

Segedín se smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- sádlo 3 lžíce
- cibule 2 ks
- vepřové maso 1 kg
- mletá paprika 1 lžíce
- kmín 1 lžička
- hovězí vývar 450 ml
- kysané zelí 500 g
- čabajky 2 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- smetana 1 ks
- sůl 1 hrst
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na sádle dozlatova orestujeme cibuli, přidáme maso a zprudka opečeme. Přidáme papriku i kmín, minutu smažíme, pak vše zalijeme hovězím vývarem a necháme hodinu dusit. Poté do hrnce přidáme kysané zelí a na kolečka nakrájené čabajky. Vaříme asi 30 minut. Mouku rozmícháme ve smetaně, vlijeme do guláše a vaříme ještě 15 minut. Dochutíme podle potřeby solí a pepřem.

