

Milí poutníci,
jelikož vás letos můžeme pozvat na guláš jen po internetu,
přinášíme vám zde pozdrav z kuchyně
a pro inspiraci recept:

Guláš na svatého Valentina pro 200 poutníků

Potřebujeme:

- 1 bednu piva, nejlépe Radegast 10° (pro kuchaře 😊)
- 25 kg chleba
- 30 kg hovězího masa, falešná svíčková
- 6 kg hovězích kostí na vývar
- 20 kg cibule
- 2 kg sádla
- 4 paličky česneku
- 0,5 kg papriky mleté, sladké
- 100 g rajského protlaku
- 1 kg hladké mouky
- + sůl, majoránku, pepř celý, nové koření, bobkový list

Postup:

Postavíme vývar, přibližně v 30 litrovém hrnci zalijeme kosti 15 litry vody, přidáme 5 čajových lžiček soli a 1 cibuli i se šlupkou. Do plátýnka nebo do vajíčka na čaj dáme: 1,5 lžičky černého pepře, 1 lžičku nového koření a 6 bobkových lístků. Vývar táhneme nebo-li pomalu vaříme 24 hodin.

Maso nakrájíme na kostky, 6 – 8 kousků na porci (150 g/ 1 porce) Všechny „žužle“ a to, co by se nám nelíbilo na talíři, přihodíme do vývaru.

Do 60 litrového hrnce dáme rozpustit sádlo, přidáme cibuli, nakrájenou klidně na hrubo. Orestujeme a na slabším ohni ji za občasného míchání děláme 8 hodin, až úplně zhnědne, ale nepřipalí. To dělá barvu guláše.

Když je cibule krásně hnědá a téměř rozvařená, přidáme rajský protlak. Mícháme, až nám z něho vyjde kyselý odér. Poté vmícháme papriku. Necháme propěnit a zalijeme šufánkem vývaru, ať nezhořkne.

Vsypeme maso, orestujeme a zalijeme vývarem, ať se maso nepřipaluje. Přikryjeme a pomalu dusíme až do změknutí. Občas promícháme a podle potřeb podléváme vývarem.

Po zatáhnutí masa přidáme prolisovaný česnek, sůl (1 čajová lžička na 1 kg masa).

Když je maso měkké, vytáhneme ho do hrnce, ten vložíme do většího hrnce a necháme vychládnout. V neděli, v den servírování, nalijeme dostatečně s předstihem do toho většího hrnce vodu a postavíme na oheň. Maso bez míchání necháme prohřívát.

Po vytažení masa si nachystáme zákletku, z mouky a studené vody. Vlijeme do šťávy a necháme na mírném ohni provařit. Přidáváme vývar, až budeme mít 60 litrový hrnc plný. Dochutíme majoránkou, případně něčím ostrým. Používám mleté papričky keříkové nebo 2 lžičky pasty z ostrých papriček. Po ochutnání dosolíme nebo přidáme bujón, pokud se zdá být vývar slabý.

Závěrem:

Vývar i cibuli zakládám již v pátek, v sobotu guláš dodělám. Při chladnutí šťávy ji občas promíchám, ať se nevytvoří na povrchu „škarka“. Guláš by mohl zkysnout. V neděli ráno vše pomalu ohřívám, aby se mohlo jídlo podávat ve 12 hodin. Pokud máte ohřívací hrnce s vodní vložkou, lze maso ohřívát v nich. Tím vypustíte krok vkládání menšího hrnce s masem do většího s vodou. Na vydání takového množství je dobré si dopředu domluvit ochotné pomocníky, kteří guláš roznesou a pak také umyjí nádoby.

Guláš podáváme s chlebem, zhruba 2 krajíce na porci. Můžeme nakrájet kolečka cibule jako přízdobu, kterou rozneseme na talířcích po stolech.

Jediné co jsme z připravených ingrediencí nezmínili je bedna piva. Je určena pro kuchaře pro doplnění tekutin při práci a ať neztratí správnou chuť ☺ Pokud se bedýnka nevypotřebuje při vaření je možno nějakou tu lahvinku nabídnout poutníkům po jídle.

Budte zdraví a mějte se rádi

+ dobrou chuť vám přeji Jaroslav a Jožanka Hrabovští