










# Gulášová polévka

---

Gulášová polévka je sytá, kořeněná a zahřeje v každém ročním období.




## Ingredience

-  Cibule (1 kg)
-  Brambory (700 g)
-  Hovězí maso (200 g)
-  Masox / hovězí bujón (2–3 ks)
-  Mletá paprika (půlka sáčku)
-  Majoránka (půlka sáčku)
-  Česnek (3 stroužky)
-  Sůl
- • Pepř

 **Tip:** Cibuli krájejte najemno pro lepší chuťový základ.

---

## 1. Příprava základu

- **Cibuli nakrájejte najemno a osmahněte v hrnci do zlatova.**  
- **Přidejte na kousky nakrájené hovězí maso, osmahněte s cibulí.** 

---

## 2. Přidání koření

- **Zasypte červenou paprikou, krátce promíchejte (nesmažte dlouho, aby nezhořkla).** 

 **Varování:** Papriku opravdu jen zpěňte, jinak bude polévka hořká.

---

## 3. Vaření

- **Zalijte vodou - hrnec naplňte trochu víc než do půlky.** 

- Přidejte sůl, pepř, masox, prolisovaný česnek, brambory na kostky a majoránku. 🧂 • 🧄 🥔 🌿
  - Vařte, dokud brambory nezměknou. 🕒
- 

## 4. Servírování

- Podávejte horké, ideálně s čerstvým chlebem. 🍞

### TIP





Skvěle chutná s čerstvou petrželkou navrch.

French Press je jednoduchý a efektivní způsob přípravy kávy, který umožňuje plně využít chuť a aroma kávových zrn.

## Ingredience






- Kávová zrna (hrubě mletá)
- Horká voda (94–96°C)
- French Press


## 1. Předeřtí & mletí kávy

- **Předeřte French Press** horkou vodou.  
 Pomáhá udržet správnou teplotu při extrakci.
- **Namelte kávová zrna na hrubo.**  
 Hrubé mletí je klíčové pro správnou chuť.
-  **Tip:** Hrubé mletí zabraňuje přeextrakci a hořkosti.
- **Nasypte kávu do French Pressu.**
- **Připravte vodu** v rychlovarné konvici.  
 Jakmile začne vřít, vypněte ji a nechte odstát 1 minutu.

 **Ideální teplota:** 94–96°C

## 2. Louhování & servírování

- **Pomalu zalijte kávu vodou.** 
- **Promíchejte** lžící nebo speciálním nástrojem. 
- **Nastavte časovač na 4 minuty.**   
Nechte kávu louhovat bez míchání.
- **Stiskněte píst French Pressu dolů.** 
- **Ihned nalijte kávu do šálku.** 

 **Varování:** Nenechávejte kávu ve French Pressu, jinak bude příliš silná a hořká.