



# 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 špecele, pomešajte brašno, mleko, jaja i začine, pa formirajte glatko testo.
- 5 Špecele 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 špecele 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.

## 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 špecele

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

