

# MICHALA® V MEXICKÁ• GULÁ•Á

ÁĎEtrtek, 28 bÁ™ezen 2019

Tak se mi zas podaÁ™ilo

umluvit Michala, kterÁ½ na Kudlanku psal nejen kvantum bÁ½jeÁ•nÁ½ch receptÁ™, ale i svÁ½ j poutavÁ½ â€žÁ½ivota bÁ½h nejen po americkÁ½ch silnicÁ½châ€œ. TeÁ• uÁ¾ je zas pÁ½r let zpÁ½tky v ÁĎEechÁ½ch. StejnÁ½ jako v Americe, ani tady to nemÁ½ zrovna jednoduchÁ™, ale myslÁ™-m, Á¾e uÁ¾ si zvykl. VÁ¾dyÁ¾ ÁĎEechy tenkrÁ½t a teÁ•, to je setsakra rozdÁ½-lá€! A tak vÁ½s zve dnes na bÁ½jeÁ•nÁ½.

Nebojte

se a nelekejte, jmenuje se to takhle, ale je to jÁ™-dlo veskrze Á•eskÁ™. PoprvÁ™ jsem ho jedl v MalostranskÁ™ restauraci U SchnellÁ™. Bylo to mÁ™-sto opravdu vyhlÁ½jenÁ™, a cenovÁ½ pÁ™mÁ™-stupnÁ™. OvÁ½jem bylo to v dobÁ½ch, kdy nebyla Praha plnÁ½ turistÁ™ a kdy jste jeÁ½tÁ½ na StarÁ™m MÁ™stÁ½ nekoupili matrjoÁ½ku ani ruskou vojenskou Á•epici, i kdybyste se rozkrÁ½jeli.

To

jsem tenkrÁ½t podlehl nÁ½zvku, U SchnellÁ™ by pÁ™mÁ™eci Á•esky mÁ½lo bÁ½t U RychlÁ½ch, Á¾e ano. ProtoÁ¾e uÁ¾ dobÁ½ obÁ½da minula a jÁ½ mÁ½l hroznÁ½ hlad, usoudil jsem, Á¾e nejlÁ™pe bude zajÁ™-t k RychlÁ½m.

LokÁ½l

byl pekelnÁ½ nabitÁ½ navzdory odpolednÁ½- dobÁ½, a jedinÁ™ volnÁ™ mÁ™-sto bylo u dveÁ™mÁ™- do kuchynÁ½. HurÁ½, aspoÁ™ to dostanu dÁ™mÁ™-v. Byl to hrubÁ½ omyl, rychlÁ½- Á•Á½nÁ½-ci restaurace U RychlÁ½ch prolÁ™tali kolem mÁ½ tak rychle, Á¾e neÁ¾ jsem se nadechnul, abych na nÁ½ houknul, uÁ¾ je nebylo vidÁ½t.

Pomalu

uÁ¾ jsem si pÁ™mÁ™ipadal jako v tom vtipu, kde host volÁ½ na Á•Á½nÁ½-ka â€žpane vrchnÁ½-, mÁ™-Á¾u si zavolat?" â€žJistÁ½, pane!" â€žTak fajn - DRÁ™ KOOOVOUUU!"

BohuÁ¾el,

abych to mohl provÁ™st, potÁ™eboval jsem nejprve odchytit toho Á•Á½nÁ½-ka, a to byl prÁ½vÁ½ ten problÁ™m... KdyÁ¾ po dlouhÁ™ pÁ™medlouhÁ™ dobÁ½ koneÁ•nÁ½ u mÁ½ jeden zabrzdil, nechtÁ½l jsem se ptÁ½t po jÁ½-delnÁ½m lÁ½stku a riskovat dalÁ½jÁ½- Á•ekÁ½nÁ½-, i ukÁ½zal jsem na prÁ½jzdnÁ½ talÁ™-Á™ vedle sedÁ½-cÁ½-ho hosta a objednal si to, co mÁ½l tenhle pÁ½jn. A tak takhle jsem poprvÁ™ potkal ten sprÁ½vnÁ½ Á•eskÁ½ MexickÁ½ gulÁ½jÁ½.

Recept

je jednoduchÁ½, vÁ¾dyÁ¾ pÁ™mÁ™eci v jednoduchosti je krÁ½sa, Á¾Á½dnÁ™ cavyky s tÁ™-m.

600 g zadnÁ½-ho hovÁ½zÁ½-ho masa

1 vÄ›tÄ›jÄ› plechovka rajskÄ›ho protlaku

1 vÄ›tÄ›jÄ› cibule

1 aÄ› 3 strouÄ›ky Ä›esneku, utÄ›enÄ› nebo jemnÄ› nakrÄ›jenÄ›

2 Ä›petky pepÄ›me

1 lÄ›Ä›ka soli

tuk - sÄ›dlo, olej

strouhanÄ› sÄ›r na posypÄ›nÄ›, nejlÄ›pe Ä›edar, goudu... (proti eidamu jsem zaujatej)

rÄ›Ä›e jako pÄ›Ä›loha

zelenÄ› koriandr nebo petrÄ›elka na ozdobenÄ›

MÄ›Ä›ete pÄ›Ä›dat:

papriky na nudliÄ›ky nakrÄ›jenÄ›, konzervu kukuÄ›ice, hrÄ›Ä›ku, pÄ›rek, fazole z konzervy (uÄ› jsou uvaÄ›enÄ›), ale i zelenÄ› fazolky  
Postup:

1.

Cibulku nakrÄ›jete na drobnÄ›

kostiÄ›ky a usmaÄ›te na oleji (pÄ›Ä›padnÄ› na sÄ›dle) dozlatova. PÄ›idejte Ä›esnek a jeÄ›tÄ› smahnÄ›te. PotÄ› pÄ›idejte na kostky nakrÄ›jenÄ› hovÄ›zÄ› maso a rajskÄ› protlak, zprudka po dobu asi 2-4 minuty opÄ›kejte za stÄ›lÄ›ho mÄ›Ä›nÄ›.

2.

Pokud pouÄ›jete hrubÄ› mletÄ›

hovÄ›zÄ›, snadno si pomÄ›Ä›te Ä›Ä›ouchadlem na brambory. Posolte, v tuto chvÄ›li uÄ› by maso mÄ›lo pouÄ›tÄ› Ä›Ä›Ä›vu. Ne-li, podlijte trochu vÄ›elou vodou.

3.

V tuto chvÄ›li mÄ›Ä›ete pÄ›Ä›dat dalÄ›Ä›

zeleninu. Duste zhruba 40 minut, vÄ›bornÄ› to jde i v pomalÄ›m hrnci.

4.

GulÄ›Ä› nejlÄ›pe zahustÄ›te

rozstrouhanÄ›m chlebem.

5.

Z rÄ›Ä›e udÄ›lejte na talÄ›Ä›i vÄ›nec,

doprostÄ›ed nalijte gulÄ›Ä›, zasypte sÄ›rem, ozdobte nakrÄ›jenou zelenou a voÄ›avou dobrotou a podÄ›vejte.

Nechte

si chutnat, je to fakt delikatesaâ€!

MICHAL