

Segedínský guláš VII

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček nebo plec 400 g
- Kyselé zelí 300 g
- Bobkový list 2 ks
- Smetana na vaření 200 ml
- Mletá sladká paprika 3 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso, nejvhodnější je z bůčku nebo plecka, nakrájíme na kostky a vložíme do pekáče. Přidáme sůl, nahrubo nakrájenou cibuli, pepř, sladkou papriku a nepropláchnuté kysané zelí. Vše důkladně promícháme. Přidáme bobkový list a trochu podlijeme.

Pekáč přiklopíme a vložíme do trouby rozpálené na 200 °C a necháme cca 15 - 20 minut zatáhnout,

poté teplotu snížíme na 150 °C a necháme guláš za občasného míchání 2 hodiny péct. Po upečení přidáme smetanu.

Hotový segedínský guláš podáváme s houskovým knedlíkem.