



Gulášové korenie



Gulášové korenie je špeciálna zmes gulášovej papriky, cibule a cesnaku, ktoré dodajú gulášu jeho typickú chuť. Je 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 telacieho guláša. Výborne sa hodí tiež do zemiakového guláša, paprikových omáčok, do držkovej a fazuľovej polievky.

Tip! Korenie pridávajte až na orestované mäso, aby paprika nezhorkla.
Recept Domáci guláš (4 porcie) Ingrediencie: 500 g hovädzieho mäsa, 3 lyžice masla, 4 cibule, 2 lyžice zmesi Gulášové korenie, 2 lyžice polohrubej múky, soľ. Na masle 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: paprika gulášová mletá, cibuľa sušená mletá, cesnak sušený mletý, korenie čierne mleté, rasca mletá, majorán, látka protihrudkujúca E341. Môže obsahovať stopy sezamu, horčice, zeleru, mlieka, lepku, sóje a arašidov.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju a arašidy.