

Segedín se smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Pookie



Suroviny

Porce: 3

- vepřové plece 500 g
- velké cibule 2 ks
- kysané zelí 500 g
- mletá sladká paprika 1 lžička
- kmín 2 špetka
- smetana ke šlehání 1 ks
- velký syrový brambor 1 ks
- sůl 2 lžička
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso omyjeme a nakrájíme na malé kousky, nakrájenou cibulku lehce zpěníme na oleji, poté přidáme nakrájené maso, osolíme, opepříme, přisypeme papriku a stále mícháme, aby se nepřipálila. Zakryjeme pokličkou a necháme dusit na středním plameni, pokud se šťava vydusí tak přilijeme vodu, můžeme i vývar pokud máme. Přidáme kmín a stále hlídáme aby se nám maso nepřipalovalo. mezitím propláchneme zelí pod studenou vodou a trošku ho překrájíme nožem na menší kousky. Zhruba po hodině dušení přidáme k masu zelí a vodu a dusíme ještě půl hodinky. Když je maso měkké, zahustíme guláš na jemno nastrohaným bramborem, přidáme smetanu a povaříme ještě 10 minut.

