

Ínyenceknek ajánljuk

Ezúttal elsősorban a csirkeimádóknak kedvezünk, két pompás recepttel, az ételek köretéül akár a krumpliból készült, grillen sült lepényt is választhatják. Az egyszerűen és gyorsan elkészíthető almás-fahéjas desszert pedig méltó befejezése lehet az étkezésnek.



RECEPTEK

Bazsalikomcs csirke

Hozzávalók: 8 db csirkecomb • 1/2 kg paradicsom • 2 kis fej vörshagyma • 1 egész vaj • 8 vastag szelet trappista vagy edami sajt • só • őrölt bazsalikom

Elkészítés: A csirkecombokat megmosom, szárazra törölöm, majd sóval és bazsalikommal bedörzsölöm, lefedve fél napra hűtőbe teszem. Egy serpenyőben felhevítem a vajat, majd a combok mindkét oldalát kissé átsütöm. A combokat tepsibe fektetem, a vajat, amiben sült, ráöntöm. A combok közé paradicsomot darabolok, valamint a negyedbe vágott vörshagymát. Még egyszer megszórom, megszórom bazsalikommal, majd egy dl vizet öntök alá, végül alufóliával betakarom és egy órára forró sütőbe teszem, hogy a combok megpuhuljanak. Egy óra múlva leveszem a fóliát és minden combra egy-egy szelet sajtot rakok, majd ezt is kissé megszórom bazsalikommal. Visszateszem a sütőbe és addig sütöm, amíg a sajt aranyszínűre nem pirul. Hasábburgonya, burgonyakrokett és tejszínes burgonyapüré is kiváló körete.

Alufóliában sült gombás csirkecomb

Hozzávalók: 2 db csirkecomb • 2 nagy fej vörshagyma • 25 dkg gomba • ízlés szerint só és tört fekete bors

Elkészítés: a csirkecombok bőrét lehúgom. A forgóknál kettévágom. A gombát tisztítás után felszeletelem, a hagymát karikára vágom.

A megsózott, megborsozott csirkecomb darabokat külön-külön, bőrével lefelé az alufóliára fektetem, majd beborítom vörshagyma-karikákkal és gombaszetelekkel. Jól megszórom, megborsozom és lazán becsomagolom. Előmelegített, forró grill sütőbe vagy gázsütőbe teszem a négy csomagot. Az első oldalát 15 percig sütöm, majd megfordítom, és további 10 percig sütöm. Ezután az alufóliát kibontom, és az ételt néhány percig fedetlenül pirítom.

Krumplilepény grillen sütvé

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt • 50 dkg főtt, áttört krumpli • 10 dkg sütőmargarin • 2 tojás-sárgája (el is maradhat) • 1,5 dl tej + amennyit a tészta kíván • 3 dkg élesztő • 1 púpos kávéskanál só • 1 kávéskanál cukor • 3-4 evőkanál étolaj + a formázáshoz

Elkészítés: A krumplit kockázva megfőzöm, leszűröm, és forrón áttöröm. Ilyenkor illik kimérni is. A forró krumpliból keverem a margarint és a sót, közben 1 dl tejből felfuttatom az élesztőt 1 kávéskanál cukorral. Ha a krumpli már nem forró, mehet bele a liszt, erre az élesztős tej, a maradék tejet pedig a 2 tojás sárgájával elkeverve az egész tetejére öntjük. Kézzel vagy robotgéppel jól elkeverjük, ha kell, még tejet tehetünk hozzá, de ne legyen túl lágy, mert belecso-

póg a tűzbe a grillrácsról. Dagasztás közben néhány evőkanál olajat lötytyintünk hozzá, ettől simább lesz a tészta. Ha a tészta elvált az edény falától és már nem ragad mindenhez, nagyjából kész. Letakarva (vagy fedeles kelesztőtában) kb. 1 óra alatt megkel a duplájára.

Ha van segítsége, el tudják kezdeni a hűsítést a grillrács egyik oldalán. Eközben a megkelt tésztából egy olajozott deszkán, olajos kézzel formáljon gombócokat, majd helyezze őket a grillrács másik felére. A tésztagombócok fél maréknyi nagyságúak legyenek. Konyhai csipesszel pár perc után megfordítva mindkét oldalát pirosra sütjük. Ha a tészta túl lágy, hasznos egy beolajozott alufólia vagy grilltálca használata, hogy művünk ne a hamuban süljön szénné.

Fokhagymás tejföllel és sok salátával fenséges kísérője a grilllezett húsoknak.

Fahéjas-almás süti

Hozzávalók: 6 tojás • 2 bögre kristálycukor • 1 bögre étolaj • 3 bögre liszt • 1 púpos evőkanál fahéj • 2 mokkáskanál szódadabikarbóna • 1 tányérnyi (kb. 70-80 dkg) kockára vágott alma

Elkészítés: Az egész tojásokat a cukorral jó habosra keverjük. Az étolajat belecsorgatjuk, a szódadabikarbónát a fahéjjal és liszttel elkeverve beleszitáljuk, óvatosan egyneművé keverjük, majd lazán beleforgatjuk az almadarabokat is. Sütőpapírral bélelt nagy tepsibe öntjük, előmelegített sütőben közepes lángon sütjük kb. 40-45 percig.