

# TRANSYLVANSKĀ - SZEKELY GULĀ

ĀEtrtek, 16 Ānor 2012

Tak jsme se tady pustili do pĀ™eveliké diskuse na téma superbowl. ChtĀ›l bych vám napsat o tom, jak jsme se sešili s našimi zdešími pĀ™áteli - ve sloĀ›ení Bruce, pilot stíhĀ›ky v dĀ›chodu, Lynn, jeho manĀ›elka v dĀ›chodu, Ron, Ā™idiĀ› kamionu a Rhonda, úĀ™ednice v nemocnici, kde pracuje i AniĀ›ka. Ta se zúĀ›astnila taky, pochopitelĀ›; no a já, jak bych mohl chybĀ›t.

Ano, nebylo to zrovna v tu nedĀ›li, kdy se hrál superbowl; sejdeme se kdy chceme a kdy nás zrovna napadne. Jen zrovna nevím, jak to naše mecheche nazvat - nĀ›jak se mi pĀ™íĀ›í napsat párty, mejdan to taky není, rozhodĀ› ne ten Ā›eský. Raut? Jednak to nic podobného nebylo a Ā›esky to rozhodĀ› také není... ale vy uĀ› víte, o Ā›em mluvím a jistĀ› mnĀ› opraví, Ā›e. PĀ™edem mu nebo jí dávám za pravdu. A teĀ› jaké to bylo: napadlo nás pohostit pĀ™átele Ā›eskou veĀ›eĀ› tomu bylo vhodĀ›jšího, neĀ› poĀ™ádný segedinský guláše.. PĀ™ed nĀ›kolika lety se mi dostala do od Josepha Wechsbergera, &bdquo;The Cooking of Vienna's Empire&ldquo;, coĀ› pĀ™ekládám &bdquo;Jak se vaĀ™ilo za Rakouska&ldquo;. Mám tu kníĀ›ku rád, je to prĀ›vodce vaĀ™ením v jednotlivých státech císaĀ™ství, s ukázkami receptĀ›. A jak uĀ› asi uhádnete, z ní je i ten následující. Jak známo, hranice mezi MaĀ›arskem a Rumunskem se nĀ›kolikrát posunuly a tak dnes uĀ› nikdo neví, zda je tenhle recept maĀ›arský nebo rumunský... PosuĀ›te proto sami:

0,5 kg kyselého Ā›i marinovaného zelí  
2 lĀ›íce sádla  
1 jemnĀ› nasekaná cibule  
1 strouĀ›ek Ā›esneku, utĀ™ený  
2 lĀ›íce sladké papriky  
0,7 l vývaru  
1 kg vepĀ™ového masa z ramínka, bez kostí, nakrájené na kostky  
1 ½ lĀ›iĀ›ky kmínu  
3 lĀ›íce rajského protlaku  
1 dl kysané &scaron;lehaĀ›ky  
1 dl &scaron;lehaĀ›ky  
2 lĀ›íce mouky

Ze v&scaron;eho nejdĀ™ív ochutnejte zelí, je&scaron;tĀ› za syrova. NĀ› které je kyselé jako &scaron;Ā›ovík, nĀ› které je tak akorát. Jaké je zelí teĀ›, taková bude kyselost guláše na konci vaĀ™ení. TakĀ›e podle jeho kyselosti si vyberete následující:

- NeudĀ›láte nic, zelí je akorát.
- Propláchnete zelí studenou vodou, scedíte do sucha.
- Necháte je stát ve vodĀ› 10-20 minut a pak scedíte do sucha. A pokračĀ›jeme: RozpusĀ›te sádlo, zasmahnĀ›te cibulk pĀ™idejte Ā›esnek a znovu osmahnĀ›te. OdhrĀ›te cibuli na stranu, pĀ™idejte papriku a nechte &bdquo;vykvést&ldquo;. PĀ™idte polovinu vývaru, pĀ™iveĀ›te do varu a vloĀ›te maso. Navrch dejte zelí a posypte kmínem. Smíchejte zbytek vývaru s protlaker smĀ›s nalijte navrch. PĀ™iveĀ›te do varu, a pak zvolna duste, aĀ› je maso mĀ›kké. Pokud &scaron;Ā›avy podezĀ™ele ubývá pĀ™ilijte vodu, zelí musí být vlhké. Smíchejte obĀ› &scaron;lehaĀ›ky a mouku, vmíchejte do pokrmu. Poduste je&scaron;tĀ› 10 minut. K tomu jsem udĀ›lal knedlíky, jsou pĀ™ímo &bdquo;zaĀ›áteĀ›níku vzdorné&ldquo;, recept na nĀ› je z domácí peka podle Ivy TrhoĀ›ové z knihy Pekárnomanie: 250 ml mléka, 1 vejce, 1 lĀ›iĀ›ka cukru, 2 lĀ›iĀ›ky soli, 450gr hrubé mouky, ¼ sĀ›ku instantního (suchého) droĀ›dí, 2 rohlíky ( pouĀ›ívám kupované kostky &ndash; nádivku. Jsou suché, takĀ›e musím pĀ™idat mléko). DroĀ›dí smícháme s cukrem a 2 lĀ›icemi asi 40° C teplého mléka. V&scaron;e ostatní pĀ™ijde do peká obvyklém poĀ™adí, jak urĀ›uje va&scaron;e pekárna &ndash; ta na&scaron;e chce dolĀ› mokré, suché navrch a na to nalijeme droĀ›dí s mlékem. Spustíme program TĀ›sto, po signálu pĀ™ihodíme nakrájené rohlíky. PĀ™iznávám, Ā›e je ne v pekárnĀ›, ale v normálním hnĀ›taĀ›i, i kdyĀ› podle zmínĀ›ného návodu. Z vykynulého tĀ›sta pak udĀ›lám dva knedlíky a nechám je&scaron;tĀ› trochu kynout. TeĀ› pĀ™ijde úĀ›asný trik, pĀ™átelé, a ten z Pekárnomanie není: Do hrnce dám paĀ™áĀ›ek na knedlíky Ā›i zeleninu, ten rozkládací ko&scaron;íĀ›ek. Pod nĀ›j se vejdou tak 2 cm vody. Na nĀ›j poloĀ›ím peĀ› na to knedle, které kdyĀ› potĀ™u mokrou rukou, tak stopro neprasknou. VaĀ™ím &ndash; paĀ™ím asi 20 minut, obracet netĀ›. Po 20 minutách píchnu do knedlíku &scaron;pejlí, jestli uĀ› je skrz naskrz uvaĀ™ený. Poté vyndám z hrnce, propíchám, aby knedlíky nepopraskaly a kouzlo je hotovo. Nemám za sebou nechutnĀ› umazaný hrnec s podivnou polévkou, knedle nemají pĀ™íleĀ›itost se rozvaĀ™it, prostĀ›: jednoduchost sama.

A jako vĀ›dycky vám pĀ™eju dobrou chuĀ›,  
MICHAL

Dal&scaron;í spoustu receptĀ› najdete v Grilovací kuchaĀ™ce.