Buřtguláš

Ingredience

Ingredience	1 jídlo	2 jídla	3 jídla	4 jídla	5 jídel	6 jídel
Buřty	2 kusy	4 kusy	6 kusů	8 kusů	10 kusů	12 kusů
Cibule	1/2 kus	1 kus	1.5 kusů	2 kusy	2.5 kusů	3 kusy
Paprika	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	4 lžičky	5 lžiček	6 lžiček
Česnek	1 stroužek	2 stroužky	3 stroužky	4 stroužky	5 stroužků	6 stroužků
Mouka	1 lžíce	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	6 lžic
Voda	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml	1200 ml
Sůl	podle chuti	podle chuti	podle chuti	podle chuti	podle chuti	podle chuti
Pepř	podle chuti	podle chuti	podle chuti	podle chuti	podle chuti	podle chuti

Postup

1. **Buřty** nakrájejte na kolečka.
2. **Cibuli** nakrájejte nadrobno a orestujte na pánvi bez oleje dozlatova.

> **TIP**
>
> Můžete použít nepřilnavou pánev nebo pánev s keramickým povrchem, které jsou ideální pro smažení bez oleje.
>
> Pokud nemáte k dispozici takovou pánev, můžete použít velmi malé množství oleje, aby se cibule nepřipálila.

3. Přidejte nakrájené buřty a orestujte je společně s cibulí.
4. Přidejte **papriku** a promíchejte.
5. Přidejte prolisovaný **česnek** a promíchejte.
6. Přidejte **mouku** a promíchejte, aby se všechny ingredience spojily.
7. Přidejte mouku pomalu a promíchejte, aby se zabránilo vzniku hrudek.

> **NOTE**
>
> Pokud se objeví nějaké hrudky, pokračujte v míchání, dokud nezmizí. (Tímto krokem vytvoříte vlastní jíšku pro guláš.)

8. Přidejte **vodu** (nebo vývar, pokud máte) a promíchejte. Vařte na mírném ohni, dokud omáčka nezhoustne.
9. Dochutíte **solí** a **pepřem** podle chuti.
10. Vařte ještě pár minut, aby se všechny chutě propojily.

Malinké tortilly s vepřovo hovězím masem a salsou

Časová náročnost

= Neurčeno

Ingredience

- Malé tortilly (Kaufland)
- Mleté vepřové hovězí maso (Kaufland)
- Dle gusta gyros koření (Coop)
- Česnekový prášek
- 1x středně velká červená cibule
- 2x větší keříková rajčata
- 1x limetka
- Čerstvý koriandr
- Zakysaná smetana
- Olivový olej
- Pepř
- Sůl
- Sýr

Postup

1. Vytvoříme salsu, základem jsou nakrájené rajčata a cibule na kostičky. Poté vše smícháme v misce s vymačkanou šťávou z limetky, lžíci oleje a kořením (pepř, sůl, koriandr, česnekový prášek).

   > **TIP**
   > Salsu bychom měli nechat v lednici 30 min odležet.

2. Maso osmahneme v pánvi na másle, přidáme gyros koření a limetku. Až bude maso hotové, vložíme na tortillu a zasypeme sýrem.

   > **WARNING**
   > Tortillu nebalíme, pouze ji vložíme na pánev a osmahneme jen spodní stranu.

3. Až je tortilla opečená a sýr rozteklý, dáme na tortillu čerstvou salsu.

Podáváme se smetanou.

Řecká směs

Časová náročnost

= cca 40 minut

Ingredience

- Máslo
- Kuřecí maso
- Barbecue omáčka smoky chilly (Lidl)
- Koření Kotányi paprika uzená sladká
- Koření Avokádo kuře gril

Postup

1. Kuřecí maso vymazlit v koření.

> ⓘ **TIP**
> Nejlépe den předem marinovat.

2. Kuřecí maso smažit na másle.

> ⓘ **WARNING**
> Pustí-li maso vodu, okamžitě ji vylijeme, aby maso neztratilo veškerou chuť.

    - Přidat po troškách barbecue smoky chilly. (Nepřidávat vše naráz.)
3. Kuřecí maso prosmažíme až do konce.