



BŐJTI CIBERELEVES

HOZZÁVALÓK:

- 2 liter víz
- 6-8 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál liszt
- 1 dl tej
- 1 dl tejföl
- fél citrom • só

ELKÉSZÍTÉS:

Két liter vízhez adjunk 6-8 gerezd zúzott fokhagymát, s forraljuk föl. A lisztet keverjük el a tejjel és a tejfőllel, habarjuk a vízhez, sózzuk, adjuk hozzá a citrom levét, majd kis lángon keverjük át. Kenyérkockákkal tálaljuk!



RÁNTOTT KARFIOL

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg karfiol
- 3 db tojás
- 2 evőkanál tej
- liszt
- zsömlemorzsa
- só
- olaj

ELKÉSZÍTÉS:

A megtisztított karfiolt rózsáira bontjuk, megmossuk, a nagyobb rózsákat félbe- és negyedbe vágjuk. Sós vízben forrástól számított 3 percig főzzük, majd leszűrjük és lecsepegtetjük. (Nem szabad tovább főzni a karfiolt, mert nagyon megpuhul, és nem lehet panírozni.) Ha kihűlt, az összes rózsát lisztbe, majd tejjel elhabart tojásba, végül zsemlemorzsaába forgatjuk. Ezután forró olajban kisütjük mindet. Rizzsel vagy ízlés szerint más körettel és tartármártással tálaljuk. Ugyanígy készítjük a rántott gombát is. Hidegen is nagyon finom.

SZILVÁS MORZSASÜTI
(cobbler)

HOZZÁVALÓK (12 szelethez):

tészta:

- 20 dkg liszt
- 4 dkg cukor
- 1 tojás • csipetnyi só
- 10 dkg vaj
- 1,5 dl tejszín
- fél csomag sütőpor

gyümölcsös réteg:

- 80 dkg szilva
- 1 evőkanál keményítő
- 10 dkg cukor
- fél teáskanál őrölt fahéj

ELKÉSZÍTÉS:

Egy nagy tálban keverjük össze a gyümölcsös réteg hozzávalóit, tehát a cukrot, a szilvát, a keményítőt és a fahéjat. Egy másik edényben vegyítsük a lisztet, a cukrot, a sütőport és a sót. Morzsoljuk hozzá a vajat. Ha a tészta elég morzsalékos, adjuk hozzá a tejszínt és a villával felvert tojást, majd gyors mozdulatokkal gyúrjuk össze. Minél hidegebb marad a vaj, annál omlósabb lesz a cobbler. Ha a tészta túl lágy, tegyünk még hozzá lisztet.

Kenjünk ki vajjal egy tálat, öntsük bele a gyümölcsös keveréket. A tésztából formázzunk egyforma nagyságú halmokat, és rakjuk a szilva tetejére. (A masszát akár kanállal is a gyümölcsre szaggathatjuk.) Előmelegített sütőben, 170 fokon 35-40 perc alatt süssük aranybarnára.

JÓ ÉTVÁGYAT
KÍVÁNUNK!

