

# Bogotský guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí maso 500 g
- Cibule 6 ks
- Káva instantní 2 lžička
- Podravka či jiné podobné koření 1 lžička
- Perník strouhaný 2 lžíce
- Olej 1 dl

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Kolumbie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme na kostičky nakrájené maso a orestujeme za všech stran. Zaprášíme instantní kávou, důkladně promícháme a pak teprve zalijeme vodou. Vaříme do změknutí masa s menším množstvím vody. Potom přidáme lžičku maggi a podle potřeby osolíme. Celou omáčku zahustíme najemno strouhaným perníkem.