

Nejlepší buřtguláš hledali v soutěži “Mistr guláš”

1.12.2025 - | Městská část Praha 1

Praha, Malá Strana, listopad 2025 - Před několika dny proběhla už po osmé v malostranské Pivnici pod Petřínem soutěž o nejlepší recept na tradiční české jídlo. Letošní ročník se věnoval buřtguláši, tedy levnější a “rychlé” variantě klasického guláše.

“Sešla se nám desítka soutěžících se vzorky nejrůznějších receptur. Ty pak posuzovala čtyřčlenná porota podle kritérií jako jsou vzhled, chuť, vůně nebo koření a ingredience,” vysvětluje za pořadatel provozní šéf hospody Václav Pazourek. V porotě usedli kromě organizátorů také malostranští patrioty lékař Václav Chytil nebo velitel hasičů Prahy 1 Zdeněk Čihák. Hlavní cenu si nakonec těsně odnesla kuchařka Maruška, která vaří právě v kuchyni Pivnice pod Petřínem.

Historicky lze vznik buřtguláše hledat pravděpodobně v 19. století v Rakousku-Uhersku, přičemž se stal oblíbeným zejména mezi trampy. Jeho kořeny jsou úzce spojeny s klasickým maďarským gulášem, který se připravoval z hovězího masa, ale buřtguláš nahradil maso špekáčkem a přidal brambory, aby byl vydatnější a dostupnější. V minulých letech se hledal nejlepší recept na rajskou omáčku, španělského ptáčka nebo svíčkovou. Každoročně v prosinci před Vánocemi pak nemůže chybět velká soutěž o nej bramborový salát.

<https://www.praha1.cz/nejlepsi-burtgulas-hledali-v-soutezi-mistr-gulas>