

Karácsonyi menü Nagy-család

Reggeli:

- zsemlet sütök házilag, vajás-mézes zsemlet reggelizünk
- kakaót iszunk, házi tejből
- a férjem bio gabonakávéból tejeskávét iszik.

Ebéd:

- húskrémes leves: 20 dkg comb, sárgarépa, burgonya, hagyma ízlés szerint ízesítve és megfőzve. Ha a hús már majdnem megfőtt, összemixelni és krémes állagúra sűrítjük.
- Rántott hal, sütőben párolt burgonyával házi készítésű céklával tálalva
- Vaníliás-csokoládés puding

Uzsonna:

- gyümölcs mindig van az asztalon valamint az előre elkészített mézes puszedli.
76 dkg liszt, 34 dkg porcukor, 2 púpos mokkáskanál szóda bikarbóna, 1 egész zacskó mézeskalács fűszerkeverék, 5 dkg margarin, 4 egész tojás, 4 ek melegített méz. Ezeket jól összedolgozzuk és pihentetjük.

3 mm vastagságúra kinyújtva szaggatni és kizsírított, kilisztezett tepsibe sütni. Nem szabad túl közel rakni, mert megnől.

Cukormáz: sütés után kell rátenni 1 tojás fehérje keményre felferve 12-15 dkg porcukorral nagyon sokáig verni géppel is, nem gőz fölött.

Igen elálló, már most elkészítettünk egy adagot. Kislányunk most például puzzleként játszott vele:



Vacsora:

- Kaszinótojásos francia saláta, pirított kenyérrel.
- Tea, saját szedésű és szárítású csipkebogyóból és házi mézzel.