Pivní hovězí guláš s flekami

Šťavnatý guláš z hovězího flanku dušený v ležáku s cibulí a paprikou, podávaný s flekami.

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 #Oběd #České

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

Příprava 20 min · Vaření 120 min Náročné 4 porce 720 kcal/porce

Na porci: 42 g bílkovin 62 g sacharidů 30 g tuků

Suroviny

Pirinat BIO hovězí flank - pupek · 610.0 g Potřeba: 610 g	334,89 Kč	
Cibule bílá, síť · 1.0 kg Potřeba: 500 g	49,90 Kč	
Paprika zelená, 1 ks · 180.0 g Potřeba: 1 ks	19,78 Kč	
Madeta Jihočeské máslo (82%) · 250.0 g Potřeba: 50 g	59,90 Kč Dobrá cena	
Bernard Světlý ležák pivo · 5.0 l Potřeba: 500 ml	519,00 Kč	
ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g Potřeba: 250 g	12,90 Kč Nejnižší cena	

Co ještě přidat

Vitana Paprika sladká mletá · 23.0 g Potřeba: 2 lžíce	21,90 Kč	
Solsanka Mořská sůl s jodem a fluorem · 1.0 kg Potřeba: 1 lžička	33,90 Kč	

Vitana MAXI Pepř černý mletý · 50.0 g
Potřeba: půl lžičky

39,90 Kč
Nejnižší cena

Postup

1. Hovězí flank nakrájejte na kostky, cibuli na kostičky a papriku na proužky.
2. V hrnci rozehřejte máslo a na něm zpěňte cibuli do zlatova.
3. Přidejte maso, osolte, opepřete a opékejte z každé strany dohněda. Přisypte sladkou papriku, promíchejte a hned zalijte pivem a půl hrnkem vody.
4. Přikryjte a duste na mírném ohni asi 90 minut, případně podlévejte vodou.
5. Přidejte proužky zelené papriky a duste dalších 20 minut do měkka.
6. Mezitím uvařte fleky podle návodu na obalu, sceďte je a podávejte s gulášem.

Tip: Guláš je druhý den ještě lepší a dobře se ohřívá, k podávání se hodí čerstvá cibule nakrájená na kolečka.

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