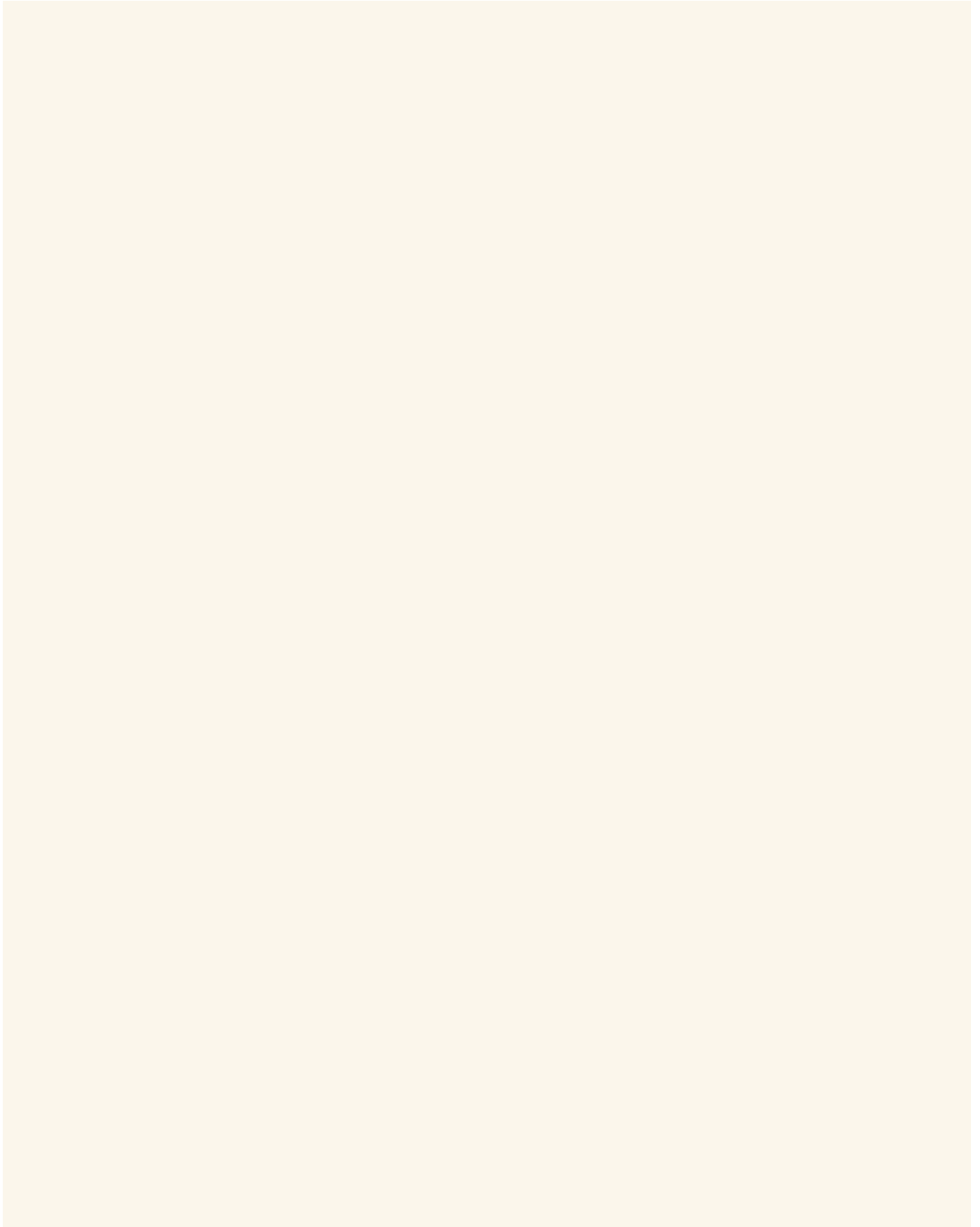


# Gulaš s lažnim pljukancima





[Slavonka](#) je pripremila ovaj recept kako bi ti olakšala kuhanje u ljetne dane.

Opcija da u jednom danu napraviš ručak za 2-3 dana uopće nije loša u ovo ljetno doba. Ovaj gulaš ne zahtjeva previše posla, a strašno je fin!





Luk nasjeckajte. Žlicu masti otopite u posudi u kojoj ćete kuhati gulaš. Dodajte na mast luk i mrkvu. Dinstajte na laganoj vatri dok luk ne postane staklast. Povremeno promiješajte. Dodajte na to pola žlice crvene paprike (polovicu ostavljamo za pred kraj).

Juneću lopaticu narežite na sitne kockice pa dodajte na luk i mrkvu. Kratko pržite sve zajedno. 2-3 minute. Dodajte vino, lovorov list, žličicu soli i malo mljevenog papra. Pustite da prokuha, a onda podlijte s vodom. Voda mora prijeći preko mesa tako da se meso uvijek kuha u tome. Pojačajte da prokuha, a onda smanjite vatru i kuhajte na laganoj vatri 40ak minuta. Svako toliko provjerite da meso nije ispod razine tekućine, a ako je dodajte malo po malo vode. Na pola kuhanja dodajte još preostalu crvenu papriku i promiješajte. Nakon 40 minuta kušajte, meso bi trebalo biti mekano, a ako nije, kuhajte još 15 minuta i prilagodite sol i papar po ukusu. Žlicu gustina razmutite u 5 žlica vode pa dodajte gulašu i kuhajte još 5 minuta.

Za lažne pljukance – brašnu dodajte prvo 50 ml vode, sol pa umijesite glatko tijesto. Možda će vam trebati više od ovoga vode, sve ovisi u kakvim uvjetima radite. Bitno je da je tijesto elastično i meko. Ručno mijesite tijesto sve dok ne dobijete glatku, elastičnu kuglu. Pustite tijesto da odmori 10 minuta. Ruke pobrašnite oštrim brašnom. Kidajte komadić po komadić tijesta, a onda svaki komadić valjajte između dlanova kako biste dobili vretenasti oblik. Možete raditi tanje ili deblje, kako god želite! Pljukance slažite na podlogu koju ste lagano pobrašnili oštrim brašnom.

Za kuhanje – pustite da voda provrije, dodajte prstohvat soli, a onda uronite pljukance. Kad isplivaju na površinu, kuhajte ih još

3 minute. Procijedite i poslužite uz gulaš i svježu salatu.

Dobar tek!

.