



GULÁŠOVÁ POLÉVKA S CELEROVÝMI NUDLIČKAMI

4-6 porcí

INGREDIENCE:

- 1 kg hovězích žeber (nebo cca 0,5 kg hovězího masa na kostky)
- 1,2 l vývaru z hovězích kostí
- 2 PL sádla
- 0,5 kg cibule, na kostky (cca 2 velké)
- 3 stroužky česneku, drcené
- 1 PL rajčatového protlaku
- 2 ČL mleté papriky
- 2 brambory na kostky (cca 250 g)
- 50 g kousek celeru, na nudličky
- sůl a pepř
- nakrájená hladkolistá petrželka

POSTUP:

1. Nejdříve si připravíme maso a vývar. Na zpracování žeber si vezměte velmi ostrý nůž, ořežte kosti na vývar, tukové části odstraňte a maso nakrájejte na kostky cca 0,5-1cm velké.
2. Kosti pak dáme vyvařit na vývar. Zalijeme vodou s trochou octa a necháme v tlakovém hrnci vařit minimálně 3 hodiny. Nejlepší je tento krok začít ráno a nebo den předem.
3. Ve velkém hrnci necháme roztopit sádlo a opečeme na něm kostky masa, aby se zatáhly. Kostky vyjmeme stranou do misky.
4. Do sádla s přípečky pak dáme nejmenno nakrájenou cibuli a opečeme ji dozlatova. trvá to přibližně 15-20 minut. Často ji mícháme.
5. Přidáme k tomu 3 rozdrcené stroužky česneku a opečené maso i se všechnou šťávou, kterou pustilo.
6. Do základu nakonec přidáme lžící rajčatového protlaku, 2 čajové lžičky mleté papriky, sůl a pepř a mícháme půl minuty.
7. Vše zalijeme přibližně 1,2 l připraveného vývaru (pokud máme vývaru méně, dolijeme vodou). Vaříme 2 hodiny na mírném ohni a občas promícháme.
8. Po dvou hodinách přidáme nakrájené brambory a necháme vařit do měkka přibližně 10-15 minut, poté je lehce rozšoucháme třeba vařečkou a nebo šťouchadlem na brambory.
9. Pak přidáme na tenké proužky nakrájený celer a necháme ještě pár minut povařit, aby celer změkkl ale stále si zachoval tvar nudliček.
10. Polévku dochutíme solí a pepřem a na talíři posypeme petrželkou a podáváme s čerstvým pečivem.