

Görögdinnye leves

Hozzávalók

1 kg görögdinnye
1 dl vörösbor
5 dkg mazsola
5 dkg cukor
3 cl citromlé
szegfűszeg
fahéj
3 dkg keményítő
2 dkg vaníliás cukor
5 dkg méz

A görögdinnyét jól megmosuk, majd a felénél háromszög vágásokkal körbevágjuk. Félbevesszük. A dinnye húsat fagyaltos kanállal kivájjuk.

Néhány mag nélküli gombócot meghagyunk levesbetétnek, a többit szítán átpasszírozzuk.

A dinnye levét felmelegítjük, kevés mézet, cukrot teszünk bele, vörös bort adunk hozzá.

Ízesítjük citrommal, fahéjjal, szegfűszeggel. Étkezési keményítővel kicsit bekötjük.

Lehűtjük. Betétje a meghagyott mag nélküli dinnye, amit összekockázunk és vörösborban áztatott mazsola lesz.

A dinnye héját jégágyra tesszük, s beletálaljuk a levest.

Pirított fekete kenyérből füstölt sajttal és pirított mandulával megszórt toastot kínálunk hozzá.



Görögdinnyesörbet

Hozzávalók

1 kg görögdinnye
1 dl vörösbor
5 dkg mazsola
5 dkg cukor
3 cl citromlé
szegfűszeg
fahéj
3 dkg keményítő
2 dkg vaníliás cukor
5 dkg méz

A görögdinnye belsejét szedjük ki, tisztítsuk meg a magoktól, majd áttörjük, turmixoljuk és hozzákeverjük a citromlevet meg a cukrot!

Öntsük egy mély tálba, és tegyük hűtőszekrénybe!

Tálalás előtt vegyük ki a hűtőből!



Öntsük a tejszínt a tetejére, és hagyjuk elkeveredni!

Mentával díszítsük!

Görögdinnye receptek Sárgadinnye

Hideg sárgadinnye leves

Hozzávalók

1 db közepes sárgadinnye
2 dl tejszín
50 g méz
2 dl muskotályos bor
10 g friss gyömbér
100 g tejszínhab
20 g pirított mandula
mentalevél
vaníliafagylalt

A dinnye felét 0,5 x 0,5 cm-es nagyságú kockákra vágjuk.

Ha van otthon karalábé vajjónk, akkor azzal apró gömböket vájhatunk a dinnyéből.

A megmaradt dinnyét turmixoljuk le! A tejszínt, a mézet, a muskotályos bort, és a finomra vágott friss gyömbért jól összekeverjük. Ezek után adjuk hozzá a leturmixolt

dinnyét! Porcukor és frissen facsart citromlé hozzáadásával tehetjük még ízletesebbé a pikáns levesünket.

Óvatosan keverjük a leveshez az apró kockára vágott dinnyét vagy a dinyegömböket!

Tálalásig jól lehűtjük. Előhűtött csészében tálaljuk. Tejszínhabrózsával és pirított mandulaszeletekkel díszítsük!



Sárgadinnye krémleves

Hozzávalók

1 kis sárgadinnye
6 evőkanál cukor
1 darab egész fahéj
1 csomag vaníliás cukor
2 dl fehérbor
1 teáskanál citromlé
1 tojás
1 dl tejföl
tejszínhab
3 szelet kétszersült

A dinnyét kettévágjuk, belsejét kanállal kiszedjük, és negyedeljük. Héjából kivágjuk, és a dinnyehúst kis kockákra daraboljuk.

Egy negyed kockára vágott dinnyét félreteszünk. 1 liter vizet felforralunk, és beleadjuk a dinnyekockákat, hozzáadjuk a cukrot, az egész fahéjat, az elmozsolt kétszersültet, és kis lángon puhára pároljuk.

2 dl-t félreteszünk belőle, a többit összeturmixoljuk,



majd beleöntjük a bort, és citromlével ízesítjük. A tojást kikeverjük a tejföllel, kevés félretett meleg levessel, és az átturmixolt leveshez keverjük.

A félretett egészben hagyott dinnyedarabokat is a levesbe tesszük, és hűtőszekrényben 1 órát hűtjük. Tálaláskor citromfű levélkével, tejszínhabbal díszítjük.