

# Gulaš sa knedlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2 šargarepe**
- **500 g** vinski plecke
- **3 krompira**
- **1 kašika** aleve paprike
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** biberna

### Potrebno za knedle:

- **1 kašica** camasti
- **1 jaje**
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **6 kašikavode**
- **5 kašika** brašna

## Priprema

Naseckati luk i šargarepu na kockice. Sipati u šerpu ulje pa dodati naseskani luk i šargarepu dinstati 5 minuta, pa dodati plecku iseckanu ka kocke željene velicine, dinstati na laganoj temperaturi oko sat vremena uz dolivanje vode. Dodati alevu papriku, suvi biljni zacin, so i biber naliti vode oko 11. Krompir oljuštiti i naseći na kockice, dodati u gulaš. Krompir kad je kuvan jedan deo izgnjeciti da bi dao gustinu corbi. Umutiti u ciniji jaje, mast, suvi biljni zacin, vodu i brašno (gustina da bude kao za uštipke). Kašicicom sipati knedle u gulaš. Kuvati

još 10 do 15 minuta.

## **Savet**