

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



Usměvaví mužové hrají s citem, paličky po klávesách jen kmitají.

FOTO: AUTOR

Připravit pravý guláš je totiž věda, pýcha i tajemství šéfkuchaře. A pokud takový guláš ochutnáte, neznamená to, že už jednou provždy víte, jak chutná pravý maďarský guláš. O kus dál jej totiž dělají jinak a Maďaři rozeznávají několik jeho druhů (mimo jiné Csánóg, Alföldi nebo Betyár).

Ve stručnosti můžeme říci: vezměte cibuli, papriky všech druhů, celer, třeba i lilek, mrkev a hlavně brambory a všechno nadrobno nakrájejte a vhoďte do kotlíku. Za pořádného míchání vše opražte. Zbývá jídlo zasypat červenou paprikou a přidat nadrobno nakrájené kousky masa. Zalije se vodou a vaří do měkka.

A hned komplikace. Jaké maso? Přece hovězí! Ale i vepřové nebo kuřecí, třeba osmahnutá stehýnka. Vám se možná bude zdát trochu ostrý. Pravověrný Maďar si jídlo rád dochutí „hrstkou“ pepře nebo pálivými papričkami, jež se podávají na talířku. Dodejme, že v rámci turistického ruchu si zdejší lidé už zvykli, že cizinci bývají slabších povah.

A proč se jídlo nazývá guláš? Někteří etnografové tvrdí, že tento pokrm vznikl v Turecku. Ale teprve tady v pustě někdy před dvěma stoletími jej dokázal pastevce hovězího dobytka zvaný gulyás (vyslov gujáš) výrazně ochutit paprikou. A co mohl v pustě uprostřed stád vařit jiného? Guláš byl na světě.

Segedín v Szegedu nehledejme

Ne všechny guláše znají i v Maďarsku. Pikantní úprava brambor je záležitost česká, ale podobný osud má i pověstný segedínský guláš. Bývá přirovnáván k pokrmu, kterým se před více než sto lety proslavil majitel renomované restaurace v Budíně, jistý pan Szekeley. Vyhledové hosty, kteří ho „přepadli“ pozdě večer, nenechal odejít nespokojené. Zbývalo mu však jen trochu zelí a perkeltu, tradičního maďarského pokrmu, jemuž se náš guláš podobá. ■

RICHARD GRÉGR

Vařte s námi

Kotlíkový guláš

Přísady pro 4 osoby

• 500 g hovězího masa • 8 cl oleje • 200 g cibule • 20 g červené papriky • sůl, kmín • 5 g česneku • 600 g brambor • 100 g paprikových lusků • 800 g rajčat

Noky • 60 g mouky • 1 vejce • sůl

Hovězí maso omýt a nakrájet na malé kousky. V hrnci zahřát olej a nechat zesklivatět nadrobno pokrájenou cibuli. Odstavit z plotny a zaprášit sladkou červenou paprikou. Rychle promíchat, přilít trochu vody a vařit tak dlouho, dokud se voda nevyvaří, vše dusit ve vlastní šťávě. Přidat pokrájené maso, osolit, promíchat a pod pokličkou dusit při nízké teplotě, až se vývar z masa vyvaří, přidat kmín a prolisovaný česnek. Koření promíchat a stále přilít jen tolik vody, aby se maso dusilo v troše vývaru. Mezitím pokrájet omyté brambory na kostičky 1x1 cm a nechat stranou ve studené vodě.



Zelenou papriku a rajčata pokrájet na stejné velké kousky. Z vejce, mouky, vody a soli vypracovat tuhé těsto a na pomoučeném vále utvořit malé nočky. Uvařit je v lehké osolené vodě, přecedit, hodně propláchnout studenou vodou a odložit stranou. Když je maso téměř měkké, vodu vyvařit a přidat připravené brambory a papriku. Dobře promíchat a několik minut společně orestovat. Pak zalít cca 1 l vody a při nízké teplotě vařit. Po přejití varem přidat rajčata a vše uvařit doměkka. Poté přidat připravené noky a nechat ještě asi dvě tři minuty táhnout. Podle chuti dosolit nebo přidat trochu pálivé papriky. Dobrý kotlíkový guláš musí mít ohnivé rudou barvu a být velmi vydatný. Servírovat horké v polévkové misce.

Zdroj: www.madarsko.cz

INZERCE

Czech Business Golf Tour 2008

Organized by
premier sports
management - marketing - production

Finálový turnaj
Czech Business Golf Tour 2008
4.10.2008

ASTORIA GOLF RESORT CIHELNY

T-Mobile

COMMERZBANK

DHL

**REALITNÍ
SPOLEČNOST**
ČESKÉ SPORITELNY

ECM

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

www.czechbusinessgolftour.cz

IN-000839

IN MAGAZÍN HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN