

Czeski gulasz piwny



KLORUŚ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gulasz

łopatka bez kości	550 g
skóra z boczku wędzonego	1 szt
cebula biała	2 szt
czosnek	3 ząbki
masło klarowane	1 łyżka
mąka	2 łyżki
piwo jasne	1 szklanka
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
sól	

zasmażana kapusta

kapusta kiszona	900 g
cebula	1 szt
smalec	1 łyżka
masło	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	
kminek	

placki ziemniaczane

ziemniaki 1 kg

cebula biała 1 i 1/2 szt

mąka ziemniaczana

olej do smażenia

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gulasz:

W garnku podsmażamy skórę z boczku z łyżką masła klarowanego. Łopatkę myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę. Mięso mieszamy w miseczce z łyżką mąką i słodką papryką tak, aby pokryła całe mięso. Następnie dodajemy je do podsmażonej skórki boczku i przesmażamy kilka minut.

Dodajemy poszatowane w piórka cebule i czosnek w cienkie plasterki. Przesmażamy jeszcze kilka minut i zalewamy całość piwem oraz wodą tak aby przykryła mięso. Dodajemy ziele angielskie i liść laurowy i dusimy na wolnym ogniu do miękkości mięsa (około godziny) od czasu do czasu mieszając. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gdy mięso będzie już miękkie i kruche mieszamy łyżkę maki z pół szklanki wody i wlewamy przez sitko do gulaszu.

Serwujemy gorący z dodatkiem zasmażanej kapusty i placków ziemniaczanych lub knedlików.

Kapusta:

Cebule obrać i pokroić w drobna kostkę. W garnku roztopić smalec z masłem i przesmażyć na nim cebulkę do zeszklenia. Dodać poszatowaną kapustę i kontynuować smażenie na wolnym ogniu przez około 8-10 minut. Wymieszać łyżkę mąki z niepełną szklanką wody. Wlać do kapusty przez sitko stale mieszając. Doprawić do smaku pieprzem i kminkiem

Placki ziemniaczane:

Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o małych oczkach razem z cebulami. Porządnie odciskamy nadmiar soku z przetartej masy. Doprawiamy solą i pieprzem i dodajemy tyle mąki, żeby scaliła placki, ale żeby ciasto nie było twarde. Konsystencja ma przypominać gęstsze ciasto naleśnikowe. Smażymy na oleju na złoto z obu stron.