Recept na pikantní Segedínský guláš

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-pikantni-segedinsky-gulas.html

Když budete mít chuť na něco opravdu pikantního, uvařte si segedínský guláš. Uchvátí vás škála úžasně propojených chutí. Od navinulé, přes pálivou, masovou i sametově jemnou po smetaně. Báječně chutná nejen po sladkých vánocích.

Suroviny

- 600 g vepřového masa (plec nebo krkovice)
- 50 g slaniny
- 1 polévková lžíce sádla (chuťově lepší je přepuštěné máslo)
- 2 velké cibule
- 2 dl světlého 10° piva
- 4 vrchovaté čajové lžičky kvalitní sladké mleté papriky
- 1 polévková lžíce rajského protlaku
- 2 stroužky česneku
- 1 bobkový list
- 800 g kysaného domácího zelí (i s lákem)
- 2 lžíce hladké mouky
- 250 g zakysané smetany
- 1 čajová lžička kmínu
- Syrová feferonka (dle chuti)
- Sůl, pepř
- 1 vrchovatá čajová lžička majoránky

Postup

Vepřové maso nakrájíme na 2 cm velké kostky. Do hrnce se silným dnem dáme sádlo a slaninu nakrájenou na jemno.

Když se slanina začne rozpékat, přidáme cibuli nakrájenou na kostičky a smažíme 5 minut.

Pak hrnec odstavíme a vložíme maso a mletou papriku.

Vše promícháme a hrnec vrátíme zpět na plotnu.

Maso osolíme, přidáme kmín, rajský protlak, feferonku a utřený česnek.

Podlijeme pivem, (případně doplníme tolik vody, aby bylo maso pod tekutinou), a dusíme tak dlouho, až je maso měkké.

Podle druhu masa to trvá cca 60 minut.

Mezitím si připravíme zelí i s lákem – je domácí a máme rádi pikantní chuť.

Pokud je kysané zelí měkké (záleží na odrůdě naloženého zelí), není třeba ho vařit. V opačném případě zelí uvaříme al dente.

Zelí překrájíme a přidáme k masu. Promícháme a ochutnáme, zda jsou chutě v pořádku podle našich

představ.

Na závěr přidáme smetanu, do které jsme zašlehali mouku. Vše promícháme a na mírném ohni povaříme 10 minut.

Rada: Smetana, přidávaná do vroucího pokrmu nesmí být nikdy studená, jinak se sráží do drobných hrudek. Do smetany přidejte mouku a naběračku horkého vývaru a metličkou vymíchejte do hladka.

Ochutnáme, případně dosolíme a přidáme trochu mletého pepře.

Guláš je mimořádně chutný a pikantní. Druhý den má ještě lepší chuť. Podáváme s knedlíkem. V Maďarsku, kde má tento pokrm svoje kořeny, jej podávají výhradně s chlebem.

Něco z historie tohoto pokrmu

Budapešťský archivář Jósef Székely se prý v roce 1846 zastavil ve své oblíbené hospůdce Arany Okör těsně před zavírací hodinou, kdy již v kuchyni neměli nic jiného, než trochu guláše a vařeného kysaného zelí.

Na jeho přání mu obě zbylá jídla smíchali a ohřáli.

Pokrm ho tak nadchl, že si on sám i jeho přátelé nadále objednávali zelí „a la Székely".

Slovutný maďarský básník Sándor Petöfi ho prý sám nakonec pokřtil na **"székelygulyás"**.