



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 více 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

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. Předehřátí & mletí kávy

- Předehřejte 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.
- Nasypete kávu do French Pressu.
- Připravte vodu v rychlovárné 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.