



Jahni László-Kistücsök étterem

Balatoni ételek új felfogásban

Véreshurka ropogós bundában, mogyoró olajos burgonyapürével, savanyú almával

Hozzávalók egy főre:

- Véres hurka 100 g
- Liszt 20 g
- Tojás 1 db
- Zsemle morzsa (panko) 30 g
- Burgonya 120 g
- Olaj a sütéshez
- Tej 0,5 dl
- Vaj 20 g
- Mogyoró olaj 0,03 liter
- Zöldalma 50 g
- Só, citrom, alma ecet

Elkészítés:

Keressünk jó minőségű véreshurkát (lehetőleg zsemlével készültet). A hurkát kibontjuk a bélből, gombócokat formázunk és panko morzsában bundázzuk, hagyományos módon. Tálalásra időzítjük a bő zsiradékban sütését. Burgonyapürét készítünk (hópehely, balatoni rózsfa fajták), amit mogyoró olajjal ízesítünk. A zöldalmát formázzuk, majd erősen citromos limonádében legalább 2x vákumozzuk. A burgonyapürével tálaljuk a bő zsiradékban kisütött hurkát a savanyított almával.