**Juneci gulaš u nizozemskoj peki**

**Sastojci za gulaš:**

2 kg junetine (bočnik, plećka ili vrat)

1 kg luka

1/4 kg crvene rog paprike

2 žlice svinjske masti

2 žlice dimljene slatke mljevene crvene paprike

1 žličica ljute mljevene crvene paprike

3 režnja češnjaka

1 dcl crnog vina

sol

papar

vegeta

lovorov list

**Sastojci za noklice:**

2 jaja

200 g oštrog brašna

1 žlica ulja

1 žličica soli

vode po potrebi

Na štednjaku u nizozemskoj peki na svinjskoj masti pržiti sitno narezan luk. Posoliti kako bi luk prije uvenuo. Kad luk postane staklast dodati crvenu rog papriku narezanu na sitne kockice te nastaviti pirjati. Na kraju dodati češnjak i pirjati još 1 minutu. Dodati junetinu narezanu na kockice i bez dodavanja vode nastaviti pirjati uz povremeno miješanje. Kad sva voda ispari, dodati vino. Kad vino ispari, dolijati junećeg temeljca ili vode tek toliko da prekrije meso, dodati vegetu, sol, papar, mljevenu slatku i ljutu papriku te lovorov list. Peku pokriti i staviti u zagrijanu pećnicu na 170-175 oC. Uz povremeno miješanje i dolijevanje pirjati poklopljeno dok meso ne omekša, otprilike 2 sata. Peku izvaditi iz pećnice na štednjak, dolijati temeljca ili vode da dobijete gustoću koju želite.

Kad zavrije dodati žličnjake koje ste pola sata prije umijesili od jaja, brašna, ulja, soli i malo vode po potrebi (tijesto mora biti srednje mekano). Žličnjake stavljati u vreli gulaš žlicom. Kuhati još 10-15 minuta.

Ako ne stavljate žličnjake, gulaš možete zagustiti tako da 2 žlice oštrog brašna razmutite u hladnoj vodi, umiješate u gulaš i kuhate još 10-15 minuta.

Meso možete dan prije marinirati u soli, papru i češnjaku.

Ako nemate nizozemsku peku, gulaš možete kuhati i u običnom loncu.