

GULĀ•Ā Z HOVĀŠZĀ•HO KARABĀ•ĀĀEKU

PondĀĀ-, 20 prosinec 2021

"HovĀzĀ- gulĀĀj, poprvĀ z hovĀzĀ-ho karabĀĀ•ku, protoĀe maso vypadalo vedle kliĀky takĀ moc pĀknĀ..." Tak zaĀĀ-nĀj nĀjvod na boĀskou krmí, kterou uvaĀila moje kamarĀdka Iva ĀĀernĀj, a kterou prezentuje na svĀ½ch strĀjnkĀjch. DoporuĀuju se tam podĀvat - ale rozhodnĀ ne hladovĀ-, protoĀe byste si nejspĀĀj pĀivodili trauma. VypadĀj to nesmĀ-rnĀ vĀjivĀ a jsem pĀesvĀdĀ•enĀj, Āe to chutnĀj jeĀitĀ Ā-p!

Co potĀebujeme...

1000
g hovĀzĀ-ho karabĀĀ•ku (ze zadnĀ- kĀ½ty)

6 cibulĀ-

sĀj dlo

4
papriky

2
snĀ-ty Ā•erstvĀ majorĀj nky

1
rajskĀ½ protlak

rajskĀj
ĀĀĀĀva

sĀĀ,
pepĀ

6 strouĀkĀ Ā•esneku

voda
na podlitĀ-

sĀĀ,
pepĀ

+
knedlĀ-ky domĀj cĀ- s kurkumou

Jak postupujeme..

KarabĀĀ•ek nakrĀjĀ-me na kostky. Cibule oloupeme a pokrĀjĀ-me nadrobno.

Na sĀj dle v hlubĀĀ- nĀjdobĀ orestujeme pokrĀjenĀ cibule a pĀidĀjme kostky pokrĀjenĀho masa. Restujeme za stĀĀho mĀ-chĀjnĀ-, aby maso pustilo ĀĀĀĀvu. PĀidĀjme rajsĀ½ protlak, pokrĀjenĀ papriky bez jĀdĀincĀ-, utĀmenĀ½ Ā•esnek, rajĀ•atovou ĀĀĀĀvu, pepĀ a zamĀ-chĀjme. Nakonec podle chuti osolĀ-me.

GulĀĭĀĭ nezahuĀĭĀĭujeme, masa bylo opravdu dost a paprik takĀĀ©. MĀĀĀĀeme pĀĀĀĀidat chilli papriĀĀky, ale nenĀĀ- nutnĀĀĀ.. PodĀĭvĀĭme s domĀĭcĀ-m kurkumovĀĀĀm knedlĀĀ-kem...

BĀĀJEĀĀENOU DOBROU CHUĀĀ

d@niela