



## ČEHU „SVIEČKOVA“ NO HUGO





Luksus nacionālais ēdiens – sprāzdienš jūsu garšas kārpiņām.  
Jūs to iemīlēsiet, un to ir vieglāk sagatavot, nekā jūs padomājāt!  
Izmēģiniet manu recepti bez miltiem, automātiski to ierindojoš kategorijā - veselīgi! Čehu klasika, kuru nevar palaist garām nevienā virtuvē.



Jums būs nepieciešams: (vismaz 6 porcijas)

1 kg liellopu gaļas (viennozīmīgi - fileja)

3 sīpoli (vidēji)

400 gramu selerijas saknes

400 gramu burkānu

150 gramu pētersīļu saknes

(Jo vairāk dārzeņu, jo labāk!)

3 lauru lapas

Citrons

Melnie piparu graudiņi

Smaržīgie pipari (pietiks 4 gb.)

Sāls

Medus (vai brūnais cukurs)

Saldais krējums, mazais iepakojums

Sviests vai eļļa (es par sviestu!)

Procedūra:

Notīriet visus dārzeņus un sagrieziet vienādos, lielākos kubiņos. Izkausējiet sviestu vai uzkarsējiet eļļu lielākā katlā un beriet dārzeņus. Pievienojiet sāli, lauru lapas, ceturtdaļu citrona un garšvielas.

Apcepjiet dārzeņus vismaz 5 minūtes.

Tad, diezgan āši, apcepam pannā gaļu no visām pusēm, lai veidotos smuki brūna garoziņa (tas palīdzēs saglabāt to sulīgu), un liekam dārzeņos.

Pielejiet ūdeni, paslēpjam zem vāka un vāriet uz vidējas uguns vismaz 2 stundas. (ūdeni pielejiet tikai tik, lai nosegtu visu, kas ir katlā, ja būs par daudz – mērce būs par plānu).

Uz brīdi raujam katlu malā. Izņemiet gaļu. Izlasiet arī visas garšvielas un lauru lapas. Dārzeņus sablenderējiet ar rokas blenderi.

Pievienojiet saldo krējumu un atkal uzvāriet. Bagātiniet ar sāli, medu un, ja nepieciešams, nedaudz citrona sulas. Jūs iegūsit pabiezu, gardu mērci. Jo vairāk dārzeņu piešķirsiet, jo tumīgāka tā būs. Ja tomēr liekas par šķidru, iebieziniet ar cieti.

GATAVS !!! Jēziņ.... ir "mņam"!!!

Pasniedz ar čehu knēdeļiem (tradicionāli) vai vārītiem makaroniem un dzērveņu vai brūkleņu ievārījumu, gaļu vienkārši sašķēlē šķēlītēs!

(Čehu knēdeļu recepti pievienošu atsevišķi)

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

