

Segedínský guláš podle sonizny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2980 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/segedinsky-gulas-podle-sonizny>

Příprava

Cibuli a česnek nakrájíme na jemno, maso na kostky. Cibuli a česnek osmažíme na sádle dozlatova, přidáme maso, krátce je opečeme a zasypeme moukou. Zalijeme vodou, přidáme koření a dusíme asi 60 minut. Poté přidáme zelí a smetanu. Povaříme 15 minut.

▣ Tip k receptu

Podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- 40 g sádla
- 3 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 kg vepřové plece
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 30 g hladké mouky
- 1 lžička kmínu
- 20 g mleté papriky
- 3 bobkové listy
- 400 g kyselého zelí
- 250 g zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

