

# Češki gulaš i knedliki

700 g crnog luka  
700 g junećeg mesa od šola  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
1 l povrtnog bujona  
1 kašika suvog začina  
1 kašika slatke začinske paprike  
2 kašike brašna

## Knedliki

$\frac{1}{2}$  kg kuvanog krompira  
1 jaje  
100 g oštrog brašna  
1 kašičica soli

## Dekoracija

svež peršun

## Način pripreme

1. U šerpi odgovarajuće veličine zagrijati ulje i propržiti sitno seckan luk da omekša. Meso iseći na kocke veličine zalogaja. Kada luk omekša dodati meso i nastaviti prženje sve dok meso ne dobije korlicu. Dodati začinsku papriku, brašno, suvi začini i sve dobro promešati, pa naliti bujonom da ogrezne. Dobro promešati i ostaviti da se krčka oko 2 sata.

2. Krompir kuvati u ljusci. Ohlađeni krompir oljuštiti i ispasirati, dodati jaje i so, a zatim malo po malo dodavati brašno dok se ne dobije kompaktno testo. Od testa napraviti salamu i ostaviti da odstoji 20 minuta. Celu salamu kuvati u ključaloj slanoj vodi oko 15-20 minuta.

3. Servirati gulaš sa knedlikima. Dekorirati sitno seckanim peršunom.