

Segedínský guláš III

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Liboý vepřový bůček 750 g
- Kyselé zelí 500 g
- Cibule 2 ks
- Sádlo 1 ks
- Sladká paprika 3 lžička
- Pepř, sůl 1 ks
- Kmín 1 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- Kelímek smetany 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme maso nakrájené na kostky, chvíli restujeme, přidáme koření a sůl. Koření necháme osmahnout a přilijeme vodu nebo vývar. Maso pozvolna vaříme do poloměkka, vmícháme pokrájené kysané zelí a vaříme. Když je maso měkké, zahustíme omáčku moukou rozmíchanou ve vodě a necháme provařit. Do hotové omáčky můžeme vmíchat kelímek smetany na vaření nebo zakysané smetany. Dochutíme a podáváme

