

Csordás Tibor

A konyhában akár éhen is halhatna...

A Fiesta együttes énekese, Csordás Tibor nemrégiben elmesélte, valójában mit is tud produkálni a konyhában. Mivel nagyon kevés ideje jut a főzésre, nagy szerencsének tartja, hogy általában barátnője főz rá. Ha rajta múlna, lehet, hogy éhen halna a hűtő előtt.

Az énekes fiatalember igazi haspók, imád enni. Kedvencei gyakorlatilag nincsenek, mindent megeszik, amit elé raknak. Ennek ellenére a tojásos nokedli fejes salátával áll legközelebb a szívéhez. Fontos számára az egészséges táplálkozás, és amikor csak teheti, zsírszegény és vitamindús ételeket fogyaszt.

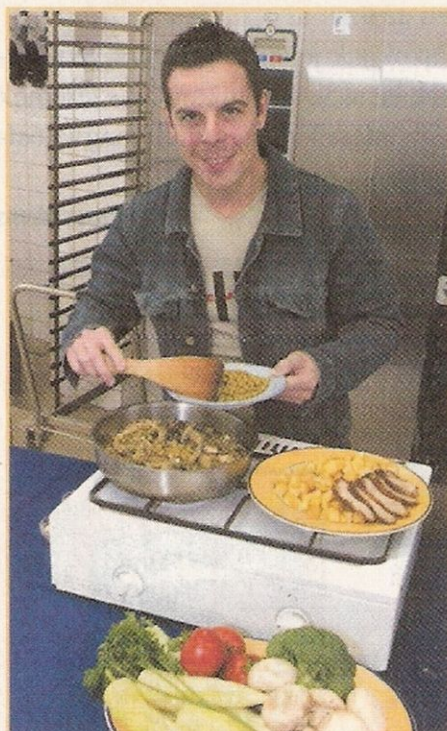
Az édességgyáros

Tibi kiskorában rengeteget sündörgött édesanyja mellett a konyhában, ahol ellesett tőle néhány trükköt, amelyeket később megpróbált hasznosítani. Akkoriban állandóan különféle édességekre fájt a foga, így többször valami finomság elkészítésének állt neki barátaival. Többek között ilyen volt a penészes-puding és az égetett cukor. „Mindig kivártuk, míg a szüleim elmentek otthonról. Ekkor kezdtünk neki „kotyvasztgat-

ni”. Egyik specialitásunk a karamell volt. Édesanyám ezt nem annyira kedvelte, mert az összes edényét tönkretettük. Gyakran például nem bírtuk mással kiszedni belőle az égetett cukordarabokat, csakis kalapáccsal. Az eredményt említenem sem kell” – emlékszik vissza a zenész.

Benzinkutas koszt

Tibi és együttesbeli társa, Tamás nagyon elfoglalt, állandóan úton



vannak, ezért gyakran előfordul velük, hogy különféle benzinkutakon étkeznek. „A fél életünket benzinkutakon töltjük, így azt hiszem, hogy őszintén kijelenthetem, Magyarország összes benzin-

kutas szendvicset és egytálételét ismerem. A kedvencem közülük a melegszendvic, azt egyszerűen nem lehet elrontani” – mesélte nevetve.

Hozzávalók 4 főre:

- 50 dkg sertéscsomb, vagy -lapocka
- 10 dkg baconszalonna
- 15 dkg gomba
- 10 dkg zöldborsó
- 15 dkg vöröshagyma
- 1 kg burgonya

só, bors, petrezselyem zöldje, fokhagyma, köménymag, olaj a sütéshez

Elkészítés:

A sertéshúst félkilós darabokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, fokhagymázzuk, köménymaggal megszórjuk. Közepesen meleg sütőben megsütjük, és tálaláskor felszeleteljük egy éles késsel.

A kockára vágott bacon egy serpenyőben kisütjük. Rádobjuk a felaprított vöröshagymát, és megpirítjuk. Amikor a hagyma már kész, hozzáteesszük a szeletelt gombát, majd sózzuk, borsozzuk. Amikor a gomba elpárolgta a levét, hozzáteesszük a főtt zöldborsót, és megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel. Végezetül a gombás zöldborsót összeforgatjuk a kockára vágott és megsütött burgonyával. Tálaláskor alá-, vagy melléteesszük a sült hússzeleteket.

