

# Recept na perkelt z hovězího masa

<https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/recept-na-perkelt-z-hoveziho-masa.html>

Pořádná porce perkeltu mně vždy správně naladit a hostům v očích vzplanou ohničky očekávání, zejména u mužské části. Perkelt či tokáň se v naší kuchyni těší velké oblibě a věnovat čas přípravě stojí za to.

Při přípravě perkeltu sáhneme po červeném masu, tedy po zvěřině, [hovězím](#) či [skopovém](#).

Samozřejmě, že můžeme perkelt připravit i z masa [vepřového](#) nebo [drůbežího](#), ale top je zvěřina.

Maso se krájí na větší kostky, je v něm zastoupen větší podíl mleté papriky, syrové rajče i červené víno (já jsem tentokrát nepřidávala červené, ale bílé). A stejně jako v [paprikáši](#) i v perkeltu maso doprovází větší množství omáčky.

## Na 4 porce perkeltu budeme potřebovat

- 35 g [uzeného špeku](#) nakrájeného na kostičky
- 1 polévkovou lžici [sádla](#)
- 2 velké [cibule](#) (250 g) nakrájené na kostičky
- 1 syrovou červenou papriku (70-80 g) nakrájenou na malé kostičky
- 2 stroužky česneku (10 g), rozetřené se solí
- 2 syrová neoloupaná rajčata (150 g) nakrájená na malé kousky
- 2 bobkové listy přelomené na polovinu
- 600 g [hovězí](#) klišky nakrájené na větší kostky
- 3 čajové lžičky gulášové papriky
- 2 čajové lžičky gulášového koření
- 1 kávovou lžičku celého kmínu
- 250 ml suchého bílého/červeného vína
- Sůl
- Na špičku nože [kajenského pepře](#) (lze vynechat)

## Postup přípravy perkeltu z hovězího masa

Do větší pánve nebo kastrolu dáme 1 polévkovou lžici [sádla](#), kostičky uzeného [špeku](#) a začneme zahřívat.

Do horkého tuku přihodíme nakrájenou [cibuli](#) na kostičky a smažíme ji pod dohledem cca 8 minut. Nesmí hnědnout, ale jen zezlátnout.



### **Smažíme kostky masa**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

K opečené cibuli přidáme přelomené bobkové listy, kávovou lžičku celého kmínu, nakrájené maso a necháme ho opéct ze všech stran. Nespěcháme, maso se musí dobře opéct. Nyní maso osolíme.

K opečenému masu přidáme rozetřené 2 stroužky česneku se solí a zasmažíme je minutu.

Nyní přisypeme 3 čajové lžičky gulášové papriky (je výrazně červená), dále přidáme 2 čajové lžičky gulášového koření a nakonec kostičky syrové červené papriky a rajčata.



### **Přidání koření do perkeltu**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Já jsem ještě přidala na špičku nože [kajenský pepř](#), ale není podmínkou. Promícháme a odkryté zasmažíme 1 minutu.

Maso i omáčkový základ zalijeme bílým vínem, promícháme a kastrol zakryjeme poklicí.

### **Maso dusíme pomalu, musí být ve finále měkké.**

Na mírném ohni perkelt dusíme, dokud není maso měkké. Já jsem dusila přibližně 1 hodinu a 30 minut.

Záleží na druhu masa i na jeho kvalitě. Maso se musí dusit pomalu a mělo by být měkké, nesmí na skus klást odpor. To bychom si příliš nepochutnali.

Pokud budeme maso dusit na mírném ohni, nebudeme muset přilévat další tekutinu.



### **Perkelt zalitý vínem před dušením**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Pokud se nám bude zdát, že pokrm vyžaduje další tekutinu, můžeme použít další víno nebo pár lžic vody. Já jsem nepodlévala, nebylo třeba.

### **Perkelt nezahušťujeme, pouze zredukujeme tekutinu.**

Perkelt ničím nezahušťujeme. Mějme na paměti, že omáčka by neměla být příliš řídká. Proto podlévejme s mírou, případně dostatečně zredukujte tekutinu.

Do hotového a odstaveného pokrmu přidáme trochu mletého černého pepře a sůl dle chuti každé rodiny.

Já mám perkelt nejraději s chlebem.



### **Recept na perkelt z hovězího masa**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Protože pocházím z Plzeňska, někteří hosté většinou vyžadují ke každé porci pár koleček syrové [cibule](#) a vybraní gurmáni i kus vajíčka natvrdo. Inu, proč ne. Ochutnala jsem a není to vůbec špatné. Každému, co má rád.

Až budete mít volnou chvíli, přečtěte si moje [povídání o „bratrancích“ perkeltu](#).

Že nevíte, kteří to jsou? No přece guláš, [tokáň](#) a [paprikáš](#).