

Hovězí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Cibule - nakrájená na polohrubo 500 g
- Olej 6 lžíce
- Rajský protlak 50 g
- Sladká paprika mletá 30 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hovězí kliška - kostky 1 kg
- Tmavá jíška 1 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Majoránka 2 lžička

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

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, je chvíle, kdy máte přilít další vodu – ne dřív.

Změklé maso vyndejte ze šťávy a tu zahustěte tmavou jíškou. Pak guláš dochuťte solí, pepřem, česnekem a majoránkou, vraťte do něj maso a ještě asi čtvrt hodiny vařte.

Podávat můžeme s rýží, knedlíkem, těstovinami nebo s pečivem.