EFOP-1-53-16-2017-00119 NYÍRKÁTA
FŐZŐKLUB FOTÓDOKUMENTÁCIÓ

1. TEMESVÁRI SERTÉSRAGU
KÉSZÍTETTE: CSELENYÁK TÍMEA FŐZŐKLUB TAG

Forrás:

https://receptneked.hu/egytaletelek/porkoltek-tokanyok-pecsenye/temesvari-sertesragu/

Hozzávalók:
80 dkg sertéshús
50 dkg zöldbab
3 fej vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
1 babérlevél
1 teáskanál. pirospaprika
3 dl tejföl
1 evőkanál liszt
10 dkg szalonna
1 paprika és 1 paradicsom (ha nincs, akkor 3 evőkanál lecsó)

ELKÉSZÍTÉS:

A húst apró kockákra vágjuk a szalonnával együtt. A szalonna zsírját kipirítjuk, majd megfonnyasztjuk rajta az apróra vágott hagymát. Lehúzzuk a tűzről és hozzákeverjük a pirospaprikát, visszatesszük és hozzáadjuk a feldarabolt paprikát, paradicsomot vagy a lecsót. A húst is hozzáadjuk, majd sózzuk és borsozzuk. Hagyjuk puhulni fedő alatt, néha azért keverjük meg. Mikor a hús félig megpuhult hozzáadjuk a zöldbabot, az apróra vágott fokhagymát, babérlevelet. Ha nincs elég leve akkor öntsünk alá egy kevés vizet. Főzzük puhára. A tejfölt keverjük ki a liszttel, majd habarjuk be vele a kész ragut. Tésztával vagy nokedlivel tálalhatjuk.

KÉSZÜL A BOGRÁCS

REDMI NOTE 8T
48MP QUAD CAMERA

HUAWEI P30 lite
TRIPLE CAMERA

REDMI NOTE 8T
AI QUAD CAMERA

KÉSZÜL A STEFÁNIA VAGDALT

A FŐZŐKLUB NÉHÁNY TAGJA (Hús előkészítés az öregotthon tálalókonyháján)

Mentás epertorta (eredeti recept)

Hozzávalók:

Tészta:

- 6TOJÁS
- 15 dkg liszt
- 12 dkg cukor
- fél dl víz
- fél dl étolaj
- 1 cs sütőpor

Töltelék:

- 5 dl tejszín
- 25 dkg friss eper
- 20 dkg mirelit eper
- 10 dkg porcukor

Díszítéshez:

- tejszín
- eperdarabok
- olvasztott csoki

Elkészítése:

A tojásokat szétválasztjuk. A sárgákat kikeverjük a vízzel és az olajjal. A lisztbe belekeverjük a sütőport. A fehérjéket a cukorral keményre felverjük. A habot és a lisztet felváltva adjuk a sárgákhoz, úgy, hogy ne törjük össze a habot. A masszát egy 26 cm-es formába simítjuk, amit előtte kivajaztunk és liszteztünk. 160 fokon sütjük 10 percig, majd 180 fokon készre sütjük. Ha kihűlt három lapba vágjuk.

Az epret, mentalevelekkel összeturmixoljuk vagy villával összetörjük. A tejszínt elkezdjük felverni a cukorral, majd hozzáadjuk a pürésített epret és keményre felverjük. A friss epret apróra vágjuk.

Az első lapra rákenjük az epres hab felét, megszórjuk eperdarabokkal, rátesszük a következő lapot, habot kenünk rá és eperdarabokkal megszórjuk. Rátesszük az utolsó lapot. A tetejét és az oldalát tejszínhabbal körbekenjük és ízlés szerint díszítjük eperrel és mentával.

https://receptneked.hu/torta-receptek/habos-epres-torta/

Cselenyák Tímea főzőklubtag által elkészített