**Juneći gulaš s noklicama**

 **Sastojci**

 2 kg junetine narezane na kocke

 1 kg luka

 1/2 kg crvene rog paprike

 1/4 kg mrkve

 1 žlica svinjske masti

 1 žlica koncentrata rajčice

 1 žlica slatke mljevene crvene paprike

 1 žličica ljute mljevene crvene paprike

 5 češnjeva češnjaka

 1 dcl crnog vina

 sol

 papar

 vegeta

 lovorov list

**Noklice**

 2 jaja

 200 g oštrog brašna

 1 žlica ulja

 1 žličica soli

 vode po potrebi

Dan prije pripreme junetinu narezati na kocke i marinirati u soli, papru, češnjaku i malo ulja. Na svinjskoj masti pržiti sitno narezan luk i malo posoliti kako bi luk prije uvenuo. Kad luk postane staklast dodati crvenu rog papriku i mrkvu narezanu na kockice i nastaviti pirjati. Dodati junetinu i bez dodavanja vode nastaviti pirjati uz povremeno miješanje. Kad sva voda ispari, dodati vino, vegetu, sol, papar, koncentrat rajčice, mljevenu slatku i ljutu papriku te lovorov list. Kad vino ispari, dolijati juneceg temeljca ili vode tek toliko da prekrije meso. Uz povremeno miješanje i dolijevanje pirjati dok meso ne omekša, otprilike 2 sata, na laganoj vatri uz povremeno miješanje.

Pred kraj dodati žličnjake koje ste umijesili od jaja, brašna, ulja, soli i malo vode po potrebi. Žličnjake stavljajte u vreli gulaš žlicom. Kuhajte još 10-15 minuta.