

Segedínský guláš

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

500 g vepřového masa z plece

2 cibule

3 lžíce sádla

1 lžíce mleté papriky

0,5 lžičky kmínu

1 lžíce hladké mouky

500 g kysaného zelí

150 g kysané smetany

sůl

Postup

Maso propláchneme, osušíme, nakrájíme na kostky. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na horkém sádle. Vmícháme papriku, necháme ji za stálého míchání rozpustit, vhodíme maso, osolíme ho a opékáme, až pustí šťávu. Přidáme kmín, podlijeme vodou a dusíme 15 minut od počátku varu v tlakovém hrnci. Pak poklici polijeme vodou, čímž se sníží tlak, k masu přidáme propláchnuté a překrájené zelí, přidáme opět trochu vody, uzavřeme a dusíme asi 20 minut. Necháme dojít, sejmemе poklici, guláš zahustíme jíškou usmaženou z másla a hladké mouky, promícháme a povaříme. Před koncem varu přidáme nahřátou smetanu, dochutíme a podáváme.