

Bezlepkový segedýnský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cibule 2 ks
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 lžička
- Vepřové 500 g
- Zelí kysané 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na cibulce osmažíme maso, zasypeme paprikou, osolíme, opepříme, přidáme zelí a zalijeme vývarem a dusíme do měkka. Zahustíme bílou moukou Jizerkou a zalijeme smetanou, podáváme například s knedlíkem, přeji dobrou chuť.