

Maďarský guláš z kapra



Ingredience: 2 půlky kapra, sůl, pepř, 3 lžíce oleje, 40 g slaniny, 2-3 cibule, sladká paprika, 1/4 l vývaru, 2 lžíce rajčatového protlaku, 1/4 l kysané smetany, 2 žloutky

Postup přípravy: Kapa zbaveného kůže rozkrájíme na malé kousky, osolíme, opepříme a opečeme na poloviční dávce oleje. Na druhé polovině oleje a na slanině zpěníme dorůžova cibulku, zasypeme mletou paprikou a zalijeme vývarem nebo vodou. Přidáme opečené kousky kapra, rajčatový protlak a dusíme asi 10 minut. Do kysané smetany zašleháme žloutky a přilijeme. Nádobu přendáme do vodní lázně, aby se guláš nevařil a necháme ho zhoustnout. Jako přílohu podáváme těstoviny, rýži nebo slané pečivo.

Rybí guláš



Ingredience: rybí filety pro 4 osoby, 3 velké cibule, česnek (raději víc než méně), olej, sůl, pepř, drcený kmín, sladká paprika, 1 zakysaná smetana

Postup přípravy: Cibuli, nakrájenou na větší kousky, osmahneme dozlatova na větší pánvi, přidáme pokrájený česnek, poklademe osolené a mírně opepřené filety, přidáme kmín, necháme chvíli osmahnout i z druhé strany, potom přilijeme vodu a dusíme do měkka. Přidáme sladkou papriku a nakonec zahustíme zakysanou smetanou. Nejlepší přílohou jsou křupavé rohlíky.

Rybí guláš II.



Ingredience: Rybí filety pro 4 osoby, 3 cibule, česnek (čím víc, tím líp), sůl, pepř, drcený kmín, sladká paprika, olej, 1 zakysaná smetana

Postup přípravy: Cibuli nakrájíme na větší kousky, česnek na plátky, osmahneme na oleji. Osolené, opepřené a okmínované filety vložíme na cibuli, krátce opékáme z jedné a pak z druhé strany, potom zalejeme vodou a dusíme do měkka. Až je maso měkké, samo se s trochou pomoci rozpadne na menší kousky, potom přidáme papriku a kysanou smetanu a ještě chvíli povaříme. Nejlepší s křupavými rohlíky nebo s rýží.

Kapří guláš s paprikami a rajčaty



Ingredience: 700 g kapra, sůl, 1 lžíce hladké mouky, 50 g slaniny, 1 menší cibule, 2 lžičky sladké papriky, 2 zelené papriky, 3-4 rajčata, 1/4 l sladké smetany, pepř, 1 lžička másla

Postup přípravy: Očištěné a oprané kousky kapra osolíme a obalíme v hladké mouce. Na drobně rozkrájené a rozškvařené slanině opečeme kousky kapra. Opečené vyndáme a dáme stranou. Na zbylém základě zpěníme cibuli, nakrájenou na kolečka, zaprášíme mletou paprikou, po zpění přidáme pokrájené zelené papriky a pokrájená rajčata. V této směsi dusíme opečené kousky kapra. Před dohotovením zalijeme smetanou, znovu lehce uvedeme do varu, přidáme máslo a dochutíme ještě pepřem a solí. Podáváme s brambory.

Kapří guláš



Ingredience: 200 g cibule, 300 g červených paprik, 100 g celeru, 300 g rajčat, 30 g másla, 250 ml slepičího vývaru, 125 ml zakysané smetany, 2 lžice papriky, sůl, pepř, 750 g filé z kapra

Postup přípravy: Cibuli posekáme, papriky rozpůlíme, zbavíme semen a nakrájíme na nudličky. Celer pokrájíme na kostičky, z rajčat vyřízneme stopky a rozkrojíme je na osminky. Cibuli, papriky a rajčata opékáme asi 5 minut na másle. Přilijeme vývar, zakysanou smetanu, papriku a osolíme. Za občasného míchání dusíme 30 minut. Kapra osolíme, opepříme, pokrájíme na kostky a přidáme k zelenině. Přikryté necháme asi 10 minut dojít (nevaříme). Dochutíme a podáváme s těstovinami nebo chlebem.

Filé na česneku se sýrem



Ingredience: 4 kousky rybího filé, šťáva z 1 citronu, 1 palička většího česneku, 250 g sýra na strouhání, 2 vejce, sůl, hladká mouka na obalení, trocha oleje

Postup přípravy: Filé pokapeme citronem, osolíme a obalíme v mouce, potřeme rozetřeným čenekem a dáme do vymazaného pekáče. Nastrouhaný sýr smícháme s vejci, přidáme na filé a pečeme asi 20-30 minut. Ve vyhřáté troubě na 170 °C. Podáváme s bramborovou kaší nebo brambory.

Uhorský rybí guláš

Suroviny: 750 g mrazeného rybieho filé, 125 g margarínu, 125 g cibule, 35 g hladkej múky, 90 g zelenej papriky, 125 ml mlieka, 650 ml vývaru pre biele polievky, mletá paprika, soľ.

Postup: Na tuku opražíme dozlata nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme červenú papriku, podlejeme mierne vývarom a necháme prevariť. Do vriaceho základu vložíme nakrájané rybie filé, posolíme a dusíme asi 15 minút. Udusené mäso zo základu vyberieme, šťavu zahustíme a varíme najmenej 30 minút. Uvarenú omáčku precedíme cez jemné cedidlo na dusené filé a ako vložku pridáme na rezance nakrájanú dusenú zelenú papriku.

Rybí guláš

Suroviny: 1000 g ryby, 50 g prerastenej údenej slaniny, 50 g masti, 30 g hladkej múky, 2 cibule, 2 čajové lyžičky mletej červenej papriky, hydinový vývar, mletá rasca, 1 lyžica nadrobno nakrájanej zelenej petržlenovej vňate, mleté čierne korenie, soľ.

Postup: Na prípravu guláša použijeme väčšiu rybu, ktorá sa dá za surova dobre vykostiť. Vykostené mäso nakrájame nadrobno, rozpražíme na masti, pridáme očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu a speníme. Vložíme nakrájanú rybu a prudko opražíme. Potom primiešame mletú červenú papriku, mletú rascu, soľ, mleté čierne korenie, znovu opražíme, podlejeme vývarom a udusíme. Počas dusenia podlievame málo, aby sa mäso neuvarilo, ale len dusilo. Nakoniec zahustíme múkou a ochutíme zelenou petržlenovou vňaťou. Podávame s čiernym chlebom alebo zemiakovou kašou.

Kapří guláš



Doba přípravy: 50 min.

Autor: Carrefour

Počet porcí: 4

Datum zadání: 1. 11. 2002

Ingredience:

200 g cibule, 300 g červených paprik, 100 g celeru, 300 g rajčat, 30 g másla, 250 ml slepičího vývaru, 125 ml zakysané smetany, 2 lžíce papriky, sůl, pepř, 750 g filé z kapra

Postup přípravy:

Cibuli posekáme, papriky rozpůlíme, zbavíme semen a nakrájíme na nudličky. Celer pokrájíme na kostičky, z rajčat vyřízneme stopky a rozkrojíme je na osminky. Cibuli, papriky a rajčata opékáme asi 5 minut na másle. Přilijeme vývar, zakysanou smetanu, papriku a osolíme. Za občasného míchání dusíme 30 minut. Kapra osolíme, opepříme, pokrájíme na kostky a přidáme k zelenině. Přikryté necháme asi 10 minut dojít (nevaříme). Dochutíme a podáváme s těstovinami nebo chlebem.



Popis 1000 g ryby, 50 g prerastenej údenej slaniny, 50 g masti, 30 g hladkej múky, 2 cibule, 2 čajové lyžičky mletej červenej papriky, hydínový vývar, mletá rasca, 1 lyžica nadrobno nakrájanej zelenej petržlenovej vňate, mleté čierne korenie, soľ.



Inštrukcie Na prípravu guláša použijeme väčšiu rybu, ktorá sa dá za surova dobre vykostiť. Vykostené mäso nakrájame nadrobno, rozpražíme na masť, pridáme očistenú,

nadrobno nakrájanú cibuľu a speníme. Vložíme nakrájanú rybu a prudko opražíme. Potom primiešame mletú červenú papriku, mletú rascu, soľ, mleté čierne korenie, znovu opražíme, podlejeme vývarom a udusíme. Počas dusenia podlievame málo, aby sa mäso neuvarilo, ale len dusilo. Nakoniec zahustíme múkou a ochutíme zelenou petržlenovou vňaťou. Podávame s čiernym chlebom alebo zemiakovou kašou.

~Rybací guláš~

Ingrediencie: Farebné papriky, 1 cibuľa, olej, bob. list, 2 strúčiky cesnaku, soľ, ml. čierne korenie, ml. sladká červená paprika, paradajkové pyré, rybaci vývar, 500 g ryby, 1 feferónka, petr. vňať

Postup: Papriky a feferónku rozpolíme a vyberieme z nich jadrovník. Olupaný cesnak a feferónku nadrobno pokrajame. Papriky, cibuľu a zemiaky nakrajame na kocky. Na rozpálenom oleji orestujeme cibuľu so zeleninou. Posolíme, okoreníme ml. čiernym korením a posypeme ml. sladkou paprikou. Pridáme paradajkové pyré, bob. list, premiešame a podlejeme rybácim vývarom. Pomaly varíme asi 20 min. Rybu pokrajame na 2 cm kocky a pridáme k zelenine. Varíme ďalších 10 min. Hotový guláš oxutíme petr. vňaťou. Nex vám xuti:)

Čas prípravy: 40 min

Rybací guláš

01.01.1970

Ingrediencie

400 g uvarenej ryby, i, 200 g vnútorností z ryby (mlieč, ikry), 200 g leča (alebo papriky + paradajky), 4 cibule, 2 kocky hovädzieho bujónu, 2 strúčiky cesnaku, 1 PL hrubej krupice, 3 PL bravčovej masti, mleté čierne korenie, rasca, majoránka, sladká aj štiplavá paprika, polievkové korenie, soľ

Postup prípravy

Cibuľu spolu s lečom pomelieme, dusíme na masti asi 30 min a priebežne podlievame rybácim vývarom. Keď je masa rozvarená, pridáme bujón, nadrobno nakrájané vnútornosti a varíme ďalších 15 min. Nakoniec pridáme ikry rozmixované s krupicou, koreniny, pretlačený cesnak, varené pokrúpané ryby a necháme ešte 10 min. variť. Guláš dochutíme štiplavou paprikou a môžeme servírovať.

Rybací guláš

Suroviny

farebné papriky, 1 cibuľa, olej
bobkový list, 2 strúčiky cesnaku
soľ, mleté čierne korenie
mletá sladká červená paprika
paradajkové pyré, rybací vývar
500 g ryby, 1 feferónka, petržlenová vňať

Pracovný postup

Farebné papriky a feferónku rozpolíme a vyberieme z nich jadrovník. Olúpaný cesnak a feferónku nadrobno pokrajame. Farebné papriky, cibuľu a zemiaky nakrajame na kocky. Na rozpálenom oleji orestujeme cibuľu so zeleninou. Posolíme, okoreníme mletým čiernym korením a posypeme mletou sladkou červenou paprikou. Pridáme paradajkové pyré, bobkový list, premiešame a podlejeme rybácim vývarom. Pomaly varíme asi 20 minút. Rybu pokrajame na 2-centimetrové kocky a pridáme ju k zelenine. Varíme ďalších 10 minút. Hotový guláš ochutíme petržlenovou vňaťou.