

*Süssünk-
főzzünk
ízesen*



Finta Kata Szakácskönyve

Címlapon:
Visegrád, Gizellatelep,
Rehabilitációs kórház parkja

SÜSSÜNK-FŐZZÜNK ÍZESEN

FINTA KATA

SZAKÁCSKÖNYVE

Bevezető

Könyvemet főzni szerető kezdő háziasszonyoknak, és gyakorlóknak egyaránt ajánlom. A kezdők miatt részletesen írtam le az egyes ételek elkészítését, hogy érthető legyen az is, ami gyakorlott háziasszonyoknak már természetes.

A különféle ételek mellett néhány tippet is közreadok, hogy megkönnyítsem vele a háztartással foglalkozók munkáját.

Kötetemben szereplő egyes ételféleségek nagy részét Édesanyám receptjeiből válogattam, majd életem során a „Magyar konyha” „Nők Lapja” – „Fakanál” és más korabeli magazinokból gyűjtöttem össze, végül az Internetről is kölcsönöztem recepteket, amelyeket ki is próbáltam.

A kötetet összeállítottam: 2012-2013 évben.

Tárgymutató

Leves

Becsinált leves
Citromos gombaleves
Csontleves – májgaluskával
Frankfurti leves
Gombaleves (sampinyon vagy tinóru)
Húsleves – ahogyan én főzöm
Ízes rántott leves – galuskával
Kaporleves
Karalábé leves
Karácsonyi káposztaleves, felvidéki étel
KréMLEves karfiolból
Lencseleves
Orjaleves húsgombóccal
Palócleves
Tojásleves – másként
Vetrecés-leves
Zellerkrém leves
Zöldségleves
Zöldségleves – másként

Levesbetét

Borsótészta
Csipetke
Daragaluska
Darakocka sütve
Galuska levesbe
Húsgombóc levesbe
Májgaluska / gombóc

Mártás-szós

Fokhagyma szós
Gombamártás
Kapormártás
Paradicsom szós

Sóskamártás
Uborka szósz

Egytál étel – főzelék

Betyárgaluska
Gulka – húsgombóc-leves
Gulyásleves
Erdélyi töltött-káposzta
Karfiolos csirke-beccsinált
Karfiolos sertéslapocka – bográcsban
Lucskos-káposzta egyszerűen, habarva
Lucskos-káposzta, erdélyi
Lucskos-káposzta – rántással
Patiszon (csillagtök) töltve
Patiszon gombával töltve
Rakott káposzta – erdélyi
Rakott káposzta – magyarosan
Rakott padlizsán főételnek
Tökfőzelék tejföllel
Töltött káposzta (ahogyan én szeretem)
Töltött-káposzta egyszerűbben
Töltött karalábé
Töltött kelkáposzta
Töltött-paprika – hagyományos

Kiegészítő ételek – szendvicsfélék – vacsorára

Alföldi paradicsom
Bundáskenyér – huszárlenyer
Currys húsgombóc
Ganca
Gomba – parasztosan
Gomba tejszínnel
Gomba (vargánya-tinóru) töltve
Gomba (vargánya-tinóru) másképpen
Gombás rántott tojás
Gombavagdalék rántva
Házi hamburger

Hideg töltött tojás változatok
Hús- vagy májpástétom
Májas szendvics
Meleg gombás szendvics
Meleg májas tojás
Melegszendvics – „Főételnek is megjárja”
Melegszendvics – szendvicskrémmel
Nyárson sült csirkemáj
Sajtos gomba
Sajtos zöldséglepeny
Szendvics – paradicsompaprikával
Tükrös sajtos szelet
Tv-nézés közben ajánlom
Tejfölös, paprikás tojás
Tócsni
Töltött lángos
Töltött paprika pörköltből
Töltött paprika tepsiben
Töltött paradicsompaprika
Töltött paradicsompaprika – tojással
Töltött bundás zsemlye
Töltött zsemlye – melegszendvics
Töltött zsemlye – másként
Töltött zsúrkenyér vacsorára
Kocsonya

HÚSÉTEL

Baromfi

Csirkepaprikás
Csirke kel-levéllel sütve
Fóliában sült csirke
Fóliában sült szalonnás csirke
Fóliában sült csirke, másképpen
Hízott kacsasült finom galuskával
Kacsamájat...
Kievi csirkemell

Lángoló csirke – ünnepélyes alkalomra
Libamáj finoman készítve
Pulykamell-filé töltve
Pulykamell töltve, panírozva
Pulykapecsenye tejfölösen
„Mackó” csirke
Pirított csirke
Részeges csirke almamártással
Részeges csirke egyszerűben
Rizses csirkeaprólék
Rizses csirkeaprólék egyszerűbben
Rizses liba- és kacsaprólék
Sajtos csirkecombok
Sajtos csirkemell
Sörös sült csirkecomb
Sörös csirkemáj
Sercegő serpenyő
Sült csirke
Töltött csirke, ahogy én készítem
Töltött csirke, gombával

Marhahús

Chateaubriand (Ejtsd: Satobrion)
Gombás marhapecsenye
Gombás szelet
Különleges hústekercs
Pácolt felsál
Sajtos-göngyölt felsál-hátszín
Vadashús – előzőleg pácolva
Vadashús – pácolás nélkül
Vegyeshús-pecsenye

Sertéshús

Alföldi rakottas
Csósz-pecsenye
Borsos tokány
Csülök-cipóban

Csülök gombával
Csülök töltve
Dagadó kelkáposztával töltve
Darált hús baconnal
Darált hús-fasírt svájci
Fasírt burgonyakarikán
Gombás-sajtos sertésborda (karaj)
Kassai szelet – panírozott
Óvári borda
Sertésborda erdészlány módra
Sajtos sertésszelet
Sajtos vagdalt – uborka ágyon
Sajttal, sonkával töltött karaj
Sertésborda sörtésztában
Sertésszelet Balkán-módra panírozva
Tordai lacipecsenye

Saláta

Bab-saláta
Burgonyasaláta
Burgonyasaláta másként
Csalamádé nyáron, és télire
Franciasaláta – többféle alapból
Karfiol és brokkoli
Karfiol saláta
Karfiolos vegyes saláta
Paprikasaláta
Padlizsánkrém uzsonnára
Tiroli saláta
Tojás saláta
Tojás tejfölben
Zsidótojás

Köret

Burgonya gombóc – vadas húshoz
Burgonya mustárral
Burgonya püré

Burgonya serpenyőben
Gombás galuska
Húsok mellé
Rizottó
Rizs köret
Szalmaburgonya
Vajban párolt kelbimbó – sajtszószban
Vöröskáposzta
Zsemlyegombóc
Zsemlyegombóc – gombás

Tészták (2. fogásnak)

Aranygaluska (kelt tészta)
Aranygaluska egyszerűen, gyorsan (keltető tálban)
Csokoládés palacsinta
Darafelfűjt – koch
Darafelfűjt – másként
Darapuding – mazsolás
Diós palacsinta
Gránátos kocka – grenadírmars
Hortobágyi palacsinta
Húsos derelye
Káposztás kocka
Kiflilepény – tojasos
Lekváros derelye
Máglyarakás
Máglyarakás almával, szilvával, körtével
Máglyarakás másként
Olasz galuska
Pizza-alap – keltető tálhoz
Pizza édes változata
Aranygaluskát is lehet ezzel a módszerrel készíteni
Rakott (töltött) lekváros tészta
Rakott tészta szalonnával
Rántott almás palacsinta
Sonkás kocka
Stíriai metélt

Tehéntúró gombóc – kb. 4 személynek
Tehéntúró gombóc – eperrel
Gyümölcsmártás
Zsemlyegombóc – prágai

Sütemények

Az én almáslepényem
Bukta (kelt tészta)
Birstorta
Csodatorta
Csokis kuglóf
Csoki praliné
Csokoládés cseresznye croissant
Csokoládés csillag
Darás torta
Diós lepény
Diós-mákos bejgli
Diós szelet ünnepi alkalomra
Diótorta olcsón
Egyensúly – könnyű sütemény
Ezüst kenyér
Farsangi fánk
Finom „foszlós kóttés”-rétes
Flódni – háromféle töltelékkel
Fűszeres torta
Idénygyümölcs pite
Karácsonyi gyümölcskenyér – osztrák eredetű
Leveles béles
Londoni szelet
Mágnás dióspite
Meggyes-cseresznyés pite (öntött sütemény)
Mindent bele csokis süti
Nap-est – gyerekek kedvence
Őszi lepény
Ropogós csokoládés keksz
Rumos piskóta – egyszerű torta
Szilvalekváros kifli – élesztős

Túrós pogácsa – egyszerűen, gyorsan
Vajas pogácsa
Vaníliás kifli – töltött
Vaníliás kifli vagy perec
Zserbó szelet

Krém tortákhoz

Krém – fehér – főzött
Mogyorókrém torta, különlegesség
Csokitorta – 12 szelet
Csokoládé torta (ez is osztrák, Sacher torta)
Csupa-csoki torta

Édesség – nyalánkság

Almahab
Borsodó
Gesztenyegolyók
Gesztenyeszívek
Tojáskrém
Vanília krém

Sütés nélkül

Dara (gríz-) parfé
Diós kekszgolyó
Diós keksztekerecs
Háromperces süti
Macskagombóc
Mandulás torta
Parfé-torta
Ripsz-ropsz süti
Rumos dióbomba
„Tiramisu” torta
Töltött piskótaszeletek

Sütés nélkül

Almatorta
Citromos álom

Egyszerű banános süti
Gesztenyés tekercs
Kekszes-tejfölös süti
Puncsos keksz szelet
Sport szelet

Egyéb

Sajtkészítés házilag

Fagyasztóba, télire

Csalamádé nyáron, és télre
Zöldpetrezselyem-kaporlevél
Tölteni való paprika
Lecsó eltevése

Ital

Bólé vegyes gyümölcsből
Eper-szamóca bólé
Égő borkorcsolya
Fehérvirág koktél
Gyógybor
Gyümölcsös jégkocka
Karácsonyi puncs
Krampampuli
Téli tea

Egyéb

Konyhai-háztartási trükkök
Száras kenyér feljavítása
Égett szag eltávolítása
Jó tudni italokról
Mire jó a szódabikarbóna?
Kávézacc felhasználása



LEVES¹

Becsinált leves

Húsleves-zöldséget: sárgarépát, petrezselyem-gyökeret, karalábét, zellert, – s ha kapható paszternákot – megtisztítva, karikára vagy kockákra vágva, kevés vajon/margarinon megforgatunk, adhatunk hozzá apróra vágott petrezselyem-zöldjét, majd állandó kevergetés mellett megpuhítjuk, vigyázva, nehogy megégjen.

Hogy ne kelljen a levest megszűrni, egy kisebb edényben föltehetünk megmosott hagymahéjat (a levesnek szép színt ad), petrezselyem- és zellerszárat, zöldpaprika darabkát vagy a magját, kisebb paradicsomot, nyáron hagymaszárat, ide tehetünk néhány szem egész-borsot, pici köménymagot, s olyan fűszereket, amilyeneket a húsleveshez szoktunk használni. Felforraljuk, és kis ideig főzzük.

Egy másik edényben fölteszünk melegedni annyi vizet, amennyi a leveshez szükségünk lesz, belerakjuk a húst (ami lehet csirke- vagy egyéb baromfi aprólék; sertés-, borjú- és marhahús is, utóbbiak apró kockára vágva), ehhez megszűrve adjuk hozzá a megfőzött ízesítők levét, s egy-két húsleves kockát, megkóstoljuk, s annak megfelelően sózzuk.

Forrás után lassú tűzön addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Ha nem főztünk bele egész-borsot, akkor pici őrölt-bors kellemes ízt kölcsönöz neki. Aki szereti, főzzön hozzá valamilyen finom házas tésztát.

A tányérokban kanálka tejfölt összekeverve egy kanál levessel, és a tányért megtöltve, citromlével ízesíthetjük. Ha nincs, makkáskanálnyi ecet is megteszi. Finom laktató leves.

Citromos gombaleves

4 személyre: 1 kis fej hagyma, 1 vékony szál póré-hagyma, 2 közepes sárgarépa, és petrezselyem-gyökér, 25 deka gomba (lehet csoport – rókagomba vagy sampinyon), 2 evőkanál olaj, 1 liter hús-

¹ Megjegyzés: nem használok minden ételnél őrölt paprikát, ezek az ún. fehér-levesek és főzelékek (legtöbbjüket tejföllel készítem); sok ételt borssal, erdélyiesen fűszerezek.

leves, csontlé- vagy leveskocka, só, bors, 1 csipet őrölt szerecsendió, ½ citrom, 1 kis csokor petrezselyem zöldje, 1 dl tejföl.

A hagymát, pórért összevágjuk, a sárgarépat-petrezselymet karikákra aprózzuk, a gombát egyenként levágjuk a csomóból, folyóvíz alatt megmossuk, szeleteljük.

Kevés olajon megfonnyasztjuk a hagymát, és a pórért, néhány percre tűzön megfonnyasztjuk, időnként kis vizet adva hozzá többször lefőzzük (hogy a hagyma elfőjön benne), rádobjuk a sárgarépat-petrezselymet és gombát, majd feltöltjük levessel, szerecsendióval, sóval, borssal ízesítjük, lefedve mérsékelt tűzön puhára főzzük a gombát (kb. 20 perc). Ha tartalmasabbra akarjuk főzni, egy egész tojásból sóval-liszttel készíthetünk apró nokedliket (lásd levesbetéteknél), a végén azt belefőzhetjük.

Belecsavarjuk a levesbe a citrom levét (csak éppen egyet forrjon), végül hozzáadjuk a finomra vágott zöldpetrezselymet.

Minden tányér aljára 1-1 evőkanál tejfölt simítunk, arra merjük rá a forró levest.

Csontleves – májgaluskával

Amikor kevés időnk van, percek alatt is készíthetünk jó levest, ha van a mélyhűtőben eltett csontlénk, és egy-két csirkemáj.

A csontlét feltesszük a leveses-fazékba, de ha nincs, akkor két húsleves-kockával helyettesíthetjük.

Az elkészített májgaluska-alapból (lásd levesbetéteknél) apró gombócokat formálunk, és egyenként rakjuk bele a forrásban lévő vízbe. Zöldpetrezselyemmel és metélőhagymával, feketeborssal ízesítjük.

Frankfurti leves

½ kg. kelkáposzta (kisebb fejet, erős zöld színűt válasszuk, mivel ízesebb), 2-3 pár virsli, 1 evőkanál olaj, késhegynyi köménymag, késhegynyi majoránna, őrölt bors, 2 húsleveskocka (ha van, helyette csontlét használhatunk) 1 gerezd fokhagyma, 1 dl tejföl, 1 csapott evőkanál liszt.

Elkészítés: A kelkáposzta felső leveleit leszedve a torzsáját vágjuk ki, és a leveleket vágjuk fel egyenlő darabokra, szórjuk meg sóval és hagyjuk állni.

2-3 literes leveses fazekat válasszunk a főzéshez. A fazékban forrósítsuk fel az olajat, tegyük rá a köménymagot, pattogtassuk meg rajta, húzzuk le a tűzről, tegyük hozzá az őrölt paprikát, s öntsük fel 1.5-2 liter csontlével, vagy vízzel, a káposztát kissé kicsavarva tegyük hozzá, utána a leveskockát is, és lassan forraljuk fel. Egy-két közepes méretű burgonyát nagyon apró kockákra vágva tegyük hozzá, majd a tört fokhagymát, idényben egy zöldpaprikát és kis paradicsomot is hozzáadhatunk az íz kedvéért. (Én a télire fagyasztóba tett paprikamagrészeket és kisebb paradicsomokat kevés vízben külön megfőzöm, és a lét hozzászűröm a leveshez.)

Amikor a kel megpuhult, a virslit felkarikázva adom hozzá, s azzal forralom 1-2 percig, végül a borssal-majoránnával ízesítem, s ha szükséges megsózom.

A tejfölt kis vízzel hígítva, s egy kanál liszttel habarást készítek, azt is hozzáadom, és ha felforr, tálalom.

Gombaleves

Sampinyon-, kemény hátú tinórugombából, vagy csirke-róka-gombából főzzük.

A ½ kg gombát megtisztítom, szeletekre aprítom. 3-4 literes lábas ¾ részéig teszek vizet főni, a megtisztított gombát, 1-2 szelet sárgarépat és petrezselyemgyökeret megtisztítva és vékony karikákra vágva hozzáteszem. Egy kisebb paprikát és paradicsomot is teszek hozzá, és kis csokor zöldpetrezselymet, zellerlevelet és egy kisebb hagymát, nyáron összekötött néhány szál hagymaszárat.

Amíg fő a leves, rántást készítek (ne legyen sötét), kevés paprikával és borssal ízesítve hideg vízzel öntöm fel, és amikor a zöldség megfőtt, akkor a leveshez öntöm.

Gazdagítható egy egész tojással készült apró nokedlivel.

Néhány perc szükséges hozzá, hogy a tészta megfőjön, jó, ha a végén még vágott zöldpetrezselymet is adunk hozzá.

Finom ízes leves, gyorsan elkészül.

Húsleves – ahogyan én főzöm

Akár baromfiból, akár marhahúsból készül, csak annyi a különbség köztük, hogy a legfinomabb marhahúst (fartőt-hátszint) vagy a tyúkot tovább kell főzni. (Csirke-aprólékkal kuktában ¼ óra elég

hozzá, mivel zárt fedéllel további 10 percre fő benne az étel, ha nem nyitjuk ki korábban). Aki ismeri a kuktafazekat, abban készíthető a legfinomabb húsleves, mivel az illatanyagok nem szállnak ki belőle, ráadásul negyedannyi ideig elkészül, mint másként és a leve nem lesz zavaros.

Elkészítése: A marhahúst egészben főzzük (kuktában kb. 1 óra alatt), a tyúkot $\frac{3}{4}$ óráig, csirkehús $\frac{1}{4}$ óra alatt lesz puha – valamennyi a zöldséggel együtt.

Hozzávaló zöldségfélék kb. 1 kg-nyi húshoz számítva – amelyeket hússal együtt tesszük fel főni, tisztítsuk meg, nem kell felvagdossni, a nagyobbakat esetleg kétfelé vágjuk.

Három közepes sárgarépa, (nem lehet mindenütt kapni, de ha be tudjuk szerezni, felétlenül tegyük bele 1 szál paszternákot²), 3 közepes petrezselyem-gyökér, 1 karalábé, $\frac{1}{2}$ közepes zellert, 1-2 gombát, 1 paradicsomot, 1 paprikát.

Ha nem kuktában főzzük, kicsit később tegyük hozzá, mivel hamarabb puhulnak a húsnál: 1 db hámozott burgonyát, egy cikk kelkáposztát, lehet hozzáadni karfiolt vagy brokkolit, 1 gombát. (utóbbiakat később tegyük bele, vigyázva, hogy ne menjen szét).

A húsleves annál ízesebb, minél többféle anyag-fűszer fő benne!

Közben külön, egy kisebb fazék vízbe a következő ízesítőket főzzük puhára, amíg a keményebb részek is megpuhulnak: egy közepes hagyma egészben, (a tiszta héjával együtt, mivel egészséges, és szép aranyszínt ad a levesnek, nyáron elég a zöldje). 1-2 cikk fokhagyma, csak megmosva, héjastól, kicsit késlappal megnyomva, 1 kisebb paradicsom negyedelve, pici darab babérlevél, 1 mokkáskanál majoránna, 1 mokkáskanál reszelt szerecsendió, 10 szem egész-bors, 1 paprika szétvágva, ízlés szerint só, köménymag, vassó, lestyán, s ha van, petrezselyem- és zeller-zöldje is jöhet hozzá, mindenféle fűszer, ami illik bele. Természetesen nagy adaghoz kell egy csapott evőkanál só is és (nem tréfa!) 1 csapott kávéskanál cukor is, mivel a levesből az értékes fehérjeanyag nem csapódik ki, hanem benne marad.

² Amit sokan összetévesztenek a petrezselyem-gyökérrel, és mindkettőt – helytelenül – fehérrépának neveznek. Sajnos, kevés helyen lehet kapni, pedig különlegesen finom zöldségféle.

(Télre a lecsó eltevésénél megmaradt paprikának a magos részét nejlon-zacskóba téve fagyasztom, kisebb paradicsomokkal együtt, azt használom levesek ízesítésére.)

A megfőtt vegyes ízesítőket szűrjük a leveshez, s forraljuk össze, így nem kell az egészet leszűrni.

Cérnametéllel, eperlevél-tésztával vagy grízgaluskával tálaljuk (lásd külön a levesbetétek között).

Ízes rántott leves – galuskával

Gyorsan elkészíthető, ízes-vitaminos leves.

Sok a dolgunk, az ebéd második fogása megvan, de nem maradt sok időnk levest főzni. Íme itt egy jó tipp.

2-3 literes fazék alján készítsünk világos rántást 3 kanál olajjal, annyi liszttel, amennyit felvesz.

Ha kész, tegyünk hozzá egy teáskanál őrölt pirospaprikát (vigyázzunk, nehogy megégjen!), gyorsan keverjük össze, és lassanként hígítsuk fel annyira, amennyi levesre szükségünk lesz. Ha melegszik, ne hagyjuk magára, mert szeret kifutni, és épp' a java fut ki az edényből.

Ha felforrt a lé, dobjunk bele nagy adag apróra vágott zöldpetrezselymet és őrölt borsot, s amíg fő, addig szaggassuk bele teáskanállal a levesbetétek között található **galuskát**. Ha kicsik a galuskák, néhány perc kell hozzá, hogy készre főjön.

Hamar elkészül és tartalmas leves.

Kaporleves

Kisebb edényben friss-, szárított vagy mélyhűtött kaporszárakat összetördelve forralunk, hozzáadunk 5-6 szem egész borsot. 10 perc forralás után lezárjuk alatta a gázt.

4 személyre számítva kb. 2 ½ literes fazékban világos rántást készítünk (a rántás ne legyen sötét, mivel megváltoztatja a leves ízét és a gyomrunkat égetve, visszakíváncozik), beleforgatunk 1-2 evőkanál friss- vagy mélyhűtött, apróra vagdalt kapor-zöldjét, télre a mélyhűtőben tárolok néhány doboz összevagdalt friss zöld kaprot, ugyanolyan, mint frissen. Gyenge tűzön kis ideig kevergetjük, majd hidegvízzel feltöltjük úgy, hogy a fazék kb. félig legyen. Leszűrve hozzáöntjük a kaporszár levét. Adunk hozzá egy kanál vegetát, vagy más

leves-ízesítőt, esetleg leveskockát, és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk (ez is fehér leves, pirospaprika nélkül).

Közben kevés vízzel bögrébe adagolunk 2 dl tejfölből egy részt, és habverővel vagy más alkalmas eszközzel jól elhabarjuk, amikor felforrt a leves, állandó keverés mellett a fazékba öntjük. Ugyanúgy járunk el a többi fejjel. Ha kevés rántással készül, akkor a tejfőllel összedolgozva, kevés (1 evőkanál) lisztet adhatunk hozzá, alaposan elhabarva vízzel-tejfőllel), s azzal is felforraljuk a levest.

Amikor forr, hozzáöntünk még annyi vizet, hogy a fazékban kb. 2 liter legyen, 5 perc forralás után ízlés szerint hozzáöntünk egy evőkanálnyi ecetet. Vigyázat! Amikor a leves forr, könnyen kifut, ha nem kevergetjük! (Jó ha kéznél tartunk kevés hidegvizet, ha abból hozzáöntünk 1-2 evőkanálnyit, lecsendesedik.)

2 kockára vágott zsemlyét, tepsiben vagy nagy lapos lábasban, kevés margarinon vagy olajon megpirítunk, és azzal forrón tálaljuk.

Megjegyzés: Gyorsan elkészül és különlegesen finom leves!

Karalábé leves

Úgy készül, mint a „zöldségleves másként”, azzal a különbséggel, hogy nem vegyes zöldséggel, hanem csupán karalábé kell hozzá.) Legjobb tavasszal, nyár elején főzni, amikor a hozzávaló még nagyon friss, nem szálkás.

A karalábét gyufaszál hosszúságú vékony szeletekre vágva készítjük elő. Folytatás: mint a zöldséglevesnél!

Karácsonyi káposztaleves, felvidéki étel

1 kg finom (lehetőleg vecsési) savanyú káposzta,
1-2 hosszú szál finom, lehetőleg erős és jól fűszerezett füstölt kolbász
3-4 (nagy méretű) leveseskanál rizs,
fél marék szárított gomba,
ízlés szerint só és őrölt bors.

A gombát külön edényben megfőzzük, majd apróra vágjuk.

A kissé összevagdalt káposztát nagy (4-6 literes) edénybe rakjuk, hozzáadjuk a gombát, a kolbászt (lehet nagy darabokban együtt főzni). Amikor felforrt, megkóstoljuk, s ha kell, sóval, őrölt borssal fűszerezzük. Ha a kolbász már majdnem puha, hozzáadjuk a megmosott rizst, s ha az is megpuhul, kész a leves.

A kolbászt kiemelve, kicsit lehűtve, éles késsel deszkán vékonyra szeleteljük és tányérokba rakva, szedjük rá a forró levest.

Családunkban hagyomány, hogy karácsonyi vacsoránál ez az első fogás. Nagy adagot lehet belőle készíteni, mivel többször melegítve is ugyanolyan finom.

Krémleves karfiolból

4 személy részére: 1 – 1.5 kg karfiol, só, bors, ételízesítő, 1 csokor petrezselyem, 3 evőkanál liszt, 2 evőkanál olaj/margarin, 2 dl tej-szín/tejföl, 2 tojás-sárgája.

A rózsáira szedett karfiolt annyi vízben, hogy jól ellepje, feltesszük főni, sózzuk, borsozzuk, ételízesítőt teszünk bele. Ha már puha (néhány szép rózsát tegyünk félre a díszítéshez), világos rántással sűrítjük. Összeforraljuk, majd kissé kihűtve, turmixoljuk.

A tejszínt elkeverjük a tojás-sárgával, óvatosan a levesbe keverjük.

Bármilyen pirított levesbetétet tehetünk bele, a tetejét apróra vágott zöldpetrezselyemmel szórjuk meg.

Lencseleves

¼ kg lencse, 1 hagyma, 1 babérlevél, 2.5 dl tejföl, egy kávéskanál cukor, kis csokor zöldpetrezselyem, 1 gerezd fokhagyma, 1 liter csontlé vagy húsleves, két kávéskanál őrölt paprika, ecet, mustár, zsiradék, 2 kanál liszt, só.

(Ha a levest füstölt-hússal [sertéscsülök, oldalas, marhaszegy, debreceni kolbásszal] készítjük, akkor a csont leve felesleges.)

A lencsét átválogatjuk, a hibás szemeket kidobjuk, leöblögetjük, és főzés előtt egy napig (vagy egy éjjel) hideg vízben áztatjuk.

A csont levében – vagy a főtt füstölt hús levében feltesszük főzni babérlevéllel, zúzott fokhagymával, hagymával (amit később kidobunk belőle), és sóval puhára főzzük.

A cukorral barna rántást készítünk, őrölt paprikát és a zöldpetrezselymet hozzáadva, a levesbe öntjük. Bögrében a tejfölt átkeverve szintén beleöntjük a levesbe, és felforraljuk vele.

Csipekét is főzhetünk bele (aminek leírását lásd az egytál ételek közt: Gulyásleves – bográcsban – csipekével – cím alatt).

Ecettel és mustárral ízesítjük.

Orjaleves húsgombóccal

Hozzávalók: 1.50 kg karajcsont, 2-2 sárgarépa és paszternák, 2 petrezselyemgyökér, 1 kis karalábé, 1 kicsi zeller, ¼ kelkáposzta, 1 tojás, ½ fej hagyma (héjával), 2 gerezd fokhagyma, zsemlyemorzsza, só, őrölt bors, 5 szem bors, borókabogyó, 1 babérlevél, 1 csokor zöldpetrezselyem, sáfrány.

A karajcsontot másfél liter vízben a fűszerekkel együtt (kivéve az őrölt borsot) lassú tűzön puhára főzzük. A húst a csontokról lefejtjük, finomra vágjuk, kevés sóval, őrölt borssal ízesítjük, közé keverjük a tojást és annyi zsemlyemorzsát, hogy jól formázható legyen.

Vizes kézzel gombócokat gömbölyítünk belőle és félretesszük.

A leves tetejéről eltávolítjuk a zsírt.

Beletesszük a kockákra vágott a megtisztított, finomra darabolt zöldséget, a hagymát meg a fokhagymát beletesszük, és puhára főzzük.

Amikor minden megfőtt, a húsgombócokat a levesben addig főzzük, amíg feljönnek a leves tetejére.

A zöldséggel, gombóccal együtt forrón tálaljuk a laktató, zamatos levest.

Egytál ételnek is bőségesen megfelel.

Palócleves

½ kg csont nélküli sertéshús, 1 fej hagyma, 2 evőkanál zsiradék, 40 dkg krumpli, 30-40 dkg zöldbab, 1-2 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, só, köménymag, babérlevél, fokhagyma, 1 csokor zöldpetrezselyem, kevés ecet.

Elkészítés: A kockára vágott húsból paprikás-hagymás zsíron pörköltet készítünk, majd babérlevéllel, köménymaggal, fokhagymával ízesítjük. Félretesszük.

Amíg a pörkölt készül, a tisztított, kis kockákra vágott krumplit kevés sós vízben megfőzzük.

Ugyancsak kevés sós vízben megfőzzük a 2 cm-esre darabolt zöldbabot is.

Amikor a pörkölt elkészül, megfelelő leveses fazékba tesszük, ráöntjük a megfőtt krumplit és zöldbabot levéllel együtt, ha kell, pótoljuk annyi vízzel, hogy 2-2.5 liter legyen, és összeforraljuk.

Egy bögrébe kevés vizet téve, belerakjuk a lisztet, jól összekeverjük, hozzáadjuk a tejfölt, azzal is simára keverjük, beleöntjük a levesbe, hozzáadjuk az apróra vágott zöldpetrezselymet, összeforraljuk és forrón tálaljuk.

Tojásleves – másként (ez az igazi!)

Bárkinek ajánlom Anyukám receptjét, laktató, hamar elkészül és nagyon ízletes.

Olyankor jó készíteni, amikor sonkát (vagy bármilyen füstölt húst főztünk, megmaradt a leve, vagy a mélyhűtőben erre a célra eltettünk belőle). Ha nincs, vízzel is finom, csak azt erősebben kell fűszerezni.

Legújabb módszerem szerint olyan fűszereket, amiket ki kellene szűrni a kész levesből, egy kisebb edénybe rakva vízben forralom kb. ¼ óráig: Ehhez 2 nagyobb babérlevelet, egy mokkáskanál egész borsot, két nagy gerezd fokhagymát héjastól megmosva és késsel kicsit összenyomva (idényben nem árt beletenni egy kisebb paradicsomot és kisebb zöldpaprikát).

Nagyobb edényben megfelelő mennyiségű vizet-sonkalét (ha kevesebb a sonkalé, vízzel pótolom) öntök, és amíg a fűszerek főnek, ezt is fölteszem melegedni. Négy személynek 2 litert számítok. A jól átforrt fűszer levét hozzászűröm a nagyobb edényben melegedő léhez. Tehetünk hozzá egy evőkanál vegetát, vagy más ételízesítőt és a léhez arányban sót, egy kávéskanál őrölt borsot (ezt legjobb a legvégén hozzáadni).

Közben magas teásbögrét félig töltök vízzel, belehabarok 1 evőkanál finomlisztet (amilyenből rántást szoktunk készíteni). Egy kis ideig hagyom állni, akkor hamarabb szét lehet habaróval dolgozni. Ha felforr a leves, folytonos keverés mellett beleöntöm a habarást. Utána ugyanabban a bögrében jól összedolgozok kb. 2 dl tejfölt, majd azt is hozzáöntöm a leveshez, közben a fazékban kevergetem a lét. Megkóstolom, s ha kell, sózom. Amikor legalább 5-10 percig forrt a leves, akkor adok hozzá (fokozatosan) 1-2 evőkanál ecetet. Vigyázat, mert a lé az ecettel szeret kifutni, tehát kisebb lángra állítom a gázt (vagy a gázt kisebb hőmérsékletre), és kevergetem.

Személyenként egy-egy tojást számítva, egyenként feltöröm, kis pohárba vagy bögrébe téve, egymás után vigyázva, nehogy szétes-

senek, közelről öntöm a forrásban lévő levesbe – lehetőleg mindegyiket egymástól távol. Ezt a műveletet csak akkor végezzük (gyorsan egymás után), amikor az asztalt már megterítettük, mivel elég egy percet forralni, azonnal tálalni lehet (a forró levesben is keményedik a tojás), és vigyázva, egyenként kell kihalászni, hogy ne essenek szét. Olyan lesz az állaga, mint a lágy-tojásnak, mindenki kanálával maga vágja el a tányérjában, kicsit megszínesedik a leves, és nagyon finom.

Ha több levest főzünk, mint ami elfogy egy ebédhez, akkor a tojásokat – a levet újra felforralva – főzzük csak bele. A maradék ugyanolyan finom lesz, mint először.

Megjegyzés: A kezdő főzőcskézőkre tekintettel részleteztem ennyire.

Vetrecés leves – erdélyi étel

¼ kg sertéshúst vegyünk hozzá; bármelyik része jó, amit a pörkölthöz is használunk (ne legyen zsíros). A húst megmossuk, apró hosszúkás szeletekre vágjuk. A leveses fazék aljára néhány kanál olajon/zsiradékon egy közepes hagymát apróra vágva, a meleg olajra tesszük, és kevergetve világosra piritjuk.

Feketeborssal jól meghintjük, kevés vizet öntünk rá, és folytonos keverés mellett ezt többször ismételve a hagymát minél jobban elfőzzük (hogy majd ne úszkáljanak hagymadarabok a levesünk tetején), majd hozzáadjuk a darabolt húst, többszöri keverés után felöntjük kb. másfél liter vízzel, teszünk bele 1-2 babérlevelet, megsózzuk, és a lében a húst puhára főzzük.

Kb. 2 dl tejfölt simára habarunk, azzal is főzzük egy percre, egy evőkanál ecettel ízesítjük és tálaljuk.

Zellerkrém leves

Ha van csontlénk, vagy vásárolunk a hentesnél csontot, azt sós vízben megfőzve és leszűrve használjuk.

Egy nagyobb tisztított zellert annyi sós vízben puhára főzünk (a csonttal együtt is főhet) amennyire szükségünk lesz.

Közben közepes színű rántást készítünk egy kanál olajjal – liszttel. Borsot hintünk bele, hideg vízzel, majd ha puha a zeller, annak levé-

vel eresszük fel. A zellert előbb több részre osztjuk, pépesítjük, bele tesszük a lébe, apróra vágott zöldpetrezselyemmel együtt forraljuk.

1 tojás sárgájával 1 dl tejfelt összekeverve, hozzáadjuk a kész leveshez, és tálaljuk. Adhatunk hozzá pirított zsemlyekockát, vagy borsótésztát (utóbbit lásd a levesbetéteknél).

Zöldségleves

Általában olyan zöldségből készült, mint amelyet a húsleveshez használunk. Tehát 2-2 szál sárgarépa és petrezselyemgyökér kell hozzá, kisebb karalábé, fél zeller, továbbá petrezselyem- és zeller zöldje, hagyma.

2-3 literes (vagy a létszámhoz viszonyított méretű) fazékban vizet teszünk melegedni. A karikákra, vagy apró forgácsokra vágott különféle zöldséget hozzáadjuk a vízhez, és sózva puhára főzzük. Rántást készítünk egy kávéskanál piros paprikával, kevés borssal, hidegvízzel föleresztve, folytonos keverés mellett beleöntjük a levesbe. Ízlés szerint sózzuk és pótolhatjuk ételízesítővel.

A végén egy csomó petrezselyem-zöldjét apróra vágva hozzáadunk, amivel még egyet forrhat a leves. Ha van otthon, snidlinget is vághatunk hozzá.

Zöldségleves – másként

Az előbb felsorolt zöldségek felhasználásával készül, a következő változással.

A zöldségfélét összevagdosta, kicsit lecsöpögtetve, nagyobb lábasban kevés vajon-margarinon kevergetve kicsit abáljuk, vigyázva, ne égjen meg. Erre rádobjuk az összevagdalt zöldpetrezselymet, azzal is megforgatjuk néhányszor, majd egy kanál lisztet adva hozzá, néhányszor megkeverjük, de a liszt legfeljebb rózsaszínű legyen, ne barnuljon meg.

Egy csésze hidegvizet hozzáadva összekeverjük, és hozzáadjuk melegedő vízhez, összefőzzük, ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.

A végén kevés tejfellelt, citromlével (vagy kevés ecettel) összekeverve habarást készítünk egy kanál liszt hozzáadásával, ezt beleöntve a levesbe, igen ízletes és tápláló levest kapunk.

LEVESBETÉT

Borsótészta

Készítsünk sűrű palacsintatésztát 10 dkg lisztből, 1 tojással és sóval, a szokásos módon.

Olyan legyen a sűrűsége, hogy átcsepegjen a reszelőn. A palacsintásütőben forrósítsunk kevés olajt, és lapos reszelő fordított oldalán, a mély lyukakon keresztül egy-egy kanálnyi tésztát öntsünk bele.

Sülés közben villával kevergessük a tészta-szemeket, hogy egyenlő pirosra süljenek. Ha megpirultak, szűrőkanál segítségével szedjük ki tálra. A többit hasonlóan készítsük.

Ezt a tésztát túróval vagy reszelt sajttal meghintve is tálalhatjuk második tál ételnek, de levesbetétnek is különleges.

Csipetke

Egy kisebb tálba teszünk kevés lisztet, a közepébe ütünk egy tojást, adunk hozzá kevés sót és alaposan összegyúrjuk, hozzáadagolva a lisztet úgy, hogy minél keményebb tésztát kapjunk.

Egy nagy tálcát belisztezzük, a tésztából kisebb darabokat leválasztva, balkézbe fogva, a jobb ujjainkkal apró darabokat csipegetünk belőle, és a lisztes tálcára helyezük. Közben is mindig szórunk lisztet a kész csipetkékre, nehogy összeragadjanak. Amikor kész, a levesbe befőzhetjük, néhány perc alatt elkészül.

Ha soknak találjuk a tésztát, akkor külön sós vízben főzzük ki, s egy kis tálkában, hűtőben tárolhatjuk felhasználásig.

Daragaluska (hús mellé köretnek is)

Kell hozzá: 1 nagy tojás, 1 kávéskanál olaj, 1 mokkáskanál sütőpor, és kevés (kb. 10 teáskanál) búzadara, só.

Nagyobb edényben kevés sóval vizet forralunk.

Mélytányérba beütjük a tojást, villával kezdjük felverni.

Hozzáadunk ízlés szerint sót, az étolajat, a sütőport, s villával alaposan felferjük.

9-10 (nagyobb) kávéskanál darát adunk hozzá, és azzal jól összedolgozzuk. Ha híg, akkor még adagolunk hozzá darát.

(Némi gyakorlat után már eltaláljuk azt a pontot, amikor jól összeáll a massa, tehát nem kemény és nem híg. Ugyanis ha híg, akkor szétugrik a vízben, ha kemény, akkor nem lesz könnyű, ahogyan szeretnénk, vagy a közepe kemény marad.)

Amikor összeáll a massa, a tetejét villával kicsit megnyomkodva mintázzuk, s egyenként nagy hal-formákat szakítunk ki belőle, és sorban, a forrásban lévő vízbe helyezzük, lefedjük, csendesen hagyjuk forni, közben egyenként megfordíthatjuk. Forrás után kb. 5 perc múlva villával egyikbe beleszúrunk, s ha már puha, akkor alatta a gázt lezárhatjuk. Még hagyjuk állni fedővel letakarva kb. 10 percig, akkor lyukas-kanállal egyenként szűrőkanálba téve, lecsöpögtetjük, és tálaljuk.

Egy tojásból 4-5 hatalmas könnyű galuska lesz.

Én dupla adagot szoktam főzni, akkor a megmaradó részt lecsöpögtetés és kihűlés után tálcára vagy lapos tálba téve, letakarva mélyhűtőbe teszem, és használat előtt kiengedve tálalom.

Darakocka sütve

Főzelékhez vagy ízes mártáshoz tálaljuk.

Kétpohárnyi darát zöldség-lében, vagy enyhén sós vízben megfőzzük, mikor már nem forró, adunk hozzá 5 dkg margarint, 1 egész tojást és jól eldolgozzuk. Sütőpapírral bevont, vagy alaposan kikent és liszttel behintett tepsiben egyenletesen elkenjük. Megsütjük és kihűlés után kockákra vágjuk.

Galuska levesekbe

Egy bögrébe beleütünk egy tojást, sóval ízesítjük és villával felfeverjük.

Néhány kanál finomlisztet adagolunk hozzá addig, míg közepesen kemény tésztát nyerünk belőle. Jól kidolgozzuk, majd teáskanállal apró galuskákat szaggatunk a forró levesbe. Néhány perc alatt megfő, utána lezárjuk a gázt az edény alatt.

Finom és kiadós levest kapunk – egyszerűen.

Húsgombóc levesekbe

20-30 deka darált hús (bármilyen megfelel, maradék főtt hússal is készülhet), 5 deka (1 nagy szelet) szendvicskenyér vagy 1 zsemle, 1

kis fej hagyma, 1 tojás, 1 evőkanál mustár, só, bors, reszelt szerecsendió, olaj a sütéshez (de főzve is jó).

A megdarált húst tálba tesszük. A kenyér héját levágjuk, a belét (vagy zsemlyét) vízbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk, és a húshoz adjuk.

Beletesszük az apróra vágott hagymát, a tojást, a mustárt, a fűszereket, és jól összegyúrjuk.

Vizes kézzel diónyi nagyságú gombócokat formálunk, amelyeknek egyik felét olajban ropogósra sütjük, a másikat forrásban lévő, sós vízben megfőzzük.

Májgaluska/gombóc

konzerv szárnyas májkrémből

Egy kis doboz májkonzervet elkeverünk 1 egész tojással, 2 evőkanál zsemlyemorzsával, apróra vágott zöldpetrezselyemmel, ízesítjük sóval, borssal, esetleg kevés reszelt vöröshagymával.

Készíthetjük friss csirkemájjal is, akkor a megmosott májat késsel kaparjuk el, s ugyanúgy járunk el, mint a konzervnél.

Vizes kézzel kis gombócokat formálunk, vagy kávéskanállal galuskákat szaggatunk a forró levesbe, s rövid ideig főzzük.

MÁRTÁS-SZÓSZ

Fokhagyma szósz

Világos, nagyobb rántást készítünk, mint a levesekhez, beletesszük az előre elkészített, nagyon apróra vágott, vagy összenyomott fokhagymát. Én négy személyre egy kisebb fejet, a nagyobb fokhagymákból két-három gerezdet használok föl. A fokhagymával lassan kevergetjük a világos rántást, vigyázva, nehogy megégjen (más íze lesz). Utána borsozzuk, és lassan felöntjük kb. fele mennyiségű vízzel – ne egyszerre, hogy sűrűsödjön.

Amikor a fokhagyma megfőtt (puha, vagy eltűnik benne), akkor behabarjuk 2 dl jól összekevert tejföllel. Ha a tejföl kemény, akkor kevés vízzel fölengedve, alaposan össze kell keverni, és lassanként a forró mártáshoz kevergetni. Ha nem elég sűrű, akkor még külön vízzel készítsünk kevés liszttel habarást is hozzá.

Még főzés közben ízlés szerint fekete őrölt borsot, sót és vegetát (ételízesítőt) adhatunk hozzá. Amikor a tejföllel is felforrt, akkor ízlés szerint 10 %-os ecettel ízesítjük.

Mokkáskánálnyi cukorral lehet enyhíteni az ecet erős ízét.

Gombamártás

Rántott szelethez is ajánlott.

A gombát alapos mosás után (lehetőleg ne hámozzuk meg, csak törölgessük át és) csak a száraz végét vágjuk le, majd nagy szeletekre vágjuk fel. Fehér rántást készítsünk, vegetával is ízesíthetjük, sózzuk, 2 dl tejföllel föleresztjük, majd belerakjuk a gombát, s inkább rázogassuk, vagy óvatosan keverjük meg. Ne főzzük sokáig, elég, ha egyet-kettőt forr, hogy ropogós maradjon a gomba. Kevés ecettel ízesíthetjük.

Kapormártás

Hasonlóan készül, mint a fokhagymamártás, azzal a különbséggel, hogy a rántásba friss zöld kaprot teszünk apróra vágva, s azzal kicsit kevergetve, tovább főzzük. Tejföl, só, őrölt feketebors, ecet, csipetnyi cukor kell az ízesítéshez. Ha nem elég sűrű, kánálnyi liszttel haba-

rást is adunk hozzá. Egyébként hasonló a kapor leveshez, csak ezt sűrűre kell főzni.

(Javaslom, télre tegyük a fagyasztóba apróra vágott kaprot és a szárát szárítsuk meg, mert annak a főzetével szoktam pótolni a kapor leves és a mártás levét is.)

(Hasonlóan nekem mindig van a hűtőben, kisebb dobozokban zöld-petrezselyem is – apróra vágva.)

Paradicsom szósz

Készíthetjük friss paradicsomból vagy konzervből. A friss paradicsomot megmosva, összevagdossa lábasban fölforraljuk, amikor puha, áttörjük.

Világos rántást készítünk (mártásokhoz nagyobb adagot, mint a levesekhez szokás), kevés hidegvízzel felöntjük, összekeverjük, és azonnal hozzáadjuk a paradicsom levét, vagy a készen vásárolt pürét. Utóbbi esetben lassanként fel kell tölteni annyi vízzel, hogy mártás-sűrűséget elérje. Közben só és/vagy ételízesítőt adunk hozzá, egy teáskanál cukrot is, hogy ne legyen savanyú. Én a végén egy kisebb merőkanál tejet is hozzáforralok, kellemes ízt ad a mártásnak. Főtt-húsokhoz kiválóan alkalmas.

Sóskamártás

Lehetőleg nagylevelű sóskát vásároljunk, mivel annak nincs olyan vad íze, mint a másoknak.

Alaposan, több vízben kell átmosni, mivel sok homok és föld rakódik rá. Nagy vágódeszkán vékonyra felvagdossuk, és apránként rózsaszínű rántásra tesszük, kevergetjük.

Közben 2-3 fokhagymát megtisztítva, apróra törve-vágva, közé keverjük. Kevés ideig még kevergetjük, utána lassanként feleresztjük hideg vízzel, amíg mártás-sűrűséget eléri. Összehabart tejföllel még egyszer felforraljuk. Ha nem elég sűrű, akkor előbb kevés vízben egy evőkanál lisztet jól elkeverünk, hozzáadjuk a tejfölt, és teáskanálnyi cukrot is teszünk hozzá, ami a túl savanyú ízt mérsékli.

Önálló ételnek is megfelel, tálaljuk hozzá bundáskenyeret (Lásd: Kiegészítő ételeknél) vagy tükörtojást és burgonyapürét.

Húsleves aprólékhoz is tálalhatjuk burgonyával.

Uborka szósz

Sokan nem gondolják, milyen finom mártást készíthetünk savanyított uborkából, télen olyan jól jön, mikor nem jutunk hozzá annyi friss zöldséghez, mint nyáron.

A savanyított uborkát nagyon apró kockákra vágjuk, világos rántást készítünk, majd abba belerakjuk. Tovább ugyanúgy készítem, mint a kapor- vagy a fokhagymamártást, sóval, borssal, leves-ízesítővel fűszerezve, tejföllel fölengedve. Ebbe természetesen nem kell ecet.

Különlegesen finom – főtt húsok mellé – burgonyapürével, mint a többi mártás.

EGYTÁL ÉTEL- FŐZELÉK

Betyárgaluska

Önálló egytál étel.

30 dkg liszt, 2 tojás, 10 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál piros őrölt paprika, 2 dl tejföl és só.

A lisztből, tojásból sóval, kevés vízzel közepesen kemény galuskatésztát keverünk, de nem dolgozzuk ki egészen, hanem állni hagyjuk.

Utána forró-lobogó sós vízbe galuskákat szaggatunk.

Az apró kockákra vágott szalonnát ropogósra sütjük, a pörccöt kiszedjük belőle és félretesszük.

A megfőtt tésztát leszűrjük és a szalonnazsírba szedjük, meghintjük a paprikával, ráöntjük a tejfölt, átforrósítjuk, s a pörccöt a tetejére szórjuk. Végül meghintjük lisztbe forgatott, bő olajban ropogósra sült hagymakarikákkal.

Frissen salátával kínáljuk.

Gulka (húsos gombóc leves, felvidéki főétel)

Felvidéki étel (mai Szlovákia), Anyukámtól, aki a Rozsnyó melletti Kisfeketepatakon született.

Előkészítés: A gombócokhoz szükséges füstölt húst lehetőleg előző nap megfőzzük, apró kockára vagdadjuk.

Kell hozzá 10-12 közepes burgonya, ebből 6-7 darabot alapos mosás után héjában, sós vízben megfőzünk, meghámozzuk majd áttörve, egy nagyobb tálba téve, nyersen hozzáreszeljük a többi.

A füstölt hús levét nagyobb (legalább 6 literes) fazékba öntve, vízzel föleresztjük, 1-2 babérlevéllel, sóval és 1 kanál leves-ízestővel (vagy 2 leves-kockával) főltesszük melegedni.

Összeállítjuk a gombócot. A tálban előkészített burgonyához a következőket adjuk:

25-40 dkg főtt sonkát (vagy bármilyen füstölt húst-kolbászt) apró kockákra vágva, 2 egész tojást, ½ kanál sót, borsot ízlés szerint, egy közepes vöröshagymát olajban üvegesre párolva, 2-3 gerezd fokhagymát törve és annyi lisztet, hogy az egészet összekeverve, összeálljon.

A jól összedolgozott anyagból kicsi vagy közepes gombócokat formálva, a zubogó lében megfőzzük.

Étolajjal kevés világos rántást készítünk, 1 kávéskanál piros-paprikát adunk hozzá, és beleöntjük a levesbe, néhány percig forraljuk.

Közben nagyobb csészében kevés vizet öntünk, 1-2 evőkanál lisztet hozzátéve (hagyjuk állni, akkor nem lesz csomós), majd alaposan összedolgozzuk jó adag (3 dl) tejföllel és lassanként a forrásban lévő levesbe öntjük, állandó keverés mellett.

Végül ízlés szerint (erősségétől függően kb. 1 evőkanál) ecettel, s ha szükséges, még sóval és borssal ízesítjük.

Nagy adag, különleges, laktató egytál étel, akár 5-6 személy is jól lakik belőle, ha marad, mélyhűtőben tárolva is kitűnő.

Gulyásleves

Nagy adag, kondérban készülő gulyás receptjét adom közzé, de nagy fazékban is főzhetjük.

Akkor a legízesebb, ha marha- és sertéshússal készül, de külön-külön is finom. Az elkészítésnél csupán azt kell figyelembe venni, hogy a marhahús lassabban puhul, mint a sertéshús.

A hentessel közöljük, hogy bográcsgulyáshoz kell a hús, ő tudja legjobban, melyik részek a legjobbak hozzá.

10 literes bográcshoz (otthon fazékhoz) legalább 1-1 kg marhahúst, s ugyanannyi sertéshúst vásároljunk, leöblítjük, utána kisebb kockákra daraboljuk.

A kondérba tegyünk kb. 2 dl étolajat, füstölt szalonnát vagdossuk apró kockákra, tegyük hozzá, olvasszuk meg, majd apró kockákra vágjunk össze legalább 2-3 nagy hagymát, dobjuk a kondérba, kevergessük jó sokáig, de ne hagyjuk megégni, csak üveges legyen. Jó, ha többször nagyon kevés vizet hozzáöntve, mindig hagyjuk zsírája sülni. Amikor már nem darabos a hagyma, adjunk hozzá 2-3 szál paprikát apróra vágva, nem árt, ha kissé erős, és 2-3 paradicsomot darabolva, s dinszteljük tovább.

Amikor már mind megpuhult, akkor adjunk hozzá jó adag piros őrölt paprikát és borsot. Azonnal öntsük föl egy bögre vízzel (vagy húzzuk le a tűzről, mert a paprika könnyen megég és elrontja a leves ízét), lassú tűzön kevergetve hagyjuk lefőni. Ezt ismételjük addig, amíg az egyveleg elfő, nem látszanak benne darabok.

Hozzáadjuk a masszához a felaprított húst. Ha marhahús és sertéshússal készül, legalább fél órával korábban tegyük főni a marhahúst, s utána a sertéshúst, és sózzuk meg. Először csak kevés vizet adjunk hozzá, úgy forgatjuk meg benne a húsféléket legalább 10 percig. Kevergessük, csak ezután öntsük fel vízzel, úgy, hogy legyen majdnem tele a kondér vagy fazék, (mivel már csak a burgonyának kell majd a hely és a csipetkének, ami nem sok helyet foglal el).

Utána már magára lehet hagyni, hogy csendesen főjön, csak időnként nézzünk rá, amíg a húsok puhára főnek.

(Sokan szeretik, ha sárgarépa- és petrezselyemgyökér-karikákat is rakunk bele. Nem rontja el, de nem az igazi.)

Kb. 1 kg burgonyát kicsi kockákra vágva adjunk hozzá, azt is főzzük puhára.

Kóstoljuk meg, s ha szükséges, sózzuk utána.

Közben – nagy adaghoz 2 tojásból, kisebbhez 1 tojással – kis edényben készítsünk finomliszttel, kevés sóval nagyon kemény tésztát, kézzel jól gyúrjuk össze. Sok liszt maradjon mellette, s amikor a burgonya is majdnem kész, kezdjük a csipetkéket belerakni a gulyásba, jól megkeverve az egészet.

A csipetkét előre, folyton lisztezve lehet egy nagy tálcán elkészíteni.

Nagyon laktató, igazi magyaros étel. Családi kirándulásokon, kerti partikon, és más alkalomra érdemes megfőzni, sokan jóllaknak belőle.

Erdélyi töltött-káposzta (eredeti)

Végy hozzá jó helyről való 2 kiló savanyított káposztát, melléje legalább 10 levelet, egy nagy füstölt sertéscsülköt, és tenyéryi füstölt szalonnát, mindkettőt folszeletelve, legalább ½ liter jó házi tejfölt, külön 1 – 1 ½ kiló sertéshúst darálva, 1 cső erős paprikát.

A darált húsból készíts finom töltelékét 8-12 evőkanálnyi (nagy bögrényi) megmosott rizzsel, kevés zsíron üvegesre párolt vöröshagymával, 5 gerezd apróra vágott fokhagymával. Fűszerezd jó adag feketeborssal, sóval, üss hozzá legalább 2 egész tojást. Keverd össze finomra, és töltsd meg vele a káposztaleveleket.

Legalább 10 literes cserépfazekat (esetleg római tálat, vagy vastag régimódi edényt) kenjél ki hideg zsírral, tégy alulra egy sor vékonyra

szeletelt szalonnát, majd rétegezd a következő sorrendben: káposzta, füstöltcsülök-szeletek, töltelék, addig, amíg az alapanyag elfogy. A tetején káposzta legyen.

Önts rá 1 liter vizet, majd locsold meg tejföllel, zárd le az edényt szorosan, és tedd a fölmelegített kemencébe vagy nagyméretű leerbe (sütőbe), és hagyd lassan, legalább 3 óráig főni. Utána kis idő múlva kibonthatod és tálad föl a családnak.

Ha nem akarod sütőbe tenni, akkor a gázlángra tegyél vaslapot-platnit, s ott is megfőzheted, de akkor nagy, régmódi vastag aljú fazékban.

Karfiolos csirke becsinált

Két csirkeaprólék kell hozzá, néhány kanál étolaj, egy kisebb hagyma, ½ kg karfiol, 1 evőkanál liszt, 2 dkg főzőmargarin, zöldpetrezselyem, 1-2 dl tejföl, só és bors.

Aprólékot feldaraboljuk, sózzuk, majd 1 kanál olajban reszelt vagy apróra vágott hagymával együtt néhány percig pirítjuk, utána 2 dl vízzel felöntjük.

A tiszta karfiolt rózsáira szedjük, hozzáadjuk a csirkéhez és lefedve együtt pároljuk.

Amikor puha, kevés olajjal 1 evőkanál liszttel világos rántást készítünk, hozzáadjuk a margarint, feleresztjük a húsos-karfiol levével, hozzáadjuk az apróra vágott zöldpetrezselymet, és tejföllel ízesítjük, ráöntjük a karfiolos csirkére, még egyszer felforraljuk.

Finom egytálétel.

Karfiolos sertéslapocka – bográcsban

½ kg sertéslapocka, 2 közepes hagyma, étolaj, 3 vastag sárgarépa, 3 gerezd fokhagyma, húsleves-kocka, 1 babérlevél, kakukkfű, bors, só, őrölt kömény, egy közepes fej karfiol, nagy csokor zöldpetrezselyem.

A hagymákat apró kockákra vágva, az olajon megfonnyasztjuk, a húst megmosva, vékony csíkokra vágjuk, a hagymára pakoljuk, jól átkavarjuk. Hozzáteesszük a megmosott, karikára vágott sárgarépát, a tört fokhagymát és annyi vizet öntünk rá, hogy jól ellepje. Ízesítjük 2 húsleves-kockával, kakukkfűvel, a babérlevéllel, köménnyel és a borsal. Az edényt leföldjük és lassú tűz mellett a húst fél-puhára főzzük.

Közben a karfiolt csap alatt jól megmossuk, rózsáira szedjük és lecsöpögtetjük. Mikor a hús már puhulni kezd, a karfiolt is hozzátesszük. Az elfőtt levet nem kell pótolni, hogy az étel a végén pörköltsűrűségű legyen.

Amikor a karfiol is megpuhul, megkóstoljuk a levet, és ha kell, még sóval ízesíthetjük, végül nagy csokor vágott zöldpetrezselyemmel meghintve, tálalhatjuk.

Lucskos káposzta – egyszerűbben, habarva

Ehhez a főzelékhez legjobb a nyári káposzta, amely kissé laza és zöldes, nem olyan sűrű és kemény, mint a tartós, téli káposzta.

4 személyre kell hozzá: 1 fej közepes káposzta, $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ kg sertéshús ízlés- és pénztárca szerint, legjobb hozzá az oldalas vastagabb része. (Aki szereti, lehet sertés lábbal vagy csülökkel is készíteni. A húst elsőként teszem fel főni (kukta-fazékban fél óra), majd később adom hozzá a káposztát!

Fűszerek: só, valamilyen ételízesítő vagy húsleves-kocka, őrölt bors, köménymag, 1 kisebb paradicsom, $\frac{1}{2}$ zöldpaprika, vagy télen 1-2 paprika-magja fagyasztva, kisebb hagyma vagy hagymaszár (lehet szárított), nyáron zöld, télen szárított vagy fagyasztott kapor.

Először a felsorolt fűszerek közül a kapor szárát, a hagymát, paradicsomot, paprikát kisebb edényben, vízben legalább 15 percig forralom, majd alatta a lángot lezárom, fedőt rajta hagyom. (Azért főzöm külön, hogy majd leszűrve, ne úszkáljon mindenféle a főzelékben.)

5-6 literes mély lábast vagy fazekat jó félig töltve vízzel, fölteszem melegedni.

A húst feldarabolom tetszés szerint (ahogyan a pörköltözhöz szokás), beöntöm a lábasba. Hozzáadok ízlés szerint sót, ételízesítőt, köménymagot. (Az őrölt borsot általában a végén adom az ételhez.)

Közben a káposztát félbevágva, kb. 4-5 cm hosszú, ujjnyi széles darabokba vágom, és azt is hozzáadom a már forrásban lévő vízhez.

A megfőtt zöldfűszer-félét leszűrve, hozzáöntöm a többihez.

Lefődve addig kell főzni, amíg a hús a kuktában megpuhul. (Addig az Interneten megnézem, milyen hozzászólások vannak a Napvilág Fórum különböző részein, s ha van még idő, válaszolok is némelyikre.)

Utána az ételt tetszés szerint felöntöm vízzel, megkóstolom, ha kell, sózom, hozzáadom az őrölt borsot, nyáron 1-2 evőkanálnyi frissen vágott kaprot, télen fagyaszottat (amit vajás dobozokba szoktam eltenni a fagyasztóba).

Amikor ezzel is forr, habarást készítek 1-2 evőkanál liszttel, sok tejföllel, végül ízlés szerint teszek hozzá ecetet (vigyázat, ezzel szeret kifutni az étel!), majd alatta a lángot lezárom. Ha csülökkel készül, azt kiveszem, földarabolom, s visszateszem az edénybe, majd tálalom.

Friss kenyérrel finom és laktató-egytálétel.

Jó étvágyat hozzá!

Lucskos káposzta – erdélyi recept

1 kg fehérkáposzta, 60 dkg sertés oldalas vagy dagadó, 1 kisebb füstölt csülök, csombor (helyette köménymag), 1 csokor kapor, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál zsír/olaj, kisebb vöröshagyma, piros-paprika, ecet, só, bors, tejföl.

Elkészítés: Előző este beáztatom a csülköt, másnap félpuhára főzöm (kuktában alig több mint ¼ óra).

A káposzta felső leveleit leszedve kétfelé vágom, a torzsáját vigyázva kioperálom úgy, hogy a levelei ne essenek szét, s kétujjnyi vastag cikkekre szeletelem.

A nyershúst megmosva nagyobb darabokra osztom.

A káposztát nagy lábas aljára rakom, a tetejére fektetem a csülköt, s köré rakom a feldarabolt húst.

Mellé teszem csomóban a kaprot és csombort, ízlés szerint sózom, megszórom őrölt borssal és felöntöm a füstölt hús levével úgy, hogy ellepje, és mérsékelt tűzön, lefődve lassan főzöm.

Nem szabad megkeverni!

Amikor megfőtt, paprikás rántást készítek, majd felöntöm (kb. 1,5 deci) hideg vízzel, simára keverem.

A lábasból lapátkanállal óvatosan kiemelem a csülköt, a húsokat és a káposzta-cikkeket. (A csombort és kaprot kidobom.) A lábasban maradó léhez hozzáöntöm a rántást, a tejfölt is, és 10 percig összeforralom; ízlés szerint ecettel savanyítom.

A káposztát, a húsokat és a kicsontozott csülköt egy mélyebb tálba rakom, a tejfölös lével meglocsolva, forrón tálalom.

Friss kenyérrel finom, laktató egytálétel.

Lucskos káposzta – rántással

Egy szép darab sertésdagadót (vagy oldalast-lapockát) megmosva sózzuk, majd lecsöpögtetjük. Utána forró olajban, mindkét oldalán átsütjük, áttesszük másik edénybe. Az olajban kis fej apróra vágott hagymát világosra abáljuk, kevés vízzel felengedjük és a hússal együtt félpuhára pároljuk.

Közben a (lehetőleg nyári, minél zöldebb, annál jobb) káposztát külső leveleitől megtisztítunk, durvára vágva forró vízzel leforrázzuk és a félig főtt húshoz keverjük.

Kevés olajban rózsaszínű rántást készítünk, finomra vágott friss kaprot adunk hozzá, és ezzel berántjuk, ha elkészült a káposzta és a hús is megpuhul benne.

Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, adhatunk hozzá kakukkfűvet és tejfelt, végül kevés ecetet.

Mindezt jól összeforraljuk.

Tálaláskor a tál aljára szedjük a káposztát, még meglocsoljuk tejföllel, és a tetején koszorú alakban helyezük el a felszeletelt húst.

Patisszon (csillagtök) töltve

Kell hozzá:

közepes nagyságú patisszon,

2 kis doboz májkrém,

5 dkg lángolt kolbász,

2 dl tejföl,

5 dkg vaj,

1 tojás,

5 dkg reszelt sajt,

25 dkg zöldborsó,

1 nagy őszibarack, 1-1 szál sárgarépa és petrezselyem-gyökér,

1 nagy burgonya,

Fűszerek: 1 makkáskanál paradicsompüré, só, csipetnyi őrölt bors, majoránna, ételízesítő, fél makkáskanálnyi Piros arany krém és (ha kéznél van: töltelék fűszerkeverék),

2 csokor zöldpetrezselyem.

A patisszont meghámozzuk, tetejét levágjuk, kimagozzuk és besózzuk. A villával összetört májkrémeket elkeverjük az apróra vágott

lángolt kolbásszal, egy evőkanál tejföllel, 2 deka vajjal és ugyanannyi reszelt sajttal. Hozzáadjuk a paradicsompürét, az őrölt borsot, a majoránát, az ételízesítő-port, a Piros arany krémet és a töltelék fűszerkeveréket. Megszórjuk az egyik csokor apróra vágott petrezselyemmel, kissé megsózzuk, és összedolgozzuk a nyers tojással.

Ezzel a keverékkel megtöltjük a patisszont, ráfektetjük a tetejét, és egy vajjal kikent tűzálló tálba tesszük.

A répát-petrezselyemgyökeret, a burgonyát meg az őszibarackot megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk. Összekeverjük a zöldborsóval, a maradék vajjal, a tejföllel, a másik csokor összevagdalt petrezselyemmel, megsózzuk-borsozzuk.

Ezzel a keverékkel beborítjuk a patisszont, megszórjuk a megmaradt reszelt sajttal, és sütőben – lefedve – egy óráig sütjük.

Forrón tálaljuk.

Patisszon gombával töltve

Közepes nagyságú (kb. 60 dkg-os) karfiol, ¼ kg füstölt hús, ¼ kg gomba, só, 4 főtt tojás, 1 nyers tojás, nagy csokor zöldpetrezselyem, reszelt sajt, só, bors, kakukkfű, szerecsendió, étolaj, sütőmargarin.

A patisszont meghámozzuk, félbe vágjuk, mint a zsemlyét, és kimagozva, olajjal kent tűzálló tálba egymás mellé ültetjük.

A füstölt húst apró kockákra vágjuk, egy edényben, kanálnyi margarinon átsütjük. Hozzáadjuk a megtisztított, felszeletelt gombát, és ha kell, utána sózzuk. Addig pároljuk, amíg a gomba alatt elfő a leve.

Le vesszük a lángról, és a következőket adjuk hozzá: a négy keményre főzött tojást apró kockákra vágva, a nyers tojást, a finomra vágott zöldpetrezselymet, 5 deka reszelt sajtot; ízesíthetjük kevés sóval, borssal, csipetnyi kakukkfűvel.

Az egészet összedolgozzuk, és ezzel töltjük meg a kivájt patisszonokat.

A 2 dl tejfölt 5 dkg reszelt sajttal, kis reszelt szerecsendióval simára keverve, ráöntjük a patisszonokra, és sütőbe tolva, közepes láng mellett megsütjük.

Rakott káposzta – erdélyi

Kell hozzá: ¾ kg jó (vecsési) savanyított káposzta, ½ kg füstölt sonka szeletelve, de jó másféle füstölt hús is darabolva vagy jól

fűszerezett füstölt kolbász, 20 dkg füstölt szalonna vékonyra szeletelve, 10 nagy evőkanál rizs (30 dkg), só, bors, nagy adag jó tejföl.

Egy nagy lábast, vagy magas oldalú sütőtepsit-jénai edényt zsírral-olajjal jól kikenünk. Szalonnadarabokkal béleljük ki, és kissé összevágott káposzta felét szórjuk bele.

Utána az előre kissé előfőzött rizs felét rátesszük, sóval, borssal megszórjuk. Egy sor szeletekre vágott hússal beborítjuk, teszünk rá egy sor káposztát, tejfölt, majd ismét rizst, szalonnát, s folytatjuk, amíg a készlet tart, a tetejére káposzta kerüljön, végül szalonna.

Nagy pohár tejfölt rákenünk, ha nagyon sűrű, kevés tejjel vagy vízzel felöntve, jól összedolgozzuk, és úgy öntjük a tetejére.

Lefödve tesszük sütőbe, és puhulásig sütjük. A füstölt hús lassabban puhul, ezért kicsit tovább sütjük, a végén a fedőt levéve, a tetejét kicsit megpirítjuk.

Rakott-káposzta – magyarosan

Úgy készül, mint a székely-rakott káposzta, de a füstölt hús helyett darált sertéshússal, amit elő kell készíteni. Hagymát üvegesre pirítjuk, őrölt paprikával, borssal, sóval fűszerezve, többször lesütjük róla a vizet, hogy sűrű leve legyen, utána a húst beletéve, kis vízzel feltöltve, félkészre főzzük.

A rizst is megmosva, lecsöpögtetve kevés olajon pirítva, majd sóval ízesítve, vízzel félig megfőzzük.

Utána a káposztát kissé összevagdálva, az olajjal kikent, szalonnával kirakott tepsibe-jénai tálba rakjuk, majd rizs következik, és egy sor hús, minden sort tejföllel bőven meglocsolunk.

Utána megint káposztával kezdjük a sorokat, amíg a készlet tart, a tetejére káposzta kerüljön, és bőven meglocsoljuk tejföllel; befedve sütőben puhára pároljuk, a végén a fedőt levéve, a tetejét kissé megpirítjuk.

Friss kenyérrel tálaljuk.

Rakott padlizsán (főételnek)

2 megmosott, lecsöpögtetett kb. 50 dekás padlizsánt 20 percig sütőben sütünk, kivéve meghámozzuk, kockákra vágjuk.

Amíg sül, vékonyan felszeletelünk 15 dkg füstölt szalonnát, kiolvasztjuk, de nem sütjük ropogósra, kisedjük a zsírból. A zsírából

kikenünk egy mély tűzálló tálát. Karikákra vágunk négy paradicsomot, berakjuk a tálba, majd két zöldpaprikát laskákra vágva. Megsózzuk, borsozzuk.

Végül 22 deka főtt, csíkokra vágott füstölt-hússal beterítjük, erre helyezzük a padlizsán kockákat. Ezt is behintjük fűszerrel, tetejére ismét paradicsom és paprika kerül.

Két-három gerezd fokhagymát apróra vágva rászórunk, majd két deci tejfölt simára keverünk egy tojás sárgájával, s rákenjük a masszára.

Tetejére fektetjük a sült szalonnaszeleteket, és sütőben addig sütjük, amíg a padlizsán magába szívja a nedvességet. Addig a tetején lévő szalonnaszeletek is ropogós-pirosra sülnek.

Tökfőzelék tejföllel

A tököt meghámozzuk, kimagozzuk, majd legyaluljuk, megsózzuk, egy ideig pihentetjük. Addig egy lábasba kevés olajon apróra vágott hagymát üvegesre párolunk, friss kaporlevelet apróra vágva, hozzádobunk, csak átkeverjük és azonnal rászórjuk a levéből kicsavart tököt. Összekeverjük, hozzáöntünk kevés vizet, s megfőzzük, (vigyázat, hamar kész, ne főzzük szét, úgy ízletesebb lesz), egy csokor vagy egy nagyobb szál friss kaprot is belefőzünk, amit a végén kiemelünk belőle. Ezt külön vízben is főzhetjük, különösen akkor, ha már nem friss a kaporszár, s a levét adjuk a főzelékhez. S ha télen, fagyasztott tökből készül a főzelék, akkor mindenképpen külön főzzük. Télen-nyáron zöldpaprikát és egy kisebb paradicsomot is főzök bele, amit tálalás előtt el kell távolítani. Ha szükséges, vizet öntünk hozzá, és ízlés szerint sózzuk.

Közben világos rántást készítünk, ha kész, hideg vízzel felöntve a főzelékbe keverjük, majd kevés habarást készítünk, azt is hozzáöntjük és összeforraljuk.

Tökfőzelékhez akár sertés- vagy baromfihúsból pörköltet készíthetünk, abból adagolunk a főzelék tetejére, és puha kenyérrel tálaljuk.

Töltött káposzta (ahogyan én szeretem)

Én nem főzöm sokáig a töltött-káposztát sem, mint valamikor a nagymamáink, mivel a felforrástól számítva jó félóra alatt elkészül.

Egyszerre többet főzök, ha csak a szűk családnak készül, mivel hűtőszekrényben, fagyasztóban (télen erkélyen) nagyon jól eláll, és többször melegítve a legfinomabb.

Mi kell hozzá? 6-8 literes fazékhoz: $\frac{3}{4}$ -1 kg darált sertés-combot használok fel, amit egész darabban kérek a hentestől, és utána daráltatom meg, hogy ne legyen nagyon zsíros.

További legalább $\frac{3}{4}$ kg sertéshús kell, amit kisebb kockákra vágva vagy együtt teszek föl a káposztával, vagy pörköltet készítek belőle. Ehhez leginkább oldalast vásárolok, és nagyon jó, ha kevés, valamilyen füstölt hús is fő benne. Ha éppen nincs otthon, akkor jó bele egy darab ízes, jól fűszerezett házikolbász is, ami egyben majd szint ad a káposztának.

Ahol jó vecsési káposztát árulnak, 1 kg-ot vásárolok, és hozzá legalább 10 nagy savanyított nagy levelet (azokat kétfelé lehet vágni) a töltelékeknek.

Ízesítők: Egy cső egész erős-paprika, őrölt paprika, étolaj, (ha a káposztában nincs, akkor babérlevél), egy közepes fej vöröshagyma apróra vágva és párolva, bors és legalább 20 dkg jó házi füstölésű szalonnát is teszek hozzá, 7-8 nagy evőkanál jó minőségű rizs.

Elkészítése: Az edény aljára szórom a fele mennyiségű (kicsit összevágott) káposztát, a babérlevelet, arra rakom a húsból kiválogatott csontosabb összevagdalt részeket, a szalonnából is néhány szeletet, majd azt is beszórom káposztával. Annyi vizet öntök rá, amennyi jól ellepi az egészet, aztán fölteszem főni.

Jó, ha a félretett szebb húsból előre – félkészre – készítem a pörköltet, mivel jó, ha azt még a töltelékek előtt ráönthetem a fővésben levő káposztára.

Pörkölt: A szépen feldarabolt hús egy részét kiválogatva, kis kockákra vágom a szokásos módon, pörköltnek. Nagy hagymát apróra vágok, szalonnadarabokat is adok hozzá, és üvegesre párolom. Utána őrölt paprikával, borssal beszórom, és azonnal kevés vízzel felöntöm, hogy a paprika ne égjen meg.

Kevergetve, amikor elfogy a víz, többször felöntöm, folyton kevergetve, hogy sűrű leve legyen a pörköltnek, utána belerakom a húst, és félig készre sütöm-főzöm, majd a fővő káposzta tetejére kanalazom.

Közben elkészítem a tölteléket.

Töltelék összeállítása: Nagyobb tálba rakom a megdarált húst, hozzáadok 20 dkg (egy kávésbögrényi) rizst megmosva és jól lecsöpögtetve, beleütök 1-2 tojást, alaposan megborsozom, 1 kávéskanál pirospaprikát, apróra tört két nagy gerezd fokhagymát, sót, és az előkészített párolt hagymát. Jól össze kell keverni, majd a félbevágott levelekre egy-egy jó evőkanálnyit téve, összetekerni. (A levelekről előzőleg éles késsel le kell választani a vastag részeket.)

Amíg elkészülök a töltelékkel, addig fő a káposzta a húsokkal, utána szép sorban, ahogyan elkészülnek a begöngyölt húsok, egymás mellé sűrűn ráhelyezem a töltelékeket. Lefedem, és hagyom főni.

Ha forrástól számított kb. fél óráig forrt az egész, akkor meg lehet kóstolni, hogy a töltelékben a hús megpuhult-e, mivel akkor már lassan készen is vagyunk, ha jól befedtük az edényt. Akkor egy másik tálba (én jénaiba) átrakom a töltelék-tekercseket, s azt lefedve, meleg helyen hagyom, ahol a rizs még tovább puhul.

Az elkészült ételhez friss tejföllel kanalazunk a megrakott tányérok tetejére, és úgy fogyasztjuk a finom magyaros töltött-káposztát – friss házi kenyérral.

Ha rövidebb idő alatt szeretnék vele elkészülni, akkor nem csinálom hozzá pörköltet, hanem a hús teljes mennyiségét összevagdosva együtt főzöm a káposztával. Akkor a töltelékbe kicsit több őrölt paprikát teszek, hogy jó színe legyen az ételnek.

Az elkészítés elég sokáig tart, de megéri, mert fölmelegítve, több napra elegendő, nem mindennapi ízekkel készült ételt tálalhatunk.

Töltött káposzta – egyszerűbben

4 személyre: ½ savanyított káposztafej, 60 dkg savanyú káposzta (vecsési), 10 dkg füstölt szalonna, ½ kg sertéshús – darálva, 15 dkg (1 bögrényi) rizs, 2 nagy fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, egy szál szárított kicsit erős paprika, 1 evőkanál őrölt paprika, só, bors, tejföl, 1 tojás. (Aki gazdagabban szereti, vegyen hozzá még bontott csülökhúst.)

A füstölt szalonnát apró kockákra, az egyik vöröshagymát finomra vágjuk, és kevés olajon üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk az őrölt paprikát és azonnal felengedjük vízzel.

A darált húst összedolgozzuk a másik fej lereszelt vöröshagymával, a zúzott fokhagymával, a rizzzel, a tojással és ezzel a masszával töltjük meg a káposztaleveleket.

A savanyú káposztát kissé összevágjuk, a felét nagyobb edénybe terítjük; (aki hússal szereti, vágja kis kockákra a csülökhúst, terítse rá a káposztára, majd arra) helyezze a töltelékeket és borítsa be a maradék káposztával. Annyi vízzel kell felengedni, hogy ellepje a sorokat. Adunk hozzá sót, borsot, az erős-paprikát, aki szereti, tehet bele egy babérlevelet is. Lassú tűzön kb. 50 perc alatt megfő. Tála-láskor tejföllel meglocsoljuk.

Töltött karalábé

Legjobb tavasszal, koranyáron készíteni, amikor a karalábé még friss és nem fásodik meg.

Személyenként 2-2 db közepes karalábét vásároljunk, s még ráadást is, hogy legyen elég főzelék mellette.

4 személyre fél kg sertéshúst vásároljunk (lehet baromfihús is). A sertéshúst mindig egyben vásároljuk meg a hentesnél, s amikor lemérték, utána kérjük meg, hogy darálják le, akkor nem az összedobált, zsíros húst kapjuk.

Kell hozzá még egy nagy bögre rizskása, sok zöldpetrezselyem, egy kicsi fej hagyma, só, bors, kevés olaj, nagy adag tejföl, 1 tojás.

A karalábékat meghámozzuk, és egyenként kivájjuk, amelyeket tölteni akarjuk, a többit pedig apró forgácsokra vagdossuk.

Egy tálba rakjuk a megdarált húst, hagymát apróra vágva és kevés olajon üvegesre abálva, hozzáadjuk a húshoz, a rizst megmosva, megsózzuk, megborsozzuk, nagy csokor zöldpetrezselymet összevágva, majd a tojást, s mindezt alaposan összedolgozzuk, és beletöltjük a karalábékba.

Nagy tűzálló edényt sütőmargarinnal jól kikenünk, alulra elterítjük a darabokra vágott karalábé-forgácsot, utána elrendezzük rajta egy-sorban a megtöltött karalábékat. Annyi vizet öntünk alá, hogy csak a karalábék legyenek vízben, a töltelék ne érje el. Sütőbe is tehetjük, de az edénytől függően lángra tett vaslapon is készíthetjük, az edényt lezárva fedővel. Lassú tűzön készre sütjük-főzzük.

Amikor megpuhul a karalábé, akkor a nagy adag tejfölt jól összedolgozzuk, ráöntjük az ételre, s lehet még a tetejére szórni frissen vágott zöldpetrezselymet.

Ezzel is összeforraljuk, és tálaljuk. Rendkívül finom étel.³

Töltött kelkáposzta

Egy kilós szép fejes kelkáposztáról a nem szép felső leveleket eltávolítjuk, ha kell, megmossuk, forró vízzel leforrázzuk, s olyan helyre tesszük, ahol jól lecsöpög és kihűl.

Töltelék: 30 dkg darált húsból készül (lehet baromfi vagy sertéshús).

10 dkg rizst leforrázunk, majd a húshoz adjuk. Hozzá adunk egy hagymát apróra vágva, olajon megfonnyasztva, 1 egész tojást, sót, borsot, mindezt alaposan összekeverjük.

A kel leveleit széthajtogatjuk. Mindegyik közé teszünk a töltelékből, utána fóliába takarva, rögzítjük vagy átkötjük cérnával, és forró, sós vízben – hogy ellepje – megfőzzük (kb. 1 óráig).

Utána tűzálló táliba kevés olajt öntünk, és elhelyezzük rá a kelt. 1 dl tejföllel leöntve, kb. 10 percre a sütőbe tesszük, tetejére kevés pirított morzsát téve pirítjuk.

Töltött paprika – hagyományos

½ kg sertéshús darálva, 8 db zöldpaprika, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 bögre rizs, kisebb hagyma, só-bors, vágott zöldpetrezselyem vagy 1 kávéskanál majoránna, 1 egész tojás.

Személyenként 2 db egyforma méretű paprikát vásárolunk, amely nem hegyes, nem keskeny. Megmosva a száránál levágjuk, együtt a csumáját kiemeljük belőle. A paprika ellenkező végénél egy késsel kis vágást készítünk. (Ez arra jó, hogy majd a töltelék egyformán érje a lé, amiben megfő.)

³ Egy alkalommal olvastam olyan változatát, ahol rizs helyett zsemlyemorzsával készítették a töltelék, le sem merem írni, milyen volt, mert a családom csalódottan kelt fel az asztaltól, akik az én receptem szerint kapták addig a töltött karalábét.

4 személyre főzésnél én hagyományos tejesbogrányi rizst szoktam előkészíteni. Szűrőkanálba téve, a csap alatt alaposan leöblögetem, és hagyom jól lecsorogni.

Kb. ½ kg csont nélküli sertéshúst (lehet baromfihús is lecsontozva) ledarálók, s belerakom egy nagyobb tálba, hozzáadom a mosott rizskását, 1-2 cikk fokhagymát összezúzva, egy kisebb fej hagymát apróra vágva, és egy kanálnyi olajon üvegesre párolva, majd a tojást és sózom-borsozom, adok hozzá összevágott zöldpetrezselymet és/vagy kevés majoránnát. Alaposan összekeverve megtöltöm a paprikákat.

Egy nagy lábasban világos rántást készítek, némi vízzel felöntöm, fölteszem melegedni. Egy nagyobb doboz (vagy három kicsi doboz) paradicsom-konzervet kibontok, hozzáadom a vízhez, az egészet jól megkeverve sóval felforralom, s akkor adom hozzá folyamatosan a megtöltött paprikákat (ha nem elég a paprika, gombócokat kell készíteni a maradék töltelékből). Amikor mind benne van, megvárom, amíg újra felforr, akkor kisebb lángra teszem (én mindig vaslapra helyezem a lábast), és lassú tűznél főzöm készre. Közben őrölt borsot is teszek bele, s jó íze lesz a lének, ha olasz fűszereket adok hozzá (majoránnát, oregánót). A megtöltött paprikák-gombócok hamarabb megfőnek, ha a rántást csak akkor teszem bele, amikor már megpuhultak. Amikor puha a töltelék, ellenőrzöm a paradicsomlé sűrűségét, ha hígnak találom, a rántáson túl még kevés habarást készítek egy fél bögre vízzel, s 1-2 kanálnyi liszttel, azt összeforralom, ha szükséges, utána sózom. Ha a paradicsom nagyon erős, kevés tejjel meg lehet szelídíteni.

Aki szereti, 1 kávéskanálnyi cukrot tehet bele, de vigyázat, ne legyen édes íze!

Friss kenyeret kínálok mellé.

KIEGÉSZÍTŐ ÉTELEK, – SZENDVICSEK, VACSORÁRA

Alföldi paradicsom

Közepes, vagy nagyobb paradicsomok tetejét levágjuk, belsejét kivájjuk. Apróra vágott sült tarja- vagy más sült maradékot sóval-borssal, majoránnával ízesítjük, és az üreget megtöltjük vele. Tetejét sajtszelettel lezárjuk, s előmelegített sütőben megsütjük.

Bundáskenyér – Huszárkenyér

Nagyujjnyi vastag kenyérszeleteket enyhén locsoljuk meg tejjel.

Egy edénybe tojásokat üssünk, sózzuk meg, tegyünk hozzá szerecsendiót és alaposan verjük fel. Ebbe rakjuk egyenként a kenyérszeleteket, megfordítjuk és a lecsöpögtetett szeleteket bő, forró olajban kisütjük.

(Ha a tojásba reszelt sajtot is teszünk, akkor Huszárkenyérnek nevezzük.)

Currys húsgombóc

Hozzávalók: 80 dkg darált sertéshús, 2 evőkanál olaj, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 tojás, só, bors, 1 púpozott evőkanál currypor; a sütéshez olaj.

A finomra vágott hagymát és fokhagymát az olajon megfonnyasztjuk, a curryporral megszórjuk, és kb. egy deci vizet aláöntve, addig pároljuk, amíg a víz elpárolog belőle.

Amikor kihűlt, a hússal meg a tojással jól összegyúrjuk, és sóval-borssal ízesítjük.

Olajos kézzel diónyi gombócokat formálunk belőle és bő, forró olajban, vagy a sütőben, kiolajozott tepsibe egymás mellé fektetve megsütjük.

Melegen vagy hidegen ízelítőnek, borkorcsolyának tálaljuk.

Ganca

Személyenként 20-25 dkg apróra vágott burgonyát főzzünk meg annyi sós vízben, amennyi éppen ellepi. Ha megfőtt, saját levében

összetörjük és állandó keverés mellett kevés lisztet hintünk bele, s lassú lángon tovább főzzük néhány percig. A tűzről levéve tovább keverjük, hogy teljesen sima, pépszerű legyen.

Közben bő, forró zsiradékban üvegesre párolunk egy nagy fej apróra vágott hagymát, ebbe mártogatott kanállal kiszaggatjuk a gancát, és egy tűzálló tálba rétegezzük; a megmaradt hagymás zsírt a tetejére öntjük, meglocsolhatjuk tejföllel, és a sütőben pirítsuk meg a tetejét.

Salátát kínálhatunk hozzá. Egyszerű, finom étel.

Gomba parasztosan

15 dkg ujjnyi csíkokra vágott húsos szalonnát néhány apró, egészben hagyott hagymafejjel, kevés olajon vagy vajon aranyosra párolunk. Hozzáteszünk 1 kg jól megmosott rókgombát, borsot, apróra vágott petrezselymet, 1 gerezd fokhagymát. Legalább egy negyed-óráig pároljuk. Rizst vagy burgonyapürét és többféle salátát kínálhatunk hozzá.

Gomba tejszínnel

10 deka húsos szalonnát csíkokra vágunk, 10 apró hagymával, kevés olajon sárgára pároljuk. Nagyobb tűzálló tálban olajon megpárolunk 1 kg tisztított **rókgombát**.

Amikor elfőtte a levét, hozzáadjuk a szalonnás-hagymát, 1 gerezd fokhagymát, sót, borsot. 10 percig pároljuk, majd 1 deci tejszínt hozzáadva, ismét felforrósítjuk, de már nem szabad forralni.

Apróra vágott zöldfűszerekkel ízesítjük, mint pl. petrezselyem, zsálya. Melegen tálaljuk.

Gomba (vargánya-tinóru) töltve

4 nagy, keményhátú vargánya gombát megtisztítunk, a szárakat levágjuk, apróra vágjuk és összekeverjük zöldpetrezselyemmel, 1-2 gerezd fokhagymával, sóval, borssal.

Ezzel a keveréssel megtöltjük a gombafejeket, majd bőven megolajozott tűzálló tálra helyezzük, meglocsoljuk (olíva-) olajjal, és 20-25 percig meleg sütőben sütjük. Zöldpetrezselyemmel díszítve tálaljuk.

Gomba (vargánya-tinóru) töltve, másképpen

Nagy tinóru gombafejeket töltünk meg a következő töltelékkel: A szárazakat apróra vágjuk, hozzáteszünk 2 gerezd zúzott fokhagymát, petrezselymet, sót, borsot, paradicsompürét, majoránnát.

A gombafejeket ezzel megtöltjük, olajozott tűzálló tálra helyezzük, 1-1 kiskanál paradicsom-pürével díszítjük, s legalább fél óráig sütjük. Zöldpetrezselyemmel megszórva tálaljuk.

Gombás rántott tojás

A hámozott kemény tojások mindkét végéből kicsit levágunk és fogsízkáló segítségével egy-egy tisztított gombafejhez erősítjük. Megsózzuk és rántott szelethez hasonlóan bundázzuk. Forró olajban kisütjük, majd ketschuppal vagy tartármártással tálaljuk. Friss kenyeret adunk hozzá.

Gombavagdalék rántva

¼ kg keményhátú tinóru vagy sampinyon gombát apróra vágva egy kanál olajon megpárolunk. Utána egy tejbeáztatott és kicsavart zsemlyét (helyette lehet 1 db közepes főtt, áttört burgonyát), 1 egész tojást adva hozzá, megsózzuk, megborsozzuk, jól összegyúrjuk, majd lapos pogácsákat formázva belőle, lisztbe, tojásba és zsemlyemorzsába hempergetve, forró olajban kisütjük.

Vegyes-salátával vagy savanyított uborkával tálaljuk.

Házi hamburger

(Mit csináljunk a maradék sült hússal?)

A kipróbált receptet **Bíró Szabolcstól** kaptam, aki hozzájárult ahhoz, hogy szakácskönyvemben közzé tegyem.

Bizonyára minden háztartásban gyakori kérdés, hogy mit tegyünk az előző napról megmaradt étellel, ami már nem elegendő arra, hogy rendesen jól lakjunk belőle. A resztli végül vagy a kukában, vagy a kutya táljában végzi. Alább egy alternatív megoldást kínálunk arra az esetre, ha az előző esti grillezésből egyetlen darab hús maradt meg, semmi más.

Hozzávalók:

1 szelet sült/kirántott-grillezett (stb.) hús, 1 zsemlye, 1-2 teáskanál mustár, 2-3 vékony paradicsomkarika, 1-2 szelet füstölt lapsajt.

Az ún. „házi hamburger” elkészítése végtelenül egyszerű. A zsemlyét félbe vágjuk, és mindkét felét vékonyan megkenjük mustárral. Az alsó felére ráhelyezünk egy szelet lapsajtot, erre jöhet a hússzelet, majd a vékonyra szeletelt paradicsom. Legfelülre esetleg helyezhetünk még egy lapsajtot, végül a zsemlye felső fele következik. Az ételt még csak megmelegíteni sem szükséges, hidegen is fenséges!

További variáció: A mustár helyett (vagy akár mellé) nyugodtan használhatunk tartármártást, majonézt, kecsapot is. Akik több zöldeggel szeretik, azoknak ajánlunk egy szép salátalevelet a hamburger közepébe, merészebbek felkarikázott vöröshagymával is próbálkozhatnak. Ingyencsek kipróbálhatják egy szem tükörtojással (a sárgáját egészen a zsemlye tésztájába nyomva, nehogy harapás közben fröccsenjen szét), vagy felkarikázott főtt tojással. 1-2 csepp Piros Arany pedig csak fokozza az ízhatást!

Hideg töltött tojás – többféle változatok

Személyenként 2 tojást sós-ecetes vízben főzzünk keményre, és szokásos módon, két hideg-fürdőben hűtsük le, majd megtisztítás után kétfelé vágva, kiszedjük a sárgáját, majd annak felhasználásával, a következő változatos töltelékeket készíthetjük, s azzal fogjuk megtölteni a félbe vágott tojásokat. (Természetesen egyfélével is megtölthetjük, az adagokat nagyobb mennyiségben elkészítve.)

1.) 5 dkg juhtúrót, kanálnyi mustárral, és egy-két tojás-sárgát téve hozzá, alaposan összekeverve rakjuk a fél tojásokra.

2.) 2-3 burgonyát héjában megfőzünk, megtisztítjuk és összetörjük. Adunk hozzá kevés reszelt sajtot, apró kockákra vagdalt savanyított uborkát vagy paprikát, majd hozzákeverjük a tojás sárgáját is.

3.) Néhány kanál paradicsom-pürét elkeverünk darált/apróra vágott (esetleg maradék) főtt, füstölt nyelvvél vagy sonka-hulladékkal, majd a tojás-sárgájával alaposan összedolgozzuk.

4.) Mindenféle, a háznál található aprított savanyúságot: uborkát, dinnyét, céklát, zöld-paradicsomot, paprikát, stb. kanálnyi mustárral és a tojás-sárgájával összedolgozva használjuk föl.

Nagyon szép tálat készíthetünk, pl. vendégváráskor, ha nem egyféle, hanem a felsoroltak közül többféle töltelékkel töltjük meg a főtt, kétfelé vágott tojásokat, azokat tálra rendezzük (díszíthetjük aszpikkal is), és majonézt tálalunk hozzá.

Hús- vagy májpástétom

Készíthetjük maradék pörköltből, sült- vagy főtt húsból, vegyesen májjal, vagy külön-külön.

Egy hagymát apróra vágva kevés olajon megpirítunk, hozzáadjuk a húsféléhez.

Füstölt szalonnából néhány szeletet, 2-3 tojást keményre főzve a hússal együtt ledaráljuk vagy másként pépesítjük; adunk hozzá 1-2 savanyú uborkát nagyon apróra összevágva, 1 kanál mustárt, majd ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, s alaposan összedolgozzuk. Egy tála-lóedényben szépen elsimítjuk, zöldpetrezselyemmel, snidlinggel, uborka-szeletekkel díszítve tálalásig hűtőben tároljuk. Friss kenyérre kenve igen finom étel uzsonnára-vacsorára.

Májás szendvics

Májkonzervet eldolgozunk zsírára sütött füstölt szalonnával és kevés finomra vágott, fonnyasztott hagymával. Vékony kenyérszeleteket egyik oldalukon megpirítunk. Másik oldalukat vékonyan megvajazzuk. Megkenjük ketchuppal, majd a májkrémmel. Sóval, borssal meghintjük. Vékony sajtszelettel befedjük és forró sütőben, a sajt olvadásaig sütjük.

Meleg gombás szendvics

Négy szelet kenyeret kevés olajban pirítsunk aranyszínűre.

Három kanál olajban megpárolunk 30 dkg felszeletelt gombát, 1 fej apróra vágott hagymát és 1 gerezd fokhagymát.

Kicsit később adjunk hozzá 1 kanál paradicsompürét, sót, borsot és 15 percig pároljuk.

A kenyérszeleteket tűzálló tálra helyezzük, kemény tojáskarikákkal fedjük be, erre kerül jól megpúpozva a fenti keverék.

Néhány percig forró sütőben tartjuk tálalás előtt.

Meleg májas tojás

8 tojás, 1 kis doboz májkrém, 5 dkg reszelt sajt, 1 dl tejföl, 1 dkg vaj, só, bors, makkáskanálnyi majoránna, kiskanál mustár.

Keményre főzzük a tojásokat, majd hosszában félbe vágva, a sárgájukat kiemeljük, villával összetörjük. Kikeverjük a májkrémmel, és sóval, borssal, mustárral meg majoránnával fűszerezzük. A fél tojásokba töltjük púpozva, majd vajjal kikent sütőlemezre vagy tűzálló tála egymás mellé ültetjük. Megszórjuk reszelt sajttal, tejjel megöntözzük, és kicsit megsózva, a forró sütőben 8-10 percig sütjük.

Melegszendvics – „Főételnek is megjárja”

(A kipróbált receptet **Dooren-től** kaptam, aki hozzájárult ahhoz, hogy szakácskönyvemben szerepeljen.)

Tudom, érdekes neve van, de igaz ami igaz, a nagymamám találta ki ezt a melegszendvics-fajtáját, és én róla neveztem el!

Hozzávalók: 1 darab zsemle, 1 kis pohár tejföl, bajai uzsonna szalámi (vagy másfajta szalámi⁴), trappista sajt.

A zsemlet félbevágjuk, és mindkét felét megkenjük tejjel. Ne sajnáljuk, a végén annál finomabb lesz. A bajai szalámit kis kockákra vágjuk, és elosztjuk a zsemle mindkét felén. Ezután lereszeljük a sajtot, ízlés szerint, ki mennyit szeret, és ezt is a többire rakjuk.

Fontos, hogy ne tegyük egymásra a két fél zsemlet!

Ezzel végeztünk is, csak annyi dolgunk van, hogy előmelegített sütőben 10 percig süssük egymás mellett. Mikróba is rakhatjuk, de akkor nem lesz ropogós, márpedig úgy nem az igazi!

Jó étvágyat hozzá!

Melegszendvics – szendvicskrémmel

10 dkg bármilyen, durvára reszelt sajt, 2 közepes nagyságú alma, 2 evőkanál tejföl, 10 dkg sonka vagy párizsi, esetleg egyéb felvágott, vaj, fehérbors, 1 csokor összevagdalt snidling, késhegynyi currypor, só, mustár.

Az almákat meghámozzuk, és almareszelőn lereszeljük, összekeverjük a sajttal, a tejjel és a fűszerekkel.

⁴ Megjegyzés a kötet szerzőjétől, aki már kipróbálta.

A nagyon vékonyra szeletelt kenyereket megvajazunk, meghintjük a vékony csíkokra vágott húsfélével, majd vastagon bevonjuk az almás-sajtos krémmel.

Grill-sütőben vagy forró sütőben 5-6 percig sütjük, ügyelve arra, nehogy nagyon megbarnuljon a szendvics teteje, mert a sajt keserűvé válna.

Nyáron sült csirkemáj

6-8 csirkemáj, 20-25 dkg gomba, 5 dkg vaj vagy margarin, só-bors.

A megtisztított gombát és májat vastag szeletekre vágjuk és váltakozva kis nyársakra (hurkapálcákra) húzzuk. A kisebb gombákat egészben hagyhatjuk. Megöntözzük az olvasztott zsiradékkal, kicsit megsózzuk, és parázs fölött 5-6 percig sütjük, közben forgatjuk.

Készíthetjük sütőben is, akkor a nyársakat egy megfelelő méretű tepszi peremén helyezzük el, de akkor is kell kenegetni és forgatni, ezért a sütés folyamata tovább tart.

A nyársakon tálaljuk, sok zöldsalátával, puha kenyérrel.

Sajtos gomba

Teflon edényben – nagyon kevés vajon/margarinon 15 deka gombát szeletekre vágva megpárolunk. Sózzuk, borsozzuk, meghintjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel, hozzá adunk 15 dkg kockára vágott zsíros sajtot és együtt sütjük tovább csak addig, amíg a sajt olvadni kezd.

Friss kenyérrel és teával tálaljuk.

Sajtos zöldséglepény

Kell hozzá: Húsleves-zöldség, vagy nyers zöldség, só, személyenként egy-egy tojás, reszelt sajt.

A megfőtt húsleves-zöldségét hasznosíthatjuk, vagy pedig a zöldséget megtisztítva sós vízben puhára főzzük, apró darabokra vágjuk, de pépesítve is készíthetjük. Hozzá adunk (személyenként 1 db) tojást villával felferve, ha kell, sózzuk és forró olajos palacsinta-sütőben vagy tálban adagonként mindkét oldalát megsütjük, (nagyobb adagot természetesen több részletben). Egyenként kettéhajtva, reszelt sajttal megszórva tálaljuk.

Szendvics – paradicsompaprikával

A kenyérszeleteket megkenjük vajjal/margarinnal, mindegyikre teszünk egy szelet sonkát vagy tarjaszeletet, befedjük nagy szeletekre vágott paradicsompaprikával, végül trappista-sajttal. Forró sütőben addig hagyjuk, amíg a sajt ráolvad.

Tükrös sajtos szelet

Kenérszeletek héját levágjuk és tejbe mártogatjuk, de vigyázva, ne szívják magukat tele a tejjel. Egyik oldalán meghintjük reszelt sajttal, 2-3 evőkanál tejföllel áthúzzuk és forró sütőben vagy grill-sütőben megsütjük.

Tálaláskor mindegyik szeletre 1-1 jól megsütött tükrőtojást helyezzünk. Ketchuppal adjuk asztalra.

Tv-nézés közben ajánlom

2 személyre: 2 szelet bacon szalonna, 2 nagy gomba, 20 dkg csirkemáj, 2 szál újhagyma (téli egyéb hagyma), 2 dkg vaj/sütőmargarin, 2 szelet kenyér, 1 evőkanál mustár és 3 evőkanál tejszín.

A bebőrözött szalonnát vékonyan felcsíkozzuk, a gombát nagyobb darabokra vágjuk. A megtisztított májat is feldaraboljuk, a hagymát felszeleteljük.

A megolvasztott vajra rátesszük a szalonnacsíkokat, 5 percig pirítjuk, belekeverjük a gombát és a lángot fokozva, 3 percig pirítjuk.

A szalonnát és a gombát a serpenyő egyik felére húzzuk, a másikra tesszük a májat és megpirítjuk.

Közben megpirítjuk a kenyeret.

A serpenyőt lehúzzuk a tűzről, belekeverjük a mustárt és a tejszínt, alaposan összeforgatjuk. A májas keveréket a pirított kenyérre halmozva, azonnal tálaljuk.

Fortély: A csirkemájat sütéskor mindig forró serpenyőbe tesszük, néhány percig süssük az egyik oldalát, majd megfordítva a másikat is. A májnak kívül barnának, belül rózsaszínnek kell lennie.

Tejfölös, paprikás tojás

6 tojás, 3 dl tejföl, 1 nagy hagyma, 2 evőkanál olaj vagy más zsiradék, 1-2 szelet füstölt szalonna, teáskanál pirospaprika, só.

Egy lapos lábasba tesszük a zsiradékot, a szalonnát összeaprítva benne megolvasztjuk, hozzáesszük a kockákra vágott hagymát, üvegesedésig kevergetjük, a tűzről lehúзва, hozzáadjuk az őrölt paprikát.

A tojásokat egy tálban felütjük, és sóval felferjük, a hagymás-anyagra öntjük, és rázogatva addig sütjük, amíg a fehérje megkocsonyásodik. Akkor ráöntjük a tejfölt, és megvárjuk, amíg forrni kezd. Azonnal tálaljuk. Burgonyával kitűnő vacsora, de gyors ebédnek is megfelel.

Tócsni

Tetszés szerinti burgonya, liszt, só és bors, 1 tojás, fokhagyma.

Elkészítés: A nyers burgonyát megreszeljük, sózzuk-borsozzuk, beleütjük a tojást, 2-3 gerezd zúzott fokhagymát, és annyi lisztet, hogy kicsit hígabb galuskasűrűségű legyen.

Serpenyőben ujjnyi olajat melegítünk, s evőkanállal, egyenként rakjuk bele a masszát, ujjnyi vékonyra szétnyomkodva. Mindkét oldalát aranybarnára sütjük.

Az olajat időnként pótolni kell.

Önmagában is finom étel, de megkenhetjük tejföllel, vagy reszelt sajtot szóráhatunk rá.

Töltött lángos

30 dkg finomliszt, 20 dkg burgonya, 10 dkg kemény sajt egy darabban, 1.5 dkg élesztő, 1 mokkás-kanálnyi só, olaj a sütéshez, kevés langyos víz,

a tetejére 5 dkg reszelt sajt, vagy 2 dl tejföl és 1 gerezd fokhagyma.

A burgonyát jól megmosva, héjastól, sós vízben megfőzzük, majd meghámozzuk, és még melegen áttörjük.

Az élesztőt 0.5 dl langyos vízben szétmorzsoljuk, simára keverjük, felfuttatjuk, majd összedolgozzuk az áttört burgonyával, a liszttel, sóval, és még annyi langyos vizet adunk hozzá, hogy kenyértészta sűrűségű legyen. (Tehát a galuskánál is sűrűbb legyen.)

A tetejét meghintjük liszttel, és mély tálba tesszük. Letakarjuk tiszta konyharuhával és langyos helyen (de nem tűzhely szélén) addig kelesztjük, amíg duplájára nő.

Ezután lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk, és tenyérynyi darabokat vágunk belőle. Egy-egy tésztadarab közepébe egy-egy sajt-csíkot helyezünk, egy másik tésztadarabbal befedjük és a széleit körben jól összenyomjuk.

Bő olajat forrósítunk, amelyben a töltött lángosokat mindkét oldalán piros ropogósra sütjük.

Felesleges olajat leitatjuk, reszelt sajttal meghintve (vagy fokhagymával ízesített tejföllel megkenve) tálaljuk.

Nagyobb adagot érdemes készíteni belőle, mert a megsütött lángos fagyasztható.

(Kissé talán munkaigényes, de kiadós és olcsó étel. Vacsorára is megfelel egy csésze teával.)

Töltött paprika pörköltből

8 húsos zöldpaprika, 30 dkg pörkölt (lehet maradék is), 7 dkg főtt rizs, 1 tojás, 3 dl tejföl, 1 nagy csokor kapor (vagy zöldpetrezselyem).

A pörköltet ledaráljuk, összekeverjük 1-2 evőkanál tejföllel, a főtt rizzsel, a nyers tojással.

A paprikákat előkészítjük a töltéshez. A szárát eltávolítjuk a magjával együtt, beletöltjük a masszát. Tűzálló tálat a pörkölt-lével bekenjük, s benne a paprikákat egymás mellé elhelyezzük.

A maradék tejfölhöz hozzáadjuk – ha maradt – a pörköltlevet, és vágott kaporral vagy zöldpetrezselyemmel ízesítve, ráöntjük a tálba rakott paprikákra.

Forró sütőben sütjük, vigyázva, hogy ne piruljon meg!

Töltött paprika tepsiben

8 nagy zöldpaprika, 2 dl párolt rizs (maradék rizsköret is jó), reszelt füstölt sajt, 1 gerezd fokhagyma, 1 tojás, 3 dl tej, 2 dl tejföl, 1 evőkanál finomliszt, 1 púpozott makkáskanál currypor, ízlés szerint só, bors.

A paprikákat előkészítjük töltéshez. A töltelékhez a tojást habosra ferverjük, összekeverjük a rizzsel, a reszelt sajttal, és a fűszerekkel, valamint a zúzott fokhagymával, jól összedolgozzuk, majd megtöltjük vele a paprikákat. Egy kikent tepsiben egymás mellé helyezzük a megtöltött paprikákat.

Közben a mártáshoz az olajat habzásig forrósítjuk a liszttel, majd a meleg tejet és a tejfölt ráöntjük. Folytonosan keverve sűrűre főzzük. Sóval-borssal, curry-porral ízesítjük és rákenjük a paprikák tetejére.

A tepsit előmelegített sütőbe toljuk, és 30 percig közepes lángon fedetlenül sütjük.

Forrón tálaljuk.

Töltött paradicsompaprika

8 közepes paradicsompaprikát válasszunk ki, 20 dkg maradék sült hús vagy szafaládé, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 1 kis doboz marhamáj-krém, 3 kemény tojás, 1 dl tejföl, 1 kiskanál ételízesítő-por, kevés törött bors, kiskanálnyi Piros arany krém és 1 evőkanál étolaj.

A húst vagy szafaládét ledaráljuk, összedolgozzuk a májpástétommal, a kis kockákra vágott főtt-tojással, a tejföllel meg ízesítőkkal.

A paradicsom-paprikák szár felőli részéről egy lapot levágunk, csumáját kiemeljük, és a paprikák üregébe töltjük a húsmasszát. Töltött felével felfelé kiolajozott tűzálló tála egymás mellé ültetjük, és mindegyikre egy-egy vékony szalonnaszeletet borítunk.

Forró sütőben kb. 30 percig sütjük.

Forrón adhatjuk asztalra, vagy a szalonnát levéve róla, a paprikákat lehűtjük, és hidegen is tálalhatjuk. Kitűnő vacsora.

Töltött paradicsompaprika – tojással

8 közepes paradicsom-paprikát előkészítjük a töltéshez: megmossuk, a szár felőli részét levágjuk, kiszedjük a magházat.

Előkészítjük a tölteléket: valamilyen maradék pörkölt- vagy sült húst nagyon apróra vágunk, összekeverjük kevés tejföllel.

De készíthetünk gombából is tölteléket, olajon párolva, s tejföllel gazdagítva.

Egy tűzálló tálat olajjal kikenünk, abba üregükkel fölfelé, egymás mellé ültetjük a paprikákat, a húsos masszából félig töltjük mindegyiket, utána mindegyikbe 1-1 kisebb tojást beleütünk, vigyázva, hogy a sárgájuk egyben maradjon, pici sót hintünk rá.

Az edényt forró sütőbe toljuk, s addig sütjük, amíg a tojások fehérjeje kocsonyásodik, addig a paprika is megpuhul, s a töltelék is átforrósodik.

Melegen tálaljuk.

Töltött bundás zsemlye

4 szikkadt zsemlye, 8-10 dkg bármilyen reszelt sajt (lehet többféle is), 2 evőkanál tejföl, 2 tojás, 1 dl tej, só, bors, késhegynyi currypor, csípős paprika; olaj a sütéshez.

A zsemlyéket lapjában nagyon vékony szeletekre vágjuk. A reszelt sajtot összedolgozzuk a tejföllel meg a fűszerekkel, majd minden második szeletet vastagon megkenünk vele. Ráborítunk egy üres zsemlyeszeletet, összenyomjuk, és megmártjuk tejjel elkevert tojásban.

Bő, forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Töltött zsemlye – melegszendvics

Ez is húslevesben főtt zöldségből és húsból készül.

4-5 nagy zsemlye tetejét levágjuk, a belső részét óvatosan kiszedjük, félre tesszük.

Az üres részt és a tetejét óvatosan tejbe vagy vízbe mártjuk, hogy éppen nedvesek legyenek.

A húslevesben főtt húst a zöldségekkel együtt ledaráljuk vagy pépesítjük, utána kevés olajon megfuttatott apróra vágott hagymával és egy tojással elkeverjük, megsózzuk és borsozzuk.

Ezzel töltjük meg a zsemlyéket, mindegyikre ráhelyezzük a tetejét, olajjal kikent tűzálló tálba vagy tepsibe rakva, mindegyiket tejföllel öntözve, szép pirosra sütjük.

Töltött zsemlye – másként

4-5 nagy zsemlye. A töltéshez felhasználhatunk párizsit, krinolint, főtt- vagy füstölt tarját, maradék virslit, felvágottat. Egyszerre több-féléből is készülhet a töltelék.

A töltelékhez kell: kb. 25 dkg húsféle (lásd előbb), 1 tojás, kevés tejföl, só és bors.

A tetejéhez kell: reszelt sajt, tejföl, só.

A zsemlyék tetejét levágjuk, a belső részét óvatosan kiszedjük, félretesszük. Az üres részét megtöltjük a következő töltelékkel:

25 dkg húsfélét megdarálva tálba tesszük, beleütünk egy egész tojást, utanasózzuk, megborsozzuk, szükség szerint tejfölt adunk hozzá. Alaposan összekeverjük, ha van idő, hűtőben pihentethetjük, hogy az ízek összeérjenek.

Ezzel megtöltjük a zsemlyéket, majd visszahelyezzük a levágott tetejüket, mindegyiket bekenjük sós tejföllel, és megszórjuk reszelt sajttal. Forró sütőben 10-15 perc alatt ropogósra sül, azonnal tálalható.

Töltött zsúrkenyér – vacsorára

½ kilós zsúrkenyeret vásárolunk, felébe vágjuk és kiszedjük a belső részét, tálba rakjuk, kevés tejbe áztatjuk.

20 dkg gombát apró kockákra vágva, petrezselymes, hagymás vajon vagy margarinnal megpárolunk.

3 tojást keményre főzünk, a sárgáját kiszedjük, finomra törjük, a fehérjét apróra vágva, 15 dkg habosra kevert vajba-margarinba keverjük, utána hozzáadjuk a tejes kenyérbelet, a párolt gombát, sóval-borssal ízesítjük, finoman összekeverjük, majd megtöltjük vele az előkészített kenyeret.

Amikor a töltelék megkeményedik, felszeletelve tálaljuk.

Kocsonya

Télen, karácsony előtt, Szilveszter táján legalább két alkalommal meglepem a családomat kocsonyával. Nagy adagot készítek, mivel a hűtőben enyhébb fokozatra állítva, 3-4 napig is eláll, s laktató vacsorának számít.

(Ha kisebb adag kell valakinek, felezze vagy harmadolja a felsorolt hozzávalókat.)

A húsfélét szeretem a hentesnél magam kiválogatni, most már szépen megtisztítva kapható, és kérésre a hentes feldarabolja. Kell hozzá:

3-4 fül

2-3 db nagyobb sertésláb (a körmös rész),

2-3 db sertésláb (a fölötte lévő rész),

1 db kisebb csülök.

Valamilyen füstölt húst is vásároljunk hozzá, elég egy kisebb darab, ha nincs, akkor ízes füstölt kolbászt egy kisebb szálát főzzünk hozzá, jó ízt ad a kocsonyánk.

(Aki nem szereti a sertés felsorolt részeit, vásároljon hozzá másféle színhúst, de mondja meg a hentesnek, mihez kell. Ha elég nagy edényben főzzük, sertéscsontot is tehetünk hozzá, hamarabb kocsonyásodik meg.)

Húson kívül kell hozzá: Egy nagy vagy 2 kisebb egész fej fokhagyma, csak megmosva, és klopfolóval összetörve, egy nagy fej vöröshagyma, megmosva, de héjastól (szép színt kap tőle a kocsonya), egy teáskanál egész bors, kés lapjával kissé összetörve, 1 szál szárított piros erős paprika, és só.

Én a 10 literes nagy kuktafazekamban főzöm. Ha nem fér bele, van egy kisebb, 4 literes is, akkor a kettőben főzöm.

Előkészítés: A húsokat hideg vízben megmossuk, ellenőrizzük, hogy van-e rajtuk szőr. Lecsöpögtetve az előkészített edénybe (kuktafazék vagy egyéb) belerakjuk. A felsorolt hozzávalókat hozzáadjuk, felöntjük vízzel úgy, hogy jól ellepje a húsokat. Lefödve felforraljuk, utána a lehető legenyhébb fokozatra állítva az edényt, lassú tűzön hagyjuk főni.

Kuktában kb. egy óra múlva lezárjuk alatta a gázt, de hagyjuk, amíg a gőz magától elszáll, csak ¼ óra múlva nyissuk ki és vegyük le a földelét. (Egyéb edényben sokáig kell lassú tűzön enyhe forralás mellett megfőzni a kocsonyahúst.)

Ha villapróbával a hús megpuhult, kicsi edényben hideg helyen megpróbáljuk, hogy a leve megkocsonyásodik-e. Ha nem, akkor még tovább kell főzni, de pl. a kuktafazekat már ne zárjuk rá az edényre, hogy a lé párologjon ki belőle.

Amikor a próba azt mutatja, hogy megkocsonyásodik a lé, lezárjuk alatta a lángot, s kicsit hagyjuk hűlni, majd a lét leszűrjük (jó, ha a szűrőbe valamilyen ritka anyagot is teszünk, pl. gézt), hogy a kocsonyánk szép tiszta legyen, akkor kezdhethetjük a kocsonya elosztását, mélytányérokba. Én kisebb tálkákat is készítek elő, hogy mindenki étvágyához képest választhasson belőle. Szűrés közben a húst egy nagy tálra téve, vagy mindjárt a kisebb edényekbe el kell osztani, közben a nagy csontoktól is meg kell fosztani a húsokat.

A nagy adag hús felhasználásával legalább 12 mélytányérnyi kocsonya lesz.

Amikor megteltek a tányérok kocsonyával, a gőzt kiszellőztetem, s a konyhában hagyom, hogy kihűljenek.

Amikor már nem gőzölög, mindegyiket letakarva, egymásra helyezem az edényeket a hűtőszekrényben. Általában másnap reggelre az este berakott edényekben rugalmas, finom kocsonya lesz.

Citromlével, vagy hígított ecettel meglocsolhatja, aki szereti, és finom kenyérrel fogyasszuk.

HÚSÉTEL

Baromfi

Csirkepaprikás

A csirkét megmosva feldaraboljuk és megsózzuk. Serpenyőben olajt forrósítunk, s abban a csirkedarabokat pirosra sütjük, majd onnan másik edénybe rakva, letakarva félretesszük. A zsírban 5 dekányi füstölt, apróra vágott szalonnát megabálunk, hozzáadunk egy közepes hagymát apróra vágva, üvegesre pirítjuk. Teszünk bele egy teáskanál pirospaprikát, s hozzáadunk egy összevágott paprikát és egy paradicsomot (télen 2-3 kanál lecsót), s jól elkeverve pár percig pároljuk. Beletesszük a megpirított csirkedarabokat, és lefedve puhulásig pároljuk.

(Ez a pörkölt.) Ha paprikást készítünk, akkor, amikor a hús megpuhult, a levébe 1 kávéskanál liszttel elhabart 1 dl tejfölt keverünk, egyszer felforraljuk, apróra vágott zöldpetrezselyemmel még egyszer felforraljuk.

A pörköltet krumplicipürével vagy rizzsel, a paprikást galuskával és salátával vagy uborkasalátával tálaljuk.

Csirke kel-levével sütve

A megtisztított csirkét kívül-belül besózva, tűzálló tálba tesszük. Néhány kanál forró étolajjal és 2 dl vízzel leöntve félpuhára pároljuk, félre tesszük, s ha kihűlt, feldaraboljuk.

Közben egy közepes nagyságú kelkáposztát, 1-1 szál sárgarépat és petrezselyemgyökeret sós, köménymagos vízben puhára főzzük, leszűrjük a levét, ha kihűlt, a kelt leveleire szedjük, a répat-petrezselyemgyökeret karikákra vágjuk.

Az edény aljára, amiben a csirke párolódott, a zsiradékba helyezük a kelkáposzta levelek felét, 1 pár karikákra vágott virslit, és a főtt, karikákra szeletelt répat-petrezselymet, ráterítjük a kel-levelek másik felét, végül füstölt szalonnaszeletekkel beszórkuk.

Az egészet leöntjük 1 dl tejföllel elkevert 1 dl vízzel, sütőbe toljuk, és kb. ½ óra alatt előbb fedő alatt, majd később fedő nélkül készre sütjük.

Rizzsel vagy burgonyapürével tálaljuk.

egészet pirosra sütjük, a kockákra vágott májat pedig a tepertőhöz keverjük.

Közben a kacsahúst sózva-borsozva, egy sütőtálban pirosra sütjük.

A lisztből, tojásból sóval kemény tésztát gyúrunk, vékonyra nyújtjuk, ha megszikkad, egy centis kockákra vágjuk.

Sós vízben kifőzzük, lecsurgatjuk.

Összekeverjük a májas tepertővel, és a hús mellé kínáljuk.

Savanyúság nélkül érvényesül a finom íze, de aki óhajtja, savanyúsággal fogyassza.

A vöröskáposzta is illik hozzá.

Kacsamájat

és sülteket hasonlóan készítjük, mint a libáét, lásd ott!

Kievi csirkemell

Családunkhoz mérten vásárolok csirkemellet. (Akinek csirkék szaladgálnak az udvarán, azok is jók hozzá, csak előbb le kell őket gyilkolni és megtisztítani! Nekem ehhez a csirkevágáshoz valakit mindig meg kellett kérnem.)

A melleket minél nagyobb szeletekre osztjuk. Egy-egy mellből két adagot lehet készíteni, ami két ember bő adagja lehet.

A szeleteket óvatosan kiverjük. Sózzuk, borsozzuk. Ehhez jól illik a szerecsendió, azzal is meghintjük. Utána vajjal vagy margarinnal megkenjük a szeleteket, bőségesen meghintem reszelt (trappista) sajttal, majd egyenként összetekerem, kis rúddá formálva, és mint a rántott húst, megforgatom lisztben, felvert-sózott tojásban, végül meghempergetem morzsában. A mennyiséghez mérten kiválasztott lábasban (amiben éppen beleférnek) olajt forrósítok, de nem közvetlen lángon, hanem vas alátétre téve, belerakom a tekercseket, amikor forr, leveszem a lángot és nagyon lassan puhára sütöm.

Ha kész, deszkára kiemelem, legalább 10 percnyi állás után felszeletelve rakom tálra, és legjobb hozzá a krumplipüré, vagy zöldséges rizzsel tálalom. Valamilyen finom nagy adag salátát kínálunk hozzá.

Lángoló csirke – ünnepélyes alkalmakra

1 csirke, 5 dkg húsos szalonna, 5 dkg margarin, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl húsleves (lehet kockából), 2,5 dl

vörösbor, 10 dkg gomba, 1 csokor zöldpetrezselyem, 1 evőkanál liszt, 1 dl konyak, só és bors.

Elkészítés: Az előkészített, megmosott egész csirkét kívül-belül megsózom és borsozom. A margarint egy nagyobb lábasban felolvasztom, beleteszem a kockákra vágott szalonnát, apróra vágott hagymát. Kicsit megpirítom. Hozzáadom a szeletelt gombát, sóval-borssal-zöldpetrezselyemmel ízesítem, puhára párolom. Hozzákevelem a zúzott fokhagymát, ráhelyezem a csirkét és előmelegített sütőbe téve, előbb fedő alatt lassan sütöm. Közben a borral meglocsolom, a fedőt róla levéve addig sütöm, amíg pirosodik. Akkor a csirkét kiemelem és melegen tartom.

A lábasba kevés lisztet szórok, és sűrűre forralom. Egy sültes tálra merem a gombás szószot, ráhelyezem a meleg csirkét, leöntöm melegített konyakkal, és meggyújtom.

Lángolva szervírozom, s hozzá az előre elkészített burgonyasalátát ajánlom.

Libamáj finoman készítve

Megmérjük a májat.

A máj méretéhez választunk edényt, amibe éppen belefér, kibéleljük libahájjal, ráhelyezzük a májat és betakarjuk a maradék hájjal.

Leöntjük néhány kanál libalevesssel, csak annyival, hogy éppen ellepje. Tűzre téve, annyi percig kell főzni, amennyi a máj súlya volt.

Mielőtt levennénk a tűzről, gyengén meghintjük piros-paprikával.

Ludaskását úgy készítjük, hogy a megfőtt rizzsel megágyazzuk a tálat, rápakoljuk a levesben főtt zöldséget, majd az aprólékot, és bő zsírban kissé pirított hagymával leöntjük.

Pulykamell-filé – töltve

Karácsony első napjára is ajánlom.

Egy kilónyi pulykamellet vékony szeletekre osztom, kiverve, egy éjszakán át megsózva-borsozva, nagy tálban érlelem. Kb. ¼ liter tejbe néhány kanál olajt teszek, majd kb. 3 nagy cikk fokhagymát apróra vágva az egészet összekevelem és a hússal locsolom. Hűtőbe téve, másnapig áll.

Utána lecsöpögtetem, és papírtörölővel leitatom róla a maradó lét; minden szelet húsrá egy-egy szelet gépsonkát borítok, majd mindegyiket félbehajtva, fogpiszkálóval vagy hústűvel összetűzőm.

Ezután a szokott módon lisztben, felvert sózott tojásban és zsemlemorzsában megforgatva, forró olajba helyezem és mindkét oldalon szép piros-ropogósra sütöm.

A tálon még kb. 10 dkg reszelt sajttal meg lehet hinteni.

Aki vigyáz az alakjára, elég hozzá egy tál saláta, de kínálhatjuk burgonyapürével és aszaltszilva-kompóttal is.

Pulykamell – töltve – panírozva

60 dkg (4 nagy szelet) pulykamell, 1 jonatánalma, 5 dkg füstölt sajt, só, bors.

Panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlyemorzsa, a kisütéshez olaj.

Elkészítés: Az almát megtisztítjuk, és vékonyan felszeleteljük. Ha nem elég puha, gőz fölött vagy kevés vajon néhány percig pároljuk. Osszuk négyfelé.

A pulykamellből vágjunk négy nagy szeletet, és veregessük egyenletesre. Sózzuk meg és borsozzuk.

Minden szeletre helyezzünk almacikket, borítsunk rá füstölt sajtot, hajtsuk félbe, tűzzük össze, majd szokásos módon hempergessük meg lisztben, felvert tojásban és zsemlyemorzsában.

Forró olajban süssük meg.

Gombás rizst tálaljunk hozzá, és idénysalátát.

Pulykapecsenye tejfölösen

Hozzávalók: Egy bébi-pulyka, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl tejföl, 1 dl fehérbor, 1-1 szál sárgarépa és petrezselyem gyökér, 1 darabka zeller és karalábé, 2 kanál olaj, 1 babérlevél, só, bors, majoránna.

Az előkészített, egészben hagyott pulyka bőre alá vékonyra vágott szalonna-szeleteket csúsztatunk, majd kívül-belül megsózzuk, a hasüregbe majoránnát szórunk, lábait zsineggel a püspökfalathoz kötjük (ne feledjük a combokból az inakat kihúzni), tepsibe tesszük és leöntjük forró olajjal.

Mellé teszünk 1-1 szál tisztított sárgarépát és vékony szeletekre vágva petrezselyemgyökeret, zellert és karalábét, ízesítjük babérlevéllel, néhány szem borssal, hozzáöntünk 1 dl fehérbort, kevés

vizet, fóliával – vagy fedővel betakarjuk és a sütőben többször meglocsolgatva puhára pároljuk.

Ha megpuhult a hús, a fedőt levéve, pirosra sütjük és kiemeljük a tepsiből, legalább 15 percig vágódeszkán pihentetjük. (A forró sültet nem lehet szépen szeletelni.)

A zöldséget a tepsiben összetörjük, 1 dl tejfölt teszünk hozzá és simára keverjük. Néhány kanálnyit a felszeletelt hús alá öntünk, a többi külön csészében tálaljuk.

Burgonya krokett vagy valamilyen gombóc illik mellé.

(Lásd a köretek közt a burgonya-gombóc és/vagy a zsemlye-gombóc receptjét.)

„Mackó” csirke

Egész csirkét megmossuk, utána sózzuk meg a belsejét. Készítsünk tölteléket Mackó-sajtból és savanykás, kockákra vágott almával töltjük meg, majd zárjuk le a nyílást. Kívül is sózzuk és borsozzuk meg, helyezük kivajazott tűzálló edénybe, kevés olvasztott, felforrósított vajjal/margarinnal, vagy olajjal forrázzuk le, és előmelegített sütőben süssük, időnként meglocsolva a saját levével.

A sütés félidejében, kb. ½ dl konyakot öntsük alá. Zöldborsos rizzsel tálaljuk.

Pírtott csirke

Hozzávalók: 2 kisebb csirke, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál olaj, 5 dkg vaj vagy margarin, só, zöldpetrezselyem.

A csirkét feldaraboljuk, megsózzuk és lisztbe mártva forró olajban pirosra sütjük. Az olajból leöntünk, kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt puhára pároljuk.

A csirke-darabokat tálra tesszük, levéhez hozzákeverjük a margarint, felfőzzük és a csirkére öntjük. Tetejét megszórjuk apróra vágott zöldpetrezselyemmel. Zsírban sült burgonyával körítjük.

Részes csirke almamártással

A receptet **Jonh von Sacchi**-tól kaptam, aki hozzájárult ahhoz, hogy különleges receptjét a szakácskönyvemben közzé tegyem.

Hozzávalók: Csirkemell, só, egyéb fűszer, 1 közepes pasztinák.

A szószhoz: 7 dkg liszt, 5 dl tej, 10 dkg vaj, 1 dkg só, 1 db közepes főzőalma, 1.5 dl fehérbor.

A hús elkészítése: A megtisztított kiklopolt csirkemelleket sózzuk, ízlés szerint fűszerezzük, majd egy megfelelően nagy edénybe tesszük, és felengedjük annyi tejjel, hogy maradéktalanul ellepje a húsokat. Az edényt lezárjuk, lefedjük és, egy éjszakára hűtőbe tesszük. Másnap kevés zsiradékon (olaj, olívaolaj) hirtelen mindkét oldalát megpirítjuk a húsokat, éppen csak addig, hogy egy vékony réteg keletkezzen rajtuk, mely meggátolja a későbbi sütés-párolás során az értékes zsírok eltávozását. Tűzálló tábla fektetjük, és a megmaradt fűszeres páclével, vízzel a sütőben közepes (6-7-es fokozaton) puhára pároljuk. Mikor teljesen megpuhult a hús, akkor a fóliát vagy tetőt levéve zsírjára sütjük.

A szósz elkészítése: A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, s fehér habzásig forraljuk. Ekkor forró tejjel felengedjük, átforraljuk. Gőz fölé tesszük az alpmártásunkat és hozzáadjuk a finomra vágott almát és folytonos keverés mellett a bort. Addig forraljuk, míg az alma megpuhul. Tálalásig gőz felett tartjuk.

Répa-chips készítése: A fehérrépát hámozóval meghámozzuk, megmossuk. Aztán a hámozóval tovahaladva vékony répa csíkokat készítünk. Fontos, hogy hideg vízben tároljuk kisütésig, ellenkező esetben a répa megbarnulhat. Tésztaszűrőn lecsepegtetjük és forró olajban rövid ideig sütjük.

Tálalás: A tányérra párolt rizst halmozunk (megtölthetünk egy lapos poharat rizzsel és egy hirtelen mozdulattal átfordítva szép halmot kapunk a tányér közepén) a csirkét melléhelyezzük, és a szósszal gazdagon megöntözzük. Mellé répa-chips-szet halmozunk.

Petrezselyemmel díszítjük.

Jó étvágyat!

Részes csirke – egyszerűbben

4 csirkemell-filé (kb. 80 dkg), só, bors, 40 dkg gyöngyhagyma, 8 dkg vaj/margarin, 1 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, kakukkfű, 2 evőkanál almapálinka, 1/8 liter almabor, 1/8 liter szűrt zöldséglevés (kockából), 1,5 dl tejszín, 1 kg alma (Idared), 1 citrom.

Elkészítés: A kissé kivert csirkemell-szeleteket sóval-borssal fűszerezzük, a hagymákat megtisztítva hosszában kettévágjuk.

Serpenyőben olajat, és 3 dkg vajat forrósítunk, ebben mindkét oldalán megpirítjuk a szeleteket. A maradék zsiradékhoz hozzáadjuk a hagymát és kb. 5 percig kevergetjük. Hozzáteesszük az összezúzott fokhagymát, babérlevelet és kakukkfűvet. Beleadunk a pálinkából 1 evőkanállal, hozzáöntjük a bort, a levest és a tejszínt, s 10-12 percig forraljuk.

Az almákat meghámozzuk, magházukat kivájjuk, vékony gerezdekre vagdossuk, s a maradék vajon/margarinon aransárgára pirítjuk, majd meglocsoljuk a félretett 1 evőkanál pálinkával.

Tálra szedjük a kész csirkemelleket, a hagymával, mártással és almával kínáljuk. Krumplicöret illik hozzá.

Rizses csirkeaprólék

A besózott csirkeaprólékot 1 kanál olajban kissé megfuttatjuk, borsozzuk, majd 1 dl vizet öntve alá, fedő alatt félpuhára pároljuk.

Másik edényben 3-4 kanál olajt forrósítunk, hozzákeverjük a megmosott, lecsurgatott egybőgrényi rizst, kisebb hagymát reszelve, s csak néhány percig hevítjük, majd keverjük a húshoz, utána felöntjük a rizs kétszeresének megfelelő (tehát kétbőgrényi) vízzel, végül hozzáadunk egy csomag finomra vágott zöldpetrezselymet, és fedő alatt, kis lángon vagy sütőben puhára pároljuk.

En néhány percnyi forrás után (amikor a rizs beitta a vizet), a lángot lezárom a serpenyő alatt, és a fedőre többször összehajtogatott konyharuhát teszek, mivel a rizs a dunsztban is tovább puhul.

Ezt az ételt változatosabbá tehetjük, ha a kész rizses csirkébe 10 dkg párolt gombát vagy 10-15 dkg párolt zöldborsót, vagy főzött vegyes mirelit zöldséget keverünk.

Rizses csirkeaprólék – egyszerűbben

Amikor csirkeaprólékból húslevest főzünk, a főtt húst második fogásként tálalhatjuk; ilyenkor főzzük a zöldségek közé néhány gombát is.

A teflon vagy jénai edényt (jénai edényt ne tegyük közvetlen lángra!) kenjük ki margarinnal vagy olajjal. Előzőleg egy bögre (2.5

dl) rizst megmosva lecsepegtetjük, lábasba tesszük, felöntjük ½ liter forró levessel, ha kell, gyengén sózzuk, s fedő alatt puhára pároljuk.

A levesben főtt zöldségeket, gombát apróra vágva elkeverjük a rizssel, néhány margarin-darabkát szórunk a tetejére és a főtt aprólékot a tetejére téve tálaljuk.

Rizses liba- és kacsaprólék

Ugyanúgy készül, mint a rizses csirkeaprólék, lásd ott!

Sajtos csirkecombok

Egyforma csirkecombokat vásároljunk, mossuk meg, sózzuk-borsozzuk és fedett jénai vagy más edényben vajat/margarint hozzáadva, pároljuk puhára.

Készítsünk öntetet 2 dl tejföllel, 15 dkg reszelt sajt hozzáadásával, amit sóval-borssal ízesítsünk, és öntsük a puhára sült hústra, s ezzel még forrósítsuk föl.

Burgonyapüré körettel és idénysalátával tálaljuk.

Sajtos csirkemell

Négy csirkemellet megszabadítunk a csontjától, a bőrét is leválasztjuk, majd vékony szeleteket szabunk belőlük. Óvatosan kiverjük, besózzuk.

10 dekányi trappista sajtot lereszelünk és annyi tejfölt adunk hozzá, hogy sűrű, kenhető pépet kapjunk.

A csirkemelleket megkenjük vele, összehajtjuk és hústűvel megtűzve, a szokásos módon bundázzuk.

Bő, forró olajban megsütjük. Friss vegyes salátával adjuk asztalra.

Sörös sült csirkecomb

A kipróbált receptet **Bíró Szabolcstól** kaptam, aki hozzájárult ahhoz, hogy ebben a könyvemben közzé tegyem.

Hozzávalók (3 személyre): 6 csirkecomb, 2-3 nagy fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, szalonna, fél liter sör, őrölt csemegepaprika és só.

Előkészületek: Előrebocsátom, hogy ezt az ételt csak az fogja tudni tökéletesen elkészíteni, akinek van egy jénai tálja és egy sütésre is alkalmas mikró. Ha ezek megvannak, alig egy óra alatt fejedelmi

ételt készíthetünk! A csirke-combokat alaposan megmossuk, a vöröshagymát karikákra vágjuk, a fokhagymát apróra szeleteljük. Szalonnából annyi kell, ahány combot készítünk, jelen esetben tehát hat vékony és lehetőleg hosszú szelet.

Gyömöszölés, fűszerezés... Első körben rendezzünk el a tál alján három csirke combot, sózzuk és paprikázzuk meg ezeket, majd helyezzünk rájuk egy-egy szelet szalonnát (ha elég hosszú szeleteink vannak, körbe is göngyölhetjük a combokat, úgy még ízletesebb lesz a végeredmény).

A felaprított vörös- és fokhagyma felét szórjuk szét a combokon, majd öntsük le kb. 2 deciliter sörrel. Ha ez megvan, jöhet a második réteg, ugyanúgy: sós-paprikás-szalonnás combok, rá a sok hagyma (minél több, annál finomabb). Végül a sör maradékát is ráöntjük, majd ha lefedtük a tálat, mehet a mikróba (vagy sütőbe)... és kész!

A sörös csirkemcomb mindössze 40-45 percig kell sütni, Crisp Grill fokozaton. Ez idő alatt a fűszerek és a szalonna megteszik hatásukat, a sör pedig mennyei omlóssá varázsolja a húst (mellesleg jellegzetes ízt kölcsönöz az ételnek).

Köretnek bármi jöhet, ami épp a kezünk ügyébe akad. Javallott hozzá friss gyümölcssalátát fogyasztani.

Jó étvágyat!

Sörös csirkemáj

A kipróbált receptet **Bíró Szabolcstól** kaptam, aki hozzájárult ahhoz, hogy szakácskönyvemben közzé tegyem.

Hozzávalók (4 személyre): 1 kg csirkemáj, 2 nagy fej hagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 citrom leve, kb. 3 dl sör, szalonna, olaj, só.

Hagymás-szalonnás ágy: Ahhoz, hogy ételünk alapja, a máj „ágya” finomra sikerüljön, szükségünk lesz két jókora fej vöröshagymára (minél több, annál jobb), és egy jó darab szalonnára. A hagymát felkockázzuk, a szalonnából körülbelül 6-7 vastagabb szeletet vágunk, majd ezeket felcsíkozzuk.

Citrom, fokhagyma, csirkemáj: Először is fogjunk egy nagyobb edényt, és a megmosott májat helyezzük bele. Legegyszerűbb, ha üzletben, fagyasztva, tasakokban vesszük a csirkemájat (leggyakrabban félkilós csomagokban árulják), mert ilyenkor már nem kell attól félnünk, hogy epe lehet benne. Felaprítani sem kell, csak jó alaposan

megmosni, és már mehet is az edénybe. Vágjunk félbe egy citromot, facsarjuk rá a levét a májra. A fokhagyma sem fog neki megártani, úgyhogy pucoljunk meg három gerezdet, vékonyan szeleteljük fel, és szórjuk a májra. Ne feledjük megsózni! Egy bátor teáskanálnyi só bőven elfér rajta...

Sercegő serpenyő (Csirkemájjal).

Lehetőleg a legnagyobb, legmélyebb serpenyőnket vegyük elő ennek az ételnek az elkészítéséhez! Öntsünk bele egy kis olajat, majd ha pattogni kezd, borítsuk bele a felaprózott hagymát és a szalonnát. (Ennél az ételnél egyébként nem kell sokat manipulálni a gázzal, nyugodtan mehet végig erős tűzön.) Jó pár percig kavargassuk ezt az alapot: ne siessünk sehová, csak akkor lesz tökéletes, ha a szalonna már megpirult, és a hagyma is kezdi túllépni az üvegesedés állapotát.

Ha már jól megpörköldött az alap, akkor mehet rá a citromos-fokhagymás-sós csirkemáj. Ismétlem, ne húzzuk le a lángot, inkább dolgozzunk serényen azzal a fakanállal! Kevergessük-forgassuk, hogy sehol ne égjen oda, és mindenhol egyformán kezdjen sülni, puhulni. Aki már sült-főzött életében legalább kétszer, az érezni fogja, mikor tart kb. felénél a művelet (ilyenkor a máj már kezd más színt ölteni, de még nem vette át teljesen az ízeket). Nos, ha ennél a stádiumnál tartunk, bontsunk fel egy üvegnyi sört, és bátran öntsünk belőle a serpenyőbe (nagyjából 3 deci az ideális mennyiség). Nem kell félni, az alkohol elpárolog a sütés közben, csak a zamatos íz marad meg, így gyerekek is teljesen biztonságosan fogyaszthatják!

Ezután már nincs más dolgunk, csak mozgatni, kevergetni tovább az ételt, míg elkészül. Ez további tíz, maximum tizenöt percet vehet igénybe, és készen vagyunk.

Ízlés szerint lehet hozzá rizst vagy burgonyapürét főzni, én azonban a következő tálalási módszert javaslom: a (mély-) tányért béleljük ki 1-2 salátalevével, erre szedjük a májból és a nagyszerű léből, mellé pedig kenyeret, kiflit, zsömlét adjunk – mindegy, csak jól ki lehessen vele törölni a tányért! Jó étvágyat hozzá!

Sült csirke

Egy nagyobb csirke, só, kevés majoránna, törött bors és 1 evőkanál zsír (olajjal is helyettesíthetjük) kell hozzá.

A sütésre előkészített egész csirkét kívül-belül megsózzuk, hasüregébe kevés borsot és majoránnát szórunk, tepsibe vagy lábasba tesszük, leöntjük egy kanál forró olajjal és – aláöntve kevés vizet – sütőbe helyezzük, saját levével többször meglocsolva, szép pirosra sütjük.

10 percig deszkán pihentetve szeleteljük. Kompóttal vagy zöld salátával, burgonyapürével tálaljuk.

Töltött csirke – ahogy én készítem

– amolyan „középkorú” baromfiból készüljön (se fiatal, se öreg ne egyen!)

Szokás szerint tisztítva, megmosva, egészben kell hagyni. Ha készen vásároljuk, meg lehet kérni a hentest, hogy szedje fel a csirke bőrét, akkor kevesebb dolgunk lesz vele. Ha nem, akkor ügyesen a villa (nem szúró) oldalával vagy kiskanállal a csirkének lehetőleg minden részén, tehát a nyakánál, mellénél, combjainál a bőre alá nyúlunk, s felemelgetjük a bőrt – vigyázva, ne maradjanak rajta fölösleges lyukak – hogy a tölteléket alá tudjuk nyomkodni (ez az igazi, nem pedig a baromfi üres hasába tömködni). Besózzuk kívül-belül, megborsozhatjuk.

Közben elkészítjük a tölteléket.

Vásároljunk 4-5 előző napi zsemlet (lehetőleg ne tejes, hanem vízzel süttöt!) Ahány zsemlye, annyi tojás kell hozzá.

A zsemlyéket félbe vágva hidegvízbe tesszük, néhány perc elteltével átázik, akkor nagyon erősen két kezünk közt kicsavargatjuk, és egy tálba helyezzük. A következőket rakjuk hozzá: egy közepes hagymát apróra vágva, olajban párolva, sőt ízlés szerint, 1 teás-kanál őrölt borsot, jó nagy adag frissen vágott zöldpetrezselymet (télre is jó az aprított, hűtőbe rakott változata, ha nincs otthon, akkor helyettesíthetjük 1 kávéskanál majoránnával). Egy tojást egészben, a többinek a sárgáját, alaposan összedolgozzuk, végül a tojások habját lazán hozzákeverjük a masszához, gyenge tűzön az egészet jól elkevergetjük, hogy kicsit összeálljon.

Csak javítunk rajta, ha a csirke máját és/vagy kevés párolt gombát darabolva is hozzákeverünk.

Valakit megkérünk, hogy segítsen a töltésnél megfogni a csirkét, gyorsabban elkészülünk vele. A bőr alá pakoljuk a töltelékét mindegyiket, a nyakrészt összekötjük fehér cérnával, vagy hústúval tűzzük össze, s máshol is, ahol esetleg kiszakad, befoltozzuk hústúkkal vagy fogpiszkálókkal. Ha ügyesen dolgoztunk, akkor a töltelék nagy része, vagy legalább a fele elfér a bőr alatt. Ha marad, azt a hasüregébe tölthetjük, s ha elfér, egy egész almával zárjuk el a nyílást, a két combot lazán cérnával kössük össze.

Helyezzük el egy nagy (jól befedhető jénai- vagy egyéb) tűzálló tálon, amit előzőleg olajjal kikentünk, én az egészet vékonyra szeletelt füstölt-szalonnadarabokkal kirakom, s abba teszem a megtöltött csirkét, vékony szalonna-szeletekkel beborítom, végül forró-olajjal leöntöm. Ha nincs fedhető sütőtál, akkor alufóliával gondosan be kell takarni. Forró sütőbe helyezve kell sütni, időnként megtekinteni, többször meglocsolni a levével.

Amikor puha a hús, az edény tetejét vagy a fóliát levesszük, hogy szépen megpiruljon.

A sütőből kivéve, vágódeszkára kiemelve, 10-15 perc után szeletelni, tálaló tálon csirkeformára rendezve tenni az asztalra.

Körítésként tetszés szerint párolt rizzsel vagy burgonyapürével tálaljuk, többféle saláta, kompót, aszalt szilva is illik hozzá.

(Ha sok a tennivalónk, olyankor előző nap készíthetünk burgonyasalátát, s azt hűtőben tárolva adjuk hozzá.)

Töltött csirke – gombával

Hasonlóan készül, mint az előző, csak a tölteléke más:

Az előkészített csirkén kívül 10 deka gomba, 20 deka darált sertéshús, a csirke mája, 1 tojás, 1 db zsemlye, zsiradék, kávéskanálnyi reszelt hagyma, bors, majoránna és só kell hozzá.

A gombát apróra vágva 1 kanál olajon pároljuk, összekeverjük a kapart csirkemájjal, a darált hússal, az áztatott, kifacsart másnapos zsemlyével, 1 tojással, sóval, borssal.

Jól összekeverve, a csirke bőre alá töltjük, ha marad, a hasüregébe rakjuk, almával lezárhatjuk.

A csirke lábait lazán összekötözve, a tepsit vagy tűzálló edényt vékony szalonnaszeletekkel bélelem, elhelyezem a csirkét, majd kevés forró olajjal leöntöm, 1-2 kanál vizet öntve alá, szép pirosra sütöm.

Tálalás és köretek, mint előbb!

Marhahúsból

Chateaubriand (Ejtsd: Satobrion)

Húsétel francia konyhákból.

Jönnek az ünnepek, és hogy amíg fő az ebéd, közben pihen-hessünk, ajánlok egy finom sültet.

A család kedvenc ételét adom közre. Mivel jó nagy adag, 10 ember is jóllakik belőle: kettős ünnep másnapjára ajánlom, vagy ha nagyobb társaságot kell vendégül látnom. Előnye, hogy akár 2-3 nappal előre elkészíthető, hűtőben eláll, és akkor tesszük a sütőbe, amikor kell, közben pihenhetünk, vagy a vendégekkel foglalkozunk. Igen finom, egészséges étel sok zöldséggel, ezért külön köret sem kell hozzá, mert az a húsból párolódik.

Lehetőleg római tálban készítsük, ha nincs, akkor nagy, lefedhető jénaiban is süthetjük, hogy a hús ne száradjon ki.

Hozzávalók: 2-3 kg marhafelsál (egy darabban, nagy szeletben kérjük, s lehet, hogy a hentes fel is vágja úgy, hogy tölteni lehessen (egy zsákot kapjunk készen).

A töltelékhez: Vegyes zöldség (ami otthon található, vagy könnyen beszerezhetjük a felsoroltak közül, de ha valami hiányzik, az sem baj). A zöldség lehet friss, mirelit, de jó vegyesen is.

2-3 szál sárgarépa karikára vágva,
2-3 szál petrezselyemgyökér szintén karikázva,
1 közepes karalábé szeletelve,
1 kisebb zeller szeletelve,
1 kb. fél kilós karfiol rózsáira szedve, jó, ha egy kisebb fej brokkolit is hozzáadunk,
10-15 dkg zöldborsó kifejtve,
10-15 dkg zöldbab aprítva,
1 fej vöröshagyma kockákra vágva,

1-2 gerezd fokhagyma összenyomva vagy apróra vágva,
15-20 dkg gomba szeletelve,
1 csokor zöldpetrezselyem apróra vagdalva,
2-3 evőkanál rizs.

Fűszerek: só, tört feketebors, majoránna ízlés szerint, 1 kiskanál köménymag, 1 kiskanál őrölt piros paprika,

majd a sütésnél: 1-2 babérlevél és kb. 10 dkg (lehetőleg húsos, pl. bacon szalonna, végül 1 vagy 1,5 deciliter étolaj.

A táska formára előkészített húst megmosva és leszárítva kívülből belül sózzuk, borsozzuk. Közben az előkészített zöldségfélét, rizst, fűszereket tálban összekeverjük. Az egészet beletöltjük a húsba, és hústüvel összetűzzük vagy összevarrjuk.

Az előző este hideg vízbe helyezett római tálát leszárítva vagy száraz ruhával megtörölve, kibéleljük vékony szalonna-szeletekkel, elhelyezzük benne a húst, mellédobjuk a babérlevelet, megforrósított olajat öntünk a tetejére, és felül is beborítjuk szalonna-szeletekkel. A tál fedelét ráhelyezve (ha római tálban van) hideg sütőbe tesszük és lassan, fokozatosan fölmelegítve, fölmelegedéstől számított legalább egy vagy másfél óráig pároljuk. A sütési idő felénél egyszer óvatosan megfordítjuk, amikor a hús megpuhul, a tetejét levéve még 10-15 percig pirítjuk.

Ha elkészült, deszkára helyezzük, és legalább 10 percnyi pihentetés után kb. másfél centi vastagságú szeletekre vágva tálaljuk. A nagy szeleteket tányérokra osztjuk.

Kisebb adagban is el lehet készíteni, de így az igazi! Egyébként a nagy adagot is részekre osztva el lehet tenni, mivel felmelegítve is nagyon ízletes.

Gombás marhapecsenye

40 dkg marhahús, 2 tojás, hagyma, só, bors, őrölt paprika, 56-60 dkg burgonya, 30 dkg gomba, étolaj, tejföl.

A húst ledaráljuk (vagy már úgy vásároljuk), egy edénybe helyezve hozzáütünk két egész tojást, a hagymát reszelve, ízesítjük sóval, borssal és őrölt paprikával, és alaposan összedolgozzuk.

Apróra vágott hagymát üvegesre pirítunk, ráterítjük a megtisztított, apróra vágott gombát és kevergetve puhára pároljuk.

A krumplit héjába megfőzzük, lehámozzuk.

Zománcozott tepsit vagy jénai edényt kivajazunk vagy beolajozunk, aljára terítjük a karikákra vágott burgonyát, erre kenjük a húskrémeket. Tetejére öntjük a gombát (levélével együtt), meglocsoljuk tejföllel. A befedett (vagy alufóliával betakart) edényt sütőbe tesszük, a vége felé levesszük róla a fódiót és megpirítjuk.

Gombás szelet

4 nagy szelet rostélyos vagy felsál marhahús, 30 dkg sampion- vagy keményhátú tinóru-gomba, 4 evőkanál olaj, só, őrölt bors és paprika.

A megmosott hússzeleteket alaposan kiverjük, megsózzuk és megborsozzuk és lehetőleg hagyjuk pihenni, hogy a fűszerrel átérjen.

Teflon edényben kevés olajon a hússzeletek mindkét oldalát hirtelen átsütjük, másik edénybe átrakjuk. Ha kész, a visszarakjuk a szeleteket és egymás mellett elhelyezzük a zsíros edényben. Kevés vizet aláöntve, (ne nyílt lángra, hanem sütőlappal) helyezzük az edényt, a szeletekre rászórjuk a piros paprikát, és lassú tűzön kezdjük sütni.

Közben a gombát megtisztítjuk, nagy szeletekbe vágjuk, és a hús tetején elosztjuk.

Időnként megnézzük, és megforgatjuk a szeleteket, és készre sütjük, burgonyapürével és idénysalátával tálaljuk.

Különleges hústekercs

(Gundel-recept.)

4 személy részére: 40 dkg hátszín v. felsál marhaszelet (ha kérjük, a hentes négy darabra szeleteli), 25 dkg sertéshús (darált), 10 dkg füstölt szalonna, 2 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, őrölt paprika, mustár, 1 nyers és 2 kemény főtt tojás, zöldpetrezselyem.

A 4 szelet húst jól kiverjük, mindkét oldalán sóval, borssal, mustárral fűszerezzük.

A darált húst összedolgozzuk a fűszerekkel, az összevágott fél fej vöröshagymával, petrezselyemmel, fokhagymával, majd belekeverjük az előzőleg kissé felvert tojást és az apró kockákra vágott paprikát.

A szalonnát vékonyan felszeleteljük.

A hússzeleteket befedjük a szalonnával, rákenjük a darált húst, és ráfektetünk egy fél kemény tojást. Ezután felgöngyöljük, zsineggel

összekötözzük. Hevített zsiradékban elősütjük, majd hozzáadjuk a maradék finomra vágott vöröshagymát. Rövid pirítás után felengedjük 1.5 deci vízzel vagy fehérborral és fedő alatt lassú tűzön puhára pároljuk. Az elpárolgott lét folyamatosan pótoljuk.

Ügyeljünk, hogy a hús ne piruljon meg. Amikor megpuhult, szaftjából kivesszük, zsinegeket eltávolítjuk. A visszamaradt párolólét zsírára visszasütjük, belekeverjük a paradicsompürét, liszttel megszórjuk, rövid pirítás után felengedjük 1 deci vízzel és kiforraljuk. A hústekercseket 2-3 szeletbe vágva, a mártással leöntve, forrón tálaljuk.

Krumplipüré és savanyúság illik hozzá.

Pácolt felsál

Kb. 3/4 kg (amiből 8 tenyérnyi szeletet lehet vágni) marhafelsált vásároljunk, kell hozzá egy mokkáscsészényi erős feketekávé, 1 ½ dl száraz fehérbor, 1 evőkanál **kecsap**, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 húisleves-kocka, őrölt bors, kevés késhegynyi szerecsendió.

(Figyelem! Egy napig pácolódik!)

A kávé, bort, **kecsapot** összekeverjük a többi fűszerfélével, és addig főzzük, amíg a leveskocka feloldódik benne.

A hússzeleteket alaposan kiverjük, egy tűzálló tálba fektetjük, s mindegyiket megkenjük a mártással, a maradékot a tetejére öntjük és a tálat fedővel vagy folpackkal betakarva, másnapig a hűtőszekrénybe rakjuk.

Másnap legalább egy órával előbb kivesszük a hűtőből, mielőtt a forró sütőbe raknánk, főleg, ha jénai edényben pácolódott!

Lefödve az előre felforrósított sütőbe rakjuk, és puhára pároljuk. Közben nem kell megbolygatni, s nem tévedés, hogy zsiradék sem kell bele, mert a pecsenye saját levén megpuhul.

Párolt rizzsel, vajás galuskával tálaljuk, és idénysalátát adunk melléje.

Sajtos göngyölt rostélyos-hátszín

A hússzeleteket vékonyra kiverjük, sózzuk-borsozzuk, mustárral vékonyan bekenjük és zsiradékon elősütjük, áttesszük másik edénybe.

A zsiradékban 20 dkg gombát és egy kisebb fej hagymát megpárolunk, amikor már majdnem kihűl, hozzáadunk 1 egész tojást, 1 kávéskanál lisztet, 10 dkg reszelt sajtot, 1 csomag finomra vágott pet-

rezselyem zöldjét, és annyi zsemlyemorzsát, hogy kenhető legyen. Sóval, borssal, esetleg még bazsalikommal ízesíthetjük.

Ezzel a masszával kenjük be a szeleteket, összegöngyöljük. Olajjal bekent alufóliákra helyezzük, abba csomagoljuk, s előmelegített sütőben kb. 1 óráig sütjük.

Párolt zöldségkörettel tálaljuk.

Vadashús – előzőleg pácolva

Érdemes belőle két személyre is többet készíteni, mivel a megmaradt adagot mélyhűtőbe téve – a körítést is – később felmelegítve ugyanolyan minőségben fogyasztható.

En a vadas húst marhahúsból készítem részben az íze miatt, másrészt azért, mivel vadhúst ritkán lehet kapni.

Legalább egy nappal előbb vásároljunk 1 ½ – 2 kg marhahúst egy darabban, az ismert húsboltban, pl. marha-felsált, egyébként a hentes tudja, melyik hús alkalmas vadas hús elkészítéséhez.

Otthon a húst megmosva, füstölt szalonna-szeletekkel bőségesen megspékeljük. (Ehhez lehet kapni spékelt, de egy kicsi hegyes konyhakéssel is ügyesen elvégezhetjük.)

Előbb a páclét készítjük, legalább egy nappal előbb, mert addig a lében kell érlelődni.

Olyan mennyiségű vizet teszünk egy nagyobb méretű edénybe, hogy a húst majd ellepje. (Ne feledjük, hogy pácolásra fém edényt nem szabad használni, csak zománcozottat vagy porcelánt.)

Közben egy nagy karikára vágott vöröshagymát, sárgarépat, petrezselymet, paszternákot, darabka zellert, 10 dekányi füstölt-szalonnát kevés olajon puhára párolunk. Adunk hozzá két babérlevelet, egy mokkáskanál egész borsot, sót, kockacukrot, 1 kanál ecetet, s mind ezt puhára főzzük, majd azonnal leforrázzuk vele a húst, és másnapig benne hagyjuk.

Másnap a léből leöntünk, a húst behelyezzük a sütő-edénybe, s a zöldséggel együtt lefödve, addig sütjük, amíg puha lesz a hús. Amikor kész, akkor a zöldségféléket kiszedjük belőle, pépesítjük, majd egy edényben kevés olajon megpirítunk egy kanál lisztet, kockacukrot, folyamatosan keverve, hagyjuk megbarnulni, ízesíthetjük kapribogyóval, mustárral, citromlével, majd nagy adag tejföllel összeforraljuk.

A húst kiemelve, pihentetés után vékonyra fölszeletelve rakjuk a tálra, s leöntjük az elkészítetett szósszal.

Ha gyorsabban szeretnénk készíteni, akkor másnap, kiemelve a húst a pácléből, tegyük kuktafazékba zöldségekkel együtt, megfő $\frac{1}{2}$ óra alatt, egyébként legalább 2 óra kell hozzá.

De tehetjük másféle edénybe, s a sütőben puhítsuk meg. A hús sütéséhez legjobb egy római-cseréptál (amit előzőleg legalább egy éjszakán át hideg vízben áztattunk), megfelel egy nagyméretű, jól fedhető jénai tál is.

Vadashús – pácolás nélkül

Ha nincs időnk rá, hogy legalább egy napig pácolódjon a hús, a következőképpen járjunk el:

A húst megmossuk, leszárítjuk, füstölt szalonnával bőven megspékeljük kizsírozott-olajozott tálba téve, rászórjuk a zöldségfélét-ízesítőket úgy, hogy legyen benne lé is. Utána betesszük a sütőbe, s ott – egy-kétszeri alkalommal ellenőrizve, sütjük. Ha szükséges, lével felengedhetjük, puhára pároljuk, végén a fődőt levéve, kicsit megpirítjuk.

Közben elkészítjük a mártást.

1 nagy karikára vágott vöröshagymát, sárgarépát, petrezselymet, paszternákot, kevés zellert, 10 dekányi füstölt-szalonnát kevés olajon puhára párolunk; adunk hozzá két babérlevelet, egy makkáskanál sót, kevés ecetet, s mindezt hozzáöntjük, s összeforraljuk, borsot, néhány kockacukrot és pár kanál lisztet folyamatosan belekeverve, hagyjuk megbarnulni.

Amikor puha a hús, kiemeljük nagy deszkára.

A tűzről levéve, pépesítjük a zöldségfélét, ízlés szerint citromlével ízesíthetjük, nagy adag tejföllel összekeverjük, egyet forralva, a tálra helyezett hústra öntjük.

Utána a húst 1 cm-es darabokra szeleteljük, nagy porcelántálra helyezzük s a közben elkészített ízesített tejfölös öntettel meglocsolva tálaljuk.

Burgonyagombóccal vagy zsemlyegombóccal tálaljuk (lásd a körítések között).

Vegyes hús pecsenye

Hozzávalók: 60 deka marhahús, 40 deka sertéscomb, 20 deka sertésmáj, 20 deka füstölt szalonna, 2 dl vörösbors, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, só, bors, mustár, 1 babérlevél, 2-3 szem borókabogyó.

A marhahúst úgy vágjuk (vagy jobb, ha a hentessel vágatjuk) be, hogy kiterítve egy nagy szeletet kapjunk. Kissé kiverjük, megsózzuk, mustárral vékonyan megkenjük, majd a hasonlóan felvágott és kivert sertéscombót ráterítjük.

A vékonyra szeletelt májjal befedjük, feltekerjük, és a húsgöngyöleget vékony szalonnaszeletekbe burkoljuk.

Zsineggel átkötözzük, és a forró olajon köröskörül hirtelen átsütjük.

A babérlevelet, a fokhagymát, meg a borókabogyót mellédobjuk, és a bor, meg egy kevés víz keverékével meglocsoljuk.

Lefedve, a sütőbe toljuk és lassan addig sütjük, amíg a hús megpuhul, s akkor a fedőt levéve róla, megpirítjuk. Az edényből deszkára emelve, rövid pihentetés után felszeleteljük és burgonyasalátával vagy vöröskáposztával tálaljuk.

Melegen, hidegen egyaránt finom.

Sertéshús

Alföldi rakottas,

amit eredetileg kemencében, vaslábasban készítettek el.

Hozzávalók: 1/2 kg sertéscomb kockákra vágva, 1/2 kg burgonya karikára vágva, 3 nagy sárgarépa karikára szeletelve, 1 nagy hagyma apró kockákra vágva, só, bors, petrezselyem-zöldje, ételízesítő és 1 evőkanálnyi zsiradék.

Nagyobb edényben, amiben valamennyi hozzávaló belefér, zsiradékon párolom az apróra vágott hagymát, leveszem az edényt a tűzről. A húskockák felét, a karikára vágott sárgarépa felét és a burgonyának is a felét a leírt sorrendben berakom az edénybe, a hagyma tetejére. Megsódom, ételízesítővel, borssal és apróra vágott petrezselyemmel ízesítem.

Utána a maradék húst, sárgarépát, krumplit is elhelyezem az edényben, a tetejére szórom a felsorolt ízesítőket, majd az edény kb. $\frac{3}{4}$ részéig vizet öntök rá, és lassú tűzön, 2 órán át párolom.

A fedőt leemelem, és hagyom, hogy a leve elpárologjon az edényből.

Puha kenyér és ecetes savanyúság illik hozzá.

Csősz-pecsenye

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ kg sertéscomb, 10 dkg császárszalonna, 1 fej vöröshagyma, 2 gomba, kb. 1 dl étolaj, só, bors, babérlevél.

Elkészítés: Szalonnával tűzdel, fentiekkel készített pácban érlelt húst alaposan lecsöpögtetve, rostosra kisütjük.

A tetejét ízes paradicsomkrémmel locsoljuk meg és sült burgonyával tálaljuk.

Ehhez kell: paradicsomkrém, paradicsom, zeller-zöldje, fokhagyma, vöröshagyma, olaj, só, bors és vörösbor.

Borsos tokány

80 dkg sertéscomb, 10 dkg füstölt szalonna, 1 hagyma, őrölt paprika, 3 közepes paradicsom, só, bors, liszt.

A húst megmosva, vékony csíkokra vágjuk. A szalonnát hasonlóan daraboljuk, majd saját zsírjában kiolvasztjuk. Rátesszük a finomra vágott hagymát, és együtt megpirítjuk. Az edényt lehúzáva, megszórjuk a paprikával és azonnal rátesszük a húst, jól elkeverjük, zsírjára lepirítjuk, majd mindig egy kevés vizet öntve alá, rövid lében pároljuk, pörköljük.

Hozzáteesszük a meghámozott, kis darabokra vágott paradicsomot, sóval, őrölt borssal fűszerezzük, és fedő alatt, többször megkeverve készre pároljuk.

Mielőtt levonnánk a tűzről, ismét megszórjuk borssal.

Párolt rizst adunk hozzá, amit paradicsommal, paprikával és petrezselyem-zöldjével díszítünk.

Csülök – cipóban

Kell hozzá: Egy közepes sertéscsülök, 15 dkg liszt, tojás, 1 nagyobb burgonya, só, 2 dkg élesztő, tej.

15 dkg lisztből, 1 db főtt, áttört burgonyából, 1 tojás sárgájával, langyos tejben kelesztett 2 dkg élesztővel, sóval és kevés tejjel, kemény tésztát dagasztunk, 2 óra hosszat pihentetjük.

Közben a csülköt alaposan megmossuk, lehetőleg kicsontozzuk (vagy már úgy vásároljuk a hentesnél), s alaposan lecsöpögtetjük.

Utána a tésztát 1 cm vastagra kinyújtjuk, és abba bundázzuk a csülköt.

Tetejét megkenjük tojással, forró sütőben megsütjük.

Csülök – gombával

Vásárolunk: Kicsontozva vásároljunk egy sertés csülköt, ha nem sikerül, akkor otthon végezzük el ezt a feladatot.

Kell hozzá: ½ kg gomba, só, bors, fokhagyma – és lehetőleg egy cseréptál, amit egy nappal előbb hideg vízbe áztatunk.

A gombát megtisztítjuk, megmossuk. Az egyforma kisméretűeket egészben hagyjuk, a nagyobbakat feldaraboljuk, és elhelyezzük a cseréptálban és kb. 2 dl enyhén sózott vizet öntünk alá.

A megtisztított, megmosott, leszárított csülköt sóval, borssal elkevert fokhagymakrémmel (ha nincs, akkor friss, összetört fokhagymával) bekenjük, és a tál közepére fektetjük. A tálat lefedjük, hideg sütőbe tesszük és közepes fokozaton legalább másfél-két óráig pároljuk.

Utána a fedelet levesszük róla, és tovább sütjük még kb. ¾ óráig, amíg megpirul rajta a bőr.

Kiemelve a tálból, deszkára helyezzük, s 10-15 perc elteltével föl-szeleteljük, a gombával és burgonyapürével körítve tálaljuk.

Csülök – töltve

Vásárolunk 1 nagyobb sovány kicsontozott csülköt (kb. 80 dkg), 1 fej hagyma, 2 cső paprika, 1 paradicsom (télen mirelit), 1 zsemlye, 2 dkg füstölt szalonna, 1 tojás, só, bors, őrölt paprika, Cayenne bors, 2 babérlevél, 4-5 szem borókabogyó.

A csülökhús vastag belső részét hosszában kissé bevagdossuk, vigyázva, hogy a külső része ép maradjon, és húsverő kalapáccsal kissé ellapítjuk.

Az apróra vágott hagymát a kis kockákra vágott, kiolvasztott szalonnán világossárgára sütjük, majd a pirospaprikával meghintjük, és a paprikát meg a paradicsomot beletéve, lecsót készítünk.

Az áztatott, kicsavart zsemlyével, meg a nyers tojással összekeverjük, megmossuk, borsozzuk (aki csípősen szereti, Cayenne borsot is szórhat bele), és a csülök közepére halmozzuk.

A hús két szélét ráhajtva, hústúvel összetűzzük, nem baj, ha a két végén a töltelék kilátszik.

A nyílással lefelé, tűzálló tálba fektetjük, a babérlevelet és a borókabogyókat mellédobjuk, egy kevés vizet öntünk alá, és lefedve a sütőbe toljuk.

Először erős lángon, majd takarékkal puhára pároljuk, végül a fedőt levéve, a húst megfordítjuk, és a pecsenyét a sütőbe visszatolva, kissé megpirítjuk.

Vízben főtt burgonyát kínálunk hozzá.

Ha több lecsóból és két-három zsemlyéből készítjük a tölteléket, úgy a fölösleget a hús mellé halmozva megsütjük, akkor ez lesz a körete.

Ünnepi asztalon is megállja a helyét.

Dagadó kelkáposztával töltve

Hozzávalók: 80 dkg dagadó, 50 dkg kelkáposzta, 1 kis fej vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, 1 tojás, só, bors, majoránna, Piros aranykrém.

Vásárláskor kérjük meg a hentest, hogy a húsdarabot vágja föl úgy, hogy tölteni lehessen. Ha ezt elmulasztottuk, akkor otthon kell felszúrni.

A húst kívül-belül jól megsódom, borsozom. A kelkáposztát megmosom, megtisztítom, a torzsáját és a vastag ereit kivágom, majd a leveleket keskeny csíkokra metélem.

A hagymát egy nagyobb lábasban két evőkanál olajon üvegesre párolom, a kelkáposztát beleforgatom, és borssal, majoránnával fűszerezem.

Kevés vizet öntök hozzá és fedő alatt puhára párolom.

Ezután lehúdom a tűzről, beleütök egy tojást (jobb, ha a fehérjét fölverve adom hozzá), kevés Piros aranykrémmel ízesítem.

Lazán összekeverem, s beletöltöm a dagadóba, a nyílást összevarrom vagy hústúkkal tűzöm össze.

A húst a forró maradékolajon átsütöm, majd egy kevés vizet aláöntve, puhára párolom, végül a sütőben pirosra sütöm.

A sültet vágódeszkára helyezve, legalább tízperces várakozás után szeletem.

Szalmaburgonyát és savanyúságot kínálok hozzá.

Darált hús baconnal

4 személyre: 1 száraz zsemlye, 4 evőkanál tejszín, 25 dkg gépsonka, 50 dkg darált hús (lehet sertés vagy baromfi), 2 hagyma, 2 tojás, só, bors, rozmaring, 8 szelet baconszalonna, olaj a sütéshez.

A zsemlyét szétmorzsolva tálba tesszük, ráöntjük a tejszínt, és hagyjuk puhulni.

A sonkát a kockára vágott hagymával együtt ledaráljuk.

A darált húst egy nagy tálba rakjuk, a sonkát, tojásokat és a megpuhult zsemlyét, borssal, sóval, rozmaringgal fűszerezzük, alaposan összekeverjük. Rövid ideig hideg helyen pihentetjük.

Aztán nedves kézzel ellapított gombócokat formálunk belőle. Minden húspogácsát egy-egy szelet szalonnával körbetekerünk, fogpiszkálóval összetűzzük, hogy ne essen le róla.

Serpenyőben olajat forrósítunk és a pogácsákat mindkét oldalukon ropogósra sütjük.

Krumplipürét és párolt sárgarépát adunk hozzá.

Hamburgernek is kitűnő zsemlyében, kechuppall vagy mustárral.

Darált hús – fasírt – svájci

20-20 dkg darált sertés- és marhahúst tejbe áztatott (2 előző napi) zsemélével, 1 egész tojással, sóval, törött borssal, szerecsendióval, 1 gerezd zúzott fokhagymával, apróra vágott hagymával jól összedolgozzuk. Kis pogácsákat formálunk, majd bundázzuk. Annyi a különbség a hazai fasírttól, hogy a zsemlyemorzsához 10 dkg reszelt sajtot keverünk.

Burgonyasaláta illik hozzá.

Fasírt burgonyakarikán

3-4 nagy burgonya, 25 dkg darált sertéshús, 1 zsemlye, 1 tojás, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, só, bors és olaj.

A zsemlyét hideg vízbe áztatva, kinyomkodva a darált hússal együtt tálba rakom, hozzáadom a tojást, tört fokhagymával, sóval, borssal fűszerezem és alaposan összegyúrom.

A meghámozott, a megtisztított és megmosott burgonyát fél cm vastagokra vágom, és alufóliával bélelt, olajjal alaposan kikent tep-sibe szorosan egymás mellé helyezem. Mindegyik tetejére egy kisebb halmocskát formázok a hús-keverékből, meglocsolom tejföllel, és elő-melegített sütőben lassú tűznél pirosra sütöm.

Idénysalátával vagy téli időben savanyúsággal tálalom.

Gombás-sajtos sertésborda (karaj)

Négy csont nélküli szelet bordát finoman kiverünk, besózzuk-borsozzuk és kevés olajon hirtelen kisütjük. Kisebb apróra vágott hagymát kevés olajon üvegesre párolunk, hozzáadunk kockákra vágott gombát, sózzuk-borsozzuk, zöldpetrezselyemmel ízesítjük.

Ebből a hússzeletekre halmokat rakunk, befedjük sajt-szeletekkel, s grillsütőben vagy hagyományos sütőben addig sütjük, amíg a sajt megolvad a tetején.

Vajas zöldborsó (vagy vegyes mirelit-zöldség) illik hozzá.

Kassai szelet-panírozott

4 vastag kicsontozott szelet sertésborda, 15 dkg mirelit zöldborsó (de lehet vegyes zöldség is), 1 nagy tojás, 2 evőkanál tej, vaj, kis csokor zöldpetrezselyem, só, bors. A panírozáshoz: liszt, tojás, zsem-lyemorzsa és a kisütéshez: olaj.

A hús vásárlásánál megkérhetjük a hentes ismerősünket, hogy a vastag karajszeletekbe vágjon minél nagyobb zsebet, hogy megtölt-hessük, ha nem, akkor magunk végezzük el a műveletet, de ügyel-jünk, nehogy oldalt is kiszúrjuk.

Gyengén veregessük ki és sózzuk-borsozzuk kívül és belül is.

A borsót/zöldséget kevés zsiradékon pároljuk meg és hintsük be friss zöldpetrezselyemmel.

A tojást a tejjel együtt felferjük, megsózzuk és öntsük a borsóra. Kevergessük, s félpuhára pároljuk.

Ezzel a borsós-rántottával töltjük meg a húsokat, a nyílásokat tűzzük össze, vagy fehér cernával varrjuk össze.

A szokásos módon mártsuk mindegyiket lisztbe, tojásba és hem-pergessük meg morzsában, majd bő, forró olajban süssük meg. Tálaljuk burgonyapürével és paradicsomsalátával.

Óvári borda

4 személyre: 4 sertésborda (60-80 deka), só, bors, 10 deka liszt, 10 deka vaj/margarin, 5 evőkanál olaj, 30 dkg sampinyon (csiperke) gomba, 8 szelet gépsonka, 8 szelet óvári (félzsíros) sajt, 2 dl fél-száraz vörösbor.

A húst kissé kiverjük, fél órára besózzuk, lisztbe forgatjuk és a felforrósított vaj-olaj keverékén mindkét oldalán elősütjük, tepsibe fektetjük.

A visszamaradt zsiradékban megpirítjuk a felszeletelt gombát, a tűzről levéve sózzuk, borsozzuk, arányosan elosztjuk a hússzeletek tetején, mindegyiket betakarjuk 2-2 szelet sonkával és sajttal (fogvájóval rátűzhetjük), majd előmelegített, forró sütőben (220 °C) csak addig sütjük-forrósítjuk, amíg a sajt a tetejére olvad, és kissé megpuhul.

A pecsenyelé tetejéről eltávolítjuk a zsiradékot, feltöltjük borral, felére beforraljuk, átszűrjük, és külön csészében kínáljuk.

Vajas párolt zöldséget, ribizlit kínálhatunk mellé.

Sertésborda erdészlány módra

5 szelet rövidkaraj, 5 dkg margarin, ½ kg mirelit zöldborsó, 30 dkg gomba, só, bors, púpozott evőkanál liszt, csipet cukor, zöldpetrezselyem.

A szeleteket vékonyra kell kivenni, sózni-borsozni, és a margarinon mindkét oldalukat pirosra sütni, és forró tányéron melegen tartani.

A visszamaradt zsiradékon cukorral és sóval megpárolom a borsót, s amikor majdnem kész, hozzáadom a megtisztított, felszeletelt gombát. Ízlés szerint még sóval-borssal ízesítem, és puhára párolom. Amikor zsírára lesült, liszttel megszórom, kevés vízzel fölengedem és felforralom.

Tálalásnál a gombás borsót a hússal merem, apróra vágott zöldpetrezselyemmel megszórom.

Párolt rizsszel körítem.

Sajtos sertésszelet

Négy szelet sertéskarajt kiverünk, sózzuk, és hirtelen kisütjük, át tesszük egy tűzálló edénybe.

Egy pohár tejfölben elkeverünk 1 tojás sárgáját, sóval, szerecsendióval és borssal ízesítjük. Ráöntjük a hússzeletekre, a tetejére kb. 20 dkg reszelt füstölt sajtot szórunk.

A sajt olvadásaig sütjük. Petrezselymes vajas burgonyával tálaljuk.

Sajtos vagdalt – uborka ágyon

Kell hozzá 4 személyre, 30 dkg darált sertéshús, 1 db másnapos zsemlye, 1 közepes hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 tojás-sárga, só, bors, petrezselyem-zöldje, kakukkfű és 8 dkg kemény sajt, kockákra vágva és vaj/margarin a kisütéshez.

A zsemlyét hideg vízbe áztatjuk. A hagymát finomra vágjuk, vajon megfuttatjuk, majd megszórjuk az apróra vágott petrezselyemmel.

A húst tálba rakjuk, összedolgozzuk a kifacsart zsemlyével, hagymával, a tojás sárgájával, és a fűszerekkel. A masszából gombócokat formálunk, és mindegyikbe belenyomunk egy-egy sajt-kockát.

Kevés vajat teszünk egy serpenyőbe és lassú tűzön pirosra sütjük.

Burgonya-körítés illik hozzá idénysalátával.

Sajttal-sonkával töltött karaj

Kell hozzá: 4 szelet sertéskaraj kicsontozva, 4 szelet gépsonka, 4 szelet trappista-sajt, bundázáshoz: liszt, morzsa, tojás, étolaj.

A hússzeleteket vékonyra kiverjük, megsózzuk. Beborítjuk 1-1 vékony szelet gépsonkával és trappista sajttal, feltekerjük és hústúvel megtűzzük.

Szokásos módon bundázzuk és bő forró olajban megsütjük.

Burgonyapürét adunk hozzá.

Sertésborda sörtésztában

4 szelet sertésborda, 10 dkg füstölt sonka, 1 tojás, 10 dkg liszt, 2 dl sör, só, bors, étolaj.

A hússzeleteket vékonyra kiverem, mindkét oldalon sózom, megborsozom.

A sonkát apró kockákra vágom, majd elosztom a szeleteken, a húsokat félbehajtom és a széleiknél fogvájóval-hústúvel összetűzöm.

A tojásból liszttel, sörrel, csipet sóval sűrű palacsintatésztát készítek, a töltött hússzeleteket egyenként belemártom, és a felhevített olajban mindkét oldalukat rózsaszínűre sütöm.

Tetszés szerinti körettel tálalom, pl. előre elkészített burgonyasalátával.

Sertés szelet Balkán-módra, panírozva

4 nagy szelet sertéscomb, 10 dkg sós fehérsajt (lehet juhtúró is), 1 gerezd fokhagyma, 5 dkg olajbogyó (aki szereti), egy csokor metélőhagyma (snidling). Só és bors.

A panírozáshoz liszt, tojás, zsemlyemorzsa, olaj.

A sajtot villával összetörjük és összedolgozzuk a zúzott fokhagymával, a kimagozott, apróra vágott olajbogyóval és a snidlinggel.

A combszeleteket vékonyra kivegyetjük, megsózzuk-borsozzuk és mindegyikre halmozunk a tölteléből, majd félbehajtogatjuk és a széleit összetűzzük vagy varrjuk.

Utána lisztben, tojásban és zsemlyemorzsában megforgatva, forró olajban kisütjük.

Hasáburgonyával és vegyes salátával tálaljuk.

Tordai lacipecsenye

4 személyre: 4 vastag szelet (80 deka) bőrös malacborda, só, 1 kg fehér káposzta, 1 nagy csokor kapor, 1 nagy fej hagyma, 5 dkg húsos füstölt szalonna, 2 dl olaj, 2 kávéskanál pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl és 10 dkg liszt.

A bordákat kissé kiverjük, a bőrt éles késsel 1 cm-es távolságban bevagdossuk, fél órára besózzuk.

A káposzta torzsáját kivágjuk, ujjnyi széles csíkokra metéljük; a kaprot apróra, a hagymát finomra vágjuk. A szalonnát felkockázzuk, 2 evőkanál olajjal együtt zsírára pirítjuk, megfonnyasztjuk benne a hagymát. Rádobjuk a kapor felét, a tűzről lehúzáva elkeverjük a pirospaprikával és a káposztával, hozzáadjuk az áttört fokhagymát, ízlés szerint sózzuk, és fedő alatt, mérsékelt tűzön, saját levében puhára pároljuk. A tejfölben 2 evőkanál lisztet elkeverünk, a káposztára öntjük, jól összeforraljuk, végül megszórjuk a maradék kaporral; melegen tartjuk.

A maradék olajat felforrósítjuk. A maradék lisztet összekeverjük 1 kávéskanál pirospaprikával, beleforgatjuk a malacbordákat, lerázzuk róluk a fölösleges lisztet, és az olajban, mindkét oldalukon pirosra sütjük.

Előmelegített tálra rendezzük, körberakjuk a káposztával és forrón tálaljuk. Külön tálkában további tejfölt kínálhatunk hozzá.

SALÁTA

Bab saláta

Mióta kedves barátnőmtől megkaptam a receptjét, azóta gyakran készítem – családom minden tagja örömére.

Hozzávalók: 0.5 kg tarkabab, lehet száraz vagy fejtett: frissen vagy fagyasztott. Én általában a fejtett (friss) babot használom. Ha száraz, be kell áztatni előző este.

Kell hozzá: 1 babérlevél, 1 szál sárgarépa, 1 petrezselyem-gyökér, 1-2 marhahúsleves kocka, 1 kisebb fej hagyma, idényben 2 szál zöld újhagyma, 1 db zöldpaprika (minél keskenyebb, annál mutatósabb), 2 dl tejföl, 1 nagy tubus (nem ízesített) majonéz, ízlés szerint mustár, metélőhagyma (snidling), ha kéznél van és fűszerek: só, bors, ízlés szerint, de lehet borsmenta, szárnyas-fűszer, tárkony, stb.

Elkészítése: A friss vagy beáztatott babot a húsleveskockával, babérlevéllel, a megtisztított sárgarépával és petrezselyem-gyökérrel puhára főzzük. (Ne főjön szét! Én kuktába téve, kb. 10-15 percig főzöm).

Amíg fő a bab, a hagymát vékony karikára felvágom, megsózom.

A paprikát is karikákra vágom, de külön, megsózom.

Amikor puha a bab, levét leszűröm, kihűtöm, majd tálaló tálba rakva, kiemelem belőle a sárgarépát, petrezselymet, s karikára vágom, hozzáadom a babhoz.

A besózott hagymát és paprikát is hozzákeverem.

Ezt követően egy tálban összekeverem a majonézt a mustárral, tejföllel és a kedvelt fűszerekkel, s ezt is lazán hozzáadom a keverékhez.

Hűtőbe teszem, legalább egy óráig állni hagyom.

Rendkívül finom, laktató étel.

Jó étvágyat hozzá!

Burgonya saláta

Ehhez az ételhez legjobb a kiflikrumpli, ha kapunk a piacon vagy az élelmiszer-boltokban. Egyébként olyat vegyünk, ami nem fő szét, és válogassunk apróbb darabokat, s azt főzzük meg alaposan lemosva-

súrolva, majd nagy edényben sós vízbe tegyük fel főni. $\frac{3}{4}$ kg 6 személy részére is elég köretnek.

Kell hozzá 1-2 közepes hagyma, amit kétfelé vágva, keresztben szeleteljünk fel és sózzunk be alaposan, amíg a burgonya megfő és megtisztítjuk.

Fűszerek: kell hozzá só, őrölt bors és szerecsendió és olívaolaj.

Elkészítése: A krumplit meghámozzuk, vékony karikákra szeleteljük. Egy nagyobb tálban leterítünk egy sort, megsózzuk-borsozzuk, szerecsendióval is behintjük. Ráterítünk egy sort a megsózott hagymából. Utána így rétegezzük.

Salátalevet készítünk kevés ecettel, egy kávéskanál cukorral – sóval. Leöntjük a rétegezett burgonyát, a tetejét ismét megszórjuk borssal-szerecsendióval, végül olíva-olajt csöpögtetünk rá. Jó, ha hűtőben vagy hideg helyen minél tovább áll. Előző nap is elkészíthető.

Burgonya-saláta másként

4 személyre: 30 dkg burgonya (lehetőleg kiflikrumpli), 20 dkg kovászos uborka, 2 paradicsompaprika, 1 savanykás alma, 3 evőkanál citromlé, 1 kemény tojás, 1 csokor petrezselyem, 2 evőkanál salátaolaj, 1 kávéskanál mustár, 1 dl tejszín, só, bors, 1 csipet porcukor.

A krumplit enyhén sós vízben megfőzzük, még melegen meghámozzuk, hagyjuk kihűlni, s utána vágjuk karikákra.

A uborkát vékonyan felszeleteljük, ha nagyok, akkor a magokat eltávolítjuk belőle. A paradicsompaprikákat megmossuk, kicsumázzuk, vékony csíkokra szabdaljuk. 10-12 félkarikát félreteszünk díszítéshez. Az almát kockákra vágjuk, azonnal meglocsoljuk 1 evőkanál citromlével (egyébként megbarnul).

A tojást meghámozzuk, a fehérjét és a petrezselymet finomra vagdossuk, s az egészet egy mélyebb tálba rakjuk.

Az olajat, a maradék 2 evőkanál citromlét, a mustárt és a tejszínt simára keverjük a szétnyomkodott kemény tojás-sárgájával, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, édesítjük, a salátára öntjük, és lazán összekeverjük. Legalább 1 órát hideg helyen pihentetjük, hogy az ízek összeérjenek.

Tálaláskor a tál peremét a félretett paradicsom-paprika-szeletekkel díszítsük.

Csalamádé nyáron és télire

(Ez a csalamádé recept jó télire is. Annak változtatását lásd a Télire eltevés cím alatt!)

Nagyobb adagot írok le, mivel eláll hetekig ez a változat is.

Kell hozzá: 1.5 kg fejes-káposzta, 1.5 kg paprika (vegyesen a zöld és piros), 1.5 kg uborka és, 0.5 kg vöröshagyma.

További kellékek: 0.5 kg porcukor, só ízlés szerint, ecet ízlés szerint.

A káposztát, paprikát, uborkát és hagymát legyaluljuk, vagy vékonyra szeleteljük (paprikát, uborkát karikára, a hagymát félbevágva, majd karikára).

Az elkészített anyagot nagyobb edényben (pl. vödör) kézzel jól összekeverjük.

A tetejére szórjuk a porcukrot, sót, és ráfröcsköljük az ecetet. Leföldjük.

Néhány óra múlva az egészet fakanállal átkeverjük.

Legalább egy egész napig állni hagyjuk, közben többször megkeverjük. Ha frissen fogyasztjuk, elég egy-két órát pihentetni, s utána tálalhatjuk.

Másnap tisztára mosott üvegekbe (legjobb a $\frac{3}{4}$ literes) rakjuk, kicsit megrázogatva. Nem kell nyomkodni, lazán legyen az üvegben.

(Nyári eltevésnél néhány hétre nem kell rá tartósítószer!)

Ezt követően szorosan lecsavarozom.

Rendkívül finom savanyúság, szinte eteti magát!

Jó étvágyat hozzá!

Franciasaláta – többféle alapból

1. Készíthetjük a készen vásárolható finom fagyasztott zöldség-borsó felhasználásával.

2. Készíthetjük friss zöldséggel is, akkor az ismert zöldségfélét: sárgarépát, petrezselyem-gyökeret, karalábét, karfiolt, 1 burgonyát, gombát, stb. kevés só hozzáadásával megfőzünk, szeletekre, kockákra vágjuk, s mindkét változatnál valamilyen sonkafélét adunk hozzá, ugyancsak apóra vágdosva.

3. Sokan nem szeretik a húslevesben főtt zöldséget, egy ötlet a felhasználására:

A zöldségeket, a húsfélét lefejtve a csontokról, savanyított uborkát, esetleg paprikát nagyon apró darabokra vágjuk, tálba rakva, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

Bármelyik változatnál kb. egy tubus majonéz kétharmadával elkeverjük az előkészített anyagot, a tetejét elsimítjuk, villával mintázhatjuk és a maradék majonézzal, egy-két főtt tojást negyedekre vágva, vékonyan szeletelt savanyított uborkával, zöldpetrezselyemmel és póréhagymával díszíthetjük.

Tegyük hűtőbe, s csak lehűlés után tálaljuk.

Karfiol és brokkoli

1 kg karfiolt enyhén sós és szerecsendióval ízesített vízben megfőzünk, egy csomag brokkolit pedig sós vízben csak felforrósítunk.

Lecsepegtetjük, a kétféle zöldséget tálon szépen rendezve tesszük az asztalra.

Karfiol saláta

A megtisztított karfiolt apró rózsáira szedve, hideg vízben, fél óráig áztatjuk, utána gyengén sózott vízben félpuhára főzzük.

Ecettel, kevés vízzel, citromlével, sóval, őrölt borssal, kevés cukorral, néhány csepp olíva-olajjal és vágott zöldpetrezselyemmel pácot készítünk, belerakjuk a lecsöpögtetett karfiol-rózsákat, és tálalás előtt legalább 30 percig hűtőben állni hagyjuk.

Karfiolos vegyes saláta

½ kg karfiol, ¼ kg fehér káposzta, egy nagy póréhagyma, 3 dl tejföl, só, ½ citrom leve, snidling.

Fél karfiolt rózsáira szedve sós vízben puhára főzünk, leszűrjük, majd öblös üvegtál közepére halmozzuk. Kb. ¼ kg káposztát legyalulva, vagy finom vékonyra vágva forró, sós vízzel leforrázunk, kihűtve kifacsarjuk, és a karfiol köré rakjuk.

Még egy kört készítünk vékonyra szeletelt, enyhén megsózott póréhagymából. Egy edényben összekeverjük a tejfölt a citrom levével, ráöntjük az elkészített tálra, és apróra vágott snidlinggel megszórva tálaljuk.

Paprikasaláta

Válogassunk többféle színű (piros-zöld-sárga) húsos paprikát, megmosva kimagozzuk, és dobjuk lobogó-forró vízbe, 1 perc múlva kiemeljük, hideg vízben kihűtjük. Utána szeletekre vágjuk és a karfiol-salátánál leírt salátalében 2-3 óráig pácoljuk, s hidegen tálaljuk, ennél a zöldpetrezselymet elhagyva, snidlinggel pótoljuk.

Padlizsán krém – uzsonnára

15 dkg juhtúró, 1 kg padlizsán, 1 nagy fej hagyma, 2 nagyobb paradicsom, 4-5 gerezd fokhagyma, só, bors, pici cukor (1 nagy kocka vagy 1 teáskanálnyi).

A padlizsánt (kb. 15 perc alatt) megfőzzük. A hagymát apróra vágva, olajon világosra sütjük, hozzáadjuk az apróra vágott paradicsomot, a zúzott fokhagymát, a kockára vágott padlizsánt, cukrot és kevés sóval pároljuk, megborsozzuk, majd amikor kihűlőfélben van, hozzáadjuk a juhtúrót. Lazán összekeverjük.

Nagyon finom kenyérre kenve uzsonnára, vacsorára.

Tiroli saláta

Az apróra vágott, puhára főtt csirkehúst (lehet húsleves maradéka is) reszelt zellerrel, főtt, szeletelt gombával, vágott kapribogyóval és reszelt sajttal elkeverjük, majonézt adunk hozzá, sózzuk, borsozzuk.

Tojás saláta

Két személyre: 6 tojás, 2-3 dl tejföl, majonéz, 1 kanál mustár, só, bors, esetleg szerecsendió.

A tojásokat sós és ecetes vízben főzzük keményre, így nem repednek meg. Ha megfőtt, leszűrjük, hideg vízben hűtsük le, kis idő után cseréljük rajta a hideg vizet (akkor nem marad a tojás sárgája mellett kék csík).

Egy tálba beleöntjük a tejfölt, majonézt, mustárt, sót, borsot, szerecsendőt, jól összekeverjük.

A tojásokat vékony szeletekre vágjuk, apránként óvatosan, hogy ne törjenek össze, hozzáadjuk a keverékhez. Legalább ½ napig hűtőben tartjuk, s utána friss kenyérrel tálaljuk.

Rendkívül finom, laktató étel, vacsorának is elég.

Tojás tejfölben

Kell hozzá egy mély tepsi, és ahány személyre készül, annyi csészét, vagy kicsi tálkát készítsünk elő, továbbá személyenként 1-2 tojást – étvágytól függően, 2-3 dl tejfölt, reszelt sajtot, kevés sót.

A tejfölt elosztjuk a csészékben, belerakjuk a tepsibe, ahová annyi vizet öntünk, hogy a csészék feléig érjen.

Sütőbe tesszük, s amikor a tejföl átmelegedett, mindegyikbe beleütünk egy (esetleg 2) tojást, mindegyiket picit megsózzuk és a tetejére reszelt sajtot szórunk. Visszatesszük a sütőbe, s ott kb. 10 perc alatt elkészül.

A tejföl éppen hogy kocsonyás legyen. Vigyázzunk, ne tartsuk tovább a sütőben, mivel az ízt elveszti.

Zsidótojás

(Nem tudom, honnan ered az elnevezés, de én már régen így kaptam a receptet.)

Személyenként 1-2 tojást számítva, főzzük keményre sós-ecetes vízben, s kétszer hűtsük hideg vízben, majd tisztítsuk le a héját. (A tisztítást a tojások vastagabb végén kezdjük, úgy könnyebben leválik.) Vágjuk nagyon apróra, vagy villával törjük össze, én tojásvágóval mindkétfelől összevágom, gyorsabban készül.

Nagyon apró kockákra vágunk egy hagymát (mérete a tojások darabszámától függ), besózva kicsit állni hagyjuk.

Néhány vékony szelet füstölt-szalonnát is nagyon apró kockákra vágva, az egészet egy tálban összekeverjük, ha kell, még ízlés szerint sózhatjuk.

Lapos tálon szépen ellapítjuk, a tetejét cikkekre osztjuk, és felváltva őrölt borssal, pirospaprikával, apróra vágott póréhagymával megszórva – díszítjük.

KÖRET

Burgonya-gombóc – vadas húsokhoz

5-6 közepes méretű burgonyát alapos mosás után héjastól, sós vízben megfőzünk, majd a héját leszedve, krumplinyomón átpréselve, nagy tálba tesszük, 5-6 evőkanál liszttel és sóval összedolgozzuk, majd még apránként annyi lisztet adagolunk hozzá, hogy lazább tésztaféle elegyet kapjunk ahhoz, hogy gombócokat formálhassunk belőle. Ha kemény, adhatunk hozzá egy egész tojást, ha túl puha lenne, akkor lisztet.

Forró sós vízben főzzük ki, és lecsöpögtetve tálalhatjuk.

Burgonya mustárral

4 személyre 50-60 dkg burgonya, 5 dkg zsiradék, 1 dl tejszín, 1 csokor metélőhagyma, 1 evőkanál mustár, só és őrölt bors.

A meghámozzuk, vékony karikákra vágjuk, megmossuk (hogy ne ragadjanak majd össze, ezért bő melegvízben leöblítjük, lecsöpögtetjük).

Vajat vagy olajat egy serpenyőben megforrósítunk, a burgonyát belerakjuk, és időnként meg-megforgatva, megpirítjuk benne. Amikor már szép színt kapott, megsózzuk-borsozzuk, és lefödve 20 percre lassú tűznél pároljuk.

Közben a mustárt a tejszínnel és az apróra vágott snidlinggel összekeverjük, majd ráöntjük a kész burgonyára. Néhány percre a serpenyőt rázogatva sütjük, és azonnal tálaljuk.

Burgonyapüré

Személyenként két közepes burgonyát megtisztítunk, kockákra vágva, sós vízben puhára főzzük, leszűrjük (a levét különféle levesekhez fel lehet használni). Még forrón krumpli-törővel finomra törjük, hozzáadunk egy kanálnyi főzőmargarint, azzal is törjük még, majd kb. 1 dl forró tejet is hozzáöntve nagyon finomra kidolgozzuk. Ha nem tálaljuk azonnal, az elsimított tetejére öntsünk forró tejet, és tálalásig fedjük le. (Lehet forró tej helyett tejfölt használni, de könnyebb masszát kapunk, ha tejjel készül.)

Nagyon finom püré készülhet ugyanezzel az eljárással, egyharmad vagy negyedrészt sárgaréppával, amit megtisztítva és kis darabokra vágva együtt főzzük puhára a burgonyával.

Burgonya serpenyőben

Személyre: $\frac{3}{4}$ kg burgonya, 40 dkg póréhagyma, 20 dkg főtt, füstölt sonka, 1 csokor újhagyma, 2 teáskanál majoránna, 6-7 evőkanál olaj, só, bors (aki szereti: 10 dkg ementáli sajt) és petrezselyem.

A burgonyát meghámozva, megmosva, vékony szeletekre vágjuk, az újhagymát is, a sonkát pedig kockákra. Az egészet egy tálba rakjuk, ráöntjük a majoránnával elkevert olajat, és fűszerezzük, összekeverjük és fél óráig lefedve állni hagyjuk.

Egy nagy serpenyőt felforrósítunk, beletesszük a burgonyakeveréket, és a sütőben közepes hőfokon (kb. 45 percre) jól megpirítjuk.

Aki óhajtja, nagylyukú reszelőn ráreszelheti a sajtot, és hagyja rajta megolvadni. Mindkét esetben apróra vágott petrezselyemmel szórjuk meg.

Gombás galuska

40 dkg liszt, 25 dkg gomba, 1 tojás, 3 dl víz, $\frac{1}{2}$ dl olaj, 1 csokor petrezselyem, 1 ki fej vöröshagyma, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött feketebors, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1 púpozott teáskanál vegeta.

Mély tálban felütjük a tojást, és a vízzel habosra keverjük. Hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyem-zöldet, a zúzott fokhagymát, sót és a borsot, utána hozzáadjuk a lisztet is, és kevergetve, szokásos galuskamasszát készítünk belőle. Tegyük félre.

A gomba végeit letisztítjuk, megmossuk, leszárítjuk, majd vékony szeletekre vágjuk. A felforrósított olajon megfonnyasztjuk a megtisztított vöröshagymát, majd megsózzuk, és azonnal rátesszük a gombaszeleteket. Befedjük, és saját levében puhára pároljuk. Ha már zsírára lesült, elfelezzük és kissé kihűtjük.

Az egyik felét belekeverjük a galuskatésztába.

Bő, sós vizet forralunk, amelybe egy teáskanálnyi olajat is öntünk. A galuskát a szokásos módon beleszaggatjuk a vízbe, és megfőzzük.

(Amikor az összes galuska feljött a víz tetejére, kész van.) Ezután leszűrjük, meleg vízzel leöblítjük, és melegen tartjuk.

A megmaradt párolt gombát visszatesszük a tűzre, ráöntünk egy evőkanálnyi vizet, tejfölt és vegetát. Kevergetve forraljuk, majd tálba öntjük, s a mártásra borítjuk a galuskát.

Húsok mellé

½ kg burgonya (ami nem fő szét), 2 dl tejszín vagy tejföl, só, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 1-2 kanál olaj.

A burgonyát alaposan megmosva, sós vízben megfőzzük, melegen lehámozzuk. Ha kihűlt, karikákra vágva, zsírral-olajjal vékonyan bekent tepsibe-edénybe rakjuk, ízlés szerint sózzuk. Összezúzott fokhagymával ízesített tejszínt-tejfölt felmelegítünk, majd a burgonyára öntjük. Forró sütőben aranysárgára sütjük.

Rizottó

10 dkg gomba, kis fej hagyma, 2 étolaj, zöldpetrezselyem, 15 dkg sonka, fél marék zöldborsó, 20 dkg rizs, 5 dkg kemény sajt.

A megtisztított, kockára vágott gombát, kevés reszelt vöröshagymával zsiradékon megpároljuk, hozzákeverünk ½ csokor finomra vágott zöldpetrezselymet, 15 dkg kockára vágott sonkát, néhány szem zöldborsót. Sózzuk, borsozzuk, néhány percre megfuttatjuk a zsírban.

Egy másik edényben 20 dkg rizst puhára párolunk. A két előkészített anyagot és az 5 dkg reszelt sajtot összedolgozzuk, és a tálaló tálban formázzuk.

Tálaláskor megszórjuk a tetejét reszelt sajttal, és leöntjük olvasztott vajjal/margarinnal. Készíthetjük sonka helyett szárnyas-májjal vagy főtt csirkehússal is.

Rizs-köret

Lehetőleg „A” minőségű rizst vásároljuk, mivel az nem fő szét, és finomabb ételt készíthetünk belőle. Négy-öt személy részére egy tejes-bögre (kb. 2.5 dl) rizst számítsunk.

Mindig legalább fél órával előbb nagy szűrőben, folyóvíz alatt hidegvízzel mossuk át a rizst és hagyjuk állni, hogy megszáradjon. Kevés olajat tegyünk egy lábasba, és fél hagymát apróra vágva

futtassunk meg rajta. Utána tegyük bele a megszáradt rizst, és néhány percig kevergezzük folyamatosan, amíg kezd színt kapni. Utána öntsük fel kétbögrényi vízzel, sózzuk meg (ha éppen húslevest főzünk, akkor azzal öntsük fel) úgy, hogy a folyadék a rizst 1 cm-rel belepje. Ha felforrt a lével, hagyjuk maximum 10 percig lassú tűznél főni, akkor zárjuk le alatta a lángot, a fedőt hagyjuk rajta, és tegyük rá összehajtogatott konyharuhákat, hogy tartsa a meleget. A rizs így is megpuhul. Amikor a sütő be van kapcsolva, a lefödött, betakart rizst a rácsok alá tehetjük.

Amikor megpuhult, egy kanálnyi sütőmargarint tegyük a tetejére, és villával keverjük össze. Legtöbb alkalommal mirelit vegyes-zöldséget szoktam hozzá főzni, és apróra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítem. A húsleves-zöldséggel is gazdagíthatjuk a rizskörítést, és változatossá tehetjük, ha kevés hagymán megpuhított gombát keverünk hozzá.

Szalmaburgonya

A nyers burgonyákat meghámozzuk, lecsepegtetjük, majd vékony metéltre vagdossuk. Nagyon forró, bő olajban megpirítjuk, lyukas kanálra szedjük, hogy az olaj lecsurogjon róla, megsózzuk és forrón tálaljuk.

Vajban párolt kelbimbó sajtszószban

A recept „Falevél-től” származik.

1 kg kelbimbót megtisztítunk, megmossuk és hagyjuk, hogy lecsepegjen róla a víz. Közben 10 dkg vajat forrósítunk egy megfelelő edényben és hozzáöntjük a kelbimbót.

Frissen őrölt tarka borssal, 1-2 gerezd zúzott fokhagymával, sóval és egy kis vegetával ízesítjük, majd lefedve villapróbáig pároljuk. Ha már könnyen beleszúródik a villa, meghintjük egy kevés liszttel, felöntjük kb. 2 dl tejjel és 10-15 dkg reszelt sajtot szórunk rá, majd óvatosan keverve összeforraljuk.

Párolt rizzsel körítve akár önálló főételként is tálalhatjuk, de sülték mellé köretként ajánlom. Egyszerű, finom és gyors étel.

Vöröskáposzta

Kell hozzá: Közepes vöröskáposzta (4 személyre elegendő), 1 fej kisebb hagyma, só, bors, ecet, egy kanál cukor, kávéskanálnyi köménymag, egy alma, 1 pohár vörösbor, ecet.

A káposztát vékonyra gyalulva-szeletelve tálba tesszük, jól megsózva összekeverjük és legalább ½ óráig hagyjuk állni. (Minél tovább áll, annál jobb.)

Egy lábasban apróra vágott hagymát olajon megfuttatunk, föleresztjük egy kanálnyi 10%-os ecettel, kevés vízzel, és ha van kéznél vörösbor, abból is egy borospohárral.

Rászórunk egy kanálnyi kristálycukrot, és egy meghámozott, gerezdekre vágott almát, végül ráhelyezzük az alaposan kicsavart vöröskáposztát. Összekeverve és fedve puhára pároljuk.

Készíthetünk belőle nagyobb adagot is, akkor kihűlés után kisebb adagokban lefagyasztjuk, s használat előtt felengedve használjuk.

Zsemlyegombóc

Kell hozzá: Ahány zsemlye, annyi tojás, só, 1 hagyma, kevés tej, és kevés olaj, petrezselyem zöldje, só, bors, liszt. Lehetőleg másnapos, szikkadt zsemlyével készítsük.

Személyenként egy-egy zsemlyét számítva, kockákra vágjuk, és nagyméretű, olajjal bekent tűzálló tálon, megpirítjuk.

A tojásokat kevés tejjel tálban felfeverjük.

Egy kis hagymát apró kockákra vágva, olajon fonnyasztunk, megszórjuk zöld-petrezselyemmel.

Hozzáadjuk a zsemlyekockákat, ráöntjük a tejjel elkevert tojást, meghintjük liszttel, és sózva-borsozva, alaposan összegyúrjuk, gombócokat formázunk belőle és bő, sós, forrásban lévő vízben megfőzzük.

Forrón, alaposan lecsepegtetve kell tálalni.

Vadas-húsokhoz, nyúlhoz kitűnő köret.

Zsemlyegombóc – gombás

20 deka gomba, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 zsemlye (vagy 2 szelet fehérkenyér) 2 tojás, 2 dl tej, 15-17 dkg liszt, 1 csokor petrezselyemzöldje, 4 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál törött bors, 2 gerezd fokhagyma, és ízlés szerint só.

A zsemlyéket vékony szeletekre, majd apró kockákra vágjuk és 1 evőkanál olajon kevergetve, megsütjük.

Még tűzforróan ráöntjük a tejet, és befedjük. 15 percig állni hagyjuk, közben néhányszor megkeverjük.

A megtisztított gombát vékony szeletekre vágjuk. A hagymát finomra metéljük, és 2 evőkanál olajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a zöldpetrezselyem felét és a gombaszeleteket. Megsózzuk és befedjük. Saját levében puhára pároljuk, zsírjára lesütjük.

A tojásokat habosra verjük, belekeverjük a lisztet, gombát és a tejes zsemlye-kockákat a tejjel együtt. Alaposan összekeverjük, és annyi lisztet adunk hozzá, hogy formázható masszát kapjunk. 10 percig állni hagyjuk, utána nedves kézzel kis gombócokat formálva, forrásban lévő sós vízbe rakjuk. Kb. 15 percig hagyjuk főni, akkor leszűrjük, és tejföllel meglocsolva tálaljuk.

Magában vacsorára alkalmas étel, vagy ünnepi hús körete lehet.

TÉSZTÁK (2. fogásnak)

Aranygaluska (kelt tészta)

Hozzávalók: 0.5 kg süteményliszt (lehet egy része finomliszt keverve rétesliszttel), 2-3 evőkanál kristálycukor, 3 dkg élesztő, 10 dkg margarin, 3 dl tej, 1 tojás, csipet só, 5 dkg finomra tört dió, 3 dkg porcukor, margarin vagy olaj az edény kenéséhez. Az élesztőt 1 kávéskanál cukorral kevés tejben meleg helyen felfuttatni.

Tálba szítalom a lisztet, hozzáadom a tojást, az élesztőt, a sót, cukrot, a langyos margarint (félíg olvasztva) és a langyos tejet apránként, hogy hólyagosodásig összedolgozva lágy tésztát kapjunk. Meleg helyen kelesztjük. A keverőtálat melegvízbe állítva, negyedóra alatt megkel.

Lisztezett gyúrotáblára helyezve kinyújtom és közepes pogácsaszaggatóval vagy pohárral kiszaggatva, tortaformába vagy kerek lábasban rakom (amiből kiborítva lehet tálalni).

Hogy ne kelljen a gyúródeszkát előszedni, kávéskanállal szaggatom ki, s egyenesen a kikent sütőedénybe rakom bele úgy, hogy mindegyiket kicsit olajozom.)

De lehet gyúródeszkán kinyújtani, pogácsaszaggatóval darabolva rakni az edénybe, majd olvasztott margarinnal vagy olajjal bekenve, minden sort beszórni az apróra tört diós-cukorral.

Felül tészta legyen. Konyharuhával letakarva duplájára keleszttem.

Utána meg lehet kenni felvert tojással, és a tetejét megszórni diós-cukorral.

Előmelegített sütőbe téve szép pirosra kell sütni, kb. 40 perc alatt elkészül.

Bor- vagy tejsodóval tálalható (de anélkül is finom).

Kell hozzá: 4 dl bor 4 tojás, 2-3 tetézt evőkanál cukor.

A bort lábasban felforralom, langyosra hűtve, beleütöm a tojásokat, hozzáadom a cukrot, és habüstben hagyományos habverővel felferem.

Lassú tűzre téve folyamatos keverés mellett hevitem, amíg az egész habbá válik, és teljesen feljön. Nem szabad felforralni.

Mielőtt felforrna, a gázt alatta lezárom, de tovább kell keverni, amíg langyosra hűl.

Aranygaluska – egyszerűbben-gyorsan (Pizza-alapot használva)

2.5 dl tej, ½ csomag élesztő, 5 evőkanál étolaj, 40 dkg liszt (fele rétesliszt), só, pici cukor, egy tojás sárgája.

A langyos tejbe beletesszük a cukrot, elmorzsolva az élesztőt, (összekeverjük), majd az olajat, a lisztet, végül a tojás sárgáját. Csak felületesen keverjük össze, a tál tetejét ráhelyezzük (nem szabad légteleníteni), a tálát napra vagy melegvízbe téve, 10-15 perc múlva (amikor pukkan), összekeverjük, és újból letakarva kelesztjük.

(Ha pizzát készítünk, akkor a szokásos módon a pizzánál leírtak szerint járunk el, tojás nélkül.)

Jó nagy adag, 4 személyre is elég.

Ha keltető-tálban készült, mindjárt olajjal kikent nagy tepsiben hideg sütőbe tehetjük, mert ott kel majd tovább.

Csokoládés palacsinta

20 dkg rétesliszt, 2 tojás, só, 2 dl tej, szódavíz vagy ásványvíz, 2-3 evőkanál olaj.

Töltelékhez: 1 tojás sárgája, 1 kanál liszt, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg cukorral, 2 evőkanál kakaó, 4 dl tej.

Tetejére: 1 tojás sárgája, ½ liter tej, 1 evőkanál cukor, 2 tojás habja.

Elkészítése: Simára keverjük a lisztet két tojással, pici sóval 2 dl tejjel, meg annyi szódavízzel vagy ásványvízzel, hogy palacsintatésztát kapjunk. Belekeverünk 2-3 evőkanál étolajat, s legalább egy óráig pihentetjük, majd úgy sütjük meg, hogy csak az első palacsinta alá olajozzuk ki a sütőt, a többi a benne levő, „saját” olaján sül meg.

Elkeverünk egy tojás-sárgát egy csapott evőkanál liszttel, egy tasak vaníliás cukorral, 10 deka cukorral, két evőkanál kakaóval, és négy deci tejjel felengedve, sűrű krémmé főzzük.

Ezzel kenjük meg a palacsintákat és háromujjnyi darabokra vágva, egy tűzálló tálban egymás mellé szorosan felállítgatjuk.

Jó habosra kikeverünk egy tojás sárgáját fél liter tejjel, egy evőkanál cukorral, egy másik tasak vaníliás cukorral, állandóan kevergetve fel-főzzük, majd közékeverjük a két tojás habbá vert fehérjét. Ezzel a mártással öntjük le a tálba rakott palacsintákat, és sütőben megsütjük, de nem pirítjuk meg. Nemcsak finom, de nagyon kiadós édesség.

Dara-felfújt – koch

Anyukám receptje

20 dkg grízt (búzadarát) 4 tojás sárgájával, 1 citrom reszelt héjával, 20 dkg cukorral, 4 evőkanál vízzel habosra keverünk. Hozzáadunk 6-8 dkg mazsolát, majd a 4 tojás kemény habját is lazán hozzákeverjük.

Tortaformát (vagy 2 literes lábast) jól kikenve és morzsával hintve, beleöntjük a masszát, s abban kisütjük. A sütőből kivéve tála tesszük, és a tetején egy csésze hideg, forralt tejet lassanként szétlocsolunk.

Vanília-krémmel tálaljuk (lásd alább), de jó hozzá valamilyen finom gyümölcsíz is. Gyorsan készül, hamar elfogy!

Dara-felfújt másként

(4 személyre)

½ liter forró tejbe apránként belefőzzünk 10 dkg búzadarát, és állandó keverés mellett sűrűre főzzük.

Tűzről levéve hozzákeverünk 10 dkg cukrot, 1 csomag vaníliás cukrot, s amikor már langyos, 2 tojás kemény habját, majd teljesen kihűlve, 2 tojás-sárgát. Hozzáadhatunk mazsolát is. Hajszálvékonyan kiolajozott formába öntjük, hideg helyen (hűtőszekrényben, de nem mélyhűtőben) ½ napig hagyjuk dermedni.

A formából kiborítva, vaníliakrémmel leöntve tálaljuk. (Ízesíthetjük 2 evőkanál rummal.)

Darapuding – mazsolás

1 liter tej, 2 dl búzadara, 6 evőkanál cukor, 3 tojás, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csomag mazsola, vaj, zsemlyemorzsa, málnaszörp, gyümölcs.

A darát a tejben sűrűre főzzük, miután a tűzről levesszük, állandóan kevergetve hozzáadjuk a tojások sárgájával kikevert cukrot, vaníliás cukrot, a megmosott mazsolát, majd a habbá vert fehérjét.

Vajjal kikent, morzsával meghintett jénai tálba vagy kuglófformába öntjük, és előmelegített sütőben, közepes hőmérsékleten kb. 40 perc alatt megsütjük.

A formából kiborítva, friss gyümölcsökkel díszítve és/vagy málnaszörppel meglocsolva tálaljuk.

Diós palacsinta

Szokásos módon sütünk palacsintákat két tojással, tejjel, pici sóval, 1 kanál étolajjal és 2 kanál mézzel jól összedolgozott tésztából.

Töltelékhez: 10-15 dkg darált diót elkeverünk 2 evőkanál tejjel és 4 kanál mézzel. Ha nem elég édes, akkor az összesodort palacsintákra még mézet csurgatunk, vagy megszórjuk porcukorral.

Gránátos kocka – grenadírmars

Krumplis-tésztának és Grenadírmarsnak is hívják. 40 dekányi kockatészta kell hozzá, ezen kívül: kb. ½ kg burgonya kis kockákra vágva és sós vízben megfőzve, 1 db nagy hagyma, só, olaj vagy sütőmargarin, őrölt bors és őrölt pirospaprika.

A tésztát sós, kissé olajos vízben főzzük ki, forró vízzel leöblítve lecsöpögetjük.

Nagyobb tálalótálnak is megfelelő edényben a hagymát apró kockákra vágjuk, kissé megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk és a paprikát is hozzákeverjük, de akkor már a lángtól vegyük le.

Közben megfőzzük a burgonyát sós vízben, leszűrve hozzákeverjük a burgonyához, végül a tésztát is hozzákeverjük.

Egyszerű és finom étel.

Hortobágyi palacsinta

30 dkg sertéshúsból paprikást készítünk. Közben a szokásos módon palacsintákat sütünk. Ha a hús puha, mártásából kiszedjük, és egész finomra vagdadjuk. Megborsozzuk és elkeverjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel és annyi saját levével, hogy kenhető pépet kapjunk.

A palacsintákra helyezzük a tölteléket, négyfelé hajtjuk, tűzálló tálnak elhelyezzük. Rálocsoljuk a maradék paprikás levét, és néhány percre forró sütőbe toljuk. Tejfőllel meglocsolva tálaljuk.

Húsos derelye

Derelyetésztát készítünk (lásd lekváros derelyénél), majd elkészítjük a következő tölteléket:

20 dkg sertéstestjét (sonkát vagy maradék főtt húst) finomra vágunk, sóval, törött borssal, 1 dl tejfőllel elkeverjük.

A tésztát két részre osztjuk. Az egyik tésztalapon a töltelék-halmocskákat lerakjuk egymástól kb. 5 cm-es távolságra. A másik lapot ráhelyezzük. A töltelékek körül kicsit összenyomjuk a tésztát, és derelyeszaggatóval kiszabjuk.

Kb. 15 perces állás után forró, sós vízben kifőzzük a derelyét. Főzés után olvasztott vajas edénybe szedjük és leöntjük 2 dl tejföllel, amelyet előzőleg 1 db tojássárgájával és 5 dkg reszelt sajttal elkevertünk.

Néhány percre sütőbe tesszük, s forrón, reszelt sajttal tálaljuk.

Káposztás kocka

Természetesen lehet széles-metélt tésztából is készíteni.

30-40 dkg kockatésztát vásároljunk, kell hozzá kb. ½ kg káposzta, jó kanál zsír/sütőmargarin vagy 2 evőkanál étolaj, 1 teáskanál cukor, só, kis fej hagyma.

A finomra reszelt káposztát besózzuk, s fél óráig állni hagyjuk, majd kinyomkodjuk.

Nagy tálba rakjuk a zsiradékot, megbarnítjuk benne a cukrot, hozzákeverjük a finomra vágott hagymát, kicsit kevergetjük benne, végül hozzáadjuk a káposztát, s addig kevergetjük, amíg megbarnul, majd megborsozzuk.

Közben vizet forralunk a tésztának, amelybe kevés sót és kis étolajat vagy egyéb zsiradékot is teszünk, hogy ne ragadjon össze. A forrásban lévő vízben puhára főtt tésztát leöblögetjük, leszűrjük, s a káposztával összekeverjük, forrón tálaljuk.

Kiflilepény – tojásos

2 személyre: 4 db egynapos kiflit karikára vágunk, leöntjük 3 dl langyos, cukrozott, vaníliával ízesített tejjel, és így állni hagyjuk. 4 tojás sárgáját kikeverjük 2 evőkanál porcukorral. A fehérjét kemény habbá verjük és összedolgozzuk a sárgájukkal.

Amikor a kiflik a tálban megpuhultak, 10 deka darált dióval, mazsolával, reszelt citromhéjjal együtt hozzáadjuk a habos tömeghez. Könnyedén eldolgozzuk.

Kivajazott, lisztezett tűzálló jénai edénybe töltjük, szép rózsaszínűre sütjük.

Málna- vagy ribizli-ízzel tálaljuk.

Lekváros derelye

Kell hozzá: 10 dkg cukor, ½ kg finomliszt, 2 db tojás, 10 dkg zsiradék, ¼ kg szilva- vagy barackíz, 10 dkg zsemlyemorzsza, pici só.

Ennél a tésztánál nem szabadulunk meg a tésztagyúrástól, mivel a boltokban nem árúsítanak olyat, mivel ehhez friss, hajtogatható tészta szükséges, de megéri a fáradságot.

Finomliszttel, 1 egész tojással, és a másik sárgájával, pici sóval, kevés víz hozzáadásával kemény tésztát gyúrunk. Két cipót formálunk belőle, az egyiket kicsit zsíros-margarinos kézzel bekenjük (nehogy kiszáradjon), a másikat vékonyra kinyújtjuk.

Félbehajtjuk, és az egyik felére kb. 3 cm távolságra egymástól teáskanállal kis kupacokat rakunk szilva- vagy barackízából. (A lekvár ne legyen lágy, mert kifolyik!)

A maradék tojásfehérjét villával kicsit fölverjük, és a lekvárok közötti részt kezünkkel vagy kenőtollal bekenetjük.

Ráhajtjuk a tészta másik felét, majd a lekvárhalmok közötti részt a kezünkkel kissé összenyomkodjuk.

Ezután derelyevágóval kockákra vágjuk.

A másik cipóval hasonlóan járunk el.

Az elmetélt derelyéket jól kifőzzük, lecsöpögtetjük, óvatosan behempergetjük a közben előkészített, kevés zsiradékon megpirított zsemlyemorzsában.

Aki szereti, tálaláskor megszórhatja fahéjas porcukorral.

Tálalásig fedővel letakart lábasban, vízgőz fölött tartsuk.

Máglyarakás

5 szikkadt zsemlye vagy öt szelet kalács, ½ liter tej, 2 tojás, 5 dkg vaj/margarin, 10 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor. – ½ kg alma, 10 dkg mazsola, 1 citrom héja és leve, fahéj, porcukor.

A zsemlyéket vagy kalácsot felszeleteljük, tálba rakjuk. A tejet felforraljuk, beletesszük a margarint, vaníliás cukrot. A tojások sárgáját a porcukorral jól kikeverve és tovább verve, apránként hozzáadjuk a forró tejhez. Ráöntjük a zsemlyékre, s legalább 15 percig állni hagyjuk. Mély tűzálló tálat vagy tepsit kikenünk, kibéleljük a zsemlyés tej felével.

Az almákat megtisztítjuk, szeletekre vágjuk, s a tálon lévő anyagon elterítjük. Megszórjuk mazsolával, reszelt citromhéjjal, és meglocsoljuk a citrom levével.

A kenyérféle másik felét a tetején elegyengetjük, forró sütőbe toljuk, és kb. 45 percig sütjük.

A tojások fehérjét habbá verjük, hozzáadunk 2-3 evőkanál barackíz és a tészta tetejére kenjük, s legalább öt percig még sütjük.

A sütőből kivéve, forrón, porcukorral megszórva tálaljuk.

Máglyarakás almával, szilvával, körtével

½ kg száraz kalács, 4 dl tej, 3 tojás, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 alma, 6 szem szilva, 2 körte, fahéj, vaj, zsemlyemorzsza.

A tojások sárgáját összekeverjük 4 evőkanál cukorral, vaníliás cukorral, hozzáöntjük a tejet és meglocsoljuk vele a szikkadt, kockákra vágott kalácsot. Megmossuk, és előkészítjük a gyümölcsöket.

Kikenünk egy tűzálló edényt vajjal, zsemlyemorzsával elosztjuk rajta a beázott kalács felét.

Rárajuk a feldarabolt **szilvát, körtét**, és megszórjuk mandulával (dió vagy mogyoró is lehet). Betakarjuk a maradék kaláccsal, **almaidarabokkal** beterítjük, és kevés fahéjjal megszórjuk.

Előmelegített sütőben kb. fél órát sütjük, majd bevonjuk a maradék cukorral felvert tojásfehérje habbal és alacsony hőmérsékleten néhány percig sütjük.

Kockákra vágva tálaljuk.

(Jó tanács: Kalács helyett jó a péksütemény is, s ha a kalács friss, akkor sütőben felszeletelve kissé szárítsuk meg.)

Máglyarakás másként

Hozzávalók: 5 zsemlye, 4 dl tej, 25 dkg cukor, 1 dl fehérbor, 3 tojás, ¼ kg alma, 7 dkg zsiradék, 5 dkg (2 evőkanálnyi) barackíz, teáskanál fahéj, 2 dkg mazsola, 2 kanál zsemlyemorzsza.

Elkészítés: Az egynapos, szikkadt zsemlyéket vastagabb szeletekre vágjuk. Forralt, lehűtött tejbe keverünk 3 tojás sárgáját, 10 dkg cukrot, mazsolát, vajat vagy margarint, s ebbe áztatjuk a zsemlyeszeleteket. Egy mély tepsit kikenünk (olajjal, kenőtollal), morzsával behintjük, erre helyezzük a zsemlyeszeletek felét.

Az almát megtisztítva, fahéjas cukorral pároljuk, majd a tepsiben elhelyezett zsemlyére rakjuk, darált dióval megintjük, majd a tetejére

rakjuk a megmaradt zsemlyeszeleteket, meglocsoljuk a borral, és langyos sütőben 25-30 percig sütjük.

A 3 tojás fehérjét 5 dkg cukorral kemény habbá verjük, belekeverjük a barackíz, s a habmasszát a már kisült tésztára adagoljuk, s néhány percig a meleg sütőben szép barnára sütjük.

Ha megsült, azon melegen tálaljuk.

Olasz galuska

2 dl tejet 10 dkg vajjal/margarinnal együtt felforralunk, majd apránként, állandó keverés mellett hozzáadunk 15 dkg lisztet. Kihűtjük, majd egyenként hozzáütve, jól eldolgozzuk 3 db egész tojással. Tovább kevergetve 10 dkg reszelt sajttal ízesítjük és egy evőkanál paradicsompürével, sóval-borssal. A szokásosnál nagyobb galuskákat szaggatunk, és lobogva forró, sós vízben kifőzzük.

Leszűrjük és kivajazott edénybe tesszük.

2 dl tejfölt 1 db tojás-sárgájával, 5 dkg reszelt sajttal elkeverünk, és ezzel áthúzzuk a galuskákat.

Előmelegített sütőben kb. 10 percig sütjük.

Pizza-alap (keltető tálhoz)

(Természetesen tál nélkül is készíthető, akkor azonban hosszabb ideig tart.)

Kell hozzá: 2 dl langyos tej, ½ csomag élesztő, 5 evőkanál étolaj, 40 dkg liszt (fele grízes), csipet só, 1 mokkáskanál cukor.

Elkészítése: A langyos tejbe belemorzsoljuk az élesztőt, összekeverjük a cukorral, olajjal, végül a liszttel. A tálban csak felületesen kell összekeverni, utána lezárjuk és (nyári melegben napra vagy) meleg vízbe állítjuk. Kb. 10-15 perc múlva (amikor a tál pukkan) összekeverjük a tésztát és újból lezárva kelesztjük. Amikor a tál teteje megemelkedik, alaposan belisztezett gyúródeszkára helyezzük.

Kinyújtva, olajjal kikent nagy tepszi alján elhelyezzük. A tetejét pizzamártással (amit egyszerűen elkészíthetünk, lásd a leírás végén) vagy „kechuppal” kenjük meg, amit erősebben kell fűszerezni. Olaszos fűszerekkel bőven megszórjuk (én borsot, majoránna és oregánót használok).

Tetejére bármilyen pizza-tölteléket tehetünk, itt leírok egy könnyű változatot:

20 dkg párizsit, sonkát vagy maradék főtt húst apró kockára vágva elosztunk a tészta tetején, majd 30 dkg durvára reszelt sajttal megszórjuk. Langyos sütőbe helyezve sütjük.

Megjegyzés: Nagyon kiadós és (3-4 személynek is elég) laktató, sokkal finomabb, mint a kész tészta-alap!

Különféle anyagból változatos, finom pizzákat tudunk készíteni, maradék hússal, főtt tojással, hagymával megpuhított gombával, tavaszi-nyári idényzöldséggel: friss retek, különféle színű paprika, újhagyma- és póréhagyma-szeletekkel, télen lila- és/vagy vöröshagymával, maradék főtt- vagy sült hússal, kolbásszal, virslivel, húsos szalonna-szeletekkel, sorolhatnám).

A paradicsomot helyettesíthetjük tejföllel, és a fűszereket is variálhatjuk.

Pizza-mártás: Egy evőkanál reszelt vagy apróra vágott hagymát két evőkanál olajon aranyárgára sütünk, majd egy kis doboz paradicsompürét, kétszer annyi vizet, sót, őrölt borsot, csipetnyi babérlevélport, oregánót, és majoránnát adok hozzá. Kb. öt percig forraljuk, majd lehűtve a tésztára kenjük.

Pizza édes változata

Előbbi módszerrel finom sütemény-tésztát is készíthetünk azzal a változtatással, hogy egy-két tojás-sárgáját, és 1-2 evőkanál cukrot keverünk a tésztába.

Amikor megkel, alaposan lisztezett deszkán kinyújtjuk, tölthetjük cukorral kevert darált dióval, mákkal, kakaóval, összetekerjük, mint a bejglit, és tepsibe helyezve, a tetejét megkenve tojásfehérjével rövid idő alatt, egyszerű sütemény készülhet belőle.

Aranygaluskát is lehet ezzel a módszerrel készíteni, akkor a tálból étolajba mártogatott kávéskanállal is adagolhatjuk a tésztát egyenesen a sütőtálba- tepsibe és soronként megszórjuk cukorral kevert darált- vagy durvára tört dióval, a tetejét megkenhetjük tojásfehérjével és dióval megszórva sütjük.

Keményebb lekvárral is készíthető, akkor azonban a kinyújtott tésztát előbb meg kell szórni morzsával vagy darált dióval.

Megjegyzés: Frissen jó fogyasztani, például bab- vagy gulyás-leves után ebédre, második fogásnak, vagy uzsonnára.

Nagyon gyorsan elkészül!

Gyerekek kedvence!

Rakott (töltött) lekváros tészta

Kell hozzá: kb. 30 dkg (1 csomag) vékony metélt tészta, 1 kis üveg (kb. 2-3 dl) barackíz (de készítettem már málnaízzel is), 2-3 tojás, 1 dl tejföl, 10 dkg darált dió, 10 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja, 5 dkg margarin.

A tésztát enyhén sós vízben megfőzzük, leöblítjük, lecsöpögtetjük.

A margarint a tojások sárgájával elkeverjük, hozzáadjuk a cukrot, citromhéjat, majd a tejfölt, hozzákeverjük a lecsurgatott tésztát, végül a keményre felvert tojáshabot is.

Egy alaposan (olajjal vagy margarinnal) bekent, morzsával beszórt mély lábasba vagy tepsibe simítjuk a massa egy részét, rá az őrölt diós-cukrot, majd a barackízt, s tetejére a többi tésztát.

Sütőben szép pirosra sütjük.

Tálaláskor vaníliás cukorral megszórjuk.

Rakott tészta szalonnával

10 dkg húsos füstölt szalonna, 25 dkg metélt tészta, 2 dl tejföl, 10 dkg kemény sajt, 1 tojás, diónyi vaj/margarin és ízesítéshez kapor, snidling vagy egyéb zöldfőle.

A szalonnát apró kockákra vágjuk, felét egy tepszi alján elterítjük.

A tésztát sós vízben megfőzzük, leszűrjük, ráterítjük a tepsiben lévő szalonnára.

A tejfölt egy edényben elkeverjük a tojással, a zöldfőle fűszerrel, majd a szalonna másik felével és ráöntjük a mártást, a tetejére osztjuk a vajat/margarint, s megszórjuk a reszelt sajttal.

Előmelegített sütőben kb. tíz percig sütjük, forrón tálaljuk.

Rántott almás palacsinta

Szokásos módon 12 palacsintát sütünk. Megtisztítunk egy kiló almát, vékony szeletekre vágjuk, három deka vajon/margarinon – kevés víz hozzáadásával – puhára pároljuk, ½ citrom levével és

kevés reszelt citromhéjjal ízesítjük, utána turmixoljuk vagy fakanállal összetörjük, és ízlés szerint megcukrozzuk.

A palacsinták közepére egyenként ráhalmozzuk az almapépet, összegöngyöljük és kétfelé vágjuk. Az így kapott rövid palacsinták mindkét végét kissé összenyomkodjuk, hogy ne folyjon ki belőlük a tartalom, majd lisztbe, tojásba és zsemlyemorzsába forgatjuk.

Bő forró olajban ropogósra sütjük.

Tálalhatunk hozzá valamilyen krémet vagy sodót.

Előre elkészíthető, és tálalás előtt kisütjük.

Nem rontja el, még ízesebbé teszi, ha a töltelékbe beleszúrunk durvára tört vagy darált diót.

Sonkás kocka

Jó minőségű, kb. 30-40 dkg kockatésztát vásároljunk hozzá. Kell még hozzá: 2 tojás, 2 dl tejfel, 15 dkg sonka vagy egyéb füstölt hús, só, őrölt bors, zsír vagy vaj/sütőmargarin.

A tésztát forrásban lévő sós vízben főzzük ki, forró vízzel alaposan öblítsük le és szűrjük meg.

A zsiradékot tálba téve a 2 tojás-sárgával simára keverjük, hozzáadjuk az apróra vagdalt főtt húsfélét, kevés borsot, sőt igény szerint, a tejfölt. Hozzáadjuk a kifőtt tésztához, majd óvatosan vegyítjük a felvert tojáshabbal.

Tűzálló tálat kikenünk olajjal, beleöntjük a masszát, s a tetejét meghintjük morzsával, majd előmelegített, lassú tűznél szép pirosra sütjük.

Stíriai metélt

Kell hozzá: 30 dkg széles-metélt, (mindig tojással készült tésztát vásároljunk, mivel az nem fő szét, és sokkal jobb az íze is),

30 dkg tehéntúró (lehetőleg házi),

3 tojás,

3 dkg vaj/margarin,

1 teáskanál olaj,

1 evőkanál zsemlemorzsza,

2 dl tejföl,

1 citrom,

10 dkg aszalt szilva (ami zacskóban kapható), vagy 3 evőkanál baracklekvár – és só.

Elkészítés: A margarint a 3 tojás-sárgájával, a cukorral, túróval és a tejföllel jól elkavarom, beleszelem az a citrom héját, hozzáadom a szilvát vagy a baracklekvárt, csipet sót.

A tésztát forró sós vízben kifőzöm, jól lecsurgatom.

Egy mély sütőtálat kikenek olajjal, beleszórom a morzsát. A kifőzt tésztát óvatosan összevegyítem a túrós keverékkel, és beleöntöm a formába, forró sütőben félig sütöm, kiemelve a sütőből, tetején tojások felvert, kissé megcukrozott habját elkenem, visszatolom a sütőbe és még rövid ideig készre sütöm.

A tálban cikkekre (mint a tortát) vágva, cukorral meghintve tálalom.

Tehéntúró-gombóc – kb. 4 személy részére

Kell hozzá: ½ kg friss tehéntúró, 3 kicsi vagy 2 nagyobb tojás, és kb. 12-15 dkg búzadara (gríz), pici só, 1 evőkanál cukor, moksás-kanálnyi sütőpor, mazsola és kb. fél csomag zsemlyemorzsza.

A masszát pihentetni kell, ezért legalább egy órával előbb, de legjobb összeállítani reggel: ha délre készítjük.

Egy közepes tálban a túró villával jól össze kell törni (sokan átnyomják szitán, szerintem nem fontos), hozzáadjuk a búzadarát, az egész tojásokat egyenként beleütjük, picit megsózzuk, nagyon alaposan összedolgozzuk; keverhetünk hozzá mazsolát, és letakarva pihentetjük.

Utána vizet forralunk nagyobb lábasban 1 kávéskanál sóval. Amíg a víz felforr, sütőlapra teszünk egy lehetőleg vastag talpú nagy (vagy más tűzálló) edényt, abba kevés étolajat vagy sütőmargarint olvasztok, ha elolvadt és forró, akkor hozzáadom a morzsát, és amíg a gombócok fornak, addig kevergetve, megpirítom. (Ha egy-két kávéskanál kristálycukrot is rakok hozzá, kellemes karamell-íz, és színt ad neki.)

Közben az előkészített túró feléből vizes kézzel diónyi nagyságú gombócokat formázok, s folyamatosan rakom bele a forrásban lévő vízbe. (Amikor a gombócok kezdenek feljönni a víz tetejére, egyet kiemelve és kétfelé vágva a közepén látni lehet, hogy megfőtt-e; meg lehet kóstolni.)

Ha kész, akkor lyukas-kanállal kiszedve, szűrőkanálba teszem (nem sokat egymásra, hogy ne nyomódjanak össze). Ha jól lecsöpög, akkor egyenként beforgatom a pirított morzsába. Ezért jó, ha nagy

a tál, mivel az egyik felében megforgatom a morzsában, a másik felében pedig összegyűjtöm.

(Pirított grízbe is lehet forgatni, akkor két evőkanál margarinon 3-4 evőkanál grízt kell megpirítani, majd hozzáöntve kevés vizet, azt lassú tűzön el kell párologtatni.)

Melegen kell tálalni. A kész gombóchoz adhatunk valamilyen sodót, vagy porcukorral meghintve jó hozzá valamilyen finom gyümölcsíz. Aki nem szereti édesen, picit megsózhatja, és tejföllel fogyassza.

Tehéntúró-gombóc – eperrel

Gombóc-alapot készítünk (lásd előbb), legalább fél napig állni hagyjuk. Utána vizes kezünkön egy-egy kanályit elterítve, a köze-pére megtisztított epret (málnát, kimagozott meggyet, de lehet sárga- vagy őszibarack is) rakunk, és gombócot formázunk belőle.

Forrásban lévő kissé sózott vízben kifőzzük, lecsöpögtetjük és forró gyümölcsmártással tálaljuk.

Gyümölcsmártás

Mindig abból a gyümölcsből készüljön, amivel a gombócot töltöttük.

20 dkg kimagozott gyümölcsöt 2 dl tejszínnel (lehet tej is), kiskanál-yi rétesliszttel, 10 dekányi cukorral (ízlés szerint) összeturmixolunk, majd lábasba téve – kevergetve – néhány (2-3) percig forraljuk.

A tűzről levéve, tovább keverjük kihűlésig. (Hidegvízbe téve hamarabb kihűl.)

Így készítjük a különféle gyümölcsmártást, azzal a különbséggel, hogy a sárga- és őszibarackhoz kevés citromlevet facsarunk, s forrás közben kevés citromhéjat is adunk hozzá.

Zsemlyegombóc – prágai

A szokásos módon zsemlyegombócokat készítünk (lásd a levesbeté-teknel!), amelyeket kifőzés után jól lecsurgatunk. Kivajazott edénybe szedjük, és finomra vágott sonkával elkevert reszelt trappista sajttal vastagon meghintjük. Tejföllel meglocsoljuk és a sajt olvadásaig forró sütőben megsütjük.

Önálló ételnek is tálalhatjuk.

SÜTEMÉNY

Az én almáslepényem

Hozzávalók: 40 dkg finomliszt vagy süteményliszt, 1 csomag sütőpor, 15 dkg margarin, 1 evőkanál cukor, 1 dkg élesztő (kb. 1 dl langyos tejben 1 kávéskanál cukorral felfuttatva, 1 tojás sárgája (ki is maradhat)! csipet só (szükség szerint citromlé, tejföl vagy tej).

Töltelékhez: 1 kg (lehetőleg savanykás) alma hámozva, de ha puha a héja, azzal együtt, 1 kiskanál őrölt fahéj, 5 dekányi dió, fele durvára vágva, a tetejére.

Ízlés szerint cukor (kb. 10 dkg), a sütemény tetejének bekenéséhez a tojásfehérje.

Elkészítés: Az élesztőt összemorzsolva, 1 teáskanál cukorral langyos tejben felfuttatjuk.

A lisztet a sütőporral elvegyítjük, a margarinnal két kéz között összedörzsöljük, hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt, a tojás sárgáját, csipet sót. Tálban vagy deszkán lágy tésztává összedolgozzuk. Ha nem áll össze, a fentiek közül használhatunk hozzá citromlét, tejfölt vagy tejet, ami kéznél van. Két cipóra osztjuk és liszttel megszórva, konyharuhával letakarjuk, s a meleg konyhában letakarva, duplájára kelesztjük.

Felét kinyújtva, közepes tepsibe terítjük, morzsával kevert dióbéllal jól megszórjuk. Ráhelyezzük az elkészített almát, amit előre durvára darálunk és tetszés szerinti cukorral, fahéjjal elkeverünk, kissé fölmelegítjük, s kihűtve terítjük a tésztára. (Nem rontjuk el, ha a töltelékbe 5 dkg mazsolát vegyítünk.)

Másik lehetőség, én ezt szeretem jobban: az almát megszabadítjuk a magházától, vékonyan felszeletelve rakjuk rá a morzsával vegyített dióra. Beszórjuk a fahéjjal vegyített cukorral.

Bármelyik módszerrel készül, a töltelékre ráterítjük a másik tésztalapot, kissé meglapogatva bekenjük a villával felvert tojásfehérjével, és villával sűrűn megszurkáljuk. Kissé előmelegített sütőben szép barnára sütjük.

Kihűlés után megszórhatjuk porcukorral, és kockákra vágva tálaljuk. Olcsó, gyorsan elkészíthető, finom sütemény.

Alma helyett lehet kimagozott meggyel vagy más gyümölccsel készíteni. Jó étvágyat kívánok hozzá!

Bukta (kelt tészta)

Hozzávalók normál sütő-tespsihez: 45 dkg liszt (fele finom, fele rétesliszt, vagy süteményliszt), 2 tojás, 8 dkg margarin, 3 evőkanál kristálycukor, 3 dkg élesztő, 3 dl tej vagy víz, csipet só, margarin vagy olaj a tepsi kenéséhez, 10 dkg őrölt dió, 8 dkg cukor, valamilyen kemény lekvár. Az élesztőt csészében kevés langyos tejbe morzsolom, hozzáadva 1 kávéskanál cukrot, felfuttatom.

A lisztet tálba szítalom (ha van, kelesztő tálba), beleütöm az egyik egész tojást, a másiknak a sárgáját, apránként hozzáöntöm a langyos tejet, cukrot, sót, a lágy margarint (félíg felolvasztom), s az egészet fakanállal alaposan lágy tésztává összedolgozom, amíg hólyagosodni kezd.

Ha van keverőtál, akkor azt letakarva, meleg vízbe állítom, (15 perc után csak lazán átkeverve, s még 15 percig letakarva hagyom).

Keverőtál nélkül a tálat meleg helyen kelesztem, pl. párnák közt (ilyenkor a kelesztése egy órát vesz igénybe).

Utána alaposan lisztezett gyúrotáblára öntve, lehetőleg szögletes formára, félujjnyi vastagra nyújtom. Derelye-metszővel vagy késsel kb. 10x10 cm-es kockákra vágom, s mindegyik közepébe kb. fél evőkanál kemény lekvárt helyezek (legjobb a savanykás lekvár: ribizli, meggy, szilva). Egyenként buktákat formálok belőlük (két oldalt egymásra hajtom, és mindkét oldalon kicsit összenyomom. Margarrinnal vagy étolajjal kikent tepsiben, három sorban egymás mellé helyezem úgy, hogy az oldalait kenőcskével, étolajjal bekenem, hogy megsütve szétváljanak.

Konyharuhával letakarva ismét kelni hagyom.

A sütőt előmelegítem. A duplájára kelt tészta tetejét a maradék, villával felvert tojásfehérjével óvatosan bekenem, és az összekevert őrölt diós-cukor keverékkel bőven beszórom.

Betolom az előmelegített sütőbe, kb. 15-20 perc múlva megnézem, ha kell, megfordítom (enyém még hagyományos sütő). Közepes lángon kb. 40 perc alatt megsül.

Aki szereti, kihűlés után porcukorral megszórhatja.

Én nagyméretű tepsiben másfél adagot szoktam sütni, mivel nagyon finom, és sosem elég.

Kezdő háziasszonyok, vigyázat! A kelt tészta előkészítésénél ne szellőztessünk, mivel ha megfázik, nem kel meg, és nem olyan lesz, amilyennek lennie kellene.

Birstorta

6 tojás, 20-25 dkg porcukor és liszt, 12 dkg vaj/margarin, 80 dkg birsalma, 15 dkg kristálycukor, 1 citrom, 5 dkg szőlő, 2 dl tejszín.

A birsalmát meghámozzuk, egyforma szeletekre vágjuk, 7 dl vízben a kristálycukorral, a citrom levével és reszelt héjával megfőzzük, levében hagyjuk kihűlni.

Közben elkészítjük a tésztát: a tojásokat a porcukorral habosra keverjük, a lisztet és vajat kézzel összedolgozzuk, hozzáadjuk a reszelt citromhéjat és az egészet összegyúrjuk. Félujjnyi vastagra nyújtjuk, tortaformába tesszük, ráhelyezzük a birsalma-szeleteket, néhány szem szőlőt, és közepes hőfokon megsütjük.

Ha teljesen kihűlt, tálalás előtt tejszínhabbal díszítjük.

Csoda-torta

Kellékek: 30 dkg cukor, 4 tojás, 10 evőkanál víz, 20 dkg liszt, ½ sütőpor, 10 dkg dió vagy mogyoró.

Elkészítés: A tojásokat szétválasztjuk, a habot felforjuszuk és hűtőben hagyjuk állni, amíg a többit összeállítjuk.

A sárgákat tálba téve, hozzáadjuk a cukrot, és keverjük, kicsit később fokozatosan, apránként adagoljuk hozzá a vizet, majd a liszttel összekevert sütőport, ugyanúgy lassanként, keverve, végül a darált diót vagy mogyorót is.

A masszát megfelelően, két lapban sütjük meg, majd kihűlés után a következő krémmel töltjük meg.

Krémhez kell: 2 tojás, 10-15 dkg cukor, 1 adag erős, sűrűre főzött feketekávé, 20-25 dkg margarin, 1 kávéskanál liszt és a díszítéshez dió vagy mogyoró.

Elkészítés: Az egész tojásokhoz hozzáadjuk a cukrot, előbb hidegen, majd gyenge lángra téve, lassan tovább keverjük, amíg meg-sűrűsödik. (Vigyázni, mert ha felforr, csomósodik!) Hozzáöntjük a szintén sűrűre főzött feketét, s a lisztet is apránként adagolva, kevergetve, s amikor sűrű, levesszük a lángtól. Beletesszük a darabokra vágott margarint, és kihűlésig kevergetjük. Hűtőbe tehetjük néhány

óra, majd ismét alaposan átkeverjük, mert azzal könnyebb, lazább lesz a krém.

Az egyik tortalapra helyezett, megsült és kihűlt tésztára kenjük a krém felét, s rátéve a másik lapot, a tetejét és az oldalát is bekenjük. Fél diókkal vagy mogoróval díszítve tálaljuk.

Csokis kuglóf

20 dkg margarin, 4 tojás sárgája, 1 egész tojás, 20 dkg porcukor, 2 evőkanál tej, 35 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 1 tábla tortabevonó csokoládé.

A margarint a tojások sárgájával és az egész tojással habosra keverem, hozzáadom a porcukrot és a rumot kevés tejjel együtt, végül a lisztet a sütőporral elkeverve hozzáadom, összekeverem. Végül a tortabevonó felét tördelve, összeforgatom a masszával, és alaposan összedolgozom az egészet.

Kikent, lisztezett kuglóf-formában sütöm ki, s ha kihűlt, az olvasztott tortabevonóval áthúzom, fehér cukormázzal díszítem.

Karácsonykor vannak olyan sütemények,
amelyek elmaradhatatlan részei az ünnepeknek.
Emellett be lehet vállalni egy-két új receptet, amivel
kedveskedhetünk a családnak, ajándékként a barátoknak.
Nagyon jó alap erre a csokoládé,
mert ugyan ki is tudna ennek ellenállni.

Csoki praliné

(Kb. 30-35 db lesz belőle.)

1 dl tejszín, 3 evőkanál instant kávépor (azonnal oldódó neszkafé), 13 dkg vaj (ehhez nem jó a margarin), 13 dkg étcsokoládé, 2 evőkanál kávélikőr, 33-35 csokoládé babszem (vagy egyéb), a tetejére, dísznek.

Elkészítés: A tejszínt, a kávéport, a vajat és az eltördelt csokoládét edénybe tesszük és kis lángon kevergetve felolvasztjuk. A tűzről lehúzáva, hozzákeverjük a likőrt, és alaposan kikeverjük.

Lehűtjük, majd kb. 15 percre a hűtőszekrénybe tesszük.

Később a keveréket elektromos keverővel átkeverjük. Egy cm vastagságban – fóliával bélelt szögletes tálcán – szétterítjük és a hűtőszekrényben szilárdra dermesztjük.

Apró, félhold alakú formával kiszúrjuk (Ha nem volna ilyen kiszúrónk, akkor pogácsaszaggatóval is meg tudjuk oldani, mert csak az első lesz kerek, a többi már félhold lehet.) és mindegyikre ráteszünk egy-egy szem csokoládébabot (vagy más díszet), amit kissé belenyomunk a tésztába.

Hűvös helyen tartjuk.

Csokoládés cseresznye croissant

Forrás: essenundtrinken.de, www.livingathome.de) Az Internetről vettem le.

Hozzávalók (kb. 35 darabhoz): 125 g aszalt meggy vagy cseresznye, 3 evőkanál cseresznyepálinka, 270 g liszt, 50 g kakaópor, 120 g porcukor, só, 200 g hideg vaj, 1 tojás, 200 g tortabevonó.



Az aszalt meggyet vágjuk durvára és keverjük össze a cseresznyepálinkával. Áztassuk 1 óráig, alkalmanként megkeverve. A lisztet, kakaóport, porcukrot, csipetnyi sót, a vajat darabokra vágva és a tojást a kézi mixer a dagasztókarjával kezdjük el összedolgozni. Tegyük hozzá az aszalt

meggyet és kézzel gyúrjunk sima tésztát. Tegyük a tésztát fóliába csomagolva két órára hűtőbe.

A tésztából enyhén lisztezett munkafelületen gyors mozdulatokkal készítsünk körülbelül 1,5 cm vastag rudakat, és vágjuk 10 centis darabokra. Óvatosan hajlítsuk be a végeit és tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe. Egymás után 180 fokban sütőben süssük ki a kekszeket 12 perc alatt. Rácsra téve hagyjuk kihűlni. Vízgőz fölött olvasszuk meg a csokoládét (lehet ét-, tej- vagy fehér is, ízlés szerint), és mártogassuk bele a kekszek végeit.

Csokoládés csillag

(Forrás: mint előbb!)

Hozzávalók (kb. 70 darabhoz): 300 g fehér csokoládé, 100 ml tejszín, 1 teáskanál reszelt narancshéj, 4 evőkanál narancslé 280 g liszt, 2 evőkanál kakaópor, 120 g porcukor, 200 g hideg vaj, 1 tojás és só.

Elkészítése: 250 g fehér csokoládét vízgőz fölött olvasszunk meg a tejszínnel. Keverjük hozzá a reszelt narancshéjat és a 4 evőkanál



narancslevet, majd tegyük hűtőbe legalább 3 órára. Addig keverjük összes a lisztet, kakaóport, porcukrot és a csipetnyi sót. Egy tálba daraboljuk bele a hideg vaját, tegyük hozzá a tojást, és kézi mixerrel keverjük össze. Tegyük hozzá a lisztes keveréket, és kézzel gyúrjunk

belőle tésztát. Csomagoljuk fóliába és tegyük hűtőbe 1 órára.

A tésztát egy enyhén lisztezett felületen nyújtsuk 3 mm vékonyra. Szaggassuk kis csillagokat, és tegyük egy sütőpapírral bélelt tepsibe. 180 fokos sütőben süssük 6 percig. Rácsra téve hagyjuk kihűlni.

A csokoládékrémet kanalazzuk egy zsákba. Egy csillagra nyomjunk belőle, majd egy másik csillagot tegyünk rá. Hagyjuk kicsit pihenni, végül a maradék, vízgőz fölött megolvasztott fehér csokoládéval (kanállal csurgatva vagy zacskóba töltve) díszítsük a csillagokat.

Darás torta

Kell hozzá: 4 tojás, 20 dkg porcukor, 14 dkg liszt, 10 dkg sütőmargarin;

a töltelékhez: 2 dl tej, 2 evőkanál búzadara, 22 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 20 dkg gyümölcs, 22 dkg margarin;

a tepszi kenéséhez: zsírféle és liszt, a tetejére porcukor.

Elkészítés: Kemény habbá verjük a tojások fehérjét, egyenként belekeverjük a sárgájukat, majd óvatosan közékeverjük a cukrot, a lisztet és a felolvasztott, de csak langyos margarint. Kikent, lisztezett tepsiben vékony lapot sütünk belőle, majd deszkára borítjuk, és ha kihűlt, vágjuk hosszában két lappá.

Közben felforraljuk a tejet, és állandóan kevergetve beleszórjuk a búzadarát. Tovább keverve addig hagyjuk a tűzön, amíg a dara megfő és üvegszerű lesz (ez kb. 5 perc), majd a tűzről levéve, közékeverjük a cukrot, a vaníliás cukrot, és ha kihűlt, az előre habosra kevert margarint.

Ezt a töltelékét az egyik tésztalapra kenjük, belenyomkodunk megtisztított gyümölcsöt (epret, cseresznyét, meggyet), és ráborítjuk a másik tésztalapot.

Egy kicsit lenyomtatjuk, és tetejét porcukorral meghintve, hosszú-
kás szeletekre vágva kínáljuk.

Diós lepény

40 dkg finomliszt, 25 dkg margarin, 1 evőkanál porcukor, 1 tojás sárga, csipet só, 3 evőkanál tejföl, egy marék zsemlyemorzsa.

A béléshez: 7 tojás, 7 evőkanál cukor, 1 citrom, 20 dkg darált dió.

Tészta elkészítése: A lisztet a margarinnal két kézzel eldolgozzuk, hozzáadjuk a cukrot, csipet sót és a tejföllel összedolgozzuk, s legalább 1 órára hűtőszekrényben pihentetjük (még jobb, ha egy napig áll a hűtőben).

Ezután kétfelé osztjuk. Egyik részét kinyújtjuk, kibélelünk vele egy közepes tepsit, megszórom egy marék morzsával és a következő **töltelékkel borítom be:** A hét tojás sárgáját a cukorral, a citrom reszelt héjával és levével, a darált dióval alaposan összekeverem, hozzáadom a tojások keményre vert habját, és egyenletesen elkenem a morzsával megszórt tésztán, majd kinyújtom a tészta másik felét, és ráborítom a habos masszára. A tetejét sűrűn megszurkálom éles villával, és előmelegített sütőbe tolva, 5 perc múlva mérsékelni kell a lángot, és lassú tűznél addig legyen a sütőben, amíg a beleszúrt tűre már nem ragad a ragacsos massa.

A tészta teteje ne piruljon meg. Ha úgy látjuk, hogy színesedik, borítsunk rá egy tiszta papírlapot (lehet nedvesen).

A megsült tésztát még melegen hintsük meg porcukorral és a tepsiben hagyjuk teljesen kihűlni, s csak akkor vágjuk kockákra és úgy helyezzük tálra.

Sokáig eláll frissen, ha addig nem fogyasztjuk el!

Diós-mákos bejgli – (Nagy adag, 5-6 rúd lesz belőle)

Elmaradhatatlan sütemény karácsonyi ünnepeken!

A tésztához: 60 dkg sütemény-liszt, 40 dkg sütőmargarin, 4 dkg élesztő, 1 tojás, 1-2 evőkanál cukor, pici só, ½ csomag sütőpor.

Dió-töltelékhez: 25-30 dkg őrölt dió, 20-25 dkg cukor, 2 dl tej, 1 nagyobb savanykás alma reszelve (vagy 2 evőkanál barack-lekvár), 5-6 dkg mazsola.

Mák-töltelékhez: 25-30 dkg darált mák, 20 dkg porcukor, 8-10 dkg mazsola, 2 dl tej, 1 csomag vaníliás-cukor, 1 nagy citrom reszelt héja.

Ízesíthetjük: reszelt citromhéjon kívül tört szegfűszeggel, vagy aki szereti, reszelt narancshéjjal is. Ehhez is adhatunk 1 reszelt almát.

A lisztet szitáljuk egy nagy tálba, vagy gyúródeszkára téve, adjuk hozzá a sütőport, kézzel dolgozzuk össze a margarinnal, adjuk hozzá a tojást, cukrot, vaníliás-cukrot, csipet sót, langyos-tejben felfuttatott élesztőt, és kézzel jól dolgozzuk össze. Utána osszuk 4 nagyobb vagy 6 kisebb darabra és gyúródeszkán kicsit meglisztezve, letakarva (meleg konyában) hagyjuk duplájára megkelni.

Közben a darált diót fél dl vízzel és a cukorral felforraljuk, tűzről levéve összekeverjük a reszelt almával vagy a baracklekvárral.

A máktöltelékez lábasba öntjük a tejet, ha meleg, hozzáadjuk a darált mákkal összekevert cukrot, s forralásig keverjük, tűzről levéve, hozzáadjuk az ízesítőket, amelyekből legfontosabb a reszelt citromhéj.

Amikor a tészta megkelt (s kihűlt a dió és mák töltelék), akkor egyenként kinyújtjuk a tésztákat, egyenletesen megkenjük a töltelékekkel, és sorban, az előkészített, olajjal vagy margarinnal bekenet nagy, sütőméretű lapra helyezzük (kb. 4-5 közepes sütemény-rúd fér rá. (Egy-mástól legalább 2-3 cm-re rakjuk, mivel még a sütőben is dagadnak.)

Villával felvert tojással bekenjük a tálcán lévő rudakat, s hideg helyen vagy hűtőben pihentessük egy órán át. Utána ismét kenjük be tojással, és legalább fél óráig hagyjuk szobahőmérsékleten.

Előmelegített, forró, gőzös sütőbe helyezzük (a sütő aljában, kisebb edényben vizet párologtassunk), szép barnás-pirosra sütjük. Ha

netán egyik-másik oldalt megreped, amikor megnézzük megforgatni a tepsit, egy késsel visszasimíthatjuk a kifolyt tölteléket a tésztába.

Jól süssük meg, sokan a kelleténél korábban kiveszik a sütőből.

Amikor teljesen kihűl, másnap alufóliákba lehet csomagolni, így akár egy hétig is eláll. (De lehet mélyhűtőbe is rakni alufóliába csomagolva.) Ha korábban megsütöm, s nem fogyna el karácsonykor, egy-egy rudat szilveszterre is szoktam tartalékolni.

Diós szelet ünnepi alkalomra

A tésztához: 5 tojás, 10 dkg porcukor, 10 kávéskanál feketekávé (főzött), 10 dkg darált dió, 3 evőkanál liszt.

A krémhez: 3 dl tej, 3 evőkanál liszt, 3 csomag vaníliás cukor, 15 dkg margarin, 10 dkg vaj, 22 dkg porcukor, 1 tojás sárgája.

Mázhoz: 10 dkg étcsokoládé, 10 dkg margarin.

Elkészítés: A tésztához a tojások sárgáját porcukorral, kávéval habosra keverem, majd összevegyítem a keményre felvert tojásfehérjével, fakanállal hozzákeverem a diót és a sütőporral elvegyített lisztet. Mint a piskótát, tepsiben kisütöm.

Krém: Amíg hűl a tészta, 2 dl tejet felforralok, majd egy deci tejben elkeverek 3 evőkanál lisztet, 3 csomag vaníliás cukrot és a felforralt tejjel sűrűre főzöm.

A vajat, margarint porcukorral, tojás-sárgájával (amit két kanál rummal lehet helyettesíteni), habosra keverem, majd a főzött krémmel összevegyítem. A kihűlt tésztalapot ezzel a krémmel kenem meg.

A csokoládét gőz fölött felolvasztom, hozzáadom a margarint, majd a krém tetején elkenem.

Fogyasztásig hűtőben tárolom, s forró vízbe mártott késsel szeletem.

Diótorta – olcsón

Hozzávalók: a tésztához 20 dkg rétesliszt, 20 dkg cukor, 1 tojás, 5 dkg darált dió, 1 csomag sütőpor, 1 kanál rum, 3 dl tejföl, késhegynyi őrölt fahéj; a tortaforma kikenéséhez zsiradék;

a krémhez: 2 dl tej, 2 dkg finomliszt, 10 dkg cukor, 10 dkg darált dió, 15 dkg margarin, 1 kiskanál rum, késhegynyi őrölt fahéj;

a tetejére fél diószemek.

A tésztához a cukrot az egész tojással, meg a sütőporral alaposan kikeverem, a fahéjjal meg a rummal ízesítem, és a tejföllel lazítom. Utána a lisztet hozzáadom, egy alaposan kizsírozott (morzsával hintett vagy papírral bélelt) közepes nagyságú tortaformába töltöm, és a forró sütőbe teszem.

5 percre erős, majd takaréklánggal, tűpróbáig kell sütni. Az elzárt sütő nyitott ajtajában még öt percre pihenni hagyom, majd a széleit meglazítva, deszkára borítom.

Közben a krémhez a lisztet a tejjel simára keverem, kevergetve sűrűre főzöm, majd a tűzről levéve, azon forrón a cukorral, utána a dióval, a fahéjjal, meg a rummal, összekeverem.

A margarint habosra keverem, úgy adom a kihűlt krémhez, és (én hűtőbe teszem egy időre, és utána onnan kivéve) még egyszer kikeverem.

A tortát kétfelé vágom, elhelyezem a tortatálon, megtöltöm a krémmel, kívül is bevonom, és szép ép fél-diószemekkel díszítem.

Egyensúly – könnyű sütemény

(Kossuth-kiflinek is hívják)

Hozzávalók: Lemérve pl. 4 vagy 5 tojás, ugyanannyi súlyú liszt, margarin, cukor kell hozzá és késhegynyi szódabikarbóna, vagy ½ csomag sütőpor, a tetejére tetszés szerint kevés vágott dió.

Elkészítés: A cukrot nagyobb tálba téve, egyenként hozzáütjük az (egész) tojásokat, kevergetjük, majd a szobahőmérsékletű margarinnal keverjük tovább, utána a liszttel kevert sütőporral alaposan összedolgozzuk. Ha túl kemény, lágyíthatjuk néhány kanál langyos tejjel vagy tejföllel. Tetejét szórjuk meg vékonyra vagdalt dióval.

Alaposan kikent-lisztezett, vagy sütőpapírral bélelt közepes tepsibe téve, aranysárgára sütjük, tűpróba után kivesszük a sütőből.

Nagyon mutatós, ha nagyobb pogácsaszaggatóval hold alakú darabokra vágjuk (ilyenkor a sok maradékból kóstolgathatunk).

Tálra rakva, kevés porcukorral szórjuk be.

Normál tepsiben sütve, kihűlés után hosszában kettévágva, tortának is készíthetjük.

Nagyon mutatós és finom, könnyű piskóta.

Ezüst kenyér

Olyankor süssük, amikor csak a tojások sárgáját használjuk, és megmarad a fehérje. Lehet ízesíteni mazsolával, vágott dióval, mandulával vagy apró, darabolt csokoládéval. (Kevesebb vagy több tojásfehérje esetén arányosítsuk a többi anyaghoz.)

Kell hozzá: 5 tojás fehérje, 15 dkg cukor, 5 dkg olvasztott vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg liszt, reszelt narancshéj.

A jól lehűtött tojásfehérjét felferjük, kanalanként hozzáadva a cukrot és olvasztott vajat, végül a lisztet óvatosan hozzákeverjük, majd az ízesítőket.

Lehetőleg sütőpapíron süssük, vagy jól kikent és lisztezett tepsibe téve tegyük a sütőbe. Vigyázva figyeljük, ne égjen meg, hamar kész.

Kihűlve vágjuk apró téglaformákra.

Farsangi fánk

50 dkg liszt (fele grízes liszt), 3 dkg élesztő, 3 tojás sárgája, 1 citrom leve, 3 evőkanál olvasztott margarin, 1 evőkanál rum, 1 kávéskanál porcukor az élesztő felfuttatásához, csipet só.

A meleg helyen tartott lisztet megszitáljuk, az élesztőt felfuttatjuk, s a fentiekkel elegyítve úgy dolgozzuk ki, hogy az olvasztott margarint kicsit később adjuk hozzá.

Jól belisztezett deszkán azonnal kinyújtjuk, vizespohárnyi szaggatóval kiszaggatjuk, és kb. egy-másfél óráig konyharuhával letakarva, meleg helyen kelesztjük.

A tészták tetejét közepén kicsit benyomjuk, és a felső felükkel lefelé, bő, forró olajban – hirtelen – kisütjük előbb egyik, majd megforogatva a másik oldalon is.

A tála rakott fánkokat porcukorral beszórjuk, baracklekvárral tálaljuk.

Finom „foszlós-kóttas” rétes

(Eredeti erdélyi recept)

Végig hozzá: ½ kg lisztet, 2 tojást, kevés cukrot, sót, 2 dkg élesztőt tejben melegítve.

Ezekből gyúrj rétestésztát, hagyd kelni. Utána nyújtsd ujjnyi vastagra, bőven hintsd meg mazsolával, csurgass rá olvasztott vajat.

Keverj habosra 4 tojás sárgáját 4 kanál cukorral, adj hozzá vaníliát, kevés sűrű tejfölt és a 4 tojás habját. Ezt az anyagot csepegtesd a tésztára, csavard össze és hagyd kelni.

Utána szeleteld kétujjnyi vastagra, rakjad vajjal-margarinnal kikent tepsibe egymástól megfelelő távolságra úgy, hogy a vágott rész nézzen le- és fölfelé, majd süssed lassú tűznél. Ha kész, bőven szórd meg vaníliás porcukorral.

Jó étvágyat hozzá!

Flódni (háromféle töltelékkel)

4 személyre: 60 dkg liszt, 33 dkg vaj/margarin, 5 tojás, 10 dkg cukor.

Diótöltelék: 25 dkg darált dió, 3 evőkanál piskóta-morzsa, 25 dkg cukor, ½ citrom reszelt héja, 1 evőkanál citromlé.

Máktöltelék: 25 dkg darált mák, 25 dkg cukor, 1 marék mazsola, ½ citrom reszelt héja, 1 kávéskanál citromlé.

Almatöltelék: 4 reszelt alma, 10 dkg baracklekvár, fahéj, 1 evőkanál méz.

Elkészítése: A lisztet elmorzsoljuk a vajjal/margarinnal, beleütünk 4 tojást, hozzáadjuk a cukrot, jól összedolgozzuk. Hűtőben néhány órán át pihentetjük.

Utána öt részre osztjuk, majd egyenként kinyújtjuk. Az első vajazott normálméretű, vajjal-margarinnal bekent tepsibe tesszük, megkenjük lekvárral, majd rátesszük a második lapot. Erre kerül a diótöltelék, a következőre a máktöltelék, a negyedikre az almatöltelék.

A tetejére tesszük az utolsó tésztalapot, villával megszurkáljuk, egy felvert tojással bekentjük.

Mivel vastag a tepsiben lévő anyag, ezért lassú tűzön, kb. 75 percig sütjük, s ha kihűlt, megszórjuk porcukorral és kockára vágva tálaljuk.

Fűszeres torta

Gyorsan elkészül, mivel nem kell bekenni tortakrémmel.

Kell hozzá: 16 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 1 tojás sárgája, 4 egész tojás, 1 csomag vaníliás cukor, csipet só, 28 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 1 dl tejszín, 1 savanykás alma, ½ mokkáskanál őrölt fahéj, ½ mokkás kanál őrölt szegfűszeg, ½ mokkáskanál őrölt gyömbér.

A kézmeleg margarint keverőtálba téve adjuk hozzá a porcukrot, vaníliás cukrot, csipet sót és nagyon habosra keverjük, majd bele-

tesszük a tojás-sárgát és állandó keverés mellett, egyenként beleütögetjük az egész tojásokat, s tovább habosítjuk.

Az átszitált liszthez hozzáadjuk a sütőport, az őrölt fűszereket, jól összekeverjük és a tojásos masszába öntjük, majd a tejszínt is.

Az egészet sima tésztává keverjük.

Tortaformát kikenünk margarinnal, belisztezzük, belesimítjuk a tésztát. Az almát megtisztítjuk, kivájjuk a magházát, nyolcfelé vágjuk és a szeleteket gyengéden, körben belenyomkodjuk a torta tetejébe.

A sütőt 180 fokra melegítjük, és a masszát kb. 50 perc alatt megsütjük, a formában hagyjuk kihűlni.

Porcukorral megszórva szeleteljük és kínáljuk.

Idénygyümölcs-pite

Kisebb-nagyobb adag

Kimérek 20 vagy 30 dkg réteslisztet, hozzákeverek 1-2 késhegynyi szódabikarbónát.

4 tojást elválasztok, előbb a fehérjét fölverem, és hűtőbe teszem.

Utána a sárgáját 25/35 dkg porcukorral habosra keverem, majd apránként hozzáadom a tojáshabhoz.

Utána 4 evőkanál vízbe 1 evőkanál 10 %-os ecetet adok, azt megint lassanként hozzákeverem az előbbiekhöz.

Kikent (vagy papírral bélelt) tepsibe simítom, majd rászórom a ki-magvazott és alaposan lecsöpögtetett meggyet, de lehet cseresznyével, eperrel, málnával is megszórni. Ha nedves, a gyümölcsöt előbb lisztbe kell forgatni. (Télen lehet fagyasztott, kiengedett, s jól lecsöpögtött gyümölcsöt használni. Ha nagyon nedves, akkor forgassuk meg lisztben.)

Előbb forró, majd közepes sütőben lassan, tűpróbáig kell sütni.

Porcukorral bőven megszórva kockákra vágjuk.

Nagyon finom és könnyű piskótaféle.

Karácsonyi gyümölcskenyér – osztrák eredetű

60 dkg liszt, 4 dkg élesztő, 1 vaníliás cukor, 10 dkg porcukor, csipetnyi só, 1 citrom héja, 20 dkg vaj/margarin, 2 dl tej.

15 dkg mazsola, 10 dkg hámozott, apróra vágott mandula vagy dió, 10 dkg apróra vágott cukrozott gyümölcs, 10 dkg apróra vágott narancshéj (rumban áztatva).

Nagyobb edénybe szitáljuk a lisztet, közepén egy mélyedésbe öntsük a cukros tejben felolvasztott élesztőt.

Amikor kétszeresére dagadt, hozzákeverjük a vaníliáscukrot, porcukrot, pici sót, a citrom reszelt héját, a vaját feldarabolva, s a tejet. Fakanállal jól kidolgozzuk, majd sorban, lassanként beleadjuk a mazsolát, apróra vágott, hámozott mandulát vagy diót, apróra darabolt cukrozott gyümölcsöt, és az apróra vágott, áztatott narancshéjat.

Amikor a tészta rugalmas és elválk a táltól, megkelesztjük.

Lisztezett deszkán kinyújtjuk, összehajtogatjuk, és konyharuhával letakarva, még egyszer megkelesztjük.

Hosszúkas bevajazott, lisztezett formában, előmelegített sütőben közepes lángon kb. egy óra hosszat sütjük.

Még melegen kenjük meg vajjal és szórjuk be vastagon porcukorral.

(Ez a gyümölcskenyér Ausztriában olyan, mint nálunk a bejgli, nagy ünnepekre sütik. Sokáig eláll, nagyon finom, mindenki kedvence.)

Leveles béles

22 dkg liszt, 1 egész tojás + egynek a sárgája, 10 dkg zsír/margarin, csipet só, 1-2 dl tej.

12 dkg lisztből egy egész tojással és kevés tejjel rétestészta keménységű tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk és vékony lappá nyújtjuk.

A maradék lisztet összegyúrjuk a zsírral és késsel a kinyújtott tésztára kenjük. Felgöngyöljük, mint a bejglit és négy darabba vágjuk. Mindegyikből egy-egy cipót formálunk, majd egyenként téglalappá nyújtjuk, ráhalmozzuk a tölteléket és a tésztát összesodorjuk, mint a bejglit szokás.

Bármivel tölthetjük: cseresznyével, meggyel, almával, túróval, de dióval és mákkal is finom.

A négy rudat tepsibe fektetjük, a tetejüket tojássárgájával megkenjük és előmelegített sütőben aranysárgára sütjük.

Ezzel a módszerrel könnyű leveles bélest készíthetünk.

Londoni szelet

21 dkg liszt, 3 tojás, 8 dkg porcukor, 14 dkg vaj/margarin, ½ kávéskanál szódaikarbóna, 15 dkg darált dió, 12 dkg cukor, lekvár.

A lisztet előbb a szóda bikarbónával elegyítjük, összedolgozzuk a vajjal, hozzáadjuk a tojás-sárgákat, összegyúrjuk, kinyújtjuk, vajazott-lisztezett tepsibe helyezük, majd megkenjük lekvárral.

A darált diót elkeverjük a kemény habbá vert tojásfehérjével, és a tésztára simítjuk.

Közepesen meleg sütőben sütjük.

Mágnás rácsos dióspite

Családom kedvence, a régi Váncza-könyvből. (Normál méretű magas oldalú tepsi kell hozzá.)

Tészta alaphoz: 30/45 dkg liszt (keverve finomliszt/rétesliszttel), 1 csomag sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, 16/25 dkg sütőmargarin, 2-3 evőkanál cukor, 1 tojás, 1 citrom reszelt héja és leve, pici só.

A tetejére: Barack vagy valamilyen savanykás lekvár (ne legyen nagyon folyékony), ízlés szerint cukor (10-15 dkg), 2 tojás, 15 dkg őrölt dió.

A tészta alaphoz a lisztet tálba (vagy gyúródeszkára) szítva, hozzáadjuk a szobahőmérsékletű, kisebb darabokba vágdosott margarint, mindezt két kezünk közt alaposan összemorzsoljuk. Utána a közepébe, kis fészekbe adagoljuk hozzá a sót, sütőport és vaníliás-cukrot, beleütjük a tojásokat egészben, a cukrot, a citrom levét és apróra reszelt héját, alaposan összegyúrjuk.

Ha nem áll össze, bármivel, ami kéznél van (tej, tejföl, kefir, citromlé, rum) pótolhatjuk, hogy lágy tésztát kapjunk.

Lisztezett deszkára téve, kb. a tészta 1/3 részét félretéve, a nagyobbabbat akkorára nyújtjuk, hogy a tepsi alját ellepje. (A tepsit nem kell semmivel kenni, elég a lisztezett tésztát beleigazítani; én a széleit a tepsi oldalán picit fel szoktam hajtogatni.)

Egyenletesen bekenjük lekvárral, majd a két tojás sárgáját a cukorral összekeverjük, hozzáadjuk a diót, és a tojások habját, majd rákenjük a lekvárra.

A félretett tésztából hosszú csíkokat sodrunk, és rácsokat rakunk a tetejére. Én a tepsit körbe szoktam szegni a kisodort tésztával (a lekvár nem ég a tepsi oldalára).

Ezután lassan sütjük. Amikor szép színe van, nézzük meg villával vagy pálcikával, hogy a habos rész megkeményedett-e.

Ha kihűlt, kocka- vagy rombusz alakban szeleteljük. Aki édesebben szereti, porcukorral beszórhatja.

A nagyobb adagból készült sütemény magasabb, és jóval kiadósabb. Nagyon finom sütemény (s ha nem fogy el aznap), napokig eláll.

Meggyes – cseresznyés pite

(öntött sütemény)

20 dkg cukrot 2 egész tojással jó elkeverünk, lassan adagolva, hozzá öntünk 8 dkg langyos margarint és 2 dl tejet. Jól összedolgozzuk, végül részletekben hozzáadunk 25 dkg lisztet, amibe előzőleg 1 csomag sütőport kevertünk.

Kb. ½ liternyi kimagvazott, lecsöpögtetett cseresznye vagy meggy felét adjuk hozzá. A masszát sütőpapírral bélelt vagy alaposan olajjal-zsiradékkal kent közepes méretű tepsibe öntjük, s rászórjuk a gyümölcs többi részét. Ha nagyon nedves, a gyümölcsöt előbb lisztben megforgatjuk.

Mindent bele csokis süti

A verses recept „Falevél”-től (Napvilág Íróklub) származik.

Először is végy egy marék elszántságot!
Táladba tegyed elsőként,
Aztán sorra mindent, mire versikém kér.

*

Életet tégy tíz kanállal
ne sajnáljad, púpozva mérd
a hófehér lisztől sose félj.
Színesítsd két púpos kakaóhegygel,
ettől a szerelem vágya hidd el felkel.
Édesítsd tíz kristály hóeséssel,
egy csomag sütőpor a hóra,
hogya tésztád ne maradjon szalonna.
Keverd jól össze a porokat,
lágýítsa sütid az indulatokat.
Üss a tetejére hét tyúkaldást,
mosollyal adjunk érte hálát.

Öntsük nyakon napfény olajával,
másfél-két deci elég, de ne mérd,
csak kanalazz, önts... s bátor legyél!
Egy öntés citromlé, az üveges...
megadja savát az életnek.
Keverd össze jól tálad töltelékét,
tepsidet zsírozzad, szórd rá életed,
borítsd bele édes kakaós keverékedet.
Szórd meg tetejét minden földi jóval:
étcsoki kockával, dióval, mogyoróval,
hints rá mazsolát, aszalt szilvát, datolyát...
és mindent, amit ízlésed megkíván!

*

Forrósítsd a sütit, legyen kétszáz fokos,
kb. húsz perc, s az illattól már a nyálad is csorog!
Hagyd egy kicsit hűlni, azután szeleteld,
aki megkóstolja, tudni fogja (hogyan)
szívedet is belesütötted e csokoládés álomba!

Nap-est – Gyerekek kedvence

5 tojás sárgáját 30 dkg cukorral, 20 dkg szobahőmérsékletű margarinnal jól kikeverünk, majd lassan, kevergetés közben hozzáadunk 1 dl szobahőmérsékletű tejet, és 30 dkg liszthez vegyített 1 ½ csomag sütőport, végül hozzáadjuk az 5 tojás lazán keményre felvert habját.

Megfelezzük. Egyik részét margarinnal jól kikent és morzsával behintett (vagy papírral bélelt) közepes tepsibe kenjük, és kissé előmelegített sütőben megsütjük.

A másik felébe 2 evőkanál kakaót keverve, ugyanolyan méretű tepsiben sütjük.

Kihűlés után a barna tésztát csokoládékrémrel vagy nagyon finom baracklekvárral bekenjük, a világos tésztával beborítjuk.

Ha kihűlt, előbb hosszában szétvágjuk, majd vékonyra szeleteljük, mint a hosszú tortát.

Megjegyzés: Rendkívül kiadós sütemény; megfelelő krémmel töltve, esetleg a tetejét is bevonva, nagy tortává varázsolhatjuk. Népes család is jóllakik belőle. Jó étvágyat hozzá!

Őszi lepény

40 dkg liszt, 25 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 2 kis tojás sárgája, 2 csomag vaníliás cukor, 1 púpozott teáskanál citromreszelék, 80 dkg szeder és szilva vegyesen, fahéjas porcukor ízlés szerint, édes morzsa, 1 tojás.

A tésztához a lisztben elmorzsoljuk a hideg margarint, majd hozzáadjuk a porcukrot, a tojás-sárgát, reszelt citromhéjat, vaníliás cukrot, és gyorsan összegyúrjuk.

Legalább fél órát pihentetjük.

Utána a kétharmad részét kinyújtjuk, és kibélelünk vele egy kerek formát úgy, hogy oldala is legyen. Villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben félig sütjük.

Kiemelve a sütőből megszórjuk édes-morzzával *(amit szétmorzszolt babapiskótából készíthetünk, de ha nincs, megfelel a zsemlyemorzsa is. Azért kell ezzel megszórni a tésztát, hogy a gyümölcsök levét magába szívja)*, majd megrakjuk a megmosott és jól lecsöpögtetett szederrel, kimagvazott szilvával. Fahéjas porcukorral meghintjük, majd egy vékony tésztaréteggel betakarjuk.

A tetejét a tésztával úgy is díszíthetjük, hogy különféle alakokat formákkal kiszúrunk, s azokat helyezzük rá a töltelékre, utána a maradék felvert tojással megkenjük. Visszatoljuk a sütőbe, készre sütjük.

Ropogós csokoládés-keksz

24 dkg vaj/margarin, 36 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 tojás, 42 dkg finomliszt, 1 teáskanál só, 1 teáskanál sütőpor, 30 dkg étcsokoládé-reszelék, 24 dkg durvára vágott dióbél, a tetejére 1 evőkanál porcukor.

Elkészítése: A sütőt 200 fokra (közepes lángra) begyújtjuk. A vajat habosra keverjük, utána hozzáadjuk a cukrot, s addig keverjük, amíg elolvad benne. Utána a tojásokat keverjük a masszához.

A lisztet, a sót és sütőport egy tálban összevegyítjük, és apránként a vajas-cukros masszához adjuk.

Végül a csokoládét és a diót tesszük bele.

Egy sütőlemez sütőpapírral vagy alufóliával kibélelünk. Egymáshoz nem túl közel, teáskanállal kis halmokat szaggatunk a papírra. Közepes lángon 10-15 percig sütjük. Ha megsült, azonnal levesszük a sütőlemezről (késpengével könnyen leválasztható), és kihűtjük.

Porcukorral gyengén meghintjük. (Érdekes, rücskös formája van.)

Rumos piskóta – egyszerű torta

Kell hozzá:

4 tojás,

20 dkg porcukor,

10 dkg liszt és

1 evőkanálnyi rum.

A forma kenéséhez: vaj vagy olaj.

Díszítéshez: finom porcukor.

Ha ízesíteni akarjuk, akkor vaníliával vagy reszelt citromhéjjal tegyük.

Elkészítés: A tojásfehérjéket elválasztjuk a sárgájától, a fehérjét hideg helyre állítjuk. A sárgákat a porcukorral alaposan kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet, rumot és sima tésztává kidolgozzuk.

A tojásfehérjét habbá verjük, óvatosan a tésztához forgatjuk. Papírral bélelt vagy kikent-beszórt formába helyezzük, előmelegített sütőbe toljuk és mérsékelt tűzön (kb. 180 °C) 45 percig sütjük.

Ha megsült, a formából kiemelve, hűlni hagyjuk.

Finom porcukrot szórunk a tetejére,⁵ de választhatunk hozzá valamilyen tortakrémet, s azzal tölthetjük, majd kenjük.

Szilvalekváros kifli – élesztős

¼ liter tej, 3 dkg élesztő, ½ kg rétesliszt, 25 dkg sütőmargarin, ½ citrom héja, csipet só; a töltéshez szilvalekvár, a tetejére porcukor.

Elkészítés: A tejben megfuttatjuk az élesztőt, és összedolgozzuk a liszttel, a margarinnal, a reszelt citromhéjjal, meg csipetnyi sóval. Kelesztés nélkül vékonyra sodorjuk, és négyzeteket vágunk belőle. Mindegyikre egy kis halom kemény szilvalekvárt rakunk és kiflikké

⁵ A díszítéshez papírból tetszés szerint mintát vághatunk, majd a sütemény tetejére borítva, porcukrot szórunk.

sodorva, sütőlemezre egymás mellé ültetjük. Azonnal a forró sütőbe toljuk és szép világossárgára sütjük.

Forrón porcukorba forgatjuk, amitől szép „púderes” külsőt kap.

Nagyon sok, kb. 50 db kifli lesz ebből a mennyiségből.

Túrós pogácsa – gyorsan, egyszerűen!

(A tésztából stanglit is süthetünk!)

Egyenlő arányban (pl. 25 dkg) túró, margarin és liszt, 1 kávéskanál só, mokkáskanál sütőpor, pici cukor kell hozzá, 1 tojás a pogácsák bekenéséhez!

A lisztet, sütőport, sót-cukrot tálban elvegyítjük, majd a margarin-nal elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a túró, és jól összedolgozzuk, kinyújtjuk, tetejét késsel kockásra bevagdossuk, tetszés szerint pogácsavágóval kiszaggatjuk, sütőlapra helyezve felvert tojással bekenjük, kevés pirospaprikával színesíthetjük, vagy köménymaggal beszórjuk.

Forró sütőbe téve 5 perc múlva a lángot mérsékeljük és világosra sütjük kb. 20 perc alatt kész.

Vajas pogácsa

Hozzávalók: 65 dkg finomliszt, 2 csapott kávéskanál só, 5 dkg élesztő (felfuttatva 1 dl langyos tejben), 2 tojás sárgája és 1 egész tojás, 2 dl tejföl, 25 dkg sütőmargarin.

Sütőbetétel előtt: reszelt sajt.

A lisztet megszítálva keverőtálba teszem, a sajt kivételével a többi kellekkel összedolgozom, fakanállal addig dagasztom, amíg hólyagosodik, utána legjobb ágyban (egy órán át) keleszteni.

Gyorsabb megoldás, ha kelesztő tálban csak lazán összekeverem, lezárom és kb. 10 perc múlva, amikor pukkan, még egyszer összedolgozom, és a tál tetejét kicsit megemelve keleszttem tovább (gyorsabb, ha a mosogatóba melegvizet engedve teszem a tálat keleszteni).

Ha jól megkelt, egymás után, pihentetés nélkül háromszor hajtogatom, majd kb. egy centire kinyújtom, tetejét nagy késsel kockásra bevagdalom, majd közepes pogácsaszaggatóval kiszurkálom. Utána mindegyik darabot két kezem közt kicsit fel-feleemelgetem, nagy tepsiben sorba rakva, még 10 percig kelni hagyom. Ezután a meg-

maradt két tojásfehérjét villával fölverve egyenként bekenem, reszelt sajttal megszórva, előmelegített sütőben színesre sütöm.

Megjegyzés: legjobb frissen fogyasztani.

Kormi cicánk mindig ellopott belőle egyet.

Vaníliás kifli töltött

40 dkg liszthez hozzáadunk ½ csomag sütőport, elmorzsoljuk 20 dkg vajjal/margarinnal, majd hozzáadunk ½ citrom levét, 5 dkg porcukrot és kb. 1 dl tejfölt, könnyedén összegyúrjuk, kinyújtjuk, kb. 10 cm-es kockákra vágva, sűrű lekvárral megtöltve, kifli formára összetekerjük, lassú tűznél sütjük, még melegen vaníliás cukorba forgatjuk.

Nem csak lekvárral tölthetjük, hanem dióval, mákkal is.

Vaníliás kifli vagy pereg

25 dkg süteménylisztet (ha nincs kéznél, akkor finomlisztet és réteslisztet fele-fele arányban keverünk), ½ csomag sütőporral összevegyítjük, utána 15 dkg sütőmargarint hozzáadva két tenyerünk közt összedörzsöljük.

Hozzáadunk 10 dkg cukrot, 1 tasak vaníliás-cukrot és 1 tojást, végül 10 dkg darált és héjazott mandulával vagy dióval alaposan összegyúrjuk. Ha nem áll össze, citromlét, rumot vagy tejfölt adhatunk hozzá, hogy puha, jól sodorható tésztát kapjunk. Deszkán vastag hurkákat sodrunk belőle, majd kisebb darabokba vágdalva, lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kisodorjuk és kiflicskéket vagy perecet formázva belőle, nem közel egymáshoz, tepsibe rakjuk és lassú tűzön egészen világosra sütjük. Sütőből kivéve azonnal porcukorba forgatva rakjuk tálra. Én dupla adagból szoktam készíteni. Különlegesen finom sütemény.

Zserbó-szelet

48 dkg liszthez hozzáadunk ½ csomag sütőport, összedörzsöljük 20-25 dkg margarinnal. Hozzáadunk 1 dkg élesztőt, amit kevés langyos tejben áztattunk (nem kell keleszteni!), 1-2 evőkanál cukrot, csipetnyi sót, 1 tojást. Mindezt alaposan összedolgozzuk, 3 részre osztjuk.

Egyenként kinyújtva, tepsibe helyezve, megkenjük baracklekvárral, utána 15 dkg darált dió és 15 dkg cukor keverékével megszórjuk. Ráhelyezzük a következő tésztaalapot, ugyanúgy bekenjük lekvárral és

beszórjuk édesített dióval. A harmadik lappal befedjük és jó, ha legalább egy órát ruhával letakarva pihentetjük.

Villával megszúrkalva tesszük langyosra melegített sütőbe és lassan sütjük.

Amikor teljesen kihűl, tetejét csokoládémázzal bekenjük.

1. Máz a lúdláb-torta bevonója (A zserbóhoz alábbiak a másfél-kétszeresét kell elkészíteni.)

2 evőkanál kakaót simára keverünk 2 evőkanál cukorral (mindig a hagyományos, nem kiskanalat vegyünk figyelembe!), kevés vízzel, állandóan kevergetve főzzük simára, majd gyors mozdulatokkal, ezzel vonjuk be a tészta tetejét.

Utána jó, ha hűtőben áll, akár egy napig is! Téglalap alakúra szeletelve rakjuk tálra.

Alább közlök még a bevonóhoz két receptet, azzal a megjegyzéssel, hogy gyakorlattal sikerül szép fényesre és simára készíteni a mázat. Ha nem sikerül, akkor legközelebb adhatunk hozzá kevés (2 diónyi) margarint, vagy 1 evőkanál citromlevet). Sokak szerint attól fényesebb és kenhetőbb.

(2. Máz: (változat) 12 dkg cukrot, 2 szelet csokoládét kevés margarinnal olvasztunk. Ráöntve a tésztára, hűlni hagyjuk.

3. Máz: 25 dkg cukrot 2 nagy szelet csokoládéval kis lábasban forralunk – annyi vízzel – amennyit a cukor felvesz. Kevergetve méz sűrűségig főzzük. Gyorsan, egyenletesen a tészta tetejére öntve, könnyedén elkenjük. Vigyázva, gyorsan dolgozzunk, mert hamar szárad, s akkor foltos lesz a máz.)

Krém – tortához:

Közepes méretű tortakrémhez szükséges: 2 tojás, 15-20 dkg cukor és 1 dl erős kávé vagy 2 kanál neszkávé, 15-20 dkg vaj vagy margarin.

Elkészítés: A tojást kisebb lábasba üttük, hozzáadjuk a cukrot, és nagyon alaposan még hidegen kikeverjük. Utána ne lángra, hanem sütőlapra tegyük, és csak utána gyújtunk alá (ha gáztűzhelyen végezzük) és előbb mindig lassú tűzön folyamatosan keverjük. Ne hagyjuk felforrni! Hamar sűrűsödik! Ha kávéval ízesítjük, mindjárt hozzáönthetjük, s addig keverjük, amíg sűrű lesz. Ha kakaóval, akkor vegyük le a melegről, lassan adagolva keverjük hozzá és úgy tegyük rövid időre vissza a melegre. (Ha nem elég sűrű, tegyük hozzá 1

kávéskanál lisztet, de azzal legalább fél percig még a tűzön hagyva kevergetni kell.)

Ha már sűrű a krém, az előre felvagdalt margarint adjuk hozzá, és ott olvasszuk fel, majd levéve, alaposan keverjük át, lehetőleg kihűlésig. Utána tegyük a hűtőbe, és ha jól lehűlt, ha van idő, vagy másnap keverjük át alaposan, hogy könnyű krémet kapjunk.

A főzött krém egészségesebb, ezért ajánlom!

Ugyanezzel az eljárással, dióval vagy mogoróval is készülhet a krém. Akkor a kész krémet kettéosztjuk, egyik felébe tegyünk rumot és darált diót, vagy mogorót, és ezzel töltjük meg a kétfelé vágott tortát, a másik felével pedig kenjük be a tetejét és az oldalát.

Krém – fehér – főzött

Kisebb tortához való adag.

Töltelék: 1 tojás sárgáját, 1 evőkanál cukorral, 1 púpozott evőkanál lisztel, 2 dl tejjel, 1 csomag vaníliás-cukorral simára keverünk, majd felfőzzük. Közben kikeverünk 10 deka vaját/margarint 10 dkg porcukorral.

Amikor a főzött krém kihűl, fokozatosan hozzákeverjük a vajas krémet. Ezzel töltjük a tortalapokat.

Máz: 10 dkg vaját/margarint 10 deka kristálycukorral, 2 evőkanál tejjel felfőzünk, amíg a massa hólyagosodni kezd, 2-3 perces hűtés után bevonjuk vele a kész tortát.

Ha még hidegen hozzáadunk 2 evőkanál kakaót, akkor csoki-krémes lesz a krém és a máz is.

Mogorókrém torta – különlegesség!

Hozzávalók a tortalaphoz: 6 tojás sárgája, 20 deka cukor, 1 evőkanál rum, 20 deka pirított, darált mogoró, 2 evőkanál zsemlyemorzsa.

A krémhez: 10 dkg vaj vagy margarin, 3 szelet étcsokoládé (vagy 10 dkg csokoládépor, lehet reszelék is), 10 dkg cukor, kevés fekete-kávé vagy víz, 3 egész tojás.

Elkészítés: A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a rumot, mogorót, a zsemlyemorzsát, végül a tojások keményre vert habjával jól átkeverjük.

Két alaposan kikent, morzsával beszórt (vagy papírral béelt) tortaformában sütjük.

Kihűlés után a következő **krémmel** töltjük és kenjük be:

A vajat/sütőmargarint habosra keverjük.

Habüstben az étcsokoládét (vagy a felsoroltakat) a cukrot, fekete-kávét vagy vizet a tojásokkal előbb hidegen kikeverjük, majd forrásban levő víz fölé téve, lehetőleg üstben, sűrű krémmé főzzük.

Hozzáadjuk a kikevert vajat-margarint, azzal is, állandó keverés mellett továbbfőzzük, amíg jó sűrű-krémszerű lesz.

Kihűlés után hűtőszekrényben tovább hűtjük, majd újból alaposan átkeverjük, amitől a krém könnyű lesz.

Bekenjük vele a tortát és mogyoróval (vagy tetszés szerint egyébbel) díszítjük.

A leírás egy normál torta receptje.

Esküvőre vagy egyéb ünnepi alkalmakra az adagot megduplázzuk, és 3-4 különféle méretű formában (lábásban) sütjük meg, így 3-4 emeletes tortát készíthetünk.

A kisült tortákat nagyság szerint egymásra rakva kenjük be a krémmel.

Utána mogyoróval, vagy az alkalomnak megfelelően, tetszés szerint díszítjük (cukrászdában előre megrendelhetünk különféle díszeket).

Óriási adag, sokan kóstolgathatnak belőle.

Családunkban esküvői vacsorák után – a finom pezsgőkön kívül – mindig nagy tetszést aratott nemcsak férfiak, de nők körében is a kedvelt, hírneves sziráki Trimini, ha más finom félédes bor mellett fogyasztjuk. Magam is kellemes emlékként őrzöm a terítés, tálalás színpompáját, a sok finom étel-ital különlegességét.

Megjegyzés: Rendkívül laktató, kiadós édesség, különleges ünnepekre ajánlom!

Csokitorta – 12 szelet

Tortalaphoz: 15 dkg vaj/margarin, 15 dkg cukor, 6 tojás, 15 dkg csokoládé és 15 dkg liszt.

Bevonathoz: kevés cseresznyepálinka (de lehet konyak vagy eszpresszókávé is), 2 dl tejszín, 25 dkg étcsokoládé/tortabevonó és kakaópor.

Tortalap elkészítése: A vajhoz fokozatosan adagoljuk a cukrot, és addig keverjük, amíg aranysárga massa lesz.

Egyenként hozzáadjuk a tojás-sárgákat, s tovább keverjük, amíg a cukor teljesen feloldódik.

Gőz fölött felolvasztjuk a csokoládét, s amikor langyosra hűlt, hozzáadjuk a masszához, és erőteljesen belekeverjük, hogy az egész barna legyen.

A tojások hűtőben tárolt fehérjét felferjük, a krém tetejére tesszük, rászórjuk a lisztet, s lazán hozzákeverjük.

A tésztát a papírral bélelt vagy bekent-lisztezett kerek tortaformába öntjük, s előmelegített sütőben (180 °C) kb. 40 percig sütjük.

Rácsra borítjuk hűlni.

Konyhaecset (kenőtoll) segítségével átítatjuk a tésztát a pálinkával (vagy konyak/presszókávéval).

Krém készítése: A tejszínt felforraljuk, levesszük a tűzről, s beleaprítjuk a csokoládét. 2-3 óráig hűtjük. Utána a hideg csoki-masszát habverővel átkeverjük, és bekenjük vele a tortalapot és az oldalát is. Hideg helyen – ha nem fogy el – napokig friss marad.

Csokoládétorta (ez is osztrák, sacher-torta)

Alaphoz: 16 dkg vaj, 18 dkg cukor, 8 tojás, 15 dkg étcsokoládé, 6 dkg liszt.

Töltelékhez: 1 kis üveg sárgabarack lekvár.

Mázhoz: 2 tábla tortabevonó. Szobahőmérsékletű vaját a cukor kétharmadával habosra keverünk, majd egyenként hozzádolgozzuk a tojások sárgáját.

Habot verünk a hidegben várakozó tojások fehérjéből a maradék cukorral.

A csokoládét gőz fölött felolvasztjuk, s ezt keverjük előbb a vajhoz, utána a tojáshabot, s a végén a lisztet adagolva, könnyedén hozzákeverjük.

Nagyobb tortaformát előkészítünk (papírral vagy bekenve-lisztezve, vagy morzsázva) beletöltjük masszát, s mérsékelt tűznél süssük készre.

Borítsuk rácsra, és kihűlés után vágjuk két- vagy háromfelé. Minden lapot kenjük meg a baracklekvárral, rakjuk egymásra. Utána a tetejét és oldalát is átkenjük lekvárral, majd leöntjük olvasztott csokoládéval.

Ha megdermedt a máz, akkor a lefolyt csokit vágjuk le, olvasszuk meg, s újból áthúzzhatjuk vele a tortát.

A maradékkal kis papírtölcsérből rácsokkal díszíthetjük a tetejét. Szeletelve tálaljuk, s aki szereti, tejszínhabbal fogyassza.

A következő torta receptjét az Internetről másoltam ki, mert részletesen írja le az elkészítés módját. A díszítéshez ajánlottak közt akadnak nehezen beszerezhetőek, mint pl. a nádcukor, helyette jó az általunk használt, minden élelmiszerboltban kapható cukor is. Ráadásul a készítmény DIÉTÁS, mivel „teljes kiőrlésű” liszttel készül!

Csupa-csoki torta

(Az Internetről vettem le, mivel ezt is különlegesnek tartom.)

Mondhatni ez egy CSUPA-CSOKI TORTA. Annyira csokis, hogy muszáj mellé valamilyen lágy krém, és valami savas gyümölcs. Ünnepekre, jeles alkalmakra ajánlom.

Hozzávalók 12 szelethez:

Tortához: 6 tojás, csipet só, 250 g 70 %-os étcsokoládé, 130 g vaj, 120 g nádcukor, 50 g teljes kiőrlésű liszt, diónyi reszelt gyömbér.

A mázhoz: 100 g 70 %-os étcsokoládé, 20 g vaj, 60 ml víz.

A tojások fehérjét verjük habbá a csipet sóval.

A széttört csokoládét olvasszuk fel vízgőz felett a vajjal.

Figyeljünk arra, hogy 40 fok fölé ne hevítsük.

Keverjük bele a cukrot, a tojások sárgáját, végül a lisztet is.

Legutoljára keverjük bele a felvert tojás fehérjét.

Kivajazott, kilisztezett 22 cm átmérőjű kapcsos tortaformába tegyük, és 180 fokra előmelegített sütőben 25 perc alatt süssük készre. Még melegen kapcsoljuk ki a formából, fordítsuk meg, így hűtsük rácson, langyosra.

A mázhoz alacsony hőfokon olvasszuk fel a tört csokoládét a vajjal. Amikor felolvadt, adjuk hozzá a vizet, és 3-4 percre kevergetve főzzük.

Fordítsuk vissza a tortát, és borítsuk nyakon a mázzal.

Tejszínkrémmel, esetleg vanília fagyalttal, fanyar gyümölccsel kínáljuk. Nem kell hatalmas szeleteket vágni, mert nagyon tömény.

ÉDESSÉG-NYALÁNKSÁG

Almahab

1 kg almát megtisztítunk, vékony lapokra vágjuk, és 5 dkg vajon, kevés száraz fehérborral olyan puhára pároljuk, hogy a fakanál nyomására szétmálljon. Belereszeljük egy fél citrom héját, belecsavarjuk a levét, és két púpos evőkanál porcukorral elkeverve hagyjuk kihűlni.

Ezután 2 tojás fehérjét beletéve, habverővel nagyon habosra felveszük a masszát (elektromos keverőgéppel könnyebb!), és egy üvegtálba öntve, tetejét meggy- vagy cseresznyebefőtt szemekkel kirakjuk.

Tálalásig jégbe hűtjük. Készíthetjük narancsízessé is, akkor kevesebb cukrot adunk hozzá, citrom helyett Jaffa-szörppel ízesítjük, és narancskockákkal is díszítjük a tetejét.

Borsodó

2 egész tojást habverővel simára keverünk 3 kanálnyi porcukorral, egy kiskanálnyi liszttel és $\frac{1}{4}$ liter száraz, fehérborral, majd gőz fölött, habverővel addig verjük, amíg emelkedni kezd. (Nem szabad felforralni!)

Tálba, vagy kis kancsóba töltjük, és azon forrón kínáljuk.

Gesztenyegolyók

Hozzávalók: 25 deka mirelit gesztenyepüré, 2 deka porcukor, 1 kupica rum; 13 szem rumos meggy. A bevonathoz: 20 deka étcsokoládé.

A meggyet kimagozzuk, a levét gondosan leszűrjük. A gesztenyét a cukorral, meg a rummal alaposan összedolgozzuk, 13 egyforma darabra vágjuk, mindegyikbe egy-egy szem meggyet csomagolunk, és vizes kézzel golyókat formázunk belőle. A hűtőszekrényben egy fél óráig dermedni hagyjuk, majd csokoládéval bevonjuk.

Gesztenyeszívek

Hozzávalók: 25 deka mirelit gesztenye massa, 2 deka porcukor, 1 kupica rum; a bevonathoz: 10 deka étcsokoládé, 5 deka tejcsokoládé.

A gesztenyepürét a cukorral meg a rummal alaposan összedolgozzuk, és kézzel kis szívalakú darabokat formázunk belőle. Négyötöd részükig olvasztott étcsokoládéba mártjuk, ha megszáradt, az üresen maradt részt pedig tejcsokoládéba.

Tojáskrém

4 tojás sárgáját 8 dkg porcukorral jól kikeverünk, hozzáadunk $\frac{3}{4}$ csomag vaníliás cukrot, 2 cl rumot, valamint 2 dl tejszínhabot. Elkaverjük, és poharakba töltjük.

Darált dióval, mandulával vagy csokoládédarával megszórjuk és néhány órára hidegre tesszük.

Vanília-krém

3 evőkanál cukrot, 2 egész tojást habverővel simára keverünk 6 dl hideg tejjel, 1 csomag vaníliás cukorral, egy evőkanál liszttel, és gőz fölött sűrű krémmé főzzük.

Gőzről levéve, még kis ideig habverővel verjük, és hidegen öntsük a kiborított felfújtra.

Ha gazdagabban szeretnénk, akkor a tojások fehérjéje nélkül készítsük a krémet és kihűtve 1 dl tejszínhabbal keverjük össze.

Sütés nélkül

is készíthetünk finom édességeket, süteményeket. Néhány receptet sikerült találnom az Interneten is böngészve utána. Íme, néhány finom recept, ajánlom kipróbálni.

Dara (gríz-) parfé

Habüstben felforralunk ½ liter vizet 1 citrom levével, 5 nagy evőkanál porcukorral, 1 csomag vaníliás cukorral. Amikor a víz forr, akkor adagolva belefőzünk 6 dkg grízt. Ha sűrűsödni kezd, levesszük a tűzről, és addig verjük habverővel, amíg olyan fehér és könnyű lesz, mint a tejszínhab.

Kicsi edényekbe szedjük és 2 órára lefagyasztjuk.

Málna- vagy másféle gyümölcsszörppel kínáljuk.

Diós kekszgolyó

10 dkg háztartási kekszet darálva vagy törve, 10 dkg porcukrot, 10 dkg darált diót, 5 cl rumot és annyi befőttlevet dolgozzunk össze, hogy alakítható anyagot kapjunk. Formáljunk belőle golyókat úgy, hogy a közepébe 1-1 szem meggy-cseresznye vagyogyoró kerüljön. Csokoládédarába vagy porcukorba forgatva rakjuk tálra.

Diós keksztekercs

1 dl tejből 1 evőkanál liszttel állandó keverés mellett masszát főzünk. Amíg hűl, addig 30 dkg háztartási kekszet ledarálunk (vagy nejlonzacskóban klopfolóval összetörjük) 1 evőkanál porcukorral és annyi feketekávéval eldolgozzuk, hogy tészta keménységű legyen. Ezután megnedvesített alufólián 1 cm vastagságúra nyújtjuk.

Közben a kihűlt tejszínt eldolgozzuk 10 dkg vajjal/margarinnal, 8-10 dkg cukorral, 1 csomag vaníliás cukorral és 10 dkg darált dióval, s ezzel megkenjük a kinyújtott alapot. Felgöngyöljük, és néhány óráig hűtőszekrénybe tesszük (legjobb, ha egy napig áll).

Forró késsel szeleteljük, karikákra vágva tálaljuk. Ízlés szerint megszórhatjuk kókuszreszelékkel vagy cukros kakaóval.

Háromperces süti

Hópihétől (Napvilág Íróklub), aki hozzájárult ahhoz, hogy e kötetben megjelenjen.

Hozzávalók: 1 kávéskanál sütőpor, 3 evőkanál tej, 4 evőkanál, liszt, – 4 evőkanál cukor, 1 tojás, 3 evőkanál kakaó, 1 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál olaj és 3 perc idő!

Ez egy „nagyon nehezen” elkészíthető sütemény, csak a legbát-
rabbak álljanak neki!

Először is, fogjunk mindent, ami por állagú, azaz: sütőpor, liszt, cukor, kakaó, vaníliás cukor, és kutyuljuk össze. Utána fogjuk a többi cuccot: tej, tojás, olaj, és ezt is keverjük hozzá. Ajánlanám a kézi habverővel-kutyulást, mert akkor nem lesz csomós.

Na, most jön, amitől még a profi szakácsok is megrémülnek: fogjuk a tálát és tegyük be a mikróba. A tál lehetőleg legyen elég széles, hogy a (massza) közepe is átsüljön, de ne legyen annyira széles, hogy ne férjen be a mikróba. Állítsuk 3 percre az időzítőt és hagyjuk sülni 3 percig!

Ha készen van, vegyük ki, várjunk vele néhány percet, hogy lehűljön, így nem fog atomjaira hullani, ha áttesszük egy tála. Majd együk meg! Ez fontos – ahhoz, hogy finom legyen, mindenképp meg kell enni!

Akik kipróbálták, ajánlottak hozzá lekvárt, pudingot, tejszínhabot, diót, gyümölcsöt, stb., tetszés szerint lehet továbbfejleszteni!

Sőt, ha kettőt sütünk, akkor közepét megtöltve, torta is lehet belőle!

Én remoskában⁶ sütve próbáltam ki!

Jó étvágyat!

Macskagombóc

30 dkg keksz ledarálva, 15-20 dkg darált dió, 4 evőkanál cukor, 1 evőkanál kakaó, 5 dkg vaj/margarin, 1-2 evőkanál szamóca- vagy meggy-lekvár, cseresznye- vagy meggy-szemek (lehet friss vagy télire eltett, lecsöpögtetett is), kevés kristálycukor vagy kakaó.

A kellékeket egy tálban alaposan összedolgozzuk (ha szükséges, befőtt-lével vagy citrom levével hígítjuk), majd tenyerünkbe kis ada-

⁶ Szlovák elektromos sütőtál.

gokat téve, közepébe egy szem cseresznyével vagy meggyel, gombócokat formázunk.

A gombócokat kristálycukorba vagy kakaóba forgatva, cukrozott süteményes tála rakjuk.

Mandulás torta

Kész piskóta-tortalapot vásárolunk, amit tála téve (10-15 dkg) félbevágott mandulával sűrűn meghintünk. Csokoládémártást készítünk tortabevonó csokiból, s azzal áthúzzuk. Hideg helyen pihentetjük, majd felszeletelve cukrozott tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

Parfé-torta

3 dkg vaj/margarin, 1 doboz babapiskóta, a mártogatáshoz 2 dl rumos tej;

a krémhez: 5 tojás, 17 dkg porcukor, 2 evőkanál tej, 3-4 evőkanál kakaó, 17 dkg vaj/margarin, 30 dkg meggy (vagy meggybefőtt);

a tetejére 2 dl tejszín, 5 dkg porcukor.

Elkészítés: Egy tortaformát kivajazzuk, alját és oldalát kibéleljük rumos tejben könnyedén megmártott (nem áztatott) babapiskótával.

Habosra keverjük a tojások sárgáját a porcukorral meg a tejjel, gőz fölött kevergetve krémmé főzzük, majd a gőzről levéve simára keverjük benne a kakaót, és ha langyosra hűlt, az előre kikevert vaját.

Végül belerakjuk a megtisztított, kimagvalt meggyet (vagy befőttet) és a tojások habbá vert fehérjét. A piskótával kibélelt formába öntjük, és 1-2 órára kamrába vagy más hűvös helyre, majd mélyhűtőbe rakjuk egy napra.

Tálalás előtt a piskótát késsel meglazítjuk, és a tortakarimát lehúзва róla, a tortalappal együtt csúsztatjuk tála.

Édes, habbá vert tejszínnel bevonva tálaljuk.

Ripsz-ropsz süti

Hundidó adta közre a Napvilág Íróklub honlapján (megjegyezve, hogy nem a saját receptje).

Ezt a sütit **nem kell sütni**, hamar kész és ízletes.

Hozzávalók: keksz, 2 nagy tejföl (az egyik tejföl helyett lehet 1 nagy joghurt), vaníliás-cukor, gyümölcsök – ízlés szerint.

Egy csatos tortaforma alját kirakjuk keksszel (lehet édes, lehet háztartási keksz is).

Egy nagy tejfölbe belekeverünk 5 csomag vaníliás cukrot, rásimítjuk a kekszre, arra teszünk a gyümölcsöt, majd ismét egy sor keksz, tejföl, gyümölcs következik, a tetején keksz legyen, az egészet óvatosan megnyomkodjuk. Egy napig álljon a formában. Utána kinyitjuk, és tálra csúsztatva, szeleteljük.

Én joghurtot tettem az egyik tejföl helyett, nagyon finom lett.

Rumos dióbomba

15 dkg dió, 15 dkg háztartási keksz, 10 dkg cukor, 5 dkg vaj/sütőmargarin, 4 evőkanál forró tej, 1-2 kávéskanál rum, 5 dkg porcukor.

Az őrölt diót és kekszet forró tejjel leöntöm, hozzáadom a cukrot, rumot és a vajat/margarint s jól összegyúrom. Legalább fél óráig állni hagyom, majd nedves kézzel golyókat formálok belőle.

Reszelt dióba forgatom, porcukrozott süteményes tálra rakom s tetejükre fél dióbelet rakok.

Ha kedvem van hozzá, akkor az összegyúrt masszát megfelelezhetem, egyik feléből lapos korongokat készítek (azok kerülnek alulra), a másik részhez hozzágyúrok egy evőkanál kakaót, s azokból golyókat formálva teszem felülre, s erre kerül a fél dió.

„Tiramisu”-torta

8 adaghoz: 1 púpos evőkanál instant kávé, 4 tojás sárgája, 12 dkg porcukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 50 dkg tejszínkrém, ½ dl rum, 30-35 db babapiskóta, 1 evőkanál kakaópor.

Elkészítés: A kávé elkeverjük 1 dl melegvízzel, kihűtjük. A tojásokat egyenként felütjük, a fehérjét félretesszük, a sárgáját a porcukorral és fahéjjal fehéredésig keverjük, majd apránként hozzákeverjük a tejszínkrémet.

A feketekávé és a rumot mélytányérba öntjük, s gyors mozdulatokkal, egyenként beleforgatunk 10-12 babapiskótát, és egy nagy (24-26 cm) tál vagy tortalap aljára egy sorban lerakjuk.

10-12 piskótát kettétörünk, megmártjuk a rumos kávéban, s gömbölyű végükkel felfelé, kirakjuk velük a tál oldalát.

A tál aljára simítjuk a krém felét, megmártogatjuk a maradék rumos kávéban a megmaradt piskótákat, s a krém tetejére fektetjük, végül rásimítjuk a megmaradt krémet.

Fóliával betakarjuk, 5 órára hideg helyre tesszük (vagy előző nap készítjük).

Tálaláskor a tetejét vastagon behintjük kakaóporral, és a tálban hagyva (ha tortaformába raktuk, akkor abból kibontva) tortaszerűen szeleteljük.

Külön tálkában tejszínhabot kínálhatunk hozzá.

Töltött piskótaszeletek

Hozzávalók: Készen vásárolt piskóta,

a töltelékhez: 35 dkg háztartási keksz ledarálva, 2 dl erős fekete-kávé, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor és 1 evőkanál rum (vagy aroma). (Esetleg 1 kávéskanál szóda-bikarbóna vagy ½ csomag sütőpor, ha a piskótát otthon készítjük).

A mázhoz: 1 csomag vagy 10 dkg ét- vagy tejcsokoládé, 2 evőkanál étolaj.

Piskóta készítés házilag: a következő alapanyagokból sütjük: 6 tojás, 6 tetézt (hagyományos méretű) evőkanál porcukor, tojásenként 1-1 tetézt evőkanál finomliszt, késhegynyi szóda-bikarbóna vagy ½ csomag sütőpor.

A tojásokat válaszd szét. A sárgájukat a porcukorral keverd habosra. (ha nem vagy gyakorlott a piskótasütésben, előzőleg keverd a szóda-bikarbónát vagy sütőport a liszthez), majd apránként keverd össze a tojásos anyaggal.

A (lehűtött) fehérjéből készíts habot, majd lassan, fakanállal lazán keverve add hozzá a sárgához.

Sütőpapírral kibélelt tepsibe simítva, előmelegített sütőben kell megsütni. (Sütés közben ne nyitogasd a sütő ajtaját, csak kívülről figyeld az állapotát.)

Hagyományos sütőben a végefelé meg lehet fordítani a tepsit és hegyes szerszámot beleszúrva (pl. kötőtűvel vagy fogvájóval) megnézni, hogy megsült-e. Ha nem ragad rá tészta, akkor kész.

A sütemény összeállítása bármelyik módszerrel:

(Amíg sül) A kekszet dióőrlével ledarálod, vagy zacskóba téve falapáccsal összezúzod, majd locsold meg a feketekávéval és a rummal, hagyd állni.

Közben a vajat vagy margarint keverd össze a porcukorral és a vanillincukorral, utána add hozzá a jól átítatódott kekszhez, és egyenletesen kenjed a kész vagy lehűtött piskóta tetejére.

A mázhoz olvaszd fel a csokoládét gőz fölött, alaposan keverd össze, tűzről levéve add hozzá az olajt, majd öntsd a kihűlt tésztára. (Utóbbi műveletet gyorsan kell végezni, különben nem lesz sima a felülete.)

Amikor a máz jól megdermed, kockára vagy szeletekre felvágva tálald!

Megjegyzés: Kiadós sütemény, gyermekek kedvence!

Sütés nélkül!

A következő recepteket Andi konyhájából az Internetről vettem le:

Almatorta

1 kg alma, babapiskóták, 2 csomag vanília pudingpor, 4,5 dl víz, cukor, fahéj, citromlé.

Egy kapcsos tortaformát kirakunk jó szorosan babapiskótával.

A lereszelt almát puhára pároljuk 2 dl vízben. A pudingporokat elkeverjük 2,5 dl vízben és az almára öntjük. Sűrűsödésig főzzük. Megédesítjük ízlés szerinti cukorral, fahéjjal és egy kevés citromlevet adunk hozzá. Jól elkeverjük és melegen a felét a piskótára öntjük. Újabb babapiskóta-sor következik (picit bele is nyomkodhatjuk az almába), majd az alma másik fele. Elsimítjuk és betesszük a hűtőbe megszilárdulni.

Mikor kihűlt, felferünk kb. 1,5 – 2 dl HULALA tejszínt (másfajta is jó) és vastagon az almára simítjuk. A tejszín tetejére csokit reszelünk vagy csoki tortadarát szórunk.

Pár órát pihentetjük, miután kivettük a tortaformából, szépen lehet szeletelni. Nagyon egyszerű elkészíteni, mutatós és nagyon finom süti!



Citromos álom (Illeskrisz receptje, NLC)

25 dkg cukrozott tetejű babapiskóta (ez jobban puhul), 0.50 l tejföl, 0.50 l tejszín, 2 db citrom, 12 evőkanál cukor, 1 csomag vaníliás cukor.

A tejfölt habosra keverjük a kétféle cukorral, belekeverjük a citromok reszelt héját és levét. A tejszínt kemény habbá verjük, majd óvatosan beleforgatjuk a citromos krémbe. Egy jénai tál alját kirakjuk babapiskótával, rákenjük a fele krémet, majd ismét egy sor piskóta jön, és a tetejére simítjuk a maradék citromos krémet.

Citromgerezdekkel díszítjük. Egy éjszakára hűtőbe tesszük.

Nagyon finom, könnyen elkészíthető sütés nélküli sütemény.



Egyszerű banános süti (Andi konyhájából)



Vegyél kicsi kör alakú piskótatallért. Két piskótatallér közé tegyél egy kb. fél cm-es banánkarikát. Középen tűzd össze fogvájóval. Készíts sűrű vanília pudingot. Mártsd bele az elkészített, összetűzött banános piskótákat a meleg pudingba és helyezd a sütőpapírra.

Másnap a legfinomabb, amikor megpuhul a piskóta és összeérik a banánnal. Bármilyen pudingba vagy olvasztott csokiba is mártható.

Gesztenyés tekercs (Andi konyhájából)

A tésztához: 25 dkg darált keksz, 18 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 0.5 dl rum, 1 evőkanál kókuszreszelék, 2 kiskanál kakaópor. (Én kókusz nélkül készítem, mivel allergiás vagyok rá.)

A krémhez: 25 dkg gesztenyemassza, 12 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 1-2 kiskanál rum, kb. 10 dkg csokoládé a bevonáshoz.

Elkészítés: A kekszet a margarinnal, a cukorral, a rummal (a kókuszreszeléssel) és a kakaóval összedolgozzuk. Akkor jó, mikor a cukor elolvadt benne, jól össze kell gyúrni.



A (**krémhez**) felengedett gesztenyemasszát villával összetörjük és a margarinnal, a cukorral, a rummal addig kevergetem, amíg a cukor elolvad. Egy tiszta konyharuhát megvizezünk, kiterítjük és a kekszmassza felét 20x25-ös téglalappá formáljuk, nyomkodjuk.

A töltelék felét rásimítjuk, majd felgöngyöljük. (Egyszerűbb sütő-

papírt használni! Arra kinyújtani és azzal feltekerni!)

A másik tekercsset ugyanígy készítjük, majd legalább 1 órára hűtőbe helyezzük. Végül a tetejét olvasztott csokoládéval vékonyan bevonjuk. Ecsettel a legkönnyebb vékonyan csokizni.

Aki nem szereti túl édesen, kevesebbet használhat az előírt cukor-mennyiségből!

Kekszes-tejfölös süti (Andi konyhájából)



1 nagy pohár tejfölt elkeverek 6-8 evőkanál cukorral és egy vaníliás-cukorral. Egy tepsiben sorba rakok háztartási kekszet, rá cukros tejfölt, majd még egy réteg kekszet. Minden keksz tetejére egy banánkarikát teszek, és tortazselével leöntöm. Legalább fél-napig állni hagyom, hogy a keksz

megpuhuljon, utána jól lehet szeletelni. Egy nagy tejfől kis tepsi sütihez elég.

Megjegyzés: a cukros tejfökhöz tehetsz áttört túrót, úgy is nagyon finom! Bármilyen gyümölccsel készíthető, könnyű, finom nyári édesség.

Puncsos keksz-szelet (Andi konyhájából)



Hozzávalók: Háztartási keksz, 1 csomag rumpuncs pudingpor, 1 cs. csokoládés pudingpor, 25 dkg margarin, 15 dkg cukor, 4-4 dl tej

A pudingokat a tejben, 2-2 evőkanál cukorral felfőzzük. A margarint ízlés szerinti cukorral habosra keverjük, elfelezzük, az egyik felét a csokis, a másik felét pedig a puncsos pudingba keverjük. Egy

tepsibe teszünk egy sor, mézzel elkevert langyos tejbe mártogatott kekszet, erre kenjük (még melegen) a csokis krémet, újabb sor keksz következik és rákenjük a puncsos krémet. Tetejét megszórhatjuk tortadarával, vagy reszelt csokival.

Sport szelet

Hozzávalók: 50 dkg darált keksz, 4 evőkanál kakaópor, 25 dkg margarin, 20 dkg kristálycukor, 2 dl tej, rum vagy rumaroma.



A darált kekszet a kakaóporral összekeverjük. Ezután egy edényben a margarint, a cukorral és a tejjel összemelegítjük annyira, hogy a vaj és a cukor elolvadjon. Ezt ráöntjük a kakaóporral összekevert kekszre és hozzáadjuk a rumot vagy a rumaromát. Jól összekeverjük a masszát

és egy tepsibe vagy jénaiba nyomkodjuk. Én egy 23x24 cm-es formát alakítottam ki belőle. Nem kell sem sütőpapír, se más alája, simán kijön. Betenni a hűtőbe, míg a csoki-máz elkészül. Gőz felett 2 tábla tortabevonót 2 evőkanál étolajjal felolvasztani, rákenni, hűtőbe rakni és forró vízbe mártott késsel szeletelni.

Megjegyzés: Én csak 1 tábla csokoládét használtam hozzá, mert nem akartam, hogy vastag legyen rajta a csoki-máz. Nekem egy kis-sé leragadt, pedig teflonos tepsiben készítettem. Késsel alávágtam, így azért szépen feljött. Aki fél a leragadástól, annak azt ajánlom, hogy folpack fóliára nyomkodja rá a masszát.

Nagyon finom és egyszerű recept!

EGYÉB

Sajtkészítés házilag

A háború után készítettük, mivel az üzemek leálltak a gyártásával!

1 liter tej, 1 kg tehéntúró, 15-20 dkg margarin, 2 csapott kávéskanál só, 1 kávéskanál szóda bikarbóna.

A tejet – lehetőleg tejforralóban – felforraljuk, beletenni a túrót, kb. 5 percig kevergetni – addig, amíg a savó kicsapódik, majd sűrű szűrőkanálba öntve jól le kell csöpögtetni.

Hozzáadjuk a margarint, sót, szóda bikarbónát, jól összekevergetjük, és visszaöntjük a tejforralóba, ott tovább keverjük, amíg megsűrűsödik.

Többféle ízű sajtot készíthetünk, pl. füstízűt sóval, kaporral, zöldpetrezselyemmel, köménymaggal és nagyon apróra vágott kolbásszal, szalámmal, stb.

Amikor már sűrű a massa, vizezett formába (tálba) öntjük és kihűtve azonnal fogyasztható, vagy hűtőszekrényben tárolható.

FAGYASZTÓBA, TÉLRE!

Csalamádé nyáron és télire

Ez a csalamádé recept jó télire is. Itt a télire eltevés módszerét írom le. (A nyári receptet lásd a Saláták címnél!)

Augusztus végén itt az ideje, amíg lehet jó paprikát vásárolni a piacon, addig tegyük el, amit télire szánunk.

Kell hozzá: 1.5 kg fejes-káposzta, 1.5 kg paprika (vegyesen a zöld és piros), 0.5 kg vöröshagyma és 1.5 kg közepes méretű uborka és. (Amikor uborkát télire rakunk el, mindig kóstoljuk meg, mielőtt kifizetnénk az árát. Egy alkalommal én sem figyeltem rá, és télen vettem észre, hogy a sok üveg savanyított uborka keserű. Számomra jó lecke volt, ugyanis nem lehetett megenni!)

További kellékek: 30 dkg porcukor, ízlés szerint só, 7 dkg só, 1 mokkáskanál borkénpor, 3 dl 20%-os ecet.

Csak a téli felhasználásnál: 1 csomag DEKO vagy más tartósító (ami savanyúságokhoz használható).

A káposztát, paprikát, uborkát és hagymát legyaluljuk, vagy vékonyra szeleteljük (paprikát, uborkát karikára, a hagymát félbevágva, majd karikára).

Az eltennivaló anyagot legalább 11-15 literes nagy edényben (pl. vödör) kézzel jól összekeverjük.

A tetejére szórjuk a porcukrot, sót, borkénport, és ráfröcsköljük az ecetet. Leföldjük.

Néhány óra múlva az egészet fakanállal átkeverjük.

Legalább egy egész napig állni hagyjuk, közben többször megkeverjük.

Másnap tisztára mosott üvegekbe (legjobb a $\frac{3}{4}$ literes) rakjuk, kicsit megrázogatva. Nem kell nyomkodni, lazán legyen az üvegben.

Az üvegek tetejére vizes fóliát teszek, és arra szórok egy kevés tartósítót: nátrium benzonátot vagy szalicilt.

Ezt követően szorosán lecsavarozom.

Rendkívül finom savanyúság.

Jó étvágyat hozzá!

Zöldpetrezselyem – kaporlevél

Lehetőleg szögletes műanyag dobozokat (margarinosat) használhatunk.

Nyáron, amikor sok petrezselyem-zöldet lehet beszerezni, mindig teszek el télire. Megmosom alaposan, hagyom, hogy lecsöpögjön, Utána különválogatom, a vastagabb szárazakat is külön összegyűjtöm, s csomókba rakva cérnával összekötözve, tálcán mélyhűtőben fagyasztva, majd nejlonzacskóba rakva tárolom. Többféle leves ízesítésére kiváló.

Amikor már alig nedves, a finomabb leveleket csomókba rakva, deszkán apróra vágom, vagy ha van otthon petrezselyemvágó, azzal apróra zúzom. Vágódeszkán vagy tálcán hagyom másnapig szétterítve (ezért nem fagy össze), akkor rakom szögletes dobozokba és a mélyhűtőben tárolom. Télen kávéskanállal adagolom az ételbe. Húsleves- és egyéb ételnek, főzött rizsköretnek is jó ízt kölcsönöz.

Ugyanúgy tehetünk el friss kapor zöldjét télre, s a fagyasztóból elővéve használjuk fel. Kitűnő (gyorsan elkészíthető) levest és szószt is készíthetünk belőle.

Tölteni való paprika – fagyasztóba

Augusztusban jó elrakni, amikor még sok paprika kapható.

Én az ún. lecsőpaprikát leginkább csak ízesítésre használom, mert megfőzve olyan, mint a papír, s az íze sem olyan jó, mint a vastagabb húsú paprikáé. Azonban a töltelék készítéséhez ez is megfelelő, s általában olcsóbb áron kapható, csak a formáját figyelve válogassuk. Megmosás után kiszedem a magját, a végét levágom vagy kicsit bevágom (hamarabb megfő benne a töltelék).

Vizet forralok, abba lazán elhelyezve rakom be a paprikákat, sorban, s amikor megfő (elég 3-5 perc, nem kell sokáig főzni, mert akkor szétmállik), szűrőkanállal kiszedem, kihűtöm és annak megfelelően, hogy hány személyre főzök, elosztom. A paprikákat egymásba húzva, kicsit lenyomva rakom egymásra, majd kisebb nejlonzacskókba rakom, lezárom. Előbb a normál-hűtőben teljesen kihűtöm, s úgy teszem a mélyhűtőbe. Télen előző este vagy reggel ki kell szedni, s ha kiolvad, használható töltésre.

Lecsó eltevése hűtőszekrénybe

Az üvegekben eltett lecsónak mellékíze van, mivel nagyon sok benne a paradicsomlé, ezért én hűtőszekrénybe téve rakom el télire.

Vastagabb húsú paprikákat vásárolok, lehetőleg zöld, sárga és piros színűeket, vegyesen. Alapos mosás, lecsöpögtetés után a magos részeket leválasztom, a paprika többi részét tetszés szerint összevagdossom, majd nejlon-zacskókba adagolom.

Közepes paradicsomokat vásárolok hozzá, azokat is megmosom, lecsöpögtetés után minden zacskó tetejére, a vágott paprikára, megfelelő mennyiségben rakok belőle (ha nagyok a paradicsomok, akkor kettévágom, úgy kisebb helyet foglalnak el), utána a zacskók tetejét összekötöm, majd előbb a normál hűtőrészbe téve, másnap rakom a mélyhűtőbe.

Már tettem el úgy is lecsót, hogy friss csillagtököt (patisszont) hámozva és kockákra vágva hozzákevertem (1/3 rész lehet). A lecsó ízét nem befolyásolja, de szaporítja, és sűríti a levét.

Télen egy lábasban egy-két kanál étolajon jó adag friss hagymát durvára vágva üvegesedésig abálok, a lábast lehúzva piros fűszerpaprikával meghintem, ráhelyezem a fagyos vagy kissé kiengedett paprikát, majd a kiengedett paradicsomot felvágva ráhelyezem, sóval-borssal fűszerezve készre főzöm.

Aki nem diétázik, a hagyma előtt megabálhat az olajon néhány szelet füstölt szalonnát, s arra adagolja a továbbiakat. Javíthatja az ételt karikákra vágott füstölt- vagy lecsókolbásszal.

Friss kenyeret tálalunk hozzá. Aki szereti, sóban főtt burgonyát vagy rizst főzhet hozzá. Van, aki egy-két kanál leöblített rizst ad hozzá, amikor a paprikát főzni kezdi.

Az így eltett alapanyaggal a lecsónak megmarad az eredeti íze, olyan, mintha frissen szedtük volna a kertből.

Az eltevésnél megmaradó paprikamagokat tálcára téve megfagyasztom, dobozokba vagy zacskóba téve teszem a hűtőszekrénybe, majd a fagyasztóba; télen levesek és főzelékek ízesítésére használok.

ITAL

Bólé vegyes gyümölcsből

Apróra vágott narancsot különböző vegyes befőttel lecukrozunk, ráöntünk 2 dl konyakot, 2 dl Tripli Sec-et. Egy óra múlva felöntjük jó minőségű fehérborral, hidegre állítjuk.

Fogyasztás előtt szódavízzel (dúsított ásványvízzel) hígítjuk.

Eper-szamóca bólé

(Mirelitből is készülhet.)

Bólés tálba beleteszünk 1 kg epret, tetejére 25 dkg porcukrot szórunk, majd 2 pohár Tripli Sec-kel meglocsoljuk (likőrös poharakat használunk).

½ liter finom vörösbor és egy liter könnyű asztali bor szükséges még a keverékhez. Egy órán át jégen (fagyasztóban) tartjuk, fogyasztás előtt beleöntünk 1 liter habzóbort, ha különlegesen jót akarunk, akkor egy üveg pezsgőt.

Poharakba öntjük, ügyelve, hogy minden pohárba kerüljön az eperből.

Égő borkorcsolya – különlegesség!

2 dl fehér csemegebort, 1 kanál rumot, 3 tojás sárgáját és 5 dkg cukrot kell jól összekeverni. Átszűrve, tálba tesszük (amiben majd kínáljuk).

A tálát forró vízbe tesszük addig, míg a keverék megkocsonyásodik.

Ügyeljünk arra, hogy a víz ne forrjon, mert akkor „lyukas lesz” a massa.

Amikor teljesen összeállt, kiemeljük vízből és tálaljuk.

Kevés rumot öntünk rá, és meggyújtva helyezzük az asztalra.

Fehérvirág – koktél

„Teriel” saját találmánya (Napvilág Íróklub), aki hozzájárult ahhoz, hogy a receptjét a szakácskönyvemben szerepeltessem!

„Rendhagyó” recept következik, mert nem ételről, hanem italról lesz szó.

Végig egy deci száraz martinit, csavarj bele kevés lime-ot vagy citromot. Önts hozzá egy deci ásványvizet vagy szódát, majd bolondítsd meg ízlés szerinti bodzaszörppel.

Citromkarikákkal díszítheted.

Várj kicsit, míg összekeverednek az ízek.

Nagy melegben elbír pár jégkockát is.

Könnyű és finom, üdítő ital.

Gyógybor (Maria Treben kötetéből)

10 szál friss petrezselyem zöldjét (jó a lefagyasztott is) teszünk egy liter jó borba, hozzáadunk 1-2 evőkanál tiszta borecetet. Tíz percig kis lángon főzzük (Vigyázat – habzik!), utána hozzáadunk 300 gramm valódi mézet, azzal még négy percig főzzük.

Azon forrón leszűrjük, és forrón palackokba töltjük, amelyeket előzőleg erős alkohollal kiöblítettünk.

Jól zárjuk le az üvegeket!

Az üledék – amely képződik – nem árt, és a borral együtt nyugodtan elfogyasztható.

Mindenki maga döntse el, hogy mézet hozzáad-e vagy anélkül készíti! Szívgyengeség-, szívpanaszoknál egy-egy evőkanállal fogyasszunk belőle.

Gyümölcsös jégkocka – italokhoz

Ünnepi alkalmakkor az italokhoz – üdítőkhöz – kínálhatunk gyümölccsel fagyasztott jégkockát.

A jégkocka-tartó minden kis rekeszébe tegyünk egy-egy szem cseresznyét, meggyet, citromszeletet vagy más gyümölcsöt, és borral, gyümölcslével vagy tonikkal leöntve, a mélyhűtőbe tesszük.

Kínáláskor a poharakba egy-két (az italokhoz illő) jégkockát teszünk.

Nem csak mutatós különlegesség, de anélkül, hogy az italt felveznél, kellemesen hűsít és ízesít is.

Karácsonyi puncs

Hozzávalók: 1 liter testes vörösbor (az olcsó is jó hozzá), 1 dl konyak, 10 dkg cukor (lehet barna), 1 narancs vékonyan lehámozott sárga héja, 1-1 darabka vanília és gyömbérgyökér, 15 szem szegfűszeg;

a tálaláshoz 5-5 dkg jól megmosott mazsola és hámozott mandula.

A sárga narancshéjat egy jól záródó edénybe rakjuk és a konyakkal leöntve egy éjjelen át hűtőben tároljuk.

A bort a cukorral és a fűszerekkel megmelegítjük, majd leszűrve, a szintén szűrt narancshéj-ízű konyakkal összekeverjük.

A mazsolát és mandulát külön edényben kínáljuk hozzá, és ebből rakunk a poharak aljára, és a forró itallal leöntve fogyasztjuk.

Figyeljünk arra, hogy minden vastag falú pohárba tegyünk egy-egy kiskanalat, így a forró ital nem repeszt meg az üveget, és van mivel kikanalizni a végén a mazsolát meg a mandulát.

Krampampuli

P. Judittól kaptam a receptet (Napvilág Íróklub).

Körbejárós recept, amelyeket egymásnak adnak át a háziasszonyok.

Íme: Olyan, mint egy hatalmas tűzálló tálba rakott gyümölcskegyveleg: füge, déli gyümölcs, cukrozott narancshéj, mazsola, datolya, aszalt szilva, dió, alma, mindenből egy kicsi!!! és 2 doboz kockacukor, 2 liter édes fehérbor, 2 liter forró tea és 2 liter narancslé, ½ liter rum.

Elkészítés:

A borhoz ízlés szerint hozzáadunk szegfűszeget, fahéjat, szegfűborsot, citrom karikákat, vanília-rúd darabkákat, az egészet felforrasztjuk, de a NEM forraljuk fel!)

A gyümölcsöket: mazsolát, diót, narancshéjat nagy tálba tesszük, tetején elosztjuk a cukrot, leöntjük a fél liter rummal, meggyújtjuk.

(VIGYÁZAT! NEHOGY TÜZET OKOZZUNK!!!)

Amíg az alkohol elég, az olvadt cukor a gyümölcsökre csepeg, majd hozzáöntjük az ízesített fehérbort, a forró teát és narancslevet. Ezután pár percig állni hagyjuk – ügyelve, hogy ne hűljön ki, s puncsos tálba szedjük, és egyenlő arányban osztva a gyümölcsön, megesszük. Jó kedélyre deríti a társaságot!

Téli tea

(Napvilágtól: Nadja receptje)

Kell hozzá: 1 liter víz, ½ narancs héja, ½ citrom héja, 5 cm hosszú fahéjrúd, 8-10 szegfűszeg, 3 evőkanál méz, 2 db alma, 1 filter Earl Grey tea, cukor ízlés szerint, 10 csepp rumaroma.

Elkészítése: A narancs és a citrom héját lehámozzuk, lábasba téve hozzáadjuk a fahéjat és a szegfűszeget, vizet öntünk rá, lassan forralni kezdjük. Az almát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, s ha a víz felforrt a fűszerekkel, hozzáadjuk, és addig főzzük, míg megpuhul (kb. 15 perc). A narancs- és citromhéjat, valamint az almát kiemeljük belőle.

A tea-filtert egy hőálló üvegkancsóba tesszük, majd a leszűrt, forró gyümölcsös-fűszeres folyadékot óvatosan rászűrjük.

Hozzáadjuk a mézet, a rumaromát, és ha nem elég édes, cukrozuk, s csepegtetünk bele citromlevet is. Többször megkeverjük, és 2-3 perc elteltével a tea-filtert eltávolítjuk belőle.

Készíthetjük sima feketeteából is, de akkor adjunk hozzá kevés bergamottot. Forrón az igazi, de aki kedveli, lehűlve, jegesen is fogyaszthatja

Megjegyzés: Az almát tejszínhabbal díszítve desszertként hidegen vagy melegen kínálhatjuk, az italban nincs rá szükség. Csupán az íze miatt kell.

EGYÉB

Konyhai-háztartási trükkök Hogyan leplezd a konyhai problémákat? Jó tanácsok.

Az ötleteket a Reader's Digest Magazinban olvastam.
Nem tudom megállni, hogy ne adjam tovább!

A burgonya héja mérgező, és a megzöldült vagy csírázásnak indult gumók veszélyesek, ezért ezeket sosem főzzük héjastól, és vas-tagabban hámozzuk.

Akár héjában főzzük a krumplit, akár hámozva, mindig tegyük a fazékba egy kis vaj- vagy margarindarabot, így a főzővíz nem fut ki, és a krumpli is gyorsabban megpuhul.

Elsózott leves: Az áttetsző levesekbe főzzön tésztát vagy egy szem hámozott nyers burgonyát. A keményítő felszívja a só nagy részét. 15-20 perc múlva el lehet távolítani a tésztát vagy a burgonyát.

Fonnyadt leveles zöldség: rövid időre áztassa nagyon hideg vízbe (de ne tegye jég közé, mert az felsérti a leveleket), aztán csomagolja be nedves konyharuhába, és rakja a hűtőszekrénybe.

Körmünk télen a vitaminhiány miatt könnyebben töredezik. Helyes, ha egy félbevágott citromba mélyeszti, mert attól nem csak egészségesebbé, keményebbé válik, hanem szépen kifehéredik.

Lángoló palacsinta készítése akkor lesz sikeres, ha a melegen tartott palacsintákat porcukorral megszórjuk, az előkészített alkoholt is felmelegítve öntjük rá, és azonnal meggyújtjuk. Így biztosan szépen lángol, és a karamellizálódott cukortól a palacsinta még finomabb lesz.

Odaégett sült hús: csak találékonyság kérdése az egész. Dörzsölje be őrölt bors, csili- és fokhagyma keverékével, és tálalja fűszeres sültként. Vagy szeletelje fel úgy, ahogy van, és használja keverve sültött fogásokhoz, salátához vagy tekerje tortillába.

Ragacsos tészta: azonnal szűrje és hűtse le. Aztán tegye egy serpenyőbe, adjon hozzá legalább egy evőkanál oliva-olajat, és rázogassa, amíg fölforrósodik.

Száraz hal: Dörzsölje be vaj és citrom keverékével, aztán szórja meg korianderrel, majoránnával vagy csomborral. A szósz nedvesebbé, a fűszerek ízesebbé teszik.

Száraz péksütemény: nedvesítse be az ujját és fröcsköljön a péksüteményre egy kis vizet, aztán rakja mikrózható főzőtasakba, és tegye be legföljebb öt másodpercre a mikróba, vagy csomagolja fóliába, és tíz percig melegítse 250 fokos sütőben.

Túlfőtt tészta: tegye jeges vízbe vagy folyasson rá hideg vizet néhány percig, hogy megállítsa a főzési folyamatot és a benne lévő keményítő összeugorjon.

Egyébként a tésztákat sós vízben (kocka-tésztákhoz kevés étolajat csepegtetve) főzzük, majd szűrjük le róla a vizet, amiben megfőtt. A szűrőben engedjük rá forró vizet, néhányszor megrázogatva ismételjük meg. Utána jól csöpögtessük le, és úgy tálaljuk megfelelően ízesítve. A tészta nem lesz ragacsos és melegen kerül az asztalra.

Túlfőzött zöldség: amilyen gyorsan csak lehet, hűtse le jeges vízben, aztán rövid időre tegye forró csontlevesbe (ha nincs kéznél, húsleves-kockából pótolja), hogy fölmelegedjen. Ha nem a levesbe szánta, akkor tálalás előtt spriccelje be kevés savanyú gyümölcs (citrom, zöldcitrom vagy akár narancs) levével, s úgy tálalja.

Vadhús pácolásához mindig üveg- vagy porcelán-edényt használjunk, fémet soha, mert ettől a pác íze megváltozik, vagyis átveszi a fém ízét.

Ha régebbi merő- vagy evőeszközt használnak, soha ne hagyja savanyú – pl. ecetes ételben, mert fémízű lesz, s ha nem mossák el hamar, megzöldülnek.

Száraz kenyér feljavítása

Nem kell kidobni a többnapos, megszáradt kenyeret, könnyen visszakapjuk frissesség hatását.

Egy lábasba-tepsibe tegyük bele pl. a kukta-fazék rácsát vagy egyéb rácsot, öntsünk bele 1-2 mm vizet.

A felszeletelt kenyereket pakoljuk a rácsra úgy, hogy ne érjenek bele a vízbe, fedjük le. Rövid melegítés után a vízgőz megpuhítja a kenyeret, visszavarázsolja frissességét.

Sosem dobjuk kukába a (mindennapi) kenyerünket!

Égett szag eltávolítása

Ha a tűzhelyen valami kifut, és bűzt áraszt, akkor egy sütőlapot helyezzünk a gáz fölé, gyújtsunk alá, és a lapra csöpögtessünk néhány csepp ecetet. Ezt többször ismételjük meg – természetesen közben szellőztessünk ki – a kellemetlen égett szag megszűnik.

Ha kifut a tej, távolítsuk el onnan a lábast, s a tűzhelyet a kifutott (még nem megégett) tejjel szivaccsal törölgessük át, utána öblítsük le a szivacsot, és úgy is törölgessük át, a foltok is eltávolodnak, s a tűzhely lapja tiszta és fényes lesz!

Ha nem tej fut ki, akkor sem más tisztítószeret használok, hanem egy szedőkanál tejjel öntöm le a leégett részt, s azzal tisztítom, s ha a leégés vastagabb-erősebb, igénybe veszem az edény-súroló kefémet.

Sütő tisztán tartása

Mivel nem kellemes a sütőben a kiszáradt odaégett maradékokat sikálgatni, én mindig kibélelem a sütőt alufóliával. Így ha valami kifröcskölődik, könnyebb a fóliát időnként kicserélni, mint folyton tisztogatni az egészet.

Ha pirospaprikát használok, óvatosan kell eljárni. Lecsóhoz, pörköltfélékhez, mielőtt a megfonnyasztott hagymára (vagy a rántásra) szórnám a pirospaprikát, a tűzről lehúzó az edényt, és ott keverem bele a paprikát. Így megmarad a paprika piros színe és a zamata.

A paprika forró tűzön azonnal megég, és amellett, hogy a színe megváltozik, ráadásul keserű lesz. Ezért kell lehúzni a lábast, összekeverni a hagymával-rántással, stb., a rántást hideg vízzel felönteni, a hagymaféléhez hozzáadni a húst és egyebet.

Miért csomósodik meg időnként a rántás, amikor a levesbe-főzelékbe kerül?

Tudni kell, hogy a forró rántást hideg vízzel fölengedve, folyamatos kevergetés mellett, gyorsan kell az ételhez önteni.

Viszont hideg rántásra előbb forró levet kell tenni, s azzal keverve rakni a levesbe-főzelékbe, vagy apránként egyenesen a zubogó folyadékba keverni.

Húsoknál figyeljünk a következőkre: Személyenként általában 12-15 dkg csont nélküli színhúst számítsunk. Mindig a rostokat keresztbe vágva szeleteljük – vagy már szeletelve vásároljuk a hentesnél. Általában gyengén ki kell verni a szeleteket; ezzel a rostokat szétroncsoljuk, s nem rágós, hanem porhanyós lesz.

A sült húsokat lehetőleg azonnal frissen tálaljuk, mert ha áll, akkor megkeményedik.

A burgonyát megtisztítva, megmosva és karikákra vagy kockákra vágva meleg vízzel öblítsük le, szűrjük róla le, csak utána tegyük a zsiradékra sütni, akkor nem ragad össze.

Jó tudni italokról:

Szakértők szerint az **italok királya a bólé**. Télen-nyáron készíthető, mindenki szívesen fogyasztja. A bólé nem hat részegítően, fontos, hogy könnyű és ízletes legyen.

Főbb összetevői: bor, pezsgő vagy habzóbor, szódavíz, ásványvíz, különböző gyümölcs, cukor, ízlés szerinti likőrök. Mindig könnyű, de kifogástalan minőségű bort használjunk. A gyümölcs lehet konzerv is, nem baj, ha apró, de soha ne legyen túlérett.

Alapanyagokat hűtsük le a kellő hőfokra, de jeget soha ne tegyünk bele.

Étvágygerjesztőnek égetett szeszesített vagy ürmöst, vermutot kínáljunk.

Halakhoz, fehér húsokhoz fehérbor, a vadhoz, pástétomhoz vörösbor illik. Édességek mellé fehér csemegebort, a feketéhez konyakot vagy likőrt adjunk.

Mire jó a szódabikarbóna?

Már régebben e-mailben küldte nekem valaki. Nagyon sok mindenre fel lehet használni, ezért itt is megosztom az érdeklődőkkel. Legyünk mi is jó környezetvédők. Javaslom, próbáljátok ki, mivel eddig én süteményeknek (sütőport helyettesíti), hűtő szagtalanításnak, és gyomorégés ellen is használtam már, s ott bevált.

Barátaim már tudják, hogy mennyire érdekel a környezetünk megvédése, ha hallanak valamit, rögtön tájékoztatnak. Én meg nem állom, hogy tovább ne adjam, mert hiszem, hogy családon belül kell elkezdenni a környezetvédelmet, és senkire nem várhatunk.

Eddig is tudtam, hogy nagyon sok mindenre lehet használni, de most eddig ismeretlen újdonságokat is megtudtam róla.

Tudni kell, hogy ma már nem csak néhány dekás tasakban, hanem nagyobb kiszerezésben kapható, (1 kg 300-500 Ft, régebbi adat.)

Mosás: Nem kell mosószert használni, ezzel kell mosni. Mindenki próbálja ki, mi az az adag, ami a mosógépének a leoptimálisabb, utána többé már nem fog az illető mással mosni.

Ráadásul nem szennyezi a környezetet, környezetbarát!

Folttisztítás: a nedves ruhára tesszük, hagyjuk állni egy kis ideig, és garantáltan ki fog jönni a folt.

Kézre: Tisztítja a kezet. Nedvesítsük be a kezünket, enyhén dörzsöljük be szódabikarbónával, kezünk tiszta és lágy lesz tőle.

Cipő gondozás:

Beszórhatjuk vele a cipőnket is, hagyjuk éjszakára benne, reggelre nem csak szagtalanítja a lábbelit, de megakadályozza a későbbi láb-gombásodást is.

Szagelnyelő, amikor tisztítjuk a hűtőt, a felhasznált vízbe föltétlenül szórjunk belőle.

Könnyíti az emésztést, ég a gyomor? Nem kell bevenni a kellemtelen mellékhatásokkal bíró gyógyszereket! Egy kávéskanállal (nekem elég egy mokkáskanálnyi is) oldjunk fel gyógyszertárban vásárolt szódabikarbónát, és igyuk meg. Azonnal hat. Lúgos kémhatásának köszönhetően stabilizálja a Ph értéket, és megszünteti a savanyú kémhatást.

Ételek megőrzik színüket, ha kevés szódabikarbónát teszünk a főzőlébe, és hamarabb megfőnek, pl. a bab, lencse, Ha kemény, rágós a hús, tegyünk hozzá egy kiskanállal, csodálkozni fogunk az eredménnyen.

Keményebb és tartósabb marad a tejszínhab tőle.

Sütemények készítésénél használjuk felesben a sütőporral, egyenletesebb lesz a tészta.

Fertőtlenítő hatása van! Fésűt, hajkefét, szivacsot tegyünk éjszákára szódabikarbónás vízbe, a WC kagylót ezzel súroljuk ki. Mindenféle rovarcsípésre tehetünk, vagy fájós, duzzadt testrészre, mert **fájdalomcsökkentő** hatása van!

Ha **leégett az edényünk,** szórjuk be vele, másnap garantáltan ki tudjuk súrolni.

Csempére tapadt makacs szennyeződést nedves rongyra szórt szódabikarbónával dörzsölhetjük le.

Fogat lehet vele fehéríteni. Ha kevés citromlével és pici vízzel keverjük, ragyognak tőle a fogaink.

Hajmosás előtt egy maroknyit bedörzsölünk a száraz fejbőrbe, megszabadulunk a korpától.

Remélem sok megszívlelendő tanáccsal tudtam szolgálni.

Kávézacc felhasználása

(Kovács Orsi írását az Internetről vettem le: – 2012. 09. 17.)

Ne dobd ki a kávézaccot, sok mindenre fel tudod használni!

Íme 10 ok, amiért nem szabad kidobni:

Szagtalanítsd vele a hűtőt! Helyezz egy tálka száraz zaccot a hűtőszekrénybe vagy a mélyhűtőbe, így semlegesítheted az esetlegesen ott terjengő kellemetlen szagokat.

Tisztítsd meg a szerszámokat és az edényeket! Tégy néhány teáskanál zaccot egy vékony mosogatórongyra és ezzel súrold át az edényeket, szerszámokat, így maradéktalanul eltávolíthatod a zsíradékot és a szennyeződéseket. Egy alapos öblítéssel fejezd be a műveletet.

Rejtsd el a bútorokon lévő karcolásokat! Márts egy fültisztító-pálcikát beáztatott kávézaccba, majd ezzel kend be a sötét színű fa bútorokon éktelenkedő karcolásokat, így minimalizálhatod őket. De először nem feltűnő területen kísérletezz a módszerrel.

Készíts antik hatású papírt! Meríts bele egy sima papírt vagy egy szép levélpapírt víz és kávézacc keverékébe; áztasd benne egy-két percig, hagyd megszáradni, majd seperd le róla a zaccot.

Hárítsd el a rovarok támadását! A kertben-terazon lévő növényeid védelmének érdekében vedd őket körül „zacc-buckákkal”, így megoltalmazhatod őket a hangyák és a csigák támadásától.

Nevelj kék hortenziát! A hortenzia földjébe dolgozz kávézaccot, így növelve a talaj savasságának szintjét. Ez segít a cserjéknek, hogy elnyeljék az alumíniumot és így a virágok vibráló kék színben fognak pompázni.

Szórd a hamura! Szórj nedves kávézaccot a kandallóban vagy a szalonasütőben lévő hamura, így amikor összeszeded, a por nem fog annyira szállni.

Radírozd át a kezed! Egy gombócnyi zaccot dörzsölj szét a tenyered között, majd masszírozd át vele a kézfejedet is. Egyfajta bőrradírként is funkcionál, amellyel eltávolíthatod az elhalt hámsejteket, és ha halat vagy éppen fokhagymát pucoltál, arra is gyógyír, hiszen száműzheted vele a kezedről a szagokat is.

Készíts csótány-csapdát! Egy konzervdobozt vagy egy félbe vágott műanyagpalackot tölts meg egy-két centinyi megnedvesített kávézaccal, aztán a tartó nyakát tekerd körbe szigetelt-szalaggal. Az illat bevonzza majd a csapdába a csótányokat.

Erősítsd a növényeket! Adj a palántáknak egy jó erős nitrogén-löketet úgy, hogy zaccot keversz a virágföldbe, vagy a locsolóvízbe hintsd bele!





*A kiterjedt Finta-család egyik találkozásán:
középen a szerző, lányával és unokájával*