

Troubový segedínský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsíčka 4 ks
- kysané zelí 1 kg
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- Pálivá a sladká paprika 1 ks
- solamyl 3 lžíce
- smetana 1 balení
- voda 1 l

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáče dáme zelí, na to pokrájené maso, osolíme, okmínujeme a zasypeme asi 2 lžičkami sladké a pálivé papriky. Do vody zamícháme solamyl a smetanu a to celé vlijeme do pekáče na maso. Přikryjeme druhým pekáčem, vložíme do trouby vyhřáté na 250 °C. Pečeme hodinu. Za tuto dobu troubu neotvíráme a maso nemícháme. Po hodině budete mile překvapeni a guláš je hotov. Podáváme s rýží.