

Kotlíkový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Česnek 1 ks
- Vepřový bok 1 kg
- Cibule 2 kg
- Hovězí kliška 3 kg
- Paprika 1 kg
- Vepřové sádlo 250 g
- Chilli paprička 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 balíček
- Majoránka 1 balíček
- Gulášové koření 2 balíček
- Sůl 4 lžička
- Mletý černý pepř 2 špetka
- Vroucí voda 4 l
- Rajčata 1 kg
- Brambory 1.5 kg
- Mletá pálivá paprika 1 balíček
- Pivo 0.5 l

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme. Není nutné na velmi najemno. Nakrájíme na kostičky papriku. Spaříme rajčata, oloupeme a nakrájíme na kostky. Maso odblaníme a nakrájíme na větší kostky. Do masa vsypeme gulášové koření, pořádně promícháme a necháme odležet. Při čištění masa nemusíme být příliš důkladní, za dlouhé hodiny vaření se v guláši leccos ztratí.

Založíme oheň pod kotlíkem. Používám 15-litrový kotlík. Do kotlíku vložíme sádlo. Když sádlo povolí, vložíme vepřový bůček a pomalu restujeme, až na škvarky, které pak vybereme. Dobře se hodí na okamžitou konzumaci s chlebem a chlazeným pivem. Pak nasypeme do kotlíku cibuli a smažíme do zesklivatění. Dáváme pozor, aby se cibule nepřipalovala na okraje kotlíku.

Přidáme maso. Intenzivně mícháme a jen opatrně přikládáme na oheň, aby se maso nepřipálilo. Maso musí pustit šťávu tak, až v ní skoro plave. Přidáme nakrájenou papriku, rajčata, přisypeme sladkou i pálivou papriku, pepř, vložíme 3 velké očištěné brambory na zahuštění, zamícháme a přilijeme asi 2 l vroucí vody. Teď už můžeme guláš s citem osolit. Po dolití vody se guláš pod pokličkou vaří asi 2 hodiny. Musíme občas promíchat a přiložit na oheň. Oloupeme a nakrájíme zbytek brambor, připravíme si česnek.

Ochutnáme maso, jestli dostatečně změklo, přilijeme ještě asi 2 l vroucí vody a jedno pivo pro lepší chuť. Na poslední půlhodinu vaření přidáme nakrájené brambory. Dosolíme s ohledem na to, že brambory sůl z vody vytáhnou, přidáme majoránku, malou chilli papričku nakrájenou nadrobno a rozmačkaný česnek. Když se brambory uvaří, guláš odstavíme z ohně a můžeme podávat.

Můj kotlíkový guláš rozdělíme na porce. Každou porci posypeme na kolečka nakrájenou cibulí. Kotlíkový guláš chutná nejlépe s chlebem a vychlazeným pivem.