Pikantní vepřový guláš na pivě

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 lžíce	sádlo
5 ks	cibule
700 g	vepřová plec
3 stroužky	česnek
1 lžíce	mletá sladká paprika
1/2 litru	pivo
	sůl
	pepř mletý
4 ks	bobkové listy
cca 5 kuliček	nové koření
2 plátky	chleba
1 ks	rajčatový protlak
1 ks (trochu)	chilli (čerstvé papričky nebo mleté chilli)
trochu	majoránka



Postup přípravy

Do hlubšího (nejlépe litinového) kastrolu si dáme rozehřát sádlo a na něm si osmahneme pokrájenou cibuli. Pozor! Je to ta nejdůležitější věc na celém receptu, která pak dává chuť celému jídlu. Cibuli tedy smažíme opravdu dlouho – klidně pomalu a na mírném ohni, ale až půl hodiny. Když je cibulka krásně osmažená, přidáme vepřové maso nakrájené na kostky. Maso osmažíme, aby se zatáhlo. Přidáme nasekaný česnek (jen na chvilinku, nesmí zhořknout!) s mletou sladkou paprikou a podlijeme trochou piva. Osolíme, ochutíme troškou mletého pepře, bobkovými listy a kuličkami nového koření. Dolijeme zbylé pivo, přiklopíme pokličkou a za občasného zamíchání dusíme doměkka – zhruba 3/4 hodiny. (Pokud se pivo vypaří rychleji než je hotové maso, podlijeme guláš ještě troškou vody.) Když je maso měkké, zahustíme guláš rozdrobeným chlebem, přidáme rajčatový protlak a naposledy krátce povaříme. Na závěr ochutíme troškou majoránky, přidáme podle chuti trošku chilli (popř. nasekané čerstvé chilli papričky) a podáváme – naši muži to nejvíc ocení s čerstvým chlebem a vychlazeným pivem.