Hovězí guláš s červeným vínem a bylinkami

Recepty

Guláše

Oslava

100 min

0



3.1

1604

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