

Slavnostní guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 kg maso (hovězí kližka apod.)

5 kg cibule

1,5 kg sádlo

200 g paprika sladká

50 g paprika pálivá

20 g kmín drcený

20 g pepř mletý

300 g česnek

20 g majoránka

500 g rajčatový protlak

100 g sůl

1 kg mouka hladká

500 červené víno

1 kg cibule na posypání

15 litrů vývaru z kostí

15 Na

5 kg kostí

Koření:

celý pepř

celé nové koření

bobkový list

muškátový oříšek

Zelenina:

1 velký celer

0,25 kg petržele

0,25 kg mrkve

3 cibule

5 balíčků kostek zlatého hovězího bujónu

100 g sůl

Postup

Příprava vývaru předem: Z 5 kg hovězích kostí, vložených do studené vody, uvaříme vývar (asi 15 litrů), vaříme nejméně 2 hodiny na mírném ohni. Do vody vložíme také všechny uvedené přísady uvedené pro vývar. K celé přípravě přistupujeme samozřejmě s láskou, odpovědně a pokud možno střízliví. Všude již vládne pohoda, tak se pustíme do vlastního vaření: Maso (hovězí kližka) pečlivě odblaníme a nakrájíme na středně

velké kostky. Na polovině sádla prudce osmahneme cibuli, když se začne připalovat, sádlo postupně přidáváme. Až cibule zesklivatí, přidáme polovinu prolisovaného česneku a po chvíli červenou papriku sladkou a malé základní množství pálivé papriky. Po rozmíchání přidáme maso, kmín, a mletý pepř a teprve až maso osmahneme přidáme sůl. Maso dusíme co nejdéle bez podlévání a další hodinu vaříme jen s minimálním podléváním horkým vývarem. A hlavně to musíme hlídat nikam nechodit, nebrat telefony, nekoukat se ven z okna, a to ani po hezkých sousedkách. . . . ono se to lehce řekne, ale to odříkání je bolestné, ale každopádně nutné!! Až začne maso měknout, přidáme rajský protlak, zbytek lisovaného česneku, červené víno a majoránku rozemnutou mezi dlaněmi. Po krátkém převaření je třeba guláš vychladit a uložit do druhého dne ve studené místnosti. V následujících hodinách ještě několikrát gulášem zamícháme, aby se na povrchu nevytvořil uzavřený tukový příkrov. Druhý den se už těšíme a tak: Guláš pomalu ohřejeme a přidáme ve studeném vývaru rozšlehanou mouku na zahuštění. Po zralé úvaze a provedení dechové zkoušky na alkohol s negativním výsledkem u všech přítomných přidáme eventuálně ještě další ostřejší koření nebo takřka by se mohlo říci - ``páliviny``. Podávání: Na stůl dáme jako přílohu krajíčky čerstvého chleba a pro zájemce pak na plátky nakrájenou cibuli a jemně nasekané feferónky. Chut' na studené pivo přijde sama, ale musíme předem někoho zavčas pro ně se džbánkem poslat. Džbánek nezapomeneme vychladit, vypláchnutím studenou vodou, kterou tam necháme a zalijeme s ní až před vstupem do hospody panu hostinskému trávník nebo květiny a to v okamžiku, když už pro nás roztáčí pípu.