

Legényfogó leves

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 Fűles Főzőedényben** a forró olajon világos barnára pirítjuk a **Turbó Aprítóval** apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a **Mesterszakács Henteskessel** 2x2 centis kockákra darabolt sertéscombot, 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 megszórjuk 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.

Trüffel golyók

* Szezonális: Karácsony
* Elkészítési idő: 30 perc vagy több
* Főzési idő: 30 perc

40 dkg 60%-os étcsokoládé
2 dl 30%-os habtejszín
0,5 dl rum
10 dkg kakaópor

Az étcsokoládét a **Mesterszakács Habüstbe** tördeljük, majd a **2,8 literes Mesterszakács Nyeles Főzőedénybe** két deci vizet öntünk, felforraljuk, rátesszük a habüstöt, és néha megkeverve felolvasztjuk benne a csokoládét. Ekkor hozzáöntjük a szobahőmérsékletű tejszínt, lassú tűzön keverve 5-6 percet gőzölve főzzük, majd mielőtt lehúzzuk a tűzről, belekeverjük a rumot. Ha elkészült le vesszük a vízgőzfürdőről, és kihűtjük. Hűlés közben néha keverjük át, hogy az állaga krémesebb, lágyabb legyen. Végül a hideg trüffelből vizes kézzel kis diónyi nagyságú golyókat gömbölyítünk, és kakaóporba forgatunk. Jól lehűtve kínáljuk.

Francia hagymaleves

5 dkg vaj
4 közepes fej vöröshagyma
2 evőkanál liszt
1,2 l zöldségleves
2 dl száraz fehérbor
1,5 dl tejszín
4 szelet toast kenyér
12 dkg brie, vagy francia penészes sajt
Só, frissen őrölt bors
1 kis csokor petrezselyem a tálaláshoz

A vajat a **3,8 literes Mesterszakács Fűles Főzőedény**ben felolvasztjuk, majd rászórjuk **Konyhaművész Szeletelő**vel vékony szeletekre vágott vöröshagymát, és közepes tűzön világosbarnára pirítjuk. Ezután megszórjuk a liszttel, összekeverjük, felöntjük a zöldséglevessel, a száraz fehérborral, és ha felforrt, sóval, borssal ízesítjük. Most lassú tűzön 10 percig főzzük, közben elkészítjük a sajtos pirítósokat. A toast kenyérszeletek széleit vékonyan levágjuk, majd srégen félbevágjuk, **Szilikon Sütőlapra** fektetjük, és 3-3 vékony sajtszeletet fektetünk rájuk. Végül 190 °C-os sütőben pirosra sütjük. A levest mielőtt lehúzzuk a tűzről, belekeverjük a **Maxi Mix**ben kevés forró lével elkevert tejszínt, és sóval, borssal utóízesítjük. Tálaláskor a forró hagymalevest tányérba szedjük, megszórjuk a **Turbó Aprító**val felaprított petrezselyemmel, és sajtos pirítóst teszünk a tetejére.

Mákos gőzgombóc vaníliaöntettel

* Szezonális: Karácsony
* Elkészítési idő: 1 óra vagy több
* Főzési idő: 30 perc

3 dl tej
1 csipet só
2 teáskanál cukor
2,5 dkg élesztő
1 db tojás
1 citrom
50 dkg liszt
5 dkg vaj
15 dkg darált mák
10 dkg vaníliás porcukor
Az öntethez:
2 dl tej
1 dl tejszín 30%-os
2 evőkanál cukor
3 db tojás sárgája

A tejet felmelegítjük a **Mikrokannában**, majd hozzáadjuk a sót, a cukrot, az élesztőt, majd ha felfutott az élesztő beleöntjük a **Gyorskelesztő Tálban** már előkészített tojáshoz, citrom reszelt héjához, a liszthez, és könnyű, egynemű tésztává gyúrjuk. Ezután meglocsoljuk az olvasztott vajjal, hólyagosra dagasztjuk, és lefedve a duplájára kelesztjük. Miután a tészta megkelt a **Gyúrólapon** a **Nyújtó** segítségével félujjnyi vastagra nyújtjuk, 8x8 centis négyzeteket vágunk belőle, és a közepükre 1-1 kiskanál porcukros mákot teszünk. A tészták négy sarkát összefogjuk, összenyomjuk, és kigömbölygetjük. Végül a **Microgourmet** párolótálcájára teszünk 4-5 darab gombócot, nem túl szorosan egymáshoz, és vizet töltve a tálcájába a fedelével letakarva 800 W-on 20 percet gőzöljük. Közben az öntethez a tejet a tejszínnel, és a cukorral felforraljuk az **1 literes Mesterszakács Nyeles Főzőedényben**, majd a kevés forró tejjel elkevert tojás sárgákkal besűrítjük, és lehúzzuk a tűzről. Tálaláskor a forró gőzgombócokat tányérra tesszük, megszórjuk kevés cukros mákkal, és körbelocsoljuk a vaníliaöntettel.

Savanyúkáposztával töltött csülök

* Szezonális: Karácsony

* Elkészítési idő: 1 óra vagy több

* Főzési idő: 1 óra vagy több

1 kg csont nélküli csülök

2 gerezd fokhagyma

1 kiskanál mustár

20 dkg savanyú káposzta

0,5 dl olaj

1 dl száraz fehérbor

Só, frissen őrölt bors

A körethez:

60 dkg újbургonya

3 dkg vaj

1 csokor petrezselyem

Só

Az előkészített csülköt sóval, borssal, a zúzott fokhagymával, a mustárral ízesítjük, majd ráhalmozzuk a levétől kinyomkodott savanyú káposztát, összezsavarjuk, és egy kötöző zsineggel szorosan megkötözzük. Ezután a töltött csülök minden oldalát a **Mesterszakács Nagy Nyeles Serpenyőben** olajon pirosra sütjük, majd a **Mesterszakács Kacsasütőbe** fektetjük, meglocsoljuk a sült zsiradékkal, a fehérborral, két deci vízzel, és lefedve 180 °C-os sütőben majdnem puhára pároljuk. Végül a fedő nélkül, a forró sütőbe visszatéve pirosropogásra sütjük. Ez alatt a körethez az **Univerzális Zöldségpárolóval** megtisztított burgonyát sós vízben a **3,8 literes Mesterszakács Fűles Főzőedényben** megfőzzük, leszűrjük, és a vajon megfuttatott aprított petrezselyemmel összeforgatjuk. Tálaláskor az ujjnyi vastag szeletekre vágott töltött csülköt a petrezselymes újburgonyával körítjük, és meglocsoljuk a hús szaftjával.

Burgonyás Zellerkrémleves

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

HOZZÁVALÓK:

- 4 dkg vaj
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 40 dkg tisztított burgonya
- 20 dkg zeller gumó
- Zöldségleves
- 1 csokor petrezselyem
- 1 dl 30%-os tejszín
- Só, frissen őrölt bors

A **2,8 literes Mesterszakács Füles Serpenyőben** az olvasztott vajon megfuttatjuk a **Turbó Aprítóval** apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a meghámozott kisebb kockákra darabolt burgonyát, zeller gumót, és közepes tűzön pár perc alatt összepirítjuk. Ezután, felöntjük annyi zöldséglevessel, hogy háromujjnyival ellepje, sóval, borssal, az aprított petrezselyemmel ízesítjük, és ha felforrt közepes tűzön puhára főzzük. Ha elkészült botmixerrel krémesre turmixoljuk, majd újból felforraljuk, belekeverjük a kevés forró lével elkevert tejszínt és sóval, borssal ízesítjük. Forrón tálaljuk, friss petrezselyemmel díszítjük.

Burgundi vörösboros csirke

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

- 4 db csirkecomb
- 0,5 dl olívaolaj
- 2 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa
- 8 dkg zöldborsó
- 4 db közepes sampion gomba
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 dl zöldségleves
- 1 dl Burgundi száraz vörösbor
- 2 szál rozmarin
- 2 szál kakukkfű
- 1 kis csokor petrezselyem
- Só, frissen őrölt bors

Az előkészített csirkecombokat sózzuk, borsozzuk, majd a forró olívaolajon a **Mesterszakács Nagy Nyeles Serpenyő**ben minden oldalukat pirosra sütjük, és a **2 literes UltraPro**-ba tesszük. Ezután az **Univerzális Zöldséghámozó**val megtisztított, nagyobb darabokra vágott zöldségeket is megpirítjuk a csirke zsiradékjában, és a hússal szórjuk. Felöntjük a zöldséglevessel, a burgundival, és sóval, borssal, a **Turbó Aprító**ban felaprított rozsmaringgal, kakukkfűvel, petrezselyemmel fűszerezzük. Végül lefedve 180 °C-os sütőben 25 percet pároljuk, majd a fedele nélkül 15 percet sütjük. Ha elkészült a burgundi vörösboros csirke, forrón tálaljuk és friss pékárut kínálunk hozzá.