Vánoční guláš se zeleninou a bramborem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 lžíce	olej nebo sádlo
2 ks	cibule
500 g	hovězí kližka, krk nebo ramínko
1 stroužek	česnek
1/2 lžičky	sůl
1/2 lžičky	kmín
2 lžíce	sladká mletá paprika (vyzkoušejte naši značku COOP Premium)
4 ks	mrkev
1 ks	petržel
kousek	celer
500 g	brambory
2 lžíce	rajský protlak
trochu	čerstvá petrželka na ozdobu (nemusí být)

Postup přípravy

Na oleji či sádle si osmažíme nahrubo pokrájenou cibuli. Přidáme na kostky pokrájené hovězí maso a za stálého míchání ho také osmahneme. Dozlatova opečenou cibuli s masem ochutíme česnekem, solí, kmínem a sladkou paprikou (postupujeme buď rychle, nebo dáme hrnec na chvíli z ohně, jinak by česnek a paprika zhořkly). Pak guláš podlijeme horkou vodou a maso dusíme tak dlouho, aby bylo uvařené tak ze dvou třetin (délka dušení záleží na druhu masa a velikosti pokrájených kostek). Přidáme očištěnou a na kousky nakrájenou kořenovou zeleninu (mrkev, petržel a celer) spolu s brambory. Přilijeme opět vodu a vaříme dalších zhruba 20 minut. Když jsou všechny suroviny uvařené doměkka, vmícháme rajský protlak. Hotový guláš ozdobíme kouskem čerstvé petrželky a ihned podáváme.