

Holland zöldségpüré párolt hússal

Téli melegítő étel hagyományos párolt hússal tálalva

4 adag Előkészítési idő: 20 perc Főzési idő: 30 perc

- 1 kg burgonya
- 500 g sárgarépa
- 500 g vöröshagyma
- ¼ liter erőleves (vagy ugyanennyi víz és egy leveskocka)
- 1-2 evőkanál vaj vagy margarin (ízlés szerint)
- ½ teáskanál bors és só (ízlés szerint)

- 1 A burgonyát meghámozzuk, negyedekre vágjuk és megmossuk.
- 2 A sárgarépák tetejét levágjuk. Külsőjüket lekaparjuk vagy hámozókéssel lehántjuk. A répát apró (kb. 2-3 cm-es) darabokra vágjuk.
- 3 A vöröshagymát meghámozzuk és nagyobb darabokra vágjuk.
- 4 A burgonyát, a sárgarépát és a vöröshagymát az erőlevessel együtt nagyméretű lábasba tesszük, és felforraljuk. Kb. 20 percig főzzük.
- 5 Amikor a burgonya megpuhult, leöntjük a főzővizet és félretesszük.
- 6 Burgonyanyomóval összenyomjuk a sárgarépát, a burgonyát és a hagymát, és alaposan összekeverjük.
- 7 Ízlés szerint belekeverjük a vajat, illetve a margarint, valamint ha szükséges, egy kevés tejet vagy főzővizet, hogy a püré kellemesen krémes állagú legyen. Átmelegítjük és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

Amire
szükség
van



2 literes edény fedővel



Párolt hús

4 adag Előkészítési idő: 30 perc Főzési idő: 3½ óra

- 500 g főzni való vagy 600-750 g zsírosabb, párolni való marhahús
- só és bors ízlés szerint
- 2-6 evőkanál vaj (vagy margarin)
- 200 ml víz
- 1 leveskocka (¼ liter erőlevessel)
- 3 evőkanál ecet
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 3 babérlevél
- 2 gerezd fokhagyma

- 1 A húst bedörzsöljük sóval és borssal. Meghámozzuk és felaprítjuk a vöröshagymát.
- 2 A vajat nagyméretű lábasban/vaslábasban felforrósítjuk.
- 3 A hús egy részét vaslábasban ERŐS TŰZÖN barnára pirítjuk (akkora darab legyen, amelyik könnyen elfér az edényben). A húst megfordítjuk, a másik oldalát is megpirítjuk, majd tányérra tesszük. A többi húst hasonlóképpen megpirítjük (ha szükséges, adjunk hozzá még vajat), és ezt is tányérra rakjuk.
- 4 A visszamaradt zsiradékban halvány barnára pároljuk a vöröshagymát. Hozzáadjuk a vizet, az erőleveskockát, az ecetet, a babérlevelet meg a fokhagymagerezdeket, és felforraljuk.
- 5 A húsdarabokat az erőlevessel adjuk és felforraljuk. Lefedve, GYENGE tűzön főzzük. A hús körülbelül három óra alatt puhul meg.
- 6 Időnként ellenőrizzük, hogy elég folyadék van-e a lábasban (pótoljuk a vizet, ha a felső húsdarabok több mint a felét nem lepi folyadék). A főzési idő felénél fordítsuk meg a húsdarabokat.
- 7 A zöldségpürével tálaljuk.

Amire
szükség
van



4 literes fazék
fedővel



8 literes holland
sütő fedővel

vagy