Gulášová šťáva

Kategorie: Masové omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Honza Fulín

Suroviny

Postup

Příprava šťávy:

a) Vařená
Na tuku orestujeme nakrájenou cibuli, zaprášíme hladkou moukou a mletou paprikou. Zarestujeme, zalijeme vývarem, promícháme, přidáme kečup, utřený česnek, sůl, pepř, kmín, majoiránku a vše dobře provaříme.

b) Ze sáčku
Je chutná, rychlá a k nepoznání od vařené (zapoměňte na předsudky). Postupujeme podle návodu na sáčku, není třeba nic dodávat či vylepšovat. Dle chuti výsledek ochutíme (sůl, pepř, majoránka, kmín, lžička smetany či tatarky).

Šťávu použijeme jako základ pro guláše, omáčky, a pod. Lze použít salám, drůběží, vepřové nebo hovězí maso. Náplň (maso) připravujeme zvlášť, pro změknutí je vhodné maso uvařit v papiňáku. Pak maso orestujeme a přidáme do šťávy, krátce povaříme.

Přílohy - houskový, bramborový knedlík, chleba, pečivo.