

Ржаная десертная лапша с яблоком по-тирольски



Любую национальную кухню определяют два главных фактора: географический и исторический.

Возьмем Австрию. История этой страны довольно бурная, чтобы ее можно было уместить в короткую статью. А что касается географии, то мы имеем обширные луга, чистые озера и сказочной красоты горы. Но Альпы – это не только живописные виды и свежий воздух, но и весьма нелегкая жизнь. В горах сложно что-то выращивать, да и скот держать можно не весь и не везде. А значит, местная еда во многом будет довольно простой и весьма сытной, даже нажористой. Потому что иначе в горах выжить невозможно.

Тренд на сытность и простоту прослеживается и в десертах. Взять, например, этот тирольский рецепт ржаной лапши с яблоком, корицей и медом. Доступная всем и недорогая рожь, яблоки, которые могут расти практически везде, ароматный мед с альпийским разнотравьем и корица, хорошо сочетающаяся с яблоками. Получается несложный десерт с

сельским альпийским очарованием, который можно легко воспроизвести у себя на кухне.

Приступим?

Советы:

▶ Вместо меда можно взять сахар. Перед подачей его следует слегка развести водой, чтобы было удобнее смешивать.

▶ Вместо сливочного масла отлично подойдет топленое.

▶ Можно готовить лапшу не на воде, а на молоке и посыпать маком.

Вам понадобится (на 3–4 порции):

- ✓ ржаная мука – 300 г,
- ✓ яблоки – около 1 кг,
- ✓ сливочное масло – 100 г,
- ✓ мед – по вкусу,
- ✓ соль – щепотка,
- ✓ корица – по вкусу,
- ✓ вода – по необходимости

Приготовление:

1 Из муки, соли и теплой воды (около стакана) замесите мягкое лапшичное тесто.

2 Тонко раскатайте его и нарежьте полосками шириной 4–5 мм.

3 Растопите масло в сковороде, добавьте лапшу и обжарьте ее до золотистого цвета.

4 Почистите и натрите яблоки. Отодвиньте лапшу на край сковороды, в центр выложите тертые яблоки, прикройте лапшой, влейте немного воды, накройте крышкой и потомите до мягкости яблок.

5 Подавайте блюдо теплым, полив медом и посыпав корицей.

По материалам www.vinegrette.ru



1



2



3



4