

E.ON

1. Raguleves házi tojásos csipetkével

Hozzávalók:

- sertéshús
- marhahús
- zöldségek
- hagyma
- só
- bors
- tárkony
- fokhagyma
- zsír
- liszt
- tojás
- víz

Elkészítése:

A zöldséget hasábra, a sertés- és marhahúst pedig kockára vágjuk. A hagymát zsíron lepirítjuk, erre tesszük rá a marhahúst. Felöntjük vízzel. A sertéshúst később tesszük bele, amikor a marha már majdnem megfőtt. Sóval, borssal, tárkonnal ízesítjük és fokhagymát teszünk bele. Betétnek házi tojásos csipetkét készítünk.

2. Lecsós pulykamáj:

Hozzávalók:

- hagyma
- zöldpaprika
- paradicsom
- máj
- só

Elkészítése:

Tárcsán megpirítjuk a hagymát, majd rátesszük a zöldpaprikát, a paradicsomot és a kockára vágott májat. Kevés sóval megsózzuk.

3. Egyben sült csirke:

Hozzávalók:

- só
- bors
- zöldfűszerek (kakukkfű, majoránna)
- csirke
- alma
- sárgarépa

Elkészítése:

A csirkét a mellénél felvágjuk, befűszerezzük, majd almát teszünk bele. Alufóliába tekerjük és tárcsán megsütjük. Köretnek hasábra vágott sárgarépát adunk, amelyet tárcsán grillezünk.

4 Vegyes pörkölt:

Hozzávalók:

- sertéshús
- marhahús
- zsír
- hagyma
- fűszerpaprika
- vörösbőr
- só

Elkészítése:

Hagyományos pörköltalapot készítünk, majd beletesszük a kockára vágott sertés- és marhahúst. Felöntjük vízzel és vörösbörrel. Készre főzzük.

5. Fóliás burgonya:

Hozzávalók:

- burgonya
- olaj
- só

Elkészítése:

A burgonyát meghámozzuk, olajban megforgatjuk és sózzuk. Fóliába tekerve parázon megsütjük.

6. Vegyes saláta:

Hozzávalók:

- káposzta
- hagyma
- paprika
- cukor
- só
- ecet

Elkészítése:

A káposztát, a hagymát és a paprikát felszeleteljük. Vízből, ecetből, cukorból és sóból öntetet készítünk és ráöntjük a salátára.

