

Piaci kosár:



Frigyes napi vásár ! Február 25.-én ! szeretettel várunk minden látogatót !

Piaci árak : 2018.január.26.		Őstermelők		Kereskedők	
		Min	Max.	Min	Max
<i>Burgonya</i>	kg	120,	150,	110	120,140,
Fokhagyma	kg 100/db	1000,	1600	1500	1600 ,
Vöröshagyma	kg 150/cs	120	160	140	lila250/kg,160,
Sárgarépa	/kg		200	200	250
Fehérrépa	db, kg	300-700		500	600
Zeller	db		400/dl	250/dl	300/db,450/db
Karfiol	kg	450/kg	600/kg	450/kg	480/kg
Karalábé	kg	150	250	200	250
Kelkáposzta	kg		350	250	300
Fejes káposzta	kg		250	198	250
Vöröskáposzta	kg		350	300	350
Csem.kukorica	db				
Saláta	db			180	200
Zbab	kg				
Dinnye	kg				
Paradicsom	kg		700	750	800,
Retek	cs	250/kg fehér	300/d	piros	250db/fehérjégs
Uborka (kígyó)	/db/kg	,			850/kg,
Cukini	kg				850,
Padlizsán	kg				850
Póréhagyma	db			250/dl	
Tök	/sütő/ kg				
Tv .paprika	db, kg		150/dl	200/dl	1250/kg
He. paprika	db	80/db	120/dl	120/dl	150/db,
Sóska Spenót,	kg			500/kg	
Cékla	kg	170,			250/kg
Z zöld ,Kapor	cs /kapor:		100	,80,	100/cs
<i>Szezonális gyümölcsök</i>					
Szőlő	kg				1300
Naspolya	kg				
Kiwi	kg			80/db	800/kg
Szilva,ringló	kg				650
<i>Feldolgozott termékek</i>					
Savanyú káposzta	kg	380			380
Vegyes vágott ,Cékla	kg	450		680	
Kovászos uborka és almapaprika	kg	600		650	680
<i>Egyéb termékek</i>					
Mák	kg		1800	1200	1500
Dió	kg	2000	2500	2000	2500
Őrölt paprika	kg		3000		
Körte	kg			500	650,
Termesztett gomba	kg csiperke			700	laska:900,
Erdei gomba	:késői laskagomba,őzláb,csiperke,	500/kg			
<i>Déli gyümölcsök</i>					
Banán	kg			450	550, 600,
Narancs	kg			350	400
Alma	kg	250	280,	150	300,350,
Citrom	kg			850	900,
<i>Tej termékek</i>					
Házi tej	liter	140			
Házi túró	kg	900	1000		
Házi tejföl	kg	400			
Sajtok	kg	1800	2000		
Toiás	db	50			50.

Fakanál: receptek.



Szalonnás roston sült gomba

Hozzávalók:

15 dkg. szalonna,
16 db gombafej,
1 evőkanál liszt
2 evőkanál olaj,
5 dkg vaj,
frissen őrölt feketebors, só
Piros Arany krém,

A szalonnát négy szeletbe vágjuk ,és megpirítjuk .A megtisztított és gondosan megmosott gomba fejeket megsózzuk,a liszt meg az olaj keverékében megmártjuk, roston megsütjük . A sült gombafejekbe borssal, Piros Arannyal ízesített vaját töltünk, és sült szalonnával tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!