

TO JSEM SI ZAVAĀIL!

StĀeda, 02 Āerven 2010

Myslím a doufám, Āe uĀ z historie Kudlanky víte, jak rád vaĀím. To zas není tak tĀĀké uhodnout. KdyĀ mnĀ poĀ mnĀ pĀatelé Tom a Barbara Haines o pomoc pĀi pĀípravĀ letošního Mocktoberfestu, nemohl jsem Āíct ne. Ale aby trochu vysvĀtil. Barbara, ve VaršavĀ narozená britská obĀanka, a Tom, poctivý AmeriĀan, jsou manĀelé a majitelé Tres Bonne Cuisine.

Je to malá restaurace, kde v úterý a ve stĀedu dostanete snídani a typický americký obĀd, totiž polévku a sendviĀ. O Ātvrtek do soboty mají otevĀeno do osmi veĀer (nebo aĀ všichni odejdou) a mají kaĀdý týden veĀeĀ na jiné téma, takĀe jsou tam i týdny Āeské. Tak tady se minulý týden se slavil Mocktoberfest. Co to je? Inu, do Āíjna na Octoberfest ještĀ daleko a uĀ se dlouho nic nedĀlo. Tak je tu ten Mocktoberfest, je v kvĀtnu, tedy v máji a odtud to "M" ve jménu :-)). Já jsem se letos zĀastnil výrobou šesti kbelíkĀ bramborového salátu, tĀí kbelíkĀ ševcovského mlsu a uvaĀením dvacetilitrového kotle segedínského guláše. ProtoĀe bramborový salát uĀ jsme tady probrali u pĀíleĀitosti Vánoc, ševcovský mls snad taky kaĀdý zná, a dávat sem recept na segedin, to uĀ bych urĀel vaš inteligenci. Tak co vám nabídnout?

Borjúpörkölt

a hned to pĀelĀím, neĀ zapomenu. Tohle stejnĀ dokáĀe vyslovit jen MaĀar. Hezky Āesky je to Dušené t rajĀaty a paprikou. TakĀe po Āesku perkelt, je další jídlo typické pro maĀarskou kuchyni. ZaloĀen opĀt na cibuli a paprice, má silnĀjší cibulové aroma neĀ guláš a maso je krájeno na vĀtší kousky. (Opravdu zajímavé je, Āe maĀarská kuchynĀ aĀ do pĀíchodu TurkĀ papriku neznala.) Tenhle je z telecího, ale perkelt se dĀ jakéhokoli masa, vĀetnĀ zvĀĀiny, husy i kachny. VĀdy se do nĀj nakonec, tĀsnĀ pĀed podáváním, pĀidává šlehaĀka, aĀ uĀ sladká Āi kyselá. Cibuli nĀkdo krájí na koleĀka, nĀkdo na kostiĀky, to uĀ záleĀí na vkusu a momentálním nápadu, pĀidávají se, ale nemusí, papriky, rajĀata i brambory na kostiĀky.

- 90 dkg telecího ramínka, nakrájené na 3 cm kostky
- 4 lĀíce sádla
- 2 hrnky cibule nakrájené jak je libo
- 1 strouĀek Āesneku, rozmaĀkaný
- 1 lĀíce sladké papriky
- 3/4 hrnku oloupaných a na kostiĀky nakrájených rajĀat
- 1/4 hrnku na kostiĀky nakrájené papriky

- sĀl a pepĀ V kastrolu nechte na sádle zlehýnka zezlátnout cibuli, pĀidejte Āesnek a po chvíli, jako vĀdy, sundejte s vmíchejte papriku a pak maso. Vše dobĀe promíchejte a duste asi pĀl hodiny. Podlijte - je-li - tĀeba vývarem, není - tak vodou, ale nepĀeĀte to, protoĀe po pĀl hodinĀ pĀidáte rajĀata a ta pustí sama vody dost. Duste další pĀl hodinu, pĀidejte papriky a duste, dokud není vše mĀkké. TĀsnĀ pĀed podáváním pĀidejte šlehaĀka a sladkou Āi kyselou, opravdu záleĀí jen na tom, na co máte zrovna chuĀ; a uĀ nevaĀte. ŠĀáva má být hustá.

Podávejte s vaĀenými bramborami, nudlemi, noky Āi knedlíkem, takĀe vlastnĀ s Āímkoli. A jako vĀdycky vám pĀ chuĀ, Michal Dalš spoustu receptĀ najdete v mé Grilovací kuchaĀce