

# Zvěřinový guláš s houbami

Celkový čas vaření **130 min.** 40 min. Doba přípravy **90 min.** Doba vaření

## INGREDIENCE

### 4 Porce

#### Na guláš:

|                           |                                                                         |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>600 g</b>              | zvěřiny nakrájené na kostky                                             |
| <b>125 g</b>              | slaniny nakrájené na kostky                                             |
| <b>2 polévkové lžíce</b>  | rostlinného oleje                                                       |
| <b>1</b>                  | červená paprika                                                         |
| <b>2</b>                  | mrkve                                                                   |
| <b>2</b>                  | pastináky                                                               |
| <b>2</b>                  | cibule                                                                  |
| <b>1</b>                  | stroužek česneku                                                        |
| <b>200 g</b>              | hub (např. lišky, hříby, žampiony)                                      |
| <b>10 g</b>               | sušených hřibů                                                          |
| <b>8</b>                  | sušených švestek                                                        |
| <b>2 polévkové lžíce</b>  | rajčatového protlaku                                                    |
| <b>200 ml</b>             | červeného vína                                                          |
| <b>500 ml</b>             | vývaru ze zvěřiny                                                       |
| <b>6 polévkové lžíce</b>  | <u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u> |
| <b>0,25 čajové lžičky</b> | kmínu (celého nebo mletého)                                             |
| <b>2</b>                  | bobkové listy                                                           |
| <b>4</b>                  | kuličky nového koření                                                   |
| <b>4</b>                  | jalovcové kuličky                                                       |
| <b>Na knedlíky:</b>       |                                                                         |
| <b>1 plátek</b>           | plátek tmavého nebo toustového chleba                                   |
| <b>250 g</b>              | hladké mouky                                                            |
| <b>0,5 čajové lžičky</b>  | solí                                                                    |
| <b>125 ml</b>             | mléka                                                                   |

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

#### Na guláš:

**600 g** zvěřiny nakrájené na kostky - **125 g** slaniny nakrájené na kostky - **2 polévkové lžíce** rostlinného oleje - **1** červená paprika - **2** mrkve - **2** pastináky - **2** cibule - **1** stroužek česneku Rozpalte olej v kastrolu nebo silnostěnné pánvi a opečte zvěřinu a slaninu dozlatova po dobu 8–10 minut. Papriku, mrkev, pastinák a cibuli nakrájejte na kostičky, česnek nasekejte nadrobno a vše přidejte do hrnce. Restujte asi 8 minut a občas promíchejte.

### Krok 2

**200 g** hub (např. lišky, hříby, žampiony) - **10 g** sušených hřibů - **8** sušených švestek - **2 polévkové lžíce** rajčatového protlaku - **200 ml** červeného vína - **500 ml** vývaru ze zvěřiny - **6 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **0,25 čajové lžičky** kmínu (celého nebo mletého) - **2** bobkové listy - **4** kuličky nového koření - **4** jalovcové kuličky Čerstvé houby nakrájejte na kousky asi 2 cm velké, sušené hříby namočte a nasekejte, sušené švestky nakrájejte na kostky o velikosti asi 1 cm a vše přidejte do guláše. Krátce orestujte, poté vmíchejte rajčatový protlak a chvíli poduste. Přilijte červené víno, zvěřinový vývar a sójovou omáčku Kikkoman. Přidejte kmín, bobkové listy, nové koření a jalovec, přiveďte k varu, přikryjte a vařte na mírném ohni asi 1½ hodiny, občas promíchejte.

### Krok 3

#### Na knedlíky:

**1** plátek tmavého nebo toustového chleba - **250 g** hladké mouky - **0,5 čajové lžičky** soli - **125 ml**

**0,5** kostky čerstvého droždí (21 g)  
**0,5 čajové lžičky** cukru  
**1** vaječný žloutek  
**Dále:**  
**1 plátek** plátek tmavého chleba  
**0,25 čajové lžičky** čerstvě mletého pepře  
**0,25 čajové lžičky** mletého čili  
**0,5 čajové lžičky** sušené majoránky  
**0,25 svazku** svazku hladkolisté petržele

mléka - **0,5** kostky čerstvého droždí (21 g) - **0,5 čajové lžičky** cukru - **1** vaječný žloutek  
Chléb nakrájejte na kostičky. Mouku, sůl, mléko, rozdrolené droždí, cukr a žloutek zpracujte v hladké těsto. Vmíchejte chlebové kostičky, přikryjte a nechte na teplém místě kynout asi 1 hodinu. Z vykynutého těsta vytvarujte dlouhý váleček a vařte v páře nad horkou vodou nebo v napařovacím sítu asi 20 minut.

#### **Krok 4**

**1 plátek** plátek tmavého chleba - **0,25 čajové lžičky** čerstvě mletého pepře - **0,25 čajové lžičky** mletého čili - **0,5 čajové lžičky** sušené majoránky - **0,25 svazku** hladkolisté petržele  
Z chleba odkrojte kůrku a střídku natrhejte na malé kousky. Přidejte ji do guláše, aby ho zahustila, poté dochutte pepřem, čili a majoránkou. Petržel omyjte, osušte a otrhejte lístky. Knedlík nakrájejte na plátky, naaranžujte je na talíře spolu s gulášem, ozdobte petrželí a podávejte.