

Maďarský guláš s bramborem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí kližka 600 g
- vepřové sádlo 2 lžíce
- cibule 4 ks
- česnek 5 stroužek
- sladká mletá paprika 1 lžíce
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- rajčatový protlak 1 lžíce
- paprika 3 ks
- rajče 2 ks
- střední brambora 4 ks
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyté maso nakrájíme na větší kostky. V kastrole se silným dnem zpěníme na rozehřátém másle cibuli a česnek, přidáme maso a zprudka opečeme za stálého míchání ze všech stran, až se maso na povrchu zatáhne. Dále ho opékáme na mírnějším ohni bez podlití, dokud se šťáva nevydusí na tuk. Guláš tak získá pěknou barvu a výraznou chuť.

2. Osolíme, odstavíme z ohně a vmícháme mletou sladkou i pálivou papriku, promícháme, přidáme rajčatový protlak a podlijeme trochou teplé vody, maximálně do poloviny výšky masa, aby se dusilo, a ne vařilo. Kastrol vrátíme na oheň a pod poklicí dusíme doměkka.

3. Podléváme pouze tehdy, když se všechna šťáva vydusí a hrozí připálení, lepší je dusit maso ve vlastní šťávě. Když je maso téměř měkké, přidáme na kostky nakrájené brambory, papriky a rajčata a dodusíme pod poklicí doměkka, trvá to asi dalších 20 minut.

4. Nakonec guláš podle gusta dochutíme solí a mletým pepřem a podáváme nejlépe s čerstvým bílým pečivem nebo chlebem.

Poznámka:

Chutnají vám prostá slovenská jídla i rafinované rakouské pokrmy? Pak si zamilujete maďarskou kuchyni, která si z obou vzala to nejlepší a stvořila nejen guláš s velkým G.