

Zvěřinová gulášová polévka

- 27. září 2020
- Kategorie: [Speciality ze zvěřiny](#)
- [Přidat nový komentář](#)

6 až 8 porcí

500 g jelení zvěřiny na guláš, 1,5 litru zvěřinového vývaru nebo vody, 150 ml červeného vína, 4 velké brambory, 1 větší mrkev, 1 menší cibule, 2 velké stroužky česneku, 2 lžíce sádla, vrchovatá lžíce rajského protlaku, 3 bobkové listy 5 jalovčinek, 5 kuliček nového koření, 2 lžičky sladké mleté papriky, lžička drceného kmínu, hrstka sušené majoránky, mletý černý pepř, sůl



Zvěřinu nakrájíme na menší kostky, cibuli najemno, česnek prolisujeme. V hrnci rozpálíme sádlo, na něm zprudka ze všech stran osmahneme nakrájenou zvěřinu. Osmahnutou zvěřinu vyjmeme z hrnce a odložíme stranou. Do hrnce vsypeme nakrájenou cibuli a osmahneme ji dozlatova. Zasypeme paprikou a drceným kmínem a za stálého míchání, aby se paprika nepřipálila, asi minutu restujeme. Přidáme protlak, prolisovaný česnek a celé koření, vlijeme červené víno, promícháme, necháme odpařit alkohol, vložíme osmahnutou zvěřinu, osolíme, zalijeme vývarem nebo vodou, přivedeme k varu, zakryjeme poklicí a zvolna vaříme asi hodinu, až jen zvěřina téměř měkká. Brambory a mrkev oloupeme, nakrájíme na menší kostky a plátky, přidáme do polévky a vaříme asi 15 minut, až je zelenina měkká. Na zahuštění polévky odebereme asi třetinu uvařených brambor, rozmačkáme je na kaši, vložíme do polévky a dobře promícháme. Nakonec přidáme v dlaních rozemnutou majoránku, dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí, a ještě krátce povaříme.