HOVÄDZÍ GULÁŠ "SOBERANO" S CÍCEROM OD HUGA

Cícer milujem na všetky spôsoby. Okrem toho, že je veľmi chutný je aj mimoriadne zdravý. Vyskúšal som ho pridať do gulášu a je z toho naozaj veľká dobrota. Porciu pre 6 ľudí sme zjedli traja a stále bolo málo.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)
1 kg hovädzieho mäsa na guláš
2 stredne veľké cibule
4 strúčiky cesnaku
olej, soľ, mleté čierne korenie, mletú papriku, mletú rascu
1/2 dcl Soberana (môžete použiť aj iný koňak alebo brandy)
1/2 dcl mlieka
1 väčšiu mrkvu
4 stredne veľké zemiaky
1 veľký pohár sterilizovaného Cíceru
1 kus pikantnej klobásky
Postup:
Na oleji osmažte na drobno nakrájanú cibuľu. Pridajte na kocky pokrájané mäso. Pridajte všetky koreniny, na kolieska pokrájaný cesnak. Dôkladne za občasného premiešania všetko orestujte. Mäso si samo pustí dostatok šťavy. Všetko pripravujte na najsilnejšom ohni.
Pridajte koňak, nechajte chvíľu odpariť alkohol. Potom pridajte mlieko. Stále na plnom ohni. Mlieko zjemní chuť gulášu a koňak mu dá tú správnu chuť. Nechajte trochu zredukovať, potom môžete znížiť oheň a zakryť pokrievkou.
Po cca 20 minútach dusenia pridajte na kolieska nakrájanú mrkvu, zemiaky a klobásku. Duste zakryté do mäkka.
Keď bude mäso dostatočne mäkké, pridajte cícer a poduste ešte aspoň 10 minút. Počas celého varenia podlievajte vodou len minimálne! Ničím nezahusťujte, zemiaky urobia gulášu správnu hustotu.
HOTOVO!

Odporúčam podávať s upečenou bagetou, ktorú potrite trochou olivového oleja a cesnakom.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo