

Sikulský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 150 g
- vepřová plec 800 g
- kysaná smetana 0.5 l
- sádlo 100 g
- hladká mouka 50 g
- kysané zelí 1 kg
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- saturejka 1 ks
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- **podle potřeby**
- vývar 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Rumunsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostky 2 x 2 cm. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, česnek oloupeme a prolisujeme.

Nakrájenou cibuli osmažíme dozlatova na rozpáleném tuku, přidáme papriku, česnek, kmín a podlijeme trochou vývaru a vydusíme na tuk. Přidáme maso a pod pokličkou dusíme na mírném ohni za občasného zamíchání a podlití. K poloměkkému masu přidáme propláchnuté scezené zelí, zamícháme, podle potřeby přilijeme trochu vývaru a přikryté dusíme. Když je maso i zelí měkké, zalijeme smetanou, rozmícháme a posypeme saturejkou.

Sikulský guláš podáváme s chlebem nebo s knedlíkem.