



## KARÁCSONYI FINOMSÁGOK

A háziasszonyok gyakran gondban vannak ünnepek előtt: milyen különleges, ám mégis egyszerűen elkészíthető finomságokat varázsoljanak karácsony napjaiban a családjuk asztalára. Ebben szeretnénk segíteni alábbi összeállításunkkal. A hagyományoknak megfelelően pulykát, halat, köretnek burgonyafánkot, desszertnek pedig túrófánkot, illetve rácsos linzert ajánlunk.



### Pulykarolád

**Hozzávalók 2 személyre:** 300 g pulykamell filé • 40 g gépsonka • 1 evőkanál olaj • 1 teáskanál paradicsompüré • bazsalikom, só, bors • 1 dl csontlé

Két szeletet vágunk a pulykamell filéből, majd egy-egy szelet sonkát fektetünk rá, és megszórjuk bazsalikkal. A hússzeleteket összehajtogatjuk, átkötjük cérnával, bedörzsöljük sóval és borssal. A felforrósított olajban átforgatjuk a roládokat, majd csontlével fedő alatt 30 percig pároljuk.

A kész pulykaroládokról eltávolítjuk a cérnát, tányérra tesszük. A pecsenyelevet elkeverjük a paradicsompürével, és a hússal locsoljuk. Egyes salátával, burgonyával köríthetjük.

### Gombás ponty

**Hozzávalók 4 személyre:** 60 dkg ponty • 20 dkg gomba • 4 dkg vaj • só, bors • petrezselyem



A pontyszeleteket megsózzuk, megborsozzuk, és tűzálló tálon egymás mellé rakjuk.

A gombát megtisztítjuk, megmossuk, felszeleteljük, vajban megpirítjuk, sóval, borssal és petrezselyemmel ízesítjük, majd egyenletesen elosztjuk a halszeletek tetején, és sütőben 10-15 perc alatt megsütjük. Vajas petrezselyemes burgonyát, és külön csészében lehűtött, friss tejfölt adunk mellé.

### Burgonyafánk

**Hozzávalók 2 személyre:** 40 dkg héjában főtt burgonya • 2 tojás sárgája • 1 evőkanál liszt • só • 2 dl olaj a sütéshez

Megpucoljuk a főtt burgonyát, burgonyanyomón átnyomjuk, megsózzuk, és hagyjuk kihűlni. Ha

kihűlt, elkeverjük a tojássárgájával és a liszttel. Legalább 1 órán keresztül állni hagyjuk. A felhevített olajba evőkanállal kis halmokat szaggatunk, és szép világosra sütjük a burgonyafánkokat. Húsételek mellé köretnek kiváló.

### Túrófánk

**Hozzávalók 2 személyre:** 20 dkg félzsíros tehéntúró • 32 dkg liszt • 6 dkg margarin • 1 tojás • 1 tojássárgája • 20 g élesztő • csipet só • 2 dl olaj • 10 dkg cukor

Az élesztőt kevés tejben felfuttatjuk, majd hozzáadunk 1 teáskanál lisztet, csipet sót és néhány evőkanál cukrot. Egy tálban jól összedolgozzuk a túró, a lisztet, a margarint, a tojásokat, és a felfutatott élesztőt, majd meghintjük liszttel a tetejét, konyharuhával betakarjuk, és mintegy harminc percig pihentetjük.

A tésztát liszttel meghintett gyűrűdeszkán kinyújtjuk, közepes nagyságú szaggatóval kiszaggatjuk, majd még negyed óráig pihentetjük. A fánkocskákat felforrósított olajban kisütjük.

Kb. 15 darabot kapunk ebből a mennyiségből.

### Rácsos linzer

**Hozzávalók 2 személyre:** 15 dkg liszt • 7 dkg margarin • 5 dkg cukor • 1 tojássárgája • 10 dkg sárgabarack lekvár

A nyersanyagokból omlós tésztát készítünk. Kétharmad részben tepsiben elterítve a lekvárral megkenjük, és a maradék tésztából sodort vékony rudakat ferdén keresztben ráfektetjük. Sütés és kihűlés után szeletekre vágjuk.

