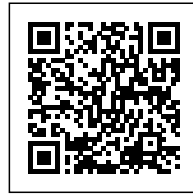




HOVÄDZÍ PAPIKÁŠ OD HUGA





Na prípravu tohto "luxusného jedla" môžete použiť hovädzie alebo teľacie mäso vhodné na guláš. Nesmie byť suché, je lepšie použiť mäso prerastené tukom. Ak riešite či je to "paprikáš" alebo "perkelt", radím neriešiť! V každej rodine má svoje vlastné pomenovanie. Dočítal som sa však, že len paprikáš je možné dochutiť smotanou, tak zostaňme dnes pri paprikáši.

Podíme na to!!



Budete potrebovať: (na 6 porcií)

- 👍 1 kg hovädzieho mäsa
- 👍 1 cibuľu
- 👍 trochu oleja
- 👍 bobkový list (2 kusy)
- 👍 soľ
- 👍 mleté čierne korenie
- 👍 mletú červenú papriku sladkú aj štiplavú
- 👍 kyslú smotanu

Postup:

Cibuľu nakrájajte na drobno a osmažte do zlatej farby na rozpálenom oleji.

Pridajte na drobné kocky nakrájané, očistené mäso. Pridajte soľ, korenie, mletú červenú papriku, bobkový list a dôkladne orestujte. Nedolievajte vodu! Prvých aspoň 15 minút nechajte mäso pražiť vo vlastnej šťave.

Pridajte trochu vody, zakryte pokrievkou a nechajte mäso dusiť minimálne 1 hodinu.

Ja som použil nový nízkotlakový hrniec a poviem vám je super! Celá príprava trvala 20 minút a mäso sa rozpadávalo! (Viac info o tejto novinke na budúce).

Keď bude mäsko mäkké, dochuťte, ak je to potrebné soľou a korením. Pridajte na koniec 2 veľké lyžice kyslej smotany a ešte chvíľu poduste. Nedávajte zbytočne veľa vody aby omáčka nebola riedka. Smotana ju správne zahustí! V žiadnom prípade nepridávajte múku.

HOTOVO!

Podávajte s haluškami alebo s inou cestovinou. Pridajte na omáčku ešte trochu čerstvej smotany a nakrájanú čerstvú papriku.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo