

## Sajtgolyó földimogyoróval

### Hozzávalók:

- 2 dkg krémsajt
- 10 dkg reszelt trappista sajt
- 2 evőkanál vaj
- 1 evőkanál tej
- 8 dkg földimogyoró
- sós keksz

### Elkészítés:

Elkeverjük a krémsajtot a trappistával és a vajjal, majd szobahőmérsékleten fél óráig állni hagyjuk.

Hozzáadjuk a tejet a sajtos keverékhez és alaposan eldolgozzuk. Letakarjuk, és pár órán át hűtőben állni hagyjuk. A keverékből golyókat formálunk és meghempergetjük őket az apróra vágott mogyoróban. Tálalásig a hűtőben tartjuk és sós keksszel vagy baguette-tel tálaljuk.

## Sajtos minifánk

### Hozzávalók:

- ¼ liter tej
- 8 dkg margarine
- 16 dkg liszt
- 3 tojás + 1 tojássárgája
- 12 dkg reszelt sajt



### Elkészítés:

A tejet felforraltjuk, csipetnyi sóval, majd hozzákeverjük a margarint, és állandó kevergetéssel belefőzzük a lisztet is. Addig keverjük, amíg a massa elválik az edény oldaláról. Belekeverjük a három tojást, végül, ha kihűlt, hozzáadjuk a reszelt sajtot is. Sütőpapírral bevont tepsibe kiskanállal kiszaggatjuk, tojássárgájával megkenjük és a sütőbe tesszük, kb. 20 perc alatt készre sül.

## Vöröslencse-krémleves

### Hozzávalók:

- 30 dkg vöröslencse
- 1 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- só, bors, chili, őrölt gyömbér, kömény
- hámozott paradicsomkonzerv
- főzőtejszín vagy kókusztej
- alaplé, vagy leveskocka
- olívaolaj

### Elkészítés:

Kevés olívaolajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, és az összezúzott fokhagymát, majd hozzáadjuk az alaposan megmosott és lecsurgatott vöröslencsét. Sózzuk, borsozzuk, majd felöntjük húsleves alaplével (ha nincs kéznél, megteszi a leveskocka is). Mehet bele a többi fűszer is ízlés szerint: chili, gyömbér, kömény, ha szeretjük az egzotikus ízeket, akár egy kis fahéj is. Hozzáadjuk a hámozott paradicsomkonzervet és fedő alatt puhára főzzük a lencsét. Botmixerrel krémesítjük, majd hozzákeverjük a főzőtejszínt, vagy ha akad otthon, kókusztejjel még finomabb lesz. Tálalhatjuk piritóssal, csípős kolbászkarikákkal, vagy ha éppen villantani szeretnénk, kockatérakkal is. Mindenhogy finom.

