



Megéheztél. De úgy igazán, nagyon. Amikor azt mondják, hogy „megennék egy lovat is”. Lovat azért nem fogunk sütni az uh.ro konyha rovatában, de egy olyan receptet halásztunk elő, aminek már a hallatán is óriási terület-terület asztalkámat képzelünk el, ahol mesébe illő, hét napon és hét éjszakán át tartó lakoma folyik.

Mindennek lefolytatására egy könnyed, gyümölcsös desszertet ajánlunk, amit úgy lehet kettésével bepuszilni, mintha nem is lett volna. Készítsétek a hasakat!

Kemencében sült borsos oldalas

Hozzávalók: 1 db. egész oldalas rész, Kunsági Éden olaj, durvára tört bors, só



Elkészítés: az oldalast bekenjük a Kunsági éden olajjal, megszórjuk sóval, majd vastagon beleforgatjuk a tört borsba. Tepsibe helyezzük, és kemencében, 160-180 fokon ropogósra sütjük.

Jó tudni: kemény étel, markánsan fűszeres és zsíros. Igazán pikáns a sok bors és esetlegesen más fűszerek miatt. Nemcsak finom, de mutatós étel is, igazi királyi fogás. Egy-másfél óra alatt készül el, süssük jól kihevített kemencében vagy sütőben, de vigyázzunk, ha nagyon pirul, csökkentjük a hőfokot, hogy tudjon jól átsülni. Sertés helyett bány- vagy kecskehúsból is készülhet, egy grillparti főfogása lehet.

Süsd ki olajban a szerencséd!

Válassz egy olyan receptet a merkuraruhaz.ro/receptek oldalról, amelyben a hozzávalók között szerepel az étolaj. A kiválasztott étel elkészítése előtt fényképezd le a hozzávalókat úgy, hogy jól látszódjon a Kunsági Éden étolaj a fényképen.

Miután elkészítetted, a kész, feltálatl ételt is fényképezd le a Kunsági Éden étolajjal. Ezt a két fényképet kell beküldened a jatek@kunsagieden.ro email címre, vagy az adataiddal (név, cím, telefonszám) ellátott borítékban bármelyik, az Elan Trio által működtetett Szuper, Merkúr vagy C+C raktáráruházba. A borítékra legyen ráírva: Kunsági Éden nyereményjáték.

Recepted 3 perces ingyen vásárlással, egy évre elegendő Kunsági Éden étolajjal, vagy Blaumann konyhai eszközökkel jutalmazza, ha neked kedvez a szerencse.

Beküldési határidő: **2014. június 15., 24:00.** A játék részletes szabályzatát [ide kattintva](#)

[olvashatod el](#)

Meggyes-mákos palacsinta

Hozzávalók: 0.25 kg. liszt, 0.5 l tej, 2 db tojás, 1 db vaníliacukor, mák, 1 meggykompót, cukor, keményítő, Kunsági éden olaj



Elkészítés: a lisztből, tejből, tojásból, vaníliacukorból és mákból palacsintamasszát kavarunk, kiolajozott serpenyőben szép, vékony palacsintaleveleket sütünk. A meggykompótot egy lábosban felmelegítjük, cukorral ízlés szerint édesítjük, majd a keményítővel krémesre besűrítjük, és ezzel a meggyzósszal megtöltjük a palacsintákat.

Jó tudni: a hagyományos palacsinta különlegesebb változata, a meggy íze remekül passzol a mákkal. Érdemes elfelejteni a lisztes habarást, és keményítőt használni, ugyanis a szósz szebb, fényesebb lesz, és az íze sem változik meg.



Fél óra alatt el lehet készíteni, és meggy helyett más gyümölcsöt is használhatunk, akár mézben párolva, vagy vaníliacukorban pirítva. Kiváló desszert bármilyen ebéd után, vagy akár

vacsorára, tea vagy kávé mellé is.