

Bramborový guláš

název	množství (na 20 porcí)	
Voda	6 litry	
Brambory	3.5 kilogramy	
Klobása/točený salám/ špekáček	10 kusy	Podle chuti (na 20 porcí cca 10 ks)
Brambory [kus]	8 kusy	Na zahuštění místo mouky
Cibule [kus]	5 kusy	Velké
Česnek [stroužek]	10 stroužek	
Olej slunečnicový		cca 8 lžic na 20 porcí
Koření - pepř černý		
Koření - paprika sladká, mletá		7,5 lžičky na 20 porcí
Koření - paprika pálivá, mletá		2,5 lžičky na 20 porcí
Koření - majoránka, sušená		
Koření - kmín		
Chléb [bochník]		Podle velikosti a počtu porcí
Sůl		

návod k přípravě

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