

# SEGEDÁNSKÁ GULÁŠ

Ášter½, 02 zÁjÁ™Á- 2008

SebevÁdomí závratnÁ roste pÁ™i pomy&scaron;lení, Á¾e doká¾ete bez velké dÁ™iny udÁlat velký hrnec bájeÁného jídla jsem s vaÁ™ením zaÁínala a úspÁ&scaron;nÁ zvládla jak hovÁzí gulá&scaron;, tak segedín, získala jsem koneÁnÁ pocit nadvlády nad vlastní kuchyní. Pokud se vám gulá&scaron; povede (nevidím dÁvod, proÁ by nemÁl), nikdo si ani nev&scaron;imne, Á¾e jste k nÁmu servírovali knedlíky koupené v supermarketu...

Pro 4 osoby: 600-800 g vepÁ™ové plece500 g kysaného zelí250 g zakysané smetany1 cibule2 lÁ¾íce sádla1 lÁ¾iÁka drceného kmínu2 lÁ¾iÁky sladké mleté papriky1 lÁ¾iÁka soli Olupejte cibuli a nakrájejte ji na drobné kousky. Maso opláchnÁte pod studenou tekoucí vodou, nechte okapat nebo osu&scaron;te papírovou utÁrkou a pokrÁejte na kostky o velikosti pÁ™ibliÁ¾nÁ 2 centimetry. Dejte vaÁ™it ½ litru vody. ZaÁnÁte ve velkém hrnci rozehÁ™ívat sádlo (nedoÁkavý l sáhne rovnou po papiÁáku), jakmile se rozpustí, pÁ™idejte cibuli a pÁ™i stÁ™ední teplotÁ ji 2 minuty za stÁleho míchání vaÁ™eÁkou poduste. Zvy&scaron;te teplotu na maximum a pÁ™idejte maso. Míchejte, dokud maso nepustí &scaron;Ávu, a pak je&scaron;tÁ dál, dokud se tekutina neodpaÁ™í. Jakmile se maso po vypaÁ™ení tekutiny opÁt zaÁne smaÁit, nechte h zezlátnout a odstavte z vaÁ™iÁe. Do hrnce pÁ™idejte kmín a mletou papriku a promíchejte, aby se v&scaron;echna paprika rozpustila v tuku. Zalijte horkou vodou tak, aby maso bylo sotva ponoÁ™ené, promíchejte, vraÁte na plotýnku a pÁ™i velmi mírné teplotÁ zakryté pozvolna duste nejménÁ hodinu témÁÁ™ domÁkka. V tlakovém hrnci poÁtejte pÁ™ibliÁ¾nÁ s 20 m pÁ™esný údaj naleznete v pÁ™íslu&scaron;né pÁ™íruÁce ke svému hrnci. Zelí nasypte do cedníku a pod studenou tekoucí krátce propláchnÁte, zbavíte ho tak pÁ™íli&scaron;né kyselosti. Tlakem ruky zbavte zelí pÁ™ebyteÁné vody a na velkém kuchyÁském prkénku ho po 2 centimetrech pokrÁejte. PÁ™idejte zelí do hrnce k masu a společnÁ duste je&scaron;tÁ 15 minut, dokud nebude mÁkké i zelí. Do hotového gulá&scaron;e vmíchejte kysanou smetanu a uÁ¾ nevaÁ™te. Jinou moÁ¾ jak zahustit a zároveň zjemnit segedínský gulá&scaron;, je pouÁ¾it obyÁejnou smetanou na vaÁ™ení a lÁ¾ici hladké mouky. Mouku dobÁ™e rozmíchejte ve smetanÁ a pÁ™es malý cedníÁek nalijte do vroucího gulá&scaron;e. OkamÁitÁ rozmíchejte v gulá&scaron;i a je&scaron;tÁ 10 minut provaÁ™ujte pÁ™i mírné teplotÁ, obÁas zamíchejte. Jana