

Bujon a gulášovka

Martin Samek

Skoro v každém receptu šéfkuchaře Martina Samka najdete významnou ingredienci – vývar, který patří ke všem zvěřinovým pokrmům. Dnes tedy nabízíme recept na jeho opravdu silnou variantu a jako bonus rychlou zvěřinovou gulášovku



12 hodin (vývar) / 30 minut (gulášovka)



Dobře opláchnuté zvěřinové kosti (můžeme použít i ořez), kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel), cibule, česnek, divoké koření, sůl



Vývar: Kostí a ořez ze zvěřiny pečlivě opláchneme. Pak je dáme na plech a zapečeme v předem rozpálené troubě na 180 °C asi 30 až 45 minut, abychom dosáhli zlaté až tmavě hnědé barvy. Do hrnce napustíme vodu, přidáme veškerou zeleninu a koření a dáme vařit. Pozor, nesolíme! Zeleninu pouze opláchneme, neloupeme ji ani neškrábeme. Dobře zapečené kosti vložíme do připraveného hrnce s vodou a kořenovou zeleninou, cibulí a kořením. Dle potřeby dolijeme vodu po okraj a přivedeme k varu. Pokud nám při zapékání kostí na plechu zbyl výpek, do vývaru ho nedáváme, protože by se mohl zakalit. Vývar přivedeme k varu, pak osolíme a stáhneme plamen tak, aby lehce pobublával – vaříme pozvolna táhnutím, čím déle, tím lépe. Ochutnáme, případně

dosolíme. Necháme vývar „táhnout“ až 12 hodin, ale i déle. Když je hotovo, opatrně jej scedíme a vychladíme v lednici. Pak sebereme ztuhlý tuk, který se usadí na hladině. Pokrm zrosolovává, takže ho můžeme lépe plnit do sáčků k dalšímu skladování.

Zvěřinová gulášovka: Abychom využili opravdu vše, můžeme připravit z kostí, které jsme použili do vývaru, perfektní zvěřinovou přesnídávkovou polévku. Kostí z vývaru necháme vychladnout a obereme z nich maso. Do hrnce dáme trochu tuku, na drobno nakrájenou cibulku, na kostky nakrájené brambory, posypeme mletou sladkou paprikou, zaprášíme moukou a vše orestujeme. Osolíme, opepříme, přidáme drcený česnek. Zalijeme vývarem a vše povaříme nejméně 20 minut. Do provařeného polévky vložíme obrané maso z kostí a pokrájený ořez. Dochutíme solí, česnekem, majoránkou a podáváme s čerstvým pečivem.