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 hrsť sušených húb
2 zelené papriky
1 červenú papriku (kápiu)
2 strúčky 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