

# Hovězí guláš na pivu se silnou šťávou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 4h 0min  
Celkový čas: 5h 0min , Porce: 6

**1471** kalorií , **32 g** cukrů , **48 g** tuků , **122 g** bílkovin

**Autor:** Tatiana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-gulas-na-pivu-se-silnou-stavou>

## Příprava

Cibuli nakrájíme na kostičky. Nebojte se toho množství, zmenší se na třetinu :-). Na sádle ji pak restujete až získá tmavě hnědou barvu. Nesmí zčernat, jinak ji musíte vyhodit, protože by guláš zhořkl. Pak orestujeme maso, které předtím nasolíme a opepříme. Potom přidáme protlak a papriku. Chvilí mícháme a přidáme sardelky dle chuti a zalijeme vývarem.

Dusíme cca 2-3 hodiny. Tekutina se mezitím skoro vypaří, takže není nutné guláš zahušťovat. Přilijeme pivo a prolisovaný česnek. Nakonec přidáme majoránku a dochutíme solí nebo pepřem.

### Tip k receptu

Tento recept prezentoval Michal Nikodém v Gurmetu. Přidával tam ještě spolu s protlakem kapii a konzervu loupaných rajčat, což jsem osobně vynechala. Dobrou chuť!!!

## Ingredience

- 800 g hovězí klíčky
- 800 g cibule
- 2 lžíce sádla
- 4 lžíce rajčatového protlaku
- 3 lžíce sladké mleté papriky
- 5 dcl silného hovězího vývaru
- 200 ml piva
- 3 stroužky česneku
- 1 menší hrst majoránky
- pepř
- sůl
- sardelky (ančovičky)

## Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

