

# Currywurst

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 25 porcí)</b>	
Voda	320 mililitry	horká
Klobáska	125 kusy	mix bílé a jiné (příp. párek)
Koření - kari	6 gramy	6 lžic
Kečup	6 gramy	6 hrnků
Jablečný ocet	6 mililitry	6 lžic
Cibule [kus]	3 kusy	
Česnek [stroužek]	6 stroužek	
Worcestr	6 polévkové lžíce	
Olej řepkový	6 polévkové lžíce	
Med	6 polévkové lžíce	
Dijonská hořčice	6 čajové lžičky	
Rohlík [kus]		K podávání
Koření - skořice mletá		

## návod k přípravě

- 1) Rozehřejte olej a orestujte na něm cibuli nakrájenou nadrobno dosklovata. Přidejte nasekaný česnek a kari koření. Zamíchejte a podlijte horkou vodou.
- 2) Přilijte kečup, jablečný ocet, worcesteskou omáčku, hořčici a med. Dochutěte solí, pepřem a mletou skořicí.
- 3) Promíchejte a na mírném ohni pod přivřenou pokličkou vařte 15 minut, občas promíchejte. (Nakonec omáčku promixujte tyčovým mixérem dohladka.)
- 4) Klobásky osmažte nebo ogrilujte. Poté je nakrjejte na kousky a servírujte polité omáčkou a poprášené kari kořením.

## úkoly

recept nemá úkoly