



A villánykövesdi és villányi Blum Pincében egész évben várjuk azokat az egyéni és csoportos látogatókat, akik a Villány–Siklói Borvidék kiváló boraival és a helyi gasztronómiával szeretnének megismerkedni.

Nálunk mindenki szívesen látott vendég: akár csak egy rövid kóstolóra, akár egy hosszabb, baráti körben eltöltött kikapcsolódásra a villányi vendégházunkban, borozónkban.

A Blum Pince Borozó Vendégházban, családias környezetben, gazdag borválasztékkal, házias magyaros ízekkel várjuk kedves vendégeinket!



**BLUM · PINCE**

[www.blumpince.hu](http://www.blumpince.hu)

## Házi készítésű rétes

A tészta hozzávalóit (liszt, víz, só) hólýagosra keverjük.  
A kész tésztát olajjal megkenjük,  
20 percet pihentetjük  
Pihentetés után a tésztát enyhén lisztezett textíliára tesszük,  
majd kezünkkel bentől kifelé haladva vékonyra kihúzzuk a tésztát.

A tésztára vékonyan olvasztott sertészsírt locsolunk.  
A töltelékét, összetevőinként, egyenletesen elszórjuk a tésztán.  
A tészta szélén a vastag részeket levágjuk,  
majd a textíli segítségével fellekerjük a rétest.  
Sütőlemezre tesszük, a tetejét olvasztott zsírral megkenjük, és megsütjük.

