

Gasztrobloggerekkel- Adventt?l, Karácsonyig XVIII. Camambertes hús

2009 december 10. 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 jelentkez? sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Hozzávalók:

A palacsintához, kb. 12 darab:

- 2 tojás
- 2 dl tej
- 3,5 dl szóda/ásványvíz
- 20 dkg liszt
- csipet só
- 1 ek. olaj

Ezen kívül:

- 75 dkg színhús (csirkemell, combfilé, sertéscomb, tarja...)
- tetszés szerint f?szerek
- 4-5 db keményebb körte
- olaj
- 2 ek. liszt
- kb. 3 dl tej
- 1 korong camambert sajt
- só, bors



A palacsinta hozzávalóiból tésztát keverünk, fél óra pihentetés után szép sorban kisütjük őket. Hármával felcsavarjuk a kész palacsintákat, majd éles késsel metéltre vágjuk.

A húst befűszerezzük, fajtától függően vagy pároljuk kicsit fólia alatt, sütőben, vagy kevés olajon néhány perc alatt átsütjük.

A körtéket meghámozzuk, félbevágjuk, magházát kiemeljük, gerezdekre vágjuk.

Olajat forrosítunk, megpirítjuk rajta a lisztet, majd ovális habverővel kevergetve felöntjük a tejjel - beszamelmártást készítünk. Sóval, borssal ízesítjük, majd a még forró mártásba tördeljük a sajtot, és hagyjuk felolvadni.

A palacsintametélteket tepsibe szórjuk, ráfektetjük a hússzeleteket, a hústra a körtecikkeket. Bevonjuk a sajtos mártással, és forró sütőben átsütjük 20-30 perc alatt.

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
