



Zaujalo nás

Recept na výtečný srnčí guláš

Když myslivci ve Viganticích pořádají nějaké zábavné či sportovní odpoledne, pro návštěvníky vždy zajistí bohaté občerstvení. Nežrídka to bývá srnčí guláš. Jak takovou zvěřinovou specialitu připravují na myslivecké chatě ve Viganticích, na to jsme se zeptali místních kuchařů. Zhruba na čtyřicet litrů guláše potřebují deset kilogramů srnčího masa. Nejdříve ve velkém hrnci rozpustí půl kilogramu sádla, čtvrt litru oleje a přidají šest kilogramů nakrájené cibule, kterou osmahnou do červena. Poté do směsi vysypou osm sáčků sladké červené papriky a ihned zalijí vodou, aby směs

nezhořkla. Pak už vloží maso nakrájené na kousky spolu s kmínem, bobkovým listem, novým kořením, celým pepřem, vše podlijí vodou a dusí. Když je maso poloměkké, zahustí ho asi půl kilogramem hladké mouky, rozmíchané ve vodě, a pak ještě guláš minimálně hodinu vaří. Prý je opravdu kvalitní a výtečný, nechá-li se po zahuštění ještě tak dlouho bublat na plotně. Když se přece jen stane, že maso uvaříte do měkka ještě před přidáním mouky, je lépe ho pomocí cedníku vybrat do misky, šťávu zahustit, minimálně ještě hodinu vařit a pak maso znovu vložit.

Text a foto: MTA

← Zdeněk Mikunda (vpravo) s Vítězslavem Barošem připravují guláš na myslivecké chatě ve Viganticích. Pochutnali si na něm účastníci sportovního odpoledne, které koncem srpna uspořádalo MS Rysová - Vigantice.

OBEC VIGANTICE PRODÁVÁ
parcely v nově vybudovaném
stavebním obvodu
„HORNÍ DRÁHY II“



Z celkového počtu 33 jsou k prodeji ještě
2 volné stavební parcely

Průměrná velikost parcely: 1 170 m².
Cena: 755 Kč/m²

Stavební obvod je kompletně vybaven inženýrskými
sítěmi včetně plynovodu, televizního kabelového
rozvodu a internetu.

Blíží informace: tel. 571 655 142 (obecní úřad)
725 121 180 (starosta) + 736 247 621 (místostarosta)

☎ 571 654 848

www.vigantice.cz

