



Фохсопп

Представляє національності



„Польща“

Скуштуйте традиційний польський бігос або шарлотку!

БІГОС

Інгредієнти:

1 кг квашеної капусти
7 горошин запашного перцю
5 лаврових листів
1 кг свіжої білокачанної капусти
сушені гриби
1 кг свинячої лопатки
400 г тонкої ковбаски
100 г копченого бекону
2 цибулини, 1 томатну пасту
сіль, перець, майоран



Приготування: Порядок дій: замочити гриби. Квашену капусту порізати, покласти в каструлю, залити водою, щоб вона була покрита, додати спеції та лавровий лист. Варити на слабкому вогні. М'ясо промити, обсушити, нарізати кубиками, обсмажити на розпеченому смальці, додати до капусти і варити до м'якості. Білокачанну капусту порізати, викласти в іншу каструлю, попередньо замочені гриби нашаткувати і додати туди ж теж. Залити водою і варити приблизно 30-40 хвилин. Коли м'ясо стане м'яким, змішати вміст обох каструль. Обсмажити на жирі нарізану кубиками цибулю і додати нарізаний бекон. До капусти додати нарізану тонкими кубиками ковбасу, обсмажену цибулю з беконом і томатну пасту. Посолити за смаком, додати перець і майоран. Варити все разом на повільному вогні, поки смаки не поєднуються. На наступний день по можливості тушкувати ще півгодини, - так бігос буде ще смачнішим.

ШАРЛОТКА

Інгредієнти:

Тісто
4 склянки борошна
¾ склянки / 170 г холодного вершкового масла
2 столові ложки білого оцту
4 чайні ложки розпушувача
4 яєчних жовтки
4 ложки сметани
Інше
2 кг яблук
2 ложки картопляного крохмалю
1 чайна ложка кориці
4 яєчних білків, 1 стакан цукру



Приготування: яблука очистити від шкірки. Деко змастити маслом або покласти всередину папір для випікання. Розігріти духовку до 200 °С. Змішати разом усі інгредієнти для тіста. Викласти ¼ тіста на деко і поставити в холодильник, як і решту тіста. Яблука натерти на тертці, а потім вичавити зайвий сік. Змішати терті яблука з картопляним крохмалем і корицею. Яєчні білки збити з невеликою кількістю солі та цукру. Змішати яблука з половиною збитих білків і викласти на тісто. Потім покрити їх другою половиною збитих білків. Нарешті накрити пиріг рештою ¼ тіста. Можемо або розкачати, або натерти. Випікати приблизно 60 хвилин.


Смачного



FOXSOPP