



Gulaš s ljevancima

🕒 180–190 Min 

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.

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 mjevena
	♦ Kuhinjska sol
	Voda, prema potrebi

Za ljevance

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

