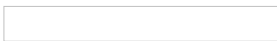


Prezidentský guláš



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 1dní 2h 0min , Porce: 4

1778 kalorií , **41 g** cukrů , **90 g** tuků , **150 g** bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Uzený bůček nakrájíme na drobné kostičky a hodíme do většího hrnce. Prudce škvaříme do doby, až se vyškvaří hodně sádla a z bůčku zbudou jen středně hnědé škvarečky. Cibuli nakrájíme na kostičky a vhodíme do takto připraveného tuku. Za stálého míchání vyčkáme, až bude sklovitě zlatá. Pak přidáme na kostky nakrájenou klišku, zamícháme, chvilku necháme nepodlité, pak začneme podlévat červeným vínem. Nastává nejdůležitější fáze, to jest samo vaření guláše. Hotový je, až je kliška zcela měkká, ale nerozpadá se. Čím pomaleji se vaří, tím je guláš lepší. Asi deset minut před koncem vaření přidáme jednu nadrobno nakrájenou chlebovou kůrku a jednu nastrouhanou bramboru (obojí na zahuštění) a nadrobno nakrájenou uzenou klobásu a lžičku hladké mouky. Současně možno na velké pánvi vyrábět kašičku na dochucení - Dělá se takto: na rozpálený olej se dá nejprve nadrobno nakrájená nebo nastrouhaná mrkev a trochu podobně připravené petržele a celeru. Když je to víceméně usmaženo, přidá se další ingredience - sůl, hodně červené sladké papriky, rozdrcené čili papričky, rozdrcený pepř, jalovec, majoránku, rybízovou

Ingredience

- 300 g uzeného bůčku
- 1 kg cibule
- 1 kg hovězí klížky
- 500 ml červeného vína
- 1 brambor
- chlebovou kůrku z 1 bochníku
- 1 ostravskou klobásu
- 1 lžičku hladké mouky
- 1 mrkev
- 1/2 kořene petržele
- 1/4 bulvového celeru
- 5 lžiček sladké mleté papriky
- sůl
- 3 čili papričky
- 1/2 lžičky jalovce
- 1/2 lžičky drcené majoránky
- 1 lžička rybízové marmelády
- 1/2 lžičky citrónové kůry
- 1 lžičku kečupu
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 5 kuliček pepře

Kategorie

marmeládu, citrónovou kůru a kečup. To vše dohromady se několik málo minut za stálého míchání smaží na oleji, čímž se otevřou všechny chutě a splynou s olejem. Obsah pánve se pak přidá do hrnce s gulášem, dvě minuty se to na mírném ohni intenzívně míchá, pak se guláš odstaví a nechá chladnout. Když je úplně studený, zamíchá se do něj jedna ušlehaná šlehačka. Den se nechá odpočívat a druhý den se ohřáté jí.

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod