



Hovězí guláš s klobásou a paprikou

Ingredience:

750 g hovězí klišky
2 Klobásy na vaření Schneider
3 cibule
2 červené špičaté kapie
2 stroužky česneku
1 PL sladké maďarské papriky
1/2 KL pálivé papriky
5 kuliček nového koření
špetka drceného kmínu
čerstvě mletý černý pepř
1/2 PL sušené majoránky
olej nebo sádlo
sůl

Postup:

Hovězí maso nakrájíme na větší kostky, klobásy na kolečka, kapii na proužky a cibuli na kostičky. Nejprve na oleji nebo sádle necháme na mírnějším zdroji tepla orestovat dohněda cibuli. Poté zvýšíme teplotu, přidáme kostky masa, osolíme, okořeníme pepřem, kmínem, novým kořením a maso ze všech stran opečeme. Jakmile nám maso začne pouštět šťávu, opět zmírníme teplotu, posypeme paprikou, promícháme a přiklopíme. Necháme maso dusit nejprve ve vlastní šťávě, podle potřeby podléváme menším množstvím vody nebo hovězího vývaru. Maso nesmí být zcela potopené. Po půlhodině k masu přihodíme kolečka klobás a společně dál dusíme, opět průběžně trochu podléváme. Když je maso skoro měkké, což je přibližně po hodině dušení, přidáme ještě nakrájené papriky, majoránku, posekaný česnek a asi čtvrt hodiny společně vaříme. Dochutíme případně solí a pepřem. Guláš ničím nezahušťujeme, měl by mít pouze přirozeně vydušenou hustší šťávu.

Tento recept pro Vás připravila <https://inkitchenopen.blogspot.cz/>

