



Фохсопп представляє національності



“ Чехія та Словаччина ”

Скуштуйте традиційне чеське філе або словацькі бринзові галушки!

Філе з яловичини

Інгредієнти:

Цибуля, сіль, цукор
3 столові ложки
звичайного борошна
3 столові ложки
рослинної олії
50 г бекону
900 г яловичого філе
300 мл вершків
лавровий лист
4 шт перцю духмяного
лимонний сік
300 мл бульйону
4 шт чорного перцю горошком
300 г коренеплодів
компот із журавлини або смородиновий джем



Приготування: філейну частину посолити, нашпигувати 2/3 нарізаного пластинками бекону і обсмажити у жирі з усіх боків. Через деякий час вийняти м'ясо, додати решту нарізаного кубиками бекону, очищені нарізані овочі, подрібнену цибулю і обсмажити до світло-коричневого кольору. Потім знову покласти м'ясо, додати спеції, злегка посолити і тушкувати в духовці. Поливати м'ясо соком і за потреби долити бульйону. Вийняти м'яке м'ясо, сік витушкувати в жир, притрусити борошном, обсмажити і поступово розвести рештою бульйону і вершками. Соус заправити цукром, лимонним соком або оцтом і добре прокип'ятити. Потім процідити соус через друшляк. Виливаємо його до м'яса та підігріваємо на плиті. Нарізати м'ясо шматочками. Подавати з книдлями та журавлиною або смородиновим джемом..

Бринзові галушки

Інгредієнти :

500 г тертої картоплі
225 г борошна грубого помелу
150 мл сметани
200 г копченого бекону
250 г бринзи
1 яйце
сіль



Приготування: підготуйте велику каструлю з киплячою підсоленою водою. Нарізаємо сало/бекон кубиками та обсмажуємо. У миску кладемо терту картоплю, борошно, сіль та яйце. Замісити негусте тісто та протерти його через друшляк у киплячу воду. Якщо у вас немає друшляка, викладіть тісто на обробну дошку і через край ножом відтинати тісто до води. Як тільки галушки спливають наверх, відцідити воду. У мисці змішати бринзу та сметану, додати галушки.

Смачного



FOXCONN