



FRISÍTŐ, HIDEG PARADICSOMLEVES

HOZZÁVALÓK:

• olívaolaj • 1 nagyobb fej vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma • 70 dkg friss paradicsom • 0,5 l zöldséglevés-alaplé • só, bors • friss bazsalikom • 1 csokor petrezselyem • turbolya • 1 csipet köménymag • néhány levél menta

ELKÉSZÍTÉS:

1. A paradicsomok alját keresztben bevágjuk, majd néhány percre forró vízbe tesszük.
2. A forró vízből kivett paradicsomokat jeges vízbe tesszük. Néhány perc múlva, ha a paradicsom lehűlt, könnyedén le tudjuk szedni a héját.
3. Az apróra vágott vöröshagymát az olívaolajon megpirítjuk, majd hozzáadjuk az áttört fokhagymát is, és együtt pirítjuk tovább.
4. Ha a hagyma már kezd barnulni, akkor hozátesszük a meghámozott és apró kockákra vágott paradicsomot és a fűszereket.
5. Fedő alatt puhára főzzük a paradicsomokat. Ha már kieresztette a levét, le vesszük a tűzről, és botmixerrel összeturmixoljuk.
6. A paradicsomos pürét felöntjük annyi zöldséglevessel, hogy elérje a megfelelő állagot.
7. Egyet rotyantunk rajta, és kész.

Legfinomabb, ha hidegen tálaljuk – pirított kenyérrel, grissinivel, krutonnal.



TÖLTÖTT KRUMPLI

HOZZÁVALÓK:

• 12 közepes nagyságú krumpli • 5 dkg szalonna • 5 dkg sonka • sültburgonya-fűszersó • 6 dkg camembert szeletelve (vagy másmilyen sajt) • 2 fej lilahagyma karikázva • étolaj szükség szerint

ELKÉSZÍTÉS:

1. Az egészben hagyott, héjas krumplikat nagyon alaposan megmossuk, kefével lesikáljuk, az esetleg hibás részeit eltávolítjuk.
2. Ezután minden krumplit bevagdosunk keresztben kb. 3/4 részig 3 milliméter vastag szeletekre, de úgy, hogy a krumpli alja egyben maradjon.
3. Egy ecset segítségével minden burgonyaszemet jól bekenünk a fűszersóval elkevert étolajjal úgy, hogy az olaj a vágásokba is befolyjon.
4. A krumplikat sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk. A tepsit 200 fokon sütőbe rakjuk, és a krumplikat puhára sütjük kb. 40-45 perc alatt.
5. A sütés után a krumplik vágásaiba vékony sajtszeleteket, hagymakarikákat, szalonna- és sonkaszeleteket, valamint kolbászkarikákat rakunk.
6. A megtöltött krumplikat még 10 percre visszataljuk a sütőbe, és tovább sütjük 200 fokon.

Tejfőlel, metélőhagymával díszíthetjük.



BARACKOS KRÉMTÚRÓ

HOZZÁVALÓK:

• 24 dkg felezett, puha őszibarack (vagy befőtt) • 1,5 dl narancslé • 25 dkg túró • 5 dkg kristálycukor • 1 csomag vaníliás cukor • 1 dl habtejszín • 10 dkg étcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tetszés szerinti alakú süteménykiszúróval 4 db apró formát szűrünk ki 1-1 őszibarackból. A többit egy tálba tesszük a narancslével együtt, és botmixerrel pürésítjük. Simára keverjük a túrókat a kristály- és a vaníliás cukorral, ezután óvatos mozdulatokkal beleforgatjuk a kemény habbá vert tejszínt.
2. 4 db pohárba rétegezzük a barackpürét, a durvára reszelt étcsokoládét és a túrókrém felét. Elosztjuk rajta a megmaradt pürét és túrókrémet, végül megszórjuk a maradék csokival. A barackfigurákkal díszítve tálaljuk.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

