



# FAZUĽOVÝ GULÁŠ OD HUGA





Tento recept je klasikou fantastickej maďarskej kuchyne. Je jednoduchý na prípravu a garantujem vám, že keď ho vyskúšate bude patriť k vašim obľúbeným. Je naozaj vynikajúci a samozrejme , ako každý guláš, najlepší na druhý deň.



Na prípravu budete potrebovať: (6 porcií)

3 rôzne druhy suchej fazule ( veľkú tmavú, veľkú bielu a malú bielu fazuľu)

Konkrétne druhy fazule si samozrejme môžete vybrať sami podľa chuti alebo podľa toho, čo práve máte doma alebo na záhrade.

1 kg bravčového pleca

1 pikantnú klobásu

soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku, majoránku, 1 bobkový list.

1 cibuľa

trochu oleja

Postup:

Príprava gulášu je v zásade jednoduchá. Budete potrebovať 2 hrnce. V jednom uvaríte pripravenú fazuľu s klobáskou a v druhom pripravíte klasický perkelt. Na konci varenia uvarenú fazuľu zamiešate s perkeltom, chvíľu povaríte a najlepší guláš je na svete!!

A teraz krok za krokom:

Fazuľu namočte do väčšieho množstva vody. Najlepšie pár hodín pred varením. Každý druh fazule namočte zvlášť.

Fazuľu vyberte z vody, vložte do hrnca, v ktorom ju budete variť a zalejte vodou. Ja dávam variť fazuľu postupne od najväčšej po najmenšiu aby sa nerozvarila. Spolu s fazuľou varte aj klobásku v kuse. Tú nakrájate až keď bude fazuľa hotová. Fazuľu varte len v slanej vode.

Pokiaľ sa varí fazuľa tak si v druhom hrnci pripravte perkelt. Najskôr osmažte 1 cibuľu na rozpálenom oleji. Pridajte na kocky nakrájané bravčové plece. Ochutťe soľou, korením, červenou paprikou. Restujte na silnom ohni, nepodlievajte vodou. Mäso si pustí šťavu, v ktorej ho budete dusiť cca 30 minút, kým nebude mäkké. Pridáme 1 bobkový list a trochu gulásovej pasty. Ak je to potrebné, dolievajte vodu, ale naozaj len minimálne. Keď na záver zmiešame perkelt s fazuľou musíme dosiahnuť trochu hustejšiu konzistenciu. Veľkým množstvom vody vy sme uvarili polievku.

Keď bude fazuľa uvarená do mäkka spojíme ju s perkeltom. Odporúčam z fazule nepoužiť všetku vodu aby nebol guláš veľmi riedky. Ešte chvíľu povarte, dochutťe soľou, korením a majoránkou.

**HOTOVO!**

Na zjemnenie gulášu môžete pri podávaní použiť lyžicu kyslej smotany.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo

