



# Guláš s cestovinami spaetzle

🕒 180–190 Min   

## Príprava

- 1 Hovädzie mäso nakrájajte na malé kúsky a opláchnite.
- 2 Medzitým si v rajnici opražte na masti cibuľu – nakrájanú pozdĺžne – vmiešajte našu špeciálnu sladkú papriku, pridajte hovädzie mäso, dochuťte soľou, prikryte a povarte.
- 3 Občas pridajte za lyžicu vody, aby ste zabránili pripáleniu.
- 4 Na prípravu cestovín spaetzle zmiešajte múku, mlieko, vajcia a korenie, aby sa vytvorilo hladké cesto.
- 5 Vytvarujte spaetzle pomocou dosky a noža alebo strojčeka na spaetzle a priebežne ich hádzte do vriacej osolenej vody. Po minúte alebo dvoch varenia vyberte spaetzle z vody, dôkladne ich opláchnite studenou vodou a potom ich vložte do misy.
- 6 Keď je guláš uvarený, odkryte a krátko opečte. Podávajte s cestovinami spaetzle.

## Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Hovädzia nožina alebo hovädzí krk
1 kg	Cibuľa
2 PL	Bravčová masť
3 PL	♦ Paprika špeciál sladká
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
	Voda podľa potreby

### Na spaetzle

500 g	Múka
3 ks	Vajcia
300 ml	Mlieko
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Muškátový orech mletý
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

