

Презентация
Национальной кухни
«Из глубины веков»



*Немецкое
национальное
блюдо
«Квикельта»
или
«Талушки по-
немецки»
от
Бойко Марии,
с. Боровлянка.*

Немецкое национальное блюдо

«Квикельта» или

«Галушки по-немецки»

Рецепт этого блюда в нашей семье уже давно от прабабушки Марии Егоровны Клаус. Я с детства помню как бабушка Маша раскатывала тесто, смазывала маслом и складывала на капусту. Тightly закрывала крышку и не разрешала открывать, так мы и ждали когда же будут готовы любимые галушки. Мы потом эти галушки разворачивали, клали кусочки мяса и ели. Так и осталось в нашей большой семье уже я четвертое поколение это блюдо в копилке любимых блюд.



Ингредиенты :

Свинина мякоть - 500 г

Капуста квашенная 500 г

Масло подсолнечное нерафинированное -50 мл

Молоко -3 ст. л.

Мука пшеничная - 1.5 ст.

Перец чёрный молотый -1 г

Соль - 2 г

Специи - 1 г

Яйца куриные – 2 шт.

Технология приготовления

Шаг 1

Для приготовления блюда нам необходимо взять свинину мякоть, соль, перец чёрный молотый и специи к мясу, из имеющихся у вас. Важно, чтобы специи были перемолоты в порошок. Крупных кусочков быть не должно. Для галушек нужна мука, молоко, яйцо, соль. Дополнительно растительное масло для жарки.

Шаг 2

Мясо вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Нарезать мякоть кусочками. Среднего размера кусочки быстрее обжарятся и приготовятся.

Шаг 3

В глубоком казане разогреть 50 мл растительного масла. В горячее масло поместить мясо. Мясо не солить и не перчить. Не нужно помешивать мясо, пока с одной стороны не появится румяная корочка.

Шаг 4

Теперь перемешайте мясо. Добавьте специи. Перемешайте снова и тушите до обжарки со всех сторон.



Шаг 5

К обжаренному мясу добавьте, капусту промыть, и выложить на мясо и добавить 350 мл воды. тушим 15 -20 минут. К кипящему мясу и капусте добавьте соли

Шаг 6

Уровень воды должен полностью покрыть капусту. В этом бульоне мы будем варить галушки. Пока капуста варится, приготовьте галушки.



Шаг 7.

Готовим тесто на галушки.

В миску поместите 1 стакан муки. Добавьте 2 яйца, 1 неполную чайную ложку соли и 2-3 ст. л. молока.

Температура молока не имеет значения.

Я взяла прям из холодильника.

Из этого замесите густое тесто.

При необходимости добавьте муки. ...



*...Тесто должно получиться
как на пельмени.*

Шаг 8

*Затяните его плёнкой и дайте
отдохнуть 10 минут.*

Шаг 9

*Стол присыпать мукой,
вывалить тесто и размять в
пласт 5 мм. Нарезать
полосками. И закрутить в
трубочки...*



Шаг 10.

Когда капуста уже будет готова, на неё (на капусту) ставят по 1 галушке. Когда все выставили закрываем плотно крышкой, и варим 15 минут на медленном огне.



Шаг 11.

Подаем готовое блюдо: «Галушки по немецки»

