



GYÖRGY OTTILIA

Finomságok Ottis konyhájából

# Egyszerű és nagyszerű menü pünkösdre

Az ünnep arra is jó, hogy együtt legyen a család, és arra is jó, hogy együtt étkezzen a család. Természetesen nem szükséges minden ünnepi alkalomra túltervezni a menüsört, sok esetben egy egyszerű, kreatív és viszonylag

olcsó kivitelezéssel is kellemes gasztróélményt tudunk nyújtani a család számára. Ezt bizonyítja az alábbi ropant egyszerű menüsor, amely amellet, hogy költségtakarékos, még különleges is.

## Zöldséges sertésszelet

**Hozzávalók 4 személyre:** 6 szelet sertéskaraj, 1 doboz zöld-borsókonzerv, 1 fej hagyma, 2 darab sárgarépa, 5 dkg vaj, 1,5 dl fehérbor, 2 dl tejföl, 1 evőkanál étkezési keményítő, só, bors.

**Elkészítése:** A húst kiklopfoljuk, majd befűszerezzük, forró vajon mindkét oldalát a szeleteknek megsütjük. A hagymát és a sárgarépát megpucoljuk, szeletekre vágjuk, majd hozzáadjuk

a húshoz, felöntjük a borral és a konzerv levével. Lefedjük és puhára pároljuk. Végül belerakjuk a zöldborsót és a tejjel elkavart keményítőt. Összefőzzük. Ha szükséges, utána sózunk.



## Túrógombócos paradicsomleves



**Hozzávalók 4 személyre:** 2 fej vöröshagyma, 1-2 cikk fokhagyma, 1 evőkanál olaj, 90 dkg hámozott paradicsom, 1 teáskanál oregánó, 15 dkg juhtúró, 1 tojás, 4 evőkanál zsemlemorzsa, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 2 evőkanál apróra vágott bazsalikom, köménymag, kevés cukor, só, frissen őrölt bors.

**Elkészítése:** A hagymát és a fokhagymát apróra vágjuk, majd

az olajban megdinszteljük. Vízfelöntjük, hozzáadjuk a hámozott paradicsomot és összefőzzük. Ízesítjük sóval, borsal, köménymaggal, oregánóval és cukorral. Közben a tojást a túróval és a zsemlemorzssal összedolgozzuk, beleaprítjuk a bazsalikomot, gombócokat formálunk belőle és a levesbe rakjuk. Rövid ideig főzzük. Tálaláskor adhatunk mellé parmezán sajtot.

## Meggyes-mákos tésztatorta

**Hozzávalók:** 35 dkg cernametélt, 50 dkg tehéntúró, 12 dkg cukor, 3 tojás, 5 dkg vaj, 1 citrom héja, 2 tasak vaníliás cukor, 10 dkg mák, 1 üveg magozott meggybefőtt, étkezési keményítő, vaj a forma kikenéséhez.

**Elkészítése:** A cernametéltet sós, forrásban lévő vízben pár perc alatt megfőzzük, majd leszűrjük, és félretesszük. A túró, a puha vajat, reszelt citromhéjat, a kétféle cukrot és a tojások sárgáját jól összekeverjük, majd hoz-

zákeverjük a darált mákot is. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. Egy tortaformát alaposan kivajazunk. A túros masszát összekeverjük a cernametélttel, végül óvatosan beleforgatjuk a tojáshabot is. A masszát beleöntjük a formába, a tetejét egyenletesen elsimítjuk, a lecsöpögte meggyzemekkel kirakjuk, majd előmelegített sütőben 40-50 percig sütjük. A meggybefőtt levét kevés étkezési keményítővel összefőzzük, majd a kihűlt sütemény mellé tálaljuk.



REKLÁM



**GYERGYÓSZENTMIKLÓS:**  
Virág negyed 42/C,  
Szabadság tér 4-es szám,  
Kossuth Lajos 239-es szám

**CSÍKSZEREDA:**  
Kossuth Lajos 17-es szám

**SZÉKELYUDVARHELY:**  
Merkur, Szuper és egyéb  
élelmiszerboltok

**MAROSVÁSÁRHELY:**  
Tudor negyed, Testvériség út 11/1,  
1918 dec. 1 sugárút 251-es szám

Felejthetetlen ízek!

www.benedek.com.ro Benedek

