

Szegedinski gulaš



- 2 kg kiselog zelja(kupusa)
- 1 kg crvenog luka
- 5-6 režnjeva bijelog luka
- 10 lovorovih listova
- 1 MŽ svježe mljevenog papra
- 5-6 klekovih bobica
- 2 MŽ kimla
- 2 VŽ slatke crvene paprike
- 2 VŽ vegete
- 1 DL vrhnja
- 100 g masnoće



1 kg teletine (od rebra ili vrata) odvojite od kosti narežite na kockice, i bez masnoće na jakoj vatri popržite sa svih strana, stavite u Al-foliju na toplo.

Od kosti skuhaite juhu, kojom će te podljevati zelje.

Luk nasjeckajte, te ga na masnoći prepržite do zlane boje, dodajte bijeli luk i prodinstajte tek da bijeli luk zamiriši.



Zelje narežite na trakce i operite ga (ako vam je pre kiselo ostavite ga par sati stajat u vodi koju će te povremeno mjenjati) te ga zajedno sa vegetom, klekovim bobama, lovorom i paprom ubacite na luk. Dobro promješajte te podlite sa malo govedske juhe (može od kosti ili od kocke). Poklopite i lagano uz povremenu trešnju i doljevanje juhe dinstajte oko 45 min. Dok ne bude recimo do $\frac{3}{4}$ gotovo.

Ovisno o zelju može trajat dulje ili kraće.

Nakon šta je zelje omeknilo dodajemo meso i crvenu slatku papriku, opet promješamo i podlijemo juhom. Zelje ne smije plivat, ali niti se pržiti na suhom.



Nakon cca. 20-25 minuta umutimo vrhnje i prodinstamo nekih 10 min. jelo je gotovo kad meso i zelje omekani, ali se još ne počne raspadati. Servirajte sa pire krumpirom i fladen lepinjom.



Dobar tek!!

Tomek © www.moja-kuhinja.com ®