

A Nagybanin jártunk

„Miért jó a Nagybani Piacon vásárolni?
Mert a zöldségek, gyümölcsök a legfrissebb formájukban csak itt lelhetők fel.

A termelőktől egyenesen a piacra szállítják az árut, tehát nem egy hűtőházból vásároljuk meg, ahol adott esetben napokig tárolják azt. És persze az is fontos, hogy Nagybani Piac ár-érték arányban is verhetetlen, mivel nem megy át több kézen az áru” – állítja Rethling György, a Kazinczy utcai Bors GasztroBár tulajdonos-séfje, aki a következő téli leves hozzávalóit is a Nagybanin vásárolta.



Lencseleves sült mangalicakolbással

Hozzávalók: 30 dkg egyszerű nagy magvú zöldlencse (használhatunk, akár puy-i lencsét is, amit nem kell beáztatni!), 12 dkg füstölt mangalicaszalonna, 15 dkg vörös- vagy mogyoróhagyma, 15 dkg sárgarépa, 20 dkg mangalicakolbász, francia magos mustár, tejszín, 12 dkg ecetes gyöngyhagyma

Füstölt mangalicaszalonnát pirítunk, és hozzáadjuk az apróra vágott hagymát. A kétszer beáztatott lencsét hozzáöntjük a második áztatóvízzel együtt. Sózzuk, borsozzuk. Kis kockákra vagy vékony karikákra vágott sárgarépát adunk a leveshez. Fokhagymával is turbózhatjuk. Mikor a lencse kezd megpuhulni, beletesszük a francia magos mustárt és a tejszínt. (Mi 38%-os francia tejszínt használunk.) Jó minőségű fűszerpaprikával adunk neki egy kis plusz ízt és színt. Sült kolbászkarikákkal tálaljuk. Érdekesebbé tehetjük egy kevés ecetes gyöngyhagymával, ami extra roppanós textúrát és pikáns ízt ad a levesnek.



Mindent egy helyen

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