

Hovězí guláš

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

100 g	sádlo
1 kg	cibule
1 lžička	kmín drcený
1 kg	hovězí kliška
	sůl
	mletý pepř
2 lžíce	rajský protlak
1 lžíce	sladká červená paprika
	čerstvá petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Na sádle osmažíme nahrubo pokrájenou cibuli, ke které v průběhu smažení přisypeme drcený kmín. Stále mícháme, aby se nepřipálila, ale na druhou stranu se nebojíme nechat ji obarvit dohněda. Přidáme na kostky pokrájené hovězí maso (vždy klišku, ne zadní hovězí maso – to by bylo suché) a za stálého míchání ho také osmahneme. Opečenou cibuli s masem osolíme, opepříme, přidáme rajsý protlak a červenou papriku (pozor na to, aby paprika byla opravdu sladká a abychom ji nenechali na rozpáleném mase dlouho, protože jinak by zhořkla a výsledek pokazila). Pak guláš podlijeme horkou vodou a maso dusíme doměkka. Hotový hovězí guláš ozdobíme kouskem čerstvé petrželky a ihned podáváme. Jako přílohu volíme například čerstvý domácí chléb nebo knedlíky.

Poznámka: Množství cibule se vám může zdát velké, ale věřte, že cibule se v guláši téměř rozpustí a je velmi důležitá pro správnou konzistenci i chuť.