ÍZ-LELŐ

A TS Gastro csoport receptkönyve

TS GASTRO KFT.

TS GASTRO KFT.

Ételünk az életünk!

Kedves Partnerünk, Barátunk, Munkatársunk!

Takács Zsolt, ügyvezető

Egy évtized tele munkával, kihívásokkal, sikerekkel, no és persze rengeteg étellel, főzéssel, GN edénnyel :). Köszönjük, hogy ti is részesei voltatok és vagytok fejlődésünknek, eredményeinknek, és együtt megérhettük a TS Gastro Kft. 10. évfordulóját. Nélkületek nem juthattunk volna el ide!

Jubileumunkat szerettük volna méltóképpen megünnepelni, ezért úgy döntöttünk, egy különleges gyűjteménnyel lepjük meg elhivatott munkatársainkat és kiváló partnereinket. Sajnos nem volt lehetőség arra, hogy minden kollégánk megmutathassa 1-1 ételét, de igyekeztünk egy különleges válogatást adni a munkatársainknál lapuló házi, jól bevált receptekből; bízunk benne, hogy örömmel lapozgatjátok majd, és 1-1 receptet el is készítetek – ha így lesz, az lesz az igazi öröm számunkra.

A receptkönyvben számos kategóriába gyűjtöttük az ételeket: eláruljuk titkos tízórai receptjeinket (ha váltanál a felvágottakról), mutatunk néhány izgalmas receptet (amit a gyerekekkel is elkészíthetsz), Sági Szilárd nagykövetünk is megoszt velünk 4 receptet (évszakokra komponálva), de gondoltunk az ételallergiával élőkre is (tudjuk, milyen kihívás így étkezni), készítettünk italokat (csakis alkoholmenteset, de abból rögtön 3 hűvöset nyárra és 3 forrót télre), és természetesen ajánlunk desszertet is (másfélszer annyit, mint ahány évesek vagyunk ;)).

Fogadjátok szeretettel válogatásunkat!
Jó étvágyat kívánunk az elkészített ételekhez!

Takács Zsolt ügyvezető, valamint a TS Gastro csoport több mint 400 munkatársa

Tartalomjegyzék

Tízórai 8-11
Padlizsánkrém 9
Csicseriborsókrém 9
Zöldséges sajtkrém 10
Gyümölcsös túrókrém 10
Burszán (boursin) 11

Főzz a gyerekkel! :) 12-19
Egyszerű sütőtökkrémleves, gyros, meggyes-barackos csillagmuffin 14-15
Palócleves, csirkepörkölt, somlói galuska 16-17
Őszibarack-krémleves, körözöttel töltött csirkemell chipsbundában, aszalt gyümölcsös kocka 18-19

Kollégáink receptjei 20-41
Szűzérmék gazdagon 22-23
Zöldséges rakott csirke 24-25
Lazac steak brokkolis tésztával 26-27
Spenóttal töltött göngyölt csirkemell zöldfűszeres karfiolpürével és bulgurral 28-29
Gombás-tejfölös tarja 30-31
Csáky rostélyos snidlinges vajgaluskával és kolbászmorzsával 32-33
Roston sült szűzérme kolbászos bacon raguágyon 34-35
Tejfölös-mustáros pácban érlelt póréhagymás csirkemell sós túrókrokettel 36-37
Mátrai borzaska kabátban sült burgonyával 38-39
Kukorica szármánt 40-41

Ságí Szilárd négyévszakos ajánlatai 42-51
Tél: Göngyölt sertés vajas galuskával 44-45
Tavasz: Tenger gyümölcsei spagetti 46-47
Nyár: Sült zöldséges tészta 48-49
Ősz: Szaftos nyúlcomb tökpürével 50-51

Tartalomjegyzék

Mentes ajánlataink 52-59
Mentes levesek 53-54
Mentes főételek 55-57
Mentes desszertek 57-59

Versenyételeink 60-67
Laska 2019: Savanyú káposztás laskatészta csülökpörkölttel 62-63
Möggyfesztivál 2018: A vaddisznó, amely nyakába vötte a möggyet 64-65
Möggyfesztivál 2019: Meggylepő gesztenyeződés 66-67

Desszertek 68-79
Golyók 70-71
Tekercsek 72-73
Hasábok 74-75
Hengerek 76-77
Kockák 78-79

Italok 80-85
Hideg italok 82-83
Forró italok 84-85

Támogatóink 86-90
Clean Fix Kft. 88
Mary-Ker Kft. 89
Mirbest Kft. 90
Harmatrázó pálinka 91

TÁMOGATÓINK:

Mary-Ker Kft.

Clean Fix Kft.

Mirbest Kft.

Impresszum

Íz-lelő - A TS Gastro csoport receptkönyve
Kiadó: TS Gastro Kft.
2730 Albertirsa, Pesti út 65.
www.tsgastro.hu
Vezető szerkesztő: Lajos Nikoletta • Grafika - tördelés: Korcsolai Kitti
Nyomda: Pátria Nyomda Zrt. 1117 Budapest, Hunyadi János út 7.
Fotók: Demjén Attila (rendezvények), Tóth Balázs (11. oldal legalsó arckép), Shutterstock.
Az ételfotóinkat kollégáink készítették.
A könyvben egyes írások, ismertetők reklámcéllal, hirdetésként jelennek meg,
ezeket a tartalmakat a cikk végén található (R) jelzéssel jelöljük.
A könyv kereskedelmi forgalomba nem kerül.

Íz-lelő • A TS Gastro csoport receptkönyve
© TS Gastro Kft., 2019.
ISBN 978-615-00-6565-6

illusztráció

TÍZÓRAI

Zöldség- és túrókrémek

A magas sótartalmú felvágottak alternatíváira mutatunk 4 krémet, melyet Sági Szilárd nagykövetünk már több mint 200 iskolással elkészített a Krémkészítő Road Show keretében. Elvittük a programot már Isaszegre, Jászberénybe, Egerbe, Pécelre, Felsőpakonyra, Csömörre és Nagykőrösre. Az esemény célja, hogy a gyerekek megismerhessék ezeket a – talán – ismeretlen ízeket, alapanyagokat, és kevésbé idegenkedjenek tőle, amikor a tízórai részét képezik a gyermekétkeztetésben.

Padlizsánkrém

Pirítóson ajánljuk

Hozzávalók:

- 1 kg padlizsán
- 2 kisebb fej lilahagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- majonéz
- só és frissen őrölt bors ízlés szerint

Elkészítés:

A padlizsánt egészben megsütjük 200°C-os sütőben, majd ha kicsit kihűlt, akkor a héját eltávolítjuk róla. A padlizsán húsát egy tálba tesszük, és villával összenyomkodjuk. A lilahagymát jó apróra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk, és néhány kanál majonézzel, valamint kevés sóval együtt a padlizsánhoz keverjük. Ezután botmixerrel összedolgozzuk, és ha szükséges, tovább ízesítjük.

Csicseriborsókrém

Tortillával, mártogatósként is kiváló tízórai vagy vendégváró! ;)

Hozzávalók:

- 500 g csicseriborsó-konzerv
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 evőkanál mustár
- 1 evőkanál majonéz
- 1 evőkanál olívaolaj
- só és frissen őrölt bors ízlés szerint

Elkészítés:

A konzerv csicseriborsót leszűrjük, átöblítjük vízzel, lecsöpögtetjük, és egy tálba öntjük. A hagymát apróra vágjuk, és hozzáadjuk a csicseriborsóhoz, beletesszük a mustárt, a majonézt, a csipet sót, borsot, kevés olívaolajat, és botmixerrel pürésítjük. Ha nagyon sűrű lett az állaga, akkor egy kevés vízzel hígíthatjuk, illetve ízlés szerint tovább ízesíthető.

Zöldséges sajtkrém

Hozzávalók:

- 50 dkg natúr krémsajt
- 1 szál sárgarépa
- 3 szál újhagyma
- 1 db kaliforniai paprika/kápiapaprika
- só és frissen őrölt bors ízlés szerint
- néhány evőkanál tejföl

Elkészítés:

A sárgarépát nagy lyukú sajtreszelőn lereszeljük, az újhagymát felkarikázzuk, a kaliforniai (vagy kápia) paprikát felkockázzuk. A krémsajtot egy tálba tesszük, hozzáadjuk a zöldségeket, és alaposan összekeverjük. Ha szükséges, lazíthatunk az állagán tejföllel, majd ízesítjük sóval, borssal.

Friss, puha baguette-szeleteken ajánljuk.

Babapiskóta-korongon is tálalható, de fogyasztás előtt halmozzuk a korongra a krémet, hogy ne áztassa át a piskótát.

Gyümölcsös túrókrém

Hozzávalók:

- 250 g félzsíros tehéntúró
- kb. 60 g tejföl vagy gyümölcsjoghurt
- egy csipet vaníliás cukor
- egy csipet porcukor
- 85 g erdei gyümölcsmix (mélyhűtött)

Elkészítés:

A túrót villával összetörjük, hozzáadjuk a vaníliás cukrot, majd a porcukrot. Beleforgatjuk a kiolvasztott gyümölcsöket, végül lazítjuk a krém állagát tejföllel vagy gyümölcsjoghurttal.

Közönségkedvenc ;)

Burszán (boursin)

Hozzávalók:

- 40 dkg juhtúró
- 40 dkg feta sajt
- 2 db tömlős sajt
- 1 db erős paprika
- 2 csomag újhagyma
- 1 db Rama kocka (25 dkg)
- 1 doboz tejföl
- 3-4 gerezd fokhagyma
- pici só

+1 reggelizőkrém felnőtteknek ;)

Elkészítés:

A juhtúrót, a feta sajtot, a tömlős sajtot, a tejfölt és a Rama kockát beletesszük egy tálba, és villával összekeverjük. Az erős paprikát kis kockákra feldaraboljuk, az újhagyma zöldjét pedig felkarikázzuk. A fokhagymát fokhagymanyomón keresztül belekeverjük a krémbe. Még egyszer alaposan összekeverjük, és hűtőbe tesszük kicsit pihenni. Ha kivettük, kenyérre, pirítósra vagy baguette-re kenve tálaljuk.

A recepteket írta:

Beszterczei-Somogyi Andrea
telephelyi adminisztrátor, Pécel

Lajos Nikoletta
marketing koordinátor

Tóthfalusy Zsuzsanna
junior ügyfélkapcsolati menedzser

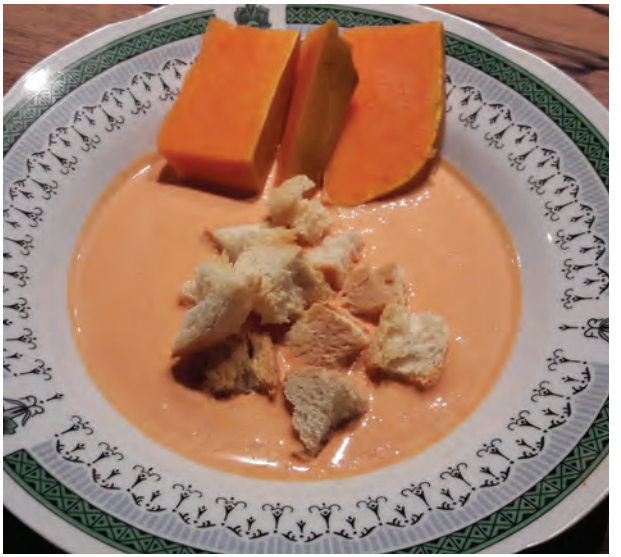
FŐZZ A GYEREKKEL! :)

Gyermekétkeztetőként ez egy kihagyhatatlan kategória :)

Munkatársaink igyekeztek olyan menüsort összeállítani, melyek elkészítésébe a kisebbek is örömmel bekapcsolódnak: krémeket rétegeznek, dekorcukrot és szeletelt mandulát szórnak, kenyérkockákat vágnak, tojást törnek vagy éppen mártást kevernek.

A menüt készítették:

Viola Ágnes isaszegi élelmezésvezető, **és gyermekei, Zsombi és Vanda**



Egyszerű sütőtökkrémleves kenyérkockával

Hozzávalók:

- 1 db sütőtök
- 2 dl tejszín
- 2 kiskanál ételízesítő
- 1 fej vöröshagyma
- só, bors, szerecsendió, tökmag, tökmagolaj
- néhány szelet kenyér

Elkészítés:

A sütőtököt megpucoljuk, gerezdekre vágjuk és beteszszük sülni a sütőbe.

A hagymát felszeleteljük, és kevés olajon megdinsztelj ük. Amikor a sütőtök megpuhult, kivesszük a sütőből, hozzáadjuk a hagymához, felengedjük egy kevés vízzel, majd botmixerrel pépesítjük. Ízesítjük a fűszerekkel, végül felforraljuk a tejszínnel.

Kenyérkockákat vágunk, és egy serpenyőben megpirítjuk. Tálaláskor kenyérkockákkal kínáljuk, majd tökmagolajjal, tökmagokkal díszítjük.

Gyros salátával és sült burgonyával

Borajánlatunk:

Olaszrizling
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 0,5 kg csirkemell
- 1 zacskó gyros fűszerkeverék
- olaj
- 1 nagy doboz görög joghurt
- 1 fej friss saláta
- 1 fej lilahagyma
- 1 szál kígyóuborka
- 4 db paradicsom
- 0,5 kg burgonya
- só, bors

Elkészítés:

A húst kockára vágjuk, és pici olajon lepirítjuk, majd hozzáadjuk a fűszerkeveréket.
A 4 db paradicsomot, a lilahagymát, a salátát és a kígyóuborkát felszeleteljük, majd leöntjük a joghurttal, és ízesítjük sóval, borssal.
A burgonyát felszeleteljük és megsütjük.

Meggyes-barackos csillagmuffin

Hozzávalók:

- 20 dkg gyümölcs (meggybefőtt, barackbefőtt)
- 26 dkg finomliszt
- 2 ½ teáskanál sütőpor
- ½ teáskanál szódabikarbóna
- 3 evőkanál kakaópor
- 3 evőkanál csokidara, színes díszítőcukor
- 2 db tojás
- 12 dkg kristálycukor
- 0,8 dl olaj
- 2,2 dl tej

Elkészítés:

A sütőformákat kikenjük zsírral (szilikon sütőformánál elhagyható).
Egy tálban összekeverjük a lisztet, sütőport, szódabikarbónát, kakaót és a csoki darát.
Egy másik tálba beleütjük a tojásokat, majd hozzáadjuk a cukrot, olajat, tejet, majd a két tál tartalmát összekeverjük, végül belekerülnek a (lecsöpögtetett) gyümölcsök. Muffinformákba töltjük a masszát, a tetejüket tetszés szerint díszítjük a dekorcukorral, csokidarával, magvakkal.
180°C-ra előmelegített sütőben 20-25 percig sütjük a tésztát.

A menüt készítették:

Hausznecht Martina
eszközgazdálkodási koordinátor,
és keresztlánya, Nóri :)

Palócleves

Hozzávalók:

- 0,5 kg sertéscomb
- 0,5 kg füstölt karaj
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 0,5 kg zöldbab (lehet mirelit is)
- 4 db közepes burgonya
- 4 db kisebb répa
- 1 db kisebb fehérrépa
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 2 dl tejföl
- 1 evőkanál finomliszt
- 2 evőkanál disznózsír
- 4 l víz
- só, bors, fűszerkömény, majoranna

Elkészítés:

A hagymát apróra vágjuk, a zsíron üvegesre dinszteljük egy nagy fazékban. Rátesszük a megtisztított, kockára vágott húsokat. Erre egy kevés pirospaprikát szórunk. Gyorsan összekeverjük, és öntünk rá annyi vizet, hogy ellepje a húst, és tudjon főni. Fűszerezzük ízlés szerint (só, bors, kicsi fűszerkömény, kicsi majoranna). A fokhagymát törjük össze, és mehet bele az is. Főzzük így nagyjából 1 órát, de közben ellenőrizzük, hogy mindig legyen rajta elegendő víz.

Ezután a felkarikázott répát és zöldséget, illetve a zöldbabot is beletesszük, öntünk rá vizet, és tovább főzzük. Miután újra felforrt, még 30 percig főzzük.

Következő lépésként hozzáadjuk a krumplit, kb. 20 perc alatt az is puhára fő.

A tejfölt elkeverjük a liszttel egy keverőtálban, adunk hozzá 2-3 merőkanál forró levest (csak a levét), és csomómentesre elkeverjük. Folyósnak kell lennie ennek a habarásnak, úgy öntjük rá a levesre.

Kóstoljuk meg a húst, a zöldséget, hogy minden megpuhult-e már benne. Ha igen, akkor kész van a levesünk.

Csirkepörkölt

Hozzávalók:

- 4 db csirkecomb (kettévágva)
- 2 db csirkemellfilé
- 4 közepes fej vöröshagyma
- 8 dkg zsír
- néhány db paprika
- néhány db paradicsom
- 2 evőkanál fűszerpaprika
- 5 dl paradicsomlé
- egy csipet őrölt fűszerkömény
- egy csipet majoranna
- 1 gerezd fokhagyma
- só, bors

Elkészítés:

Egy lábosba odatesszük a zsírt, majd rádobjuk a hagymát, és üvegesre főzzük. Ezután hozzáadjuk a 4 db, kettévágott csirkecombot (egyelőre csak a combokat!). Magas hőfokon megpörköljük a combokat kb. 5-7 perc alatt, de gyakran kevergetjük közben.
Ezután lehúzzuk a tűzről a lábost, hozzáadjuk a fűszerpaprikát, és így is jól átkeverjük az ételt. Visszatesszük a tűzre, felöntjük a fél liter paradicsomlével, hozzáadjuk a hámozott, negyedelt paradicsomot és a kockákra vágott paprikát, valamint a fűszereket és a fokhagymagerezdeket.
Lefedve lassú tűzön főzzük kb. 30-40 percig. A főzés közben többször átkavarjuk az ételt. A végefelé hozzáadjuk a csirkemelleket. Ez után fedő alatt még kb. 20 percig főzzük, utána levesszük a fedőt, hogy a szaft besűrűsödjön.

Köretként nokedlivel tálaljuk.

Borajánlatunk: Kékfrankos - Kemenczés Borház

Somlói galuska

Hozzávalók a piskótához:

- 6 db tojás
- 6 evőkanál porcukor
- 6 evőkanál finomliszt
- 1 evőkanál cukrozatlan kakaópor
- egy csipet só

Hozzávalók a vaníliás krémhez:

- 4 db tojás
- 10 dkg cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 2,5 csomag vaníliás pudingpor
- 1 l tej

Hozzávalók a csokiöntethez:

- 10 dkg vaj
- 10 dkg cukor
- 3 evőkanál cukrozatlan kakaópor
- 2 evőkanál tej (hideg)

Illetve mazsola, 1 dl rum, darált dió

Elkészítés:

Kisütjük a két piskótát: a tojások fehérjét a csipet sóval kemény habbá verjük. A tojások sárgáját a cukorral habverővel habosra keverjük, és adagonként hozzáadjuk a lisztet. A masszát kettéosztjuk, az egyik feléhez hozzákeverjük a kakaóport. A tojásfehérjehab egyik felét óvatosan belekeverjük ebbe a kakaós alapba, a másik felét pedig ahhoz az adag tésztához keverjük, amibe nem szórtunk kakaóport. Mindkét piskótatésztát kisütjük 1-1 sütőpapírral bélelt tepsin, 180°C-ra előmelegített sütőben. Kb 10-15 perc alatt elkészül. A vaníliás krémhez a tojássárgákat a cukorral, a vaníliás cukorral, a pudingporral és 1 dl langyos tejjel kikeverjük. A többi tejet felforraljuk, és ebből a forró tejből 2-3 evőkanálnyit a pudingporos tejhez merünk, majd az egészet beleöntjük az imént felforralt tejbe. Kb 5 perc alatt besűrűsödik, de folyamatosan kevergessük! Ha kész, levesszük a tűzről, és a keményre vert tojásfehérjehabot is óvatosan beleforgatjuk. A kihűlt piskótákat megfelezzük, és rétegezzük: világos piskóta, vaníliás krém, mazsola, dió, kakaós piskóta, vaníliás krém, mazsola, dió. Ugyanígy még 1x megismételjük a világos piskótás rétegezést és a kakaós piskótával zárjuk a halmot. Ha maradt még krém, mazsola, dió, mind a tetejére szórjuk. Fóliával lefedjük, és minimum 4-5 órára, de lehetőség szerint egy éjszakára hűtőbe tesszük. A csokiöntetet frissen, tálalás előtt készítjük el: gőz felett összeolvasztjuk a vajat, cukrot, majd levesszük a gőzről. Hozzákeverjük a kakaóport és a hideg tejet, majd jól összedolgozzuk az öntetet.

A menüt készítették:

Facsar Andrea ceglédi szakácsunk, **és lánya, Anett**

Őszibarack-krémleves mandulaszelettel

Hozzávalók:

- 5 db őszibarack
- 0,5 l főzőtejszín
- csipet őrölt szegfűszeg
- kristálycukor ízlés szerint
- csipet só
- szeletelt mandula
- tejszínhab

Elkészítés:

Az őszibarackot meghámozzuk, majd kis kockákra összedaraboljuk. Ezt követően beletesszük egy fazékba, és kevés vízben puhára főzzük. Ha elkészült, turmixgépben (vagy botmixerrel) pépesre sűrítjük, majd lassú tűzön forralásig kevergetjük. Amikor forrni kezd, beletesszük az őrölt szegfűszeget, sót, cukrot, végül a főzőtejszínnel sűrítjük. Tálaláskor tejszínhabot halmozunk rá, és szeletelt mandulával hintjük.

Körözöttel töltött csirkemell chipsbundában, sajtos rizsgolyóval

Hozzávalók:

- 4 szelet csirkemell
- 3 db tojás
- 10 dkg chips
- 10 dkg liszt
- 20 dkg zsemlemorzsa
- 20 dkg körözött
- 30 dkg rizs
- 10 dkg reszelt sajt
- olaj
- só

Körözött

20 dkg túrót villával áttörünk, hozzáadunk 1 dl tejfölt, 1 fej vöröshagymát apróra vágva, 1 kiskanál fűszerpaprikát és némi sót.

Elkészítés:

A csirkemellet kiklopfoljuk, megsózzuk, és megtöltjük körözöttel, majd feltekerjük.

Egy tányérban összekeverjük a zsemlemorzsát és az apróra tört chipset. A szokásos módon bepanírozzuk a töltött hússzeleteket (liszt, tojás, chipses zsemlemorzsa), majd bő olajban kisütjük.

A rizst megpirítjuk, majd 550 ml forrásban lévő vízbe öntjük. Átkeverjük, lekapcsoljuk alatta a hőt, és lefedve hagyjuk, hogy magába szívja a vizet. Ha ez megtörtént, akkor beleszórjuk a reszelt sajtot, összekeverjük, és golyóformákat gyúrunk a masszából.

Borajánlatunk:

Pinot gris
Kemenczés Borház

Aszalt gyümölcsös kocka, áfonyaöntettel

Hozzávalók a süteményhez:

- 2 bögre liszt
- 1 bögre olaj
- 1 bögre tej
- 1 bögre cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 2 csomag sütőpor
- 4 db tojás
- 20 dkg aszalt gyümölcs

Hozzávalók az áfonyaöntethez:

- 20 dkg áfonya
- 10 dkg cukor
- 1 csomag zselatin (por)

Elkészítés:

A tojást a cukorral jól kikeverjük, majd beletesszük a tejet, olajat, sót, vaníliás cukrot, sütőport. Tovább keverjük, majd adagonként hozzátesszük a lisztet és a sütőport. Csomómentesre keverjük, végül beleszórjuk az aszalt gyümölcsöt. Átkeverjük, egy 36x20 cm-es tepsibe öntjük, és 165°C-ra előmelegített sütőben, nagyjából 25 perc alatt szép aranysárgára sütjük.

Öntet elkészítése: Az áfonyát megmossuk és kevés vízben puhára főzzük, majd a tűzről levéve összeturmixoljuk, pürésítjük. Cukorral ízesítjük, és zselatinporral sűrítjük.

Kollégáink receptjei

Munkatársaink féltve őrzött, gondosan gyűjtött, többszörösen kipróbált receptjeit osztjuk meg. Bizonyítottak ezek az ételek már karácsonyi asztalon, kétszemélyes romantikus vacsorán, lenyűgöztek már anyósjelöltet és megmentették a 'nincs-itthon-semmi-de-mindenki-éhes' helyzeteket.

Szűzérmék gazdagon

Borajánlatunk:

Kékfrankos
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 1 kg szűzérme
- só, bors
- apróra vágott szalonna
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- 150 g apróra vágott gépsonka
- 1 csokor friss petrezselyem aprítva
- 2-3 tubus krémsajt
- 460 g konzerv csiperkegomba lecsepegtetve
- főzőtejszín
- liszt
- fehérbors

Elkészítés:

A kb. 1 kg szűzérmét sóval és borssal megszórjuk a sütés előtt kb. 2 órával, de már előző este is meg lehet. Kb. 150-180°C-on elkezdjük sütni a húst egyben addig, amíg puha nem lesz. Sütés közben többször forgatjuk, locsoljuk, hogy ne száradjon ki.
Amíg sül, elkészítjük a mártást.
A szalonnát üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a hagymát. Amint az is átpirult, hozzákeverjük a gépsonkát, a gombát és a petrezselymet. Ezeket együtt puhára pároljuk, majd egy kis lisztet adunk hozzá, és utána a krémsajtot. Közben sóval és borssal ízesítjük.
A krémsajtot finoman elkeverjük az előzőleg már lepirított, lepárolt hozzávalókkal, és felöntjük főzőtejszínnel, hogy finom, krémes állaga legyen és készre forraljuk.
A szűzérmét felszeleteljük, és a mártással leöntve, vagy mellé feltéve sült krumpli körettel ajánljuk fogyasztani.

Az ételt készítette:

Havasi Rita
pénzügyi vezető

Zöldséges rakott csirke

Borajánlatunk:

Rajnai rizling
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 0,5 kg csirkemellfilé
- 15 dkg rizs
- 2,5 dl főzőtejszín
- 25 dkg brokkoli
- 25 dkg karfiol
- 10 dkg ananász (konzerv)
- 25 dkg reszelt trappista sajt
- fokhagyma
- 1 db tojás
- só, bors, Cayenne-bors, kakukkfű, őrölt kömény, szárított metélőhagyma
- étolaj

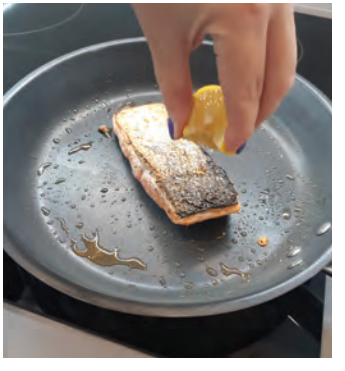
Elkészítés:

A rizst feltesszük főni legalább kétszeres mennyiségű sóval ízesített vízben. 20 perc alatt puhára főzzük.
A karfiolt és a brokkolit megpároljuk sóval és egy kevés feketeborssal ízesítve. Nem kell teljesen puhára párolni. Akkor a legfinomabb, ha még roppanós.
A csirkemellet felkockázzuk, és felhevített étolajon pirítani kezdjük. Sóval, borssal, fokhagymával, őrölt köménnyel, Cayenne-borssal és kakukkfűvel ízesítjük. Pirosra sütjük.
A megfőtt rizst leszűrjük, és egy kb. 25x30cm-es tepsibe terítjük. Ezen a rizságyon eloszlatjuk a sült csirkedarabokat, az ananászdarabokat és a párolt zöldségeket.
Egy tálba öntjük a főzőtejszínt, beleütjük a tojást, és sóval, metélőhagymával ízesítjük. Ezt a keveréket ráöntjük a tepsiben lévő alapanyagokra, majd reszelt sajttal hintjük az ételt.
170°C-ra előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt készre sütjük.

Az ételt készítette:

Bata Sándorné Emi
könyvelő

Tipp:
Tálalás előtt várjuk meg, hogy langyosra hűljön az étel, így szebben lehet szeletelni.



Lazac steak brokkolis tésztával

Hozzávalók:

- 500 g széles metélt tészta
- 500 g brokkoli
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál vaj
- 7 dl tej
- 3 evőkanál liszt
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- ételízesítő ízlés szerint
- kb 1 kg lazacszelet
- 200 g szeletelt bacon
- trappista sajt ízlés szerint
- 2 db citrom

Borajánlatunk:

Pinot gris
Kemenczés Borház

Elkészítés:

A tésztát sós vízben kifőzzük, majd leszűrjük, és félretesszük. A brokkolit rózsáira szedjük, és sós vízben megfőzzük. (Bátran sózhatjuk!) Ha megfőtt, szűrővel kiszedjük, és ismét, még melegen újra megsózzuk.

A hagymát apróra vágjuk és pici olajon puhára dinszteljük.

Egy nagyobb lábasban felolvasztjuk a vajat, majd levesszük a tűzről és folyamatos, gyors kevergetés mellett apránként hozzászórjuk a lisztet. Csomómentesre keverjük!

A vajas-lisztes masszához folyamatos kevergetés közben hozzáöntjük a tejet, és ízlés szerint sózzuk, ízesítjük az ételízesítővel. Sűrűn kevergetjük, amíg felforr. Ebbe a szószba belekeverjük a megdinsztelt hagymát és a megfőzött brokkolit.

Botmixer segítségével ízlés szerint teljesen vagy darabokat hagyva összetörjük a brokkolit. Maradhatnak benne nagyobb rózsák is.

A bacont apróra vágjuk és egy serpenyőben lepirítjuk.

A lazacot megmossuk, papírtörlővel szárazra töröljük. Sóval és borssal bedörzsöljük alaposan.

Serpenyőben olvasszunk fel egy pici vajat. A lazacot a bőrös felével lefelé tegyük bele, és közepes lángon kezdjük el pirítani. A bőrének szép ropogósra kell sülnie, a hal húsának pedig a közepéig át kell fehérednie. Ekkor fordítsuk meg, facsarjuk rá a citrom levét, és reszeljünk rá fokhagymát. Pirítsuk ezt a felét is addig, amíg a hal oldala ki nem fehéredik.

Már csak a tálalás van hátra. A tésztát kiszedjük a tányér egyik felére, a brokkolis szószunkat ráöntjük, majd rászórjuk a sült bacont, ízlés szerint sajtot reszelünk rá. A lazacot mellé helyezve, friss citromszeletekkel tálaljuk.

Az ételt készítette:

Sándor Ágota
beszerzési asszisztens

Az ételt készítette:

Kun Brigitta
munkaügyi ügyintéző

Spenóttal töltött, göngyölt csirkemell

Borajánlatunk:

Olaszrizling
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 1 kg csirkemellfilé
- 300 g szeletelt bacon
- 300 g spenót (bébi vagy mirelit)
- 100 g reszelt sajt
- 100 g csirkemellsonka
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál kókuszolaj
- 2 evőkanál mascarpone vagy sűrű tejföl, görögjoghurt
- só, bors

Elkészítés:

Megtisztítjuk, majd hosszában bevágjuk a csirkemelleket, a vágással a töltelléknek egy mély zsebet készítve. A megtisztított és előkészített csirkemelleket ízlés szerint fűszerezzük.
A töltelékhez kókuszolajon megpirítjuk a vékonyra csíkozott csirkemellsonkát és fokhagymát, majd hozzáadjuk a spenótot. Ezt követően a serpenyőben elkészített elegyet hűlni hagyjuk. A kihűlt keverékhez hozzáadjuk a sajtot, a mascarponét, illetve ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
Az elkészített töltelékkel megtöltjük, majd gyors mozdulatokkal baconbe csavarjuk a megtöltött csirkemelleket.
Sütőpapírral bélelt tepsiben, 200°C-os, előmelegített sütőben alufólia alatt 35-45 percig sütjük, majd az alufóliát levéve 10 perc alatt gyorsan átpirítjuk őket.

Zöldfűszeres karfiolpüré

Hozzávalók:

- 1 közepes fej karfiol
- 2 evőkanál tejföl
- 1 evőkanál vaj (kb. 20 g)
- 1 evőkanál parmezán sajt
- só, bors, kakukkfű, bazsalikom, oregano, metélőhagyma ízlés szerint

Elkészítés:

A karfiolt megtisztítjuk, rózsákra szedjük, és csirke alaplében puhára főzzük (recept az 51. oldalon). Ezután leszűrjük, majd egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a vajat, tejfölt, sajtot és a fűszereket, ezt követően botmixerrel pürésítjük.

Bulgur

Hozzávalók:

- 150 g bulgur
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 50 g szárított vagy aszalt paradicsom
- 1evőkanál olívaolaj

Elkészítés:

A bulgurt tegyük egy lábosba. Öntsünk hozzá hideg vizet (1 adag bulgur megfőzéséhez megközelítőleg háromszoros mennyiségű víz szükséges). Közepes lángon elkezdjük főzni, majd lefedjük, de időnként megkeverjük, hogy nehogy leégjen. Addig főzzük-pároljuk így, amíg a folyadék teljesen el nem párolódik, magába nem szívta a bulgur. Ez után ízlés szerint sózzuk a bulgurt.
Olívaolajon a felcsíkozott hagymát üvegesre pároljuk, majd hozzáadjuk a szintén csíkokra vágott szárított paradicsomot. Ezt a keveréket a bulgurhoz adjuk, és alaposan összekeverjük.

Gombás-tejfölös tarja

Borajánlatunk:

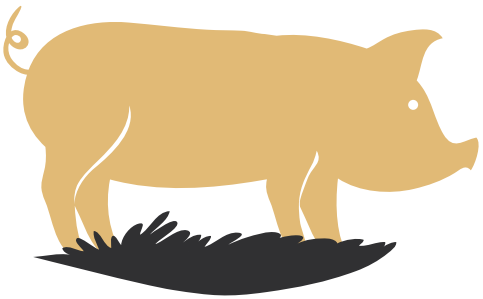
Rajnai rizling
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 8 szelet tarja
- 70 dkg gomba
- 3 nagy fej hagyma
- 2 nagy pohár tejföl
- 30 dkg sajt
  (natúr és füstölt, ízlés szerint vegyesen)
- só
- bors
- majoranna
- zsír

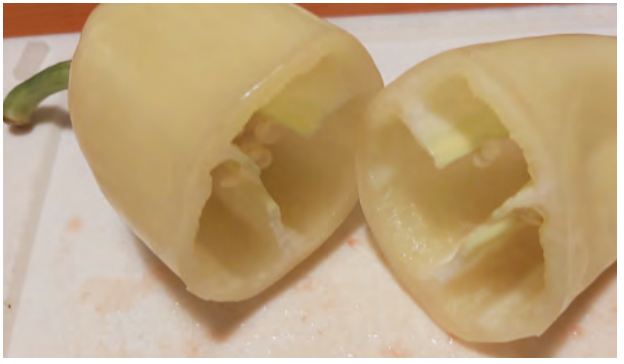
Elkészítés:

A hússzeleteket gyengéden kiklopfoljuk, majd kis zsiradékon hirtelen egy serpenyőben megkapatjuk. A húst ezután sóval, borssal és majorannával ízesítjük.
A gombát vékony szeletekre vágjuk, majd az apróra vágott hagymával együtt, sózva, borsozva megdinszteljük. Ezek után egy kizsírozott öntöttvas edénybe (vagy cserépedénybe, pataki tálba) rétegezzük a hússzeleteket és a gombát. A tejfölt néhány kanál vízzel és sóval simára keverjük, majd ráöntjük a felét a rétegek közé, a maradékot pedig a tetejére.
A sajtokat lereszeljük, majd félrerakjuk.
Az edényt 190°C-ra előmelegített sütőbe rakjuk, majd 1 órát sütjük lefedve. Ezután levesszük az edény tetejét, rászórjuk a sajtot és további 10 percig sütjük 220°C-on.
Köretnek krumplipürét vagy párolt rizst ajánlok hozzá.



Az ételt készítette:

Rozsnyayné Szigeti Erika
telephelyi adminisztrátor, Cegléd



Csáky rostélyos snidlinges vajgaluskával és kolbászmorzsával

Hozzávalók:

- 50 dkg sertéskaraj
- 3 db közepes méretű vöröshagyma
- 3 db paradicsom
- 2 db TV paprika
- 2 db kápiapaprika
- 200 g vaj
- 2 dl tejszín
- 4 db tojás
- 40 dkg liszt
- 1 csomag snidling
- 15 dkg füstölt parasztkolbász
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 1 kávéskanál őrölt köménymag
- só, bors ízlés szerint

Borajánlatunk:

Cabernet franc
Kemenczés Borház

Elkészítés:

A sertéskarajt felszeleteljük, kiklopfoljuk, majd sózzuk, borsozzuk. A megpucolt hagyma felét lepirítjuk vajon, és hozzáadjuk a paprikák felét és a paradicsom felét, fűszerpaprikát, sót, borsot, fokhagymát, és felöntjük bő vízzel.

Serpenyőben elkészítjük a lecsót: cikkekre vágjuk a pucolt hagyma, paradicsom és paprikák másik felét, majd ha megpirult, hozzáadjuk a 2db felvert tojást – ez lesz a lecsós hústöltelék.

Az alaposan kiklopfolt sertéskaraj-szeletre halmozzuk a kész tojásos lecsót. Folpackba hengergetjük jó szorosan a feltekert karajt, majd alufóliába is begöngyöljük. A forrásban lévő pörköltalapunkba helyezzük, és 30 percig forraljuk. Ha kész a karaj, félretesszük, hogy kihűljön. Az alapot botmixer segítségével egyneművé tesszük, majd behabarjuk tejszínes habarással, és addig forraljuk, míg mártás-sűrűségű nem lesz. Elkészítjük a kolbászmorzsát: a parasztkolbászt nagyon apróra összeaprítjuk, és lepirítjuk serpenyőben.

Galuskát készítünk liszttel és 2 db tojással. Apróra vágjuk a snidlinget. Serpenyőben vajat hevítünk, és hozzáadjuk a kész galuskát, illetve a felaprított snidlinget.

Tálalás:

Kör alakú tányérba 1 dl mártást öntünk, és tálalógyűrű segítségével kör alakúra formázzuk. A tálalógyűrűbe beletesszük a snidlinges galuskát és belenyomkodjuk, majd óvatosan levesszük a tálalógyűrűt. A felszeletelt karajból 3 szeletet a galuskára helyezünk. Díszítjük rukkolával és a kolbászmorzsával.

Az ételt készítette:

Forgó Zsolt
gasztronómiai és
konyhatechnológiai koordinátor

TV paprika kisokos - Tudtad?

Nem azért TV, mert a tévében hirdetik, még csak nem is azért, mert téli vetésű, sőt, nem is a Tisza vidékéről származik. **TV, azaz tölteni való.** ;)

Roston sült szűzérme kolbászos bacon raguágyon

Hozzávalók:

- 1 db paradicsom
- 2 db kápiapaprika
- 2 db fehér paprika
- 2 gerezd fokhagyma
- 2-3 db vöröshagyma
- 20 dkg száraz füstölt kolbász
- 20 dkg kockázott bacon
- 1 csipet őrölt bors
- 1 teáskanál fűszerpaprika
- 1 teáskanál cukor
- 1 csipet steak fűszerkeverék a burgonyához
- 1 kg kisméretű burgonya
- 1 l étolaj a sütéshez
- 20-30 dkg szűzpecsenye egészben

Borajánlatunk:

Kékfrankos
Kemenczés Borház

Elkészítés:

A szüzet (vagy tüskös pecsenyét) befűszerezzük, és forró serpenyőben kérget sütünk rá, majd levesszük, felkarikázzuk, és további két percig pirítjuk a szűzérméket tetszés szerint.

A vöröshagymát félbevágjuk, majd vékony szeletekre aprítjuk. A paprikákat tetszés szerint kockázzuk, vagy csíkokra aprítjuk.

Ragu: egy közepes méretű serpenyőben megpirítjuk a bacont, majd ráteszünk minden hozzávalót: a felaprított hagymát, paprikákat, kolbászkarikát, és jól összepirítjuk, majd felöntjük 1 dl vízzel, befűszerezzük, és 2 gerezd zúzott fokhagymát beleteszünk.

Köret: a burgonyát héjában előfőzzük kb. 10 percig. Forrás után lehűtjük, és négybe vágjuk, majd héjastól forró olajban kisütjük, ezután leszedjük a héját, és steak fűszerrel megszórjuk.

Tálalás: a ragut a tányér aljára tesszük, majd ráhelyezzük a szűzérméket, és a köretet. Díszítésként zöldpaprikát, paradicsomot használunk.

Az ételt készítette:

Halászy Csaba
szakács, Nagykőrös

Tejfölös-mustáros pácban érlelt póréhagymás csirkemell sós túrókrokettel

Hozzávalók:

- 1 db csirkemellfilé
- 0,5 l tejföl
- 4-5 evőkanál mustár
- só
- őrölt feketebors
- ételízesítő
- 1 db póréhagyma
- 3-4 evőkanál étolaj

Készítsd elő egy nappal korábban!

Elkészítés:

A csirkemellfilét kettévágjuk, a tejfölt összekeverjük a mustárral, borssal, sóval, ételízesítővel és a felkarikázott póréhagymával. Hozzáadjuk az olajat, és beleforgatjuk a csirkemellet (úgy a jó, ha ellepi a tejfölös massza).
Egy egész napra hűtőbe tesszük pácolódni.
Másnap kivesszük a hűtőből, és betesszük a sütőbe alacsony fokozaton, lefedve, lassú tűzön sütjük.
Mikor már puha a hús, a jénai tetejét levesszük, és kicsit rápirítunk a húsra.

Borajánlatunk:

Olaszrizling
Kemenczés Borház

Az ételt készítette:

Bányai Bea
élelmezésvezető-helyettes, Eger

Sós túrókrokett

Hozzávalók:

- 25 dkg tehéntúró
- 2 egész tojás
- 5-6 evőkanál liszt
- csipet sütőpor
- só, bors, őrölt szerecsendió ízlés szerint
- bundázáshoz: 2 db tojás, liszt, zsemlemorzsa
- sütéshez: étolaj

Elkészítés:

A túrót áttörjük, hozzáadjuk a tojások sárgáját, a fűszereket, a lisztet és a tojások keményre felvert fehérjét és a csipet sütőport. Ha túl ragacsos lenne a massza, lisztet tehetünk még hozzá.
Megformázzuk a kroketteket kis hengerekké, és a szokásos módon bepanírozzuk (liszt-tojás-zsemlemorzsa).
Bő forró olajban kisütjük.

Tipp:
Amit mi soha nem hagyunk ki ennél az ételnél az az uborka saláta. Nagyon illik hozzá! :)

Mátrai borzaska kabátban sült burgonyával

Borajánlatunk:

Pinot gris
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 2 db csirkemellfilé
- 3 db közepes burgonya
- 1 db tojás
- 100 gramm liszt
- 1 kávéskanál sütőpor
- só, bors ízlés szerint
- tejföl, sajt (lehet füstölt is) - tálaláshoz
- 500 gramm sárga burgonya
- olaj
- 4 gerezd fokhagyma

Elkészítés:

Első lépésként készítsük el a burgonyát, mert amíg az sül, a húst is el tudjuk készíteni.
Tehát az 500 g burgonyát alaposan megmossuk, szárazra töröljük, és NEM pucoljuk meg. Elnegyedeljük vagy megfelezzük, attól függően, mekkorákat sikerült vennünk. Egy kerámia tepsit kikenünk olajjal, belerakosgatjuk a burgonyát, majd ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. A fokhagymagerezdeket megpucoljuk, elfelezzük, majd a burgonya közé rakosgatjuk. Alufóliával letakarjuk a tepsit, és 180°C-ra előmelegített sütőben kb 30 percig sütjük, majd levesszük az alufóliát, és további 10-15 percig sütjük (itt bekapcsolhatjuk a hőlégkeverést).
Most hogy a köretünk sül, foglalkozzunk a hússal. A 3 db burgonyát megpucoljuk, lereszeljük. A lereszelt krumplit megsózzuk, megborsozzuk, és félrerakjuk pihenni, amíg a csirkemellet felszeleteljük.
Vízszintesen felszeleteljük a csirkemelleket, nem kell túl vékonyakat vágnunk. (Nálunk bő 1 cm vastagok voltak, átsültek.) A szeleteket sózzuk, borsozzuk.

Ez után visszavesszük magunk elé a lereszelt burgonyát, remélhetőleg engedett ki magából egy kis levet (nem kell kinyomkodni), erre ráütjük a tojást, jól összekeverjük, hozzáadjuk a lisztet és a sütőport, és ismételten jól összekeverjük. Egészen sűrű masszát kellett, hogy kapjunk, ami nem csúszik le a hússzeletről.
Egy serpenyőbe öntünk olajat, nem kell, hogy ellepje a húst az olaj. Az olajat jól felmelegítjük, de az se jó, ha túl forró, mert hamar megsül a bunda, és a hús nyers marad. A hússzeleteket beleforgatjuk a masszába, és egyből beletesszük a forró olajba. Ha megsült a borzaskánk itassuk le róla az olajat.
A tálaláshoz a tejfölt keverjük ki sóval, borssal és fokhagymával, itt is ízlés szerint ízesítsük, van, aki kevésbé fokhagymásan szereti, de van aki kifejezetten azt szereti, ha jó fokhagymás a tejföl. A sajtot reszeljük le.

Tálalás: kitálaljuk a húst, rá a tejföl, utána a sajt, végezetül mellérakjuk a forró kabátos burgonyánkat.

Az ételt készítette:

Hausznecht Martina
eszközgazdálkodási koordinátor

Miben más
ez a recept, mint a
'hagyományos' töltött
káposzta? Nincs benne
darált hús, viszont kuko-
ricadarával és burgo-
nyával készül.

Kukorica származtán

Borajánlatunk:

Zenit
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 2 kis fej vöröshagyma
- 30-40 dkg füstölt szalonna és sonka
- 2 közepes nagyságú burgonya
- 4-5 gerezd fokhagyma
- 40 dkg kukoricadara
- 2 db tojás
- savanyú káposzta
- apró savanyú káposzta
- só
- bors
- pirospaprika

Elkészítés:

A vöröshagymát apróra vágjuk és kevés zsíron megdinszteljük. A füstölt szalonnát és sonkát apró kockákra vágjuk, a burgonyát lereszeljük.

Leforrázzuk a kukoricadarát (azaz annyi forrásban lévő vizet öntünk rá, hogy ellepje, és jól megszívja magát). Összetörjük a fokhagymát.

A füstölt húst, a vöröshagymát, a burgonyát, a kukoricadarát, a fokhagymát, a tojást és a fűszereket összekeverjük, majd savanyú káposztába töltjük. Az apró káposzta kerül a fazék aljára, majd a gombócokat tesszük bele, a tetejére ismét apró káposztát rétegezünk. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Kb. 30 percnyi főzés után berántjuk, és utána még egy jó 10 percig főzzük.

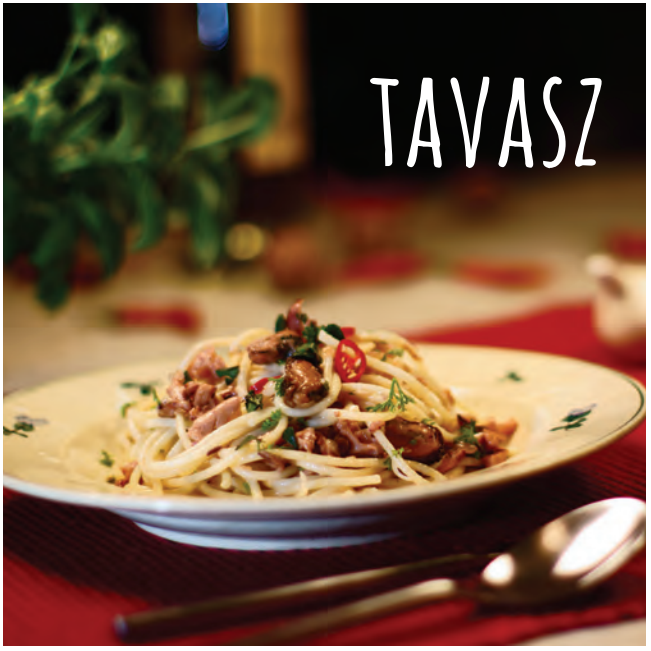
Az ételt készítette:

Fürdősné Farkas Noémi
szakács, Siklós

Tudtad?

Töltött káposzta = szárma (szerb eredetű szavunk)

TÉL


TAVASZ

NYÁR

ŐSZ

Ságí Szilárd,

a TS Gastro nagykövetének
négyévszakos ajánlatai

Télre, tavaszra, nyárra, őszre,
Tuti recepteket hoztam össze!
Van itt vad, zöldség és tészta,
Hajts a következő lapokra!

TÉL

Göngyölt sertés vajas tésztával

Borajánlatunk:

Cabernet franc
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 6 szelet sertéskaraj
- 40 dkg szeletelt bacon
- 1 csokor újhagyma
- 1 csokor friss zsályalevél
- 10 dkg félzsíros sajt (lehet trappista is)
- 2 dl Olaszrizling fehérbor
- pár szál kakukkfű
- 5-6 gerezd fokhagyma
- 2 szelet vaj

Elkészítés:

A húsokat kiklopfoljuk inkább hosszúkásra. Egymás mellé fektetjük, közepére helyezünk hosszában félbevágott újhagymát és ugyanígy hosszában félbevágott zsályaleveleket, majd ráreszeljük a sajtot. Ezután felgöngyöljük, és spirálisan rátekerjük a bacon szeleteket, teljes hosszában. Az így kapott henger alakú húsokat betesszük egy tepsibe, felöntjük fehérborral, körbeszórjuk fokhagymagerezdekkel és pár szál kakukkfűvel, valamint vajjal. 180°C-os sütőben, letakarva 45 perc alatt puhára pároljuk, majd ropogósra sütjük.

TAVASZ

Tenger gyümölcsei spagetti

Borajánlatunk:

Zenit
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 40 dkg spagetti tészta
- 1 csomag mirelit tenger gyümölcsei
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1-1,5 dl száraz fehérbor
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 fej vöröshagyma
- 4-5 db koktélparadicsom
- fél narancs leve
- friss petrezselyem
- 1 chili paprika (nem túl erős)
- só

Elkészítés:

A spagettit „fog alá valóra", al dente-re főzzük. A tészta vizébe tegyünk sót és kb. 4 cl olajat, hogy ne ragadjon össze.

Közben a vöröshagymát apróra kockázzuk, és az enyhén felhevített olívaolajon egy wok-ban üvegesre pároljuk. Ebbe beleöntjük a kiolvasztott tenger gyümölcseit, felengedjük száraz fehérborral, és addig főzzük, míg a bor leve nagyjából elfő. Ezután a vékony szeletekre vágott fokhagymát beleszórjuk, és fél narancs levével meglocsoljuk, majd hozzáadjuk a karikára vágott chilit. Ízlés szerint sózzuk, friss petrezselyemmel megszórjuk. Az elkészült spagettivel összeforgatjuk, beledobáljuk a félbevágott koktélparadicsomokat és összemelegítjük. A főzéshez használt száraz fehérborral tálaljuk.

Tipp:
A tenger gyümölcseit, mint általában a tengeri herkentyűket ne pároljuk túl sokáig, mert egy idő után csak egyre keményebb lesz.

NYÁR

Sült zöldséges tészta

Borajánlatunk:

Rajnai rizling
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 40 dkg spagetti tészta
- 2-3 db nagyobb sárgarépa
- 20 dkg gomba
- 1-1,5 dl Olaszrizling fehér bor
- kb. 10 dkg vaj
- 1 fej vöröshagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 4 db koktélparadicsom
- 1 marék dió
- 2-3 db pritaminpaprika
- oregánó, bazsalikom, petrezselyem, só

Elkészítés:

A spagettit sós, kicsit olajos vízben al dente-re főzzük.
A gombákat megmossuk, felszeleteljük. A sárgarépából hosszú „spirálcsíkokat" készítünk. Ha nincs otthon erre alkalmas eszközünk, akkor bármilyen hámozó segítségével, hosszú szeletekre vágjuk, amit késsel felcsíkozunk. A felhevített vajban először a csíkokra vágott pritaminpaprikát kezdjük el pirítani, majd hozzáadjuk a karikára vágott hagymát, és ha már a hagyma is megpirult, akkor jöhet is rá a sárgarépa, paradicsom és a gomba. Enyhén sózzuk. Felöntjük száraz fehérborral és fedő alatt megpároljuk. Én úgy szeretem, ha a zöldségek nincsenek túlpárolva, hogy ne veszítsék el teljesen az eredeti állagukat. Miután levettük a fedőt, zsülienre vágott fokhagymát dobunk rá, és a késsel felaprított diót is rászórjuk. Felaprított oregánóval, bazsalikommal és petrezselyemmel ízesítjük, egyet „forgatunk" rajta.
A tésztát átforgatjuk a zöldségekkel és tálalhatjuk is.

ŐSZ

Szaftos nyúlcomb tökpürével

Borajánlatunk:

Olaszrizling
Kemenczés Borház

Hozzávalók:

- 4 db filézett nyúlcomb
- 60 dkg sütőtök
- 3-4 db burgonya
- 2 db zellerszár
- zöldség alaplé
- 2 evőkanál üveges zöldbors
- 10 dkg gyöngyhagyma
- 1 chili paprika
- 10 dkg vaj
- 1,5 dl Irsai Olivér fehérbor
- só

Hozzávalók a zöldség alapléhez:

- fél zellergumó
- 1 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa
- 1 fej vöröshagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- esetleg a nyúl csontja

Elkészítés:

Tegyük be a burgonyát és a tököt a sütőbe kb. 40 percre. Eközben elkészítjük a zöldséges alaplevet.
Megolvasztjuk a vajat, majd a megolvasztott vajban pirítsuk körbe a kifilézett nyúlcombokat (nem baj, ha itt-ott egy kicsit jobban odapirul). Ezután adjuk hozzá a gyöngyhagymát, a zöldborsot, a szeletelt zellerszárat és a karikára vágott chilit, majd öntsük fel 1,5-2 dl fehérborral. Fedő alatt pároljuk, amíg a hús megpuhul.
A körethez a megsütött burgonyát és sütőtököt hámozzuk meg és turmixoljuk össze az alaplében főtt zöldségekkel. Ha túl sűrű, akkor lazíthatunk rajta egy kis alaplével.

A leszűrt, és kihűtött alaplevünket egy műanyag dobozkában fagyasszuk le és legközelebb, ha olyan receptet látunk, ahol azt írják alaplé, akkor öntelt mosollyal és egy elegáns mozdulattal elővesszük a mélyhűtőből, és csak ki kell olvasztanunk.

MENTES AJÁNLATAINK

Az ételallergiát nem választjuk, egyszerűen csak érkezik az életünkbe, kinek születéskor, kinek gyermekkorban, vagy felnőttkorban. Az okok sokfélék lehetnek, de a legtöbb esetben nem gyógyíthatóak, csak tünetmentességet lehet elérni, sok lemondással. Lemondani arról az allergén tápanyagról, ami a tüneteket kiváltja a szervezetünkben. De! Nem kell lemondani a finom ízekről, az étkezés élvezeti értékéről, mert manapság már rengeteg recept készül ezekre a nem hagyományos ételekre, könnyítve ezzel az ételallergiások életét. Lássunk is pár leves-, főétel- és desszertajánlatot kollégáinktól!

Rozmaringos burgonya-krémleves brokkolis kukoricagaluskával és füstölt sajttal

gluténmentes

Hozzávalók:

- 60 dkg burgonya
- 1 fej hagyma
- friss vagy szárított rozmaring
- 20 dkg brokkoli
- 2 db tojás
- 15 dkg kukoricadara
- füstölt sajt
- só

Elkészítés:

A brokkolit sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, és a főzővizet félretesszük. A burgonyát meghámozzuk, kockákra vágjuk. A hagymát kevés olajon (napraforgó-, olíva-, vagy kókuszolajon) megdinszteljük, majd rádobjuk a burgonyakockákat. Sűrűn kevergetve kicsit megpirítjuk a krumplit, közben rádobunk egy marék rozmaringlevelet, melynek így az illat- és ízanyaga kioldódik. Mikor már jó illatos, felöntjük kb. egy liter vízzel, megsózzuk, és lefedve puhára főzzük.

Közben elkészítjük a galuskákat. A kihűlt brokkolit villával összetörjük, ráütünk 2 tojást, kis sóval elkeverjük, és annyi kukoricadarát teszünk hozzá, amennyit felvesz. Pár percig állni hagyjuk, hogy a dara összeálljon. Ha szükséges, tegyünk hozzá kevés kukoricakeményítőt. A brokkoli főzővizét felforraljuk, és kiskanál segítségével beleszaggatjuk a galuskákat. Ha feljön a víz felszínére, akkor kiszedjük. A megfőtt burgonyát a levével és a rozmaringgal együtt összeturmixoljuk, ha túl sűrű, akkor teszünk hozzá még vizet, és felforraljuk. Ha szükséges, sóval ízesítjük még, és tányérba szedjük. A tányérokba teszünk a galuskákból, és a reszelt füstölt sajtból. A leves így is nagyon finom, de lehet a turmixolás közben még tejföllel is ízesíteni.

Az ételt készítette:

Beszterczei-Somogyi Andrea
telephelyi adminisztrátor, Pécel

Az ételt készítette:

Kis Zoltán
gasztronómiai
és konyhatechnológiai koordinátor

Trópusi gyümölcsleves

gluténmentes

tejmentes

tojásmentes

Hozzávalók:

- 3,3 dl 100%-os narancslé
- 0,75 dl 100%-os ananászlé
- 0,75 dl narancsos tea
- pár db szegfűszeg és csillagánizs
- ízlés szerint kristálycukor vagy barnacukor
- 0,4 dkg kukoricakeményítő
- 0,06 dl citromlé

Díszítéshez:

- 1 db narancs héja
- 4 db mentalevél

Elkészítés:

A narancs héjából díszt vágunk, lehetőleg a fehér rész nélkül, és a levét hozzátesszük a narancsléhez. A gyümölcsleveket (kivéve a citromlét) és a teát összekeverjük és ¼ részét félretesszük. A ¾ rész gyümölcslékeverékbe beletesszük a fűszereket, és lassú lángon összeforraljuk. A félretett gyümölcslé-keverékbe csomómentesre keverjük a kukorica-keményítőt, és a gyöngyöző folyadékhoz keverjük, 5 percig együtt forraljuk, elzárjuk és hozzátesszük a citromlét. Megvárjuk amíg kihűl a kész leves, és éjszakára a hűtőbe tesszük. Tálaláskor a narancshéjból vágott dísszel és mentalevéllel díszítjük.

Hagyományos paprikás csirke gluténmentes nokedlivel

gluténmentes

Hozzávalók:

- 8 db csirkecomb (egyéb részek is kerülhetnek bele)
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1 db paradicsom, 1 db paprika
- olaj
- pirospaprika
- só, bors
- egy kis pohár tejföl
- 30 dkg rizsliszt
- 20 dkg keményítőtartalmú gluténmentes liszt (Alfamix)
- 8 db tojás

Borajánlatunk:

Cabernet franc
Kemenczés Borház

Elkészítés:

A hagymát olajon megdinszteljük, majd a tűzről lehúzva megszórjuk pirospaprikával, elkeverjük. Belerakjuk a húsdarabokat, visszatesszük a tűzhelyre, és a húsokat minden oldalukon átforgatjuk a paprikás hagymán. Megsózzuk, hozzáadjuk az apróra vágott paprikát és paradicsomot, majd kislángon, fedő alatt elkezdjük párolni. A csirke levet fog ereszteni, ezért hozzáadott vizet nem feltétlenül igényel. Időnként óvatosan megkeverjük, adunk hozzá kevés őrölt borsot. A húsnak kb. 1 óra kell, hogy megpuhuljon.

Közben elkészítjük a nokedlit. Tálba öntjük a liszteket, hozzáadjuk a tojásokat, megsózzuk, és apránként adagolunk hozzá annyi vizet, hogy nokedli sűrűségű legyen. Forrásban lévő sós vízbe szaggatjuk, ha újra felforrt a víz, és a galuskák feljönnek a víz tetejére, szűrőlapáttal kiszedjük, hideg víz alatt leöblítjük.

Ha a hús megpuhult, kis tálkában két evőkanál rizsliszttet csomómentesen elkeverünk egy kis pohár tejföllel, ha szükséges, akkor még vízzel hígítjuk. Állandó kavarás közben hozzáöntjük a csirkéhez, egyet forralunk rajta, esetleg utánízesítjük sóval, borssal, esetleg kevés vízzel növeljük a szaftját. A kifőtt nokedlivel tálaljuk.

Az ételt készítette:

Beszterczei-Somogyi Andrea
telephelyi adminisztrátor, Pécel

Az ételt készítette:

Lukács Erika
piacfejlesztési asszisztens

Grillhús porchettával és levendulás gombaszósszal

gluténmentes

tojásmentes

Levendulás gombaszósz

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 5-6 nagyobb fej vegyes csiperkegomba
- olívaolaj
- só, bors, fokhagyma, petrezselyem
- tejföl
- levendula

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát olívaolajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a megtisztított és szeletekre vágott vegyes csiperkegombát.
Ha a gomba elkezd barnulni, 1-1,5 dl vizet öntünk hozzá, és addig főzzük, míg a víz el nem párolódik, ekkor fűszerezzük, és beleszórjuk a levendulát (de a levendulával csínján bánjunk, mert igen intenzív az íze). Amint elpárolódott a víz, hozzáadjuk a tejfölt és jól összefőzzük.

Porchetta

tojásmentes

gluténmentes

tejmentes

Hozzávalók:

- 1 db húsos hasalja szalonna
- sör, olívaolaj
- fokhagyma
- só, bors, petrezselyem, pirospaprika
- kötözőmadzag

Elkészítés:

A húst trimmeljük (vagy lenyesegetjük a felesleges, zsíros húsrészeket), majd zsebsárkánnyal (vagy sütőben, felül sütéssel) a bőrös oldalt megpirítjuk.
Olívaolajjal szépen egyenletesen bekenjük a hús minden oldalát. A felsorolt fűszerekkel ízlés szerint befűszerezzük a húst, majd feltekerjük, és kötözőmadzaggal szorosan megkötjük.

A felgöngyölt és megkötözött húst lábasba helyezzük, majd kb. 2 dl sörrel pároljuk 45 percen keresztül lefedve a 180 C-ra előmelegített sütőben.
Addig sütjük a húst, míg szép ropogós aranybarna nem lesz a bőre.

Borajánlatunk:

Zenit
Kemenczés Borház

Grillhús

Hozzávalók:

- gömbgrill + füstölőfa (alma)
- bármilyen hús (esetünkben karaj)
- mustár
- olívaolaj
- sör
- só, bors,
- fokhagyma

Elkészítés:

A húst megtisztítjuk megmossuk, majd ízlés szerint olívaolajjal vagy mustárral bekenjük, ezt követően sóval, borssal és fokhagymával ízesítjük (pácoljuk).
A húst lefedve 30 percre hagyjuk pihenni, addig előkészítjük a gömbgrillt.
A felfűtött grill rácsára feltesszük a húsokat, majd ízlés szerint mindkét oldalát meggrillezzük.

Kókuszos muffin

tojásmentes

tejmentes

Hozzávalók 8 darab muffinhoz:

- 125 g liszt
- 55 g cukor
- 6 g sütőpor
- 10 g vaníliás cukor
- 3 evőkanál kókuszreszelék
- 50 ml étolaj
- 110 ml víz

Elkészítés:

A száraz és a folyékony hozzávalókat külön összekeverjük. Majd összedolgozzuk és sütőformába töltjük kb a muffinformák 3/4-éig. 180°C-ra előmelegített sütőben kb. 15-20 percig sütjük.
Díszítéshez szárított levendulát használtunk.

A desszerteket készítette:

Beszterczei-Somogyi Andrea
telephelyi adminisztrátor, Pécel

Grízes krémes

gluténmentes

Hozzávalók a piskótához:

- 6 db tojás
- 9 evőkanál cukor
- 8 evőkanál rizsliszt
- 1 evőkanál cukrozatlan kakaópor
- 1 csomag gluténmentes sütőpor
- 0,5 dl napraforgó olaj

Hozzávalók a krémhez:

- 6 dl tej - lehet növényi tej is
- 6 evőkanál barna rizsdara
- 7,5 dkg cukor
- 20 dkg vaj vagy margarin
- 7,5 dkg porcukor
- 1 zacskó vaníliás cukor

Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét kemény habbá verjük, majd kanalanként hozzáadjuk a cukrot, és tovább verjük. Ezután egy keverőlapát segítségével egyenként hozzáadjuk a tojások sárgáját, óvatosan kavargatva, egyirányban, majd hozzáadjuk az olajat is. Ezután következik a rizsliszt-kakaópor-sütőpor egyvelege, ezt is kanalanként adjuk hozzá a tojáshabhoz, minél kevésbé törjön meg. Ezt az adagot egy kisebb tepsibe, sütőpapírra teszszük sülni. A sütőt 180°C-ra melegítjük elő, a tésztának kb. 20-25 perc szükséges. Ha megsült, lehúzzuk róla a sütőpapírt és hagyjuk kihűlni.

Közben elkészítjük a krémet. A tejet felforraljuk a cukorral, hozzáadjuk a rizsdarát, és addig kavargatjuk a tűzhelyen, amíg jól besűrűsödik, majd félretesszük hűlni. Egy tálban 20 dkg vajat (vagy margarint), 7,5 dkg porcukrot és 1 zacskó vaníliás cukrot habosra keverünk, majd a kihűlt rizsdarához keverjük.

Ha a tészta kihűlt, akkor vízszintesen kettévágjuk, az alsó tésztalapot vastagon megkenjük krémmel, rátesszük a másik lapot, aminek a tetejét megkenjük a maradék krémmel, és meghintjük kakaóporral. Akár azonnal is fogyasztható, de ennek is jót tesz, ha hagyjuk kicsit összeérni.

Málnahabos rizses sütemény

tejmentes

Hozzávalók a piskótához:

- 4 db tojás
- 4 evőkanál cukor
- 4 evőkanál liszt

Hozzávalók a csokoládéöntethez:

- 4 dl víz
- 1 evőkanál kukoricakeményítő
- 1 púpozott evőkanál holland kakaópor
- 3 evőkanál cukor
- 1 csomag vaníliás cukor

Egyéb hozzávalók:

- 15 dkg rizs
- fél liter növényi tej
- 5 dkg tejmentes margarin
- ízlés szerint cukor, vaníliás cukor
- 1 doboz (200 ml) kókusztejszín
- 1 csomag habfixáló
- 80 dkg fagyasztott málna
- 5 evőkanál piros lekvár (jelen esetben bodza)

Elkészítés:

A 4 tojásból a szokott módon piskótát sütünk egy margarinnal kikent kisebb tepsiben, és a tepsiben hagyjuk hűlni.
Közben elkészítjük a tejberizst: 15 dkg rizst 2 dl vízzel felteszünk főni, és ha el

tűnt róla a víz, felöntjük fél liter növényi tejjel. Ez lehet rizstej, zabtej, kókusztej. Adunk hozzá ízlés szerint cukrot és vaníliás cukrot. Amikor felforr, kislángon kevergetve főzzük, amíg a tej nagy részét magába nem szívja. Adunk hozzá 5 dkg margarint, elkeverjük, majd lefedjük fedővel, lehúzzuk a tűzhelyről, és 20 percig hagyjuk a fedő alatt. 20 perc után óvatosan átkavarjuk, és a gyorsabb hűlés reményében kiszedjük egy lapos tányérra/tálra.
Amikor a piskóta és a tejberizs is kihűlt, a piskótát vékonyan megkenjük a piros színű lekvárral. A tejberizst ráegyengetjük a lekváros piskóta tetejére.

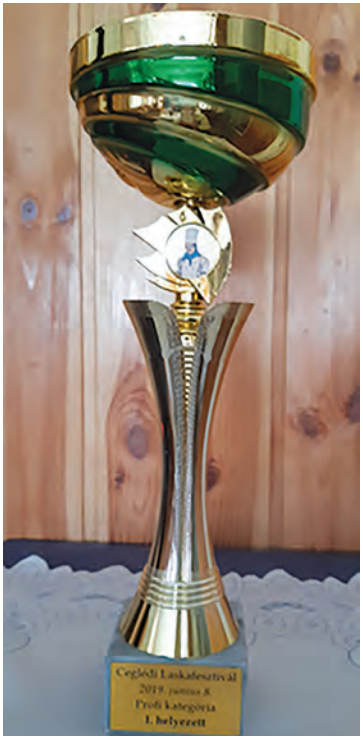
A csokiöntet elkészítése: a kakaóport, a keményítőt és a cukrokat kevés vízzel simára keverjük, majd hozzáadjuk a többi vizet és felforraljuk. Kis lángon 4-5 percig főzzük. 1 doboz (200 ml) behűtött kókusztejszínt habfixáló segítségével kemény habbá verünk, majd óvatosan hozzákeverjük a felengedett, lecsöpögtetett málnát. Ezt így a rizsréteg tetejére halmozzuk, elsimítjuk, és hűtőbe tesszük néhány órára. Tálaláskor kockákra vágjuk, és csokiöntetet adunk mellé.

Versenyételeink

Időről időre megméretjük magunkat különböző, főzéssel kapcsolatos versenyeken. Receptkönyvünkbe 2 meggyes, és 1 laskatésztás ételt válogattunk be, melyeket tavalyi és idei városi rendezvényeken főztünk kollégáinkkal, barátainkkal. Ezeken a gasztroeseményeken nem csak a verseny izgalma miatt veszünk részt, hanem azért is, mert a jó hangulat, a közös főzés csapatépítőként kovácsolja össze munkatársainkat.

66

VÁNDORSERLEG
CEGLÉDI
LASKA ÉS BORFESZTIVÁL


Ceglédi Laskafesztivál
2019. június 8.
Profi kategória
I. helyezett

Savanyú káposztás laskatészta csülökpörkölttel

- A fesztivál győztes étele!

Hozzávalók:

- 1 kg csont nélküli csülök
- 0,5 kg vöröshagyma
- 3 db paradicsom
- 4 db paprika
- 20 dkg füstölt, főtt tarja
- 1 fej fokhagyma
- 4 evőkanál zsír
- 0,5 kg savanyú káposzta
- 1 csomag laskatészta
- só
- bors
- fűszerpaprika
- őrölt kömény

Borajánlatunk:

Cabernet franc
Kemenczés Borház

Elkészítés:

A vöröshagymát apróra daraboljuk, majd a zsírral együtt üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a kis kockákra vágott paradicsomot, paprikát, ezt jól megdinszteljük. A csülköt ez idő alatt összevágjuk kockára, majd átmossuk, és rátesszük a lecsóalapra. Átkavarjuk, és a fűszereket rászórjuk. Puhára főzzük, majd hozzáadjuk a fokhagymát apróra vágva, a füstölt tarját pedig kis kockákra szelve. Összefőzzük az egészet. Sózhatjuk, de vigyázzunk, mert a füstölt csülök is sós. Egy lábosban kevés zsíron megpirítjuk a laskatésztát, majd felöntjük vízzel és megfőzzük. Mikor kész a tészta, leszűrjük és félretesszük. Egy serpenyőben a savanyú káposztát aranybarnára dinszteljük, sóval és borssal ízesítjük. Hozzáadjuk a laskatésztát, és átmelegítjük egyben a savanyú káposztával.

Az ételt készítette:

Facsar Andrea
szakács, Cegléd

2019. június,
Laskafesztivál,
Cegléd

A vaddisznó, amely nyakába vötte a möggyet
- A Profi kategória II. helyezettje

A töltény szmóker egy kicsit olyan, mint a kemence. Rengeteg receptet találhatunk az interneten, de nagyon fontos, hogy a saját szerkezetünkhöz igazítsuk. Magyarul: nincs két egyforma kemence, ahogy az én egyedi tervezésű töltényszmókerem tudása sem pont olyan, mint a boltban vásárolt szmókereké. Éppen ezért fontos, hogy ezek a receptek nincsenek kőbe vésve, ami jelen esetben azért fontos, mert én a vaddisznó nyakat 9 órán át sütögettem 105°C-os szmókerben, ami azt jelenti, hogy a hús belső hőmérséklete kb. 80-85 °C volt, és mindeközben még csak locsolgatnom sem kellett, sőt be sem csomagoltam félidőben. Mindezekre azonban szükség lehet az általános szmókerek esetében. Ha ezeket szem előtt tartjuk, és nem fáj a hajnali kelés, akkor már nem is olyan bonyolult az egész, csak egy picit időigényes.

A vaddisznónyakat nem kell pácolni, csak a szmókerbe helyezés előtt jó alaposan bedörzsölni „rubbal”, ami nem más, mint egy fűszerkeverék, ami boltban is vásárolható, de otthon is elkészíthető ízlésünk szerint. Alapvetően tartalmazzon barna cukrot, sót, piros fűszerpaprikát, és innentől gyakorlatilag bármit, akár szegfűborsot is, bár én a vaddisznó esetében borókabogyót, rozmaringot és kakukkfüvet használtam. Na, innentől tényleg nem bonyolult, pakoljuk az „egybehúst” az előmelegített szmókerbe, és várjunk kb. 9 órát úgy, hogy közben a hőmérséklet folyamatosan 105-110 Celsius legyen, ha kell, félidőben csomagoljuk be a húst alufóliába vagy sütőpapírba, hogy ne száradjon ki.

Mivel ez az étel a Möggyfesztiválon készült, így egy meggyes BBQ szószt készítettem hozzá.

Forraljunk el kb. 2 dl balzsamecetet, amíg nem lesz szép sűrű olajos (itt fontos megjegyezni, hogy ne nagyon hajoljunk fölé, mert az ecetgőz nem túl kellemes belélegezve). Szórjuk meg magozott meggyel és egy-két kanál barnacukorral, aztán forraljuk össze, míg a cukor teljesen elolvad. Jöhet bele egy adag ketchup, és egy kevés Worcester-szósz. Ezt is forraljuk össze, és dobjunk hozzá 2-5 deka vajat, már kóstolhatunk is óvatosan, mert persze forró. Ha túl ecetesnek vagy savanykásnak érezzük, akkor mézzel lágyíthatjuk.

Köretnek jó hozzá a friss kenyér, de készíthetünk vajas burgonyapürét is.

Borajánlatunk:

2018. június,
V. Kőrösi
Möggyfesztivál,
Nagykőrös

Cabernet franc
Kemenczés Borház

Meggylepő gesztenyeződés

Hozzávalók:

- 4 szelet kiklopfolt pulykamellfilé
- 25 dkg gesztenyemassza
- 20 dkg csirkemáj
- 20 dkg flambírozott vagy párolt meggy
- 8 szelet bacon

Elkészítés:

A pulykamellszeleteket ízesítés nélkül kilopfoljuk, a csirkemájat csíkokra vágjuk és megpirítjuk.
A hússzeleteket megkenjük a gesztenyemasszával, erre halmozunk csirkemájcsíkokat, és szórunk rá még lecsepegtetett meggyet. Begöngyöljük, majd kívülről még baconszeletbe burkoljuk. 180°C-ra előmelegített sütőben kb. fél óra alatt készre sütjük.

Fűszeres mártás

Hozzávalók:

- 20 dkg meggy
- 2 gerezd fokhagyma
- fűszerek, szószok ízlés szerint (Worcester szósz, só, bors, kakukkfű, stb)

Elkészítés:

A meggyet elkezdjük forralni saját levében, esetleg egy kevés víz hozzáadásával, majd hozzáadjuk a lereszelt fokhagymát és a fűszereket, szószokat. Sűrű mártás a célunk.

Spenótos-ricottás muffin

Hozzávalók:

- 1 db tojás
- fél teáskanál cukor
- 15 dkg liszt
- 30 g vaj
- 1 dl tej
- 2 teáskanál sütőpor
- fél teáskanál só
- 125 g túró vagy ricotta
- 50-80 g bébispenót
- Grill Fűszerkeverék
- 1 gerezd fokhagyma
- 5 dkg trappista sajt

Borajánlatunk:

Olaszrizling
Kemenczés Borház

Elkészítés:

A spenótot durvára aprítjuk egy késsel.
Egy tálban a tojást és a cukrot habosra verjük, majd hozzáadjuk a nem hideg (akár olvasztott) vajat és a tejet. Egy másik tálban összekeverjük a lisztet, sütőport és a sót, majd belenyomjuk a fokhagymát. Ízlés szerint fűszerezzük Grill Fűszerkeverékkel.
A tojásos masszához hozzáadjuk a túrót (vagy ricottát), tejet, és simára keverjük.
A lisztes keveréket 2 részletben hozzáadjuk a tojásos masszához és simára keverjük, ez után beletesszük a bébispenótot. Egy fakanállal elkeverjük, majd lepénnyé nyújtva sütőpapírra rakjuk.
Sajtot reszelünk a tetejére, és 190°C-ra előmelegített sütőben, légkeveréses sütőben kb. 25 percig sütjük.

DESSZERTEK

Golyók, kockák, hengerek, hasábok és tekercsek várják, hogy elkápráztasd velük a családot! Édesek, sósak, színesek, ízesek, krémesek, kakaósak...

10 oldal émelyítő boldogság, lenyűgözés, dicséret.

Golyók

Kókuszgolyó

Hozzávalók:
- 50 dkg darált keksz
- 5 evőkanál porcukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 10 dkg vaj
- 4 evőkanál rum
- 3 evőkanál kakópor
- 3 evőkanál tej
- a hempergetéshez 1 csomag kókuszreszelék

Elkészítés:
A fenti hozzávalókat összegyúrjuk, golyókat formázunk belőle, majd kókuszreszelékben meghempergetjük.

Marlenka golyó

Hozzávalók:
- 27 dkg mézes lap apróra darálva
- 6 evőkanál méz
- 1 tubus karamellás sűrített tej
- 20 dkg teavaj
- továbbá darált dió a hempergetéshez

Elkészítés:
A fenti összetevőket (a dió kivételével) összegyúrjuk, és hűtőbe tesszük, hogy a massza összeálljon. Utána golyókat formázunk belőle, és darált dióba hempergetjük.

A golyókat készítette:

Telegdi-Rácz Lászlóné Erzsébet
élelmezésvezető, Siklós

Sütőtökös golyócskák

Hozzávalók:
- 1 kg sütőtök (sült, húsa és a héja nélkül)
- 50 dkg darált háztartási keksz
- 6 evőkanál méz
- 10 dkg kristálycukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 2 evőkanál rum
- 1 csapott kiskanál fahéj
- a hempergetéshez 10 dkg kókuszreszelék vagy darált háztartási keksz, darált dió

Tipp:
a golyócskák belsejét megtölthetjük különféle magvakkal - mandula, dió, stb.

Elkészítés:
Egy tepsiben megsütjük a sütőtököt. A megsült tököt egy villával összetörjük. A tököt összekeverjük a darált háztartási keksszel, majd hozzáadjuk a mézet, a cukrot, a vaníliás cukrot, a rumot és a fahéjat, majd lágy masszává gyúrjuk az egészet.
A masszából nedves kézzel kis gombócokat formálunk, majd a golyócskákat kókuszreszelékben vagy darált háztartási kekszben vagy darált dióban megforgatjuk

TEKERCSEK

Csokis piskótatekercs

Hozzávalók a piskótához:

- 4 db tojás
- 4 evőkanál cukor
- 4 evőkanál liszt
- fél csomag sütőpor

Elkészítés:

A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A tojások sárgáját kikeverjük a cukorral, majd összekeverjük a tojásfehérjével, és apránként hozzáadjuk a lisztet és a sütőport. Sütőpapírral bélelt tepsibe egyengetjük, és 180°C-on kisütjük. Ha kisült, még melegen, sütőpapírral együtt feltekerjük, és hagyjuk hűlni.

Hozzávalók a csokikrémhez:

- 30 dkg cukor
- 6 dkg kakaó
- 6 dkg liszt
- 3 db tojás
- 1,5 dl tej

Elkészítés:

A fenti hozzávalókból krémet főzünk. Habosra keverünk 25 dkg margarint, és a kihűlt krémhez keverjük. A piskótáról levesszük óvatosan a sütőpapírt, megkenjük a krémmel, és feltekerjük. Hűtőben hagyjuk dermedni.

Sajtos roló

Hozzávalók a tésztához:
- 35 dkg liszt
- 20 dkg margarin
- 2 dl tejföl
- 1 db tojás
- csipet só

Hozzávalók a krémhez:
- 20 dkg margarin
- 10 dkg liszt
- 5 dl tej
- 2 db tojás
- 20 dkg sajt
- só, bors
- A roló tetejére 1 tojásfehérje, reszelt sajt.

Elkészítés:
A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, és 2 órán át pihentetjük. Ez után nagyjából 2 mm vékonyra nyújtjuk, és kb 2 cm-es csíkokra vágjuk. A krémhez a margarinból és a lisztből rántást készítünk, felengedjük a forrásban lévő tejjel, vigyázva, hogy a kapott massza ne legyen túl lágy. Hozzákeverjük a tojások sárgáját a felvert fehérjével együtt, végül hozzáadjuk a sajtot, majd ízesítjük a krémet. Kis rudakra tekerjük a tésztacsíkokat, megkenjük tojással, és megsütjük. Miután kisültek, óvatosan kiskanállal vagy habzsákkal megtöltjük a rolókat, és a végeit belemártjuk a reszelt sajtba.

A tekercseket készítette:

Kalocsai Erika
anyag-áru könyvelő

Kókusztekercs

Hozzávalók a masszához:
- 50 dkg darált keksz
- 5 evőkanál porcukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 10 dkg vaj
- 4 evőkanál rum
- 3 evőkanál kakaópor
- 3 evőkanál tej
- 1 csipet kókuszreszelék

Hozzávalók a krémhez
- 25 dkg vaj
- 25 dkg porcukor

Elkészítés:
A massza hozzávalóit összegyúrjuk, majd téglalap alakúra nyújtjuk. A lapot megkenjük a margarin és a porcukor habosra kevert elegyével, és feltekerjük. Tálalásig hűtőben tartjuk.

HASÁBOK

Köményes rúd

Hozzávalók:
- 50 dkg liszt
- 1 csomag szalalkáli
- 1 db tojás
- 25 dkg margarin
- 2 dl tejföl
- egy csapott evőkanál só
- köménymag
- lekenéshez 1db tojás

Köménymag helyett megszórhatjuk más magokkal a rudakat: szezámmag, tökmag, stb

Elkészítés:
A lisztbe belekeverjük a szalalkálit és a sót, majd a margarinnal elmorzsoljuk, végül beletesszük a tejfölt, a tojást, és jól összegyúrjuk. 30 percig pihentetjük, majd ujjnyi vastagra nyújtjuk. Tojással lekenjük, és megszórjuk köménymaggal. Rudakra vágjuk. Előmelegített sütőben 160-170°C-on pirosra sütjük.

Sajtos rúd

Hozzávalók:
- 50 dkg liszt
- 4 dl tejföl
- 2 tojássárgája
- 1 zacskó sütőpor
- 25 dkg margarin
- 1 csapott evőkanál só
- 20 dkg reszelt sajt
- lekenéshez 1 db tojás és a tetejére 10 dkg reszelt sajt

Elkészítés:
A lisztet a sütőporral, a reszelt sajttal és a sóval elkeverjük, majd hozzáadjuk a margarint, a tejfölt és a tojássárgáját is. Összegyúrjuk, és hűtőben pihentetjük 2-3 órát. Ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, megkenjük tojással és megszórjuk reszelt sajttal. Felszeleteljük. Előmelegített sütőben 160°C-on pirosra sütjük.

A hasábokat készítette:

Patay Zsolt
operatív vezető

Tepertős rúd

Hozzávalók:
- 50 dkg liszt
- 5 dkg zsír
- 2 dl tejföl
- 2 dkg élesztő
- 1 dl fehér bor
- 2 db tojássárgája
- 35 dkg tepertő darálva
- egy kiskanál só
- lekenéshez 1db tojás

Elkészítés:
A lisztet a zsírral, a tejföllel, a tojássárgájával, a csipet sóval és a felfuttatott élesztővel összegyúrjuk. A végén beletesszük a fehér bort is. Jól kidolgozzuk, amíg el nem válik az edény falától. Hőmérséklettől függően ½-1 órán át kelesztjük. Ha megkelt, akkor vékonyra kinyújtjuk, és megkenjük a tepertőkrémmel, majd hajtogatjuk. 30 perc pihentetés után ujjnyi vastagra kinyújtjuk, lekenjük tojással, és rudakat vágunk belőle. Előmelegített sütőben 170-180°C-on megsütjük.

A hengereket készítette:

Gyura Zsanett
piacfejlesztési vezető

Lukács Erika
piacfejlesztési asszisztens

HENGEREK

Tiramisu pohárkrém

Hozzávalók:

- 50 dkg mascarpone
- 4 evőkanál cukor
- 4 csomag vaníliás cukor
- 4 db tojás
- 2-3 evőkanál konyak
- 1 nagy csomag babapiskóta
- 3 dl kávé
- kakaópor

Elkészítés:

A mascarponét a vaníliás cukorral és a tojások sárgájával kikeverjük, majd a konyakkal ízesítjük, és hűtőbe tesszük. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük. A babapiskótát felkockázzuk, majd a kávéba mártogatjuk. A krémbe lazán beleforgatjuk a tojásfehérjét. A poharakba először a krémet kanalazzuk, majd a beáztatott piskótát rétegezzük. Tetejére kakaóport szórunk, és 2-3 órára hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.

Mascarponés-gyümölcsös pohárkrém

Hozzávalók:

- 30 dkg eper
- 20 dkg málna
- 25 dkg mascarpone
- 10 dkg fehér csokoládé
- 2 dl tejszín
- 10 dkg porcukor
- 5-6 szelet babapiskóta

Elkészítés:

A fehér csokoládét megolvasztjuk. A cukor felével összekeverjük a mascarponét, majd az olvasztott csokit is hozzákeverjük, végül a kemény habbá vert tejszínt. A megmosott, kicsumázott eper felét és málna felét botmixerrel összeturmixoljuk 5 dkg porcukorral. Azt a gyümölcsöt, amit nem használtunk fel a masszához, felvágjuk.

Egy magasabb üvegpohárba rétegezzük a mascarponés krémet, a gyümölcsmasszát és a gyümölcsdarabokat. A tetejét a maradék epermasszával díszítjük, és babapiskótát szúrunk a tetejébe.

Somlói pohárkrém

Hozzávalók a világos krémhez:

- 50 dkg mascarpone
- 10-15 dkg porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor

Hozzávalók a csokis krémhez:

- 1 zacskó csokis pudingpor
- 10 dkg étcsokoládé
- 10 dkg cukor
- 4 dl tej

További hozzávalók:

- babapiskóta
- mazsola (elhagyható)

Tipp: kipróbálhatjuk valamilyen ízesített, például málnás étcsokival a csokis krémet!

Elkészítés

A mascarponét a cukorral és a vaníliás cukorral kikeverjük. A csokipudingot a tejjel és a cukorral készre főzzük, és olvasztunk bele csokit is. Ha kihűlt a csokis krém, elkezdjük rétegezni: világos krém, babapiskóta-töret, csokis krém, és így tovább. Ha megtelt a pohár, behűtjük. Tálaláskor tejszínhabbal, dekorcukrokkal díszíthetjük.

KOCKÁK

Kókuszkocka

Hozzávalók:

- 8 dkg margarin
- 20 dkg porcukor
- 2 db tojás
- 1 evőkanál méz
- 2 dl tej
- 1,2 dkg sütőpor
- 40 dkg finomliszt

Hozzávalók a csokimázhoz

- 25 dkg margarin
- 25 dkg kristálycukor
- 3 evőkanál kakaópor
- 1 dl tej
- továbbá kókuszreszelék a kockák forgatásához

Elkészítés

A megolvasztott margarint a porcukorral jól kikeverjük, majd egyenként beleütjük a tojásokat. Ezután hozzáadjuk a mézet és a tejet, végül a sütőporral elkevert lisztet. A masszát egy sütőpapírral bélelt, magas tepsibe öntjük, és 175-180°C-on aranybarnára sütjük. A máz hozzávalóit összefőzzük. Ha kihűlt a tészta, felkockázzuk, és a langyosra hűlt öntetbe egy villa segítségével belemártjuk, ez után pedig kókuszreszelékbe hempergetjük.

Almás pite

Hozzávalók a tésztához:

- 35 dkg liszt
- 1 csomag sütőpor
- 5 dkg porcukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 25 dkg margarin
- 2 db tojás
- egy csipet só

Tipp: készíthetjük alma helyett szilvával, meggyel, mákkal vagy túróval is.

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1,5 kg alma
- 10 dkg cukor
- 2 kiskanál fahéj

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, majd 2 cipóra osztjuk. Egy közepes méretű tepsit kibélelünk sütőpapírral, és beletesszük az egyik kinyújtott tésztát.
Zsemlemorzsával megszórjuk, hogy a töltelék ne áztassa el. A reszelt almát kinyomkodjuk, belekeverjük a cukrot és a fahéjat, a tésztára simítjuk, majd befedjük a másik kinyújtott tésztalappal. A tetejét villával vagy hústűvel megszúrkáljuk, hogy ne púposodjon fel. Előmelegített sütőben kb 170°C-on barnulásig sütjük. Ha elkészült, porcukorral hintjük.

A kockákat készítette:

Szakács Rita
élelmezésvezető, Sárbogárd

Házi krémes

Hozzávalók:

- 2 csomag előre nyújtott leveles tészta
- 8 db tojás
- 25 dkg cukor
- 5 dkg liszt
- 2 dkg zselatin
- 5 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

A tésztákat 200-220°C-on megsütjük.
A 8 tojássárgáját elkeverjük 10 dkg cukorral, majd hozzáadjuk a lisztet, zselatint, végül a tejet. Lassú tűzön sűrűre főzzük, de nem forraljuk fel. Levesszük a tűzről, majd belekeverjük a vaníliás cukrot. A tojásfehérjét keményre verjük a 15 dkg cukorral, és a langyosra hűlt krémhez keverjük óvatosan, hogy ne essen össze.
Az egyik tésztát kockákra vágjuk. A krémet rákenjük a tésztára, elsimítjuk, és a tetejét kirakjuk a felkockázott tésztával, majd porcukrozzuk.

Refreshing
Ice Cold
Drinks

ITALOK

Házi erdei gyümölcsszörp, jeges kávé, forró csoki, és egy minden-jótól-illatozó náthaűző forró tea receptjét mutatjuk meg a következő oldalakon, melyeket nem csak szomjoltókként érdemes megjegyeznünk! Egy bekuckózós téli estén vagy egy tikkasztó nyári napon is megállják a helyüket, ezt garantáljuk! ;)

Hideg italok

Házi erdei gyümölcs szörp

Tartósítószer-mentes!

Hozzávalók:

- 750 g fagyasztott erdei gyümölcs mix
- 0,5 liter víz
- 500 g cukor

Elkészítés:

A fagyasztott gyümölcsöket fagyosan egy lábasba tesszük, öntünk alá 1dl vizet, és elkezdjük főzni fedő alatt. Sűrűn megkevergetjük . Körülbelül 1 órát főzzük. Ez idő alatt készítünk a maradék vízből (ami 4 dl) cukorszirupot: 4 dl vizet odateszünk forrni, majd hozzáadjuk a fél kiló cukrot. Megvárjuk, míg összeforr, és félrerakjuk állni.
Visszatérünk a gyümölcsfőzetünkhöz: mikor már jól szétfőttek a gyümölcsök, forrón átbotmixerezzük.
Ezután átszűrjük, hogy a kis magok ne kerüljenek bele a szörpbe.
Az átszűrt gyümölcslevet visszarakjuk főni, és hozzáadjuk a cukorszirupunkat. Ezzel még egy utolsót forralunk rajta, és meg is vagyunk vele.
Előre kifőzött üvegekbe töltjük forrón, celofánnal lezárjuk az üvegeket, és így hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt a szörp, utána hűtőben tároljuk, ahol hónapokig eláll. Fogyasztás előtt rázzuk fel.

Házi erdei gyümölcs limonádé

Az erdei gyümölcsös szörpünket fogjuk használni.

Elkészítés:

Egy hosszú, karcsú pohár aljára teszünk néhány szelet citromot és narancsot, kicsit szétnyomkodjuk, hogy levet eresszenek. Erre ráöntjük a szörpöt, teszünk rá jeget (a pohár feléig), felöntjük ízesített ásványvízzel (málnás, áfonyás), végül díszítjük a poharat citrom- és narancscikkekkel.

Az italokat készítette:

Hausznecht Martina
eszközgazdálkodási koordinátor

Vaníliás jeges kávé

Hozzávalók:

- 1 adag presszókávé
- 2 dl tej
- 1 gombóc vaníliafagyi
- tejszínhab, kakaópor
- jég

Elkészítés:

Egy hosszúkás poharat félig töltünk jéggel, majd ráöntjük a tejet.
Lefőzzük a kávét, és beízesítjük ízlés szerint. Nagyon óvatosan ráöntjük a jeges tejünkre, majd erre kiadagolunk egy gombóc fagyit. Tejszínhabbal, kakaóporral, öntetekkel díszítjük a tetejét.

Forró italok

Gyerekeim kedvence – náthaűző forró tea

Hozzávalók:

- forró víz
- teafilter
- friss gyömbér
- méz
- citrom
- narancs
- szegfűszeg

Elkészítés:

A felforrt vízzel elkészítjük a teát. Hagyjuk egy kicsit hűlni, hogy a többi hozzávalóban lévő hőérzékeny vitamintartalom ne illanjon el. Amikor olyan 40-50°C-osra hűlt a tea, belecsorgatjuk a mézet, hozzáadjuk a citromkarikát, narancscikkeket (ezeknek a levéből is facsarunk bele), friss hámozott gyömbérből darabolunk bele, és néhány szem szegfűszeggel ízesítjük.

Narancsos forralt bor

Hozzávalók:

- 2 dl vörösbor
- 1 dl víz
- 1 dl narancslé
- 4 evőkanál cukor
- 1 evőkanál szegfűszeg
- 1 egész fahéjrúd
- 1 db narancs

Elkészítés:

Egy lábasba beleöntjük a bort, a vizet és a narancslevet, és elkezdjük forralni. Hozzáadjuk ehhez a cukrot, a szegfűszeget, a fahéjat és a cikkekre vágott narancsot, majd összeforraljuk.
Forrón bögrékbe töltjük, és már fogyaszthatjuk is.

Az italokat készítette:

Takács Zsolt
ügyvezető

Hagyományos forró csoki

Hozzávalók:

- fél tábla étcsokoládé
- 4 evőkanál kakaópor (cukrozott)
- 4 dl tej
- tejszínhab

Elkészítés:

Egy lábasban vizet forralunk, és vízgőz felett felolvasztjuk a csokit, majd egy kevés tejet öntünk hozzá. Ha megolvadt a csoki, hozzáadjuk a kakaóport és a maradék tejet. Az egészet felforraljuk a vízgőz felett.
Még forrón bögrébe töltjük, és tejszínhabbal díszítjük a tetejét.

PARTNEREINK

Akik a könyv elkészültében partnereink voltak.

Clean Fix Kft.

Mary-Ker Kft.

Mirbest Kft.

HARMATRÁZÓ pálinka

Clean-Fix Kft.

Az élelmiszerbiztonság a gyerekek egészségéről is szól

Hallott már a HACCP minőségbiztosítási rendszerről? Magyarországon a közétkeztetésben még mindig sokan használnak olyan fertőtlenítő szereket, amelyek nem felelnek meg az EU előírásainak. Ez nem csak a környezetünknek ártalmas, hanem a gyerekek által elfogyasztott ételek minőségét is rontja. A Clean-Fix Kft. ezért kizárólag olyan termékeket kínál felelősségtudatos cégeknek, amelyek megfelelnek a HACCP rendszer követelményeinek.

Amikor valaki olyan vállalkozással foglalkozik, aminek köze van az élelmiszerek tárolásához vagy feldolgozásához (bolt, nagykereskedés, gyár stb.), akkor meg kell felelnie bizonyos jogszabályoknak. Ezeket foglalja össze az élelmiszeriparra vonatkozóan a HACCP minőségbiztosítás. A rendszer célja az, hogy az ételeket semmilyen ponton ne érhesse kár, az alapanyagok beszerzésétől kezdve az eszközök és a helyiségek takarításáig.

A gond az, hogy még mindig rengetegen használnak olyan fertőtlenítőszereket, amelyek klórt tartalmaznak. A klór viszont erősen rákkeltő anyag, és ezért nem is felel meg a HACCP követelményeknek.

A Clean-Fix Kft. által forgalmazott tisztítószerek mind klór- és foszfátmentesek. A cég emellett szaktanácsadást és tréningeket is vállal, hogy hosszú távon is minőségi étkeztetést nyújthassanak a gyerekeknek a közétkeztetők. Ennek a munkának az eredménye a TS Gastro Kft-vel való együttműködés is, ahol az élelmiszerbiztonság és a gyerekek egészsége elsődleges szerepet játszik. (R)

Mary-ker
a közétkeztető cégek specialistája

Simon Tibor, Mary-ker Kft., cégvezető

A Mary-Ker Kft. 100%-ban magyar tulajdonban lévő társaság, mely 28 éve részese az élelmiszer-nagykereskedelmi piacnak. Az eltelt idő alatt Magyarország egyik legnagyobb élelmiszer-nagykereskedésévé váltunk. Cégünk növekedése folyamatos, az indulás körüli években csak kiskereskedőket szolgáltunk ki, azonban az egyre növekvő nagykereskedelmi igényekre reagálva 1995-től ez a terület kapta a fókuszt; ezen időszaktól gyakorlatilag a gasztronómiában tevékenykedő partnerek kiszolgálására törekszünk. Meghatározó partnereink között vállalati étkeztetők, éttermek, vendéglátóipari egységek, büfék, konyhák, kórházak és természetesen gyermekétkeztetők is vannak.

Fontos számunkra, hogy minél több magyar termék kerüljön a közétkeztetésbe, ezért dolgozunk rajta, hogy túlnyomórészt magyar gyártó és forgalmazó kerüljön be szortimentünkbe. A tulajdonosi kör érdekeltségébe tartozik a Mary-ker Pasta Kft., Magyarországon az egyik legnagyobb tésztagyártó cég, melynek termékeit Dunakeszi márkanév alatt forgalmazzuk a gasztronómiai piacon. Ezek a termékek szintén magyar alapanyagból készülnek. Kiemelten figyelünk a minőségbiztosításra, szállítóink auditálására és a termékek megfelelő tesztelésére, bevizsgálására, hogy biztonsággal tudjuk kiszolgálni partnereinket.

A TS Gastroval 2014 óta dolgozunk együtt, partneri viszonyunk a kezdetektől a megbízhatóságra és kölcsönös együttműködésre épült. Számos olyan eseményben segítettük a TS Gastro-t, melynek segítségével a gyermekétkeztető szeretne szorosabban összekapcsolódni a velük szerződő városokkal és intézményekkel. Egyik legemlékezetesebb ilyen együttműködésünk a 2018 májusi, Cegléden megrendezett palacsintakígyó-rekordkísérlet volt, ahová cégünk 1000 db papírtálcát biztosított a rendezvény sikeréhez. Úgy tudjuk, hogy az utolsó darabig elfogyott a 260 m-es rekordhosszú kígyó felszeletelése közben.

Egy másik, szívünknek kedves együttműködés az óvodásokhoz kötődik. A TS Gastro konyhalátogatásokat szervez nagycsoportos ovisoknak, hogy lássák a konyhán tapasztalható volumeneket, folyamatokat. Ehhez az eseményhez biztosítottunk a ceglédi báziskonyha kis kuktái számára papír szakácssüvegeket. Örömmel állunk az ilyen ügyek mellé, és egészítjük ki a TS Gastro által megálmodott programokat, élményeket.

Bízunk benne, hogy egyre bővülő portfóliónk és szakmai tapasztalatunk okán a jövőben is meghatározó partnerei lehetünk a TS Gastro Kft.-nek. (R)

Simon Tibor
Mary-ker Kft., cégvezető

MIRBEST

GASZTRONÓMIAI PARTNER MINDEN SZINTEN

A Mirbest csoport a magyarországi gasztronómiai és közétkeztetési piac meghatározó szereplője.

Alaptevékenysége az élelmiszer nagykereskedelem, saját gyártókapacitással rendelkezik, és megbízható minőségű, kedvező árú saját-márkás termékek forgalmazásával is foglalkozik. A 15 tagvállalatot számláló, teljes egészében magyar tulajdonú társaságcsoport szolgáltatásai az ország egész területén elérhetőek. Hotelek, kisebb és nagyobb vendéglátó- és catering egységek (HORECA), közkonyhák és kiskereskedelmi egységek gasztronómiai igényeit is egyénre szabottan, folyamatosan magas minőségben képes kielégíteni.

REMÉLJÜK, HAMAROSAN ÖNT IS PARTNEREINK KÖZÖTT ÜDVÖZÖLHETJÜK!

Vegye fel a kapcsolatot
az Önhöz legközelebbi kereskedőnkkel:

WWW.MIRBEST.HU

(R)

HARMATRÁZÓ
pálinka

Jó pálinkát, jó embereknek!

info@harmatrazo.hu

(R)

A 10 éves TS Gastro első receptkönyve, benne több mint 60 recept a hagyományos paprikás csirkétől és palóclevestől a levendulás gombaszószig és lazac steakig.

Ételünk az életünk – ebben hiszünk, ezért elérkezettnek láttuk az időt arra, hogy kollégáink kipróbált receptjeit összegyűjtsük és könyv formájában megosszuk. Tízórai-krémek, főételek, gyerekekkel elkészíthető menüsorok, desszertek, hideg és meleg italok, mentes ételek, valamint Sági Szilárd nagykövetünk által készített ételek is helyet kaptak kiadványunkban. Receptkönyvünk kollégáinknak, partnereinknek, barátainknak készült azzal a céllal, hogy méltóképpen ünnepelhessük meg jubileumunkat. Bízunk benne, hogy gyűjteményünk tartogat meglepetéseket, újdonságokat, eddig ismeretlen trükköket.

Fogadjátok szeretettel!

DUNA GASTRO

TS GASTRO KFT.