



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 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.