

Гуляш зі шпецле

180—190 хв

Приготування

1. Наріжте яловичину невеликими шматочками і промийте.
2. Тим часом у касеролі обсмажте в топленому свинячому жиру кілька нарізаних уздовж скибочок цибулі, додайте нашу особливу солодку паприку, викладіть яловичину, приправте сіллю, накрийте кришкою та готуйте.
3. Час від часу додавайте ложку води, щоб запобігти пригоранню.
4. Щоб приготувати шпецле, змішайте борошно, молоко, яйця та спеції для отримання однорідного тіста.
5. Сформуйте шпецле за допомогою дошки й ножа або спеціального приладдя, у процесі додаючи їх у киплячу підсолену воду. Після готування протягом однієї або двох хвилин вийміть шпецле з води й ретельно промийте холодною водою, а потім перекладіть у миску.
6. Коли гуляш буде готовий, зніміть кришку й підсмажуйте протягом короткого часу. Подавайте зі шпецле.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

1 кг	Яловича гомілка або шия
1 кг	Цибуля
2 ст. л.	Топлений свинячий жир
3 ст. л.	Паприка, особлива солодка
	Сіль морська йодована
	Вода в потрібній кількості

Для шпецле

500 г	Борошно
3	Яйця
300 мл	Молоко
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Мускатний горіх мелений
1 щіпка	Чорний перець горошок