Hovězí guláš z tlakáče

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **5**

2586 kalorií , **1 g** cukrů , **2 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/hovezi-gulas-z-tlakace

Příprava

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a česnek nasekáme na malé kousky. Omyté maso nakrájíme na kostky. V tlakovém hrnci rozehřejeme sádlo, přidáme cibuli a maso. Na velkém plameni za stálého míchání opékáme tak dlouho, dokud se tuk nezačne oddělovat od masa. Přidáme česnek, promícháme a vše posypeme kořením a paprikou. Opět promícháme a zalijeme vodou tak, aby bylo maso téměř potopené. Přidáme lžíci hořčice a hrnec uzavřeme. Na malém plameni dusíme do změknutí masa. V troše studené vody rozmícháme mouku a guláš zahustíme. Omáčku provaříme a odstavíme. Podáváme s knedlíkem, nebo vařenými těstovinami.

Tip k receptu

Podle chuti si můžete přidat i čili papriku.

Ingredience

- 750 g hovězího plecka
- 2 velké cibule
- 2 lžíce sádla
- 5 stroužků česneku
- 5 lžiček koření Maďarský guláš
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 2 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Návštěva, Rodina, Hlavní chod