

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 %	

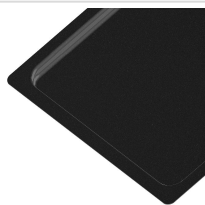
Ingredients - number of portions - 8		
Name	Value	Unit
Diced Beef	500	g
Chopped Onions	500	g
extra virgin olive oil	10	ml
ground smoked paprika	10	g
garlic cloves, finely chopped	4	pcs
ground caraway	10	g
tomato puree	50	g
marjoram	10	g
cayenne pepper	10	g
beef stock	2	l

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

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.

Recommended accessories



Vision Bake



Enameled GN
container