Segedínský guláš IV

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Máslo nebo sádlo 3 lžíce
- Středně velké cibule 3 ks
- Vepřová plec, nakrájená na kostičky velikosti sousta 1 kg
- Mletá nepálivá paprika 1 lžíce
- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Kmín 10 lžička
- Hovězí vývar 450 ml
- Kysané bílé zelí 500 g
- Čabajka, na kolečka 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Smetana na vaření 250 ml
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Zakysaná smetana k podávání 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Máslo rozpalte v širším hrnci, pak na něm dozlatova orestujte cibuli a přidejte maso. Zprudka ho opečte ze všech stran, aby se zatáhlo, pak ho posypte oběma paprikami i kmínem a promíchejte. Minutu smažte a pak vše zalijte vývarem a nechte minimálně hodinu dusit na mírném ohni. Pak k masu dejte okapané zelí a pokrájené čabajky a vařte další půl hodinu.

2. Mouku rozmíchejte ve smetaně, vlijte do guláše a povařte 15 minut. Dochuťte solí a čerstvě namletým pepřem. Jednotlivé porce můžete ozdobit lžící zakysané smetany. Podávejte s houskovým knedlíkem.