



Vzal jsem si dovolenou a vyrazil na chatu uvařit guláš. Jak za starých čundráckých časů. Material byl následující:

1 kg hovězího masa
1 kg cibule
sádlo
sůl a pepř
sladkou a pálivou papriku
drcený kmín
chleba
gulášové koření

Někde jsem se dočetl, že čím více cibule tím lépe, takže jsem nakrájel spousty cibule a osmahnul jsem ji na sádle. Přidal jsem do ní kostky nakrájeného masa, do kterého jsem zamíchal koření, včetně soli. Orestoval jsem maso ze všech stran, aby nebylo syrové, osolil, lehce podlil vodou, přikryl poklicí a dusil. Pravidelně míchal, aby se guláš nepřipaloval, případně dolil vodu. Když bylo maso měkké, poklici jsem odkryl, aby se odpařila nadbytečná voda a zůstal hustší základ. Guláš jsem zahustil chlebem. A výsledek ? Guláš byl nějak sladký. Myslel jsem, že jsem zaměnil sůl za cukr, ale pak jsem se na inetu dočetl, že je to příliš velkým množstvím cibule. No, příště dám svoji obvyklou dávku.