

Gesztenyeleves rozmaringos pirítóskockával

Hozzávalók:

- 200 g gesztenye
- 1 evőkanál liszt
- 3 dl tej
- 2 teáskanál vaj
- 1 szelet kenyér
- egy kis csokor rozmaring
- kevés só

Elkészítés:

A gesztenyegubókat bevagdossuk és bő sós vízben puhára főzzük. A szemeket megpucoljuk, finomra daráljuk. Kevés lisztet száraz serpenyőben zsemleszínűre pirítunk, majd hozzáadjuk az olvasztott vajat, felengedjük tejjel, és belekeverjük a gesztenyepépet. Sóval, borssal ízesítjük és felforraljuk. Betétnek rozmaringos pirítóskockákat adhatunk, amelyhez serpenyőben, forró olívaolajon megpirítjuk a kevés friss rozmaringgal meghintett kenyérszeleteket. Ha a családot igazán kényeztetni szeretnénk, akkor vegyük külön a babaadagot, és a másik részhez adjunk hozzá egy diónyi vajat és féldeci barnarumot és azzal forraljuk át még egyszer. Nagyszerű lesz!

Póréhagymás vöröslencse-saláta

Hozzávalók:

- 100 g vörös lencse
- 50 g főtt csirkemell
- 30 g félkemény, félszíros sajt
- 20 g póréhagyma
- csipetnyi só
- csipetnyi curry



Elkészítés:

A vörös lencse egy nagyszerű és egészséges finomság, érdemes vele megismerkedni! Az apróra vágott póréhagymával együtt kevés sóval annyi vízben tesszük fel lassan főni, amennyi éppen ellepi. Azért kell lassan főzni, mert a vörös lencsének nincsen héja, ezért hamar szétfőhet. Sóval és csipetnyi curryvel ízesítjük, amikor kihűlt, reszelt sajtot és főtt csirkehúst keverünk bele. A felnőtt változatát pedig megbolondíthatjuk egy kis füstölt hússal, mondjuk libamellel. Ez is nagyon finom!

Édesburgonya pite

Hozzávalók:

- 200 g édesburgonya
- 80 g liszt
- 60 g vaj
- 40 g cukor
- 4 tojás
- 100 ml tej

Elkészítés:

A megfőtt édesburgonyát törjük össze, keverjük össze liszttel és cukorral, adjuk hozzá az olvasztott vajat, a tojássárgáját, kevés tejet és az egészet óvatosan keverjük össze. Annyi tejet használjunk, hogy a tészta egy kicsit folyós maradjon. Lazítsuk a tésztát a tojások keményre vert habjával, majd kivajazott és lisztezett tepsibe töltve, előmelegített sütőben 30 percig süssük 180 fokon. Lekvárral megkenve, esetleg dióval megszórva tálaljuk.

Ízeiket a babáknak hát bátran, és meglátjátok, később sem lesznek válogatósak, hiszen enni jó, a gasztronómia szeretetét pedig nem lehet elég korán kezdeni! Írjatok még nekünk, hogy milyen tippetekről olvastok szívesen étkezéssel kapcsolatban, addig pedig jó étvágyat!

