

Segedínský guláš

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Na polovině dávky tuku zpěníme cibulku a přidáme mletou papriku a přilijeme vodu. Přidáme nakrájené maso, sůl a kmín. Dusíme do poloměkka a přidáme nakrájené kysané zelí. Připravíme zasmažku - do zbylého tuku přidáme mouku. Vmícháme do guláše, přilijeme mléko a dusíme doměkka.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Kmín celý** - 0.4 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 360 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 80 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 280 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 24 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 20 g

