



Hovězí guláš s kuřecími játry a sýrovým zapečením

Klasický hutný guláš z hovězího masa obohacený o kuřecí játra pro hlubší chuť, podávaný s roztaveným sýrem Radamer.

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 #Guláš #Sytý

⌚ Příprava 20 min · Vaření 120 min Náročné 👤 4 porce ⚡ 520 kcal/porce

Na porci: ⚖ 42 g bílkovin 💰 18 g sacharidů ⚖ 30 g tuků

Suroviny

	Hovězí na guláš krájený · 550 g Potřeba: 550 g	109,45 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Kuřecí játra · 500 g Potřeba: 250 g	49,90 Kč 
	Sýr Radamer 57% · 150 g Potřeba: 150 g	55,35 Kč 
	Vitana Masox tekutý bujon 180ml · 180ml Potřeba: 3 lžíce	49,90 Kč 

Co ještě přidat

	Cibule žlutá · 160 g Potřeba: 2 ks	3,18 Kč 
	Kotányi Paprika sladká mletá 30 g · 30 g Potřeba: 2 lžíce	17,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Vitana Kmín mletý 25g · 25g Potřeba: 1 lžička	19,90 Kč 

	Avokádo Bobkový list celý 5 g · 5 g Potřeba: 2 ks	11,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg Potřeba: podle chuti	29,90 Kč 
	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g Potřeba: podle chuti	29,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Ondoliva Pomace Olej olivový 1 l · 1 l Potřeba: 2 lžíce	122,08 Kč 
	Babiččina Volba Hladká mouka na kynuté těsto pšeničná 1kg · ... Potřeba: 1 lžíce	35,90 Kč 
	Dobrá Voda Neperlivá 2 l · 2 l Potřeba: 500 ml	14,90 Kč 

Postup

- 1 Hovězí maso osolte, opepřete a orestujte na oleji do zhněda.
- 2 Přidejte nakrájenou cibuli a restujte doměkka.
- 3 Přidejte kuřecí játra nakrájená na kousky a krátce orestujte.
- 4 Zalijte tekutým bujonem a vodou tak, aby maso bylo ponořené, přiveďte k varu.
- 5 Přidejte mletou papriku, mletý kmín a bobkový list, dušte pod pokličkou asi 90 minut do měkka masa.
- 6 Podle potřeby zahustěte trochou hladké mouky rozmíchané ve vodě.
- 7 Před podáváním posypte nastrohaným sýrem Radamer, ať se rozpustí.
- 8 Podávejte s chlebem nebo knedlíkem.

Tip: Sýr Radamer nastrohejte na guláš ještě horký, aby se pěkně roztáhl po povrchu.



Otevři recept v telefonu

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