

Recepte : Óvoda Széchenyi Utcai Óvoda

Cvipoň

Hozzávalók:

5 tojássárgája + 1 egész tojás
1 diónyi zsír
6 evőkanál porcukor
2 dkg szalakálé
2 dl tejföl
50 dkg liszt (amennyit felvesz)

A hozzávalókat összegyúrjuk, a tésztát ujjnyi vastagságúra nyújtjuk. Tetszőleges formákat szaggatunk belőle, 170-180 °C-os sütőben sütjük. Teához, kávéhoz fogyasszuk.

Sablés

Ingrédients :

5 jaunes d'œuf + 1 œuf entier
1 noix de beurre
6 cuillères à soupe de sucre en poudre
2 dkg de lait
2 dl de crème
50 dkg de farine

Pétrissez tous les ingrédients, étirez la pâte jusqu'à l'épaisseur d'un doigt. Découpez-la avec la forme de votre choix et faites-les cuire au four à 170-180 °C. Servir avec du thé ou du café.

Cvipoň

20 dkg Mehl
2 Eier
3 dl Milch
2 dl Sodawasser
Prise Salz
Öl

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln, in etwas Entenfett anbraten und mit rotem Pfeffer bestreuen. Dann die gewürfelte Paprika zu den Zwiebeln geben und wenn die Paprika weich ist, die gehackten Tomaten dazugeben (die Tomaten nach Geschmack schälen). Zum Kochen bringen und dann ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz abschmecken.

Geben Sie zum Schluss entweder die verquirlten Eier oder die gewürfelten Würstchen und Bratwürste hinzu!