Recept na perkelt z hovězího masa

https://www.varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/recept-na-perkelt-z-hoveziho-masa.html

Pořádná porce perkeltu mně vždy spraví náladu a hostům v očích vzplanou ohníčky očekávání, zejména u mužské části. Perkelt či tokáň se v naší kuchyni těší velké oblibě a věnovat čas přípravě stojí za to.

Při přípravě perkeltu sáhneme po červeném masu, tedy po zvěřině, hovězím či skopovém.

Samozřejmě, že můžeme perkelt připravit i z masa vepřového nebo drůbežího, ale top je zvěřina.

Maso se krájí na větší kostky, je v něm zastoupen větší podíl mleté papriky, syrové rajče i červené víno (já jsem tentokrát nepřidávala červené, ale bílé). A stejně jako v paprikáši i v perkeltu maso doprovází větší množství omáčky.

Na 4 porce perkeltu budeme potřebovat

- 35 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 2 velké cibule (250 g) nakrájené na kostičky
- 1 syrovou červenou papriku (70-80 g) nakrájenou na malé kostičky
- 2 stroužky česneku (10 g), rozetřené se solí
- 2 syrová neoloupaná rajčata (150 g) nakrájená na malé kousky
- 2 bobkové listy přelomené na polovinu
- 600 g hovězí kližky nakrájené na větší kostky
- 3 čajové lžičky gulášové papriky
- 2 čajové lžičky gulášového koření
- 1 kávovou lžičku celého kmínu
- 250 ml suchého bílého/červeného vína
- Sůl
- Na špičku nože kajenského pepře (lze vynechat)

Postup přípravy perkeltu z hovězího masa

Do větší pánve nebo kastrolu dáme 1 polévkovou lžíci sádla, kostičky uzeného špeku a začneme zahřívat.

Do horkého tuku přihodíme nakrájenou cibuli na kostičky a smažíme ji pod dohledem cca 8 minut. Nesmí hnědnout, ale jen zezlátnout.

Smažíme kostky masa
Zdroj:Marcela Hackerová

K opečené cibuli přidáme přelomené bobkové listy, kávovou lžičku celého kmínu, nakrájené maso a necháme ho opéct ze všech stran. Nespěcháme, maso se musí dobře opéct. Nyní maso osolíme.

K opečenému masu přidáme rozetřené 2 stroužky česneku se solí a zasmažíme je minutu.

Nyní přisypeme 3 čajové lžičky gulášové papriky (je výrazně červená), dále přidáme 2 čajové lžičky gulášového koření a nakonec kostičky syrové červené papriky a rajčata.

Přidání koření do perkeltu
Zdroj:Marcela Hackerová

Já jsem ještě přidala na špičku nože kajenský pepř, ale není podmínkou. Promícháme a odkryté zasmažíme 1 minutu.

Maso i omáčkový základ zalijeme bílým vínem, promícháme a kastrol zakryjeme poklicí.

Maso dusíme pomalu, musí být ve finále měkké.

Na mírném ohni perkelt dusíme, dokud není maso měkké. Já jsem dusila přibližně 1 hodinu a 30 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.

Perkelt zalitý vínem před dušením
Zdroj:Marcela Hackerová

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

Perkelt nezahušťujeme, pouze zredukujeme tekutinu.

Perkelt ničím nezahušťujeme. Mějme na paměti, že omáčka by neměla být příliš řídká. Proto podlévejme s mírou, případně dostatečně redukujte tekutinu.

Do hotového a odstaveného pokrmu přidáme trochu mletého černého pepře a sůl dle chuti každé rodiny.

Já mám perkelt nejraději s chlebem.

Recept na perkelt z hovězího masa
Zdroj:Marcela Hackerová

Protože pocházím z Plzeňska, někteří hosté většinou vyžadují ke každé porci pár koleček syrové cibule a vybraní gurmáni i kus vajíčka natvrdo. Inu, proč ne. Ochutnala jsem a není to vůbec špatné. Každému, co má rád.

Až budete mít volnou chvilku, přečtěte si moje povídání o „bratrancích“ perkeltu.

Že nevíte, kteří to jsou? No přece guláš, tokáň a paprikáš.