

Hovězí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sádlo 40 g
- česnek 3 stroužek
- cibule 200 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- hovězí maso 400 g
- majoránka 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté maso, nejlépe kličku či hovězí zadní, rozkrájíme na stejně veliké kousky, osolíme a opepříme. Nakrájenou cibuli smažíme v kastrolu na sádle či omastku dozlatova. Poté přidáme maso a po všech stranách ho osmahneme.

Přisypeme mletou papriku a ostatní koření, lehce orestujeme a hned podlijeme trochou vody (pozor,

ať se vám nespálí paprika). Maso necháme několikrát vydusit až na šťávu a znovu podléváme. Až je hovězí maso poloměkké, zalijeme ho větším množstvím vody, přidáme prolisovaný nebo nasekaný česnek, majoránku a dusíme do té doby, až maso zcela změkne.

Hovězí guláš podáváme většinou s houskovým knedlíkem, ale také může být s rýží, chlebem nebo těstovinami.