

# A jó gazdasszony holtig tanul

## Őszi almaleves

**Hozzávalók (4-5 személy részére):** egy csirke csontos részei, zúzája, 0,5 kg alma, 5-6 közepes sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 hagyma, 1 zöldpaprika, 2-3 szál csombor, 1 kisebb szál zellerzöld, kis csokor petrezselyemzöld. Az eresztékhez: 1 tojás, 2 evőkanál liszt, 2 dl tej. Ízlés szerint picit citromsó.

**Elkészítés:** A csontos csirkehúst kb. 2,5 liter vízben főni tesszük, sózzuk, hozzáadjuk az egészben hagyott hagymát, a kicsumázott, kettőbe vágott paprikát. Amikor a hús már majdnem megpuhult, hozzáadjuk a meghámozott, karikára vágott leveszöldségeket, valamint a fehér cérnával összekötözött csombort és zellerzöldet, együtt puhára főzzük, majd eltávolítjuk belőle a hagymát, a paprikát, az összekötözött fűszereket. Az utolsó öt percben hozzáadjuk a meghámozott, kockára vágott almát, és egészen alacsony lángon főzzük. Elkészítjük az eresztéket: a tojást csomómentesre kavargatva a liszttel, felengedjük 1 dl vízzel, majd a tejjel, hőkiegyenlítővel a leveshez adjuk, 1-2 percig folyamatosan kavargatva hagyjuk újra forrni. Végül megszórjuk a finomra aprított petrezselyemzölddel, és ha még szükséges, picit citromsóval savanyítjuk.



## Sült csirkecomb szilvaraguval

**Hozzávalók:** - *A húshoz:* 4 db csirkecomb, 3 gerezd fokhagyma (zúzott), 6 dkg vaj, só ízlés szerint, bors ízlés szerint (frissen őrölt). *A szilvaraguhoz:* 40 dkg szilva, 2 dl száraz vörösbőr, 2 ek. barna cukor, 1 csipet só, 3 dkg vaj, 10 ek. pecsenyészir (a sült csirke szaftjából). *A tört burgonyához:* 80 dkg burgonya, só ízlés szerint, 10 ek. pecsenyészir (a sült csirke szaftjából). A tálaláshoz zöldfűszer ízlés szerint.

**Elkészítés:** A megtisztított, szárazra törölt egész csirkecombokat sózzuk, borsozzuk. A puha vajhoz adjuk a zúzott fokhagymát, és bekenjük vele a húsokat. Kisebbsépsibe fektetjük őket, felöntjük 1 dl vízzel, és lefedjük alufóliával. 190 fokra melegített sütőben 25-30 percig sütjük, levesszük az alufóliát, és addig sütjük, amíg a hús pirosra nem sül. A szilvaraguhoz a megmosott, szárazra törölt szilvát kimagozzuk. Közepes lángon felhevített serpenyőbe dobjuk, és átmelegítjük őket. Hoz-

záadjuk a bort, a cukrot, a sót és néhány keverés után a csirkeszaftot. 2-3 perc forralás után levesszük a tűzről, és hozzákeverjük a vajat. A körethez a megtisztított burgonyát kockára vágjuk, és sós vízben megfőzzük. Áttörjük, a sóval és a sült csirke szafttal elkeverjük.



## Körtés sütemény

**Hozzávalók:** 180 g vaj (lágy), 150 g barna cukor, 4 db tojás, 250 g finomliszt, 120 ml tej, 1 tk. sütőpor, 6 közepes db körte, 1 tk. fahéj, 2 ek. barna cukor, 100 g mandulapehely.

**Elkészítés:** A vajat botmixer segítségével elkeverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojásokat. Ezután jöhet bele a liszt, a sütőpor és a tej. A körték felét vágjuk fel kockákra, majd keverjük a tésztába a mandulapehely felével. A tésztát keverjük el jól, majd öntsük bele egy sütőpapírral kibéelt formába. A maradék körtét vágjuk félbe, vágjuk ki a magházat, majd vágjunk belőle szép, vékony szeleteket. A szeleteket ízlésesen, egy kicsit szétcúsztatva fektessük el a tészta tetején, úgy, hogy az egészet befedje. A fahéjat keverjük el a 2 evőkanál cukorral, majd hintsük meg vele a körték tetejét. Erre jöhet a maradék mandulapehelyből egy kevés, de ne használjuk fel az egészet, hogy maradjon díszíteni sütés után is! 180 fokra előmelegített sütőben kb. 45 perc alatt süssük készre a süteményt. Amikor kivesszük a sütőből, hagyjuk hűlni, tálalás előtt pedig megszórhatjuk a maradék mandulával.

