



## Ízörzök – Kéthely – receptek

### ***Paradicsomos káposztaleves punyával***

**Hozzávalók:** (8 főre) 1,5 kg oldalas, fél kicsontozott sertésfej, 3 db sertésfarok, 1,5 kg káposzta, 2 tv-paprika, 4 paradicsom, 3 babérlevél, egész feketebors, só, 1 vöröshagyma, 5 dl sűrű paradicsomlé, 4 gerezd fokhagyma. A rántáshoz: 1 evőkanál sertészsír, 2 evőkanál liszt, 2 teáskanál őrölt paprika. A punyához: 1,5 kg liszt, 5 dkg élesztő, 1 evőkanál cukor, 2 teáskanál só.

Az oldalat először a csontok mentén, majd keresztbe is eldaraboljuk. A sertésfejet és farkat is kisebbekre vágjuk. Ezeket alaposan átmoszuk, majd bográcsba, vagy nagyobb fazékba, bő vízbe feltesszük főzni. A káposztát négyfelé, majd vékony csíkokra szeljük. A paradicsomot, paprikát nagyobb darabokra vágjuk, a fokhagymát és vöröshagymát megtisztítjuk. A punyához a lisztet átszitáljuk. Két dl langyos vízbe cukrot teszünk, belemorzsoljuk az élesztőt, és megvárjuk, míg megkel. A lisztre sót szórunk, a közepébe kis mélyedést készítünk, és beleöntjük a felfuttatott élesztőt. Felfelé húzogatva kidagasztjuk annyi apránként adagolt langyos vízzel, hogy jó minőségű kenyértésztát kapjunk. Amikor már szép sima a punya, letakarjuk, és pihentetjük legalább fél óráig. Közben a levesünkben a húсок már majdnem megpuhultak, belerakjuk a zöldségfélét, és a fűszereket is. Teszünk hozzá fokhagymát, vöröshagymát, paradicsomot, paprikát, káposztát. Ízesítjük babérlevéllel, borssal, sóval. Nyakon öntjük paradicsompürével, és tovább főzzük. Elkészítjük a rántást. A zsírban kicsit megpirítjuk a lisztet, a tűzről levéve belekeverjük az őrölt paprikát, és egy merőkanál levessel simára keverjük. Ezzel sűrítjük be az ételt. A megkelt punyát liszttel megszórt gyúródeszkán tepsi nagyságúra sodorjuk, kilisztezett tepsibe tesszük. Tetejét vizes kézzel átmosdatjuk, és előmelegített sütőben készre sütjük.

A leveshez roma hagyomány szerint kisebb darabokat törünk a friss punyából, úgy fogyasztjuk.

### ***Mustáros pontyfilé babsalátával***

**Hozzávalók:** 2 kg pontyfilé, 3 fej fokhagyma, 15 dkg liszt, 15 dkg zsemlemorzsa, só, 1 kávéskanál őrölt feketebors, 3 kávéskanál őrölt paprika, 4 dl mustár, a sütéshez étolaj. A babsalátához: 50 dkg fehérbab (vagy tarkabab), 4 kávéskanál só, 1 kávéskanál őrölt feketebors, 2 púpos kávéskanál őrölt paprika, 8 dl tejföl, 1,5 dl majonéz, 2 gerezd fokhagyma, 3 vöröshagyma.

A babot vízben puhára főzzük, leszűrjük, és félretesszük hűlni. A pontyot a húsa felől 2-3 milliméterenként beirdaljuk, hogy az Y-szálkákat elvágjuk, a bőre pedig egyben maradjon, hogy összetartsa a szeleteket. Alaposan átsózzuk, és amennyiben módunkban áll, ebben kb. két óráig állni hagyjuk, hogy a só megoldozza a halat. Ezután a fokhagymát megtisztítjuk,

és összezúzzuk. A pontyfiléket bőségesen megszórjuk vele, és újabb húsz percig félretesszük. Rákanalazzuk a mustárt, és átforgatjuk benne. Hideg helyre rakjuk, amíg elkészítjük a babsalátát. A meghűlt babot tálba borítjuk, hozzáadjuk a megtisztított, félfőre vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymagerezdeket, tejfölt, majonézt, paprikát, borsot és sót. Amikor minden benne van, alaposan összekeverjük, és tálalásig hűtőszekrénybe tesszük. Panírt készítünk. Egy edénybe lisztet, zsemlemorzsát, őrölt paprikát, borsot és sót összekeverünk. Ebben átforgatjuk a mustáros pontyszeleteket, és egymás mellé, tálcára helyezük. Húszpercnyi pihentetés alatt a mustár kicsit átüt a paníron, ezért még egyszer megforgatjuk a fűszeres, zsemlemorzsás lisztben. Bő, forró olajban mindkét oldalán szép pirosra sütjük, babsalátával kínáljuk. Amennyiben a hálnál kivártuk az időt, a fűszerek úgy megdolgozzák a benne maradt kisebb szálkákat is, hogy finom pontyfilét kapunk, amit még a gyerekek is biztonsággal fogyaszthatnak.

### ***Erős kifli***

**Hozzávalók:** 1 kg liszt, 5 dkg élesztő, 5 kávéskanál só, 8 teáskanál cukor, 3 dl tej, 2 tojás, 1,2 dl étolaj. A töltelékhez: 30 dkg csípős füstölt kolbász, 20 dkg szalámi, 3 evőkanál csípős paprikakrém, 3 evőkanál csemege paprikakrém, 30 dkg lágy sajt, 3 vöröshagyma. A tetejére 2 tojás, 2 teáskanál só, 2 teáskanál kömény, 10 dkg reszelt sajt.

A lisztet átszitáljuk, közepébe mélyedést készítünk. Ebbe beletesszük a sót, 4 teáskanál cukrot. A langyos tejbe szórjuk a cukor másik felét, és rámorzsoljuk az élesztőt. A lisztbe adunk még két tojást, és étolajat. A felfutott élesztős tejjel, és langyos vízzel bedagasztjuk a tésztát. Amikor már szépen kidolgoztuk, kitesszük lisztezett gyűrődesházára, kétfelé választjuk, és mindkét cipót gömbölyűre formázzuk. Letakarjuk, és fél óráig kelesztjük. A kolbászt és szalámit felkarikázzuk, a sajtot kis lapokra vágjuk, a vöröshagymát megtisztítjuk, félbevágjuk, felszeleteljük, és vékony szálakra szétválasztjuk. Először a csípős kiflit készítjük el. A megkelt cipót kerekre sodorjuk, negyedekre, majd nyolcadokra vágjuk. A háromszög szélesebbik felét egy csíkban átkenjük csípős paprikakrémmel, erre három karika csípős kolbászt teszünk. Ráhelyezünk három szeletke sajtot, megrakjuk hagymadarabkákkal, majd az egészet kifli alakban feltekerjük. Közben a csúcsát kicsit húzzuk, hogy szép formát kapjunk. Sütőpapírral kibélelt tepsibe helyezük, tetejét felvert tojással megkenjük, sóval és egész köménnyel megszórjuk. A másik tésztából gyerekeknek készítünk kifliket. Ez ugyanígy készül, csak csemege paprikakrémmel és szalámmal, sajttal, kevesebb hagymával töltve. A feltekert, tojással átkenett kiflik tetejére reszelt sajtot szórunk, így sütés után is meg tudjuk különböztetni a süteményeket. A tepsiben még egy kicsit kelni hagyjuk, majd forró sütőben készre sütjük

### ***Miccs***

**Hozzávalók:** 1 kg marhahús (lapocka), 50 dkg birkacomb, 50 dkg sertéscomb, 2 kávéskanál só, 3 kávéskanál apróra vágott csombor, 1 kávéskanál őrölt feketebors, 2 fej zúzott fokhagyma, a formázáshoz 3 evőkanál étolaj. A tálaláshoz mustár, friss kenyér.

A húsokat kétszer átdaráljuk, hogy nagyon finom, szinte kenhető legyen. A fokhagymát megtisztítjuk, és sóval, leheletnyi vízzel felszaporítva összezúzzuk. A lestyánt nagyon finomra összevágjuk. A húsokat összekeverjük a fűszerekkel. Jó alaposan összegyúrjuk, hogy mindenhova jusson belőle, és két napig letakarva, hűtőszekrényben pihentetjük. Ekkor étolajba mártott kézzel egyforma vastag kolbászkatákat formázunk. Sütőrácsra, parázs felett sütjük. A rácsot szalonnával átkenjük, úgy helyezük rá a miccsot, amit többször átforgatva, szép színesre sütünk. Mustárral és kenyérral fogyasztjuk.

## ***Baglasi betyárgombóc***

**Hozzávalók:** (6 főre) 12 szelet karaj, 24 szem aszalt szilva, 2 dl vörösbor, fél dl étolaj. 50 dkg vaddisznócomb, 7 gerezd fokhagyma, 3 vöröshagyma, 2 tojás, kis csokor tárkony, kis csokor kakukkfű, 2 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál őrölt fehérbors, só, 1 evőkanál sertézsír, 1,5 dl fehérbor, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 újhagyma, 2 evőkanál zsemlemorzsa. A panírhoz: 10 dkg liszt, 3 tojás, 10 dkg zsemlemorzsa. A sütéshez étolaj.

A lehartázott vadhúst felszeleteljük, hideg vízben kiáztatjuk. A tárkonyt apróra szeljük. A vöröshagymát, fokhagymát kis kockákra vágjuk. A lecsepegtetett vaddisznószeleteket tálba tesszük, rászórjuk a vöröshagymát, fokhagymát, sót, 1 teáskanál őrölt fehér-és feketeborsot, az összevágott tárkonyt. Egy órán át hűtőszekrényben pihentetjük. Ezután kizsírozott tepsibe egymás mellé helyezük a hússzeleteket, öntünk alá fehérbort, és alufóliával lefedve másfél óráig sütjük. Az aszalt szilvát vörösborban megáztatjuk. A karajszeleteket vékony, nagy szeletekre kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk. A petrezselyemzöldet, kakukkfűvet apróra, az újhagymát kockákra vágjuk, keverőtálba tesszük. A megpuhult, kicsit hűtött vadhúst le is darálhatjuk, de még jobb, ha egészen kis darabokra vágjuk, hogy a töltékben mozaikszerű maradjon. A zöldfűszerekhez keverjük. Adunk hozzá két felvert tojást, és kevés zsemlemorzst, majd összegyúrjuk. Alufóliából háromszor akkora téglalapokat vágunk, mint a karajszeletek. Étolajjal átkenjük a közepét, és mindegyikre egy-egy szelet kiklopolt húst helyezünk. Közepükre ötdekányi vadhúsos töltéket halmozunk, ezekre két-két szem lecsepegtetett aszalt szilvát teszünk. A húsokat a fólia segítségével gombóccá formázzuk, szoroson feltekerjük, és lobogó forró vízben 15 percig főzzük. Ezután tálcára szedjük, és hagyjuk kihűlni. Kicsomagoljuk, majd a gombócokat lisztben, felvert tojásban és zsemlemorzsaiban megforgatjuk. Forró olajban szép pirosra sütjük. Csipkebogyó, medvehagyma, vagy erdei gyümölcs mártással kínáljuk.

## ***Három ízű rétes***

**Hozzávalók:** 1,2 kg liszt, 4 tojás, 15 dkg sertézsír, étolaj, 10 dkg darált keksz. A töltelékekhez: 50 dkg túró, 2 evőkanál tejföl, fél citrom reszelt héja, 2 evőkanál citromlé, 10 evőkanál cukor, 4 evőkanál búzadara, 4 tojás, 1 kg alma, fél zacskó fahéj, 50 dkg meggy. A tetejére 1 tojás, 3 evőkanál tejföl, 2 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál porcukor.

A tojásokat felverjük. A lisztet nagy tálba szitáljuk, beleöntjük a tojást, két dl langyos vizet, és apránként még annyi vizet csurgatunk hozzá, hogy megfelelő minőségű rétestésztát kapjunk. Diónyi zsírt is eldolgozunk benne dagasztás közben. Jó alaposan kidolgozzuk, közben emelgetjük, hogy szép, levegős, hólyagos rétestésztánk legyen. Lisztezett deszkán négy cipóra osztjuk, ezeket is alaposan kidolgozzuk. Sodrőfával kicsit ellapítjuk, étolajjal mindegyik tetejét átkenjük, és abrosszal letakarva, legalább fél óráig pihentetjük. Közben előkészítjük a töltelékeket. Az almát megtisztítjuk, lereszeljük, fahéjjal, és két kanál cukorral összekeverjük. A meggyet lecsepegtetjük, és ahhoz is adunk két evőkanál cukrot. A túros töltékhez a tojásokat szétválasztjuk. A sárgákat a túróba tesszük, a fehérjékből kemény habot verünk, majd négy evőkanál cukorral ízesítjük. A túrot a sárgákkal, búzadarával, két evőkanál cukorral, tejföllel, reszelt citromhéjjal, és citromlével alaposan elkeverjük. Egy kisebb asztalra tiszta abroszt terítünk, amit liszttel megszórunk. Ezen egyenként széthúzzuk a rétestésztákat. Rátesszük, olajjal kicsit átkenjük a tetejét, úgy lehet szép vékonyra nyújtani, egészen az asztal sarkáig. A széleit legombolyítjuk, megszórjuk kekszmorzsával, majd az elsőre almás, a másodikra meggyes, a harmadikra túróstojáshabos töltéket szórunk. Feltekerjük, és a három rudat egy lisztezett abrosszal betakart gyűrődészkára helyezük. Amikor mindegyikkel elkészültünk, a negyedik cipót is kihúzzuk vékonyra, és ennek a felső végére egymás mellé tesszük az almás és meggyes réteseket. Tetejüket olvasztott zsírral átkenjük, és ráhelyezzük a túrósat. Az egészet egyben feltekerjük, és kizsírozott tepsibe tesszük. Ott is lezsírozzuk, majd

félkészre sütjük. Közben a tojásból, tejfőlből, vaníliás cukorból keveréket készítünk, amit a félkész rétesek tetejére kenünk. Így puha marad a sütemény teteje, nem törik meg. Készre sütjük. A tepsiben hagyjuk kicsit hűlni, utána porcukorral megszórjuk, és szeletekre vágva kínáljuk.