

Hovězí guláš s okurkou a hráškem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1897 kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Maso nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a česnek nasekáme na malé kousky. Na rozehřátém oleji cibuli usmažíme do růžova, vložíme maso a orestujeme. Zasypeme česnekem, paprikou, mexickým kořením, osolíme a zamícháme. Podlijeme vodou a přidáme hořčici. Za občasného podlévání a zamíchání udusíme maso do měkka. Poté přidáme nakrájené okurky a mražený hrášek. Vše zahustíme jíškou a krátce povaříme.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího předního masa
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ mletý pepř
- ✓ 2 lžičky uzené papriky
- ✓ 2 lžičky Mexického koření
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 - 2 sladkokyselé okurky
- ✓ 2 lžíce mraženého hrášku
- ✓ instantní tmavá jíška

Kategorie

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

