

2017.

SAJKODI KAJÁK



GOMBALEVES II.

1 fej apróra vágott **hagymát** teáskanál **sóval** 3 evőkanál **olajon** üvegesre párolom. Amikor kész, beleteszem az apróra vágott **petrezselymet**, teáskanál **pirospaprikát** és **vegetát**, ½ teáskanál **majoránná**t, ¼ teáskanál **borsot** és a feldarabolt (50 dkg) **gombát**.

2 bögre vizet öntök rá.

Takarékon, fedő alatt kb. 20 perc.

A gomba majdnem kész, beleszagatom a nokedlit. (1 **tojás**, csipet só, ½ kávéspohár víz, és kb. 6 evőkanál **liszt** elkeverve).

Amikor a nokedli már feljött a leves tetejére, mehet bele a habarás. ½ nagy **tejföl**, 1 evőkanál **liszttel** elkeverve.

Díszítésre: karikára vágott **csípős paprika**.



KARFIOLLEVES

1 fej apróra vágott **hagymát** teáskanál **sóval** 3 evőkanál **olajon** üvegesre párolom. Amikor kész, beleteszem az apróra vágott **petrezselymet**, teáskanál **pirospaprikát** és 2 teáskanál **vegetát**, 1 teáskanál **majoránná**t, ¼ teáskanál **borsot** és a feldarabolt, rózsásra szedett **karfiolt**.

2,5 bögre vizet öntök rá.

Takarékon, fedő alatt kb. 20 perc.

A karfiol majdnem kész, beleszagatom a nokedlit. (1 **tojás**, csipet só, ½ kávéspohár víz, és kb. 6 evőkanál **liszt** elkeverve).

Amikor a nokedli már feljött a leves tetejére, mehet bele a habarás. ½ nagy **tejföl**, 1 evőkanál **liszttel** elkeverve.

Díszítésre: karikára vágott **csípős paprika**.



RÁNTOTT GOMBA-SÜLTKRUMPLI-TARTÁR MÁRTÁS (az év kedvence)



A szép, nagy fej gombákat bepanírozom.
(Liszt-tojás-zsemlemorzsa)

Sült krumpli. SAJÁT készítés:

A kb. egyforma nagyságú darabokat (maximum 2 db/fő) félbe vágom és 4-5 mm-es szeletekre darabolom.



Beteszem a hideg **olajba**, és sűrű kevergetés közben megpirítom.



Mivel a gomba hamarabb kész, érdemes előmelegített sütőben melegen tartani!

Tartármártás:

(Jól elkeverve)

1 evőkanál **majonéz**

késhegynyi **bors**

2 evőkanál **tejföl**

1 teáskanál **mustár**

1 teáskanál **cukor**

1 teáskanál **citrom**

