

VEPĀOVĀ•GULĀ•Ā SE SLANINOU

ĀšterĀ½, 06 bĀ™ezen 2018

VepĀ™ový guláš s trochou slaniny je vlastnĀ› taková vylepšená verze dobĀ™e známého prázdninového buĀ™tguláše. StaĀ•í jen nĀ›kolik surovin, trochu vyhrnuté rukávy a za tĀ›ch pár chvil v kuchyni se vám dostane mnohonásobnĀ› víc ohlasĀ›, dost moĀ¾ná i dĀ›kovaĀ•ky ve stoje.

VĀ›c se má takhle: vepĀ™ový guláš dostanete prostým následováním receptu na hovĀ›zí guláš, s pouhou zámĀ›nou hovĀ›zího masa za vepĀ™ové. Zkrátí se zároveĀ› Ā•as potĀ™ebný na udušení domĀ›kka, coĀ¾ je sice tak zaklínadlo struĀ•nĀ› psaných receptĀ›, ale pokud mu zatím nerozumíte, nepanikaĀ™te, ráda vám ho pĀ™edvedu v praxi. správnou chuĀ› a barvu guláše nehleďte v tajemném pomĀ›ru masa a cibule, který vám nikdo neprozradí, ale ve správné poĀ›áteĀ•ní práci s masem. Slanina Pokud pro poĀ›áteĀ•ní opeĀ•ení masa vezmete tuk vyškvaĀ™ený z dobré slaniny, a pak ještĀ› tuhle vypeĀ•enou slaninu pĀ™imícháte do rodícího se guláše, nebudete staĀ•it odpovídat na otázky, kdy uĀ¾ to bude hotové a proĀ• to tak dlouho trvá. VĀ›nĀ› linoucí se z kuchynĀ› je v tomto pĀ™ípadĀ› k nevydrĀ¾ení. Pokud chcete ze slaniny získat co nejvíc tuku a pĀ™itím ji nespálit, pouĀ¾ijte trik se studenou vodou: Nakrájejte syrovou slaninu, naházejte do kastrolu, ve kterém následnĀ› chcete pĀ™ipravovat guláš, a podlijte ji dvĀ›mi aĀ¾ tĀ™emi lĀ›ícemi studené vody. Zvolna zahĀ™ívejte, nespĀ›chejte, uĀ¾ijte si ten rodící se zázrak, kdy slanina zaĀ•ne zahĀ™í, pĀ›svitĀ›t a uvolĀ›vat sádlo. Jakmile se voda postupnĀ› zahĀ™íje, bude vĀ™ít a odpaĀ™ovat se, aĀ¾ v kastrolu nezbude. Tou dobou ale bude mít slanina k dispozici dost vlastního sádla, ve kterém se nyní ochotnĀ› opeĀ•e dozlatova. Ke konci vyškvaĀ™ování slaniny proto máĀ¾ete zlehka zvýšit teplotný Ā¾ár plotýnky, který snadnĀ›ji a rychleji vyvolává zlátnutí, ale nepĀ™eĀ¾eĀ›te to. OpeĀ•enou slaninu máĀ¾ete vybrat lĀ›ící stranou na talíĀ™ek a na vyškvaĀ™enĀ› pokrĀ•ovat s opĀ•áním masa. OpeĀ•ení masa Pokud se vám podaĀ™í kostky masa kousek po kousku opĀ›ct co nejvíc dozlatova, vytvoĀ™íte tím základ barvĀ› i chuti, naĀ•eĀ¾ si máĀ¾ete vyhrát s cibulí a s jejím dávkováním, jak je libo. Maso omyjte, jemnĀ› osušte papírovými utĀ›rkami a nakrájejte na kostky. KlidnĀ› se s nimi nepářejte a nechte je vĀ›tší, vepĀ™ový guláš bez problémĀ› unese kousky masa velké 3-4 cm v syrovém stavu. Maso osolte, promíchejte a vkládejte do horkého tuku v kastrolu. Plotýnku nechte rozehĀ™átou témĀ›Ā™ na plný výkon. RozmístĀ›te kousky masa na dno kastrolu, nechte mezi nimi zanedbatelné mezery, a rozhodnĀ› nepĀ™ídávejte nic do druhé nebo dokonce ještĀ› vyšší vrstvy. Podle hesla Ā•ím víc prskání, tím lepší barva masa, opeĀ•te nĀ›Ā¾nĀ› maso všech stran do zlaté barvy. NespĀ›chejte na nĀ›j, maso se za pĀ›t vteĀ™in opravdu nestaĀ•í pĀ™ipálit a neustálá kontrola barvy je nejen zbyteĀ•ná, ale taky neĀ¾ádoucí. Masem bezú•elnĀ› nemíchejte, nepošĀ›uchujte ho, jen ho otoĀ•te na jinou stranu, aĀ¾ pĀ™íjde ta správná chvíle. Pokud se maso chytá dna kastrolu, nejspĀ› ještĀ› není dost propeĀ•ené a samo se odlepí, aĀ¾ dostateĀ•nĀ› zhnĀ›dne. Jakmile ho budete mít ze všech stran opeĀ•ené, vyjmĀ›te ho zatím z kastrolu stranou a opĀ›te i zbývající kousky, máte-li nĀ›jaké. Velká frajeĀ™ina je pouĀ¾it pro toto poĀ›áteĀ•ní opeĀ•ení masa kuchaĀ™skou pinzetou. Cibule KdyĀ¾ opeĀ•ené maso odloĀ¾íte bokem, máte šanci na zbývajícím tuku v kastrolu opĀ›ct dozlatova i nakrájenou cibuli. MnoĀ¾ství zvolte podle svých osobních zvyklostí, jen berte v potaz, Ā¾e víc cibule si vyĀ¾ádá víc tuku na pohodové opeĀ•ení, takĀ¾e pokud si v mém receptu pĀ™ílešíte s cibulí, pĀ™ídejte i trochu sádla nebo oleje na její opeĀ•ení. Cibule líp zlátně, pokud ji jemnĀ› osolíte, takĀ¾e se nebojte pouĀ¾it sĀ›l i v této fázi pĀ™ípravy guláše. Paprika Další úskalí vepĀ™ového guláše spoĀ•ívá v paprice. V mleté paprice samozĀ™ejmĀ›. Pokud byste ji pĀ™ídali k masu pĀ™íliš brzo, v horkém tuku se staĀ•í spálit a zhoĀ™knout a moc slávnĀ› ní ve svém okolí nezískáte. Paprika patĀ™í do hrnce pĀ™íesnĀ› ve chvíli, kdy máte opeĀ•eno vše, co opeĀ•eno být má, tedy slaninu, maso a nakonec i cibuli. Já osobnĀ› pĀ™ídávám papriku takto: do hrnce k opeĀ•ené cibuli vrátím vše, co zatím Ā•ekalo bokem, tedy slaninu a maso. Zasypu paprikou a promíchám tak, aby se úplnĀ› ztratil suchý paprikový prášek z dohledu. Jakmile se všechna paprika koupe v tuku, okamĀ¾itĀ› a bez prodlevy pĀ™ístopím k úkonu zvanému podlítí. Dušené maso máĀ¾ete podlévat ledasĀ•ím: studenou vodou, horkou vodou, vývarem, pivem, vínem a tak podobnĀ›. VepĀ™ovému guláší úplnĀ› v pohodĀ› staĀ•í voda, protoĀ¾e výrazná chuĀ› se vyklube opeĀ•ených surovin. Vroucí voda je bonus navíc a je urĀ•itĀ› lepší neĀ¾ studená, ale pokud nelze jinak, i studená voda svĀ›j úĀ•el splní. Maso potĀ™ebuje podlít tak, aby voda jen tak tak sahala k horní vrstvě masa v kastrolu. Nyní pĀ™íjde na Ā™ pokliĀ•ka, mírná plotýnka a zhruba hodina Ā•ekání, neĀ¾ maso zmĀ›kne. VepĀ™ové maso je má›kké rychle, pokud nebude hodina staĀ•it, malý pĀ™ídavek v délce 15-20 minut by to má›l v pohodĀ› zachránit. Jaké vzít vepĀ™ové maso na guláš Na dušení se vĀ›bec nehodí jemná libová masa, s panenkou nebo peĀ•ení tu tedy moc parády neudĀ›láte. Kýta je taky ještĀ› pomĀ›rnĀ› libová, ale pouĀ¾it se dá, zejména malým dĀ›tem, které mají tendenci preparovat jakýkoli náznaĀ› tuku v jídle, se takto skvĀ›le zavdĀ›íte. U má› osobnĀ› ale vítĀ›zí plec Ā•ili ramínko. Není ještĀ› pĀ™ehnanĀ› tuĀ•né dušení vyniká svou šĀ›avnatostí. ZahuštĀ›ní vepĀ™ového guláše Na jakýkoli guláš je nejlepší jíška. Vyrobit si ji máĀ¾ete podle návodu, který jsem uĀ¾ zveĀ™ejnila (zde: jíška – recept a pouĀ¾ití), myslím, Ā¾e jsem v nĀ›m napsala vše, co o ní potĀ™ebujete vĀ›dĀ›t, pokud si s ní zatím nerozumíte. Jíšku do guláše dostanete snadno, prostĀ› ji vloĀ¾te do menšího cedníĀ•ku, ten ponoĀ™te do bublajícího nezahuštĀ›ného guláše a lĀ›ící a míchavým pohybem ji skrz cedník dostaĀ›te do gulášové šĀ›ávy. Pokud se jíšky hodnĀ› bojíte, v receptu níĀ¾e uvádím moĀ¾nost mouĀ•né záklehtky, která není optimální, ale vyĀ™eší zpĀ›sob zahuštĀ›ní, dokud pro vás jíška bude v kategorii vyšší dívĀ•í. Brambory máĀ¾ete do hrnce pĀ™ídat ve stejné chvíli, jako zahuštĀ›ní, v pohodĀ› se uvaĀ™í domĀ›kka i v zahuštĀ›né gulášové šĀ›ávĀ›. Anebo je uvaĀ™te zvlášĀ›, klidnĀ› ve slupce, a podávejte jako pĀ™ílohu.

Suroviny 100 g uzené slaniny nebo uzeného špeku 600 g vepĀ™ové plece 1 cibule 1 lĀ›íĀ•ka soli 1 vrchovatá lĀ›íĀ•ka mleté papriky 600 g brambor 1 strouĀ¾ek Ā•esneku 1 lĀ›íĀ•ka sušené majoránky 2 lĀ›íce hladké mouky na

zahuštiní, případně 2 lžíce jíšky

Postup

- Olupejte cibuli a nakrájejte ji na drobné kousky. Slaninu nebo sýpek nakrájejte na trochu větší kusy, zhruba jeden centimetr velké. Maso umyjte pod studenou tekoucí vodou, lehce osušte papírovými utěrkami a nakrájejte na kostičky o velikosti 1 centimetry. Následně maso promíchejte se solí. Připravte si také jeden litr vroucí vody.

- Do středně velkého hrnce nebo kastrolu dejte pokrájený sýpek a slaninu, podlijte dvěma lžícemi vody a neustále postupně zahřát a podusit. Voda se za chvíli odpaří, mezitím slanina pustí trochu tuku a lépe se opeče. Nechte ji za občasného promíchání vařoucí trochu zezlátnout. Poté slaninu vyjměte, tuk nechte v kastrolu. Je-li ho málo, nebojte se přidat lžici sádla.

- Na vyřezaném tuku zprudka opečte kousky masa. Nepřepáťte dno kastrolu, raději pracujte po dávkách, dopřejte masu čas, aby ze všech stran zezlátno. Opečené maso opět vyjměte stranou.

- Na výpek v hrnci nasypete cibuli a ještě minutu nebo dvě ji míchejte, až změkne a taky zezlátno. Jde to rychle, dno hrnce je rozehřáté a zezlátnutí také pomohou připravené papriky ze dna.

- K cibuli vraňte slaninu a maso a přidejte také papriku. Dobře promíchejte, aby se rozpustila v tuku. Zalijte připravenou horkou vodou, hrncem přikryjte poklicí, ztlumte plamen a nechte hodinu až hodinu a čtvrt zvolna pobublávat a změkknout.

- Okrájejte brambory a nakrájejte je na kostky dva centimetry velké. Propláchněte je studenou vodou a přidejte do hrnce k témuž množství masu. Zároveň guláš zahustěte. Jste-li zašátešník, rozmíchejte mletou v trošce studené vody, přidejte lžici horkého guláše a přidejte malý cedník v osušte nalište zpátky do hrnce. Dobře promíchejte a povařte ještě dalších deset minut, mezitím nejméně třikrát promíchejte se zahuštinou a sádlem nepřepálila ke dnu hrnce. Pokud umíte zacházet s jíškou, vezměte středně tmavou jíšku a vyměňte ji za tuhle moučnou záklechku.

- Do hotového guláše prolisujte oloupaný stroužek česneku, přidejte majoránku a ochutnejte, zda guláš nepotřebuje dosolit.

Poznámky, rady, tipy: Jestliže se rozhodnete přemrazit guláš, doporučuji uložit jej do útroby mrazáku bez brambor. Některé odrůdy brambor jsou po zmrazení a opětovném rozmrazení zcela nepoživatelné.

DOBROU CHUŤ VŠEM FLORENTÝNA