

Segedínský guláš V

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec bez kosti 500 g
- Kysaný zelí 1 ks
- Sádlo 50 g
- Cibule 1 ks
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Hladká mouka 20 g
- Smetana 2 dl
- Sůl 2 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Kmín 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli zpěníme, zaprášíme paprikou, přidáme maso na kostičky, osolíme, okořeníme, okmínujeme a zalijeme vodou a pod pokličkou dusíme do změknutí masa. Když je maso měkké přidáme zelí a zahustíme moukou. Zalijeme trochou vody a mícháme. Když je vše měkké, omáčku zjemníme smetanou. Podáváme s houskovým knedlíkem.