

Étel Futár

Telefonszám: 123 – 45 – 67

MAI VÁLASZTÉK

A menü

- Zöldségleves
- Milánói makaróni
- Almás pite

B menü

- Paradicsomleves
- Zöldborsófőzelék fasírttal
- Tiramisu

Zöldségleves

Hozzávalók 4 főre:

- 1 vöröshagyma
- 500 g sárgarépa
- 400 g burgonya
- 1 teáskanál vajzsír
- 1,2 l zöldségleves
- 300 g kolbász
- 2-3 evőkanál apróra vágott petrezselyemzöld
- Só, bors



Elkészítés

1. A zöldségeket megtisztítjuk, mossuk, majd kockákra vágjuk. A kolbászt darabokra vágjuk.
2. A vajzsírt felforrósítjuk, rászórjuk a kockára vágott zöldségeket, és kb. 5 percig dinszteljük.
3. Felöntjük a levessel, felfőzzük, hozzáadjuk a kolbászt. Lefedve közepes hőmérsékleten kb. 25 percig főzzük.
4. Sóval, borssal ízesítjük. Megszórjuk a petrezselyemzölddel.

Paradicsomleves

Hozzávalók 2 főre:

- *0,7 l paradicsomlé*
- *3 ek liszt*
- *3 ek olaj*
- *egy kisebb vöröshagyma*
- *víz*
- *betűtésztá*
- *3 ek cukor*
- *Só, Bors*



Elkészítés:

1. Az olajból és a lisztből rántást készítünk.
2. Felöntjük a hideg paradicsomlével, és elkeverjük.
3. Beletesszük a hagymát, ízlés szerint adunk hozzá cukrot, sót, borsot.
4. Felforraljuk, forralás után kb. 10 percig főzzük.
5. A betűtésztát sós vízben kifőzzük, csak tálaláskor tegyük a levesbe, mert megszívja magát.
6. Ha később felmelegítjük, egy kis vizet tegyünk bele, mert besűrűsödik.

Milánói makaróni

Hozzávalók:

- 1 csomag makaróni (vagy spagetti)
- 60-70 dkg darált sertés lapocka vagy comb
- 1 nagyobb fej vöröshagyma
- 2 kis pohár tejföl
- 2 tubus spagettikrém
- 20-20 dkg trappista és emmentáli sajt
- pirospaprika
- Sól, bors, majoranna



Elkészítés:

A hagymát üvegesre pároljuk olajon, beletesszük a darált húst. Fűszerezzük pirospaprikával, sóval, borssal, majorannával és puhára pároljuk. A 2 pohár tejfölt a 2 tubus spagettikrémmel simára keverjük. A sajtokat nagyobb lyukú reszelőn lereszeljük, és összekeverjük. Egy tűzálló edényt, vagy lábast kivajazunk, beletesszük a kifőtt tésztát, belekeverjük a húst, a tejfölös krémet és az összekevert sajtnak a felét. Jól keverjük össze, tetejét a maradék sajttal szórjuk meg. Előmelegített, forró sütőbe toljuk, de takaréklángon sütjük, míg a tetején a sajt megolvad, és kicsit rózsaszínes lesz. Aki nem szereti annyira a sajtot, a tészta közé ne keverjen, csak a tetejére szórjon. Így csak a sajt felére van szükség.

Zöldborsófőzelék fasírttal

Hozzávalók:

- 30 dkg zöldborsó,
- kis fej vöröshagyma,
- 1 ek liszt,
- őröltbors, pirospaprika, só,
- 1 kis doboz tejföl,
- Petrezselyem,
- kevés olaj.

Elkészítése:

Megforrósítottam az olajat, amibe tettem a kockára vágott vöröshagymát majd a borsót és megpároltam kicsit. Szórtam rá pirospaprikát őrölt borsot és felöntöttem annyi vízzel hogy jól ellepje majd megsóztam. Kicsit főztem kb. 15 percre majd a lisztet rászórtam és a tejföllel jól elkevertem az egészet, felfőztem majd petrezselyemmel megszórtam és már lehetett tálalni.



Almás pite

Hozzávalók a tésztához:

- 25 dkg vaj
- 40 dkg finomliszt
- 12 dkg kristálycukor
- 1 tojás
- fél citrom reszelt héja és leve
- 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1-2 evőkanál tejföl

Hozzávalók a töltelékhez:

- 2 kg alma
- fahéj
- 2 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

A vajat morzsold el a liszttel, majd a többi hozzávalóval gyúrd belőle puha tésztát. Oszd két cipóra, és hagyd pihenni, a legjobb, ha hűtőbe teszed. Ezalatt hámozd meg és magozd ki az almákat, majd egy nagy lyukú sajtreszelőn reszeld le őket. Az egyik cipót nyújtsd akkorára, mint a tepsi, amit használsz majd, majd fektesd is bele a kivajazott, kimorzsázott formába. A kifacsart, lereszelt almát oszlasd el a tésztán, szórd meg a vaníliás cukorral és a fahéjjal, majd ezt is hintsd meg zsemlemorzsával. A másik cipót is nyújtsd ki ekkorára, majd a sodrófa segítségével fektesd a süti tetejére. Villával szurkáld meg, és kend be felvert tojássárgájával. 200 fokra előmelegített sütőben 40 perc alatt megsül. Várd meg, amíg picit hűl, és utána kezd el szeletelni.



Tiramisu

Hozzávalók:

- 25 dkg mascarpone
- 10 dkg porcukor
- 1 csomag babapiskóta
- 3 tojás
- 3 dl kávé
- 1 dkg kakaópor
- kupica rum
- csipet só

Elkészítés:

1. A kávé keverd el a rummal és 3 dkg cukorral, majd nyugodtan tedd a hűtőbe. A tojásokat válaszd ketté. A sárgáját dolgozd össze a hideg mascarponéval és 5 dkg cukorral, majd robotgéppel habosítsd.
2. A tojásfehérjét a megmaradt cukorral és egy csipet sóval verd kemény habbá, majd a két krémet óvatosan keverd össze.
3. A babapiskótából 2-3 darabot tegyél félre a díszítésre, a többit egyenként mártsd a kávéba, és rakd ki vele egy üvegedény alját, majd vond be a tojásos krém harmadával. Erre jön egy újabb réteg babapiskóta, majd újra a krém, végül a megmaradt piskóta és az utolsó adag krém. A sütemény tetejét szitáld meg kakaóporral, díszítsd a félretett babapiskótával, és 1-2 órára tedd hűtőbe.

