Kančí gulášek

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- cibule 0.5 kg
- vývar z kostí 1 l
- sůl 1 ks
- bobkový list 4 ks
- červené víno 0.5 l
- maso z divočáka - krkovice 1 kg
- slanina 200 g
- máslo 1 lžíce
- citron 3 plátek
- brusinková zavařenina 1 sklenice
- nové koření 1 lžíce
- mletá červená paprika 1 balíček
- **marináda**
- olej 2 dl
- divoké koření 1 balíček
- prolisovaný česnek 1 lžíce
- **omáčka**
- mrkev 2 ks
- celer 1 ks
- petržel 2 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Předesílám, že příprava trvá déle, v jednom konkrétním případě se mi natáhla až na 4 hodiny.

Maso z krkovice nakrájíme na kostky. Z kosti, kořenové zeleniny, bobkového listu a nového koření uvaříme vývar. Pokud nemáme originál kost, můžeme použít náhradou kost hovězí, v nouzi vývar z kostky. Maso naložíme den předem do marinády z oleje, česneku a koření divočina.

Na sádle osmahneme na kostičky nakrájený špek, cibuli, pak vložíme maso. Necháme zatáhnout, zasypeme červenou paprikou, rychle osmahneme a podlijeme vývarem. Nyní nastává doba dlouhého dušení a podlévání. V jeho průběhu podlijeme též dvakrát dobrým červeným vínem.

Vedle v hrnci osmažíme na másle trojboj, tedy na kostičky nakrájenou mrkev, petržel a celer. Podlijeme vodou a zvolna vaříme. Až je zelenina měkká, propasírujeme přes síto a vložíme k masu ve chvíli, když už je takřka hotové. Kančí gulášek zvolna povaříme, přidáme skleničku brusinkového kompotu, dohuštění většinou není třeba, rozvařená cibulka a vložka z propasírované zeleniny to obstará, pokud by to bylo málo, použijeme trochu mouky, pak ale musíme ještě nějakou dobu povařit.

Na závěr přidáme do kančího guláše citronové máslo: Ve lžíci rozpuštěného másla osmažíme tři kolečka citronu, po vyjmutí ochucené máslo vlijeme do guláše. Kančí gulášek dochutíme solí a je možné i něčím ostřejším, to je na každém.

Kančí gulášek podáváme s chlebem nebo knedlíkem.