



## KULTÚRPART

### 1. Töltött csirke:

#### Hozzávalók:

- csirkecomb
- máj
- gomba (champion)
- kakukkfű
- petrezselyem
- majoránna
- káposztalevél
- alma
- só

Elkészítés: A csirkecombokat bőröstül előfőzzük (ebből az alapléből készíthetjük majd a pacallevest). Elkészítjük a tölteléket: a májat és a gombát apróra vágjuk, kakukkfűvel, zöldfűszerekkel és majoránnával ízesítjük, ezt betöltjük a csirkecomb bőre alá, majd vaslapon pirítjuk. Blansírozott (1-2 percre forró vízbe dobott, majd lehűtött) káposztalevélben párolt almával tálaljuk.

### 2. Pirított sertésérmék:

#### Hozzávalók:

- sertéslapocka
- gomba
- hagyma
- paprika
- fokhagyma
- só
- bors

#### Elkészítés:

A lapockából érmeket szelünk fel, amelyeket vaslapon megpirítunk. Amikor már majdnem elkészült, hozzáadjuk a feldarabolt gombát, hagymát és paprikát. Sóval és borssal ízesítjük.

### 3. Vegyes pörkölt szürkemarha és sertéshúsból:

### Hozzávalók:

- zsír
- hagyma
- fűszerpaprika
- sárgarépa
- zeller
- krumpli
- vargánya
- rókagomba
- szürkemarhahús
- sertéshús

### Elkészítés:

Hagyományos pörköltalapot készítünk, amelyhez hozzáadjuk a kétféle húst és felöntjük vízzel. Beletesszük a feldarabolt zellert, sárgarépát, krumplit, vargányát és rókagombát.

### 1. Pacalleves:

#### Hozzávalók:

- marha velős csont
- pacal
- egész bors
- leveszöldség
- tojás sárgája
- tejföl
- almaecet
- titkos összetevő (korpacibere)
- literenként 1 fej fokhagyma

Elkészítése: A marha velős csontot feltesszük főni a csíkokra vágott pacallal, az egész borssal, fokhagymával és a leveszöldséggel. Felére beforraljuk, majd behabarjuk tojássárgás-tejfölös eresztéssel. Almaecetet és korpaciberét teszünk bele. Főzési idő kb. másfél óra.

