



Élesztő pástétom

Hozzávalók: 2 fej Hagyma (apróra vágva), 250g Vaj, 0,5 dl Olaj, 1 bögre Prézli, Só, Bors, Majoranna, Piros paprika, 0,5 l Tej, 1 Élesztő (kocka), 4 tojás, 2 csokor Petrezselyem (apróra vágva),

Elkészítés: A vajon megdinszteljük a hagymát, hozzáadjuk a fűszereket. A tejben elkeverjük az élesztőt, és a prézlit, hozzáadjuk a pörköltalaphoz.. Sűrűre főzzük. Ha kész belekeverjük a tojásokat. A tetejére petrezselymet teszünk, hidegen belekeverjük.

Hamis Kacsaszír

Hozzávalók: 2 fej Hagyma (apróra vágva), 1 fej Fokhagyma (apróra vágva), 250g Vaj, 0,5 dl Olaj, 1 csapott ek Vegeta (sárga)

Elkészítés: Üvegesre pirítjuk a vajon a hagymát, majd a fokhagymát. Hozzá keverjük a vegetát, és az olajat, hogy kenhető maradjon. Kihűlésig időnként megkeverjük, hogy ne ülepedjen le.

Jó étvágyat!

Beküldő neve:
Varga Ági