

Segedínský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- hladká mouka 30 g
- kysané zelí 700 g
- sádlo 50 g
- vepřové maso 500 g
- sůl 1 ks
- kysaná smetana 2 dl
- mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme nadrobno. Maso nakrájíme na kostičky. Zelí podle potřeby překrájíme.

Na polovině sádla osmažíme cibuli. Přidáme maso a důkladně jej osmažíme. Vmícháme papriku, podlijeme a maso dusíme téměř doměkka.

Na zbytku sádla si zatím podusíme zelí s trochou vlastní šťávy. Téměř měkké zelí přidáme k masu. Segedínský guláš zahustíme moukou rozkvedlanou ve smetaně, přisolíme a dusíme do měkka.

Segedínský guláš podáváme s houskovým knedlíkem.

