



Max konyhája - Húskenyér otthon készítve

2010 február 23. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
értékelve

Még nincs

Mérték

Ne arra a boltokban kapható, ipari szalonnából és húspépből sajtolt termékre tessenek gondolni, hanem egy ízletes vagdaltra. Rövid idő alatt elkészíthető, ehetjük melegen vagy hidegen is, és jól tűri a fagyasztást.

Hozzávalók:

50 dkg darált sertéshús
25 dkg darált pulykahús
1 kis fej vöröshagyma
3-4 gerezd fokhagyma
2-3 szelet (karéj) fehér kenyér (lehet?leg friss)
3-4 ek tej
2 egész tojás + 2 fehérje
4 ek zabpehely liszt (ha a zabpelyhet egy késes aprítóban összedaráljuk, az is tökéletes)
2-3 ek zsemlemorzsa
Só, bors, f?szerpaprika, zöldf?szerek



A hagymát apróra vágom, a fokhagymát összezúrom. A kenyeret kis kockákra vágom, egy tálba teszem és meglocsolom a tejjel és pár percet pihentetem. Hozzáadom a darált húsokat, és a hagymákat. Alaposan összedolgozom, ha lehet, kézzel gyúrjuk. Ízesítem, sózom és hozzáadom a tojásokat és a fehérjéket. Ismét átgyúrom, megkóstolom, és ha kell, korrigálom. Ekkor a massa egy kicsit híg, adjuk hozzá a zabpehely lisztet és a zsemlemorzsát. Gyúrjuk jól össze és pihentessük egy negyed órát.

Olajozunk ki egy tepsit, lehet alacsony is, abban terítsük le a húsos masszát, alaposan tapasszuk bele, a tetejét szórjuk meg egy kis zsemlemorzsával, majd el?melegített süt?ben, 170 C-on, süssük szép ropogósra.

Adhatjuk f?zelék mellé, de hagymás tört burgonyával is nagyon finom. Hidegen tökéletes szendvics alap, vagy falatokra vágva beszélgetéshez, borozáshoz kísér?nek.

Jó étvágyat hozzá!



Max

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

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja



Ajánló