



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Govejega bočnika ali govejega vrata
1 kg	Čebule
2 žlica	Svinjske masti
3 žlica	♦ Paprika sladka
	♦ Sol zeliščna jedilna
	Voda, po potrebi

Za vlivance

500 g	Moke
3	Jajca
300 ml	Mleka
1 ščepec	♦ Sol zeliščna jedilna
1 ščepec	♦ Muškatni orešček mleti
1 ščepec	♦ Poper črni celi

Golaž z vlivanci

⌚ 180—190 Min 

Priprava

- 1 Govedino razrežite na majhne koščke in jo splaknite.
- 2 Medtem v večjem pekaču na svinjski masti prepražite po dolžini narezano čebulo, primešajte našo mleto sladko papriko, dodajte govedino, začinite s soljo, pokrijte in kuhajte.
- 3 Občasno dodajte žlico vode, da se jed ne prismoji.
- 4 Za vlivance zmešajte moko, mleko, jajca in začimbe, da dobite gladko testo.
- 5 Vlivance oblikujte z desko in nožem ali pripomočkom za vlivance ter jih sproti dodajte v soljeno vrelo vodo. Vlivance kuhajte minuto ali dve, nato jih vzemite iz vode in temeljito splaknite pod hladno vodo ter preložite v skledo.
- 6 Ko je golaž kuhan, odprite pokrov in ga kratek čas pražite. Postrezite z vlivanci.

