



Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig X. Almás-sajtos karaj

2009 december 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkező

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menü sor készíthető el.

Hozzávalók:

- 70 dkg karaj (vagy comb, lapocka, csirkemell, csontozott csirkecomb)
- 10 dkg (füstölt) sajt
- 2-3 db piros alma
- só, bors, provence-i fűszerkeverék

A húst szeletekre vágjuk, enyhén kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, provence-i fűszerkeverékkel ízesítjük. Tepsibe fektetjük, kevés vizet öntünk alá, fóliával szorosan lezárjuk, és hústól függően 35-45 percig pároljuk.



Az almát megmossuk, kettévágjuk, magházát kiemeljük és kerek szeletekre vágjuk. A sajtot megreszeljük. A hústra pakoljuk az almaszeleteket, beborítjuk a reszelt sajttal. Visszadugjuk a sütőbe, míg a sajt meg nem pirul, ennyi idő az almának is bőven elég.

Krumplipürével és/vagy friss salátával tálaljuk.

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
