

Hovězí gulášek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cibule 4 ks
- Hovězí kliška 600 g
- Mletá paprika sladká 2 lžička
- Drcený kmín 1 lžička
- Česnek 4 stroužek
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Paprika 1 ks
- Sůl 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Majoránka 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na sádle osmahneme nadrobno nakrájené cibule. Přidáme maso, které jsme omyli a nakrájeli na kostky, osolili a opepřili. Osmahneme ze všech stran, přidáme papriku, kmín, česnek a rajčatový

protlak. Zamícháme a dusíme ve vlastní šťávě. Pak přidáme pokrájenou papriku a dusíme doměkka.

Guláš dle chuti osolíme, opepříme a přidáme drhnutou majoránku a ještě chvíli povaříme.

Podáváme s houskovým knedlíkem.