



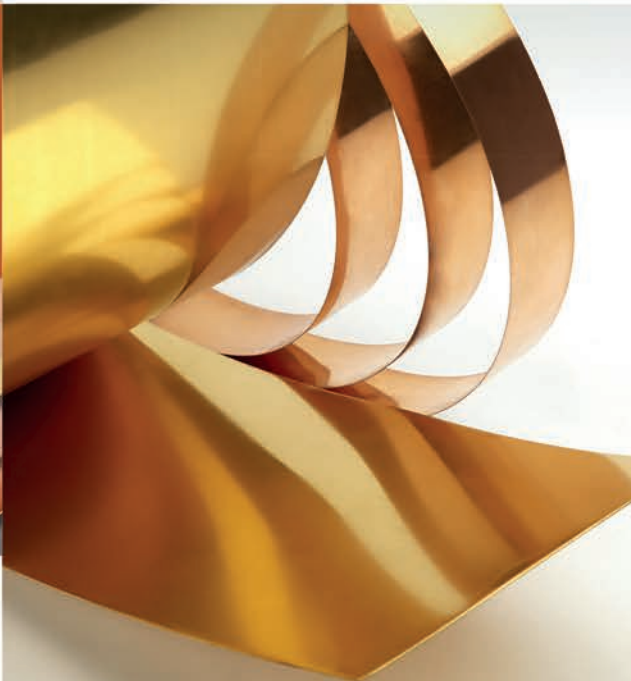
**HOBERO**  
spol. s r.o.

*Semper metal*

Obchodovaný sortiment  
je zaměřen převážně  
na oblast těžkých neželezných kovů.



Polotovary z neželezných  
kovů (měď, mosaz, bronz),  
ložiskové kovy = kontinuálně  
lité, odstředivě lité a kované,  
kluzná ložiska a pouzdra.



www.hobero.cz



**ISO 9001**  
LL-C (Certification)

**25**  
25 LET NA TRHU  
ZÁRUKA KVALITY,  
ODBORNOSTI A TRADICE

HOBERO spol. s r.o., obchodní společnost  
Arbesova 866 / III  
337 01 Rokycany  
Tel. / fax: +420 371 723 574  
E-mail: hobero@hobero.cz  
www.hobero.cz

**RECEPTY NA GRIL**



**HOVĚZÍ GULÁŠ**

**Počet porcí: 6**

**Náročnost: středně těžké**

**Doba přípravy:**

**1 - 1,5 hodiny**

**Suroviny:**

- 1 kg hovězího předního masa
- 30 dkg cibule
- sůl, pepř
- 2 lžičky sladké papriky
- 1 lžička pálivé papriky
- 1 - 1 1/2 litru vývaru
- 2 lžičky nerozpuštěného sádla
- 10 dkg hladké mouky
- 2 - 3 čerstvé zelené tenko-  
stěnné papriky

**Postup:**

Pěkné hovězí přední maso koupíme u osvědčeného prodejce. Maso, pokud je potřeba odbláňujeme a pokrájíme na úhledné kostky o hraně přibližně 3 cm. Do roztopeného grilu vložíme litinovou pánev Wok. V pánvi rozehrájeme sádlo, na něj nasypeme na kostičky nakrájenou cibuli, kterou osmahneme do zlatohněda, na krátkou chvíli přisypeme oba druhy papriky a hladkou mouku. Z těchto surovin máme připravený základ pro guláš. Na základ vložíme kostky hovězího masa a necháme "zatáhnout" a lehce osmahnout. Osolíme, opepříme a zalijeme vroucím vývarem. Za občasného míchání ponecháme pod víkem grilu dusit po dobu 40 minut. Těsně před dokončením přidáme na tenké proužky nakrájené zelené papriky. Podáváme s chlebem, zdobené snítkou petržele a kolečky cibule. Pro servírování můžeme použít i vydlaný malý bochník chleba.

