

Hovězí maso	3
Anglický rostbíf.....	3
Barevný guláš.....	3
Cikánský guláš	3
Černý guláš.....	4
Český guláš	4
Čevabčiči.....	4
Čevabčiči a sekané řízky	4
Farmářský guláš	5
Guláš flamendr	5
Guláš s cuketou	5
Guláš s houbami	6
Guláš s kysanou smetanou	6
Guláš se žampiony a vínem.....	6
Guláš z hájovny	7
Gulášek.....	7
Holštýnský biftek	7
Hovězí biftek s ovocem.....	8
Hovězí guláš 1.....	8
Hovězí guláš 2.....	8
Hovězí guláš na pivě	9
Hovězí guláš s lečem.....	9
Hovězí guláš se salámem a sýrem.....	9
Hovězí maso na bylinkách	10
Hovězí medailonky s hříbky	10
Hovězí na thajský způsob.....	10
Hovězí s rajskou omáčkou	11
Hovězí sekaný biftek.....	11
Kapucínský guláš	11
Karbonátky ve smetanové omáče	11
Kombinované závitky	12
Kotlíkový guláš 1	12
Kotlíkový guláš 2	12
Kuličky z mletého masa na rajčatech.....	13
Maďarský guláš 1	13
Maďarský guláš 2.....	13
Marinovaný biftek	13
Masová směs v těstíčku.....	14
Mexický guláš se sýrem	14
Mletý řízek se sýrem	14
Paprikáš s noky.....	15
Pepřový steak s vinným máslem	15
Pivní guláš	15
Plněná pečeně ze svíčkové	16
Plzeňský guláš	16
Prezidentský guláš.....	16
Přírodní roštěnky	17
Rostbíf s pepřovou krustou	17
Slovenský guláš z dvojího masa.....	17
Steak s mangem a nudlemi	18

Svíčková na smetaně 1	18
Svíčková na smetaně 2	18
Svíčková pečeně po rýnsku	19
Štěpánská hovězí pečeně	19
Tatarský biftek.....	19
Ukrutný guláš	20
Vařené hovězí maso se zeleninou	20
Vídeňský guláš 1	20
Vídeňský guláš 2	20
Zapečený guláš.....	21

Hovězí maso

Anglický rostbíf

1 1/3 kg nízkého roštěnce, olej, mletý pepř, sůl, 40g másla, 30g hladké mouky, worchester.

Roštěnec zbavte tuku a šlach. Potřete ho olejem a nechte v chladničce pět dnů odležet. Před přípravou maso osolte, opeřete a nechte odležet asi hodinu. Vložte ho na rozehřátý olej a v troubě prudce opékejte 15 až 20 minut po obou stranách. Opečený roštěnec vyjměte, přeložte na jiný olej a dopečte. Doba pečení je závislá na výšce a jakosti masa. Rostbíf má být uvnitř růžový, ne však krvavý. Ke konci pečení se vpichem špejle přesvědčte, je-li správně upečeno. Má vytékat jen růžová šťáva, ne krev. Upečený roštěnec vyjměte z tuku, do tuku přidejte máslo a mouku, osmažte ji, zalijte vodou, rozmíchejte a vařte tak dlouho, až se houstnoucí šťáva začne oddělovat od tuku. Šťávu proced'te, rostbíf nakrájejte přes vlákna na porce. Podávejte s dušenou rýží a se zeleninovým salátem nebo s vařenými brambory a dušenou zeleninou.

Barevný guláš

750g hovězího masa, 4 velké cibule, 4 papriky, 4 rajčata, několik stroužků česneku, sůl, mletá paprika, pepř, jíška, olej.

Na oleji osmažte na půlkolečka nakrájenou cibuli. Až bude skoro růžová, zasypte lžičkou mleté papriky, zamíchejte a přidejte na kostky pokrájené maso. Ze všech stran opečte. Osolte, opeřete a zalijte vodou nebo vývarem. Nechte dusit. Papriku nakrájejte na proužky, spařená a oloupaná rajčata na čtvrtky, česnek na plátky. Až bude maso téměř měkké, přidejte jíšku, veškerou zeleninu a duste do změknutí. Hotový guláš dochuťte solí a rozetřeným česnekem podle chuti. Podávejte s houskovým knedlíkem nebo s pečivem.

Cikánský guláš

375g předního hovězího, 40g rostlinného tuku, 100g cibule, 7.5g mleté papriky, sůl, mletý pepř, 20g rajčatového protlaku, kmín, 2.5 dl vývaru, 100g brambor, 1 stroužek česneku, majoránka, 25g slaniny, 50g žampionů, 50g papriky, 37.5g nakládanych okurek.

Na tuku osmahněte nakrájenou cibuli, zaprašte paprikou, zpěňte, vložte nakrájené maso, za stálého míchání osmahněte, osolte, opeřete, přidejte protlak a kmín. Zalijte vývarem a duste téměř do změknutí, přidejte na kostky nakrájené brambory, utřený česnek a majoránku. Chvilí duste, přidejte na slanině orestované nakrájené houby, na nudličky nakrájenou papriku a na kostičky nakrájená rajčata a okurky. Vše krátce povařte.

Černý guláš

1 kg hovězího masa, 1 černé pivo, 4 cibule, 4 stroužky česneku, 1 feferonka, sůl, mletý pepř, 1 lžíce majoránky, 1 lžíce sladké papriky, starší chléb, olej.

Cibuli a česnek oloupejte a nahrubo nakrájejte. Na větší kostky si nakrájejte také maso. V kastrolu rozpalte olej a nechte na něm zezlátnout nakrájenou cibuli a česnek. Poté přidejte maso a orestujte. Jakmile se zatáhne, osolte ho, přidejte mletý pepř, majoránku a sladkou mletou papriku a pokrájenou feferonku. Promíchejte a asi po dvou minutách zalijte asi 2/3 černého piva. Opět promíchejte, kastrol přikryjte, zmírněte příkon tepla a pomalinku duste. Je třeba mít trpělivost, než bude maso měkkém, může to trvat i dvě hodiny. Guláš by měl pouze zvolna probublávat. Občas zkontrolujte a podle potřeby podlijte zbývajícím pivem. Když bude maso skoro měkké, přidejte nastrouhaný chléb, promíchejte a nechte dále dusit, až se drobečky chleba rozpustí a vznikne krásná hustá tmavá omáčka

Český guláš

Olej, cibule, mletá paprika, hovězí maso, mrkev, petržel, bobkový list, zelená paprika, brambor.

V kastrolu na rozpáleném oleji nechte zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Zlehka ji zaprašte paprikou, přidejte maso, slabě podlijte vodou a nechte dusit do změknutí. Přidejte kousek mrkve, petržel, bobkový list a několik kousků nakrájené zelené papriky. Guláš nemíchejte, s hrncem přikrytým pokličkou občas zatřepete. Na zahuštění použijte nastrouhaný syrový brambor.

Čevabčiči

200g mletého zadního hovězího masa, 200g mletého vepřového masa, 2 cibule, mletá paprika, pepř, sádlo na opečení, hořčice, sůl.

Mleté maso promíchejte s drobně pokrájenou cibulí, paprikou, pepřem a solí a udělejte 12 tenkých válečků. Opečte je po všech stranách na rozehřátém sádle, přeložte na talíře, přelijte sádlem od opékání a obložte jemně pokrájenou cibulí a hořčicí. Podávejte s opečenými brambory a se zeleninovým salátem.

Čevabčiči a sekané řízky

30g strouhanky, 1/2 lžičky fenyklu, 1/2 lžičky anýzu, 1 rajče, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 800g mletého hovězího masa, 1 vejce, 1 lžíce oregana, sůl, pepř, 50g sýra feta, 4 lžíce olivového oleje.

Strouhanku pražte nasucho s fenyklem a anýzem 5 minut, pak nechte vychladnout. Rajče oloupejte, odstraňte jádérka, dužinu rozkrájejte na kostičky a přidejte ke strouhance. Vše pořádně promíchejte s mletým masem, vejcem a organem, osolte a opepřete. Přikryjte

a nechejte asi 60 minut rozležet. Pak maso rozdělte na dvě poloviny. Do jedné poloviny rozdrobte fetu a dobře promíchejte. Vytvarujte 4 až 6 řízků a potřete je olivovým olejem. Rošt namažte olejem a sekané řízky na něm grilujte po každé straně 7 minut. Ze zbylého masa vytvarujte válečky silné jako prst a postavte do chladu. Pak je opékejte na rozehřátém grilu ze všech stran asi 10 minut, mezitím potřete olejem. Vše rozdělte na talíře, popř. ozdobte. K pokrmu podávejte Avar (paprikovou pastu) a čerstvý okurkový salát. Pozn.: místo sýru feta můžete rozdrobit nebo nakrájet plísňový sýr nebo nastroumat polotvrdý ementál.

Farmářský guláš

800g hovězí klížky, 100g červené cibule, 100g pórku, 100g mrkve, 10 stroužků česneku, 5 brambor, 5 lístků bobkového listu, 5 kuliček nového koření, 10 kuliček celého pepře, 100g rajčatového protlaku, 30g sušených lesních hub, 1,5 l hovězího vývaru, 0,5 l kvalitního červeného vína, 100 ml oleje, sůl.

Sušené houby namočte do vody. Klížku očistěte a nakrájejte na kostky. V hrnci a rozpáleném oleji maso zprudka a krátce opečte, poté jej osolte a opepřete. V pánvi orestujte nakrájenou zeleninu, přidejte koření a orestujte, vložte protlak, orestujte, přidejte houby a opět orestujte. Takto připravenou zeleninu přidejte k masu, zalijte hovězím vývarem, vínem a duste hodinu, poté přidejte oškrábané a na větší kostky nakrájené brambory a duste do změknutí.

Guláš flamendr

600g hovězího masa, 100g sterilovaných okurek, 100g sterilovaných feferonek, 100g oleje, 150g kečupu, worcester, pepř, sůl.

Maso nakrájejte na nudličky, zprudka opečte v rozpáleném oleji, osolte, opepřete, ochuťte kečupem. Přidejte okurky, feferonky, dochuťte worcesterem a duste do změknutí.

Guláš s cuketou

300g zadního hovězího masa, 300g vepřového ramínka, 300g cukety, 60g tuku, 200g cibule, 1 zelená paprika, 2 rajčata, 2 lžíce hladké mouky, 2 stroužky česneku, 1/2 lžičky mletého kmínu, 1 vrchovatá lžička sladké mleté papriky, 2 lžíce kečupu, pepř, vývar z kostky bujónu, sůl.

Nejdříve očistěte cibuli, oloupejte cuketu a obojí nakrájejte na hrubé kostky. Také opláchnuté a osušené hovězí i vepřové maso pokrájejte na větší kostky. Očistěte česnek, zelenou papriku nakrájejte na proužky, spařte a oloupejte rajská jablíčka. V hrnci rozpalte tuk, osmažte na něm cibuli, přidejte hovězí maso a také ho osmahněte po všech stranách. Zhruba po 10 minutách přidejte vepřové maso a také osmažte. Míchejte. Když bude vepřové maso téměř měkké, rozprašte na ně hladkou mouku, promíchejte s masem a znovu nechte osmahnout. V tomto okamžiku přidejte nakrájenou cuketu, kečup, prolisovaný česnek, kmín, pepř, mletou papriku a sůl. Po troškách podlévejte vývarem až dosáhnete potřebného množství tekutiny. Stále míchejte. Nechte chvíli provařit a potom přidejte nakrájenou papriku a rajčata. Dále duste na mírném ohni až bude maso měkké. Je třeba počítat s tím, že přidáním cukety do guláše

vznikne při stejném množství mouky trochu řidší omáčka. Nevyhovuje-li vám to, stačí zaprášit maso větším množstvím mouky.

Guláš s houbami

500g hovězí klišky, 300g cibule, 2 stroužky česneku, 2 lžíce hladké mouky, 1/2 l vývaru, sůl, mletý pepř, mletá paprika, 200g mražených nebo nakládaných hub, 2 lžíce sterilované červené papriky, 3 lžíce kečupu, pár kapek worcesteru, 3 lžíce oleje.

Nejdříve oloupejte cibuli a na oleji ji osmahněte dozlatova. Přidejte na větší kostky nakrájené hovězí maso a také osmahněte po všech stranách. Osolte, opepřete, posypte paprikou, zamíchejte, přidejte mouku a za stálého míchání nechte trochu opražít. Potom postupně zalévejte vývarem, míchejte, přidejte kečup, worcester a prolisovaný česnek. Duste zvolna pod pokličkou až bude maso měkké. Občas míchejte a v případě potřeby přilévejte vývar. Teprve ke konci přidejte houby a sterilovanou červenou papriku. Společně nechte podusit už jen pár minut.

Guláš s kysanou smetanou

4 lžíce vepřového sádla, 600g hovězího masa, 500g cibule, 1 lžička soli, 1/2 lžičky pepře, 2 lžíce sladké papriky, 1 špetka česneku v prášku, 1/2 lžičky mletého kmínu, 1/8 l vývaru, 2 lžíce červeného vinného octa, 1 lžíce hladké mouky, 3/8 l kysané smetany.

Sádlo rozpalte v kastrolu se silným dnem. Maso nakrájené na větší kousky prudce osmahněte za stálého míchání. Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo, přidejte k masu a nechte 5 minut osmahnout do světlehněda. Přidejte koření, vývar, ocet a snižte teplotu. Kastrol přiklopte pokličkou, maso duste doměkka, občas zamíchejte. Mouku s trochou smetany rozkvedlejte a zamíchejte do hotové omáčky. Guláš dochuťte, před servírováním polijte hustou smetanou.

Guláš se žampiony a vínem

800g hovězího masa, 5 cibulí, 8 žampionů, 50g slaniny, 2 lžíce oleje, 200 ml červeného vína, 100 ml zakysané smetany, 1 bujónová kostka, 2 bobkové listy, 8 kuliček černého pepře, 6 kuliček nového koření, 5 jalovčinek, sůl, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce ostrého kečupu, 50g másla, 1 lžíce estragonu.

Maso opláchněte a nakrájejte na gulášové kostky, cibuli oloupejte a nakrájejte na kostičky. Stejně nakrájejte i slaninu. V hrnci rozpalte dvě lžíce oleje a společně s ním rozškvařte nakrájenou slaninu, na tom osmahněte cibuli a opečte po všech stranách kostky masa. Podlijte vývarem z kostky bujónu, zamíchejte a pod pokličkou duste asi 3/4 hodiny. Občas kontrolujte, aby se nevydusila všechna tekutina a zamíchejte. Zatím oloupejte žampiony a nakrájejte je na plátky. Po uplynutí stanovené doby přidejte všechno koření a sůl a duste dál, až maso změkne a téměř všechna tekutina vysmahne. Potom podlijte vínem a chvíli duste. Přidejte zakysanou smetanu smíchanou s hladkou moukou, na plátky pokrájené žampiony a pomalu povařte. Nakonec zamíchejte lžící ostrého kečupu, oříšek másla a lžičku estragonu,

podle potřeby dosolte. Podávejte s houskovým knedlíkem a brusinkovým, rybízovým nebo višňovým kompotem.

Guláš z hájovny

0.3 kg zadního hovězího, 40g vepřového sádla, 60g cibule, 10g česneku, 0.2g mletého pepře, 20g hladké mouky, 6g soli, 20g rajčatového protlaku, 3g mleté papriky, 60g slaniny, 50g pařížského salámu, 100g žampionů, 60g kapie.

Hovězí maso očistěte, operte a nakrájejte na stejnoměrné kostky. Na 2/3 sádla usmažte 2/3 cibulky s kmínem dozlatova, přimíchejte poloviční dávku papriky a na tento základ vložte připravené maso. Při častém míchání rychle oduste ve vlastní šťávě. Potom přidejte pepř, sůl a rajský protlak a pod pokličkou duste do změknutí. Přidávejte po částech podle potřeby horkou vodu. Když bude maso ještě trochu zatuhlé, nechte základ vydusit až do tuku. Přidejte mouku, orestujte asi 5 minut. Potom zalijte horkou vodou tolik, aby omáčka byla řidší. Přidejte utřený česnek a nechte zvolna vařit, až bude maso úplně měkké. Ve zvláštním hrnci zatím rozpustěte zbytek sádla, přidejte nahrubo nakrájenou cibuli, na kostičky nakrájenou slaninu, salám a na plátky pokrájené žampiony a kapie. Trochou papriky zasypte a všechno orestujte. Takto připravenou vložku dejte nakonec do guláše a ještě všechno převarěte.

Gulášek

500g předního hovězího masa, 500g vepřového plecka, 4 velké cibule, 4 papriky, 6 rajčat, 5 stroužků česneku, 200g uzeného bůčku, 1 lžička mletého kmínu, 2 lžice červené sladké papriky, 1 chilli paprička, sůl, mletý pepř, 1 kostka masového bujónu, olej.

Nejdříve si připravte všechny suroviny. Maso nakrájejte na větší kostky, cibule oloupejte a nakrájejte nadrobno. Z paprik odstraňte jádřince, opláchněte je a nakrájejte na proužky. Rajčata také opláchněte a nakrájejte na osminky. Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky. Připravte si asi 1 l horkého bujónu z kostky. V hrnci rozpalte olej, přidejte nakrájený uzený bůček, česnek a cibuli. Orestujte a přidejte hovězí maso. To také orestujte, jakmile zhnědne, osolte ho a posypte červenou paprikou. Vše zalijte litrem bujónu, kastrol přikryjte pokličkou a na mírném ohni duste asi hodinu. Poté přidejte vepřové maso (tomu stačí ke změknutí kratší doba), mletý kmín a nakrájenou chilli papričku a mletý pepř. Promíchejte, opět přikryjte pokličkou a společně duste nejméně další hodinu až hodinu a půl. Když bude obojí maso měkké, přidejte nakrájená rajčata a papriky a doduste. Na závěr ochuťte majoránkou.

Holštýnský biftek

250g cibule, 4 lžice oleje, 4 bifteky po 150g, 1/2 lžičky pepře, sůl, 2 lžice másla.

Oloupejte cibule a nakrájejte na plátky. Cibuli osmahněte do zlatova na 2 lžících rozpáleného oleje, rychle míchejte. Potom vyklopte na talíř. Zbývající olej dejte do pánve a rozehejte. Vložte bifteky a opékejte zprudka za častého obracení. Po 2 minutách, když jsou bifteky pěkně opečené, snižte teplotu. Hotové bifteky osolte a opepřete. Dejte na ně máslové hoblíny a servírujte na ohřátých talířích. Cibuli dejte zpět do pánve a vmíchejte do vypečené šťávy.

Dochuťte pepřem a solí. Vhodnou přílohou jsou brambory maštěné máslem s petrželkou.

Hovězí biftek s ovocem

4 bifteky ze svíčkové á 150g, ½ lžičky mletého pepře, 1 lžíce oleje, 2 lžíce másla, 2 banány, 4 půlky kompotových broskví, 4 kolečka ananasu, 4 lžičky brusinek, 2 lžíce mandlových lupínků, 1 lžíce hladké mouky, 1/8 l smetany, 1 lžíce sojové omáčky, 1/8 l masového vývaru, 50g prorostlé slaniny.

Z kusu odblaněné svíčkové nařežte plátky 3 až 4 cm tlusté. Naklepejte je hřbetem nože. Po jedné straně potřete olejem, opepřete a naskládejte na sebe. Nechejte proležet. Na pánvi rozpusťte máslo, přidejte podélně rozkrojené banány, půlky broskví naplněné brusinkami, ananas a mandle. Asi minutu rozpékejte, přiklopte a odstavte. Mouku rozmíchejte s trochou smetany, přidejte zbývající smetanu, sojovou omáčku a masový vývar. V druhé pánvi rozškvařte nadrobno nakrájenou slaninu. Steaky na každé straně prudce 1 minutu opékejte, osolte a přidejte k ovoci. Vypečenou šťávu zaprašte moukou a míchejte dokud se nespojí. Dochuťte.

Hovězí guláš 1

500g hovězího masa, 80g sádla, 200g cibule, mletá paprika, 1 lžíce rajčatového protlaku, 40g hladké mouky, česnek, kmín, sůl, pepř, majoránka.

Hovězí maso nakrájejte na stejně velké kostky. Na dvou třetinách dávky sádla usmažte dozlatova drobně pokrájenou cibuli a kmín, přidejte trochu mleté papriky, zamíchejte, vložte maso, rychle je osmahněte po všech stranách a pod pokličkou duste na malém plaménku do vydušení šťávy. Při dušení je občas zamíchejte. Potom maso osolte, opepřete, přidejte rajčatový protlak a trochu vody a duste dále pod pokličkou. Při dušení je občas zamíchejte a podlijte vodou. Když je maso napůl dušené, šťávu vyduste do tuku, zaprašte moukou, a za stálého míchání je smažte 5 minut. Potom maso zalijte vodou tak, aby omáčka byla řídká, přidejte prolisovaný česnek a duste do změknutí masa. Maso můžete vyjmout a šťávu přecedit. Na zbytku sádla zpěňte mletou papriku, přidejte ji do guláše současně s majoránkou a ještě nechte přejít varem. Na talíři guláš ozdobte drobně pokrájenou cibulí. Podávejte s houskovými knedlíky nebo se sláným pečivem.

Hovězí guláš 2

750g hovězího masa, 80g sádla, 500g cibule, 10g sladké mleté papriky, 1 lžička kmínu, 1 lžička majoránky, sůl, 3 stroužky česneku, 30g hladké mouky, 1 l vývaru z kostky.

Na guláš použijte nejlépe hovězí maso z klišky, ale vhodné je i maso z hovězí plece. Opláchněte ho, osušte a případně zbavte tuhých blan a šlach. Nakrájejte ho na větší kostky. Olupejte cibuli a nakrájejte ji na malé kostičky. Připravte si vývar. V kastrolu rozpalte sádlo a na něm orestujte všechnu nakrájenou cibuli. Jakmile bude světle žlutá, přidejte nakrájené maso a orestujte. Osolte, přidejte papriku, majoránku, kmín a prolisovaný česnek. Promíchejte a zalijte vývarem tak, aby bylo maso ponořené. Maso duste pod pokličkou na mírném ohni,

počítejte s tím, že to bude trvat asi hodinu nebo až hodinu a půl. Záleží na kvalitě masa. Je-li třeba, podlévejte vývarem a promíchejte. Až bude maso poloměkké, nechte šťávu zčásti vysmahnout, zaprašte hladkou moukou, promíchejte, osmahněte a poté znovu přilijte vývar a duste, až bude maso měkké. Hotový guláš podle potřeby přisolte. Podávejte s houskovým knedlíkem nebo s chlebem.

Hovězí guláš na pivě

500g hovězího masa, 10g sádla, 50g slaniny, 1 cibule, česnek, 2 lžíce strouhaného chleba, 2 dl světlého piva, sůl, mletá paprika, špetka mleté pálivé papriky, pepř.

Slaninu pokrájenou na kostičky rozškvařte, kostičky vyjměte, na vytaveném tuku usmažte dozlatova drobně pokrájenou cibuli, přidejte naklepané, na kostky pokrájené maso, osmažte je a duste zvolna pod pokličkou do vydušení vlastní šťávy. Potom vmíchejte mletou papriku, po zpenění hned zalijte trochou vody, osolte a duste. Po chvílce přidejte strouhaný chléb, prolisovaný česnek, pepř, trochu piva a duste. Guláš občas zamíchejte a podlijte pivem. Na sádle zpěňte trochu mleté papriky, hned ji vmíchejte do guláše a nechte přejít varem. Na talířích guláš posypte vytavenými kostičkami slaniny. Podávejte se slaným pečivem nebo s vařenými brambory.

Hovězí guláš s lečem

500g hovězího masa, mletá paprika, 40g rajčatového protlaku, 200g cibule, česnek, 20g hladké mouky, 120g sterilovaného leča, 1 dl světlého piva, feferonky, sůl, kmín, pepř, 1 párek, 1 vejce uvařené natvrdo, 60g sádla.

Hovězí maso nakrájejte na stejně velké kostky. Na dvou třetinách dávky sádla usmažte dozlatova drobně pokrájenou cibuli a kmín, přidejte trochu mleté papriky, zamíchejte, vložte maso, rychle je osmahněte po všech stranách a pod pokličkou duste na malém plaménku do vydušení šťávy. Při dušení je občas zamíchejte. Potom maso osolte, opepřete, přidejte rajčatový protlak, lečo a trochu piva a duste dále pod pokličkou. Při dušení je občas zamíchejte a podlijte pivem. Když je maso napůl dušené, šťávu vyduste do tuku, zaprašte moukou, a za stálého míchání je smažte 5 minut. Potom maso zalijte pivem tak, aby omáčka byla řídká, přidejte prolisovaný česnek a duste do změknutí masa. Maso můžete vyjmout. Na zbytku sádla zpěňte mletou papriku, přidejte ji do guláše současně s majoránkou a ještě nechte přejít varem. Na talíři guláš ozdobte čtvrtkami vařeného vejce a prohrátými kolečky párku. Podávejte s houskovými knedlíky nebo se slaným pečivem.

Hovězí guláš se salámem a sýrem

400g hovězího masa, 100g salámu, 60g sádla, 2 lžíce hladké mouky, 4 lžíce rajčatového protlaku, 1 cibule, mletá paprika, česnek, pepř, 100g strouhaného sýra, sůl.

Drobně pokrájenou cibuli usmažte na sádle dorůžova, zaprašte ji mletou paprikou, po zpenění přidejte maso pokrájené na kostky, prudce je osmažte, plamen zmírněte a duste pod pokličkou do vydušení vlastní šťávy. Potom maso osolte, okořeňte a duste. Když je maso napůl měkké,

zprašte je moukou, osmahněte, zalijte vodou, přidejte rajčatový protlak, rozmíchejte a duste doměkka. Při podání guláš posypte salámem pokrájeným na kostičky a strouhaným sýrem. Vhodnou přílohou jsou vařené těstoviny.

Hovězí maso na bylinkách

750g hovězího masa, 1 větší cibule, 3 stroužky česneku, 250 ml masového vývaru, 150 ml světlého piva, 2 bobkové listy, olej, 1 lžička čerstvých lístků tymiánu, 1 lžička mateřídoušky, 1 lžička sekané petrželové natě, 1 lžička cukru, 1 lžička Maizeny, sůl, pepř.

Maso omyjte, osušte a nakrájejte na tenké plátky, lehce je naklepte, mírně osolte a zprudka opečte v rozpáleném oleji. Cibuli nakrájejte nadrobno a osmažte na pánvi v rozpáleném oleji, přidejte prolisovaný česnek a pepř. Polovinu masa rozložte na dno pekáče, osolte, posypte bylinkami a přidejte kousky bobkového listu. Pak navrstvěte zbylé maso, posypte bylinkami a zalijte směsí vývaru a piva, tak aby bylo ponořené. Zakryté maso dejte do horké trouby a duste doměkka. Šťávu slijte do pánve, přidejte Maizenu rozmíchanou v troše vody a chvíli povařte. Maso podávejte přelitě šťávou a posypané bylinkami.

Hovězí medailonky s hříbký

4 hovězí medailonky ze svíčkové, 400g čerstvých hříbků, 100 ml smetany, česnek, petrželka, koňak, olivový olej, sůl, pepř celý.

Každý medailonek obtočte provázkem, aby držel formu. Hříbky očistěte, omyjte a nakrájejte na plátky. Maso opečte na rozpálené pánvi na tenké vrstvě rozehřátého oleje, asi 4 minuty z každé strany. Poté přidejte 2 celé stroužky česneku, sůl a celý pepř. Přidejte houby, rychle orestujte a nakonec přelijte koňakem a krátce oflambujte. Z pánve vyndejte maso, do omáčky přilijte smetanu a nechte ji zhoustnout. Omáčkou pak přelijte medailonky a podávejte dozdobené nasekanou čerstvou petrželkou.

Hovězí na thajský způsob

1 balíček Findus Wok Thai, 300g hovězí svíčkové, 1 sáček rýže, 5 stroužků česneku, 2 lžíce sojové omáčky, 2 lžíce worcesterové omáčky, 2 lžíce medu, 1 kedlubna, ½ hlávky čínské zelí, 2 lžičky rajského protlaku, 3 lžíce oleje, zázvor, sůl, pepř.

Hovězí svíčkovou (nebo roštěnku) opláchněte, osušte a nakrájejte na nudličky. Ty pak v misce smíchejte s worcesterem, solí, pepřem a nechejte odležet, nejlépe přes noc, aby bylo maso křehké. Kedlubnu oloupejte a pokrájejte na tenčí nudličky. Na pánvi rozehřejte olej, vložte do něj maso a za stálého míchání jej opékejte po dobu přibližně 4 minut. Potom přidejte protlak, který společně s masem orestujte, dejte kedlubnu, zázvor nakrájený na tenké plátky a zmrazenou zeleninovou směs Findus Wok Thai. Za stálého míchání zprudka opékejte zhruba 3 minuty. Poté přidejte čínské zelí nakrájené na kostky, sojovou omáčku, med a prolisovaný česnek. Podle chuti osolte a vmíchejte jeden sáček vařené rýže. Místo rýže je možné použít čínské nudle nebo těstovinovou rýži. Nakonec můžete pokrm posypat opraženými semínky sezamu.

Hovězí s rajskou omáčkou

500g hovězího masa, 1 mrkev, 1 celer, 1 petržel, 2 cibule, 2 kuličky nového koření, 5 kuliček pepře, 1 bobkový list, 1 rajský protlak, 40g másla, 40g hladké mouky, 1 lžička cukru, sůl.

Očištěnou kořenovou zeleninu nakrájejte a dejte vařit do osolené vody spolu s jednou nakrájenou cibulí a pepřem. Přidejte maso. Až změkne, vyjměte je a vývar zced'te. Druhou cibuli nakrájejte a osmažte na másle spolu s novým kořením. Přidejte protlak, bobkový list, krátce orestujte a zaprašte moukou. Pak zalijte 500 ml vývaru z masa, oslad'te, osolte a vařte 20 minut. Omáčku zced'te. Uvařené maso nakrájejte na plátky a na talíři je přelijte omáčkou.

Hovězí sekaný biftek

1 houska, 200g cibule, 1 lžice másla, 500g mletého hovězího masa, 1 vejce, 1 lžička soli, 1/2 lžičky pepře, 4 lžice oleje na pečení.

Housky namočte ve vodě, vymačkejte a dejte do mísy. Cibule oloupejte, jednu z nich rozsekejte a poduste na másle do sklovita. Přidejte k housce, smíchejte s mletým masem, vejcem, solí a pepřem, zformujte bifteky. Zbylou cibuli nakrájejte na tenké kroužky. Na pánvi zahřejte trochu oleje na vysokou teplotu. Cibuli za stálého obracení nechte zezlátnout, vyjměte a udržujte teplou. Zbývající olej dejte do pánvičky a zahřejte. Položte do něj sekané bifteky a opékejte každou stranu 4 až 5 minut. Posledních 5 minut teplotu snižte.

Kapucínský guláš

700g hovězí klišky, 3 lžice oleje, 2 větší cibule, mletý pepř, mletá paprika, drcený kmín, 2 lžice rajčatového protlaku, sůl, 2 stroužky česneku, 1 lžice hladké mouky, 250g žampionů.

Cibuli oloupejte a nakrájejte na kostičky, maso nakrájejte na kostky. V kastrolu rozpalte dvě lžice oleje a osmahněte na něm cibuli. Přidejte papriku a zpěňte ji. Na tomto základě opečte maso nakrájené na kostky a potom podlijte trochu vodou. Osolte, přidejte drcený kmín, prolisovaný česnek, mletý pepř a rajčatový protlak. Promíchejte, ztlumte příkon tepla a pod poklicí duste do změknutí. Občas promíchejte a podle potřeby podlijte. Ke konci dušení guláš vysmahněte, zaprašte moukou, orestujte ji, potom znovu podlijte a guláš dovařte. Menší žampiony očistěte a nakrájejte na čtvrtky. Poduste je na zbylém oleji a přidejte do hotového guláše.

Karbanátky ve smetanové omáčce

400g mletého hovězího masa, 1/8 l smetany, 1 lžice sekané petrželky, 4 lžice strouhanky, sůl, bílý pepř. Na omáčku: 1 lžice hladké mouky, 1/4 l kyselé smetany, 1 lžice sladké papriky, 1 lžice sekané petrželky.

Do mletého masa vpracujte smetanu, strouhanku, sekanou petrželku, případně i nastrouhanou

cibuli, ochuťte solí a bílým pepřem. Z připravené hmoty lžíci vykrojte osm kousků a navlhčenou rukou je vytvarujte. Na pánvi při střední teplotě zpěníte máslo, karbanátky na něm z obou stran opečte do zlatova, vyjměte a uložte na talíř. Pánvi potřásejte, aby se nepřichytily. Dopečené být nemusí, dojdou v omáčce. Do vypečeného tuku vsypte mouku, přidejte papriku, dobře zamíchejte a vlijte kyselou smetanu. Nechte přejít varem a podle chuti dosolte a opepřete. Mleté řízky vložte do omáčky a na mírném ohni poduste. Hotové ozdobte petrželkou.

Kombinované závitky

4 menší hovězí plátky, 4 malé plátky z hovězí kýty, kousek vařeného uzeného boku, česnek, 40g sádla, 20g slaniny, 1 větší cibule, mletý pepř, sůl, hladká mouka.

Hovězí i vepřové plátky naklepte, osolte, potřete česnekem, na hovězí plátky položte vepřové plátky, potom špalíčky uzeného boku, stočte v závitky a upevněte jehlami na závitky. Slaninu pokrájenou na kostičky rozškvařte na sádle, přidejte drobně pokrájenou cibuli, usmažte ji dozlatova, vložte závitky, které jste obalili v mouce, lehce je po všech stranách opečte, podlijte vodou a duste pod pokličkou. Při dušení je obračejte, přelévejte mastnou šťávou, podlévejte vodou, přidávejte kousek prolisovaného česneku a opepřete. Podávejte s bramborovými knedlíky a s dušeným špenátem.

Kotlíkový guláš 1

500g hovězího masa, 2 cibule, 60g sádla, 1 sterilovaná okurka, 600g oloupaných brambor, 1 lžíce hladké mouky, 3 lžíce rajčatového protlaku, česnek, mletá paprika, mletý pepř, sůl.

Drobně pokrájenou cibuli usmažte dorůžova na sádle, přidejte mletou papriku a maso pokrájené na kostky a za stálého míchání je osmažte, přiklopte pokličkou a duste do vysmahnutí vlastní šťávy. Maso osolte, podlijte trochou vody a duste. Téměř měkké maso vysmahněte do tuku, zaprašte moukou, osmahněte, přidejte rajčatový protlak, zamíchejte, zalijte vodou, rozmíchejte a duste. Po chvíli přidejte brambory pokrájené na kostičky, utřený česnek, pepř a duste dále, až maso i brambory změknu. Na konci dušení přidejte okurku pokrájenou na kostičky a nechte přejít varem. Podávejte s chlebem.

Kotlíkový guláš 2

375g hovězího masa, 1/2 kg brambor, 50g vepřového sádla, 1 cibule, 125g papriky, 125g rajčat, 1/2 lžíce hladké mouky, 10g pálivé mleté papriky, 1/2 lžičky majoránky, 1/4 lžíce soli, 1/2 sklenky bílého vína.

Cibuli osmahněte na sádle, přidejte nakrájené maso, opečte, podlijte vínem, přidejte nakrájené brambory, rajčata, papriky, mouku, popřípadě trochu vody, osolte, okořeňte, duste. Kotlíkový guláš se nesmí míchat, pouze se jím může potřásat.

Kuličky z mletého masa na rajčatech

300g mletého hovězího masa, 300g mletého vepřového masa, 1 vejce, 1 žemle, 1 dl mléka, sůl, mletý černý pepř, 2 stroužku česneku, olej, 200g rajčat, 1 cibule, 50g hrášku, 1 dl zeleninového vývaru, cukr.

Mleté hovězí a vepřové maso dejte do mísy. Přidejte vejce, nakrájenou žemli namočenou v mléce, prolisovaný česnek, osolte a okořeňte. Na rozehřátém oleji kuličky ze všech stran osmažte a vyjměte. Na troše oleje osmažte oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli, přidejte oloupaná, nakrájená rajčata, podlijte zeleninovým vývarem a poduste doměkka. Na rajčata vložte osmažené kuličky, přidejte hrášek, podle chuti osolte, oslaďte a krátce společně poduste.

Maďarský guláš 1

500g hovězího masa, 60g sádla, 120g cibule, mletá paprika, sůl, mletý pepř, česnek, 3 zelené papriky, kousek feferonky, majoránka.

Cibuli pokrájenou na tenká kolečka usmažte dozlatova na větší části sádla, zasypte ji mletou paprikou, po zpěnění přidejte maso pokrájené na kostky, prudce je osmažte, plamen zmírněte a duste pod pokličkou do vydušení šťávy. Potom je osolte, podlijte trochou vody a duste. Při dušení je občas zamíchejte a podlijte trochou vody. Ke konci dušení přidejte očištěné, pokrájené papriky, osmahnuté na zbytku sádla, usekanou feferonku a před dokončením rozemnutou majoránku a pepř. Podávejte s vařenými bramborami nebo houskovými knedlíky.

Maďarský guláš 2

Olej, 3 cibule, mletá paprika, hovězí maso, sůl, pepř, 1 stroužek česneku, 3 papriky, majoránka.

V kastrolu na rozpáleném oleji nechte zesklivatět oloupané a nakrájené cibule, přidejte mletou papriku, nakrájené maso, osolte a okořeňte, přidejte stroužek utřeného česneku, podlijte vodou a duste do změknutí. Asi po hodině dušení přidejte na kolečka nakrájené paprikové lusky, dochuťte majoránkou a vše dohromady asi 30 minut duste.

Marinovaný biftek

Biftek ze svíčkové, sušená šunka, panenský olej, drcený barevný pepř, limetová šťáva, petržel, kerblík nebo bazalka.

Nejlepší je biftek ze širší svíčkové vysoký asi tři centimetry. Maso nenaklepávejte, jen rukou vytvarujte biftek a obalte jej v silnějších plátcích sušené šunky. Tu dvěma provázky přivažte po obvodu masa. Pak biftek naložte přes noc do marinády z panenského oleje, drceného pepře, limetové šťávy a bylinek. Pokud jste zapomněli, stačí biftek marinovat i tři hodiny před grilováním. Pak maso nechte okapat a zprudka opečte na všech stranách. Poté jej na vrchní mřížce nebo stranou od žáru nechte dojít dalších osm až deset minut. Jako příloha se hodí

zelenina grilovaná v rýžovém těstíčku. Rýžovou mouku rozdělejte s trochou vody na kašičku, do toho nasypete nadrcenou ledovou tříšť. Pokrájenou zeleninu (lilek, cuketu apod.) v těstíčku obalte a rychle propečte v alobalové misce na grilu. Těstíčko nabobtná a zelenina bude křupavá.

Masová směs v těstíčku

300g listového těsta, 1 vejce na potřetí. Náplň: 300g mletého telecího masa, 300g kuřecích prsou, 300g mletého libového vepřového masa, 150g prorostlé uzené slaniny, sůl, mletý černý pepř, olej, 1 cibule, 150g žampionů, majoránka, kmín, 2 stroužky česneku, 1dl smetany na šlehání, 2 vejce.

Náplň: polovinu kuřecích prsou nakrájejte na silné plátky, osolte, okořeňte mletým černým pepřem a zprudka osmažte na rozehřátém oleji. Prsa vyjměte, do výpeku dejte nakrájenou cibuli, osmažte, přidejte na kostky nakrájenou slaninu, obě mletá masa a za stálého míchání krátce osmažte. Přidejte vejce, smetanu, prolisovaný česnek, osolte, okořeňte, posypte kmínem, majoránkou a promíchejte. Žampiony očistěte a nakrájejte na plátky. Listové těsto rozválejte na pomoučeném vále a vyložte jím vymaštěnou chlebovou formu tak, aby po délce zůstal pás na zakrytí náplně. Polovinu náplně rozvrstvěte na těsto, naklad'te na ni polovinu žampionů, na ně vložte osmažená kuřecí prsa, posypte žampiony a zakryjte zbylou náplní. Na náplň položte plát těsta, propíchněte vidličkou, potřete rozšlehaným vejcem a ve vyhřáté troubě pomalu upečte.

Mexický guláš se sýrem

600g předního hovězího masa, 80g sádla, 3 střední cibule, 2 lžičky mleté sladké papriky, sůl, 1/2 lžičky drceného kmínu, lžička majoránky, 2 lžíce hladké mouky, 2 stroužky česneku, 1/4 l vývaru z kostky bujónu, 100g strouhaného sýra, 3 lžíce kečupu.

Nejdříve opláchněte a osušte maso a nakrájejte ho na kostky. Potom oloupejte cibuli a nakrájejte na kostičky. Připravte vývar, který bude sloužit na podlévání. V hrnci nechte rozpálit sádlo, na něm osmahněte dozlatova nakrájenou cibuli, přidejte nakrájené maso a po všech stranách ho orestujte. Potom ho poprášete hladkou moukou a nechte trochu opražit. Přidejte mletou sladkou papriku, sůl, drcený kmín, prolisovaný česnek, vše zamíchejte a opět trochu osmahněte. Potom za stálého míchání postupně podlévejte vývarem až bude maso zatopené. Přidejte majoránku a kečup, promíchejte a pod pokličkou nechte maso dusit do změknutí. Občas zkontrolujte, zamíchejte, případně přilijte vývar. Když bude maso měkké, guláš ochutnete a případně dochuťte. Můžete přidat i dvě lžíce sterilovaného hrášku, který nechte pouze prohřát. Na talíři guláš posypte nahrubo strouhaným sýrem a případně i na nudličky rozkrájenou šunkou.

Mletý řízek se sýrem

200g hovězího masa, 200g vepřového masa, 100g tvrdého sýra, petrželová nat', sůl, pepř, hladká mouka + vejce + strouhanka na obalení, tuk na smažení.

Maso umelte, osolte, opepřete, přidejte nastrouhaný tvrdý sýr a petrželovou nat'. Vše promíchejte. Vytvarujte placky, obalte v mouce, vajíčku a strouhance a smažte na rozpáleném tuku.

Paprikáš s noky

750g hovězího masa, 2 cibule, 2 lžíce sádla, sůl, bobkový list, 1 lžička mleté papriky, celý černý pepř. Noky: 400g hrubé mouky, 100g polohrubé mouky, 220 ml vlažného mléka, 1 vejce, špetka soli, 50g změkklého másla.

Nejdříve si připravte paprikáš. Oloupejte cibuli a nakrájejte na kolečka. V hrnci rozpalte sádlo, cibuli na něm orestujte, přidejte bobkový list a celý pepř. Maso nakrájejte na kostky a přidejte k cibuli. Opečte ho za občasného míchání po všech stranách. Osolte, přidejte mletou papriku, promíchejte a duste pod pokličkou do změknutí masa. Je-li třeba, podlijte teplou vodou nebo vývarem. Můžete také připravovat v papiňáku. Jakmile bude maso poloměkké, začněte s přípravou noků. Ze všech surovin vypracujte tužší těsto. Rozdělte ho na několik kousků a z každého vyválejte na pomoučeném vále silnější váleček. Ten rozkrájejte nožem na noky. Noky shrňte z válu do vroucí osolené vody, lehce promíchejte a od chvíle, kdy začne voda znovu vřít, vařte asi 15 minut. Poté jeden nok překrojte a ochutnejte. Hotové noky slijte a ihned promíchejte do paprikáše. Společně nechte prohřát.

Pepřový steak s vinným máslem

2 lžíce celého barevného pepře, 4 rumpsteaky (irské hovězí), sůl, olivový olej. Vinné máslo: 300 ml červeného vína, 2 stroužky česneku, 1 bobkový list, 8 až 10 kuliček černého pepře, 150g změkklého másla, nasekaná kadeřavá petrželka.

Víno, česnek, bobkový list a kuličky černého pepře přiveďte k varu a nechte zredukovat na množství dvou lžic. Přelijte do mísy a nechte zchladnout. V jiné míse našlehejte máslo, pak k němu přes sítko přilévejte vinnou redukci. Přimíchejte petrželku a osolte. Pak máslo přendejte na potravinářskou fólii, zarolujte do válečku a dejte do lednice zcela ztuhnout. Kuličky pepře rozdrťte v hmoždíři, přesypte do hlubokého talíře. Každý steak potřete olivovým olejem, osolte a z obou stran obalte v pepři. Pak steaky opečte na grilovací pánvi 2 až 3 minuty z každé strany. Servírujte s plátkou vinného másla, pečenou bramborou a svítky fazolí se slaninou.

Pivní guláš

750g hovězí kličky, 3 velké cibule, 1/2 l světlého piva, 2 lžíce sádla, 1 až 2 krajíce staršího chleba, sůl, mletý pepř, drcený kmín, majoránka, 3 stroužky česneku.

Maso nakrájejte na kostky. Na sádle zpěňte pokrájenou cibuli, přidejte maso a společně smažte za stálého míchání do ztmavnutí masa i cibule. Během míchání opepřete a okmínujte. Pak podlijte troškou vody a asi polovinou piva. Osolte a pod pokličkou duste do změknutí masa. Je-li třeba doplnit tekutinu, přilévejte pivo. K měkkému masu přidejte rozdrobený nebo

nastrouhaný chléb, majoránku a povařte do zhoustnutí. Nakonec přidejte rozmačkaný česnek, případně dosolte. Podávejte s houskovým knedlíkem, těstovinami nebo pečivem.

Plněná pečeně ze svíčkové

1 hovězí svíčková 600g, 150g žampionů, 1 cibule, 2 lžíce másla, 3 lžíce oleje, 50g vařené šunky, 1/2 lžičky pepře, sůl, 1/8 l vývaru, 1/8 l kysané smetany, 1 lžička solamylu.

Maso podélně čtyřikrát nařízněte. Houby očistěte a omyjte. Cibuli oloupejte a nakrájejte na kostičky. Máslo zpěňte při střední teplotě, houby a cibuli opečte 1 minutu a v sítku je dosucha vymačkejte. Šunku nakrájejte na kostičky, smíchejte s houbami, osolte a opepřete. Filet v zářezech směsí naplňte a svažte. Pečení vložte do pekáče s rozpáleným olejem, opečte. Přilijte šťávu z hub a masový vývar. Maso pomalu duste, občas přelijte. Solamyl rozmíchejte v kysané smetaně, přilijte k vypečené šťávě a nechte povařit, nakonec přeced'te. Omáčku okořeňte a ochuťte.

Plzeňský guláš

375g předního hovězího, 35g rostlinného tuku, 75g cibule, 1 stroužek česneku, 7.5g mleté papriky, sůl, mletý pepř, 3 dl vývaru, 25g hladké mouky, 20g slaniny, 50g nakládané kapie a celeru, 1 vařené vejce.

Na tuku zpěňte nakrájenou cibuli, zaprašte paprikou, zpěňte, přidejte na kostky nakrájené maso a za stálého míchání osmahněte. Přidejte pepř, utřený česnek, sůl, podlijte částí vývaru a duste. Pod poloměkkým masem vyduste šťávu do tuku, zaprašte moukou, osmahněte, zalijte vývarem a duste do změknutí. Maso vyjměte, šťávu přeced'te na maso. Nakrájenou slaninu orestujte, přidejte nakrájené kapie a celer, prohřejte a směsí a vejci zdobte porce guláše.

Prezidentský guláš

250g uzeného bůčku, 1 kg cibule, 1 kg hovězí klišky, červené víno, 1 brambora, chlebová kůrka, 1 uzená klobása, 1 lžička hladké mouky, 1 mrkev, trocha kořenové petržele, trocha celeru, sladká červená paprika, sůl, pálivé papričky, jalovec, majoránka, 1 lžíce rybízového džemu, citrónová kůra, 1 lžička kečupu, olej, 1 šlehačka.

Uzený bůček nakrájejte na drobné kostičky, dejte do většího hrnce a prudce škvařte do doby, až se vyškvaří hodně sádla a z bůčku zbudou jen středně hnědé škvarečky. Cibuli nakrájejte na kostičky a vhod'te do takto připraveného tuku, za stálého míchání vyčkejte až bude sklovitě zlatá. Pak přidejte na kostky nakrájenou klišku, zamíchejte, chvilku nechte nepodlité, pak začněte podlévat červeným vínem. Guláš vařte, až bude kliška zcela měkká, ale nebude se rozpadat. Čím pomaleji se bude vařit, tím bude guláš lepší. Asi deset minut před koncem vaření přidejte jednu nadrobno nakrájenou chlebovou kůrku, jednu nastrouhanou menší bramboru, jednu nadrobno nakrájenou uzenou klobásu a lžičku hladké mouky. Současně na velké pánvi vyrobte kašičku na dochucení: na rozpálený olej dejte nejprve nadrobno nakrájenou mrkev, petržel a celer. Po usmažení přidejte sůl, hodně červené sladké papriky, přiměřené množství rozdrcených pálivých papriček, rozdrcený pepř, jalovec, majoránku,

nějaké další zelené bylinky, lžíci rybízového džemu, nastrouhanou citrónovou kůru a lžičku kečupu. To vše dohromady několik minut za stálého míchání smažte na oleji. Obsah pánve pak přidejte do hrnce s gulášem, dvě minuty to na mírném ohni intenzívně míchejte, potom guláš odstavte a nechte chladnout. Když bude úplně studený, zamíchejte do něj jednu ušlehanou šlehačku. Den nechte odpočinou, druhý den ohřejte a podávejte.

Přírodní roštěnky

400g hovězího zadního, sůl, pepř, plnotučná hořčice, hladká mouka na obalování, 4 lžíce oleje, 80g cibule, 50g slaniny na nudličky, kmín, hovězí vývar, 200g sušených nebo čerstvých hub.

Maso pokrájejte na plátky, lehce naklepejte, osolte a opepřete a každý potřete slabou vrstvou hořčice a obalte v hladké mouce. Olej rozpalte ve větším pekáčku a zprudka na něm dorůžova osmahněte maso zhruba jednu minutu z každé strany. Pak roštěnky vyndejte z pekáčku a na výpeku osmahněte cibuli a přidejte k ní na jemné proužky nakrájenou slaninu. Roštěnky pak vraťte do pekáčku, pokmínujte je a dejte na hodinu a půl dusit do trouby. Podle potřeby podlévejte vývarem a dvacet minut před koncem pečení přidejte do pekáčku i pokrájené houby. Podávejte s rýží posypanou hladkolistou petrželkou.

Rostbíf s pepřovou krustou

1.5 kg roštěnce, sůl, černý drcený pepř, 4 lžíce oleje, 4 lžíce nakládaného zeleného pepře, 1 svazek petrželky, 4 lžíce strouhanky, 4 lžíce hořčice, 12 větších brambor, 1 cibule, 100g žampionů, 100g šunky, 100g strouhaného sýra, 200 ml masového vývaru z kostky.

Maso očistěte a vetřete do něj sůl s pepřem. Pekáč vymažte olejem a vložte maso tukovou vrstvou dolů. Zelený pepř rozdrťte. Polovinu petrželky nasekejte, smíchejte s pepřem, strouhankou a hořčicí. Touto směsí maso potřete a pečte v přehřáté troubě při 170 stupních Celsia asi 90 minut. Mezitím důkladně omyjte brambory a uvařte je doměkka. Nechte je mírně zchladnout, rozpulte a seřízněte špičky, aby dobře stály. Pak je vydlabte jako soudky. Cibuli, žampiony a šunku nakrájejte. Směs osolte, opepřete a orestujte na zbylém oleji. Po zchladnutí vmíchejte nastrouhaný sýr, zbylou petrželku a naplňte brambory. Asi 15 minut před dopečením přidejte k masu plněné brambory a podlijte vývarem. Po upečení nechte maso 15 minut odpočinout a nakrájejte. Přelijte vypečenou šťávou.

Slovenský guláš z dvojího masa

300g hovězího masa, 300g vepřového plecka, 60g tuku, 350g cibule, 2 rajčata, 1 zelená paprika, 2 lžíce hladké mouky, 2 stroužky česneku, 1/2 lžičky mletého kmínu, 1 lžička sladké mleté papriky, 2 lžíce kečupu, pepř, vývar z kostky bujónu, sůl.

Hovězí i vepřové maso pokrájejte na větší kostky. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na půlkolečka. Očistěte česnek, zelenou papriku nakrájenou na proužky, spařte a oloupejte rajská jablíčka. V hrnci rozpalte tuk, osmažte na něm cibuli, přidejte hovězí maso a také ho osmahněte po všech stranách. Zhruba po 10 minutách přidejte vepřové maso a také osmažte.

Míchejte. Když bude vepřové maso téměř měkké, rozprašte na ně hladkou mouku, promíchejte s masem a znovu nechte osmahnout. Pokud se maso bude přichytávat, přidejte trochu vývaru a stále míchejte. Přidejte kečup, prolisovaný česnek, kmín, pepř, mletou papriku a sůl. Po troškách podlévejte vývarem až dosáhnete potřebného množství tekutiny. Stále míchejte. Nechte chvíli provařit a potom přidejte nakrájenou papriku a rajčata. Duste na mírném ohni až bude maso měkké. Do hotového guláše můžete přidat 4 lžíce zakysané smetany.

Steak s mangem a nudlemi

4 hovězí steaky, 150g rukoly, 4 jarní cibulky, 1 velké zralé mango, 1 růžový grapefruit, 200g nudlí, 1 lžíce olivového oleje, pepř, 1 stroužek česneku, 3 lžičky medu, 1/2 lžíce asijského koření sambal oelek.

Mango oloupejte a dužninu rozmixujte. Grapefruit oloupejte, odstraňte slupky a šťávu zachyťte. Těstoviny uvařte. Maso osušte papírovou utěrkou a opečte na oleji. Osolte a opepřete. Vyjměte a uchovávejte v teple. Ve výpeku poduste cibulku, přidejte prolisovaný česnek. Na chvíli zahřejte i mango a šťávu z grapefruitu. Omáčku dochuťte kořením, medem, solí a pepřem. Slijte těstoviny, nechte okapat a vmíchejte do omáčky s rukolou a grapefruitem.

Svíčková na smetaně 1

600g hovězí svíčkové (nebo mladší roštěnky), sůl, mletý černý pepř, 2 hřebíčky, 1 bobkový list, 3 zrnka nového koření, 1 cibule, 200g kořenové zeleniny, 2 dl smetany, 1 lžíce hladké mouky, cukr, 1 citrón.

Hovězí svíčkovou nakrájejte na silnější plátky, mírně naklepte, osolte a okořeňte mletým černým pepřem. Na oleji zpěňte oloupanou nakrájenou cibuli, přidejte maso, z obou stran osmažte a podlijte trochou vody. Přidejte očištěnou, na hrubším struhadle nastrouhanou kořenovou zeleninu, bobkový list, hřebíčky, pepř a za občasného promíchání poduste doměkka. Maso vyndejte a základ zahustěte smetanou smíchanou s moukou. Do omáčky vložte maso, ochuťte cukrem, citrónovou šťávou a promíchejte.

Svíčková na smetaně 2

4 lžíce slunečnicového oleje, 4 větší nahrubo nastrouhané mrkve, 2 malé skleničky sterilizovaného celeru na nudličky, 1 lžička cukru, 2 lžíce brusinek, 1,5 kg hovězího zadního masa, 500 ml hovězího vývaru, 8 kuliček nového koření, 5 bobkových listů, 1 smetana ke šlehání, 1 zakysaná smetana, 1/2 litru mléka, 2 lžíce hladké mouky, sůl, několik kapek citrónu.

Ve větším pekáčku rozpalte olej a osmahněte na něm mrkev a zcezený celer. Za stálého míchání opékejte minimálně 10 minut. Zelenina by se neměla přichytit. Přidejte cukr a brusinky a minutu míchejte. Pak zeleninu odstraňte na stranu a v hrnci ze všech stran opečte maso. Poté ho zakryjte zeleninou, přilijte celerový nálev a hovězí vývar tak, aby bylo maso

ze 2/3 ponořené. Přidejte nové koření i bobkový list a 3/4 hodiny duste na mírném plameni. Maso obračejte a podlévejte. Pak dejte na hodinu péct do trouby předehřáté na 180 stupňů. Maso vyndejte ze sosu a ten jednou nebo dvakrát pasírujte přes jemné síto. Snažte se zachytit bobkový list i nové koření. Mléko slijte se smetanou a zakysanou smetanou. V tekutině rozkvedlejte dvě lžíce hladké mouky. Pak vlijte k přepasírovanému sosu, promíchejte, osolte a 1/4 hodiny mírně povařte. Dochutěte několika kapkami citrónové šťávy. Podávejte s masem, houskovým knedlíkem, šlehačkou, brusinkami a citrónovým dílkem.

Svíčková pečeně po rýnsku

800g hovězího masa z kýty, 50g cibule na kolečka, 1/4 litru červeného vinného octa, lžička celého pepře, lžička hořčičných semínek, bobkový list, sůl. Pod pečením a na omáčku: 2 lžíce margarínu, 1/4 litru masového vývaru, 2 lžíce červeného vína, 40g rozinek, 40g perníku, lžíce hladké mouky, 3 lžíce kyselé smetany, sůl, petržel, rajčata.

Maso natěsnejte do vyššího úzkého hrnce. Obložte cibulí pokrájenou na kolečka, zalijte červeným vinným octem, 1/4 litrem převařené vody a posypte kořením. Přikryjte pokličkou, postavte do chladu a během 2 až 3 dnů občas obračejte. V pánvi při střední teplotě rozpustěte margarín. Maso vyjměte z marinády, osušte, osolte a po obou stranách opečte. Přidejte vývar, červené víno a 3 lžíce marinády. Přikryjte poklicí a pomalu duste asi 90 minut. Rozinky namočte. Do hladké mouky pomalu vmíchejte kyselou smetanu. Hotovou pečením vyjměte na talíř a do vypečené šťávy rozmíchejte smetanu. Přidejte rozinky a perník. Mírně povařte. Podávejte s bramborovým knedlíkem.

Štěpánská hovězí pečeně

500g hovězího zadního masa, 20g slaniny, 1 vejce, sůl, mletý pepř, 50g sádla, 1 větší cibule.

Vejce uvařte natvrdo. Hovězí maso naklepte a protkněte slaninou, uprostřed prořízněte otvor, naplňte je uvařeným vejcem, otvor uzavřete jehlou, maso osolte a opepřete. Drobně pokrájenou cibulí usmažte dorůžova na sádle, vložte do ní maso, opečte je po všech stranách a podlijte trochou vody. Přiklopte je pokličkou a pečte do změknutí. Při pečení maso obračejte, přelévejte masnou šťávou a podlévejte vodou. Měkké maso pokrájejte na porce a podávejte s dušenou rýží a se zeleninovým salátem.

Tatarský biftek

600g hovězí svíčkové, 2 šalotky, 2 lžíce plnotučné hořčice, 3 lžíce worchesterské omáčky, pár kapek tabasca, kečup podle chuti, mletý černý pepř, sůl, 6 žloutků, 12 krajíců chleba, olej na smažení, 6 stroužků česneku.

Maso naškrábejte nebo najemno nasekejte v robotu. Pak do něj vmíchejte najemno nasekané šalotky, hořčici, worchesterskou omáčku, osolte a opepřete. Můžete přidat pár kapek tabasca a kečup. Nakonec přidejte žloutky a důkladně promíchejte. Ihned podávejte s osmaženými topinkami potřeny česnekem. Žloutky můžete nahradit lžící olivového oleje.

Ukrutný guláš

500g hovězí klišky, 2 nožičky párků, 2 větší cibule, 3 stroužky česneku, 1 malá sklenice sterilovaného leča, sůl, mletý pepř, olej, chilli, majoránka, nastrohaný tvrdý sýr, nat'ová cibulka, 1 lžíce hladké mouky, 2 dl zakysané smetany.

Omyjte hovězí maso a nakrájejte jej na kostky. Oloupejte cibuli a také ji nakrájejte na kostičky. V papiňáku rozpalte olej, na něm zpěňte dozlatova nakrájenou cibuli, přidejte maso nakrájené na kostky a krátce osmahněte, aby se zatáhlo. Podlijte jej horkým masovým vývarem a papiňák uzavřete. Duste 25 minut, poté papiňák otevřete, přidejte nakrájenou uzeninu, vše zalijte lečem, osolte, opepřete, přidejte chilli, rozetřený česnek a majoránku a chvíli společně povařte. Občas zamíchejte. Jakmile všechny suroviny změknou, zahustěte zakysanou smetanou. Pokus bude guláš řídký, můžete jej ještě poprášit trochou mouky.

Vařené hovězí maso se zeleninou

500g hovězího masa, sůl, mletý černý pepř, 250g mražené míchané zeleniny, 1 lžička vegety, kečup, petrželová nat'.

Hovězí maso vložte do studené vody, osolte, okořeňte a na mírném ohni uvařte doměkka. Maso vyndejte, nakrájejte na plátky a uložte na teplé místo. Míchanou zeleninu podlijte trochou masového vývaru, posypte vegetou a poduste. Dušenou zeleninu uložte na talíř, na ni dejte uvařené maso, pokapte kečupem a posypte nasekanou petrželovou natí.

Vídeňský guláš 1

500g hovězího masa, 500g cibule, 1 lžíce mleté papriky, 2 lžíce rajčatového protlaku, česnek, majoránka, pepř, sůl, 90g sádla, vývar z masoxu.

Drobně pokrájenou cibuli usmažte dorůžova na sádle, kastrol sejměte z plotýnky, vmíchejte mletou papriku, hned zalijte trochou vývaru, přiveďte jej k varu, doplňte masem pokrájeným na kostky, rajčatovým protlakem, solí a pepřem a opět přidejte tolik vývaru, aby maso bylo potopeno jen do poloviny, Kastrol pokryjte těsně přiléhající pokličkou a duste na malém plaménku do změknutí. Při dušení maso občas zamíchejte a podle potřeby přilijte malé množství vývaru.

Vídeňský guláš 2

1 cibule, mletá paprika, hovězí maso, drcený kmín, sůl, ocet, mouka, rajský protlak, drcená majoránka.

V kastrolu na rozpáleném oleji nechte zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli, zlehka zaprašte paprikou, vložte maso nakrájené na kousky, slabě podlijte vodou, přidejte drcený kmín, osolte a zastříkňte octem. Dle potřeby dolévejte vodu a duste do změknutí. Asi po hodině a půl maso vyjměte, šťávu zaprašte moukou, přidejte rajský protlak, trochu drcené

majoránky a ještě asi půl hodiny vařte. Hotovou omáčku přecedte na připravené maso a společně krátce povařte.

Zapečený guláš

Hovězí guláš 2, 1 kg těstovin, 250g tvrdého sýra.

Z masa připravte klasický guláš, ale bez zahuštění. Dejte vařit těstoviny, ty připravte běžným způsobem. Mezitím nastrouhejte tvrdý sýr. Polovinu tohoto sýra promíchejte s uvařenými těstovinami. Těstoviny vsypte do guláše, vše promíchejte. Tuto směs nalijte do pekáče a posypte zbytkem sýra. Zapékejte tak půl hodinky při mírné teplotě, až sýr dostane tu správnou zlatavou barvu. Na talíři můžete ozdobit tatarskou omáčkou.