

Vörösboros, áfonyás marhacomb

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

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma,
- 2 gerezd fokhagyma,
- 1,2 kg marhacomb,
- 5 evőkanál olaj,
- 3 babérlevél,
- 1 csipet kakukkfű,
- 2 evőkanál paradicsompüré,
- 4 evőkanál áfonyalekvár,
- 20 dkg vegyes gomba (jó a csiperke is),
- 1,5 dl vörösbor

A hagymát, fokhagymát meghámozzuk a **Mesterszakács Hámozó Késsel**, a hagymát apróra vágjuk a **Kézi Aprító** segítségével. A húst megmossuk, és 1x1 cm-es kockákra vágjuk a **Mesterszakács Filéző Késsel**.

Az olajat felforrósítjuk a **Mesterszakács Nagy Nyeles Serpenyőben**, a hagymát üvegesre pirítjuk benne, majd rátesszük a húst. Kicsit pirítjuk, és ha nem enged sok levet, vizet öntünk alá. Megsózzuk, beletesszük a babérlevelet, a kakukkfűvet, és a **Kombiprésen** átnyomott fokhagymát. Lefedve kb. 60 percig pároljuk, közben kevergetjük, és ha a levét elfőné, vízzel pótoljuk.

Ezután belekeverjük a paradicsompürét, és kicsit lepirítjuk. 2 dl vizet öntünk alá, belekeverjük az áfonyalekvárt, majd még 20 percig pároljuk.

Közben a gombát megtisztítjuk, a **Mesterszakács Előkészítő Késsel** szeletekre vágjuk. Amikor már puha a hús, beletesszük a gombát, aláöntjük a bort, és 5-6 percig forraljuk. Köretként burgonyakroketet tegyünk hozzá.

Kleizerné Kovács Katalin
Győri Területi Képviselő

Sváb pulykamell

- * Elkészítési idő: 15 perc
- * Főzési idő: 10 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg bacon szalonna,
- 1 kis fej hagyma,
- 50 dkg pulykamell (sertés karajjal is finom),
- zöld paprika,
- paradicsom
- rozmaring, bors

A bacon szalonnát megpirítjuk a **Mesterszakács Nagy Nyeles Serpenyőben**, majd a szalonnát félre tesszük. A szalonna zsíráján megpirítjuk a **Kézi Aprítóval** összevágott hagymát, és vele együtt a **Mesterszakács Filéző Késsel** csíkokra vágott pulykamellet. Pici piros paprikát hintünk rá, egy kevés vizet öntünk hozzá, majd rászeteleljük a zöldpaprikát és a paradicsomot. (Télen, ha nincs friss paradicsom, a püré is jó hozzá). A **Tupperware Asztali Fűszerőrlővel** ízlés szerint megborsozzuk, és őrölt rozmaringot szórunk rá. Rátesszük a fedőt, és fedővel együtt kb. még 10 percig főzzük. Köretnek nagyon finom hozzá az olajban sütött egész burgonya, darált dióval meghintve.

Összesen 20-25 perc alatt készül el.

Kissné Gyillag Friderika
Győri Területi Képviselő