# Recept na hovězí tokáň

https://www.varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/recept-na-hovezi-tokan.html

Kdo má rád hovězí maso, ten si na hovězím tokáni pochutná. Tokáň není minutka. Stejně jako u guláše (perkeltu) i příprava tokáně chvíli trvá, ale stojí to za to.

Z literatury se dozvíme, že tokáň má svoji domovinu v Sedmihradsku.

Maso na tokáň krájíme vždy na nudličky až 5 cm dlouhé a 0,5 cm široké.

**Do tokáně nikdy nepřidáváme papriku (ani mletou, ani syrovou) a podléváme výhradně vínem.**

Na tokáň sáhneme vždy po mase červeném, tedy po hovězím, zvěřině či skopovém. Na závěr dochucujeme pepřem a majoránkou. Perkelt má minimum omáčky. Kusy masa jsou jen obalené hustější omáčkou.

## Na přípravu 4-6 porcí hovězího tokáně si připravíme

- 800 g hovězího masa (měla jsem kližku), nakrájeného na proužky
- 2 středně velké cibule nakrájené na kostičky
- 30 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 2 polévkové lžíce sádla nebo přepuštěného másla
- 2 stroužky česneku, rozetřeného se solí
- 100 g rajského protlaku
- 2 dl suchého červeného vína (eventuálně další víno na podlití)
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 2 špetky majoránky

## Postup přípravy hovězího tokáně

Do většího kastrolu dáme 2 polévkové lžíce sádla nebo přepuštěného másla, kostičky uzeného špeku a začneme zahřívat. Do horkého tuku přihodíme nakrájenou cibuli na kostičky a smažíme ji pod dozorem cca 8 minut. Nesmí hnědnout, ale jen zezlátnout.

K opečené cibuli přidáme nakrájené maso a necháme ho opéct ze všech stran. Nespěcháme, maso se musí dobře opéct. Opečené maso osolíme.




**Postup přípravy tokáně**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

K opečenému masu přidáme rozetřené 2 stroužky česneku se solí a zasmažíme je 1 minutu. Do směsi přidáme odvážený rajský protlak a dobře jej v tuku rozmícháme a rovněž zasmažíme. Trvá to také 1-2 minuty.

Maso i omáčkový základ zalijeme červeným vínem, promícháme a kastrol zakryjeme poklicí. Na mírném ohni tokáň dusíme, dokud není maso měkké.



**Postup přípravy tokáně.**
*Zdroj: Marcela Hackerová*

Já jsem dusila 1 hodinu a 45 minut.  Záleží na druhu masa i na jeho kvalitě. Maso se musí dusit pomalu a mělo by být měkké, nesmí na skus klást odpor. To bychom si příliš nepochutnali.

Pokud budeme maso dusit na mírném ohni, nebudeme muset přilévat další tekutinu.

Pokud se nám bude zdát, že pokrm vyžaduje další tekutinu, můžeme použít další červené víno nebo pár lžic vody. Já jsem nepodlévala, nebylo třeba.

**Tokáň ničím nezahušťujeme, je hustý dost.**

Do hotového a odstaveného pokrmu přidáme 2 špetky majoránky, trochu mletého černého pepře a sůl dle zvyklostí a chuti každé rodiny.

Tokáň podáváme s rýží, tarhoňou (druh těstovin používaný v Maďarsku a na Slovensku) nebo jen tak, s chlebem.