Gulaš s ljevancima

180–190 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kg	Goveđa koljenica ili goveđi vrat
1 kg	Luk
2 jušna žlica	Svinjska mast
3 jušna žlica	Paprika slatka delikatesna mljevena
	Kuhinjska sol
	Voda, prema potrebi

Za ljevance

500 g	Brašno
3	Jaja
300 ml	Mlijeko
1 prstohvat	Kuhinjska sol
1 prstohvat	Muškatni oraščić mljeveni
1 prstohvat	Papar crni zrno

Priprema

1. Govedinu narežite na male komade i isperite ih.
2. U međuvremenu u posudi za složenac prepržite luk (narezan uzdužno) u masti, umiješajte našu delikatesnu slatku papriku, dodajte govedinu, začinite solju, pokrijte i stavite da se kuha.
3. Povremeno dodajte žlicu vode kako bi se spriječilo da jelo zagori.
4. Za ljevance izradite glatko tijesto od brašna, mlijeka, jaja i začina.
5. Oblikujte ljevance nožem na ploči ili uz pomoć kalupa za ljevance i ubacujte ih u kipuću posoljenu vodu. Nakon što su se kuhali minutu do dvije, izvadite ljevance iz vode i dobro ih isperite hladnom vodom, a zatim ih uspite u zdjelu.
6. Kada je gulaš kuhan, nakratko ga otkrijte i zapecite. Poslužite ga uz ljevance.