

Hovězí guláš s tagliatelle

4 porce

1 kostka bujonu

1 cibule

2 stroužky česneku

1 červená nebo zelená paprika

500 g libového hovězího masa

2 polévkové lžičce slunečnicového nebo olivového oleje

1 kávová lžička bylinkové směsi

1 polévková lžičce sladké papriky

1 polévková lžičce vinného octa

400 g krájených rajčat (v plechovce)

200 g širokých nudlí tagliatelle

1 polévková lžičce másla nebo rostlinného tuku

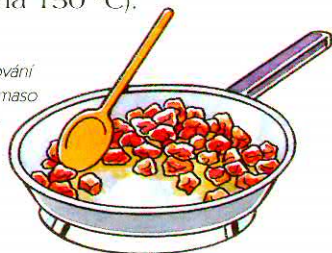
150 g zakysaného krému

sůl a mletý pepř

Teplota trouby 170 °C (plynová stupeň 2–3, horkovzdušná 150 °C).



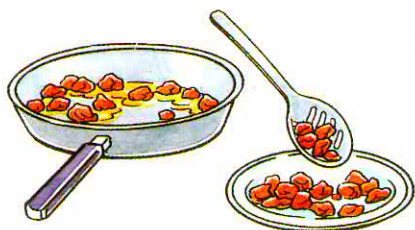
*Při restování
musíte maso
míchat.*



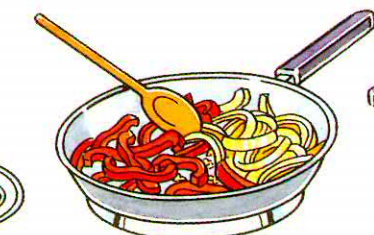
1. Připravte si 300 ml bujonu (viz str. 4). Odkrojte z cibule konce a oloupejte ji. Rozkrojte ji napůl a nakrájejte na tenké plátky.

2. Oloupejte a prolisujte česnek. Rozkrojte papriku napůl a odstraňte jaderník. Nakrájejte ji na tenké plátky. Zapněte troubu.

3. Nakrájejte maso na centimetrové kostky. Rozehřejte v pánvi na mírném ohni olej. Přidejte maso a prudce ho osmažte.



4. Když jsou kousky masa úplně hnědé, vyndejte maso z pánve děrovanou naběračkou a odložte je na talíř.

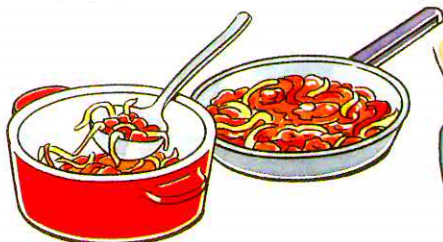


5. Dejte do pánve cibuli, česnek a nakrájenou papriku. Dobře promíchejte a duste asi pět minut, než zelenina změkne.



*Ochuťte
pepřem a solí.*

6. Přidejte bylinky a mletou papriku. Dejte maso zpátky do pánve a promíchejte. Přidejte ocet, rajčata a vývar.



Používejte chříapky.



7. Až se směs začne vařit, občas ji zamíchejte. Pak ji naběračkou opatrně přelijte do ohnivzdorné mísy a zakryjte pokličkou.

8. Dejte nádobu na hodinu do trouby. Pak ji vyndejte a směs promíchejte. Opět přikryjte a dejte ještě na půl hodiny dopéct.

9. Asi dvacet minut před dopečením masa naplňte vodou velký hrnc. Přidejte kávovou lžičku soli a dejte vařit.

