

Húsos rakott cukkini

Hozzávalók:

- 20dkg burgonya
- 50dkg cukkini
- 20dkg sertéshús
- 5dkg sűrített paradicsom
- 1-2 fej vöröshagyma
- 2dl tej
- 2ek. liszt
- 5dkg vaj
- 10dkg trappista sajt
- kevés olaj, só, bors, fűszerpaprika, bazsalikom, fokhagyma

Elkészítés:

A burgonyát héjában feltesszük főni. Közben az apróra vágott hagymát megdinszteljük, a darált húst lepirítjuk rajta, majd meghintjük a fűszerpaprikával, és kevés vízzel felöntve előpároljuk. Paradicsompürével, bazsalikkommal, kevés sóval ízesítjük. Ezalatt a cukkinit megmossuk, félbevágjuk és magházát kivájjuk. Szeleteljük, vagy karikázzuk vékonyra. Ezután elkészítjük a besamel mártást. Ezt követően a tepsit kivajazzuk, belekarikázzuk a megtisztított főtt burgonyát, rá kevés cukkinit, majd szétterítjük rajta a paradicsomos húst, kirakjuk a maradék cukkini szeletekkel, leöntjük a besamel mártással és meghintjük reszelt sajttal. Ha krémesebbre szeretnénk, a húsrá is lehet kevés besamelt önteni. Sütőben megsütjük, kockára vágva tálaljuk.

Sárgarépakrém

Hozzávalók:

- 5-6dkg sárgarépa
- 1ek. natúr joghurt
- 1tk. olaj
- pici fokhagyma
- pár csepp citromlé

Elkészítés:

A sárgarépát olajon megpároljuk, majd többi hozzávalóval együtt turmixoljuk.

Sajtos tekerecs

Hozzávalók:

- 50dkg finomliszt
- 25dkg Rama
- 2dl tejföl
- 2db tojás sárgája
- ½ cs. sütőpor
- pici só

Töltelékhez:

- 20dkg vaj
- 25dkg reszelt sajt

Elkészítés:

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tejfölt, a tojás sárgát, a sütőport és a sót. Az alapanyagokat jól összegyúrjuk. A töltelékhez a vajat felolvasztjuk és belekeverjük a reszelt sajtot. A tésztát egyenlő arányban darabokra vágjuk, majd kilisztezett deszkán egyenként téglalapformára nyújtjuk. A téglalapformára nyújtott tésztát megkenjük a vajass sajtos masszával, majd feltekerjük, ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Előmelegített sütőben kb. 180 fokon 20-25 percig sütjük, míg szép piros nem lesz a teteje.

Céklamártás almával

Hozzávalók:

- 20dkg alma
- 40dkg cékla
- 30dkg burgonya
- 2-3ek. kristálycukor
- 2dl tej
- 3ek. liszt
- olaj, só

Elkészítés:

A céklát meghámozzuk, felcsíkozzuk a burgonyát apróra kockázzuk, majd feltesszük főni annyi sós vízben, hogy ellepje. Ha megpuhult, hozzáadjuk a reszelt almát és a cukrot. Eközben rántást készítünk az olajból és a lisztből, majd felöntjük a tejjel, ügyelve, hogy csomómentesre keverjük. Végül a főzelékre öntjük, elkeverjük, 1-2 percig még főzzük.