

Hovězí guláš s kávovinou

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	hovězí maso
3 lžíce	olej
3 ks	cibule
100 g	slanina
3 stroužek	česnek
2 ks	zelená paprika
2 ks	rajče
2 lžička	sladká mletá paprika
1/2 l	hovězí vývar
2 lžíce	bezkofeinová směs (např. Caro nebo Kávovina)
2 lžíce	rajský protlak
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Hovězí maso omyjeme, osušíme a pokrájíme na kostky. Na oleji zpěníme najemno nakrájenou cibuli se slaninou, po chvíli přidáme nasekaný česnek a na kousky pokrájenou papriku a rajčata. Asi po 10 minutách dušení přidáme pokrájené hovězí maso. To také chvíli osmahneme a nakonec zalijeme hovězím vývarem (nebo vodou) a výluhem z kávoviny (kávovinu předtím přelijeme 3 dl horké vody, necháme 3 minuty odstát a poté zcedíme). Guláš na závěr dochutíme rajským protlakem, solí a pepřem a pomalu jej dusíme doměkka. Hotový guláš podáváme s knedlíkem nebo čerstvým chlebem.

Autorka receptu: Tereza Mrowiecová, Karviná