

MICHALA® V MEXICKÁ• GULÁ•Á

ÁĚtrtek, 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 âĚžÁ¾ivota bÁ½h nejen po americkÁ½ch silnicÁ½châĚœ. TeÁ• uÁ¾ je zas pÁ½r let zpÁ½tky v ÁĚechÁ½ch. StejnÁ½ jako v Americe, ani tady to nemÁ½ zrovna jednoduchÁ©, ale myslÁ-m, Á¾e uÁ¾ si zvykl. VÁ¾dyÁ¾ ÁĚechy tenkrÁ½t a teÁ•, to je setsakra rozdÁ½lâĚ! A tak vÁ½s zve dnes na bÁ½jeÁ•nÁ½.

Nebojte

se a nelekejte, jmenuje se to takhle, ale je to jÁ½-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 MÁ½stÁ½ nekoupili matrjoÁ½ku ani ruskou vojenskou Á•epici, i kdybyste se rozkrÁ½jeli.

To

jsem tenkrÁ½t podlehl nÁ½zvu, U SchnellÁ™ by pÁ™meci Á•esky mÁ½lo bÁ½t U RychlÁ½ch, Á¾e ano. ProtoÁ¾e uÁ¾ dobÁ½ obÁ½da minula a jÁ½ mÁ½l hroznÁ½ hlad, usoudil jsem, Á¾e nejlÁ©pe bude zajÁ½t k RychlÁ½m.

LokÁ½l

byl pekelnÁ½ nabitÁ½ navzdory odpolednÁ½- dobÁ½, a jedinÁ© volnÁ© mÁ-sto bylo u dveÁ™mÁ½- do kuchynÁ½. HurÁ½, aspoÁ½ to dostanu dÁ™mÁ½-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™ipadal jako v tom vtipu, kde host volÁ½ na Á•Á½nÁ½-ka âĚžpane vrchnÁ½-, mÁ½Á¾u si zavolat?" âĚžJistÁ½, pane!" âĚžTak fajn - DRÁ½ ÅKOOOVOUUU!"

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™edlouhÁ© 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 talÁ½-Á™ vedle sedÁ½-cÁ½-ho hosta a objednal si to, co mÁ½l tenhle pÁ½n. A tak takhle jsem poprvÁ© potkal ten sprÁ½vnÁ½ Á•eskÁ½ MexickÁ½ gulÁ½jÁ½.

Recept

je jednoduchÁ½, vÁ¾dyÁ¾ pÁ™meci v jednoduchosti je krÁ½sa, Á¾Á½dnÁ© cavyky s tÁ½-m.

600 g zadnÁ½-ho hovÁ½zÁ½-ho masa

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

1 vÄ›tÄ›jÄ›- cibule

1 aÄ›¾ 3 strouÄ›ky Ä›esneku, utÄ›menÄ› nebo jemnÄ› nakrÄ›jenÄ›

2 Ä›petky pepÄ›me

1 lÄ›¾iÄ›ka soli

tuk - sÄ›dlo, olej

strouhanÄ›½ sÄ›½r na posypÄ›nÄ›-, nejlÄ›pe Ä›edar, goudu... (proti eidamu jsem zaujatej)

rÄ›¾Ä›¾e jako pÄ›Ä›loha

zelenÄ›½ koriandr nebo petrÄ›elka na ozdobenÄ›-

MÄ›Ä›ete pÄ›midat:

papriky na nudliÄ›ky nakrÄ›jenÄ›, konzervu kukuÄ›mice, hrÄ›Ä›ku, pÄ›rek, fazole z konzervy (uÄ›¾ jsou uvaÄ›menÄ›), ale i zelenÄ› fazolky

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›½ protlak, zprúdka po dobu asi 2-4 minuty opÄ›kejte za stÄ›lÄ›ho mÄ›chÄ›nÄ›.

2.

Pokud pouÄ›jete hrubÄ› mletÄ›

hovÄ›zÄ›-, snadno si pomÄ›Ä›ete Ä›Ä›ouchadlem na brambory. Posolte, v tuto chvÄ›li uÄ›¾ 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›midat dalÄ›Ä›-

zeleninu. Duste zhruba 40 minut, vÄ›½bornÄ› to jde i v pomalÄ›m hrnci.

4.

GulÄ›Ä› nejlÄ›pe zahustÄ›te

rozstrouhanÄ›½m chlebem.

5.

Z rÄ›¾Ä›¾e udÄ›lejte na talÄ›Ä›mi vÄ›nec,

doprostÄ›ed nalijte gulÄ›Ä›, zasypte sÄ›½rem, ozdobte nakrÄ›jenou zelenou a voÄ›avou dobrotou a podÄ›vejte.

Nechte

si chutnat, je to fakt delikatesaâ€!

MICHAL