



Hovězí guláš s cibulí

Klasický hutný hovězí guláš s vůní papriky, ideální s knedlíkem nebo chlebem.

#Večeře #Klasika #Vydátne

⌚ Příprava 20 min · Vaření 120 min Náročné 👤 4 porce ≈ 31,09 Kč/porce ⚡ 420 kcal/porce

Na porci: ⚖ 35 g bílkovin 💰 18 g sacharidů ⚖ 22 g tuků



Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 16,05 Kč

140,40 Kč **124,35 Kč** **-11 %**

Suroviny



Hovězí na guláš krájený · 550 g
Potřeba: 550 g

109,45 Kč
↓ **Nejnižší cena**



Maggi Přidej vejce kulajda 48g · 48g
Potřeba: 1 balení (48 g)

14,90 Kč
↓ **Nejnižší cena**



Co ještě přidat



Cibule žlutá · 160 g
Potřeba: 2 ks

3,98 Kč



Česnek · 70 g
Potřeba: 2 stroužky

9,09 Kč



Kotányi Paprika sladká mletá 30 g · 30 g
Potřeba: 2 lžice

25,90 Kč



Nadir Kmín drcený 25 g · 25 g
Potřeba: 1 lžička

10,90 Kč



Ondoliva Olivový olej na vaření a smažení 1l · 1l
Potřeba: 3 lžice

299,90 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: asi 700 ml

33,27 Kč

Postup

- 1** Hovězí maso osolte a opepřte.
- 2** Na oleji orestujte nakrájenou cibuli do zlatavé barvy.
- 3** Přidejte maso a orestujte ze všech stran.
- 4** Vmíchejte mletou papriku, kmín a prolisovaný česnek.
- 5** Zalijte vodou tak, aby maso bylo ponořené, přidejte kulajdu pro zahuštění a chuť.
- 6** Vařte pod pokličkou na mírném ohni asi 1,5 až 2 hodiny, dokud maso nezměkne.
- 7** Podle potřeby dolévejte vodu a doochuťte solí a pepřem.

Tip: Guláš chutná ještě lépe druhý den, klidně ho připravte den předem.



Otevři recept v telefonu

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