

Pravý maďarský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- feferonka 2 ks
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- domácí sádlo 3 lžíce
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- čerstvá zelená paprika 1 ks
- cibule 600 g
- hovězí kliška 600 g
- čerstvé rajče 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- horká voda 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme zeleninu, až potom hovězí maso, aby nepustilo zbytečně šťávu, minerály a ostatní cenné látky. Poměr hovězího masa a cibule je zásadně 1:1. Cibuli nakrájíme na jemno, nebojte se toho množství, neboť dává chuť masu a pomalým dušením se rozvaří. Pravý maďarský guláš se nikdy nezahušťuje moukou a ani ničím jiným, hustotu gulášové šťávy dává právě cibule.

Na pravý maďarský guláš se zásadně používá jen hovězí kližka, eventuálně hovězí krk pro vysoký obsah klihu - kolagenu, který se pomalým dušením uvolní a dává charakteristickou rosolovitost gulášové šťávy. Proto není vhodné připravovat guláš v tlakovém hrnci. Název guláš pochází z maďarského slova gulya - guja, které znamená stádo hovězího dobytka a od slova gulyás - gujáš, které znamená pastýř hovězího dobytka. Guláš se původně připravoval v kotlíku.

Opláchnuté otřené maso pokrájíme na kostky cca 4 x 5 cm velké. V hrnci rozpálíme domácí vepřové sádlo. Kdo nemůže sádlo, použije olej. Na rozpálené sádlo dáme cibuli a restujeme do zlato-žluta až téměř do hněda za stálého míchání, pozor, nespálit! Na chvíli stáhneme hrnec z ohně, přidáme obě mleté papriky a za stálého míchání necháme ve vařicím tuku rozpustit, pozor, nespálit!

V této fázi přidáme malé množství horké vody a vydusíme až na tuk. Postup opakujeme 2 - 3x. Komu nevadí rozvařená paprika a rajčata, může je přidat už teď, ale radši to nedělejte, není to právě nejchutnější. Do paprikovo-cibulového základu přidáme hovězí maso, nesolíme a maso doslova opékáme, aby nasáklo chuť cibule a papriky za stálého míchání, aby se paprika nespálila a nezhořkla.

Hovězí maso v této fázi nesolíme, protože není žádoucí, aby pustilo šťávu a dusilo se. Má se opékat asi 7 - 8 minut. Maso nasákne vynikající chuť cibule a papriky. Potom nemá chuť masa vařeného v paprikové vodě. Když se maso zatáhne a opeče, teprve teď ho osolíme a podlijeme malým množstvím horké vody, až teď začíná pomalé dušení pod pokličkou na středním plameni. Je potřeba maso častěji podlít vždy jen malým množstvím horké vody.

Guláš v závěru nemá mít moc šťávy a maso má být sice měkké, ale v žádném případě ne rozvařené. Přidáme na jemno posekanou sušenou pálivou papričku i se semínky. Zelenou papriku pokrájíme na kolečka a rajčata na plátky. Pokud nemáte rajčata, můžete použít rajský protlak v množství 10 g na 1 kg masa, avšak ho musíme orestovat.

Když je maso poloměkké, přidáme zelenou papriku a rajčata. Mimo sezónu přidáme na toto množství masa 350 g domácího leča. Zmínění masa závisí od toho, jak staré bylo hovězí, ze kterého guláš vaříme. V průměru trvá vaření guláše 120 - 180 minut.

Pravý maďarský guláš servírujeme s domácími haluškami či tarhoňou, ale vhodná je i dušená rýže, vařené brambory nebo vařené těstoviny. U nás jsou oblíbené domácí kynuté knedlíky.