**FARSANGI SZÍNES KENHETŐ FINOMSÁGOK…**

**ZÖLD KRÉM**

25 dkg tehéntúró

1dl Oliva olaj

1 csokor petrezselyem apróra vágva

1 kisebb fej hagyma apróra vágva

1 fokhagyma összezúzva (elhagyható☺)

szárított, aprított metélőhagyma

só

Jó alaposan összekeverjük a hozzávalókat…

* nagyon finom KÁPIA PAPRIKA KARIKÁKKAL…

**FEHÉR KRÉM**

2 Mackó krémsajt (vagy más ízesítetlen tömlős krémsajt)

10 dkg reszelt sajt

10 dkg puha vaj

1 kis pohár tejföl

só

őrölt fehér bors

őrölt szerecsendió

Alaposan összedolgozzuk és már kenhető is….

* ha valaki szereti – nagyon finom rá a karikázott olivabogyó (zöld vagy fekete is ☺)

**PIROS KRÉM**

25 dkg túró

(1 kis pohár tejföl – ha nagyon száraz a túró)

1 kis fej vöröshagyma apróra vágva

őrölt piros paprika

őrölt köménymag

só

Mindenekelőtt a túrót törjük át villával a tálban, s csak utána keverjük hozzá a többit. Fűszerezés ízlés szerint, de mindenből elég csak egy csipetnyi.

* nagyon finom metélőhagymával, vagy medvehagymával megszórva

És a RÁADÁS ☺:

FASÍRTGOLYÓK

Hozzávalók – kb. 16-18 db.

10-15 dkg trappista sajt reszelve

15-20 dkg füstölt császárszalonna (bacon) apróra vágva

1 tojás

2 zsemle

1 gerezd fokhagyma összetörve

1 kis fej vöröshagyma apróra vágva

só, bor, majoránna, őrölt kömény stb.

A hozzávalókat jó alaposan összedolgozom, majd a kész masszából kis fasírtgolyókat formázok, zsemlemorzsában megforgatom, és bő forró olajban mindkét oldalukat aranybarnára megsütöm.

(A forró olajból kiszedve még puha, kihűlve szilárdul tovább….)

Jó étvágyat!

FAM