

Sekelj gulaš (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za gulaš:

- **500 g** junecih rebara
- **250 g** suvog juneceg mesa
- **500 g** kiselog kupusa sitnije secenog
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašika** zacinske slatke paprike
- **1 kašica** dimljene ljute paprike
- **1 kašika** suvog zacina
- **1 l** vode
- so
- biber

Za knedle od hleba:

- **200 g** brašna
- **1** jaje
- **75 ml** mleka
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **1/2 kašice** suvog kvasca
- **2 kriške** starog hleba seckane na sitnije kockice

Priprema

U šerpi na ulju prodinstati crni luk. Dodati suvo meso prodinstati i dodati juneća rebra. Kad je meso promenilo

boju sipati vodi i na laganoj vatri krckati 50 minuta. Dodati kiseli kupus. Sad dolazi najzanimljiviji deo dodavanje zacina. Za divnu crvenu boju dodati zacinsku slatku papriku promesati. Da malo zacinimo i zaljutimo naš Sekelj gulaša, dodati dimljenu ljutu mlevenu papriku i biber. Dodati so i suvi zacin i krckati još 30 minuta. Kupus netreba da bude raskuvan neka malo krcka. Knedle od hleba: Jaje umutiti sa mlekom, dodati so, šecer, suvi kvasac i brašno. Zamesiti pa dodati isecene kockice hleba. Testo za knedle je malo tvre, ali tako treba i da ostane. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dva dela pa formirati tanje valjke. Valjke uvaljati u prezle i skuvati u šerpi na pari. Kuvati 25 minuta. Sekelj gulaš servirati i poslužiti sa kiselom pavlakom i isecenim knedlama. Ko ne voli pavlaku može poslužiti gulaš uz ljuti sos.

Savet