

Gulaš u korpici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Za korpice:

- **250 ml** mleka
- **25 g** svežeg kvasaca
- **1/2 kašike** šećera
- **1 kašičice** soli
- **100 ml** ulja
- **1** žumance
- **500 g** brašna T400

Za gulaš:

- **1 kg** junetine
- **5 glavica** crnog luka
- **2 cešnja** belog luka
- **1** šargarepa
- **1** ljuta sveža paprika
- **po ukusu**
- biber
- začini
- mlevena paprika

Priprema

250 ml mlakog mleka, pola kockice kvasca to je 25 grama, pola kašike šećera, 1 kašičice soli, 100 ml ulja, 1 žumance, 500 grama brašna T400. Belance ostaje za premazivanje korpice. Sve navedene sastojke staviti u

vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti i fino i glatko testo. Testo ostaviti da nadoe pa zatim, testo razviti i seci na tracice, spajati po 2 tracice. Gotovu korpicu premazati belancetom peci na 200 stepeni 20 minuta ako volite rumenije onda peci 25 minuta. Crni luk sitno iseckati, dodati ljutu svežu papriku, šargarepu pa dinstati na laganoj vatri na ulju. Zatim dodati meso i dinstati 15 minuta, dodati so, biber, zacin, alevu i ljutu papriku. Sve fino izmešati i naliti vodom. Krckati na laganoj vatri oko 2 h. Pri samom kraju dodati seckani beli luk. Prilog po ukusu makarone pire krompir ili palenta.

Savet