

Juneći gulaš s knedlama od kruha i srijemuša



 Jednostavan

Jedan recept s kojim nikad ne možete pogriješiti – juneći gulaš po receptu naše [maXYame](#) s dodatkom prefinih, mekih knedli od kruha.



Ne pamtim kada sam kuhala juneći gulaš ili neko slično jelo u “saftu”. Emocije su se probudile prilikom posjeta [Mesnici Ravlić](#) i susreta s prekrasnim komadima “močinga” ili juneće potkoljenice. Močing obožavam, mama me odgajala na njemu i učila o njegovim kvalitetama, a kako je njena zakon juha baš ona od močinga, onda i ja nastavljam u tom revijalnom tonu. No, danas nije juha u pitanju, nego jedan brzinski gulaš kojeg ću pripremiti u pećnici i u kojem će ovaj komad mesa opet briljirati, mekan i sočan.



Proljeće se poigrava s nama pa uz ove minuse i snijeg, nije neobično da sve proljetnice kasne. No, ne i srijemuš ili divlji, medvjedi luk koji raste u našoj šumi. Sestra mi je nabrala punu korpu pa sam odlučila i njega ubaciti u današnji recept. Srijemuš je izuzetno zdrav, kažu kako ima 14 puta više vitamina C od limuna, a pomaže i u čišćenju organizma i protiv proljetnog umora. Uz sebe veže otrove i masnoće iz krvi, krvnih žila, crijeva i želuca te ih izbacuje iz organizma. Snižava krvni tlak te čisti jetru od toksina.



Narežite meso na kocke, a možete zamoliti i u [Mesnici Ravlić](#), rado će vam pomoći u uštedjeti vrijeme pripreme. Nasjeckajte celer na kocke, mrkvu, poriluk i mladi luk na kolutove. Mladu mrkvu čuvajte za poslije, samo je operite i pažljivo nožem očistite eventualne ostatke zemlje uz stabljiku, nikako je ne gulite. Shallot ogulite i prepolovite. Na štednjaku dobro zagrijte posudu u kojoj ćete pripremati jelo i koja je pogodna za pećnicu. Meni svakako najdraža i najpraktičnija je ona gusena, jer savršeno provodi toplinu i dugo je zadržava, a ima i poklopac, što je za pripremu ovakvog jela važno. Znači, neka posuda s poklopcem koju možete staviti u pećnicu. U zagrijanu posudu dodajte mast pa popržite kocke mesa do karamel boje. Izvadite meso na stranu, a posudu deglazirajte s malo temeljca kako bi pokupili ostatke zapečenog mesa i karamelizacije, jer to će dati poseban okus vašem jelu. Neka tekućina reducira pa dodajte celer, shallot i mrkvu, promiješajte. Dodajte poriluk i mladi luk. Kratko sotirajte pa vratite meso, zalijte pivom, ostatkom temeljca, posolite i blago popaprite, poklopite i prebacite u zagrijanu pećnicu na 150-160 stupnjeva.





Sada ste mirni bar sat -sat i po vremena pa se možete pozabaviti izradom knedli.



Ovo je bazni recept za knedle od kruha koje redovno radim uz umake i gulaš priče, samo umjesto srijemuša, dodam sjeckani svježi peršin list.

Kruha narežite na kockice i popržite na malo masnoće. Srijemuš operite pa ga narežite na trake. Kruh stavite u zdjelu prikladnu za zamijesiti knedle, prelijte ga hladnim mlijekom u kojem ste razmutili jaja. Posolite i popaprite, promiješajte i ostavite 15ak minuta neka omekša. Ako mislite da je presuho, slobodno dodajte mlijeka. Dodajte srijemuš i brašno pa zamijesite knedle. Brašna dodajete po potrebi toliko da možete formirati knedle. Kuhajte ih u slanoj kipućoj vodi nekoliko minuta.



Rastopite žličicu škrobnog brašna u malo vode pa dodajte u gulaš. Sada ubacite i mladu mrkvu, poklopite i kuhajte još cca 20 do 30 minuta. Prije posluživanja, dodajte krupno nasjeckano lišće celera i peršina. Poslužite uz knedle i čašu piva!



Dobar tek

.