

Kotlíkový jelení guláš

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřového sádla

majoránka

1000 g cibule

300 ml červeného vína

2 mrkve

sůl

kmín

mletá paprika

1200 g jeleního nebo srnčího masa – krk, bok nebo hrudí

2 kořenové petržele

0,5 celeru

4 rajčata

2 papriky

sušené nebo čerstvé houby

sklenička sterilovaného leča

větvičky z jedličky

česnek

500 g brambor (z toho 3 syrové na zahuštění)

pepř

Postup

1. Maso nakrájíme na větší kostky, cibuli na klínky, česnek na plátky, kořenovou zeleninu na menší kostky, rajčata a cibuli na plátky.
2. Na rozpáleném sádle opečeme cibuli s česnekem, kořenovou zeleninou a drceným kmínem dozlatova, přidáme maso, zarestujeme, okořeníme mletou paprikou, podlijeme vodou, osolíme, opepříme a vaříme téměř doměkka.
3. Přidáme na kostičky krájené brambory, rajské, papriku a lečo, podlijeme vínem a vaříme spolu s bylinkami (libečkem, petrželkou, majoránkou), větvičkou z jedličky a nastrouhanými brambory doměkka.