

Székely Gulyás (Sekelji gulaš)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa od plecke
- **malokima** mlevenog
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **100 g** luka
- **400 g** kiselog kupusa ribanca
- **2 kašičice** crvene mlevene paprike
- **2 kašičice** paradajz pirea
- **1 kašika** svinjske masti
- **cca 600 ml** vode

Priprema

Svinjsko meso narezati na male komade. Kim so i mleveni biber pomešati i tu mešavinu zacina utrljati u kockice svinjetine. Ostaviti pokriveno barem pola sata da odstoji (što duže to bolje). U šerpi zagrejati ulje i staviti meso da se prži na nagloj vatri do zlatno žute boje uz stalno mešanje. Meso izvaditi iz šerpe, a na masti na kojoj se pržilo meso propržiti luk na laganoj vatri da postane staklast . Na luk vratiti meso podliti sa malo vode te pustiti da se polagano krcka a nakon 5 minuta poklopiti i pustiti da se krcka (proveravajte da li ima tekucine i ako treba dolivajte, ali pomalo). Kada je meso na pola mekano dodati crvene aleve paprike te promešati, zatim dodati kiseli kupus i podliti sa 300 ml. vode i pirjati poklopljeno. Nakon 20 minuta dodati paradajz pire ako treba dodati još vode, poklopiti i pirjati uz dodavanje manje kolicine vode da se kupus lepo udinsta. Ako volite rei sekelji gulaš dodajte više vode. Mi više volimo da bude gust. Uz sekelji gulaš izuzetno prijaju okruglice od starog hleba ili veknice od starog hleba.

Savet

Listajui moju svesku sa runo ispisanim receptima naišla sam na ovaj recept moje majke. Moram priznati da ga nisam jako, jako dugo pripremala, ne pitajte me zašto nisam. To je veoma ukusno zimsko jelo. Ujedno, to je staro maarsko jelo iji su osnovni sastojci svinjsko meso i kiseli kupus, a dobilo je naziv po novinaru, piscu i pesniku Jožefu Sekelju (Szekely Jozsef, 1825-1895.) koji je u jednom restoranu, na kraju dana kada je u kuhinji ostalo samo malo kiselog kupusa i svinjskog paprikaša, tražio da mu spoje te ostatke u jedan obrok.