

BUNTEROV BUĀTGULĀ

ĀšterĀ½, 07 prosinec 2010

Kdysi jsem narazil na Ālánky a povídání od Tomase Mozera, pĀ™ezdívkou Bunter. Jeho povídání se mi líbilo, jeho recepty, vĀ¾dy zpracované do vyprávĀní, taky. OstatnĀĀ návod na Moravské vřabce je právĀĀ od nĀĀj. Kdo to zkusil, uĀ¾ nikdy jinak. BohuĀ¾el ani on, ani já jsme netušili, Ā¾e by si nĀĀkdo mohl zoufat nad mnoĀ¾stvím vody v pekĀĀi nakonec...

Ona to totiĀ¾ není voda, ale ta nejlepší a nechutnĀĀjší šĀřáva. Navrchu plave sádlo s chutí dobĀ™ upeĀĀeného masa, pod tím je ta nejlepší vypeĀĀená šĀřáva z masa jaká mĀĀ¾e být. KdyĀ¾ se nechá vychladnout, bude nahoĀ™e velevĀĀvé sádlíĀĀko a od ním Ā¾lutá Ā¾elatina, ztuhlý vývar. Obé vynikající na chleba s cibulí, se to ohĀ™eje, roztaje to. V Ā¾ádném pĀ™ípadĀĀ nevylévat! Tak, a teĀĀ dávám slovo Bunterovi: V Teplické restauraci "U Šimla" se podával buĀ™tový gulášek; fantastické chuti s okurkovou vloĀ¾kou. BuĀ™gulášek; byl velmi dobĀ™e ochucen, ostatnĀĀ gulášek; dával ten šmak sám kabanos, takový znojensko-buĀ™tový gulášek. Gulášek; byl samozĀ™ejmĀĀ brzy pryĀĀ a kdyĀ¾ ĀĀlovĀĀk pĀ™išel po desáté hodinĀĀ, bylo po gulášek;.

Dlouhou dobu jsem lámal kuchaĀ™e Vladimíra, bývalého partyzána, o tajemství receptu a jelikoĀ¾ partyzáni vydrĀ¾í jak k mnohokrát jsem zlomil sám sebe. Ā¾ jednou!! Z grilovaných buĀ™tĀĀ jim zbývalo obrovské mnoĀ¾ství šĀřavy a tĀ™. Výsledný produkt v prĀĀhu dne schraĀĀvali, aby ráno vaĀ™ili gulášek;. Tajemství byla jíška. Základ spoĀĀiva ve velmi poctivé jíšce, která se po pĀ™ídání šĀřavy metlou rozšlehala, moc se neprovaĀ™ovala a tím pádem zĀĀstala pĀ™evĀ¾ná ĀĀst tuku vázaná na mouku neviditelná a gulášek; mĀĀl hladkou konzistenci. Základ mĀĀl velmi intenzivní a koncentrovanou chuĀĀř i vĀĀni. Pak se tam pĀ™ídala okurka i s lákem a to gulášek; dodalo teprve chuĀĀř. Nakonec se tam pĀ™ídával na dílky nakrájený toĀĀený salám, moĀ¾ná pĀ™edem v tuku opeĀĀený. Takových hospodských trikĀĀ na ošálení spotĀ™ebitelĀĀ bylo mnoho a kupodivu pĀ™eĀ¾ívají v mnoha moderních provozovnách dodnes. To jen my nevíme, co na nás zase vymýšlejí.

Zkuste si udĀĀlat buĀ™gulášek; jenom tak a i tĀ™eba bez cibule. Dejte sádlo ĀĀ olej na pánev nebo do kastrolku a opeĀĀte na nĀĀm napomalo kabanos ĀĀ jinou vhodnou uzeninu, ke které máte dĀĀvu. Uzenina musí být oloupaná. Zasypte hladkou moukou, smíchanou s ĀĀervenou mletou paprikou, v pomĀĀru 3:1 a to jednu vrchovatou ĀĀjovou lĀĀĀkou na porci. Nakrájená uzenina se nám okamĀ¾itĀĀ pĀ™ilepí.

Ony se pĀ™i peĀĀení uzeniny zaĀĀinají chytat kolagenní látky v uzeninĀĀ obsaĀĀené a pokrývají pomalu ale jistĀĀ celé dno a teĀĀ k tomu ta mouka... Potom zalijeme uzeninu studenou vodou nebo vývarem. Dbáme nato, abychom oddĀĀlili pĀ™ipeĀĀené ĀĀstice a necháme gulášek; pomalu provaĀ™ovat. Máme to moc husté? RozĀ™edíme tekutinou.

Poté pĀ™ídáme dvĀĀ aĀ¾ tĀ™i okurky na kostiĀĀky a pĀ™ídáme do gulášek; i s trochou láku. Jestli se vám zdá gulášek; svĀĀtlý, ohĀ™eje v pánviĀĀce tuk, pĀ™idejte ĀĀervenou papriku, promíchejte a vlijte do gulášek;. Kolagenní látky a rychlosĀĀl obsaĀĀené ve všech uzeninách urychlí i proces provaĀ™ování a mouku necítíme jiĀ¾ po dvaceti minutách. Gulášek; uĀ¾ nevypadá tak bledĀĀ, jsou vidĀĀt i masná oka na povrchu, šĀřáva nám houstne. Chutná po buĀ™tech, ale hodnĀĀ po buĀ™tech by zase chutnat nemĀĀl. ChraĀĀ Vás Pán BĀĀh tam sypat marjĀĀnku! Dva tĀ™i strouĀ¾ky ĀĀesneku nemohou být na škodu. Pak vaĀ™it jen 5-10 minut. MĀĀřeme zastĀ™íknout Maggim, vhodí bujónová Masox kostka. VšeobecnĀĀ se doporuĀĀuje zastĀ™íknout!! gulášek; ke konci pivem a nechat pár minut provaĀ™it. Sám preferuji ĀĀerné pivo, sladší s karamelovým dozníváním a nebo bĀĀnou svĀĀtlou desít. Nikdy kvalitní silnĀĀ chmelené leĀ¾áky a PlzeĀĀ jiĀ¾ vĀĀbec ne. SilnĀĀ chmelené leĀ¾áky nám svojí hoĀ™kostí pĀ™ebíjejí ce chuĀĀř a do omĀĀek nepatĀ™í. No vidíte - buĀ™gulášek; není Ā¾ádná vĀĀda a tady to máte...

(ZveĀ™ejnĀĀno se souhlasem autora, mírnĀĀ zkráceno.) A jako vĀ¾dycky vám pĀ™eju dobrou chuĀĀř, Michal Grilování pro všechny