

Předmět: ODV KUCHARŮ-ČÍŠNÍK

Skupina: P1.A

Vyučující: Marie Nováková email:marie.novakova@sousvodnany.cz

Téma: Tech. Postup Gulášové polévky

Tech. Postup: Opláchnuté hov. Maso nakrájíme na drobnější kousky.

Brambory také nakrájíme na drobné kostičky, zalijeme vodou, osolíme a částečně uvaříme. Jemně nakrájenou cibuli osmažíme na třetině tuku, přidáme maso, krátce osmahneme. Potom maso zasypeme ml. Paprikou, velmi krátce osmahneme, zalijeme trochou vody, osolíme a dusíme do měkka. Pak si vezmeme větší hrnec ve kterém připravíme ze zbylého tuku a hladké mouky světlou jíšku. Tu pak zalijeme částí vody, rozšleháme metlou, dochutíme kmínem, ml. Pepřem, majoránkou, česnekem. Polévku dolijeme zbylou vodou, možno přidat i vodu z vařených brambor, stále prošleháváme, mícháme a vaříme asi tak 20minut. Pak přilijeme měkké maso na paprikovém základě a částečně uvařené brambory. Vše krátce povaříme, možná dosolíme a přichutíme pol. Kořením.

Zde máte tech. Postup, polévku uvařte na 6 porcí jak jsme si společně normovali a vyfoťte a pošlete do 30. 10. na můj email. Ať se dílo daří s pozdravem vaše mistrová Nováková.