



# Hovězí guláš s červeným vínem a bylinkami

## Recepty



Guláše



Oslava



100 min



0



3.1

1581



## Budete potřebovat

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Masox           | 1 kostka   |
| hovězí kližka   | 1 kg       |
| cibule          | 500 g      |
| česnek          | 3 stroužky |
| červené víno    | 3 dcl      |
| rajčatová šťáva | 3 dcl      |
| voda            | 0,5 l      |

## Příprava receptu

Hovězí kližku si nakrájíme na kostky, osolíme a opepříme.

Oloupanou cibuli nakrájíme nahrubo nahrubo a v hrnci na rozpáleném oleji restujeme do hněda. Přidáme nadrobno nakrájený česnek, který orestujeme jen pár vteřin.

Přidáme kližku, zarestujeme do barvy a podlijeme vínem, 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.



Masox 6 kostek