

Bramborový guláš á la segedin

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:



Suroviny

500 g brambor

2-3 cibule

100 g anglické slaniny

3 různobarevné papriky

3 masitá rajčata

2 lžíce oleje

2 lžíce sladké papriky

0,5 lžičky kmínu

sůl

pepř

300 g kysaného zelí

1 l masového vývaru (z kostky)

4 paprikové klobásy

150 g zakysané smetany

pažitka

Postup

1. Brambory a cibuli oloupeme, brambory nakrájíme na plátky, cibuli na kolečka. Slaninu rozkrájíme na kostičky. Papriky očistíme, vykrojíme vnitřky, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Rajčata pokrájíme na kostky.

2. Cibuli a slaninu osmahneme na rozežhřátém oleji. Poprášíme paprikou, zamícháme, přidáme brambory papriky, rajčata a kysané zelí. Zalijeme vývarem. Guláš okořeníme soli, pepřem a kmínem. Přikryté poklicí dusíme na mírném ohni asi 35 min.

3. Po 25 min. varu přidáme celé klobásy. Před podáváním je vyjmeme, nakrájíme na kolečka a vrátíme do guláše. Guláš pikantně dochutíme. Podáváme se zakysanou smetanou a pažitkou.

Původní kuchyní tohoto receptu je