

Zahušťujete guláš chlebem nebo moukou? To děláte obrovskou chybu, naučte se to od profíků

aazdravi.cz/zahustujete-gulas-chlebem-nebo-moukou-to-delate-obrovskou-chybu-naucte-se-to-od-profiku

Všechny příspěvky autora Anna Štěpánková

12. 12. 2022



Ačkoliv guláš patří tradičně do maďarské kuchyně, v našich luzích a hájích si rovněž získal značnou popularitu, a to dokonce takovou, že ho mnozí berou už za svůj. Na této dobrotě si čas od času rád pochutná každý Čech. Neznamená to ovšem, že každý dokáže guláš udělat správně tak, jak by se to dělat mělo.

Co nesmí chybět

V první řadě byste měli sáhnout po kvalitním a chuťově výrazném masu. Ideální je hovězí, které doplníte správnou zavářkou. Sáhněte třeba po zadní kličce, která guláši dodá tu správnou sílu i chuť. Může se ale stát, že nemusíte mít v oblibě hovězí maso. V takovém případě sáhněte po vepřové plecici. Toto maso není tak prorostlé a přitom zůstává šťavnaté. Z masa byste měli také odřezat šlachy a kosti, umýt

ho, usušit a nakrájet na kousky, které budou mít přibližně tři centimetry. Maso je potřeba rovněž osolit, opepřit a před přípravou nechat odležet.

Abyste vytvořili tu správnou chuť guláše, budete potřebovat koření, zejména potom bobkový list, nové koření a majoránku. Nesmí chybět ani cibule, česnek a rajský protlak. Mnoho lidí dělá tu chybu, že maso a cibulku smaží na rostlinném oleji. To je nepřípustné. Správnou volbou je jediné sádlo.

V hrnci byste měli mít značné množství cibule, a to klidně i půl kilogramu. Nezapomeňte jí posypat kořením a správně opékat. Nechte zatáhnout, zhnědnout a koření rozvonět. Potom přiklopte hrnec a maso nechte pracovat. Pustí vám šťávu, která se stane skvělým základem pro guláš. Když se tak stane, podlijte maso ještě vodou, která však bude sahat jen pár centimetrů nad maso. Přiklopte a vše vařte tři hodiny.



Foto: Shutterstock

Jak má být guláš zahuštěn

Opravdu kvalitní guláš byste v žádném případě neměli zahušťovat věcmi, které se k tomuto účelu často používají. Opravdu nesahejte po mouce nebo chlebu. Dobře udělaný guláš zahuštění nepotřebuje,

ostatně to je i důvod, proč jste do něj dali tolik cibule, která se rozvaří a guláš správně zahustí. Pochopitelně to nesmíte přehnat s vodou a nedat jí tam příliš mnoho.

Když už byste guláš přeci jen potřebovali mermomocí zahustit, sáhněte po bramboře. Ta totiž obsahuje velké množství škrobu, který dá guláši příjemnou konzistenci. Nějakých dvacet minut před závěrem vaření stačí bramboru do guláše nastrouhat na co nejjemnější kousky.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít