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.

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

NOTE

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

NOTE

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

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.