

Pravý hospodský hovězí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí přední 700 g
- Cibule 350 g
- Sádlo 4 lžíce
- Rajský protlak 1 balení
- Sladká paprika mletá 2 lžíce
- Majoránka 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Pepř černý mletý 1 lžička
- **Na zahuštění:**
- Brambora 2 ks
- Chlebová střída 3 plátek
- Hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli pokrájíme nahrubo a osmahneme na sádle do hněda. Abychom docílili, co nejtmaší barvy, tak když cítíme, že má cibule větší tendenci se připalovat, tak podlejeme malou trochou vody a zase zasmahneme. Takhle můžeme opakovat ještě 2x . Docílíme tím, že cibule bude hnědá, ale nebude spálená. Při tomto podlévání dáváme pozor, aby jsme cibuli nespálili. Guláš by byl nahořklý.

Přidáme 2 lžíce sladké papriky a velmi krátce ji osmahneme, přidáme rajský protlak, 2 lžíce hladké mouky. Vše promícháme a přidáme trochu vody.

Hovězí maso(přední nebo klišku), které jsme si nakrájeli na kousky přidáme do základu a promícháme s ním. Podlijeme vodou, aby bylo maso ponořené a vše promícháme. Osolíme, opepříme, přidáme 1 lžici majoránky. Dusíme dokud není maso měkké.

Průběžně dle potřeby přiléváme horkou vodu, dochucujeme majoránkou.

Pokud guláš potřebuje ještě zahustit, tak to můžeme udělat tak, že do guláše nastroháme dle potřeby brambory nebo můžeme zahustit jemně pokrájenou chlebovou střídou(zahuštujeme ji střídou, pak přidáme malou lžičku cukru, abychom zmírnili kyselost, kterou český chléb má).

Ke konci vaření přidáme prolisovaný česnek, dle chuti dochutíme solí, pepřem a majoránkou a můžeme podávat.

Příloha: Knedlík, rýže, těstoviny, pečivo