



Hovězí guláš z klišky

Ingredience

hovězí kliška: **350 g**
cibule: **350 g**
stroužky česneku: **2 ks**
sladká paprika: **1 PL**
pálivá paprika: **1 KL**
rajčatový protlak: **1 PL**
hovězí vývar: **300 ml**
sádlo: **1 PL**
chilli paprička
kmín
majoránka
sůl
pepř
houskový knedlík
cibule na posypání

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

Cibuli nakrájíme nahrubo, maso na kostky, česnek prolisujeme. V hrnci rozežřejeme sádlo, na kterém orestujeme cibuli dozlatova, přidáme maso a...

Hovězí guláš z klišky - recept

Cibuli nakrájíme nahrubo, maso na kostky, česnek prolisujeme. V hrnci rozehřejeme sádlo, na kterém orestujeme cibuli dozlatova, přidáme maso a necháme zprudka zatáhnout ze všech stran. Přidáme protlak, zaprášíme sladkou i pálivou paprikou, zamícháme a ihned zalijeme **horkým vývarem**. Ochutíme kmínem, solí, pepřem, případně nadrobno nakrájenou chilli papričkou a pod pokličkou pozvolna dusíme doměkka **asi 1,5 hodiny**. Asi 15 minut před koncem dušení přidáme česnek a majoránku.

Hovězí guláš z klišky podáváme posypaný syrovou cibulí a pro milovníky chilli i nakrájenou papričkou. Jako příloha se hodí [houskový knedlík](#) nebo těstoviny.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí