

Maďarský guláš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2870 kalorií , **160 g** cukrů , **45 g** tuků , **355 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/madarsky-gulas>

Příprava

Na oleji opražíme nadrobno nakrájenou cibuli, na jiné pánvi opražíme na kostičky nakrájenou slaninu a poté ji přidáme k cibulce. Na kostky nakrájené maso přidáme k cibuli a slanině, orestujeme, poprášíme paprikou, rychle promícháme a zalijeme vínem. Všechno přeložíme do většího hrnce, přidáme nakrájenou papriku, rajčata, protlak, bujón, bobkové listy, gulášové koření, mletý pepř, kmín a přikryté dusíme doměkka. Dle potřeby podléváme, před koncem přidáme prolisovaný česnek, majoránku a chilli koření. Guláš nemusíme zahustit, všechna zelenina se rozvaří a tím ho zahustí. Když chceme více šťávy, přilijeme vodu a nastrouhanou bramboru. Úplně nakonec guláš ochutnáme a dle potřeby dochutíme. Podáváme s kynutým knedlíkem.

Ingredience

- 1,5 kg vepřové kýty
- 750 g cibule
- 1/2 hlávky česneku
- 150 g kostiček slaniny
- několik lžic rostlinného oleje
- 400 ml červeného vína
- 3 lžičky mleté papriky
- 4 papriky (kapie)
- 5 oloupaných rajčat
- 200 g rajčatového protlaku
- 1-2 kostky masoxu
- 1 a 1/2 lžičky gulášového koření
- 1/2 lžičky pepře
- 2-3 bobkové listy
- 1 lžička sušené majoránky
- 1 lžička kmínu
- špetka chilli koření

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod

