Makuja maailmalta-ilta to 2.2.2023

SLOVAKIALAINEN ILTA

BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Nämä keitetyt taikinapallot muistuttavat italialaisia gnoccheja. Alunperin syödään lampaanmaitojuuston kanssa, mutta me söimme smetanan kanssa.

5 hengelle:

1 kg perunoita (keltainen värikoodi, yleisperuna)

400 g puolikarkeaa jauhoa (n.6dl)

suolaa keitinveteen ja taikinaan maun mukaan

500 g lampaanjuustoa / 250g smetanaa

300 g savupekonin paloja

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Kuori ja raasta raa'at perunat kaikkein hienoimmalla terällä (lopputulos muistuttaa “märkää perunamuusia”) | Kuva, joka sisältää kohteen ruoka, kuppi, lautanen, sisä  Kuvaus luotu automaattisesti |
| 1. Sekoita perunamassa, jauho ja suola, sopiva koostumus on puuromainen. 2. Laita perunataikinamassa suurireikäisen (n. sormenpään kokoiset reiät) siivilän läpi kiehuvaan veteen, painele kauhalla. |  |
| 1. Keitä palasia hetken ja ota ne pois pienellä siivilällä isoon kulhoon/ keittokattilaan. 2. Paista savupekoni (kynnen kokoiset palat) omassa rasvassa pannulla. 3. Sekoita vähän jäähtyneet perunanyytit smetanan kanssa. |  |
| 1. Lautaselle laitetaan perunanyytit smetanan kanssa ja päälle paistetut savupekonin palat. |  |

JÄLKIRUOKA

Jablkovo-maková štrúdľa

Omena-unikonsiemenstruudeli/ piirakka

|  |  |
| --- | --- |
| 600g iso lehtitaikinalevy  120g unikonsiemeniä  100g tomusokeria  4 omenaa (kuorittuna n. 400g)  60g rusinoita (n.1dl)  2 rkl sulatettua voita  1 munankeltuainen voiteluun |  |
| 1. Sulata lehtitaikina ja kaulitse ohueksi 2. Levitä taikinalle järjestyksessä: voita, unikonsiemeniä, omenakuutiot, rusinat ja tomusokeri 3. Rullaa taikina struudeliksi ja paina reunat kiinni, ettei täyte valu ulos 4. Voitele munankeltuaisella 5. Paista uunissa 220 asteessa 20-25 minuuttia, kunnes on valmis 6. Anna jäähtyä ja koristele tomusokerilla |  |