Dobai Kitti

Az ALKOTÓNŐK háziasszonya

Töltsd le!

Édes hármas

Mini szakácskönyv

ALKOTÓNŐK MAGAZIN

Előszó

Dobai Kitti magazinunk háziasszonya finomabbnál finomabb ételekkel örvendeztet meg bennünekt.

Úgy gondoltuk, itt az ideje Önöknek is átnyújtani egy csokornyit Kitti finomságaiból. Íme hát a kostóló! Az igazira a nagy szakácskönyvre még egy kicsit várni kell. De az *Édes Hármas* finomságai már csábítanak bennünket, nem igaz?

Rajta hát kedves olvasó! Készítse el Ön is ezeket a finomságokat, lepje meg szeretteit az egyszerű de nagyon finom és nagyon mutatós ételekkel.

Jó étvágyat kívánunk minden kedves olvasónknak!

Orbán Erika
főszerkesztő
www.alkotonok.hu

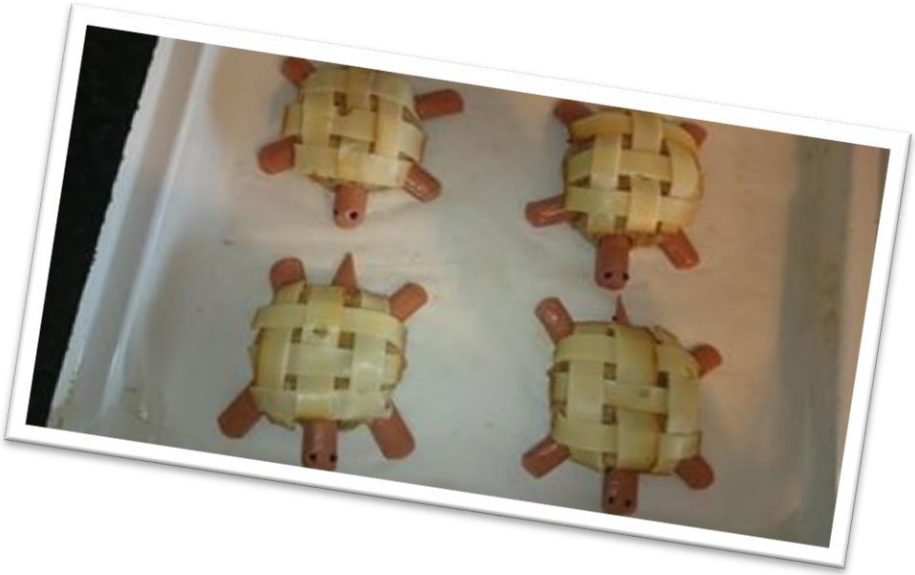
Sárgadinnye krémleves hidegen

A dinnye belét kiszedtem a magokat eltávolítottam, majd az egészet leturmixoltam. Hozzáadtam fél citrom levét, egy vaníliás cukrot, 2-3 ek mézet, csipet őrölt fahéjat és szegfűszeget, végül 1,5- dl hideg tejet. Az egészet alaposan összekevertem és pár órára hűtőbe tettem.

Cukorborsó főzelék teknős fasírttal, gyermekeim nagy kedvence

Főzelék:

- **10 dkg margarin**
- **450 g zöldborsó**
- **450 ml víz**
- **4 csapott evőkanál kristálycukor**
- **1 púpozott teáskanál só**
- **1 db leveskocka**



- petrezselyemzöld

A habaráshoz:

- 5 teáskanál búzaliszt
- 120 ml 2,8%-os tej

Elkészítés:

Étolajat hevítünk egy lábasban. Mikor forró, ráöntjük a friss, vagy mirelit zöldborsót és kicsit pirítsuk meg, forgassuk át a forró olajon. Ez csak pár tíz másodperc.

Ezután öntsük fel a vízzel, adjunk hozzá sót, cukrot, ételízesítőt, és addig főzzük, míg a zöldborsó puha lesz.

Közben elkészíthetjük a habarást. Egy tálban csomómentesre keverjük a lisztet a tejjel, és vigyázva, hogy össze ne kapja hozzáadjuk a zöldborsóhoz.

Friss, vagy szárított petrezselymet szórunk bele és addig főzzük folyamatos keverés mellett a főzeléket, míg elég sűrű nem lesz.

Fasírt :

- 50 dkg darált hús
- 2 db tojás
- 2 szelet kenyér (beáztatva)
- só ízlés szerint
- fekete bors ízlés szerint (őrölt)
- fűszerpaprika ízlés szerint

- 1 közepes fej vöröshagyma
- 2 ek zsemlemorzsa
- 150 g bacon
- 210 g virsli

A vöröshagymát felaprítjuk, és megdinszteljük kevés olajon. A darált húshoz öntjük, majd összekeverjük a beáztatott kenyérszeletekkel, zsemlemorzsával, 1-2 tojással és ízlés szerint fűszerezzük. Cipót formálunk belőle, tepsibe helyezzük, és szalonnával bevonjuk. Virsliből készülnek a lábai, a feje és a farka. Lekenjük az egészet 1 tojással, majd a sütőbe téve megsütjük.

Sütési hőfok: 180°C

Sütési mód: alul-felül sütés

Túrós palacsinta batyuban

A tésztához

-18 dkg búzaliszt

- 3,5 dl tej
- 2 db tojás
- 2 evőkanál étolaj
- 1 csipet só
- 1 nagy csipet kristálycukor

A sütéshez

- étolaj

Elkészítés :

Először egy tálban a lisztet a tejjel simára keverjük - a tejet folyamatosan, keverés közben hozzáadva -, majd további folyamatos keverés mellett, a többi összetevőt is hozzáadjuk. Ha teljesen sima a keverék, jöhet a következő lépés. (A tej adagolással állítjuk be a tészta sűrűségét. Van, hogy elég az alap tej mennyiség is, de ha erősebb a lisztünk, több tej is szükséges, hogy ne legyen túl sűrű a tészta. Tejszín sűrűségűre hígítsuk a tésztát) Felhevítjük a serpenyőt - ha szükséges, pár csepp olajjal. Ha felmelegedett, annyit öntünk bele a masszából, hogy azt elterítve vékony palacsintákat kapjunk. Ha az egyik oldala megsült, átfordítjuk, és pillanatok alatt készre is sül a palacsinta. Töltésig egymásra halmozva, lefóliázva, hűtőben tároljuk a palacsintákat, persze a legjobb frissen fogyasztani.

A töltelékhez

25 dkg tehéntúró
1 bő evőkanál tejföl
20 g porcukor
1 csomag vaníliás cukor
fél citrom reszelt héja

A tetejére

- **porcukor**

A kisült palacsinták közepére halmozzuk a túrós tölteléket, batyut formálunk belőle és a batyu „száját„ mandarinhéj karikával kössük össze. tetejét szórjuk meg porcukorral és gyümölcsökkel díszíthetjük.

Rántott leves egész tojással

2 evőkanál étolaj, vagy sertészsír 1-2 evőkanál finomliszt fűszerpaprika ízlés szerint só ízlés szerint 1 teáskanál őrölt fűszerkömény 5 db tojás 1.5 l víz

Az olajat vagy zsírt felhevítjük, beletesszük a lisztet, takarékon kevergetve rózsaszínűre pirítjuk (krémszerű állagot készítsünk). Lehúzzuk a tűzhelyről, beletesszük a pirospaprikát, köménymagot, sót, felengedjük leves mennyiségű vízzel, és lassan kb. fél órát főzzük. 1 tojást felverünk, picit megsózzuk, a levest forralva lassan belecsorgatjuk, elkeverjük. A levest tovább forralva egyenként beleütjük a többi tojást. Kb. 2-3 percet még tovább főzzük (ha keményebb tojást szeretnénk, kb. 5 percet főzzük). Ízlés szerint tehetünk még bele köménymagot.

Csirkemájjal töltött rántott gombafejek

Hozzávalók:

8-10 db nagy csiperkegomba
4 csirkemáj
1 vöröshagyma
őrölt szerecsendió
só, bors
liszt
tojás
zsemlemorzsa

olaj a sütéshez

A gombát alaposan megtisztítjuk, szárát letörjük, a kalapját belülről sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük. A hagymát felaprítjuk, majd felhevített olajon megfuttatjuk, utána hozzáadjuk a szintén felaprított májat, és a felaprított gombaszárat. Megpirítjuk, majd a gombák kalapjába töltjük. Bot mixerrel össze üresítettem a tölteléket. Bepanírozzuk, majd kisütjük, és rizzsel tálaljuk.

Fenyőtoboz süti

Hozzávalók 10 darabhoz:

- 25 dkg darált dió
- 25 dkg vaj
- 10 szem megy
- 5 evőkanál méz
- 5 evőkanál kakaópor
- 4 evőkanál tej
- 3 csomag vaníliás cukor
- fahéjas vagy csokis gabonapehely
- csipet só
- porcukor
- rum

Elkészítés:

Áztasd rumba a meggyet legalább tíz percre. A diót keverd el a kakaóporral, a vaníliás cukorral és a csipet sóval, majd dolgozd hozzá a mézet, a

szobahőmérsékletű vajat és a tejet. Gyúrd jól össze, egynemű, könnyen kezelhető masszát kell kapnod.

Formázz belőle kúpokat, és mindegyik közepébe tegyél egy szem rumos meggyet, majd alulról felfelé haladva, a gabonapelyhekkel rakosgasd szépen körbe. A tetejét szórd meg porcukorral, mintha havas lenne. Tedd hűtőbe legalább egy éjszakára, hogy az ízek jól összeérjenek.

Brokkolikrémleves

500 g brokkoli 1 csokor petrezselyem 1 ek vaj 1 közepes db vöröshagyma 2 gerezd fokhagyma só ízlés szerint bors ízlés szerint 1 l víz 2 dl főzőtejszín

A brokkolit darabokra szedjük, a többi zöldséget felaprítjuk. Egy kevés vajon a vöröshagymát üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a fokhagymát, brokkolit és a petrezselymet. Fűszerezzük sóval, borssal, szerecsendióval. Felöntjük annyi vízzel, ami pont ellepi, és félpuhára főzzük. Néhány brokkolidarabot kihalászunk, a többit leturmixoljuk.

Rakott krumpli másképp:

Hozzávalók:

- 12 db főtt tojás
- 6-7 db közepes, héjában főtt krumpli
- kolbász

- 2 kisebb dobozos tejföl
- 2 db natúr krémsajt
- 1 dobozos vagy friss gomba
- főtt sonka
- 1 db kaliforniai paprika
- friss petrezselyemzöld
- reszelt sajt
- ételízesítő

Elkészítés:

A tojásokat és a krumplikat megpucoljuk és vékony szeletekre vágjuk. Egy jénai alját vékonyan kikenünk margarinnal. Az öntethez összekeverjük a tejfölt a krémsajttal, az apróra vágott petrezselyemzölddel és a kaliforniai paprikával.

Alsó sorban teszünk krumplit, erre jön a tojás, kolbász, sonka és a gomba, meglocsoljuk a tejfölös öntettel. addig rétegezzük míg el nem fogy minden.

Tetejét meglocsoljuk tejföllel, tehetünk rá paprikát és paradicsom karikát majd megszórjuk a reszelt sajttal. Előmelegített sütőben 180 fokon sütjük míg a sajt szépen rápirul.

Gesztenyés méhkas

Hozzávalók:

- **50 dkg gesztenye massza**
- **10 dkg darált keksz**
- **12 dkg margarin**
- **porcukor ízlés szerint,**
- **rumaroma ízlés szerint**
- **kakaópor**

Elkészítés:

Minden hozzávalót összegyúrunk kivéve a kakaóport. Egy részt kiveszünk a masszából és azt megszínezzük kakaóporral.2 méretű forma van ehhez a sütihez. Előbb a formában lévő méhecske mintát töltjük ki a masszával majd összecsukjuk a formát és jól megtömködjük a másik színűvel.

A formát szétnyitjuk és kész is a süti. Aljának kinyújtjuk a masszát és egy megfelelő méretű pogácsa szaggatóval talpat szúrunk nekik, vagy piskótatallért is használhatunk.

Édes hármas

Mini szakácskönyv

2017