



Húsvét után: Húsvéti aprópecsenye

2011 április 27. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egészen újszer? felfogása a húsvéti sonkának, illetve a maradék húsvéti sonka elálcázásának! Ha a vendégségben is ezzel kínált bennünket mindenki, s?t ha mi is ezzel vártuk a locsolókat, akkor egyszer?en új köntösbe öltöztetjük, s elvarázsoljuk vele a családot.

Hozzávalók:

- 50 dkg csirkemell (vagy comb kicsontozva, vagy pulykamell)
- 30 dkg fűtött, füstölt sonka
- 1 csokor újhagyma
- 2 ek. olaj
- 40 dkg konzerv szibarack
- só, bors

A mártáshoz:

- 3 dl tejszín
- 1 dl tejföl
- 2-3 ek. tejszínes (vagy almás!) torma
- 1 púpos ek. ételkéményít?



A sonkát 1x1 cm-es kockákra vágjuk, és 2 ek. olajon kevergetve színesre-illatosra sütjük. Szűrőlapáttal tányérra szedjük, félretesszük.

Az újhagymát karikákra vágjuk, és a serpenyőben maradt jóízű olajon megfonnyasztjuk. A csirkemellet kis kockára vágjuk, és a hagymára dobjuk. Néhány perc alatt puhára pároljuk. Hozzáadjuk a sült sonkakockákat, valamint a vékony szeletekre darabolt szibarackot is. Percek alatt összeforrósítjuk az egészet. Sóval, borssal ízesítjük.

A mártáshoz picit hideg vízzel csomómentesre keverjük a keményítőt, majd hozzáöntjük a tejszínt, a tejfölt, a tormát, és az szibarackos-sonkás húshoz csurgatjuk, és szelíd tűzön kiforraljuk.

Fűtött tésztával vagy párolt rizsszel tálaljuk.

Írlet. Stahl Judit

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD

A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

Ajánló
