Recept na zabijačkový guláš podle naší babičky

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-zabijackovy-gulas-podle-nasi-babicky.html

Zabijačkový guláš je velká pochoutka. Zpravidla ho děláváme týden po zabijačce. Můžete si jej ale uvařit i bez zabijačky doma, suroviny i příprava jsou pro každého dostupné.

Četla jsem mnoho polemik a názorových sporů na téma: kolik má být cibule v poměru k masu, jakou barvu má mít usmažená cibule, kdy solit, zda používat papriku a čím guláš zahustit. Prý nejlepší je mozečkem z prasátka.

Všichni si myslíme, že náš guláš je ten nejlepší. Já zde nebudu vést polemiky, jen popíšu guláš, jak ho vařila už moje babička, moje maminka, a jak ho dnes vařím i já.

Víte, že ...

Guláš bylo jídlo, které vařili venku v kotlících a jedli pouze maďarští pastevci. Proto také původní význam maďarského slova „gulyás“ znamenal „pastevec“. V průběhu času se guláš postupně přestěhoval z venkovních kotlíků až na elegantní tabule.

To, co my nazýváme guláš, je v Maďarsku vlastně hutná polévka, která se nikdy nezahušťuje moukou. Vaří se na mnoho způsobů, ale nikdy v něm nesmí chybět hodně masa, brambory, cibule, česnek, paprika, rajčatový protlak a někde se přidávají těstoviny.

Na přípravu zabijačkového guláše budeme potřebovat

- 1 kg vepřové plece
- 2-3 vepřová srdce
- 200 g vepřových jater
- 3 polévkové lžíce sádla
- 50 g uzeného špeku
- 4 větší cibule
- 2 čajové lžičky sladké papriky
- 2 čajové lžičky gulášového koření
- 1-2 čajové lžičky pálivé papriky (dle chuti strávníků)
- 1 čajová lžička drceného kmínu
- 3 stroužky česneku
- 0,75 litru vývaru
- 2 čajové lžičky soli
- majoránku 2x mezi prsty
- 2 krajíce chleba i s kůrkou

Postup přípravy zabijačkového guláše

Začneme tím, že do misky nalámeme oba krajíce chleba, přelijeme je 3 naběračkami vývaru a necháme je v tom pěkně vykoupat. Misku odstavíme, její obsah budeme potřebovat až téměř nakonec.



Špek a cibuli nakrájíme na drobné kostičky. Vepřovou plec a srdce nakrájíme na větší kostky. Játra nejprve důkladně omyjeme studenou vodou, odstraníme všechny blány a rovněž nakrájíme. Do rozpáleného hrnce dáme sádlo, špek a cibuli.

Cibuli smažíme tak dlouho, až cibule téměř zkaramelizuje, má zlatavou barvu.

A to je vhodný moment, aby se přidalo všechno maso s výjimkou jater. Maso ze všech stran krásně opečeme, přidáme drcený kmín, obě papriky i gulášové koření. Zamícháme a podlijeme vývarem. Přiklopíme a necháme dusit.

Nezapomeneme občas promíchat.

Asi po hodině k masu přidáme syrová játra a rozdrcený česnek a pepř. Necháme provařit asi 20 minut. Guláš osolíme a zahustíme rozmočeným chlebem, který jsme si rozmixovali do hladka. Babička si pomáhala vidličkou a chleba pasírovala přes cedník. Maminka guláš zahušťovala strouhanými kůrkami tvrdého chleba a já chléb mixuji.

Guláš ještě necháme povařit dalších 20 minut, až je maso krásně měkké. Na úplný závěr přidáme majoránku a případně dosolíme. U nás se zabijačkový guláš podává s kolečky cibule a s chlebem. Nejlepší je s chlebem čerstvým, s křupavými kůrkami.

