

Szilveszteri virsli

Hozzávalók:

- 80 dkg juhbeles virsli
- 2 liter víz
- só

Elkészítése:

A virslit 5 percig 90 fokos vízben melegítjük.

Mustárt és ecetes tormát kínálunk mellé.

Séfünk tippje: A virslit sütőben vagy serpenyőben is elkészíthetjük.

Virslisaláta

Hozzávalók:

- 80 dkg juhbeles virsli
- 20 dkg paradicsom
- 10 dkg lila hagyma
- 10 dkg színes koktélpáradicsom
- 2 dl majonéz
- mustár
- reszelt torma
- só
- őrölt fekete bors

Elkészítése:

A virslit 5 percig 90 fokos vízben melegítjük.

A vízből kiemelve felkarikázzuk, hozzáadjuk a cikkekre darabolt lila hagymát, a félbe vágott koktélpáradicsomokat, a felkockázott paradicsomot, mustárt, tormát és a majonézt.

Ízesítjük, fűszerezzük, az egészet összekeverjük, és hűtőben 3 órát pihentetjük.

Séfünk tippje: A virslisalátába főtt vörös lencsét vagy füstölt sajtot is keverhetünk.

Békési kolbászos szendvics

Hozzávalók:

- 1 db zsúrkenyér
- 18 dkg szeletelt házi jellegű békési szeletelt vastagkolbász
- hónapos retek
- madársaláta
- színes koktélpáradicsom

Elkészítése:

A zsúrkenyeret felszeleteljük.

Ráhelyezzük a házi jellegű Békési szeletelt vastagkolbászt.

Díszítjük madársalátával, hónapos retekkel és koktélpáradicsommal.

Séfünk tippje: A zsúrkenyeret sajtkrémmel, májkrémmel is megkenhetjük.