



Főző (befőző) klub első foglalkozására 2016. január 20. 12 óra 30 perc Petőfi Sándor Művelődési Ház Kisterem és Tankonyha,

Receptek

1. Diókrém vagy mogyorókrém

Hozzávalók:

- 20 dkg sótlan natúr dió vagy mogyoró
- 2 ek kakaópor
- 20 dkg vaj
- 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítése:

A hozzávalókat ledaráljuk, kevés vízben feltesszük cukorral, vaníliával főzni. Kakaóport teszünk bele (jó sokat) ezzel is összefőzzük. Félig hagyjuk kihűlni, teavajjal, kikavarjuk. Ha híggra sikerül, rizsliszttel meg lehet sűríteni.

2. Hagymás túrókrém

Hozzávalók:

- 20 dkg tehéntúró
- 10 dkg Ricotta
- 4 ek búzapelyhely
- 1 dl tej
- 2 ek reszelt lilahagyma
- 1 csokor snidling (vagy egy csomó zöldhagyma zöld szárával együtt)
- 1 mk.. őrölt fehér bors, só

Elkészítés:

A búzapelyhelyre ráöntjük a tejet és 10 percig áztatjuk. Közben a túró villával simára törjük. Hozzáadjuk a Ricottát, a reszelt hagymát, a nagyon apróra vágott snidlinget és az összes fűszert. Végül a levéllel együtt beletesszük az áztatott búzapelyhelyet, és az egészet együtt keverjük még néhány percig. A túrókrémet szikkadt kenyérszeletekre kenjük, és grillsütőben szép aransárgára pirítjuk. (Nem szabad megbarátni, mert akkor keserű lesz.)

Magyar Természetvédők Szövetsége – Föld Barátai

Beretz Péter Természetvédelmi Klub elnöksége

Irodalom: Dr. Sövényházi Ilona A mi szakácskönyvünk (Szentbékáll 2007.)



Hálással köszönjük az Európai Unió támogatását. A rendezvényen elhangzó információkért és a kiadványok tartalmáért a szervezők felelősek és az nem egyezik meg feltétlenül az Európai Unió véleményével. Az Európai Unió nem felelős a rendezvényen kapott információkért.