



I. Menü

Sütőtök krémleves

Hozzávalók:

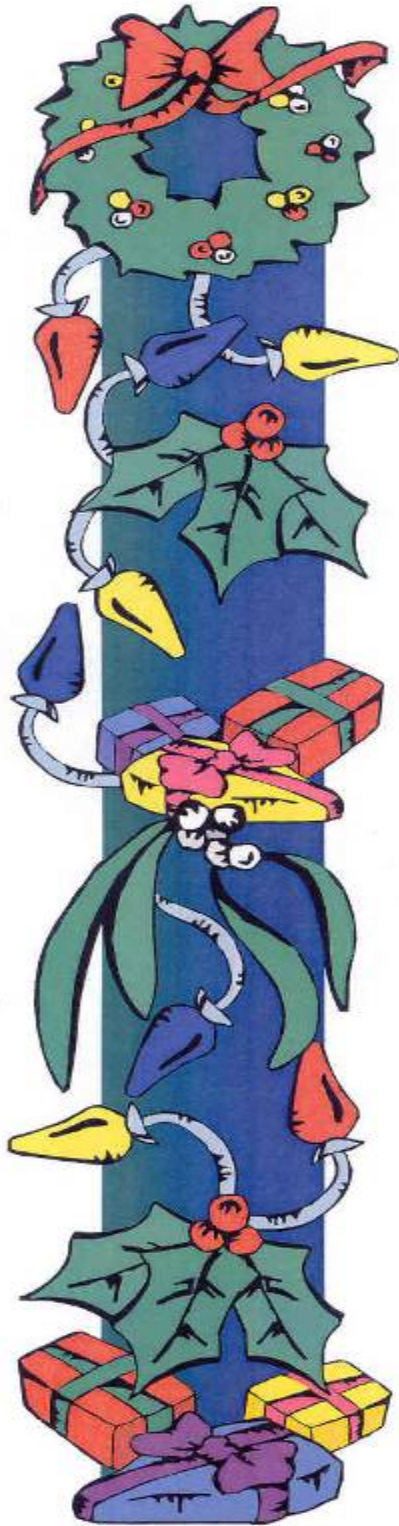
1,5 kg kanadai sütőtök (hosszúkás),
1 fej vöröshagyma,
3 liter víz,
3 dl főzőtejszín,
só, fehérbors,
1 teáskanál barnacukor,
1 evőkanál liszt,
1 evőkanál vaj,
pirított tökmag.

Elkészítés: A vajat felmelegítjük és megdinszteljük benne a vöröshagymát, beletesszük a felkockázott sütőtököt, megszórjuk barnacukorral és pároljuk kb. 10 percig. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, sózzuk, borsozzuk és pároljuk, amíg puha nem lesz. bot mixerrel pépesítjük, felöntjük a maradék vízzel és behabarjuk tejszínnel. Tálaláskor megszórjuk pirított tökmaggal.

Pulykasült

kb. 2,5 kg-os pulykamell filé
1 fej fokhagyma,
1l sima pasztőrözött tej,
só, bors,
1 evőkanál méz,
krumpli,
Alexander körte (1 db fő !)

Elkészítés: A fokhagymát szétnyomjuk és elkeverjük tejben. A húst beletesszük ebbe a lébe legalább 48 órára és hűtőben tartjuk vagy kint (tél). Sütés előtt 3 órával kiszedjük a húst, letisztítjuk a fokhagymától, megszórjuk, megborsozzuk, ha nagyon szétterülne a tepsiben, akkor spárgával lazán összekötjük, aláteszünk 1-2 kanál zsiradékot, esetleg kevés fehérbort vagy vizet, letakarjuk alufóliával és elkezdjük sütni 180 fokon egy és negyed óráig, azután



levesszük a fóliát és folytatjuk a sütést még kb. 45 - 60 percig. Amikor már puha, a tetején szétkenjük az 1 kanál mézet (karamellizáljuk) és pirosra sütjük. A párolási és sütési idő a hús súlyától függ.

Köret: ehhez a sült höz vajos krumplipüré és párolt körte illik. A körtét meghámozzuk, félbevágjuk és szeles lábasban, enyhén cukros, fahéjas szegfűszeges vízben megpároljuk kb. 15 percig.

Fehérbort lehet hozzáadni. A párolás kevés vízben és lassú tűzön történjen.

Almás tekercsek

1 kg alma (8 gerezdre vágva, cukorban, fahéjban megforgatva),

25 dkg vaj,

5 dkg élesztő,

só,

3 dl tej,

5 tojás,

1 citrom reszelt héja,

1 vaníliás cukor,

15 dkg cukor,

80-100 dkg finomliszt.

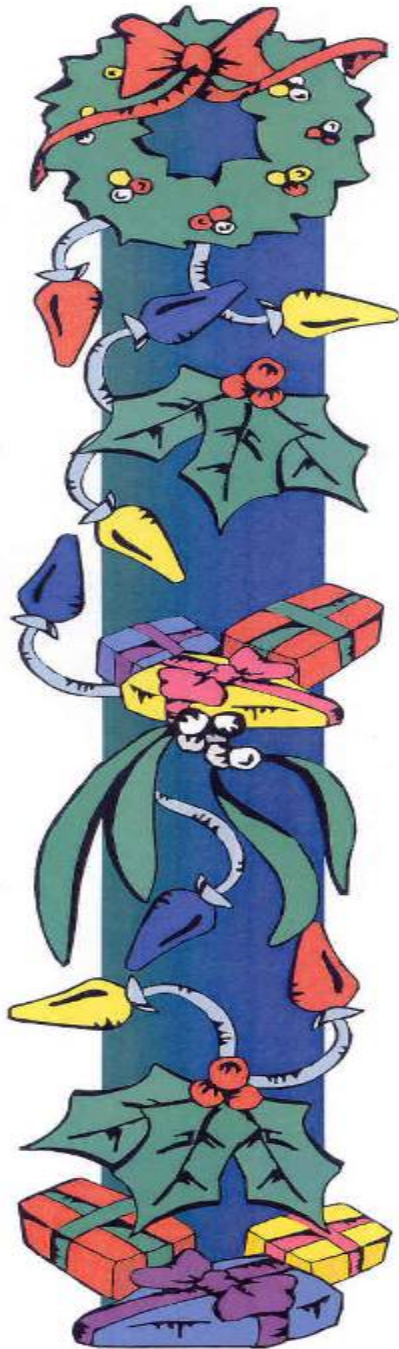
Elkészítés:

Felfuttatjuk cukros tejben az élesztőt.

Amíg az élesztő kel, addig kb. 60 dkg szitált lisztet összemorzsolunk vajjal.

Amikor az élesztő megkelt, beleteszünk a kovászbba 4 tojást, csipet sót, cukrot, citromhéjat és vaníliás cukrot és majd összekeverjük.

A folyadékot ráöntjük a vajos lisztre és addig dagasztjuk a tésztát, amíg nem kezd leválni az edény faláról, közben a lisztet folyamatosan lassan adagoljuk. A tésztát legalább kétszer kell keleszteni. A kész tésztát két részre osztjuk, kinyújtjuk és háromszögeket vágunk ki. Mindegyik aljára teszünk egy gerezd almát és feltekerjük. A kész tekercsek tetejét belemártjuk a felvert tojásba, utána a cukorba és ráfektetjük a kivajazott tepsire. Közepes lángon (170-180) sütjük.



II. Menü

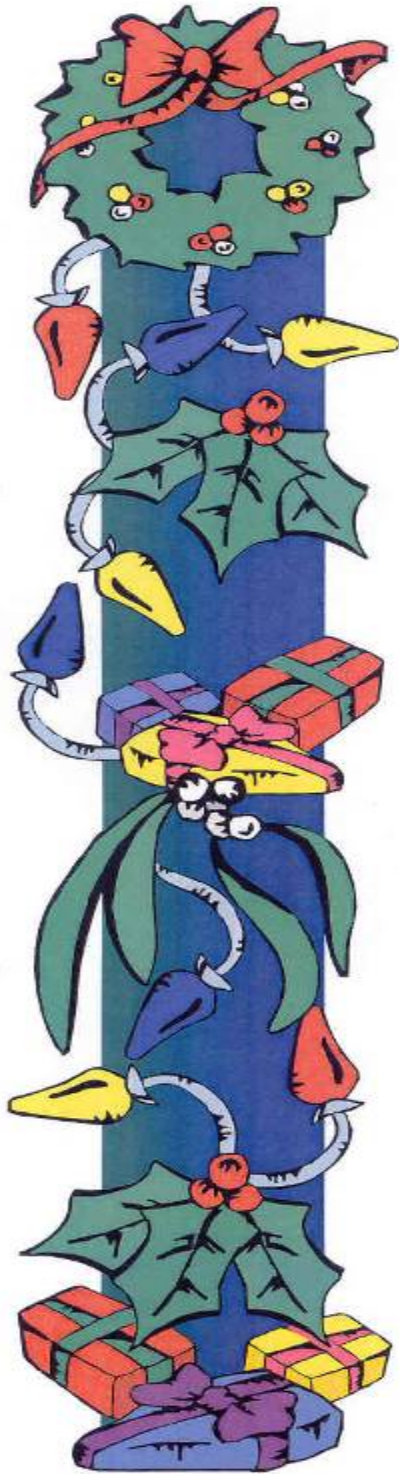
Vargánya krémleves

Hozzávalók:

10 dkg szárított vargánya,
3-4 db közepes burgonya,
1 db sárgarépa,
1 db kisebb fehérrépa,
1 fej hagyma,
3 liter víz, só, fehérbors,
1 teáskanál barnacukor,
3 dl főzőtejszín,
1 evőkanál liszt,
1 evőkanál vaj,
1 db hízott kacsamáj.

Elkészítés:

A gombát leöblítjük és beáztatjuk forró vízbe. A vajat felmelegítjük és megdinszteljük benne a vöröshagymát, beletesszük a felaprított gombát, sárga-és fehérrépát, megszórjuk barnacukorral és pároljuk kb. 15 percig. Beletesszük a felkockázott krumplit, felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, sózzuk, borsozzuk és pároljuk, amíg a zöldségek megpuhulnak. Bot mixerrel pépesítjük, felöntjük maradék vízzel és behabarjuk tejszínnel, hogy a leves tetején ne keletkezzen kéreg, tegyünk rá apró vajdarabkákat (csak a legtetejére). Tálaláskor tegyünk a tányérokba sült kacsamáj szeleteket és szórjuk meg az apróra vágott petrezselyemzölddel.



Kacsasült

Hozzávalók:

Hozzávalók: 3 kg-os hízott kacsza (májas),
só, bors, fokhagyma,
1 evőkanál méz.

Az előkészített kacsát sütés előtt megsózzuk és legalább 6-8 órára a hűtőbe tesszük.

Sütés előtt kenjük meg a pépesített fokhagymával és borsozzuk meg.

180 fokon sütjük alufólia alatt. 1,5 óra múlva levesszük a fedőt és folytatjuk a sütést legalább még 45-60 percig. Amikor a hús puha lesz, bekenjük mézzel a kacsát és pirosra sütjük.

Köret:

párolt lila káposzta és cékla saláta.

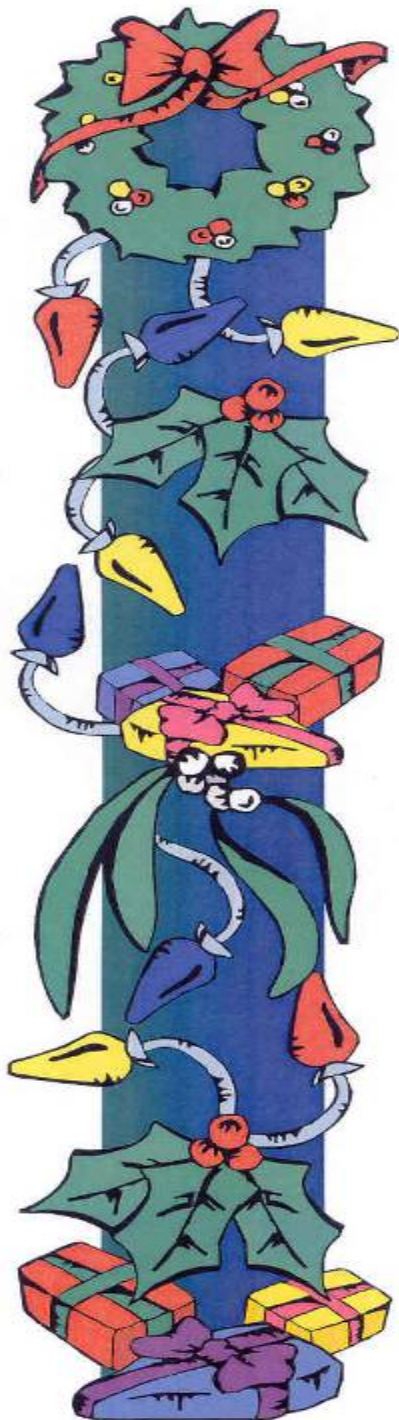
1 kg cékla,
só, feketebors,
3-4 gerezd fokhagyma,
maréknyi dió,
4 dl tejföl.

Elkészítés:

A főtt (kb. 20 perc) megtisztított céklát lereszeljük a nagy lyukú reszelőn. Megsózzuk ízlés szerint, beleteszünk egy csipetnyi feketeborsot, zúzott fokhagymát, sodrófával aprított diót, tejfölt és összekeverjük.

Kiváló köret a pulykasülthöz is.

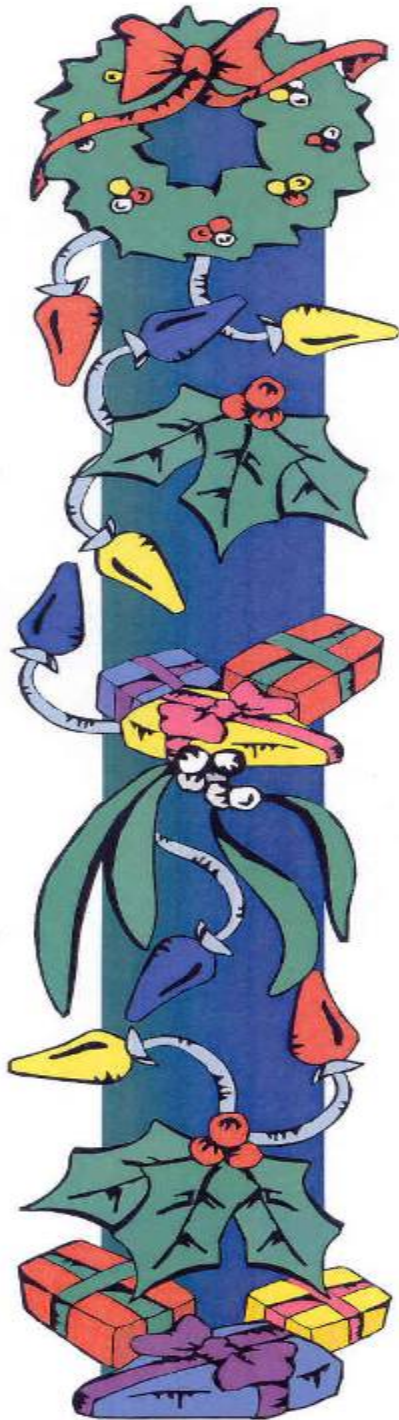
Mákos és diós tekercs



25-25 dkg cukrozott darált dió és máktötelék,
25 dkg vaj,
5 dkg élesztő,
só,
3 dl tej,
5 tojás,
1 citrom reszelt héja,
1 vaníliás cukor,
15 dkg cukor,
80-100 dkg finomliszt.

Elkészítés:

Felfuttatjuk cukros tejben az élesztőt. Amíg az élesztő kel, addig kb. 60 dkg szitált lisztet összemorzsolunk vajjal. Amikor az élesztő megkelt, beletesszük a kovászba a 4 tojást, csipet sót, cukrot, citromhéjat és vaníliás cukrot, majd összekeverjük. A folyadékot ráöntjük a vajas lisztre és addig dagasztjuk a tésztát, amíg nem kezd leválni az edény faláról, közben a lisztet folyamatosan lassan adagoljuk. A tésztát legalább kétszer kell keleszteni. A kész tésztát két részre osztjuk, kinyújtjuk és megszórjuk dió- és máktötelékkel és feltekerjük. A kész tekercsek tetejét megkenjük a felvert tojással és ráfektetjük a kivajazott tepsire. Közepes lángon (170- 180 fokon) sütjük körülbelül 30 percig.



Saját receptem :

Partnerek :

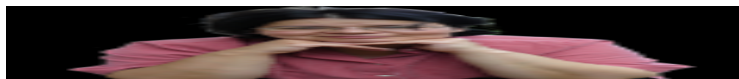
Közzéteszi
a www.borteka.hu



www.gasztrokalandor.hu



www.serpenyo.hu



www.tundus.hu

és

HÁZTARTÁS.COM

www.haztartas.com



www.borteka.hu

Közvéteszi

a www.borteka.hu