



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

