

SZILVESZTERI VENDÉGVÁRÓ



NEHÉZSÉGI
SZINT

Egyszerű



FŐZÉS/SÜTÉS
IDEJE

60 perc



TÁLALÁS

4-5 főre



KÖLTSÉG

3000 FT

Hozzávalók

- 1 cs Kometa Bécsi Virsli
- 1 cs Kometa Kemencés Sült Prágai Sonka
- 1 szál kolbász
- 200 g gouda sajt
- 200 g edami sajt
- 1 cs reszelt sajt
- 1 fej lilahagyma
- 3 cs leveleszszta
- 3 ek mustár
- 3 ek ketchup
- 3 ek majonéz
- 3 ek torma
- 2 db tojás
- 1 ek olívaolaj
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 konzerv paradicsom
- 1 tk chili
- 1 tk cukor
- 1 tk bazsalikom
- Só
- Bors

Elkészítés

Aki a 2000-es évek előtt született biztos jól ismeri a következő receptünk! Szilveszteri vendégváró!

Bizony! Franciasaláta, kaszinótojás és sonkatekercs.

Első feladat 10 db tojást keményre főzni, félbevágni, majd a sárgáját egy tálba kanalazni.

Serpenyőben alacsony hőn 35 g vaját hevítsetek fel és keverjétek el 50 g liszttel

csomómentesre. Végül kerüljön bele 120 ml tej és mehet is a tojássárgájához. Rakjátok hozzá 5 ek majonézt, 2 ek mustárt, 1 tk só és fél tk szerecsendiót. Keverjétek jól össze és ha kihült kanalazzátok egy habzsákba, majd töltsétek vissza a félbevágott tojásokba. Rakjátok hűtőbe, amíg a többivel is elkészültök.

A sonkatekercshez ismét kell egy edény, amiben 125 g vaját felolvasztva 160 g lisztet

keverjétek csomómentesre és öntsetek hozzá 4 dl tejet. Ahogy ez kész, adjatok hozzá 200 g tormát, 3 ek majonézt, 1 tk só és fél tk fehérborsot. A tekercshez (Kométa) szellő és extra sonkát használtunk, melyeket szintén habzsákból töltöttünk meg a feltekerés előtt.

Végül a franciasalátának kell neki fogni, amihez 2 db almát, 400 g borsót és 250 g répát kell

előkészítenetek, pár darab csemegeuborka társaságában. Az alap krémet keverjétek ki egy tálban 5 dl tejfőlből, 2 ek majonézből, 1 ek mustárból, 1 tk cukorból, fél tk sóból és fél tk citrom levéből.

Érkezhetnek rá a zöldségek, keverjétek össze és ez is mehet a hűtőbe. Amint minden alkotó elem kellemesen lehült, díszítsetek egy tányért különböző zöldségekkel, majd egyenletesen pakoljátok rá őket. Jó étvágyat az egész társaságnak!