



Hovězí guláš s bramborem

Klasický hutný guláš z krájeného hovězího masa s bramborem a paprikou, ideální na nedělní oběd.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Guláš #Večeře #Klasika

⌚ Příprava 20 min · Vaření 120 min Náročné 👤 4 porce 🔥 480 kcal/porce

Na porci: 0 32 g bílkovin ₴ 35 g sacharidů ⚖ 22 g tuků

Suroviny

	Hovězí na guláš krájený · 550 g Potřeba: 550 g	109,45 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Brambory konzumní rané volné · 1000 g Potřeba: 500 g	24,90 Kč 
	Otma Kečup ostrý 520g · 520g Potřeba: 3 lžíce	67,90 Kč 
	Váš Výběr Paprika sladká mletá 30G · 30G Potřeba: 2 lžičky	9,90 Kč 

Co ještě přidat

	Cibule žlutá · 160 g Potřeba: 1 velká	3,98 Kč 
	aro Olej slunečnicový 1 l · 1 l Potřeba: 2 lžíce	40,77 Kč 
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg Potřeba: dle chuti	29,90 Kč 
	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g Potřeba: dle chuti	43,90 Kč 

**aro Voda pitná neperlivá 5 l · 5 l**

Potřeba: 1 l

33,27 Kč

Postup

- 1** Hovězí maso osolte, opepřete a orestujte na oleji do zhnědnutí.
- 2** Přidejte nakrájenou cibuli a restujte do zesklivatění.
- 3** Zasypte mletou paprikou, krátce orestujte a zalijte vodou tak, aby maso bylo ponořené.
- 4** Přidejte kečup a promíchejte, poté duste na mírném ohni asi 90 minut do zmoknutí masa.
- 5** Brambory oloupejte, nakrájejte na kostky a přidejte do guláše.
- 6** Vařte dalších 20 až 30 minut, dokud brambory nejsou měkké, dochuťte solí a pepřem.

Tip: Guláš chutná ještě lépe druhý den, po odležení v lednici.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možnostmi přidat vše do košíku.