

Pravý guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hovězího zadního

250 g cibule

2 lžíce sladké papriky

5 stroužků česneku

2 paprikové lusky

1 chilli paprička

sůl

pepř

Postup

Maso nakrájíme na kostky a cibuli na plátky. Cibuli opečeme na oleji do zlatova, přidáme mletou papriku, maso a restujeme asi 5 minut. Zalijeme vodou, přidáme česnek, sůl a pepř. Za stálého podlévání vodou dusíme asi 1,5 hodiny. Papriky opečeme na trošce oleje a přidáme je k masu asi 15 minut před koncem úpravy.