

Segedínský guláš podle mámy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 2 lžíce
- uzená slanina 40 g
- kysané zelí 250 g
- vepřové maso 500 g
- cibule 3 ks
- olej nebo sádlo 2 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- neslazené kondenzované mléko 1 plechovka
- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- papriková vegeta 1 ks
- sůl 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- mletá pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli a hned přidáme sladkou papriku, sůl a kmín. Přidáme na kostky nakrájené maso, podlijeme vodou a necháme dusit. Asi po půlhodině přidáme nadrobno pokrájené kysané zelí a společně dodusíme doměkka.

V neslazeném mléce z konzervy (Tatra) rozmícháme mouku a maso se zelím zalijeme. Necháme nejméně 10 minut povařit.

Zatím nakrájíme na kostičky slaninu a vyškvaříme. Slaninu přimícháme k masu. Podle chuti segedínský guláš dokořeníme třeba špetkou pálivé papriky, vegetou a můžeme přidat i trochu cukru.

Segedínský guláš podle mámy podáváme s houskovým knedlíkem.