

Ostrý guláš s chilli a čokoládou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Hovězí kližka 1.5 kg
- Mrkev 3 ks
- Cibule 1 ks
- Kmín 1 lžíce
- Mletý koriandr 1 lžička
- Chilli 1 špetka
- Skořice celá 1 ks
- Červená chilli paprička 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Červené víno 500 ml
- Hovězí vývar 300 ml
- Loupaná rajčata (á 400 g) 1 plechovka
- Větvička tymiánu 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Tmavá čokoláda s 70% kaka 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Olej rozpalte ve velkém hrnci a pak na něm zprudka opečte maso, aby se ze všech stran zatáhlo a zhnědlo. Pak k masu přidejte veškerou zeleninu a po chvilce opékání i koření, chilli papričku a mouku. Po chvilce vlijte víno a vývar, vmíchejte rajčata a přidejte tymián a bobkové listy. Přiveďte k varu. Poté přiklopte víkem a dejte na 1,5 hodiny péct do trouby. Sejměte pokličku a odklopné pečte další 1 hodinu (nebo dokud maso není měkké). Vyndejte z trouby, vmíchejte kousky čokolády, nechte ji rozpustit a servírujte.