

Maďarský vepřový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sádlo 3 lžíce
- červená paprika 2 ks
- cibule 400 g
- vepřová plec 400 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletá gulášová paprika 0.5 balíček
- majoránka 3 lžička
- masox 2 kostka
- chilli koření 1 ks
- drčený kmín 1 lžička
- česnek 0.5 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- vroucí voda 1 ks
- polohrubá mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a česnek očistíme. Cibuli nakrájíme na kostičky a česnek prolisujeme. Vepřové maso podle potřeby očistíme, zbavíme přebytečného tuku a nakrájíme na kostičky.

V papiňáku rozehtřejeme sádlo, ale můžeme i olej. Vsypeme cibuli a necháme ji zpěnit. Když je cibule růžová, přidáme kostky masa a zprudka je osmahneme. Základ guláše osolíme, opepříme a okořeníme kmínem, majoránkou, paprikou a podle chuti přidáme masox a chilli koření. Nakonec přidáme česnek a vše jen velmi krátce osmahneme a zamícháme, aby paprika nezhořkla.

Základ zalijeme vroucí vodou, uzavřeme, zmírníme teplotu na polovinu dusíme asi 45 minut. Mezitím si očistíme papriky a nakrájíme je na kostičky 1 x 1 cm. Pak hrnec opatrně otevřeme a vypečený základ opět zalijeme zhruba litrem vroucí vody. Guláš přivedeme k varu, vsypeme připravenou papriku a jen několik minut společně povaříme, aby paprika pouze změkla a nerozvařila se.

Před zahušťováním naposledy ochutnáme, doplníme podle chuti koření, a pokud se nám zdá vepřový guláš málo hutný, můžeme přidat kostku masoxu, a kdo má rád ostřejší, může přidat chilli koření.

Maďarský vepřový guláš zahustíme polohrubou moukou, kterou rozkvedláme asi ve 2 dl studené vody a za stálého míchání pomalu přiléváme do vroucího guláše. Lijeme, dokud se nám guláš nezdá tak akorát. Pak guláš povaříme ještě tak 5 minut a můžeme podávat.

Maďarský vepřový guláš je nejlepší druhý den, podávaný s bramborovým knedlíkem nebo čerstvým chlebem a pivem.

Doporučení: Po vypečení základu doporučuji tuto hmotu přelít do běžného hrnce a pokračovat v něm, případná připálenina v papiňáku nám pak guláš nenahořkne.