

OTTHONUNK ÉTKEI: BORJÚPÖRKÖLT GALUSKÁVAL ÉS ALMÁS RÉTES

Mi kelthetné fel jobban az otthonosság, bőség, jóllét kellemes érzését, mint egy jó pörkölt és egy finom rétes? Ezeknek az étkeknek az említése szinte mindenkiben ugyanazt a jóleső ízt idézi fel... Pedig ahány ház, annyi kicsi különbség e jól ismert ételek elkészítésében. Az Opera Café séfje is használ egy-két ritkábban alkalmazott összetevőt, hogy népszerű ételeink íze egyedibb legyen.

BORJÚPÖRKÖLT GALUSKÁVAL

Hozzávalók:

1 kg borjúlapocka
15 dkg paprika
10 dkg paradicsom
2 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
20 g őrölt pirospaprika
csipet kömény
csipet őrölt fekete bors
só ízlés szerint
1 evőkanál sertézsír
1 csokor snidling

Elkészítés:

1. Először pörköltalapot készítünk: zsíron megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát, hozzáadjuk a kockára vágott paradicsomot és paprikát, amit újra lepirítunk. Majd lehúzzuk

a tűzről, hozzáadjuk a paprikaport, a sót és a fűszereket. Jól elkeverjük.

2. A húst kockákra vágjuk, forró serpenyőben körbepirítjuk.
3. Hozzáadjuk a pörköltalaphoz.
4. Vízrel felöntve apránként zsírára pirítjuk.
5. A végén kívánt sűrűségűre forraljuk vissza.

Galuska elkészítése:

Hozzávalók:

1 doboz tejföl
250 g liszt
5 tojás

Elkészítés:

1. A tejfölt, sót, lisztet, tojást összekeverjük.
2. Lassú forrásban lévő, sós vízbe szaggatjuk.
3. Kifőzzük, leszűrjük.

A képen látható módon tálaljuk, apróra vágott snidlinggel díszítjük.



ALMÁS RÉTES

Hozzávalók:

1 kg alma
csipet őrölt fahéj
csipet só
kevés cukor
réteslap
barna vaj (felfőzött, barnulásig hevített vaj)
10 dkg kekszmorzsa

Elkészítés:

1. Az almákat megtisztítjuk, kicsumázzuk, vékony szeletekre vágjuk, fűszerekkel ízesítjük.
2. Összekeverjük a kekszmorzsával.
3. A réteslapokat rétegesen megvajazzuk, majd az almás töltéket az egymásra tett réteslapokra töltjük, és az egészet henger alakúra feltekerjük.
3. 160 fokon aranyárára sütjük, vastagságtól függően kb. fél óra alatt.

VANÍLIAMÁRTÁS

Hozzávalók:

40 g cukor
1 dl tej
2,5 dl tejszín
1 rúd vanília
2 tojás sárgája
2 egész tojás

Elkészítés:

1. Gőz felett az összes hozzávalót kb. 80 fokra hevítjük folyamatos kevergetés mellett.
2. Majd lehűtjük, és hűtőben tartjuk tálalásig. ♦