

Gulasz ze szpeclami

180—190 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

Szpecle

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

Przygotowanie

1. Opłucz 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 szpecle, wymieszaj mąkę, mleko, jajka i przyprawy, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Uformuj szpecle z użyciem deski i noża lub maszynki do szpecli, a potem wrzuć je do gotującej się, osolonej wody. Gotuj szpecle przez minutę lub dwie, wyjmij je z wody i dokładnie opłucz zimną wodą, a następnie włóż do miski.
6. Gdy gulasz już się ugotuje, zdejmij pokrywkę i piecz jeszcze przez krótki czas. Podawaj ze szpeclami.