

Környeiné - recept

A sárgatúró receptversenyre szeretném küldeni az alábbi. Sajnos, csak lélekben tudok jelen lenni a tavaszi megmozduláson. Ezt az ételt évek óta készítjük húsvétra, bár igazából egész medvehagyma szezonban lehet, de mivel a kettő többnyire egybeesik, hát ez amolyan húsvéti étel lett ...

A hozzá szükséges sárgatúrót készíthetjük ízlés szerint sósan és édesen is, szerintem kicsit édesen jobb az összehatás. Felforraljuk a litertejet, és a felvert tíz tojást, amelybe belekevertük a csipet sót, két evőkanál cukrot, beleöntjük. Amikor összeugrott, akkor nem egy szűrőbe öntjük és labda formára alakítjuk, hanem a legjobb egy hagyományos szőrszitára teríteni, hogy egy vékonyabb lapot kapjunk.

A medvehagyma megmosott leveleit leforrázzuk, kihűtjük, lecsepegtetjük, konyharuhán, hogy jó száraz legyen. Annyi levél kell, hogy egyenletes rétegben beterítse a túrónkat. Ezután érett gorgonzola sajtot, pépesre törünk villával, kb. 15 deka sajt kell és hozzá tíz deka puha vaj. Lehet hagyományos márványsajttal is készíteni, de szerintem a gorgonzola jobb ehhez.

Ezt a krémet szép egyenletesen rákenjük a szitán várakozó medvehagymás túróra. Ha elég puha a vaj, akkor ez nem megy nehezen. Mivel én nagyon szeretek mindent, ami egyszerre sós, édes és erős, okvetlenül teszek rá néhány felszeletelt chilipaprikát, de ez nem kötelező. Ezután beigliszerűen felcsavarjuk és folpackba csomagoljuk a művünket, két végét még meg is tekerjük, mint a szaloncukrot, és legalább egy napra a hűtőbe tesszük.

Szépen lehet szeletelni, nagyon jól mutat, retekkal, uborkával, paprikával, paradicsommal, de sajnos nem gyönyörködhetünk benne sokáig, mert ahogy táltra kerül, percekben belül el is tűnik...

Jó étvágyat!

Üdvözlettel: Környeiné Kocsis Szilvia