

Kari guláš s hovězím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 1 kg
- Cibule 200 g
- Voda 1.5 l
- Kari 4 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Mletá paprika 2 lžíce
- Bílé víno 500 ml
- Petržel 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso si omyjeme a nakrájíme na kostky - čtyři kostky po 100 g.

Nakrájíme si cibuli nadrobno a osmažíme na oleji. Přidáme maso a krátce orestujeme a zaprášíme červenou paprikou, kari a přidáme prolisovaný česnek.

Podlijeme vínem a vodou a necháme 45 minut vařit, postupně dolíváme vodu tak, aby byla voda min. do půl kastrolu, a vaříme dalších 45 minut na mírném ohni.

Po uvaření můžeme podávat s chlebem nebo s bulgurovými noky.