BRAVČOVÝ GULÁŠ SO ZEMIAKMI OD HUGA

Ako sa vraví, „dobrého gulášu nikdy nie je dosť"!

Receptov na guláš je veľmi veľa. Každá krajina, každý okres, každá rodina má ten svoj najobľúbenejší. Môj obľúbený je práve tento. Zatiaľ chutil všetkým a budem rád, ak bude chutiť aj vám. Veľa kuchárov tvrdí, že v dobrom guláši má byť toľko cibule ako mäsa. Pre mňa je to katastrofa. Pre mňa je potom guláš sladký a ťažký od cibule. Ale proti „gustu žiaden dišputát". Vyskúšajte môj guláš, ktorý je od množstva cibule „odľahčený" a dajte mi vedieť ako vám chutil.

Budete potrebovať:

1 kg bravčového pleca

1 veľká cibuľa

800 gramov zemiakov

3 čerstvé zelené papriky (PCR)

3 čerstvé rajčiny

1 veľká cibuľa

soľ, mleté čierne korenie, majoránka

mletá červená sladká paprika

mletá červená štipľavá paprika

1,5 dcl piva

vývar alebo 1 kocku bujónu

gulášový krém

olej alebo bravčovú masť

Postup:

Vo väčšom hrnci rozpáľte olej alebo masť a osmažte na drobno nakrájanú cibuľu.

Keď bude cibuľa upražená do zlatej farby pridajte na kocky nakrájané bravčové pliecko. Za občasného miešania opekajte mäso kvalitne zo všetkých strán. Postupne pridávajte soľ, korenie, mletú papriku sladkú aj štipľavú (2 kávové lyžičky sladkej a 1 štipľavej). Pridajte majoránku, trochu gulášového krému (alebo rajčinového pretlaku). Pretlak v mojej kuchyni veľa nepoužívam, ale keď nemáte gulášový krém, dá sa použiť ako náhrada.

Všetko kvalitne pomiešajte a duste aspoň 10 – 15 minút na prudkom ohni. Nepridávajte vodu,

mäso si pustí svoju šťavu.

Potom pridajte 1,5 dcl piva a zalejte vývarom. Ja používam 1 kocku bujónu, ktorú rozdrvím do mäsa a zalejem vodou. Pridajte 1/3 zo zemiakov, ktoré nakrájajte na veľmi malé kúsky. Tieto zemiaky sa do konca varenia rozvaria a guláš vám správne zahustia. Ostatné zemiaky nakrájajte na malé kocky a do gulášu ich pridáte neskôr. Guláš prikryte pokrievkou a varte na slabom ohni približne 1 hodinu.

Po hodine skontrolujte či je už mäso dostatočne mäkké. Ak nie, povarte ešte aspoň 15 minút.

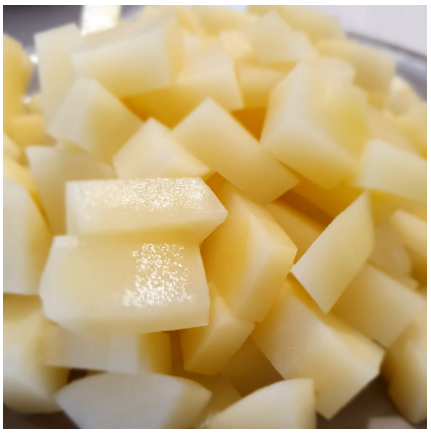
Ak už mäsu veľa nechýba aby bolo mäkké pridajte ostatné na drobno nakrájané zemiaky, na drobno nakrájané rajčiny a očistenú nakrájanú papriku. Ak je potrebné dolejte vodu.

Guláš varte pokiaľ nebudú zemiaky a mäso mäkké. Pridajte, ak je to potrebné soľ, majoránku, prípadne štipľavú papriku. Na miesto štipľavej papriky môžete samozrejme použiť aj feferónku. Ale nemusíte guláš robiť pikantný vôbec. To už nechám na vás.

Na koniec pridajte do gulášu 2 kvapky Magi. (Pozor naozaj len 2 kvapky!)

HOTOVO!

Už len dobrý chlebík a pohár studeného piva a gulášové hody môžu začať!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo