

Vojenský koňský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- cibule 7 kg
- bílá paprika 1.5 kg
- maďarská pálivá paprika 1 kg
- rajčata 1.5 kg
- kysané zelí 5 kg
- česnek 5 ks
- mrkev 1 kg
- koňské maso 10 kg
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželka 1 ks
- červená cibule 1 ks
- **podle chuti**
- rozmarýn 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- tymián 1 ks
- citron 1 ks
- bobkový list 1 ks
- černý pepř 1 ks
- majoránka 1 ks
- zakysaná smetana 1 ks
- bílé suché víno 1 ks
- **podle potřeby**
- petrželka 1 ks
- rajčatový protlak 1 ks
- brambory na zahuštění 1 ks
- sádlo 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rumunsko

Počet porcí: 16

Postup:

Koňské maso nakrájíme na kostky cca 2 x 2 cm. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, česnek oloupeme a prolisujeme. Mrkev i papriku nakrájíme na proužky.

Ve velkém kotlíku s poklicí na středním plameni/ohni rozpálíme sádlo. Přidáme česnek s cibulí a necháme cca 3 minut zpěnit (doměkka). Poté přidáme kostičky masa a uděláme na cibuli do hněda (maso by se mělo pěkně zatáhnout). Je možné podlít i bílým vínem.

Poté přidáme nakrájenou papriku, mrkev, odkapané (ale neproplachované) kyselé zelí, bobkový list, maďarskou papriku, rajčatovou pastu a rajčata, jakož i zbytek koření. Velmi dobře promícháme a vaříme, dokud nezačne jemně vřít. Přiklopíme poklicí, omezíme plamen/oheň na nízkou intenzitu a necháme zakryté poklicí cca 1-1,5 hod probublávat za mírného varu. Guláš podle potřeby dochutíme kořením. Poté odklopíme poklici a necháme probublávat další 1-1,5 hod.

Kotlík sejmeme z plamene/ ohně a vmícháme zakysanou smetanu. Guláš dozdobíme nasekanou petrželkou a červenou cibulí.

Vojenský koňský guláš podáváme se štouchanými brambory, polentou či chlebem moskevského typu.