

MECSEKERDŐ

1. Szürkemarha gulyás

Hozzávalók:

- zsír
- hagyma
- paradicsom
- paprika
- marhahús
- só
- bors
- fokhagyma
- őrölt kömény
- csípős paprika
- babérlevél
- pirospaprika
- sertéslapocka
- sárgarépa
- fehérrépa
- krumpli

Elkészítése:

A hagymát kockára vágjuk, zsiradékon üvegesre pirítjuk. Beletesszük a paradicsomot, a paprikát és a kockára vágott marhahúst. Ízesítjük sóval, borssal, fokhagymával, őrölt köménnyel, csípős paprikával és babérlevéllel. Ha a hús megpárolódott, megszórjuk pirospaprikával és felöntjük vízzel. Ha már félig megfőtt a marha, hozzáadjuk a sertéslapockát. Amikor a hús már majdnem megfőtt, beletesszük a sárgarépát, a fehérrépát és a krumplit.

2. Vörösboros máj:

Hozzávalók:

- vörösbor
- hagyma
- majoránna
- alma
- őrölt fahéj
- burgonya
- máj

Elkészítése:

A májat bepácoljuk 2-3 órára vöröshagymával, majoránnával, almával, vörösborral és őrölt fahéjjal. Tárcsán kisütjük és vörösborral felöntjük. Köretnek vékonykarikára vágjuk a burgonyát, a tárcsa szélén sütjük, miközben a vörösboros szafttal locsolgatjuk.

3. Mézes-almás csirke:

Hozzávalók:

- vöröshagyma
- fokhagyma
- só
- bors
- méz
- étolaj

Elkészítése:

A húst bepácoljuk a vöröshagymából, fokhagymából, mézből, étolajból álló pácba, melyet sóval, borssal fűszereztünk. Tárcsán kisütjük. Köretnek a sárgarépát felkarikázzunk és tárcsán megsütjük, miközben locsolgatjuk a hús szaftjával.

4. Káposztasaláta sárgarépával:

Hozzávalók:

- káposzta
- répa
- só
- őrölt kömény
- ecet
- víz
- cukor
- fehérbor

Elkészítése:

A káposztát és a répát felszeleteljük. A sóból, őrölt köményből, ecetből, vízből, cukorból és a fehérborból megcsináljuk az öntetet és ráöntjük a salátára.

