

Segedínský guláš

4–6 porcí

SUROVINY:

1kg vepřového plecka
150g slaniny
300g oloupané cibule
500g kysaného bílého zelí
2 stroužky česneku
2 lžíce vepřového sádla
1 kávová lžička kmínu
2 lžíce sladké papriky
40g hladké mouky
sůl
1,4l hovězího vývaru
100g zakysané smetany

POSTUP:

Maso nakrájíme na kostky o hraně 2 cm. Slaninu nakrájíme na kostky o hraně 1cm. Cibuli nakrájíme najemno. Zelí vymačkáme z nálevu a nahrubo překrájíme. Česnek oloupeme a prolisujeme.

V kastrolu na vyšším ohni orestujeme slaninu dozlatova a dáme stranou. Do kastrolu přidáme sádlo a kmín a promícháme. Stáhneme oheň na polovinu, přidáme cibuli a za občasného míchání restujeme 15 minut. Přidáme maso, zvýšíme oheň a zprudka ho restujeme za častého míchání dalších 5 minut. Přidáme česnek a zamícháme.

Stáhneme oheň pod polovinu, přidáme sladkou papriku a restujeme 1 minutu. Přidáme mouku a za stálého míchání restujeme 1 minutu. Přidáme 1 lžičku soli, vývar a přivedeme k varu. Stáhneme oheň na třetinu, přiklopíme poklicí a dusíme 30 minut.

Přidáme orestovanou slaninu, zelí a dusíme dalších 30 minut nebo než je maso měkké. Občas zamícháme. Přidáme zakysanou smetanu, promícháme a vaříme na mírném ohni 3 minuty. Dle chuti dosolíme.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz