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.

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).



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.



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.



Nejlépe den předem marinovat.

2. Kuřecí maso smažit na másle.



Pustí-li maso vodu, okamžitě ji vylijeme, aby maso neztratilo veškerou chuť.

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