

Puskás Csaba Attila-Borkonyha

Csomboros káposztaleves:

Hozzávalók:

Vöröshagyma 2db

Póréhagyma 2db

Sárgarépa 2db

Zellerszár 2 szál

Fokhagyma 10cikk

Füstölt paprika 1kanál

Csontos hús 2kg

Káposztalé 1l

Húsleves 4l

Tejszín 500ml

Tejföl 200g

Babérlevél 5-6db

Friss csombor 10 dkg

A zöldségeket összevágjuk, a répát reszeljük. Zsíron és vajon megpirítjuk majd, hozzáadjuk a répát és 10p lassú tűzön kavarjuk. Hozzáadjuk a fűszerpaprikát, majd a füstölt húst és felöntjük a káposztalével, hozzáadjuk a húslevest és a babér levelet. Amikor megfőtt a füstölt hús behabarjuk a tejszínnel és tejföllel, majd leszűrjük. Frissítjük csomborral.

Borjú velő: A gumós zöldségeket lepírítjuk, felöntjük fehérborral és visszaredukáljuk. Húslevest adunk hozzá, majd belerakjuk a velőt, 5 percig lassan forraljuk és hagyjuk a lében kihűlni.

Hajdina ragu: A hajdinát, mint egy rizottót megfőzzük és egy kis fűszer paprikával ízesítjük. Frissen keverünk bele forrázott füstölt szalonnát, savanyú káposztát.

Puffasztott hajdina: A hajdinát sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük, átmoszuk, majd 6 órán keresztül kiszáritjuk. Forró olajban puffasztjuk.