

Székelký (segedinský) guláš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

3013 kalorií , **0 g** cukrů , **54 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: jupiterix

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

Příprava

Oloupané, na drobno nakrájené cibule opečeme (v kastrolu který má poklici a může se dát do trouby) na sádle do zlatova, přidáme na nudličky nakrájenou slaninu. Necháme téměř (!!!) zhnědnout. Přidáme na kostky nakrájené maso, opeříme a rychle (!) opečeme, poté přidáme mletou papriku a promícháme. Mírně osolíme a stáhneme z plotýnky, přikryjeme poklicí a necháme maso pustit šťávu. Vrátime na plotýnku, snížíme příkon na minimum, přidáme rozdrcený česnek a přilijeme horký (!) vývar. Zakryjeme poklicí a dusíme cca 30 minut. Promícháme přidáme chilli, bobkový list. Opět zakryjeme poklicí a dalších 10 minut dusíme. Přidáme překrájené kysané zelí a zalijeme vínem. Opět zakryjeme a dusíme do změknutí masa. Přidáme na nudličky nakrájenou kapii, promícháme a dáme zapéct do trouby rozpálené na 180 - 200 stupňů do vytvoření slabé kůrčičky. Pro zjemnění přidáme kousek másla. Podáváme s knedlíky (noky). Každý si může přidat kysanou smetanu na vlastním talíři.

Ingredience

- 60 dkg vepřové plece
- 2 ks cibule
- 10 dkg sádla
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- špetka pepře
- 4 lžičky mleté papriky
- 1 špetka chilli koření
- 2 bobkové listy
- 0.3 l masového vývaru
- 1 paprika (kapie)
- 10 dkg slaniny
- 1 zakysaná smetana
- kousek másla
- 2 dcl bílého vína
- 60 dkg kyselého zelí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maďarská, Maso, Hlavní chod

▣ Tip k receptu

Nejlepší je pochopitelně po úplném vychladnutí a opětovném ohřátí. Můžeme ozdobit proužky kapie

a sekanou cibulovou natí. (Já ji oří focení neměl
po ruce...) Dobrou chuť

