Sékelský guláš

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 750 g vepřového masa
sůl
4 lžíce oleje
1 velká cibule
1 lžička pálivé papriky
2 lžičky sladké papriky
0,25 l vývaru
3 lžíce rajského protlaku
1 lžička kmínu
4 stroužky česneku
400 g kyselého zelí
1 lžíce mouky
0,25 l smetany

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na kostky a mírně osolíme. Na polovině oleje osmažíme dozlatova nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme oba druhy papriky. Poté přidáme maso a za stálého míchání prudce opečeme ze všech stran. Podlijeme vývarem a přidáme rajský protlak, kmín, utřený česnek a podle chuti přisolíme. Dusíme a podle potřeby podléváme vývarem. Když je maso poloměkké, přidáme zelí. A dudusíme doměkka. Ze zbytku oleje a mouky si připravíme světlou jíšku, kterou guláš zahustíme. Nakonec vlijeme smetanu a mírně povaříme. Podáváme s knedlíky.