

GULÁČEK PODLE VLADIMĚRA

Pondělí, 14 března 2016

Já snad neznám chlapa, co by neměl rád guláček. Známe plno chlapů, co ho umí vařit. Známe jich ale i plno, co ho uvařit neumí. Guláček, jak známo, patří, tak říkají k "rodinnému stříbru" a tak se recepty na něj dávají z generace na generaci. Zdánil jsem ho po babičce a dávám ho docela jednoduše - žádné extrabuty... Uznávám obecný fakt, že nejlepší je ten z hovězí kličky.

Klička je druh masa, který má rád málokdo, ale podle mě se dobrý guláček z něho snad ani dát nedá. Osobně ho mám rád, navzdory přiblížením na území Evropské unie, když je hezky rozleželý - to znamená tak druhý a třetí den po jeho uvaření. To je ale víc osobní chuť. Ale teď vám předám můj recept:

Hlavně to chce kousek hezké hovězí kličky - asi tak 1 kg...

Nakrájejte si nahrubo hodně cibule - asi tak tři. Rozetete 3 - 4 stroučky česneku se solí a maso si nakrájejte na kostky. Já osobně nikdy u guláčku nic z masa nevyhazuju a nevyhazuju. Kličkovatější kusy jsou žádoucí. Je to zdravé na klouby, tak pro se toho vzdávat a potom mít bolavá kolena je ano... U kličky je jen trochu obtíž v tom, že ať máte nějakou sebeostojitost, jde to ztuha.

Potom si dejte cibuli, spolu asi s 1/3 kostky másla, do hrnce a na mírném stupni, přiklopte pokličkou, duste. Je důležité hned od začátku dusit pod pokličkou, aby cibule neztratila svou jedinečnou chuť. Po chvíli ji promíchejte, ať se vám nepřichytí ke dnu hrnce. Spolu s máslem ji dávám do hrnce od začátku proto, že se cibule potom spíše nepřipalí, než když ji přihodíte na rozpálené máslo. Neptejte se mě pro to tak je, protože to nevím, moje babička to asi nevěděla, ale vždycky to tak dělala a dělala dobře...

Když je cibule zesklivatá, přihodíte k ní maso. Hned zase přiklopte pokličkou a chvíli poduste.

Po chvíli se "zatahne" bílkovina, což vypadá asi takhle - to je důležitě pro chuť masa. Potom teprve přistupte ke koření.

Přidejte špetku pepře, drceného kmínu asi kávovou lžičku a v dlani rozmělněte asi polévkovou lžící maso. Promíchejte, přiklopte a zase nechte minutku prohřát. Potom teprve všechno osolte. Zase nechte chvíli provařit. A je čas na papriku. Stáhněte hrnec z plotny a přidejte asi 3 - 4 kávové lžičky sladké mleté papriky. Podle nůry a toho, jestli budou, nebo nebudou jíst jídlo i děti, je možno jednou tou lžičkou hrábnout i do papriky pálivé.

Stále mimo plotnu vše dobře promíchejte. Mimo plotnu proto, aby se vám paprika nepřipálila, to by totiž jídlo zhořklo. Tenhle postup nepodceňte, to je právě ta "alchemie" zvaná - guláš.

Hrnc vřete na plotnu, přidejte větší část rozetřeného masu a zase pod pokličkou, za občasného na mírném stupni, vařte dál. Pokud postupujete správně a dusíte stále pod pokličkou, tak v podstatě nemusíte ani moc podlévat vodou (když už, tak je lepší vývarem). Tajemství dobrého guláše je také v tom, že je podlévaný

jen minimálně a vlastně se celou dobu vařím ve vlastní šťávě. V této fázi já osobně přeliju obsah hrnce do "papiřáku", kde vařím asi 30 minut (podle tuhosti masa - poznáte při krájení) od natlakování. Pokud papiřák nemáte, tak musíte počítat s delší dobou vaření - klička je tužší maso! Odměnou za delší úpravu v obyčejném hrnci, je ale o trochu lepší chuť, takže záleží jen na vás a vašich časových možnostech na vybavení kuchyně... Pokud vaříte dál v papiřáku, tak po těch 30-ti minutách opět guláš přemístíte zpět do "obdávacího" hrnce, kde ho dovaříte. Až už jste vařili v papiřáku, nebo stále v hrnci, další postup je stejný. Přidejte 2 polévkové lžíce keupu, ten zbytek rozetřeného šesneku a prohřejte. Podle potřeby (vždy je podlijte vodou (nebo vývarem) a posypte povrch guláše asi těmi polévkovými lžícemi polohrubé mouky. Ihned promíchejte, ať se vám neudělají hrudky a přelijte vodu (vývar) do požadovaného množství omáčky. Konzistence směsi hustší. Ochutnejte a popřipadě potřeby dosolte. Aby měl guláš "šťíz", přidáváte kapek octa. Pozor ale!!! Opravdu jen pár kapek, které si odměřte mimo hrnec na malou lžičku. Jestli tam dáte té kyselosti moc, tak si na mě nestěujte!!!

A zbývá už jen povařit asi deset minut (pod pokličkou) a jste u konce dnešní alchymie.

Chlapská klasika... Dobrou chuť, pokud to po mně zkusíte, přeje VLADIMÍR KROUPA