JERNEJ KITCHEN

SEGEDIN

Segedin je odlična enolončnica narejena s kislim zeljem in mesom. Priprava je zelo enostavna in hitra, sestavin ni veliko, pa tudi zamrznemo ga lahko.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

SEGEDIN

3 žlice masti ali rastlinskega olja

3 čebule

2 lovorova lista

1 kg svinjskega plečeta

3 stroki česna

1 1/2 žlice mlete paprike

1/2 žličke mlete kumine

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata (poljubno)

1 kg kislega zelja

1200 ml zelenjavne jušne osnove ali vode

100 g kisle smetane, za servirati

PREPRAŽIMO MESO IN ZAČIMBE

Večji lonec (s pokrovom) pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo mast ali olje. Nato dodamo sesekljano čebulo in pražimo 6 - 8 minut. Dodamo lovorjeva lista in meso narezano na manjše kocke (1-2 centimetra). Na visokem ognju pražimo meso, da se obarva in rahlo spusti vodo, približno 5 minut. Dodamo sesekljan česen, mleto papriko, mleto kumino, sol in poper. Poljubno lahko dodamo tudi paradižnikov koncentrat. Kuhamo še minuto, da začimbe zadišijo.

KUHAMO

K mesu dodamo kislo zelje, zalijemo z jušno osnovo ali vodo. Počakamo, da segedin zavre, nato pokrijemo s pokrovko, ogenj zmanjšamo na srednjo temperaturo in pri rahlem vretju kuhamo 1 uro.

POSTREŽEMO

Segedin razdelimo med šest krožnikov in postrežemo s kislo smetano. Kot prilogo izberemo krompir, polento, ali kruh.

TOOLS AND EQUIPEMENT

Večji lonec s pokrovom

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.