

Guláš paní Gabriely

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 lžíce sádla

800 g cibule

1 hlavička česneku

800 g hovězího masa na guláš

2 lžíce Vegy nebo Vegety

čerstvě mletý pepř

3 lžíce papriky sladké

1 lžičky papriky ostré

2 konzervy loupaných rajčat (po 400 ml)

1 hotová jíška Knorr světlá nebo tmavá

Postup

1. V papiňáku na sádle zpěníme cibulku pokrájenou na větší kostičky, přidáme nakrájený česnek.
2. Vložíme maso pokrájené na kostky, mírně ho opečeme.
3. Sundáme z ohně, ochutíme Vegou, pepřem, paprikou, když se paprika rozpustí, dáme znovu na oheň.
4. Přidáme rajčata, papiňák, zavřeme a vaříme zhruba 25 minut, pak necháme dojít.
5. Zahustíme jíškou, příp. dochutíme solí a podáváme nejlépe s houskovým knedlíkem, příp. čerstvým pečivem