

# Hovězí guláš s hráškem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 4

**2727** kalorií , **12 g** cukrů , **38 g** tuků , **9 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-gulas-s-hraskem>

## Příprava

Kostky masa osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce smíchané se lžičkou tymiánu. V hrnci rozežřejeme olivový olej, nasypeme na něj maso, promícháme, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a nasekané stroužky česneku a ještě krátce opečeme. Poté přidáme lžičku sladké mleté papriky, konzervu oloupaných nakrájených rajčat, šťávu z půlky citrónu, kostku zeleninového bujónu, rajský protlak a zvolna dusíme do měkka, podle potřeby podlijeme. K téměř měkkému masu přisypeme hrášek. Podle chuti přidáme cukr, lžičku tymiánu a necháme podusit. Podáváme s těstovinami.

## Ingredience

- 750 g hovězího masa
- 1 cibuli
- 2 stroužky česneku
- 5 lžic olivového oleje
- 400 g oloupaných nakrájených rajčat
- 1 lžičku tymiánu
- 150 ml rajčatového protlaku
- 250 g hrášku
- 1 lžičku sladké mleté papriky
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce cukru krupice
- šťávu z 1/2 citrónu
- 1 kostku zeleninového bujónu
- pepř
- sůl

## Kategorie

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