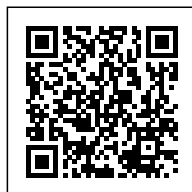




BRAVČOVÝ GULÁŠ "A LA HUGO"





Vynikajúci, svieži, lahodný TIP na dnešný obed.

Bravčový guláš s čerstvou zeleninou pripravíte rýchlo a ako sa u nás doma vraví, "len za za ním"



zapráši".

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

2 stredne veľké cibule

trochu oleja alebo bravčovej masti

1 kg bravčového pliecka

soľ, mletú sladkú papriku, mleté čierne korenie, 1 feferónku, majorán

2 lyžice rajčinového pretlaku (alebo rajčinovú drť)

2 mrkvy

1 hrst sušených húb

2 zelené papriky

1 červenú papriku (kápiu)

2 strúčiky cesnaku

1 zemiak

Postup:

Cibuľu nakrájajte na jemno a restujte na rozpálenom oleji.

Pridajte na kocky nakrájané mäso a dôkladne restujte zo všetkých strán aspoň 5 minút. Mäso v tejto chvíli nepodlievajte, nechajte nech si pustí šťavu. Ochuťte soľou, korením, paprikou a feferónkou.

Pridajte rajčinový pretlak a dôkladne premiešajte.

Pridajte na kolieska nakrájanú mrkvu, podlejte trochou vody a duste pod pokrievkou. Vody nedávajte veľa aby bol v závere guláš dostatočne hustý. Podlievajte radšej po troche a postupne. Po cca 30 minútach dusenia pridajte sušené huby, nakrájanú papriku a pretlačený cesnak. Duste ďalších min. 30 minút.

Ak už je mäso mäkké dochuťte ešte podľa potreby soľou, koreninami a pridajte aj trochu majoránky.

Na koniec nastrúhajte na jemno 1 zemiak a vložte do gulášu. zemiak Vám omáčku zahustí. Podľa potreby dolejte aj trochu vody.

Ešte povarte cca 10 minút a vynikajúci guláš je hotový!

Podávajte s čerstvým chlebom alebo domácimi haluškami.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

