

Elképzelné és elkészíteni

Pizzatészta göngyölté a sertésbéliszínt a séf

„Némi kreativitással mindig lehet új ételeket alkotni” – ezt bizonyította legutóbbi találkozásunkkor Karácsony József, a Főnix Konyha séfje, aki egy hirtelen ötlettől vezérelve sertésbéliszínt vett magához, majd pizzatészta készítésébe fogott. Ezeket felhasználva egy igazán különleges ételt állított össze, amelynek receptjét önök is elolvashatják az alábbiakban.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

Számos recept bemutatása után sokszor Karácsony Józsefnek, a Főnix Konyha szakácsának is fejtörést okoz, hogy egy-egy újabb, különleges étel összeállításával rukkolhasson elő. Ilyenkor kifejezetten kreatívnak kell lennie, mint ahogy ezt olvasóinknak is tanácsolta többszöri alkalommal. Persze, ha a képzeletéhez egy kis szaktudás is párosul, akkor a jelenlévők rendszerint mind



Kis kreativitással igazi különlegességet készített a séf

FOTÓK: BELICZAY LÁSZLÓ

a tíz ujjukat megnyalják a konyhai munka után. Így történt ez most is.

Egyben sütve

Első lépésként sertésbéliszínt vett magához a séf, majd levágta ennek két

végét, illetve a hárttyákat is eltávolította róla. Ezt kell jó vastagon befűszerezni őrölt fekete borssal. „Az olvasóknak most könnyebb dolga van, hiszen előre eldönthetik, hogy mikor készítik el ezt a receptet. Éppen ezért tanácsolom, hogy már egy-két nappal a felhasználása előtt pácolják be a húst, hiszen úgy még finomabb lesz a végeredmény. Annyit kell tennünk, hogy jó vastagon szórjuk be fekete borssal a vesepecsenyét, majd kenjük be a fokhagyma olajával és átlátszó fóliába tegyük be mindezt állni a hűtőbe. Sőt semmiképp ne használjunk a pácoláskor, hiszen az kivonja a vért a húsból” – így a szakember. A vesepecsenye elkészítéséhez hevítsünk olívaolajat a serpenyőben – ebbe néhány cikk fokhagymát is tehetünk héjastól –, és akkor helyezzük bele a húst, amikor már szinte füstöl. Utóbinak mind a négy oldalát egyenként 4-5 percig kell sütni, hogy néhány milliméteres kéreg keletkezzen. Ha megvagyunk, akkor tíz percig kell pihentetni a húst, majd szalvétával áztassuk le róla az ételajat.

Pizzatészta göngyölvé

A hagyományos pizzatészta receptjét mutatta be ezúttal Karácsony: három adaghoz egy kilogramm lisztre van szükség, amihez másfél deciliter olívaolajat adunk és sóval ízesítjük. Persze fontos hozzávaló a tejben „felfuttatott” élesztő is. Ezután langyos víz adagolásával kell megfelelő állagúra gyúrni a tésztát. „Amikor már elválik az edénytől a tészta, akkor kell 300 grammos zsemlehez hasonló golyókat hajtogatni belőlük.

Ezeket helyezzük egy meglisztezett tálcára, majd hagyjuk pihenni 20-25 percig. Utána már kezdhethetjük is kinyújtani ezeket” – magyarázta a szakács. A kinyújtott tésztát vékonyan bekenhetjük vajjal, esetleg tejjel is, de a séf ezúttal paradicsom alapú pizzaszószot használt. Ezt göngyölyük rá a húsról vigyázva, hogy maximum két réteg legyen mindenhol. Utóbbi lényeges, hiszen különben nem fog megfelelően átsülni a tészta. Az étel egy előre kivajazott tepsibe lett beletéve, majd így helyezte a séf a 180-200 Celsius-fokosra hevített sütőbe. Itt húsz percet kell készülni, ám 4-5 percenként érdemes kinyitni a kemence ajtaját és olívaolajjal ke-

negetni az ebédünket, különben az könnyen odaéghet – javasolja a séf.

Dresszing salátával tálaljuk

A szakember jégsalátából, koktélpáradicsomból, pritaminpaprikából, kígyóborkából és rukkolából állított össze dresszing salátát a különleges fogás mellé. Mindezt gránátalmával díszítette, majd némi olívaolajat, balsamecet és pár csepp citromlét tett rá, valamint tengeri sóval ízesített. Persze egy kis parmezán sajtot is szórt a salátára a még különlegesebb ízhatásért. Ez mellé karikázta fel a pizzatészta megsütött béliszínt, amelyet előzetesen 5-10 percig hagyott hűlni.



Érdeemes figyelni az étel sütés közben, ilyenkor pedig kenegessük olívaolajjal



Jó, ha már egy-két nappal az elkészítése előtt befűszerezzük a húst



A csomagolás öröme.

Elérhetőség: 0744-636707.

Bemutató üzlet – Székelyudvarhely, Vásártér u. 6. szám.

(Orion üzletház földszintje)

Munkapont – Fások u. 14/24



www.plastsistem.com

