

«БЛЮДО ДНЯ»

Авторская интерпретация традиционных блюд Австро-Венгрии

1) **Bográcsgulyás – Бограч-Гуляш**

Оригинальный венгерский суп-гуляш из мяса, паприки, овощей, картофеля. Готовится на медленном открытом огне в котелке, на протяжении минимум 3 часов. В принципе, это очень плотный густой суп, который с легкостью можно назвать вторым блюдом с большим количеством соуса.

Такая философия блюда – традиционная особенность.

2) **Babgulyás – Бограч по-Сегедски**

Один из многочисленных вариантов бограч-гуляша, отличительной чертой которого является наличие фасоли и клецок, которые делают густой суп еще плотнее. Естественно, он также готовится долго и на открытом огне.

3) **Pörkölt nokedlivel – Перкельт от шефа**

Венгерский перкельт из говядины/ зрелой телятины, куриных сердец и желудочков, приготовленных по авторскому рецепту. Подается с «нокедли» – клецками домашнего приготовления

4) **Paprikás csirke – Куриный паприкаш**

Курытина, тушенная в соусе «паприкаш» - из лука, паприки, белого вина и сметаны. Подается с домашними клецками «нокедли».

Традиционное венгерское блюдо в авторском исполнении.

5) **Bécsi szelet – Венский шницель**

Поистине настоящее Австро-Венгерское блюдо, которое одинаково «своим» считают и Вене, и в Будапеште. Телятина, насухо маринованная в луке и специях, обжаренная в яичном кляре, с обязательным добавлением свежих хлебных крошек. Подается с картофелем в стиле «паприкаш» – по старинному рецепту местных венгерских хозяек.

6) **Hórtóbagyi palacsinta – Хартабадские блины**

Это блюдо было специально создано именитыми венгерскими поварами в 50-х годах прошлого столетия для того, чтобы представить на международной выставке в Брюсселе аутентичную кухню в современном исполнении.

Сложное блюдо, включающее в себя курятину, приготовленную в соусе из белого вина, паприки и сметаны, которую заполняют в блины и запекают.