

Hovězí guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí kliška 1 kg
- cibule 4 ks
- česnek 3 stroužek
- mletá červená paprika 3 lžíce
- rajský protlak 1 lžíce
- majoránka 1 lžička
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- hladká mouka 1 lžíce
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Hovězí kližku opláchneme a nakrájíme na kostky velké asi 25 g
2. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme v hrnci na sádle dorůžova, přidáme mletou papriku, zalijeme trochou vlažné vody, aby nám paprika nezhořkla, vložíme nakrájené maso, osolíme, dochutíme pepřem, mírně pokmínujeme, přidáme lžíci rajského protlaku a dle potřeby přidáme vodu
3. Přikryjeme poklicí a dusíme zhruba 1,5-2 hodiny do změknutí masa
4. Měkké maso vyjmeme, uchováme v teple, šťávu zaprášíme hladkou moukou, promícháme a v případě potřeby ještě zředíme teplou vodou, přidáme česnek utřený se solí a nejlépe nadrcenou majoránku, ještě krátce povaříme
5. Maso vrátíme do omáčky, spolu krátce povaříme až na povrchu vystoupí tuk
6. Hovězí guláš servírujeme nejlépe posypaný cibulkou.