

# Domáci segedí

## Potrebuje

- - 1 kg chudého bravčového stehna
- - domáca kvasená kapusta ak nemáme domácu, môže byť aj kupovaná
- - celé čierne a celé biele korenie
- - bobkový list
- - celý kmín
- - soľ
- - korenie
- - mletá červená paprika
- - cibuľu
- - tri lyžice hl. špaldovej múky
- - trocha mlieka
- - smotanu
- - syr Karička
- - knedľa

## Postup

Na oleji si speníme nadrobno nakrájanú cibuľu, po chvíli pridáme na kocky nakrájané mäso, okoreníme, osolíme a orestujeme tak, až kým sa nám mäsko neuzavrie. Ďalej pridáme lyžicu červenej mletej papriky, v mojom prípade prepláchnutú domácu kapustu a podlejeme vodou (kto má aj vývarom). Kto nemá domácu kapustu, pridá 6 guličiek čierneho a 4 guličky celého bieleho korenia, tri bobkové listy a polovicu lyžičky celého kmínu. Ja segedín varím výlučne v jednom hrnci, naučila ma to moja mamina a tak mi chutí najlepšie, pretože všetky chute, kapusty aj mäsa sa medzi sebou krásne spoja. Takto varíme kapustu s mäsom až do zmäknutia. Medzitým si pripravíme z trochy mlieka a troch poprípade viac lyžíc múky zátrepku (každý má rád inú hustotu omáčok). Ak je mäso aj kapusta mäkká, prilejeme trochu vody, zátrepku a zjemníme smotanou, vytlačíme syr Karička a necháme prevrieť a podávame s mojou úžasnou knedľou.

---

Tento recept nám posielala: Lucia z Bratislavy  
náročnosť: stredná  
čas: hodina aj 20 minut  
porcie: 8