

# Római lakoma

**Előétel:** olivabogyó

**Első fogás:** Zöldborsó Vitellius módra

- *Hozzávalók:*
- 1 kg zöldborsó
- 3 főtt tojás
- 1 ek. méz
- 1 tk. ecet
- törött bors
- lestyán
- gyömbér
- 1 tk. olaj

*Elkészítés:* Főzzük meg a zöldborsót, és villával nyomkodjuk szét (turmixolhatjuk is). A főtt tojások sárgáját törjük össze, és keverjük hozzá mézet, sót, ecetet törött borsot, lestyánt és egy késhegynyi gyömbért. Néhány csepp olívaolajjal főzzük fel. Amikor kész, keverjük hozzá a zöldborsópüréhez.

**Második fogás:** Mézes datolya

*Hozzávalók:*

- 20 dkg datolya
- 5 dkg dió
- méz
- törött bors
- só

*Elkészítés:* Magozzuk ki a datolyát. A mag helyére tegyünk durvára tört diót (keverhetünk bele egy kis törött borsot is). Egy edényben melegítsünk mézet, és ebbe mártsuk bele az előzőleg sóba hempergetett, töltött datolyaszemeket.

**Itóka:** must