

Divlji gulaš by maXYama



 Jednostavan

Divlji, ukusan, mirišljav, gulaš koji se ne zaboravlja. Ovaj gulaš možete kuhati u loncu na štednjaku, ali pravi "divlji" je ipak onaj iz kotlića s vatre:

- 2 kg divljeg vepra za gulaš Mesnica Ravlić
- 1 kg jelena za gulaš Mesnica Ravlić
- 1,5 kg juneće lopatice ("močing") Mesnica Ravlić
- svinjska mast Mesnica Ravlić
- 2 kg luka
- 3 do 4 režnja češnjaka
- 3 mrkve
- pola manjeg celera
- 1 jabuka
- 0,5 l Frankovke
- 0,2 dcl soka rajčice
- juneći temeljac
- lovor list
- crvena mljevena paprika slatka i ljuta
- sol, papar



Ovo je recept i količina za veće društvo do 20 osoba. Meso nisam marinirala, iako nije na odmet, posebno ako mu ne znate "povijest". Na vreloj masti popržite kratko meso isječeno na kockice, dio po dio, ne sve odjednom, jer će ohladiti kotlić i početi će se dinstati. Važno je da meso naglo popržite, zatvorite i dobijete onu lijepu koricu pa stavite meso na stranu.

Dodajte još malo masti pa sada popržite luk u kotliću, posolite ga slobodno kako bi malo pustio vlastiti sok i omekšao. Luk nikada ne miksam u blenderu, režem ga ručno, jer miksanjem ubijate i gubite dragocjeni sok koji će dati poseban okus i teksturu vašem umaku, u ovom slučaju gulašu. Dodajte naribanu mrkvu i celer, promiješajte. Kratko popržite pa sada dodajte meso koje ste na početku popržili. Zalijte vrelim temeljcem (može i vrela voda, ako niste stigli napraviti temeljac), dodajte lovor list i kuhajte. Dolijevajte temeljac tako da je meso u kotliću uvijek pokriveno tekućinom.

Ogulite i naribajte jabuku pa i nju dodajte te sok od rajčice. Nakon kraćeg kuhanja dodajte vino, pustite da ukuha i ishlapi, a onda dodajte mljevenu papriku, neka prokuha pa posloite i popaprite. Probajte i regulirajte okuse po želji.

Poslužite uz palentu, okruglice od kruha ili kao ja ovaj put, krumpir s korom pečen u žaru.

Dobar tek!





