

Gulášová polévka

4–6 porcí

SUROVINY:

- 300 g předního hovězího (krk)
- 100 g oloupané cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 lžíce sádla
- 1 kávová lžička drceného kmínu
- 40 g hladké mouky
- 1 lžíce sladké papriky
- 1,2l hovězího vývaru
- sůl, pepř
- 200 g oloupaných brambor
- 1 lžíce sušené majoránky

POSTUP:

Maso nakrájíme na kostičky o hraně 0,5 cm, osolíme je a opepříme. Cibuli nakrájíme najemno. Česnek oloupeme a nakrájíme najemno. V kastrolu na středním ohni rozehejeme sádlo a cibuli na něm za častého míchání orestujeme dozlatova. Přidáme kmín a maso, promícháme a restujeme, dokud se neodpaří všechna šťáva, kterou maso pustilo. Často mícháme.

Jakmile se tekutina vyvaří a na dně kastrolu zbude opět jen tuk, přidáme mouku, stáhneme oheň na třetinu a orestujeme ji za stálého míchání dohněda. Přidáme česnek a papriku, důkladně promícháme a zalijeme vývarem. Zvýšíme oheň.

Promícháme, osolíme, opepříme a přivedeme k varu. Opět stáhneme teplotu a necháme na mírném ohni vařit 15 minut.

Brambory nakrájíme na kostky o hraně 1 cm. Do polévky přidáme sušenou majoránku a nakrájené brambory.

Polévku vaříme na mírném ohni 12 minut nebo dokud nejsou brambory měkké. Občas promícháme, aby se polévka nepřichytla ke dnu kastrolu.

Hotovou polévku dle chuti osolíme a opepříme.

Sušenou majoránku vždy promněte mezi prsty či dlaněmi, aby se rozvoněla.

Podle chuti můžete přidat trochu pálivé papriky ve chvíli, kdy do polévky přidáváte papriku sladkou.

Maso můžete i namlít nahrubo na masovém strojku.

Polévku nakonec můžete dochutit několika lístky čerstvé majoránky.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz