



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

## **Gulasz segedyński**

Podawać z ziemniakami.

### **Składniki:**

- liść bobkowy, 1 szt.
- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- kapusta kiszona, 1 kg
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 5 dag
- wieprzowina , 0.75 kg

### **Sposób przygotowania:**

Kapustę kiszoną po przekrajać parę razy. Mięso opłukać, podzielić na małe zrazy (po 2 na porcję), rozbić na płaskie kawałki, oprószyć solą i mąką, osmażyć. Na tłuszczu ze smażenia lekko zrumienić cebulę. Układać warstwami w rondelku na przemian kapustę, mięso, trochę cebulii przyprawy. Potrawę zalać niewielką ilością wody i ugotować powoli w odkrytym naczyniu. Gdy kapusta miękka, podprawić ją pozostałą mąką. Jeżeli potrzeba, dosolić. Można wymieszać z powidełkami pomidorowymi. Przed podaniem gulasz można nieco podlać surowym kwasem z kapusty.

