Zöldborsóleves

## hozzávalók / 4 adag

4 nagy db sárgarépa

2 db fehérrépa

450 g zöldborsó

1 csokor petrezselyem

2 ek napraforgó olaj

1 evőkanál finomliszt

só ízlés szerint

bors ízlés szerint (őrölt)

ételízesítő ízlés szerint

A csirkeszárnyakat megtisztítom, a forgóknál 3 részre, a nyakát félbe vágom, megmosom, enyhén besózom.  
  
Forró olajban a zöldségeket magas hőfokon megpirítom, beledinsztelem a vöröshagymát, majd a fokhagymát, meghintem a liszttel, rövid ideig keverem-pirítom, majd meghintem a pirospaprikával, és felengedem kb. 1 liter vízzel. Sózom, borsozom, a csirkedarabokkal kb. fél órát főzöm félrecsúsztatott fedővel, csendesen. Majd hozzáöntöm a zöldborsót, kiegészítem még kb. fél liter vízzel, fűszerezem.   
  
Amikor a borsó puhul, a tojásból és lisztből kevert galuskatésztát szaggató segítségével beleszaggatom a forrásban lévő levesbe, közben kevergetem, hogy a tészta ne ragadjon össze. Amikor a tészta feljön a leves tetejére, takarékon még rövid ideig főzöm, közben beleszórom a petrezselymet, és tálalom.

Brassói aprópecsenye

A sertéshúst kisebb (körülbelül 2X2 centis) kockákra vágjuk, majd olajon megpirítjuk. Miután kicsit zsírjára sült, felöntjük vízzel, és mi ezután adjuk hozzá a fokhagymapréssel szétnyomott fokhagymát és az apróra vágott vöröshagymát. Legtöbbször mások ezt a hússal együtt pirítják le, de így jobban megmarad és intenzívebb a két fajta hagyma íze a végeredményben. Hozzáadjuk a sót ízlés szerint, a borsot, a piros paprikát és a majorannát, és elkezdjük főzni. Ha elfő a víz, akkor pótoljuk menet közben.

Közben a krumplit megpucoljuk és ezt is nagyjából ugyanakkora kockákra vágjuk, mint a húst.

Amikor a hús már félig majdnem megpuhult (ez nagyjából 30-40 perc), akkor hozzáadjuk a marék zöldborsót, és tovább főzzük az egészet még 15-20 percig, amíg a hús egészen meg nem puhul. Ekkor már nem pótoljuk a vizet, hanem hagyjuk, hogy elfőjön, és zsírjára pirítjuk a húst. Közben pedig olajban kisütjük a krumplit is, és megsózzuk, majd végül a húst és a krumplit összekeverjük, és így tálaljuk.

Gundel palacsinta

A palacsinta hozzávalóit csomómentesre kikeverem és kisütöm  
A töltelékhez a tejet a cukorral felforralom. amikor forr hozzáadom a darált diót és rummal ízesítem.  
A csokiöntet készítése  
2 deci tejet a csokival és kakaóporral felforralom.  
A tojás sárgáját a liszttel és 1 deci tejjel csomómentesre kikeverem és amikor forr a tej állandó keverés mellett vékony csíkban hozzáadom a tojásos tejet. besürítem és a végén rummal ízesítem A palacsintákat a diós töltelékkel megkenem háromszögbe hajtom és csokival tálalom.