



Hovězí guláš s houbovým bujónem

Klasický hutný hovězí guláš s houbovou vůní, skvělý s chlebem nebo knedlíkem.

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.

#Večeře #Klasika #Sytá

Alergeny: lepek, hořčice (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

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

Na porci: ⚖ 32 g bílkovin 🥗 18 g sacharidů 🍖 24 g tuků

Suroviny

	Hovězí na guláš krájený · 550 g Potřeba: 550 g	125,95 Kč 
	Maggi Houbový bujón v kostce 3l 60 g · 3l Potřeba: 1 kostka	21,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Pikant Hořčice plnotučná 700 g · 700 g Potřeba: 1 lžice	34,90 Kč 

Co ještě přidat

	Cibule žlutá · 160 g Potřeba: 1 velká	3,98 Kč 
	Kotányi Paprika sladká mletá · 25 g Potřeba: 1 lžice	18,90 Kč ↗ Dobrá cena 
	Ondoliva Pomace Olej olivový 1 l · 1 l Potřeba: 2 lžice	122,08 Kč 
	Dobrá Voda Neperlivá 2 l · 2 l Potřeba: asi 700 ml	14,90 Kč 
	Babiččina Volba Hladká mouka na kynuté těsto pšeničná 1kg · ... Potřeba: 1 lžice	35,90 Kč 

**Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g**

Potřeba: podle chuti

43,90 Kč**Postup**

- 1** Hovězí maso nakrájené na kostky opečte na oleji dozlacova.
- 2** Přidejte nakrájenou cibuli a orestujte dosklovata.
- 3** Zasypte mletou paprikou, promíchejte a zalijte vodou tak, aby maso bylo ponořené.
- 4** Vmíchejte houbový bujón, přidejte lžici hořčice a promíchejte.
- 5** Přiveďte k varu, poté snižte teplotu a duste pod pokličkou asi 1,5 až 2 hodiny do měkka.
- 6** Podle potřeby dolévejte vodu, dochuťte solí a pepřem.
- 7** Nakonec zahustěte troškou hladké mouky rozmíchané ve vodě, chvíli povařte a podávejte.

Tip: Guláš chutná ještě lépe druhý den, klidně si ho uvařte s předstihem.

**Otevři recept v telefonu**

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