

Rychlý hovězí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sádlo 4 lžíce
- drcený kmín 0.5 lžička
- majoránka 1 lžička
- hovězí přední 750 g
- mletá pálivá paprika 0.5 lžička
- česnek 5 stroužek
- cibule 3 ks
- masox 1 kostka
- mletá sladká paprika 4 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks
- tmavá hotová jíška 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na rozpuštěném sádle v papiňáku necháme zesklovatět nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme sladkou papriku a půl minutky osmahneme. Přidáme na kostky nakrájené maso a opékáme, dokud se

nezatáhne. Když pronikavě voní a pouští šťávu, osolíme a opepříme jej a přidáme kmín.

Základ podlijeme vodou, důkladně promícháme a dusíme v papíňáku. Přibližně za 30 minut máme maso měkké. Přidáme vroucí vodu s rozpuštěným masoxem a dále povaříme již odkryté. Do vařícího se guláše přisypeme podle potřeby granulky jíšky. Přidáme lisovaný česnek a majoránku. Celkové množství uspokojí i větší rodinu, uvaříme až 2,5l guláše.

Hovězí guláš podáváme s kynutým nebo chlupatým knedlíkem. Guláš můžeme ozdobit jemně krájenou cibulkou na kolečka.