

Szilvás finomságok

A megunhatatlan gyümölcs

• Süteményekbe az egyik legkiválóbb gyümölcs a szilva. Megszámlálhatatlan variációja létezik a finomabbnál finomabb szilvás édességeknek. Nemcsak szilvás gombóc vagy szilvás pite készíthető belőle, hanem gyakorlatilag minden olyan desszert/édesség, amibe gyümölcs is kerül. Ezenkívül lekvár helyett főzhetünk belőle csatnit is, ami sült húsok mellé kiváló, ugyanakkor feldobja a régi ízeket.

▼ Szilvás smoothie

Hozzávalók 2 pohárhoz: 10–12 szem szilva, pár jégkocka, 2 evőkanál méz, fahéj, fél citrom leve.

Elkészítése: A hozzávalókat összeturmixoljuk, majd pohárba töltve tálaljuk.



▼ Szilvás muffin

Hozzávalók 12 darabhoz: 16 dkg liszt, 12 dkg vaj, 1,5 dl aludttej, 12 dkg cukor, 1 teáskanál mézeskalács-fűszerkeverék, fél teáskanál fahéj, 2 tojás, 1 teáskanál sütőpor, 6 darab szilva.

Elkészítése: A vajat a cukorral krémesre kavargatjuk, hozzáadjuk a tojásokat és az aludttejet, majd végül a száraz alapanyagokat. A muffin tepsik mélyedéseibe papírkapszlit rakunk, és mindegyikbe kanalazunk másfél evőkanál masszát. Mindegyik tetejére egy fél szilvát helyezünk. Előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük.



GYÖRGY OTÍLIA

◀ Illatos szilvacsatni

Hozzávalók: 50 dkg szilva, 2 fej lila hagyma, 2 cikk fokhagyma, fél diónyi reszelt gyömbér, 8 dkg mazsola, 20 dkg méz, 1 teáskanál só, fél teáskanál római kömény, fél teáskanál kurkuma, fél teáskanál őrölt koriander, fél teáskanál kardamom, 2 csillagánizs, 1 dl vörösborecet, fél csilipaprika (elhagyható).

Elkészítése: A szilvát és a hagymát is alaposan megmossuk, a szilvát kimagozzuk és félbe vágjuk. A hagymát vastag karikákra vágjuk, a gyömbért lereszeljük a nagy lyukú reszelőn. A csillagánizs felaprítjuk. Minden hozzávalót – az ecet kivételével – egy edénybe rakunk, és időnként megkeverve 30 percig főzzük, ha szükséges, öntünk hozzá kevés vizet. A végén hozzáadjuk az ecetet, és összefőzzük. Tiszta befőttesüvegbe rakjuk, majd jól lezárjuk. Sült húsok mellé kiváló.

▶ Áfonyás-szilvás pite

Hozzávalók a tésztához: 40 dkg liszt, 18 dkg vaj, 12–14 dkg cukor, 2 tojás, kevés sütőpor; a töltelékhez: 1 kg szilva, 8 evőkanál áfonyalekvár, ízlés szerint fahéj, 1 teáskanál mézeskalács-fűszerkeverék, 2 evőkanál étkezési keményítő, kevés búzadara; a tepsikikenéséhez vaj.

Elkészítése: A lisztet a vajjal összemorzsoljuk, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót, és összegyúrjuk a tésztát. Egy órára hűtőbe tesszük. A szilvát megmossuk, kimagozzuk, és a lekvárral, valamint a fűszerekkel együtt kevés víz hozzáadásával összefőzzük, majd belekavarjuk a keményítőt. Kihűtjük a töltelékét. A tésztát két részre osztjuk, és vékony lappokká nyújtjuk. Az elsőt betesszük egy kivajazott tepsibe, megszórjuk búzadarával, ráhalmozzuk a töltelékét, majd ismét megszórjuk darával. A tetejére tesszük az újabb lapot. Megszurkáljuk villával, és az előmelegített sütőben fél óra alatt készre sütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.



Így készül ▼ FOTÓK: GYÖRGY OTÍLIA

