

gulaš z jelena a jehnja (70/30)



Z čim wobsteji

- ~3 kg mjaso (jelen/jehnjo)
- cyble
- paprika, běrny (snano tež někotre neple), morcheje
- juška a korjeniny
- lajkojo, kiž wědža, što činja

džiwy kotoł – skrótšena wersija

1. baza a aromy

- **Franzi** stara so wo to, zo wšitcy desku, nóż a plan maja
- **cyble** so 15–20 min sylnje napraža — za čmowy, aromatiski zakład

2. mjaso a čerwjene wino

- jako přenje **Pětr** jelenja w kotołje mócnje napraži
- **jehnjo** dóstanje jenož krótko trochu barbje
- jelen so zašo zaso do kotoła wróci, jehno pozdžišo
- **Pancho** wšitko z čerwjonym winom wothaša

3. zelenina a korjeniny

- **paprika, běrny, morcheje** pućuja do kotoła
- **Wero** džiwa na to, zo so korjeniny w prawym wokomiku přidawaja
- **Krystof** posara so wo to, zo wšitko w prawym rjedže w kotołje je

4. kapalina a warjenje

- z kuskowymi tomatami, jušku a wodu napjelněć
- nětko wšitko při **srěnjej ćoploće** dale warić dać, zo byštaj jelen a jehnjo so zwariloj
- **Zuzana** njestara so jenož wo to, zo kotoł derje wonje, ale tež derje wupada

5. sčerpnosć a kolektiwi

- gulaš wari cyłkownje něhdže **2–3 hodžin**
- **Sarah** w mjezyčasu wopta a džiwa na eksaktnu balancu
- **Gregor** je mjez druhim za dobu naladu zamołwity a džiwa na to, zo niktó přehlad njezhubi
- **Beno** wšudže wupomha a na prawu ćoplotu džiwa

6. wotsłodženje

- **wšitcy** rozsudža, hdy je gulaš perfektny: sylny, džiwy, kulowaty z jelenowej hłubokosću a jehnjowym wuškrěwanjom

Što čini naš gulaš tak wosebity

- mjaso z regiona
- dželena methoda připječena za perfektnu teksturu
- čmowe praženske aromy
- team, kotryž z wutrobu a humorom wari
- a wězo Polevsko-atmospera, kotraž všemu hišće lepší slód da