

Falešný segedin

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 vepřová konzerva

1 kysané zelí

mletá červená paprika

pepř

sůl

2x bujon kostka

cukr

ocet

hladká mouka

cibule

olej

Postup

Postup přípravy: Dejte nadrobno pokrájenou cibuli zesklivatět, poté přidejte pokrájené maso z konzervy a prohřejte. Mezitím dejte vařit zelí, které po změknutí přidáte do masového základu. Přidáme masox, papriku a dochutíme solí, pepřem a podle chuti cukrem nebo octem. Nechte povařit a nakonec zahustíme moukou.