

Guláš z divočáka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kančí plec 600 g
- cibule 100 g
- tuk 60 g
- rajčatový protlak 40 g
- mouka 25 g
- sůl 1 lžička
- majoránka 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- kmín 0.5 lžička
- citrón 1 ks
- voda 0.5 l

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné a opláchnuté maso nakrájíme na větší kostky o váze cca 50g
2. Na části dávky tuku orestujeme drobně nakrájenou cibuli do světlé, nazlátlé barvy, přidáme papriku a po zpěnění ihned zalijeme částí vody, přidáme rajský protlak, sůl, rozetřený česnek, pečlivě umytý a na plátky pokrájený citrón, kmín a nakonec vložíme do základu maso
3. Maso dusíme za občasného promíchání téměř doměkka, potom ho vyndáme
4. Základ zahustíme světlou zásmazkou připravenou za zbylé části tuku a prosáté mouky, pečlivě omáčku rozšleháme, rozředíme vodou, přidáme rozdrcenou majoránku a za občasného promíchání vaříme nejméně 20 minut
5. Před ukončením varu omáčku dosolíme a prosátou přelijeme na maso
6. Hotový pokrm chvíli povaříme a můžeme podávat.

Poznámka:

Maso ze zvěřiny na přípravu guláše marinujeme alespoň 24 hodin (z divočáka a starších kusů i déle) ve směsi vody a octa v poměru 5:1 s nakrájenou cibulí.