



coolinári

FOOD BLOG & CAKES

Kotlíkový guláš

Na prípravu kotlíkového gulášu budete potrebovať (cca 5 litrov):

- 1000 g teľacieho mäsa (ideálne je pliecko)
- 400 g zemiakov + 3 ks na rozvarenie
- 1 stredne veľký zeler
- 4 stredne veľké mrkvy
- kus bravčového bôčika (voliteľná veľkosť)
- obsahovo rovnaké množstvo cibule ako teľacieho mäsa
- 3 strúčiky pretlačeného cesnaku
- 3 lyžice mletej červenej papriky (voliteľne aj pálivej)
- 2 lyžice paradajového pretlaku
- 3 lyžice bravčovej masti
- 3 dcl červeného vína
- minimálne liter hovädzieho vývaru (môže byť aj viac)
- 400 ml leča (ideálne domáceho, v lete ho môžete nahradiť čerstvou zeleninou)
- 3 bobkové listy
- 5 ostrých chilli papričiek (voliteľne)
- 1 lyžičku mletej rasce
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie, majorán
- voliteľné čerstvé bylinky - dobre funguje rozmarín a tymián

POSTUP:

Na recepte na guláš je najlepšie to, že si ho môžete upraviť celkom podľa svojich preferencií. My vám ponúkame recept na guláš z teľacinky, ale pokojne použite hovädzinu, bravčovinu, divinu alebo baraninu. Na bravčovej masti smažte na kocky nakrájanú cibuľu, mrkvu a polovicu zeleru. Druhú polovicu zeleru nakrájajte na plátky - zhruba v polovici varenia bude slúžiť ako malý snack, ktorým zaženiete malý hlad. Príprava základu je veľmi dôležitá a gulášu pridáva na chuti. Smaženie základu trvá asi 15 minút, nezabudnite občas miešať a smažte na miernom plameni.

Asi po 15 minútach pridajte na kocky nakrájané mäso, pridajte papriku, osol'te a okoreňte. Prikryte pokrievkou a znova na miernom plameni mäso duste, aby pustilo vlastnú šťavu. Mäso nepodlievajte! V tomto čase sa mäso naozaj nesmie variť, ale dusiť.

Zhruba po ďalších 15 minútach pridajte k mäsu, ktoré zatiaľ pustilo svoju prirodzenú šťavu paradajkový pretlak, cesnak, nadrobno nasekané chilli, bobkový list (prípadne ďalšie korenie podľa vašej voľby), rascu a podlejte červeným vínom. Pridajte tiež tri očistené zemiaky, ktoré po rozvarení guláš krásne zahustia. Dobre premiešajte, prípadne znova dochuťte soľou a varte cca 15 minút. V tejto časti varenia môžete pridať vyššie spomenutý zeler, ale napríklad aj na hrubšie plátky nakrájaný bôčik. Ten gulášu pridá extra chuť a aj on môže v polovici varenia slúžiť ako dobrý snack. Guláš potom zalejte hovädzím vývarom a varte asi hodinu. Po hodine už zeler môžete podávať dochutený soľou a korením s čerstvým chlebom, bôčik bude potrebovať ešte nejaký čas, aby bol dostatočne mäkký.

Pridajte lečo, počas leta samozrejme výborne poslúži čerstvá zelenina. Varte asi polhodinu. Množstvo tekutiny si kontrolujte a podlievajte vodou, varíme totiž kotlíkový a nie klasický guláš. Pridajte na kocky nakrájané zemiaky, znova zalejte vodou, dosol'te, dokoreňte, kontrolujte si štipľavosť, ak sa vám zdá guláš málo pikantný doplňte (voliteľne) akékoľvek chilli. Po ďalších 45 minútach by už mäso aj zemiaky mali byť mäkké a guláš takmer hotový. Na záver už len pridajte majorán, ktorý je neoddeliteľnou súčasťou nášho gulášu. Počas celej doby varenia nezapudnite priebežné výsledky vašej práce ochutnávať a priebežne "polievku" dochucujte podľa svojich predstáv. Guláš prikryte pokrievkou a nechajte odpočívať aspoň 15 minút. Všetky chute sa potom lepšie prepoja. Podávajte s čerstvým chlebom alebo pečivom, ideálne servírovanie predstavuje hlboká miska. A viete kedy chuť guláš najlepšie? V spoločnosti priateľov a skvelý je (možno dokonca lepší) na tretí deň. Dobrú chuť.