

Bramborový guláš

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Luke - 14ka)

název	množství (na 1.0 porcí)	
Voda	300 mililitry	
Brambory	175 gramy	
Klobása/točený salám/ špekáček	0.5 kusy	Podle chuti (na 20 porcí cca 10 ks)
Brambory [kus]	0.4 kusy	Na zahuštění místo mouky
Cibule [kus]	0.2 kusy	Velké
Olej slunečnicový		cca 8 lžic na 20 porcí
Koření - pepř černý		
Koření - paprika sladká, mletá		7,5 lžičky na 20 porcí
Koření - paprika pálivá, mletá		2,5 lžičky na 20 porcí
Koření - majoránka, sušená		
Koření - kmín		
Chléb [bochník]		Podle velikosti a počtu porcí
Česnek [stroužek]	0.5 stroužek	
Sůl		

návod k přípravě

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno a na rozpáleném oleji ji necháme zesklivatět. Mezitím klobásy nebo jinou uzeninu nakrájíme na kostičky. Vložíme ji k cibulce a pár minut restujeme. Přidáme trochu drceného kmínu, sladkou a pálivou papriku a necháme zpěnit. Vše zalijeme vodou, přidáme oloupané a na větší kostičky nakrájené brambory. Guláš vaříme do změknutí brambor. Guláš zahustíme najemno nastrouhanými bramborami a vaříme do většinového rozvaření nastrouhaných brambor (Můžeme je přidat zároveň s bramborami na kostičky). Nakonec dochutíme majoránkou, solí, pepřem a prolisovaným česnekem.

úkoly

recept nemá úkoly