



Házfok Étterem és Szálloda  
Berekvermes, Erdő sor 1-3.  
<http://www.hazfok.hu>

## Ünnepi menü a Házfok Étteremben

### A menü

- [Francia sajtleves](#)
- [Ananászos csirekcomb](#)
- [Túrópalacsinta őszibarackkal](#)
- [Tokaji Furmint](#)

### Francia sajtleves

Hozzávalók:

reszelt trappista 12 dkg  
vaj 4dkg  
liszt 5 dkg  
húsleves 1,2 l  
fehérbor 1 dl  
tejföl 2 dl  
tojássárgája 1db  
fokhagyma 1 gerezd  
ementáli sajt 10 dkg  
és ízlés szerint őrölt fekete bors,  
szerecsendió, só

A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, állandó kevergetés közben hozzáöntjük a húslevest. Amikor felforrt, beleöntjük a bort. Zúzott fokhagymával, borssal, szerecsendióval fűszerezzük, majd belekeverjük a reszelt sajtot. Addig forraljuk, amíg a sajt megolvad, majd levesszük a tűzről, és beleöntjük a tejfőllel összekevert tojássárgáját. Forrón tálaljuk. Betétként kis kockákra vágott sajtot teszünk bele.



## Ananászos csirkecomb

Hozzávalók:

Csirkecomb 4 egész  
Ananászbefőtt 6 karika  
Befőttlé 1 dl  
Tejszín 2 dl  
Vaj 5 dkg  
húsos paradicsompaprika 2db  
citromlé 1 teáskanál  
petrezselyemzöld 1 csokor  
őrölt fehér bors 2 mokkáskanál,  
és ízlés szerint só.

A forgónál kettévágott csirkecombokat bedörzsöljük sóval, borssal, alufóliába csomagolva sütőben megsütjük, majd a fóliából kibontva pirosra pirítjuk. Közben elkészítjük az ananászugut. A kis kockákra vágott ananászbefőttet és paradicsompaprikát vajon enyhén megpirítjuk. Sóval, borssal ízesítjük, majd hozzáöntjük a befőttlét és tejszínt. Sűrűre forraljuk és meghintjük a finomra vágott petrezselyemzölddel. Ízesítjük citromlével, hogy kellemes savanykás ízu legyen. Tálaláskor a



sült csirkecombokat a meleg tálra tesszük, és köré öntjük az ananászos ragut. Sült krumplival, vagy párolt rizzzel körítjük.

---

## Túrópalacsinta őszibarackkal

Hozzávalók  
túró, őszibarack, lisz, tojás

Az étel főszakácsunk védett étele, ezért receptjét nem közölhetjük. Megértésüket köszönjük!



## Tokaji Furmint

---

Kései szüretelésű édes furmint bor 9-11C fok hőmérsékleten kínáljuk



Jó étvágyat!

Krakovai Emil  
főszakács