

Mamčin guláš



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

1131 kalorií , **0 g** cukrů , **91 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/mamcin-gulas-1>

Příprava

Maso omyjeme a zbavíme tučných částí a blanek a nakrájíme ho na menší části. Cibuli si očistíme a nadrobno nasekáme. Poté ji osmahneme na zahřátém oleji. Až je cibule pěkně zlatavá, přidáme maso a restujeme, dokud není po všech stranách opečené. Poté přidáme papriku, chilli a sůl. Vše zalijeme vodou a přihodíme kostky hovězího bujónu, sojovou omáčku a kečup. Vše spolu vaříme cca 0,5 h v tlakovém hrnci nebo 1-1.5h v normálním hrnci, dokud maso nezměkne. Poté jen guláš zahustíme jíškou podle toho, jak hustý ho chceme mít. Ještě chvíli necháme za stálého míchání povařit a můžeme podávat s čerstvou cibulkou.

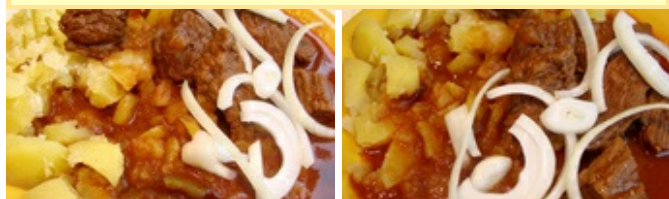
Ingredience

- ✓ 0,5 kg hovězí klížky
- ✓ 2 cibule
- ✓ 0,5 lžičky chilli koření
- ✓ 7 lžiček sladké papriky
- ✓ 1-2 lžičky pálivé papriky
- ✓ 3 lžíce sojové omáčky
- ✓ 4 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 větší kapka sladkého kečupu
- ✓ 3 kostky hovězího bujónu
- ✓ 1-2 lžičky soli
- ✓ 2 l vody
- ✓ 3-5 lžic instantní tmavé jíšky



Tip k receptu

Dle vaší chuti, můžete klidně dochutit guláš d'ábelkou nebo jiným ostrým kořením. Je to velice snadno obměnitelný recept.



Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod