



Bicsár Attila

Falusi Gourmet

Gombapaprikás, pirított schupfnudli, kápia salsa, fodros kel

Hozzávalók:

Gombapaprikás (alap mártás)

Elkészítés:

2000 g csiperke

650 g vöröshagyma

500 g tv paprika

350 g paradicsom

25 g fokhagyma

só, őrölt kömény, fűszerpaprika, chiliszósz

olaj

2 liter víz

Elkészítés

Klasszikus módon elkészített gomba pörkölt. Mikor elkészült, thermomixben krémesre keverjük.

Tálaláskor pirítjuk hozzá a gombákat.

Fehér és barna csiperke, shitake citromos, sós vízben leforrázva pirítás előtt.



Kápia salsa:

Hozzávalók:

12 db kápia lesütve, héj és mag nélkül

2 db sonkahagyma, apróra vágva

1 db lime leve

1 kis csokor petrezselyem aprítva

chiliszósz

só, olívaolaj

Schupnudli:

600 g főtt, áttört burgonya

1000 g liszt

3 db tojás

150 g vaj

só

Elkészítés:

A hozzávalókat összegyűrjük. Ha szükséges, keverhetünk még hozzá lisztet.

Kb. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk. Kisebb korongokat formázunk belőle. Kézzel sodorjuk nudli alakúra.

Fodros kel:

A fodros kel leveleit letépkedjük a vastag szárról. Forró olajban ropogósra sütjük. Sózzuk.