

Rangnick elogia a Austria por "valentia y energía" en victoria sobre Países Bajos

Ralf Rangnick elogió el "valiente y energético" desempeño de su equipo de Austria, que ganó 3-2 contra los Países Bajos y los ha colocado en la discusión en el torneo a los contendientes para el Campeonato Europeo.

Austria se sorprendió al terminar en el primer lugar del Grupo D, su victoria llegó junto con el empate inesperado de Francia contra Polonia, y Rangnick no descartaría completamente una carrera hasta la final para sus caballos oscuros de alta intensidad.

Austria, a la caza de su primer gran honor

Austria fue derrotada por Francia en su primer partido, pero se ha clasificado por encima de los favoritos del torneo. "Terminar en el primer lugar, es increíble", dijo. "La probabilidad de que ganáramos aquí y Francia no ganara, si hubieras apostado, serías una persona muy rica". Fuimos recompensados por este valiente y energético desempeño.

Cuando se le preguntó si Austria, que probablemente se enfrentará a Turquía o la República Checa en la parte más favorable del sorteo, puede ganar sus primeros honores importantes este verano, adoptó una nota característicamente cautelosa. "Dije hace meses, no creo que sea muy probable ganar los Euros", dijo. "Si alguien me preguntara si puedo descartarlo completamente, todavía no es muy probable. Los muchachos quieren ir lo más lejos posible".

Ronald Koeman estaba descontento con un desempeño de los Países Bajos que, aunque parcialmente redimido por goles de Cody Gakpo y Memphis Depay, los consigna al tercer lugar y una ruta de eliminación potencialmente más difícil.

"Pensamos que la situación sería mejor porque éramos confiados", dijo Koeman. "El partido contra Francia [empatado 0-0] estuvo razonablemente bien como equipo. Pero hoy fue lamentable, porque la gente jugó mal en una serie de aspectos".

Receitas deliciosas: Croquetes de Ervilhas e Batatas com Molho de Cebola e Iogurte

Na cozinha de hoje, temos croquetes recheados de ervilhas e manjeriço, prontos para mergulharem em óleo fervente, e fatias de batata, parcialmente cozidas, esperando ser tostadas sob o grill. Os croquetes de ervilhas serão colocados sobre um monte de brotos de ervilha e ervas. As batatas receberão uma salsa de cebola dourada, pasta de curry e iogurte. Ambos podem ser preparados com antecedência, deixando apenas a cozida para o último minuto.

Os croquetes, grandes e fartos de ervilhas e manjeriço, têm um sabor de wasabi suave. O leve calor realça as ervilhas e traz o manjeriço ao paladar de forma inesperada. Idealmente, a presença de ervilhas deve ser gentilmente sentida, mas você pode adicionar mais ou menos, conforme a vontade.

Da mesma forma, a pasta de curry no molho de iogurte pode sussurrar ou cantar tão alto quanto desejar. Eu escolhi uma pasta suave com um toque de tomate e pimenta do reino, cujos ligeiros tons ácidos fazem a receita dançar. O detalhe importante é não deixá-lo ferver uma vez que você tenha adicionado o iogurte.

Muita da minha alimentação é neste estilo no momento. As receitas a que me sinto atraído podem ser parcialmente preparadas anteriormente no dia, deixando apenas a cozida para o último minuto. Elas são substanciais o suficiente para serem um prato leve principal ou úteis como acompanhamento. Cozinha descontraída para quase todas as ocasiões.

Batatas grelhadas com molho de iogurte ao curry

Use a pasta de curry de **bwin com pl** escolha aqui. (Eu usei pasta bhuna, que lhe deu um leve sabor às vezes ácido e fumegante à salsa.) *Serve 4. Pronto **bwin com pl** 45 minutos*

batatas 400g, do tamanho médio

folhas de caril 30

cebola 1, grande

óleo de amendoim ou **óleo vegetal** 3 colheres de sopa, mais um pouco extra

pasta de curry suave 1-2 colheres de chá

iogurte 250ml

Coloque uma panela profunda com água à ferver, então salgue-a generosamente. Descascar as batatas, então adicioná-las, inteiras, à água. Deixe-as cozinhar por cerca de 15 minutos ou até que elas sejam macias o suficiente para furar facilmente com um espetinho de metal. Remova as batatas da água e reserve para esfriar um pouco.

Aqueça o óleo **bwin com pl** uma frigideira raso, espalhe metade das folhas de caril, frite por um minuto ou dois até quase crocantes, então remova dela com uma colher untada. Reserve.

Descasque a cebola, corte-a finamente, então misture-a ao óleo restante na frigideira raso. Deixe-o cozinhar sobre um fogo baixo a moderado por 15 minutos ou mais, mexendo de tempos **bwin com pl** tempos, até que esteja macio e dourado claro.

Forre uma assadeira com papel alumínio e pré-aqueça o grill do forno. Corte as batatas **bwin com pl** fatias, cada uma com o espessura de algumas moedas de £1. Coloque-as planas na assadeira. Pincele cada fatia com um pouco de óleo de amendoim ou vegetal, então season lightly com sal e cozinhe sob o grill pré-aquecido até que comecem a ficar coradas.

Espalhe as folhas de caril restantes na cebola e deixe-as cozinhar por um minuto ou dois. Quando escurecerem, misture a pasta de curry. Continue cozinhando por alguns minutos até que a cebola seja coberta com a pasta e muito fragrante, então misture o iogurte e remova do fogo.

Quando as batatas estiverem douradas e fritadas, sirva com a salsa de curry e espalhe as folhas de caril reservadas.

Croquetes de Ervilhas e Wasabi com Brotos de Ervilha

Maravilha dourada: croquetes de ervilhas e wasabi com brotos de ervilha.

[igt online casino](#)

Manjeriço e ervilhas com o calor suave e agradável do wasabi. Certifique-se de resfriar a mistura

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bwin com pl

Palavras-chave: **bwin com pl** - **symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-12