

# Hovězí guláš podle Richarda Nováka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 10

- vývar z kostí 1.5 l
- mletý kmín 1 lžice
- uzená paprika 1 lžice
- majoránka 1 hrst
- hladká mouka 0.5 hrnek
- rajský protlak 3 lžice
- vepřové sádlo 5 lžice
- česnek 6 stroužek
- cibule 5 ks
- hovězí kližka 1.5 kg
- mletá sladká paprika 3 lžice
- mleté chilli 1 špetka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 150 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Hovězí maso nakrájíme na větší kostky, pouze opeříme a na dostatečném množství sádla zprudka orestujeme rovnoměrně ze všech stran, aby se maso pěkně zatáhlo. Já používám velkou pánev,

kteřou po odstavení přikryji poklicí, aby maso neztrácelo teplotu.

Sádlo z pod masa vlijeme do velkého hrnce a osmahneme na něm nadrobno nasekanou cibuli dohněda. Cibule tak dá guláři pěknou barvu. Malý trik, jak cibuli nepřipálit a rovnoměrně ji osmahnout dohněda, tkví v tom, že přidáme malé množství vody do rozpálené hnědnoucí cibule. Voda s olejem zpění a cibule se krásně rovnoměrně zbarví.

Nyní vložíme maso, zaprášíme paprikou, podlijeme trochou vývaru, přidáme rajský protlak, přikryjeme poklicí a dáme dusit na mírném ohni. Podle potřeby podlijeme a promícháme. Po půl hodině osolíme, okmínujeme, promícháme a dolijeme zbytek vývaru.

Po dvou hodinách guláš zahustíme jíškou připravenou společně s utřeným česnekem, ale lze zahustit i strouhaným chlebem. Přidáme v dlani drhnutou majoránku a špetku chilli. Guláš pak necháme procházet mírným varem za občasného míchání ještě asi půl hodiny.

Přílohu k hovězímu guláři si zvolíme podle chuti - čerstvé pečivo nebo knedlíky všeho druhu. Guláš podle Richarda Nováka můžeme ozdobit na kolečka krájenou cibulí a troškou čerstvě nastrohaného křenu.