



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 Сформууйте 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

