

Segedínský guláš I

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Vepřové plecko 1 kg
- Hladká mouka 3 lžíce
- Rostlinný olej 4 lžíce
- Cibule, pokrájená 1 ks
- Sladká paprika 3 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Vývar 200 ml
- Rajčatové pyré 1 lžíce
- Kysané zelí, zcezené a překrájené 400 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Cukr na dochucení 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Maso nakrájíme na dvoucentimetrové kostky. Na mělký talíř nasypeme mouku a kostky masa a v ní rovnoměrně obalíme, přebytečnou mouku oklepeme.

2. V kastrolu hodně rozežřeju olej, kousky masa na něm ze všech stran postupně osmahneme a vyndáme děrovanou naběračkou. Část oleje z kastrolu slijeme.

3. Do kastrolu vsypeme cibulku a za stálého míchání ji necháme dozlatova osmahnout. Pak ji posypeme paprikou a kmínem, krátce promícháme a stáhneme z ohně, aby paprika nezhořkla. Do kastrolu vrátíme maso, vmícháme rajčatové pyré, lehce podlijeme vývarem, osolíme, opeříme, přidáme bobkový list. Kastrol vrátíme na střední plamen, přivedeme k varu, přiklopíme a dusíme 15 minut.

4. Přidáme scezené a pokrájené zelí, promícháme, přikryjeme a dusíme ještě asi 15-20 minut, až je maso úplně křehké. Nakonec přidáme smetanu a necháme malou chvíli povařit. Guláš dochutíme solí, pepřem a špetkou soli.