



Ízörzök – Csurgó – receptek

Lencseleves füstölt csülökkel

Hozzávalók: 30 dkg lencse, 40 dkg füstölt hátsó csülök, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 sárgarépa, 1 petrezselyem gyökere, só, őrölt feketebors, 2 gerezd fokhagyma. A rántáshoz: 1 evőkanál sertészsír, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál őrölt paprika. A tálaláshoz tejföl.

A lencsét és a kisebb kockákra vágott füstölt csülköt felhasználás előtt másfél-két órával beáztatjuk. Ezután leveses fazékba öntjük, és a megtisztított, egész vöröshagymával együtt feltesszük főzni. Hosszasan, több mint egy órán át főzzük. Amikor félig megpuhult, karikákra vágott sárgarépát és petrezselyem gyökeret, valamint apróra szelt fokhagymát teszünk bele. Ízlés szerint sóval, borssal fűszerezzük. A rántáshoz a sertészsírt liszttel gyengén lepirítjuk, belekeverjük az őrölt paprikát, és a levesbe főzzük. Tálalásnál tejfölt teszünk mellé, azzal kínáljuk.

Rakott kelkáposzta

Hozzávalók: 1 közepes fej kelkáposzta, 50 dkg darált sertéscomb (lapocka), 40 dkg rizs, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál sertészsír, só, 1 evőkanál őrölt paprika, 1 kávéskanál bors, 2 dl tejföl.

A kelkáposztát levelekre szedjük, és vízben félpuhára főzzük. A rizst átmoszuk, lecsepegtetjük, egy evőkanál zsírban lepirítjuk, felengedjük vízzel, enyhén megsózzuk, és puhára főzzük. A hagymát megtisztítjuk, felkockázzuk, majd kevés zsiradékon üvegesre pároljuk. Belekeverjük a darált húst, őrölt paprikával, sóval, borssal fűszerezzük, és összesütjük. Egy tűzálló tál aljába először puha rizst teszünk, erre kerül a hús fele, letakarjuk káposzta levelekkel, majd újabb sor rizs, hús, és káposzta következik. azdagon átkenjük tejföllel, és előmelegített sütőben kb. 5 perc alatt készre sütjük.

Somogyi rétes

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 1 tojás, 1 evőkanál só, 2 dl étolaj, 2 dl tejföl. A töltelékhez: 50 dkg túró, 1 tojás, 1 vaníliás cukor, 3 evőkanál kristálycukor, 2 dl tejföl, 15 dkg tisztított krumpli, 3 evőkanál búzadara, 20 dkg kimagozott meggy.

A lisztet tálba szitáljuk, beleütünk egy tojást. Kb. fél liter langyos vízben elkeverünk egy evőkanál sót, és apránként a liszthez adagolva jó alaposan kidagasztjuk a tésztát. Munka közben felfelé húzkodjuk a rétest, hogy jó levegős legyen. Amikor már kellően kisimult, fél dl étolajat is beledöngönyöztünk. Lisztezett deszkára tesszük, és egy nagy cipót készítünk belőle. Kicsit lenyomkodjuk a tetejét, átkenjük zsiradékkal, és konyharuha alatt, langyos helyen 20 percig pihentetjük. Közben elkészítjük a tölteléket. A krumplit puhára főzzük, és kihűtjük. A tojást

szétválasztjuk. Sárgáját a túróhoz adjuk, egy vaníliás cukorral, 2 evőkanál kristálycukorral, és a meghűlt, átnyomott krumplival elkeverjük. A tojásfehérjét habbá verjük, ezt is ízesítjük kevés cukorral, majd óvatosan a tejfölbe forgatjuk. Egy nagyobb asztalt abrosszal leterítünk, megszórjuk liszttel. A rétestészta tetejét újra átkenjük étolajjal, és körbe-körbe járva vékonyra széthúzzuk. Megcsepegtetjük étolajjal, búzadarát szórunk rá, elosztjuk rajta a krumplis túró, és a kimagozott meggyet. Tejfölös fehérjehabbal gazdagítjuk, majd mind a két oldalát a közepéig feltekerjük. A tepsit kiolajozzuk, belehelyezzük a rétest, étolajjal, majd tejföllel is gazdagon átkenjük a tetejét. Kicsit pihentetjük, előmelegített sütőben aranybarnára sütjük. Hűlni hagyjuk, porcukorral megszórjuk a tetejét, és utána szeleteljük.

Csülökpörkölt túros csuszával

Hozzávalók: 1 hátsó csülök, egy nagyobb fej vöröshagyma, 1 paprika, 1 paradicsom, 1 evőkanál zsír, 1-2 teáskanál só, 1 teáskanál őrölt bors, 1 evőkanál őrölt paprika, 30 dkg füstölt kenyérszalonna, 50 dkg túró, 4 tojásból készített csuszatészta, 2 dl tejföl.

A csülköt kicsontozzuk, és kisebb darabokra vágjuk. Pörköltalapot készítünk. Egy nagyobb fej vöröshagymát, 1 paprikát és egy paradicsomot kis kockákra vágunk, és kevés zsírban, lassú tűzön megdinszteljük. Amikor üvegesre sült, akkor adjuk hozzá a csülökhúst. Sóval, borssal, paprikával fűszerezzük, és kis lángon közel másfél óráig főzzük. A szalonnát felkockázzuk, és aranybarnára sütjük. A négy tojásos csuszatésztát forró, sós vízben kifőzzük, leszűrjük, és a kisült szalonna zsírjában átfogatjuk. Hozzákeverjük a túró, rátesszük a szalonnadarabkákat, előmelegített sütőbe toljuk, és szép pirosra sütjük. A puhára főtt csülökpörköllettel, és tejföllel tesszük az asztalra.

Köményes sertéssült dödöllével

Hozzávalók: másfél kg sertéstarja, egy evőkanál sertészsír. A páchoz: 2 fej vöröshagyma, 1 paprika, 1 paradicsom, só, őrölt bors, őrölt kömény, 2 gerezd fokhagyma. A dödölléhez: 6 közepes nagyságú krumpli, liszt, só, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 1 püpos fakanál sertészsír.

A vöröshagymát és fokhagymát apró kockákra vágjuk, a paprikát és paradicsomot is felszeleteljük. A húst tálba tesszük, minden oldalát alaposan bedörzsöljük sóval, őrölt borssal és köménnyel. Beterítjük a felaprított zöldségekkel, lefedjük, és egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük. Pácolás közben egyszer átfogatjuk. Cserépedényünket beáztatjuk. Másnap a húst a páccal együtt beletesszük az agyagedénybe, teszünk rá zsírt, és öntünk alá másfél dl vizet. Lassú tűzön, 2,5- órán át sütjük. Amikor átpuhult, levesszük az edény tetejét, a húst még visszatesszük, hogy szép pirosra süljön. A dödölléhez a megtisztított, darabokra vágott krumplit épp csak annyi sós vízben, hogy ellepje, puhára főzzük. Még forrón a levében megtörjük, és fakanállal annyi lisztet keverünk hozzá, amennyit felvesz. ó sűrű tésztát készítsünk, amit alaposan át kell forgatni, ki kell dolgozni. A vöröshagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és sertészsírban pirosra sütjük. A tésztából fakanálra veszünk egy nagyobb adagot, ezt megforgatjuk a hagymás zsírban, és evőkanál segítségével kisebb darabokat szaggatunk bele. Az elkészült dödöllét a felszeletelt köményes sült mellé kínáljuk.

Krumplis nudli és barátfüle

Hozzávalók: 1 kg krumpli, só, 50 dkg liszt, 2 evőkanál sertészsír, 1 tojás, szilvalekvár, 20 dkg zsemlemorzsza, 15 dkg porcukor, 2 teáskanál fahéj.

A krumplit sós vízben, héjában megfőzzük. Kihűtjük, megtisztítjuk, és krumplinyomón gyúródeszkára nyomjuk. Rátesszük a lisztet, középebe ütünk egy tojást, adunk hozzá egy evőkanál zsírt, és az egészet összegyúrjuk. Közepes állagú tésztát készítünk, hogy könnyen sodorható legyen. Cipót formázunk belőle, amit kétfelé választunk. Az egyiket vékonyra kisodorjuk, derelyevágóval nagyobb négyzeteket alakítunk belőle, közéjükbe egy-egy evőkanál szilvalekvárt halmozunk. Félbehajtjuk mindegyiket, gondosan lenyomkodjuk a széleit, nehogy kifolyjon a lekvár főzés közben. Közben sós vizet forralunk, ebbe tesszük a derelyéket. Amikor kifőttek, zsírban pirított zsemlemorzsában mindegyiket átfogatjuk. A megmaradt tésztát öt felé vágjuk, mindegyikből hosszú, ujjnyi vastag rudakat sodrunk. Centis darabokra felvágjuk, és egyenként megsodorjuk. A nudlit is forró, sós vízben főzzük ki, átrázogatjuk pirított zsemlemorzsában, és tálalásnál fahéjas porcukrot szórunk a tetejére.