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 Ižic	6 lžic
Voda	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml	1200 ml
Sůl	podle chuti					
Pepř	podle chuti					

Postup

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



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.

(i) 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.

Elektrický mlýnek

Timemore Advanced Grinder GO

Typ kávy	Nastavení mletí	Počet clicků	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Espresso	Jemné mletí	2 - 5 clicků	18 - 20	36 - 40
Moka Pot	Středně jemné mletí	2 - 5 clicků	20 - 22	270 - 300
Pour Over (Hario V60, Chemex)	Střední mletí	6 - 10 clicků	15 - 17	250 - 280
Aeropress	Středně hrubé až hrubé mletí	2 - 5 clicků pro espresso- like AeroPress kávu	14 - 16	200 - 220
French Press	Hrubé mletí	9 - 12 clicků	30 - 34	500 - 550



Váha zrn a objem vody je určen pro jeden šálek kávy.

Ruční mlýnek

Timemore Chestnut C2

Typ kávy	Popis mletí	Počet kliknutí	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Turecká	Velmi jemné	2 - 6	7	105 - 126
Espresso	Jemné	6 - 12	18	270 - 324
V60	Středně jemné	13 - 22	20	300 - 360
Aeropress	Středně	11 - 30	17	255 - 306
Moka Pot	Středně jemné	12 - 20	20	300 - 360
Pour Over	Středně	13 - 29	20	300 - 360
Siphon	Středně jemné	12 - 25	20	300 - 360

Typ kávy	Popis mletí	Počet kliknutí	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Filtrační kávovar	Středně	10 - 28	20	300 - 360
French Press	Hrubé	22 - 30	30	450 - 540
Cupping	Středně	15 - 26	20	300 - 360
Cold Brew	Velmi hrubé	26 - 30	80	1200 - 1440
Cold Drip	Velmi hrubé	26 - 30	80	1200 - 1440
Steep-and-release	Středně	15 - 26	20	300 - 360

(i) NOTE

Váha zrn a objem vody je určen pro jeden šálek kávy.

(i) TIP

Co se týče poměru kávy k vodě, obecné doporučení je 1:15 až 1:18, což znamená 1 gram kávy na 15 až 18 mililitrů vody.