

Hovězí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, nakrájená na polohrubo 500 g
- Olej 6 lžíce
- Rajský protlak 50 g
- Mletá sladká paprika 30 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Hovězí přední bez kosti, klišky, nakrájené na kousky 1 kg
- Česnek, utřený 3 stroužek
- Majoránka 1 lžíce
- Jíška 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli smažte v hrnci na rozpáleném oleji - až ztmavne, přidejte i protlak. Míchejte, počkejte až se odpaří voda, pak do hrnce nasypete papriku a krátce ji zpěňte. Dávejte pozor, aby se nespálila. Přidejte maso, osolte ho, opepřete a opečte ze všech stran. Pak k němu postupně přilévejte vodu: tak aby maso plavalo jen asi do poloviny. Až se voda odpaří, přilijte další.

Tak maso duste až do úplného změknutí budete ho muset míchat a stále hlídat, aby se nezačalo připalovat. Moment, kdy se připalovat začne, jej chvíle, kdy máte přilít další vodu - ne dřív. Změklé maso vyndejte ze šťávy a tu zahustěte tmavou jíškou. Pak guláš dochutíte solím pepřem, česnekem a majoránkou, vraťte do něj maso a ještě asi 15 minut vařte.