

# PIKNIKOSÁR





Elérkezett végre az idő, amikor egy teli piknikkosárral kitelepülhetünk a szabadba.

Egészen más élmény egy kockás pléden a fűben falatozni, mint a megszokott konyhánkban, más az étel íze, ha ragyog a nap, egy kis szellő frissíti fel a levegőt, és önfeledten szaladoznak körülöttünk a gyerekek, unokák.

Amikor kirándulunk, vagy a gyerekekkel délutáni mozgásra megyünk, inkább könnyű harapnivalót viszünk magunkkal, erre kiváló alapanyag a csirkehús, amit remekül ki lehet egészíteni friss zöldségekkel, salátákkal. A csirkének nemcsak a melle, de minden porcikája alkalmas arra, hogy különleges finomságok készüljenek belőle, és megtöltsük vele a piknikkosarat.



### TIPP

Érdeemes füstölt húst választani, mert biztosabban eláll a melegebb időben.

## Füstölt csirkés vegyes saláta

### Hozzávalók:

- 1 doboz fehérbab-konzerv
- almaecet
- só, bors
- olívaolaj
- 1 fej lilahagyma
- vegyes salátalevelek
- füstölt csirkecomb

A babot leöblítjük, lecsepegtetjük. Folyamatos keverés mellett az olajhoz adjuk a sót és a borsot, majd az ecetet. A babot, a vékonyra szeletelt lilahagymát és az öntetet összeforgatjuk a salátalevelekkel. Füstölt csirkecombot adunk mellé. A combot kifilézve és felszeletelve a salátára is halmozhatjuk.





## Tortilla füstölt csirkemellel, zöld salátával

### Hozzávalók:

- 1-2 db füstölt csirkemell
- személyenként 1 db pita
- 1 pohár tejföl
- 1 tk mustár
- 1 tk cukor
- ½ citrom leve
- só, bors
- retek
- lilahagyma vagy újhagyma
- salátalevél

Kisütjük a pitát. A tejfölt, a mustárt, a citrom levét összekeverjük, sózzuk, borsozzuk, pici cukrot is adunk hozzá, ezzel a szósszal megkenjük. A csirkemellet kisebb darabokra szedjük, ráhalmozzuk a pitára, a tetejére rakjuk a retket, a lilahagymát és a salátaleveleket. Összetekerjük, a végét alufóliával összefogadjuk.

## Krémes csirkemájpástétom

### Hozzávalók:

- 30 dkg tisztított tanyasi csirkemáj
- 120 g vaj
- 50-100 ml főzőtejszín
- friss kakukkfű, majoránna
- 1 gerezd fokhagyma
- feketeribizli-bor vagy brandy
- csirkezsír a tetejére

A májat egyforma kockákra vágjuk. A vajat serpenyőbe tesszük, felolvasztjuk, hozzáadjuk a májat. Kb. 7-10 percig közepes lángon sütjük, figyelve, hogy ne süljön túl, ne le-

gyen kemény. Hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát és a fűszereket, majd egy percig még együtt sütjük. Levesszük a tűzről, elkeverjük benne az alkoholt. Turmixgéppel pépesítjük. Ekkor látjuk az állagát, ehhez mérten adunk hozzá annyi tejszínt, hogy jó krémes legyen. Sózzuk, borsozzuk, homogénre keverjük. Üvegbe töltjük. Olvasztott langyos csirkezsírral vagy vajjal lezárjuk a tetejét. Hagyjuk kihűlni, hűtőbe tesszük. Fogyasztás előtt negyedórával vegyük ki.



## Aszpikos zöldseszes csirkezuza

### TIPP

Ha biztosra akarunk menni, tegyünk a csirke-lábakhoz egy nagyobb darab marha- vagy sertéscsontot, akkor garantáltan megfelelő állagú aszpikot kapunk.

### Hozzávalók:

- ½ kg csirkeláb
- 30 dkg csirkezuza és -szív vegyesen
- sárgarépa, petrezselyemgyökér
- petrezselyemzöld, kakukkfű, babérlevél
- 1 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- kápiapaprika

Hideg vízbe felrakjuk a lábat és a belsőségeket, amikor felforr, lehabozzuk, mint a húsleves. Bezöldesgeljük, hozzáadjuk a fűszereket, és lassú tűzön gyöngyözve a felére redukáljuk. Leszűrjük, a kihűlt belsőségeket, a főtt zöldségeket és a kápiapaprikát kockákra vágjuk. Egy kisebb tálba tesszük a húst és a zöldségeket, jól összekeverjük, ráöntjük a levet. Csak annyit öntsünk rá, amennyi éppen ellepi. Hűtőben pihentetjük néhány órát, utána kivesszük a formából és szeleteljük.

## Kakaós, ribizlib







A recepteket és az ételeket Király Dávid készítette (Lajos Király Manufaktúra)

## Fűszeres ropogós csirkeszárny sült krumplival, chilis salsával

### Hozzávalók:

- csirkeszárnyak
- újkrumpli
- lilahagyma
- 1 csomag csirkeszárny-fűszerkeverék
- 1 konzervdoboz hámozott paradicsom
- 1 csokor petrezselyemzöld
- olaj

A csirkeszárnyakat megtisztítjuk, a végüket levágjuk, majd kettévágjuk.

A csirkeszárny-fűszerkeveréket olajban elkeverjük, bedörzsöljük vele a szárnyakat, és akár egy egész éjszakára is a hűtőbe tehet-

### TIPP

A kisült csirkeszárnyakat forrón ne halmozzuk egymás tetejére, mert akkor nem maradnak ropogósak, megpuhulnak.

jük. Ezután forró, bő zsiradékban ropogósra sütjük, papírra szedjük.

Az újkrumplit héjával együtt 3-4 percig főzzük, leszűrjük a vizet róla, és hagyjuk megszáradni. Majd a forró olajban azt is ki-

sütjük, szintén papírra szedjük, pihentetjük pár percet. Még langyosan összeforgatjuk a durvára vágott petrezselyemzölddel.

Elkészítjük a salsát: az apróra vágott lilahagymát olívaolajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a chilit, sót, borsot és a paradicsomot. Tíz percig forraljuk, hagyjuk kihűlni.

## Szoros kalács fahéjas vajjal, eperrel



### Hozzávalók:

- 500 g liszt
- 155 ml tej
- 100 ml ribizlibor
- 50 g puha vaj
- 75 g cukor
- 1 db tojás
- 15 g friss élesztő
- 1 csipet só
- 30 g kakaó

### A kenéshez:

- 1 db tojás
- 1 ek víz

### A fahéjas vajhoz:

- 50 g vaj
- 1 kk őrlt fahéj
- 1 kk barna cukor

### A tetejére:

- eper

A szobahőmérsékletű hozzávalókat keverőtálba rakjuk, és addig dagasztjuk, amíg sima, fényes felületű tésztát kapunk. Letakarjuk, kb. 40 perc alatt duplájára kelesztjük. Ha kész, kiborítjuk a nyújtódeszkára, és kihúzkodjuk a széleit. Kés segítségével három vagy négy egyenlő részre osztjuk (attól függően, hogy hogyan szeretnénk majd fonnit), majd gömbölyítjük. Újra letakarva kb. 20 percig ismét kelesztjük. A gombócainkat kikapítjuk, majd felülről lefelé szorosan feltekerjük, és kötélvastagságú hengert sodrunk belőlük, a végüknél összefogjuk, és kezdődhet a fonás!

A megfont kalácsot óvatosan átrakjuk egy sütőpapírral bélelt tepsi-re. Megkenjük a vízzel elkevert tojás felével, és ismét hagyjuk állni 20 percet. Eközben a sütőt előmelegítjük 170 °C-ra, és mielőtt betennénk a kalácsot, még egyszer átkenjük a tetejét. 40 perc alatt aranybarnára sütjük.

AZ ALAPANYAGOKAT MI ITT SZEREZTÜK BE  
Csirke és füstölt csirke: [www.remenyfarm.hu](http://www.remenyfarm.hu)  
Ribizlibor: [www.lajoskiralymanufaktura.hu](http://www.lajoskiralymanufaktura.hu)