



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 Světly 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 lžice	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 rozehejete máslo a na něm zpěníte 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, scedte 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.