



GALAGONYA ÉTTEREM

Gasztronómiai élmények az Ökoparkban

Mindenhol ugyanazokkal az ételekkel találkozók? Valami újra és különlegesre vágyók?

A Bükkösi Ökoparkban megtalálja, amit keres!

Ínyenc fogások, kitűnő felszolgálás, és mindez természetes környezetben!

Az Ökopark nemcsak nyugodt, pihentető és természetközeli,
de különleges gasztronómiai élményeket is kínál.

A Galagonya étterem esszenciáját a folyamatosan bővülő repertoár, a gondosan válogatott,
főleg helyi kistermelőktől származó alapanyagok adják.

A vadászidény fő specialitása a **szarvashússal töltött rétes**.

Hozzávalók:

darált szarvas apróhús
zsiradék
tejföl
hagyma
só, bors, fokhagyma
réteslap
tojás



Elkészítés:

A hagymát megtisztítjuk, majd apróra összevágjuk. Kevés zsiradékon üvegesre pirítjuk és hozzáadjuk a darált szarvas apróhúst. Pirítjuk, ízesítjük. Amikor elkészült, félrehúzzuk, és megvárjuk, hogy kihűljön. A réteslapokat előkészítjük a nedves lepedőn, és elszórtan rátesszük a szarvashúst, egy kevés zsiradékot és a tejfölt. Majd a lepedő segítségével feltekerjük, és a kiolajozott tepsibe helyezük. A sütőt előmelegítjük, a rétest lekenjük a tojásos tejföllel, majd behelyezzük a sütőbe és aranybarnára sütjük. Jó étvágyat!



Elérhetőségeink:
+36 73/578-501
+36 30/335-1608
info@okobukkossd.hu

...ez csak természetes!

www.okobukkossd.hu