

ALMÁS-HŰSÖS PITE

HOZZÁVALÓK (8 személyre):

A tésztához:

- 65 dkg liszt
- 17 dkg vaj
- 1 tojás
- 1 tasak zselatinpor (10 g)

A töltékhez:

- 45 dkg sovány sertéscomb
- 90 dkg burgonya
- 2 alma
- 2 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 6 dl húisleves (kockából)
- 2 kis doboz paradicsompüré
- friss zsályalevelek
- 2 dkg vaj
- 2 evőkanál olaj
- só, őrölt bors

ELKÉSZÍTÉS

1. A megfőztetett, karikára vágott burgonyát sós vízben 10 percig főzzük. Leszűrjük. A vajat és az olajat összeolvasztjuk. Beletesszük az apró kockára vágott húst, és 5 percig pirítjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott hagymát, a zúzott fokhagymát, a paradicsompürét, a leöblített zsályát, sózzuk, borsozzuk, és felöntjük a levestel és megpároljuk. A felesleges szaftot leöntjük és félretesszük. A húsmasszáit kihűtjük.

2. A lisztet tálba szitáljuk, középre mélyedést nyomunk. A vizet csipetnyi sóval megmelegítjük, és megolvasztjuk benne a vajat, a mélyedésbe öntjük, az egészet összedolgozzuk. Lisztezett deszkán sima tésztává gyúrjuk. Egynegyedét félretesszük, a maradékkal kibélelünk egy tortaformát (tűzálló tálat). Ráretegezzük a megfőztetett, felszeletelt almát, a burgonyát meg a húsos keveréket. A félretett tésztát a forma méretére nyújtjuk. Behorítjuk vele a tölteléket. A tetejét megkenjük a kissé felvert tojással.

3. A tésztát 200 Celsius-fokra előmelegített sütőben 30 percig sütjük, majd a hőmérsékletet 160 Celsius-fokra csökkentve még kb. 45 percig sütjük.

4. A félretett hússzaftot megmelegítjük, és feloldjuk benne a zselatint. A lyukon keresztül a pitébe öntjük, hagyjuk kihűlni, majd szeletelve tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 1,5 óra
1 adag: 966 kcal

Krumpli mindig van a háznál



Az ünnepek pénztárcát és gyomrot nem kimélő megpróbáltatásai után jölesik néhány más jellegű fogás. Közös bennük a krumpli, azaz hivatalosan a burgonya.



További jó ötleteket a Legjobb receptek című sorozat Burgonya-kötetében talál

RECEPTEK: VANDÉLA NYÉVES, FOTÓK: KÖNYVKEZELŐ ZS. RT.

FÜSZERES LEVES ZÖLDBORSÓVAL

HOZZÁVALÓK (4 személyre): 2 közepes burgonya • 10 dkg mélyhűtött zöldborsó • 1 nagy fej vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma • 1 csipős fűszerpaprika • 9 dl zöldséglevés (kockából) • 1 dl tejszín • 2 evőkanál olaj • 1 teáskanál őrölt kömény • 1 teáskanál őrölt koriander • só, őrölt bors

ELKÉSZÍTÉS

1. A burgonyát meghámozzuk, kockára vágjuk. A megtisztított hagymát apró darabokra vágjuk. Az olajat megforrósítjuk, hozzáadjuk a burgonyát, a hagymát és a zúzott fokhagymát. Kis lángon, gyakran kevergetve 5 percig pároljuk.

2. Meghintjük az őrölt fűszerekkel, és állandó keverés mellett egy percig piritjük, majd felöntjük a levessel, beletesszük a felaprított csipős fűszerpaprikát is.

Felforraltjuk, majd a tüzet mérsékeljük. A levest fedő alatt kb. 20 percig főzzük, egészen addig, amíg a burgonya szétesik. **3.** Hozzáadjuk a zöldborsót, és további 5 percig főzzük (ha konzervborsót használunk, éppen csak összeforraltjuk). Sóval, borssal ízesítjük, végül belekeverjük a tejszínt.

Elkészítési idő: kb. 50 perc
1 adag: 592 kcal



GRILLEZETT KRUMPLI CITROMMÁRTÁSSAL

HOZZÁVALÓK (4 személyre): 50 dkg burgonya • 4 dkg vaj • 2 kakukkfű levelei • 1 mokkáskanál édes pirospaprika • só, őrölt bors • **A citrommártáshoz:** 1,5 dl kész majonéz • 1 citrom leve és reszelt héja • 1 gerezd fokhagyma

ELKÉSZÍTÉS

1. Az alaposan lesikált héjú burgonyákat vastag, körülbelül 1 cm-es szeletekre vágjuk, és sós vízben 5-7 perc alatt felpuhára főzzük. Szűrőkanállal kiemeljük, lecsöpögtetjük.

2. Alufóliával kibéleltünk egy sütőlemezt, és ráhelyezzük a burgonya-szeleteket, olvasztott vajjal megkenjük, sóval, borssal és a leöblített, leszárított kakukkfűlevelekkel megszórjuk. 180 Celsius-fokra elő-

melegített (grill)sütőbe toljuk, és a burgonyát körülbelül 10 perc alatt szép pirosra sütjük. Közben egyszer megforgatjuk.

3. A mártáshoz a majonézt összekeverjük a citrom levével és héjával, a zúzott fokhagymával. A forró krumplival azonnal tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 40 perc
1 adag: 501 kcal



KOLBÁSZ VELE SÜLT KÖRETTTEL

HOZZÁVALÓK (4 személyre): 8 sütni való bajor kolbász • 4 szelet nyers, füstölt húsos szalonna • 70 dkg burgonya • 1 cukkini • 1 fej vöröshagyma • 1,5 dl zöldséglevés (kockából) • 1 dl száraz fehérbor • 1 csokor petrezselyem • 1 teáskanál Worcester szós • 3 dkg vaj • só, őrölt bors

ELKÉSZÍTÉS

1. A megtisztított, kockára vágott burgonyát sós vízben 10 percig főzzük. Leszűrjük, félretesszük.

2. A vajat serpenyőben megolvasztjuk, beletesszük a kolbászat, és gyakori forgatás mellett 5 percig sütjük.

3. Hozzáadjuk a szalonnaszeleteket, a cikkekre vágott hagymát, a megmosott, felszeletelt cukkinit és a burgonyát. További 10 percig sütjük, gyakran megkeverjük.

4. Felöntjük a levessel, a borral,

a Worcester szószal és apróra vágott petrezselyemmel fűszerezzük. Ha szükséges, sózzuk, borsozzuk. Kis lángon 10 percig főzzük. Végül a felesleges nedvességet elpárologtatjuk. Frissen vágott petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

TIPP

Ha kolbászt is szeretnél készítenie házilag, lapozzon a 22. oldalra!

Elkészítési idő: kb. 50 perc
1 adag: 1405 kcal

