

Popovický guláš



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

3373 kalorií , **1 g** cukrů , **2 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: tikivikini

Odkaz: <https://srecepty.cz/popovicky-gulas>

Příprava

Hovězí maso přední pokrájíme na kostky. Oloupanou a nakrájenou cibuli osmahneme dorůžova, přidáme maso, mletý pepř, sůl, česnek a opečeme. Přidáme rajčatový protlak, orestujeme, zasypeme mletou paprikou a zalijeme vodou. Přidáme ještě kmín a dusíme doměkka. Guláš zahustíme přes cedník namočeným chlebem. Mezi prsty rozemneme majoránku a dovaříme do potřebné hustoty. Těsně před dovařením přilijeme pivo Kozel Světlý. Guláš můžeme dle potřeby přiosvětit pálivou paprikou. Přímou na talíři polijeme maso a přidáme jemně nastrouhaný křen.

Ingredience

- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 dkg hovězího masa
- ✓ 200 g chleba
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 1 lžíce křenu
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 1 lžička mleté sladké a 1 lžička mleté pálivé papriky
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 1 sklenka piva
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 5 dcl masového vývaru

Kategorie

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