



Фохсоп представя националност



Чехия и Словакия

Опитайте традиционните: чешко филе или
словашки брънзови галушки!

Телешко филе

Продукти:

Лук, сол, захар
3сл олио
50гр бекон
900гр телешко филе
30мл сметана
дафинов лист
4бр бахар
лимонов сок
3сл фино смяно брашно
30мл бульон
4бр ч.пипер на зърна
300гр пресни кореноплодни подправки
компот от червени боровинки или конфитюр от касис



Приготвяне: Посоляваме филето и заедно с 2/3 от бекона - нарязан на филийки, запечатваме от всички страни в нагорещеното олио. Освобождаваме тигана и в него последователно слагаме: останалия бекон - нарязан на кубчета, почистените кореноплодни зеленчуци - нарязани на филийки, лука и запържваме до златисто-кафяво. След това слагаме месото в тава, добавяме подправките, доливаме с малко вода и поставяме във фурната да се задуши. Месото се залива със соса и добавяме бульон, колкото е необходимо. Изважда се омекналото месо, задушава се в олиото, поръсва се с брашно, запържваме и постепенно смесваме останалия бульон и сметаната със соса. Сосът се подправя със захар, лимонов сок (оцет) и се заварява. След това прецеждаме соса и го връщаме при месото. Месото сервираме нарязано на филийки със кнедли и сладко от боровинки или касис.

Брънзови галушки

Продукти:

500гр настъргани картофи
225гр едро смяно брашно
150мл заквасена сметана
200гр пушен бекон
250гр брънза
1 яйце
сол



Приготвяне: В голяма тенджерка завирате подсолена вода. Беконът се нарязва на кубчета и се запържва. В купа последователно прибавяме настърганите картофи, брашното, солта и яйцето. Омесваме до рядко тесто. След това прекарваме тестото през форма за галушки, директно във врящата вода (ако нямате форма за галушки, режем тестото с нож). След като галушките изплуват на повърхността, ги оцеждаме от водата. Смесваме брънзата и заквасената сметана, добавяме галушките и бекон и сервираме.

Добър апетит!



FOXCONN