

# Bramborový guláš (kopie)

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Bára)

<b>název</b>	<b>množství (na 10 porcí)</b>
Voda	3 litry
Brambory	1.8 kilogramy
Klobása/točený salám/špekáček	5 kusy
Brambory [kus]	4 kusy
Chléb [bochník]	3 kusy
Cibule [kus]	2.5 kusy
Olej slunečnicový	
Koření - pepř černý	
Koření - paprika sladká, mletá	
Koření - paprika pálivá, mletá	
Koření - majoránka, sušená	
Koření - kmín	
Česnek [stroužek]	5 stroužek
Sůl	

## návod k přípravě

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