

# A jó gazdasszony holtig tanul

## Sonkás-brokkolis sajtleves

**Hozzávalók:** 1 db vörshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 db burgonya, 40 dkg brokkoli, 20 dkg füstölt főtt sonka, 2 ek. vaj, 1 ek. liszt, 1 tk. kakukkfű, 1 l csirke alaplé, 2 dl habtejszín, 10 dkg reszelt cheddar sajt, só, bors, petrezselyem (a díszítéshez).

**Elkészítés:** Megtisztítjuk a vörös- és a fokhagymát, a vörshagymát apróra vágjuk. A meghámozott burgonyát felkockázzuk, a brokkolit rózsáira szedjük, a sonkát pedig apró kockákra vágjuk. Egy fazékban megolvasztunk 1 evőkanál vajat, hozzáadjuk a sonkát. Enyhén megpirítjuk, majd kiszedjük, és félretesszük. A fazékba tesszük a megmaradt vajat, rádobjuk a hagymát, és üvegesre pirítjuk. Ezután fokhagymanyomóval belenyomjuk a fokhagymát. Hozzáadjuk a lisztet és a kakukkfűvet, és barnára pirítjuk kb. 1 perc alatt. Felöntjük az alaplével, beletesszük a felkockázott burgonyát, és puhára főzzük, majd botmixerrel pürésítjük. Amikor a leves állaga krémessé válik, hozzáadjuk a brokkolit és a félretett sonkát, majd felöntjük a tejszínnel. Amikor megpuhul a brokkoli, levesszük a levest a tűzről, hozzáadjuk a reszelt cheddart (egy keveset félrete-



szünk a díszítéshez), és addig keverjük, amíg teljesen elolvad. Ízlés szerint megsózzuk, megborsozzuk, és petrezselyemlevelekkel díszítjük.

## Francia rakott burgonya

**Hozzávalók:** 1,5 kg burgonya (sütni való), 4 dl tejszín, 4-6 gerezd fokhagyma, 4-6 ág kakukkfű, ½ mokkáskanál őrölt szerecsendió, 1,5 evőkanál só, 15 dkg sajt (érlelt), 5 dkg parmezán, 1 evőkanál vaj (a tepszi kikenéséhez).

**Elkészítés:** A burgonyát megpucoljuk, majd kézi gyaluval vékony szeletekre vágjuk. Ha késsel dolgozunk, ügyeljünk arra, hogy minél egyenletesebbre vágjuk a szeleteket. A szeletelt burgonyát hideg vízbe áztatjuk, amíg elkészülünk a többi lépéssel.

A tejszínbe belekeverjük a zúzott fokhagymát, az őrölt vagy reszelt szerecsendőt és a sót. Egy tepsit kivajazzuk, és a lecsöpögtetett burgonyából egy réteget lefektetünk. Leöntjük az ízesített tejszín egy részével, kakukkfűvet tépkedünk a tetejére, és megszórjuk egy kevés parmezánnal. A rétegezést addig ismételjük, amíg el nem fogy a burgonyánk. A legfelső rétegre csak tejszínt öntünk, sajtot és kakukkfűvet már nem szórunk. Egy sütőpapírt akkorára

vágunk, amekkora tepsivel dolgozunk, majd rányomjuk a burgonya tetejére. Alufóliával becsomagoljuk, és 180°C-os sütőbe helyezzük.

A tepszi alá érdemes egy nagyobb lapos tálcát tenni, hogy az esetlegesen kifolyó tejszín ne csöpögjön le a sütőben. A sütési idő nagyjában függ a tepszi méretétől, 1 és 2 óra



között lehet. A burgonya akkor van kész, ha egy kis kést ellenállás nélkül bele tudunk szúrni. A tepsiről levesszük a sütőpapírt és a fóliát, majd vékonyra szeletelt érlelt sajtot fektetünk a tetejére, és megszórjuk parmezán sajttal. Felső sütésen 5-10 perc alatt ropogósra sütjük. Tálalás előtt hagyjuk 10 percet pihenni.

## Cseresznyés kuglóf

**Hozzávalók:** 15 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 db tojás, 1 ek. narancs leve, 1 tk. narancshéj, 3 dl görög joghurt, 30 dkg liszt, ½ csomag sütőpor, 40 dkg cseresznye. A tetejére: 8 dkg fehér csokoládé.

**Elkészítés:** A puha vajat habosra keverjük a cukorral és a vaníliás cukorral. A tojásokat szétválasztjuk, a sárgáját egyesével beledolgozzuk a cukros vajba. Hozzáadjuk a narancslevet és a -héjat is, majd beleforgatjuk a tojásfehérjéből vert habot, ezután eloszlatjuk benne a joghurtot. A lisztet elkeverjük a sütőporral, hozzáforgatjuk fakanállal az alaphoz (nem szabad túlkeverni). Végül belekeverjük a



kimagozott cseresznyét. A tésztát kivajazott, kilisztezett kuglófformába öntjük.

180 fokra felmelegített sütőbe toljuk, és körülbelül egy óra alatt megsütjük. Ha kész, kivesszük, hagyjuk a formában pár percig hűlni, majd óvatosan egy rácsra borítjuk. Ha teljesen kihűlt, olvasztott fehér csokival megcsíkozzuk.