

Gulaš sa knedlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **500** g svinjske plecke
- **3** krompira
- **1** kašika aleva paprike
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** bibera

Potrebno za knedle:

- **1** kašica masti
- **1** jaje
- **1** kašica suvog biljnog zacina
- **6** kašika vode
- **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 1l. Krompir oljuštiti i naseci 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). Kašicom sipati knedle u gulaš. Kuvati

još 10 do 15 minuta.

Savet