

Segedýn

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 6

- maso (krkovici, plec, pečení) 750 g
- kyselé zelí v sáčku 2 ks
- cibuli 1 ks
- olej 10 kapka
- sůl, pepř 2 špetka
- kmín 1 špetka
- hladká mouka na zahuštění omáčky 1 hrnek
- vodu 500 ml
- masox 1 kostka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso opláchneme, nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na větší kousky a restujeme na oleji, ale v papiňáku jídlo je rychleji hotové a nemusí se tolik hlídat."

Na cibuli nasypeme maso na kostky, přidáme koření a zamícháme necháme trochu orestovat. Poté přidáme zelí a teplou vodu a opět promícháme.

Vaříme v papiňáku asi 45 minut podle druhu masa a i zelí bude krásně měkké. Poté omáčku dochutíme dle chuti a zahustíme rozšlehanou moukou ve vodě, ale vlažné aby nevznikly hrudky. Povaříme ještě asi 10 minut na mírném ohni a můžeme podávat.

Nejraději to mají moje děti s knedlíkem a těstovinami.

Poznámka:

Dobrou chuť :)