



Sastav 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Juneća kolenica ili juneći vrat
1 kg	Luk
2 kašika	Mast
3 kašika	♦ Paprika, slatka dimljena
	♦ Kuhinjska so
	Voda, po potrebi

Za špecle

500 g	Brašno
3	Jaja
300 ml	Mleko
1 prstohvat	♦ Kuhinjska so
1 prstohvat	♦ Muskatni oraščić, mleveni
1 prstohvat	♦ Biber crni, celi

Gulaš sa špeclama

⌚ 180—190 Min. ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Isecite junetinu na male komade i operite je.
- 2 U međuvremenu, u posudi za paprikaš na masti ispecite uzduž isečen luk, umešajte našu specijalnu slatku začinsku papriku, dodajte junetinu, posolite, poklopite i kuvajte.
- 3 Povremeno dodajte kašiku vode da biste sprečili da zagori.
- 4 Za špecle, pomešajte brašno, mleko, jaja i začine, pa formirajte glatko testo.
- 5 Špecle oblikujte pomoću daske i noža ili mašine za pravljenje špecli, pa ih dodajte u ključalu vodu kako ih budete oblikovali. Nakon minut ili dva kuvanja, izvadite špecle iz vode i temeljno ih isperite hladnom vodom, procedite i stavite u činiju.
- 6 Dok se gulaš kuva, na kratko otklopite i pecite. Poslužite sa špeclama.

