Bramborový buřtguláš

https://www.varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/bramborovy-burtgulas.html

Když jsem kdysi dávno získala svůj první byt, nastal problém, co budu jíst. Bramborový buřtguláš byl první hrdina v mé kuchyni. Pak přišla další a mnohem složitější jídla, ale buřtguláš byl první. Časem, díky kvalitním surovinám, jsem ho vylepšila. Chutná báječně. Z nostalgie ho vařím několikrát do roka.

Kdykoli se řekne buřtguláš, vzpomenu si na hrdiny Páralovy „Soukromé vichřice“. Bohunku a Ádu.

„……. A ten tvůj guláš z buřtů je hotovej koncert a jen ho udělej zas. … Bohunka uklohnila svůj majstrštyk, jediný co svede:guláš z buřtů. Áda volá, ale to víš, že mi to chutná. A pro sebe, za celej život jsem jich tolik nesněd: denně bramborovej guláš z buřtů nebo buřty jen tak……“

Na přípravu bramborového buřtguláše pro 6 osob budeme potřebovat

- 600 g oloupaných syrových brambor
- 600 g špekáčků
- 150 g cibule
- 200 g sýru Cottage
- 20 g uzeného špeku
- 1 čajová lžička celého kmínu
- 1 polévková lžíce sádla
- 2 polévkové lžíce ovesných vloček
- 2 polévkové lžíce italské rajčatové omáčky sugo nebo sladkého kečupu
- 1 bobkový list
- 1 čajová lžička soli
- Pepř
- 2 čajové lžičky mleté sladké papriky
- Mletá pálivá paprika dle vlastního uvážení
- ½ l vývaru nebo vody
- 1 čajová lžička majoránky

Postup přípravy bramborového buřtguláše

Špekáčky a cibuli oloupeme. Uzený špek a cibuli nakrájíme na menší kostičky. Brambory a špekáčky nakrájíme na kostky o hraně cca 1 cm.

Do většího kastrolu nebo hrnce dáme sádlo a kostičky uzeného špeku. Začneme zahřívat. Když se špek začne rozpouštět, přisypeme nakrájenou cibuli a připravený kmín.

Cibulku restujeme minimálně 10 minut nebo do doby, než začne zlátnout.

K osmažené cibuli přidáme nakrájené buřtíky a restujeme dalších 5 minut. Zarestovanou směs zasypeme paprikou a ovesnými vločkami. Promícháme.

Jako poslední do hrnce vložíme nakrájené brambory. Směs osolíme, promícháme a vše zalijeme horkým vývarem nebo horkou vodou. Ještě přihodíme bobkový list přelomený na polovinu.

Gulášový základ necháme provařit na mírném ohni, přiklopený, asi 20 minut.

Nyní si v misce připravíme směs sýru Cottage a rajčatové omáčky. Metličkou směs důkladně promícháme.

Před zavařením guláše odebereme 1 naběračku horké omáčky z hrnce i s bramborami stranou do hrnku. Odebranou omáčku v hrnku rozmixujeme ponorným mixerem a přidáme do misky k sýru Cottage. Metličkou vše ještě jednou, do hladka, promícháme.

Ochutnáme, zda jsou kostičky brambor měkké. Nyní přelijeme směs z misky do hrnce. Metlou promícháme, aby se vše spojilo do hladké omáčky.

Bramborový buřtguláš necháme na mírném ohni provařit 15 minut.

Hrudky sýra se krásně rozvaří a omáčku zahustí.

Na úplný závěr přidáme mletý černý pepř a majoránku. Promícháme a zdroj tepla vypneme.

Chuť bramborového buřtguláše můžete doladit solí nebo pár kapkami balzamikového octa. Podávat můžeme i s kroužky cibule.

S čerstvým chlebem je to lahůdka. Až si ho někdy uvaříte, napište mi, jak vám chutnal.