

Gulášovka

Polévka

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Hovězí vývar	3.5 litry	
Maso - hovězí mleté	867 gramy	
Rajčatový protlak	35 gramy	
Brambory [kus]	8.7 kusy	
Mouka - hladká	6.5 gramy	15 lžic
Koření - majoránka, sušená	3.9 gramy	9 lžic
Cibule [kus]	3.9 kusy	
Koření - paprika sladká, mletá	2.6 gramy	6 lžic
Koření - paprika uzená	1.3 gramy	3 lžíce
Koření - kmín	1.3 gramy	drcený, 3 lžíce
Česnek [stroužek]	5.2 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