

Hovězí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí kliška 1 kg
- cibule 500 g
- paprika červená mletá 1 špetka
- protlak rajčatový 1 ks
- pivo 200 ml
- česnek 3 stroužek
- majoránka 1 lžička
- hořčice plnotučná 2 lžíce
- koření gulášové 1 lžička
- sádlo 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso si očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Poté okořeníme gulášovým kořením, majoránkou, sladkou paprikou.

Cibuli očistíme a nakrájíme na větší kousky, následně ji osmahneme na sádle dorůžova.

Na pánev k cibuli přidáme nakrájené maso. Po 5 minutách vaření přidáme hořčici, protlak, pivo, česnek, sůl a pepř. Přiklopíme pokličkou a dusíme tak dlouho, dokud maso nezměkne.