SEGEDÍNSKY GULÁŠ OD HUGA

Keby sa dali cez internet prenášať chute, tak by ste presne vedeli o čom rozprávam.

Vyskúšajte guláš presne podľa tohto receptu a dajte mi vedieť či vám chutil. Som presvedčený o tom, že vám chutiť bude! Ja som vďaka nemu dnes prežil totálny gastronomický úlet.

Dá sa podávať s varenou knedľou (recept nájdete na stránke) alebo s chlebom.

Budete potrebovať:

½ kg bravčového mäso (pliecko)

olej alebo bravčovú masť

1 veľkú cibuľu

½ kg kyslej kapusty

2 sladké smotany 33%

bobkový list

mletú rascu

mletú červenú papriku

mleté čierne korenie

trochu medu

soľ

hladkú múku

gulášovú pastu (kúpite pod názvom: gulášový krém)

majoránka

Postup:

Nakrájanú cibuľu osmažte na oleji alebo bravčovej masti. Pridajte na kocky pokrájané mäso a dôkladne orestujte. Pridajte soľ, mletú papriku (asi 1 polievkovú lyžicu), 2 bobkové listy a trochu mletého korenia. Restujte až do momentu, keď si mäso pustí šťavu. Zalejte vodou a duste zakryté pokrievkou až pokiaľ nebude mäso mäkké. Priebežne dolievajte vodu, ak je to potrebné. Voda by mala byť maximálne 1 cm nad mäsom.

Keď už bude mäso mäkké pridajte kyslú kapustu, ktorú predtým zbavte vody, 1 sladkú smotanu a 1 polievkovú lyžicu medu. Podľa potreby dolejte vodu a duste zakryté ešte aspoň 15 minút.

V nádobe si zamiešajte: 2 dcl mlieka, 2 polievkové lyžice hladkej múky, trochu majoránky, trochu mletého korenia, mletú rascu (kmín) a pol tuby gulášovej pasty. (Dá sa použiť aj pasta na perkelt).

Kvalitne zamiešajte aby múka neurobila hrudky a všetko nalejte do hrnca s mäsom a kapustou. Miešajte, pretože teraz začne guláš hustnúť. Pridajte druhú sladkú smotanu a za stáleho miešania

priveďte k varu. Varte už len maximálne 5 minút. Omáčka by mala mať dostatočne hustú konzistenciu. Na samý koniec len dochuťte soľou a rascou, ak je to potrebné.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo