

Brokkolileves

Hozzávalók:

60 dkg brokkoli, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, TopMix, pirospaprika, 1 evőkanál liszt, 2 dkg zsír, apróra vágott petrezselyemzöld, 1 marék reszelt tészta.

Elkészítés:

A brokkolit megmosom, megtisztítom, szétszedem rózsáira. A hagymát apró kockákra vágom és zsíron megfonnyasztom, majd ráteszem a brokkolit és óvatosan keverve, kissé megfuttatom a hagymás zsíron. Ezután meghintem liszttel és petrezselyemmel, két-tőt-hármát keverek még rajta, majd fél kávéskanál pirospaprikával elkeverem és ráöntöm a tejfölt. Ezzel is jól elkeverem, és vízzel vagy húslével felöntöm. Lefedve, kislángon főzöm kb. 15-20 percig, míg a brokkoli szára éppen kezd puhulni. Ekkor beleteszem a reszelt tésztát és készre főzöm.



Variációk:

❖ Natúrszelet

A húst csak enyhén sózzuk, fűszerezzük, majd lisztben megforgatva, enyhén pirosra, ropogósra sütjük.

❖ Vasi pecsenye

A hússzeleteket előző este sós, fokhagymás tejbe áztatjuk. Lecsöpögtetve paprikás lisztbe mártjuk, és enyhén ropogósra sütjük.

Lángosok

Hozzávalók:

Egyszerű lángostészta:

1 kg liszt, 1 evőkanál só, 1 pohár tejföl, 3 tojás, 4 dkg élesztő, 3 dl tej.

Krumplis lángostészta:

40 dkg finomliszt, 3 dkg élesztő, 2 főtt krumpli, 1 evőkanál olaj, 1/2 dkg só, 1 dl langyos tej, olaj vagy zsír a sütéshez.

Az Intern

Rántott húsok

Hozzávalók 4 személyre:
8· szelet· hús· 3· tojás· 1-2· dl· tej· finomliszt· zsemlemor· zsa· só· fűszerek· zsír

	
Rántott·cukkini	Rántott·párizsi
	
A·"klasszikus"·rántott·borda	Rántott·gombafejek

Elkészítés:

Húskételek