



SUROVINY

- Trhané hovädzie mäso Asia 250 g
- Ryžové rezance 500 g
- Mrkva 1 ks
- Uhorka 1 ks
- Biela red'kovka 1 ks
- Ľadový šalát
- Čerstvá mäta
- Koriander
- Arašidy
- Chrumkavá cibuľka
- Olej 1 PL

OMÁČKA

- 200 ml vriacej vody
- 3 lyžice rybacej omáčky
- 3 strúčiky cesnaku
- 2 PL trstinového cukru
- 1 PL jablčného octu
- Šťava z limetky 1 ks
- Chillí podľa chuti

Vietnamský šalát s trhaným hovädzím mäsom

2 PORCIE | ČAS PRÍPRAVY 90 MINÚT

POSTUP

Začneme prípravou omáčky. Cesnak a chilli nasekáme na jemno, spolu s ostatnými surovinami zmiešame v malom hrnci, privedieme do varu a odstavíme z ohňa.

Ryžové rezance uvaríme podľa návodu na obale, opláchneme vlažnou vodou a premiešame s 1 PL oleja.

Zeleninu nakrájame na tenké prúžky. Na suchej panvici opražíme arašidy a rozdrvíme ich. Zohrejeme hovädzie trhané mäso a môžeme servírovať.

Na spodok misky dáme ryžové rezance a na vrch položíme zeleninu s mäsom. Posypeme arašidmi, chrumkavou cibuľkou a pridáme bylinky. Podávame s omáčkou zvlášť v malej miske, ktorú buď vylejeme na jedlo, alebo si do nej budeme máčať každé sústo.

Šalát s hovädzím mäsom, ako má byť, máte hotový.



SUROVINY

- Trhané hovädzie mäso BBQ 250 g
- Burger žemľa 2 ks
- Baby špenát 30 g

REDSLAW ŠALÁT

- Červená kapusta 200 g
- Červená cibuľa 1 ks
- Dijonská horčica 1 PL
- Majonéza 2 PL
- Kyslá smotana 2 PL
- Šťava z polovice citróna
- Soľ
- Cukor
- Mleté čierne korenie

Burger s trhaným hovädzím mäsom a redslaw šalátom

2 PORCIE | ČAS PRÍPRAVY 30 MINÚT

POSTUP

Prípravu začneme redslaw šalátom. Kapustu a cibuľu nakrájame na tenké prúžky a premiešame spolu so soľou a cukrom. Necháme chvíľu postáť a jemne vytlačíme prebytočnú šťavu. Pridáme zvyšné suroviny a ochutíme podľa vlastnej potreby.

BBQ trhané mäso zohrejeme v malom hrnci. Pre lepšiu chuť a konzistenciu môžeme pridať trošku vývaru alebo vychýrený demi glace od Krava&Company.

Prekrojené žemle opečieme na panvici. Spodnú časť žemle vyplníme trhaným mäsom, pridáme redslaw šalát a pre čerstvosť aj trochu baby špenátu. Položíme vrch žemle a ako prílohou si pripravíme hranolčeky.



KRAVA
&CO.

MÁSO AKO MÁ BYŤ



SUROVINY

- Hladká múka 500 g
- Čerstvé droždie 20 g
- Cukor 75 g
- Maslo 75 g
- Mlieko 150 ml
- Voda 100 ml
- Soľ
- Vajce 3 ks

Domáce burger žemle

10 ŽEMLÍ | ČAS PRÍPRAVY 90 MINÚT

POSTUP

Mlieko zohrejeme približne na 40 stupňov Celzia a pomrvíme doň droždie. Pridáme lyžicu cukru, jemne premiešame a necháme aktivovať kvasnice.

Všetky suroviny (okrem jedného vajíčka) zmiešame spolu a vymiesime hladké pružné cesto. Prikryjeme ho a necháme kysnúť. Po hodine ho vyberieme na pomúčenú dosku a rozdelíme ho na desať častí.

Z nich vytvarujeme guľičky, ktoré uložíme na plech s papierom na pečenie. Prikryjeme ich a necháme vykysnúť dovtedy, kým zdvojnásobia svoj objem. Potom ich potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme makom. Pečieme pri 180 °C približne 15 až 18 minút.



SUROVINY

- Trhané hovädzie mäso Classic 250 g
- Kváskový chlieb
- Kyslá uhorka 2 ks
- Červená cibuľa 1 ks
- Crème Fraîche 100 g
- Čerstvý chren
- Syr Volovec 4 plátky
- Soľ
- Mleté čierne korenie
- Olivový olej

Sandwich s trhaným hovädzím a chrenovým Crème Fraîche

2 PORCIE | ČAS PRÍPRAVY 30 MINÚT

POSTUP

Do Crème Fraîche nastrúhame čerstvý chren podľa chuti, pridáme trošku olivového oleja, dochutíme soľou a čiernym korením. Dobre premiešame, aby sa vzniknutá zmes dobre spojila. Trhané hovädzie mäso zohrejeme na malom hrnci a pre zvýraznenie chuti a konzistencie môžeme pridať trošku vývaru alebo demi glace od Krava&Company.

Štyri krajce chleba potrieme olivovým olejom a opečieme na panvici. Na opečený chlieb natrieme chrenový Crème Fraîche, pridáme horúce trhané mäso, plátky syra, na krúžky nakrájanú cibuľu a uhorky.

Na druhý krajec chleba natrieme chrenový Crème Fraîchom a položíme na vrch. Sandwich, ako má byť, je hotový.

Krava&Company vám praje dobrú chuť.