

Jednoduchý segedín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Vepřová kýta 1 kg
- Kysané zelí 500 g
- Cibule 5 ks
- Pálivá paprika 1 lžíce
- Paprika - sladká 1 lžíce
- Zeleninový vývar 500 ml
- Mléko 200 ml
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Cibuli nakrájíme na drobno a zpěníme ji na oleji ve velkém hrnci. Na cibulový základ nasypeme na kostky nakrájené maso a necháme zatáhnout. Přisypeme sladkou i pálivou papriku, zalijeme vývarem a přiklopíme pokličkou. Na mírném plameni necháme vařit minimálně hodinu, čím déle tím lépe. Ačkoli je kýta sušší maso, delším vařením krásně změkne a nemusíme z masa okrajovat tlusté kousky.

Když je maso měkké, tak guláš zjemníme mlékem a popřípadě dochutíme kořením. Vmícháme zelí a necháme probublat. Nejvhodnější příloha je houskový knedlík.

Tento recept je takřka bez práce a chutná výborně, nejlépe druhý nebo třetí den, když je maso více rozleželé, ale u nás doma se do druhého většinou sní :o)

