



Bramborový guláš (kopie)

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Bára)

název	množství (na 1.0 porcí)
Voda	300 mililitry
Brambory	175 gramy
Klobása/točený salám/špekáček	0.5 kusy
Brambory [kus]	0.4 kusy
Chléb [bochník]	0.3 kusy
Cibule [kus]	0.2 kusy
Olej slunečnicový	
Koření - pepř černý	
Koření - paprika sladká, mletá	
Koření - paprika pálivá, mletá	
Koření - majoránka, sušená	
Koření - kmín	
Česnek [stroužek]	0.5 stroužek
Sůl	

návod k přípravě

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno a na rozpáleném oleji ji necháme zesklivatět. 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