

## Használat és receptek

### Sonkás krokett

**Hozzávalók:** 150 g levegőn szárított sonka (legmegfelelőbb a spanyol) egészen vékonyra szeletelve, 170 g átszitált sima liszt, 800 ml meleg, teljes zsírtartalmú tej, 100 g vaj, 50 ml olívaolaj, 30 g apróra vágott hagyma, 1 apróra szeletelt főtt tojás, szerecsendió, só és bors ízés szerint. Felvert tojások és zsemlemorzsa a korettek beforgatására, olívaolaj a sütéshez.

**Keverék készítése:** Melegítse fel a serpenyőben az olívaolajat, olvassza fel a vaját, adja hozzá a hagymát, és süsse 5 percig. Vegye le a lángot minimumra, keverje hozzá a sonkát, és hagyja a hagymával együtt jól egybesülni. Állandó keverés mellett adja hozzá az átszitált lisztet. Ha a liszt felszívódott, tegye mérsékelten feljebb a lángot, és keverje, míg a liszt enyhén megpirul. **Figyelmeztetés:** A liszt és a sonka nem süllhetnek át! Állandó keverés mellett lassan adja hozzá a felmelegített tejet, és forralja fel a keveréket. Ízesítse szerecsendióval, sóval és borssal. Főzze a keveréket kb. 20 percig állandó keverés mellett, a főzés befejezése előtt keverje hozzá a felszeletelt tojást. Ezután kapcsolja le a tűzhelyet, és hagyja a keveréket kb. 30 percig hűlni. **Töltés:** Töltse meg a keverékkel az 1. számú, sima szélű adagolófejjel ellátott zsákot, és tegye kb. 2 órára a hűtőszekrénybe hűlni. **A korettek formázása és sütése:** Vágja le a zsák végét pontosan az adagolófej széle alatt. Készítsen a készlet segítségével kb. 5 cm hosszú koretteket, majd forgassa be őket a felvert tojásokba és a zsemlemorzsaiba. Süsse a koretteket olívaolajban aranybarnára 180 °C-on.

### Hercegnő burgonya

**Hozzávalók:** 400 g héjában főtt tojás, 30 g hűtött vaj, 1 tojássárgája, 10 g sütőpor, 10 g só, 3 g bors, aprított kapor ízés szerint.

**Keverék készítése:** Hámozza meg a kihűlt burgonyákat, és reszelje őket finomra. Reszelje a vaját finomra, majd adja a lereszelt krumplihoz a többi hozzávalóval együtt. Verje fel alaposan a keveréket, ha túl sűrű, adjon hozzá még egy tojássárgáját, ha túl híg, sűrítse kb. egy evőkanál burgonyakeményítő hozzáadásával. **Töltés:** Vágja le a zsák sarkát kb. 7 cm-re. Helyezze a zsák nyílásába a 2. számú, fogazott szélű adagolófejet, és töltse meg a zsákot az elkészített keverékkel. **A hercegnő burgonya formázása és sütése:** Helyezze a sütőpapírral beborított tepsire a hercegnő burgonyákat, és süsse őket 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 percig.