Segetinský guláš

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

600 g vepřového masa z ramínka
400 g kyselého zelí
2 dl smetany
2 lžíce hladké mouky
40 g sádla
1 cibule
česnek
1 kostka masoxu
mletá paprika
pepř
kmín
sůl

Postup

1. Cibuli drobně nakrájíme a zpěníme na sádle. Přidáme na kostky nakrájené maso, zaprášíme paprikou, osmahneme, přidáme prolisovaný česnek, tlučený kmín, osolíme, opepříme a podlijeme vývarem z masoxu. 2. Dusíme za častého míchání doměkka a podle potřeby, ale ne příliš, podléváme. 3. Zelí udusíme na trošce sádla podlité vodou doměkka, pak přidáme k masu, promícháme, povaříme a zahustíme smetanou, ve které rozkvedláme mouku. 4. Pokud je segedín málo červený, rozpustíme lžíci tuku, přidáme mletou papriku, zpěníme a vlijeme do guláše. Podáváme s knedlíkem.