

# Hovězí guláš s majoránkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

**1107** kalorií , **0 g** cukrů , **93 g** tuků , **65 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

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

## Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a na oleji v tlakovém hrnci usmažíme do růžova. Přidáme uzenou papriku, zamícháme a ihned zalijeme vodou. Vložíme maso nakrájené na kostky, celý list libečku, lístky majoránky, oloupaný a na plátky nakrájený česnek, sůl, hořčici a dle potřeby ještě vodu. Hrnc uzavřeme a maso udusíme do měkka. Poté přidáme bujón a po rozpuštění dle potřeby dochutíme solí. Okořeníme chilli kořením, zahustíme polohrubou moukou rozmíchanou v troše studené vody a chvíli povaříme. Hovězí guláš podáváme s houskovým knedlíkem nebo vařenými těstovinami.

## Ingredience

- ✓ 400 g hovězí klíčky
- ✓ 5 lžic slunečnicového oleje
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 lžičky uzené papriky
- ✓ špetka chilli koření
- ✓ 1 list libečku
- ✓ 1 lžice čerstvé majoránky
- ✓ 1 hlávka česneku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 1 kostka hovězího bujónu
- ✓ polohrubá mouka na zahuštění

## Kategorie

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

