

# 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

