

Hovězí guláš s červeným vínem a bylinkami

Chod	Guláše
Příležitost	Oslava
Náročnost	Střední
Doba přípravy	
Počet osob	
Autor	



CO BUDEME POTŘEBOVAT

hovězí kliška
 cibule
 česnek
 olej
 červené víno
 rajčatová šťáva
 cuketa
 lilék
 čerstvé oregano
 bazalka
 Masox

1 kostka

PŘÍPRAVA RECEPTU

Hovězí klišku si nakrájíme na kostky, osolíme a opeříme. Oloupeme cibuli a česnek, cibuli nakrájíme nahrubo a na rozpáleném oleji restujeme do hněda, přidáme česnek, který jen pár vteřin restujeme. Přidáme klišku, zarestujeme a přilijeme víno, které necháme zavařit a odpařit alkohol. Přidáme rajčatovou šťávu, trochu vody a kostku Masoxu. Dusíme pod pokličkou do měkka. Při vaření kontrolujeme množství vody a podle potřeby dolijeme. Když je maso měkké, necháme vyvařit vodu na hustší konzistenci omáčky, která se už nezahušťuje. Dochutíme solí, pepřem a bylinkami vcelku. Jako příloha je nejlepší křupavá bagetka.