



# Foxconn xin trân trọng giới thiệu 2 quốc gia



## Cộng Hòa Séc và Slovakia

Hãy nếm thử món thịt bò hầm truyền thống của Séc và món bánh khoai tây sốt phô mai!

### Thịt bò hầm

#### Nguyên liệu:

Hành tây, Muối  
3 thìa bột mì  
3 dầu ăn  
50 g thịt ba chỉ hun  
khói nguội  
900 g thịt thăn bò  
3 dl kem tươi  
Lá nguyệt quế  
4 ks hạt nové koření  
Nước cốt chanh  
3 dl nước hầm xương  
4 ks hạt tiêu nguyên  
300 g rau củ  
Mứt nam việt quất  
Đường



**Thực hiện:** Cách thực hiện: thịt bò ướp với muối, dùng 2/3 thịt ba chỉ hun khói thái hình thoi rồi đâm vào trong thứ thịt sau đó bắc chảo lên bếp, thêm dầu ăn vào áp chảo sơ miếng thịt cho vàng đều các mặt. Sau khi bỏ thịt ra, thái số thịt nguội còn lại và cho vào chảo phi cùng rau củ thái lát mỏng. Tiếp đến cho thịt vừa áp chảo lại, rưới nước hầm xương lên và để hầm trong bếp lò. Nhớ kiểm tra và thêm nước vào thịt thường xuyên. Sau khi thịt mềm thì bỏ ra, rau củ và nước thịt trong nồi đun lên rồi thêm bột mì và kem tươi vào, nêm nếm cho vừa ăn bằng đường và nước cốt chanh hoặc giấm rồi đun sôi kỹ, tiếp đến lọc nước sốt cho bớt lợn cợn. Cho phần nước sốt và thịt vào nồi rồi đun cho nóng, thịt thái lát vừa ăn, rồi chor a đĩa cùng bánh mì hấp và mứt nam việt quất.

### Bánh khoai tây sốt phô mai

#### Nguyên liệu:

500 g khoai tây bào nhỏ  
225 g bột mì  
150 ml kem tươi lên men  
200 g thịt nguội xông khói  
250 g phô mai brynza  
1 quả trứng muối



**Thực hiện:** Připravte Hãy chuẩn bị một nồi to rồi thêm muối vào, đun sôi. Thịt xông khói thái nhỏ rồi cho lên chảo phi vàng chor a mỡ. Cho khoai tây, muối, bột, trứng và muối vào bát, trộn thành một hỗn hợp lỏng và bỏ từng chút vào nồi nước sôi. Khi bột nổi hãy vớt ra và để ráo. Cho kem tươi lên men, phô mai brynza vào 1 bát to, trộn đều và sau đó đổ phần bánh bột vào trộn cùng. Khi ăn rắc thêm phần tóp mỡ từ thịt nguội xông khói vào sẽ rất thơm.

### Chúc các bạn ngon miệng

