



PASTE SPAETZLE CU BRÂNZĂ



4 PORȚII

INGREDIENTE

400 g făină
1 linguriță de sare
5 ouă
2 vârfuri de cuțit de turmeric
4 cepe
1-2 linguri de unt clarificat
70 ml vin alb sec
80 ml smântână
80 ml supă de legume
250 g cașcaval
coriandru, piper și nucșoară
sare

MOD DE PREPARARE

Făina se pune într-un bol și se face o gaură în centru. În gaură se sparg ouăle și se adaugă sarea și turmericul. Se amestecă cu o lingură de lemn și se bate până când se obține un aluat fin. Se adaugă puțină apă minerală. Aluatul trebuie să fie puțin lipicios. Se acoperă bolul și se lasă să stea timp de 30 de minute.

Între timp, se umple o oală mare cu apă, se adaugă sare și se fierbe. Treptat, aluatul se pune într-o mașină de spaetzle și bucățile rezultate se adaugă în apa care fierbe. Când găluștile spaetzle sunt gata, se vor ridica la suprafață. Cu o spumieră, se iau din apa care fierbe și se pun într-un vas termorezistent. Se repetă procesul până când se termină aluatul. Ceapa se curăță de coajă și se taie în inele subțiri. Ceapa se călește într-o tigaie cu untul clarificat. Se azonează cu coriandru, piper și nucșoară. Se ia o treime din ceapa călită și se pune deoparte.



PASTE SPAETZLE CU BRÂNZĂ

INGREDIENTE

400 g făină
1 linguriță de sare
5 ouă
2 vârfuri de cuțit de turmeric
4 cepe
1-2 linguri de unt clarificat
70 ml vin alb sec
80 ml smântână
80 ml supă de legume
250 g cașcaval
coriandru, piper și nucșoară
sare

MOD DE PREPARARE

Se adaugă vin alb în tigaie și se reduce totul la foc mic. Se adaugă smântâna și supa bază de legume și se reduce până când sosul devine puțin cremos. Se azonează cu puțină sare. Sosul de ceapă se toarnă peste spaetzle. Se dă prin răzătoare cașcavalul și se presară deasupra. Se presară cașcaval pe ceapa lăsată deoparte.

Cuptorul se preîncălzește la 250°C, cu funcția grill, și se coace pe raftul de la nivelul 3 timp de 2-3 minute până când se topește cașcavalul.

Excelent cu salată verde cu dressing acrișor.