



KÁRÁSZI FALUSZÉPÍTŐK

1. Rozmaringnyárs szarvasgombával és pulykamájjal, valamint paradicsomsalsával

Hozzávalók:

- rozmaringágak
- szarvasgomba
- fokhagyma
- pulykamáj
- zsír
- alufólia
- só
- paradicsom
- hagyma
- petrezselyem
- bors
- étolaj

Elkészítése:

A rozmaringágakat nyársként használjuk és ráhúzzuk a szeletelt szarvasgombát, fokhagymát és a pulykamájat felváltva. Megsózzuk, zsírral megkent alufóliába csomagoljuk. Parázon kisütjük.

Közben elkészítjük a salsát (mártogatóst). A paradicsomot, a hagymát, a petrezselymet felaprítjuk nagyon kicsi darabokra, és kevés sóval, borssal fűszerezzük. Étolajjal összekeverjük.

2. Filézett töltött csirke zsályás piritott burgonyával:

Hozzávalók:

- egész csirke
- só
- bors

- rozmaring
- szarvasgomba
- sertéslapocka
- hagyma
- paprika
- sárgarépa
- fehérrépa
- fokhagyma
- zsálya
- zsír
- burgonya



Elkészítése:

A csirkét egészben hagyjuk, kicsontozzuk, a belsejét sóval, borssal, rozmaringgal és szarvasgombával ízesítjük.

Elkészítjük a töltelék: A lapockát ledaráljuk. Apróra vágott hagymával, paprikával, sárgarépával, fehérrépával, sóval, borssal, fokhagymával serpenyőben összepirítjuk. Ezt a filézett csirkébe beletöltjük, majd összekötözzük húst. Kizsírozott alufóliában, parázsban sütjük 2 órán át.

3. Sáfrányos marhahús pogácsa fokhagymás pirítóson vörösboros mártással:

Hozzávalók:

- darált marhahús
- sáfrány
- só
- bors
- hagyma
- zsiradék
- fokhagyma
- kenyér
- vörösbor
- cukor
- zsálya
- menta
- rozmaring

Elkészítése:

A darált húst összekeverjük a sáfránnyal, sóval, borssal és az apróra vágott hagymával. Lapos pogácsákat készítünk belőle, majd forró tárcsán, parázs felett kevés zsiradékban kisütjük. A fokhagymás pirítóst is tárcsán sütjük meg.

A mártáshoz a vörösborot a karamellizált cukorral, a zsályával, a mentával és a rozmaringgal sűrűsödésig összefőzzük.

4. Fahéjas, szegfűszeges alma fehérboros gyömbérral:

Hozzávalók:

- alma
- fahéj
- szegfűszeg
- alufólia
- fehérbor
- gyömbér
- cukor

Elkészítése:

Az egész almát megtűzdeljük egész fahéjjal és szegfűszeggel. Alufóliába csomagolva sütjük parázsban 20 percig.

A cukrot karamellizáljuk, majd rászórjuk a zsüliennre (vékony, egyforma csíkokra) vágott friss gyömbérral. Felöntjük fehérborral és sűrűsödésig főzzük. Az elkészült alma mellé rakjuk tálaláskor.

