

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 rozežřejeme 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 lžičku 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.

Ingredience

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

Kategorie

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



Tip k receptu

Podle chuti si můžete přidat i čili papriku.

