

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.