

Hovězí guláš s kapary

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Hovězí maso pokrájíme na kostky, opečeme nasucho, osolíme, přidáme nakrájenou cibuli a kousek česneku, podlijeme vodou a chvíli podusíme. Když se šťáva vydusí, přidáme olej s moukou, osmažíme a podlijeme vodou. Přidáme protlak a podusíme. Po změknutí masa přidáme nakrájené kapary a citrónovou šťávu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Citróny** - 10 g
- **Hovězí přední** - 300 g
- **Rajčatové pyrė** 200 g - 40 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Kapary efko 105 ml** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g

VYTVÖŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

