Irish stew (irský guláš)

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

1 kg	jehněčí plecko nebo krkovice
500 g	moučné brambory
500 g	pevné brambory
6 ks	mrkev
1 kg	cibule
	tymián
	sůl
	pepř
	zelená petrželka

Vývar:

1 kg	jehněčí kosti
1 ks	mrkev
2 ks	cibule
1 ks	malý celer
2 ks	bobkový list
6 kulička	pepř celý
1 snítka	tymián
	sůl

Postup přípravy

Nejdříve si uvaříme vývar. Jehněčí kosti, mrkev, cibuli, celer a koření zalijeme zhruba 3 až 4 litry vody a necháme pomalu probublávat 2 až 3 hodiny. Vývar přecedíme přes sítko a dáme opět vařit a redukujeme na zhruba 1 l vývaru. Do vývaru přidáme na kostky nakrájené jehněčí maso a dáme vařit zhruba na 15 minut. Z vývaru postupně musíme sbírat pěnu. Poté k masu přidáme mrkev (nakrájenou na kolečka), cibuli nakrájenou na plátky a trochu předvařené moučné brambory (moučné brambory se rozpadnou a jídlo zahustí). Osolíme , opepříme a přidáme snítku tymiánu. Přidáme i uvařené pevné brambory a necháme ještě 5 minut povařit. Dokořeníme, dosolíme, dopepříme, přidáme nasekanou petrželku a necháme ještě 5 minut odstát. K jídlu podáváme tmavé pivo, nebo červené víno.