



HOVÄDZÍ GULÁŠ RINDSGULASCH

Porcii/Portionen: 4-6 | **Príprava:** 10 minút

Tepelná úprava/Kochzeit: 120 minút

Budeš potrebovať/Du wirst es brauchen:

1 kg nožina hovädzia (hinterer Wadschinken), 4 ks cibula, 1 PL masť bravčová domáca, 3 čl paprika červená sladká mletá, 1 čl rasca celá

1 čl soľ, 0,5 čl korenie čierne mleté, 5 ks zemiaky, 2 ks (alebo červená) paprika zelená, 2 ks paradajka, majorán drvený sušený, 4 strúčiky cesnak.

Postup prípravy/Zubereitung:

1. Kúpila som pekný kúsok nožiny na guláš.

2. Očistila som si 4 veľké cibule, 4 strúčiky cesnaku, umyla som si papriku. Paradajky som blanžirovala, to znamená, že som vrch narezala do križa, vložila som ich do misky a zaliala vriacou vodou. Po chvíľke sa dali krásne ošúpať. Pripravila som si domácu bravčovú masť.

3. Mäso som očistila, zbavila blán, šliach. Vložila som ich ako prvé variť do menšieho kastrolika v studenej vode. Pomaly som to nechala variť. Vývar použijem na podliatie guláša. Nebudem potrebovať žiadny bujón ani vegetu.

4. Mäso som nakrájala na kocky. Nakrájala som si cibulu. Nemusí byť moc na drobno.



5. Masť som roztopila, pridala som cibulu a restovala som ju.

6. K cibuli som pridala kmin, nech sa tiež opečie. Chvíľu som ho opekala, potom som k cibuli pridala polievkovú lyžičku vody, nechala som vodu vydusiť. Ešte som to dva krát opakovala.

7. Keď bola voda z cibule aj tretí krát vydusená, pridala som do hrnca mäso. Prudko som ho opiekla, kým nezmenilo farbu. Hrnec som stiahla z ohňa a pridala som mletú sladkú papriku, mleté čierne korenie, soľ. Keby dnes neprišla vnučka, pridala by som aj feferónku.

8. Zamiešala som to. Pokrájala som jednu zelenú papriku a jednu kapiu na drobné kúsky, taktiež aj rajčiny. Pridala som ich do hrnca.

9. Mäsa som podliala horúcim vývarom z obrezkov. Tlakový hrniec som zatvorila a varila som mäso asi 40 minút.

10. Kým sa mi mäso dusilo, očistila som si 5 zemiakov. Je-

den zemiak som nakrája na celkom maličké kocôčky, ostatné zemiaky na osminky. Pridala som ich k mäsu, ktoré už bolo mäkké. Takisto som pridala pretlačený cesnak.