ČEHU „SVIEČKOVA” NO HUGO





Luksus nacionālais ēdiens – sprādziens jūsu garšas kārpiņām.
Jūs to iemīlēsiet, un to ir vieglāk sagatavot, nekā jūs padomājāt!
Izmēģiniet manu recepti bez miltiem, automātiski to ierindojot 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 grami selerijas saknes
400 grami burkānu
150 grami 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. Apcepiet dārzeņus vismaz 5 minūtes.
Tad, diezgan aši, 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





