

## Báli menü 2016

### Csicsóka krémleves, sajt chips

Hozzávalók: 4 főre

csicsóka	400g
burgonya	400g
vöröshagyma	50g
zöldség alaplé	1000ml
tejszín	200ml
só	
fekete őrölt bors	
vaj	50g
babérlevél	
trappista sajt	80g

A felhevített vajban megpirítjuk a felszeletelt vöröshagymát. Hozzáadjuk a megtisztított, feldarabolt csicsókát és a burgonyát, kissé lepirítjuk, majd az alaplével felöntve a fűszerekkel puhára főzzük. Pürésítjük és tejszínnel dúsítjuk. A chips-hez a zsíros sajtot lereszeljük, sütőlemezen kis halmokat alakítunk ki és előmelegített sütőben megolvasztjuk.

### Rántott sertéskaraj mandulás bundában, burgonya gombóc, fokhagymás aszalt szilva ragu

Hozzávalók: 4 főre

sertéskaraj	600g
tojás	3 db
liszt	100g
zsemlemorzsa	100g
mandulaszirom	30g
só	
olaj	sütéshez
burgonya	400g
zsír	50g
őrölt fekete bors	
szerecsendió	
aszalt szilva	200g
fokhagyma	3 gerezd
méz	40g
vaj	20g
vörösbor	200ml

A felszeletelt, sózott sertés karajt mandulás bécsi bundázással, bő zsiradékban megsütjük.

A gombóchoz a burgonyát héjában megfőzzük, még melegen meghámozzuk és összetörjük, kihűtjük. Tojássárgáját, sót, zsírt adunk hozzá és fűszerezzük, majd annyi lisztet, amennyit felvesz. Gombócokat formálunk belőle, majd sós vízben kifőzzük.

A vajat megolvasztjuk, hozzáadjuk a darabolt fokhagymát majd kis idő múlva a mézet, amit karamellizálunk. Hozzáadjuk a félbe vágott aszalt szilvát, majd felöntjük a borral és összeforraljuk.

Gödöllői töltött csirkecomb, zöldséges piláf

Hozzávalók: 4 főre

csirkecomb	4 db
zsemle	4 db
tojás	4 db
szalonna	80g
csirkemáj	160g
gomba	160g
petrezselyemzöld	1 cs.
só	
őrölt fekete bors	
olaj	sütéshez
vöröshagyma	80g
sárgarépa	160g
petrezselyem gyökér	160g
cukkini	160g
kápia paprika	80g
rizs	400g
zelligumó	80g
kömény	
chili	

A kockára vágott szalonna kipirított zsírjában lepirítjuk a csirkemájat, a gombát és fűszerezzük sóval, borssal, petrezselyem zöldjével. Ezt a ragut alap zsemlés töltelékhez keverjük, amit a csirkecomb bőre alá töltünk és így megsütjük.

Párolt rizst készítünk, amihez a zsiradékban lepirított vöröshagymán megpároljuk a metéltre vágott zöldségeket hozzákeverjük.