



**MEDVEHAGYMÁS
KRUMPLISALÁTA**

HOZZÁVALÓK:

• 1,5 kg burgonya • 1 csokor medvehagyma • 3 db tojássárgája • 5 evőkanál tökmagolaj • 1 evőkanál mustár • 1 teáskanál só • 1 teáskanál bors • fél citrom leve • 1 teáskanál eritrit (vagy cukor) • 2 dl tejföl • só

ELKÉSZÍTÉS:

A burgonyát sós vízben héjastul puhára főzzük, majd kihűtjük. Megtisztítjuk és apró kockára vágjuk. A medvehagymát alaposan megmossuk és felaprítjuk.

A mártáshoz a tojássárgáját alaposan elkeverjük a mustárral és az eritrittel, majd vékony sugárban hozzácsorgatjuk a tökmagolajat, közben folyamatosan kevergetjük egy kézi habverővel. Megsózzuk, megborsozzuk, belenyomjuk a citrom levét, és jól összekeverjük. Kikeverjük a tejföllel, és ha szükséges, tovább ízesítjük. A mártásba keverjük az apróra vágott medvehagymát és a burgonyakockákat.

Legalább egy órára a hűtőbe tesszük, főtt tojással kínáljuk.



**SONKÁS TÉSZTA
(maradék húsvéti sonkából)**

HOZZÁVALÓK:

• 50 dkg spagettitészta • 5 dl főzőtejszín
• 20-30 dkg füstölt sonka • 20 dkg sajt
• só • bors • petrezselyemzöld
• olaj

ELKÉSZÍTÉS:

A tésztát sós vízben kifőzzük a csomagoláson található utasítás szerint, majd leszűrjük.

A maradék húsvéti sonkát felkockázzuk, és egy kevés olajon megpirítjuk. Felöntjük a tejszínnel, megsózzuk, megborsozzuk, majd hozzákeverjük a tésztát. Alaposan összeforgatjuk, majd reszelt sajttal és aprított petrezselyemmel megszórva tálaljuk.



**Rácsos mákos
sütemény**

HOZZÁVALÓK:

A tésztához: • 5 dl finomliszt • 15 dkg zsír • kevés szóda bikarbóna • 10 dkg porcukor • só • 1 dkg élesztő • 1,5 dl tej • kevés cukor • 2 tojássárgája
A kenéshez: • sárgabaracklekvár
A töltelékhez: • 5 dl darált mák

ELKÉSZÍTÉS:

A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, kevés szóda bikarbónát szórunk hozzá. Ezután hozzáadjuk a porcukrot, pici sót, az élesztőt, amit előtte a tejjel és kevés cukorral felfuttattunk, végül hozzáadjuk a tojássárgáját. A tésztát összegyúrjuk, kétfelé osztjuk. Az egyik felét peremes tepsi aljára nyújtjuk, lekenjük sárgabaracklekvárral, a másik felét félretesszük, abból készül majd a rács a töltelék tetejére.

A töltelékhez kevés tejjel felfőzzük a mákos-porcukros keveréket. Ízesítjük reszelt citromhéjjal és előre beáztatott mazsolával. Lazán hozzákeverjük a tojásfehérje keményre vert habjával, és a tésztára kenjük.

A félretett tésztából berácsozzuk a tetejét. A rácsot lekenjük tojássárgájával, és 180 Celsius-fokon megsütjük a süteményt. Nem kell megijedni, sütés közben a töltelék kissé folyós lesz, de ha kihűl, szépen lehet vágni.



**JÓ ÉTVÁGYAT
KÍVÁNUNK!**