

# Klasika pro každého

Martin Samek

V jednoduchosti je síla, říká šéfkuchař Martin Samek z Litomyšle, který se specializuje na pokrmy z divočiny. Dnes nabízí klasiku – guláš. Těch existuje mnoho druhů, ale základem je vždy pořádná cibule a dobrá paprika



120 minut



Nejvhodnější části zvěřiny (vyberte vždy jeden druh zvířete) – kanec: plec; jelen: krk/kližka/plec; daněk: krk/kližka/plec; muflon: plec. Na kilogram masa použijeme asi 0,8 kg cibule, ostatní ingredience dle potřeby – tuk (kančí sádlo, olej), sůl, pepř, kvalitní mletou papriku, česnek, majoránku, silný zvěřinový vývar, divoké koření (bobkový list, nové koření, pepř celý) a čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián). Guláš doporučuji zahustit cibulí ze základu, která se v průběhu vaření rozvaří, guláš by měl mít konzistenci lehce zahuštěné šťávy, neměla by to být hutná omáčka.



Dobře očištěné, odblaněné maso nakrájíme na kostky asi 3 × 3 cm, osolíme, opepříme, přidáme trochu mletého divokého koření a necháme 24 hodin odležet v lednici. Tuk rozpálíme a nadrobno nakrájenou cibulku smažíme do tmavé barvy. Na připraveném základu zprudka opeč-

me připravené maso, které okořeníme majoránkou, česnekem, solí a pepřem. Opečené maso zasypeme paprikou a spolu s masem krátce orestujeme tak, aby paprika nezhořkla. Dobře připravený základ zalijeme teplým zvěřinovým vývarem, přivedeme k varu a zmírníme intenzitu teploty tak, abychom guláš pomalu táhli. Divoké koření a bylinky dáme do sítka nebo do připraveného měšce z bílého bavlněného plátna staženého potravinářským provázkem. Takto připravené koření vložíme do guláše. Celý pokrm pomalu táhneme, občas promícháme a ochutnáme. Guláš vaříme do změknutí masa. Pokud budete mít v guláši kousky nerozvažené cibule, doporučuji guláš přecedit, vybrat maso, aby na něm nebyla cibule. V části přecezené šťávy rozmixujte tyčovým mixérem cibulku. Vzniklou hmotou zahustíte gulášovou šťávu dle potřeby a krátce povaříte spolu s masem. Hotový guláš dochutíte a můžete podávat s chlebem, knedlíkem a čerstvou cibulku.