

7.028 Bravčový guláš segedínsky

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,09
mlieko	0,35
smotana kyslá	0,20
múka hladká	0,05
cibuľa	0,25
kapusta kyslá	1,00
rasca	0,008
cukor kryštalový	0,01
paprika červená mletá	0,01
soľ	0,02



Výrobný postup

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na kocky. Na oleji opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme upravené mäso, ktoré prudko opečieme, soľ, rascu, mletú červenú papriku, podlejeme vodou a dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme pokrájanú kyslú kapustu a spolu dodusíme do mäkka. Zahustíme múkou opraženou nasucho, rozriedenou mliekom a smotanou. Povaríme ešte 20 minút.

Príloha: knedľa.