**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.