

Sekeli gulaš | Segedinski gulaš v2 26.11.2016



Za 6-8 osoba:

- 1 kg crvenog luka
- 5-6 režnjeva [bijeli luk](#)
- 10 [lovorovih listova](#)
- 5-6 [klekove bobice](#)
- 2 MŽ [kiml](#)
- 2 VŽ slatke crvene paprike
- 2 VŽ vegete
- 1 MŽ mljevenog [papra](#)
- 1 DL [vrhnje](#)
- 100 g masnoće

- 1 kg svinjskog ili junećeg vrata
- 1,5 kg [kiselog zelja\(kupusa\)](#)

Sekeli gulaš (*mađ. Székelygulyás*) se sprema od dinstanog mesa i kiselog zelja sa kiselim vrhnjem. **Meso za sekeli gulaš** može biti but ili vrat i to svinjetina, junetina ili teletina, ili njihova mješavina. Postoji teorija da **sekeli gulaš** nije izmišljen u Mađarskoj nego je to jelo bečke kuhinje, vjerojatno nastalo za vrijeme Austro-Ugarske monarhije.



Meso narežite na kockice 1x1x cm, i bez masnoće na jakoj vatri popržite sa svih strana, stavite u Al-foliju na toplo.

[Savijet] Ako radite sa nekim tvrđim mesom recimo sa junećim ili telećim butom uzmite u obzir da kiselo kupusu treba max. 1 sat dinstanja, a mesu između 45-120 minuta.

Prema tome dinstajte prvo meso, podljevajući ga mesnim temeljcom ili vodom i tek cca. 1 sat prije kraja dodajte zelje i dinstani luk. **[/Savijet]**



Luk nasjecite na kolutove, te ga na masnoći prepržite do zlane boje, dodajte bijeli luk i prodinstajte tek da češnjek zamiriši. Na to dodajte [kiselo zelje](#) narezano na deblje (5mm) trakice. Dodajte vegetu, [klekove bobbe](#), [lovor](#) i [papar](#) i kiml.

Dobro sve promješajte i prodinstajte na jakoj vatri 5 min. uz konstantno mješanje.

Ako vam je **kiselo zelje pre kiselo** ostavite ga prije dinstanja par sati stajati u vodi koju će te povremeno mjenjati.

Na dinstano zelje dodajte meso i slatku crvenu papriku. Dobro promješajte te podlite sa malo mesnog temeljca ili vode.

Segedinski gulaš lagano, uz povremenu trešnju i doljevanje juhe dinstajte poklopljen oko 30 - 40 min. Ovisno o **kiselo zelju** i teletini može trajati dulje ili kraće.

Kiseli kupus za vrijeme dinstanja ne smije plivati, ali niti se pržiti na suhom. U tome je tajna **sekeli gulaša**, da bude sočan, ali ne i voden. Jer to ipak nije varivo. Dodamo umučeno [vrhnje](#) (original ide kiselo, ali meni je bolje ako se doda cream fresh) i prodinstamo nekih 5 min. Segedinski gulaš je gotov kada **meso i dinstano kiselo zelje** omekani, ali se još ne počne raspadati.

Sekeli gulaš maknemo na stranu i ostavite na toplom, poklopljeno 1 sat prije serviranja. **Sekeli gulaš** je najbolji podgrijan sljedeći dan.

Segedinski gulaš servirajte sa pire krumpirom ili na primjer [fladen](#) lepinjom





www.moja-kuhinja.com