



Guláš



Guláš je špeciálnou zmesou gulášovej papriky, cibule a cesnaku, ktoré dajú gulášu jeho typickú chuť, doplnená rascou, čiernym korením a majoránom. Vďaka vysokému obsahu papriky je zmes výrazne červená a prirodzene tak podčiarkne špecifickú farbu mäsových pokrmov. Je vhodná na prípravu hovädzieho, bravčového aj teľacieho guláša. Výborne sa hodí aj do zemiakového guláša, paprikových omáčok, do držkových a fazuľových polievok.

Tip: korenie pridávajte až do orestovaného mäsa, aby paprika nezhorkla.

Recept Domáci guláš (4 porcie) Ingrediencie: 500 g hovädzieho mäsa, 3 lyžice sadla, 4 cibule, 2 lyžice zmesi Guláš, 2 lyžice polohrubej múky, soľ. Na sadle speňte cibuľu, pridajte mäso nakrájané na väčšie kocky a orestujte. Hneď ako je mäso zo všetkých strán opečené, zasypte ho korením, osolte, všetko premiešajte a podlejte vodou. Guláš duste v zakrytom hrnci na miernom ohni, kým mäso nezmäkne, zhruba 30 minút. Posledných 10 minút dusenia hrniec odkryte, aby sa šťava čiastočne vydusila na tuk. Na záver zahustíte múkou a dôkladne premiešajte.

Zloženie: mletá gulášová paprika, mletá sušená cibuľa, mletý sušený cesnak, mleté čierne korenie, mletá rasca, majorán, protihrudkujúca látka (E 341).

Môže obsahovať stopy sezamu, horčice, zeleru.