



## Guščji paprikaš

Bez okusa guščjeg paprikaša s valjuščima, uzalud nam sve priče o vršidbi, najtežem i najodgovornijem poslu u seljakoju poljoprivrednoj kalendarskoju godini, uzalud spomen na klimavu, ali moćnu *drešmašinu*, koja je više od mjesec dana neumorno drndala od *gumna* do *gumna*. A takve su bučne vršalice nekada svakodnevno dizale srpanjsku prašinu po selima cijele požeške nizine. Čim bi ju kroz širom otvorenu kapiju zavezli u dvorište, snaše su letjele pristaviti guske za paprikaš. Kako i ne bi kada je poslenika bilo puno i trebalo ih je dobro nahraniti, a suhog mesa na tavanu malo ili nimalo pa je nakon beskonačnih varijanti jela od brašna, slanine i masti, mlada guščetina bila spas u zadnji čas, pravo osvježenje nakon pojedeneog suhog i slanog mesa protekle zime. I tako se cijeli mjesec srpanj, dok se nije u selu površilo sve žito, uz buku *dreša* i nadvikivanje *mobara*, iz dana u dan čula još samo dreka užasnutih gusaka koje su, shvatili ste, bile na svakodnevnom meniju.



### PRIPREMA:

1. guske očistiti od perja i utrobe i izrezati na komade
2. na masti pirjati usitnjeni crveni luk
3. podliti ½ dl mlake vode
4. dodati guščetinu, začiniti sa solju i crvenom mljevenom paprikom, te nastaviti kuhati
5. nakon 1, 5 sata kuhanja dodati usitnjeno povrće i nastaviti kuhati dok se meso ne odvoji od kosti
6. od jaja, vode, brašna i soli umiješati tijesto za valjuške i dodati u paprikaš
7. kuhati dok valjušci ne isplivaju na površinu

### SASTOJCI:

- 3 kg narezane guščetine
- 10 glavica luka
- 4 velike žlice masti
- 2 – 3 litre vode
- 3 mrkve,
- 2 peršina (korijena i lista),
- 1 manji celer
- sol
- crvena mljevena paprika

### ZA VALJUŠKE:

- 4 jaja
- 2 žličice soli
- mekog brašna po potrebi