Segedinski gulaš

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350-400 g**mršavog svinjskog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **4 kašike**ulja
- **1 cen**belog luka
- **400-500 g**kiselog kupusa
- **1**manja zelena paprika
- **1**paradajz ili
- **100 ml**gustog soka od paradajza
- **prstohvat**kima
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **1/2 kašicice**soli
- **1/4 kašicice**bibera
- **1**lovorov list
- **100 g**kisele pavlake 20% mm
- **1 kašika**iseckanog peršuna
- **1 kašika**brašna (po potrebi)

Priprema

Kiseli kupus i gulaš cemo pripremati odvojeno, a na kraju cemo ih sastaviti. Kiseli kupus iseci na tanke rezance, pa ga isprati u hladnoj vodi i isceditи rukom. Ako je kupus previše slan i kiseo, ponoviti ispiranje. U šerpu staviti kupus i lovorov list, pa preliti vodom tek da ogrezne i zagrejati do kljucanja. Smanjiti vatru i kuvati na umerenoj

temperaturi oko 40 minuta. Tokom kuvanja proveravati da li je kupus pokriven vodom, pa ako je potrebno dodavati toplu vodu. Na kraju kuvanja kupus proceditі i sastaviti sa pripremljenim mesom. Lovorov list sacuvati. Isprati meso u hladnoj vodi, posušiti ga kuhinjskim ubrusom i skinuti prekomernu masnocu. Iseci ga na kockice, posoliti i pobiberiti. Oljuštiti i iseckati crni i beli luk. Oprati papriku, izvaditi semenke i iseckati je na tanke kolutice. Oprati i oljuštiti paradajz, pa ga iseci na kockice.

U dubljem tiganju zagrejati ulje na umerenoj vatri, pa dodati iseckan crni luk. Pržiti nekoliko minuta, a zatim dodati kockice mesa i dobro ih propeci sa svih strana. Dodati crvenu mlevenu papriku, kim i iseckan beli luk. Promešati. Dodati iseckan paradajz i zelenu papriku. Dodati toplu vodu tek da pokrije meso. Poklopiti i dinstati na umerenoj vatri oko 40 minuta. esto promešati i dodavati po malo tople vode da bi se održalo vreme dinstanja.

Pripremljenom mesu dodati skuvan i ocedjen kiseli kupus i lovorov list. Zajedno dinstati još 15 minuta. Dodati kiselu pavlaku i iseckan peršun, pa skloniti gulaš s vatre. Proveriti da li je jelo dovoljno slano i dosoliti ako je potrebno. Ukoliko se gulaš dobro zgusnuo nije potrebno dodavati brašno. Ako je redje konzistencije, u pavlaku cemo umešati kašiku brašna i dodati u gulaš, a zatim kuvati dok se ne zgusne. Na kraju dodati peršun. U ovom receptu nisam koristila brašno. Gulaš servirati odmah, uz kiselu pavlaku u posebnoj posudi.

Savet

Gulaš je svetski poznato Madjarsko nacionalno jelo, a segedinski gulaš je jedna od varijanti pripreme sa kiselim kupusom. Moji ukuani nisu veliki ljubitelji kiselog kupusa, vole sarmu i tu bi negde bio kraj njihovom interesovanju - kad ne bi bilo ovog finog gulaša :)