



Govedi gulaš s knedlama od maslaca

🕒 120–180 Min 🍴🍴🍴

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za govedi gulaš

700 g	Govedina za gulaš (koljenica)
700 g	Luka
3 jušne žlice	Masti
1 jušna žlica	Pirea od rajčice
2	Češnja češnjaka
2 jušne žlice	Octa
500 ml	Vode
1 čajna žličica	♦ Kim mljeveni
1 čajna žličica	♦ Mažuran usitnjeni
3 jušne žlice	♦ Paprika slatka delikatesna mljevena
1 čajna žličica	♦ Morska sol gruba
1 čajna žličica	♦ Papar crni mljeveni

Za knedle s maslacem

400 g	Brašna, oštrog
2	Jaja
40 g	Maslaca
300 ml	Mlijeka
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Za ukras

1	Korijen celera, mali
80 ml	Maslinova ulja
1 kom.	Svežanj svježeg peršina

- 1 Sitno nasjeckajte luk. Zagrijte mast u velikoj posudi i pržite luk na slaboj vatri 30 minuta dok ne dobije zlatnu boju.
- 2 Skinite s vatre, umiješajte slatku papriku, odmah deglazirajte posudu octom i ulijte 300 ml vode. Pokrijte i kuhajte na laganoj vatri 30 minuta.
- 3 Ogulite i grubo nasjeckajte češnjak. Narežite meso na komade veličine 3 do 4 cm i dodajte omekšanom luku zajedno s češnjakom, pireom od rajčice, mljevenim kimom i sušenim mažuranom. Pokrijte i kuhajte 2 – 3 sata na umjerenoj vatri. Začinite morskom solju i mljevenim paprom po ukusu. Postupno ulijevajte preostalu vodu dok se jelo kuha. Meso uvijek mora biti pokriveno tekućinom.
- 4 Za pripremu knedla s maslacem: Zakuhaite vodu u velikoj posudi. Otopite maslac u maloj posudi.
- 5 U zdjelu dodajte brašno, prstohvat morske soli i malo mljevenog muškarnog oraščića te promiješajte. Dodajte jaja i otopljeni maslac. Dodajte mlijeko uz stalno miješanje da se stvori rijetka zaprška. Po potrebi dodajte još mlijeka.
- 6 Mješavinu za knedle podijelite rezačem izravno u vodu koja kuha. Knedle su gotove kad isplivaju na površinu. Ocijedite ih i stavite u zdjelu u kojoj je približno jedna jušna žlica maslaca. Dobro promiješajte kako se knedle ne bi slijepile.
- 7 Za preljev od celera: Ogulite korijen celera i narežite na vrlo tanke julienne trakice (ili narežite vrlo tanko nožem) i ispržite u dubokom vrućem ulju tako da postane hrskav.
- 8 Poslužite gulaš s knedlama, ukasite ostatkom celera i svježe nasjeckanog peršina i uživajte.

