

Гуляш с лапшой шпецле

180—190 Мин.

Способ приготовления

1. Разрежьте говядину на мелкие кусочки и промойте.
2. В кастрюле из керамики или жаропрочного стекла обжарьте на сале немного лука (нарезанного продольно), добавьте паприку Красный сладкий перец, добавьте говядину, приправьте солью, накройте крышкой и оставьте готовиться.
3. Время от времени добавляйте ложку воды, чтобы блюдо не подгорело.
4. Для приготовления шпецле смешайте муку, молоко, яйца и специи, чтобы сформировать гладкое тесто.
5. Сформируйте шпецле с помощью доски и ножа или специального приспособления, сразу добавляя кусочки в кипящую подсоленную воду. Готовьте пару минут, затем извлеките шпецле из воды и тщательно промойте холодной водой, после поместите в чашу.
6. Когда гуляш будет готов, снимите крышку и оставьте жариться на короткое время. Подавайте с лапшой шпецле.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 кг	Говяжья голяшка или говяжья шея
1 кг	Лук
2 ст. л.	Сало
3 ст. л.	Красный перец Паприка сладкая молотая
	Соль морская
	Вода по необходимости

Шпецле

500 г	Мука
3	Яйца
300 мл	Молоко
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Мускатный орех молотый
1 щепотка	Перец черный горошек