



Foxconn представляет национальности



“ Чехия и Словакия ”

Попробуйте традиционное чешское филе или словацкие брынзовые клёцки!

Філе з яловичини

Ингредиенты:

Лук, соль, сахар
3 столовые ложки
обычной муки
3 столовые ложки
растительного масла
50 г бекона
900 г говяжьего филе
300 мл сливок
лавровый лист
4 шт перца душистого
лимонный сок
300 мл бульона
4 шт чёрного перца горошком
300 г корнеплодов
компот из клюквы или смородиновый джем



Приготовление: филейную часть посолить, нашпиговать 2/3 нарезанного пластинками бекона и обжарить в жире со всех сторон. Через некоторое время вынуть мясо, добавить остатки нарезанного кубиками бекона, очищенные нарезанные овощи, измельченный лук и обжарить до светло-коричневого цвета. Затем снова положить мясо, добавить специи, слегка посолить и тушить в духовке. Поливать мясо соком и при необходимости долить бульон. Вынуть мягкое мясо, сок вытушить в жир, посыпать мукой, обжарить и постепенно развести оставшимся бульоном и сливками. Соус заправить сахаром, лимонным соком или уксусом и хорошо прокипятить. Затем процедить соус через дуршлаг. Выливаем его к мясу и подогреваем на плите. Нарезать мясо кусочками. Подавать с кнедликами и клюквой или смородиновым джемом.

Брынзовые клёцки

Ингредиенты:

500 г тертого картофеля
225 г муки грубого помола
150 мл сметаны
200 г копченого бекона
250 г брынзы
1 яйцо
соль



Приготовление: подготовьте большую кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Нарезаем сало/бекон кубиками и обжариваем. В миску кладём тёртый картофель, муку, соль и яйцо. Замесить негустое тесто и протереть его через дуршлаг в кипящую воду. Если у вас нет дуршлага, выложите тесто на разделочную доску и через край ножом отсекайте в воду тесто. Как только клёцки всплывут наверх, отцедить воду. В миске смешать брынзу и сметану, добавить клёцки.

Приятного аппетита



FOXCONN