



Foxconn vă prezintă naționalitățile Cehia și Slovacia



Gustați mâncarea tradițională, svičkova, din Cehia sau găluștile cu brânză tradiționale din Slovacia!

Svičková cu carne de vită

Ingrediente:

Ceapă, sare, zahăr
3 linguri de făină
3 linguri ulei
50 g șuncă
900 g carne de vită
3 dl smântână
Foi de dafin
4 boabe ienibahar
Suc de lămâie
3 dl stoc de vită
4 boabe piper
300 g rădăcinoase
Compot de afine sau gem de coacăze



Preparare: Se condimentează carnea și împreună cu 2/3 din șuncă tăiată felii, se prăjește pe toate părțile în tigaie. Apoi se scoate carnea și se adaugă restul de șuncă tăiată în cubulețe, legumele și ceapa și se călesc ușor. Se adaugă din nou carnea, condimente, puțină apă și se dau la cuptor. Se adaugă în funcție de necesitate stoc de vită. Când carnea este moale se scoate, apoi se adaugă făina, restul de stoc de vită și smântâna. Sosul este aseasonat cu zahăr, suc de lămâie sau oțet și se fierbe bine. Apoi se trece prin strecurătoare, se toarnă peste carne și se mai gătește puțin pe foc. Carnea se taie în felii. Se servește cu pâine (knedlíky) și afine sau gem de coacăze.

Găluște cu brânză

Ingrediente:

500 g cartofi zdrobiți
225 g făină
150 ml smântână
200 g șuncă afumată
250 g brânză
1 ou
sare



Preparare: Pregătiți o oală mai mare cu apă fiartă și sare. Șunca se taie în cubulețe și se prăjește. Într-un castron se amestecă făina, cartofii zdrobiți, oul și sare. Se formează un aluat care se trece prin forma de găluște direct în apa fiartă. Dacă nu aveți forma de găluște, tăiați aluatul în forme mici cu cuțitul direct pe tocător. Când găluștile se ridică deasupra, scurgeți apa. Într-un castron se amestecă brânza și smântâna și se toarnă peste găluște.

Poftă bună!



FOXCONN