Segedínský guláš s houskovým knedlíkem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Sádlo + 2 lžíce navíc 100 g
- Cibule 6 ks
- Vepřový bůček nebo plec 1 kg
- Rajský protlak 2 lžíce
- Mleté sladké papriky 2 lžíce
- Sůl, pepř, cukr na dochucení - dle chuti 1 špetka
- Kysané zelí 1 balení
- Hladká mouka 100 g
- Na houskové knedlíky: 1 ks
- Hrubá mouka + špetka soli 1 kg
- Vejce 1 ks
- Droždí 1.2 kostka
- Cukr 1 špetka
- Vlažné mléko 500 ml
- Rohlík, na drobné kostičky 1 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Sádlo rozpusťte v širším hrnci, vsypte cibuli pokrájenou na drobné kostičky a osmažte ji, aby pěkně zezlátla. Přidejte maso nakrájené na kostky velikosti sousta a ze všech stran je opečte.

Vmíchejte protlak a mletou papriku, orestujte, přidejte pepř a sůl a maso zalijte vodou, aby bylo zakryté. Přidejte kysané zeli i s lákem a vařte 30 minut doměkka. Guláš zahustěte jíškou ze dvou lžic sádla a mouky, aby byl středně hustý. Dochuťte solí, pepřem a případně trochou cukru. Podávejte s houskovým knedlíkem.

2. Na knedlík vsypte mouku do mísy, osolte, udělejte v ní důlek, do něj vyklepněte vajíčko, přidejte droždí, špetku cukru a vlažné mléko. Nechte odstát asi pět minut a poté vymíchejte spíš měkčí těsto. Nechte asi hodinu vykynout, přidejte pokrájený rohlík a z těsta vyválejte dvě šišky. Ve vroucí osolené vodě vařte asi 18 minut. V polovině knedlíky obraťte a uvařené propíchejte vidličkou.

Poznámka:

Hodina kynutí