



Foxconn představuje národnosti



„ČESKO A SLOVENSKO“

Ochutnejte tradiční českou svíčkovou anebo slovenské bryndzové halušky!

SVÍČKOVÁ S HOVĚZÍM MASEM

Ingredience:

cibule, sůl
3 lžíce hladké mouky
3 lžíce rostlinného oleje
50 g slaniny
900 g hovězí svíčkové
3 dl smetany
bobkový list
4 ks nové koření
citronová šťáva
3 dl vývaru
4 ks pepře celého
300 g kořenové zeleniny
brusinkový kompot nebo rybízový džem
cukr



Postup: Svíčkovou osolíme, prospěkujeme 2/3 slaniny nakrájené na klínky a na tuku zprudka po všech stranách opečeme. Maso za chvíli vyjmeme, přidáme zbytek na kostičky nakrájené slaniny, očištěnou a na plátky nakrájenou zeleninu, cibuli a osmahneme do světle hněda. Pak znovu vložíme maso, přidáme koření, mírně podlijeme a dusíme v troubě. Maso poléváme šťávou a podle potřeby podléváme vývarem. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme a postupně ředíme zbytkem vývaru a smetanou. Omáčku dochutíme cukrem, citronovou šťávou, nebo octem a dobře povaříme. Potom omáčku prolisujeme přes cedník. Nalijeme ji na maso a ještě na plotně prohřejeme. Maso nakrájíme na plátky. Podáváme s knedlíky a brusinkami, nebo rybízovým džemem.

BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Ingredience:

500 g strouhaných brambor
225 g polohrubé mouky
150 ml zakysané smetany
200 g uzené slaniny
250 g bryndzy
1 vejce
sůl



Postup: Připravíme si větší hrnec s vroucí osolenou vodou. Slaninu nakrájíme na kostičky a vyškváříme. Do mísy dáme strouhané brambory, mouku, sůl a vejce. Vypracujeme řídké těsto, které přes cedník na halušky propasírujeme přímo do vroucí vody. Pokud cedník nemáme, nandáme si těsto na prkénko a odkrajujeme halušky do vody přes okraj nožem. Jakmile halušky vyplavou na povrch, scedíme. V misce smícháme bryndzu a zakysanou smetanu a poté přidáme halušky.

Dobrou chuť!



FOXCONN