

Halva

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 45 perc
- * Főzési idő: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 5 dl víz
- 20 dkg cukor
- 10 dkg vaj
- 20 dkg búzadara
- 2 evőkanál dűrvára tört földimogyoró
- 1 teáskanál őrölt fahéj

A vizet a cukorral az **1 literes Mesterszakács Nyeles Edényben** felforraljuk, majd lassú tűzön 5 percet főzzük, és lehúzzuk a tűzről. Közben kis lángon a **2,8 literes Mesterszakács Füles Serpenyőben** felolvasztjuk a vajat, hozzáadjuk a búzadarát, a földimogyorót, és kevergetve arany barnára pirítjuk. Ezután lehúzzuk a tűzről, majd keverve hozzáöntjük a cukorszirupot, a fahéjat, és lassú tűzön addig főzzük, míg lágy, sűrű masszát kapunk. Végül lehúzzuk a tűzről, lefedve 15 percet pihentetjük, majd **Szilikon Hercegnő Formába** szedjük, elsimítjuk, villával kidíszítjük a tetejét, és ha teljesen kihűlt, vízbe mártott késsel cikkekre vágva tálaljuk. Ízlés szerint frissmentával díszíthetjük.

Olívabogyós tőkehalfilé sült citrommal

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 45 perc
- * Főzési idő: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 4 db tőkehal filé
- 5-5 dkg zöld és fekete olívabogyó
- 1 csokor friss kapor
- 1 dl olívaolaj
- 2 db citrom
- Só, frissen őrölt bors
- Köret: Pácolt articsóka, készen, üvegben kapható.

A tőkehal filétet megsózzuk, majd a zöld és a fekete olívabogyókat a **Turbó Aprítóban** összeaprítjuk, és a halfilékre szórjuk. Ezután az aprított kaporral is megszórjuk, majd meglocsoljuk az olívaolajjal, és letakarva, egy órára hűtőbe tesszük pácolódni. A bepácolt tőkehalfilék mindkét oldalát megsütjük a **Mesterszakács Nagy Nyeles Serpenyőben** úgy, hogy a fűszerek rajta maradjanak. Közben a megmosott citromokat keresztben félbevágjuk. A **Szilikon Kenőecsettel** megkenjük olívaolajjal, és a halak mellé fektetve pirosra sütjük. Ha

elkészült, a halat óvatosan tányérra fektetjük, majd mellé tesszük a sült citromot, a cikkekre vágott pácolt articsókát, pár szem félbevágott olívbogyót, és kaporral díszítjük. Friss pékárut kínálhatunk hozzá.

Görög burgonyás muszaka

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 1 óra vagy több
- * Főzési idő: 45 perc

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg újburgonya
- 0,5 dl olíva olaj
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 70 dkg darált sertéshús
- 2 szál friss bazsalikom
- 2 szál rozmaring
- 1 kis csokor petrezselyem
- 2 gerezd fokhagyma
- 50 dkg paradicsom
- 1 nagy pohár tejföl
- Sól, frissen őrölt bors

A megmosott újburgonyát a **3,8 literes Mesterszakács Fűles Főzőedényben** sós vízben megfőzzük, leszűrjük, kicsit kihűtjük és meghámozzuk. Közben a **2,8 literes Mesterszakács Fűles Serpenyőben** forró olívaolajon megfuttatjuk a **Turbó Aprítóval** felaprított vöröshagymát, majd hozzáadjuk a darált húst, és fehéredésig sütjük. Ezután sóval, borssal, az aprított bazsalikkal, rozmaringgal, petrezselyemmel, a zúzott fokhagymával fűszerezzük, egy deci vizet öntünk rá, és közepes tűzön megpároljuk. A meghámozott burgonyát és a megmosott paradicsomokat fél centi vastag karikákra szeleteljük a **Mesterszakács Szeletelő Késsel**. A tejfölt a sóval és a borssal **Maxi Mixben** simára keverjük. Végül a **2 literes UltraProba** belerétegezzük a burgonyát, húsos ragut, a paradicsomot, és a tejfölt. A legtetején paradicsom, tejföl legyen, és 180 °C-os sütőben 30-35 perc alatt pirosra sütjük. Ha elkészült 10 percet pihentetjük, és kockákra vágva tálaljuk.

Panna Cotta

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban

HOZZÁVALÓK:

- 1 l tejszín, 30%-os
- 20 dkg cukor
- 1 csomag zselatin por (2,5g)
- 1 evőkanál liszt

- 2 dl tej
- Friss eper, menta a tálaláshoz

A tejszínt a cukorral a **2,4 literes Mesterszakács Nyeles Főzőedényben** felforraltjuk, majd folyamatosan keverve beleszórjuk a zselatint, lehúzzuk a tűzről, és lassan keverjük, még teljesen feloldódik. Közben a **Maxi Mixben** kevés hideg tejjel elkevert liszttel besűrítjük a két deci **Mikrokannában** felforralt tejet, majd a zselatinos tejszínhez öntjük, elkeverjük, és **Szilikon Muffin Formákba** kanalazva, hűtőbe téve 2-3 óra hossza alatt megdermesztjük. Tálaláskor a panna cotta-t forró vízbe mártva tányérra borítjuk, és friss eperrel, mentával díszítjük. Hidegen kínáljuk.

Pesztóval, paradicsommal göngyölt csirkemell tejszínes spagettivel

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 1 óra vagy több
- * Főzési idő: 30 perc

HOZZÁVALÓK:

- 70 dkg csirkemell filé
- 4 db paradicsom
- 2 dl zöldségleves
- 1 dl száraz fehérbor
- Sól, őrölt bors

A pesztóhoz:

- 1 csokor bazsalikom
- 0,5 csokor petrezselyem
- 1,5 dl extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál őrölt fenyőmag
- 1 evőkanál reszelt parmezán

A körethez:

- 50 dkg spagetti
- 6 dkg vaj
- 2,5 dl tejszín
- 1 csokor petrezselyem
- Sól, őrölt bors

A csirkemell filétet a **Mesterszakács Filéző Késsel** félbevágjuk, megsózzuk és megborsozzuk. A megmosott paradicsomokat a **Mesterszakács Előkészítő Késsel** kimagozzuk, és csíkokra metéljük. A pesztóhoz a megmosott leszárított bazsalikomot és petrezselymet a **Turbó Aprítóval** durvára daraboljuk, majd hozzáöntjük az olívaolajat, beleszórjuk a fenyőmagot, a parmezánt, és krémesre aprítjuk.

Ha elkészült, megkenjük vele az előkészített csirkemelleket, paradicsomcsíkokkal befedjük, és szorosan felgöngyöljük. Kicsi fanyársakkal összetűzzük, és a **2,8 literes Mesterszakács Füles Serpenyőbe** tesszük. Meglocsoljuk a zöldséglevessel, a fehérborral, és ha felforrt, lassú tűzön fedővel letakarva 15-20 perc alatt készre pároljuk. Közben a spagettit a **Tálalomesterben** kicsit roppanósra főzzük, majd leszűrjük.

A **3,8 literes Mesterszakács Füles főzőedényben** a vajat felolvasztjuk, és erre ráöntjük a kifőtt spagetti tésztát, összeforgatjuk, és meglocsoljuk a tejszínnel. Ha felforrt, lehúzzuk a tűzről. Sózzuk, borsozzuk, és megszórjuk az aprított petrezselyemmel. Tálaláskor a tejszínes spagettit tányérra szedjük, melléfeltetjük a kettévágott csirketekercseket, és friss petrezselyemmel díszítjük.

Fűszeres paradicsomleves

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 45 perc
- * Főzési idő: 30 perc

HOZZÁVALÓK:

- 0,5 dl olívaolaj
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 70 dkg érett paradicsom
- 1 evőkanál liszt
- 1 l zöldségleves
- 2 szál friss bazsalikom
- 1 szál rozmaring
- Só, frissen őrölt bors

A **2,8 literes Mesterszakács Füles Serpenyőben** forró olívaolajon megfuttatjuk a **Turbó Aprítóval** apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a kimagozott kicsi kockákra vágott paradicsomot, kicsit összepirítjuk, és megszórjuk a liszttel. Ezután felöntjük a zöldséglevessel, ha felforrt sóval, borssal, a **Turbó Aprítóval** felaprított bazsalikkal, rozmaringgal fűszerezzük, és lassú tűzön 25 perc alatt megfőzzük. Ha elkészült forrón tálaljuk.

Meggyes-mákos rétes

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 1 óra vagy több
- * Főzési idő: 30 perc

HOZZÁVALÓK:

- 30 dkg darált mák
- 20 dkg cukor
- 1 citrom

- 1 mokkáskanál őrölt fahéj
- 30 dkg magozott meggy
- 0,5 dl forró tej
- 5 dkg vaj
- 6 réteslap

A darált mákot a **3 literes Konyhaművész Keverőtálba** szórjuk, majd hozzáadjuk a cukrot, a citrom vékonyan reszelt héját, az őrölt fahéjat, a meggyet, és meglocsoljuk a forró tejjel. Végül jól összekeverjük, és kicsit állni hagyjuk. Ezután 3-3 réteslapot nedves konyharuhára terítünk, majd laponként meglocsoljuk kevés olvasztott vajjal. Az elfelezett meggyes – mákos töltelék a tészta felénk eső részére keresztirányba halmozzuk, és a két rétest külön-külön a konyharuha segítségével felcsavarjuk. A megtöltött réteseket **Szilikon Sütőlapra** tesszük, megkenjük olvasztott vajjal, és 170 °C-os sütőben, 20-25 perc alatt pirosra sütjük. Ha elkészült enyhén srégen kétujjnyi vastag szeletekre vágva tálaljuk, és ízlés szerint porcukorral megszórhatjuk.

Kolbászhusgolyók párolt káposztával

- * Szezonális: Kiemelt napok a naptárban
- * Elkészítési idő: 1 óra vagy több
- * Főzési idő: 45 perc

HOZZÁVALÓK:

- 80 dkg darált sertés comb
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál őrölt fűszerkömény
- 1 jó evőkanál fűszerpaprika
- 0,5 dl olaj a sütéshez
- Só, frissen őrölt bors

A párolt káposztához:

- 80 dkg fejes káposzta
- 3 evőkanál olaj
- 3 evőkanál cukor
- 1 mokkáskanál köménymag
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 1 dl száraz fehérbor
- Kevés cukor, 10%-os ecet az ízesítéshez
- Só

A darált sertés húst a **3 literes Konyhaművész Keverőtálba** tesszük, majd sóval, borssal, a zúzott fokhagymával, az őrölt fűszerköménnyel, a fűszerpaprikával ízesítjük, és jól összegyúrjuk, hogy egynemű kolbászúst kapjunk. Lefedve 1-2 órára hűtőbe tesszük pácolódni, majd vizes kézzel diónyi nagyságú hús golyókat gömbölyítünk belőle, és olajozott **Szilikon Hercegnő Formába** tesszük őket. Végül meglocsoljuk olajjal, és 180 °C-os sütőben 15-20 perc alatt pirosra sütjük. Közben a körethez a fejes káposztát a **Mesterszakács Aprító**

Késsel csíkokra metéljük, lesózzuk, és 10 perc pihentetés után kézzel kinyomkodjuk a levétől. Ezután a forró olajon a **2,8 literes Mesterszakács Füles Serpenyőben** megkaramellizáljuk a cukrot, majd rászórjuk a köménymagot, a fél karikákra szeletelt vöröshagymát, és kicsit összesütjük. Végül hozzáadjuk az előkészített káposztát, meglocsoljuk a fehérborral, fedővel letakarva lassú tűzön kicsit roppanósra pároljuk, és mielőtt lehúzzuk a tűzről, kevés cukorral, ételecettel pikánsra ízesítjük. Tálaláskor a párolt káposztát tányérra halmozzuk, és ráfektetjük a ropogós kolbászhúsgolyókat.

Legényfogó leves

* Szezonális: Kiemelt napok a naptárban

* Elkészítési idő: 1 óra vagy több

* Főzési idő: 45 perc

HOZZÁVALÓK:

- 3 evőkanál olaj
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 50 dkg sertéscomb
- 2 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa
- 8 dkg zöldborsó
- 8 dkg csiperke
- 1 csokor petrezselyem
- 1 evőkanál liszt
- Só, frissen őrölt bors
- 1 kispohár tejföl a tálaláshoz

A **3,8 literes Mesterszakács Füles Főzőedényben** a forró olajon világos barnára pirítjuk a **Turbó Aprítóval** apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a **Mesterszakács Henteskéssel** 2x2 centis kockákra darabolt sertéscomb, és fehéredésig sütjük. Ezután rászórjuk a kisebb kockákra vágott sárgarépát, fehérrépát, a zöldborsót, a cikkekre vágott gombát, az aprított petrezselymet, és közepes tűzön néha megkeverve 3-4 percet sütjük. Ez után megszórk a liszttel, összekeverjük, és felöntjük annyi vízzel, hogy jó háromujjnyival ellepje. Ha felforrt sóval, borssal ízesítjük, és közepes tűzön puhára főzzük. Ha elkészült forrón leveses tányérokba szedjük, és meglocsoljuk simára kevert tejföllel.