3 menü szilveszterre

2013 december 31. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Szilveszterre ajánlunk három, más-más kategóriájú menüt – lesz egy ínyenc, egy spórolós és gyors változatunk, legyen szó bármilyen kívánalomról!

Spórolós

Ha ezúttal takarékosra vesszük a figurát, akkor sincs ok elkeseredésre: mint tudjuk, kevés pénzb?l is lehet finomat! A lencsesaláta, a f?tt virsli és a sajtos pogácsa széles körben nagy népszer?ségnek örvendenek, így bátran készíthetünk bel?lük nagy adagot. Kis kreativitás, ráadásul a gyerekek is imádni fogják: a fasírt süni némi macerával jár ugyan, de garantáltan mosolyra fakasztja az asztal körül legyesked?ket.

Virslis copfok recept

Szerintem nagyon ötletes, és a tésztája is finom, puha, a virslivel pedig tökéletes az összhatás.

hozzávalók / 4 adag

A tésztához:

- 2,4 dl tej
- 1 tk só
- 0,85 dl olaj
- 1 tojás
- 43 dkg liszt
- 1 ek cukor
- 1 cs szárított éleszt?

Egyéb:

- 6 db virsli karikákra vágva
- 1 tojás

elkészítés

1. A tészta hozzávalóit a fenti sorrendben megdagasztjuk a kenyérsüt?gépben.
2. A tésztát lisztezett felületen átgyúrjuk, majd nyolc egyenl? részre osztjuk. Ezeket további három részre osztjuk.
3. A tésztákat összefonjuk, közben a fonatokba virsli karikákat teszünk.
4. A copfokat megkenjük tojással.
5. El?melegített süt?ben, 180 fokon kb. 20 perc alatt megsütjük ?k.

- sütési h?fok: 180°C
- sütési mód: h?légkeveréses
- költség: 1000 Ft

Ínyenc

Mihez kezdjünk akkor, ha minden tudomásunk szerint kifinomult ízléssel megáldott vendégek, esetleg kollégák érkeznek látogatóba, akiket mindenképpen szeretnénk leny?gözni a szakácsm?vészetünkkel? Ha ezúttal megadjuk a módját, ne habozzunk tanúbizonyságot tenni remek ízlésünkr?l: jöhet az érlelt lazac, a gravlax, szerezzünk be kaviárt – számos tálalási tippet kínálunk hozzájuk. És hogy elkerüljük a sótúladagolást, süssünk magunk chipset, tökéletes ropogtatnivaló más falatkák mellett!

Gravlax recept

Tradicionális svéd étel: a friss lazacot sóban-cukorban érlelik néhány napon át, mikor tálalásra kész, mustáros szósszal kínálják a hajszálvékonyra szelt nyers halat. Isteni. Els?sorban vendégváró falatként, vagy el?ételként tudom elképzelni, de férjem bizonyította, hogy vacsoraként is be lehet bel?le lakmározni.

hozzávalók / 8 adag

A lazachoz

- 500 g lazac (filé)
- 75 g só (tengeri)
- 50 g cukor
- 1 ek kapor (apróra vágott)
- 1 ek fekete bors (frissen ?rölt)
- 10 ml vodka (1 ek)

A dresszinghez

- 1 ek dijoni mustár
- 1 teáskanál porcukor
- 2 ek fehérborecet
- 1 ek kapor (apróra vágott)
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 100 ml napraforgó olaj

elkészítés

1. A f?szereket egy tálban összekeverjük. A lazac filét kettévágjuk.
2. A f?szerkeverék negyedét egy akkora tál aljára szórjuk, melybe pont belefér a lazac filé fele. Ezt b?rével lefelé helyezzük a tálba. A megmaradt f?szerkeverék kb. felét rászórjuk a halra, majd ráfektetjük a másik filét (b?rével felfelé), melyet a maradék f?szerrel borítunk. Fóliával letakarjuk a tálat, és nehezékként konzervet teszünk rá. **H?t?ben marináljuk minimum 24, maximum 48 órát, tizenkét óránként forgatva a szeleteket.** (Esetemben 40 órát érlel?dött a hal.)
3. A marinálási id? leteltével, szárazra töröljük a lazacot, és vékony szeletekre vágjuk. Rozskenyérrel és mustáros dresszinggel kínáljuk.
4. Dresszing készítése: az összetev?ket addig keverjük, míg mindegyik elvegyül a olajjal.

Gyors

És végül tippek azoknak, akik még december 31-én is rohannak és az utolsó pillanatban szereznek be pár hozzávalót a sarki üzletb?l: friss pékáru és sós kencék! Jöhet a körözött, a tepert?- és tojáskrém: ne habozzunk zöldségekkel kínálni, mint kukoricasaláta, uborka, retek... a sós krémek kategóriában sok-sok variációját találjuk a gyorsan összedobható szendvicsfeltéteknek!

Pikáns avokádókrém recept

Igyekszem minél több növényi eredet?, húsmentes fogást beiktatni a hétköznapokba. Erre pedig az egyik legalkalmasabb az avokádókrém, ami pláne, nagyon egészséges is. Mivel rajongok az egzotikus ízekért, cayenne borssal dobom fel az isteni kencét. Én nem krémesítem teljesen, sokszor darabosra hagyva jobban esik.

hozzávalók / 6 adag

- 2 közepes db avokádó (csakis érettel dolgozzunk!)
- 2 dl görög joghurt
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 ek citromlé (valódi citromból)
- 0.5 kávéskanál cayenne bors
- 0.5 kávéskanál fekete bors
- só ízlés szerint
- snidling ízlés szerint (a krém tetejére)

elkészítés

1. Megtisztítjuk az avokádókat, darabokra vágjuk ?ket, és beledobjuk egy tálba, melyben a hozzávalókat szeretnénk összedolgozni.
2. Mehet a fokhagyma és görög joghurt és a citromlé is bele.
3. A frissen ?rölt fekete és cayenne borssal, valamint sóval összedolgozzuk a krémet - ekkor már nem turmixolunk.
4. **Hagyhatjuk pár óráig állni a h?t?ben**, így az ízek jobban összeérnek.

http://www.nosalty.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu – Egy Jobb magazin az Értékek mellett!

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló