

## 2. MENÜ

### - HAGYOMÁNYOS KARÁCSONY, DE KÖNNYÍTVE

#### MENÜ

**Előétel:** Halászlé gyorsított módszerrel

**Főétel:** Töltött káposzta (light verzió)

**Köret:** Héjában sült burgonya

**Desszert:** Mákos guba vaníliasodóval (cukormentes verzió)

#### Recept - Gyorsított halászlé (30 perc alatt!)

##### Hozzávalók:

halcsomag (ponty + harcsa), gyors halászlé kocka vagy alaplé, hagyma, paprika, piros paprika, só, bors ízlés szerint.

##### Elkészítés:

- Hagymát dinszteld, tedd rá a piros paprikát és só, borsot.
- Öntsd fel alaplével vagy vízzel és tedd mellé a kockát.
- Add hozzá a halfilét (kb. 10-12 perc alatt kész).
- Kevesebb macera, mégis tradicionális.



## Recept - Light töltött káposzta

### Könnyített verzió hozzávalói:

- sovány darált hús
- hagyma
- só, bors, pirospaprika
- kevesebb rizs
- sok-sok savanyú káposzta esetleg reszelt édeskáposztával keverve
- füstölt hús helyett pulykakolbász vagy grillkolbász karikákra vágva

**Elkészítés:** Úgy készül, mint a hagyományos. Lepírítod a darált húst, majd készítesz egy pörkölt alapot hagymából és fűszerekből, amit felöntesz annyi vízzel, hogy ellepje, majd jöhet hozzá a káposzta és füstölt hús helyettesítő.

### Desszert - Mákos guba vaníliasodóval

Ha nem fér bele a készítés, akkor vedd meg! Számos cukrászda árul kész gubát és sodót.

**FŐZÉST NEM VÁLLALUNK, DE A MOSÁSBAN ÉS VASALÁSBAN SZÁMÍTHATSZ RÁNK!**

**WE WASH YOU A MERRY CHRISTMAS!**



**Cím:**1089 Budapest, Bíró Lajos u. 64

**Tel:**+36 70 6238716

**Weboldal:** [www.dsfresh.hu](http://www.dsfresh.hu)

