



SZÉKÖLYÖK

(GYŐZTES CSAPAT)

1. Szürkemarha csorba (leves)

Hozzávalók:

- szürkemarhahús
- sárgarépa
- vöröshagyma
- fokhagyma
- lestyanlevél
- só, bors
- petrezselyem
- borslé (korpacibere)

Elkészítése:

A hús előfőzése után a levet átszűrjük. Ezután beletesszük a zöldségeket. A főzés végén savanyítjuk borslével. Korpacibere: rozs vagy búza korpáját cserép- vagy faedénybe tesszük, forró vízzel leöntjük. Néhány nap alatt meleg helyen savanyúvá erjed. (Erdélyben „savanyító”-nak is nevezik.)

2. „Zöldségágyon” párolt csirke:

Hozzávalók:

- csirke
- sárgarépa
- rókagomba
- zeller
- krumpli
- só
- bors

- vegeta
- fokhagyma

Elkészítése:

Alulra tesszük a szalonnát, majd erre rétegezzük a zöldségeket: répát, zellert, krumplit és a rókagombát. Erre az „ágyra” fektetjük a csirkét.

3. Zöldséges sült máj

Hozzávalók:

- máj
- zöldségek

Elkészítése:

A zöldségeket és a májat külön megsütjük, majd a végén összeöntjük.



4. Desszert

Hozzávalók:

- vaj
- körte
- áfonya
- almalekvár

Elkészítés:

A körtét megtöltjük áfonyával és almalekvárral, majd vajban megsütjük.

