Flag– gasztro magazin: Buzsáki fatányéros

2011 január 21. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Ez az igen tartalmas, egytálételnek is kit?n? leves ezen a néven került a családi repertoárba nagynéném révén kb. 20 éve, eredete ismeretlen. Miért buzsáki? Miért fatányéros, ha egyszer leves? Ki tudja.

Az viszont vitathatatlan, hogy különleges ízével a családi menü egyik sztárjává avanzsálhat, s ilyen formában még azok is megeszik a kovászos uborkát, akik csak úgy magában idegenkednek t?le! Szerencsére már télvíz idején is elérhet? a kovászos uborka!

Buzsáki fatányéros

Hozzávalók:

- 2-3 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 50 dkg marhalábszár
- pirospaprika
- 1 csomó sárgarépa (5 szál)
- 1 csomó petrezselyem (4 szál)
- 6-8 db közepes krumpli
- 5 db kovászos uborka
- só, bors
- ?rölt kömény
- babérlevél

Ajánláshoz:

- tejföl
- puha kenyér
- további kovászos uborka

Tartalmas marhagulyást készítünk. Pici zsiradékon megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát. Megszórjuk pirospaprikával, elkeverjük, kicsi vízzel felöntjük, meg ne égjen a paprika.

A húst kockákra vágjuk, átforgatjuk a paprikás hagymán.

Hozzáadjuk a megtisztított, felkarikázott zöldségeket, a húshoz adjuk. Felöntjük vízzel, sóval, borssal, köménnyel,

babérral ízesítjük, és majdnem puhára f?zzük.

Miel?tt teljesen elkészülne, hozzáadjuk a felkockázott krumplit is - készre f?zzük.

Az uborkát karikára vágjuk, néhány percig f?vésben tartjuk még a levesben. Megkóstoljuk, korrigáljuk a f?szereket, ha úgy gondoljuk.

A tányérokba ízlés szerinti tejfölt kanalazunk, rámerjük a forró levest, és puha fehér kenyérrel tálaljuk.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/

Ajánló