

„Megéri a koránkelést, ha a Nagybani Piacon szeretnénk vásárolni, mert itt a séf maga válogathatja ki a neki tetsző alapanyagokat, amik mindig egészen frissek. A Budapesti Nagybani Piac valóban európai színvonalú, felveszi a versenyt a bécsi nagybanival” – mondja Rethling György konyhafőnök, aki a következő recept alapanyagait is a pesti Nagybani Piacon szerezte be.



A Nagybaniin jártunk

Lecsó (kicsit másként)

Hozzávalók 4 személyre: 5 dkg mangalicaszalonna, 20 dkg minőségi lecsókolbász, 20 dkg dughagyma, 4 db kápia paprika, 4 db tv paprika, 4 db paradicsom, 10 dkg koktélpaprika, 10 dkg libazsír, 1 db hegyes erős paprika, 0,5 dkg jó minőségű csemege fűszerpaprika

A mangalicaszalonnát kisebb kockákra vágjuk, és lassú tűzön kiolvastjuk. Hozzáadjuk az összevágott hagyma, tv paprika, kápia paprika felét, a fűszerpaprikát, végül a paradicsomot. Sóval és a hegyes erős paprika felével ízesítjük. A kész lecsót turmixoljuk, átszűrjük. A paprikák másik felét forró sütőbe tesszük tíz percre, amikor kész, még melegen lehúzzuk a héját. A koktélpapricát forrásban lévő vízbe tesszük pár másodpercre, majd jeges vízbe rakjuk, és a héját lehúzzuk. A hámozott koktélpapricát és hagymát hetven fokban libazsírban készítjük húsz percig. Tálalás előtt a kolbászkarikákra rápirítunk.



Mindent egy helyen

1239 Budapest, Nagykőrösi út 353., Telefon: +36 1 814 5300 Fax: +36 1 285 5333, www.nagybani.hu