

Muffin sütőben készült baconos husi

Béleld ki a tepsi mélyedéseit egy-egy vékony bacon-szelettel. Kutyulj össze 30 dg darált húst (pulyka, sertés vagy vegyesen marha-sertés) egy tojással, apróra vágott vagy összenyomott fokhagymával és hagymával, lazíthatod egy kanál zsemlemorzsával, és formázz a töltelékből gombóckákat, ültess őket a bacon szeletekre. Hajtsd rájuk a szalonna kilógó végét. Takard be az egész tepsit alufóliával. Ezt előre el lehet készíteni.



Tálalás előtt 40 perccel vedd ki a hűtőből, tedd az előre felforrósított sütőbe. Kb. 20 perc sütés után vedd le a fóliát, és csupaszon süsd pirosra!

A töltelék variálható, tehetsz bele paradicsom, sajt, paprika kockákat, rozmarinogot vagy oregánót, őrölt borsot, újhagymát, kakukkfűvet, keménytojás darabkákat stb. Párolt kelbimbó, rizs a köret. Garantáltan finom!

Pöttyös gombák zöldsalátás mezőben

Mutatós és rém egyszerű vendégváró előétel. A keménytojás talpából és tetejéből vágj le egy-egy darabkát, hogy majd meg tudjon állni, illetve a kalap a tönkön maradjon.



Egyforma, szép piros és kemény húsú paradicsomokból éles késsel szabj kalapot a szelíd gyilkos galócák tetejére, és aztán a levágott tojásfehérjéből pöttyözd be a műalkotást. Salátával kibélelt lapos edényen tálald.

Könnyű citromhab

Édesanyám készítette forró balatoni napokon, a kerti kútban behűtve ezt a pofonegyszerű hűsítő darahabot: 1 liter vizet forralj fel, és állandóan kevergetve csurgass bele 14 dg grízt (ez 6 púpozott evőkanál), mintha tejbegrízt készítenél.

Főzd sűrűre, ez néhány percig tart, majd vedd le a tűzről, csavarj bele egy egész citrom levét. Biocitrom héját is beleszelheted. Mézzel vagy cukorral ízesítsd (kb. 3-6 evőkanál cukor), és habverővel verd fel, amíg az egész csodaszép hófehér, és könnyű, habos nem lesz. Tálba vagy poharakba téve jól hűtsd be, a tetejére friss gyümölcsöt is tehetsz. (4 nagy vagy 8 kis pohárka lesz ebből a mennyiségből).



Én úgy variálom, hogy eperrel, málnával, ribizlivel vagy bármilyen gyümölccsel verem fel a habot, akkor pár csepp citrom elég. Tojás és tejmentes, diétás finomság!

Pofonegyszerű túrógombóc

Negyed kiló tehéntúrót villával nyomkodj szét egy kicsit, mérj bele 2 evőkanál búzadarát, 1 evőkanál lisztet, és üss bele 1 egész tojást. Jól kevergesd össze, és legalább 1-2 órát hagyd állni, hogy a gríz megduzzadhasson.

Forralj fel egy nagyobb fazékban vizet egy jó kávéskanál sóval. Még egyszer keverd át a masszát.

Evőkanál és a vizes tenyered segítségével formázz gombócokat (cirka 6 darab lesz), és főzd őket 6-8 percig, vigyázz, ki ne fusson! Úgy takard le az első forrás után, hogy egy kis rést hagyj a kiáramló gőznek.

Közben olaj és vaj keverékén, vagy margarinon piríts meg kb. fél zsemle mennyiségű morzsát, és a leszűrt gombócokat hempergesd bele. Porcukorral, esetleg tejföllel vagy lekvárral tálald.



Bableves Gyöngyi módra



15 deka füstölt húst szabdalj fel kisebb darabokra, és tedd fel főni egy liter vízben. Közben pucolj meg egy-két szál sárgarépat, fehérrépat, egy kis zellert, és vágd ezeket karikára. A leveses fazekadat vedd elő, fél fej apróra vágott vöröshagymát és egy gerezd fokhagymát dinsztelj meg benne. Tedd bele a zöldségeket. Öntsd bele a félig megfőtt húst a levével együtt, töltsd föl vízzel, és egy poharas „CBA” vagy „Nádudvari” joghurttal együtt főzd tovább. Pár karika kolbász se árt. Fűszerezd só-

val, borssal, piros paprikával, tárkonnyal, esetleg rozmaringgal. Ha majdnem puha, tegyél bele egy negyed kiló mirelit zöldbabot (vagy szezonban frisset).

Ha a zöldbab is majdnem puha, szórj levesedbe egy marék fodroskockát. Kevergetés közben kóstolgasd meg. Ha minden jó, lazán zuttyints bele egy „Kidney” vörösbab konzervet, és rotyantsd össze az egészet. Pici cukor meg egy fél evőkanál ecet, esetleg citromlé, no meg tálalásnál apróra vágott zöldpetrezselyem és tetszés szerint pár kanál tejföl adja meg a végső ízesítést.

A Kerti grillezés praktikái



A képen látható módon készítsd elő a sütögetés helyszínét: Lada csomagtartója négy téglán, erre jön majd a műhely tartozéka, a vasrács, és ha már csak a parázs izzik és közben unokaöcs nem gyújtja fel a házat, akkor jöhet a finom sütni való.

Kerecsi Gyöngyi

