**Segedínsky guláš**

**Suroviny**

* 1,5 kg bravčové plece
* 1 kg kapusta kvasená
* 1 ks väčšia cibuľa
* masť bravčová
* 1 KL rasca drvená
* 2 PL maďarská paprika červená mletá sladká
* 1 ks čili paprička
* 500 g smotana na šľahanie
* 2 PL na zatrepku múka
* korenie čierne mleté
* 1 KL cukor
* soľ

**Postup:**

1. Na masti si usmažíme cibuľku nakrájanú na drobno do zlatista, pridáme mäso pokrájané na kocky, kmín, chilli papričku, soľ a dusíme 45 minút.
2. Medzi tým si pokrájame kapustu.
3. Kapustu pridáme k mäsu aj s mletou paprikou a dusíme do mäkka. Na koniec pridáme smotanu, zahustíme múkou rozrobenou v mlieku podľa potreby, dochutíme soľou, cukrom a troškou mletého korenia (nemusí byť) a podávame s knedľou.