



A klasszikus ebédsorrend szerint előétel után levest, főételt, majd desszertet eszünk – ám ez nem azt jelenti, hogy édes ízeket csakis a legutolsó fogásba lehet becsempészni. A kínai konyha (legalábbis annak az európai mutációja) rengeteg ilyenrel operál, de nem kell ilyen messze menni, hogy finom fogásokat találjunk.

Annál is inkább, hogy túlzottan édes húsos ételeket a székely gyomor nem annyira szereti, valahogy ez a kettő nem talál számunkra. Ha viszont szárnyahúst használunk és egy kis gyümölcsöt és bort is behozunk a buliba, egy különleges – ugyanakkor nem túl nehezen elkészíthető – fogást kapunk.

Pulykamell rolád mandulás körtével

Hozzávalók 4 személyre: 4 vékony szelet pulykamell-filé, ételízesítő, 1 mogorónyi friss gyömbér, 4 kelkáposztalevél, 4 db közepes körte, 1 ek. citromlé, 4 szelet sonka, 4 szelet sajt, Kunsági Éden olaj, 5 dkg szeletelt, pirított mandula, 3 ek. méz, 1 ek. étkezési keményítő, 1 dl félédes fehérbor.



Elkészítése: a pulykamell-filéket fólia alatt, húsverő kalapács segítségével megütögetjük. A

hússzeleteket megszórjuk ételízesítővel, és friss gyömbért reszelünk rá. A kelkáposztaleveleket forró vízben két-három percig főzzük. A körtét meghámozzuk, magházát kivágjuk, a húsát gerezderekre vágjuk és megcsepegtetjük citromlével. Mindegyik szelet hússra egy-egy kelkáposztalevelet, sonka- ill. sajtszeletet fektetünk, majd feltekerjük, és fogvájóval összetűzzük.

A margarint felforrósítjuk, a hústekercseket körbe sütjük benne. Kevés vízzel (esetleg húslével) felöntjük, és készre pároljuk. A kész roládokat félretesszük, melegen tartjuk. A visszamaradt zsiradékban megfuttatjuk a körteszeleteket és a pirított mandulát, meglocsoljuk a mézzel, és pár percig együtt pároljuk.



A keményítővel elkeverjük a bort, ráöntjük a mandulás körtére, és készre forraljuk. Tálaláskor a pulyka-roládokat a párolt körtével, a boros szósszal és burgonyapürével körítve adjuk az asztalra.

Jó tudni: igazi ünnepi falat, bár nem olyan könnyű elkészíteni, de nagyon ízletes főételt kapunk. A pulykamell helyett csirke is jó bele, de a gyümölcs sem kötött, ha jobban szeretjük az almát, bátran használjuk azt.

Pároljuk fedő alatt a húst, vagy tekerjük alufóliába, ha kemencében, vagy lerben sütjük, így nem szárad ki, és az ízek és szaftok is megmaradnak.

