

Segedínský guláš VI

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 400 g
- Slanina 30 g
- Cibule 1 ks
- Brambory 150 g
- Zelí kysané 100 g
- Kysaná smetana 100 ml
- Paprika sladká mletá 1 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Osmažíme cibulku na slanině a na troše oleje, přidáme papriku, kousky masa, osolíme, opepříme, okmínujeme, za cca 45 min přidáme zelí a brambory a podusíme doměkka.

Zalijeme kysanou smetanou.

