

Segedínský guláš

asi 800 g vepřového plecka
balíček kysaného zelí
asi 150 g slaniny
2 polévkové lžíce sádla
2 velké cibule
200 ml smetany
3 polévkové lžíce sladké papriky
3 bobkové listy
6 kuliček nového koření
1 polévková lžíce rajského protlaku
1 kostka bujonu
pepř
sůl
hladká mouka

Maso pokrájíme na kostky velikosti sousta, slaninu a cibuli na kostičky a zelí překrájíme. Na sádle vypečeme slaninku, přidáme cibuli a necháme zesklovatět, vsypeme maso a opékáme ze všech stran, aby se zatáhlo. Okořeníme paprikou, solí, pepřem, bobkovým listem, novým kořením a protlakem, zalijeme horkou vodou s rozmíchaným bujonem, aby bylo maso pod hladinou. Po půl hodině dušení přidáme zelí i s lákem a ještě půl hodiny dodusíme. Zahustíme závrtekem z hladké mouky a vody, zjemníme smetanou a provaříme. Dochutíme dle chuti a podáváme s knedlíkem.