

Hovězí guláš po moravsku

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí maso 200 g
- máslo 20 g
- brambor 1 ks
- rajský protlak 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Hovězí maso nakrájíme na kostky, osolíme a na sucho opékáme, až vysmahne všechna šťáva, kterou maso pustilo
2. Potom podlijeme naběračkou horké vody a dusíme
3. K téměř měkkému masu přidáme na jemno nastrohaný brambor na zahuštění šťávy a rajčatový protlak
4. Dodusíme doměkka
5. Hotový guláš podle chuti přisolíme, zjemníme kouskem čerstvého másla (tuku) a posypeme sekanou petrželkou.

Poznámka:

Vhodný pokrm podávaný při zvýšené kyselosti žaludečních šťáv. Recept se skládá z hovězího masa, brambor, másla a rajčatového protlaku.