

Maďarský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso hovězí 500 g
- cibule 2 ks
- protlak rajčatový 1 plechovka
- koření na maďarský guláš 3 lžička
- paprika červená 1 ks
- sůl 1 špetka
- masox 0.5 kostka
- na zahuštění mouka polohrubá 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme pokrájenou cibulku, přidáme opláchnuté maso nakrájené na malé kostky. Posypeme je kořením na maďarský guláš, promícháme, zalijeme vodou a dusíme tak dlouho, až bude maso měkké.

Když maso změkne, přidáme na plátky nakrájenou papriku a vmícháme malý rajský protlak. Osolíme a přidáme půl kostičky masoxu.

Gulášek necháme ještě chvíli povařit a nakonec ho podle potřeby zahustíme polohrubou moukou. Podáváme ho nejlépe s rýží, těstovinami nebo s houskovými knedlíky.