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 :**

A zöldségeket megtisztítjuk, mossuk, majd kockákra vágjuk. A kolbászt darabokra vágjuk.

A vajzsírt felforrósítjuk, rászórjuk a kockára vágott zöldségeket, és kb. 5 percig dinszteljük.

Felöntjük a levessel, felfőzzük, hozzáadjuk a kolbászt. Lefedve közepes hőmérsékleten kb. 25 percig főzzük.

Sóval, borssal ízesítjük. Megszórjuk a petrezselyemzölddel.

**Paradicsomleves**

**Hozzávalók 2 főre:**

0,7 l paradicsomlé

3 ek liszt

3 ek olaj

egy kisebb vöröshagyma

víz

betűtészta

3 ek cukor

Só, Bors

**Elkészítés:**

Az olajból és a lisztből rántást készítünk.

Felöntjük a hideg paradicsomlével, és elkeverjük.

Beletesszük a hagymát, ízlés szerint adunk hozzá cukrot, sót, borsot.

Felforraljuk, forralás után kb. 10 percig főzzük.

A betűtésztát sós vízben kifőzzük, csak tálaláskor tegyük a levesbe, mert megszívja magát.

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

Só, 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 takarék lángon 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 percig  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 gyúrj 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 kezdd 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:**

A kávét 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.

A tojásfehérjét a megmaradt cukorral és egy csipet sóval verd kemény habbá, majd a két krémet óvatosan keverd össze.

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.