

Töltött pulykacsiga

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg pulykamellfilé
- 12 szelet bacon
- 10 dkg juhtúró
- 5 dkg vaj
- snidling
- 20 dkg gomba (előre lepirítva)
- 2-3 evőkanál tejföl

Elkészítés:

A pulykamellfilét megmossuk, és vékony csíkokra vágjuk. Lehetőség szerint 12-re, ha nem sikerül, egy-egy csigánál csalhatunk egy csöppet, és kettőt is egymás mögé tehetünk. Kiklopfoljuk kicsit, sózzuk, borsozzuk, majd egy-egy szelet baconra fektetjük a deszkán. Egy kis tálban elkeverjük a juhtúrót a vajjal, picit snidlinget aprítunk bele. Ezzel megkenjük a pulykamellcsíkok egyik felét, majd feltekerjük őket, úgy, hogy a baconos oldal legyen kifelé. A gombát megtisztítjuk, felaprítjuk és egy kevés olajon lepirítjuk, ezt tesszük a másik adag hússal, néhány kanál tejfölt kenünk még rá. Ezeket a tekerceket is összeállítjuk. Egy 12-es muffintepsit papírkapszlikkal kibélelünk (ha nincs otthon, két csík sütőpapírt is keresztbe tehetünk bele. Ezekbe állítjuk bele a baconbe csavart, megtöltött pulykacsíkokat. 180 fokon sütjük, kb. 45-50 perc alatt lesz kész.



Rozmaringos burgonyasüti

Hozzávalók 4 személyre:

- 8-10 db burgonya
- csipet só
- 5 dkg vaj
- 3-4 evőkanál tejföl
- kb. 10 cm póréhagyma
- olaj
- 2 ág friss rozmaring

Elkészítés:

A krumplit meghámozzuk, kockákra vágjuk, sós vízben megfőzzük. Közben kevés olajon megpirítunk egy darabka felkarikázott póréhagymát. A megfőtt krumplit összetörjük rusztikus darabokra, belekeverjük a hagymát, 5 dkg vajjal, 3-4 evőkanál tejfölt, és egy kis maréknyi apróra vágott rozmaringot. Friss a legjobb, de ha nincs, akkor persze szárítottat is használhatunk. Krémes masszát kapunk, ezt belekanalazzuk a muffintepsibe. Lehet papírban is sütni, akkor kevesebbet kell mosogatni, de aki szeretni a megkérgesedettre sült részeket, és inkább bevállalja a mosogatást, sütheti anélkül is. Nagyjából 40 perc alatt ez is készre sül.

Jó étvágyat!

