**Guláš**

**Suroviny**

* 916 g nožina hovädzia
* 4 ks cibuľa
* 1 PL masť bravčová domáca
* 3 čl paprika červená sladká mletá
* 1 čl rasca celá
* 1 čl soľ
* 0,5 čl korenie čierne mleté
* 5 ks zemiaky
* 2 ks (alebo červená) paprika zelená
* 2 ks paradajka
* majorán drvený sušený
* 4 strúčiky cesnak

**Postup:**

1. Očistila som si 4 veľké cibule, 4 strúčiky cesnaku, umyla som si papriku.  
   Paradajky som blanžírovala, to znamená, že som vrch narezala do kríža, vložila som ich do misky a zaliala vriacou vodou. Po chvíľke sa dali krásne ošúpať.
2. Pripravila som si domácu bravčovú masť.
3. Mäso som očistila, zbavila blán, šliach. Vložila som ich ako prvé variť do menšieho kastrólika v studenej vode.  
   Pomaly som to nechala variť. Vývar použijem na podliatie guláša. Nebudem potrebovať žiadny bujón ani vegetu.
4. Mäso som nakrájala na kocky.
5. Nakrájala som si cibuľu. Nemusí vyť moc na drobno.
6. Masť som roztopila, pridala som cibuľu a restovala som ju.
7. K cibuli som pridala kmín, nech sa tiež opečie. Chvíľu som ho opekala, potom som k cibuli pridala polievkovú lyžičku vody, nechala som vodu vydusiť.  
   Ešte som to dva krát opakovala.
8. Keď bola voda z cibule aj tretí krát vydusená, pridala som do hrnca mäso. Prudko som ho opiekla, kým nezmenilo farbu.  
   Hrniec som stiahla z ohňa a pridala som mletú sladkú papriku, mleté čierne korenie, soľ.  
   Keby dnes neprišla vnučka, pridala by som aj feferónku.
9. Zamiešala som to.
10. Pokrájala som jednu zelenú papriku a jednu kapiu na drobné kúsky,  
    taktiež aj rajčiny. Pridala som ich do hrnca.
11. Mäsa som podliala horúcim vývarom z obrezkov.  
    Tlakový hrniec som zatvorila a varila som mäso asi 40 minút.
12. Kým sa mi mäso dusilo, očistila som si 5 zemiakov.
13. Jeden zemiak som nakrájala na celkom maličké kocôčky, ostatné zemiaky na osminky.  
    Pridala som ich k mäsu, ktoré už bolo mäkké. Takisto som pridala pretlačený cesnak.
14. Keď boli zemiaky uvarené, pridala som do gulášu majoránku.  
    Guláš nebolo treba ničím zahusťovať.