

Μαγειρική



Σπανακοκρόκετες

1,5 φλυτζάνι τσαγιού σπανάκι βρασμένο, ψιλοκομμένο και πολύ καλά στραγγισμένο (τό πατοῦμε για νά βγεί ὄλο τό νερό)
3 κουταλιές τῆς σούπας φυτικό βούτυρο
4 κουταλιές τῆς σούπας ἀλεύρι
1 φλυτζάνι τσαγιού ζεστό γάλα
ἀλάτι, πιπέρι
2 κουταλιές τῆς σούπας ἀμύγδαλα ἀσπρισμένα, ψιλοκομμένα καί καβουρντισμένα
1 κουταλιά τῆς σούπας γοῦστερ σῶς ἀλεύρι
τριμμένο παξιμάδι
λάδι γιά τό τηγάνισμα

Ἐκτέλεση

Σέ μιά κατσαρόλα λειώνουμε τό βούτυρο καί προσθέτουμε τό ἀλεύρι. Ανακατώνουμε συνέχεια τό μείγμα σέ μέτρια φωτιά, ὥσπου νά ξανθύνει. Προσθέτουμε τό γάλα καί χτυποῦμε τή σάλτσα μέ τό σύρμα γιά νά γίνει λεία. Κατεβάζουμε τήν κατσαρόλα ἀπό τή φωτιά καί προσθέτουμε ὅλα τά ὑπόλοιπα ὑλικά. Ἀφήνουμε τό μείγμα νά κρυώσει. Πλάθουμε ἀπό αὐτό στρογγυλά μπαλάκια καί τά βουτᾶμε στό ἀλεύρι καί στό τριμμένο παξιμάδι. Τηγανίζουμε τίς κροκέτες στό καυτό λάδι.

Ζαχαροπλαστική



Μήλα πράσινα

Καθαρίζουμε 10 ξυνόμπλα και μέ τό ειδικό εργαλείο αφαιρούμε τά κουκούτσια. Βάζουμε τά φρούτα σέ μιά πλατιά κατσαρόλα και ρίχνουμε έπάνω σέ κάθε μήλο 1 (μία) κουταλιά τής σούπας ζάχαρη και 1 (μία) κουταλιά τής σούπας λικέρ μέντα. Προσθέτουμε λίγο νερό και τά βράζουμε σέ χαμηλή φωτιά γυρίζοντάς τα από τήν ανάποδη γιά νά πρασινίσουν από όλες τίς πλευρές.

Προσέχουμε νά μήν παραβράσουν. Άν τό σιρόπι εἶναι άραιό, βγάζουμε τά μήλα προσεκτικά, τά τοποθετοῦμε σέ μιά πιατέλα και αφήνουμε τό σιρόπι τους νά βράσει άκόμη λίγο γιά νά δέσει καλύτερα. Περιχύνουμε τά μήλα μέ τό σιρόπι και τοποθετοῦμε στό έπάνω άνοιγμα του κάθε μήλου ένα κερασάκι μαρασκίνο.

Καίτης Μαντζαρίδου