

"Mexikói csirke"

FŐÉTEL

Karajz Bálint RECEPTJEI

A mexikói mázhoz szükséges:

olívaolaj*mustár*ketchup*méz*csirkefűszer*borókabogyó*majoranna

Előkészítés:

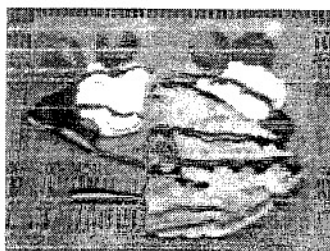
1. A csirkemelleket megmossuk, lecsepegtetjük, kicsontozzuk, kissé kiverjük, fél órára gyengén besózzuk.
2. Egy tálba 1 dl. olívaolajat öntünk. Ebbe keverünk kb. 1/3 rész mustárt, 1/3 rész ketchupot, és 1/3 rész mézet. Hozzáadjuk a csirkefűszert, majorannát és az apróra vágott borókabogyót. A sütőt előmelegítjük 180 fokra.

Hozzávalók:

1 nagyobb csirkemell*petrezselyem* doboz kukoricakonzerv*őrölt kömény*só*bors*tejszín

Elkészítés:

A fél csirkemelleket megtörölgetjük, lisztbe forgatjuk. Nagyobb serpenyőben felforrósítjuk az olajat, beletesszük a húsdarabokat, és mindkét oldalukon 3-3 percig sütjük. A csirkemelleket ezután egyenként megkenjük a fűszeres mártással, úgy, hogy az egységes, viszonylag vastag bevonatot képezzen rajtuk. A bekent melleket ezután tűzálló edénybe tesszük, és a sütőben 25-30 percig, aranybarnára-ropogósra sütjük. Miközben a csirke sül, leszűrjük, lecsepegtetjük a kukoricát, lábaskába tesszük, ráöntjük a tejszínt, meghintjük pici sóval, frissen őrölt borssal, és jól összeforrósítjuk. A petrezselymet leöblítjük, finomra vágjuk, lazán a kukoricához keverjük. A tejszínes kukoricát nagyobb tálra terítjük, a tetejére fektetjük a pirosra sült csirkedarabokat, néhány petrezselyemlevéllel díszíthetjük, és azonnal tálaljuk.



"Palacsintatorta"

DESSZERT

Hozzávalók:

300 g liszt *3 db tojás *1 kiskanál só *1 ek cukor* 2 dl tej* 3 dl szóda *vaníliás és csokis puding (tej, pudingpor) *szamócalekvár *eper *tejszínhab *csokiszirup

Elkészítési mód:

Kisütjük a palacsintákat, tetszés szerinti mennyiséget (attól függ, milyen magas tortát szeretnénk), majd megfőzzük a pudingokat. A palacsintarétegek közé felváltva teszünk vaníliás és csokis pudingot, valamint szamócalekvárt, és szépen építgetjük a tortánkat. Amint készen van, hagyjuk kicsit állni, míg teljesen ki nem hűl, majd tortaszelletekre vágjuk. Szeletenként, tejszínhabbal, csokisziruppal és eperdarabokkal tálaljuk.