

KDYŽ 1/2 GULÁČ - TAK TENHLE:

Ášter 1/2, 05 srpen 2014

Můj vztah ke guláči se vyvíjel stejně tak, jako působily jeho nejznámější mutace. Jsem jeho nadšenou konzumentkou i kuchařkou, protože jsem zašla guláčem klasickým (hovězí klička + cibule paprika mletá sladká a dle chuti koření, to celé udušené do bezvodé vodou, ve který rozkloktala máma mouku hladkou), a se sražením olejem a povytaženým horním pyskem, tedy s výrazem odporu, jsem odkládala na kraj talíře včetně, co nebylo měkké maso, ale omáčka mi docela chutnala.

Nejvíce s vařenými kolínky nebo jen tak s chlebem. Postupem let jsem ochutnala i uvažená guláči z vepřového, kuřecího i sojového masa a jeho varianty s houbama, zeleninou, slaninou, vínem, pivem, zahuštěnou ječnickou, moukou, chlebem i bez. A vrátila se k osvědčenému receptu, který vám dnes předkládám: GULÁČ; NEJGULÁČ; OVATŠŤ; Potřebujete cca kilo hovězí zadního (ti, kterým nevadí žluče v kličce, koupí kličku), který nakrájíte na malé kostičky cca 2x2cm) a pohodíte je do velké mísy. Tu pak zasypete drceným kmínem (já si celý sama drtím v mlýně - úžasné voní i chutná!), bílým pepřem, sladkou paprikou (tím, kterému se jako já nedusí v omeščeného jícnu z chilli, doporučuji pávilou a chilli, stačí malá kávová lžička) a nejlíp čerstvou majoránkou - kdo nemá, vezme sušenou.

Potřebujete dvě lžíce rostlinného oleje (olivového normálního, kdo chce, může i virgin, ale mně to jde i s kádlem) a rukama pročepte, a je maso obalený kořením. Záměrně neuvádím dávkování, já osobně používám a dvě hrstky pepře i papriky, ale někomu to může být právě přehnané, takže dávkujte dle libosti. Misku hodinu do lednice a ze směsi vyndejte aspoň velký cibule, který nakrájíte na podélné plátky a pak polokolečka - je s tím málo práce, navíc cibule se stejně působí dušením skoro rozpustí. Taky si připravte kus starého, skoro tvrdého chleba - stačí patka a nejlepší je tmavý chleba. Kdo nemá, holt použije třeba suchou tmavou ječnicku od Knorru a Vitany, ale vězte mi, chleba je chleba. Jděte si dát kafe, cigárko, připravte si kus kníčky nebo se projďte, neb máte ječnicku do uplynutí povinného hodinového spánku omeščeného ma

Hodina uplynula? Pak si připravte na jeden hrstkový papírek, do kterého nalijete kus oleje, na který budete opékat cibuli (kdo chce, použije vepřové sádlo, taky moc dobrý), na druhé velké pánvi, kterou trochu oteplíte a pak do ní vyklopíte omeščené maso. Tak. V papíru syří cibule, klidně ji nechte trochu zhnout, omáčka bude mít lepší chuť; a stejnou směsí obražte maso na pánvi. Pokud vám jde, se maso nemá na něm opékat, protože tam lžičky nebo dvě oleje a opékejte do hněda, a maso pustí pánev, která začne bublat a kapku zhnout. správně, když se maso působí do pánve do papíru. Pánev, která zbyla v pánvi, zalijte hrnkem teplé vody, promíchejte a vylijte do papíru. Maso by mělo být zakryté vodou, ne vaku utopené, páč by se spí; vařilo, než dusilo. Pánev klopěte papírem a jakmile na vás začne syřet, přendejte jej na nejmenší stáhněte plyn (elektřinu) na minimum a nechte guláček aspoň hodinu poodlouku dusit alias probublávat. Kdo nemá papírek, totéž platí u kastrolu - pánev klopit, stáhnout pánev a nechat cca 2 hodiny být. teče si na úroveň a jde po svých, a už na rande, k telce a drbám se sousedkou. Příměsí relaxu můžete bu

anebo na struhadle, vytvořit z tý skoro suchý chlebový patice malé drobečky. Kdo rád česnek, ustrouhá, vylisuje a nože naseká 2 stroučky česneku. A kdo ne, může si natrhat trochu (hrst) čerstvé majoránky na korunování finální chuti. Po určeném čase sundejte poklici a vyndejte kousek masa - je měkké, a se skoro rozpadá na vlákna, tedy "nitkuje"? Pokud ne, ječnicku ho nechte podusit, pokud ano, přelijte guláček z papíru do kastrolu, ve kterém dojde k velkému finále: droby chleba hote do bublajícího guláče, zamíchejte a se začne znovu vařit, zkontrolujte, zda je dost zahuštěný - droby by měly být rozpuštěný a z vody se tím pádem stává ta správná omáčka. Nasaďte svému guláči korunu v podobě česneku a čerstvé majoránky, příměsí ho hrst soli, nechte znovu přejít varem a vypněte. Nalijte si na malinkatej talířek hotovou omáčku, vysrkněte, ochutnejte - málo slané? Málo ostré? Přendejte, co je vám líb (pepř, sůl, těstas i libeček, dle chuti strouček česneku, chilli...) a nechte vařit; skvost omeščenout, nejlíp do druhého dne, kdy se vaku; echny příměsí a chuti náležitě rozleží. Já podávám guláček s bramborovou kašou; i, což, rozmíchané, vypadá, jako by to někdo působí mnou už jedl a vrátil, ale čtekně vám, je to bomba! Vy si guláček dejte s tím, na co máte chuť - chleba, rohlíky, kolínka, bramboráčky, bramborový a houskový knedlík. Tak a už vám chutná tak, jako mně! ROSEANNE