Hovězí guláš

Recepty

Guláše

Pro každý den

140 min

4



3.1

4308

Budete 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.



Kmín drcený



Majoránka drhnutá



Paprika sladká mletá