



Tavaszi bárányleves

HOZZÁVALÓK (5-6 személyre):

• 1 jól megtisztított bárányleves, • 3-4 sárgarépa, • 1 petrezselyemgyökér, • 1 kisebb zellergumó, • 2 csokor újhagyma, • 1 csokor medvehagyma vagy 2-3 szál új fokhagyma, • 5 dkg rizs, • 2 tojássárgája, • 20 dkg tejföl, • só, ecet.

ELKÉSZÍTÉS:

A bárányleveset hideg vízben feltesszük főni, majd lehabozzuk, megsózzuk, és csendes tűzön majdnem puhára főzzük. Hozzáadjuk a vékony csikokra vágott gyökereket, majd 10 perc főzés után a felkarikázott újhagymát (szárával együtt) meg a rizst. További 10-15 percig főzzük, majd legirozzuk a tejjel és kevés forró lével elkevert tojássárgájával. Jól összeforrósítjuk, de már vigyázunk, hogy ne forrjon fel. Szükség szerint utanasózzuk, ecettel enyhén megsavanyítjuk, illetve megszórjuk a felaprított medvehagymával.



Fűszervajas-sajtos karaj

HOZZÁVALÓK:

• 4 szelet karaj (csont nélküli), • só, bors, • 10 dkg vaj, • 20 dkg trappista sajt, • 1/2 csokor petrezselyemzöld, • 4 szelet sonka, • 2-3 db főtt tojás, • 20 evőkanál liszt (csapott), • 3 db tojás, • 30 evőkanál zsemlemorzsa, • 5 dl napraforgóolaj.

ELKÉSZÍTÉS:

1. A karajt felszeleteljük, kiklopfoljuk, megsózzuk, megborsozzuk.
2. A szobahőmérsékletű vaját a reszelt sajttal alaposan összedolgozzuk. Hozzáadunk egy kevés sót, borsot és aprított petrezselyemzöldet.
3. A hússzeletek egyik oldalára kenjük a vajas töltelék, ráteszünk 1-1 szelet sonkát és néhány karikára vágott főtt tojást. Beborítjuk a hús másik oldalával, és hústüvel rögzítjük, hogy ne folyjon ki a töltelék.
4. A szokásos módon bepanírozzuk a húst: lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk, majd forró olajban, fedő alatt kisütjük.



Sajtós pincekifli

HOZZÁVALÓK:

A TÉSztÁHOZ: • 5 dkg élesztő, • 2 teáskanál cukor, • 2 dl tej, • 70 dkg liszt, • 2 teáskanál só, • 2 db tojás, • 1 pohár kefir (kicsi), • 1 dl olaj.

A TÖLTÉLÉKHEZ: • 20 dkg olvasztott margarin, • 1 teáskanál só, • 20 dkg sajt.

A KENÉSHEZ: • 1 db tojás.

ELKÉSZÍTÉS:

1. Az élesztőt felfuttatjuk a cukros tejben. A lisztben elkeverjük a sót, majd az összes hozzávalóval és az élesztővel együtt jól kidolgozzuk a tésztát. Hat részre osztva kis cipókat formálunk. Így pihentetjük le-takarva 30 percet.
2. Mind a hat cipóból 1-1 nagy tányér nagyságú lapot nyújtunk. Egy lapot megkenünk a sóval elkevert, olvasztott margarinnal, megszórjuk reszelt sajttal. Egy másik lapot fektetünk rá, amivel ugyanígy járunk el. Éles késsel vagy pizzavágóval 6 cikkre vágva, kívülről befelé haladva feltekerjük. Ismét pihentetjük fél órát.
3. Megkenjük felvert tojással, és durva szemű sóval megszórjuk. Előmelegített sütőben, 200 fokon pirosra sütjük.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!