

Maďarský kotlíkový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- hovězí zadní maso 1 kg
- brambory 700 g
- cibule 300 g
- sádlo 100 g
- celerové lístky 1 hrst
- pažitka 1 hrst
- papriky 2 ks
- rajče 1 ks
- vývar s kostí 2.5 l
- **Na nočky**
- mouka 250 g
- vaječ 5 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 10

Postup:

1. Maso zbavíme tuku a šlach, nakrájíme na malé kostičky a dobře propláchneme pod studenou tekoucí vodou
2. Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme v kotlíku na sádle dozlatova, potom přidáme utřený česnek a kmín, posypeme pálivou paprikou a rychle přidáme okapané maso, osolíme a dusíme

3. Když se vlastní šťáva vydusí, podlijeme trochou vývaru a pod pokličkou dále dusíme
4. Oloupané brambory nakrájíme na kostičky a když začne maso měknout, přidáme je k němu spolu s pokrájenou paprikou a rajčetem a posypeme celerovým listem
5. Zavaříme nočky, odstraníme celerový list a posypeme jemně nakrájenou pažitkou.

Příprava noků:

Mouku smícháme se solí a vejci, vytvarujeme malé nočky, které uvaříme přímo v guláši.