**Juneci gulaš u nizozemskoj peki**

**Sastojci za gulaš:**

 2 kg junetine (bočnik, plećka ili vrat)

 1 kg luka

 1/2 kg mrkve

 1/4 kg crvene rog paprike

 2 žlice svinjske masti

 1 žlica koncentrata rajčice

 2 žlice 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, naribanu mrkvu i češnjak te 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. Peku pokriti i staviti u pećnicu zagrijanu 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. Na kraju popapriti.

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