Nejlepší guláš? S paprikou od COOPu!

Hlavní úkol? Barvení!

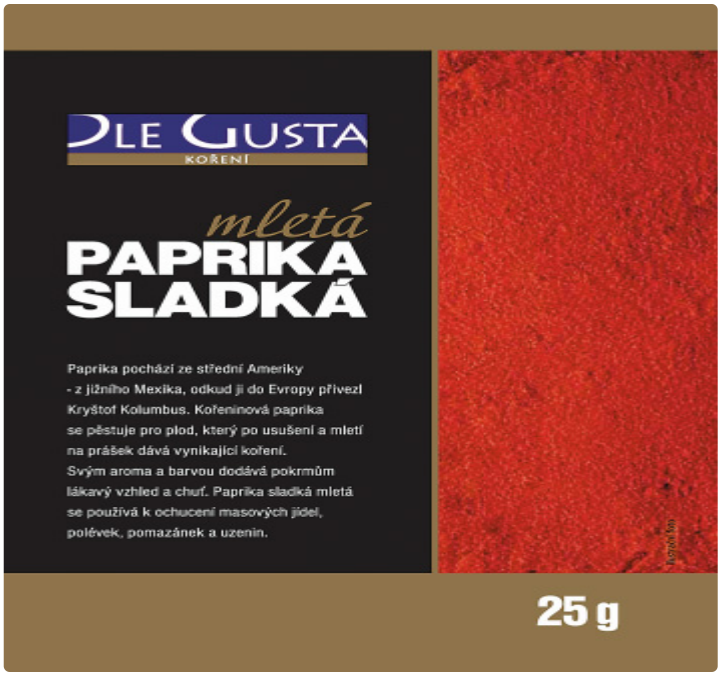
Kvalita mletých paprik se určuje podle toho, jakou má extraktivní barvivost, což znamená kolik barviva se z papriky uvolní do oleje. Americká asociace obchodu s kořením (American Spice Trade Association) poté vyhodnotí výsledky testování a vyjádří je na číselné škále od 30 do 180 na stupnici ASTA. Obecně platí, že čím vyšší číslo testovaná paprika dostane, tím má vyšší barvící schopnost. dTest zjistil , že barvivost prodávaných paprik se pohybuje na škále ASTA od 50 do 160.

Průmyslově používané papriky dosahují na škále ASTA barvivosti kolem 50. Paprika Dle Gusta z Coopu dosáhla nejvyššího výsledku v testovaných paprikách a to, barvivosti 164.

Druhy mletých paprik

- sladká paprika
- pálivá paprika
- uzená paprika
- gulášová paprika
- lahůdková paprika

Recepty s meltou červenou paprikou Dle Gusta



Hovězí guláš

100 g sádla, 1 kg cibule, 1 lžička drceného kmínu, 1 lžíce mleté sladké papriky, 1 kg hovězí kližky, mletý pepř, 2 lžíce rajského protlaku, čerstvá petrželka na ozdobu

Na sádle osmažíme nahrubo pokrájenou cibuli, ke které v průběhu smažení přisypeme drcený kmín. Stále mícháme, aby se nepřipálila, ale na druhou stranu se nebojíme nechat ji obarvit dohněda. Přidáme na kostky pokrájené hovězí maso (vždy kližku, ne zadní hovězí maso – to by bylo suché) a za stálého míchání ho také osmahneme. Opečenou cibuli s masem osolíme, opepříme, přidáme rajský protlak a červenou papriku (pozor na to, aby paprika byla opravdu sladká a abychom ji nenechali na rozpáleném mase dlouho, protože jinak by zhořkla a výsledek pokazila). Pak guláš podlijeme horkou vodou a maso dusíme doměkka. Hotový hovězí guláš ozdobíme kouskem čerstvé petrželky a ihned podáváme. Jako přílohu volíme například čerstvý domácí chléb nebo knedlíky.

Poznámka:*Množství cibule se vám může zdát velké, ale věřte, že cibule se v guláši téměř rozpustí a je velmi důležitá pro správnou konzistenci i chuť.*

Segedínský guláš

½ kg vepřového masa (může být i tučnější), ½ kg kysaného zelí, 1 velká cibule, ¼ l kysané smetany, 4 lžíce oleje, 4 lžičky sladké papriky, sůl, 30 g hladké mouky

Dáme rozpustit omastek a osmahneme na něm dozlatova cibulku. Zasypeme ji paprikou a pořádně promícháme. Maso nakrájíme na menší kostky a hodíme na omastek, občas je mícháme. Když vysmahne omastek, zalijeme vše sběračkou horké vody. Přikryjeme kastrol pokličkou a dusíme na mírném ohni. Když se voda odpaří, podlijeme jídlo opět horkou vodou. Toto opakujeme, dokud maso není měkké. Maso nesmí být ve vodě ponořené, aby se místo dušení nevařilo! Zelí se povaří zvlášť a po změknutí masa jej k němu přidáme a dobře promísíme. Vše ještě povaříme a asi za ½ hodiny, když je maso i zelí měkké, vše zalijeme dobře rozkvedlanou smetanou a přisolíme, případně zahustíme strouhaným chlebem nebo moukou. Dle našeho zvyku tento guláš podáváme s knedlíkem. Správný Maďar však dá přednost rýži nebo chlebu, případně haluškám.

Maďarská polévka z kysaného zelí

300 g zelí, 1 l láku z kysaného zelí, 1 l vody, 300 g klobásy, 50 g vepřového sádla, 50 g hladké mouky, cibule, sůl, česnek, mletá červená paprika, kmín, 2 lžíce kysané smetany

V 1 l vody vaříme zelí. Mezitím si připravíme sádlovou jíšku, do níž přidáme pokrájenou cibuli a mletou červenou papriku. Jíškou zahustíme zelí, přidáme kmín, česnek, pokrájenou klobásu a lák ze zelí. Podle chuti osolíme, případně přidáme pálivou papriku. Následně zjemníme kysanou smetanou.

Houby po maďarsku

800 g májovek, 80 g sádla, 6 dl smetany, 3 cibule, sůl, 2 lžíce hladké mouky, mletá červená paprika, petrželka, 4 vejce, toastový chléb

Očištěné houby nakrájíme na plátky a dusíme spolu s paprikou, petrželkou a solí na jemně pokrájené, dozlatova osmahnuté cibuli doměkka. Po vypaření vody zaprášíme jídlo moukou, zalijeme smetanou a povaříme.
Podáváme s vejci upravenými jako volská oka a s opečenými toasty.