

ERDÉLYI ÍZEK

Szakácskönyve

Tartalomjegyzék:

Bableves rántásosan	3
Bableves tárkonyosan	4
Bécsi szelet	5
Borsos tokány	5
Bundázott hal	6
Burgonyás szilvás gombóc	7
Citromos borjúszelet	7
Csavart hús	9
Disznópörkölt tésztával	10
Erdélyi csorba	10
Erdélyi gulyásleves	11
Erdélyi húsgombóclevés	12
Erdélyi töltött káposzta	13
Fasírt paradicsommártással	14
Fatányéros (Flekkén)	15
Fokhagymás rostélyos	15
Francia saláta marhahússal	16
Gombapaprikás puliszkával	17
Gombás szelet	18
Grill csirke sütőben sütvé	19
Gyergyócsomafalvi pojéka leves	19
Hagymás füstölt oldalas, kolbász, puliszkával	20
Hagymás rostélyos párolva	21
Hideg tál	22
Hirtelensült nyúl	23
Hússal töltött pulykamell	24
Sajttal töltött pulykamell	25
Kakaspörkölt tarhonyával	25
Kaszinótojás	26
Kirántott karfiol	27

Kocsonya	27
Mititej (Miccs)	28
Padlizsánkrém (Vinete)	29
Pacal leves	30
Párizsi szelet	30
Pástétomos kosárkák	31
Pityóka tokány	32
Puliszka	33
Rántott csirkecombok	34
Rizseshús	34
Salátaleves	35
Sonkatekercsek	36
Kétszínű húspástétom	36
Sonkás mexikói rúd	37
Sonkás papucs	38
Sonkás-sajtos kifli	39
Strucc tojás	40
Székely gulyás	41
Szilvásgombóc burgonya nélkül	41
Tésztában sült virsli	42
Tökfőzelék	43
Tök kirántva	44
Töltött csirkecomb	44
Töltött karaj	45
Töltött fasírt	46
Töltőtpaprika	47
Töltőtpaprika hidegen	48
Töltött paradicsom	49
Töltött tojás	50
Tyúkhúsleves	50
Vegyes tál labdapecsenyével	52
Véreshurka és kolbász készítése	53

Bableves rántásosan

Hozzávalók:

1 füstölt csülök,
50 dkg száraz nagyszemű tarkabab.
2 sárgarépa,
2 petrezselyem
kisebb karalábé,
1 nagy fő hagyma,
1 kanál zsír vagy olaj,
2 kanál liszt,
babérlevél, só pirospaprika, 1 kanál ételízesítő,
10-12 szem aszalt szilva ,
tejföl

A csülköt és a babot előző este külön- külön megmossuk és beáztatjuk. Másnap a babot fazékba vagy kuktába puhára főzzük.

A zöldségeket apró kockára vágva a zsíron enyhén megdinszteljük, hozzátesszük a csülköt, felöntjük meleg vízzel és főni tesszük. Lassú tűznél addig főzzük amíg a zöldségek és a hús is megpuhul. Ekkor hozzátesszük az előzőleg megmosott aszalt szilvát, babérlevelet, ételízesítőt, borsot és utána sózzuk, mert lehet hogy a csülöktől elég sós lesz. Hozzátesszük a megfőtt babot is.

A lisztből világos rántást készítünk, és berántjuk a levest. A levesből kivesszük a csülköt, a húst leszedjük a csontról és falatnyi darabkákra vágva visszateszük a levesbe. Egy egész tojást felferünk és rácsurgatjuk a fővő levesre.

Egy fej megtisztított vöröshagymát vékonyan felszeletelünk, és kissé megsózva külön tányérkán kínáljuk a leveshez, ecettel és tejföllel együtt.



Bableves tárkonyosan

Hozzávalók :

1 füstölt csülök,
50 dkg fehér nagy szemű paszuly.
1 sárgarépa,
1 petrezselyem,
1 nagyobb fej hagyma,
egy kanál zsír,
2 nagyobb cikk fokhagyma,
tárkony,
pár szem bors,
1 babérlevél,
1 kanál liszt,
1 tojás ,
tej, tejfel

A csülköt és a babot előző este beáztatjuk. Másnap a csülköt bő vízben, kis lángon puhára főzzük a szemes borssal, babérlevéllel, 1 cikk szétnyomott fokhagymával. A csülköt félretesszük, az átszűrt levében megfőzzük a babot, a kockákra vágott zöldségekkel együtt. Mikor megfőtt, hozzáteesszük a darabosra vágott tárkonyt, fokhagymát, sót, borsot. Egy evőkanál lisztből, tejjel eresztéket készítünk és hozzáteesszük a leveshez. A hagymát zsiradékon megdinszteljük, megszórnjuk pirospaprikával, pici vizet adunk hozzá és ráöntjük a levesre. A csülökről leszedjük a húst kockákra vágjuk és a leveshez adjuk. Egy egész tojást felferünk, rácsurgatjuk a még fővő levesre. Tejfölt adunk hozzá és ecettel savanyítjuk.



Bécsi szelet

Az eredeti, valódi bécsi szelet mindig borjúhúsból készül.

Hozzávalók:

Kb. 60 dkg borjúcomb, vagy csont nélküli karaj
2 db tojás
3-4 kanál liszt
1 tányérnyi zsemlemorzsa
só, bors ,
zsiradék a sütéshez

A húst ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, nem túl vékonyra kiverjük. A szeletek szélét helyenként 1 cm-re bevagdossuk, hogy sütéskor ne ugorjanak össze, aztán gyengén besózzuk, borsozzuk. Serpenyőben egy ujjnyi zsírt forrósítunk (legjobb, ha fele olajjal keverjük). A szeleteket belemártjuk a lisztbe, felvert tojásba és morzsába úgy, hogy a bundán ne legyen sehol folytonossági hiány. A kimártott szeleteket beletesszük a forró zsiradékba és lefedjük. Közepes tűznél sütjük, amíg az egyik oldaluk megpirul, akkor megfordítjuk és a másik oldalát is szép pirosra, sütjük, most már fedő nélkül.

A megsült szeleteket tálra rakjuk és tálalásig fedő alatt melegen, tartjuk. Pirított vagy hasábburgonyával tálaljuk.



Borsos tokány

Hozzávalók:

60 dkg disznóhús,
3 fej hagyma,
1 csapott kanál liszt,
1 kanál zsír,
só, bors.

A hagymát vékony fél karikákra vágjuk és forró zsírban megfonnyasztjuk, megszórjuk piros paprikával. Belerakjuk a kockára megvágott húst és fedő alatt, egy-egy kevés vizet öntve hozzá puhára pároljuk. Megsózzuk, bőven meghintjük borssal és zsírára sütjük. Megszórjuk a liszttel, felengedjük kevés vízzel és felforraljuk.

Puliszkával vagy apró galuskával tálaljuk.



Bundázott hal

Hozzávalók:

6 kisebb pisztráng, vagy más hal,
2 tojás,
2 kanál liszt,
1 kanál olaj,
szóda vagy ásványvíz,
só, bors.
Olaj a sütéshez.

A halat szeletekre vágjuk, sóval borssal megszórjuk. A tojásból, lisztből, csipet sóval, 1 kanál olajjal ,annyi szóda vagy ásványvízzel amennyit felvesz, sűrű palacsintatésztát keverünk. A halszeleteket lisztbe majd a palacsinta tésztába mártjuk és bő forró olajban pirosra sütjük. Petrezselymes burgonyával, salátával tálaljuk de adhatjuk előételnek is, tartármártással kísérvé.



Burgonyás szilvás gombóc

Hozzávalók:

1 kg burgonya,
10 evőkanál liszt,
1 tojás,
1 evőkanál olaj,
1 kiskanál só.

Szilva

Cukor

Őrölt fahéj

Zsemlemorzsa.

Elkészítés:

A burgonyát héjában megfőzzük, még melegen megtisztítjuk és burgonyatorón átnyomjuk. Miután kihűlt, gyúródeszkára tesszük, hozzáadjuk a lisztet, tojást, sót, olajat és összegyúrjuk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, négyzetekre vágjuk, minden négyzetre egy kisebb kimagozott szilvát teszünk, és gombóccá formázzuk.

A gombócokat bő, lobogó sós vízbe tesszük, kifőzzük, majd leszűrjük, forró vízzel leöblítjük, és fahajjal ízesített zsemlemorzzába forgatjuk. Ezt a tésztát használjuk nudli készítésére is.



Citromos borjúszelék

Hozzávalók:

(4 személyre)

70 dkg borjúcomb diója ,

15 dkg vegyes zöldség, (sárgarépa, zöldpaprika, cukkini)

8 dkg vaj,

6 dkg liszt,

1dl száraz fehér bor,

1 dl húsleves (lehet leveskockából is)

2 kanál citromlé,

1 mokkáskanál reszelt citromhéj,

fél csokor apróra vágott petrezselyem zöld,
só, bors.

Elkészítés:

A húst egyenlő nagyságú szeletekre vágjuk és kiveregetjük. Sózzuk, lisztbe mártjuk és serpenyőben, a felhevített vajon szép pirosra sütjük mindkét oldalát, majd egy lábasba kisedjük.

A vajra a maradék lisztet rászórjuk, a húslevessel felengedjük, csomómentesre elkeverjük és felforraljuk. Ráöntjük a hússzeletekre, ízesítjük sóval, borssal és a reszelt citromhéjjal. Mérsékelt tűzön pároljuk a húst, amikor majdnem puha, hozzáadjuk az apróra darabolt zöldségeket, a bort és a citromlevet.

Amikor elkészült, egy tálon elrendezzük a szeleteket, tetejére tesszük a zöldséges mártást, meghintjük petrezselyemmel.

Párolt rizzsel tálaljuk.



Csavart hús

A sertéshájról lefejtett hálót téglalagra alakítva kiterítjük és 2 ujjnyi vastagon kigyúrt kolbászhúst rakunk rá, jó tömören. Hosszában ráhelyezzük a megfűszerezett vesepecsenyét és úgy csomagoljuk bele, hogy a kolbászhús a bélszint teljesen körülfogja. Szépen felhajtjuk a háló végeit és a töltött húst belecsavarjuk a hálóba, vékony spárgával sűrűn átkötözzük.

Felakasztjuk szikkadni, majd felfüstöljük.

Fogyasztás előtt a fonalat lefejtjük, a húst bő vízben puhára főzzük, vagy tepsiben vizet öntve alá lassú tűznél, saját levével locsolgatva szép pirosra sütjük és kihűtve szeleteljük.

A másik csavart húst is hasonlóan készítjük, a hájról levett hálót kiterítjük, enyhén megsózzuk, a dagadóról leszedjük a zsiradékot, kivágjuk téglalap alakúra, fűszerezzük, kolbászhúst rakunk rá és felcsavarjuk.

Tovább úgy járunk el, mint az előző csavarthúsnál.



Disznópörkölt tésztával

Hozzávalók:

1kg csont nélküli hús
3 nagy fej hagyma
1 kanál zsír
Pirospaprika, bors, só.

A húst egyenlő kockákra felvágjuk, a hagymát apróra felkockázzuk. A forró zsírba beletesszük a húst, és kevergetve pörköljük, amíg a levét, amit enged, elfövi. Amikor a hús kifehéredik és zsírjára sül, rászórjuk a paprikát, összekeverjük. Beletesszük a hagymát és mindig pici vizet öntögetve alá, fedő alatt pároljuk, vagy inkább pörköljük a húst, vigyázva, hogy le ne égjen. Csak akkor sózzuk meg, amikor a hús majdnem puha. Ízlés szerint lehet a pörkölthöz adni apróra vágott piros-zöld paprikát, 1-2 cikk fokhagymát.

Amikor a hús teljesen puha, apró galuskával, kifőtt tésztával, vagy krumplipürével és salátával tálaljuk.



Erdélyi csorba

Hozzávalók:

50 dkg bármilyen hús,
hagyma,
pirospaprika,
murok, (sárgarépa)
petrezselyem,
karalábé,
pár darab burgonya,
zöld paprika,
pár darab zöldpaszuly,
zöld borsó,
só, bors, csipőspaprika,

2 evőkanál

olaj,

bors mag (leves savanyításához, delikát termék)

Az olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, paprikázzuk, beletesszük a kockákra vágott húst és megfőzzük. Egy másik edényben odatesszük az apróra vágott murkot, petrezselymet, karalábét, borsót, zöldpaszulyt, apró kockákra vágott zöldpaprikát, burgonyát és sós vízben megfőzzük. Amikor mindkettő elkészült, összevegyítjük és annyi vizet öntünk hozzá hogy jó híg leves legyen. Ezután ízesítjük törött borssal, csípős paprikával, savanyítjuk borssal, esetleg citromlével.



Erdélyi gulyásleves

Hozzávalók:

50 dkg disznó (lehet bármilyen) hús,

2db murok (sárgarépa)

1 db petrezselyem (fehérrépa)

1 szelet zeller,

1 szelet karalábé,

1 zöldpaprika,

2 db nagyobb pityóka (krumpli)

1 fej hagyma,

köménymag,

só, bors, gulyáskrém,

1 tojás,

liszt,

olaj,

petrezselyem zöld.

A zöldségeket apró kockára megvágva, forró olajon megdinszteljük, hozzátesszük az ugyancsak kockára megvágott húst, még pár percig dinszteljük, paprikázzuk, megszórjuk köménymaggal, apróra vágott

paprikával, forró vízzel felengedjük. Fedő alatt lassan pároljuk, míg a hús majdnem puha lesz. Belerakjuk a megtisztított, kis kockákra vágott ptyókát. 1 tojásból csipetkét készítünk és belerakjuk a fővő levesbe. Ízesítjük sóval, borssal, gulyáskrémmel és készre főzzük. Meghintjük petrezselyem zölddel.



Erdélyi húsgombóclevés

Hozzávalók:

A gombóchoz:

fél kg darált hús,
1 tojás,
2 gerezd fokhagyma,
1 szelet fehér kenyér
só, bors

A leveshez:

4 sárgarépa,
2 petrezselyem,
maréknyi zöldborsó,
kisebb karalábé,
1 zöldpaprika,
1 fej hagyma,
só, bors, vegeta

A zöldségeket apró kockára vágjuk, kis zsiradékon megdinszteljük, majd feltöltjük vízzel, fűszerezzük, és puhára főzzük.

A húst a tojással, apróra vágott fokhagymával, az áztatott kenyérral, és a fűszerekkel jól összegyúrjuk, olajos kézzel kis gombócokat formálunk, lisztbe forgatjuk és belefőzzük a levesbe. Jól összefőzzük, petrezselyem zöldet teszünk rá.

Tálalásnál tejfölt kínálunk hozzá!



Erdélyi töltött káposzta

Hozzávalók:

1 kg darált hús, (legjobb ha fele növendék, fele zsírosabb disznó)
1 füstölt csülök,
1 nagy fej hagyma,
2 cikk fokhagyma,
10 dkg rizs,
1 tojás
só, bors, pirospaprika
2 közepes fej savanyú káposzta

Tejföl a tálaláshoz

A káposzta torzsáját kivágjuk, leszedjük a töltésre alkalmas leveleket, vastag erezetét elvékonyítjuk. A többi káposztát leveleire szedjük, és összecsavarva vékony szálasra, vágjuk.

Elkészítjük a tölteléket: A ledarált húshoz hozzátegyük a zsírban megpirított hagymát, 1 tojást, rizst, fűszerezzük. A levelekre 1 kanál tölteléket teszünk, felcsavarjuk, a végeit bedugdossuk.

A fazék aljára tesszük a vágott káposztát rá a csülköt, körbe a töltelékeket.

Addig főzzük míg a levelek jól megpuhulnak.



Fasírt paradicsommártással

Hozzávalók:

25 dkg darált sertéshús (sertéslapocka)

1 db tojás

1 db zsemle

2 gerezd fokhagyma

Só, őrölt feketebors

Kevés olaj

0,5 liter sűrű paradicsomlé

1 evőkanál zsír

1 nagy evőkanál liszt

Só, cukor.

Fasírt készítése:

20-25 dkg darált húst összedolgozunk, 1db egész tojással, 1 db vízben áztatott, kinyomott zsemlével, és reszelt fokhagymával, sóval, borssal, pirospaprikával ízesítjük. Olajas kézzel gombócokat formálunk, és zsírban kisütjük.

Paradicsommártás készítése:

1 kanál zsír, 1 nagy kanál liszt, 0,5 liter sűrű paradicsomlé, só, cukor.

A zsírból, lisztből világos rántást készítünk, felengedjük a paradicsomlével, beletesszük a fűszereket, és sűrűre főzzük. Pici cukrot teszünk hozzá.

Krumplipürével tálaljuk.



Fatányéros (Flekkén)

Elkészítés:

A fatányéroshoz sertéskarajt, vagy tarját, vesepecsenyét, bélszint vehetünk. Fontos, hogy a hús ne legyen friss vágás, hanem egy-két napos. Személyenként kb.15 dkg húst számítunk.

A húst megmossuk, leszárítjuk minden hártját, inat letisztítunk róla és másfél ujjnyi szeletekre vágjuk. Ha karajból készítjük a szalonnásrészt két centinként bevágjuk hogy a húst ne kapja össze. Kés nyelvvel jól megveregetjük és legalább két órára jégre tesszük. Sütés előtt só, bors, és pirospaprika keverékével megszórjuk.

A flekkensütő rostélyt bekenjük zsírral vagy olajjal, izzó parázs fölé helyezzük és a hússzeleteket rárakva, mindkét oldalukon pirosra sütjük. (Rostély hiányában süthetjük teflon sütőben, zsiradék nélkül.

Zsírban, vagy fóliában sült krumplit, rizses borsót, céklát, uborkát, fokhagymamártást kínálhatunk hozzá.



Fokhagymás rostélyos

Hozzávalók:

4 szép szelet rostélyos ,
só, bors,
kevés liszt,
ízlés szerint fokhagyma,
zsiradék.

A szeleteket kiverjük, sózzuk, borsozzuk, lisztbe mártjuk és forró zsírban kisütjük, azután vízzel, fedő alatt puhára pároljuk. Amikor már szép rozsdabarna és jó puha, rászórunk apróra vágott fokhagymát és kissé még pároljuk, míg rövid leve lesz.

Reszelt vagy tört burgonyával tálaljuk és salátát adunk hozzá.



Francia saláta marhahússal (Salade de boeuf)

Hozzávalók:

25 dkg levesben főtt sovány marhahús (lehet disznó, szárnyas is)
főtt zöldségek (sárgarépa, petrezselyem, zeller, karalábé)

4-5 db héjában főtt burgonya

1-2 kemény tojás

3 ecetes uborka

1 pohárnyi főtt zöldborsó

3 tojásból majonéz

1 dl tejföl

Só bors, mustár

Fél citrom leve

A lecsepegtetett, kihűtött húst és zöldségeket apró kockákra vágjuk a burgonyával, uborkával, kemény tojásokkal együtt. Hozzáadjuk a leszűrt zöldborsót.

Elkészítjük a majonézt, bőven adunk hozzá mustárt, kis sóval, borssal, citromlével ízesítjük, és tejjel lazítjuk. A mártás háromnegyed részét a salátába keverjük, a többivel pedig bevonjuk.



Gombapaprikás puliszkával

Hozzávalók:

50-60 dkg gomba (vargánya, róka-gomba, csiperke, amilyenhez sikerül hozzájutni)

1 nagy fej hagyma

1 evőkanál zsír

só, pirospaprika

liszt

tejföl.

Elkészítés:

A gombát folyó vízben megmossuk (nem áztatjuk!). Ha csiperke, vagy vargánya gombából készítjük, akkor a gombát vékony szeletekre vágjuk. Ha róka-gomba, akkor 2 vagy 4 részre hasítjuk. Az így előkészített gombát paprikás hagymás zsírba tesszük, pici vizet öntünk alá és fedő alatt puhára pároljuk. Egy jó halmozott evőkanál lisztet tejjel eldolgozunk, hozzáadjuk a gombához és besűrítjük vele.

Puliszka készítése:

1 liter vízhez, 30-35 dkg kukoricalisztet számítunk, és 1 kiskanál sót.

A lobogó forró vízbe vékony sugárban beleengedjük a kukoricalisztet, miközben habverővel állandóan kavargatjuk, hogy nehogy csomós legyen.

Kis lángon addig kavargatjuk, míg a puliszka besűrűsödik, és megfő. A lángot eloltva, még néhány percig a lángfogón hagyjuk a fazekat, majd a puliszkát tálra borítjuk.



Gombás szelet

Hozzávalók:

60 dkg hús,
15-20 dkg gomba,
1 fej hagyma,
2 kanál zsír,
só, bors, pirospaprika,
tejföl.

A húst szeletekre vágjuk, kiverjük, sózzuk, borsozzuk, lisztbe mártjuk, és forró zsírban kisütjük. Mindig egy kis vizet adva hozzá, puhára pároljuk. Amikor félig kész, a gombát (csiperke) felszeletelve, kevés zsíron, az apróra vágott hagymával, pirospaprikával megpároljuk, hozzátesszük a húshoz és most már együtt pároljuk készre. Jó sok rozsdás piros mártása kell legyen. Tejföllel besűrítjük. Párolt zöldségekkel, galuskával, puliszkával tálaljuk.



Grill csirke sütőben sütvé

Hozzávalók:

Egy szép konyhakész csirke
1 fej vöröshagyma
Néhány gerezd fokhagyma
Tv paprika
Só, bors, pirospaprika
Zsír, vagy olaj.

Elkészítés:

Egy szép konyhakész csirkét belülről kissé besóznak, meghintjük borssal, piros paprikával. Hasüregébe egy kis fej hagymát, néhány gerezd fokhagymát teszünk. (Nyáron egy zöldpaprikát). A csirkét kívülről bőven bekenjük olajjal, vagy zsírral, beszórjuk sóval, borssal, pirospaprikával, aztán tepsibe tesszük, vizet öntünk alá és kb. 45 percig sütjük, közben meglocsolgatjuk az aláolvadt zsírral. Mindkét oldalát szép pirosra sütjük. Adhatunk mellé bármilyen készítésű burgonyát, zöldséges rizst, vagy majonézes köretet.



Gyergyócsomafalvi pojéka leves

Hozzávalók:

0,5 kg növendék, disznó vagy csirkehús,
1 kisebb karalábé,
1 hagyma,
2-3 sárgarépa,
1 nagyobb petrezselyemgyökér,
12 szem aszalt szilva,
2-3 babér levél,
pirospaprika,
1 tojás ,
olaj

Levesbetétnek:

10 dkg liszt,
1 db tojás,
pici só,
egy késhegynyi szódabikarbóna.

Elkészítés:

Az apróra vágott hagymát egy kanál zsírban megpároljuk, paprikázzuk, belerakjuk a kis kockára vágott húst és pároljuk. Amikor puhulni kezd, hozzáadjuk az apró kockára vágott zöldségeket, sót, borsot, babérlevelet, amikor már majdnem megpuhult a hús a zöldségek is hozzátesszük az előzőleg kissé kiáztatott aszalt szilvát, kissé még pároljuk, aztán felengedjük forró vízzel, és puhára főzzük.

A lisztből egy kanál zsírral vékony, világos paprikás rántást készítünk és berántjuk a levest.

A levesbetétnek valókat összegyűrjük, lapítón kinyújtjuk, gyűszűvel kiszúrjuk, és forró olajban megsütjük. Ha nincs kedvünk a tésztához helyette, lehet aprógaluskával helyettesíteni.

Végül 1 db tojást felverünk és a fővő levesbe vékonyan, belesurgatjuk. Tálalásnál petrezselyem zölddel meghintjük, tejföllel kínáljuk.



Hagymás füstölt oldalas, kolbász, puliszkával

Hozzávalók:

Füstölt oldalas, füstölt kolbász, 5 nagy fej hagyma, bors, piros paprika.

Elkészítés:

Az oldalast felvágjuk szeletekre, beáztatjuk langyos vízbe legalább fél órán keresztül, aztán egy lábosban kevés vizet öntünk alá és főni tesszük. A hagymákat laskára vágva hozzátesszük, borsozzuk, paprikázzuk, sót csak a végén használunk, mert lehet, hogy az oldalastól elég sós lesz, és szép lassú tűznél pároljuk, addig, amíg a húsból a csontot könnyedén ki

lehet húzni. Akkor hozzátesszük a darabokra vágott kolbászt és zsírjára sütjük.

Puliszkával, burgonyapürével tálaljuk.

Puliszka készítése:

1 liter vízhez, 30-35 dkg kukoricalisztet számítunk, és 1 kiskanál sót. A lobogó forró vízbe vékony sugárban beleengedjük a kukoricalisztet, miközben habverővel állandóan kavargatjuk, hogy nehogy csomós legyen. Kis lángon addig kavargatjuk, míg a puliszka besűrűsödik, és megfő. A lángot eloltva, még néhány percig a lángfogón hagyjuk a fazekat, majd a puliszkát tálra borítjuk.



Hagymás rostélyos párolva

Hozzávalók:

70-80 dkg rostélyos (hátszín),
3 fej hagyma,
liszt,
zsiradék,
só, bors, egy kanál lecsó.

A rostélyost szeletekre vágjuk és kiverjük. Sóval, borssal megszórjuk, lisztbe forgatjuk és forró zsírban pirosra sütjük. A zsírban aranysárgára pirítjuk a vékony szeletekre vágott hagymát, rárakjuk a húst, feltöltjük fél pohár vízzel, hozzátesszük a lecsót és fedő alatt puhára pároljuk, közben a vizet még pótoljuk és a szeleteket megmozgatjuk nehogy lesüljenek. Időnként meg is fordítjuk és a hagymás mártást is jól felkavargatjuk. Krumplipürével, salátával tálaljuk.



Hideg tál

Franciasaláta hozzávalói:

Egy csirkemell (kb. 80 dkg),
30 dkg petrezselyem,
20 dkg karalábé ,
20 dkg zeller
60 dkg sárgarépa (murok)
60 dkg krumpli (pityóka)
1 doboz 400 gr-os zöldborsó,
4 kisebb savanyú uborka,
mustár, bors ,só, citromlé,
6 tojás ,
6 dl olaj

A zöldségeket a krumplin kívül a hússal főni tesszük, hozzáteszünk egy evőkanál sót ,és addig főzzük míg a hús és a zöldségek is jó puhák. A krumplit héjában megfőzzük, fővés után megpucoljuk, apró kockákra vágjuk.

Az egész zöldségeket és a csirkemellet, apró kockákra megvágjuk. Hozzáadunk két evőkanál mustárt, a zöldborsót, ízesítjük sóval borssal. A 6 tojásból, az olajjal majonézt készítünk, sóval, mustárral és citromlével ízesítjük. Megfelezzük, az egyik felét a zöldségekhez keverjük, jól összedolgozzuk, tálra rakjuk, a másik felével bevonjuk a salátánkat, szép saláta levelekkel körberakjuk és ráhelyezzük a töltött tojásokat. Ízlés szerint díszítjük.

Töltött tojás :

14 db tojás,
1 dobozos májkrém,
10 dkg vaj,
2 kanál mustár, só, bors, tejföl.

A tojásokat keményre megfőzzük, 4 db-nak az alját vágjuk le, a többi hosszán kettészeljük. Sárgájukat óvatosan kiemeljük és tálba rakjuk. Hozzátegyük a májkrémet, vajat, mustárt és annyi tejfölt hogy jó krémszerű pasztát kapjunk. Nyomózsák segítségével betöltjük a tojássárgáják helyére. Melyiknek az alját vágtuk le ráhelyezzük a franciasaláta tetejére, két paradicsomot kettévágunk, kiszedjük a közepét, rátesszük a saláta tetején levő tojásokra, vajból kés segítségével pöttyöket teszünk, mérges gombát alakítva, a többivel körberakjuk. Paprika pasztával, petrezselyem zölddel díszítjük. Ebből az adagból két nagy sültes tálal lesz.



Hirtelensült nyúl

Hozzávalók:

1 megtisztított fiatal nyúl,
zsír,
3-4 gerezd fokhagyma,
só, bors.

A fiatal nyulat négy darabra vágjuk, sózzuk, a darabokat forró, bő zsírban pirosra sütjük. Sütés közben többször megforgatjuk, anélkül, hogy beleszúrnánk.

Amikor készre sültek, néhány gerezd fokhagymát sóval összepépesítünk, kevés vízzel keverjük, és a pecsenyére locsoljuk. Néhány percig együtt pároljuk.

Zsírban sült burgonyával, rizzsel, salátával tálaljuk.

Csak fiatal, südő nyulat készíthetünk ezzel a módszerrel.



Hússal töltött pulykamell

Hozzávalók:

1 db nagyobb pulykamell
25 dkg sertés, vagy borjúhús,
diónyi hagyma,
1 db áztatott zsemle,
1 nyers tojás,
1 kemény tojás,
zsír, só, bors,
petrezselyem zöld,
piros arany (paprika krém)
1 db szegedi vagy kaliforniai piros paprika

Elkészítés:

A pulykamellet leborozzuk és a húst úgy vesszük le a csonttól, hogy két nagy szeletet kapjunk, ujjnyi vastagságban. A sertéshúst ledaráljuk, az áztatott kicsavart zsemelével, nyers tojással, párolt hagymával, sóval, borssal, piros arannyal, petrezselyem zölddel összegyúrjuk. A pulyka melleket kicsit megveregetjük, befűszerezzük, és a töltelékkel rájuk rakjuk, elsimítjuk. Egy főtt tojásfehérjét megvágunk apró kockákra és rászórjuk a töltelékre. A paprikából vékony csíkokat vágunk és egyenlően elrendezzük a tölteléken, majd felcsavarjuk. A tekerceket zsírral vastagon megkent alufóliába csomagoljuk és tepsibe téve a sütőben 1,5 - 2 óráig sütjük. Ha megpuhultak, a fóliát kibontjuk, és a húst megpirítjük. Ha nem fóliában sütjük, a tekerceket fonállal kössük át, öntözzük meg forró zsírral, tegyük alá kevés vizet és saját levéllel öntözgetve süssük meg.

Sajttal töltött pulykamell

A pulyka mellett ugyanúgy készítjük elő, azonban kisebb szeletekre vágjuk, nem túl vékonyra kiveregetjük, fűszerezzük, és kemény sajtot reszelünk rá. Közbe-közbe piros paprikából vékony csíkokat rakunk rá, és felcsavarjuk. Egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük.

Serpenyőben ujjnyi zsírt felforrósítunk (legjobb, ha fele zsír fele olaj) a tekerceket belemártjuk lisztbe, felvert tojásba és morzsába úgy hogy a bundán ne legyen sehol folytonossági hiány. Az így elkészített tekerceket forró zsírba tesszük és lefedjük. Közepes tűznél sütjük, amíg az egyik oldaluk megpirul, akkor megfordítjuk és a másik oldalát is szép pirosra sütjük, most már fedő nélkül. A megsült tekerceket kihűtjük, és ízlés szerint felszeleteljük.



Kakaspörkölt tarhonyával

Hozzávalók:

egy konyhakészre előállított kakas feldarabolva,
5 nagy fej hagyma,
só, bors, őrölt pirospaprika,
kevés zsír,
1 kanál lecsó,
1 kanál liszt.

A hagymát apró kockákra megvágva zsiradékra megdinszteljük, megszórjuk pirospaprikával, ráadjuk a húsdarabokat, sózzuk, borsozzuk, hozzátesszük a lecsót, (nyáron zöldpaprikát, paradicsomot) kicsi vizet öntve alá, fedő alatt alacsony lángon pároljuk, míg a hús jól megpuhul. Akkor 1 halmozott evőkanál lisztet elsúrolunk hideg vízzel és besűrítjük a pörköltet.

Tarhonyával, nokedlivel, bármilyen krumpli körítéssel tálaljuk.



Kaszinótojás

Franciasaláta ágyat készítünk. A franciasalátát tálra rakjuk, szépen elsimítjuk, bevonjuk a majonézzel, és erre jönnek a tojások.

Személyenként 1-2 tojást keményre főzünk, hideg vízzel leöblítjük. Ha lehűlt meghámozzuk, kettévágjuk, sárgájukat óvatosan kiemeljük, és mély tálba tesszük, a tojásfehérjéket egy tálra rakjuk. A tojássárgájákat szitán áttörjük, vagy villával finomra összezúzzuk. Minden tojássárgájára egy kiskanál vajot, ugyanannyi pástétomot számítva, habosra keverjük, simára összedolgozzuk a tojássárgájával, közben mustárral, sóval, borssal, finomra vagdalt petrezselyem zölddel ízesítjük.

A tölteléket, kiskanál, nyomózsák, vagy tortadíszítő segítségével púposan a tojássárgáják helyére betöltjük. Ráarakjuk a francia salátára.

Petrezselyem levélkével, piros arany pöttyel díszítjük.



Kirántott karfiol

A karfiolt rózsáira szedjük, sós vízben megfőzzük, és levét lecsurgatjuk. Tojásból, lisztből és szódavízből habarást készítünk, és belemártjuk ,utána zsemlemorzsába forgatjuk, és forró olajban rózsaszínűre sütjük. Hasábburgonyával tálaljuk.



Kocsonya

Hozzávalók:

sertés fejrésze, pofaszalonna nélkül, orra, körmök, fül, farok, bőrdarabok bőven,

1 fej hagyma,

1-2 fej fokhagyma,

2 sárgarépa,

szemes bors,

só, pirospaprika

A kocsonyának való darabokat késsel jól megkaparjuk, nyílt láng felett át is perzselhetjük, forró majd hideg vízben többször átmoszuk. Belerakjuk egy nagyobb fazékba, hozzátesszük a sárgarépát, hagymát, szemes borsot, rátöltünk annyi hideg vizet, amennyi ellepi, enyhén megsózzuk és főni tesszük. A főzés kezdetétől vigyázni kell, hogy ne forrjon lobogva, hanem csak lassan gyöngyözve, különben nem lesz szép tiszta. Főzés közben tetejéről minden képződő habot leszedünk. Addig kell főzni amíg a hús leválik a csontokról. Amikor a hús megfőtt 2-3 kanál kanál léből egy kistányérban hidegre teszünk, kocsonyapróbát veszünk. Ha megköt, a kocsonya kész van.

A kicsontozott húsdarabokat és bőroket egyformán szétosztjuk a tányérokba. A levét 10 perc ülepítés után zsírtalanítjuk, belekeverjük az összezúzott fokhagymát, ismét ülepítjük 10 percig, aztán átszűrjük a tányérokba. A tányérokot hideg helyre visszük, ahol néhány óra alatt a kocsonya megdermed.

A jól sikerült kocsonya keményen rezgős és átlátszóan tiszta. A kész kocsonyára piros paprikát hintünk. Ecettel tálaljuk. Egy keményre főtt tojással és a kocsonyában megfőzött sárgaréppával díszítem.



Mititej (Miccs)

Hozzávalók:

0,5 kg kövérkés növendék (marha, lehet fele disznó fele marha) hús,
késhegynyi szódabikarbóna,
só, bors, csipetnyi porrá tört csombor, 1 fej fokhagyma.

A húst háromszor átdaráljuk, hozzáadjuk a szódabikarbónát, csombort, késhegynyi sót és borsot. A fokhagymát összezúzzuk pépesre, elvegyítjük 3 evőkanál forró vízzel, és szűrőn át a húshoz tesszük a levét. Nagyon alaposan összegyúrjuk és a keveréket legalább néhány órára hidegre tesszük. Tálalás előtt hurka töltőn (hiányában olajos kézzel) 10 cm hosszú kolbászkákat nyomunk a masszából. Rostélyon vagy serpenyőben picci olajon megsütjük. Mustárral kínáljuk.



Padlizsánkrém (Vinete)

Hozzávalók:

2 kg padlizsán,
2 dl olaj,
2 tojássárgája,
1 fej vöröshagyma,
só, bors.

A padlizsánokat szépen (sütőben) megsütjük, megpucoljuk a héjától. Rácsra helyezük kettőbe vágva, hogy a vize lecsurogjon. A két tojássárgájából 2 dl olajjal majonézt kavarrunk, hozzátegyük az apróra vágott hagymát. A fa, vagy műanyag késsel megvágott padlizsánt, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint, és nagyon habosra kikavarjuk. Tálalhatjuk előételnek, kenyérre kenve, nagyon finom.

Vinete eltevése befőttes üvegbe:

A teljesen ép vinetét parázon megsütjük, hideg vízben lehámozzuk, egy ferdén állított deszkára téve a vizet lecsurgatjuk rólok. Fakéssel megvagdadjuk, minden közepes nagyságú vinetére 1 kanál olajat számítva jól kikavarjuk, gyengén megsózzuk, és üvegekbe rakjuk. Vigyázzunk arra hogy a masszába ne maradjon hézag. A vinetére egy ujjnyi olajat töltünk, légmentesen lekötjük, és 1 órát gőzöljük.



Pacal leves

Hozzávalók:

1 kg pacal,
2 fej hagyma,
1 sárgarépa,
4-5 gerezd fokhagyma,
1 halmozott evőkanál liszt,
só, bors, tárkony, tej.

Az alaposan megtisztított laskára vágott pacalt 1 egész fej hagymával főni tesszük.

A sárgarépát (murkot) nagy lyukú reszelőn lereszeljük, olajon aranysárgára dinszteljük, hozzáteszünk egy fej apróra vágott hagymát, megszórjuk pirospaprikával és forró vízzel felengedjük. Addig főzzük míg a zöldségek megpuhulnak. Hozzáteszük az apróra vágott fokhagymát, tárkonyt, sóval borssal ízesítjük. Egy kanál lisztből tejjel eresztéket készítünk és hozzáteszük a leveshez.

A megfőtt pacalt levétől leszűrjük, letisztáljuk és a leveshez adjuk. Ecettel savanyítjuk.

Tejföllel és csípőspaprikával tálaljuk.



Párizsi szelet

Hozzávalók:

Kb. 60 dkg csont nélküli karaj, vagy comb,
2 tojás,
3-4 kanál liszt,
só, bors

Zsiradék a sütéshez.

A húst ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, nem túl vékonyra kiverjük. A

szeletek szélét 1 cm-re bevagdossuk, hogy sütéskor ne ugorjanak össze, aztán gyengén besózzuk, borsozzuk. Serpenyőben egy ujjnyi zsírt forrósítunk (legjobb, ha fele olajjal keverjük).

A tojásfehérjét verjük fel habnak, és azután keverjük bele a tojássárgáját. Így a bunda laza és vastag lesz.

A szeleteket belemártjuk a lisztbe, majd a tojásba, úgy, hogy a bundán ne legyen sehol folytonossági hiány. A megmártott szeleteket beletesszük a forró zsírba és lefedjük. Közepes tűznél sütjük, amíg az egyik oldaluk megpirul, akkor megfordítjuk és a másik oldalát is szép pirosra, sütjük, most már fedő nélkül.

A megsült szeleteket tálra rakjuk és tálalásig fedő alatt melegen, tartjuk. Krumplipürével, bármilyen krumpliból készült körettel, salátával tálaljuk.



Pástétomos kosárcák

Hozzávalók:

25 dkg héjában főtt, áttört burgonya (tisztán mérve),
25 dkg liszt,
25 dkg főzőmargarin,
kiskanál só,
1 tojás,
reszelt sajt.

A burgonyát a margarinnal és a liszttel, egy kiskanál sóval összegyúrjuk, vastagra nyújtjuk, nagy fánkvasgatóval kivagdadjuk. A korongok felét egy kisebb fánkvasgatóval vagy pohárral kilyukasztjuk. Most egy ép korongra két lyukasat illesztünk egymás fölé, így kapjuk a kosárcákát, amelyeket tepsibe rakunk és a sütőben megsütünk. A megmaradt teli korongokat felvert tojással megkenjük, reszelt sajtba mártjuk, és ugyancsak megsütjük ; ez lesz a kosárcák fedele.

A kosárcákát különféle salátákkal, pástétomokkal, párolt vajaspetrezselymes zöldségekkel, majonézzel kevert vagdalt sült vagy főtt hússal stb. tölthetjük meg.

A kosárkákat napokkal a felhasználás előtt megsüthetjük, két hétig is elállnak. Fel is lehet melegíteni őket, ha olyan töltelékkel töltjük meg, ami ezt megkívánja. Ebből az adagból nyolc darab kosárka lesz.



Pityóka tokány

Hozzávalók :

10 dkg szalonna,
1 nagy fej hagyma,
30 dkg hús (lehet bármilyen hús: disznó, marha, birka, oldalas)
60 dkg pityóka,
só, bors, pirospaprika,
1 zöldpaprika, petrezselyem zöld.

A kisütött szalonnán megpirítjuk a hagymát, paprikázzuk ,rárakjuk a húst (kisebb kockákra vágva, ha oldalassal készítjük darabokra vágva) hozzátesszük az apróra vágott zöldpaprikát, sót, borsot, és fedő alatt lassan pároljuk, míg a hús majdnem puha lesz. Rárakjuk a megtisztított, kis kockákra vágott pityókát, feltöltjük forró vízzel és csendesen készre főzzük.

Tálaláskor meghintjük petrezselyem zölddel.



Puliszka

Puliszkát készíthetünk eresztve és kavarva.

Mindkettőhöz 1 liter vizet, 30-35 dkg kukoricalisztet számítunk és egy kiskanál sót.

Eresztett puliszkához a durva őrlésű, úgynevezett pika- (kukorica dara) liszt a jobb.

Eresztett puliszkához a lobogó forró vízbe vékony sugárban beleengedjük a lisztet, miközben habverővel állandóan kavarjuk, hogy nehogy csomós legyen. Azután az edényt lefedjük, lángfogóra tesszük és még néhány percig kis lángon tartjuk, amíg a kukoricaliszt megfő és a puliszka besűrűsödik.

A lángot eloltva, még néhány percig a lángfogón hagyjuk a fazekat, majd a puliszkát tálra borítjuk.

Kavart puliszkához finomra őrölt lisztet szítalunk s amikor a sós víz lobogva forr, hirtelen beleöntjük a kukoricalisztet. Egy percig hagyjuk gőzölni, majd az edényt a tűzön tartva a puliszkakeverővel 15-20 percig kavarjuk, amíg teljesen sima, összeálló massa lesz és leválik a keverőről. Akkor a puliszkát vízbe mártott fakanállal körbe leválasztjuk az edény faláról. Kis tűzön tartjuk még 2-3 percig, azután deszkára vagy tálra borítjuk. Egyben, szép kerekben kell maradnia. Feszésre húzott cérnával cikkekre vágjuk.

Tokányok, pörköltök, véres hurka, mártások kedvelt kísérője a puliszka . Tejjel, túróval és még sokféleképpen fogyasztható.



eresztett puliszka

Rántott csirkecombok

Rántani az egészen fiatal csirkét használjunk.

A konyhakészre előállított csirkecombokat (lehet szárny is) besózzuk, borsozzuk, paprikázzuk és szitára rakjuk szikkadni. Félóra múlva lisztbe, felvert tojásba, és prézlibe (zsemlemorzsába) mártjuk, és bő forró zsírban (legjobb ha fele zsír fele olaj) szép rózsaszínűre sütjük. Bármilyen krumpli körettel tálalhatjuk.



Rizseshús

Hozzávalók:

40 dkg színhús, vagy egy kisebb csirke.
1 nagy fej hagyma,
25 dkg rizs,
1 kanál zsír,
só, bors, petrezselyem zöld,
esetleg egy kis ételízesítő.

A rizst megmossuk, leforrázzuk, majd hideg vízzel leöblítjük és leszűrjük.

A húst kis darabokra vágjuk, a hagymát apróra.

A hagymát forró zsírban üvegesre pároljuk, kis fűszerpaprikát teszünk rá, hozzáadjuk a húst, megsózzuk, borssal ízesítjük és puhára pároljuk.

Közben vizet adogatunk hozzá.

Amikor majdnem puha, zsírára sütjük, hozzáteesszük a rizst és kevergetjük, amíg kifehéredik. Feltöltjük annyi forró vízzel, amennyi két ujjnyival ellepi és csendes tűzön fedő alatt puhára pároljuk.

Tálalásnál megszórjuk petrezselyem zölddel.

Még finomabb lesz, ha húslével öntjük fel a rizst, ha nincs, tegyük a vízhez egy kiskanál ételízesítőt.

Cukros salátát tálalunk.



Salátaleves

Hozzávalók:

2 db szép fej saláta,
10-15 dkg füstölt szalonna,
1 fej hagyma,
4 gerezd fokhagyma,
1 evőkanál liszt,
3 db tojás (lehet több is) kis tej,
2 dl tejföl,
só, cukor, ecet.

A salátát alaposan megmossuk, lecsepegtetjük, csíkokra vágjuk. A szalonnát apró kockára vágva kevés zsírban kiolvasztjuk, és ropogósra sütjük, a tepertőjét kiszedjük. A szalonnazsírba beletesszük az apróra vágott hagymát, fokhagymát, kicsit megdinszteljük, kis pirospaprikát szórunk rá, és felengedjük forró vízzel. Megsózzuk, majd annyi cukorral és ecettel fűszerezzük, hogy kellemesen édeskés-savanykás legyen.

Felforraljuk, belerakjuk a salátát és néhány perc alatt puhára főzzük. A lisztből tejjel, habarást készítünk és besűrítjük a levest. A levest néhány lobbanás után levesszük a tűzről.

Egy tojássárgáját elkeverünk a tejjel, majd belekeverjük a levesbe. A megmaradt tojásfehérjét és két egész tojást kis sóval felferjük, palacsintasütőben kevés zsiradékon mindkét oldalán megsütjük. A tojáslepényt kis kockákra vágjuk és a szalonnapörccel együtt a levesbe tesszük.



Sonkatekercsek

Hozzávalók:

14 szelet gépsonka ,
3 db főtt tojás,
20 dkg vaj,
2 evőkanál
tejföl,
ecetes torma,
só, bors, mustár

Besamel : 5 dkg vaj, 2 halmozott evőkanál liszt, 2 dl tej

Elkészítés:

A besamel hozzávalóiból besamelt készíték. (A vajon kissé megfuttatom a lisztet, a tejjel felöntve, csomómentesre keverve mártást főzök.)

Elosztom két részre: Az egyik felébe 3 db főtt tojást reszelőn lereszelek, 10 dkg vaját, 2 evőkanál tejfölt keverek hozzá. Ízesítem mustárral, sóval, borssal.

A másik felébe belekeverek 10 dkg vaját és annyi ecetes tormát, hogy kellemesen tormás ízű legyen, ízesítem sóval, borssal.

Ezekkel a krémekkel töltöm meg a sonkaszeleteket.

Kétszínű húspástétom :

Hozzávalók:

25 dkg csirkemell ,
25 dkg sovány sertéshús ,
2 db tojás,
só, bors, szerecsendió, reszelt citromhéj

Besamelhez:

7 dkg vaj, 5 dkg liszt ,7 dl tej

Elkészítés:

A vajból, lisztből, és a tejből besamelt készíték. Két részre osztom. Mindkét húst külön-külön ledarálom. A sertéshúst sóval borssal, és reszelt citromhéjjal ízesítem, míg a csirkét sóval borssal, szerecsendióval. Egy őzgerincformát kikenek zsírral, alulra töltöm a sertéshúst, jól belenyomkodom, majd a csirkehúst. Fóliával jól lezárom, és egy tepsibe állítom, amit a forma feléig vízzel feltöltök. Sütőben 50-60 percig gőzölöm. Alaposan kihűtöm, majd szépen felszeletem.



Sonkás mexikói rúd

450 g mexikói salátakeveréket, 1dkg vajban kevés víz, só hozzáadásával puhára párolunk. (víz ne maradjon alatta). Közben 2 dl tejfölből, 16 dkg majonézből, ízlés szerint mustár, só, bors, citromlé hozzáadásával masszát készítünk. 3 evőkanál (púpos) zselatint 1,5-2 dl vízzel feloldunk és felmelegítjük. Ha a mexikói saláta kihűlt, összekeverjük. Először a folyékony langyos zselatint a masszához, majd a salátát adjuk hozzá. Amíg a saláta hűl, gépsonkával kibélelünk egy őzgerincformát, a massa felét beleöntjük, 8-10 percre hűtőbe tesszük. (nem fagyasztóba). Kivesszük a hűtőből és ráhelyezünk 6 db kemény tojást, ráöntjük a maradék masszát, befedjük sonkaszeletekkel. Fóliával letakarjuk, hogy ne száradjon ki.

Hűtőbe tesszük, pár óra múlva (mikor teljesen megdermedt), kiborítjuk a formából és lehet szeletelni.

Ui: 5 vékony téglalap alakú gépsonka kell hozzá (3 keresztbe a formába, 2 hosszába a tetejére).



Sonkás papucs

Hozzávalók:

12 dkg margarin,
1 evőkanál ecet,
2 evőkanál víz,
1 tojás,
kevés só,
1 csomag sütőpor,
30 dkg finomliszt.

Töltelékhez:

1 db főtt tojás
20 dkg paraszt sonka (én üzleti sonkával készítettem)
1 db tojásfehérje.

A kenéshez:

1 tojássárgája, egy kevés tej.

A liszthez hozzákeverjük a sütőport, ezután a sót, a margarint, a tojást, az ecetet, a vizet, és sima tésztának gyúrjuk. Hideg helyen 30 percig pihentetjük. Míg pihen, a sonkát, tojást apró kockákra vágjuk és összekeverjük a kissé felvert tojásfehérjével.

A tésztát fél cm vastagra nyújtjuk, és kb. 5 cm átmérőjű korongokat, szaggatunk ki belőle Közepükre 1-1 kiskanálnyi tölteléket, teszünk, félbehajtogatjuk, a széleit megkenjük tojásfehérjével és lenyomkodjuk. Szébb lesz ha a széleit villával nyomjuk össze. A tetejét bekenjük egy kis tejjel elkevert tojássárgájával. Kiolajozott sütőlapra tesszük, és szép sárgára sütjük.

Ebből az adagból 10 cm-es koronggal vágva 15 db papucs lesz.



Sonkás-sajtos kifli

Hozzávalók:

45 dkg liszt,
2,5 dkg élesztő,
2 dl tej,
15 dkg vaj,
3 db tojás,
só, cukor.

Töltelék: kecsap, reszelt sajt, sonka

Elkészítés:

Langyos tejben, amibe pici cukrot teszek, felfuttatom az élesztőt. A lisztet összekeverem a hozzávalókkal, hozzáadom a felfuttatott élesztőt.

Alaposan kidolgozom és letakarva megkeleztem.

A megkelt tésztát, cipókra felgyúrjuk, a darabokat sorra kinyújtjuk kerekre, minden lapot 8 részre vágunk, megkenjük kecsappal, megszórjuk reszelt sajttal, egy csíkra vágott sonkát teszünk a szélesebb részéhez és felcsavarjuk. Felvert tojással lekenjük és megszórjuk reszelt sajttal.



Strucc tojás

Hozzávalók:

Fél kg hús (A legjobb, ha vegyesen tesszük a húst: fele sovány marha, vagy borjúhús, fele kövérkés sertéshús legyen.)

3 szelet fehér kenyér

1 db tojás

3-4 gerezd fokhagyma

1 db kisebb burgonya

Só, bors, pirospaprika.

Továbbá:

Főtt tojások

Zsemlemorzsa

Zsiradék a sütéshez.

Elkészítés:

A kenyeret langyos vízben megáztatjuk, utána kicsavarjuk. A húst egyszer ledaráljuk, hozzáadjuk a tojást az apróra reszelt burgonyát, sót, borsot, kevés pirospaprikát, a megáztatott kenyeret, fokhagymát és még egyszer ledaráljuk. Amikor minden együtt van, fakanállal, vagy kézzel alaposan meggyúrjuk: Legalább fél órát pihenni hagyjuk. Ezután keményre főtt tojást veszünk, és ügyesen bevonjuk a fasírt masszával, zsemlemorzsaiba forgatjuk, és forró olajban kisütjük. Amikor beletettük a forró (nem füstölő) olajba, az edényt fedővel lefedjük, a lángot mérsékeljük, és addig sütjük, míg az aljuk szépen megpirul. Akkor alányúlva, (nem beleszúrva) megfordítjuk és most már fedő nélkül sütjük tovább, amíg a másik fele is szépen megpirul.

Amikor kihültek négybe vágjuk, de nem vágjuk el egészen, hogy ne essenek szét.

Különböző zöldségekkel díszítjük.



Székely gulyás

Hozzávalók:

75 dkg sertéshús,
közepes fej savanyúkáposzta,
2 fej hagyma,
2 kanál zsír,
1 kiskanál pirospaprika,
2 kanál paradicsompüré,
2-3 dl tejföl.

A húst kockákra vágjuk, paprikás hagymás zsírba tesszük, kissé megsózzuk és fedő alatt pároljuk.

Amikor puhulni kezd, hozzáadjuk a paradicsomot és tovább pároljuk, amíg kezd zsírjára sülni.

Közben a káposztát vékony metéltre vágjuk, forró zsírba tesszük és pároljuk. Amikor félig kész, összekeverjük a pörkölttel és fedő alatt készre pároljuk. Közben néha egy kis vizet teszünk hozzá, hogy ne süljön le. Tálalás előtt bő tejjel összeforraljuk.



Szilvágombóc burgonya nélkül (Főzött)

Hozzávalók:

0,5 l víz,
2 kanál olaj,
só,
0,5 l liszt,
2 tojás

Elkészítés:

A vizet az olajjal és a sóval felforraljuk, beleengedjük a lisztet és jól összekeverjük, a tésztának el kell válnia az edény falától. Levesszük,

langyosra hűtjük, és egyenként beledolgozzuk a tojásokat. Át tesszük a gyúródeszkára, néhány mozdulattal felgyúrjuk, majd 1 centi vastagra nyújtjuk és kockákra vágjuk.

Az elkészített gombócokat lobogó forró vízbe rakjuk, egyszerre csak annyit, amennyi az edény alján kényelmesen elfér. Gyors tűzön felforraljuk, és amint a gombócok feljöttek a víz tetejére, azonnal le is szűrjük, vagy lyukas kanállal kiszedjük. Csak annyit készítünk el így, amennyi az étkezésnél elfogy. Ha megmarad a gombócokból, azt lefedett edényben tegyük hideg helyre. Amikor fogyasztani akarjuk, néhány percre forró sós vízbe tesszük, nem forraljuk, csak hagyjuk felmelegedni s azután kiszedve, fahéjjal ízesített morzsába forgatjuk. Így olyan, mintha frissen készült volna.

Ez a tészta azzal az előnnyel jár, hogy gyengébb gyomrúaknak nem okoz gyomorégést, mint a burgonyás gombóctészta. Nem keményedik meg, amikor kihűl. Készítése egyszerűbb, gyorsabb, mint a burgonyás tésztáé.



Tésztában sült virsli

Hozzávalók :

50 dkg virsli,
45 dkg liszt,
2,5 dkg élesztő,
2 dl tej,
15 dkg vaj,
3 db tojás,
só, cukor

Elkészítés:

Langyos tejben, amibe picit cukrot teszünk, felfuttatom az élesztőt. A lisztet összekeverem a hozzávalókkal, hozzáadom a felfuttatott élesztőt.

Alaposan kidolgozom és letakarva megkelemezem.

A megkelt tésztát lisztezett deszkán félujjnyi vastagra nyújtom, és 2 cm-

es csíkokra vágom. A tésztacsíkokba egy-egy darab virslit tekerek, tojással megkenem, megszórom szezám maggal és előmelegített sütőben szép aranysárgára sütöm.



Tökfőzelék

Hozzávalók:

1 kg-os hosszú, fiatal főzőtök,
1 fej hagyma,
2 kanál liszt,
tej, tejföl,
só, bors, kapor,
olaj vagy zsír.

A tököt meghámozzuk, hosszában kettévágjuk, magját kiszedjük és tökgyalun besarvaljuk (lereszelve). Reszelni vagy vágolni is lehet. Sóval tálban besózzuk. Olajon vagy zsíron az apró kockákra vágott hagymát megdinszteljük, paprikázzuk, a tököt leszűrjük, és alaposan kicsavarjuk és a hagymához tesszük, apróra vágott kaprot teszünk hozzá. Leföldjük és gyakran megkeverve pároljuk.

Ha a tök nem enged elég levet, kevés vizet adunk hozzá. Ha szükség még sózzuk, borsozzuk. A lisztből tejjel eresztéket készítünk és besűrítjük. Ecettel savanyítva, bőven tejfölözve tálaljuk, valamilyen húsos feltéttel, tükörtojással.



Tök kirántva

Hozzávalók:

1 kisebb fiatal főzőtök,
liszt, tojás, só, bors .

Olaj a kisütéshez.

A fiatal tököt meghámozzuk, szeletekre vágjuk, megsózzuk, borsozzuk és legalább egy órát állni hagyjuk hogy a tökök megpuhuljanak a sóban. Akkor lisztbe ,tojásba forgatjuk és forró olajban kisütjük.



Töltött csirkecomb

Hozzávalók:

4 csirkecomb konyhakészen
Fél fej hagyma
10 dkg darált sertéshús (lehet csirkemell is)
1 db zsemle

1 db tojás
1 gerezd fokhagyma
Só, bors, paprikakrém
Olaj, vagy zsír a sütéshez.

Elkészítés:

A konyhakészre előállított csirkecomboknak a bőrét fakanál nyelével óvatosan elválasztjuk a hústól.

Elkészítjük a tölteléket: fél fej apróra vágott hagymát olajban megpárolunk, ha kissé kihűlt, összekeverjük 10 dkg darált sertéshússal (de lehet egy ledarált csirkemell is) egy áztatott kicsavart zsemelével, 1 tojással, sóval, borssal, egy gerezd reszelt fokhagymával, jól kidolgozott tölteléket készítünk.

A csirke bőre alá tömjük. Most kívülről is befűszerezzük, lekenhetjük paprika krémmel is nagyon ízletes lesz tőle. Tepsibe rakjuk, leöntjük sercegően forró zsírral, vizet öntünk alá és a sütőben megpároljuk, majd , gyakran locsolgatva pirosra sütjük.

Burgonyaköreték, párolt rizs, saláták, majonézes köreték illenek hozzá.



Töltött karaj

Hozzávalók:

1 kg karaj,
4 fej hagyma,
karajhosszúságú házi kolbász,
sárgarépa (murok)
só, bors, piros paprika, zsír adék.

A kicsontozott karajt hosszában a közepén éles késsel felszúrjuk, és az üreget jól kitágítjuk, beillesszük a kolbászt, kétfelől mellette is felszúrjuk oda tesszük a formásra kivágott sárgarépát (murkot). Most a karajt egész felületét bedörzsöljük só, bors, piros paprika keverékével, bekenjük zsírral,

esetleg paprikakrémmel is. A húst zsírral megkent alufóliába csomagoljuk jó szorosan és a sütőben megsütjük.

Ha nincs fólia, tepsiben a szokott módon süssük meg. Fóliás sütés esetén a fóliát a sütés vége felé kibontjuk, hogy a hús megpirulhasson.

Melegen hasáb, petrezselymes burgonyával, párolt káposztával, egyéb párolt főzelékkel vagy majonézes körítéssel tálaljuk, de hidegen is finom és vegyes tálra nagyon alkalmas.



Töltött fasírt

Anyagszükséglete és előkészítése ugyanaz, mint a fasírozottnak, de tanácsos kissé több áztatott kenyeret adni hozzá, így biztosabb hogy nem reped ki. A masszát nagyon jól meg kell gyúrni. A kigyúrt húst lisztezett deszkán vastag lapra kinyújtjuk, rárakjuk szorosan egymás mellé a kemény tojásokat, és a húst két oldalról felhajtva, szorosan összenyomkodjuk a tojások fölött, szépen elsimítjuk és így tesszük sülni.

Nagyon szépen megsüthető a következő módon is: az előkészített hús rudat akkora alufóliába csomagoljuk, hogy a fólia a találkozásnál jól fedje egymást. A tekercs két végét megcsavarjuk és fonallal bekötjük, mint a hurkát. A csomagot tepsibe tesszük, mellé rakunk egy kanál zsírt, leöntjük egy pohár vízzel és a forró sütőbe tesszük. Gyakran locsolgatva addig sütjük, amíg a hús a fóliában szép pirosra sül. A víznek nem szabad teljesen elpárolognia. Szeletelés előtt a fóliát lebontjuk, de ha hidegen tálaljuk, akkor a fóliában hűtjük ki.

Fasírt massa:

0,5 kg őrölt hús,
1 nagyobb zsemle vagy 3 szelet fehérkenyér,
1 kis fej hagyma,
1 tojás,
kevés zsír,
só, bors, 2-3 cikk fokhagyma.



Töltött paprika

Hozzávalók:

0,5 kg darált hús,
15 dkg rizs,
1 egész tojás,
só, bors, őrölt pirospaprika,
1 fej vöröshagyma,
2 cikk fokhagyma,
olaj,

2 evőkanál liszt, 1/2 paradicsomlé, cukor

8 -10 közepes, nem túl húsos zöldpaprika

A paprikákat előkészítem.

A húst ledarálom, hozzádarálom a hagymát, 2 cikk fokhagymát, hozzáadom a megmosott rizst, tojást, sót, borsot, pirospaprikát .

Alaposan összedolgozom, majd a paprikákba töltöm nem túl szorosán, mert főzés közben megduzzad a rizs. Megtöltöm a paprikákat. Ha kimarad a töltelékből, gombócokat formázok belőle.

Egy nagyobb lábasba rakom, felengedem vízzel hogy ellepje a paprikákat, hozzáteszek egy kanál ételízesítőt és mérsékelt tűzön puhára főzöm. 2 evőkanál lisztből gyenge rántást készítek, felengedem paradicsomlével és hozzáteszem a paprikákhoz. Ízesítem cukorral és az egészet összeforralom.

Tálaláskor tejföllel kínálom.



Töltőtpaprika hidegen

25 dkg tehén vagy juh túró,
20 dkg krémsajt,
10 dkg vaj,
1 kisebb hagyma,
só, bors, petrezselyem zöld

Ezeket mixer segítségével jól kikavarni egy virslit beleállítani a paprikába és körberakni töltelékkel.

Tölteléknek:

virslit,
főtt tojás,
de lehet többféle színű paprikákat apróra összevágni és a túróba belevágni.



Töltött paradicsom

Hozzávalók:

8 db kisebb paradicsom
10 dkg rokfort sajt
Fél fej kisebb vöröshagyma
1 kis csokor petrezselyem zöld
5 dkg vaj
2 evőkanál tejföl
Só, bors.

Elkészítés:

A paradicsomokat mossunk meg, töröljük szárazra, majd vágjuk le a tetejüket, ezek lesznek a kalapok. A felnyitott paradicsomokból karalábé vájóval kotorjuk ki a magvas belső részt.

A rokfort sajtot reszeljük le, adjunk hozzá az apróra vágott vöröshagymát, egy kis csokor ugyancsak felaprított petrezselymet, a szobahőmérsékletű vajat, 2 evőkanál tejfölt, egy csipet sót, egy csipet őrölt borsot. Villával keverjük habosra a krémet, végül töltjük be a paradicsomok belsejébe. A levágott darabokat kalapként illesszük vissza a púpozott töltelékre. Néhány órára tegyük a hűtőbe, hogy érlelődjön. Gusztusosabb lesz, ha nyomózsákba töltött kevés krémmel díszítjük a tetejét.

Aki nem kedveli az érett rokfort sajt átható ízét, elkészítheti a krémet más sajttal is.



Töltött tojás

Hozzávalók:

Tojás,
vaj,
májkrém,
mustár,
tejföl,
só, bors,
petrezselyem zöld.

Személyenként 1-2 tojást keményre főzünk, meghámozzuk, hosszában kettévágjuk. Sárgájukat óvatosan kiemeljük, és mély tálba gyűjtjük, a tojásfehérjéket külön tálra rakjuk. A tojássárgájákat villával finomra összetörjük.

Minden tojássárgájához 1 kiskanál vajat számítva, egy kiskanál májkrémmel, mustárral, sóval, borssal finomra vagdalt petrezselyem zölddel, habosra keverjük, annyi tejfölt adunk hozzá hogy jó krémszerű masszát kapjunk. A tölteléket kiskanál segítségével, a tojássárgáják helyére betöltjük.

Tartármártást készítünk: alap -1 tojássárgája, 1 deci olaj, só, citromlével ízesítjük.

Tálalás: tálra friss salátaleveleket rakunk, tartármártást szépen elsimítunk rajta rá rakjuk a tojásokat, és ízlés szerint megdísszítjük.



Tyúkhúsleves

Szép kövérkés, legalább 1,5-2 kg-os tyúkból készítjük.

Zöldségekből a következőket vesszük:

4 sárgarépa,
2 petrezselyem,
egy egy kis karalábé és zeller,

1 fej vöröshagyma,
egy zöldpaprika,
2 cikk fokhagyma,
egy cikk kelkáposzta vagy egy nyers káposztatorzsa.
Só, szemes bors (10-12)szem.

A feldarabolt tyúkot kemény cérnára felfűzzük, egy fazékban hideg vízzel főni tesszük. Amikor felforrt a habot leszedjük, ha nagyon fiatal a tyúk a zöldségeket rögtön hozzátesszük. A levesnek nagyon csendesen kell főnie. Ha vízzel kell pótolni a levessel azonos hőfokú vízzel pótoljuk. Addig főzzük amíg minden teljesen puha lesz benne.

Levesszük a tűzről, picit ülepedni hagyjuk, majd óvatosan leszűrjük, a leves felét újra főni tesszük és belefőzzük a betétet, a többit tálba öntjük, finomra vágott petrezselyem zölddel megszórjuk, majd hozzátöltjük a befőzött levest.

A húslevesbe a legtöbb levesbetét alkalmas: házi vagy gyári tészta, búzadarával készült galuska, stb. ízlés szerint. Gyári tésztát legjobb külön kis levesízestővel kifőzni, és csak azután tenni a levesbe, így nem teszi zavarossá a levest.

Ha üzleti tyúkból készítjük a levest, javíthatunk a színén ha egy sárgarépat apróra reszelünk és egy kiskanál zsiradékban szép aranyárgára pirítjuk, (de ne égjen meg) azonnal feltöltjük egy merőkanál levessel, néhány percig forraljuk, majd a leveshez szűrjük



Vegyes tál

Labdapecsenye - töltőtpaprika – töltött paradicsom

Labdapecsenye

Hozzávalók:

0,5 kg darált hús,
1 kis fej hagyma,
1 tojás,
kevés zsír,
2-3 cikk fokhagyma,
1 kisebb burgonya,
só, bors, kevés pirospaprika
1 nagyobb zsemle, vagy fehér kenyér
Zsemlemorzsa, vagy liszt,
és zsiradék a sütéshez.

Elkészítés:

A zsemlet hideg tejben beáztatjuk, utána kicsavarjuk. A hagymát apróra vágjuk, kevés zsírban megpároljuk. Amikor levesszük a tűzről a még forró hagymába, az összezúzott fokhagymát és kissé húlni hagyjuk. A húst egyszer ledaráljuk, aztán még egyszer áthajtjuk a zsemelével és a párolt hagymával együtt. Hozzáadjuk a tojást, az apróra reszelt nyers burgonyát, sót, borsot. Kevés pirospaprikát, vagy paprikakrémet is keverhetünk a húshoz. Amikor minden együtt van, a húst jó alaposan meggyúrjuk, és legalább egy fél órát pihenni hagyjuk. Serpenyőben ujjnyi zsírt forrósítunk, közben a húsból evőkanányi adagokat szaggatunk, ezeket vizes tenyereink között gömbölyűre formáljuk, aztán 2 ujjnyi vastag pogácsának ellapítjuk, majd lisztbe tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk. A forró, de nem füstölő, zsírt telerakjuk a pogácsákkal és a serpenyőt lefedjük. A lángot mérsékeljük és a pogácsákat addig sütjük, amíg az aljuk szépen megpirul. Akkor alányúlva megfordítjuk és most már fedő nélkül sütjük, amíg a másik oldaluk is megpirul.

A labdapecsenye nagyon praktikus étel, melegen, hidegen egyaránt jó, főzelékekre feltétnek, önállóan bármilyen burgonya vagy párolt zöldséggel adhatjuk asztalra.

Töltőtpaprika

Hozzávalók :

20 dkg krémsajt,
25 dkg juh, vagy tehéntúró,
10 dkg vaj,
1 kisebb fő hagyma,
különböző színű paprikák,
só, bors.

A hozzávalókat nagyon finomra kidolgozzuk, a paprikákat kockákra megvágjuk, hozzávegyítjük a túróhoz, szépen eldolgozzuk és beletöltjük a paprikákba.

Szeletekre vágva tálaljuk.

Töltött paradicsom

Hozzávalók :

2 főtt tojás ,

1 doboz májkrém,

20 dkg vaj,

1 kanál mustár, só, bors,

A tojásokat lereszeljük ,hozzátesszük a májkrémet, vaját, mustárt, borsot, sót és annyi tejfölt, hogy jó krémszerű pasztát kapjunk. Nyomózsák vagy tortadíszítő segítségével megtöltjük a paradicsomokat.



Véreshurka készítése

Disznóvágáskor szoktuk készíteni .

Hozzávalók:

Disznó vére, tüdő, vesék, véres szalonna-hús (zsiradék) mi kerül a szúrásnál, zsiradék, rizs ,

fűszerek: csombor, só ,bors, pirospaprika, 2-3 cikk fokhagyma.

A tüdőt, veséket, véres húsokat, egy fazékban bő vízben főni tesszük.

A megalvadt vért ledaráljuk. Zsírban 2 nagy fő hagymát apróra vágva megdinsztelünk, megszórjuk bőven pirospaprikával.

A megfőtt (tüdőt, veséket és zsiradékokat) kihűtve ledaráljuk,

hozzátesszük a ledarált vérhez, és annyi főtt rizst teszünk hozzá hogy jó pépes legyen. Sót, borsot ,finomra morzsol (átszíált) csombort, 2-3 cikk

pépesre tört fokhagymát teszünk bele. Hurkatöltő segítségével disznóbélbe töltjük. A feltöltött hurkákat forró abalében kb. fél óráig egészen csendesen főzzük, amíg a hurkát tűvel megszúrva nem jön ki véres lé. Akkor óvatosan hideg vízbe tesszük át, majd deszkára helyezzük szikkadni.

Csombor helyett majorannával is lehet ízesíteni.

Kolbász

A kolbászhoz félkövér húsokat darálunk meg . A ledarált húst sóval, borssal, piros paprikával fűszerezünk, és erősen eldolgozzuk, közben apránként hozzáadjuk a fokhagyma leszűrt levét.

A kolbászhúst nagyon jól meg kell gyúrni, aztán sem, túl lágyan sem túl szorosan feltölteni, vigyázva hogy töltés közben ne maradjon levegő a bélben. Ha mégis megtörténik, tűvel megszúrjuk a belet. A kész kolbászokat rúdra akasztjuk, és legalább 10-12 órát szikkadni hagyjuk, utána a friss sütésre szánt kolbászt hidegre, a többi füstre tesszük, füstölés után, száraz ,szellős hűvös helyen rúdra akasztva tároljuk.

