

# Skvělý hovězí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- masox 1 kostka
- mletá sladká paprika 1 lžička
- majoránka 1 lžička
- drcený kmín 1 lžička
- sádlo na smažení 4 lžíce
- česnek 5 stroužek
- cibule 3 ks
- hovězí přední 750 g
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Na rozpuštěném sádle v papiňáku necháme zesklivatět 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, přidáme kmín. Základ podlijeme vodou, důkladně promícháme a dusíme v papiňáku. Přibližně za 30 minut máme maso měkké.

Přidáme vroucí vodu s rozpuštěným masoxem a dále povaříme již odkryté. Do vařícího se guláše přidáme předem přichystanou jíšku. Přidáme lisovaný česnek a majoránku.

Hovězí guláš podáváme s houskovým knedlíkem. Guláš můžeme ozdobit jemně krájenou cibulkou na kolečka.

Celkové množství podle tohoto receptu uspokojí i větší rodinu, uvaříme až 2,5 l guláše.