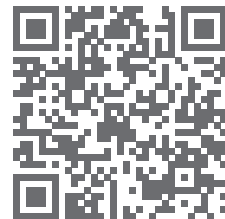


# ZEMIAKOVÉ KNEDLÍČKY A HOVÄDZÍ GULÁŠ



OD COOLINARI.SK, NAPÍSAĽI MIŽU A KAMIL

**Na prípravu zemiakových knedlíčkov budete potrebovať (16 ks):**

400 g zemiakov, 1 vajce a 1 žĺtok, 165 g hrubej múky, ½ lyžičky soli

**Na hovädzí guláš (4 porcie)**

**1 kg zadného hovädzieho mäsa, 2 lyžice paradajkového pretlaku, 1 lyžicu bravčovej masti, 4 stredne veľké cibule, 2 strúčiky cesnaku, lyžicu hladkej múky, 4 sušené kajenské papričky (ak nemáte radi pikantné môžete vynechať alebo nahradiť čerstvým chilli podľa odvahy), 1 lyžicu údenej mletej papriky sladkej, pohár (ideálne) domáceho leča (asi 500 ml), 2 ks bobkového listu, 1 lyžičku mletej rasce, čerstvo mleté čierne korenie a soľ**

## A TAKTO NA TO:

### Knedlíčky

Zemiaky v šupe opláchnite a uvarte v osolenej vode. Zlejte vodu, nechajte chvíľu vychladnúť, ošúpte a na jemnom strúhadle nastrúhajte do väčšej misy. Pridajte vajce, žĺtok, múku, soľ a všetko spolu rukami premiešajte. Tvarujte guľky s priemerom cca 5 cm a ukladajte ich na pomúčený plech. V osolenej, vriacej vode varte knedlíčky 8 – 10 minút, kým nevyplávajú na povrch. Počas varenia ich občas premiešajte, aby sa neprichytili o dno hrnca.

### Hovädzí guláš

Obyčajne sa na guláš používa mäso, ktoré má trochu viac tuku, napr. kľíčka. Tá je napríklad nevyhnutná pri príprave maďarského guláša, keďže ten sa nikdy nezahusťuje múkou. Toto však nie je recept na maďarský guláš, použili sme hovädzie zadné, mäsko je trochu jemnejšie a gulášik delikátnejší. Ale výber mäsa je samozrejme na vás. V hrubostennom hrnci (taký hrniec perfektne udržiava teplotu a mäso sa v ňom dokonale dusí) roztopte lyžicu masti. Na nej do sklovita restujte 3 nakrájane cibule. Jednu cibuľu si nechajte na servírovanie. Pridajte lyžičku mletej rasce a na kocky nakrájané mäsko. Jemne ho zaprášte múkou a poriadne premiešajte. Pridajte mletú údenú papriku, papričky, bobkový list, osolte a okoreňte a hrniec zakryte. Dúste na miernom plameni, mäso nemusíte zatiaľ podlievať, pustí šťavu a bude sa dusiť, nie variť. Občas miešajte. Asi po 20 minútach pridajte pretlak a podlejte vodou. Dúste asi 2 a pol hodiny, resp. dokým mäso nebude mäkké. Nezapudnite guláš kontrolovať, miešať a ak je to nutné aj podlievať. Pridajte lečo, v lete samozrejme pokojne použite čerstvé paradajky a papriky. Dúste ešte 20 minút. Ak sa vám guláš zdá príliš hustý zriedte ho vodou. Nezapudnite finálne dochutiť soľou a korením. Hotovo. Guláš podávajte s knedličkami, dokonale sa k sebe hodia. A pri servírovaní na guláš nezabudnite priložiť aj krúžky surovej cibule.

