Hovězí guláš s červeným vínem

https://www.varimesmarcelou.cz/hovezi-gulas-s-cervenym-vinem

Kdo má rád hovězí, ten si na hovězím guláši s červeným vínem pochutná. Pro lidi bez žlučníku je hovězí maso kapku hůř stravitelné, ale ta úžasná chuť guláše je silnější než následný „kámen v žaludku“. Nikdy neodolám a připravím ho několikrát do roka.

Na přípravu 6 porcí hovězího guláše s červeným vínem budeme potřebovat

- 900 g hovězího masa, nakrájeného na kostky (měla jsem ořezy)
- 250 g cibule nakrájené na kostičky
- 125 g slaniny nakrájené na kostičky
- 3 polévkové lžíce sádla
- Mletý černý pepř
- 2 čajové lžičky gulášové papriky
- 3 čajové lžičky gulášového koření

Marináda na maso

- 2 velké stroužky česneku, nasekané
- 2 bobkové listy
- 1 čajovou lžičku soli
- 2 stonky tymiánu, lístky odrhnout
- Kytičku petrželové nati (i se stonky) nakrájenou nahrubo
- 250 ml suchého červeného vína

Marinování: nejméně 2 hodiny (nejlépe přes noc)

Dušení: cca 2 hodiny (maso musí být měkké)

Postup přípravy hovězího guláše s červeným vínem.

Nejprve si připravíme marinádu. Do skleněné nebo porcelánové misky vložíme všechny uvedené suroviny. Promícháme, přidáme kostky hovězího masa a znovu promícháme.



Maso necháme marinovat nejméně 2 hodiny. Já jsem maso vložila do marinády večer a marinovala jsem do druhého dne. Pak jsem maso z marinády vyjmula a přemístila ho na cedník, aby okapalo.

Do většího kastrolu dáme 3 polévkové lžíce sádla, kostičky slaniny a začneme zahřívat. Do horkého tuku přihodíme cibuli nakrájenou na kostičky a smažíme ji pod dozorem cca 8 minut. Nesmí hnědnout, ale jen zezlátnout.



K opečené cibuli přidáme okapané maso a necháme ho opéct ze všech stran. Nespěcháme, maso se musí být dobře opečené. K opečenému masu přidáme gulášovou papriku i gulášové koření a zasmažíme je, přibližně 2 minuty. Samozřejmě nezapomeneme míchat.



Z marinády odstraníme bobkové listy, větvičky tymiánu i silnější kusy stonků petržele. Marinádou i se zbývajícím obsahem podlijeme maso a promícháme. Kastrol zakryjeme poklicí. Na mírném ohni guláš dusíme, dokud není maso na skus měkké. Já jsem maso dusila 2 hodiny.

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. Guláš ničím nezahušťujeme, je hustý dost.



A jakou přílohu? Každá rodina má své zvyklosti. Někde použijí knedlíky, někde brambory, někde dokonce těstoviny či rýži. U nás doma se odjakživa ke guláši podával čerstvý chléb.

