

# Bramborový guláš

| <b>název</b>                      | <b>množství (na 20.0 porcí)</b> |                                     |
|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| Voda                              | 6 litry                         |                                     |
| Brambory                          | 3.5 kilogramy                   |                                     |
| Klobása/točený salám/<br>špekáček | 10 kusy                         | Podle chuti (na 20 porcí cca 10 ks) |
| Brambory [kus]                    | 8 kusy                          | Na zahuštění místo mouky            |
| Cibule [kus]                      | 5 kusy                          | Velké                               |
| Česnek [stroužek]                 | 10 stroužek                     |                                     |
| Olej slunečnicový                 |                                 | cca 8 lžic na 20 porcí              |
| Koření - pepř černý               |                                 |                                     |
| Koření - paprika sladká,<br>mletá |                                 | 7,5 lžičky na 20 porcí              |
| Koření - paprika pálivá,<br>mletá |                                 | 2,5 lžičky na 20 porcí              |
| Koření - majoránka, sušená        |                                 |                                     |
| Koření - kmín                     |                                 |                                     |
| Chléb [bochník]                   |                                 | Podle velikosti a počtu porcí       |
| Sůl                               |                                 |                                     |

## návod k přípravě

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno a na rozpáleném oleji ji necháme zesklovatět. Mezitím klobásky 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