

# Segedínský guláš po maďarsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- smetana ke šlehání 250 ml
- mletá sladká paprika 2 lžička
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- sladší bílé víno 2 dl
- bobkový list 2 ks
- velká cibule 3 ks
- rostlinný olej 1 dl
- mletý černý pepř 1 špetka
- celý kmín 1 špetka
- nové koření 3 kulička
- hladká mouka 2 lžíce
- vepřové maso 1 kg
- celý černý pepř 10 kulička
- bílé kysané zelí 1 kg
- **podle chuti**
- vegeta 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- bílé víno 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Maďarsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme na kostičky. Maso odblaníme a nakrájíme na větší kostky 2x2 až 3x3 cm. Zelí vyždímáme ze šťávy a šťávu odložíme pro možné pozdější použití. Zelí trochu překrájíme.

V hrnci na oleji osmažíme cibuli do zesklivatění, dáme pryč z ohně a počkáme, až se olej zcela uklidní. Pak přidáme obě mleté papriky a rozmícháme je s olejem a hned zalijeme asi 1dl vody, aby paprika nezhořkla. Do hrnce vložíme maso, osolíme, přidáme zelí, bobkový list, nové koření, celý černý pepř. A pokud zelí neobsahuje kmín, můžeme špetku kmínu přidat. Zalijeme menší částí zelné šťávy a vínem. Uvedeme do varu a za občasného míchání vaříme 1 hodinu a 25 minut.

Nakonec přidáme špetku mletého černého pepře a zahustíme šlehačkou, ve které rozmícháme mouku. Povaříme 5 minut, dosolíme, popřípadě okyselíme zelnou šťávou. Kdo chce může dochutit i vegetou, ale to zpravidla není třeba.

Jestli během dušení ubylo více tekutiny, dolijeme ji bílým vínem, proto láhev s vínem mějte po ruce.

Segedínský guláš po maďarsku podáváme s knedlíkem.