

Segedínský guláš V.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové maso 1 kg
- kysané zelí 800 g
- cibule 150 g
- mléko 250 ml
- **Podle chuti**
- sůl 0 ks
- kmín 0 ks
- mletá paprika 0 ks
- **Podle potřeby**
- hladká mouka 0 ks
- voda 0 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Nakrájenou cibuli zpěníme na tuku, přidáme mletou papriku a po chvíli mírně zalijeme vodou
2. Přidáme maso nakrájené na kousky, osolíme, ochutíme kmínem a dusíme skoro do měkka
3. K téměř měkkému masu přidáme kysané zelí a opět vše podusíme
4. Připravíme si zasmažku z tuku, mouky a vody, zasmažku zamícháme do pokrmu, necháme dalších 15 minut podusit
5. Před koncem segedínský guláš zjemníme mlékem, zamícháme a dle chuti osolíme.

