

PRÉSHÁZ RÉTES

Gödöllőn a földművelés egyik legfontosabb ága a szőlőtermesztés volt. A szőlőbirtokok a máriabesnyői zárdától kezdődően kisebb-nagyobb megszakítással a szadai határig tartottak. Az uradalmi présházat a kastéllyal párhuzamosan, annak részeként építtette I. Grassalkovich Antal gróf a gödöllői Öreg-hegyen.

Az egykori Grassalkovich uradalomban fontos esemény volt a szüret és a szüreti bál. Ennek az eseménynek állít emléket a Présház rétes, melynek alapja a gödöllői szüretelésű szőlő, és tetejét a Sisi által kedvelt mandula díszíti.

Hozzávalók 3 rúdhoz:

- 10 dkg durvára vágott dió
- 50 dkg szőlő
- 2 db alma
- 2 db körte
- 12 ek citromlé
- 10 dkg darált keksz
- 10 dkg cukor
- 1 ek őrölt fahéj
- mandula pehely
- réteslap



Elkészítése:

Az almákat és a körtéket meghámozzuk és lereszeljük, a szőlőt kisebb darabokra vágjuk, majd összekeverjük a többi hozzávalóval. A töltelék a réteslapokra halmozzuk és feltekerjük. Tetejét megkenjük tojással, majd megszórjuk bőven a mandula pehellyel.

180 fokon sütjük 10-15 percig.