Stupavské rebierko so strapačkami :)

Potrebujeme: 1 kg bravčového karé, 75 g oleja, 100 g údenej slaniny, 1 strúčik cesnaku, mleté čierne korenie, 3 dcl vývaru z kostí alebo vody, trocha hladkej múky.

Na strapačky: 800 g zemiakov, 75 g oleja, 25 g soli, trošku mletého čierneho korenia, 120 g hladkej múky, 120 g hrubej múky, 25 g tuku, 50 g cibule, 200 g kyslej kapusty.

Postup

1. karé nakrájame na plátky, vyklepeme, osolíme, okoreníme a potrieme rozotretým cesnakom. Trochu poprášime hladkou múkou a na rozpálenom oleji opečieme z oboch strán. Na druhej panvici speníme na masti nakrájanú cibuľu, pridáme kyslú kapustu a necháme dusiť.

2. Do výpeku z mäsa pridáme hladkú múku, zalejeme vývarom a šťavu dobre prevaríme. Rebierka podávame tak, že do stredu taniera vložíme teplé kapustné strapačky, navrch uložíme rebierko, ktoré prelejeme šťavou a ozdobíme ho hrebienkom opečenej údenej slaniny s petržlenovou vňaťou.

3. Strapačky pripravíme z olúpaných zemiakov, ktoré necháme trochu postáť, aby sme mohli scediť časť vody. Potom pridáme múku, soľ, korenie a dobre spolu zamiešame na hustejšie cesto. Do osolenej vriacej vody pretláčame cesto cez „haluškáreň“ a varíme za občasného miešania asi 10 minút. Uvarené halušky scedíme a necháme dobre odkvapkať. Zmiešame ich s udusenou kapustou.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania