# Jöhetnek az ősz finomságai

## Részesítsük előnyben az évszak fő alapanyagait

**Kóstoljunk bele az ősz finomságaiba, vásároljunk elsősorban az évszaknak megfelelő alapanyagokat, és ezekből főzzünk. Jöhet a körte, az alma, a dió, no meg a krumpli, a káposzta és a bab. Az őszi ízek nemcsak finomak, hanem rendkívül színesek is, mint a természet maga. Ahogy a természetben is szemet gyönyörködtető a változatosság, úgy asztalunkon is örömmel tölt el a sokféleség ebben az évszakban is. Íme, egy varázslatos őszi menü. (György Ottilia)**

## Diós-lekváros pite mascarponéval

**Hozzávalók:** 30 dkg liszt, 15 dkg vaj, 5 dkg barna cukor, 1 tojás, 3 dl baracklekvár, 10 dkg őrölt dió, 25 dkg mascarpone krémsajt, porcukor a tálaláshoz, vaj a forma kikenéséhez.

**Elkészítése:** A lisztet a vajjal, a cukorral és a tojással összegyúrjuk, majd alufóliába csomagoljuk, és hűtőbe rakjuk egy órára. Egy piteformát kivajazunk, majd a tészta háromnegyedét kör alakúra nyújtjuk, belesimítjuk a formába, elkenjük a lekvárt, rászórjuk a diót, és rákanalazzuk a krémsajtot. A maradék tésztát csíkokra vágjuk, és berácsozzuk vele a sütemény tetejét. 180 fokos előmelegített sütőben 20–25 perc alatt megsütjük. Porcukorral megszórva tálaljuk.

▲ FOTÓK: GYÖRGY OTTILIA

## Fűszeres almaleves

**Hozzávalók:** 6–7 alma, 2 dl tejszín, 1 rúd fahéj, 1 csillagánizs, szegfűszeg, 1 tasak vaníliás cukor vagy 1 vaníliarúd, kevés őrölt gyömbér, 2–3 evőkanál méz.

**Elkészítése:** Az almákat megtisztítjuk és feldaraboljuk. Annyi hideg vízben tesszük főni, amennyi ellepi. Hozzáadjuk a mézet, a fahéjrúdat, a kikapart vaníliát, a gyömbért, a csillagánizst, megszórjuk szegfűszeggel, és összefőzzük. Amikor az alma megfőtt, kivesszük a fahéjat és az ánizst, beleöntjük a tejszínt, és összeturmixoljuk.Lehűtve tálaljuk.

## Pikáns babpüré vargányával

**Hozzávalók:** 10 dkg gyöngybab, 1 fej hagyma, kevés olaj, 1 teáskanál koriandermag, só, fűszerpaprika, bors, kevés csípőspaprika-krém, 1,5 dl tejföl, 2,5 dl zöldségalaplé, só, 2–3 cikk fokhagyma, 5 dkg vaj, 40 dkg vargánya gomba.

**Elkészítése:** A babot előző este beáztatjuk. A püréhez a hagymát megpucoljuk, apró kockákra vágjuk, kevés olajon megpirítjuk, hozzáadjuk az előző este beáztatott babot, a fűszerpaprikát és kevés csípőspaprika-krémet. Az alaplével felengedjük, majd sóval, borssal és a mozsárban összetört koriander-rel megszórjuk, puhára pároljuk. Amikor megpuhult, pürésítjük, és tejföllel dúsítjuk. A gombát megmossuk, felszeleteljük, és vajban megpároljuk, megsózzuk, majd a babpüré mellé kínáljuk. Tálaláskor a babpürét megszórjuk apróra vágott fokhagymával.