



Фохсопп представляет национальности



„ Польша ”

Попробуйте традиционный польский бигос или шарлотку!

БИГОС

Ингредиенты:

1 кг квашеной капусты
7 горошин душистого перца
5 лавровых листьев
1 кг свежей белокочанной капусты
сушёные грибы
1 кг свиной лопатки
400 г тонкой колбасы
100 г копчёного бекона
2 луковицы, 1 томатную пасту
соль, перец, майоран



Порядок действий: замочить грибы. Квашеную капусту порезать, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она была покрыта, добавить специи и лавровый лист. Варить на слабом огне. Мясо промыть, обсушить, нарезать кубиками, обжарить на горячем сале, добавить к капусте и варить до мягкости. Белокочанную капусту нарезаем, перекладываем в другую кастрюлю, нарезаем заранее замоченные грибы и тоже добавляем их туда. Залить водой и варить примерно 30–40 минут. Когда мясо станет мягким, смешать содержимое обеих кастрюль. Обжарить нарезанный кубиками лук в жире и добавить нарезанный бекон. Добавить к капусте нарезанную тонкими кубиками колбасу, обжаренный лук с беконом и томатную пасту. По вкусу посолить, придать перец и майоран. Готовить всё вместе на медленном огне, пока вкусы не смешаются. На следующий день, если есть возможность, готовить ещё полчаса, бигос будет ещё вкуснее.

ШАРЛОТКА

Ингредиенты:

Тесто
4 стакана муки
¾ стакана/170 г холодного сливочного масла
2 столовые ложки белого уксуса
4 чайные ложки разрыхлителя
4 яичных желтка, 4 ложки сметаны



Другое

2 кг яблок, 2 ложки картофельного крахмала
1 чайная ложка корицы, 4 яичных белка
1 стакан сахара

Порядок действий: Очистить яблоки. Смазать противень маслом или положить внутрь бумагу для выпечки. Разогреть духовку до 200 °С. Смешать все ингредиенты для теста вместе. Выложить ¾ теста на противень и поставить в холодильник, как и всё остальное тесто. Натереть яблоки на тёрке, а затем отжать лишний сок. Смешать тёртые яблоки с картофельным крахмалом и корицей. Взбить яичные белки с небольшим количеством соли и сахара. Яблоки смешать с половиной взбитых белков и выложить на тесто. Затем покрыть их второй половиной взбитых яичных белков. Наконец, накрыть пирог оставшейся ¼ теста. Можно либо раскатать, либо натереть на тёрке. Выпекать примерно 60 минут.



Приятного аппетита

FOXSOPP