



## Ízörzők – Szenna – receptek

### ***Gombás pulykamell***

**Hozzávalók:** (6-8 főre) 1 nagy fej vöröshagyma, másfél kg pulykamell, 1 fakanál sertészsír, 1 csapott evőkanál só, 2 púpos evőkanál majoránna, 25 dkg gomba, 1 teáskanál őrölt feketebors, 5 dkg gombapor, 1 evőkanál liszt, 2 dl tejszín, 2 dl tejföl. *A burgonyapüréhez:* másfél kg burgonya, 1 teáskanál só, 10 dkg margarin, 2 dl tej, kis csokor metélőhagyma.

A vöröshagymát megtisztítjuk, kockákra vágjuk. A pulykamellet felcsíkozzuk. Egy nagyobb lábosban felolvasztjuk a sertészsírt, átpároljuk benne a hagymát, és hozzáforgatjuk az átmosott, és lecsepegtetett pulykacsíkokat. Sóval, majoránnával, őrölt borssal fűszerezzük, majd fedő alatt saját levében pároljuk. Amikor a hús teljesen kifehéredett, akkor egy bögre vizet öntünk alá, és hagyjuk tovább puhulni. Közben a gombát megtisztítjuk, és felszeleteljük. A krumplit meghámozzuk, kis kockákra vágjuk, és egy kis sóval feltesszük főzni. Amikor megpuhult leöntjük a levét, és krumplinyomóval a margarinra nyomjuk. Apránként annyi forró tejjel keverjük össze, hogy kellő sűrűségű pürét kapjunk. Metélőhagymát vágunk bele. A gombaport evőkanálnyi liszttel és tejszínnel simára keverjük, majd adunk hozzá tejfölt is, hogy bőséges legyen a szaftunk. A megpuhult pulyka levéből veszünk ki egy keveset, ezzel átmelegítjük a habarást. Így keverjük az ételbe, hogy ne legyen csomós. Összeforraljuk, és burgonyapürével tálaljuk. Gombapor hiányában többféle gombával készíthetjük, úgy is nagyon finom.

### ***Zselici vadas nokedlivel***

**Hozzávalók:** *a pácléhez:* 1 vöröshagyma, 3 babérlevél, teáskanálnyi borókabogyó és egész bors, 5 gerezd fokhagyma, víz. Másfél kg szarvas comb, 7 sárgarépa, 2 petrezselyem gyökér, 1 vöröshagyma, 3 evőkanál sertészsír, 2 evőkanál só, 2 babérlevél, 2 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál mustár, fél citrom leve, 3 evőkanál liszt, 2 dl tejföl. *A nokedlihez:* 50 dkg liszt, 2 evőkanál búzadara, 2 teáskanál só, 3 tojás, 2 evőkanál sertészsír.

A szarvas combot felszeleteljük, hideg vízben kiáztatjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, összevágjuk, majd a fűszerekkel és egy liternyi vízzel elkeverjük. Felforraljuk, kihűtjük, majd az egésztestet a lecsepegtetett húsról öntjük. Hűtőszekrényben 2-3 napig érleljük. A sárgarépát és petrezselyemet megtisztítjuk, és karikákra vágjuk. A vöröshagymát felkockázzuk. Egy lábosban két evőkanálnyi zsíron, nagy lángon hirtelen átforgatjuk a pácból kiszedett, és áttörölt hússzeleteket. Amikor kérget kaptak, kiszedjük egy tányérra. A zsírhoz teszünk még egy evőkanállal. Átpároljuk benne a hagymát, a sárgarépát és petrezselyemet. Adunk hozzá egy evőkanál sót, és 2 babérlevelet. Egy kisebb lábosban aranyárára pirítjuk a cukrot, majd egy decinyi vízzel összeforraljuk. A párolt zöldségeket felöntjük kevés vízzel, hozzáadjuk a karamellt, a mustárt, beletesszük a hússzeleteket, egy evőkanálnyi sót, és fedő alatt egy órán át

pároljuk. A lisztből, búzadarából, teáskanálnyi sóval, tojásokkal és hideg vízzel sűrű nokedli tésztát keverünk. Kevés sóval és zsírral bő vizet forralunk. Deszkáról galuskákat szaggatunk bele. Megfőzzük, leszűrjük, és kevés zsírral elkeverjük. Az átpuhult vadhúst a levéből kiszedjük, kidobjuk a babérleveleket, és a visszamaradt zöldséges alapot összeturmixoljuk. Beleöntjük a citromlevet. A lisztet hideg vízzel csomómentesre keverjük, és kiforraljuk vele a mártást. A tűzről félrehúзва belekeverjük a tejfölt, és visszatesszük a húsokat is. Nokedlivel tálaljuk.

### ***Pulyka fokhagymásan, puliszkával***

**Hozzávalók:** másfél kg pulykamell, só, 1 csokor kakukkfű, teáskanálnyi őrölt feketebors, 2 babérlevél, 2 evőkanálnyi margarin, 6 gerezd fokhagyma, 3 dl tejszín, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál tejföl. A puliszkához: 35 dkg kukoricadara, 1 teáskanál só, 2 evőkanál sertészsír.

Az egész pulykamellet minden oldalán enyhén besózzuk, borssal átdörzsöljük. Előre beáztatott agyag edénybe tesszük. Dobunk mellé egy kis csokor kakukkfűvet, babérlevelet. Bedörzsöljük margarinnal, 2 dl vizet öntünk alá, lefedjük, és sütőben egy bő óráig pároljuk. A fokhagymát megtisztítjuk. Az átpuhult húst a tálból kiszedjük, az egész fűszereket kidobjuk. A szaftot serpenyőbe öntjük, átmelegítjük. A lisztet apránként tejszínnel és tejföllel simára keverjük. A forró szaftához adjuk, belenyomjuk a fokhagymát, és összeforraljuk. Kevés vízzel megfelelő állagúra hígítjuk. A kihűlt húst vastagabb szeletekre vágva a mártásba tesszük. Újra összeforraljuk, hogy a pulyka is átvegye a kellemes fokhagyma ízt. A puliszkához egy liter vizet forralunk. Kevés sóval ízesítjük, majd beleszórjuk a kukoricadarát. 5-10 percig, állandóan kevergetve főzzük. A tűzről félrehúзва, olvasztott zsírba mártott két kanállal galuskákat formázunk belőle. Ezt tálaljuk a fokhagymás pulykához.

### ***Nagypénteki sült-főtt percc***

**Hozzávalók:** 50 dkg liszt, 1 teáskanál só, 3 dl tej, 1 evőkanál cukor, 3 dkg élesztő, 2 tojás, 1 dl étolaj, 1 evőkanál sertészsír. Két deci tejet meglangyosítunk. Beleszórjuk a cukrot, és elmorzsoljuk benne az élesztőt. Félretesszük, hogy felfusson.

A lisztet sóval elkeverjük, beleütünk egy tojást, hozzáadjuk a megkelt élesztőt, és annyi langyos tejet, hogy megfelelő állagú tésztánk legyen. Étolajjal is alaposan átdagasztjuk. Gyúródeszkán kidolgozzuk, majd lisztezett tálban, letakarva, háromnegyed óráig kelesztjük. A duplájára szaporodott tésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Két centis csíkokra felvágjuk, azokat enyhén megsodorjuk, és két oldalról középre hajlítva perceket formázunk belőle. Bő vizet forralunk. Ebben 1-2 perc alatt hirtelen kifőzzük a perceket. Lecsepegtetjük, kizsírozott tepsibe tesszük. Tetejüket felvert tojással átkenjük, és előmelegített sütőben 20 perc alatt szép pirosra sütjük. Aki szereti, a tetejét sütés előtt durva sóval átszórhatja.

### ***Szennai töltött karaj***

**Hozzávalók:** 5 dupla szelet karaj, 5 vékony szelet füstölt sonka, 5 tojás, 3 dl étolaj, 10 dkg liszt, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 teáskanál őrölt paprika, 3 evőkanál lecsó, 1 evőkanál só, 5 dkg szeletelt vargánya. A tojásokat csak annyira főzzük meg, hogy a sárgája ne legyen teljesen kemény. Öt nyitott (dupla) szelet karajt enyhén kiklopfolunk. Mindegyikre teszünk egy vékony szelet sonkát, középebe tojást ültetünk. Feltekerjük, hústüvel megtűzzük, lisztben átfogatjuk, majd forró olajban hirtelen átsütjük, hogy egy kis kéreg képződjön a húsokon. Tálcára szedjük. A vöröshagymát apró kockákra vágjuk, és a visszamaradt pecsenyezsírban átpároljuk.

Fűszerpaprikával ízesítjük, majd visszahelyezzük a húsokat. Teszünk hozzá lecsót, ízlés szerint sót, gombát, felöntjük fél liter vízzel, és fedő alatt legalább fél óráig pároljuk. Amikor jól átpuhult, kiszedhetjük a töltött karajt. Eltávolítjuk a hústüket, középen mindegyiket ferdén kétfelé vágjuk, meglocsoljuk gombás mártással, és máris kínálhatjuk. Petrezselymes párolt rizst ajánlunk hozzá. Ezt az ételt gomba nélkül is elkészíthetjük, úgy is nagyon finom.

### ***Somogy kocka***

**Hozzávalók:** *A barna piskótához:* 8 púpos evőkanál liszt, 1,5 csomag sütőpor, 2 evőkanál kakaó, 10 evőkanál cukor, 1 vaníliás cukor, 10 tojás, csipetnyi só. *A sárga piskótához:* 4 tojás, 4 púpos evőkanál liszt, 1 csomag sütőpor, 4 evőkanál cukor, 1 vaníliás cukor, csipet só. *A krémhez:* másfél csomag csokis pudingpor, 7,5 dl tej, 5 púpos evőkanál cukor, 30 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 5 dkg tortadara.

A 10 tojás fehérjét keverőtálba tesszük, és csipetnyi sóval kemény habbá verjük. Hozzáadjuk a tojások sárgáját, a cukrot, vaníliás cukrot, majd kanalanként a sütőporral és kakaóval elkevert lisztet. Sütőpapírral kibélelt nagy tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben készre sütjük. A sárga piskótát szintén a tojásfehérjék felverésével indítjuk. Ezután kerül bele a kétféle cukor, és a sütőporral elkevert liszt. Ezt a vékony lapot is kisütjük. A piskótákat kiborítjuk, a papírt lehúzzuk róluk, és konyharuhával letakarva hűlni hagyjuk. A csokis pudingport apránként tejjel felhígítjuk, majd a cukorral együtt sűrű krémmé főzzük. Teljesen kihűtjük. A vaját a porcukorral és vaníliás cukorral habosra keverjük. Tortanyomóba veszünk ki belőle egy keveset a díszítéshez, a többi a csokis krémhez adjuk. A barna piskótát középen kétfelé választjuk, az alsó lapot megkenjük a krém harmadával. Rátesszük a sárga piskótát, ezt is beborítjuk csokis krémmel, majd befedjük a megmaradt barna piskótával. Tetején szétkenjük a megmaradt masszát. Késsel négyzeteket jelölünk a süteményre. Megszórjuk tortadarával, és a félretett fehér, vajas krémmel díszítést nyomunk rá. Hideg helyre tesszük, másnap levágjuk a szélét, és felszeljük a süteményt.