

Salata od krompira i rezanci sa sirom

Salata od krompira – Kartoffelsalat

1 kg krompira
1 čaša goveđeg bujona
1 glavica crnog luka

Dresing

2 kašike senfa
3 kašike alkoholnog sirćeta
5 kašika mediteran ulja
 $\frac{1}{4}$ muskatnog oraha
1 kašičica morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera crnog mlevenog

Za serviranje

1 veza peršuna
150 g slanine
3 kisela krastavca

Način pripreme

Krompir u ljusci skuvati u posoljenoj vodi. Kada se krompir skuva i malo prohladi, oljuštiti ga i iseći na kolutove debljine 1 cm. U šerpi zagrejati goveđi bujon, dodati mu sitno sečen crni luk i ostaviti da vri nekoliko minuta.

Pripremiti dresing u posebnoj posudi. Sjediniti senf, sirće, ulje, izrendan muskatni orah, so, biber i sve zajedno neprestano mutiti žicom da se napravi emulzija.

Isečen krompir prelitati bujonom sa lukom i dresingom. Lagano promešati da se krompir ne raspadne i ubaciti u frižider na 30 minuta. Servirati salatu dekorisanu sitno seckanim peršunom, tanko sečenim kolutovima kiselog krastavca i seckanom proprženom slaninom.



Rezanci sa sirom – Käsespätzle

Testo za rezanca – špecle

2 i $\frac{1}{4}$ čaše pšeničnog brašna tip 400

$\frac{1}{2}$ čaše vode

4 jaja

1 kašičica kuhinjske soli

4 kašike margarina sa maslacem

4 kašike mediteran ulja

2 glavice crnog luka

100 g gauda sira

100 g mocarele

Za serviranje

1 veza mladog luka

Način pripreme

U posudi sjediniti brašno, jaja, so i pola čaše vode i umutiti žicom za mešanje.

U šerpu sa vodom koja vri umočiti pola daske za sečenje. Deo testa, koliko stane na pola daske, razvući po natopljenoj polovini. Seći rezance odnosno špecle direktno sa daske u šerpu sa vodom. Ponoviti postupak dok se ne potroši masa. Špecle kad isplivaju na površinu, kuvati još 4-5 minuta. Kad su skuvane procetiti ih i provući kroz hladnu vodu kako se ne bi lepile. Ponovo ih procediti nakon hlađenja.

U dubljem tiganju zagrijati margarin sa maslacem i ulje, dodati crni luk isečen na kolutove i pržiti dok ne porumeni. Kada luk porumeni, dodati skuvane i procedene špecle i sve zajedno kratko propržiti. Na samom kraju dodati mešavinu rendanih sireva i mešati dok se sir ne istopi. Servirati jelo i posuti sitno seckanim peruškama mladog luka.

