



Gulasz ze szpeclami

🕒 180—190 Min 

Przygotowanie

- 1 Oplucz wołowinę i pokrój na małe kawałki.
- 2 W międzyczasie, w naczyniu żaroodpornym przysmaż na smalcu, pokrojoną wzdłuż cebulę, dodaj naszą słodką paprykę i wołowinę, przypraw solą, przykryj i gotuj.
- 3 Od czasu do czasu dodaj łyżkę wody, aby zapobiec przypaleniu.
- 4 Aby przygotować szpece, wymieszaj mąkę, mleko, jajka i przyprawy, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 5 Uformuj szpece z użyciem deski i noża lub maszynki do szpecli, a potem wrzuć je do gotującej się, osolonej wody. Gotuj szpece przez minutę lub dwie, wyjmij je z wody i dokładnie oplucz zimną wodą, a następnie włóż do miski.
- 6 Gdy gulasz już się ugotuje, zdejmij pokrywkę i piecz jeszcze przez krótki czas. Podawaj ze szpeclami.

Składniki - Ilość osób: 4

🔪 = Kotányi Produkty

1 kg	Golonka wołowa lub karkówka wołowa
1 kg	Cebula
2 łyżki	Smalec
3 łyżki	🔪 Papryka Słodka mielona
	🔪 Sól Morska jodowana
	Woda, w razie potrzeby

Szpece

500 g	Mąka
3 szt.	Jajka
300 ml	Mleko
1 szczypta	🔪 Sól Morska jodowana
1 szczypta	🔪 Gałka Muszkatołowa mielona
1 szczypta	🔪 Pieprz Czarny ziarnisty

