

Currywurst

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 1.0 porcí)	
Voda	13 mililitry	horká
Klobáska	5 kusy	mix bílé a jiné (příp. párek)
Koření - kari	0.2 gramy	6 lžic
Kečup	0.2 gramy	6 hrnků
Jablečný ocet	0.2 mililitry	6 lžic
Cibule [kus]	0.1 kusy	
Česnek [stroužek]	0.2 stroužek	
Worcestr	0.2 polévkové lžíce	
Olej řepkový	0.2 polévkové lžíce	
Med	0.2 polévkové lžíce	
Dijonská hořčice	0.2 čajové lžičky	
Rohlík [kus]		K podávání
Koření - skořice mletá		

návod k přípravě

- 1) Rozehřejte olej a orestujte na něm cibuli nakrájenou nadrobno dosklovata. Přidejte nasekaný česnek a kari koření. Zamíchejte a podlijte horkou vodou.
- 2) Přilijte kečup, jablečný ocet, worcesteskou omáčku, hořčiči a med. Dochutě solí, pepřem a mletou skořicí.
- 3) Promíchejte a na mírném ohni pod přivřenou pokličkou vařte 15 minut, občas promíchejte. (Nakonec omáčku promixujte tyčovým mixérem dohladka.)
- 4) Klobásky osmažte nebo ogrilujte. Poté je nakrjejte na kousky a servírujte polité omáčkou a poprášené kari kořením.

úkoly

recept nemá úkoly