

Gulášovka

Polévka

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 1.0 porcí)	
Hovězí vývar	267 mililitry	
Maso - hovězí mleté	67 gramy	
Rajčatový protlak	2.7 gramy	
Brambory [kus]	0.7 kusy	
Mouka - hladká	0.5 gramy	15 lžic
Koření - majoránka, sušená	0.3 gramy	9 lžic
Cibule [kus]	0.3 kusy	
Koření - paprika sladká, mletá	0.2 gramy	6 lžic
Koření - paprika uzená	0.1 gramy	3 lžíce
Koření - kmín	0.1 gramy	drcený, 3 lžíce
Česnek [stroužek]	0.4 stroužek	
Sádlo		
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

- 1) Na sádle v hrnci orestujeme cibuli dozlatova.
- 2) Přidáme maso a orestujeme.
- 3) Zaprášíme moukou, přidáme koření a restujeme.
- 4) Přidáme protlak a poté zalijeme vývarem.
- 5) Přidáme majoránku a brambory nakrájené na kostičky.

úkoly

recept nemá úkoly