

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 hádžte 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