

# Hovězí guláš s houbami a paprikou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 10min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

**1886** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-gulas-s-houbami-a-paprikou>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostky (asi 3 x 3 cm), cibuli na drobno. Na sádle (oleji) osmahneme cibuli do červena, přidáme maso, orestujeme až se zatáhne. Zasympeme sladkou i pálivou paprikou, promícháme a zalijeme vývarem. Osolíme, opepříme, přidáme prolisovaný česnek, drcený kmín a dusíme do měkka.

Když je maso skoro měkké, přidáme kapii, pokrájenou na menší proužky a předem namočené sušené houby. Dodusíme do měkka a přisypeme majoránku. Pokud je to nutné, zahustíme trochou tmavé instantní jíšky.



### Tip k receptu

Jako přílohu můžete zvolit knedlík, těstoviny nebo pečivo.

## Ingredience

- ✓ 600 g hovězího masa
- ✓ 3 cibule
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 1 lžíce mleté sladké papriky
- ✓ 1 lžíce mleté pálivé papriky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ drcený kmín
- ✓ 1 paprika (kapie)
- ✓ 1 hrst sušených hub
- ✓ 1 lžíce majoránky
- ✓ instantní tmavá jíška
- ✓ 1,5 l hovězího vývaru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Houby, Maso, Rodina, Hlavní chod



