

# | PŠTROSÍ GULÁŠ |

| 4 porce | 50 min | 10 min příprava

480 g	pštroší kližky	1 hrst	petržele hladkolisté
3 stroužky	česneku	50 ml	olivového oleje
480 g	cibule		sůl, pepř
120 g	pštrošího sádla		Cibulové kroužky
40 g	červené papriky (koření)		hladká mouka
30 g	uzené papriky (koření)		polotučné mléko
30 g	rajčatového protlaku		olej na smažení
600 g	vařených baby brambor		sůl, pepř

Pštroší kližku nakrájíme na kostičky (o velikosti cca 2 – 3 cm). Maso okořeníme solí, pepřem a česnekem. V rozehrátém kastrůlku orestujeme pštroší sádlo nakrájené na menší kostky. Během restování sádla přidáme cibuli nakrájenou na větší kousky, sladkou a uzenou papriku, lehce osmahneme a přidáme rajčatový protlak. Vložíme maso a opečeme. Následně podlijeme studenou vodou lehce pod úroveň masa. V momentě, kdy vše začne vařit, ztlumíme výkon vaření, přikryjeme poklicí a dusíme 40 min. Během dušení si připravíme přílohu. Vařené brambůrky pomalu opékáme na másle s olejem a na plátky nakrájeným česnekem. Před dokončením posypeme nasekanou petrželkou, osolíme, opepříme. Pro přípravu cibulových kroužků si oloupeme cibuli nakrájíme na hrubší kolečka a rozdělíme na kroužky. Obalujeme v osolené mouce a namáčíme ve studeném mléce a tento proces opakujeme alespoň 3x. Následně smažíme v rozehrátém oleji do zlatova. Pokud už máme maso měkké, vyjmeme a šťávu zredukujeme do husté konzistence a dokonalé silné chuti, případně dochutíme solí a pepřem.

Tip: pokud máte rádi ostrá jídla, přidejte nakrájené čerstvé chilli jako ozdobu nahoru.

Dobrou chuť!!!