

## Hovězí guláš

Chod	Guláše
Příležitost	Pro každý den
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	140 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



### CO BUDEME POTŘEBOVAT

hovězí kližka	600 g
cibule	3 ks
kmín Vitana	
majoránka Vitana	
stroužek česneku	1 ks
paprika sladká mletá Vitana	1 lžička
sůl	
hovězí bujón Vitana	2 kostky na vývar z 1,5 l vody
jíška	dle chuti

### PŘÍPRAVA RECEPTU

Maso nakrájíme na kostičky a jemně osolíme. V hrnci dozlatova orestujeme cibuli s česnekem (obojí nakrájené na kostičky). Přidáme maso a osmahneme. Přidáme papriku a kmín, zamícháme a chvíli smažíme. Poté přilijeme vývar a na mírném ohni vaříme, až maso změkne (asi 2 hodiny). Podle potřeby doléváme vodu. Nakonec podle vlastní chuti můžeme guláš dosolit a zahustit jíškou.

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.cz](http://www.vitana.cz)

[www.facebook.com/Vitana.czsk](https://www.facebook.com/Vitana.czsk)

žijte s chutí