

Vissza a kezdőlapra

Bővítendő családi szakácskönyv

**Ajánlom lányainknak és más
kezdő háziasszonyoknak**



**Az én szakácsnő nagymamám
Merkl Istvánné Schmidt Katalin
emlékére**

Mottó:

Ő szeret enni, én szeretem őt, tehát főzni fogok!



Tartalom

Egy-két alapfogalom:	6
Húsleves (ahogy a Nagymama főzte)	9
Pikáns raguleves	11
Gulyás	11
Krumplileves kolbásszal.....	13
Halászlé.....	14
Francia hagymaleves.....	15
Sütőtök leves	16
Tárkonyos-tejszínes gombaleves.....	16
Paradicsomleves zellerkockával	17
Zöldborsó leves	17
Meggyleves	18
Sült póréhagyma	19
Hortobágyi palacsinta	19
Töltött tojás	20
Májjal töltött gombafejek	22
Rostonsült gomba.....	22
Tengeri hal kapormártásban (Anyám receptje)	23
Hal tejszínes gombás mártásban.....	23
Rakott hal	24
Harcsapaprikás.....	25
Hússal töltött karalábé	26
Édes töltött káposzta	27
Rakott karfiol.....	28
Párolt karfiol gombával	28
Káposztás palacsinta.....	29

I. Csirkemájpástétom	30
II. Gőzölt májpástétom lilahagyma-lekvárral	31
Tepsis krumpli	32
Tepsis csirkecomb	33
Töltött csirke (gödöllői)	33
Currys csirke	34
Mustáros csirkecomb „kenyéregérrel”	35
Indiai csirkemell	36
Csirke alufóliában	37
Csirkemell aszaltszilvával göngyölve	38
Fokhagymás csirke.....	39
Ananászos csirke	40
Csirkemell pikáns aromával	40
Csirke ragú batyuban	41
Csirkemell torta	42
Hogyan süssünk csirkemellet?	43
Sörtészta panírozáshoz:	43
Rizottó	44
Göngyölt nyúlgerinc.....	45
Kacsacomb sütése	45
Vadas, ahogy én szeretem	46
Zöldborsós marhaszelet	47
Mustáros hús	48
Savanyú marhahús-kockák	48
Göngyölt marhaszelet.....	49
Áfonyás szarvaspörkölt.....	49
Szarvassült:.....	50
Szarvassült áfonyalekvárral.....	51

Fasírozott azaz vagdalthús	52
Húsos rakott tészta	53
Spenótos-túrós palacsinta	54
Krumplis gombóc, nudli	55
Pirog (Legalábbis így hívjuk a családban).....	57
Dödölle	58
Túrós goffri	59
Túrós gombóc.....	60
Almás palacsinta	61
Püspökkenyér	62
Csúsztatott-rakott palacsinta.....	63
Amerikai palacsinta.....	65
Kókuszgombóc	65
Kavart almás sütemény	66
Borzas Kata (Fülöp Katitól).....	66
Kevert süti.....	67
Üdítő szelet.....	67
Krumplis pogácsa (Lenchés Pannitól).....	68
Stíriai metélt (Perlai Évitől).....	68
Édes tészta.....	69
„Ragasztós” süti.....	70
Csokoládés pöffeteg (Kovács Mártitól).....	71
Mézes puszedli Nagymama módra	71
Kiflismarni	72
Birssajt készítése.....	72
Rumosmeggy	73

Az alábbi receptek egyetlen közös vonása, hogy mindet sokszor kipróbáltam és beváltak. A család és a vendégek szívesen ették.

Igyekeztem úgy fogalmazni, hogy kezdő háziasszonyok se ijedjenek el a főzéstől.

Egy-két alapfogalom:

A rántás és a habarás az ételek sűrítésére való.

Rántás: forró zsírban pirított liszt. Kicsi lábosban, aminek ép a zománca, vagy teflon bevonatúban érdemes csinálni. Mércénk legyen egy kb. 5 cm átmérőjű fakanál: Egy fakanál zsírhoz leves esetében egy fakanál lisztet, főzelék esetében 2-3 fakanál lisztet teszünk.

A rántás általában akkor van kész, ha világosbarnára pirult, erre türelmesen várjunk a tűzhely mellett, nem szabad otthagyni, mert holtbiztos, hogy leég, mire visszajövünk!

Egyes receptek ízesítik a rántást, sóval, paprikával, petrezselyemmel, fokhagymával stb. mindezeket a tűzről félrehúzza keverjük bele.

Vízzel vagy levessel felengedve adjuk az ételhez, ami sose legyen hideg, mert a forró rántás egyből összecsomósodik. (ilyenkor szűrőkanállal kiszedjük).

Habarás: tejfölben elkevert liszt. Ezt hidegen keverjük össze, ezért óvatosan, kisebb adagokban adagoljuk az ételbe, vagy először az étel levéből keverünk a habarékhoz egy keveset és, ha sima akkor öntjük az ételhez. Ha

mégis összeugrik (csomós lesz), türelmesen forraljuk ki. Általában 2 dl tejfölhöz adunk 1 fakanál lisztet.

Dinsztelés: A különböző zöldségek forró zsíron való fonyasztása.

„Üvegesre pirítjuk” A hagyma a forró zsírban átlátszó lesz. Még nem **„pirult zsírjára”** azaz még van benne egy kis víz. Sok esetben, főleg pörkölt alapú ételeknél, halvány rózsaszínűre pirítjuk.

„Alaplé”: A húsos csontokból, bőrökből készített lé, amit félreteszünk és sültek, szószok készítésénél használjuk fel. Le is fagyaszthatjuk későbbi felhasználásra.

Pár szót a fűszerezésről: Az én kedvenc fűszereim a só, bors, kakukkfű, bazsalikom, oreganó. Sokszor használom csirkéhez és gombához is, bár ez nem megszokott. Minden háziasszony kialakíthatja a saját ízvilágát. Én nem bírom megenni az erős paprikát, de szeretem a borsot.

Azonban vannak hagyományok, amit jó betartani, mert a „fogyasztó” elvár valamilyen minőséget, ha az étel nevét hallja. Az új íz kombinációnak új nevet kell adni!

Tehát: gulyáslevest, disznó,-marha pörköltet zsírral indítunk (legfeljebb kevesebbel és ne szalonna kockával) és sok piros paprikát, borsot és majorannát tegyünk bele. A krumplifőzelékbe babérlevél, a tökfőzelékbe kapor, a spenótba fokhagyma illik.

A vöröshagyma picit édeskés ízt ad annak amibe belefőzik, bár nyersen csípős. A paradicsom savanyítja az ételt, sok sült mellé azért teszünk, hogy levet is engedjen és

savanyítson is. (Ezért pl. a mustáros tarja elkészültekor jó belefőzni az édeskés konzerv zöldborsót ellensúlyként.)

A húslevesbe szerecsendiót szoktam főzni, ami nem általános, de jól bevált, markáns íze van tőle.

A hazánkban általában csak édességekhez használt szegfűszeg és fahéj egészen csípős tud lenni magában, ezért különleges zamatot ad pl. a csirkehúsnak is. (Ananászos csirke)

A pikáns ragulevesben ízesítésként vörösbor, citromlé, méz is szerepel, amiket nem szoktunk csirkehús levesbe főzni, de nagyon finom.

Azt szeretném mondani ezekkel a példákkal, hogy mindent ki kell próbálni! Nem szabad félni az új ízeztől.



A munkát az alapanyag előkészítésével kezdjük.

Húsleves (ahogy a Nagymama főzte)

Húsos csontokat (lehet karaj, csirke stb.) felteszünk főni, a víz leljen el minden csontot. Főzzük 1 óra hosszát, a keletkező barna habot leszedjük róla (pl. teaszűrővel). 1 óra múlva min. ½ kg. kockára vágott sertéslapockát, vagy marha rostélyost, felsált teszünk mellé.

Fűszerezés: egész fekete borsot, sót, 1 babérlevelet, $\frac{1}{2}$ szerecsendiót főzünk bele. Ha van rozsdamentes fűszertojásunk, azt használjuk.

Főzzük, amíg a hús majdnem megpuhul, (kb. egy óra hosszat) a habját leszedjük, és beledobunk 1 fej vöröshagymát, 1-2 gerezd fokhagymát (én a fokhagymát is a fűszertojásba teszem), 2-3 szál sárga,- 1-2 szál fehér répát hosszában bevagdosva, egy fej karalábét, $\frac{1}{4}$ zellert kockára vágva, (esetleg $\frac{1}{4}$ kelkáposztát, bár én nem szeretem, van, aki 1 fej krumplit is tesz bele). Addig főzzük, amíg a hús és a zöldségek is megpuhulnak.

Leszűrjük, (nagy méretű szitakanállal), levesbetéttel tálaljuk. A hagyományos magyar konyhában a zöldséget, a húst külön tálban tesszük az asztalra.

Grízgombóc: 1 egész tojás és annyi búzadara amennyit könnyedén tudunk eldolgozni bele. Só, bors, egy-két csepp olaj. $\frac{1}{2}$ órát álljon (a dara megdagad, ezért inkább hígabbra csináljuk) azután teáskanálnyi mennyiségeket szaggatunk a forrásban lévő levesbe, amit kivettünk a nagy fazékból vagy külön forralt vízbe.

Ha feljött a víz tetejére, megfőtt a gombóc, de szerintem még egy pár perc forralás nem árt neki.

Pikáns raguleves

(az internetről)

Hozzávalók: 3 db kicsontozott csirkecomb, 4 dkg mustár, 30 dkg vegyes zöldség, 2 evőkanál ételízesítő, 1 doboz tejföl, 5 dkg liszt, 2 fej vöröshagyma, 1 dl száraz vörösbor, 6 dkg méz, fél citrom. só, bors, tárkony.

Az összevágott vöröshagymát vajon lepirítjuk. A combokat kicsontozzuk, és apró kockákra daraboljuk, megmossuk és hagymás vajon addig pirítjuk, amíg kifehéredik. A zöldséget kockákra vágjuk, hozzáadjuk, és együtt pároljuk tovább a hússal. Vörösborral, mézzel, szűrt citromlével ízesítjük. Felengedjük 2 liter vízzel, ételízesítővel (vegeta) + tárkonnyal – ez az én javaslatom, fűszerezzük és lassú tűzön forraljuk. Tejfölös habarással besűrítjük, kiforraljuk. Külön kifőzött grízgombócokat adunk hozzá.

(Szerintem gombóc nélkül, vagy cérnametélttel is finom.)

Gulyás

Gulyáslevest minden magyar lánynak tudnia kell főzni! Magyarul beszélő sváb lányoknak meg szinte kötelező, a többieknek azért, mert miért épp ők maradjanak ki? Hiszen minden turista ezt kér, ha átlép a határon.

Tehát: A húst egyforma kockára vágjuk (szerintem a legjobb marhafelsájból, marhanyakból, lábszárból de lehet disznótarja is. A klasszikus receptek szerint vegyesen kell főzni marha, disznó és bárányhúsból.)

A hagymát (1 kg húshoz 2 nagy fej) kockára vágjuk (vagy robotgéppel összeaprítjuk amilyenre sikerül.) és egy nagy fakanálnyi zsíron üvegesre pirítjuk (dinszteljük), megsóz-

zuk, megszórjuk pirospaprikával (ehhez lehúzzuk a tűzről) beleforgatjuk a húst, fehéredésig sütjük, mellédobunk 2 negyedbe vágott paradicsomot, és egy nagy fej kicsumázott, szeletelt zöldpaprikát. (Ha ez nincs, gulyáskrémel ízesítjük, esetleg paradicsom sűrítménnyel) Mikor a levét elfőtte, felengedjük forró vízzel (csak annyival, hogy ellepje), egész fekete borsot, és egy pár szem köménymagot szórunk bele. Az igazi magyaros gulyástól elvárják, hogy csípős legyen, mivel én nem bírom az erőset, tálaláskor szoktam erőspaprika krémet kínálni. Parafadugót dobok mellé, gyorsítja a hús puhulását. Nem tudom miért, de kipróbáltam, működik.

Főzzük, amíg a hús majdnem puha lesz (fakanállal még nem tudjuk elvágni, de már össze tudjuk nyomni). Ha kell, többször utána öntjük egy kevés vízzel. Ínyencek bográcsózáskor ilyenkor öntik bele a száraz vörösbort – úgy egy liternyit.

3-4 nagy krumplit megpucolunk, kockára vágjuk és a levesbe dobjuk 1-1 szál nagyra nőtt és karikára vágott sárga és fehérrépával együtt, most engedjük fel a szükséges mennyiségű vízzel. Addig főzzük, amíg minden puha lesz. Minimum 1 órát kell, hogy főjön, marhahúsból tovább tart, lehet 2-3 óra is. Próbáltam kuktában, de ízetlen lett.

„Csipetké” tésztát főzünk bele: 1 egész tojást sóval és liszttel összegyúrunk keményre, annyi liszttel amennyit csak „felvesz” a tojás. Apró darabkákra csipkedjük. Én le szoktam reszelni a legnagyobb lyukú reszelőn, így se gyors, de még mindig gyorsabb...(igaz, hogy nem érdemes vele a TV elé ülni.)

Ha a csipekke is megfőtt, kész van.



Krumplileves kolbással

Bacon szalonnából csak egy kis keveset, csíkokra vágunk, kisütjük a zsíráját, s azon pirítjuk meg a karikára vágott kolbászt, (Ami legyen fűszeres, házi lángolt, még puha. A kisült kolbászsír íze meghatározza a leves ízét.) ha megsült, kisedjük a zsírból a szalonnát és a kolbászt is, félretesszük.

A visszamaradt zsíron, (ha kell, pótoljuk olajjal) fedő alatt megdinszteljük a karikára vágott sárga és fehér répát, ha kész, azt is kisedjük egy másik tányérra.

A zsírban megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, sózzuk, és megszórjuk liszttel, ha már van egy kis színe, rászórunk egy kanálnyi pirospaprikát. (Lehúzzuk a lángról)

Felöntjük vízzel, beletesszük a kockára vágott krumplit, a már megdinsztelt zöldséget, 1 babérlevelet, pár szem egész borsot, sót és puhára főzzük.

Ha már puha a zöldség és a krumpli is, visszatesszük a kolbászkarikákat, adunk hozzá egy fél pohár tejfölt is. Megsórjuk egy teáskanálnyi tárkonnyal és összeforraljuk,

Finom, sűrű, laktató, de fogyni azt nem lehet tőle.

Halászlé

(Wallner Józsi féle)



4 fej vöröshagymát összeaprítunk robotgéppel. $\frac{1}{4}$ kg zsírt felforrósítunk a bográcsban és megdinszteljük a hagymát, sózzuk.

Rátesszük a megsózott halfejeket, farkakat, apróhalakat (min. 1 kg), és felöntjük vízzel, annyival, ami ellepi.

Lassú tűzön, folyamatos forrással főzzük. Néha megkeverjük. Ha félig megfőtt, 2 halászléköckét teszünk bele. Ha már a fejsontjáról leesik a hús, átpasszírozzuk.

Visszatesszük a bográcsba, beletesszük a pirospaprika felét (kb. 5 gr.), a halszeleteket, felöntjük forró vízzel, s az újabb forrástól számított ½ óráig főzzük keverés nélkül, közben még 2 halászlé kockával dúsítjuk.

Mielőtt elkészülne, rászórjuk a maradék pirospaprikát. Nem keverjük bele! 5 perc múlva tálaljuk.

Francia hagymaleves

Hozzávalók: 4 nagyfej vöröshagyma,
2-3 gerezd fokhagyma,
1 liter húsleves (kockából is jó)
2 dl főzőtejszín,
liszt,
vaj,
szerecsendió, bors, só,
reszelt sajt, kruton, esetleg pirított kifli karika
(a tálaláshoz).

Elkészítés:

A karikára vágott vöröshagymákat vajon üvegesre pirítjuk, megszórjuk liszttel és még egy kicsit pirítjuk, majd felöntjük a húslevessel. Fűszerezzük (só, bors, reszelt szerecsendió – ha nem frissen reszeljük, többet kell hozzátenni és az összenyomott fokhagyma) 15-20 perc lassú forrás után a hagymákat szűrőkanállal kiszedjük és robotgéppen összetörjük, majd visszatesszük a lébe és újra forraljuk. Forrás után – kevergetés közben - hozzáöntünk 2 dl főzőtejszínt. A forrás első jele után levesszük a tűzről. Tálalás-

kor a tányérba reszelt sajtot, krutont szórunk, esetleg pirított, fűszeres kiflikarikákkal is tálalhatjuk.

(A kruton pirított, fűszeres kenyérkocka, készen is kapható.)

Sütőtök leves

(Madame Kisstől)

A megmosott, hámozott és felkockázott sütőtököt kevés sós vízben húsleveskocka és bors ízesítéssel megfőzzük és robotgépben pürésítjük. Újraforraljuk, tejfölt keverünk bele és kész van.

Levesbetétként pirított tökmagot adhatunk hozzá, és nagyon finom, ha kiskanálnyi tökmag olajat öntünk a tetejére.

Tárkonyos-tejszínes gombaleves

Hozzávalók:

- 50 dkg barna csiperke
- 1-1 közepes szál sárgarépa és fehérrépa
- 3-4 dkg vaj
- 1 közepes vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- kb. 1 liter húsleves (kockából is jó)
- 2 dl főzőtejszín
- kakukkfű, tárkonylevél, őrölt bors, kb. 1 evőkanál citromlé, csipet cukor, 1 csokor petrezselyem, só,
- kis maréknyi száraz aprótészta

Elkészítés:

Tisztítás után a zöldségeket, a gombát és a hagymákat aprítom. Felhevített vajban magas hőfokon a zöldségeket a hagymákkal addig párolom, ameddig nagyja levét elpá-

rologja. Rádobom a gombát, sózom, borsozom, amikor a gomba összeesett, felengedem a húslevessel, kakukkfűvel, tárkonnyal ízesítem.

Amikor újra forr, belekeverem a tejszínt és a citromlevet, csipet cukrot adok hozzá, és kis maréknyi száraztésztát dobok a levesbe, együtt lassan addig főzöm, ameddig a tészta megpuhul.

A végén bőven meghintem friss petrezselyemmel, de azal már nem főzöm, majd hamarosan tálalom.

Paradicsomleves zellerkockával

Egészen egyszerű módon – konzervből – készítem.

Hozzávalók: 1 nagy adag paradicsomsűrítmény, 1 fej vöröshagyma, olaj, ½ fej zeller és 1 leveles szára, 1 l víz, só, 1-2 babérlevél, cukor, liszt, betűtészta

Elkészítés: A zellert felkockázzuk, kevés olajon megpirítjuk.

A felaprított hagymát megdinszteljük, megszórjuk liszttel, ráborítjuk a paradicsomsűrítményt, felöntjük vízzel. Teszünk bele sót, babérlevelet, és a zellerszárat. Beleöntjük a külön megpirított zellerkockákat, ízlés szerint édesítjük a cukorral. Egy kicsi marék betűtésztát főzünk bele.

Zöldborsó leves

A zöldborsóleves nagyon sokféle lehet, most csak az általam leginkább kedvelt következik.

Hozzávalók: 1 kg zöldborsó, 1 fej vöröshagyma, 2 szál sárga, 2 szál fehérrépa, 3 dl 20 %-os főzőtejszín, virsli, 1 tojás, 1 fakanálnyi liszt.

Alaplé vagy csirke-húsleves kockából főzött húsleves, szemes feketebors, só, pici cukor.

Elkészítés: A vöröshagymát robotgéppel felaprítom, a répákat és a virslit karikázom.

A hagymát megdinsztelem, rádobom a répakarikákat, kicsit azzal is dinsztelem. Felengedem a húslevessel, beleöntöm a zöldborsót, sót, borsot, cukrot. A borsó és a zöldség puhulásáig főzöm. (Ha mirelit a borsó, nagyon gyorsan megy.) Beleteszem a virsli karikákat és beleöntöm a tejszínt.

Levesbetétként csurgatott tésztát szoktam készíteni: 1 egész tojást és egy csipetnyi sót villával felverek, és annyi lisztet keverek hozzá, hogy híg nokedli tészta sűrűségű legyen. Belefőzöm a forrásban lévő levesbe (csurgatom, és a villával keverem) ha kifőtt, készen is vagyok.

Meggyleves

Hozzávalók: kb.1,5 kg meggy, kimagozva, ½ l tej, 3 dl főzőtejszín, 10-20 dkg cukor (a meggy édességétől függően), pudingpor (puncs, meggy, tejszín, vanília ízű jöhet szóba) fahéj, citromhéj darabok, borókabogyó, szegfűszeg.

Elkészítés: A meggyet a fűszerekkel 2 l vízben addig főzzük, amíg kifakul. Közben a pudingport kikeverem 6 kanál tejjel. A megfőtt meggyhez adom, ha újra felforrt, hozzáadom a tejet és tejszínt, csak az első forrásig főzöm tovább. Lehűtöm és tálalható.

Sült póréhagyma

(Madame Kisstől)

A póréhagymák fehér részét, (kb. 10 cm) sonkába tekerjük, tepsibe tesszük szorosan egymás mellé és leöntjük besamel mártással. Megszórjuk reszelt sajttal, és sütőben megsütjük.

Zöld salátával tálalva ízletes előétel vagy vacsora.

Besamel: vaját (vagy margarint) olvasztunk, lisztet pirítunk benne és tejjel vagy tejszínnel engedjük fel.

Hortobágyi palacsinta

Gundel Károly receptje szerint

Sós palacsintákat sütünk a szokásos módon. (Kevés só, semmi cukor.)

Pörköltet készítünk borjúból. Ha a hús megpuhult, kiszedjük a levéből, és finomra összevagdadjuk. A pörköltlé egyharmadát visszaöntjük rá, meglocsoljuk tejföllel és együtt tovább pároljuk, amíg pépes anyagot kapunk. Ezt a palacsintákba töltjük. A többi pörköltlevet liszttel simára kevert tejföllel behabarjuk, kiforraljuk, és átszűrve a sütőben megforrosított palacsintákra öntjük. (Hasonló módon a pörköltet csirkéből is készíthetjük.)

A pörkölt húst soha ne daráljuk, mert gurulós lesz, de robotgépben összeapríthatjuk, én a behabart léből is szoktam a töltelekbe keverni.

Borjúpörkölt: a színhúst 3-4 cm-es kockákra vágjuk. A zsírban a hagymát megfonnyasztjuk (csirke esetében enyhén megpirítjuk), a nem túl forró hagymás zsírban a fűszerpaprikát gyorsan elkeverjük, rátesszük a húst, megsózzuk és tovább pörköljük. kevés vízzel vagy csontlével felengedjük, fűszerezünk, időnként megkevergetve, fedő alatt, mérsékelt tűzön pároljuk. Mindig kevés vizet öntünk alája, a hús ne főjön, hanem rövid lében szinte zsírjában pörköljön. Ha a hús puhulni kezd, hozzáadjuk a kockára vágott zöldségpaprikát és paradicsomot.

Megjegyzés: *A hortobágyi palacsinta konyhánk népszerű étele. Egy-két két dolgot persze másként csinállok, mert úgy könnyebb. Általában csirkéből készül és kakukkfűvel, majorannával, oregánóval, borssal fűszerezem, s ha elkészült, hosszú lére ereszttem, hogy a palacsintákat befedje, úgy teszem a sütőbe.*

Ha megmaradt disznópörkölttel, vagy gombapaprikással töltjük a palacsintákat szintén nagyon finom lesz a vacsora (reszelt sajtot keverhetünk tejfölbe és ezzel öntjük le a gombás palacsintát sütés előtt), de ne hívjuk hortobágyinak!

Töltött tojás

10 tojást keményre főzünk sós vízben (forrás után 10').

Egy pici vöröshagymát felaprítunk (robotgép!) Én el szoktam venni a más ételhez készítettéből, mert nagyon kevés kell.

A tojásokat félbevágjuk, kiemeljük a sárgájukat, a fehérje aljáról levágunk egy pici lapot, hogy meg tudjon állni.



A tojássárgáját összedolgozzuk a hagymával, kb. $\frac{1}{2}$ dl tejföllel, 1 evőkanálnyi mustárral, sóval, borssal. (Ízlés szerint ízesíthető snidlinggel, vagy májkrém-mel is. Az utóbbi időben rendszerint ecetes tormakrémmel csinálom, népszerű.)

A krémet mokkáskanállal visszatöltjük a „fehérje csészékbe”, kicsit megpúpozzuk, a tetejére kalapnak tesszük a korábban levágott talpakat. Piros-arany pöttyel, uborkával, kaliforniai paprika darabkákkal díszítjük, salátaágyra helyezzük.

Előételnek, reggelinek, vendégvárónak egyformán alkalmas.

Májjal töltött gombafejek

I.

Előételnek kitűnő, bár nem olcsó, de pl. rizibizivel főétel is lehet.

Hozzávalók: Szép, nagyfejű gombák, csirkemáj, közepes vöröshagyma, fűszerek: só, bors, kakukkfű, rozmaring, majoránna.

Elkészítés: A gombák szárát kivágjuk, a fejeket megsózzuk, borsozzuk és mikró sütőben 5 percig sütjük. A levet, amit enged, a töltelékhez tesszük.

A gombaszárát a hagymával, májjal egyetemben felaprítjuk, a forró zsíron mindent megdinsztelünk, fűszerezünk, ledaráljuk, s a gombafejekre halmozzuk, bepanírozzuk (liszt, tojás, morzsa) forró olajban sütjük. (Igazán akkor sikerül, ha kétszer paníroztuk: liszt, tojás, morzsa, tojás, morzsa.)

II.

Sokkal gyorsabb, bár talán nem olyan finom, mint az előző, ha a csirkemájat nyersen darálás nélkül tesszük a gombára és így panírozzuk be, rántjuk ki.

Rostonsült gomba

Hozzávalók: gombafejek, 1 tojás, sajt, só, bors

Elkészítés: A gombákat lefordítva kissé megsütjük mindkét oldalukon a grill rácson, megszórjuk borssal, a reszelt

sajtot elkeverjük a tojással, vegetával, ráhalmozzuk a gombafejre, s addig sütjük, míg a sajt megpirul.

Ha sütőben készül, a sütő aljára borítsunk alufóliát, mert a rá-sült levet nehéz lepucolni!

Nagyon finom, de nem olcsó, mert egy személyre 4-5 fejet számolhatunk vacsorára. Csak nagy fejekből (min. 7-8 cm átmérőjű) érdemes csinálni, mert sütés közben "össze-esik". Ezért inkább előételnek való, vagy meleg szendvics mellé ráadásnak.

Tengeri hal kapormártásban (Anyám receptje)

Hozzávalók: Filézett tengeri hal szeletek, 2 dl tejfől vagy tejszín, 1 fakanálnyi vaj, őrölt bors és kapor, só, liszt

Előkészítés: A halszeleteket besózzuk és vastagon beszórjuk borssal és kappal, hűtőben pácoljuk lehetőleg két napig, de így akár fagyasztható is.

Elkészítés: A borsot és kapprot a kés fokával lekaparjuk a halról, és megforgatjuk lisztben, forró olajon kisütjük.

A tejfölt elkeverjük egy kanálnyi liszttel, őrölt kappal, ha túl sűrű, tejjel vagy tejszínnel hígítjuk és a forró vajra öntjük, felforraljuk, és ráöntjük a halra.

Azonnal tálalandó!

Hal tejszínes gombás mártásban

Hozzávalók: vastaghúsú hal, gomba, tejszín, hagyma, 1 tojás, liszt a habaráshoz. Fűszerek: só, bors, kakukkfű, rozmarin, fokhagyma granulátum, petrezselyem.

Elkészítés: A felaprított gombát a zsíron pirított hagymán megpároljuk, sóval, borssal, kakukkfűvel, rozmaringgal fűszerezzük. Mikor már bőven engedett levet, de még nem főtt meg, rátesszük a halat, amit előzőleg besóztunk és megszórtunk fokhagymaporral, borssal. Addig pároljuk, amíg a hal meg nem főtt (közben lapáttal megfordítjuk). Ha a hal kész, kiszedjük tálra, a gombát behabarjuk a tejszínben elkevert tojással, liszttel, megszórnuk apróra vágott petrezselyemmel, "megrottyantjuk", visszatesszük a halszeleteket, tálaljuk.

Arra kell nagyon vigyázni, hogy a hal szét ne főjön. Mikrohullámon is elkészíthető, a gombának kb. 20, a halnak 15 perc kell.

Rakott hal

egytál étel (saját recept)

Hozzávalók: 1 kg filézett tengeri hal (min. 4 szelet, fagyaszott, teljesen felengedve, szárazra törölve)

1 fej vöröshagyma

1 zacskó fagyaszott vegyes zöldség (ha friss zöldségből csináljuk, blansirozni kell)

2 dl hosszúszemű „A” rizs

fűszerek: só, bors, őrölt kömény, őrölt gyömbér kb. $\frac{1}{2}$ dl olaj

Elkészítés: A halak mindkét oldalát befűszerezzük és állni hagyjuk kb. $\frac{1}{4}$ órát. Közben félig megfőzzük a rizst: csak sós vízben addig főzzük, amíg már kezd dagadni, de még egy kicsi víz van körülötte. A két fej vöröshagymát karikára vágjuk.

Az olaj felével kiolajozzuk a tepsit vagy tűzálló üvegtálat. Beleterítjük a rizst. Arra fektetünk 2 halszeletet, a halakra az első fej felkarikázott hagymát, majd megint 2 szelet halat, arra a második hagymát. Rálocsoljuk az olaj másik felét. Az

egészet betakarjuk a fagyott zöldséggel, amit kicsit megszóunk. (A vizet, amit a zöldség kienged, még felszívja a rizs.)

200 °C-on légkeveréssel kb. 35-40 percig sütjük betakarás nélkül. Közben egyszer megforgatjuk a zöldséget, hogy minden darabkája találkozzon a tálban fortyogó lével. Ha a teteje túlpirul mielőtt megpuhult a zöldség, vagy még sok a víz a tálban akkor lazán takarjuk le alufóliával, úgy, hogy a gőz távozni tudjon.

Blansirozás: A megmosott, megtisztított és apróra darabolt zöldséget lobogó forrásban lévő vízbe öntjük, ½ percig hagyjuk benne, majd szűrőkanállal jeges vízbe (de legalábbis minél hidegebbe) szedjük.

Alapvetően lefagyasztás előtt alkalmazott eljárás, hogy a zöldség ropogós maradjon a fagyasztás után is, és minél kevesebb vitamin tartalma vesszen el. Lefagyasztás előtt még meg is kell szárítani (konyhapapíron), hogy a megfagyott víz ne roncsolja szét a zöldség sejteit, mert akkor felengedés után fonnyadtnak látszó, puha állagú lesz. Ha azonnal felhasználjuk, akkor nem kell megszáritani.

Harcsapaprikás

Hozzávalók:

10 dkg szalonna, 1 fej hagyma, 60 dkg filézett harcsa, 1 teáskanál fűszerpaprika, 2 db paradicsom, 2 db lecsőpaprika, 1 evőkanál liszt, 3 dl tejföl, erőspaprika ízlés szerint, só, 2 evőkanál olaj.

Köret: 30 dkg Gyermelyi Fodros Nagykocka tészta, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál gorombára vágott petrezselyem, 3 gerezd fokhagyma, só, erős paprikakrém ízlés szerint.

Elkészítés:

A szalonnát apróra vágjuk, kiolvasztjuk, majd a zsíron megfuttatjuk a tisztított és finomra vágott hagymát, megszórjuk a fűszerpaprikával, elkeverjük és 3 dl vizet öntünk rá. Amikor forr, takarékra vesszük, beletesszük a szeletelt paradicsomot, paprikát, sózzuk, és 15-20 percet főzzük.

Elkeverünk 2 dl tejfölt a liszttel és kevés vízzel, majd a szaftot behabarjuk vele. Kíméletesen összeforraljuk, finom szűrőn átszűrjük.

Nagyobb serpenyőben olajon megfuttatjuk a vékony csíkokra vágott paprikát. Rátesszük a megmosott, leszárított, nagyobb darabokra vágott halszeleteket, sózzuk és összepirítjuk. Nagyon kell vigyázni, nehogy széteszenek a halak. Amikor már a halhús mindkét oldala fehéres, ráöntjük a leszűrt, félretett mártást. 4-5 percig pároljuk, ha kell, ízesítjük és tálaljuk.

Tálalásnál a tetejét meglocsoljuk a maradék tejjel. Köretnek fokhagymás tésztát adhatunk. A tésztát sós vízben kifőzzük és leszűrjük, kicsit leöblítjük. Kevés olajat felhevítünk és rádobjuk a tisztított, zúzott fokhagymát, petrezselymet, erős paprikát. Gyorsan elkeverjük, majd összeforgatjuk a tésztával. Ha kell, megsózzuk és tálaljuk a harcsa mellé.

Hússal töltött karalábé

(Lajos Mari – Lakáskultúra)

Hozzávalók: 8 közepes, zsenge karalábé, 2 dl húsleves, 12 dkg bacon szalonna, 2 dl tejföl.

A töltelékhez: 30 dkg darált hús, 2 szikkadt zsemlye, 2 dl tej, 1 közepes vöröshagyma, petrezselyem, 2 tojás, 1 gerezd fokhagyma, 1 kk pirospaprika.

Elkészítés: a karalábét meghámozzuk, forrásban lévő sós vízbe téve megfőzzük (kb. 20').

A zsemlyét tejbe áztatjuk. Az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát, petrezselymet, tojást, pirospaprikát összedolgozzuk a hússal és a kinyomkodott zsemlyével.

A karalábét hideg vízbe szedjük, kivájjuk a közepét, megtöltjük, betakarjuk a kalapjokkal. Kivajazott sütőedénybe tesszük, köré szórjuk a kivájt darabkáit, leöntjük húsleves-sel, meglocsoljuk olvasztott vajjal és tejföllel. Mindegyikre rászúrunk egy szalonna szeletet és előmelegített sütőben 180 °C-on 40 percre pároljuk.

Megjegyzés: A tavaszi friss karalábéból az igazi.

Édes töltött káposzta

(Csávás Jutka ihletése)

Hozzávalók: 1 fej édes káposzta, ½ kg darált disznócomb, 1 pohár rizs, 2 fej vöröshagyma, 2 tojás, 1 paradicsompüré, 1 pohár tejföl, zsír, fűszerek: só, bors, őrölt kömény, majoránna.

Egy fej káposztát sós vízben félig megfőzünk (előtte kivágjuk a torzsáját).

Közben felaprítunk 2 fej vöröshagymát, megdinszteljük forró zsíron.

A hagyma felén félig megfőzünk egy pohár rizst (vegetás vízben), a másik felét a sütőlábasba, vagy tepsibe tesszük.

A hagymát, a rizst, a 2 tojást összegyúrjuk a darált hússal, fűszerezzük: só, bors, őrölt kömény, majoránna.

Leszedjük a káposzta külső leveleit, levágjuk a vastag erek felső felét, belecsavarunk egy gombócnyi tölteléket, és a sütőlábasban szorosán egymás mellé lerakjuk a gombócokat a hagymára. A maradék káposztát vékonyra szeletelve a tetejére szórjuk. Egy paradicsom sűrítmény konzervet és egy pohár tejfölt teszünk rá, felöntjük $\frac{1}{2}$ l vízzel. Betakarjuk és kb. 1,5 órát főzzük a sütőben. Ha szükséges egy óra múlva még felönthetjük.

Kiadós, melegíthető, épp úgy, mint a klasszikus - savanyú - káposztából készült.

Rakott karfiol

Egy fej karfiolt rózsáira szedve megfőzünk sós vízben (egy húisleveskockával együtt még jobb). A karfiolt felszeleteljük.

Egy tűzálló tálat vastagon kivajazunk (az oldalát is). Beleszórjuk a karfiol felét, rátesszük az apróra vágott bacon szalonnát, virslit, gombát, hagymát. Betakarjuk a karfiol másik felével, és meglocsoljuk $\frac{1}{2}$ l tejföllel, amiben elkevertünk 1 fakanál lisztet (még jobb ha + 1 fakanál étkezési keményítőt is keverhetünk bele) és 1 tojást. Vastagon megszórjuk reszelt sajttal.

Betakarjuk és megsütjük. (Mikrohullámú sütőben is lehet: kb. 20 perc, 750 W.)

Párolt karfiol gombával

Hozzávalók: Egy nagy fej karfiol, 30 dkg gomba, esetleg 20 dkg bacon szalonna, 30 dkg párizsi vagy virsli, egy nagy fej vöröshagyma, $\frac{1}{2}$ l. tejföl, 1 tojás, 1 fakanálnyi

liszt, kb. 5 dkg vaj, fűszerek: só, bors, oreganó, 2 kövér gerezd fokhagyma.

Elkészítés: Sós vízben megfőzzük a rózsákra szedett karfiolt. Vajon (esetleg bacon szalonnán) megpároljuk a hagymát, a gombát, ízesítjük borssal, oreganóval. A tejfelt elhabarjuk liszttel, egy tojással, s ízesítjük a fokhagymával.

A gombát rétegesen rakjuk a karfiollal, kockára vágott párizsival (vagy virslivel), leöntjük a tejföllel és átsütjük, míg megpirul a teteje.

Káposztás palacsinta

A kb. 1 kg-os fejes káposztát lereszeljük, sózzuk, ha levet engedett kicsavarjuk.

5 dkg füstölt szalonnát apróra kockázunk, kisütjük, a pörccöt kiszedjük a zsírból, amihez öntünk kb. $\frac{1}{2}$ dl olajat, megpirítjuk rajta a káposztát. Először fedő alatt pároljuk, majd levesszük a fedőt és elpárologtatjuk a vizet s megpirítjuk. 1 ek cukorral, 1 tk borssal ízesítjük.

3 tojásból, 3 dl tejből, kb. 40 dkg lisztből sűrű palacsintátésztaát keverünk, amit a káposztalével hígítunk, ha kell, de a szokásosnál sűrűbb maradjon. Hozzákeverünk még egy $\frac{1}{2}$ csomag sütőport is.

A káposztába belekeverjük a szalonnát, ezzel töltjük a palacsintákat.

Lerakjuk egymás mellé tálba vagy tepsibe, leöntjük tejföllel és sütőben megpirítjuk. Kb. 10 db lesz belőle, de nagyon laktató!

I. Csirkemájpástétom

Hozzávalók: ½ kgr csirkemáj és zúza, 20 dkg gomba, vöröshagyma, 2 zsemle (vagy ennek megfelelő mennyiségű kenyér), a zsemle áztatásához tej, 3 tojás, 1 nagy fakánálnyi zsír, zsemlemorzsza.

Elkészítés: A zsemleket beáztatjuk, 2 tojást keményre főzünk, a gombát, a májat, zúzákat összedaraboljuk.

A vöröshagymát apróra vágva zsíron megdinszteljük, a gombát megpároljuk, fűszerezük (só, bors, kakukkfű, rozsmaring, majoránna). A zúzákat előfőzzük kevés vízben vagy húslében. A májat robotgépben ledaráljuk, vagy deszkán "elkaparjuk" majd rádobjuk a megpárolt gombára, és átfogatjuk. Nem kell megsülnie, csak "fehéredjen" meg. A kicsavart zsemleket robotgépben összekeverjük a 2 kemény tojással és az 1 nyers tojással. Ezután az összes hozzávalót összegyúrjuk. Egy pástétomsütőt kizsírunk, meghintjük zsemlemorzsával, belenyomkodjuk a masszát, a tetejét is megszórjuk zsemlemorzsával, és ki-sütjük (közepes lángon kb. ½ óra).

Mielőtt felvárnánk, kicsit hagyjuk hűlni. Ha erős a gázunk, béleljük ki a tepsit alufóliával.



II. Gőzölt májpástétom lilahagyma-lekvárral

Hozzávalók:

50 dkg csirkemáj,
 20 dkg szalonna, (kockára vágott bacon)
 2 zsemlye, (esetleg kenyér)
 2 tojás, (szétválasztva)
 só, bors, majoránna,
 pici zsír

Hagymalekvárhoz:

4 fej lila hagyma
 4 ek balzsamecet
 3 dl vörösbor
 vaj, olívaolaj, só, friss gyömbér, mazsola

Elkészítés: A májakat megmossuk, letöröljük. A szalonnát felkockázzuk, a zsemlyét vízben megáztatjuk, kinyom-

kodjuk és az egészet együtt robotgépben felaprítjuk. Hozátesszük a fűszereket, (sóból keveset, nehogy megkeményedjen a máj) a tojások sárgáját, utoljára a kemény habbá vert tojásfehérjéket. Az egészet összedolgozzuk.

Egy sütőformát kizsírozunk és megszórjuk zsemlyemorzzával, belenyomkodjuk a masszát, felülről is megszórjuk morzsával, lezárjuk alufóliával. Egy nagy tepsibe vizet töltünk és beleállítjuk a sütőformát (a víz legfeljebb a forma feléig érjen), 160 °C-on egy órán át gőzöljük. A formában hagyjuk kihűlni. Melegen és hidegen is finom. Szeletelhető és kenhető is.

Lilahagyma-lekvár

Egy-egy evőkanálnyi vaj és olívaolaj keverékén négy fej szeletelt lilahagymát párolni kezdünk, friss kakukkfűvet, 4 cent balzsamecetet, 3 dl vörösbort, kevés sót, 1 marék mazsolát és néhány szelet gyömbért adunk hozzá. Addig főzzük, míg lekvár sűrűségű nem lesz.

Tepsis krumpli

(köretnek és egytálételnek is)

A burgonyát, vöröshagymát meghámozzuk, karikára vágjuk, a szalonnát, virslit, gombát felszeleteljük.

A tepsit kizsírozzuk, ráterítjük a krumplit, megsózzuk, a tetejére szórjuk a vöröshagymát, a szalonnát, borssal, szerecsen-dióvirággal fűszerezzük. Már így is finom köret, (pl. a rablóhúshoz, hirtelen sültöz) de ha virslit, gombát teszünk még közé, kész a vacsora. Ha meglocsoljuk tejjel, megszórjuk reszelt sajttal a barátokat is megkínálhatjuk vele.

Tepsis csirkecombok

Kicsontozott, és nagy darabokra vágott csirkecombokat fűszerezünk: só, feketebors, kakukkfű és oregánó, annyi olajjal öntjük le, hogy belepje. Minimum 1 napig hűtőben pácoljuk, egyszer-kétszer átforgatjuk.

Egy nagy tepsi aljára locsolunk egy kevés olajat (a pácléből), és kirakjuk karikára vágott krumplival, amit megsó-zunk. A tetejére szórjuk az olajból kiszedett csirkedarabokat (nem kell letörölgetni), felszeletelt gombát, hagymát, bacon szalonnát és csirke májat. Betakarjuk alufóliával és nagy lángon sütjük kb. ½ órát. Ez után lehet ellenőrizni, hogy puha-e a hús, krumpli, s ha szereti a család, leönteni tejföllel és piritani, de a nélkül is finom.

Töltött csirke (gödöllői)

Egy egész csirkét, melynek a bőre sértetlen, besó-zunk, majoránázunk belülről. Félretesszük, amíg elkészítjük a töltelékét.

Töltelék:

1 fakanálnyi zsíron megdinsztelünk 1 közepes fejnyi apróra vágott vöröshagymát. Megpirítunk rajta 20 dkg apróra vágott gombát. Fűszerezük kakukkfűvel, oregánóval, sóval, őrölt borssal.

2 tojást keményre főzünk és összeapritjuk.

1 szikkadt (másnapos) zsemlet tejbe áztatunk, majd ki-nyomkodjuk. (Végszükségben kenyér és víz is megteszi.)

Összegyúrjuk a gombát, tojást, zsemlét 1 egész nyers tojást, (ha kell, még fűszerezzük, erősen fűszeres lehet) és a csirke bőre alá dugdossuk: a szárnyast a hátára fordítjuk és a combja tövénél fellazítjuk a bőrt egészen a gerincéig. Ha nem fér minden töltelék a bőre alá, a hasüreget is megtölthetjük. Az az igazi, ha a hasába egy egész alma is belefér még. A lábait egymáshoz kötjük, így nem folyik ki a töltelék, ha szükséges hústúvel is megtűzzük. A szárnya végét becsavarjuk alufóliával, hogy ne égjen meg.

Mély tepsiben hátával a zsírra fektetjük, a csirkét is meglocsoljuk zsírral vagy olajjal és alufóliával (esetleg fedővel, ha kacsasütő lábunk van) betakarjuk. 1 óra múlva „kitakarjuk” és megfordítjuk, locsolgatva addig sütjük, míg barnáspiros lesz. Ha megszúrjuk, a combjánál ellenőrizzük. Ha a hústű nyomán nem bugyog rózsaszín lé, akkor megsült. Jót tesz neki, ha állni hagyjuk 10 percig. Krumplipüvével tálaljuk.

(A „gyári” csirke gyorsabban sül, a házi ízesebb.)

Currys csirke

(Virág Maritól)

Nagyon gyors és finom vacsora váratlan vendégeknek is!

Hozzávalók: Csontozott csirkemell (és/vagy comb), sütőmargarin, 4-5 dl száraz, fehér bor, fehérbors, só, curry, gyömbér, sáfrány, corkuma.

A 2. változathoz + 20 dkg gomba,

A 3. változathoz + 1 húsleveskocka és víz bor helyett.

Elkészítés: A húst kockára vágjuk, fűszerezzük sóval, borssal, curryvel stb. Egy fakanálnyi vajon fehéredésig sütjük, felöntjük a borral és puhára pároljuk.

Rizzsel tálaljuk.

A 2. változatban a húst a fehéredés után beborítjuk vékonyra szeletelt gombával és akkor öntjük fel borral, ha a gomba a levét elfőtte, ilyenkor kb. 1 dl bor is elég a csirkemellhez, s 2 dl, ha combból készítjük.

A 3. változatban bor helyett húsleveskockával és vízzel sütjük.

Megjegyzés: én wokban szeretem sütni.

Mustáros csirkecomb „kenyéregérrel”

6 felső-csirkecombról lehúzzuk a bőrét, kiszedjük a csontját, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk pirospaprikával és megkenjük mustárral. Hűtőben pihentetjük egy éjszakát.

Másnap egy nagykanálnyi forró olajon mindkét oldalán „megkapatjuk”. 3 szikkadt kenyérszeletnek levágjuk a héját, belemártjuk egy kevés tejbe és betakarjuk vele a húst. Fedő alatt pároljuk, míg a hús megpuhul.

„Kenyér-egér”:

Az elnevezés a gyerekkoromra utal, amikor a nagymama a rántott hús panírozása után maradt felvert tojásba kevert egy kis lisztet, kisütötte a hús mellett és ezt hívtuk egérnek, mert sokszor farkincája maradt a lecsepegő masszából.

2 tojásból, kb. 1,5 dl tejből, egy kevés lisztből sűrű „egértésztát” keverünk, amit sóval és fokhagymával ízesítünk. Mikor a hús megpuhult, leszedjük róla a kenyeret és összetörve belekeverjük a masszába.

A húst kissé megpirítjuk, és közben a tésztából evőkanállal nagy galuskákat szaggatunk a forró olajba. Kisütjük és köretként tálaljuk a csirkecomb mellé.

Indiai csirkemell

Hozzávalók: 1 nagy csontozott csirkemell, 10 dkg gomba, 1 banán vagy 5-6 evőkanál ananász, 2-3 savanyú uborka, 1 fej vöröshagyma, 1 marék mazsola, só, fehérbors, kókuma, gyömbér, őrölt fahéj.

Elkészítés: A kockára vágott csirkemellet befűszerezzük. A legjobb, ha áll egy órát. Megdinszteljük a gombát és rádobjuk a húst. Beledobjuk a megmosott mazsolát, 1 kari-kára vágott banánt vagy a kockázott ananászt, a kockára vágott savanyú uborkát. Felöntjük 1 dl fehérborral.

Ha a hús puha, (gyorsan megpuhul) 1 dl tejszínnel felforraljuk.

Fehér rizzsel és félédes fehérborral kínáljuk. (Bár én sokszor zöldséges rizzsel tálalom.)

Az évek során a gomba eltűnt a receptből és zöldséges rizzsel tálalom. Nagyon szeretjük.

Csirke alufóliában

Az alufóliát kivajazzuk, s a fűszerezett csirkedarabokat egyenként belecsomagoljuk, sütőben sütjük. Így a hús párolódik, kevés zsiradékkal sül, ha pirosan szeretjük, megnyitjuk a fóliát és pár percig tovább sütjük.

(A fóliát nem szabad szorosan a hússal szorítani, hogy a keletkező gőzöknek legyen helye.)

Combból, mellből, csontosból és csontozottból egyaránt készíthetjük.

A fóliában való sütésnek nagy előnyei vannak:

- amíg készül, a hús, mással lehet foglalkozni,
- nehéz elégetni,
- s ráadásul kevésbé hizlal.

A fűszerezése is többféle lehet,

- kakukkfű, bors, só, rozsmaring,
- vagy őrölt gyömbér, őrölt babér, só, bors,
- a kiklopolt mellbe csavarhatunk egy darab sajtot, sonkát is, (kevésbé hizlal, mintha paníroznánk)
- karikára vágott vöröshagyma, szalonna bele, ill. rátekerve,
- megkenhetjük Piros Arannyal, és szintén szalonnával együtt csomagoljuk.

Ha szalonnába csavarjuk, nem kell megvajazni a fóliát. (A szalonna persze jobban hizlal, ne felejtsük el!)

Az első kiadás óta megszokottá vált a sütőzacskó. Kényelmesebb, mint a fólia és a csirke csak saját zsiradékán sül. Ha nem töltjük a húst, ajánlom mindenkinek.

Csirkemell aszaltszilvával göngyölve

Hozzávalók: Egy nagyobb filézett csirkemell, 20 dkg bacon szalonna, 10 dkg aszaltszilva, 1 dl vörösbor. Fűszerek: só, fehér bors, oregánó, kakukkfű.

A csirkemell mindkét felét 3 részre vágjuk. Rálapítjuk a tenyerünket és -mint a tortát- a tenyerünk alatt vékony lapokra szabjuk.

Az aszaltszilvát vörösborban megáztatjuk. (Ha elfelejtettük volna előző este, akkor 5 perc a mikróhullámú sütőben 750 W jó lesz, vagy felfőzzük gázon.)

A csirkemelllapokat befűszerezzük (só, bors, oregánó, kakukkfű)

Egy kb. félméteres alufóliára (a hosszával párhuzamosan) lefektetjük a szalonna csíkokat, úgyhogy a szélük kissé fedje egymást.

A bacon csíkokra merőlegesen rárakjuk a csirkemellet. Jó szorosan az sem baj, ha picit fedik egymást. A szeletelés közben „leesett” kisebb húsdarabokat is felhasználhatjuk, lehetőleg középre téve. Szétszórtan a húsrá kanalazzuk a szilvát.

Most az alufólia keskenyebb vége felől elkezdjük feltekerni a húst a szilvával. Az alufólia nem kerül belülre, csak segít, mint a szusi tekerésben a bambuszterítő! A húsokat a szalonnacsíkok fogják össze. A végén keresztben is le-

zárhatjuk a két végét. Ráöntjük a maradék vörösboros szilvalét és laza csomagot csinálunk belőle a fólia segítségével. Kicsi tepsire, ha lehet fasírtsütőbe tesszük.

210 °C-on légkeverésen kb 1 órát sütjük.



Fokhagymás csirke

Hozzávalók: Csirke combok, mellek, olaj, fokhagyma tejföl, tojás, liszt, só, bors

Előkészítés: A húst kicsontozzuk, nagy darabokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk.

Elkészítés: A húst megforgatjuk forró olajon, forró vízzel felöntjük, (még jobb a csirkehúsleves leve, ami készülhet a csirke többi részéből) 2-3 gerezd fokhagymával együtt

puhára pároljuk (mikrohullámon is lehet). Ha puha, a tojást elkeverjük a tejjel, összenyomott fokhagymával, liszttel és a húrra öntjük, összeforraljuk és tálaljuk.

Köretnek igen finom mellé a gombás rizs.

Ananászos csirke

A csirke darabokat - lehet melle, vagy combja, kicsontozott, vagy csontos - befűszerezzük: sóval, őrölt gyömbérel, őrölt köménnyel, őrölt fahéjjal.

Magas falú tepsit, vagy tálat kivajazunk; belerakjuk a húrt és ráhalmozzuk az ananászt a megmosott mazsolával.

- 4 egész csirkecombhoz egy 20 dkg-os ananász konzervet számolunk, (a levére nincs szükség) és egy marék mazsolát

- Alufóliával, (vagy a tál tetejével) betakarjuk, pároljuk, amíg a hús megpuhul, majd a fóliát kibontva egy kicsit megpirítjuk a tetejét.

Ezután a húrt kivesszük tálra, a gyümölcsöt is kiszedjük, félretesszük. A pecsenye levét tejben, vagy tejszínben elhabart liszttel besűrítjük, felforraljuk, visszatesszük bele a gyümölcsöt és "megrottyantjuk".

Csirkemell pikáns aromával

Hozzávalók: Két csirke mell, egy vöröshagyma, 2 dl tejföl, egy fakanál liszt, ½ dl tej, egy fakanál vaj

Fűszerek: fokhagyma, só, babérlevél, szegfűszeg, borókabogyó, szegfűbors.

Elkészítés: A csirkét lebőrözzük, kicsontozzuk, kockára vágjuk. Besózzuk, megszórjuk a fokhagyma porral, vagy megkenjük az összenyomott fokhagymával. Megforgatjuk a forró vajon, rátesszük az összevágott vöröshagymát, a fűszereket, aláöntjük a vizet, ha puhára párolódott, behabarjuk (tejfől, liszt, tej), ha "megrottyant" kész is van.

Köretnek finom pl. a kagylós főtt tészta is.

Csirke ragú batyuban

(saját recept)

1 csirke combjából, melléből, májából ragut készítünk:

A húsokat kicsontozzuk, sózzuk (a májat nem), kis darabokra vágjuk, hagymán dinszteljük (előbb a combját, ¼ óra múlva a mellét, 10' múlva a májat), borssal, kakukkfűvel, oreganóval, bazsalikommal erősen fűszerezzük. 2 dl tejföllel elkavarjuk (liszt nem kell bele).

A batyu:

4 db nagyobb méretű krumplit finomra reszelünk, sózzuk. (Nem baj, ha levét enged, és hogy elszürkül.)

3 tojásból, kb. ½ l tejből, 40 dkg lisztből palacsinta tésztát keverünk (legyen sűrűbb, mint máskor), amibe beleteszünk ½ csomag sütőport és hozzáadjuk a reszelt krumplit, sót és 2 gerezd összenyomott fokhagymával is fűszerezhetjük.

A hagyományos módon palacsintákat sütünk (jó vastag lesz), megtöltjük a ragúval, díszként leöntjük tejjel és kész.

Ha előre elkészítjük, mielőtt a vendégek jönnek, a palacsintát még üresen, melegen feltekerjük, és úgy tesszük félre, tálalás előtt mikróban melegítve, a ragút újraforralva töltjük.

A ragu fimon, a batyu laktató. Ha szaporítani akarjuk, gombát is lehet a ragúba tenni.

Csirkemell torta

Hozzávalók: 3 csirkemell, ½ kg reszeli való sajt, a fele lehetőleg füstölt legyen. ½ kg bacon szalonna, 1 l tej, 1 fej fokhagyma, só, 6 db tojás, liszt

Elkészítés: A csirkemelleket 1 cm körüli vastagra szeleteljük. Sós, fokhagymás tejbe áztatjuk egy napra.

Másnap letörölgetjük, lisztben, felvert, tojásban, és reszelt sajtban megforgatjuk.

Egy tortaformát úgy bélelünk ki bacon szalonnával, hogy azok oldalt kilógjanak, hogy mikor tele van, vissza lehessen hatogatni a hústorta tetejére. A középpontjától sugárasan tesszük le a szalonna szeleteket.

Rétegezve tesszük bele a húst. Két réteg hús közé egy réteg sajt kerül: reszelt füstölt sajt+tojás+tejföl, vagy tejszín.

A tetejére visszahajtogatjuk a szalonnát, és alufólia alatt sütjük 220 °C-on kb. 40 percig, az alufóliát levesszük és a szalonnák megpirulásáig tovább sütjük.

Kihűlés után tálra boríthatjuk és szeletelhető.

*Ez a mennyiség családi adag, 8 embernek is elég, de kevesebb-
bel nem telik meg az átlag tortaforma. Ha kevesebbre van
szükség, őzgerincformába is tölthetjük, ekkor a húst felkocká-
zunk és összekeverjük a sajtos-tojásos masszával.*

Hogyan süssünk csirkemellet?

A csirkemell diétás ételnek is jó, de nem szereti mindenki, mert szárazabb, mint egyéb húsok. Ezért oda kell figyelni, hogyan sütjük. Néhány ötlet:

Áztassuk fokhagymás tejbe egy éjszakára. A kicsontozott, leőrözött húst besózzuk, 2-3 gerezd fokhagymát összenyomunk, s annyit tejet öntünk rá, hogy ellepje.

A kb. 1 cm vastag csirkemellet forró teflonserpenyőre rakjuk, s csak a rajta maradt tejjel is megsül 5' alatt.

A kockára vágott csirkemell forró vajon wokban is elkészül 5' alatt, s nagyon finom, ha almaszeleteket is sütünk vele.

Igaz, hogy így a csirkemell nem lesz száraz, viszont csak frissen finom!

Sörtészta panírozáshoz:

14 dkg simaliszt, 3 tojás, 1,25 dl sör, só.

A tojásokat szétválasztjuk, a sárgáját liszttel, sörrrel, sóval kikeverjük, majd hozzáadjuk a habbá vert fehérjét.

Rizottó

Hozzávalók: 1 bögre rizs, hagyma, gomba, borsó, csirke máj, zúza, fűszerek (só, bors, majoránna, vegeta), zsír, 1 bögre víz.

Előkészítés: A hagymát, a gombát, a csirkemájat, zúzát felaprítjuk, a rizst lemossuk.

Elkészítés:

A csirke zuzát előfőzzük vegetás vízben. Nagy fakanálnyi zsíron megfonnyasztjuk a nagy fej vöröshagymát. Rádobjuk a csirke zúzát, májat, hirtelen pirítjuk. Hozzáadjuk a gombát, a felaprított sárgarépát, zöldséget, fűszerezzük, ha már engedett egy kis levet, keverjük hozzá a rizst, vegetát s engedjük fel vízzel. Addig főzzük, amíg a rizs megpuhul.

Ha tűzhelyen készül, akkor amint felforrt, azonnal tegyük takaréklángra, s ha félig megfőtt (akkor még kell fölötte víznek lennie), zárjuk el a lángot és bugyoláljuk be egy abroszba, vagy több konyharuhába s kb. egy ½ óráig még tartasuk meleg helyen, akkor magába szívja a vizet, de nem sül le.

Elkészíthető csirkemáj helyett combból, mellből is, akkor a húst tovább kell persze főzni, s csak ha félig már puha, akkor kell hozzákeverni a többi hozzávalót. Elkészíthető több napra előre, jól tűri a fagyasztást. Ha nincs benne hús, köretnek is jó.

Göngyölt nyúlgerinc

A nyúlgerincet úgy filézzük ki, hogy a mellette levő „lebernyeg” rajta maradjon. Befűszerezve (só, bors, bazsalikom, kakukkfű) a hűtőbe tesszük legalább 2 órára.

Közben a csontokból $\frac{1}{2}$ liter vízzel és fűszerekkel (só, zöldbors, feketebors, babérlevél, sáfrány, szerecsendió) alaplé-t főzünk.

Elkészítjük a töltelékét: 20 dkg. gombát finomra vágott vöröshagymán megdinsztelünk. Robotgépben összedolgozzuk 2 kemény tojással, 1 nagy – tejben megáztatott és kinyomkodott – zsemelével és fűszerekkel (só, bors, kakukkfű, rozsmaring).

A töltelékét belegöngyöljük a húsba és cérnával összekötjük. Vajon megforgatva fehéredésig sütjük a csomagocskákat, rászűrjük az alaplé-t és fedő alatt puhára pároljuk.

Nem baj, ha a töltelék kifolyik, jóízű mártás lesz belőle.

Tört krumplival, vagy krumplicipürével, krokettal tálaljuk.

Kacsacomb sütése

(Kerényi Bori receptje)

A kacsacombok bőrét átlósan beirdaljuk. Bedörzsöljük sóval, borssal, majorannával, állni hagyjuk 1 órát.

Pihentetés után serpenyőben mindkét oldalukon megkapatjuk. Át tesszük kacsasütő lábasba (magas falú, ovális, két füllel és tetővel) vagy egyéb mély edénybe, tepsibe. Teszünk mellé 2 vöröshagyma fejet és 3 fokhagymage-

rezdet, alája 3 evőkanál kacsaszírt (a pirításhoz használt zsírt is felhasználhatjuk) és vízzel felöntjük, kb. 2 ujjnyi legyen, és pároljuk.

Ezután tepsiben pirulásig sütjük (180 °C-on, kb. 1 óra), félidőben megforgatjuk, a saját zsírával locsolgatjuk.

Kitűnő köret mellé pl. a káposztás tészta.



Vadas, ahogy én szeretem

A vadas több, mint a levesben főtt zöldség összetörve és behabarva a főtt hús mellé. Az ízek csúcса lehet!

A húst – általában marhalábszár (egyben), vagy nyúl (darabokban) – besózva, borsozva pihentetjük a hűtőben.

Másnap 1 – 1 nagy szál karikára vágott sárgarépa, gyökér és egy negyed kockázott zeller (karalábé nem kell) társaságában körbepirítjuk zsíron, felöntjük húslével (lehet kockából főzött leves is). Fűszerezzük (fűszertartó tojást használjunk): babérlevél, egész bors, borókabogyó. Tészünk mellé egy egész vöröshagymát is. Puhára pároljuk, ha szükséges pótoljuk az elforrta vizet.

Közben 1 ek. kristálycukrot karamellizálódásig forralunk, felengedjük vízzel (használhatjuk a hús főzőlevét is), ízesítjük mustárral, fehérborral, jól kiforraljuk és behabarjuk tejföllel, liszttel. A zöldség egy részét villával összetörjük és belekeverjük. Ráöntjük a zsírára sütött húrra, és pihentetés után szeleteljük.

Krokettel, tésztával, krumpolis gombóccal tálaljuk.

Zöldborsós marhaszelet

(Győri Annától)

Hozzávalók: 1 kg marhalábszár, 1 üveg zöldborsó, 2 fej vöröshagyma, fokhagymakrém, vagy 4 gerezd friss fokhagyma összenyomva, 4 db paradicsom, 1 dl száraz fehér bor, mustár, só, bors, olaj a sütéshez.

Elkészítés: a hússzeletekre mustár, só, fokhagyma, bors keverékét kenjük és így pácoljuk egy éjszakán át.

Másnap a karikára vágott vöröshagymát megpirítjuk az olajban, és megforgatjuk rajta a húst, fehéredésig sütve. Hozzáadjuk a feldarabolt paradicsomot, a bort és sütőben 220 °C-on puhulásig pároljuk. Ha kell, felöntjük a zöldborsó levével. Ha megpuhult a hús, ráborítjuk a zöldborsót és jól összeforraljuk (kb. 5'). Fontos, hogy üveges borsó legyen ne mirelit, mert más az íze, állaga. Édeskésebb, puhább.

Burgonyapürével és vörösborral tálaljuk.

Mustáros hús

Hozzávalók: Sertés lapocka, tarja, vöröshagyma, só, bors, pirospaprika, mustár, olaj

Előkészítés: Kb. ½ kg húsról számolva: 2 evőkanál mustárt kikeverünk 2 mokkáskanál pirospaprikával, őrölt fekete borssal, sóval és bekenjük a felszeletelt húsok mindkét oldalát. Egymásra halmozzuk egy tálban és leöntjük olajjal, hűtőben érleljük legalább egy napig, de akár 5 napig is eláll, ha az olaj ellepi.

Elkészítés: A húsokat mindkét oldalukon fehéredésig sütjük, serpenyőben, vagy lábosban, áttesszük tálba vagy mély tepsibe, karikára vágott vöröshagymával rétegezzük. Puhulásig párolva már így is finom a hús, de még jobb, ha mellé dobunk egy zöldpaprikát felkarikázva, paradicsomot négyfelé vágva. Befedhetjük mindezt karikára vágott krumplival, s akkor egytálétel lesz belőle, melyet sorsára hagyhatunk a sütőben. 220 °C

Savanyú marhahús-kockák

Hozzávalók: fehérpecsenye kb. 1/2 kg. 3 fej közepes vöröshagyma, 1 dl tejföl, 1 ek. liszt, fűszerek: só, bors, fokhagymapor, őrölt kömény, gyömbér, 1 ek. citromlé.

Elkészítés: A kockára vágott, sózott húst zsíron megforgatjuk, pároljuk (vizet öntünk alá), megszórjuk a fűszerekkel. Ha félig megpuhult, rátesszük a megtisztított, félbevágott hagymákat, tovább pároljuk, míg teljesen puha lesz, meghintjük liszttel, összeforraljuk, beletesszük a tejfölt, a citromlét és tálalható.

Az első forrás után sütőbe is tehetjük. 200 °C-on ½ óra.

Göngyölt marhaszelet

A marhahúst (ha lehet bélszínt, lapockát) kb. 1 cm vastagra szeleteljük, kiklopfoljuk, megszórjuk borssal, pirospaprikával és 1 napig pihentetjük a hűtőben.

20 dkg. kockázott bacon szalonnát pirítunk, és vöröshagymát dinsztelünk rajta, ha üveges, rádobunk 15 dkg apróra vágott gombát, megpirítjuk, sóval, borssal, kakukkfűvel, oregánóval fűszerezzük. Ha megpirult ráütünk 1 tojást és elkeverjük. Levesszük a tűzről. Ezzel a masszával megkenjük a hússzeleteket, felcsavarjuk, hústűvel megtűzzük, szalonna szeletbe csomagoljuk és egymás mellé fektetjük őket a tepsiben.

Egy húsleves kockát és kb. 3 db vizet öntünk alája, 15 dkg felszeletelt gombát szórunk a tetejére, és kb. 1,5-2 óra hosszat sütjük – főzzük a sütőben betakarva. Mikor megpuhult, a hústekercseket kivesszük, eltávolítjuk a hústűket, a levét 2 dl tejjel és 1 fakanál liszttel behabarjuk, kiforraljuk és a csomagokra öntjük.

Krokettel, gombóccal esetleg tésztával, krumplipürével is tálalhatjuk.

Áfonyás szarvaspörkölt

Hozzávalók:

- 1 kg szarvascomb,
- 1 csomag vadhús pác (kakukkfű, babérlevél, gyömbér, bors, szegfűbors, pasztinák (fehérrépa), sárgarépa, zel-

ler, póréhagyma, petrezselyem, szegfűszeg, lestyán,
 borókabogyó, só)
 2 dl félédes vörösbor,
 3 dl áfonyadzsem,
 2 fej közepes méretű vöröshagyma,
 2-3 dl olaj

A húst elkészítés előtti este bepácoljuk: A fűszereket elkeverjük az olajban és ebbe forgatjuk, majd pihentetjük a szarvascombot. Főzés előtt leszedjük róla a fűszerdarabokat és kétujjnyi darabokra felkockázzuk. A fűszert kiszűrjük az olajból és 2 fej vöröshagymával összedaráljuk, és 1-2 percig pároljuk, majd rátesszük a húst. Fehéredésig sütjük és ráöntjük a vörösbor, az áfonyadzsem felét. Forraljuk, pár perc után sózzuk. Addig főzzük, amíg a hús megpuhul. (1 óra minimum kell neki)

Tálaláskor az áfonyadzsem második felét kis tálkákban tesszük a tányérok mellé.

Köretnek, krumplifánkot, dödöllét, krokettet, csőtésztát, gombócot tálalhatunk. Megéri a fáradságot, költséget, igazán finom étel!

Szarvassült:

Hozzávalók:

1 kg szarvashús (karaj vagy comb)
 3 fej hagyma
 2 csokor petrezselyem, 2 babérlevél, 12 szem, bors, citromhéj, só
 10-15 dkg füstölt szalonna
 0,5 dl olaj
 2 dl tejföl

Elkészítés:

A húst gondosan megmossuk, megtisztítjuk, 2-3 cm vastag szeletekre vágjuk, enyhén kiverjük. Egy tálba rétegezzük a húst a petrezselyemmel és a felkarikázott hagymával.

Páclét készítünk:

Főforralunk 1 liter vizet, beledobjuk a babérlevelet, a borsot, és a citromhéjat, ízlés szerint sózzuk, ha kihűlt, a húsrára öntjük, és 1-2 napig hűtőben lefedve, időnként rázogattva érleljük.

Sütés előtt a húst kivesszük a pácléből, szárazra töröljük, megtűzdeljük szalonnacsíkokkal, és a felhevített olajon, erős tűzön mindkét oldalát megsütjük, majd egy kevés leszűrt páclével felöntjük, és lassú tűzön, mindig egy kevés páclével pótolva a levét, puhára pároljuk.

Tejfőllel meglocsolva párolt petrezselymes rizzsel tálaljuk.

Szarvassült áfonyalekvárral

Hozzávalók:

12 szelet lehártyázott szarvasgerinc vagy comb (borjú!!)
füstölt szalonna, 2 nagy fej vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, mustár, ételízesítő, őrölt bors, 4 szem borókabogyó

Elkészítés: A kivert hússzeletek egyik oldalát megkenjük mustárral, majd mindkét oldalát meghintjük őrölt borssal és ételízesítővel. Néhány órára (legjobb egy éjszakára) hűtőbe tesszük.

A füstölt szalonnát (kb. 5 dkg) kockára vágjuk és megpirítjuk. A vöröshagymát apróra vágjuk, a szalonnával együtt üvegesre pároljuk.(Kevés zsírt adhatunk hozzá.) Hozzáadjuk a borókabogyót, az összezúzott fokhagymát, a hússzeleteket. Nagy lángon mindkét oldalát fehérre sütjük, majd kis lángon kb. 20-25 perc alatt puhára pároljuk. A tüzet lezárva fedő alatt kb. 10-15 percig még állni hagyjuk. (Sütés közben, ha szükséges, kevés vizet önthetünk alá.) Párolt barnarizst és áfonyalekvárt adunk mellé!

Tehetünk a hústra erdei gombát, esetleg paprikát, paradicsomot is. Ha a szaftjába tejfölös-lisztes habarást teszünk, úgy is finom.

Fasírozott azaz vagdalthús

30 dkg darált hús (marha vagy sertés, esetleg pulyka), 1 nagy fej reszelt vöröshagyma, 2 tejbe áztatott és kicsavart zsemle, só, bors, piros paprika, majoránna, kakukkfű, fokhagyma, 2 tojás. Összegyúrjuk, pogácsává formázzuk, zsemlemorzsába forgatjuk, olajban kisütjük. Forró olajba tesszük bele, majd azonnal mérsékeljük a sütési hőmérsékletet, majd amikor megfordítjuk, újra forrosítjuk az olajat.

Egyben sült fasírozott: A formát kizsírozzuk, megszórjuk morzsával, belenyomkodjuk a massa felét, majd 2-3 keményre főzött tojást, vagy egy szál kolbászt, rá a hús másik felét, megszórjuk morzsával és sütőben megsütjük.

Mielőtt felszeletelnénk, pihentetjük egy ½ órát.

Húsos rakott tészta

Hozzávalók:

½ kg darált disznóhús, 1 csomag bacon szalonna, 1+1 nagy fej vöröshagyma, 2 póréhagyma, 3 nagy gerezd fokhagyma, nagyobb paradicsompüré konzerv, 1 nagy csomag fodros nagykocka tészta, ½ l tejföl, 20 dkg reszelni való sajt, só, bors, kakukkfű, oregánó, rozmaring, bazsalikom, olaj

Elkészítés:

Csíkokra, kockára vágjuk a bacon szalonnát és megpirítjuk egy kevés olajon. Az egyik fej vöröshagymát apróra vágjuk és megdinszteljük a pirított szalonnán, majd ráteszszük a darálthúst és fehéredésig sütjük. Fűszerezzük, ízesítjük összenyomott fokhagymával, és a nagyobb doboz paradicsompürével, felöntjük 1½ - 2 dl vízzel, puhára pároljuk.

Közben sós vízben kifőzzük a tésztát, alaposan olajozzuk, és a tepsi aljára terítjük. Felkarikázzuk a 2. vöröshagymát és a póréhagymákat. Lereszeljük (vagy daráljuk) a sajtot és összekeverjük a tejjel.

A tésztán elosztjuk a húsos szósz, kicsit össze is keverjük vele. A tetejére szórjuk a hagymakarikákat, és legfelülre öntjük a sajtos tejjel.

Alufóliával letakarva 200-220 °C-os sütőben sütjük ½ órát, majd levesszük a fóliát és addig sütjük, amíg kicsit megpirul a teteje.

Többször készítettem úgy, hogy a darálthús tetejére egy réteg tészta után külön megpirított zöldségkeveréket tettem, arra rá a sajt-tejföl-tojás keveréke és leöntve még tejszínnel is. Még finomabb.

Spenótos-túrós palacsinta

(Somogyi Hajnítól)

Hozzávalók: 5 tojás, 0,5 kg simaliszt, 1 l tej, 0,5 kg félzsíros túró, 0,5 kg (1 csomag) mirelit parajpüré. Só, bors, fokhagyma, szerecsendió reszelék, 0,5 l húsleves (kockából), 0,5 tejföl, 10 dkg reszelni való sajt. ½ csomag bacon szalonna esetleg 10 dkg füstölt sonka.

Elkészítés: Sós palacsintákat sütünk, (3 tojás, kb. 0,5 kg simaliszt, 0,8-1 l tej, só). Legalább 15, de inkább 20 db legyen.

A mirelit spenótot kiolvasztjuk, és kevés olajon megforgatjuk, ízesítjük fokhagymával, borssal, szerecsendió reszeléssel. Majd összekeverjük 0,5 kg félzsíros túróval, 1 egész tojással. Tehetünk bele még, füstölt sonkát, szalonnát, amit apróra vágunk és megpirítottunk.

Ezzel a töltelékkel töltjük meg a palacsintákat, úgy hogy a két végét is behajtjuk, hogy ne folyhasson ki. Palacsintánként 1 „régivágású” leveseskanállal mérjük. Minden második darabot becsomagolunk bacon szalonnába, és sorban lefektetjük egy magas falú edénybe. Kb. 2 dl húslét öntünk alá, ha éppen nem készült, jó lesz húsleves kockából is

220 fokra előmelegített sütőben 25-30 percig sütjük alufóliával letakarva.

Majd kivesszük és megkenjük a következő masszával: 0,5 l tejföl, 1 egész tojás, kb. 10 dkg reszelt sajt és só villával összekeverve. Visszatesszük a sütőbe és addig sütjük, amíg a tetején a sajt világosbarnára pirul.

Tortaszerűen, reszelt sajtos töltelék (sajt+tojás+tejföl) és a fent leírt spenótos töltelék változtatásával is készíthetjük.

Másik változat szerint (én így szoktam) a palacsintákat félbevágjuk és szorosan egymás mellé állítjuk őket a talpukon, így rakjuk a tálba. Szalonna sem feltétlenül szükséges. Reszelt sajt, tojás, tejszín a tetejére.

Krumplis gombóc, nudli

(Gyermekeim feltétlen kedvence. Bármikor, bármilyen mennyiség elfogy.)

Ebből a tésztából készül a gombóc, a nudli, sőt a nálunk lángosnak nevezett „tarkedli”. Tölthető édesen (szilvás gombóc, lekváros gombóc), és sósan (húsos gombóc, húsos rolád, ha olajban kisütjük). Sőt ebből nő ki a krokett is.

1 kg krumplit alapos mosás után hajában megfőzünk. (Persze meg is pucolhatjuk, de tényleg jobb ízű, ha héjával együtt főzzük.) Megtisztítjuk és összetörjük egy jó nagy fakanálnyi zsírral, esetleg 5-7 dkg margarinnal.

Hagyjuk kihűlni. Gyúródeszkán összegyúrjuk kb. ½ kg sima liszttel, 1 tojással, sóval. Kinyújtjuk 1 ujjnyi vastagra és felszabdaljuk:

Ha gombóc: kb. 7 X 7 cm-es kockákra. (ha nudli, metéltre, ha húsos rolád kerek lapokra) megtöltjük és kifőzzük, (a roládot forró olajban kisütjük.)

Leszűrjük, leöblítjük, pirított morzsán megforgatjuk. (Esetleg csak fahéjas cukorban – a szilvásat én így szeretem.)

Töltelékek:

Szilva: félbevágjuk, mindkét oldalát fahéjas porcukorba nyomjuk, a mag helyére egy kockacukrot teszünk. Manapság akkorák a szilvák, hogy egy fél is elég egy gombócba, de az igazi a kb. 3-4 cm hosszú, két végén hegyesedő szilva, mert a felezetből kifolyik a leve.)

Így már -Kukával szólva- tudunk csinálni gombócszilvát!

Húsos gombóc, vagy rolád: maradék pörkölt ledarálva, (robotgéppel felaprítva) és egy kis pirított gombával feljavítva. Tejfeles, tejszínes mártásban. Esetleg csak gomba, vagy párizsi, virsli stb. A szakácsnő fantáziájára bízunk.

A nudli munkaigényes, ugyanis darabonként meg kell sodorni őket. Kifőzés után lehet morzsába forgatni, vagy megszórni mákkal, esetleg ehetjük tejföllel is.

Az üres krumpligombóc remek köret pl. vadas vagy őz-pörkölt mellé. A Nagymamám a bablevesbe is apró gombócokat főzött.

Ha sikerül annyit főzni, hogy maradjon másnapra, felaprítjuk, és hagymás zsíron megsütjük, tejföllel ehető. Sőt. Csak hát..... zsíros.

Ha főzés helyett lapítva forró olajban megsütjük kicsi lán-gosként, gyors vacsora ketchuppal. Ilyenkor pírított vörös-hagymát, összenyomott fokhagymát is szoktam a tésztába gyúrni.

A kroket: A fent leírt módon elkészített tésztához még 2 tojás sárgáját teszünk, kicsi vastag rudakat formázunk belőle és olajban kisütjük. Minden mártással készült sült mellé kitűnő köret.

Az eredeti recept szerint a tojásfehérjét felferjük, és előbb abba, majd zsemlyemozsába forgatjuk a krocket, úgy süt-jük ki. Szerintem felesleges, nem lesz tőle finomabb, csak több kalória.

Pirog (Legalábbis így hívjuk a családban)

Hozzávalók: tésztához: 1 kg burgonya, 1/2 kg liszt 1 tojás. 1 fakanál zsír, só

töltelékhez: 30 dkg gomba. 1 fej hagyma. 1 fakanál zsír, fűszerek: só, bors, kakukkfű, rozsmaring.

sütéshez: olaj

Elkészítés:

Töltelék 1: A felaprított gombát, hagymát zsíron megpárol-juk. fűszerezzük, 1 tojással robotgépben turmixoljuk.

Töltelék 2: Reszelt sajtot összekeverünk tejföllel, ízesítjük gyömbérrel, borssal.

Persze töltelék lehet más is, akár darált hús fűszerezve (leginkább csirke), vagy darált maradék pörkölt, vagy a fent leírt gombás tölteléket dúsíthatjuk sonkával, párizsi-val, stb., lásd a nudli címszót.

Tészta: A főtt burgonyát megtörjük, összegyúrjuk zsírral, 1 tojással, liszttel, sóval, kb. 1/2 dl vízzel (lehet több is, szükség szerint).

A tésztát kb. 1/2 cm vastagra nyújtjuk, kb. 10 x 10 cm-es darabokra vágjuk, 1 ek töltelékkel töltjük, palacsintaszerűen feltekerjük, a két végét összenyomkodjuk és forró olajban pirosas-barnára sütjük.

Végül: Ugyanezt a tésztát használhatjuk gombócnak is, és a fent leírtak közül a reszelt sajtot kivéve bármelyik töltelékkel tölthetjük.

Kifőzzük, s tejfölös mártással leöntjük. Nagyon finom, csak akkor már ne hívjuk pirognak, legyen mondjuk húsos gombóc.

Tejfölös mártás: 1 ek vajot felolvasztunk 1 fakanál lisztet "megfuttatunk" rajta (a forró vajba szórt liszt hirtelen felpeszeg, s nem kell várni amíg, megbarnul. csak gyorsan elkeverni), felengedjük 1/2 dl tejjel hígított 2 dl tejjel. és felforraljuk. Nem kell sokat várni elég, ha egyet-kettőt buggyan.

Dödölle

(Zalai eredetű étel, nagyon munkás, de nagyon finom!)

Hozzávalók: 50 dkg burgonya (kb. 5 db közepes),
25 dkg liszt, (körülbelül)
vöröshagyma (minimum 2, de egyébként ízlés szerint), só, bors, tejföl

A kockára vágott burgonyát annyi sós vízben főzzük egészen puhára, amennyi épp ellepi. A főtt krumplit még forróan összetörjük saját főzővizében. Közben adagoljuk hoz-

zá a lisztet. A klasszikus megfogalmazás szerint: annyi lisztet dolgozunk bele fakanállal kevergetve, amennyit „felvesz”, ez azonban komoly izomerőt kívánó feladat, amit kiválthatunk a krumplinyomó használatával, ezzel dolgozzuk össze a krumplit és a lisztet. A végeredménynek egész keménynek kell lennie, körülbelül úgy, mint egy gombóctésztának, de nincs benne se tojás, se zsiradék.

Ebből a tésztából olajos evőkanállal galuskákat szaggatunk, amit forró olajban sütünk ki.

Közben az apróra vágott hagymát olajon megdinszteltük és most a kisütött dödölléket megforgatjuk a hagymában. *(Az eredeti recept szerint a hagymás olajon sütjük ki a dödölléket, de úgy sajnós a hagyma elég mire elkészülünk.)*

Másik változat szerint a dödölléket kiolajozott tepsiben, hagymával megszórva tepsiben sütjük ki. Ez esetben a dödöllék egymásba folynak, és meglehetősen sok olajat szívnak fel, mire kisülnek, de így is finom.

A dödöllét köretként (pl. szarvaspörkölt mellé) és önálló ételként is tálalhatjuk tejföllel, ketchuppel, áfonyadzsemmel.

Túrós goffri

Hozzávalók 4 adagra *(nekem 8 db lett)*

125 g túró, 60 g vaj *(olvasztott)*, 3 ek cukor *(a nagy „NDK” kanalam)*, 15 dkg liszt, 125 ml tej, 3 db tojás *(a habhoz tettem még 1,5 maradékot is, nem ártott neki)*

Lekvárral, nutellával, vagy pudinggal tálalhatjuk *(vagy e nélkül, vagy akármilyen mással, amit szeretünk)*.

Elkészítés: A vajat, a túrót, a cukrot, a lisztet, és a tejet csomómentesre keverjük. Javaslom a kézi mixer használatát.

A tojásokat szétválasztjuk. A felvert tojássárgáját a tésztához adjuk. A kemény habbá vert tojásfehérjét óvatosan forgassuk bele a tésztába. Már nem géppel!

Melegítsük elő a goffri sütőt és süssük meg a goffrikat, kb. 4 perc alatt. 4-es fokozaton. A sütőt mindegyik előtt ecsettel kenjük át olajjal vékonyan.

Túrós gombóc

(Kerényi Bori receptje)

Hozzávalók: 7dkg vaj, 2 tojás, só, 40 dkg túró, 8 dkg finom zsemlemorzsza, 6 dkg dara, 10 dkg rétes liszt, ½ csomag sütőpor, 1 citrom reszelt héja, párcsepp a levéből, vaníliás cukor; 10 dkg vaj és további 10 dkg zsemlemorzsza a gombócok „bundájához”

Elkészítés: A vajat egy csipetnyi sóval és 2 tojással kikeverjük. Hozzáadjuk az áttört túrót, a 8 dkg finom zsemlemorzsát, a darát és a sütőporral elkevert lisztet. Ízesítésként reszelt citromhéjat, pár csepp citromlevet, vaníliás-cukrot is tehetünk bele. Alaposan összekeverjük. Vizes kézzel kis gombócokat formálunk belőle és lobogó forrásban lévő sós vízben kifőzzük. Ahogy megjelennek a víz tetején, ki kell szedni, nehogy szétessenek. Közben vajon megpirítjuk a másik adag zsemlemorzsát és a szűrőkanállal kiszedett gombócokat azonnal meghempergetjük benne.

Melegen porcukorral meghintve adjuk az asztalra. Még finomabb, ha párcsepp citromlével és cukorral elkevert tejfölt is adunk mellé!

Almás palacsinta

Túrós néni süteményes könyvéből

40 dkg simalisztet 2 tojással, csepp sóval, 5 dkg cukorral, szóдавizzel palacsintatésztává keverünk, a szokottnál kicsit sűrűbbre. Az almát megtisztítjuk, nagyon vékonyra vágjuk vagy a nokedli szaggatón lereszeljük, és a tésztába keverjük.

Megsütjük, fahéjas cukorral megszórva, négybe hajtva tálaljuk.

Megjegyzés: A szóдавizes palacsinta nyúlósabb, jobban „hajlik”, erre a zománcos palacsintasütők idején nagyobb szükség volt, mint ma a teflon korában, úgyhogy én csak tejjel szoktam csinálni.

Sült-alma töltelék: Vékonyra vágott (uborkagyalu) alma-szeleteket vajban megsütök, és mikor már összeesett – elég sokáig tart, de ne hagyjuk magára, mert könnyen odakap–, hozzákeverek fahéjas porcukrot és tovább sütöm a cukor karamellizálódásának kezdetéig. (Ez a töltelék a csúsztatott palacsintába is használható.)

Püspökkenyér

(Nők Lapja recept)

Ez az igen finom süti nálunk a karácsonyi kalácsot helyettesíti, ezért dupla adagot készítek és a közepén lyukas kuglóf formába töltöm, csokoládémázzal öntöm le a tetejét, szaloncukorcsokokat teszek a közepébe és így asztaldísznek is megfelelő karácsonyi koszorú lesz belőle.



Kemény habbá verjük 6 tojás fehérjét, majd 20 dkg porcukrot keverünk bele. Apróra vágunk 5 dkg diót, 5 dkg főzőcsokoládét, 5 dkg birsalmasajtot, illetve száraz befőttet, elkeverjük 12 dkg liszttel, adunk hozzá 10 dkg mazsolát, és mindezt a cukros habhoz adjuk óvatosan, nehogy a hab összetörjön.

Alaposan kizsírozott püspökkenyérformába (kuglóf formába) öntjük, előmelegített sütőben 5 percig erős lángon, majd takaréklángon addig sütjük, míg a beleszúrt tűre nem tapad ragacsos massa. 180 °C-on kb. 20-30 perc

A megsült tésztát deszkára borítjuk, csak másnap szeleteljük fel, de a mázat már aznap ráönthetjük.

Megjegyzés: Tehetünk bele fügét, cukrozott narancshéjat is csak arra kell vigyázni, hogy az arányok ne változzanak, pl. 5 dkg füge, de csak 5 dkg mazsola.

Cukrozott narancshéj készítése: 1 vastaghéjú narancs héját vízbe áztatjuk 5 napra, a vizet naponta cseréljük rajta. A hatodik napon megfőzzük cukorszirupban. Ha kihűlt papírra tesszük és kiszárítjuk. Apróra vágva tesszük a sütibe.

Csúsztatott-rakott palacsinta

(Túrós Néni süteményes könyvéből)

Hozzávalók: 3 tojás, 6 dkg vaj, 30 dkg liszt (sima), ½ l tej, 1 zacskó vaníliás cukor, 10 dkg zsír, kakaó, lekvár, dió, porcukor, só, rum

Elkészítés: Különválasztjuk a 3 tojás fehérjét – sárgáját. A fehérjét kemény habbá verjük, keverünk hozzá egy zacskó vaníliás cukrot, félretesszük.

A tojások sárgáját kikeverjük a vajjal és egy ek. cukorral, hozzáadjuk a tejet és a lisztet, sőt, ha simára kevertük, hozzáadjuk a habot is.

Még sütés előtt elkészítjük a töltelékeket:

- 1: Baracklekvár – rummal ízesítve
- 2: Dió-porcukorral
- 3: Kakaó-cukorral

(Én a lekvárra szoktam a diót szórní, és így nem cukrozom a diót, és hogy a közepe ne legyen magasabb, néha a diós rétegeket körberakom rumos meggyel.)

A palacsintasütőt 1 evőkanálnyi zsírral zsírozzuk, szokás szerint megsütjük a palacsintát az egyik oldalán (Ha jól csináltuk a tésztát, a palacsintának a szokásosnál legalább kétszer magasabbnak kell lennie a habtól.).

Ha megsült az egyik oldal, kicsúsztatjuk egy kerek jénai táltra és azonnal rászórjuk az első töltelékét a sületlen felére, a következőt a sült felével a töltelék tetejére, és a második töltelék következik, majd a harmadikra a harmadik és kezdjük előlről, amíg a tészta tart, vagy nem lesz túl magas és félő, hogy leborul. Az utolsónak szánt palacsintát fordítva borítjuk ki, így a sült fele kerül felülre, amire puncsmártás helyett én csoki mázat szoktam önteni, s ha ünnep van, díszítésképpen tejszínhabot is lehet rányomni.

Puncsmártás:

2 tojás, 4 dkg liszt, 4 dl tej, 12 dkg cukor, ½ dl rum, vanília, esetleg 1 dl málnaszörp.

A tojások fehérjét 4 dkg cukorral habbá verjük.

A tojások sárgáját 8 dkg cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet és 1 dl hideg tejjel feleresztjük és a többi forrásban lévő vaníliás tejbe folytonos keverés mellett belefőzzük. Lehűtjük és belekeverjük a fehérjehabot és a rumot, adhatunk hozzá 1 dl málnaszörpöt is.

A sütemény hatását törzsdöntögetéssel, vagy úszással ellensúlyozhatjuk, de ne hagyjuk ki, mert nagyon finom!

Amerikai palacsinta

Itt említtem meg az amerikaiak állítólagos kedvenc reggelijét, ami szerintem délutáni uzsonnára, vagy kisebb vacsorára ugyanúgy megfelel.

Hozzávalók: kb. 25 dkg sima liszt, 1 zacskó sütőpor 1 nagycsipetnyi só, 1 tojás, 4 dl tej, 2 ek olvasztott vaj

Elkészítés: A tojást alaposan verjük fel. Keverjük össze a lisztet, sót, sütőport, majd ehhez adjuk hozzá a tejet, vajat, tojást.

Serpenyőben mindkét oldalát süssük meg. Mivel sűrű, nem feltétlenül tölti ki a serpenyőt, de ez nem baj, azért lehetőleg legyen egyenletes a vastagsága. Hagyományosan juharsziruppal tálalják, de mézzel vagy lekvárral is nagyon finom.

Kókuszgombóc

A finomság „ízlés szerint”-i mennyiségekkel készül, de legalább nem kell sütni. Tehát a hozzávalók: darált keksz, lekvár (a legjobb a málna vagy a szeder), kakaó, kókuszreszelék, porcukor, rum, mazsola vagy rumos meggy.

Alaposan összegyúrjuk, „gombócozzuk”, kókuszreszelékbe forgatjuk, és igyekszünk keveset enni belőle, hogy maradjon a vendégeknek is.

Kavart almás sütemény

Fóliával kibélelünk egy kis tepsit. Az alját sűrűn kirakjuk hámozott alma szeletekkel és a következő masszát öntjük rá:

3 tojást habosra kavarunk 25 dkg cukorral és 2 teás kanál őrölt fahéjjal, ezután hozzákeverünk 25 dkg lisztet, amiben elkevertünk 1 csomag sütőport és 30 dkg reszelt almát.

A tetejét megszórjuk vágott dióval és megsütjük. (Forró sütőben kb. 20 perc)

Borzas Kata (Fülöp Katitól)

Tészta: 27 dkg liszt, 17 dkg zsiradék, 17 dkg cukor, 3 tojás sárgája, 1 cs. sütőpor, 1 citrom leve, reszelt héja, 1 dl tejföl.

Mindezt jól összedolgozzuk, s a felét a tepsibe nyomkodjuk.

Krém: 3 tojás fehérjét 15 dkg porcukorral kemény habbá verünk, belekeverünk 15 dkg darált diót és 3 ek lekvárt.

A masszát a tésztára kenjük és ráreszeljük a tészta másik felét.

Közepes tűzön (200°C) addig sütjük, amíg rózsaszínes lesz a teteje.

(Megjegyzés: Az eredeti 17 dkg liszt sosem volt elég, nekem még legalább 10 dkg kellett, hogy nyújtható-reszelhető tésztát kapjak.)

Kevert süti

(Győri Annától) *A Joli Joker süti! Egyszerű és mindig finom!*

20 dkg liszt, 15 dkg cukor, 1 tojás, 1 sütőpor, 1 vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 1 pohár tejföl

Mindent egyszerre teszünk a tálba és jól összekeverjük. Kivajazott, morzsával megszórt tepsibe öntjük és sűrűn megszórjuk gyümölcssel.

Előmelegített sütőben kb. 20' alatt megsül.

Ez a mennyiség egy kisebb tepsire elég. Bármilyen gyümölcssel, kompóttal finom.

Üdítő szelet

Tészta: 5 tojás sárgáját habosra keverjük 6 ek cukorral, hozzáadjuk a 4 ek lisztet, amibe belekevertük 6 ek kakaót és a ½ csomag sütőport, végül ½ dl olajat. Végül hozzáadjuk az 5 tojás fehérjének a habját.

Zsírozott, lisztezett tepsiben lassú tűzön sütjük.

1 ráma margarint 25 dkg túróval 2 cs vaníliás cukorral, 3 ek porcukorral és mazsolával kikeverünk, és a krémet a kihűlt tészta tetejére kenjük.

Pudingot főzünk tej helyett 6 dl szénsavas üdítőből és a túrókrém tetejére öntjük.

Hűtőszekrényben tartjuk, amíg a zselé megdermed.

Mindezt tortaformában készítjük el, így könnyebben szelelhető és tálalható a lehúzható gyűrűnek köszönhetően.

A dolog megéri a fáradságot, mert igen finom, és ha ez is sikerül már nem is nevezhet bennünket senki kezdőnek!

Krumplis pogácsa (Lenchés Pannitól)

4 főtt krumplit összetörünk, összegyúrjuk 2 dl tejjel, 1 csomag élesztővel, 3 teáskanál sóval, kb. ½ kg sima liszttel.

Körbelisztezett mély tálban letakarva hagyjuk kelni a hűtőben.

Másnap: 2 ujjnyira kinyújtjuk, hajtogatjuk. 10 percig pihentetjük, és újra hajtogatjuk, 10 perc múlva megismételjük. ½ cm-es távolságban egyik irányban bevagdossuk a tetejét, sóval felvert tojással megkenjük, kiszaggatjuk (kb. 5 cm-es szaggatóval) és előmelegített forró sütőben kisütjük.

Stíriai metélt (Perlai Évitől)

50 dkg túrót, 2 tojás sárgájával, 16 dkg liszttel, 5 dkg cukorral összegyúrunk. Az állaga puha, de ha nagyon - nagyon lágy marad, még egy-két marék lisztet tehetünk hozzá. Kinyújtjuk kb. 0,5 cm vastagra (vagy, ahogy sikerül, ha vastagabb, az se baj), és 0,5 – 1 cm szélesre metéljük. Lobogó sós vízben kifőzzük, nem kell leöblíteni.

Krémet készítünk: 4 dl tejjel 2 tojás sárgájával, 1 ek margarinnal, 5 dkg cukorral összekeverünk. Ízesítjük mazsolával, 1 citrom reszelt héjával (csak a sárga héja), levélvel,

1 csomag vaníliás cukorral. Hozzákeverjük a 4 tojás keményre felvert habját.

Egy tűzálló tálat kivajazunk, beleöntjük a krémet, óvatosan belekeverjük a kifőzött metéltet és az előmelegített sütőben kb. 15 percig sütjük. Nem kell betakarni.

Felséges! Egytálételnek is jó hétközben estére. Gyerekek, unokák kedvence.

Édes tészta

Amíg Évától nem tanultam stíriai metéltet készíteni, ezt hívtuk annak. Azóta édes tészta lett a neve.

Hozzávalók: 6 tojás, 1 csomag széles metélt, 1 l tej, 20 dkg cukor, 10 dkg darált dió, lekvár, vaj a tepszi kikenéséhez.

Elkészítés: A tojásokat szétválasztjuk, a sárgáját kikeverjük 10 dkg cukorral, a fehérjét felverjük habnak, amibe végül vaníliás cukrot is keverünk.

A tésztát kifőzzük cukrozott fele tej – fele víz keverékében, mellédobunk egy marék mazsolát. Leszűrjük, leöblíteni nem kell, sőt az se baj, ha marad rajta egy kis tej is.

Egy mély tálat, vagy tepsit vastagon kivajazunk.

A tál aljára egy réteg tésztát teszünk, vastagon megszórjuk cukrozott darált dióval, amire a következő réteg tészta kerül, arra valamilyen pikáns lekvár, újra tészta következik. Ráöntjük a kikevert tojássárgáját, és annak a tetejére tesszük a felvert habot.

(A nagymama még túróat is tett bele, az alsó réteg tésztára, de azt a gyermekeim leszavazták.)

„Ragasztós” süti

(ami nélkül talán nem is lenne családi buli)

azaz: **Szilveszter-sütemény** (a Váncza sütiskönyvből származó recept) Wallner Guszti módosításával

1 kg finomlisztet, 2 csomag Váncza-sütőport, 50 dkg cukrot, 2 csomag Váncza vaníliáscukrot tálban összekeverünk, elmorzsoljuk 40 dkg Ráma-margarinnal, hozzáadunk 4 közepes egész tojást, és gyúrótáblán az egészet jól összegyúrjuk. (Kis tojások esetén kemény, nagy tojásoknál túl lágy tésztát kapunk, nehéz vele dolgozni.)

A tésztát két részre osztjuk. Az egyik részhez 10 dkg kókuszreszeléket vagy darált diót, a másikhoz 4 csapott evőkanál hagyományos kakaóport gyúrunk. A tésztákat külön-külön félujjni (5 mm) vastagra nyújtjuk és kiszagatva, margarinnal vékonyan kikent tepsibe rakjuk.

A nyújtástól és a formától függően a fenti mennyiség 280 - 300 korongocskát eredményez. Előmelegített sütőben, közepes (kb. 160 °C) hőfokon sütjük. Sárgabaracklekvárral vagy más gyümölcsízzel ragasztjuk össze a világos és kakaós korongokat, persze legjobb a házi baracklekvár.

Másnapra a tölteléktől omlósabb lesz, érdemes letakarni, hogy ne száradjon ki.

Ez esetben a könyv elején említett „többször kipróbáltam és mindig sikerült” csak a Gusztira vonatkozik. Nekem nem jött össze.

Csokoládés pöffeteg (Kovács Mártitól)

Csodálatosan egyszerű és mindig sikerül! Dobozolható, hogy elvigyük vendégségbe, és másnap is finom!

Hozzávalók:

20 dkg cukor, 15 dkg liszt, 6 dkg kakaó, 6 dkg vaj, 2 egész tojás, ½ csomag sütőpor, 1 nagy narancs reszelt héja.

+ Porcukor amibe beleforgatjuk.

Elkészítés:

A hozzávalókat mind összegyúrjuk és folpack fóliába csomagolva 1 órára a hűtőbe tesszük pihenni. Utána vizes kézzel gombócokat formálunk belőle, amiket porcukorba hempergetünk és sütőpapírral kibélelt tepsire tesszük. Meg fognak nőni, úgyhogy hagyjunk nekik helyet rá! Azért pöffeteg, mert növekedése közben a teteje megrepedezik és kilátszik a kakaó a porcukor alól

A 180 °C fokra előmelegített sütőben 12 percig sütjük.

Mézes puszedli Nagymama módra

Hozzávalók:

25 dkg méz, 50 dkg liszt, 12 dkg margarin, 10 dkg cukor, 1 egész tojás és 2 tojás sárgája, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 1 kávéskanál fahéj, 1 kávéskanál őrölt szegfűszeg, reszelt narancshéj vagy citromhéj

Elkészítés: A megmelegített mézben feloldjuk a margarint, hozzáadjuk a többi alapanyagot és simára gyúrjuk. 5 perc-re betesszük a hűtőbe. Ha lehűlt, könnyen formázható. ½ cm vastagra kinyújtjuk, formákat szaggatunk belőle. 170-

180 fokon 12 percig sütjük. A tetejét díszíthetjük tetszés szerint.

Kiflismarni

Csak a nagymamám konyhájában találkoztam vele, de lányaim is szeretik.

Hozzávalók: 5 másnapos kifli, 6 tojás, 10 dkg cukor, 10 dkg disznózsír, ½ l tej, mazsola.

Elkészítés: A kifliket 1-1,5 cm-es karikára vágjuk. A tojásokat kikeverjük a cukorral és a tejjel. Egy nagy tálban a tojásos tejbe bele keverjük a kiflikarikákat és a mazsolát. Megvárjuk, amíg minden tejet felszívnak. Közben 2-3 alkalommal átfogatjuk. Ne legyen tocsogós, de mindenhol legyen tejes.

Az étel jellegzetes ízét a sós zsír és az édes tészta kettőse adja, ezért fontos, hogy ne olajon süssük meg.

A felforrósított zsírba forgatjuk az elázott kifliket és takaréklángon rázogatással, kevergetéssel megpróbáljuk megakadályozni, hogy leégjenek, ugyanakkor minden részük átsüljön. Ha helyenként kicsit erősebben pirul az csak jó.

Türelmet kívánó feladat, mint a káposzta pirítás.

Végül baracklekvárral tálaljuk.

Birssajt készítése

Birssajt készítése: A birssajt készítésétől mindenki félni szokott, pedig nem bonyolultabb más lekvárok főzésénél.

A birs nagyon kemény és ezért nagyon nehéz hámozni. Ezért alapos mosás után (a birs héján lévő bolyhokat kö-

römkefével kell eltávolítani és váltott vízzel lemosni) a héj felrepedezéséig előfőzzük.

Hideg vízbe szedjük, meghámozzuk. El kell távolítani a magházat is, de negyedelni szintén nehéz a birset még az előfőzés ellenére is. Tehát én körben levágom a felhasználható gyümölcsbőrűt, így valamivel könnyebb.

Ezt a gyümölcsvelőt lemérjük. Ugyanannyi súlyú cukorral együtt (egy kicsit kevesebb is lehet) főzzük, amíg a gyümölcs megpuhul.

Robotgépben pépesítjük és tovább főzzük. Ha a pép már „köpködve” kifröcsög, készen van. Hideg vízzel kiöblített tálakba, formákba töltjük és hagyjuk megdermedni. Ez kb. 2-3 nap alatt bekövetkezik. Attól függ milyen vastag „sajtot” készítettünk (Maximum 4 cm vastagságot javaslok.)

Megdermedés után deszkára borítjuk és még legalább 1 hétig szikkasztjuk. Ez után lehet becsomagolni. Tarthatjuk hűvös kamrában, vagy fagyasztoóban is. Remek csemege önmagában is, de sütemények alkotórészeként is.

Rumosmeggy

A meggyet nagyon gondosan mossuk, válogatjuk, magozzuk, mert nem lesz megfőzve!

5-7 dl-es befőttes üvegeket sterilre mossuk. (Én pálinkával is ki szoktam öblíteni, hogy csírátlanítsam.)

Az üveg aljára kb. 1 cm vastagon kristálycukrot szórok, arra kb. 3 cm vastagon a magozott meggyet, újra cukor,

újra meggy. Felül cukor legyen. A legtetejére egy nagy evőkanál rumot (vagy más tömény szeszestalt -vodka, whisky, almapálinkát stb.- is használhatunk, de ne legyen erős „házipálinka” illata, vagy íze ,de legyen min.40°M-os.) öntünk. A szesz dolga jelen esetben a tartósítás.

Szorosan lezárom, fejre állítom, ellenőrizendő, hogy jól zár-e. Kb. karácsonyra készül el: Levet enged, ami jó levesbe vagy hígítva meginni. Az alkohol tartalma kicsi, forrással az is eltűnik. Gyümölcssalátába, sőt gyümölcslevesbe is tehetünk belőle, süteményekbe feltétlenül használható.

Egyesek magukba kanalazzák. ☺



S végül, ami elkészült megesszük, mert enni JÓ!



