

Bramborový guláš s hovězím a fazolemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1031 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-gulas-s-hovezim-a-fazolemi>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Hovězí maso (přední, zadní) omyjeme a nakrájíme na malé kostičky. Na oleji usmažíme cibuli do růžova, přidáme nakrájené maso a opečeme. Přidáme sůl, pepř, kmín, česnek nakrájený na plátky a nakonec 3 zarovnané lžičky uzené papriky. Promícháme a ihned podlijeme vodou. Přiklopíme poklicí a za občasného zamíchání a podlévání vodou dusíme do měkka. Přidáme oškrábané, omyté a na kostky nakrájené brambory a dusíme téměř do měkka. V troše studené vody rozmícháme hladkou mouku, guláš zahustíme a provaříme. Dochutíme solí, vmícháme fazole, necháme projít varem a přidáme petrželku. Promícháme, odstavíme a podáváme.



Tip k receptu

Hustotu guláše upravíme podle chuti.



Ingredience

- ✓ 250 g hovězího masa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 3 lžičky uzené papriky
- ✓ mletý kmín
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 4 velké brambory
- ✓ 1 konzerva fazolí v rajčatové omáčce
- ✓ hladká mouka
- ✓ sušená petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod