Hovädzí guláš s maslovými haluškami

120–180 Min

Príprava

1 Cibuľu nakrájajte nadrobno. Vo veľkom hrnci roztopte bravčovú masť a na miernom ohni opekajte cibuľu 30 minút dozlatista.

2 Zložte z ohňa, vmiešajte sladkú papriku, ihneď deglazujte panvicu octom a nalejte 300 ml vody. Prikryte a povarte 30 minút domäkka.

3 Ošúpte a nahrubo nakrájajte cesnak. Dajte mäso na 3 až 4 cm kúsky a pridajte k mäkkej cibuli spolu s cesnakom, paradajkovým pretlakom, mletou rascou a sušeným majoránom. Prikryte a duste 2 – 3 hodiny na strednom stupni. Ochuťte morskou soľou a mletým korením. Počas varenia postupne prilievajte zvyšnú vodu. Mäso musí byť vždy zaliate tekutinou.

4 Príprava maslových halušiek: Vo veľkom hrnci priveďte osolenú vodu do varu. V malom hrnci rozpustite maslo.

5 Do misky pridajte múku spolu so štipkou morskej soli a mletým muškátovým orieškom a premiešajte. Pridajte vajcia a rozpustené maslo. Za stáleho miešania pridávajte mlieko, kým sa nevytvorí sypká zápražka. V prípade potreby pridajte viac mlieka.

6 Haluškovú zmes hádžte cez haluškár priamo do vriacej vody. Halušky sú hotové, keď vyplávajú na povrch. Sceďte a pridajte do misy s približne 1 PL masla. Dobre premiešajte, aby sa halušky nezlepili.

7 Príprava zelerovej dekorácie: Ošúpte zeler a pomocou krájača ho nakrájajte na veľmi jemné rezančeky julienne (alebo ho nakrájajte nožom natenko) a osmažte v rozpálenom oleji do chrumkava.

8 Guláš naservírujte s haluškami, ozdobte zvyškom zeleru a čerstvo nasekanou petržlenovou vňaťou a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na hovädzí guláš

700 g	Hovädzie mäso na dusenie (hovädzie stehno)
700 g	Cibuľa
3 PL	Bravčová masť
1 PL	Paradajkový pretlak
2 ks	Strúčiky cesnaku
2 PL	Ocot
500 ml	Voda
1 ČL	Rasca mletá
1 ČL	Majorán drvený
3 PL	Paprika špeciál sladká
1 ČL	Morská soľ jedlá jódovaná
1 ČL	Čierne korenie mleté

Na maslové halušky

400 g	Múka, hrubá
2	Vajcia
40 g	Maslo
300 ml	Mlieko
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé

Na dekoráciu

1	Zeler, malý
80 ml	Olivový olej
1 e	Zväzok čerstvého petržlenu