

fazolový guláš

název	množství (na 36 porcí)
Fazole červené - suché	3 kilogramy
Zakysaná smetana	1 kilogramy
Cuketa	800 gramy
Červená paprika	800 gramy
Mrkev	500 gramy
Cibule	500 gramy
Bujón - zeleninový	50 gramy
Rajčata v plechovce	3 kusy
Česnek [palice]	1 kusy
Olej slunečnicový	trocha
Koření - tymián	
Koření - pepř černý	
Koření - paprika sladká, mletá	
Koření - bobkový list	
Sůl	

návod k přípravě

Slijte vodu, ve které se máčí fazole, důkladně je propláchněte a začněte je vařit.

Pokrájejte si zeleninu a ve větším hrnci na oleji orestujte do měkka cibuli krájenou na malé kostičky. Přidejte pokrájený česnek, důkladně zaprašte červenou paprikou a ještě chvíli restujte, aby se rozvinula její chuť.

Nyní přidejte pokrájenou zeleninu a zalijte vývarem/vodou. Vývar lehce osolte, popřípadě i opepřete. Přidejte do něj pár snítek tymiánu, bobkový list, uvařené fazole a konzervovaná rajčata. Vařte dokud nebude zelenina příjemně na skus. Servírujte se zakysanou smetanou.

úkoly

název	popis	dnů před vařením	
namočit fazole	namočit 3kg fazolí do dostatečného množství vody	1	✗