

HOUBOVÝ GULÁŠ S KAČENKAMI A BRAMBOREM

2 velké cibule
řepkový olej
1 lžíce rajčatového protlaku
2 lžíce červené sladké papriky
700 ml zeleninového vývaru
800 g směsi lesních hub (nejlépe hříbky, syrovinky, kotrče, lišky apod.)
sůl
pepř
kmín
100 g sušených kačenek
50 g sušených hříbků
1 brambora na zahuštění
majoránka
3 stroužky česneku
1 feferonka

BRAMBORY

400 g brambor grenaille
sůl
50 g másla
30 g pažitky

Pokud zrovna není sezona lesních hub, je možné použít houby sušené, které dají omáčce chuť. Místo čerstvých lesních hub dobře poslouží také žampiony, shiitake nebo hlíva ústřičná.

Cibule nakrájíme nahrubo a orestujeme v hrnci na oleji. Jakmile se cibule začne připalovat, začneme ji podlévat studenou vodou a necháme odvařit, takto vše opakujeme pětkrát, než vznikne pěkný tmavý základ. Do základu přidáme rajčatový protlak, zarestujeme, vsypeme červenou sladkou papriku a zalijeme zeleninovým vývarem. Vše vaříme 10 minut. Mezitím očistíme houby, nakrájíme je na kostky a zprudka opečeme na oleji na pánvi dozlatova, na závěr osolíme, opepříme a okmínujeme. Kačenky a sušené hříbky namočíme do teplé vody, po chvíli přecedíme přes plenu. Vzniklý houbový macerát vložíme do základu s cibulí spolu s nakrájenými kačenkami a sušenými hříbky a vaříme asi 20 minut.

Guláš zahustíme nastrouhanou syrovou bramborou a povaříme, přidáme opečené nakrájené houby a dále vaříme asi 10 minut. Do hotového guláše rozemneme majoránku, přidáme rozdrcený česnek a nasekanou feferonku (dle chuti můžeme dát jen polovinu, či třetinu, nebo ji úplně vynechat), můžeme ještě dochutit solí a pepřem, krátce povaříme a můžeme podávat.

Brambory omyjeme a uvaříme v osolené vodě. Uvařené brambory scedíme, přidáme máslo a najemno nasekanou pažitku.

Brambory můžeme nechat celé, či je přepůlíme a hojně zalijeme houbovým gulášem. Můžeme přidat i orestované čerstvé hříbky.

