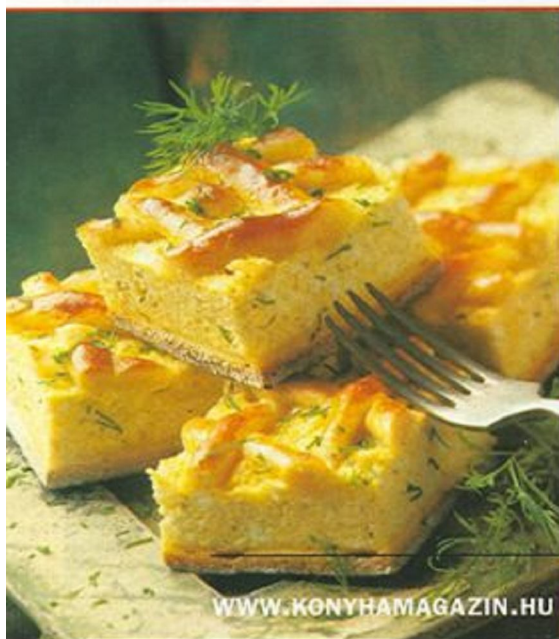


## Kapros, túrós lepény

Az élesztőt a cukorral édesített tejben felfuttatjuk. A liszttel, a vajjal, a tojással és egy csipetnyi sóval összedolgozzuk, majd egy tiszta konyharuhával letakarva megkelesztjük. A töltelékhez a tojások sárgáját a vaníliás cukorral habosra keverjük.

Az áttört túrót, a tejfölt, a búzadarát és a finomra vágott kaprot beledolgozzuk. Egy csipet sóval izesítjük, és a tojások kemény habbá vert fehérjéjét beleforgatjuk. A tészta kétharmadát liszttel behintett deszkán akkorára nyújtjuk, hogy egy közepes tepsi oldalát is befedje. A kivajazott tepsibe terítjük, és a töltelékkel belesimítjuk. A maradék tésztából vékony csíkokat sodrunk, és a töltelék tetejét berácsozzuk vele.

Tojássárgájával megkenjük, majd 200 °C-os sütőben (légkeverésben 180 °C) szép aransárgára sütjük.



### Hozzávalók

• a tésztához: 2 dkg élesztő • 1 kiskanál cukor • 1,5 dl tej • 25 dkg liszt • 12 dkg vaj • 1 tojás • só • a töltelékhez: 8 tojás • 1 tasak vaníliás cukor • 40 dkg túró • 8 dl tejföl • 6 dkg búzadara • 2 csokor kapor

Elkészítési idő: 1 óra  
+ a tészta kelesztése  
Egy szelet: 1221kJ/292 kcal

Kockákra vágva, dobozba sorakoztatva kirándulásra, piknikre is érdemes magunkkal vinni.

**magyar  
konyha**

WWW.KONYHAMAGAZIN.HU

## Zöld, szürke,

■ ALKONYI LÁSZLÓ [eletstilus@hetivalas](mailto:eletstilus@hetivalas.hu)

### Pannonhalmi Apátsági Pincészet, rajnai r

A jó öreg kapros, túrós lepény szíves siker: legyen uzsonna vagy délutáni teapartó. Ahogy azt kóstolója várja tőle. Istenben a kapor olyan tökéletes fűszert, hogy az édesség kérdése másodlagos.

Ennek a kapros „történetnek” a nő bája: egy kicsit véletlenszerű. Mint amikor a kertben járva a szőlőportövekről lecsipent egy-egy szőlőmagot, hogy elrágcsálja bóklászás közben. Aztán azon veszi észre magát, hogy a szőlő bájja uralja a száját és az orrát. Olyanai rizling, amit szépséges savaik kezeteért iszunk, mégis a legtöbbször a kádbb az a finom dízelesség miatt. Az ízét olyan egyénivé, különlegessé teszi. A kapor megjeleníti a zöldességet, úgy visz egy kis szürkés-kék jellel a rizling aromavilágába a dízeles jellel.

S mi van, ha a kettő találkozik? Élénk a rajnai rizling sava, akkor bázhathatunk. Válasszunk ezért egy 2006-os rajnai rizlinget Pannonhalmi Apátsági Pincéből. A petrolos jellemű rusos gyümölcsösség egészsíti ki, hetően többféle borizlést képes kóstolni. Szép bor, remek évjáratból.

## Carlo mosolya

■ KAVEHAZAK.HU

[eletstilus@hetivalasz.hu](mailto:eletstilus@hetivalasz.hu)

Nincs méltatlanabb, mint nyaralás után „visszafokozódni” a nagyvárosi sokaság névtelen szereplőjévé. Ilyenkor századszorra is megfogadja az ember, hogy következő életében provance-i borász vagy erdélyi birkapásztor lesz. Pedig minden nagyra nőtt városnak felfedezhetjük az emberi arcaát. Biztos

de mindenkinek, aki egy kis toszkán napsütésre és déli önfeledtségre vágyik. Carlo, a névadó és folyton jelen lévő pultos túlcserélő vendégszeretete és lelkesedése forradalminak hat az unott felszolgálók városában. Carlo már toszkán földön kávékészítésből élt, szülőhelyét magyar szerelmét követve hagyta ott. A pultra kirakott tört magyarságú köszönetnyilvánítás hirdeti,

hogy hála pehetett újabb szolgáltatja bővítés alatt vagy a két kis fogyaszthatja elkészített La nem kell csak szendvics, az készült profi szörp minős mosolyunkat lehetünk, Ca