

MEXICKÁ GULÁ

Stáda, 11 srpen 2010

Nebojte se, nelekejte se, jmenuje se to takhle, ale je to jídlo naveskrze české. Poprvé jsem ho jedl v Malostranské restauraci U Schnell. Bylo místo opravdu vyhlášené, ani nevím, zda dnes existuje, a zda je cenově přístupné jako kdysi. To jsem tenkrát podlehl názvu, U Schnell by měl český být U Rychlých, ano.

Protože u dobrých obědů minula a já měl hrozný hlad, usoudil jsem, že nejlépe bude zajít k Rychlým. Lokál byl nabitý navzdory odpolední době a jediné volné místo bylo u dveří do kuchyně. Hurá, aspoň to dostanu dřív. Byl to hrubý omyl, rychlí čeští restaurace U Rychlých prolétali kolem mě tak rychle, že nejspíš jsem se nadechnul, abych na něj houknul, u mě nebylo vidět. Pomalu jsem si připadal jako v tom vtipu, kde host volá na číšnici "pane vrchní, můžete mi zavolat?" "Jistě, pane!" "Tak fajn - DRKOOOVOUUU!" Bohužel, abych to mohl provést, potřeboval jsem toho číšnici a to byl právě ten problém... Když po dlouhé době konečně u mě jeden zabrzdil, nechtěl jsem se ptát po jídelním lístku a riskovat další čekání, i ukázal jsem na prázdný talíř vedle sedícího hosta a objednal si to, co měl tenhle pán. A tak takhle jsem poprvé potkal ten správný český Mexický gulá. Protože mi chutnal, tak jsem zapátral po receptu a objevil jich hned několik. Především, dala se z hovavího vcelku, hrubě mletého hovavího, ale i z libového vepřového. Tak si vyberte, já raději to hovaví. Mexický gulá:

- 600 g zadního hovavího masa
- 1 větší plechovka rajského protlaku
- 1 větší cibule
- 1 až 3 stroužky česneku, utřené nebo jemně nakrájené
- 2 špetky pepře
- 1 lžíce soli
- tuk - sádlo, olej
- strouhaný sýr na posypání, nejlépe edar
- rýže jako příloha
- zelený koriandr nebo petrželka na ozdobení
- Můžete přidat: papriky na nudličky nakrájené, konzervu kukuřice, hrášku, pórek, fazole z konzervy (u jsou uvařené) ale i zelené fazolky.

Cibuli nakrájejte na drobné kostičky a usmažte na oleji (případně na sádle) dozlatova. Přidejte česnek a ješně osmahněte. Přidejte na kostky nakrájené hovaví maso a rajský protlak, zprudka po dobu asi 2 - 4 minuty opékejte za stálého míchání. Pokud použijete hrubě mleté hovaví, snadno si pomůžete šouchadlem na brambory. Posolte, v tuto chvíli by maso mělo poušně. Ne-li, podlijte trochu vodou. V tuto chvíli můžete přidat zeleninu. Duste zhruba 40 minut, a výborně to jde i v pomalém hrnci, sám ho na to používám.

Gulá nejlépe zahustíte rozstrouhaným chlebem, ale instantní jíčka Knorr taky vyhoví. Z rýže udělejte na talířec, doprostřed nalijte gulá, zasypte sýrem, ozdobte nakrájenou zelenou a voňavou dobrotou a podávejte.

A jako vždy vám přeju dobrou chuť,
Michal

Další spoustu receptů najdete v mé Grilovací kuchyni