

# Gulášovka

Polévka

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 30.0 porcí)</b>	
Hovězí vývar	8 litry	
Maso - hovězí mleté	2 kilogramy	
Rajčatový protlak	80 gramy	
Brambory [kus]	20 kusy	
Mouka - hladká	15 gramy	15 lžic
Koření - majoránka, sušená	9 gramy	9 lžic
Cibule [kus]	9 kusy	
Koření - paprika sladká, mletá	6 gramy	6 lžic
Koření - paprika uzená	3 gramy	3 lžíce
Koření - kmín	3 gramy	drcený, 3 lžíce
Česnek [stroužek]	12 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