

# Segedínský guláš 2

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vegeta ( Podravka) 1 lžička
- sádlo 50 g
- velké cibule 3 ks
- vepřového masa 600 g
- hladká mouka na zahuštění 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 lžička
- mletá paprika 1 lžička
- vývar na podlévání 0.5 l
- kmín 1 lžička
- sladké smetany 250 ml
- kysaného zelí kysaného zelí 500 g

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Maďarsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nakrájenou cibulku osmažíme na sádle dozlatova. Přidáme na kostky nakrájené maso, papriku, sůl, pepř, kmín a trošku Vegety.

Pod pokličkou dusíme cca 30 minut za občasného podlévání vývarem. Jak je maso poloměkké, přidáme kysané zelí a necháme dusit ještě zhruba hodinu, až se maso rozpadá.

Potom zalijeme smetanou. Pokud se nám zdá guláš řídký, zahustíme jej moukou.

Podáváme s knedlíkem nebo chlebem.