



# Foxconn przedstawia narodowości



## „Czechy i Słowacja”

Spróbuj tradycyjnej, czeskiej polędwicy wołowej z sosem śmietanowym lub bryndzowych haluszek!

### Polędwica wołowa z sosem śmietanowym

#### Składniki:

Cebula, Sól, Cukier  
3 łyżki mąki pszennej  
3 łyżki oleju roślinnego  
50 g boczku  
900 g polędwicy wołowej  
300 ml śmietany  
Liść laurowy  
4 ziarenka ziela angielskiego  
Sok z cytryny  
300 ml bulionu  
4 ziarenka pieprzu  
300 g warzyw korzennych  
Dżem żurawinowy lub porzeczkowy



**Sposób przygotowania:** Polędwicę posolić i naszpikować 2/3 pokrojonego boczku. Obsmażyć na tłuszczu ze wszystkich stron. Po chwili wyjąć mięso dodać resztę pokrojonego w kostkę boczku, oczyszczone, pokrojone w płatki warzywa, posiekaną cebulę i smażyć do lekkiego zrumienienia. Następnie włożyć z powrotem mięso, dodać przyprawy, lekko podlać i dusić w piekarniku. Mięso należy regularnie podlewać sokami, w razie potrzeby można je podlać bulionem. Miękkie mięso wyjąć, soki odcedzić do tłuszczu, oprószyć mąką, podsmażyć i stopniowo rozcieńczać resztą bulionu i śmietaną. Doprawić sos cukrem, sokiem z cytryny lub octem i dobrze zagotować. Następnie przecedzić sos przez durszlak. Połać nim mięso i podgrzać. Pokroić mięso na plastry. Podawać z knedlami i dżemem żurawinowym lub porzeczkowym

### Bryndzowe haluszki

#### Składniki:

500 g startych ziemniaków  
225 g mąki pszennej  
150 ml kwaśnej śmietany  
200 g wędzonego boczku  
250 g bryndzy  
1 jajko  
sól



**Sposób przygotowania:** Przygotuj większy garnek z wrzącą, osoloną wodą. Boczek pokrój w kostkę i obsmaż. W misce umieść starte ziemniaki, mąkę, sól i jajko. Wyrób rzadkie ciasto i przecedź je przez cedzak do haluszek bezpośrednio do wrzącej wody. Jeśli nie masz specjalnego cedzaka, wylej część ciasta na deskę do krojenia i przy pomocy noża uformuj kluski o podłużnym kształcie, które wrzucaj bezpośrednio do wody. Jak tylko haluszki na powierzchnię, odcedź je. Wymieszaj bryndzę i kwaśną śmietaną w misce, a następnie dodaj haluszki.

Smacznego!



FOXCONN