



Ízörzök – Ecseny – receptek

Savóleves

Hozzávalók: 1- 1,5 liter savó, 1 teáskanál só, 4 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál tejföl, 1 tojás. A reszelt tésztához 1 tojás, és annyi liszt, amennyit felvesz. A savót a sóval felforraljuk. Közben elkészítjük a reszelt tésztát. Egy egész tojáshoz annyi lisztet teszünk, hogy jó kemény tésztát kapjunk. Lisztezett gyúródeszkára reszeljük, és száradni hagyjuk, amíg a leves elkészül. A felforrt savót cukorral ízesítjük, és tovább főzzük. Közben a tejfölből elkeverünk egy tojást. A forrásban lévő levesben először kifőzzük a tésztát. Amikor már feljött a tetejére, akkor az egészet a tojásos tejfőllel behabarjuk. Összeforraljuk, megkóstoljuk, ha túl savanyú lenne, akkor még cukorral ízesíthetjük, és tálaljuk.

Húsos káposzta gőzgombóccal

Hozzávalók: 2 kg savanyú káposzta, 1 kg oldalas, 1 nagy fej vöröshagyma, 2-3 babérlevél, 2 kávéskanál őrölt feketebors, 3 kávéskanál őrölt pirospaprika. A gőzgombóchoz: 1 dl tej, 2 teáskanál cukor, csipetnyi só, 5 dkg élesztő, 1 egész tojás, kb. 50 dkg liszt, 1 evőkanál étolaj. A kiflik kenéséhez még egy kis olaj, só. A rántáshoz 1 evőkanál étolaj, 1 evőkanál liszt, 2 teáskanál őrölt pirospaprika. Egy nagyobb lábos aljában szétterítjük a savanyú káposzta felét. Az oldalast a csontok mentén feldaraboljuk, és rápakoljuk. A húsokat a megmaradt káposztával befedjük, és rákockázzuk a vöröshagymát. Fűszerezzük babérlevéllel, őrölt borsal, paprikával. Felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje a húsokat, és feltesszük főni. Kb. 3 óra szükséges az elkészítéséhez. Miközben puhul a káposztás hús, elkészítjük a gőzgombócokat. Tejet langyosítunk, beleszórjuk a cukrot, sót, az elmorzsolts élesztőt, és egy tojást. Annyi liszttel állítjuk össze, hogy könnyen gyúrható tésztánk legyen. A végén még egy kevés étolajjal is átdagasztjuk. Lisztezett gyúródeszkán kettéválasztjuk a tésztát. Az egyik felét négy részre szétvágjuk, és kis bucikat gyúrunk belőlük. A másikat is átdolgozzuk, majd konyharuhával letakarva mindet kelni hagyjuk. Amikor megfőtt a káposzta, vékony (híg) rántást készítünk. Az étolajban zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, rászórjuk a paprikát, és azonnal felengedjük bő vízzel. Csomómentesre elkeverjük, kicsit átmelegítjük, és a káposztához keverjük. A megkelt nagyobb gőzgombócunkat kinyújtjuk, tetejét étolajjal átkenjük, és enyhén megszórjuk sóval. Nyolcfele szétvágjuk (tortaszelet alakban), szélesebb felüknél kezdve egyenként feltekerjük, és kifliket formázunk belőlük. A káposzta tetejére, középre helyezük a kis gőzgombócokat, és körbepakoljuk kiflikkel. Egy nagy tállal (vagy ha elég magas a lábosunk, fedővel) lefedjük a lábost, és további 30-35 percig főzzük az egészet. Közben a gőzben szépen megdagadnak a gombócok. Akkor készült el az étel, amikor a tésztába szúrt villára már nem tapad tészta.

Szódabikarbónás kanálfánk

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 1 evőkanál cukor, csipetnyi só, fél evőkanál szódabikarbóna, 1 tojás, 1 dl tej, 1 dl savó, a sütéshez étolaj, a tetejére porcukor. A hozzávalókat összekeverjük. Ha nem lenne eléggé laza a masszánk, akkor még tejjel és savóval pótoljuk a folyadékot. A jól kidolgozott tésztát legalább negyed óráig pihentetjük. Egy lábos aljában olajat hevítünk, ebben sütjük ki a fánkokat úgy, hogy a kanalat először mindig megmártjuk az olajban, és úgy veszünk egy fél evőkanálra való masszát, és tesszük a forró olajba. Mindkét oldalukat szép pirosra sütjük, majd kiszedés után szalvétán lecsepegtetjük, és porcukorral megszórva kínáljuk.

Borleves

Hozzávalók: 1 liter vörös-vagy fehérbor, 1 liter víz, csipetnyi só, 15-20 szem szegfűszeg, 1 egész fahéjforgács, ízlés szerint (10-15 dkg) kristálycukor. 4 db szikkadt kis kifli. A habaráshoz 4 egész tojás, 2 dl tejföl. A bort a vízzel és csipetnyi sóval felforraljuk. A kifliket feldaraboljuk. A tojásokat felütjük, felhabosítjuk, és hozzákeverjük a tejfölt. Amikor a leves alapunk felforr, fűszerezzük az egész fahéjjal, szegfűszeggel, és ízesítjük cukorral. Pár perces forralás után habverővel folyamatosan keverve hozzáadjuk a habarást. Felforraljuk, és a feldarabolt kifli szeletekre forrón tálaljuk. Nyáron hidegen is nagyon finom!

Paradicsomos marharépa sertésoldalassal

Hozzávalók: 1 kg savanyított, gyalult burgundi (marha) répa, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl étolaj, 4 babérlevél, 2 teáskanálnyi őrölt feketebors, kevés só, 2 teáskanálnyi őrölt pirospaprika, 1 kg oldalas, 5 dl paradicsomlé. A rántáshoz fél dl étolaj, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál őrölt pirospaprika. Egy nagyobb lábosba étolajat öntünk, rákockázzuk a vöröshagymát, beleterítjük a répa felét. Rátesszük a fűszerek felét: 2 babérlevelet, 1 teáskanálnyi őrölt borsot, sót. Az oldalast a bordák mentén felszeleteljük, és rárakjuk a répara. A húsokat a maradék marharépaival befedjük, majd újra fűszerezzük babérlevéllel, borssal, sóval, és megszórjuk fűszerpaprikával. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, és fedő alatt legalább másfél óráig főzzük. Vékony rántást készítünk: az olajban átpirítjuk a lisztet, rászórjuk a paprikát, bő, hideg vízzel felengedjük, csomómentesre keverjük, és a megpuhult répara öntjük. Hozzákeverjük a paradicsomlevet is. Összerottyantjuk, és tálalhatjuk.

Abroszban főtt grízes rétes

Hozzávalók: (1 cipóhoz) fél kg liszt, 1 tojás, csipetnyi só, a tészta kenéséhez étolaj. A grízes töltelékhez: 1 dl étolaj, 50 dkg búzadara, 30 dkg kristálycukor. A tálaláshoz 2 dl tejföl, 1 üveg meggybefőtt, porcukor. A rétestésztához a lisztet a tojással, és csipetnyi sóval ízesített langyos vízzel alaposan kidolgozzuk. Kicsit pihentetjük, addig elkészítjük a tölteléket. Az étolajban megpirítjuk a búzadarát, felöntjük meleg vízzel. Addig keverjük, amíg megpuhul, és a grízszemek szétesnek. Félretesszük, hogy kihűljön. Egy asztalt abrosszal leterítünk, enyhén megszórjuk liszttel, és rátesszük a rétestésztát. A tetejét étolajjal átkenjük, ezután vékonyra széthúzzuk. A szélét leszedjük, később azt is kihúzhatjuk, és tölthetjük. A kihűlt töltelékhez hozzákeverjük a cukrot, és a felét a tésztára szórjuk. Kevés étolajjal meglocsoljuk, majd a rétes hosszanti oldalát felcsapjuk, és az abrosz segítségével felcsavarjuk. A hosszú rétest körkörösén felcsavarjuk (mint a csigát), tiszta konyharuhára rakjuk, a tetejét étolajjal

átkenjük. A ruha oldalait összefogjuk, és egy spárgával összekötjük. Lábosban bő vizet forralunk, és amikor már lobog, beletesszük a konyharuhába burkolt rétest úgy, hogy a fedővel lefogatjuk a szélét, nehogy beleessen, csak lógjon bele a vízbe. Pontosan 15 percig főzzük. Kiemeljük, szűrőkanálban lecsepegtetjük, tányérba, vagy tálcára tesszük, és szeleteljük. Tálalásnál a maradék cukros darával megszórjuk, tejfölt halmozunk a