

ZEMIAKY NA KYSLO A FAŠÍRKY

 4  60 min

Zemiaky na kyslo sú jednoduchým jedlom, ktoré má však v slovenskej kuchyni svoje pevné miesto. Jedná sa v podstate o zemiakový prívarok, častokrát zahusťovaný múkou a dochutený octom. Podáva sa najčastejšie s natvrdo uvareným vajíčkom, prípadne opečeným špekáčikom alebo fašírkou. Práve posledný spôsob podávania, teda s dobre pripravenou fašírkou a krajcom chleba je u nás ten najobľúbenejší. A keďže recept na toto jednoduché jedlo nám na blogu doposiaľ chýbal, teraz vám ho ponúkame.

BUDETE POTREBOVAŤ:

500 g zemiakov
200 ml šľahačkovej
smotany
2 bobkové listy
4 guličky nového korenia
ocot na dochutenie
čerstvo mleté
čierne korenie a soľ
lyžicu múky

Na fašírky:

500 g hovädzieho
mletého mäsa
500 g bravčového
mletého mäsa
1 cibuľu
2 strúčiky cesnaku
1 menšie vajce
lyžičku mletej rasce
lyžičku soli
čerstvo mleté
čierne korenie
strúhanku na obalovanie

A TAKTO NA TO:

1. Očistené zemiaky narežte na kocky a dajte variť do malého množstva osolenej vody. Pridajte mleté čierne korenie, nové korenie a bobkový list. Varte do mäkka.
2. Keď sú zemiaky hotové, do vody pridajte zátrepku zo smotany a hladkej múky, dobre premiešajte a povarte. Finálne dochuťte soľou a korením, použiť tiež môžete najemno nasekaný kôpor. Prívarok podľa svojich preferencií dochuťte octom (my používame cca 1 lyžicu octa) a povarte.
3. K mletému mäsu pridajte najemno narezanú cibuľu, pretlačený cesnak, vajíčko, rascu, soľ a korenie a dobre premiešajte. Z mäsa vytvarujte fašírky (z tohto množstva dokážete vytvoriť cca 8 ks) a obaľujte ich v strúhanke. Vyprážajte na trochu oleja dozlatista.
4. Fašírky podávajte s prívarkom, prípadne aj krajcom chleba alebo pečivom.



Jos. W. Stern & Co. N.Y.