



Gyermekkorom rémálma volt, ha Anyukám ebédhez vagy vacsorához hívott. Na, nem azért mert rosszul főzött – sőt! Egyszerűen úgy 15 éves koromig a családi rejtély körébe tartozott, hogy mitől maradtam életben. A világ legrosszabb étvágyú gyereke voltam. Majd valami megváltozott. Elkezdtem enni (azóta is tart), sőt élvezni az ízeket. Bár a zöldségek és főzelékek még mindig nem jöhettek szóba. Pár évvel később ebben is változás történt. Amikor először kértem Anyukámat, hogy készítsen tökfőzeléket, többször visszakérdezett, s komolyan elgondolkozott azon, hogy ideje lenne felkeresnie egy fül-orr-gégészt, mert esetleg valami halláscsökkenés következett be nála.

□

Szóval lassan érő gyermek voltam – gasztronómia területén. Persze azóta utolértem maga.

Nos, szóval az egyik gyerekkori kedvenc (szigorúan 15 éves korom után) az OLASZ RAKOTT HÚS.

OLASZ RAKOTT HÚS

Írta: Administrator
2011. február 07. hétfő, 21:20

Ahogyan készítette:

Tartozékok:

40 dkg comb szeletelve

25 dkg darált hús

1 fej hagyma

10 dkg szalonna

3 főtt tojás

1 nyers tojás

70 dkg burgonya

15 dkg sajt (ízlés szerint)

só

ketchup

bors

A szeletelt combokat sózzuk, borsozzuk, s mindkét oldalát hirtelen kisütjük.

A visszamaradt zsiradékon a hagymát és a szalonnát kisütjük, ehhez adjuk a darált hús, melyet szintén sózunk, borsozunk, majd a tűzről levéve belekeverjük a nyers tojást.

Egy tepsi, vagy jénai (ki miben szeret jobban sütni) aljára tesszük a szeletelt húst, majd erre karikázzuk a (korábban héjában megfőzött majd meghámozott) burgonya felét.

Ezek után ráreszeljük a 3 kemény tojást, s meglocsoljuk ketchuppal.

Ezt követi a darált hús egyveleg, majd a megmaradt burgonya, s ismét megöntözzük ketchuppal. A végén sajtot reszelünk rá és mehet a sütőbe.

Nem kell sokáig sütni, csak addig, amíg a teteje megpirul.

OLASZ RAKOTT HÚS

Írta: Administrator

2011. február 07. hétfő, 21:20



Sírhovár, 2011. február 07. hétfő, 21:20