

Egyb?l többfélét: Sült paprika 3. rész

2009 szeptember 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egyb?l többf?lét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségeikkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

Harmadik: Padlizsánkrém

Hozzávalók:

1 közepes padlizsán
1 tojás sárgája
1-2 ek. mustár
1 dl olaj
só, bors
facsarásnyi citromlé

tálaláshoz paradicsom és friss kenyér



A padlizsánt parázs fölött, id?nként megforgatva megsütjük. Akkor jó, ha a héja szinte megfeketedik, összeráncosodik.

Ha kezelhet? h?mérséklet?re h?lt, meghámozzuk, és késes betét? robotgéppel pépesre zúzzuk. Közben elkészítjük a házi majonézt. Mindig nagyon-nagyon friss tojással dolgozzunk! A tojás sárgájához hozzáadjuk az 1-2 ek. mustárt (így egész biztos nem fog kicsapódni a majonéz), s ovális kézi habver?vel simára keverjük. Apránként, vékony sugárban csurgatva az olajat, közben folyamatosan keverve s?r?, vastag krémet

k?szt?nk, melyet s?val, borssal, citroml?vvel ?zes?t?nk. Mind?ssze n?h?ny perces csukl?gyakorlat, s mennyivel jobb, mint a bolti m?anyag iz?!

A padlizs?np?r?t összekeverj?k a friss majon?zzel, megk?stoljuk, korrig?ljuk, ha kell ?s alaposan beh?tj?k.

A paradicsomok kalapk?j?at lev?gjuk, h?s?t kikanalazzuk. Kicsit bes?zzuk, "arccal" lefel? t?ny?rra tessz?k, ?gy kics?p?g a leve, nem fogja h?g?tani, el?zttatni a padlizs?nkr?met. Bet?ltj?k, visszatessz?k r? a kalpagot, s friss keny?rrel, sok z?lds?ggel t?laljuk.

Tipp ?s tr?kk: m?rtogatni, kenni, kir?ndul?shoz egy finom s?s kiflivel t?k?letes ?tit?rs.

J? ?tv?gyat hozz?!

K?szt?tte: Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com>



Aj?nl?!