



## HOSSZÚHETÉNYI VENDÉGVÁRÓK

- 1 Tárkonyos raguleves tejföllel és csalános, petrezselymes krumpligombóccal:

Hozzávalók:

- hagyma
- zsír
- szürkemarhahús
- sárgarépa
- petrezselyem
- zeller
- tárkony
- só
- bors
- sertéshús
- főtt krumpli
- tojás
- liszt
- csalán
- tejföl

Elkészítése:

A hagymát zsírban megdinszteljük, hozzáadjuk a feldarabolt szürkemarhahúst és fehérre pirítjuk. A petrezselyemmel, a zellerrel és a sárgarépával összefőzzük, majd felöntjük vízzel. Ízlés szerint fűszerezzük tárkonnyal, sóval és borssal. Amikor a hús már  $\frac{3}{4}$  részben megfőtt, hozzáadjuk a kockára vágott sertéshúst.

Közben elkészítjük a gombócokat: A főtt krumplit tojással, liszttel összedolgozzuk, majd hozzáadjuk a blansírozott, felaprított csalánt. A kész masszából gombócokat formázunk, majd beletesszük főni a levesbe. Amikor elkészült, az egészet tejfölösen behabarjuk. A végén „összerottyantjuk” az egészet.

2. Pikáns lecsó:

Hozzávalók:

- zsír
- hagyma
- paprika
- paradicsom
- só
- bors
- pirospaprika

Elkészítése:

A hagymát, a paprikát és a paradicsomot egyszerre megdinszteljük a zsírban. Ezt sózzuk, borsozzuk és pirospaprikával megszórjuk.

3 Csalános pulykamáj töltike:

Hozzávalók:

- csalán
- tojás
- pulykamáj
- só
- bors

Elkészítés:

A májat lekaparjuk, majd hagyományos módon fasírozottat készítünk belőle blansírozott csalánnal. A gombócokat tárcsán megsütjük.

4. Tyúkhúr saláta olajos, ecetes öntettel

5. Csalános, májas töltött martilapu:

Hozzávalók:

- pulykamáj
- tojás
- só
- bors
- csalán
- tejföl
- sajt
- martilapu

Elkészítése:

A májat lekaparjuk, majd hagyományos módon fasírozottat készítünk belőle tojással, hagymával, zsemlemorzsával, borssal és blansírozott csalánnal. Az így elkészült töltelékert martilapuba tekerjük és jénai tálba fektetjük. A tejfölt összekeverjük reszelt sajttal és a jénai tálba öntjük. Faszéven megsütjük.

6. Káposztasaláta

Hozzávalók:

- káposzta
- hagyma
- alma
- mustármag
- vörösborecet
- cukor
- só
- bors

Elkészítése:

A hagymát, az almát és a káposztát felszeleteljük. A mustármagból, a vörösborecetből, a cukorból, a sóból és a borsból vízzel öntetet készítünk és a salátára öntjük.

7. Grillezett csirke:

Hozzávalók:

- rozmaring
- étolaj
- csirke
- só

Elkészítése:

Rozmaringos-olajos pácot készítünk és bepácoljuk a csirkehúst. Tárcsán megsütjük.

8. Lángos

