



Řešení - pracovní list 2.

1. Dokážete vyjmenovat suroviny pro přípravu zvěřinového guláše?



- a) maso ze zvěřiny (např. krk, bok, hrudí, přední b. k.)
- b) cibule, tuk, paprika mletá
- c) rajčatový protlak, sůl, voda
- d) majoránka, pepř mletý, česnek
- e) hladká mouka
- f) příp. divoké koření (celý pepř, nové koření, bobkový list, jalovec)

2. Jaká je obvyklá hmotnost masa na guláš v syrovém stavu na 1 porci? (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) 400 gr
- b) 100 gr – 150 gr
- c) 125 gr

3. Jak dlouho provařujeme zásmažku po zahuštění guláše?

- a) minimálně 5 minut
- b) minimálně 20 minut
- c) zásmažka se nemusí po zahuštění pokrmu provařovat

4. Uveďte nejméně 3 vhodné přílohy ke zvěřinovému guláši. Např.



- a) houskové knedlíky kynuté
- b) karlovarské knedlíky
- c) chléb

5. Které další doplňky ke gulášům byste ještě doporučil? Např.

- a) křen
- b) cibule
- c) nakládané lesní plody (brusinky)

Zdroje:

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gulas.JPG>

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gulasch.jpg>





EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1
www.projektmov.cz