

# Uherský guláš se zelím



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

**1250** kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/uhersky-gulas-se-zelim>

## Příprava

Kysané zelí překrájíme, zalijeme vodou a hned do něho přidáme omyté a na kostky krájené uzené maso a stejně krájené vepřové maso. Doplníme na kostičky rozkrájenou a rozškvařenou slaninou i paprikou. Přikryjeme a dusíme do změknutí. Zvlášť na pánvi připravíme ze sádla a mouky světlou jíšku, dobře ji s vodou povaříme a zahoustlou přidáme k masu se zelím. Doplníme smetanou a vše dobře promícháme a prohřejeme. Podle chuti teprve dokoříme solí, popřípadě i pepřem. Je to úprava podobná segedínskému guláši. Doporučená příloha: houskové knedlíky, noky nebo chléb.

## Ingredience

- ✓ 750 g kyselého zelí
- ✓ 300 g uzeného masa
- ✓ 300 g vepřového maso z ramínka nebo plece
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ mletá paprika
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1/4 l zakysané smetany
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod