









# 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.