

Rinflajs (Rindfleisch)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **3** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g kuvanih u supi junecih rebara
- **400** g kuvanog juneceg ribica ili paufleka
- **po želji** kuvana pileca sitnez iz supe
- **6-7** kuvana šargarepa
- **3** kuvana u supi krompira
- **po želji** kuvani u supi celer i peršun
- **50** g spremljenog rena
- **po želji** paradajz ili beli sos od miroije i belog luka

Priprema

Kada je supa (recept za domacu supu sam ranije objavila) gotova tj. kada je kuvano meso i povrce u njoj, pažljivo ga izvaditi i reati na veci tanjir ili tacnu. Rebrima treba izvaditi kosti, a krompir iseci na polovine. Po želji na tanjir staviti i celer i koren peršuna. Šargarepu ako je kuvana cela iseci na polovine ili manje štapice.

Rinflajs služiti topao jer je tad najlepši i to uz dodatak rena i sosova po izboru. Recept za paradajz i beli sos sam ranije objavila. Licno meni, rinflajs je najlepši uz ren, dok moji ukucani više vole uz sos.

Savet

Rinflajs je najlepša " posledica" supe. Rinflajs (" Rindfleisch") je nemaka re i u bukvalnom prevodu znaci govee meso. U Vojvodinu je stiglo sa Austrougarskom i tu se zadržalo i proširilo na celu zemlju (a i region). Kako nije uvek bilo goveeg mesa vojvodjani su jelo prilagodili pa se supa kuvala i od kokoske, guske ili patke, pa je i

rinflajs sadržao ta mesa. Izvorno rinfajs se služio sa prelivom od rena (klasian sos ili ren pomešan sa pavlakom), kao i sosovima koje je kuhinja Austrougarske preuzela od kuhinje Francuske. Jelo je izuzetno ukusno i zdravo i mada se služi kao predjelo sasvim može biti i glavno jelo.