

Segedínský guláš



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

309 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/segedinsky-gulas>

Příprava

Cibuli nasekáme najemno. Maso nakrájíme na kostky. Zelí také můžeme prokrájet. Na trošce sádla zpěníme cibuli, vložíme maso, osolíme, opeříme a restujeme. Přidáme papriku, podlijeme troškou vody, přikryjeme a dusíme. Po asi 20 minutách přidáme k masu zelí, okmínujeme, můžeme přidat ještě trošku vody a dusíme vše doměkka. Guláš na závěr zahustíme smetanou s moukou.

Ingredience

- 400 g vepřového boku
- 2 cibule
- 700 g kyselého zelí
- 1/2 lžičky soli
- 1 lžička sladké mleté papriky
- 1/2 lžičky kmínu
- 1 lžička sádla
- 1 lžíce hladké mouky
- 200 ml zakysané smetany
- 1/2 lžičky mletého černého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

