

Český hovězí guláš přes noc

Cuisine: Czech
Food category: Beef



Author: Phil Smith

Company: Retigo



Program steps

Preheating: 230 °C

1	 Hot air	 0 %	 Termination by time	 00:15 hh:mm	 220 °C	 100 %	
2	 Combination	 100 %	 Termination by time	 00:00 hh:mm	 54 °C	 40 %	

Ingredients - number of portions - 8		
Name	Value	Unit
Diced Beef	500	g
Chopped Onions	500	g
extra virgin olive oil	10	ml
ground smoked paprika	10	g
garlic cloves, finely chopped	4	pcs
ground caraway	10	g
tomato puree	50	g
marjoram	10	g
cayenne pepper	10	g
beef stock	2	l

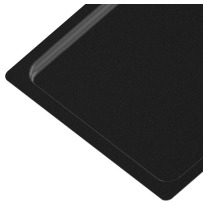
Directions

Osmažíme cibuli, přidáme hovězí maso a papriku a promícháme, poté přidáme do hluboké nádoby na vaření. Přidáme rajčatový protlak a hovězí vývar a promícháme. Přisypeme kmín a česnek, přikryjeme a vaříme přes noc. Druhý den vyjmeme hovězí maso a omáčku rozmixujeme mixérem.

Vložíme hovězí maso zpět do omáčky a zkontrolujeme koření, v případě potřeby přidáme více majoránky. Podáváme s tradičním českým knedlíkem.

Nutrition and allergens	
Allergens:	
Minerals:	
Vitamins: A, C	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	756.1 kJ
Carbohydrate	8.6 g
Fat	8.2 g
Protein	22.4 g
Water	0 g

Recommended accessories



Vision Bake



Enameled GN
container