



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 přžite 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: Zakuhanje vodu u velikoj posudi. Otopite maslac u maloj posudi.
- 5 U zdjelu dodajte brašno, prstohvat morske soli i мало mljevenog muškatnog 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, ukrasite ostatkom celera i svježe nasjeckanog peršina i uživajte.

