

Puskás Csaba és a Borkonyha Étterem receptje:

- **Zakuszká:**

1kg vöröshagyma

2kg padlizsán

2kg piritamin paprika

1 dl szőlőmag olaj

3 babérlevél

só, bors

A padlizsánt meg a paprikát faszénen grillezzük majd megpucoljuk. A vöröshagymát finomra vágjuk és az olajban alacsony hőfokon 20 percig pirítjuk. A padlizsánt meg a paprikát apróra daraboljuk és a hagymához keverjük. Ízesítjük és alacsony hőfokon másfél órát pároljuk.

- **Sörélesztő ropogós:**

60 g BL 55, 60 g sörélesztő pehely, 40 g búzakorpa 1 ek. Olaj, 300 ml víz, 6 g só.

Minden alapanyagot összekeverünk és 165 C^o-on 30 percig sütjük vagy amíg kiszárad.