

Tolbukhin - omlett

Hozzávalók:

200 g sertés szűzérme
150 g vöröshagyma
15 g frissen őrölt bors
100 g friss gomba
70 g paradicsom
fehér bor
fekete bors
petrezselyem
só
3 tojás
tej
2 dl víz
20 g vaj
szezónális zöldség
100 g krumplipüré
étolaj

Elkészítés:

A húst 1,5 cm vastagságú szeletekre vágjuk, majd előmelegített olajon addig sütjük, amíg aranyszínű lesz. Majd hozzáadjuk a hagymát, a borsot, a gombát, paradicsomot, és az aroma miatt a fehér bort, ezután a serpenyőben állni hagyjuk. Három tojásból és tejből omlettet készítünk. Amint kész van az omlett, hozzáadjuk az előre elkészített húshoz, feltekerjük, és kb. 3 cm-es darabokra szeljük. Amíg ez a tekercs készül, előkészítünk 2 dl vizet, amihez 20 g vaját és szezónális zöldséget adunk. Az elkészült omlettet a főtt zöldséggel és a krumplipürével melegen tálaljuk.

A kommunista uralom idején Dobrics városát Tolbukhinra keresztelték át, Fyodor Tolbukhin, szovjet tábornok után. 1990. szeptember 19-én, egy elnöki rendeletben a város visszakapta a régi nevét. A legtöbb ember emlékezetében a kommunista rezsimhez jólét, gazdagság, és egy nyugodt élet képe társul. Amikor ezekről az időkről nosztalgiazunk, azt reméljük, hogy mindannyian megtaláljuk mindazt a jót, szépet, sikert, és biztonságot, amit elképzeltünk magunknak.

Tejes csábítás

Hozzávalók:

150 g ementáli sajt
150 g sajt
3 tojás
50 g liszt
50 g dió
5 g fokhagyma
100 g zsemlemorzsa
20 g szezám-mag
50 g fejes saláta
100 g paradicsom
2 g só
1 g fekete bors

Elkészítés:

A gombát megmossuk és előmelegített olajban megsütjük (csak a szárát távolítjuk el, a gombafejeket egészben sütjük) Egy tálba előkészítjük a tejtermékeket, vagyis a kétféle sajtot, valamint a tojásokat, a lisztet, diót és a fokhagymát. Ezeket addig gyúrjuk, amíg nyúlós tésztát kapunk, amiből kis labdákat formálunk (dió nagyságú 30-40 g). A labdákat lisztbe, tojásba és szezám-magos zsemlemorzsa-ba forgatjuk, majd forró olajban 2-3 perc alatt kisütjük. Az olajat papíron leitatjuk. Tálaláskor salátával és paradicsommal díszítjük.