

Jelení-jehněčí guláš (70/30)

Co v něm je

- přibližně 3 kg masa (jelení a jehněčí)
- Cibule
- Papriky, brambory, mrkev
- Vývar a koření
- Tým, který ví, co dělá



Jak na to - stručně a jasně

1. Základ a opečené aroma

- **Franzi** se postará o to, aby měl každý prkénko, nůž a plán
- **Cibule** se 15-20 minut důkladně opéká, aby vznikl tmavý, aromatický základ

2. Maso a červené víno

- **Peter** nejprve zprudka opeče jelení maso
- **Jehněčí** se opeče jen krátce
- Jelení maso přijde do hrnce dříve, jehněčí později
- **Pancho** vše podlijí červeným vínem

3. Zelenina a koření

- **Papriky, brambory a mrkev** putují do hrnce
- **Wero** hlídá, aby se koření přidalo ve správnou chvíli
- **Krystof** se stará o to, aby vše skončilo v hrnci ve správném pořadí

4. Tekutina a pomalé vaření

- Doplňme krájenými rajčaty, vývarem a vodou
- Nyní se guláš zvolna vaří, **aby jelení i jehněčí maso dokonale změklo**
- **Zuzana** se postará o to, aby guláš nejen dobře voněl, ale také dobře vypadal

5. Trpělivost a týmová práce

- Guláš se vaří celkem 1,5-2 hodiny.
- **Sarah** průběžně ochutnává a hlásí, zda jsou chutě správně vyvážené
- **Gregor** udržuje dobrou náladu a dbá na to, aby nikdo neztratil přehled
- **Beno** pomáhá všude, kde je potřeba, a pustí se do všeho

6. Dochucení

- **Všichni** společně rozhodnou, kdy je guláš dokonalý: výrazný, divoký a harmonický, s hlubokou chutí jeleního masa a jemností jehněčího



Čím je tento guláš výjimečný

- Regionální zvěřina
- Oddělená příprava obou druhů masa pro ideální konzistenci
- Výrazné aroma důkladně opečených surovin
- Tým, který vaří srdcem a s humorem
- A atmosféra Polevska, díky níž chutná všechno ještě lépe