**Gulaš**

**Sastojci za gulaš:**

 1 kg junetine (bočnik, plećka ili vrat)

 1 kg svinjetine (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

 2 dcl crnog vina

 2 l junećeg temeljca

 sol

 papar

 vegeta

 lovorov list

**Sastojci za noklice:**

 2 jaja

 200 g oštrog brašna

 1 žličica soli

 1 dl vode

Na svinjskoj masti pržiti sitno narezan luk. Posoliti kako bi luk prije uvenuo. Kad luk postane staklast, dodati češnjak i pirjati još 1 minutu. Dodati meso narezano na kockice te nastaviti pirjati uz povremeno miješanje. Kad sva tekućina 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. Uz povremeno miješanje i dolijevanje pirjati poklopljeno dok meso ne omekša, otprilike 2 sata.

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.