



## Ízörzök – Mesztegnyő – receptek

### *Hajmás-tejfölös gánica*

**Hozzávalók:** 1 kg krumpli, só, 2 fej vöröshagyma, 2 evőkanál őrölt fűszerpaprika, annyi liszt, amennyit a krumpli felvesz. A tálaláshoz 4,5 dl tejföl. A krumplit megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és annyi sós vízben tesszük fel főzni, hogy a burgonyát ellepje. A vöröshagymát megtisztítjuk, zsírban megpirítjuk, majd félrehúzzuk a tűzről, és elkeverjük benne a paprikát. A puhára főtt burgonyát a forró levében krumplinyomóval összetörjük. A tűzön hagyva annyi lisztet adunk hozzá, hogy sűrű, „szuszogós” masszánk legyen. Közben fakanállal folyamatosan keverjük, nehogy leégjen! Jól kidolgozzuk. Tepsit hagymás zsírral kikenünk. Fakanálra veszünk egy kisebb adag krumplis tésztát, és zsírba mártott evőkanállal kis gánicákat szaggatunk a sütőformába. Sütőben átpirítjuk, hogy kicsit ropogós legyen az alja, akkor a legfinomabb! Tejföllel meglocsolva kínáljuk.

### *Répaleves*

**Hozzávalók:** (10 főre) 2,5 kg takarmányrépa, 3 vöröshagyma, 1 egész füstölt csülök, 2 fakanál sertészsír, 3 kanál liszt, 6 gerezd fokhagyma, 6 babérlevél, 2 teáskanál majoránna, 2 teáskanál őrölt fehérbors, 2 evőkanál őrölt fűszerpaprika, 4 teáskanál só, 4 evőkanál ecet, 4,5 dl tejföl. A csülköt kisebb darabokra vágva fazékban félpuhára főzzük (legalább egy óra kell hozzá). A répát megtisztítjuk, hosszában félbevágjuk, és nagylyukú reszelőn legyaluljuk. Forró, 4 evőkanál ecettel ízesített, enyhén sós vízzel leforrázzuk, és ebben egy fél óráig állni hagyjuk, hogy könnyebben puhuljon, és az édeskés ízét elveszítse. Ezután leszűrjük, és lábosba szedjük. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, majd fehérborssal, babérlevéllel, 2 kockára vágott vöröshagymával, és apróra szelt fokhagymával együtt feltesszük főni. Kb. fél óra múlva az előfőzött csülköt a levével együtt nagyobb fazékba öntjük, és hozzákeverjük a répát. Majoránnával fűszerezzük, és együtt főzzük tovább. Rántást készítünk. Sertészsírt hevítünk, megpirítunk benne 2 kanál lisztet. Egy fej vöröshagymát kockákra vágva hozzákeverünk, és tovább pároljuk. A tűzről félrehúzza összekeverjük őrölt paprikával, és felöntjük vízzel. Összeforraljuk, és beleöntjük a levesbe. A maradék egy kanál lisztünket kevés vízzel simára keverjük, majd hozzáadjuk a tejfölt. Ezzel is ízesítjük a levest. Megkóstoljuk, és ha szükséges sót, vagy ecetet adunk hozzá.

## ***Langalló***

**Hozzávalók:** (10 langallóhoz) 5 kg liszt, 25 dkg élesztő, 1 liter tej, 2 evőkanál cukor, só, 1 liter tejföl, 2 fej fokhagyma, 2 dl étolaj. A tejet a cukorral meglangyosítjuk, és belemorzsoljuk az élesztőt. Megvárjuk, míg megkel. Közben a lisztet dagasztótálba szitáljuk, és elkeverjük benne a sót. Közepébe fészket formálunk, és beleöntjük a felfuttatott élesztős tejet. Ott is pihentetjük egy kicsit, majd langyos vízzel bedagasztjuk a tésztát. Amikor már jó alaposan kidolgoztuk, akkor félretesszük legalább egy fél órára, hogy keljen meg. Gyúródeszkát meglisztezünk, és ráborítjuk a kenyértésztát. 10 cipót formázunk belőle, és letakarva még pihentetjük egy kicsit. Közben (ha kemencében sütjük) kihúzzuk a paraszt, és vizes söprűvel kitisztítjuk a kemencét. Lisztezett péklapáton egyenként elnyújtjuk a langallókat, vízzel kicsit megkenjük a tetejüket, és betesszük a kemencébe. Gyorsan (kb. 10 perc alatt) megsülnek. Amikor kiszedjük, akkor asztalkendőbe bugyoláljuk, hogy kicsit átgyengüljenek. A fokhagymát megtisztítjuk és átnyomjuk, forró olajban elkeverjük. A tejfölt is tálba öntjük. Ízlés szerint fokhagymás-zsírral, vagy (és) tejföllel kínáljuk a cikkekre vágott langallót.

## ***Lisztes sterc***

**Hozzávalók:** 1 kg liszt, 2 teáskanál só, 15 dkg sertészsír. A tálaláshoz ízlés szerint lekvár, tejföl, aludttej, mazsola, porcukor. A lisztet lábosba öntjük, és szárazon, lassú tűzön, folytonosan kevergetve felforrósítjuk. Amikor már kicsit kezd barnulni, felöntjük annyi forró vízzel, hogy szétkeverhető, de sűrű masszát kapjunk. A zsírt egy kisebb lábosban felforrósítjuk, és a stercbe beledolgozzuk. Addig kevergetjük fakanállal, amíg széteső (császármorzsa szerű) ételt kapunk. Tálalhatjuk édesen lekvárral, mazsolával, porcukorral ízesítve, de ízlés szerint sósan is tejföllel, vagy aludttejjel.

## ***Hájas kráfli***

**Hozzávalók:** 70 dkg liszt, 2 tojás sárgája, 1 teáskanál ecet, 3 csipetnyi só, ugyanannyi porcukor, 2 dl tejföl, 50 dkg szikkadt lekvár. 40 dkg sertésháj, és további 10 dkg liszt. A tetejére vaníliás porcukor. A lisztet átszitáljuk, beletesszük a tojások sárgáját, sót, porcukrot, ecetet, majd kevés langyos vizet. Eldolgozzuk benne a tejfölt, és a továbbiakban már csak annyi vizet adunk hozzá, hogy rétestészta állagú anyagot kapjunk. Ezt alaposan kidagasztjuk, majd lisztezett gyúródeszkán nagy téglalap alakúra kisodorjuk. A hájat liszttel összegyúrjuk, téglatest alakúra formázzuk, és a kinyújtott tészta közepére helyezük. Az oldalait négy oldalról ráhajtjuk, majd kisodorjuk. Újra összehajtjuk, és fél órát pihentetjük. Háromszor kell kisodorni, hajtogatni és pihentetni. Utolsó nyújtás után négyzeteket vágunk belőle, közepébe lekvár halmocskákat teszünk, sarkosan felhajtjuk, és forró sütőben megsütjük. Tálalásnál vaníliás porcukorral megszórjuk a tetejét. Várjuk meg, míg kihűl, csak akkor fogyasszuk!

## ***Mesztegyői rétes***

**Hozzávalók:** (5 levél réteshez) 1,5 kg liszt, 2 kávéskanál só, 1 tojás, 2 evőkanál olvasztott sertézsír. A tészta locsolásához további 30 dkg sertézsír. A tejfölös öntethez: 2 tojás fehérje, 1 evőkanál cukor, 1 tojás sárgája, 9 dl tejföl. A káposztás töltelékhez: másfél fej káposzta, 1 evőkanál só, 1 fakanál sertézsír, 2 kávéskanál őrölt feketebors. A tökök-mákos töltelékhez: 1 kisebb spárgatök, 20 dkg darált mák, ízlés szerint porcukor, 1 vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja. A tepsik kikenéséhez sertézsír. Először a töltelégeket készítjük el. A káposztát lereszeljük, vagy apró darabokra vágjuk. Megszórjuk sóval, és ebben 10 percig állni hagyjuk. Kinyomjuk a levét, és zsírban megsütjük. Mielőtt a rétesre szórnánk, őrölt borssal ízesítjük. A tököt megtisztítjuk, és lereszeljük. A darált mákot porcukorral, vaníliás cukorral, és citromhéjjal összekeverjük. A tök levét közvetlenül a töltelékezés előtt jól kinyomjuk, és csak akkor keverjük össze a mákkal, mert a cukor hatására újra levet eresztene. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, cukrozzuk, majd az egy sárgáját is hozzákeverjük, végül pedig tejföllel összedolgozzuk. A sertézsírt megolvasztjuk. A lisztből sóval, tojással és megfelelő mennyiségű langyos víz adagolásával rétestésztát dagasztunk. Alaposan kidolgozzuk, közben 2 evőkanál zsírt is adunk hozzá. Öt cipót készítünk belőle, ezeket fél órát pihentetjük. Nagy asztalt vászonabrosszal leterítünk, és megszórunk liszttel. Ráhelyezünk egy cipót, a tetejét olvasztott zsírral megkenjük. Először a kézfejünkön a közepét kicsit megnyújtjuk, majd a széleit húzzuk, az asztal körül körbe-körbe járva mindig vékonyabbra, és nagyobbra. Addig nyújtjuk, míg az asztal széléről lelóg a tészta. Ekkor olvasztott zsírral megspricceljük, majd tökök-mákos töltelékkel megszórjuk. Tejfölös-tojásos masszát is kanalazunk rá, a széleket levágjuk, és két oldalról a közepe fele feltekerjük. Tepsinyi rudakra vágjuk, és kikent sütőformába helyezzük. Tetejüket is meglócsoljuk zsírral, majd előmelegített sütőben sütjük. Tálaláskor porcukorral megszórjuk a tetejét. A káposzta alá csak nagyon kevés zsírt locsolunk, mert a töltelék egyébként is zsíros. Azonban azt is tejfölözzük, majd úgy hajtjuk fel és sütjük.