

Hovězí guláš po italsku



Ingredience **pro 4 osoby**

1 kg	Hovězí maso na guláš
1 lt	Voda
4 lžíce	Olivový olej extra panenský
40 gr	Hladká mouka
200 ml	Červené víno suché
1 řapík	Řapíkatý celer
1 ks	Mrkev
1 ks	Cibule
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

20

min

120

min

5

min

Cena



1 kg masa

Nejprve si pro náš guláš připravíme maso. Důkladně jej osušíme kuchyňským papírem a ostrým nožem odřežeme přebytečný tuk a blány...



Maso podélně nakrájíme na pláty...



Podle velikosti pláty nařežeme na nudle, které nakrájíme na stejně velké kostky o průměru 3-4 cm...



1 větší cibule 1 řapík celeru 1 mrkev

Mrkev a cibuli oloupeme, od celeru odřízneme konec a důkladně omyjeme pod tekoucí vodou...



Zeleninu vložíme do mixéru a rozmixujeme nadrobno. Pokud mixer nemáme, vše nakrájíme najemno, mrkev a celer můžeme také nastrouhat na struhadle...



4 lžíce oleje

Ve větším hrnci s nepřilnavým povrchem anebo v hluboké teflonové pánvi rozehejeme olivový olej, přidáme zeleninu a restujeme za častého míchání na mírnějším ohni asi 10 minut. Zelenina by nám neměla zhnědnout...



40 gr mouky

Maso lehce obalíme v mouce, přidáme ho k zelenině, zvedneme oheň a za častého míchání orestujeme po všech stranách dozlatova...



8.

200 ml červeného vína

Podlijeme vínem a necháme zcela odpařit...



9.

1 litr horké vody

Přilijeme horkou vodu, osolíme a dusíme pod pokličkou na mírném ohni zhruba hodinu a půl, anebo než je maso měkké...



V případě, že použijeme tlakový hrnec, je lepší nejprve k osmahnutí masa a zeleniny použít nepřilnavou pánev a přemístit vše do tlakového hrnce až po vypaření vína. Přilijeme horkou vodu a vaříme na mírném ohni zhruba hodinu od doby, kdy tlakáč začne syčet...



Během dušení pravidelně promícháváme. Pokud je guláš příliš suchý, můžeme přidat naběračku horké vody, a pokud je příliš řídký, zvedneme oheň, sundáme pokličku a necháme část omáčky odpařit až do požadované hustosti...



12.

sůl čerstvě mletý pepř

Guláš již ničím nezahušťujeme. Nakonec podle chuti dochutíme solí a čerstvě umletým pepřem. Necháme 5–10 minut odpočinout a podáváme jej teplý.

Jako vhodnou přílohu můžeme servírovat pečivo, polentu, kuskus anebo rýži basmati. A samozřejmě také české knedlíky.