

Segedínský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová plec 500 g
- sterilizované zelí 300 g
- sádlo 300 g
- hladká mouka 40 g
- smetana 0.2 l
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- mletá paprika 0.5 lžička
- kmín 0.5 lžička
- sůl 0.5 lžička
- voda 0.5 l
- pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Na polovině sádla orestujeme drobně nakrájenou cibuli dorůžova, přidáme na kostičky nakrájené maso
2. Osolíme, vmícháme mletou papriku a zalijeme trochou horké vody
3. Přidáme ještě kmín a dusíme do poloměkka
4. Přidáme vymačkané, překrájené sterilované zelí a světlou jíškou (připravíme

tak, že druhou polovinu sádla a hladkou mouku osmažíme dorůžova, přidáme trochu vody a dobře rozmícháme)a dusíme doměkka

5. Krátce před koncem do guláše ještě přidáme utřený česnek, smetanu a ještě chvíli za stálého míchání povaříme.