**Juneci gulaš u nizozemskoj peki**

**Sastojci za gulaš:**

 2 kg junetine (bočnik, plećka ili vrat)

 1 kg luka

 2 žlice svinjske masti

 2 žlice dimljene slatke mljevene crvene paprike

 1 žličica ljute mljevene crvene paprike

 3 režnja češnjaka

 sol

 papar

 vegeta

 lovorov list

**Sastojci za noklice:**

 2 jaja

 200 g oštrog brašna

 1 žličica soli

 1 dl vode

Na štednjaku u nizozemskoj peki na svinjskoj masti pržiti sitno narezan luk. Posoliti kako bi luk prije uvenuo. Nakon pola sata kad luk postane staklast 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, dolijati juneći temeljac ili vodu tek toliko da prekrije meso, dodati vegetu, sol, 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. Popapriti i po potrebi dosoliti.

Kad zavrije dodati žličnjake koje ste pola sata prije umijesili od jaja, brašna, soli i vode (tijesto mora biti srednje mekano). Žličnjake stavljati u vreli gulaš žličicom. 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 ili kotliću.