

## OROSZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS

### MINI BLINI 3 ÍZBEN

#### A tésztához:

Liszt	0,5 kg
Tej	1 l
Vaj	0,1 kg
Élesztő	0,05 kg
Tojás	3 db
Só	0,05 kg
Cukor	0,02 kg
Olaj (Sütéshez)	



Pácolt Hering	30 dkg
Füstölt Lazac	20 dkg
Lazac Kaviár	15 dkg
Vöröshagyma	1 db
Lilahagyma	1 db
Tejföl	2 dl
Fekete Olajbogyó	5 dkg
Zöld Olajbogyó	5 dkg
Friss Kapor	1 csomag
Citrom	3 db
Kígyó Uborka	1 db

**Előadó:**  
**JENEI TAMÁS**

a TV Paprika  
szakácsa

Kevés langyos tejben habverővel csomómentesre keverem az élesztőt, a lisztet és a kristálycukrot. Meleg helyen megkelesztem. Mikor a térfogata a többszörösére nőtt, hozzáadom a maradék tejet, tojást, sót, olvasztott vajat és lisztet. Letakarva megkelesztem, majd habverővel kikeverem belőle a levegőt. Közepesen forró serpenyőben kb. 1 cm vastag bliniket sütök. Kör alakú kiszúróval falatnyi tészta korongokat szaggatok belőle. Heringgel, lazaccal, kaviárral díszítem.

### SZIBÉRIAI HÚSOS PELMENYI

#### A tésztához:

Liszt	15 dkg
Tojás	1 db
Tejföl	1 ek
Só	



#### A tálaláshoz:

Tejföl	4 dl
Vaj	4 dkg
Petrezselyem	1 csomag
Écet	

#### A töltelékhez:

Darált sertéscomb	25 dkg
Darált marha comb	25 dkg
Vaj	3 dkg
Vöröshagyma	1 fej
Petrezselyem	1 csomag
Só, őrölt fekete bors	

#### A kenéshez:

Tojás	1 db
-------	------

A hozzávalókból tésztát készítek, és pihentetem lefedve 1 órán át. A vöröshagymát finomra aprítom, és vajon gyengédén lepirítom. A tölték hozzávalóit a kihűlt hagymával és aprított petrezselyemmel együtt összedolgozom. A tésztát lisztezett asztalon vékonyra nyújtom, és kör alakúra kiszúrom. A kör egyik oldalát vékonyan lekenem a felvert tojással, és kb. 1-1,5 dkg töltelék teszek a közepére. A tésztát félbehajtom, széléit összeillesztem. Az így kapott derelye két végét összenyomom. Forrásban lévő sós, szegfűszeggel és húsvesszel ízesített vízben kifőzöm. A vízből a felolvasztott vajba teszem, átforgatom, és aprított petrezselyemmel ízesítem. Tejfölt és ecetet kínálok hozzá.

### BORSZCS

Vöröshagyma	0,2 kg
Cékla	0,4 kg
Lilakáposzta	0,3 kg
Sárgarépa	0,1 kg
Zeller	0,1 kg
Só, bors	
Fokhagyma	0,05 kg



Burgonya	0,2 kg
Friss kapor	1 csomag
Écet	0,3 dl
Alaplé	8 dl
Tejföl	2 dl
Olaj	0,7 dl
Paradicsomlé	1 dl

A fokhagymát pépesre zúrom. A tisztított zöldségeket vastag julienne-re vágom. Felhevített serpenyőben lepirítom a céklát, majd a vegyes zöldséget. Lábosban kevés olajat hevíték, amin a felapított hagymát megfonnyaszom. Hozzáadom a fokhagymát, majd felöntöm az alaplével. Beleteszem a lepirított zöldségeket: a káposztát, burgonyát, ecetet, paradicsomot, őrölt borsot. Felforralom lassú tűzön, addig főzöm, amíg a zöldségek megpuhulnak. A végén hozzáadom a vágott kaporot. Tejfölt és rozskenyeret kínálok hozzá.

Tel.: 345-0779  
Fax: 345-0777  
e-mail: fc@culinaris.hu  
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2007. SZEPTEMBER 25.

## KULIBJÁKÁ

Hajdina	5 dkg
Friss paraj	20 dkg
Vaj	3 dkg
Lazacfilé	20 dkg
Szt. Péter halfilé	20 dkg
Főtt kemény tojás	4 db
Fekete olajbogyó	8 dkg
Vajas tészta	40 dkg
Egész tojás a kenéshez	1 db
Liszt a nyújtáshoz	10 dkg



**A mártáshoz:**

Vaj	1 dkg
Liszt	1 dkg
Tej	2 dl
Tejszín	0,5 dl
Friss paraj	10 dkg
Só, bors	
Fokhagyma	0,5 dkg

A hajdinát szárazon megpirítom, majd bő, sós vízben leforrázom. A lecsepegtetett hajdinát borssal és vajjal elkeverem. A kemény tojás és az olajbogyót kis kockákra vágom. A lazacot vékony szeletekre vágom. A tortaformát vajjal kikenem. A vajas tésztát lisztezett asztalon 3 mm vastagra kinyújtom és kibélelem a tortaformát. Legalulra teszem a tojássárgájával eldolgozott hajdinát. Egyenletes rétegben ráteszem a halat, sózom, borsozom. A következő réteg a formázott, kinyomkodott paraj, kevés sóval, borssal elegyítve. Az egészet tenyérrrel finoman lelapogatom azért, hogy tálalásnál ne essen szét. Végül ráteszem az olajbogyót, és a főtt tojást. Az utolsó réteg a szeletelt lazac, amit sózok, borsozok. A tetejét befedem a maradék vajastésztával. Ezután megkenem felvert tojással. Derelyevágóval 1 cm vastag csíkokat vágok a maradék tésztából, és rácsalakú dísz készítek belőle a tetejére, megkenem ezt is tojással.

Előmelegített sütőben 160 °C-on 30 percig sütöm, majd 5 percig pihentetem. Vajból, lisztből világos rántást készítek, amit kevés zúzott fokhagymával ízesítek. Forró tejjel felengedem, sóval, őrölt borssal ízesítem, majd alaposan kiforralom állandó keverés mellett. Hozzáadom a friss parajleveleket, átforgatom és turmixolom. Tejszínnel dúsítom, és egy gondolatnyi cukrot adok hozzá. A tortát felszelelem és parajmártással tálalom.

**Előadó:**  
**JENEI TAMÁS**

a TV Paprika  
szakácsa

## SZIRNYIKI

Zsíros tehéntúró	40 dkg
Tojássárgája	3 db
Vanília	
Só	
Porcukor	4 dkg
Citrom	1-2 db
Liszt	5 dkg



A túró szitán áttöröm. A citromok héját lereszelem. A túróhoz adom a hozzávalókat, és egynemű masszává dolgozom. Hűtőben ½ órát pihentetem. Korong alakúra formázom, mindkét oldalát belisztezem, és kevés felhevített olajban pirosra sütöm.

A mártás elkészítése:

A kristálycukrot karamellizálom, majd kevés vízzel és fehérborral felengedem. Miután a cukor felolvadt hideg vajat adok hozzá. Ettől a mártás besűrűsödik. Félbevágott, kimagozott szilvát adok hozzá, egyszer összeforralom. Miután felforrt, kevés brandyvel flambírozom. Tálaláskor porcukorral szórom meg a szirnyikit, citromfűvel vagy mentával díszítem.

## BOROK / VINI:



**Oremus Mandolás Furmint**  
2005 Tokaj



**Ebner Pinot Noir**  
2005 Szigetvár

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.  
Siemens, BSH Kft.  
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)

Tel.: 345-0779  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2007. SZEPTEMBER 25.