

Tafelspitz i Apfelstrudel

Tafelspitz – Kuvana govedina sa povrćem

1,2 kg pikanja
2 krompira
3 šargarepe
1 glavica crnog luka
4 šalota
2 celera
4 lovorova lista
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
10 g crnog bibera u zrnu
5 g bibera crnog mlevenog
10 g kuhinjske soli

Sos od rena

180 ml kisele pavlake
60 g rena
kuhinjska so
biber šarena mešavina

Dekoracija

peršun

Način pripreme

Oprati i očistiti povrće. Sačuvati ljuske i kore od povrća. Povrće iseći krupno i ostaviti sa strane.

Staviti ljuske i kore od povrća u šerpu sa hladnom vodom. Dodati goveđi komad mesa, peršun i suve začine. Kuvati na laganoj vatri oko 2 sata, dok meso ne omekša. Izvaditi komad mesa, ocediti supu i sve ostaviti sa strane.

Propržiti očišćeno i isečeno povrće na vrelom ulju. Naliti proprženo povrće pripremljenom supom i kuvati još 15 minuta. Začiniti po ukusu solju i biberom.

Pomešati ren sa kiselim pavlakom, začiniti i ostaviti sa strane ili u frižideru do serviranja.

Iseći kuvano meso na tanke šnicle.

Servirati supu sa povrćem u dubokom tanjiru, dodati šnicle i kašiku sosa od rena.

Dekorirati svežim, sitno seckanim peršunom.



Apfelstrudel – Štrudla sa jabukama od gotovih kora

10 listova gotovih kora

Fil

1,2 kg grena smit jabuka

250 g margarina expert

200 g braon šećera

100 g suvog grožđa

100 g oraha

50 g prezli od prosa i heljde

1 kašičica cimeta

$\frac{1}{2}$ kašičice narendanog muskatnog oraščića

1 limun

Sos od javorovog sirupa

100 ml javorovog sirupa

200 ml neutralne pavlake

Dekoracija

$\frac{1}{2}$ veze sveže nane

20 g šećera u prahu

Način pripreme

Očistiti jabuke od kore i iseći ih na kocke. Otopiti margarin. Na jednom delu otopljenog margarina sotirati jabuke uz dodatak braon šećera. Kada jabuke

blago omekšaju, skloniti ih sa ringle. Prebaciti sotirane jabuke u posudu i dodati prezle, seckane orahe, narendanu koru i sok od limuna, suvo grožđe, cimet i muskatni orah. Dobro promešati da se sastojci ravnomerno povežu.

Formiranje štrudle: Otopiti ostatak margarina. Premazivati svaku koru otopljenim margarinom i slagati ih jednu preko druge (ukupno 5 kora). Na petu koru ravnomerno rasporediti polovinu pripremljenog fila. Pažljivo urolati kore sa filom u čvrstu štrudlu. Ponoviti postupak sa preostalim korama i filom. Premazati cele štrudle ostatkom margarina.

Peći u zagrejanj rerni na 180 °C oko 30 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju. Nakon pečenja, ostaviti da odmori 10 minuta. Seći štrudlu oštrim nožem na kriške.

Za sos sipati neutralnu pavlaku u šerpu i dovesti do tačke ključanja. Dodati javorov sirup i kuvati još 2–3 minuta, uz mešanje.

Servirati tople kriške štrudle posute šećerom u prahu uz sos od javorovog sirupa. Ukrasiti sa nekoliko listića sveže nane.

