Gulášové koření krok za krokem

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Pořadí je důležitější než síla směsi

Cibule potřebuje čas, maso prudší začátek, paprika krátké teplo a majoránka závěr. Když každá složka přijde ve správnou chvíli, omáčka získá barvu, hloubku a vůni bez hořkosti.

Jak pracovat se složkami

Složka	Úloha	Kdy ji přidat
Gulášová směs	Spojí papriku, kmín a další aromatiku.	Po cibulovém základu podle složení.
Sladká paprika	Dá barvu, vůni a tělo omáčce.	Krátce mimo prudký žár, pak tekutina.
Drcený kmín	Přidá zemitost a typickou vůni.	K cibuli nebo masu v první polovině.
Majoránka	Zvedne hotovou vůni.	Promnout a přidat v závěru.

Dávkování

Jídlo	Výchozí dávka	Poznámka
Guláš z 500 g masa	2-3 lžičky směsi	Další sůl až po ochutnání.
Sladká paprika navíc	1-2 lžičky	Nespálit, ihned podlít.
Drcený kmín	1/2 lžičky	Přidat dříve, aby změkl.
Majoránka	1 lžička	Promnout mezi prsty na konci.
Polévka 1 litr	1-2 lžičky směsi	Přidat po cibulovém základu.

Než začnete

• Přečtěte složení směsi. • Připravte horký vývar. • Cibuli nespěchejte. • Majoránku odložte na závěr.

Co směs nenahradí

Ani dobrá směs nenahradí dostatek cibule, zatažení masa, pomalé dušení a redukci. Tyto kroky vytvářejí strukturu omáčky.

Guláš krok za krokem



1. Přečtěte složení směsi a zjistěte, zda už obsahuje sůl, pálivou papriku nebo zahušťující složku.
2. Cibuli opékejte pomalu do zlatohněda; tvoří sladký a plný základ omáčky.
3. Maso osušte, přidejte k cibuli a nechte povrch zatáhnout dříve, než přijde paprika.
4. Hrnec stáhněte z prudkého žáru a vmíchejte gulášové koření nebo papriku jen na několik sekund.
5. Okamžitě přidejte vývar nebo vodu, aby se paprika nespálila a nezhořkla.
6. Dustě pomalu do změknutí; kmín potřebuje čas, zatímco tekutina se redukuje.
7. Hustotu upravte odklopením poklice, delší redukcí nebo částí rozvařené cibule, ne další dávkou koření.
8. Majoránku promněte mezi prsty, přidejte v závěru a sůl dolaďte až po posledním provaření.

Pět použití

Použití	Výhoda	Úprava
Hovězí guláš	Dlouhé dušení rozvine koření.	Plná dávka, majoránka na konci.
Vepřový guláš	Měkčí maso snese kratší vaření.	Méně tekutiny, průběžně kontrolovat.
Bramborový guláš	Škrob přirozeně zahustí omáčku.	Koření přidat po cibuli.
Luštěninový guláš	Směs dá hloubku bez masa.	Přidat uzenou papriku nebo houby.
Gulášová polévka	Řidší forma potřebuje přesnou sůl.	Začít menší dávkou a dochutit později.

Načasování v hrnci

Fáze	Co přidat	Cíl
Základ	Cibule, tuk	Sladkost a tělo omáčky.
Po zatažení masa	Kmín, gulášová směs, paprika	Krátce otevřít vůni.
Dušení	Vývar, případně bobkový list	Změkčit maso a propojit chuť.
Závěr	Majoránka, sůl	Obnovit vůni a přesně dochutit.

Opravy, volba produktu a odkazy



Rychlá diagnostika

Problém	Příčina	Náprava
Omáčka je hořká	Paprika se spálila na prudkém žáru.	Začít nový základ; hořkost se dlouhým vařením neztratí.
Chuť je plochá	Málo cibulového základu nebo času.	Déle redukovat a doladit sůl a kyselost.
Guláš je přesolený	Směs už obsahovala sůl.	Zvětšit objem nesolenou tekutinou a další sůl vynechat.
Omáčka je řídká	Příliš mnoho tekutiny nebo krátká redukce.	Vařit bez poklice a nechat omáčku zhoustnout.
Majoránka není cítit	Vařila se příliš dlouho.	Promnout čerstvou dávku a přidat v závěru.

Jak vybrat

Potřeba	Volba
Občasné vaření	Gulášové koření 30 g.
Pravidelné vaření	Gulášové koření 500 g.
Více barvy a paprikové chuti	Sladká paprika 25 g.
Výraznější zemitost	Drcený kmín 25 g.
Čerstvá vůně v závěru	Majoránka 7 g.

Pět přímých odkazů na produkty

Drana Gulášové koření 30 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-gulasove-koreni-30-g

Drana Gulášové Koření 500 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-gulasove-koreni-500-g

Drana Paprika Sladká 25 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-paprika-sladka-25-g

Drana Kmín Drcený 25 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-kmin-drceny-25-g

Drana Majoránka 7 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-majoranka-7-g