



Hovězí guláš s bujonem

Klasický hutný hovězí guláš, kde se maso krásně rozvaří do jemné omáčky s bohatou chutí bujonu.

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.

#HlavníJídlo #Klasika #Zimní

⌚ Příprava 15 min · Vaření 120 min Náročné 👤 4 porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 35 g bílkovin ₴ 10 g sacharidů 0 26 g tuků

Suroviny

	Hovězí na guláš krájený · 550 g Potřeba: 550 g	109,45 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Vitana Masox tekutý bujon 180ml · 180ml Potřeba: 2 lžíce (30 ml)	49,90 Kč 

Co ještě přidat

	Cibule žlutá · 160 g Potřeba: 1 velká	3,98 Kč 
	Kotányi Paprika sladká mletá 30 g · 30 g Potřeba: 1 lžíce	25,90 Kč 
	Ondoliva Olivový olej na vaření a smažení 1l · 1l Potřeba: 2 lžíce	299,90 Kč 
	Voda s příchutí pomeranč se sladidly 2 l · 2 l Potřeba: 500 ml	9,90 Kč 
	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g Potřeba: podle chuti	43,90 Kč 

Postup

- 1** Cibuli nakrájejte nadrobno a orestujte na oleji dozlatova.
- 2** Přidejte krájené hovězí maso na guláš a orestujte ze všech stran.
- 3** Zasypte mletou paprikou, krátce orestujte a zalijte vodou tak, aby maso bylo ponořené.
- 4** Přidejte tekutý bujon, promíchejte a přiveďte k varu.
- 5** Duste pod pokličkou na mírném ohni asi 2 hodiny, dokud maso nezměkne, průběžně podlévejte vodou.
- 6** Podle chuti dochuťte solí a pepřem, případně zahustěte trochou hladké mouky rozmíchané ve vodě.
- 7** Podávejte s knedlíkem, chlebem nebo těstovinami.

Tip: Guláš chutná ještě lépe druhý den, když se chutě spojí přes noc.



Otevři recept v telefonu

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