Cikánský kotlíkový guláš

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- hovězí maso přední 600 g
- vepřové plecko 600 g
- cibule 300 g
- sádlo 100 g
- česnek 5 stroužek
- masitá paprika 3 ks
- rajče 3 ks
- pikantní klobása 2 ks
- rajský protlak 8 lžíce
- mletá pálivá paprika 3 lžička
- mletá sladká paprika 2 lžička
- majoránka 1 lžička
- vývar od kosti 2 l
- červené víno 0.4 l

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Do kotlíku pověšeného nad ohněm dáme sádlo, jakmile se rozpustí, nasypeme nadrobno nakrájenou cibuli
2. Až cibule zesklovatí, přidáme rajský protlak a na velké kostky nakrájené maso, hojně osolíme,

okořeníme pepřem a pálivou paprikou, jakmile se maso zatáhne, kotlík zalijeme červeným vínem a vývarem
3. Vaříme, až obě masa mírně změknou, tak 90 minut, občas pokrm zamícháme
4. V této fázi do kotlíku hodíme na osminky nakrájená rajčata a papriky nakrájené na proužky, také na kolečka pokrájené klobásky
5. Guláš okořeníme pepřem, majoránkou a dochutíme prolisovaným česnekem, případně solí, opět necháme ještě tak 30 minut povařit a můžeme podávat nejlépe s čerstvým chlebem nebo vařeným bramborem.