



## **Budapest Party Servive**

Balogh Krisztián-Catering ételek, trükkök, technikák

### **Sertésszűz Eszterházy módra, udon tészta, tavaszi tekercs**

#### Hozzávalók:

- 4x180 g sertésszűz
- 400g sovány darált marhahús
- 500 ml marha alaplé (fontos, hogy sótlan legyen)
- 3-4 db salotta hagyma
- 5 ek vaj
- 200 g zöldség (sárgarépa, gyökér, angol zeller, póréhagyma)
- 3-4 db szardellafilé
- 200 ml fehérbor
- 500 ml szárnyasalaplé
- 100 ml zsíros tejföl
- 50 ml tejszín
- 30 g kapribogyó
- citromlé
- mustármag
- francia mustár

Finomra vágott salotta hagymát vajon pirítjuk, hozzá adjuk a darabolt szardella filéket és a darálthúst. Erősen pirítjuk, hozzá adjuk a darabolt zöldségeket és a fehérbort majd a szárnyas alaplevet. Harmadára sűrítjük és leszűrjük. Tejföllel és tejszínnel dúsítjuk, aprított kapribogyót teszünk bele, citromlével és kevés mustárral állítjuk be az ízt.