GASTROHOBBI
KARÁCSONYI RECEPTEK

Csonka Enikő–Varga Gergő

# EGYSZERŰEN, GYORSAN, FINOMAT!

GastroHobbi.hu/**Shop**

# GASTROHOBBI
## WEBSHOP

HALÁSZLÉ
bográcsban

# HALÁSZLÉ

## MINDENKI MÁSKÉPP CSINÁLJA ÉS MINDENKINEK AZ AZ „IGAZI" AHOGY Ő SZERETI

**Alaplé:**

***Hozzávalók:***

4 nagy fej hagyma kockára vágva

2 pontyfej

3 ponty farok

3 kárász

3 keszeg

3 törpeharcsa

3 tk. fűszerpaprika

2 paradicsom

2 étkezési tv paprika

1 csípős zöldpaprika

só

A kockára vágott hagymát, két fakanálnyi olajon üvegesre pirítom, megszórom fűszerpaprikával, hozzáadom a paradicsomot, a paprikákat sózom, borsozom, felöntöm kb. 2 liter vízzel és fedő nélkül zubogva főzöm negyed órát, majd hozzáadom a megmosott, megtisztított, feldarabolt apró halat, ponty fejet és farkat, megsózom és addig főzöm amíg a hús nem kezd leválni a csontról (kb. 40 perc).

Ha megfőtt, kiszedegetem belőle a csontot szálkát és tekerős passzírozón átnyomom.

*Elkészítési idő:* 90 perc

**Halászlé:**

***Hozzávalók:***

3 közepes fej hagyma kockára vágva

2 fej fokhagyma szeletelve

1 étkezési tv paprika felszeletelve

1 zöld hegyes csípős paprika felszeletelve

1 fél chili paprika felszeletelve

1 paradicsom kockára vágva

2 ek. fűszerpaprika

8 szelet ponty

A hagymát két fakanálnyi zsíron üvegesre pirítom, hozzáteszem a fokhagymát, a paprikákat, a paradicsomot és egy pár percig így is pirítom, megszórom a fűszerpaprikával, hozzáadom az előre elkészített alaplevet, felöntöm vízzel, sózom és fél órát zubogva főzöm, majd beleteszem a halszeleteket és további 4-5 percig főzöm, arra vigyázva, hogy ilyenkor már nem keverem, hogy nehogy összetörjenek a halszeletek

*Elkészítési idő:* 40 perc

# SAJTOS - PESZTÓS CSIRKEROLÁD

**MERT A CSIRKEMELL IS LEHET IGAZÁN SZAFTOS**

1. A csirkemellet felszeletelem, enyhén megklopfolom, sózom borsozom, majd egy kiterített folpackra, függölegesen két sorba, egymás mellé helyezem a szeleteket.
2. Megszórom a reszelt sajttal, kicsit rányomkodom, a tetejét bekenem a pestóval és a folpack segítségével szorosan feltekerem.
3. A bacon szeleteket egymás mellé sorakoztatom egy sütőpapírra, a szélére teszem a csirkemell tekercset, majd a baconnel is feltekerem és a sütőpapírral együtt egytepsire fektetem.
4. 180 fokra előmlegített sütőben, légkeveréses fokozaton, kb. 50 perc alatt készre sütöm. A sütési idő, sütőnként változhat!
5. Ízlés szerint friss salátával, párolt rizzsel kínálom.

*Elkészítési idő:* 20 perc + sütés

***Hozzávalók:***

70 dkg csirkemell filé

15 dkg reszelt sajt

15 dkg zöld pestó

20 dkg bacon

Ízlés szerint só

frissen őrölt tarka bors

# KACSAMELL

## AHOGY MI SZERETJÜK...

1. A mellet alaposan megmosom, papírtörlővel szárazra törlöm és a bőrét óvatosan bevagdosom úgy, hogy a húst ne vágjam meg.

2. Egy serpenyőt, amit később a sütőbe is be tudok tenni, felhevítek és mikor már kellően forró, ráteszem a kacsamelleket, bőrös részükkel lefele és hirtelen megsütöm, majd megfordítom és ezt az oldalát is megsütöm (oldalanként kb. 3-3 perc). Az a lényeg, hogy körbepirítsuk a húst, hogy kéreg képződjön rajta.

3. Ha a hússal megvagyunk, rádobjuk a felaprított fokhagymát, a rozmaringot és 190 fokra előmelegített sütőben, légkeveréses fokozaton kb 10 – 15 perc alatt készre sütöm.

4. Ha a kacsamell megsült, vágódeszkára teszem, felszeletelem hagyom, hogy a felesleges levet kiengedje és forrón, már a tányérra kitálalva sózom. (ez azért fontos, hogy ne keményedjen meg a hús)

5. Sütőben sült édesburgonyával, friss rukkola salátával kínálom.

*Elkészítési idő:* 25 perc

***Hozzávalók:***

2 kacsamell

4 gerezd fokhagyma

2 friss rozmaring ág

Ízlés szerint só,

de csak a legvégén

# CSIRKEMELL ALMÁVAL ÉS CAMEMBERTTEL SÜTVE

**GYORSAN A CSALÁD KEDVENCÉVÉ VÁLIK**

1. Az almát megmosom és héjával együtt apró kockákra vágom, a camembert szintén felkockázom, majd az almával, a kakukkfűvel és az olívaolajjal összekeverem.
2. A csirkemellet sózom, megszórom a mozsárban összetört koriander maggal és egy felhevített serpenyőben mindkét oldalát szép pirosra sütöm.
3. Mikor a csirkemellek megsültek, rájuk halmozom az előzőleg összekevert almás camembert és 180 fokra előmelegített sütőben, légkeveréses fokozaton 5-10 perc alatt összesütöm.
4. A sütési idő sütőnként változhat, a lényeg, hogy a sajt megolvadjon és szép szint kapjon.
5. Ízlés szerint friss salátával, párolt rizzsel, quinoával kínálom, de köret nélkül is remekül megállja a helyét.

*Elkészítési idő:* 30 perc

***Hozzávalók:***

4 kisebb alma

2 camembert sajt

2 tk friss- vagy sárított kakukkfű

2 ek olíva olaj

8 szelet csirkemell

Ízlés szerint só,

zúzott koriander mag

# „VARGA MAMA" TÖLTÖTT KÁPOSZTÁJA

## A LEGJOBB TÖLTÖTT KÁPOSZTA A NAGYITÓL

1. „A hozzávalókat összekeverem és beletöltöm a káposztalevelekbe.
2. Egy fazák aljára aprított savanyúkáposztát szórok, rásorakoztatom a töltikéket, közésjük füstölt húst, esetleg kolbászt teszek, felöntöm vízzel, egy nehéz tányérral leszorítom, fedő alatt felforralom, majd „csendes lángon" 1-1,5 órát főzöm.
3. Miután megfőtt, elzárom és még lefedve egy-két órát pihentetem.
4. Tálaláskor tejfölt kínálok hozzá és nem készítek rá rántást!"

*Elkészítési idő:* 120 perc + pihentetés

***Hozzávalók:***

1 kg darált sertéslapocka

20 dkg rizs - jól megmosva -

kis fej reszelt vöröshagyma

2 gerezd zúzott fokhagyma

20 dkg apróra vágott szalonna

savanyított káposztalevél

Ízlés szerint füstölthús, kolbász,

só, frissen őrölt bors

és fűszerpaprika

# RÁNTOTTCSIRKE FOKHAGYMÁS-TEJFÖLÖS BUNDÁBAN

**A LEGJOBB BUNDÁZOTT HÚS, AMIT VALAHA ETTÉL**

1. A csirkemellett vastagabb csíkokra vágom, besózom és félre teszem.

2. A tejfölt elkeverem a tojással, a reszelt fokhagymával, a liszttel, sóval és borssal.

3. A húscsíkokat megforgatom lisztben, a masszában, majd forró olajban aranysárgára sütöm.

4. Ízlés szerint friss salátával, párolt rizzsel, krumplipürével kínáljuk.

*Elkészítési idő:* 30 perc

***Hozzávalók:***

1 kg csirkemell filé

10 ek tejföl

4 tojás

6 ek liszt a hús forgatásához

3 gerezd fokhagyma

Ízlés szerint só

frissen őrölt tarka bors

+ olaj a sütéshez

# MINI STEFÁNIA

## IGAZI KLASSZIKUS, AMI ÍGY SOKKAL MUTATÓSABB

1. A fürjtojást megfőzöm és megpucolom.
2. Az alapanyagokat összekeverem, egyenlő méretű golyókat formázok úgy, hogy mindegyik közepére kerüljön egy tojás. A “fasírtokat” előmelegített serpenyőben körbe sütöm, majd 180 fokra előmelegített sütőbe teszem és kb. 25 perc alatt készre sütöm.
3. Ízlés szerint, friss salátával, krumplipürével kínálom.

*Elkészítési idő:* 50 perc

***Hozzávalók:***

40 dkg darálthús

3 dkg aprított szalonna

1 gerezd reszelt fokhagyma

1 mk őrölt fűszerkömény

1 tojás

1 ek burgonyapehely + 3 ek a forgatáshoz

10 db fürjtojás

Ízlés szerint só, késhegynyi fűszerpaprika,

frissen őrölt tarka bors

*"az egyik legszuperebb meglepi..."*

*"minden várakozásomat felülmúlta..."*

# GYŰJTSD EGY HELYEN RECEPTJEIDET!

**KATTINTS IDE, ÉS RENDELJ MOST!**

# KARÁCSONYI TÖLTÖTT KARAJ

**..., HOGY A KARAJ SE HIÁNYOZZON A REPERTOÁRBÓL**

1. A húst felszeletelem, kicsit megklopfolom, sózom. A camembertet szeletekre vágom, a gesztenyemasszát villával áttöröm.
2. A hússzelet végére gesztenyemasszát teszek, rá két szelet sajtot, feltekerem, megtűzöm egy fogpiszkálóval és megszokottak szerint bepanírozom
3. Az olajat felforrósítom a töltött húsokat aranysárgára sütöm benne, majd papírtörlőre szedem és felitatom vele a felesleges olajat.

*Elkészítési idő:* 45 perc

***Hozzávalók:***

1 kg sertéskaraj

30 dkg natúr gesztenye massza

15 dkg camembert sajt

1 l olaj

5 ek liszt

3 tojás

6 ek zsemlemorzsa

Ízlés szerint só

# PISZTRÁNG

## ROSTON

**... CSAK MERT IMÁDJUK**

1. A pisztrángokat egy recés kés segítségével lepikkelyezem, alaposan megmosom és egy papírtörlővel szárazra törlöm. Mindkét oldalát bevagdosom, kívül-belül sózom, borsozom, a bevágásokba fokhagymaszeleteket dugdosok, majd a pocakjába elrejtem a félbe vágott citromkarikákat, a rozmaringot, a maradék fokhagymát és egy vaslapra helyezem az előkészített halacskákat.
2. 180 fokra előmelegített sütőbe, légkeveréses fokozaton 35 perc alatt készre sütjük.
3. Ízlés szerint, friss salátával, hasábburgonyával, burgonyagombóccal kínálom.

***Hozzávalók:***

1 pisztráng

2 szelet vastagabb citromkarika

2 gerezd fokhagyma

1 nagy szál friss rozmaring

Ízlés szerint só és frissen őrölt tarka bors

*Elkészítési idő:* 45 perc

## PAPÍRBAN

**... ÉS MERT ÍGY IS FINOM**

1. A pisztrángokat alaposan megmosom, megtisztítom. Mindkét oldalát bevagdalom és kívül belül sózom, borsozom. A fokhagymát vékony szeletekre vágom, minden bevágásba beledugok egy-egy szeletkét, a maradékot pedig beleteszem a hasába.
2. Olívaolajjal megkent sütőpapírra helyezem a halakat, a pocakjába teszem a fokhagyma mellé a rozmaring ágat, 2-3 citromkarikát, a többit a bőrére fektetem, alaposan becsomagolom és sütésig hűtőbe teszem.
3. 180 fokra előmelegített, légkeveréses sütőben 50 percet sütöm.

Salátával, mártogatóssal tálalom.

***Hozzávalók:***

1 pisztráng

5 citromkarika

2 gerezd fokhagyma

1 szép rozmaring ág

Ízlés szerint só,

frissen őrölt fehér bors

*Elkészítési idő:* 10 perc + sütés

# SERTÉSTARJA SAVANYÚ KÁPOSZTA ÁGYON

## EZ EGY IGAZI EGYSZERŰEN, FINOMAT RECEPT

1. A sörhöz keverem a reszelt vöröshagymát, a reszelt fokhagymát, a mustárt, a sót, a fűszerpaprikát, a kakukkfüvet, belehelyezem a tarjaszeleteket és hűtőbe teszem pácolódni. Legjobb, ha benne hagyjuk egy éjszakát, de ha idő szűkében vagyunk, egy-két óra is elég neki.

2. Egy serpenyőben zsiradékot hevítek, megdinsztelem rajta a vöröshagymát, hozzáadom a fűszerkeményt, a savanyúkáposztát (ha szükséges mossuk át), a borsot és megpárolom.

3. A savanyúkáposztát egy tepsire terítem, rásorakoztatom a tarja szeleteket, befedem egy benedvesített sütőpapírral és 190 fokra előmelegített sütőben, légkeveréses fokozaton, 55-60 perc alatt készre sütöm. Sütési idő, sütőnként változhat, illet függ a hússzeletek vastagságától.

*Elkészítési idő:* 15 perc + pácolás + sütés

***Hozzávalók:***

1 kg sertéstarja

5 dl világos sör

2 fej vöröshagyma

2 ek dijoni mustár

4 gerezd fokhagyma

2 ek aprított, friss kakukkfű

1 ek fűszerpaprika

Ízlés szerint só

*Káposzta ágyhoz:*

1 fej vöröshagyma

1 tk fűszerkömény

1 kg savanyú káposzta

Ízlés szerint frissen őrölt tarka bors

# CAMEMBERTTEL ÉS ASZALTSZILVÁVAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL

**NÁLUNK IGAZI KARÁCSONYI KLASSZIKUS**

1. A vörösborba beáztatom az aszaltszilvát, legjobb ha előző este, de néhány óra is elég neki, hogy megszívja magát.
2. A csirkemellet felszeletelem, enyhén megklopfolom, sózom, borsozom, majd minden szeletre mehet egy szelet camembert és 3-4 szem aszaltszilva.
3. Feltekerem, hústűvel vagy fogpiszkálóval megtűzöm.

   Ízlés szerint, tekerhetjük baconbe és akkor 180 fokra előmelegített sütőben, 30-35 perc alatt készre sütjük, de panírozhatjuk is a szokásos liszt, tojás, zsemlemorzsa panírban.
4. Ha az utóbbi megoldást választjuk én javaslom, hogy a tojás, zsemlemorzsa párost ismételjük, így vastagabb panírt kapunk és sütésnél nem folyik ki a sajt.

   A bundázott verziót forró olaban kisütjük!
5. Ízlés szerint párolt rizzsel, vajas/tejszínes krumplipürével kínáljuk

*Elkészítési idő:* 60 perc

***Hozzávalók:***

1 kg csirkemell filé

40 dkg aszalt szilva

2 camembert sajt

1 dl száraz vörösbor

Ízlés szerint só

frissen őrölt tarka bors

# HIDEGTÁL

**EGY SZÉPEN MEGKOMPONÁLT HIDEGTÁL A SZEMNEK IS GYÖNYÖRŰSÉG**

## TORMÁS SONKATEKERCS

1. A tormát a krémsajttal, az aprított petrezselyem felével és a frissen őrölt borssal alaposan elkeverem, majd egy habnyomó zsák vagy zacskó segítségével egyenként megtöltöm a sonkaszeleteket, szépen feltekerem és a végeit belenyomkodom a megmaradt, aprított petrezselyemzöldbe.

2. Ha sajttekercset is készítek, ugyan ezzel a töltelékkel szoktam megtölteni.

***Hozzávalók:***

70 vékony szelet sonka

1 kis üveges reszelt torma

(ízlés szerint csípős, csemege vagy vegyesen)

20 dkg krémsajt

Kisebb csokor aprított petrezselyem

Ízlés szerint só és frissen őrölt fehér bors

*Elkészítési idő:* 60 perc

# KASZINÓTOJÁS

## CSIRKEMÁJJAL IS NAGYON FINOM

1. A vörös- és lila hagymát apró kockára vágom, az újhagymát vékonyan felkarikázom és egy olyan lábasban amit később a sütőbe is be tudom tenni, némi zsiradékon üvegesre pirítom őket, majd leveszem a tűzhelyről, hozzá adom az átmosott, megtisztított májat, a szeletekre vágott fokhagymát, borsozom, felöntöm a fehérborral és alufóliával lefedve 200 fokra előmelegített légkeveréses sütőben 30-35 percet sütöm.
2. Amikor a máj megsült, leveszem az alufóliát és további 5-10 percet sütöm, hogy szépen megpiruljon, de ne égjen meg
3. A keményre főtt tojásokat megpucolom, félbe vágom és egy kiskanál segítségével egy tálba szedem a tojássárgákat.
4. Ha a máj megsült, szoba hőmérsékletűre hűtöm, hozzáadom a tojássárgájához, sózom, borsozom hozzá adom a vajat, a tejszínt és egy villa segítségével alaposan összetöröm.
5. Aki szereti, pépesítheti turmix segítségével és akkor habzsákkal gyönyörűen bele lehet nyomni a fehérje csónakba, de én jobban szeretem, ilyen darabosan, sokkal rusztikusabb és nagyon jól elkülönülnek az ízek, de mégis mesésen harmóniában vannak.
6. A kulimázzal megtöltöm a “fehérje feleket” a tetejébe negyedelt koktélparadicsomot szúrok és végül megszórom aprított petrezselyemmel.

*Elkészítési idő:* 60 perc

***Hozzávalók:***

11 db tojás

50 dkg pecsenye kacsamáj

1 kis fej lila hagyma

1 kis fej vöröshagyma

2 szál újhagyma

3 gerezd fokhagyma

0,5 dl száraz fehér bor

2 tk vaj

0,5 dl tejszín vagy tej

Ízlés szerint só és frissen őrölt fehér bors

# KRUMPLISALÁTA GAZDAGON

## ... NAGYON SZERETJÜK BENNE A FRISS-, ROPOGÓS SALÁTÁT

1. A tojásokat keményre főzzük, a burgonyát héjával együtt szintén megfőzzük, majd mikor kihűlt, megpucoljuk.
2. A majonézt, a joghurttal, a mustárral, a sóval és borssal kikeverem, majd hozzáadom a kockára vágott tojást, burgonyát, lilahagymát, sonkát a felaprított salátalevelet és snidlinget, alaposan összeforgatom és néhány órát hűtőben pihentetem, hogy összeérjenek az ízek.
3. Ízlés szerint kínálhatunk hozzá friss zöldségeket, pirítóst, abonettet.

*Elkészítési idő:* 35 perc + hűtés

***Hozzávalók:***

4 ek majonéz

4 ek görög joghurt

1 tk dijoni mustár

5 kisebb sárga burgonya

2 tojás

5 salátalevél

fél fej lilahagyma

25 dkg sonka

1 ek aprított snidling

Ízlés szerint só és fehér bors

# MÁKOS GUBA MUFFIN

## IGAZI KARÁCSONYI CSEMEGE

1. A kifliket karikára vágom, meglocsolom a felforrósított tejjel, megszórom a mákkal, a porcukorral, a reszelt citromhéjjal, hozzá adom a vaníliát és alaposan összekeverem.
2. Egy lábasban, kézi habverő segítségével a tojássárgáját habosra keverem a porcukorral, a vaníliás cukorral, a liszttel és a vaníliával, majd felöntöm a tejjel és folyamatos kevergetés mellett kiforralom.
3. Muffin formába szétosztom a mákos kiflit, mindegyik tetejére teszek a krémből, majd a tojásfehérjét a pocukorral kemény habbá verem, habzsákba teszem és a krémes halmocskák tetejére nyomom.
4. 170 fokra előmelegített sütőben, légkeveréses fokozaton, kb. 15 perc alatt készre sütöm. A sütési idő sütőnként változhat.

*Elkészítési idő:* 45 perc

***Hozzávalók:***

*Gubához:*

4 db kifli

10 dkg darált mák

2 ek porcukor

fél citrom reszelt héja

1 tk vanília kivonat

*Krémhez:*

4 tojássárgája

2 ek liszt

2 ek porcukor

1 tk vanília kivonat

3 dl tej

*Hab a tetejére:*

4 tojásfehérje

1 ek porcukor

# BAILEYS-ES CSOKIS MEGGYES KARÁCSONYI SÜTIK

## ISTENI BÖGRÉS RECEPT AMI EGY RECEPTGYŰJTŐBŐL SEM HIÁNYOZHAT

1. Előmelegítem a sütőt 170 fokra, és sütőpapírral kibélelek egy tepsit.
2. Egy keverőtálba a puha vajat kikeverem a barna cukorral és a vaníliaaromával, a Baileys-el, majd hozzáadom a tojást és alaposan összekeverem.
3. Egy másik keverőtálba a liszthez adom a kakaóport, a sót, a szódabikarbónát és a sütőport, majd összekeverem. A lisztes keveréket fokozatosan hozzáöntöm a vajas tál tartalmához és jól összedolgozom.
4. A masszából kb. 2-2,5 cm átmérőjű gombócokat formázok, tepsire helyezem, közepükbe kis mélyedést nyomok, amibe beleültetek 1-1 szem meggyet.
5. Kb. 12-13 percig sütjük, majd a tepsin hagyjuk kihűlni. Közben elkészítem a csokimázat. Egy edénybe vizet forralunk és gőz felett felolvasztjuk a vajat és a csokoládét. A masszát kanállal, a kihűlt kekszek tetejére csurgatjuk.

*Elkészítési idő:* 30 perc

***Hozzávalók:***

*Kekszhez:*

fél bögre vaj

1 bögre barna cukor

1 tojás

2 cl Baileys

1,5 bögre liszt

fél bögre cukrozatlan kakaópor

2 tk vanília kivonat

negyed tk só

negyed tk sütőpor

negyed tk szódabikarbóna

meggy

*Mázhoz:*

fél bögre étcsokoládé

negyed bögre vaj

Csonka Enikő–Varga Gergő
GASTROHOBBI
EGYSZERŰEN, GYORSAN, FINOMAT!
57 videóval

# KAKAÓS-NUTELLÁS CSAVART KUGLÓF

PILLE KÖNNYŰ, ISTENI RECEPT, IGAZI KARÁCSONYI CSODA

1 Az élesztőt a langyos tejben, egy tk cukorral és egy tk liszttel felfuttatom, majd a többi hozzávalóval alaposan kidolgozom, letakarom és hagyom kelni.

2 Mikor a tészta megkelt, lisztezett deszkára borítom, kettévágom, az egyik részt kinyújtom, megkenem a nutellával, majd feltekerem.

3 A másik részt is nyújtom, megkenem az olvasztott vajjal elkevert kakaóval és ezt is feltekerem, majd a két rudat összetekerem, vajazott, lisztezett kuglóf formába teszem és 170 fokra előmlegített sütőben, légkeveréses fokozaton aranysárgára sütöm.

4 A sütési idő sütőnként és a forma méretétől függően változhat. Tálalás előtt meghintem porcukorral.

*Elkészítési idő:* 90 perc

***Hozzávalók:***

50 dkg liszt

10 dkg cukor

3 dl tej

5 dkg vaj

1 tojás

1 csomag szárított élesztő

*Töltelékhez:*

5 dkg vaj

3 ek cukrozatlan kakaópor

4 ek nutella

# MÉZES-NUTELLÁS MINITORTÁK

## EZEK A KIS TORTÁCSKÁK LESZNEK AZ IDEI KARÁCSONY SZTÁRJAI

1. A sütőt előmelegítem 170 fokra és egy 24 cm átmérőjű kapcsos tortaformát kivajazok, kilisztezek.
2. Egy keverőtálba felverem a tojást, a mézzel, a vajjal és a tejjel. Egy másik tálba összekeverem a lisztet, a keményítővel, a sütőporral, a fűszerrel és egy lehelletnyi sóval majd hozzáadom a mézes, tojásos keveréket, alaposan kikeverem, a tortaformába öntöm és 20-25 perc alatt készre sütöm.
3. Ha megsült a sütemény, kiveszem a formából, rácsra teszem és hagyom kihűlni. Miután a tésztám kihűlt, kerek kiszúróval korongokat vágok ki és kettévágom őket.
4. A tejszínhabot a porcukorral és a narancshéjjal kemény habbá verem.
5. Minden tortácska alsó korongját megkenem nutellával, narancsos tejszínhabot nyomok rá, ráteszem a tetejét, amit szintén megkenek nutellával és dekorgyönggyel díszítem.

*Elkészítési idő:* 60 perc

***Hozzávalók:***

*Tésztához:*

30 dkg méz

1 tojás

12 dkg olvasztott vaj

1 dl tej

20 dkg liszt

5 dkg keményítő

1,5 tk sütőpor

4 tk gyömbéres sütemény fűszerkeverék

*Tejszínhez:*

1 dl habtejszín

5 dkg mascarpone

1/4 narancs reszelt héja

2 dkg porcukor

*Töltelék:*

12 dkg nutella

# MANDULA

## SÜTI, AMI NÉLKÜL NINCS KARÁCSONY

1. A hozzávalókból közepesen kemény tésztát gyúrunk, kis golyókat formálunk belőle és kis fém mandula formákba nyomkodjuk.
2. Én nem kentem ki a formát vajjal,mert a tészta elég zsíros és a formából minden sütemény kijött szépen. 180 fokos sütőben megsütjük. Nem kell sokáig sütni kb. 15 perc.
3. A tejet felfőzöm a liszttel és a vaníliával.
4. A vajat kikeverüem a porcukorral, majd a kihűlt főzött krémhez forgatom a mandula aromával együtt és beletöltöm a tésztába.

*Elkészítési idő:* 60 perc

**A receptet köszönjük Puskás Bettinek,**

**a Betti gluténmentes konyhája háziasszonyának!**

***Hozzávalók:***

*Tésztához:*

36 dkg liszt

25 dkg vaj

22 dkg porcukor

20 dkg darált dió

2 ek cukrozatlan kakaópor

*Krémhez:*

2,5 dl tej

2 ek liszt

1 tk vaníliakivonat

12,5 dkg vaj

10 dkg porcukor

fél mandula aroma

# FAHÉJAS-GYÖMBÉRES KEKSZEK

## A LEGJOBB ÉS LEGEGYSZERŰBB KEKSZ ALAPRECEPT

1. A vajat a cukorral és a vanília kivonattal kihabosítom, majd hozzá adom a villával kicsit felvert tojás, a fahéjat, a gyömbért és alaposan összedolgozom.

2. Több részletben hozzá adom a sóval elkevert lisztet, majd jól kidolgozom a tésztát.

3. A masszát formanyomóba töltöm, sütőpapírral bélelt tepsibe nyomkodom a kekszeket és 170 fokra előmelegített sütőben, hőlégkeveréses fokozaton 12-15 perc alatt készre sütöm. A sütési idő, függ a kekszek méretétől is.

4. Ez a tészta nagyon jó alap recept, tetszés és ízlés szerint fűszerezhető.

*Elkészítési idő:* 10 perc + sütési idő

***Hozzávalók:***

30 dkg liszt

18 dkg vaj

8 dkg kristálycukor

1 kk vanília kivonat

1 tojás

1 tk reszelt gyömbér

1 kk őrölt fahéj

csipet só

# ZSERBÓGOLYÓ -SÜTÉS NÉLKÜL-

## IGAZI PIKK-PAKK ÉDESSÉG

1. A piskótát egy tálba morzsolom, hozzáadom a diót, a dzsemet, a reszelt citrom- és narancshéjat, alaposan összekeverem majd tetszőleges méretű golyókat formázok.
2. A csokoládét a vajjal, gőz fölött megolvasztom, beleforgatom a golyókat, tányérra sorakoztatom és hagyom megdermedni a csokit.
3. Ha szeretnétek darált- vagy egész dióval díszíteni, akkor ne várjátok meg amíg teljesen megkeményedik a bevonat mert akkor lepereg róla.

*Elkészítési idő:* 40 perc

***Hozzávalók:***

40 dkg maradék piskóta

15 dkg darált dió

1 tk citrom- és narancshéj

4 ek házi baracklekvár

25 dkg étcsokoládé

1 tk vaj

# CSAVART KAKAÓS CSIGA

## EZEK A KIS TORTÁCSKÁK LESZNEK AZ IDEI KARÁCSONY SZTÁRJAI

1. A tejet meglangyosítom, belekeverek egy tk cukrot, egy tk lisztet, belemorzsolom az élesztőt és hagyom felfutni.
2. A tészta hozzávalóit egy keverőtálba teszem, hozzáadom a felfuttatott élesztős tejet, alaposan kidolgozom, a tetejét megszórom egy picike liszttel, betakarom és meleg helyen kb. 45 perc alatt megkelesztem. Elég lágy tésztát kapunk, de nem kell megijedni, ettől lesz finom pille könnyű az elkészült csigánk.
3. Amikor a tészta megkelt, lisztezett nyújtódeszkára borítom, lisztezett kézzel átforgatom és kb fél cm vastagságúra nyújtom, kettévágom.
4. A kakaóport kikeverem a vajjal és a cukorral és a tészta egyik felét megkenem vele, ráfordítom a másik felét, óvatosan össze nyomkodom, majd kb 2 cm széles csíkokra vágom.
5. A csíkokat megcsavarom, majd feltekerem, sütőpapírral bélelt tepsire teszem, megkenem a cukros, tejes, tojássárgájával, 10 percet hagyom kelni és 170 fokra előmelegített sütőben, légkeveréses fokozaton 20-25 perc alatt készre sütöm.

*Elkészítési idő:* 90 perc

***Hozzávalók:***

*Tésztához:*

65 dkg liszt

4 dkg friss élesztő

10 dkg olvasztott vaj

1 tojás

2 púpozott ek barna cukor

2 ek vanília kivonat

4 dl tej

csipet só

*Töltelékhez:*

15 dkg puha vaj

3 ek holland kakaópor

9 ek barna cukor

*Kenéshez:*

1 tojássárgája

1 ek barna cukor

0,5 dl tej

# FORRÓ CSOKOLÁDÉ

## IGAZI LÉLEKMELENGETŐ FINOMSÁG

1. A tejet a vízzel, a tejszínnel, a vaníliával, a kakaóporral kikeverem és közepes hőmérsékleten, gyakori kevergetés mellett elkezdem melegíteni.
2. Mikor már majdnem forr, hozzáadom az apró darabkákra vagdalt csokoládét, hagyom felolvadni, majd kiforralom.
3. Ízlés szerint tejszínhabbal, apróra vágott gyümölcsökkel, csokoládé reszelékkel, esetleg chilivel kínálom.

*Elkészítési idő:* 10 perc

***Hozzávalók:***

2 dl víz

1 dl tej

1 dl habtejszín

fél vaníliarúd kikapart magja

2 ek holland kakaópor

15 dkg étcsokoládé

# FORRALT BOR

## EGY KIS LÉLEKMELENGETŐ A HIDEG TÉLI ESTÉKRE

1. A cukrot megkaramellizálom, hozzádobom az apró kockára vágott almát, ezzel is átforgatom néhányszor, majd hozzáöntöm a vizet/almalét, felöntöm a borral, hozzáadom a fűszereket, a gyümölcsöket és kiforralom.
2. Aki szereti, tehet bele egy kis chilit is, igazán pikánssá teszi.
3. Forrón, bögrékbe öntve kínálom.

*Elkészítési idő:* 15 perc

***Hozzávalók:***

7 dl száraz vörösbor

3 ek barna cukor

1 kisebb alma

2 dl víz vagy almalé

Ízlés szerint:

fahéj

szegfűszeg

gyümölcsök

# HOPPÁ!
# EGY EZRES!

**KUPONKÓD: ghebook**

Használd fel most a GastroHobbi.hu/shop oldalon 6000 Ft feletti rendelésedhez!

Tik Tok

@GastroHobbi

Merry
CHRISTMAS