



SOROZAT –
A SÉF AJÁNLATA

SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA, 21 étterem

KÉP –
KAUNITZ TAMÁS

Klasszikusok könnyedén

CSÜLÖK „JÓASSZONYY MÓDRA”

Akár kezdőként, akár magabiztosan mozgunk a konyhában, egy-egy jó recept, néhány trükk vagy valamilyen újítás mindig jól jön. Átalakítva az ismert mondást, úgy is fogalmazhatunk: egy jó háziasszony holtig tanul. Hol egy idősebb nőrokontól, hol egy barátnőtől, hol egy főzőműsorból... Az igazán szerencsések pedig a vérbeli profiktól, vagyis a szakácsoktól kaphatnak tanácsokat. A *Pest-Buda* szakácsa szerint például így tehetünk ünnepi ebédet a húsvéti asztalra:

◆ Hozzávalók (4 személyre)

4 db malaccsütlök, 1 fej vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 1,5 kg parázsburgonya (apró, gömbölyded újkrumpli), 10 dkg petrezselyem, 1 nagyobb sárgarépa, 1 fehérrépa, 20 dkg ecetes gyöngyhagyma, 2 dkg paradicsompüré, 10 dkg vaj, só, egész bors, babérlevél, egész kömény

Elkészítés:

1. A csütlöket hideg vízben feltesszük a sóval, a babérlevéllel, az egész borssal, a fokhagymával és a fél hagymával. Puhára abáljuk, majd ha a hús megfőtt, a levet leszűrjük, és félretesszük, a csütlöket pedig letakarva pihentetjük.
2. A héjas parázsburgonyát feltesszük főzni sós, egész köményes, babérleveles meleg vízbe. Ha kész, megtisztítjuk.
3. Az olajjal megkent csütlöket kiolajozott tepsibe tesszük, és mellé rakjuk a répákat, illetve a vöröshagyma másik felét. 160 fokos sütőben 20 perc alatt ropogósra sütjük.
4. A sült zöldségeket egy serpenyőben a paradicsompürével tovább pirítjuk, majd felöntjük annyi abaléval, hogy az egy ujjnyira ellepje. 15–20 percig letakarva főzzük, ízlés szerint sóval, borssal és kevés cukorral ízesítjük. Ha kész, leszűrjük, és 5 dkg szobahőmérsékletű vajjal krémesítjük, sűrítjük. (Ezt már nem főzzük.)
5. Tálalás előtt a burgonyát a vaj másik felén megpirítjuk, majd hozzáadjuk a lecsepegtetett ecetes gyöngyhagymát. Megszórjuk sóval, borssal és petrezselyemmel, végül összeforraljuk egy bő kanál pecsényelével. ◆





SZUBJEKTUM

KIÁLLÍTÁS

Kortárs magyar fotográfia
Variációk portréra

2017

04.08. — 05.31.

Várkert Bazár,
Déli paloták I. emelet

NYITVATARTÁSI IDŐ:
kedd - vasárnap, 10:00 - 18:00

BELÉPŐJEGY:
1 000 Ft



VÁRKERT
BAZÁR



Budapest FotóFesztivál