

Segedínský guláš v pomalém hrnci

Vareni.cz

Ingredience

- ½ lžíce mleté pálivé papriky
- cibule — 2 ks
- 2 lžíce sladké mleté papriky
- mouka hladká — 2 lžíce
- zelí kysané — 350 g
- 2 dl vývaru
- 3 ks bobkový list
- 1 kg vepřové plece
- podle chuti:
- kysaná smetana
- sůl
- cukr moučka

Postup

Vepřovou plec nakrájíme na kostky 2x2 cm. Vložíme do nádoby pomalého hrnce, přidáme sůl, celý pepř, bobkový list, obě papriky, hladkou mouku, najemno nakrájenou cibuli, studený vývar a kysané zelí i s vodou ze sáčku. Můžeme přidat i cukr. Vše důkladně promícháme. Nádobu přiklopíme a guláš vaříme 8 hodin na stupeň Low nebo 5 hodin na stupeň High.

Zhruba hodinu před dohotovením ochutnáme a případně dochutíme kyselou smetanou.