

# Maďarský guláš



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2870 kalorií , 160 g cukrů , 45 g tuků , 355 g bílkovin

Autor: uschi3

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

## Příprava

Na oleji opražíme nadrobno nakrájenou cibuli, na jiné pánvi opražíme na kostičky nakrájenou slaninu a poté ji přidáme k cibulce. Na kostky nakrájené maso přidáme k cibuli a slanině, orestujeme, poprášíme paprikou, rychle promícháme a zalijeme vínem. Všechno přeložíme do většího hrnce, přidáme nakrájenou papriku, rajčata, protlak, bujón, bobkové listy, gulášové koření, mletý pepř, kmín a přikryté dusíme doměkka. Dle potřeby podléváme, před koncem přidáme prolisovaný česnek, majoránku a chilli koření. Guláš nemusíme zahustit, všechna zelenina se rozvaří a tím ho zahustí. Když chceme více šťávy, přilijeme vodu a nastrouhanou bramboru. Úplně nakonec guláš ochutnáme a dle potřeby dochutíme. Podáváme s kynutým knedlíkem.

## Ingredience

- ✓ 1,5 kg vepřové kýty
- ✓ 750 g cibule
- ✓ 1/2 hlávky česneku
- ✓ 150 g kostiček slaniny
- ✓ několik lžic rostlinného oleje
- ✓ 400 ml červeného vína
- ✓ 3 lžičky mleté papriky
- ✓ 4 papriky (kapie)
- ✓ 5 oloupaných rajčat
- ✓ 200 g rajčatového protlaku
- ✓ 1-2 kostky masoxu
- ✓ 1 a 1/2 lžičky gulášového koření
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 2-3 bobkové listy
- ✓ 1 lžička sušené majoránky
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ špetka chilli koření

## Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Finančně nenáročná,  
Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod

