

# Csülök és édesburgonya

## Kiadós lakoma a közelgő ünnepi időszakra

• Sokan vágnak disznót vidékünkön is az ünnepek közeledtével, ezért is döntött úgy Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa, hogy ezúttal sertés-húsból állít össze egy különleges, kiadós fogást. Így került asztalára a túrtcsülök és a paprikás kolbász, amelyeket édesburgonyából készített pürével tálalt. Munkája során számos trükköt megosztott velünk is.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

„Régi hagyomány vidékünkön, hogy disznót vágunk a karácsonyi időszakot megelőzően, így rendszerint kiadós ételeket fogyasztunk az ünnepek alatt. Ez természetesen azokra is vonatkozik, akik üzletből szerzik be a sertés-húst. Én arra gondoltam, hogy ezúttal a megszokotthoz képest kissé különlegesebb fogást mutatok be az olvasóknak, hátha lesz kedvük otthon is elkészíteni” – vezette fel munkáját Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa. Vallja, a hagyományos étrend mellett jóleső érzés lehet, ha megszokott alapanyagainkat kevésbé használt hozzávalókkal párosítjuk, esetleg az elkészítési módon változtatunk. „Ötleteimmel mindig igyekszem színesebbé, változatosabbá tenni a családi ebédeket” – fogalmazott.



Különleges ízhatása van a sertés-hús és az édesburgonya párosításának

FOTÓK: FÜLÖP ATTILA

### Megpuhított csülök

A sertés felső csülkét kell kicsontozni a bemutatott recepthez, amelyet ezután sóval, borssal, darált köménnyel és paprikával fűszerezünk – csak a belső részt –, majd felgöngyöljük és kötőzsinnyel stabilizáljuk. A nagyobb termelők ezt követően lezárt hőálló fóliába, majd a szuvidológépbe helyezik a húst néhány órára, hogy megpiruljon. A speciális berendezés híján otthon alacsony lángon, lehetőleg folyamatosan 60 Celsius-fokon tartott, sóval, borssal, babérlevéllel és fokhagymával ízesített vízben kell megfőzni a csülköt.

Az előkészített alapanyagról vágjuk le a kötőzsinnyet, majd a serpenyőben hevítünk disznósírt, és ebben sütjük meg a hús bőrös felét. A zsírba természetesen helyezhetünk néhány cikk fokhagymát is, hiszen ettől még finomabb lesz az ételünk. A kész ételt vágjuk fel, és máris tálalhatjuk.

Ezt követően a paprikás kolbászt is el kell készítenünk, hogy valóban kiadós ételt fogyaszthassunk. Vágjuk a kolbászt karikákra, majd pirítsuk le olívaolajon. Amint a folyamat felénél járunk, tegyünk néhány kanál édes vagy csípős mustárt is a hússal, hogy rásüljön.

Így a szervezetünkbe juttatva a nehéz étel megemésztéséhez szükséges savakat. A kiadós fogás után bátran

el lehet fogyasztani egy pohár pálinkát, esetleg egy finom kézműves sört – tanácsolja a séf.



Csípős vagy édes mustárral is piríthatjuk a kolbászokat

### Tejben főzve

Köretként ezúttal édesburgonyát választott a séf, amelyet meghámozott, felkockázott, majd tejben tett oda főni, csupán némi sóval ízesítve és kevés vajjal adagolva. „Körülbelül fél liter tejet kell adni ötszáz gramm burgonyához” – részletezte az arányokat. Amint megfőtt a krumpli, nem öntötte le róla a tejet, hanem azal együtt kezdte összeturmixolni. Eközben még némi vajat tett a pürébe, hogy az még krémesebbé váljon, valamint sóval, borssal és szerecsendióval ízesített. „A megszokottól eltérő íze van a burgonyának, ám ez nagyon talál a szintén édeskés ízű csülökhöz és kolbászhoz” – így Karácsony, aki hamar neki is látott az étel tálalásához. Díszítésként kockatárcsákat helyezett a tányérra, amit a hússal együtt fogyaszthatunk,



A csülöknek csak a külső, bőrös részét pirítsuk meg



## A csomagolás öröme.

Elérhetőség: 0744-636707.

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

(Orion üzletház földszintje)

Munkapont – Fások u. 14/24



Plasti Sistem [www.plastisistem.com](http://www.plastisistem.com)