

# A jó gazdasszony holtig tanul

## Sonkás-brokkolis sajtlevés

**Hozzávalók:** 1 db vöröshagyma, 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 csirkealaplé, 2 dl habtejszín, 10 dkg reszelt cheddar sajt, só, bors, petrezselyem.

**Elkészítés:** Megtisztítjuk a vörös- és a fokhagymát, a vöröshagymát 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 krémesé 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 félretesszünk a díszítéshez), és addig keverjük, amíg teljesen elolvad. Ízlés szerint megsózzuk, megborsozzuk, és petrezselyemlevelekkel díszítjük.

## Milánói makaróni

**Hozzávalók:** 50 dkg makaróni, 1 ek. olaj, 10 dkg kolbász, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 50 dkg gomba, 25 dkg sonka (füstölt, főtt), 50 dkg paradicsomszósz, só, bors, 20 dkg reszelt sajt.

**Elkészítés:** A milánói makaróni receptjének elkészítéséhez a makarónitészta a dobozon írtak szerint megfőzzük, lecsepegtetjük és félretesszük. Serpenyőben olajat hevítünk, és lepirítjuk a kockákra vágott kolbászt. Ha kiengedte a zsíráját, hozzáadjuk a vöröshagymát, a fok-

hagymát, és puhára pároljuk. A cikkekre vágott gombát pirítani kezdjük, hozzákeverjük a hagymás-kolbászos keveréket és a kockákra vágott sonkát, összeforgatjuk, és felöntjük a paradicsomszósszal. Ízesítjük sóval és borssal, folyamatos kevergetés mellett összeforraljuk.



A főtt tésztát összekeverjük a szósszal és egy adag reszelt sajttal, hőálló tálba öntjük, megszórjuk a maradék reszelt sajttal, és előmelegített sütőben, 200 fokon addig sütjük, míg a teteje ropogásra sül.

## Nutellás muffin

**Hozzávalók:** 15 dkg vaj, 2 db tojás, 13 dkg cukor, 3 ek. baracklekvár, 15 dkg liszt, 0,5 csomag sütőpor, 5 dkg kakaópor, csipet só, 12 tk. nutella.

**Elkészítés:** A vajat megolvasztjuk és picit hűlni hagyjuk. A tojásokat összekeverjük a cukorral, a lekvárral, és hozzáadjuk az olvasztott vajat. Beleszítjük a sütőport, a lisztet, a kakaóport és a csipet sőt, és az egészet alaposan összevegyítjük. A muffintepsi mélyedéseibe egy-egy papírkapszlit teszünk, és mindegyikbe belekanalazunk a



tésztából. Erre teszünk egy-egy kanálnyi nutellát, fogpiszkálóval márványosra keverjük, és 180 fokra előmelegített sütőben, kb. 20 perc alatt készre sütjük. Túpróba-val ellenőrizzük.