

Segedín s párkami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Párky nakrájame na kolieska. Cibuľu nakrájame najemno. V hrnci rozohrejeme olivový olej a cibuľu na ňom krátko opečieme, pridáme párky a chvíľu restujeme. Pridáme papriku a rascu a dobre zamiešame. Kapustu prekrájame, ak chcete, a pridáme do hrnca. Prilejeme vodu alebo zeleninový vývar a dusíme asi 15 minút. Nakoniec pridáme prelisovaný cesnak a zahustíme múkou (nie je nutné). Dochutíme.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rasca** - 2 g
- **Kyslá kapusta** - 250 g
- **Paprika sladká mletá** - 20 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Spišské párky Zarúčene tradičná špecialita 220 g** - 220 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

