

# GULÁŠ PODĽA ŠÉFKUCHÁRA MIROSLAVA HUŽVÁRA Z CARPANA

Lahodná chuť, neodolateľná vôňa a lokálne suroviny. Začala sa gulášová sezóna...

Rozmýšľate, ako pošteklíť svoje chuťové poháriky? Co tak napríklad gulášom. Ten zbožňuje každý. Aj keď veľkú záhradnú párty ešte zorganizovať nemôžeme, chutný kotlíkový guláš si môžete pripraviť aj doma a zjesť ho napríklad na balkóne na čerstvom vzduchu.

Predpokladáme, že už len pri pomyslení na toto chutné jedlo sa nejdnému z vás zbierajú slinivky. Nám totiž áno... Máme pre vás recept, ktorý si zamilujete. Jednoduchý a z čerstvých lokálnych surovín.

## Mäsko z lokálnych fariem

Základom každého dobrého gulášu je mäso. Na prípravu odporúčame mäsko zo Staromestskej mäsiarne, ktorá sa nachádza v sieti predajní Klas, ktorú určite všetci dobre poznáte. Prečo nakupovať práve v Staromestskej? Mäsiareň spolupracuje s viac ako dvadsiatimi partnerskými farmami na Slovensku, a teda jeho pôvod je vždy známy. Má vlastný bitúnok v Košiciach, kam dováža zvieratá vychované na lokálnych farmách. Na tomto mieste je mäso taktiež naporcované a rozváňané do predajní.

## Zelenina priamo z farmy

Guláš však nie je len o mäse, ale aj o zelenine. Paradajky, zemiaky, papriky jemné či páľivé... Čerstvú zeleninku takisto nakúpite v Klase, kde je dovážaná priamo z Farmy Zemplínske Jastrabie, teda od ich lokálneho dodávateľa. Ak si chcete uvariť guláš, zjdite do Klasu. Nájdete tam všetky ingrediencie na jednom mieste, od mäska cez koreniny až po zeleninu a navyše od lokálnych farmárov.

Legendárna reštaurácia Carpano teší svojich zákazníkov už desiatky rokov. Láka ich nielen svojou dlhoročnou tradíciou, ale aj chutným jedlom, ktoré vždy varí z kvalitných surovín. Práve mäso, z ktorého varia, je zo Staromestskej mäsiarne, ktoré je stopercentne spracované v Košiciach. Pre vás, milovníkov gulášu, si ich renomovaný šéfkuchár Miroslav Hužvár pripravil recept, v ktorom použil hovädzie mäso z mladých býčkov (len 1,5 roka), keďže ich mäsko je nielen lahodné, ale i mäkučké. Nechajte sa inšpirovať. (ML)

## Guláš podľa šéfkuchára reštaurácie Carpano

### Potrebuje:

0,8 kg hovädzieho pleca zo Staromestskej mäsiarne  
0,8 kg cibule  
2 dl oleja  
100 g červenej mletej papriky  
5 g cesnaku  
3 g soli  
1 g mletého čierneho korenia  
1 g mletej rasce  
0,5 l tmavého piva  
čili papričky podľa chuti

### Postup:

Hovädzie plece opláchneme pod tečúcou vodou, osušime a nakrájame na kocky. Očistenú cibuľu nakrájame na drobnú, dáme ju do hrnca a restujeme ju na oleji. Ak cibuľa je orestovaná dozlatista, pridáme mletú rascu a mäso. Spolu všetko restujeme, potom pridáme mletú papriku, premiešame a hneď zalejeme pivom, aby nám paprika nezhorkla. Pridáme cesnak, soľ, korenie čili podľa chuti. Dusíme približne 2 hodiny. Ak je mäso mäkké, môžeme guláš zahustiť nastrúhaným zemiakom ako na zemiakové placky. Vhodná príloha knedľa alebo chlieb. Dobrú chuť!



**Staromestská Mäsiareň**

**Potraviny klas**

**HOVÄDZÍ KRK ZEMPLÍNSKA TEPLICA**

**HOVÄDZIE PREDNÉ S KOŠŤOU ZEMPLÍNSKA TEPLICA**

**HOVÄDZIA NOŽINA ZEMPLÍNSKA TEPLICA**

**HOVÄDZIE STEHNO ZEMPLÍNSKA TEPLICA**

**BRAVČOVÁ ŠKVARENÁ MASŤ**

**BEZ ECIEK**

**ZEMIAKY ZEMPLÍNSKE JASTRABIE**

**PAPRIKA ZEMPLÍNSKE JASTRABIE**

**PARADAJKY ZEMPLÍNSKE JASTRABIE**

**NAJLEPŠÍ GULÁŠ V KOŠICIACH**

**ZO SLOVENSKEHO MÄSA A ZELENINY**

**PRIAMO Z FARMY**