



Egyszerű karácsonyi receptek

Újra itt van mindenki kedvenc ünnepe, a karácsony. Ilyenkor együtt vagyunk szeretteinkkel, remélhetően vizsgáktól mentesen, nyugalomban. Az ünnepekhez tartoznak a közös ebédek, vacsorák, most ezekhez gyűjtöttem néhány receptet.

Gergő

Brokkolikrémleves

Hozzávalók (4 főre)

- 500 g brokkoli
- 1 leveskocka
- 2 kisebb krumpli
- egy csipet szerecsendió
- só bors ízlés szerint
- 3-4 szelet kenyér

Elkészítés

Egy lábasban forraljunk másfél liter vizet, és rakjuk bele a leveskockát, majd az apróra vágott zöldségeket, főzzük puhára, végül pedig támadjuk meg egy botmixerrel, míg elérjük a számunkra megfelelő halmazállapotot. Mehet bele egy csipet szere-

csendió, só, bors ízlés szerint. Ameddig fő a leves addig elkészíthetjük a pirított kenyérkockáinkat (leánykori nevén crouton), a pici kockákra szelt kenyeret kenjük meg olajjal és helyezzük egy tepsibe, majd pirítsuk meg grill fokozaton a sütőben, néha kevergessük meg, de vigyázzunk mert nagyon gyorsan készen van! Ilyen egyszerű krémlevest készíteni, ez a recept hasonlóan működik zellerrel és póréhagymával is.



Rántott ponty

Hozzávalók (4 főre)

- 4 szelet ponty (patkó)
- liszt
- zsemlemorzsza
- 2 tojás
- 2 gerezd fokhagyma

A tartármártáshoz

- tejföl és majonéz 1:1 arányban
- egy kiskanálnyi mustár
- só, bors, citromlé, egy gerezd fokhagyma

A halszeleteket besózzuk húsz perccel sütés előtt. A tojásokat egy nagyobb, alacsony peremű tálba ütjük, majd egy villával összekeverjük és egy csipet só mellett belenyomunk egy gerezd fokhagymát. Egy tányérba rakjunk lisztet, egy másikba pedig zsemlemorzsát. Egy serpenyőben nagyjából fél centi olajat melegítünk (ha egy kenyérmorzsza hatására gázfejlődést tapasztalunk, akkor elég forró), míg az olaj eléri a kívánt hőfokot. Elkezdhetünk panírozni, először a lisztben, majd a tojásban és végül a zsemlemorzsában fogatjuk meg. Ezután mehet is a forró olajba, ahol oldalanként nagyjából két percet sül, amíg aranybarna nem lesz.

A tartármártáshoz elegyítsünk minden alkotóelemet egy tálba és készen is vagyunk (rakhatunk bele kapribogyót, ha valami extra különlegességre vágyunk).



Burgonyapüré

Hozzávalók (4 főre)

- 1 kg burgonya
- 300 cm³ tej
- 50 gramm vaj
- só

A krumplit megpucoljuk, felkockázzuk és sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük, majd krumplitörővel pürésítjük, ezután a forró tejjel, és vajjal habosra keverjük.

Gyümölcskenyér

Hozzávalók (2 formába)

- 250 g liszt
- 5 g sütőpor
- 200 g cukor
- 4 tojás



- 1 csomag vaníliás cukor
- 150 cm³ tej
- egy citrom héja
- 100 g étcsoki
- összesen 100g aszatgyümölcs (például szilva, áfonya, mazsola, sárgabarack)
- 100 g kandírozott gyümölcskeverék
- 100 g mandula

A tojásokat szétválasztjuk és a sárgáját cukorral és vaníliás cukorral kikeverjük. Hozzáadjuk a tejet, és a sütőpor-liszt elegyet, majd az étcsokit és az aszalt gyümölcsöket is, végül beereszeljük a citrom héját (óvatosan, ugyanis a fehér rész keserű). A tojásfehérjét keményre felverjük, majd beleforgatjuk a másik masszába. A tésztát elosztjuk két formában, amiket kikentünk vajjal (vagy zsírral) és beliszteztünk (vagy sütőpapírt használunk). Egy 453 Kelvinre előmelegített sütőben 30-40 percig sütjük. Ha megszúrjuk egy fogpiszkálóval, és az tisztán jön ki belőle, akkor készen van. Miután kivettük, rácson hűtsük ki, tálalásnál szórjunk rá porcukrot.



Vajsör

A Harry Potter sorozat rajongójakén gondolom nem vagyok egyedül azzal, hogy mindig is meg akartam kóstolni a butterbeer-t azaz a vajsört. Ez a recept 1588-ból származik, és valóban sörből készül. Mikor rátaláltam egyből tudtam, hogy ezt ki kell próbálnom. Elsőre kicsit meredeken hangzik, de nagyon finom.

Hozzávalók (3-4 főre)

- 1dm³ ale típusú (nem agyonkomlózott) sör (egy ír vörös jó választás, de bármi, ami édesebb és malátás)
- 2 tojássárgája
- fél teáskanál szerecsendió
- fél teáskanál fahéj
- 3-4db szegfűszeg
- egy teáskanál gyömbér
- 70 g vaj

A sört egy lábasban elkezdjük melegíteni a fűszerekkel, nem kell forralni, csak legyen jó meleg. Közben a tojássárgát habosra verjük a cukorral, és most jön a trükkös rész, ezt bele kell applikálnunk a sörbe, de úgy, hogy ne koaguláljon! Ezt úgy érjük el, hogy a forró léből merünk a habhoz egy keveset miközben kevergetjük, így átmelegszik egy kicsit. Ezután már mehet a fazékba, de továbbra is nagy intenzitással keverjük, dobjuk bele a vajat és készen is vagyunk.

Mindenki kedves olvasónak szeretnék kellemes ünnepeket kívánni!