

Receptek az ételkóstolóról



Bambi bölcsőde

Brokkolis sajtkrém

Hozzávalók:

- 25 dkg brokkoli (mirelit vagy friss)
- 15 dkg reszelt trappista sajt
- 1 dl forralt tej
- őrölt szerecsendió, esetleg fokhagyma

Elkészítése:

A brokkolit megpároljuk, leszűrjük. Beletesszük a reszelt sajtot, a forralt tejet, majd bot mixerrel krémesre turmixszoljuk, hogy kenhető állagú legyen.

Erdei gyümölcslé

- 25 dkg erdei gyümölcs
- cukor, vaníliás cukor ízlés szerint
- citrom esetleg mentalevél

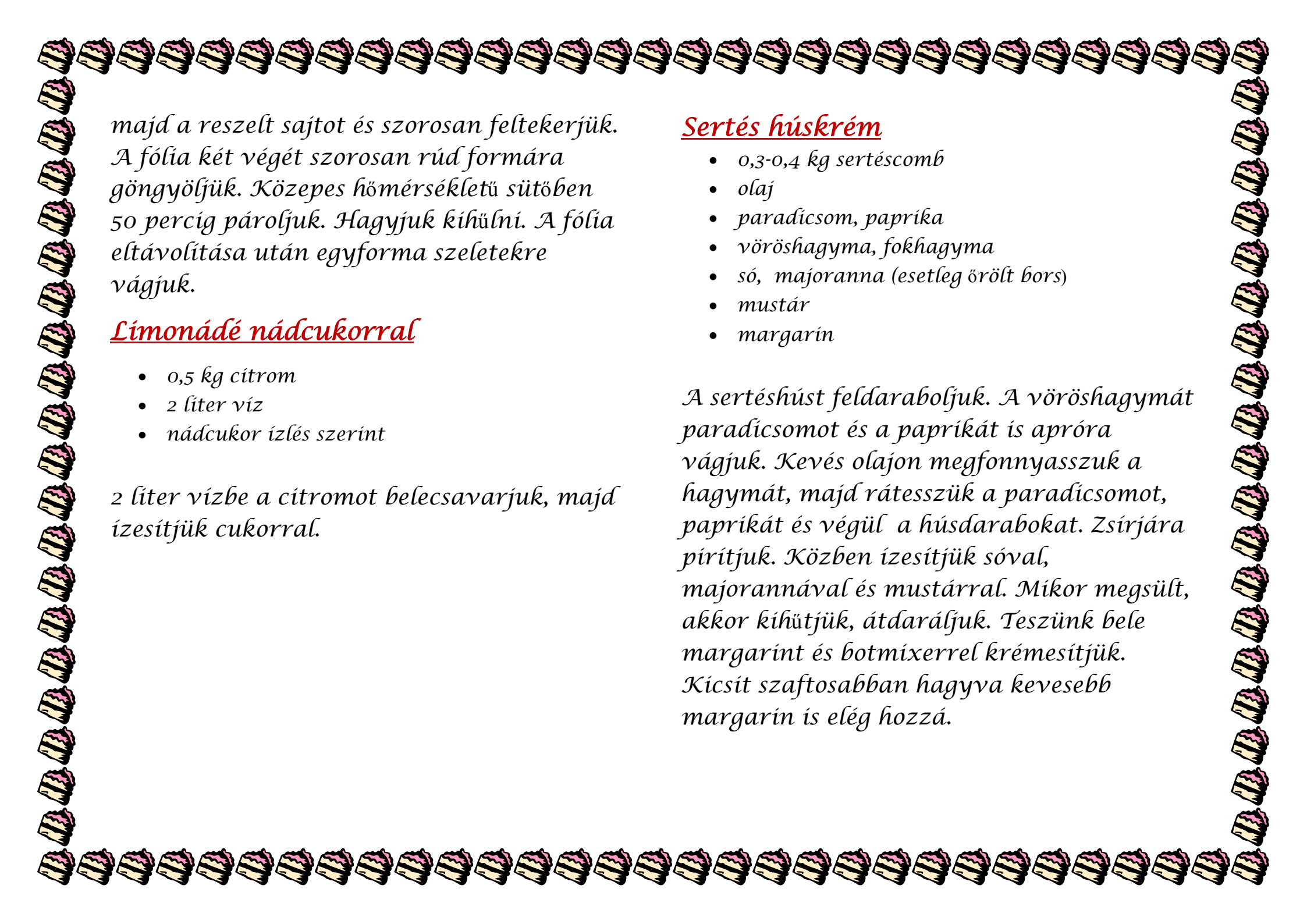
A gyümölcsöt kevés vízzel átpaszírozzuk, esetleg turmixoljuk, ízesítjük, majd annyi vízzel felengedjük, amennyivel szeretnénk.

Sonkával sajttal töltött hústekercs

- 0,3-0,4 kg csirkemell
- 0,5 dl olaj
- 2 dkg búzadara
- 1 db tojás
- 0,5 dl tej
- 10 dkg bármilyen sonka vékonyra szeletelve
- 10 dkg trappista sajt (lehet az is bármilyen reszelhető)
- só késhegynyi

Elkészítés:

A csirkemellet ledaráljuk, a búzadarával, a tojással jól összekeverjük, sóval ízesítjük. A tejet hozzáöntve simára kidolgozzuk. A húspépet olajozott alufóliára terítjük. Ráterítjük a vékonyra szeletelt sonkát,



majd a reszelt sajtot és szorosan feltekerjük. A fólia két végét szorosan rúd formára göngyöljük. Közepes hőmérsékletű sütőben 50 percig pároljuk. Hagyjuk kihűlni. A fólia eltávolítása után egyforma szeletekre vágjuk.

Límonádé nádcukorral

- 0,5 kg citrom
- 2 liter víz
- nádcukor ízlés szerint

2 liter vízbe a citromot belecsavarjuk, majd ízesítjük cukorral.

Sertés húskrém

- 0,3-0,4 kg sertéscomb
- olaj
- paradicsom, paprika
- vöröshagyma, fokhagyma
- só, majoranna (esetleg őrölt bors)
- mustár
- margarin

A serteshúst feldaraboljuk. A vöröshagymát paradicsomot és a paprikát is apróra vágjuk. Kevés olajon megfonnyasszuk a hagymát, majd rátesszük a paradicsomot, paprikát és végül a húsdarabokat. Zsírjára pirítjuk. Közben ízesítjük sóval, majorannával és mustárral. Mikor megsült, akkor kihütjük, átdaráljuk. Teszünk bele margarint és botmixerrel krémesítjük. Kicsit szaftosabbban hagyma kevesebb margarin is elég hozzá.

Afrikai harcsakrém vajkrémmel

- 0,3-0,4 kg Afrikai harcsa
- só ízlés szerint
- kapor, pici citrom leve (esetleg örölt fehérbors)
- 0,1 kg natúr vajkrém

Olajozott tepsiben készre sütjük, majd a vajkrémet beletesszük és botmixerrel krémesítjük.

Májpástétom

- 0,4 kg csirkemáj
- 2 db tojás
- olaj
- paradicsom, paprika
- vöröshagyma, fokhagyma
- só, majoranna
- mustár
- margarin

A csirkemájat megtisztítjuk és feldaraboljuk. A vöröshagymát paradicsomot és a paprikát is apróra vágjuk. Kevés olajon megpirítjuk a hagymát, majd rátesszük a paradicsomot, paprikát és a csirkemájat. Zsírjára pirítjuk. Közben ízesítjük még sóval, majorannával. Mikor megsült, akkor kihütjük, átdaráljuk a főtt tojással együtt. Teszünk bele margarint és botmixerrel összedolgozzuk.

Banán golyó

0,5 kg darált keksz

5 db banán

0,1-0,15 kg margarin
fahéj ízlés szerint

kókuszreszelék a forgatáshoz, de nem fontos

A banánt meghámozzuk, pépesre törjük. A margarint a kekszel összemorzsoljuk, majd a banánnal összegyúrjuk. Gombócot formálunk belőle és kókuszreszelékbe forgatjuk.

Répatorta recept

Hozzávalók (1 bögre kb. 2,5 dl)

A tésztához

- 1 és $\frac{1}{4}$ bögre liszt
- 2 teáskanál sütőpor
- 1 tk. szódabikarbóna
- 2 dl cukor (porcukor, kr.cukor, barna cukor is lehet)
- 2 csom. vaníliás cukor
- $\frac{1}{2}$ bögre olaj
- 3 egész tojás
- 2 bögre nyers, reszelt sárgarépa
- $\frac{1}{2}$ bögre kókuszreszelék



- $\frac{1}{2}$ bögre durvára vágott dió vagy mandula
- 1 citrom reszelt héja
- 0,5 dl tej (nem szükséges)

Elkészítés

1. Öntsük a hozzávalókat a felsorolás sorrendjében egy nagy keverőtálba, közben gyűjtsük be a sütit.
2. A hozzávalókat alaposan keverjük össze (nem szükséges robotgép, kézzel is szépen el lehet dolgozni)
3. A masszát öntsük kerek tortaformába (ha nincs ilyen egy hagyományos, magasabb falú tepsí is megfelel) és jól előmelegített sütőben 30-40 perc alatt süssük készre.
4. A tetejét akár csoki bevonattal is díszíthetjük.

Bocí szelet *recept*

A recept hozzávalói

Tészta:

- 18 dkg liszt
- 15 dkg kr.cukor
- 4 db tojás
- 1 dl tej
- 1 dl olaj
- 1 csom. sütőpor
- 3 ek. kakaó



A tojássárgáját a cukorral kikeverjük, majd a többi hozzávalót is belekeverjük, végül a tojásfehérjéből vert kemény habot óvatosan beleforgatjuk

Töltelék:

- 0.5 kg túró
- 20 dkg cukor
- 1 db tojás
- 1 csom. vaníliáscukor
- 5 dkg búzadara
- 1 citrom reszelt héja

Elkészítés

A hozzávalókat alaposan összekeverjük.

Sütőpapírral kibélelünk egy tepsit (20x30) és beleöntjük a kakaós tésztát. Kiskanállal foltokban rászórjuk a túrós krémet. Ne ijedjünk meg, ha túl sűrűnek tűnne a „foltozás”, mert sütés közben a kakaós tészta feljön és igazán „bociszerű” foltos tészta lesz.

170 fokon

Tavaszi túrókrém teavajjal

- 0,25 kg túró
- retek, kaliforniai paprika, snidling
- só ízlés szerint
- 0,1 kg teavaj

Elkészítés:

A túró villával összetörjük. A retket, a kaliforniai paprikát apró kockákra vágjuk, a snidlinget szintén apróra vágjuk és a túróba keverjük. Teavajat teszünk bele és botmixerrel krémesítjük.

Jó étvágyat kívánunk!

