

כופתאות ("גלושקי") אוקראיניות

כופתאות ("גלושקי") אוקראיניות - כופתאות (כופתאות אוקראיניות) - מאפה לאומי אוקראיני, שהוא חתיכות בצק מבושלות במים רותחים. כופתאות אוקראיניות מוגשות כמנה נפרדת (עם חמאה או שמנת חמוצה) או מרק מבושל עם כופתאות.



מתכון מרק (גלושקי) כופתות

במטבח האוקראיני ישנם מתכונים רבים למרק עם כופתאות, וכל אחד טוב בדרכו שלו. לפיכך, לחובבים יש אפשרות לגוון את התפריט שלהם ולבשל מרק עם כופתאות, אם לפי מתכון אחד, או על פי אחר. למרק אוקראיני קלאסי עם כופתאות תצטרך:

- פגר עוף אחד (בערך לקילוגרם);
- מזלגות כרובית; - 5 תפוחי אדמה 1;
- גזר 1; - ראש בצל אחד; - ביצה אחת
- כף קמח 1;
- ירקות (בצל, פטרוזיליה, שמיר);
- פלפל;
- מלח.

כדי להתחיל, הכינו את ציר העוף. לשם כך יש לבצע מעי, לשטוף ולייבש את נבלת העוף, ואז להכניס אותה לתבנית עם מים קרים, להוסיף בצל, גזר, מלח ולבשל כשעה עד שהעוף מוכן. ואז מוציאים את העוף, הבצל והגזר מהמרק ושמים את תפוחי האדמה הקלופים והפרוסים. לאחר 10 דקות, הוסיפו כרובית, לאחר שתחלקו לפרחים. בשלב הבא, נתקל בכופתאות המרק.



אנדרטה לכופתאות אוקראיניות בפולטבה

איך לבשל כופתאות (גלושקי)

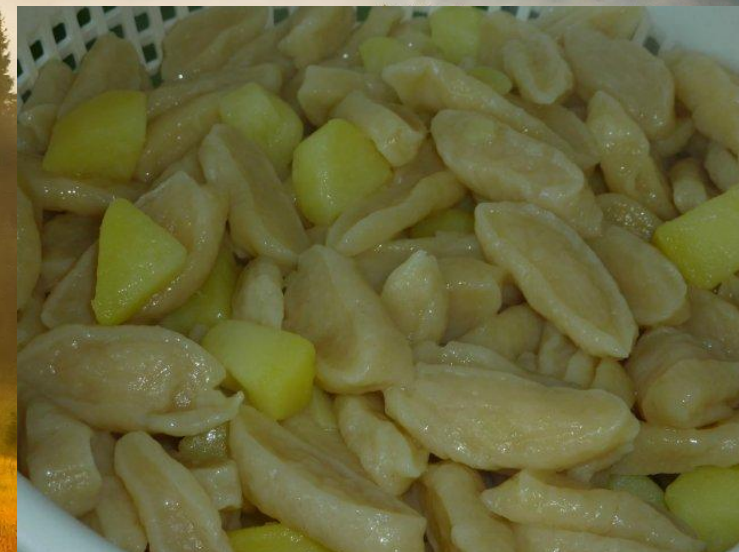
להכנת כופתאות אוקראיניות, קחו 1 ביצה גולמית, טורפים אותה בכף כפות קמח, מוסיפים קורט מלח ויוצקים מעט מים או חלב והלו בצק סמיך. ואז מגלגלים אותו לכדור שממנו פורסים חתיכות בצק וטובלים למרק. יש לעשות זאת 5-10 דקות לפני סיום מרק הבישול עם הכופתאות.

אפשר להכין מרק כוסמת עם כיסונים. בשבילם תצטרך:

- כפות קמח כוסמת 2-3
- ביצה אחת;
- מים;
- מלח.

להכנת כופתאות העשויות מקמח חיטה או כוסמת רכות" ורכות, בעת ערבוב בצק, יש להקפיד להוסיף מים או חלב. "ללא נוזלים הכופתאות יהיו קשות מאוד

זמן הבישול של הכופתאות תלוי במידה רבה" בגודלם: הקטנים מבשלים מהר יותר, גדולים יותר "מחזיקים מעמד זמן רב יותר



תהליך הבישול





בון תיאבון!

Смачного!