

Hovězí guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Drcený kmín 0.5 lžička
- Račatový protlak 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sádlo 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Paprika mletá sladká 2 lžíce
- Majoránka sušená 2 lžíce
- Cibule 4 ks
- Hovězí kližka 500 g
- Sůl 2 špetka
- Pepr 2 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupejme a nakrájíme na kostičky. Ve vyšším hrnci rozpustíme sádlo a osmahneme cibulku do zlatohněda. Česnek oloupáme a prolisujeme. K cibuli přidáme lžící mleté papriky, rajčatový protlak a prolisovaný česnek. Celou směs řádně promícháme, následně mírně podlijeme. Maso omyjeme, očistíme a osušíme. Nakrájíme na kostky.

Maso přisypeme do hrnce a promícháme se základem.

Maso zaprášíme zbylou paprikou a osolíme, opeříme a přidáme kmín.

Celý obsah hrnce podlijeme vodou a začneme pomalu dusit. Vodu následně všechnu odpaříme.

Zbylé maso se šťávou poprášíme moukou, důkladně promícháme a za stálého míchání chvíli opékáme.

Pokud se začne směs připékat musíme ihned trošku podlít.

Dáme pozvolna dusíme dokud není maso dostatečně měkké.

Na závěr dušení maso dochutíme dle vlastní chuti majoránkou.