Gulášová polévka

https://www.varimesmarcelou.cz/polevky/gulasova-polevka.html

Kdykoli vidím na jídelním lístku gulášovou polévku, nikdy neodolám. Je to silnější než já. Zkuste si se mnou připravit gulášovou polévku z mletého hovězího masa. Je skvělá. S čerstvým křupavým rohlíkem je neodolatelná.

Na přípravu 5-6 porcí gulášové polévky budeme potřebovat

- 1 polévkovou lžíci sádla
- 4 plátky uzeného špeku nakrájené na kostičky
- 2 středně velké cibule, nakrájené na drobno
- 1 kávovou lžičku kmínu
- 2 stroužky česneku rozetřené se solí
- 2 čajové lžičky (vrchem) rajského protlaku
- 2 čajové lžičky koření na guláš
- 2 čajové lžičky mleté sladké papriky
- Chilli papričku – každý podle své volby
- 350 g mletého hovězího masa
- 1 vrchovatou polévkovou lžíci hladké mouky
- 4 středně velké oloupané syrové brambory nakrájené na kostky
- Sůl
- Pepř
- 1 polévkovou lžíci majoránky
- 1,5 litru vody
- Petrželku a pažitku na dozdobení

Postup přípravy gulášové polévky

Do rozpáleného hrnce dáme sádlo, nakrájenou cibuli, kostičky uzeného špeku a kmín. Cibuli smažíme do zlatova. K cibuli přidáme mleté hovězí maso a důkladně ho osmažíme. Vařečkou se snažíme oddělit od sebe větší shluky masa.

Nebojte se přidat kousek chilli papričky.

K osmaženému masu přidáme rozetřený česnek, sladkou papriku, gulášové koření a chilli papričku nakrájenou na malé kostičky. Já jsem přidala asi 3 mm papričky, bylo to pro nás tak akorát. Promícháme a přidáme rajský protlak a necháme krátce zasmažit.

Přidání gulášového koření, papriky a rajského protlaku
Zdroj:Marcela Hackerová

Kdybychom rajský protlak nezasmažili, polévka by byla kyselá. Zasmažením bude jen lehce navinulá, a to potřebujeme.

Je důležité nechat rajský protlak zasmažit!

Za stálého promíchávání polévkový základ zaprášíme hladkou moukou a vše ještě minutu smažíme.

Po minutě vše postupně zalijeme vodou. Nejdříve přilijeme třetinu vody a metlou promícháme a pak za stálého promíchávání dolijeme zbytek.

Polévku osolíme, hrnec přiklopíme a na mírném ohni vaříme +/- 30 minut.

Po uplynutí této doby do polévky vložíme kostky nakrájených syrových brambor. Polévku vaříme dalších 15 minut. Za tuto dobu by měly být brambory měkké.

Nezapomeňte polévku dochutit majoránkou.

Zdroj tepla vypneme a polévku dochutíme majoránkou, solí a mletým černým pepřem. Promícháme a necháme 15-20 minut zakryté, aby se všechny chutě propojily.

Polévku na talířích dozdobíme nasekanými bylinkami. Podáváme s křupavými čerstvými rohlíky. Řeknu vám, ještě teď, při psaní, se mi sbíhají sliny.