**Néhány recept**

MAJONÉZES CSIRKESALÁTA - ROSTONICS ZSUZSA RECEPTJE (BEVÁLT!)

40 dkg főtt csirkemell

4 dl majonéz

1 nagy zeller

2 nagy alma

5 dkg ecetes torma

A meghámozott almát és zellert lereszeljük, a főtt csirkemellet felkockázzuk és az ecetes tormával együtt lazán a majonézhez keverjük.

Jól behűtjük, és pirított kenyérrel kínáljuk.

Gyors, egyszerű, könnyű és finom étel.

TÁRKONYOS KRUMPLILEVES

A receptet Csillától, unokaöcsém feleségétől tanultam, aki Székelyudvarhely mellett Oroszhegy nevű falucskában született és az erdélyi étkek, ízek kitűnő tudója. A recept jó példa arra, hogy nagyon kevés, egyszerű alapanyagból milyen remek dolgokat lehet főzni.

Egy kis olajban meg kell pár karika kolbászt pirítani. (Ha nincs az se baj, de ha van valamilyen húsféle benne, úgy ízletesebb és laktatósabb.) 5-6 db közepes krumplit kockára kell vágni, 3-4 szál sárgarépát szintén kockára vagy csíkokra, ezt rátenni a sült kolbászra és felönteni vízzel. Ez a krumpli meg répa mennyiség kb. három liter vízhez elegendő. Amikor  a víz felforrt, bele kell tenni a tárkonyt -az üvegből 2-3 csipetnyit kiveszel, és apróra vágod, pici sót teszel a levesbe. Először  kevés sót kell tenni, mert a tárkony is sós, közben megkóstolod, és ha még kell, teszel hozzá sót. Egy pici ecetet és csipet cukrot is tegyél bele. Amikor kész a leves, eresztékkel behabarod.  
Ereszték: egy tojás sárgáját és egy kanál lisztet tejjel kell elkeverni csomómentesre, majd kissé hígra felhígítani. (Szintén tejjel). Én le szoktam szűrni egy tálba és úgy öntöm a levesbe. Fontos, hogy amikor öntöd a levesbe az eresztéket, a levest vedd le a tűzhelyről, mert ha nem, az ereszték kissé csomós lesz, és akkor kis lisztcsomócskák úszkálnak a levesben. Az íze így se rossz, csak nem olyan szép látvány. Miután az eresztéket beleteszed, visszateszed a tűzhelyre,  és újra forrásig főzöd.

A tárkony lehet friss tárkonylevél a kertből, vagy a konyhaablakban tartott virágcserépből, vagy sóval eltett, hűtőszekrényben tartott összevagdalt tárkonylevél is, de lehet szárított tárkonylevelet is használni. A szárítottnak kevésbé karakteres az íze.

**Medvehagymás vajas túró (Major Judit kitűnő receptje, tőle tanultam)**

Hozzávalók*:*  
250 gramm vaj,250 gramm tehéntúró, egy nagy tejföl,  
só, fokhagyma  
20 gramm medvehagyma levél

Vegyünk egy csomag  vajat és tegyük egy mély tálba. Legkönnyebben szobahőmérsékletű, puha vajjal dolgozhatunk, ezért várjunk vele, amíg keverhető nem lesz. Ízlés szerint sózzuk és adjuk hozzá a péppé zúzott fokhagymát. Egy villával nyomkodjuk szét és alaposan keverjük össze a vajat. Adjuk hozzá a túrót, tejfölt, enyhén sózzuk és adjuk hozzá az apróra vágott medvehagyma-levélkéket, majd villával vagy kézi mixerrel pürésítsük. Tegyük a hűtőbe, amíg kissé meg nem dermed. Nem csak a frissen sült kenyérhez isteni, jól illik grillezett húsokhoz és frissensültekhez is.

Mint tapasztaltátok, a tavaszi erdei túrákon rendszeresen szedünk medvehagymát. Akik még nem vettek részt medvehagyma-túrán, azoknak érdekes a következő néhány sor. Április végén- május elején a Mecsekben, Bakonyban ritkás tölgyesekben található. Jellegzetes fokhagymaillatát messziről meg lehet ismerni. A növény a formája alapján a gyöngyvirággal lenne összetéveszthető, ami súlyosan mérgező, de az illata alapján kizárható a tévedés. Virágzás előtt szedhető, kitűnő vitaminforrás. A legutóbbi tavaszi bakonyi túrán készült képekből mellékelek. Medvehagyma-erdő Bakonybél határában.