

Felvidéki receptek



Tartalomjegyzék

Bevezetés	14
Levesek	15
Babgulyás	15
Bableves 01.	15
Bableves 02.	15
Bableves 03.	15
Bableves árpagyönggyel.....	15
Bableves Jókai módra	16
Babos derelyeleves	16
Babosleves.....	16
Becsináltleves tyúkból.....	16
Borjúbecsinált	16
Boros hagymaleves	17
Brindzaleves csigatésztával.....	17
Céklaleves	17
Csirkebecsinált gombával	17
Cukkíni leves	17
Currys marhahúsleves	18
Egyszerű halleves	18
Felvidéki bableves	18
Felvidéki bableves Jókai módra	18
Felvidéki pikáns gombócleves	18
Füstölthús-leves	19
Füstölt húsos káposztaleves.....	19
Garam-menti káposztaleves	19
Gépsonkaleves	19
Gombaleves.....	20
Gombás káposztaleves 01.....	20
Gombás káposztaleves 02.....	20
Gyors marhahúsleves.....	20
Halas káposztaleves	20
Halleves sajtos csillagokkal.....	21
Ír birkagulyás felvidéki módra	21
Kakasleves	21
Kapros krumplileves	21
Kenyérleves	21
Kolbászos káposztaleves	22
Korhely káposztaleves.....	22
Kukoricás paradicsomleves	22
Lencseleves 01.	22
Lencseleves 02.	22
Lencseleves aszalt szilvával.....	23
Mama aszaltszilva-levese	23
Nádasdy húsgombócleves.....	23
Palócgulyás	23
Pandúrleves körömből.....	23
Paradicsomleves tojásos reszelt sajttal.....	24
Pásztorleves	24
Petrezselyem leves	24
Pikáns gombócleves	24
Póréhagymaleves	24
Rántott leves.....	25

Regős halászlé.....	25
Rócei gazdagleves	25
Sajtos hagymaleves	25
Sampinyonleves.....	26
Savanyú krumplileves.....	26
Sárgarépa-leves.....	26
Sárgarépa-leves karalábéval	26
Sárgarépa-leves kenyérkockával	26
Sonkás sajtos spárgaleves	27
Szerb pacalleves felvidéki módra	27
Szójaleves zöldborsóval	27
Tejfölleves.....	27
Tejfölös savanyú krumplileves	27
Tojásos zellerleves	28
Tüdőleves	28
Tyúkhúsleves	28
Uborka-krémleves, hallal	28
Zabpehely-leves	28
Zöldséges birkaleves	29
Húsételek	30
<i>Baromfiételek.....</i>	<i>30</i>
Almás, töltött pulykatekerics	30
Baromfimáj currys rizzsel.....	30
Baromfimell párolt almával.....	30
Baromfirizottó.....	30
Besztercei csirkemell.....	31
Besztercei töltött liba	31
Csallóközi libasült	31
Csirkecomb galuskával	31
Csirkefalatok, bundában	32
Csirkehús gyümölcscsel.....	32
Csirkemell-falatkák bortésztában	32
Csirkemell-filé alufóliában	32
Csirkemell kecskesajttal töltve	32
Csirkenyárs	33
Csirkezúza fokhagymásan	33
Egzotikus csirkecomb	33
Fokhagymás csirkezúza	33
Gulyás kacsahúsból	33
Háromféle hús kókuszos rizzsel	34
Ilmici csirkecomb	34
Kassai csirkecomb	34
Kínai kacsa felvidéki módra.....	34
Libacomb káposztás almával töltve	35
Mandulás csirkemell.....	35
Mandulás kacsahús	35
Mandulás pulykamell, rántva	35
Paprikával töltött pulykamell	36
Pányi pulyka	36
Pekingi kacsa felvidékiesen	36
Póréhagymás baromfipástétom melegen.....	37
Pulykamell currys mártással.....	37
Pulyka narancssal	37
Pulykapörkölt	37
Pulykaragu	37

Rántott pulyka borász módra	38
Rozmaringos csirke	38
Sajtos csirketekercs	38
Sült csirkecomb	38
Sült csirkemell	39
Sült csirkeszárnyak	39
Sült liba savanyú káposztával.....	39
Tornai libacomb káposztásan	39
Töltött galamb.....	39
Tyúk-fasírt	40
<i>Birkáételek</i>	<i>41</i>
Bárányborda töltve	41
Bárány gyuecs	41
Bárányhús fejes káposztával.....	41
Bárányhús kelbimbóval	41
Bárányhús párolt brokkolival.....	42
Bárányhús zöldbabbal és rizzsel	42
Bárány-kotlett	42
Bárány-rolád zöldbabbal	42
Báránysült burgonyapürével.....	43
Báránysült pikánsan	43
Bárányvagdalt kapros krumplifőzelékkel	43
Krumplifőzelék elkészítése	43
Bárány vörösborban	43
Birkaborda póréhagymával	43
Birkacomb pácolva	44
Birkacomb töltve.....	44
Birkahús kelkáposztával	44
Birkahús sárgarépával.....	45
Birka nyárson sütve	45
Birkapaprikás	45
Birkarizottó	45
Birkasült	45
Birka- töltike.....	46
Gombás birkahús.....	46
Hagymás birkahús	46
Íróban pácolt báránycomb	46
Köménymagos bárányhús.....	47
Pácolt bárányflekken.....	47
Patiszsonos birkagulyás lecsóval	47
Szentistváni birkapörkölt	47
Tejfölös báránygulyás.....	48
Vörösboros-tormás báránypörkölt	48
<i>Borjú és marhaételek</i>	<i>49</i>
Ananászos húsgombócok.....	49
Bifsztek darált marhacombból	49
Bifsztek mustármártással	49
Bifsztek tormamártással	49
Borjúhús csillagtökkel.....	49
Borjúhús-tekercek	50
Borjúmáj fehérborral.....	50
Borjúragu	50
Borjúszelet sonkás-borsós tésztában	50
Borjúszelet tejfölösen	51
Borjúvagdalt	51
Currys borjúhús.....	51

Currys marhahúsleves	51
Felvidéki csavart felsál	51
Gombás-sajtos borjúsült	52
Gyömbéres borjúszelet	52
Ír gulyás szlovák módra	52
Kassai rostélyos	52
Keleti húsgombócok	52
Marhagulyás kapucinus módra	53
Marhahús zellerrel	53
Nyitrai töltött vagdalt	53
Ökörfark lőcsei módra	53
Párolt marhahús karalábéval	54
Pozsonyi rizottó	54
Rostélyos rokforttal	54
Sziléziai göngyölt hús, burgonyagombóccal	54
Szlovák kulen	54
Tojással töltött marhacomb	55
Töltött rostélyos	55
Vajas borjúvagdalt	55
Vörösboros-almás marhacomb	55
Zöldséges marhacomb	56
<i>Halak és vadak</i>	<i>57</i>
Almával párolt őzhús	57
Amur, busa, felvidéki módra	57
Ananászos nyúl	57
Angolna, mogoróval	57
Angolna sörben főzve	58
Angolna, tormamártással	58
Boros-bazsalikomos vaddisznóhús	58
Boros vadkacsa	58
Borscs nyúlhúsból	58
Chilipaprikás tőkehal	59
Compó sajtos tésztában	59
Csuka zsenge karalábéval	59
Currys garnéla, rizzsel	59
Dámvadrostélyos sörrel	59
Északi halfilé	60
Fácánmell áfonyamártással	60
Fácánsült	60
Fokhagymás halfilé	60
Fokhagymás rántott ponty	60
Grillezett hal paradicsommal	61
Grillezett sáfrányos nyúlcomb	61
Gyömbéres vaddisznócomb	61
Hagymás ponty	61
Hagymás sült angolna	61
Halfilé paradicsommártásban	62
Halleves	62
Halleves sajtos csillagokkal	62
<i>Sajtos csillagok elkészítése</i>	<i>62</i>
Halpaprikás	62
Halpástétom	63
Halpástétom melegen	63
Hamis vadas házinyúl	63
Kínai hal (hek)	63
Meglepetés alufóliában	63
Mustáros vadnyúl	64

Natúr halfilé	64
Nyitrai ponty barna-sörös mártásban.....	64
Nyúlcomb gombával.....	64
Nyúl gyöngyhagymával.....	64
Nyúlhússal töltött paradicsom	65
Húsos töltelék elkészítése.....	65
Nyúlhússaláta	65
Olaszos ponty	65
Ózhús káposztával.....	65
Paradicsomos sült hal	66
Pácolt hal nyárson.....	66
Páclé	66
Cukkínis krumplics.....	66
Pácolt szarvas-borda	66
Párolt nyúlhús-golyók	66
Párolt nyúlhús póréhagymával és karalábéval.....	67
Petrezselymes sült nyúl	67
Pikáns pisztráng.....	67
Pisztráng gombásan.....	67
Ponty, vörösborban	68
Rántott ponty hagymasalátával.....	68
Rozmaringos lazac	68
Sörben pácolt nyúl	68
Szarvascomb tejfölösen.....	68
Szarvashús erdészné módra.....	69
Szarvas pörkölt	69
Tatár vadhús.....	69
Töltött vaddisznóhús.....	69
Tűzdelt fácán almapürével.....	70
Vadhús-csemege	70
Vadnyúl parasztosan	70
Vörösboros nyúl.....	70
Zöldséges vadnyúl-szelet.....	71
<i>Sertésételek.....</i>	<i>72</i>
Almás-currys sertésmáj.....	72
Almás vesepecsenye.....	72
Besztercei szalonna	72
Disznóvесе párolva	72
Eperjesi babos hús	72
Eperjesi pecsenye.....	73
Főtt-sült sertécsülök, köményes párolt káposztával és knédlivel, cseh- morva módra	73
Göngyölt felsál.....	73
Grillezett rablólhús	74
Grillezett tarja cukkínivel.....	74
Hóstyai bordák	74
Húsgombócok paradicsommártásban	74
Kassai szelet	74
Kínai sertéshús	75
Liptói burka	75
Mazsolás sertéscsomb vagy karaj.....	75
Párolt sertéshús olajbogyóval és csillagtökkel	75
Pozsonyi hústekercs	75
Póréhagymával töltött sertéscsomb.....	76
Rántott szelet másképpen	76
Rózsahegy-i ragu fodros metélttel	76
Savanyú sertésszelet.....	76
Sertéscsomb kertészné módra.....	76

Sertéscomb koreai módra	77
Sertéshús nyárson	77
Sertésnyelv sültve	77
Sertésoldal-as-tekercs gazdasszony módra	77
Sertéssült cseh módra	77
Sörben párolt csülök.....	78
Szlovák szelet	78
Tepsis brassói.....	78
Tótpecsénye	78
Túróci sajtos csülökmetélt	79
Vajas, rántott hús áfonyadzsemmel	79
Disznóöléses receptek	80
Bordázott szalonna.....	80
Erdélyi tartós disznósajt tót módra	80
Fokhagymás füstölt szalonna.....	80
Füstölt abált szalonna	80
Gancás borda	80
Házi disznósajt.....	81
Házi húspástétom	81
Házikolbász	81
Kocsonya	81
Kolozsvári szalonna tót módra.....	81
Májas hurka	82
Májpástétom	82
Páclé, disznóhúsok füstöléséhez.....	82
Pástétom fűszerkeverékek.....	82
Sváb szalonna tót módra	83
Szlovák kulen	83
Téliszalámi tót módra	83
Tüdős-májas hurka és véres hurka	83
Vastag kolbász.....	84
Vastag szárazkolbász	84
Burgonyaételek	85
Almás krumplilángos	85
Barnára sült ropogós krumpli	85
Burgonyás omlett.....	85
Fokhagymás burgonyakroket	85
Gombás rakott krumpli	85
Hamulya.....	85
Kassai krumpli kocka	86
Kelfőzelék burgonyával	86
Krumpli fasírt.....	86
Krumpligulyás zöldborsóval	86
Lapcsánka	87
Mákos krumplilángos.....	87
Nyitrai gombás burgonya	87
Paprikás krumpli	87
Patisszonos burgonyaszelet	87
Sajtos, sült krumpli	87
Sajtos sült reszelt krumpli	88
Spenóttal töltött sült krumpli.....	88
Sült krumpli brindzás-joghurtos öntettel.....	88
Sült krumpli holland módra	88
Sült krumpli, sajttal és füstölt hússal	89

Szójasajtos sült krumpli	89
Tejfölös savanyú krumplileves	89
Gombaételek	90
Csiperkegomba, borral	90
Csirkebecsinált gombával	90
Egybesült gombafasírt	90
Fokhagymás gomba.....	90
Gombafasírt	91
Gombaleves.....	91
Gombás birkahús.....	91
Gombás burgonyakása	91
Gombás burgonyasaláta.....	91
Gombás hússal töltött omlett	92
Gombás káposztaleves	92
Gombás krumpilángos.....	92
Gombás omlett.....	92
Gombás póréhagyma, kifőtt tésztával	92
Gombás rakott krumpli	93
Gombás-sajtos borjúsült	93
Gombás táská.....	93
Gombás-tojásos burgonyaleves	93
Gombával töltött burgonya	94
Gombával töltött krumpilángos	94
Káposztaleves gombával.....	94
Laskagomba-pörkölt	94
Laskagombával töltött káposzta	95
Nyitrai gombás burgonya	95
Nyúlcomb gombával.....	95
Párolt gomba karfiollal és tojással.....	95
Sajttal töltött rántott gombafejek	95
Sampinyonleves.....	96
Spárga csiperkegombával	96
Sült töltött sampinyon	96
Tojásos főtt gomba.....	96
Zöldséges-gombás burgonyaleves	97
Saláták	98
Almasaláta rumos mazsolával.....	98
Almás-tormás sárgarépa-saláta.....	98
Besztercei saláta	98
Brokkolis krumpisaláta	98
Burgonyasaláta ecetes uborkával	98
Burgonyasaláta fejessalátával	99
Burgonyasaláta fejtett babbal.....	99
Burgonyasaláta füstölt szalonnával	99
Burgonyasaláta nyers zöldséggel	99
Burgonyasaláta paradicsommal és zellerrel	99
Burgonyasaláta tojássárgával.....	99
Burgonyasaláta uborkával és heringgel.....	100
Burgonyasaláta zöldborsóval és savanyú uborkával	100
Burgonyasaláta zöldpaprikával és paradicsommal	100
Céklás burgonyasaláta	100
Fejessaláta retekkel	100
Gombás burgonyasaláta.....	100
Hagymás burgonyasaláta	101

Hagymás-szalonnás burgonyasaláta	101
Halsaláta joghurtmártással	101
Húsos burgonyasaláta	101
Ínyenc burgonyasaláta	101
Joghurtsaláta retekkel	101
Kelbimbó-saláta.....	102
Kínaikel-saláta szójas-mézes öntettel	102
Majonézes burgonyasaláta	102
Majonézes burgonyasaláta főtt zöldséggel.....	102
Mexikói saláta főtt marhahúsból.....	102
Olajbogyós tésztasaláta	103
Olaszos burgonyasaláta	103
Paradicsomos uborkasaláta	103
Pikáns Moravan saláta	103
Póréhagymás baromfi-hússaláta	103
Pulykahússaláta	104
Reteksaláta juhsajttal.....	104
Rizssaláta sonkás szalámmal	104
Sajtos burgonyasaláta	104
Sonkás burgonyasaláta	104
Szardíniás burgonyasaláta	104
Szárnyas-saláta őszibarackkal	105
Tejfölös burgonyasaláta	105
Tésztasaláta	105
Tésztasaláta fejes káposztával	105
Tojásos krumplisaláta.....	105
Uborkás burgonyasaláta	106
Zelleres burgonyasaláta	106
Vegyes receptek	107
Almamártás	107
Buggyantott tojás, pirítóssal	107
Brindzás-szalonnás spagetti	107
Brindzás sztrapacska	107
Cserepes káposzta	107
Csigatészta	107
Diós melegszendvics	108
Főzőtészta (levesbetét).....	108
Görhe	108
Haluska	108
Juhtúrós puliszka	109
Juhtúrós tészta póréhagymával.....	109
Kavart galuska	109
Káposztás sztrapacska 01	109
Káposztás sztrapacska 02.....	109
Kirántott sajtgombóc, olaszosan.....	109
Kivis bólé.....	110
Knédli 01	110
Knédli 02.....	110
Liptószentmiklósi sztrapacska.....	110
Milánói rizottó	111
Nokedli pirított hagymával	111
Olajbogyós rizottó.....	111
Pulizskafészek.....	111
Retkes- vegetás vajos túrókrém	112
Rokfortkrém.....	112

Rokfortos-vajkrém hónapos retekkel	112
Sajtkrokett	112
Sajtos tekercek	112
Savanyú uborkás rokfortkrém	113
Sárgarépás túrókrém	113
Sonkás rántott sajt	113
Sült, sajtos kocka	113
Sült sajtos makaróni	113
Székelygulyás szójakockával	114
Szilvalekvár	114
Szilvás gombóc	114
Szlovák sztrapacska	114
Sztrapacska 01.	114
Sztrapacska 02.	114
Sztrapacska 03.	115
Sztrapacska 04.	115
Sztrapacska, túróval	115
Tejszínes tormával töltött gépsonka	115
Tofu, karottával	115
Tojáskrém	115
Tonhalas sajtkrém	116
Tormás sajtkrém	116
Töltött penészes sajt	116
Töltött tojás	116
Túrókrém póréhagymával és ketchuppal	116
Túrókrém szardellapasztával	117
Tükörtojásos melegszendvics	117
Vajas túrókrém pirospaprikával	117
Verebélyi galuska	117
Zöldségételek	118
Csóben sült spenót	118
Cukkíni-tekercs	118
Édeskés-savanykás zöldség	118
Édeskömény-gumó, sajtmártással	118
Ínyenc padlizsán	118
Karalábékrém	119
Karfiolos-brokkolis csemege	119
Káposztabatyu	119
Kelbimbó tükörtojással	119
Keleti paradicsommártás	120
Kelkáposzta-pogácsa retedmártással	120
Kolbásszal töltött karalábé	120
Lucskos káposzta	120
Olaszos karfiol	120
Parajfőzelék	121
Párolt óriás karalábé	121
Pikáns karfiol	121
Pikáns párolt zöldség	121
Rakott zöldbab	121
Rántott paradicsom	122
Rántott zeller	122
Sajtos rántott brokkoli	122
Sonkás-sajtos karalábé	122
Sós-túrós zöldségtorta	122
Spárga, sajtos bundában	123

Joghurtmártás.....	123
Sült brokkoli.....	123
Sült padlizsán-tornyocskák.....	123
Sült paradicsom, sajttal.....	123
Tökös lecsó.....	124
Tök, tepsiben.....	124
Töltött káposzta.....	124
Töltött kel.....	124
Zöldbabbal töltött paradicsom.....	124
Zöldpetrezselyemmel párolt cukkini.....	125
Zöldséges tofu.....	125
Zöldségkrém.....	125
Zöldségpuding besamelmártással.....	125
Zöldségtál.....	126
Sütemények, édességek.....	127
Alma pongyolában, karamellkémmelel.....	127
Karamellkrém.....	127
Almás darakása.....	127
Angolkeksz.....	127
Aranygaluska.....	127
Vaníliás krém.....	128
Babapiskótával töltött szelet.....	128
Banán pongyolában.....	128
Becsei sajtos kifli.....	128
Besztercei fagyalt.....	128
Besztercei szilvástorta 01.....	129
Besztercei szilvástorta 02.....	129
Besztercei pogácsa.....	129
Bögrés-mákos sütemény.....	129
Csokoládégolyók.....	130
Csokoládéhabos meggy.....	130
Diós szelet.....	130
Érsekújvári krémes.....	130
Fánk.....	130
Felvidéki túrós.....	130
Flambírozott banán.....	131
Fonott kalács.....	131
Habos négylevelű lóhere.....	131
Kakaós almatorta.....	131
Karácsonyi csokoládés szelet.....	131
Kassai szelet.....	132
Kifőtt tészta diós habbal.....	132
Krémes.....	132
Körte vörösborban.....	132
Kukoricakása édesen.....	132
Lekváros sütemény.....	133
Mákos guba.....	133
Mézes banán.....	133
Morva tarkedli.....	133
Nagymama forró csokoládéja.....	133
Narancstorta.....	134
Palacsinta-zsákbamacska.....	134
Pozsonyi kifli.....	134
Pozsonyi kifli és diós-mákos bejgli.....	134
Pozsonyi patkó.....	135

Pozsonyi táska	135
Rakott palacsinta	135
Rétes	136
Rohonczi szarvacskák	136
Sárgarépa-golyócskák	136
Selmeci teasütemény	136
Szalagória	136
Szeghegyi torta	137
Szepesi burgonya-rétes	137
Szepesi mogyorósszelet	137
Szóratos lekváros lepény	137
Tátrai batyu.....	137
Tejszínes baracktorta.....	138
Tepertős batyuska	138
Tiramisu	138
Túrós – áfonyás - mézes torta.....	138
Túrós sütemény.....	139
Túrós talkedli	139
Verebélyi diós sütemény	139
Zabpehely sütemény aszalt gyümölcssel és dióval	139
Zabpehely-szelet.....	139
Žemlovka.....	140
Kárpátaljai receptek A-tól Z-ig	141
Aszalt szilvás pulykamell.....	141
Bánus (egytálétel)	141
Bifsztrogan 01.....	141
Bifsztrogan 02.....	141
Borscs	141
Borscs ukrán módra 01.....	142
Borscs ukrán módra 02.....	142
Borsos-hagymás marhaszelet	142
Böjti töltött káposzta.....	142
Brinzás sültpaprika (egytálétel).....	143
Burgonyafasírt (feltét)	143
Céklasaláta	143
Csalánleves	143
Diós sült.....	143
Disznótoros káposztaleves.....	143
Édes káposzta székely módra (egytálétel).....	144
Fogasfilé kárpátaljai módra	144
Fokhagymás savanyú tojásleves.....	144
Fokhagymás tojásleves.....	144
Füstölthús-leves	145
Grillezett lazacderék kárpátaljai módra	145
Tojás nélkül készült vékony laska	145
Gombás göngyölt karaj	145
Gombás sajtos (feltét)	145
Húsos sóskaleves	146
Kasy (kozák lószalámi)	146
Kaszásleves	146
Kaszáslé csirkéből	146
Kaszáslé sonkából.....	146
Káposztás gombaleves	147
Káposztás tyúk.....	147
Káposztás paszuly	147

Kárpátaljai káposzta, krumplival töltve	147
Kárpátaljai káposztás bableves	148
Kárpátaljai uborkasaláta	148
Kásaleves	148
Kecsege kárpátaljai módra	148
Kijevi pulykamell.....	148
Kijevi alma.....	149
Kijevi csirkemell 01.	149
Kijevi csirkemell 02.	149
Kijevi kotlett.....	149
Kijevi szoljanka leves.....	149
Krumplis tokány (egytálétel)	150
Krumplival töltött káposzta.....	150
Laskagomba-leves	150
Lazac kárpátaljai módra	150
Lencseleves aszalt szilvával.....	150
Lucskos káposzta	151
Parasztrántotta (egytálétel).....	151
Pácolt karaj.....	151
Pácolt saslik.....	151
Pergelt, szaggatott puliszka (egytálétel)	152
Ponty hagymásan	152
Rakott karalábé 1.	152
Rakott karalábé 2. (egytálétel)	152
Rántott krumpli (feltét)	152
Rántottás leves.....	153
Saláta	153
Siska 01.	153
Siska 02.	153
Sonkalé-leves.....	154
Spékelt marhafelsál	154
Schushuk (kozák lókolbász)	154
Sült cinkepuliszka (egytálétel)	154
Sült, töltött krumpli (egytálétel)	154
Tarhonyaleves húsgombóccal.....	155
Tárkonyos marhapecsenye	155
Táskaleves.....	155
Hagymás táska, vagy csomó készítése	155
Tengeri zámiska (egytálétel).....	155
Tojásos krumplifőzelék.....	156
Tojásos rakott rizskása (egytálétel).....	156
Tökkremzli (feltét)	156
Töltött krumpli	156
Ukrán céklasaláta.....	156
Ukrán szoljanka.....	157
Ungvári oldalas	157
Zellergombóc leves.....	157
Zöldbab-fasírt (feltét)	157

Bevezetés

A Felvidék történelmi eredetű tájnév, amelynek a múltban többféle jelentése is volt. Ma Szlovákia területének szinonimájaként használatos - egyrészt a szlovákiai magyarok („felvidéki magyarok”) vonatkozásában, másrészt az 1918 előtti magyar történelem kapcsán, amikor a mai Szlovákia területe a Magyar Királyság szerves részét képezte.

A Felvidék nevet a régebbi korszakban a maitól eltérő jelentésben használták. Eszerint három korábbi korszak különböztethető meg, a 19. század előtti, a 19. századi és a 20. századi értelmezés.

A 19. század előtt Felvidék alatt csak a Magyar Királyság szláv (szlovák és ruszin) lakosságú északi vidékeit, az úgynevezett „tótsági vidékeket” értették. A 19. században a Felvidék fogalmát kiterjesztették Magyarországra egész északi hegyvidéki területére, amit korábban a Felső-Magyarország vagy Felföld elnevezéssel jelöltek. Ez a régió a mai Nyugat-Szlovákia területéből csak a Pozsony-Nyitra vonaltól északra eső vidékeket foglalta magában. Kelet felé ugyanakkor a mai Magyarország egyes északi területei (Miskolc és Salgótarján környéke), valamint a mai Kárpátalja hegyvidéki része is hozzá tartoztak, sőt még Máramaros területét is beleértették. A 19. század végén kiadott nagy leíró munka, Az Osztrák–Magyar Monarchia - írásban és képen 21 vármegyét sorolt a Felvidékhez.

Az 1920-as trianoni békeszerződés után a volt Magyar Királyságtól Csehszlovákiához került területek egészét kezdték politikai értelemben Felvidéknek nevezni, tehát a mai Szlovákia teljes területét és Kárpátalját („Kelet- Felvidék”). Így a II. világháború alatt a Csehszlovákiától Magyarországhoz visszacsatolt országrészt (Dél-Szlovákia és Kárpátalja) „az anyaországhoz visszatért felvidéki területnek” nevezték.*

Ezzel párhuzamosan a földrajzi szóhasználatban megszületett az Északnyugati Felvidék, Északkeleti Felvidék és „Délkeleti Felvidék” fogalma is: az első a mai Szlovákia hegyvidéki területét, a második nagyjából a mai Kárpátalja hegyvidéki területét és a mai romániai Máramarost jelentette, az utóbbi pedig egyszerűen a történelmi Erdély szinonimája volt.

(Wikipédia)

** Mivel Kárpátalja tehát nem igazán a Felvidék szerves része, a kárpátaljai recepteket betűrendben csatoltam a receptkönyv végéhez.*

(Klemi)

Levesek

Babgulyás

Hozzávalók: 50 dkg sertéslapocka, 25 dkg füstölt hús, 30 dkg májbab, 1 fej hagyma, 3 gerezd fokhagyma, olaj, só, pirospaprika, 1 babérlevél, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 tojás, 2 evőkanál liszt, tejföl

A babot és a füstölt húst előző este kell külön vízbe áztatni. Másnap az olajon az apróra vágott hagymát üvegesre fonnyasztom, beleszórom a pirospaprikát, borsot, babérlevelet, feldarabolt paradicsomot, zúzott fokhagymát, és kissé felengedem. Egy kicsit újra forralom. Beleteszem a beáztatott babot és a felkockázott füstölt húst. Annyi vízzel hígítom, hogy ellepje. Ha a bab félpuha, akkor kerül bele a kockára vágott lapocka. Ezzel készre főzöm. Amikor kész, vízzel felengedem, újra átfőzöm, hogy ne legyen túl sok leve. A tojásból és a lisztből kemény tésztát készítek, és elcsipkedem, míg a leves fő. A csipetkét a levesbe teszem, pár perc alatt megfő. A zöldpaprikát karikákra vágom, és tálaláskor a gulyásra szórom.

Tejfölt külön kínálok mellé.

Bableves 01.

Hozzávalók 1 kisebb füstölt csülök, 50 dkg zöldbab vagy 30 dkg fejtett-bab, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl, 1 cs. petrezselyemzöld vagy kapor, zellerzöld, ecet

A csülköt puhára főzve, a csontról leszedve, bőrével együtt kisebb darabokra vágjuk. Szükség szerint hígított levében puhára főzzük a babot, majd belerakjuk a csülökhúst. A tojássárgákat elkeverve tejjel, a forró levest behabarjuk vele. Zöldbabot aprított petrezselyemzölddel, fejtett-babot aprított zellerzölddel, kaporral, kis ecettel ízesítve tálalunk.

Bableves 02.

60 dkg fejtett babot egy bő liter vízzel felöntünk, sózzuk, borsozzuk, néhány babérlevelet és 2 cikkekre vágott paradicsomot adunk hozzá. Lefedve addig főzzük, míg a bab megpuhul. 2 ek lisztet elkeverünk 2 dl tejjel, és ezzel besűrítjük a levest. Ha levettük a tűzről ízlés szerint kevés borecettel ízesítjük.

Bableves 03.

Hozzávalók: 50 dkg fehérbab, 60 dkg sertéslapocka, 1 evőkanál paprika, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál zsír, só, bors, tejföl, 1 csokor snidling

A beáztatott babot és a csülköt puhára főzöm. Külön főzök a sertéslapockából, a hagymából, a paprikából és paradicsomból pörköltet a szokásos módon. Ha puha a hús, akkor rámerem a bab felét. A másik felét átpasszírozom, és ha a leves felforrt, azt is hozzáteszem.

Összeforraljuk és tálalom. Tejfölt, és finomra vágalt snidlinget adok hozzá.

Bableves árpagyönggyel

Hozzávalók: 25 dkg szárazbab, 20 dkg főtt árpagyöngy (gersli), 1 fej vöröshagyma, 3 db babérlevél, 2,5 dl tej, 3 dkg sima liszt, só, cukor, ecet, finomra vágott friss kapor vagy zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az alaposan átválogatott és megmosott babot egy éjszakára hideg vízbe áztatjuk. Másnap az áztató lében az egész vöröshagymával és a babérlevéllel fedő alatt majdnem puhára főzzük. Közben a tejbe belekeverjük a sima lisztet, s behabarjuk vele a levest, majd megsózzuk és vízzel kellő sűrűségűre hígítva, készre főzzük. Ízlés szerint cukorral és ecettel megízesítjük. Végül belekeverjük a főtt gerslit, és tálaláskor adagonként megszórjuk finomra vágott kaporral vagy zöldpetrezselyemmel.

Bableves Jókai módra

Hozzávalók: 50-50 dkg füstölt csülök és debreceni, 40 dkg szárazbab, 15-15 dkg sárgarépa és gyökér, 10 dkg zeller, 2 gerezd fokhagyma, 1 fej v. hagyma, 4 ek zsír, 8 ek liszt, babér, 1 csokor petrezselyem, só, paprika, ecet, 6 dl tejföl, 2 l csontlé

A babot beáztatjuk majd másnap a csontlében feltesszük főni. Mellétesszük a csülköt, a debrecenit és a babért. A debrecenit 10 perc után kivesszük a levesből és félretesszük. A zöldségeket kockára vágjuk, és a bab fél-puhulásában a többiekhez tesszük. Lassú tűzön puhára főzzük. A csülköt kivesszük a levesből, és a debreceni mellé tesszük pihenni.

Készítünk egy barna rántást, amit a finomra vágott vörös és fokhagymával, valamint paprikával fűszerezünk. Berántjuk a levest, tejfölözzük, ha kell, sózzuk, és jól kiforraljuk. A csülköt kicsontozzuk, és darabokra vágjuk, a debrecenit szeleteljük, s mindkettőt a leveshez adjuk. Csipetkével kínáljuk.

Babos derelyeleves

Hozzávalók: 10 dkg tarkabab, 20 dkg húsos derelye, 10 dkg csiperkegomba, 3 pár virsli, 1 fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 4 dl tejföl, fél dl étolaj, 1 evőkanál liszt, 1,5 liter húsleves (kockából), só, tárkonylevél.

Az előző nap beáztatott tarkababot megmossuk, majd feltesszük főni a húslevesben. A finomra vágott vöröshagymát kevés előhevített olajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a megtisztított, alaposan megmosott és cikkekre vágott gombát, a felkarikázott virslit. A húsos derelyét külön kifőzzük, majd leszűrve melegen tartjuk. Mikor a bab majdnem megpuhult, hozzáadjuk a gombát, virslit és együtt tovább főzzük. Liszttel simára kevert tejjel behabarjuk, lassú tűzön kiforraljuk. Ízesítjük vágott, friss tárkonylevéllel, kevés fehérborral. Tálalásnál a húsos derelyére merjük a forró levest, tejjel díszítjük.

Babosleves

Hozzávalók: 10 dkg tarkabab, 10 dkg csiperkegomba, 2 pár virsli, 1 fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 1 dl tejföl, fél dl étolaj, 1 evőkanál liszt, 1,5 liter húsleves, só, tárkony

Az előző nap beáztatott tarkababot a húslevesben teszem főni. A finomra vágott vöröshagymát kevés olajon üvegesre pirítom, majd hozzáadom a cikkekre vágott gombát és a karikázott virslit. Mikor a bab majdnem megpuhult, hozzáadom a gombás ragut, és együtt készre főzöm. Liszttel simára kevert tejjel behabárom, és kiforralom.

Vágott tárkonylevéllel, kevés fehérborral bolondítom. Tálalásnál tejjel díszítem.

Becsináltleves tyúkból

Hozzávalók: 1 db tyúk, só, 1 db kisebb karfiol, 1 fej vöröshagyma, olaj, 4 dkg sima liszt, baromfihúslé, szerecsendió-virág, 2 dl főzőtejföl, 1 db tojássárgája, snidling.

Elkészítése: A konyhakész tyúkot feldaraboljuk és sós vízben lassú tűzön puhára főzzük. Kevéssel a főzés befejezése előtt beletesszük a megtisztított, rózsáira szedett karfiolt és készre főzzük. Közben felhevített olajon megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát és a lisztet, majd felöntjük húslével és hús percig forraljuk. Később visszarakjuk bele a kicsontozott húst meg a karfiolt, s megízésítjük szerecsendió-virággal. Végül belekeverjük a tejjel elhabart tojássárgáját és összeforraljuk.

Tálaláskor megszórjuk finomra vágott snidlinggel vagy zöldpetrezselyemmel.

Borjúbecsinált

Hozzávalók: 25 dkg borjúhús, só, 1 fej vöröshagyma, olaj, 2 dkg sima liszt, 1 kis fej karfiol, 5 dkg friss zöldborsó - esetleg konzerv -, 1 db tojássárgája, 1 dl tej, őrölt szerecsendió-virág, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A húst és a vöröshagymát egészben, sós vízben puhára főzzük, majd a vöröshagymát kivesszük a levesből. Közben felhevített olajon megpirítjuk a sima lisztet, és kihűlt húslével felengedjük, rántást készítünk, majd a levesbe szűrjük. Azután belerakjuk a rózsáira szedett karfiolt meg a friss zöldborsót és összefőzzük, s belekeverjük a tejben elkevert

tojássárgáját. Végül a húst apró kockákra vágjuk és visszarakjuk a levesbe, s megízesítjük őrölt szerecsendió-virággal meg finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Boros hagymaleves

Hozzávalók: 50 dkg vöröshagyma, 3 dkg vaj, 1 db piros húsú paprika, 2 evőkanál sima liszt, só, törött bors, 1 l zöldséglé, 1 dl száraz fehérbor, 8 szelet zsúrkenyér, olaj, 10 dkg reszelt sajt.

Elkészítése: A lehámozott hagymát vékony szeletekre vágjuk, s folyamatosan kevergetve a vajon aransárgára pirítjuk. Azután hozzátesszük a metéltre vágott paprikát, megszórkjuk liszttel, megsózzuk, megborsozzuk, s felöntjük forró zöldséglével, borral és tizenöt percig lassú tűzön főzzük. Közben felhevített olajon mindkét oldalról megpirítjuk a nyolc szelet zsúrkenyeret, a tányérokba rakjuk, megszórkjuk reszelt sajttal és erre szedjük a forró levest.

Brindzaleves csigatésztával

Hozzávalók: 10 dkg csigatészta, 1,5 l víz, 1 kiskanál Vegeta, 1/2 kiskanál só, 25 dkg brindza, 1 kiskanál piros paprika, finomra vágott friss kapor.

Elkészítése: A tésztát sós-vegetás vízben kifőzzük, leszűrjük és félretesszük. Közben a brinzát simára keverjük a piros paprikával és egy kevés forró tésztalevél, majd a forró tésztalébe öntjük és átforaljuk, azután lehúzzuk a tűzről, belekeverjük a kifőtt tésztát. Tálaláskor adagonként meghintjük finomra vágott friss kappal.

Céklaleves

Hozzávalók: 15 dkg céklarépa, 12 dkg savanyú káposzta, 2 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 1 fej vöröshagyma, só, törött bors, 2 db babérlevél, 15 dkg füstölt kolbász, 1 evőkanál dia ketchup, 2 dl fehér joghurt, 2 gerezd fokhagyma, majoránna.

Elkészítése: A céklát alaposan megsúroljuk, megmossuk és lehámozzuk, s kockákra vágjuk, és leveses fazékba tesszük. Hozzáadjuk a savanyú káposztát, a felaprított sárgarépát, petrezselymet meg hagymát, és kellő mennyiségű vizet öntünk rá. Megsózzuk, megborsozzuk, s beledobjuk a babérlevelet, s puhára főzzük. Kb. tíz perccel a főzés befejezése előtt, beletesszük a karikákra vágott füstölt kolbászt meg a cukormentes ketchupot és a joghurtot. Lehúzzuk a tűzről és megízesítjük zúzott fokhagymával meg majoránnával.

Csirkebecsinált gombával

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 1,5 l víz, 2 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 5 dkg zellergumó, 5 dkg vaj, 3 dkg sima liszt, curry, 8 dkg csiperkegomba, citromlé, só, 1 dl tejföl, snidling.

Elkészítése: A konyhakész csirkét langyos vízben lefedve puhára főzzük. Amikor a hús félig megfőtt, hozzátesszük a leveszöldséget. Azután a csirkét kicsontozzuk, s a főtt zöldséggel együtt széles metéltre vágjuk. Később a csirkelevest besűrítjük három deka vajon a sima lisztből készített világos currys rántással. Azután a levest kis lángon még legalább húsz percig főzzük. Közben a felszeletelt gombát megpirítjuk a maradék vajon, s a hússal és a zöldséggel a levesbe tesszük. Végül az egészet összeforaljuk, megsózzuk és ízesítjük citromlével, s behabarjuk tejföllel.

Tálalás előtt kicsit átforaljuk és megszórkjuk finomra vágott metélőhagymával - snidlinggel -.

Cukkíni leves

Hozzávalók: olívaolaj, 2 gerezd fokhagyma, só, darabka cseresznyepaprika, 2 db cukkíni, 4 db paradicsom, 2 dl fehérbor, 7 dl baromfihúsle, 1 kiskanál szárított bazsalikom, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Felhevített olajon kicsit megpirítjuk a sóval zúzott fokhagymát meg az apróra vágott cseresznyepaprikát és a vékony karikákra vágott cukkínit, majd lefedve kis lángon hét percig pároljuk. Azután hozzátesszük a forró vízbe mártott, meghámozott, apróra vágott

paradicsomot, s felöntjük a borral és húslével, majd megszórjuk bazsalikkal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel, azután még tíz percig főzzük. Végül ízlés szerint megsózzuk.

Currys marhahúsleves

Hozzávalók: 25 dkg marhafartó, só, 2 gerezd fokhagyma, 1,25 l víz vagy baromfihúslé - lehet kockából is -, 1 fej vöröshagyma, 3-4 szem fekete bors, késhegynyi reszelt gyömbér, 1 evőkanál olaj, 2 kiskanál curry, 1 evőkanál Solamyl (étkezési keményítő), finomra vágott snidling.

Elkészítése: A megmosott húst felszeleteljük, kicsit kiveregetjük, fokhagymával bedörzsöljük, és metéltre vágjuk, s vízben vagy baromfihúslében félpuhára főzzük. Azután hozzátesszük a karikákra vágott hagymát, a pár szem fekete borsot, a reszelt gyömbért és az olajat. Végül belekeverjük a kevés vízben megáztatott curryvel ízesített keményítőt, és készre főzzük. Tálaláskor megízestjük finomra vágott snidlinggel.

Egyszerű halleves

Hozzávalók: 40 dkg kicsontozott halhús, étolaj, 1 fej vöröshagyma, 2 dkg sima liszt, pirospaprika, törött bors, só, 1 db zöldpaprika, őrölt kömény, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a sima lisztet, és állandóan kevergetve megpirítjuk. Azután megszórjuk pirospaprikával és felöntjük egy liter hideg vízzel, s megsózzuk, borsozzuk, majd belekeverjük a kicsumázott, vékony csíkokra vágott zöldpaprikát és a kockákra vágott halhúst. Huszonöt-harminc percig takaréklángon főzzük.

Tálaláskor ízesítjük őrölt köménnyel, és finomra vágott zöldpetrezselyemmel díszítjük.

Felvidéki bableves

60 dkg fejtett babot egy bő liter vízzel felöntünk, sózzuk, borsozzuk, néhány babérlevelet, és 2 cikkekre vágott paradicsomot adunk hozzá. Lefedve addig főzzük, míg a bab megpuhul. 2 ek lisztet elkeverünk 2 dl tejjel, és ezzel besűrítjük a levest. Ha levettük a tűzről ízlés szerint kevés borecettel ízesítjük.

Felvidéki bableves Jókai módra

Hozzávalók: 50-50 dkg füstölt csülök és debreceni, 40 dkg szárazbab, 15-15 dkg sárgarépa és gyökér, 10 dkg zeller, 2 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 4 ek zsír, 8 ek liszt, babér, 1 csokor petrezselyem, só, paprika, ecet, 6 dl tejföl, 2 l csontlé

A babot beáztatjuk majd másnap a csontlében feltesszük főni. Mellétesszük a csülköt, a debrecenit és a babért. A debrecenit 10 perc után kivesszük a levesből és félretesszük. A zöldségeket kockára vágjuk, és a bab fél-puhulásában a többiekhez tesszük. Lassú tűzön puhára főzzük. A csülköt kivesszük a levesből, és a debreceni mellé tesszük pihenni.

Készítünk egy barna rántást, amit a finomra vágott vörös és fokhagymával, valamint paprikával fűszerezünk. Berántjuk a levest, tejfölözzük, ha kell, sózzuk, és jól kiforraljuk. A csülköt kicsontozzuk, és darabokra vágjuk, a debrecenit szeleteljük, s mindkettőt a leveshez adjuk.

Csipekével kínáljuk.

Felvidéki pikáns gombóclevés

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg marhacsonit, 8 dkg sárgarépa, 8 dkg gyökér, 5 dkg kelkáposzta, 5 dkg karalábé, 3 dkg zeller, 3 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 dkg Suller só, 2 dl tejföl, 3 dkg finomliszt, 4 dkg Héra főzőmargarin, 1/2 citrom, 1 késhegynyi tárkony

A gombóc hozzávalói: 10 dkg sertés apróhús, 5 dkg marha apróhús, 5 dkg füstölt kolbász, 5 dkg császárszalonna, 30 dkg burgonya, 1 dkg Suller só, 1 db tojás, késhegynyi őrölt bors

A marhacsontot leforrázzuk és hideg vízbe téve, zöldségelve, tartalmaz csontleveset főzünk. A levest ízesítjük sóval, fűszerezzük őrölt borssal. A Hérát felmelegítjük, hozzáadjuk a lisztet, és világos rántást készítünk, amelyet hideg vízzel kikeverünk. A húsleveset szűrőn leszűrjük, majd újra felforraljuk és besűrítjük a kikevert rántással. A tejfölt kikeverjük egy kevés levessel, majd a leveshez adjuk, és takaréklángon felforraljuk. A sertés és marha apróhúst, a kolbászt, a szalonnát finom tárcsán ledaráljuk. A megtisztított burgonyát lereszeljük, levét kinyomkodjuk, és a húshoz adjuk. A húst kevés sóval, borssal fűszerezzük, tojást adva hozzá jól összedolgozzuk. Ha nagyon lágy, kevés lisztet adunk hozzá. Nedves kézzel apró gombócokat formázunk. Ha a gombóc megfőtt, a levest ízlés szerint utánízesítjük, tárkonylevelet szórunk bele, és citromlével savanykássá ízesítjük.

Füstölthús-leves

Hozzávalók: 20 dkg füstölt sertéslapocka, 15 dkg levezőzöldség, 6 dkg gersli, 1 fej vöröshagyma, zöldpetrezselyem, só.

Elkészítése: A füstölt húst folyó víz alatt megmossuk, és tiszta vízben félpuhára főzzük, azután hozzátesszük a felaprított levezőzöldséget meg a gerslit és az apróra vágott hagymát, s puhára főzzük. A húst végül kockákra vágjuk, visszarakjuk a levesbe és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, szükség szerint megsózzuk.

Friss kenyérral kínáljuk.

Füstölt húsos káposztaleves

Hozzávalók: 30 dkg húsos füstölt dagadó, 50 dkg burgonya, 30 dkg savanyú káposzta, 2 db babérlevél, 1 evőkanál sima liszt, 20 dkg sűrű tejföl, 1 evőkanál pirospaprika, 2 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: A húst megmossuk, kockákra vágjuk, és egy egész két tized liter vízben puhára főzzük. Azután hozzákeverjük a szintén kockákra vágott megtisztított burgonyát, s tíz percig forraljuk. Közben a savanyú káposztát apróra vágjuk, azután az előfőzzük, s levéllel meg a babérlevéllel együtt hozzátesszük a leveshez. A sima lisztet elkeverjük egy kevés vízben, majd a tejfölbe habarjuk, és a levesbe öntjük. Végül olvasztott vajban elkeverjük a pirospaprikát, s a levesbe tesszük és összeforraljuk, azután megízesítjük a zúzott fokhagymával.

Garam-menti káposztaleves

Hozzávalók: 50 dkg sertéslapocka, 5 dl víz, 2 gerezd fokhagyma, 1 db babérlevél, 1 kg savanyú káposzta levéllel együtt, 2 dkg szárított gomba, olaj, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál sima liszt, pirospaprika, só.

Elkészítése: A megmosott húst kockákra vágjuk, fél liter vízzel feltesszük főni, hozzáadjuk a fokhagymát, a babérlevelet, s félpuhára főzzük. Azután beletesszük a káposztát levestül meg a leöblített szárított gombát, s még harminc percig főzzük. Közben felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát és megpirítjuk rajta a lisztet, azután lehúzzuk a tűzről és megszórjuk pirospaprikával, majd felöntjük hideg vízzel, s a levesbe keverjük, összeforraljuk és megsózzuk.

Gépsonkaleves

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, 20 dkg gépsonka, olaj, 2 evőkanál sima liszt, 2 dl száraz fehérbor, 1 liter húslé, 25 dkg tejföl, 2 dkg vaj, 5 dkg lágy túró, 1 db egész tojás, 5 dkg babadara, 5 dkg parajpüré, só, törött bors, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A apróra vágott sonkát és hagymát liszttel megszórva felhevített olajon megpirítjuk, azután felöntjük borral és húslével, s folytonosan kevergetve felforraljuk. Ezután a tejföllel behabarjuk, és még húsz percig takaréklángon főzzük. Közben a vajból és a túróból a tojás meg a parajpüré és a babadara hozzáadásával galuskatésztát készítünk, majd megsózzuk, és ízlés szerint megborsozzuk, tíz percet pihentetjük, s azután vizes kanállal a leturmixolt forró levesbe szaggatjuk. Végül megsózzuk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel és átforraljuk.

Gombaleves

Hozzávalók: 20 dkg levezőldség - sárgarépa, petrezselyemgyökér, zellergumó -, 40 dkg friss gomba, olaj, 2 dkg sima liszt, 1 kisebb fej vöröshagyma, 20 dkg burgonya, só, 2 gerezd fokhagyma, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A karikákra vágott levezőldséget a felszeletelt gombával felhevített olajon megpároljuk. Azután meghintjük sima liszttel és felöntjük vízzel, majd beletesszük egészben a vöröshagymát és a kockára vágott burgonyát, és megsózva puhára főzzük.

Végül a vöröshagymát kivesszük belőle és ízesítjük zúzott fokhagymával, finomra vágott zöldpetrezselyemmel és tálaljuk.

Gombás káposztaleves 01.

Hozzávalók: 2 dkg szárított gomba, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 3 dkg sima liszt, pirospaprika, 1 l káposztalé, só, 20 dkg burgonya, 4 gerezd fokhagyma, majoránna.

Elkészítése: A leöblített szárított gombát egy liter hideg vízben tizenöt percig főzzük, majd félretéve kihűtjük. Az apróra vágott vöröshagymát felhevített olajon megfuttatjuk, rászórjuk a sima lisztet, és állandóan kevergetve zsemleszínűre pirítjuk, azután megszórk pirospaprikával, s felengedjük kihűlt gombalével. Végül a káposztaléhez öntjük, majd megsózzuk, hozzátesszük a felaprított burgonyát és a maradék gombalevet a gombával együtt, s puhára főzzük. Burgonya helyett főzhetünk a levesbe széles metéltet is.

A levest tálaláskor megízesítjük zúzott fokhagymával és majoránnával.

Gombás káposztaleves 02.

Hozzávalók: 20 dkg savanyú káposzta, 30 dkg vargánya, 40 dkg füstölt kolbász, só, bors, csomag kapor, koriander, 1 cseresznyepaprika, 4 dl tejjől, 3 ek liszt

A kolbászt karikákra vágjuk és a kimosott, rövidebb szálakra vágott káposztával feltesszük vízben főni. Sózzuk, borsozzuk, vágott kaprot, koriandert és cseresznyepaprikát is adunk hozzá. Amikor már majdnem megfőtt, a szeletelt gombát is beletesszük, valamint a tejjölből és lisztből készített habarást is. Puhára főzzük.

Gyors marhahúsleves

Hozzávalók: 25 dkg levesnek való marhahús, olaj, 1 fej vöröshagyma, 15 dkg vegyes levezőldség, só, Vegeta, 3 db egész tojás, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A levesnek való húst kockákra vágjuk és ledaráljuk, másfél liter hideg vízben felforraljuk, majd még további harminc percig lassú tűznél, néha megkeverve - nehogy a hús a fazék aljára ragadjon - tovább főzzük. Közben felhevített olajon megfuttatjuk a durvára reszelt vöröshagymát, hozzákeverjük az apró kockákra vágott levezőldséget, és állandóan kevergetve megpirítjuk. Azután a leveshez tesszük, ízlés szerint megsózzuk, megízesítjük Vegetával, s vízzel felöntve kellő sűrűségűre hígítjuk. Készre főzzük, és tálalás előtt a finomra vágott zöldpetrezselyemmel felvert tojást belecsurgatjuk a forró levesbe, és végül alaposan átforraljuk.

Halas káposztaleves

Hozzávalók: 50 dkg halfilé, 3 gerezd fokhagyma, 15 dkg savanyú káposzta, olaj, 1 szál póréhagyma, 1 db kisebb zeller, 1 nagyobb petrezselyem, 1 doboz kicsi paradicsompüré, 2 dl fehérbor, 2 db babérlevél, 1 kiskanál Vegeta, törött bors, 2 dl főzőtejszín, só, 2-3 szelet szikkadt kenyér, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A kissé felengedett filét kockákra vágjuk, összekeverjük az áttört fokhagymával, és hidegre tesszük. A savanyú káposztát apróra vágjuk, s félretesszük. Közben felhevített olajon állandóan kevergetve üvegesre pároljuk a karikákra vágott póréhagymát és a durvára reszelt zellert meg petrezselyemgyökeret, majd hozzátesszük a paradicsompürét, a babérlevelet, Vegetát meg a borsot, s felöntjük a borral és másfél liter vízzel, azután tíz percig takaréklángon főzzük. Később hozzátesszük a halfilét és a savanyú káposztát, s vízzel kellő

sűrűségűre hígítjuk. Közvetlenül a főzés befejezése előtt behabarjuk tejjel - el is maradhat, attól függ, ki hogyan szereti -, összeforraljuk és megsózzuk. Szárazon pirított kenyérkockákkal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva tálaljuk.

Halles sajtos csillagokkal

Hozzávalók: 1 db pontyfej, só, 1 db babérlevél, pár szem szegfűbors és fekete bors, 30 dkg pontyszelet, olaj, 15 dkg levestöldség - sárgarépa, petrezselyemgyökér, zellergumó -, 8 dkg mélyhűtött zöldborsó, finomra vágott zöldpetrezselyem.

A sajtos csillagokhoz: 1 csomag leveles tészta, 1-2 db tojás, 1/2 kiskanál Vegeta, 8 dkg reszelt sajt

Elkészítése: Az alaposan megtisztított halfejet sós hideg vízben a babérlevél meg a szegfű- és fekete bors hozzáadásával takaréklángon főzzük. Közben egy leveses fazékban felhevített olajon állandóan kevergetve megpirítjuk a durvára reszelt levestöldséget, majd rádobjuk a zöldborsót és a kicsontozott pontyszeleteket, s tovább pirítjuk. Azután rászűrjük a levet, amiben a halfej főtt, s puhára főzzük. Ízlés szerint megsózzuk, s adagonként megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, és sajtos csillagokkal kínáljuk.

A sajtos csillagok elkészítése: Lisztezett gyűrődészkán a leveles tésztát három milliméter vastagságúra sodorjuk, s csillagformákkal, vagy más apró formákkal, kiszaggatjuk, majd egyenként megkenjük Vegetával felvert tojással és megszórjuk reszelt sajttal. Sütőlemezre rakjuk, és előmelegített sütőben hirtelen sütjük.

Ír birkagulyás felvidéki módra

Hozzávalók: 30 dkg birkahús, 1 fej vörshagyma, 3 evőkanál olaj, só, törött bors, 2 db babérlevél, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg fejes káposzta, 1 szál sárgarépa, 30 dkg burgonya, 2 szál póréhagyma.

Elkészítése: A faggyútól és hártálytól megtisztított húst kockákra vágjuk, majd a felhevített olajon megfuttatott apróra vágott hagymára dobjuk, megsózzuk, megborsozzuk és megdinszteljük. Azután hozzátesszük a babérlevelet meg az áttört fokhagymát, s vízzel felöntve félpuhára főzzük. Később belerakjuk a legyalult fejes káposztát és a felaprított sárgarépát meg burgonyát, és felforraljuk. Azután hozzákeverjük a karikákra vágott póréhagymát, szükség szerint felöntjük vízzel, és puhára főzzük. Főzés közben ne keveressük, csak rázogassuk a wokot! Végül ízlés szerint megsózzuk.

Kakasleves

Hozzávalók: 1 kisebb kakas, vagy tyúk, só, 1 szál közepes nagyságú póréhagyma, törött bors, 15 dkg aszalt szilva.

Elkészítése: A kakast, vagy a tyúkot feldaraboljuk, és annyi sós-borsos vízben, ami a húst éppen ellepi, a felaprított póréhagymával félpuhára főzzük. Azután hozzátesszük az aszalt szilvát, és készre főzzük. Végül a húst kicsontozzuk, apróra vágjuk és visszarakjuk a levesbe.

Kapros krumplileves

Hozzávalók: 4 db krumpli, 10 dkg gomba, 1 dl tejföl, 1 dl tej, 12 kávéskanál liszt, vaj, kapor, só, köménymag

Elkészítése: Meghámozom és felkockázom a krumplit. Kevés köménymaggal és a gombával főni teszem. A tejfölt a tejjel és a liszttel elkavarom, és a felfort levest sűríttem vele. Együtt fő még két percig. Ha sűrű kis tejjel még hígítom. A végén leveszem a melegről, belekavarom az apróra vágott kaprot és a vaját. (Ettől szép fényes lesz a leves.) Forrón és hidegen egyaránt finom.

Kenyérleves

Hozzávalók: 2 dkg élesztő, 3 evőkanál liszt, egy marék szárított gomba, köménymag, 2 evőkanál vaj, 1 fej hagyma, 4 tojás

Elkészítése: Félliteres edényben, egy deci langyos vízbe morzsolom az élesztőt, és csomótlanul elkavaram benne a lisztet. Nagydarab kenyérhéjat teszek bele, letakarom, és másnapig meleg helyen hagyom. Másnap sós vízbe odateszem főni a gombát, amibe köménymagot is teszek. Amikor megpuhult, a megkelt tésztából kis galuskákat szaggatok bele. Együtt főzöm tovább, és megszórom vajon aranybarnára pirított hagymával. Közben vajon híg rántottát készítek, majd tálaláskor minden tányérra teszek ebből. Erre merek a forró levesből.

Kolbászos káposztaleves

Hozzávalók: 50 dkg savanyú káposzta, 20 dkg burgonya, 3 dkg szárított gomba, 2 db babérlevél, 1 evőkanál olaj, 15 dkg húsos füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, pirospaprika, 30 dkg füstölt házikolbász, 2 dl főzőtejszín, 5 gerezd fokhagyma, majoránna.

Elkészítése: Fazékba rakjuk a savanyú káposztát, a kockára vágott burgonyát, a megáztatott szárított gombát és a babérlevelet, s felöntjük vízzel, és lassan forraljuk. Közben felhevített olajon kiolvasztjuk a kockákra vágott szalonnát és megfuttatjuk rajta az apróra vágott vöröshagymát, s megszórjuk pirospaprikával, azután hozzákeverjük a karikákra vágott füstölt kolbászt, és kevergetve kicsit megpirítjuk. Később a levesbe öntjük, és puhára főzzük. Végül tejjel behabarjuk és megízesítjük zúzott fokhagymával és törött borssal.

Korhely káposztaleves

Fél kiló savanyú káposztát kicsavarunk. Zsíról és lisztből sötét rántást készítünk, és apróra vágott hagymát teszünk bele. Erre tesszük a káposztát, darabokra vágott füstölt kolbászt és füstölt húst. A szükséges víz fele mennyiségét ráöntjük és felforraljuk. Ekkor beleöntjük a káposztalét, és pirospaprikával ízesítjük. Sózni csak óvatosan szabad.

Kukoricás paradicsomleves

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, 3 dkg vaj, 1 zöld és 1 piros paprika, 20 dkg csiperkegomba, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 evőkanál sima liszt, 1 kiskanál pirospaprika, 1 dl húslé, 10 dkg konzerv csemegekukorica, bazsalikom, 8 dl paradicsomlé, só, törött bors, 1 szem kockacukor, ízlés szerint citromlé.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített vajon üvegesre pirítjuk a csíkokra metélt, kicsumázott két paprikával. Azután hozzátesszük a felszeletelt gombát a zúzott fokhagymát és a paradicsompürét és összekeverjük, majd megszórjuk sima liszttel és pirospaprikával, s húslével felöntve felforraljuk. Végül beletesszük a kukoricát és hozzáöntjük a paradicsomlevet, azután megsózzuk, borsozzuk és ízesítjük cukorral, citromlével.

Lencseleves 01.

Hozzávalók: 30 dkg lencse, leveszöltség, 10 dkg savanyú káposzta, 5 dkg zsír, 8 dkg liszt, paprika, só, ecet, füstölt kolbász.

A lencsét megmosom és felteszem főni. Beleteszem a petrezselymet, répát, vöröshagymát, az apróra vágott káposztát és a kolbászt. Zsemleszínű rántást készítek, amit édes pirospaprikával ízesítek. Ezzel berántom a levest. Tálaláskor apróra vágott, nyers vöröshagymát és tejfölt is adok hozzá.

Lencseleves 02.

Hozzávalók: 30 dkg lencse, 10 dkg aszalt szilva, olaj vagy zsír, 4 dkg sima liszt, 2,5 dl főzőtejföl vagy tej, só, citromlé, cukor vagy méz.

Elkészítése: A kiválogatott és megmosott lencsét két-három órára hideg vízbe áztatjuk, azután ugyanabban a vízben kis lángon félpuhára főzzük, majd hozzákeverjük az aszalt szilvát, s puhára főzzük. Az olajból és a lisztből világos rántást készítek, majd hideg tejjel vagy tejjel felengedve a levesbe öntjük és összeforraljuk.

Végül a levest megsózzuk, ízesítjük citromlével, vagy ecetrel és cukorral, vagy mézzel, és tálalhatjuk is.

Lencseleves aszalt szilvával

Hozzávalók: 40 dkg füstölt oldalas, 20-20 dkg lencse és aszalt szilva, leveszöldség, 1 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 3 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, ecet, babér, szegfűbors, paprika, só, bors, liszt, tej

Egy liter vízbe főlteszük főni a lencsét, ha felforr lehagozzuk és hozzáadjuk a hasábokra vágott zöldséget. Fűszerezzük a fokhagymával, a vöröshagymával, borssal, szegfűborsal, babérral és hozzáadjuk a zöldpaprikát is. Lassú tűzön főzzük. A feldarabolt oldalast egy másik edénybe tesszük és fölöntjük annyi vízzel, amennyi éppen ellepi. Ha felforr, vizet cserélünk rajta, és puhára főzzük. A levével együtt a lencséhez adjuk. Paprikás rántást készítünk, és a levesbe adjuk. A tejfölt kevés tejjel simára keverjük, és a levesbe csorgatjuk. Megkóstoljuk, ha kell, sózzuk, és ecettel savanyítjuk. Beletesszük az aszalt szilvát, és pár percnyi forralás után tálalhatjuk.

Mama aszaltszilva-levese

Hozzávalók: 25 dkg aszalt szilva, 6 liter tej, 1 evőkanál szilvalekvár, 1 tojás, 1 evőkanál liszt, 1 tasak vaníliás cukor, 1 evőkanál kristálycukor, csipet só

Elkészítése: Az aszalt szilvát fél liter tejben és két deci vízben odateszem főni. Beleteszem a sót, a kristály- és a vaníliás cukrot. Ha félig főtt, egy kanál szilvalekvárt teszek bele. A tojásból, a lisztből és a maradék tejből készített habarással csomómentesre kavaram a levest. Felforralom egyszer, és feltálalom.

Nádasdy húsgombócleves

Hozzávalók: 1 kg marhacsonst, 25 dkg vegyes zöldség, 10 dkg zeller, 1 fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, zsír, paprika, só, bors

A gombóchoz: 40 dkg darált hús, 10 dkg előfőzött rizs, 1 tojás, 2 gerezd fokhagyma, só, bors
A csontot hideg vízben feltesszük főni, és egy óra hosszat lassú tűzön főzzük. Leszűrjük a levét. A zsíron megpároljuk az apróra vágott hagymát, a felkockázott zöldségeket rádobjuk, és erős tűzön pirítjuk. Paprikával megszórnjuk és felengedjük a csontlével. Sózzuk, borsozzuk, és fedő alatt félpuhára főzzük. A húst összedolgozzuk a rizzsel, a tojással, a zúzott fokhagymával, sózzuk, borsozzuk.

Vizes kézzel apró gombócokat formázunk belőle, és a leveshez adjuk. A gombóc és a zöldségek puhulásáig főzzük, tálaláskor a levesbe szórjuk az aprított petrezselymet.

Palócgulyás

Hozzávalók: 60 dkg birkahús, 5 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 2 db paprika, 2 db paradicsom, 3 dl tejföl, 40 dkg zöldbab, 1 csokor kapor, só, bors, babérlevél

Az alaposan lepuccolt és kockákra vágott húsból a szokásos módon pörköltet főzök. Az a jó, ha jó sűrű, rövid levű lesz. Ha készen van, felöntöm vízzel, belevetem a babért, és majd ha felforr a kockákra vágott zöldbabot. Miután a zöldbab megpuhult, vékony tejfölös habarással besűrítem. Ráhintem a finomra vágott kaprot, és máris tálalhatom. Lehet szabad tűzön is főzni.

Pándúrleves körömből

Hozzávalók: 2 sertésköröm, 15 dkg füstölt szalonna, 30 dkg lebbencstészta, pár kanál liszt, fél citrom leve és héja, ecet, 4 dl tejföl, paprika, bors, só

A körömet negyedekre vágjuk, majd főlteszük főni borssal, citromlével, citromhéjjal és sóval. A szalonnát apró kockákra vágjuk és kisütjük a zsírt. A zsírt leszűrjük, s megpirítjuk benne a tésztát. A készre főtt csülköket kiszedjük a léből s leszűrjük az ízes levet. A tésztát kiszedjük a zsírból. A maradékban lisztet pirítunk, paprikát szórunk rá. A leszűrt lével felöntjük, beletesszük a pirított tésztát, és puhára főzzük. A levest ecettel és tejjel igazítjuk, beleadjuk a kicsontozott, apró darabokra vágott körömöt, forralunk egyet rajta, s tálaljuk.

Paradicsomleves tojásos reszelt sajttal

Hozzávalók: 60 dkg paradicsom, só, cukor, 4 db tojás, 4 evőkanál reszelt sajt, snidling.

Elkészítése: A paradicsomot forró vízbe mártva lehámozzuk, negyedekre vágjuk és kb. másfél liter, hideg vízben szétfőzzük, majd sűrű szitán áttörjük. Ízlés szerint megsózzuk, és megédesítjük, azután újból felforraljuk, s közben belecsurgatjuk az enyhén megsózott, felvert tojásban elkevert reszelt sajtot. Végül a tűzről levéve, megszórujuk finomra vágott snidlinggel.

Pásztorleves

Hozzávalók: Zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 15 dkg sertéshús, só, köménymag, 15 dkg burgonya, 4 db paradicsom, 3 gerezd fokhagyma, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített zsíron vagy olajon megfuttatjuk, s hozzákeverjük a kockákra vágott húst, azután megszórujuk köménymaggal és megsózzuk, majd állandóan kevergetve megpirítjuk. Vízrel felöntve tizenöt percig főzzük. Azután hozzátesszük a kockára vágott burgonyát, s majdnem puhára pároljuk. Közben forró vízbe mártva a paradicsomot meghámozzuk, és felaprítva a levesbe tesszük, azután vízzel kellő sűrűségűre hígítjuk és megízestjük zúzott fokhagymával és finomra vágott zöldpetrezselyemmel, s átforraljuk.

Szárazon pirított kenyérkockával kínáljuk.

Petrezselyem leves

Hozzávalók: 2-2 fehér- és sárgarépa, 1 fej karalábé, fél zellergumó, 1 tojás, búzadara, 1 evőkanál vaj, 1 késhegynyi szóda bikarbóna, 2 csokor petrezselyem

Egy lábasnyi lobogó vízbe egészben teszem a megtisztított zöldségeket. Megsózzom, majd kis lángon, fedő alatt legalább 1 órát főzöm. Kiveszem a zöldségeket, mert külön kell tálalni. A tojást felverem, belekeverem a búzadarát, a vajat, a szóda bikarbónát, és ha túl kemény a keverék, akkor kevés vízzel hígítom. Hozzáadom a vagdalt petrezselyem felét, majd egy evőkanál segítségével kis galuskákat szaggatok a forrásban lévő levesbe.

Ha a daragaluska feljön a felszínre, akkor még egy-két percig forralom. Végül a levest megszórom a maradék petrezselyemmel. Forrón tálalom, külön tálban mellé adva a feldarabolt zöldséget.

Pikáns gombóclevés

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg marhacsonst, 8 dkg sárgarépa, 8 dkg gyökér, 5 dkg kelkáposzta, 5 dkg karalábé, 3 dkg zeller, 3 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 dkg só, 2 dl tejföl, 3 dkg finomliszt, 4 dkg Héra főzőmargarin, 1/2 citrom, 1 késhegynyi tárkony

A gombóc hozzávalói: 10 dkg sertés apróhús, 5 dkg marha apróhús, 5 dkg füstölt kolbász, 5 dkg császárszalonna, 30 dkg burgonya, 1 dkg só, 1 db tojás, késhegynyi őrölt bors

A marhacsontot leforrázzuk és hideg vízbe téve, zöldségelve, tartalmas csontleveset főzünk. A levest ízesítjük sóval, fűszerezzük őrölt borssal. A Hérát felmelegítjük, hozzáadjuk a lisztet, és világos rántást készítünk, amelyet hideg vízzel kikeverünk. A húisleveset szűrőn leszűrjük, majd újra felforraljuk és besűrítjük a kikevert rántással. A tejfölt kikeverjük egy kevés levessel, majd a leveshez adjuk, és takaréklángon felforraljuk. A sertés és marha apróhúst, a kolbászt, a szalonnát finom tárcsán ledaráljuk. A megtisztított burgonyát lereszeljük, levét kinyomkodjuk, és a húshoz adjuk. A húst kevés sóval, borssal fűszerezzük, tojást adva hozzá jól összedolgozzuk. Ha nagyon lágy, kevés lisztet adunk hozzá. Nedves kézzel apró gombócokat formázunk. Ha a gombóc megfőtt, a levest ízlés szerint utánízesítjük, tárkonylevelet szórunk bele, és citromlével savanykássá ízesítjük.

Póréhagymaleves

Hozzávalók: 80 dkg póréhagyma, olaj, 1 evőkanál curry - indiai fűszer -, 1 dl fehérbor, 2,5 dl húslé vagy víz, 2,5 dl sűrű tejföl, 2 evőkanál sima liszt, ízlés szerint só, törött bors, citromlé és metélőhagyma.

Elkészítése: A póréhagymát alaposan megmossuk, majd hosszában kettévágjuk és felaprítjuk, s felhevített olajon megpirítjuk. Azután meghintjük curryvel, és felöntjük a borral meg a húslével, és felforraljuk, majd kis lángon öt percig főzzük. Közben a tejfölbe belekeverjük a kevés vízben megáztatott lisztet és behabarjuk vele a levest, majd átforraljuk. Végül megsózzuk, megízesítjük a törött borssal és pár csepp citromlével, s megszórjuk finomra vágott snidlinggel.

Rántott leves

Hozzávalók: zsír vagy olaj, 3 dkg sima liszt, 1 fej vöröshagyma, köménymag, 1-2 db tojás, zöldpetrezselyem vagy snidling.

Elkészítése: Felhevített zsíron vagy olajon zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, és felöntjük hideg vízzel, majd belekeverjük a finomra reszelt hagymát meg a köménymagot és megsózzuk. Lassú tűzön kb. húsz percig, forraljuk. Végül belesurgatjuk a felvert tojást, átforraljuk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, vagy snidlinggel.

Regős halászlé

Hozzávalók: 1,3 kg ponty színhús, 20 dkg vöröshagyma, 1-1 paradicsom, zöldpaprika, és citrom, 1 gerezd fokhagyma, 5-5 dkg sárgarépa és gyökér, 2 dl tejföl, 1 dl fehérbor, zsír, paprika, só, szemes bors, babér, a ponty feje és csontjai

A halat kis darabokra vágjuk és besózzuk. A karikára vágott hagymát zsírban megpároljuk, megszórjuk paprikával, beletesszük a zúzott fokhagymát, felöntjük a borral. Hozzáadjuk a karikára vágott zöldséget, a fűszereket, a fejet és a csontokat, majd felöntjük annyi vízzel, ami épp ellepi. Egy órát főzzük, akkor áttörjük, és a levet ráöntjük a sózott halakra. Lassú tűzön 20 percig főzzük. Hozzáadjuk a tejfölt, egyet forralunk rajta és személyenként egy-egy citromkarikát beletéve tálaljuk.

Rőcei gazdagleves

Hozzávalók: 40-40 dkg marha-, disznó- és csirke színhús, 2-2 szál sárga- és fehérrépa, 1 csokor petrezselyem, só, egész bors, 1 káposzta torzsa, fél karalábé

Betétnék: 15 dkg liszt, 1 db tojás, 3 dl olaj

A háromféle húst egészben leforrázom, és lecsepegtetem. A leveses fazékba teszem a megtisztított, hosszúra vágott zöldségeket, torzsát, karalábót és a húsokat. Felöntöm hideg vízzel, megsódom, teszek bele egész borsot is. Forralni kezdem, ekkor a habot teaszűrővel lemeregetem a tetejéről, majd letakarva gyöngyözni engedem csak. Először a megfőtt csirkehúst veszem ki, és vágom nagyobb kockákra, majd sorjában a disznó- és marhahúst ugyanígy. A végén a levest kendőn által szűröm. Ennek előtte a lisztből, tojásból és kevés vízből tészta gyúrok, kinyújtom, és derelyevágóval eperlevelet aprítok. Ezt forró olajban aransárgára sütöm, és szalvétán lecsepegtetem. A tiszta levest nagyon forrón tányérba merem. A háromféle húsból és a zöldségekből teszek bele, és sült eperlevelet szórok a tetejére.

Sajtos hagymaleves

Hozzávalók: 20 dkg vöröshagyma, olaj, 3 dkg sima liszt, másfél liter zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, só, 2 evőkanál fehérbor, 8 dkg reszelt sajt, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A megtisztított hagymát karikákra vágjuk, és felhevített olajon üvegesre pároljuk, azután megszórjuk sima liszttel, kicsit pirítjuk és felöntjük hideg zöldséglével, összekeverjük, s tíz-tizenöt percig takaréklángon főzzük. Ízlés szerint megsózzuk, beletesszük a két evőkanál fehérbort, a reszelt sajtot és összeforraljuk. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Sampinyonleves

Hozzávalók: 30 dkg sampinyon (csiperkegomba), 10 dkg leveszöldség, 1 kis fej vöröshagyma, olaj, 3 dkg sima liszt, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 2,5 dl főzőtejszín, reszelt szerecsendió, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A felhevített olajon megfonnyasztjuk a vékony szeletekre vágott sampinyont, majd hozzáadjuk az apróra vágott leveszöldséget és a hagymát, s állandóan kevergetve megpirítjuk. Rászórjuk a sima lisztet, s tovább pirítjuk, azután felöntjük zöldséglével vagy vízzel, és takaréklángon puhára főzzük. Végül belekeverjük a főzőtejszint, és egy kicsi reszelt szerecsendióval ízesítjük, s átforraljuk.

Tálaláskor adagonként megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Savanyú krumplileves

Hozzávalók: 2 dkg zsír, 2 dkg liszt, 50 dkg kockára vágott burgonya, 1 sárga- és fehérrépa, petrezselyem, 1 fej hagyma, hagyma, 2 babérlevél, só, paprika, 10 dkg kolbász, 2 dl tejföl, ecet, személyenként 1 tojás

Elkészítése: A zsírból és a lisztből rántást készítek, belekeverem a paprikát, majd kevés vízzel felengedem. A megtisztított zöldségfélét feldarabolva, a kockára vágott krumplival együtt beleteszem. Sóval, babérlevéllel ízesítem, és beleteszem a kolbászdarabkákat is, és igény szerint felöntöm még vízzel. Miután megfőtt a krumpli, tejjel, ecettel ízesítem. Ekkor mindenki számára 1-1 tojást beleütök, de már nem keverem meg. Ha a tojás is megfőtt, kész a leves.

Sárgarépaleves

Hozzávalók: 40 dkg sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, 3 dkg vaj, 7 dl víz, 2 dl tejszín, 2 dl zöldséglé, só, cayenne-i bors, pici cukor, 4 evőkanál sűrű tejföl.

Elkészítése: A megtisztított, megmosott sárgarépát felszeleteljük. A hagymát apróra vágjuk és vajon megfuttatjuk, s hozzátesszük a répát, azután kicsit megpirítjuk, s felöntjük vízzel, zöldséglével és tejszínnel, majd együtt puhára főzzük. Később mixerbe tesszük, megsózzuk, megcukrozzuk, megborsozzuk és szétmixeljük. Azután tányérokba rakjuk, s minden tányérba egy kanál tejfölt teszünk, és egy csipetnyi cayenne-i borsot szórunk.

Sárgarépaleves karalábéval

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, olaj, 20 dkg sárgarépa, 10 dkg karalábé, 2 dkg sima liszt, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, só, 2 evőkanál rizs, 1 dl főzőtejszín, 1 db tojássárgája, finomra vágott friss kapor vagy zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, hozzátesszük a durvára reszelt sárgarépát és karalábét, s állandóan kevergetve kicsit megpirítjuk, megszórjuk sima liszttel, majd tovább pirítjuk. Azután felöntjük hideg zöldséglével, picit megsózzuk, majd belekeverünk két evőkanál átválogatott, megmosott rizst, esetleg vízzel pótoljuk a levet. Miközben puhára főzzük, a tejjelben elkevert a tojássárgát a kész levesbe keverjük. Még egyszer átforraljuk, s megízésítjük finomra vágott friss kaporral vagy zöldpetrezselyemmel.

Sárgarépaleves kenyérkockával

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, étolaj, 20 dkg sárgarépa, 2 dkg sima liszt, só, ételízesítő, 1-2 szelet szikkadt barna kenyér, finomra vágott zöldpetrezselyem, zellerszár vagy snidling.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, azután hozzákeverjük a reszelt sárgarépát, majd megszórjuk sima liszttel, és tovább pirítjuk. Később hideg vízzel kellő sűrűségűre hígítjuk, megsózzuk és megízésítjük Vegetával, s puhára főzzük. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, zellerszárral vagy snidlinggel.

Szárazon megpirított - barna, szója- vagy napraforgómagos - kenyérkockával tálaljuk.

Sonkás sajtos spárgaleves

Hozzávalók: 50 dkg friss vagy 35 dkg konzervspárga, 10 dkg gépsonka, 4 dkg vaj, 8 dl zöldséglé, só, törött fehér bors, 2 evőkanál citromlé, 10 dkg kemény sajt, zöldpetrezselyem

Elkészítése: A spárgát megmossuk, meghámozzuk, az alsó végét levágjuk és kisebb darabokra, a sonkát hasábokra vágjuk. Azután a spárgát olvasztott vajon legalább hat percig kis lángon pirítjuk, azután hozzátesszük a sonkát, majd felöntjük forró zöldséglével, megsózzuk és megborsozzuk, s ízesítjük citromlével.

Közvetlenül a tálalás előtt belekeverjük a forró kész levesbe az apró kockákra vágott kemény sajtot és a finomra vágott zöldpetrezselymet, s máris tálaljuk.

Szerb pacalleves felvidéki módra

Hozzávalók: 1,5 - 2 kg pacal, 1/2 kg sertés- vagy borjúcsont, 3 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 1 db zeller, 3 tojássárgája, 2-3 babérlevél, ecet vagy citromlé, vad majoranna,

Elkészítése: A gondosan megtisztított pacalt nagy lángon feltesszük főni fél órára, majd a levét leöntjük. Az új lébe beletesszük a csontokat, a répát, petrezselyemgyökert, zellert, babérlevelet és a hagymát. Lassú tűzön főzzük három-három és fél órán keresztül, míg a pacal, kézzel könnyen szakíthatóvá fő. A csontokat kivesszük, a pacalt laskára vágjuk, a levest pedig egy-két kanál ecettel vagy citromlével savanyítjuk, és a végén kockákra vágott krumplit főzünk bele.

Tálaláskor a tojások sárgáját kevés lével eldolgozzuk, és a finom pacallevesbe keverjük, miközben a darabolt pacalt visszaraktuk abba.

Szójaleves zöldborsóval

Hozzávalók: 1 zacskó szójaszelet, 30 dkg friss zöldborsó - ha nincs, jó a fagyasztott is -, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kávéskanál Vegeta -, 1 fej vöröshagyma, pirospaprika, só, 3 kiskanál bármilyen apró szemű kifőtt tészta - tarhonya, csiga, masni, kagyló stb. -, finomra vágott zöldpetrezselyem vagy snidling.

Elkészítése: A szójaszeleteket zöldséglével leforrázzuk, és három-négy órát állni hagyjuk a lében. Közben az apróra vágott hagymát a felhevített olajon megfuttatjuk, megszórjuk pirospaprikával, hozzátesszük a leszűrt és metéltre vágott szójaszeleteket. Majd kevés vizet vagy zöldséglevet öntünk alá, s néha megkeverve takaréklángon tizenöt percig pároljuk. Később belekeverjük a zöldborsót, enyhén megsózzuk - vigyázat, a zöldséglé sós! -, vízzel kellő sűrűségűre hígítjuk és készre főzzük. Végül belekeverjük a kifőtt tésztát és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel vagy snidlinggel.

Tejfölleves

Hozzávalók: 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csokor kapor, só, csipet pirospaprika, 3 dl tejföl, pár csepp citromlé, 4 tojás

A forró olajjal és a liszttel világos rántást készítek. Belekeverem az apróra vágott vöröshagymát és az összevágott kapor felét. Kissé átpirítom, majd felengedem 1 liter hideg vízzel. Habverővel keverem simára, közben felforralom. Sóval, pirospaprikával fűszerezem, de ha felforrt, már csak gyöngyözve hagyom fenn 15 percig. Ekkor hozzáöntöm a simára kevert 3 deci tejfölt. Citromlével picit savanykásra formálom, és még 5 percig forni hagyom. Ekkor lassan, egyenként beleengedem a tojásokat, hogy azok egyben maradjanak. Pár percig főzöm, hogy a tojás kocsonyásodjon. A megmaradt kaporral megszórva forrón tálalom.

Tejfölös savanyú krumplileves

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, zsír vagy olaj, pirospaprika, víz vagy zöldséglé, vagy 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta, 4 db közepes nagyságú krumpli, só, 2-3 evőkanál zabpehely, 2,5 dl tejföl, friss kapor vagy zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített zsíron vagy olajon megfuttatjuk, majd megszórjuk pirospaprikával és felöntjük vízzel vagy zöldséglével, azután beletesszük a

kockára vágott krumplit, megsózzuk és felforraljuk. Tíz perc múlva besűrítjük zabpehellyel, és készre főzzük. Végül behabarjuk tejjel és megszórjuk finomra vágott kaporral vagy zöldpetrezselyemmel.

Tojásos zellerleves

Hozzávalók: 20 dkg zellergumó, olaj, 1,25 l zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, só, 4 db egész tojás, 2 evőkanál reszelt sajt, finomra vágott zöldpetrezselyem vagy zellerlevél.

Elkészítése: A zellert megtisztítjuk, megmossuk, és nagy lyukú reszelőn durvára lereszeljük, majd egy kevés felhevített olajon állandóan kevergetve megpirítjuk. Azután felöntjük zöldséglével megsózzuk - vigyázat, a zöldséglé sós! -, és húszpercnyi főzés után belekeverjük a reszelt sajttal felvert négy tojást. Még egyszer átforraljuk, és megízestjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel vagy zellerlevéllel.

Tüdőleves

Hozzávalók: 30 dkg sertés- vagy borjútüdő, 15 dkg leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zellergumó), szemes bors, 2 babérlevél, zsír, 3 dkg sima liszt, 2,5 dl tejföl, ecet vagy citromlé.

Elkészítése: Az alaposan megmosott tüdőt sós hideg vízben a leveszöldséggel meg a babérlevéllel és a szemes borssal megfőzzük. A puhára főtt tüdőt apró kockákra, a zöldséget meg karikákra vágjuk. A levest átszűrjük, s a zsírból és a lisztből készített világos rántással besűrítjük, majd behabarjuk a tejjel és átforraljuk, azután visszarakjuk bele a felaprított hozzávalókat, s végül megízestjük - ízlés szerint - ecettel vagy citromlével.

Tyúkhúsleves

Hozzávalók: 1 kisebb tyúk, só, pár szem fekete bors és szegfűbors, 4 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 1/4 közepes nagyságú zellergumó, 1 fej vöröshagyma, friss kapor vagy zöldpetrezselyem

A daragaluskához: 3 dkg búzadara, 1 egész tojás, 3 evőkanál tej, vagy víz.

Elkészítése: A konyhakész kettévágott tyúkot pár szem fekete borssal és szegfűborssal sós vízben félig megfőzzük. Azután hozzátesszük megtisztított és felaprított zöldséget meg a vöröshagymát, s puhára főzzük. Végül a tyúkot kicsontozzuk, s apróra vágva visszatesszük a levesbe.

Daragaluska készítése: A búzadarát tojással és tejjel vagy vízzel összekeverjük - megízesthetjük finomra vágott kaporral, vagy zöldpetrezselyemmel -, azután kicsit állni hagyjuk, majd kiskanállal apró galuskákat szaggatunk belőle a forró levesbe.

Finomra vágott friss kaporral vagy zöldpetrezselyemmel ízesített daragaluskával tálaljuk.

Uborka-krémleves, hallal

Hozzávalók: 7 fej vöröshagyma, 5 dkg vaj, 1 salátauborka, 7 dl zöldséglé, 2 dl tejszín, 20 dkg halfilé, só, törött fehér bors, 1 dl száraz fehérbor, kapor, citrom.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát a felhevített vajon üvegesre pirítjuk. Közben az uborkát meghámozzuk, és a magját kiszedjük, s kockákra vágva öt percig a hagymával pároljuk. Azután felöntjük a forró zöldséglé felével és felforraljuk, majd szétmixeljük, s hozzáöntjük a maradék zöldséglevet és a tejszínt. Később belerakjuk a széles metéltre vágott halfilét, megsózzuk és megborsozzuk, tíz percig főzzük.

Végül a kész levest megízestjük borral és citromlével, s átforraljuk, majd megszórjuk finomra vágott kaporral.

Zabpehely-leves

Hozzávalók: 10 dkg zabpehely, 1 fej vöröshagyma, zsír, 8 dkg vegyes leveszöldség, só, 2 db tojássárgája, zellerszár vagy zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Felhevített zsíron megfuttatjuk az apróra vágott hagymát és a leveszöldséget, majd felöntjük vízzel és belekeverjük a zabpehelyet, megsózzuk, és puhára főzzük. Végül

belekeverjük a felvert tojássárgáját, átforraljuk és megszórjuk finomra vágott zellerszárral vagy zöldpetrezselyemmel.

Zöldséges birkaleves

Hozzávalók: 40 dkg birkahús, zsír, húslé, 1 csillagtök - patisszon -, 6 db paradicsom, 15 dkg burgonya, 1 fej vöröshagyma, törött bors, só, 1 dl fehérbor.

Elkészítése: A kockákra vágott húst felhevített olajon kicsit megpirítjuk, majd húslével felöntve majdnem puhára főzzük. Közben egy másik edényben felhevített zsíron megpároljuk a meghámozott és magházától megtisztított, kockákra vágott csillagtököt és burgonyát meg a karikákra vágott vöröshagymát és paradicsomot, azután megsózzuk, felöntjük fehérborral és egy kevés húslével, s tovább pároljuk. Ha a hús megpuhult, összeöntjük a zöldséggel, s ha szükséges, húslével vagy forró vízzel kellő sűrűségűre hígítjuk.

Megjegyzés: Vigyázat, ennek a levesnek sűrűnek kell lennie!

Húsételek

Baromfiételek

Almás, töltött pulykatekercs

Hozzávalók: 4 szelet pulykamell-filé, só, őrölt fehér bors, 2 db szikkadt zsemle vagy kifli, 1 dl tej, 1 fej vöröshagyma, 1 db alma, 5 dkg vaj, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, kicsi reszelt gyömbér, 1 db egész tojás, alufólia.

Elkészítése: A húst felszeleteljük, megmossuk, megszáritjuk és kiklopfoljuk, azután megsózzuk és meghintjük fehér borssal. A zsemlet kockákra vágjuk, és tejjel leforrázzuk, az almát és a hagymát apróra vágjuk, azután a felforrósított vajon üvegesre pároljuk, s rászórjuk a finomra vágott zöldpetrezselymet és megízésítjük egy kicsi reszelt gyömbérral, majd összekeverjük a megáztatott zsemlével. Ha kihűlt, hozzátesszük a tojást, megsózzuk, megborsozzuk, és alaposan összekeverjük. Közben egy fazékban sós vizet forralunk. Letépünk négy nagydarab alufóliát, megkenjük vajjal és meghintjük sóval, ráhelyezünk egy-egy hússzeletet, s mindegyik közepére töltelékkel halmozunk, azután összetekerjük, és szorosan becsomagoljuk a fóliába, esetleg cérnával átkötjük. Végül forró vízben minden oldalról tíz-tíz percig főzzük. Tálaláskor kivesszük a fóliából, és ferdén félbevágjuk. Főtt krumplival kínáljuk.

Baromfimáj currys rizzsel

Hozzávalók: 50 dkg baromfimáj - csirke-, pulyka-, kacsa- vagy libamáj -, étolaj, só, törött bors, 2 kiskanál curry, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg rizs, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 2 evőkanál paradicsompüré, finomra vágott zöldpetrezselyem vagy snidling.

Elkészítése: A megmosott és szárazra törött baromfimájat tetszetős darabokra vágjuk, s állandóan kevergetve felhevített olajon hirtelen megsütjük. Enyhén megsózzuk - vigyázat, a zöldséglé is sós! -, megborsozzuk és megszórjuk curryvel. Hozzáreszeljük a vöröshagymát, és tovább pirítjuk, azután hozzátesszük az átválogatott, megmosott és lecsepegtetett rizst, kicsit még kevergetve pirítjuk, s felöntjük a paradicsompürével kevert zöldséglével - egy rész rizshez két rész lé -. Megkeverjük, lefedjük, és takaréklángon kb. húsz perc alatt, készre főzzük.

Tálaláskor megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel vagy snidlinggel.

Baromfimell párolt almával

Hozzávalók: 60 dkg baromfimell (pulyka-, csirke-, kacsa- vagy libamell), olaj, só, curry, baromfihúslé, 80 dkg alma, 2 dl fehérbor, 2 szál zsenge póréhagyma.

Elkészítése: A baromfimellet lenyúzzuk, kicsontozzuk, megmossuk, szárazra töröljük, és csíkokra vágjuk. Azután a felhevített olajra dobjuk, megsózzuk, megszórjuk curryvel, és állandóan kevergetve megpörköljük, majd felöntjük húslével, és puhára pároljuk. A húst kiszedjük, és melegen tartjuk, a levelet zsírjára pirítjuk, belerakjuk a meghámozott és magházától megtisztított, karikákra vágott almát, felöntjük fehérborral, s félig megpároljuk. Később hozzátesszük a karikákra vágott póréhagymát, s puhára pároljuk.

Végül a melegen tartott hússal öntjük és rizzsel vagy burgonyapürével tálaljuk.

Baromfirizottó

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, olívaolaj, 25 dkg baromfihús, 15 dkg baromfimáj, 30 dkg rizs, pirospaprika, baromfihúslé, 3 db paradicsom, 10 dkg friss vagy konzerv zöldborsó, só, parmezán sajt, ketchup.

Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát felhevített olajon megfuttatjuk, rádobjuk a felaprított húst és a májat, s állandóan kevergetve kicsit megpirítjuk. Azután hozzátesszük az alaposan átválogatott és megmosott rizst, megszórjuk pirospaprikával, felöntjük forró vízzel vagy húslével - egy rész rizs két rész víz - és felforraljuk. Később belerakjuk a kockára vágott

paradicsomot és a lecsepegtetett zöldborsót, megsózzuk, és lefedve lassú tűzön puhára pároljuk.

Tálaláskor megszórjuk reszelt parmezánnal és megcsepegtetjük ketchuppal.

Besztercei csirkemell

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók: 2 nagy csirkemell, 50 dkg kissé éretlen, magvaváló szilva, 5 dkg vaj, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 1-1 késhegynyi őrölt fahéj és szegfűszeg, 1 teáskanál mustár, só és őrölt fekete bors, ízlés szerint

A csirkemellet kicsontozom, és kis kockákra vágom. Tűzálló tálba teszem a vajat, és lepirítom rajta a csirkemell-kockákat. Megsózzom, majd köré rakom a megmosott, lecsöpögtetett és kimagozott fél szilvákat. Rászórom a fűszereket, és a tálat szorosan lefedve az előmelegített forró sütőbe teszem. 25 percig párolom az ételt. Közben a mustárt, a tejfölt és a csipetnyi sót összekeverem, majd a már megpuhult húsról locsolom, és a sütőbe visszatéve, fedő nélkül addig pirítom, amíg színesedni nem kezd a teteje. Párolt rizs illik hozzá.

Besztercei töltött liba

Hozzávalók: 1 pecsenyeliba, 30 dkg aszalt szilva, 1/2 dl rum, fél citrom reszelt héja és kicsavart leve, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Az aszalt szilvát előző nap annyi rumos-citromos vízbe áztatom, amennyi ellepi. Másnap kimagozom. A megtisztított, átöblített libát lecsöpögtetem, majd a hasát belülről sóval, borsal, citromhéjjal jól bedörzsölöm, és beletömöködöm a szilvát. A nyílást jól összetűzöm, majd a liba bőrét sűrűn bevagdossom, hogy a felesleges zsír kiszülhessen belőle. Akkor a tepsibe teszem, hogy kényelmesen beleférjen, és a rumos-citromos vizet aláöntöm. A libát kívülről mindkét oldalán megsózzom, és jó szorosan lefedem. Előmelegített, forró sütőben két órán keresztül párolom. Ez után ellenőrzöm, hogy puha-e már a hús. A szárnyast óvatosan (lapátkanál segítségével) kiemelem a tepsiből, zsíros levét leöntöm, és visszatéve megpirítom. 15-20 percnyi pihentetés után feldarabolom, és meleg tálra teszem. A hasából kivett szilvát köré rakom. Párolt rizst kínálok hozzá.

Elkészítési ideje: 150 perc

Csallóközi libasült

Hozzávalók: 2-3 libacomb, 10 dkg libazsír, pár gerezd fokhagyma, szalonnabőr, 20 dkg vegyes zöldség, 1 ek ketchup, só, bors, majoranna, petrezselyem, fehérbor.

A libacombokat kicsontozzuk, s kisebb darabokra vágjuk. Jól bedörzsöljük só és zúzott fokhagyma keverékével, majd serpenyőbe téve, forró zsírral leöntve félpuhára sütjük. Sütés közben locsolgassuk fehérborral. A kockákra vágott zöldségeket a szalonnabőrrel együtt kevés vízben, s borban feltesszük főni. Ízesítsük a ketchuppal és a fűszerekkel. Ha a zöldség puha, tegyük rá a libadarabokat a szaftjával egyetemben, és süssük készre. Közben borral néha lötyintjük nyakon. Tálaláskor szórjuk meg aprított petrezselyemmel.

Csirkecomb galuskával

Hozzávalók: 4 nagyobb csirkecomb, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 ek vágott kapor, 2 ek zsír, kevés liszt, só, paprika.

A galuskához: 50 dkg túró, 10 dkg búzadara, 2 tojás, só, vágott kapor

A hagymát apróra vágjuk, forró zsírban megpirítjuk, beleadjuk a kaprot, a paprikát és sózzuk. Aláöntünk 3 dl vizet (húsleves is lehet), beletesszük a combokat, és puhára pároljuk. Ezután a combokat kivesszük a serpenyőből, és a mártást besűrítjük a tejföl felében elkevert liszttel. A combokat visszatesszük, és jól kiforraljuk. Vizet forralunk egy nagy lábosban. A túrot szitán áttörjük, hozzáadjuk a tojásokat, kaprot, sót, és a búzadarát. Jól összedolgozzuk, vizes kézzel galuskákat formázunk belőle, s a forró vízbe dobjuk. 30 percnyi főzés után, mikor a galuskák feljönnek a víz tetejére, leszűrjük őket, s a csirkecombok mellé tesszük. A húst leöntjük a mártással, a galuskákat a maradék tejjel. Kevés kaporral még megszórhatjuk és kész is.

Csirkefalatok, bundában

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott csirkehús, só, 2 db egész tojás, 2 evőkanál sima liszt, 1 kiskanál Solamyl - étkezési keményítő -, olaj, 1 kisebb kínai kelkáposzta, 1 evőkanál szójamártás, 2 evőkanál vörös csemegebor.

Elkészítése: A kicsontozott csirkehúst szárazra töröljük és kb. kétszer-kétcentis kockákra, vágjuk és besózzuk. Közben a felvert tojásba beleszórjuk a sima lisztet és a megáztatott étkezési keményítőt, s beleforgatjuk a csirkefalatkákat, azután felhevített olajban gyorsan kisütjük.

Közben a kínai kelt vékonyra szeleteljük, megcsepegtetjük szójamártással és vörösborral - esetleg citromlevet keverünk hozzá -, s a csirkefalatkákhoz köretként kínáljuk.

Csirkehús gyümölcscsel

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott csirkehús, só, törött bors, olaj, 2 dl fehérbor, 1 evőkanál szederkompót, 1 evőkanál áfonyakompót, 2 evőkanál tejföl.

Elkészítése: A kicsontozott csirkehúst felszeleteljük, megsózzuk és megborsozzuk, s a wokban felhevített olajban fehéredésig pirítjuk. Azután hozzáöntjük a fehérbort és pároljuk.

Végül hozzákeverjük a kompót, a tejfölt, és azonnal tálaljuk.

Csirkemell-falatkák bortésztában

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott csirkemell, só, sima liszt, zsiradék a kisítéshez, citromlé.

A bortésztához: 1 tojássárgája, 2 evőkanál fehérbor, 1 evőkanál étolaj, 8-10 dkg sima liszt, 1 kiskanál tej, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 1/2 kiskanál Vegeta, 2 tojásfehérje.

Elkészítése: A csirkemellet megmossuk, szárazra töröljük, és széles csíkokra vágjuk, enyhén megsózzuk, és sima lisztbe forgatjuk, majd az előkészített bortésztába mártogatjuk, és forró zsiradékban kisütjük. Még forrón lecsepegtetjük citromlével megöntözve, burgonyapürével tálaljuk.

Bortészta elkészítése: A tojássárgáját az olajjal, a fehérborral, a tejjel és a sima liszttel simára keverjük, s megizesítjük Vegetával meg finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Végül óvatosan hozzákeverjük a kemény habbá vert tojásfehérjét.

Csirkemell-filé alufóliában

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell-filé, só, törött bors, 2 evőkanál pikáns mustár, olaj, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg csiperkegomba, őrölt kömény, 8 szelet húsos füstölt szalonna, 2 db paradicsom, 4 evőkanál reszelt sajt, alufólia, finomra vágott snidling vagy zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A csirkehúst felszeleteljük, kicsit kiveregetjük, besózzuk, megborsozzuk és bekenjük a pikáns mustárral, s hidegre tesszük. Közben egy kevés felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, azután rádobjuk a felszeletelt, őrölt köménnyel megszórta gombát, és folytonosan kevergetve megpirítjuk. Az alufóliát duplán négyzetekre hajtjuk, s mindegyikre egy szelet szalonnát helyezünk, arra csirkehúst és párolt gombát, majd ismét szalonnaszeletet, azután paradicsomkarikát és reszelt sajtot, s végül az alufóliába szorosan betekerjük. A csomagocskákat tepsire rakjuk, és forró sütőben puhára sütjük. A kész batyut kibontjuk és meghintjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel vagy snidlinggel. Burgonyapürével és zöldségsalátával tálaljuk.

Csirkemell kecskesajttal töltve

Hozzávalók: 4 db csirkemell, só, törött fehér bors, 16 dkg kecskesajt, Provence-i fűszerkeverék, 1 db tojás sárgája, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 12 vékony szelet angolszalonna, olaj, 25 dkg paradicsom, 2 dl tyúkhúsleves - lehet kockából is -, 2 evőkanál sima liszt, borsikafű.

Elkészítése: A csirkemellet megmossuk, szárazra töröljük, s a vastagabb részénél éles hegyes késsel nyílást vágunk, majd kívül-belül besózzuk és megszórjuk törött fehér borssal. A kecskesajt felét apró kockákra vágjuk, összekeverjük a Provencei fűszerkeverékkel, a tojássárgájával és a zsemlemorzssával, azután megtöltjük vele a csirkemell-filét. A nyílást

hústúvel vagy fogpiszkálóval összetűzzük, s darabonként angolszalonna-szeletekbe csomagoljuk, és forró olajon minden oldalról négy percre sütjük. Később a mellérakott félbevágott paradicsomokkal még két percre pirítjuk. Azután a húst kiszedjük, s a visszamaradt levét megszórjuk sima liszttel, s állandóan kevergetve megpirítjuk, majd felöntjük forró húslevessel, s belerakjuk a maradék sajtot és alaposan összeforraljuk. Tálaláskor ízlés szerint megszózzuk, megborsozzuk és megízesítjük a borsikafűvel.

Csirkenyárs

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell, 1 db cukkini, 1 db zöldpaprika, 15 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma.

A pához: 1 dl olívaolaj, 2 evőkanál mustár, 2 evőkanál pikáns ketchup, só, őrölt fehér bors.

Elkészítése: A csirkemellet hosszában két centiméter széles csíkokra vágjuk, s hideg helyen, néhány órán át, pácoljuk. A pácolás közben néha megkeverjük. Közben a cukkinit megmossuk, és karikákra vágjuk, a szalonnát és a paprikát meg kockákra, s a hagymát nyolcadokra. Azután a húst spirálisan feltekerve a zöldséggel meg a szalonnával váltakozva grilltűre fűzzük. Végül a maradék páclével megkenjük, s meggrillezzük.

A pác elkészítése: Az olajba belekeverjük a mustárt meg a ketchupöt, azután megszózzuk és megborsozzuk.

Csirkeúza fokhagymásan

Hozzávalók: fél kiló zúza, 60 dkg főtt krumpli, 1 nagy fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, fél csokor petrezselyem, olaj, só, bors

A tisztított zúzát sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, s kis hűlés után 2-3 darabba vágjuk. A héjában főtt krumplit tisztítjuk, és karikákra vágjuk. Serpenyőben olajat forrósítunk, az apróra vágott hagymát üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a zúzát. Sóval, borssal, vágott petrezselyemmel ízesítjük, s megpirítjuk. Ekkor beletesszük a krumplit, és óvatosan meg-megkeverve pirosra pirítjuk.

Egzotikus csirkecomb

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott csirkecomb, 2 db nagyobb sárga és 2 db nagyobb piros paprika, 6 evőkanál szójamártás, 4 evőkanál méz, 2 evőkanál vörösbor.

Elkészítése: A combokat szárazra töröljük, lenyúzzuk és felszeleteljük. A kicsumázott paprikákat, hosszában csíkokra vágjuk, azután megfelelő nagyságú tálba rakjuk. Közben alaposan összekeverjük a szójamártást a borral és a mézzel, s a felszeletelt húsról és paprikára öntjük, majd lefedve pár órát érleljük.

Végül meggrillezzük, és friss kenyérral kínáljuk.

Fokhagymás csirkeúza

Hozzávalók: fél kiló zúza, 60 dkg főtt krumpli, 1 nagy fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, fél csokor petrezselyem, olaj, só, bors

A tisztított zúzát sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, s kis hűlés után 2-3 darabba vágjuk. A héjában főtt krumplit tisztítjuk, és karikákra vágjuk. Serpenyőben olajat forrósítunk, az apróra vágott hagymát üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a zúzát. Sóval, borssal, vágott petrezselyemmel ízesítjük, s megpirítjuk. Ekkor beletesszük a krumplit, és óvatosan meg-megkeverve pirosra pirítjuk.

Gulyás kacsahúsból

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott kacsahús, olaj vagy zsír, só, törött bors, 2 fej vöröshagyma, 1 db nagyobb póréhagyma, piros paprika, 2 evőkanál paradicsompüré, húslé, 1 db zöldpaprika, 2 db paradicsom, 2 db babérlevél, szerecsendió, 2 szem szegfűszeg.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, és apró darabokra vágjuk, majd forró olajon vagy zsíron hirtelen megpirítjuk. Megsózzuk, borsozzuk, azután hozzátesszük az apróra vágott vöröshagymát és a karikákra vágott póréhagymát, s állandóan kevergetve tovább pirítjuk.

Azután megszórjuk pirospaprikával, felöntjük paradicsompürével elkevert húslével, és belerakjuk, a kicsumázott, csíkokra vágott zöldpaprikát meg a felszeletelt paradicsomot. Később hozzáadjuk a babérlevelet meg a szegfűszeget és belereszelünk egy kicsi szerecsendiót, s néha-néha megkeverve fedő alatt puhára pároljuk. Az elpárolgott levet szükség szerint húslével pótoljuk. Knédlivel vagy nokedlivel tálaljuk.

Háromféle hús kókuszos rizzsel

Hozzávalók: 25 dkg csirkemell-filé, 15 dkg sertéscomb, 15 dkg pulykamell-filé, 35 dkg sárgarépa, 1 szál póréhagyma, 1 db sárga húsu paprika, 30 dkg fejes káposzta, 10 dkg csiperkegomba, olaj, só, törött bors, 3 evőkanál szójamártás, 4 evőkanál narancslé, 2 evőkanál száraz fehérbor.

A kókuszos rizshez: 20 dkg rizs, 2 dl tej, 2 dl víz, 5 evőkanál kókuszreszelék, só, 2 evőkanál vaj. Elkészítése: A húsokat megmossuk, szárazra töröljük, és metéltre vágjuk. A zöldséget és gombát szintén megmossuk, és szintén metéltre vágjuk. Azután felhevített olajon a húst folytonosan kevergetve megpirítjuk, majd félretesszük. A visszamaradt zsiradékba belerakjuk a zöldséget és a gombát, kicsit megpirítjuk, megsózzuk és megborsozzuk, s visszarakjuk hozzá a húst, és tovább pirítjuk, majd leöntjük a szójaszósz, a narancslé és bor keverékével. Végül átforraljuk, és szükség szerint megizesítjük, s kókuszos rizzsel tálaljuk.

Kókuszos rizs elkészítése: A megmosott rizst lecsepegtetjük, a tejet a vízzel felhígítjuk, beleszórjuk a rizst meg a kókuszreszeléket, megsózzuk, s felforraljuk. Azután fedő alatt takaréklángon kb. tizenegy percig főzzük. Végül a kész rizsbe belekeverjük a vajat.

Ilmici csirkecomb

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 10 dkg reszelt Ilmici sajt, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 gerezd fokhagyma, 1-1 mokkáskanál rozmaring és bazsalikom, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítés: A csirkecombokat megmosom, letörölgetem, és a forgóknál bevágom (nem kell teljesen elvágni). A paradicsompüréből az olajjal, a sóval, a borssal, a többi fűszerrel és a tisztított, zúzott fokhagymával mártást keverek, és azzal a combok mindkét oldalát bekenem. A húsokat tűzálló tála fektetem, és lefedve előmelegített, forró sütőben 25 percig sütöm. Amikor kivesszem, rászórom az összes reszelt sajtot. Újból befedem, és még 15 percre visszateszem a sütőbe. Végül leveszem a tál tetejét, és addig pirítom, amíg a sajt színesedni kezd. Nem szabad barnára sütni, mert keserű lesz. Párolt rizst és salátát kínálok hozzá. (Hagymás paradicsomsalátával a legfinomabb!)

Elkészítési ideje: 50 perc

Kassai csirkecomb

Hozzávalók: 5 csirkecomb, 10-10 dkg sajt, főtt sonka, és zsír, 5 dkg liszt, tojásos burgonyapüré (csak a sárgájával kell elkeverni), konzervborsó, só, bors

A combokat sózzuk, borsozzuk, és lisztbe forgatjuk. Forró zsírban szép pirosra sütjük minden oldalról, s egy kizsírozott tepsibe tesszük. Rájuk terítjük a szeletekre vágott sonkát, s egy nyomósákból köréjük spricceljük a burgonyapürét. A sonka tetejére sajtszeleteket fektetünk, a pürét pedig megszórjuk borsóval. Forró sütőbe tesszük, s a sajt olvadásáig sütjük.

Kínai kacsa felvidéki módra

Hozzávalók: 60 dkg kacsamell, 2 gerezd fokhagyma, 1 db chili- vagy cseresznyepaprika, 4 evőkanál étolaj, 1 evőkanál méz, 10 dkg karotta, 2 szál zöldhagyma, 4 evőkanál csemegebor, 2 evőkanál szójamártás, 2 evőkanál baromfi-húslé, 1 evőkanál étkezési keményítő (Solamyl), 1 evőkanál pirított mandulaforgács, só.

Elkészítése: A kacsamellet vékony szeletekre vagy vastag csíkokra vágjuk, és hidegre tesszük. A fokhagymagerezdeket és a kicsumázott, felaprított csípős paprikát wokban felhevített olajon megpirítjuk. Azután hozzáadjuk a kacsahúst, és barnulásig pörköljük, majd meglocsoljuk a mézzel, és tovább pirítjuk. Később beletesszük a megreszelt karottát és az apróra vágott zöldhagymát, és állandóan kevergetve pörköljük. Ha a hús megpuhult,

meglocsoljuk borral, szójamártással és húslével, s lefedve készre pároljuk. Végül besűrítjük keményítővel és megszórjuk pirított mandulaforgáccsal, és ízlés szerint megszózzuk.

Libacomb káposztás almával töltve

Hozzávalók: 4 libacomb, 30 dkg alma, 25 dkg savanyúkáposzta, 10 dkg angolszalonna, 1 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, só, bors, majoranna

Az apró kockákra vágott szalonnát és hagymát sárgára pirítjuk. Beletesszük a káposztát, sóval, borssal, majorannával fűszerezzük, és puhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a reszelt almát, majd a kissé kihűlt tölteléket a fellazított bőr alá töltjük. A combok másik oldalát előtte fokhagymával megtűzdeljük. Sütőben, gyakran locsolgatva puhára sütjük.

Mandulás csirkemell

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell-filé, 2 db tojásfehérje, 1 evőkanál Solamyl (étkezési keményítő), só, 3 evőkanál olaj, 1 db zenge póréhagyma, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg csiperkegomba, 1 db piros kaliforniai paprika, 5 dkg mandula, 2 evőkanál vörösbor, 2 evőkanál szójamártás.

Elkészítése: A kicsi kockákra vágott csirkehúst összekeverjük a tojásfehérjével elkevert Solamyllel, azután megszózzuk, és felhevített olajon megpirítjuk. Hozzá tesszük a karikákra vágott póréhagymát meg az apróra vágott vöröshagymát és a felszeletelt gombát, s állandóan kevergetve megpároljuk. Később hozzákeverjük a kicsumázott, metéltre vágott piros paprikát, és a megpirított felaprított mandulát, amit előzőleg leforráztunk és lehámoztunk. Végül felöntjük a vörösborral meg a szójamártással, és készre főzzük.

Mandulás kacsa

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú kacsza, 6 evőkanál szójamártás, 5 dl vörös csemegebor, 1 l víz, 10 dkg friss gyömbér, 1 kiskanál törött bors, olaj, 3 evőkanál hámozott mandula, 20 dkg barna rizs, zöldpetrezselyem.

A mártáshoz: 3,5 dl a kacsza főzőlevéből, 1 dkg kukoricakeményítő, só, törött bors, cukor, citromlé, chilipor.

Elkészítése: A konyhakész kacsát kívül-belül szójamártással bekenjük, s két órát hideg helyen érleljük. Közben a vizet a borral felforraljuk, s beletesszük a kacsát, azután hozzáadjuk a felszeletelt gyömbért meg a törött borsot, s lefedve kis lángon legalább másfél órát főzzük. A kacsát kivesszük a léből, és kihűtve felszeleteljük.

Köretnek: Párolt barnarizst adunk mellé. A megmosott, lecsepegtetett barna rizst felhevített olajon kicsit megpirítjuk, majd felöntjük négy deci lével, amiben a kacsza főtt, s húsz percig kis lángon pároljuk.

Mártás: A kacsza főzőlevét felforraljuk. Közben egy kevéske vízben elkeverjük a kukoricakeményítőt, s a forró lébe öntjük, megszózzuk, megborsozzuk, azután megédesítjük és megízesítjük citromlével meg chiliporral, s összeforraljuk.

Végül tálra rakjuk és mártással leöntve, finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva, barna rizzsel tálaljuk.

Mandulás pulykamell, rántva

Hozzávalók: 60 dkg pulykamell, só, sima liszt, 2 db egész tojás, 2 evőkanál tej, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 25 dkg hámozott mandula, olaj.

Elkészítése: A megmosott pulykahúst szárazra töröljük és felszeleteljük, majd kiklopfoljuk, besózzuk, és sima lisztbe forgatjuk. Azután finomra vágott zöldpetrezselyemmel kevert tejjel felvert tojásba mártogatjuk, s végül apróra vágott hámozott mandulába bundázzuk, s felhevített olajban lassacskán aransárgára sütjük mindkét oldalról.

Hasábburgonyával, burgonyapürével vagy sült krumplival tálaljuk.

Paprikával töltött pulykamell

Hozzávalók: 2 db piros húsú paprika, 70 dkg pulykamell, só, törött bors, kakukkfű, olaj, másfél deci világos sör, fél deci baromfihúslé, vaj, 25 dkg tejföl, 1 kiskanál finomliszt.

Elkészítése: A megmosott paprikát metéltre vágjuk. A húst megmossuk, szárazra töröljük, és hegyes éles késsel egy nyílást vágunk a közepén. A nyílást az után fakanál végével kitégítjük, hogy meg tudjuk tölteni a metéltre vágott paprikával. Később a húst cérnával átkötjük, besózzuk és megfűszerezzük. Közben felmelegítjük az olajat, és megpirítjuk rajta a tekercset, azután aláöntjük a fele húslét, s forró sütőbe tesszük legalább egy órára. Sütés közben minden tízenöt percben meglocsoljuk a húslé és a sör keverékével. Végül besűrítjük liszttel elkevert tejjel és összeforraljuk.

Tálaláskor a húst felszeleteljük, és mártással leöntjük, s párolt rizsszel kínáljuk.

Pányi pulyka

Hozzávalók: 1 kilogramm pulykamell, 3 db tojás, 5 dekagramm rétesliszt, 50 dekagramm bacon szalonna (vékonyra szeletelt), 3 deciliter sovány tejszín, 15 dekagramm aszalt szilva, 15 dekagramm aszalt barack, 15 dekagramm mazsola, 25 dekagramm reszelt Pannónia sajt.

Elkészítés: A pulykamellet vékonyra, kis érmékre szeleteljük, és enyhén befűszerezzük (só, fekete bors, oregánó). A tojást jól összekeverjük a tejszínnel. A kevert tejjel egyharmadát és a reszelt sajt egyharmadát összekeverjük és félretesszük. Az aszalt gyümölcsöket vékonyra csíkozzuk, vagy szeljük. A fűszerezett szeleteket letakarva körülbelül egy óráig állni hagyjuk, de el lehet készíteni egy nappal előbb is és a hűtőben tartani. A bacon szalonnának a felét leterítjük egy körülbelül 20 x 30 centiméteres tepsire aljára. A szeleteket vékonyra klopfoljuk, majd réteslisztben alaposan megforgatjuk. A pulykamell-szeleteket és az aszalt gyümölcsöket rétegesen lerakjuk úgy, hogy minden réteg gyümölcs után enyhén megszórjuk reszelt sajttal és meglocsoljuk egy kevés tejszínnel. Amikor úgy érezzük, hogy a rétegek felénél tartunk, egy réteg bacon szalonnát rakunk le, tetszés szerint felcsíkozva vagy a szeleteket egyben hagyva. Az utolsó réteg pulykamell kell, hogy legyen. A tepsit alufóliával lefedjük és előmelegített sütőben, közepes lángon 30-35 percig sütjük. Ezt követően a fóliát levesszük a tepsiről, és egyenletesen rákenjük az előzőleg félretett tejszínes, tojásos sajttal.

Az így kezelt tepsit újrasütjük felső lángon 5-8 percig, mindaddig, míg a sajt enyhén meg nem barnul. Az így elkészített hús könnyen szelhető, és a lisztes panírnak, a sajtnak és a tojásnak köszönhetően nem hullik szét, szép szeletekben található.

Javasolt köret rizottó (borsós, zöldséges stb.). Az étel inkább száraz jellegű, ezért alma- vagy őszibarackkompót savanyúság helyett.

Pekingi kacsa felvidékiesen

Hozzávalók: 1 db 2,3 kg-os kacsa, 1 dl meleg vízben elkevert 2 evőkanál méz.

A mártáshoz: 2 evőkanál szezámolaj, 8 evőkanál leturmixolt konzerv zöldbab, 3 evőkanál cukor.

A körethez: 24 db vékony palacsinta, 8 szál felaprított zöldhagyma, 1 db kígyóborka.

Elkészítése: A kacsát megtisztítjuk és eltávolítjuk róla a felesleges zsiradékot, s három percre forró vízbe tesszük, hogy a bőrén levő pórusok összehúzódnak, s így sütés közben a benne levő zsír ne folyjon ki belőle. Azután jó szárazra töröljük, s bekenjük a vizes mézzel, majd 4-5 órára hideg helyre akasztjuk. Később sütőtálba helyezük és 200°C-n öntözgetés és forgatás nélkül, másfél óráig sütjük. A sült kacsát lenyúzzuk, s a bőrét széles metéltre vágjuk. A húst kicsontozzuk, s metéltre vágjuk. A palacsintákat megkenjük mártással, azután húst, felvágott bőrt, uborkát és hagymát teszünk rájuk, feltekerjük és tálaljuk.

Mártás elkészítése: Egy kicsi serpenyőben felmelegítjük az olajat, beletesszük a zöldbabpépet, a cukrot és takaréklángon tíz percig főzzük.

Póréhagymás baromfipástétom melegen

Hozzávalók: 40 dkg főtt, sült vagy dinsztelt kicsontozott baromfihús, olaj, 1 db nagyobb póréhagyma, 4 db egész tojás, 1/2 kiskanál Vegeta, 2 gerezd fokhagyma, só, törött bors, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A baromfihúst apróra vágjuk, vagy ledaráljuk, és egy kevés felhevített olajon folytonosan kevergetve megpirítjuk. Azután hozzá tesszük a karikákra vágott póréhagymát, és tovább pirítjuk. Amikor a póré üvegesse válik, ráöntjük a Vegetával és fokhagymával ízesített felvert tojásokat. Ízlés szerint megsózzuk és megborsozzuk, és addig keverjük, amíg a tojás összeáll. Még melegen kenyér- vagy szendvicsszeletekre, illetve péksüteményre vagy pirítósra kenjük. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Pulykamell currys mártással

Hozzávalók: 40 dkg pulykamell, olaj, só, 1 fej vöröshagyma, 1 kiskanál curry, 2,5 dl zöldséglé, 35 dkg ananászkompót, 2,5 dl tejföl, törött bors

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük és felszeleteljük. Felhevített olajon kicsit megsütjük, megsózzuk és félretesszük. A visszamaradt olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, megszórjuk curryvel, és tovább pirítjuk, majd féldeci ananászlével, és tejföllel felöntve felforraljuk. A kész mártásba visszarakjuk a hússzeleteket meg a felszeletelt ananászt, azután megsózzuk, megborsozzuk, és öt percig melegen tartjuk, de már nem forraljuk.

Főtt rizsszel tálaljuk.

Pulyka narancssal

Hozzávalók: 1 db kisebb - 3-5 kg-os - pulyka, só, 2 db, nagyobb narancs, pár szem fekete bors, 3-4 szem szegfűszeg, 3-4 evőkanálnyi forró vaj.

Elkészítése: A kibelezett megmosott pulykát szárazra töröljük, s kívül-belül besózzuk, és sütőtálba helyezzük. Belsejébe tesszük a lehámozott narancsokat, a borsot és a szegfűszeget, majd leöntjük a felforrósított vajjal, s vizet öntünk alá, majd forró sütőben puhára sütjük. Sütés közben a levéllel öntözzetjük, esetleg forró vízzel pótoljuk az elfőtt levet.

Darabokra vágva rizsszel, hasábburgonyával vagy burgonyapürével körítve és gyümölcskompóttal tálaljuk.

Pulykapörkölt

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott pulykahús, étolaj, 1 fej vöröshagyma, pirospaprika, só, 7 dl konzervlecsó - vigyázat, cukrot ne tartalmazzon! -, 1 evőkanál diabetikus ketchup, 3 db kemény tojás, 2 gerezd fokhagyma, 1 pohár fehér joghurt, finomra vágott friss kapor vagy snidling.

Elkészítése: A megmosott húst kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, megszórjuk pirospaprikával és rádobjuk a húst, azután megsózzuk és megborsozzuk, s állandóan kevergetve megpörköljük. Azután hozzáöntjük a lecsót, esetleg felöntjük zöldséglével, s lefedve takaréklángon puhára pároljuk. Kevéssel a főzés befejezése előtt belekeverjük a ketchupot, s ha szükséges, húslével hígítjuk. Felforraljuk, és végül belekeverjük a kockákra vágott kemény tojást.

Tálaláskor adagonként megcsepegtetjük joghurttal és megszórjuk finomra vágott friss kaporral vagy snidlinggel. Fejes saláta illik hozzá.

Pulykaragu

Hozzávalók: 70 dkg pulyka apróhús, 25 dkg fejes káposzta, 2 alma, 1 fej hagyma, 5 dkg margarin, 2 dl tejföl, 1 dl tejszín, só, bors, kakukkfű

Elkészítése: A húst olvasztott margarinton, állandó keverés mellett fehérre pirítjuk. Fűszerezük, hozzáadjuk a félkarikára vágott hagymát és a felcsíkozott káposztát. Állandóan keverve, mintegy tíz perc alatt puhára pároljuk. Rátesszük a vékonyan szeletelt, hámozott almát, és

felöntjük a tejszínnel. Pár percnyi forralás után belekeverjük a tejfölt. Gombás, párolt rizs ajánlott mellé.

Rántott pulyka borász módra

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott pulykahús, 5 dl fehérbor, só, sima liszt, 2 db egész tojás, zsemlemorzsza, zsiradéka kisütéshez, 10 dkg ementáli vagy eidami sajt, ketchup, friss kapor vagy más zöldfűszer - metélőhagyma, zöldpetrezselyem

Elkészítése: A húst kicsi szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk, és egy napra fehérborba áztatjuk. Aztán a szeleteket szárazra töröljük, besózzuk, és a szokásos módon sima lisztbe, kevés borral felvert tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk, s mindkét oldalukról felhevített zsiradékban pirosra sütjük.

A még forró rántott szeleteket előmelegített tányérokra rakjuk, s megszórjuk reszelt sajttal és megöntözzük ketchuppal. Végül megszórjuk finomra vágott bármilyen zöldfűszerrel.

Rozmaringos csirke

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 4 gerezd fokhagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 2 darab piros húsú paprika, 2 ágacska rozmaring, só, törött bors, 0,11 baromfi-húslé.

Elkészítése: A konyhakész csirkét kisebb darabokra, a szalonnát és a paprikát kicsi kockákra vágjuk, a fokhagymát megpucoljuk, és a rozmaringot megmossuk és lehúzzuk a leveleket a száráról. A szalonnát zsírára pirítjuk, rádobjuk az egész fokhagymagerezdeket, egy kicsit megpörköljük, majd a szalonnapörccöt, és a fokhagymát kiszedjük, s kevés olajat öntünk a zsírhoz, és átfogatjuk rajta a csirkét. Azután megsózzuk, megborsozzuk, és még öt percig pirítjuk rajta a húst. Később hozzátesszük a rozmaringot és a kockára vágott paprikát, s takaréklángon puhára pároljuk. Párolás közben baromfi-húslével öntözgetjük. Végül a csirkére szórjuk a szalonnapörccöt és a fokhagymát, majd átmelegítjük.

Sajtos csirketekercs

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott csirkehús (mell és comb), só, piros paprika, 20 dkg eidami sajt, 15 dkg sonkás szalámi, 2 evőkanál vaj, olaj a tál kikenéséhez, zöldpetrezselyem

Elkészítése: A kicsontozott húst felszeleteljük, kiklopfoljuk, besózzuk és megszórjuk piros paprikával meg reszelt sajttal, s ráakjuk a sonkás szalámit. Darabka vajat teszünk minden szeletre, s egyenként feltekerjük, és cérnával átkötjük. A tekercseket olajjal kikent sütőtálba rakjuk, s minden oldalról kicsit megpirítjük. Azután forró vízzel felöntjük, és előmelegített sütőbe tesszük. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Burgonyapürével vagy zöldséges párolt rizzsel tálaljuk.

Sült csirkecomb

Hozzávalók: 4 darab csirkecomb, só, törött bors, olaj, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej vöröshagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 db piros húsú és 1 db zöldpaprika, 50 dkg paradicsom, 2 dl vörösbor, 2 dl zöldséglé, citromlé, 1 kiskanál cukor, zöldpetrezselyem, 10 dkg reszelt sajt.

Elkészítése: A combokat kettévágjuk, megmossuk, majd szárazra töröljük, besózzuk és megborsozzuk, s felhevített olajon mindkét oldalról megkapatjuk, azután félretesszük. A visszamaradt zsiradékba belekeverjük a sóval áttört fokhagymát meg a nyolcadokra vágott vöröshagymát és a paradicsompürét. Később hozzátesszük a kockákra vágott paprikát meg a nyolcadokra vágott paradicsomot, felöntjük borral és zöldséglével, s belerakjuk a húst. Lefedve előmelegített sütőben negyven percig, azután fedő nélkül pirosra sütjük. Végül a húst kiszedjük, s a mártást citromlével és cukorral megízesítjük és átforraljuk. Tálaláskor megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel és reszelt sajttal.

Sült csirkemell

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell-filé, só, étolaj, 1 kiskanál curry, 2 db egész tojás, 2 dl főzőtejszín, 8 dkg kemény sajt, 1 db zöldpaprika, finomra vágott zöldpetrezselyem, 1 db paradicsom, 1 db kisebb zöldpaprika.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, és apró szeletekre vágjuk, kicsit kiveregetjük, besózzuk, és mindkét oldalról felhevített olajban megsütjük. Azután a szeleteket kiolajozott tűzálló tábla rakjuk, megszórjuk curryvel és leöntjük a tejjel felvert tojással, s megszórjuk reszelt sajttal és kockákra vágott zöldpaprikával. Végül előmelegített sütőbe tesszük, és megsütjük.

Paprika- és paradicsomkarikákkal díszítve tálaljuk.

Sült csirkeszárnyak

Hozzávalók: 80 dkg csirkeszárny, 20 dkg ketchup, 1 kiskanál pirospaprika, 1 db citrom leve, só, olaj.

Elkészítése: A szárnyakat megmossuk és leszárítjuk. A ketchupöt összekeverjük a citromlével és a pirospaprikával, s huszonnégy órára belerakjuk a csirkeszárnyakat. Azután forró olajban ropogósra sütjük, és friss idényzöldséggel tálaljuk.

Sült liba savanyú káposztával

Hozzávalók: 1 db liba, őrölt kömény, só, 3 dl libaszír, 2 fej vöröshagyma, 2 kg savanyú káposzta, 2 evőkanál méz.

Elkészítése: A megtisztított, konyhakész libát besózzuk és megszórjuk őrölt köménnyel, s vízzel felöntve puhára sütjük. Közben felhevített libaszíron megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a savanyú káposztát, s hús percig pároljuk, végül belekeverünk két evőkanál mézet. A sült libát kivesszük a pecsenyesütőből, majd a fele káposztával kibéleljük, és visszatesszük rá a libát, s befedjük a párolt káposzta másik felével. Végül visszatesszük a forró sütőbe - esetleg forró vízzel felöntjük - és puhára pároljuk.

Tornai libacomb káposztásan

Hozzávalók: 2 libacomb, 20 dkg füstölt szalonna, 50-50 dkg savanyú káposzta és krumpli, 1 nagy fej vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, só, bors, paprika

10 dkg szalonnát apróra vágunk, kiolvasztjuk a zsírt, s megpirítjuk rajta a finomra vágott hagymát. Átsütjük a libacombokat, meghintjük paprikával, sóval, borssal, s a zúzott fokhagymát is beleadjuk. Kb. fél deci vizet aláöntve, puhára pároljuk. A krumplit és a káposztát külön-külön megfőzzük. Egy tűzálló tálat kibélelünk hajszál vékonyra vágott szalonnaszeletekkel. Erre tesszük a karikára vágott (hámozott) krumplit, megsózzuk, és a káposztával befedjük. Tetejére fektetjük a libacombokat. A libahusi visszamaradt főzőlevét simára keverjük a tejjel. A libacombokat ezzel leöntjük, és forró sütőben kb. fél óráig sütjük.

Töltött galamb

Hozzávalók: 4 db fiatal galamb, só, 15 dkg füstölt szalonna, baromfi húslé.

A töltelékhez: 6 dkg vaj, 3 db tojássárgája, só, zöldpetrezselyem, 10 dkg baromfimáj, 3 db tojásfehérje, 3 zsemlelyeni prézli, 3 evőkanál tej.

Elkészítése: A megtisztított konyhakész galambokat besózzuk és a bőrük alá, meg a hasüregükbe rakjuk a töltelék, majd bevarrjuk. Pecsenyesütőben megolvasztjuk a füstölt szalonnát, rárakjuk a töltött galambokat, s felöntjük húslével vagy forró vízzel, és előmelegített sütőben puhára sütjük.

Töltelék: A tojássárgájával a vajat kikeverjük, kicsit megsózzuk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, azután belekeverjük a szétkapart májat meg a kemény habbá vert tojásfehérjét és a tejjel megáztatott zsemlemorzsát, s az egészet jól összekeverjük.

Tyúk-fasírt

Hozzávalók: 1 tyúkmell, 1-1 sárga- és fehérrépa, 1 kis zellergumó, 1 fej hagyma, 1 kávéskanál zsír, 1 zsemle, 1 tojás, 5 dkg vaj, só, bors

Elkészítése: A mellről lefejtem a bőrt, de vigyázni kell, hogy ne szakadjon darabokra. Kicsontozom, és megdarálom a húst, de beledarálom egyúttal a megtisztított zöldségfélét is. A hagymát a zsíron üvegesre párolom, a fasírhoz keverem a tejben áztatott, és kifacsart zsemelével együtt. Beleütöm a tojást, fűszerezem ízlés szerint, és jól összegyúrom. Hosszú rudat formázok belőle. Vajjal kikent formába teszem, betakarom a lefejtett bőrrel.

Letakarva 25 perc alatt megsütöm, ekkor leveszem a fedőt, és saját levével néhányszor meglocsolva megpírom a tetejét.

Birkaételek

Bárányborda töltve

Hozzávalók: 1 kg bárányborda vagy báránykaraj csontostul, só, olaj, 2 fej vöröshagyma, rozmaring, hús- vagy zöldséglé.

A töltékhez: 5 db zsemle, 2 dl tej, 2 db egész tojás, só, törött bors, 1 kiskanál Vegeta, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A konyhakész húst szárazra töröljük, és a csont mellett igyekezünk úgy felvágni, hogy egy nagyobb, zacskószerű üreg keletkezzen, amit majd megtöltünk, s a végén cérnával bevarrunk. Azután felhevített olajon minden oldaláról megpirítjuk, majd mellédobjuk a karikára vágott vöröshagymát, a rozmaringot, és hús- vagy zöldséglével felöntve fedő alatt forró sütőben puhára sütjük.

Tölteléke: A tejjel leforrázott zsemlet a felvert tojással összegyúrjuk, megsózzuk, borsozzuk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel meg Vegetával és megízésítjük zúzott fokhagymával, s még egyszer összekeverjük.

Bárány gyuvecs

Hozzávalók: 3 fej vöröshagyma, olaj, 50 dkg párolni való bárányhús, 4 gerezd fokhagyma, pirospaprika, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 50 dkg vegyes zöldség - sárgarépa, zellergumó, karalábé, zöldpaprika, kelkáposzta, karfiol, zöldbab -, 2 db babérlevél, 15 dkg rizs, só, 4 evőkanál sűrű tejföl.

Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát felhevített olajon kicsit megpirítjuk, s hozzáadjuk a kockákra vágott konyhakész húst, a zúzott fokhagymát, s megszórjuk pirospaprikával, és állandóan kevergetve tovább pirítjuk. Felöntjük zöldséglével, és harminc percig pároljuk. Azután belerakjuk az apróra vágott zöldséget meg a babérleveleket és a kiválogatott, megmosott rizst és felöntjük zöldséglével - egy rész rizshez két rész víz -, ízlés szerint megsózzuk. Óvatosan megkeverjük, és lefedve lassú tűzön puhára pároljuk.

Tálaláskor meglocsoljuk tejföllel.

Megjegyzés: Ne feledkezzünk meg, hogy a zöldséglé sós!

Bárányhús fejes káposztával

Hozzávalók: 70 dkg kicsontozott báránycomb, olaj, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, törött bors, őrölt kömény, 3 dl zöldséglé, 70 dkg fejes káposzta.

Elkészítése: A húst a hártýától és a faggyútól megtisztítjuk, megmossuk, szárazra töröljük, és kockákra vágjuk, s forró olajon fehéredésig pirítjuk. Azután hozzátesszük az apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát, s tovább pirítjuk. Később belekeverjük a paradicsompürét, megsózzuk, megborsozzuk és megszórjuk őrölt köménnyel, s felöntjük zöldséglével. Azután lefedve takaréklángon majdnem puhára főzzük, s akkor hozzátesszük a metéltre vágott fejes káposztát, és készre pároljuk.

Bárányhús kelbimbóval

Hozzávalók: 50 dkg báránylapocka, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, só, őrölt kömény, pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, törött bors, 2 dl zöldséglé, 20 dkg mélyhűtött kelbimbó, 20 dkg burgonya, 2 evőkanál sima liszt.

Elkészítése: A húst megmossuk, és hártýától megtisztítjuk, s kockákra vágjuk. A szalonnát szintén kockákra vágjuk, majd zsírjára pirítjuk, azután megfuttatjuk rajta az apróra vágott vöröshagymát, s megszórjuk pirospaprikával, rádobjuk a húst, megszórjuk őrölt köménnyel, megsózzuk és megborsozzuk. Végül belekeverjük az áttört fokhagymát, s forró zöldséglével felöntve fedő alatt pároljuk. A félig puha húshoz hozzátesszük a kelbimbót meg a kockákra vágott burgonyát, esetleg megsózzuk és felöntjük vízzel, s puhára pároljuk. Végül sima liszttel besűrítjük, és összeforraljuk.

Báránhús párolt brokkolival

Hozzávalók: 60 dkg párolni való báránhús, 4 gerezd fokhagyma, olaj, 1 fej vöröshagyma, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, só, 50 dkg friss brokkoli, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A hártyáitól megtisztított, megmosott húst szárazra töröljük, és szélesebb csíkokra vágjuk, s összekeverjük a zúzott fokhagymával meg két evőkanál olajjal, s egy éjszakára hideg helyre tesszük. Majd felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, hozzákeverjük a húst, és tovább pirítjuk. Azután felöntjük zöldséglével, kicsit megsózzuk. Majd lefedve lassú tűzön puhára pároljuk. Közben zöldség lében külön megfőzzük a brokkolit, és rózsáira szedjük, s óvatosan a párolt báránhúshoz keverjük.

Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Megjegyzés: Vigyázat, a zöldséglé sós!

Báránhús zöldbabbal és rizssel

Hozzávalók: 40 dkg bárán színhús, 1 fej vöröshagyma, étolaj, só, törött bors, curry, 25 dkg zöldbab, 15 dkg rizs, víz vagy húslé, pirospaprika, 1 db csípős paprika, finomra vágott snidling.

Elkészítése: A konyhakész húst kockákra vágjuk, és felhevített olajon az apróra vágott hagymával megpirítjuk. Azután megsózzuk, megborsozzuk és megszórjuk curryvel. Alaposan átfogatjuk és hozzátesszük a felaprított zöldbabot, s kevés vízzel felöntve lassú tűzön félpuhára pároljuk. Közben egy kevés olajon megpirítjuk a megmosott rizst, és a húshoz keverjük, s felöntjük még egyszer annyi vízzel, mint amennyi a rizs térfogata volt. Végül megszórjuk pirospaprikával meg az apróra vágott, kicsumázott csípős paprikával, s lefedve legalább húsz percig takaréklángon pároljuk.

Tálaláskor megszórjuk finomra vágott snidlinggel.

Bárán-kotlett

Hozzávalók: 10 dkg felszeletelt gépsonka, olaj, 40 dkg báránborda, só, durvára tört, fekete bors, 1 dl húslé, 3 db egész tojás, snidling, 10 dkg reszelt sajt.

Elkészítése: A sonkát vékony metéltre vágjuk, és felhevített olajon megpirítjuk, s félrerakjuk. A kicsontozott, hártyáitól megtisztított húst megmossuk, és szárazra töröljük, s két centiméter vastag szeletekre vágjuk, kicsit kiklopfoljuk, azután besózzuk, megborsozzuk, s a sonka visszamaradt zsírjában minden oldalról négy percig sütjük, majd melegre tesszük. A visszamaradt levét felöntjük húslével és átforraljuk. Közben a megsózott felvert tojásból felhevített olajon lágy rántottát sütünk, s rászórjuk a megpirított sonkát és a finomra vágott snidlinget, és összekeverjük.

Tálaláskor a kotletteket megkenjük rántottával, meglocsoljuk húslével és meghintjük reszelt sajttal. Köretként főtt burgonyát adunk hozzá.

Bárán-rolád zöldbabbal

Hozzávalók: 1 db báránlapocka, só, 6 szelet húsos füstölt szalonna, 35 dkg konzerv zöldbab, 8 dkg kemény sajt, olaj, 2,5 dl száraz fehérbor, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 kiskanál cukor, törött bors, 1,5 dl tejszín, 1 evőkanál sima liszt.

Elkészítése: A konyhakész húst szárazra töröljük, és éles késsel kicsontozzuk, majd enyhén kiklopfoljuk és besózzuk. Azután rárakjuk a szalonnaszeleteket, a leszűrt zöldbabot, a hasábokra vágott sajtot, s összetekerjük, és cérnával átkötjük. Felhevített olajon minden oldaláról megpirítjuk, azután felöntjük a zöldbab levével és borral. Forró sütőben lefedve legalább egy órát sütjük. Sütés közben megforgatjuk, és saját levével öntözgetjük. Végül fedő nélkül ropogósra pirítjuk. Azután a húst félretesszük, a visszamaradt húslébe belekeverjük a paradicsompürét, majd megédesítjük és megborsozzuk, s behabarjuk a liszttel elkevert tejszínnel. Végül még tíz percig forraljuk, s a roládra öntjük.

Sült krumplival és a maradék zöldbabbal tálaljuk.

Báránysült burgonyapürével

Hozzávalók: 1 bárány lapockája, 2 gerezd fokhagyma, só, olaj, 3 dl baromfi húslé, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg csiperkegomba - sampinyon -, 1 evőkanál sima liszt, törött bors, 50 dkg burgonyapüré, 1 db egész tojás, 5 dkg kemény sajt.

Elkészítése: A húst kicsontozzuk, és szárazra töröljük, majd bekenjük sóval áttört fokhagymával. Azután a húst felhevített olajon megpirítjuk, s lefedve forró húslével felöntve forró sütőben negyven percig sütjük. A húst azután kihűtjük, és kockákra vágjuk. Közben a visszamaradt pecsenyelében megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát és a felszeletelt gombát, majd besűrítyük egy kevés vízben elkevert liszttel. Végül megsózzuk és megborsozzuk, s visszahelyezzük bele a húst, és öt percig forraljuk. A kész ragut tűzálló tálba rakjuk, és befedjük burgonyapürével, a tetejét megkenjük enyhén megsózott felvert tojással, és megszórjuk reszelt sajttal.

Előmelegített sütőben csak annyi ideig sütjük, amíg a sajt ráolvad.

Báránysült pikánsan

Hozzávalók: 60 dkg bárányhús, 10 dkg húsos füstölt szalonna, só, törött bors, zsír vagy olaj, 3 gerezd fokhagyma, 1 db cseresznyepaprika, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A húst megmossuk, hártályaitól letisztítjuk, és füstölt szalonnacsíkokkal megtűzdeljük, megsózzuk, borsozzuk, és felhevített olajon vagy zsíron minden oldaláról megpirítjuk. Azután forró vízzel felöntve fedő alatt forró sütőben puhára sütjük. Sütés közben forró vízzel vagy a sajátlevével öntözgetjük. Közben egy kevés felhevített olajon megsütjük az apróra vágott kimagozott cseresznyepaprikát meg a zúzott fokhagymát és a finomra vágott zöldpetrezselymet, s elkeverjük pár kanál húslével és átforaljuk, majd a sült húsról öntjük. Főtt krumplival és idénysalátával kínáljuk.

Bárányvagdalt kapros krumplifőzeléssel

Hozzávalók: 50 dkg bárányhús, 10 dkg kemény sajt, 1 fej vöröshagyma, 2 db egész tojás, 3 gerezd fokhagyma, só, majoránna, zsemlemorzsa (prézli), étolaj.

A krumplifőzelékhez: 1 kg krumpli, só, 2 dl tejföl, 2 evőkanál sima liszt, cukor, citromlé, finomra vágott friss kapor.

Elkészítése: A megmosott húst ledaráljuk, hozzátesszük a megreszelt kemény sajtot, a durvára reszelt hagymát, a felvert tojásokat, a zúzott fokhagymát, s megsózzuk és megszórjuk majoránnával. Azután az egészet alaposan összekeverjük. A kész masszából tetszetős szeleteket formálunk, majd zsemlemorzsaiba bundázzuk, és felhevített olajon mindkét oldalról pirosra sütjük.

Krumplifőzeléssel tálaljuk.

Krumplifőzelék elkészítése

A megtisztított krumplit kockákra vágjuk, és enyhén sós vízben puhára főzzük. Közben a tejfölt simára keverjük a liszttel és behabarjuk vele a krumplit. Végül megízesítjük cukorral és citromlével, esetleg utánsózzuk és megszórjuk finomra vágott friss kaporral.

Bárány vörösborban

Hozzávalók: 60 dkg báránylapocka vagy comb, olaj, só, törött bors, pirospaprika, 2 dl vörös csemegebor, 4 evőkanál pikáns ketchup, bazsalikom.

Elkészítése: A megtisztított, szárazra törölt húst felszeleteljük, gyengén kiklopfoljuk, majd szélesebb csíkokra vágjuk, s felhevített olajon megpirítjuk, azután megsózzuk, borsozzuk és megszórjuk pirospaprikával. Végül felöntjük vörösborral, s lefedve kis lángon puhára pároljuk. Tálaláskor megízesítjük ketchuppal és megszórjuk finomra vágott friss bazsalikkal.

Birkaborda póréhagymával

Hozzávalók: 60 dkg birkaborda vagy birkakaraj csontostul, só, 6 gerezd fokhagyma, zsír vagy olaj, 1 szál vastagabb póréhagyma, 20 dkg burgonya, pikáns ketchup.

Elkészítése: A konyhakész húst felszeleteljük, a csont mellett bevagdadjuk, gyengén kiklopfoljuk, besózzuk és bekenjük a zúzott fokhagymával, s hideg helyre tesszük. Közben felhevített olajon megfuttatjuk a felaprított póréhagymát, azután hozzátesszük a húst, és kicsit megpirítjuk. Felöntjük forró vízzel, s félpuhára pároljuk, majd hozzáadjuk egy kivételével az apró kockákra vágott burgonyát, azután belereszeljük a maradék egy burgonyát - ezzel besűrítjük -, s lefedve puhára pároljuk. Szükség szerint vízzel hígítjuk, s végül megcsepegtetjük ketchuppal.

Birkacomb pácolva

Hozzávalók: 60 dkg birkacomb, 6 dkg füstölt szalonna, 5-6 gerezd fokhagyma, 3 dl víz, 3 dl ecet, 1 db nagyobb vöröshagyma, 2 db babérlevél, pár szem fekete bors és szegfűbors, zsír, só, 2 dl fehérbor, citromlé.

Elkészítése: A megmosott és a hártyaítól megtisztított húst megtűzdeljük füstölt szalonnacsíkokkal, és fokhagymagerezdekkel. A vízbe beleöntjük az ecetet, belerakjuk a felaprított vöröshagymát, a babérlevelet és a kétféle borsot, majd felforraljuk, azután a pácot tökéletesen kihűtjük. Később bele tesszük a megspékelt húst, és egy-két napig hideg helyen érleljük. Főzés előtt a húst kivesszük a pácból, szárazra töröljük, és forró zsíron minden oldaláról megpirítjuk, azután megsózzuk, és egy kevés páclevet aláöntve forró sütőben fedő alatt puhára sütjük. Sütés közben fehérborral öntözgetjük, amibe előzőleg belekevertük a citromlevet.

Végül fedő nélkül pirosra sütjük és burgonyapürével tálaljuk.

Birkacomb töltve

Hozzávalók: 80 dkg kicsontozott birkacomb, só, törött bors, 5 dkg húsos füstölt szalonna, 10 dkg sampinyon - csiperkegomba -, 10 dkg sonkás szalámi, 1 db zsemle, 1 gerezd fokhagyma, 1 db egész tojás, 10 dkg vaj, 1 fej vöröshagyma, 2 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 2 dl zöldséglé, 7 dkg paradicsompüré, 1,5 dl vörösbor, 1 evőkanál sima liszt, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A húst úgy vágjuk szét, hogy lehetőleg egy nagyobb szeletet nyerjünk, majd kiklopfoljuk, besózzuk és megborsozzuk. Az apró kockákra vágott szalonnát zsírára pirítjuk és megpároljuk rajta a felszeletelt gombát meg a vékony csíkokra vágott szalámit. Azután hozzátesszük a beáztatott, kifacsart zsemlet, a tojást meg a zúzott fokhagymát, és megszóva összekeverjük. A kész töltelékkel megkenjük a hússzeletet, majd összetekerjük és átkötjük cérnával. Közben felhevített vajon megfuttatjuk a hagymát és a karikára vágott zöldséget, s rátesszük a hústekercset, s minden oldalról megpirítjuk. Azután felöntjük forró zöldséglével, s lefedve forró sütőben puhára sütjük. Sütés közben megforgatjuk, és saját levével öntözgetjük. A már kész húst félretesszük. A visszamaradt lébe belekeverjük a paradicsompürét, majd szinte zsírára pirítjuk, s felöntjük a liszttel elhabart borral és átforraljuk. Végül finomra vágott zöldpetrezselymet teszünk a mártásba.

Birkahús kelkáposztával

Hozzávalók: 40 dkg birkaeleje, 5 dkg húsos füstölt szalonna, 2 evőkanál étolaj, 2 fej vöröshagyma, só, törött bors, köménymag, húslé, 50 dkg kelkáposzta, 3 dkg sima liszt, 5 gerezd fokhagyma, majoránna.

Elkészítése: A hártyaítól és a faggyútól megtisztított húst apró kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát és szalonnát felhevített olajon megpirítjuk, azután rádobjuk a húst és állandóan kevergetve, fehéredésig pirítjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, megszórkjuk köménymaggal és felöntjük húslével, s fedő alatt félpuhára pároljuk - párolás közben húslével vagy vízzel pótoljuk az elfőtt levet -. Azután hozzátesszük a vékony csíkokra vágott kelkáposztát, és tovább pároljuk, majd besűrítjük egy kevés vízben elkevert sima liszttel, s készre főzzük.

Végül megízestjük zúzott fokhagymával és majoránnával, s kenyérral vagy péksüteménnyel kínáljuk.

Birkahús sárgarépával

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott birkahús, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg sárgarépa, olaj, só, 2 db babérlevél, kakukkfű, pár szem fekete bors, 3 gerezd fokhagyma, citromlé, húslé vagy víz, 2 dl fehér joghurt vagy tejföl, finomra vágott friss kapor.

Elkészítése: A kicsontozott bárányhúst megmossuk, és apró kockákra vágjuk. A finomra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, és állandóan kevergetve a durvára reszelt sárgarépával együtt pároljuk. Azután hozzátesszük az apró kockákra vágott húst, megsózzuk, s tovább pirítjuk. Később belerakjuk a babérlevelet, a kakukkfűvet, a szemes borsot meg az áttört fokhagymát, s két kiskanálnyi citromlével meg egy kevés húslével vagy vízzel felöntjük. Lefedjük, és takaréklángon puhára pároljuk. Párolás közben néha megkeverjük, és szükség szerint vízzel felöntjük. Végül belekeverjük a joghurtot vagy a tejfölt, és összeforraljuk.

Tálaláskor adagonként megszórjuk finomra vágott friss kappalal, s főtt krumplival vagy kifőtt tésztával kínáljuk.

Birka nyárson sütve

Hozzávalók: 50 dkg birkacomb, olaj, só, törött bors, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg füstölt szalonna, 2 db kisebb vöröshagyma, 1 db piros paprika.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, kisebb kockákra vágjuk, megsózzuk és megborsozzuk, s összekeverjük a zúzott fokhagymával, majd egy órát hideg helyen érleljük. A szalonnát a húshoz hasonló nagyságú kockákra, a hagymát negyedekre, a paprikát kockákra vágjuk. Az előkészített hozzávalókat váltakozva nyársra vagy hurkapálcikára húzogatójuk, s előmelegített sütőben pirosra sütjük. Sütés közben megforgatjuk és megkenjük olajjal.

Sült krumplival vagy hasábburgonyával és zöldségsalátával tálaljuk.

Birkapaprikás

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott birkahús, zsír, só, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 1 db nagyobb sárgarépa, piros paprika, 8 db zöldpaprika, 1 db csípős paprika, 2 db paradicsom, 2 szem burgonya, 3 gerezd fokhagyma, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az alaposan megmosott húst kockákra vágjuk, s forró zsíron állandóan kevergetve megpörköljük. Azután megsózzuk, hozzátesszük az apróra vágott hagymát és a karikákra vágott sárgarépát és megszórjuk piros paprikával. Kevés vizet öntünk alá, és takaréklángon félpuhára pároljuk. Később beletesszük, a kicsumázott, csíkokra vágott zöldpaprikát meg a lehámozott felszeletelt paradicsomot és a kockákra vágott burgonyát. Az egészet alaposan összekeverjük, vízzel kellő sűrűségűre hígítjuk, s puhára főzzük. Végül megízestjük zúzott fokhagymával és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Kenyérral vagy péksüteménnyel kínáljuk.

Birkarizottó

Hozzávalók: 50 dkg birkahús, olaj, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, törött bor, 2 evőkanálnyi csípős ketchup, 2 szál sárgarépa, 30 dkg rizs, 6 dl zöldséglé, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A faggyútól és hártyáitól megtisztított húst megmossuk, s kockákra vágjuk. Felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, s megpirítjuk rajta a húst. Azután megsózzuk, megborsozzuk és megízestjük zúzott fokhagymával és ketchuppal, s lefedve puhára pároljuk. Amikor a hús már csaknem teljesen puha, hozzátesszük a karikákra vágott sárgarépát, s felöntjük forró vízzel, és tovább pároljuk. Közben a rizst forró vízzel néhányszor leöblítjük, azután lecsepegtetjük, és a húshoz tesszük, majd felöntjük zöldséglével, megsózzuk, és lefedve takaréklángon tizenöt percig pároljuk. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Birkasült

Hozzávalók: 60 dkg birkahús, 4-5 gerezd fokhagyma, só, 1 db nagyobb vöröshagyma, 3 evőkanál kenyérmorzsa, 1 pohár fehér joghurt, snidling.

Elkészítése: A konyhakész húst szárazra töröljük, besózzuk és bekenjük zúzott fokhagymával, s két-három órát hideg helyen pihentetjük. Közben forró zsíron megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzátéve a húst is minden oldalról megpirítjuk. Azután vizet öntünk alá, meg beleszórjuk a kenyérmorzsat, s előmelegített sütőben forró vízzel öntözgetve puhára sütjük.

A birkasültet felszeleteljük, és adagonként meglocsoljuk a visszamaradt peccsenyelével meg fehér joghurttal, s megszórjuk finomra vágott snidlinggel. Friss kenyérral vagy egyéb körettel kínáljuk.

Birka- töltike

Hozzávalók: 40 dkg birkacomb, só, törött bors, olaj, 4 gerezd fokhagyma, 20 dkg rizs, 10 dkg szőlőszem, 1 db egész tojás, pirospaprika, húslében előfőzött néhány szőlőlevél, 1 pohár fehér joghurt.

Elkészítése: A konyhakész húst felszeleteljük, kiklopfoljuk, megsózzuk, megborsozzuk, és apróra vágjuk. Azután felhevített olajon zúzott fokhagymával megízesítve minden oldalról megpirítjuk. Közben felhevített olajon megpirítjuk a rizst, majd felöntjük kétszer annyi forró vízzel, mint amennyi a rizs térfogata volt, s lefedve takaréklángon megpároljuk. Azután hozzátesszük a megpirított húst, a szőlőszemeket, a tojást, és megszórjuk pirospaprikával, s alaposan összekeverjük. Végül a töltelékét szőlőlevelekbe csomagoljuk, tűzálló tálba rakjuk, és csontlével aláöntve fedő alatt előmelegített sütőben puhára pároljuk.

Tálaláskor nyakon öntjük fehér joghurttal.

Gombás birkahús

Hozzávalók: 40 dkg birkahús, só, 1 db egész tojás, 1 evőkanál Solamyl - étkezési keményítő -, olaj, 6 dkg csiperpegomba, 2 dl húslé, 2 evőkanál vörös csemegebor, 1 kiskanál cukor, 1/2 kiskanál Glutasol - Na- glutamát -, őrölt fehér bors, étkezési keményítő a sűrítéshez.

Elkészítése: A hártyaítól és a faggyútól megtisztított birkahúst apró kockákra vágjuk, besózzuk, és az áztatott Solamyllel felvert tojással összekeverjük, majd felhevített olajon öt percig pörköljük, majd hozzákeverjük a felszeletelt gombát, felöntjük húslével és pároljuk. Közben a vörösbomba belekeverjük a cukrot, a fehér borsot, a Glutasolt és a kevés vízben elkevert étkezési keményítőt meg egy kevés sót.

Az így elkészített öntetet a húshoz öntjük, alaposan összekeverjük, és készre pároljuk, majd tálaljuk.

Hagymás birkahús

Hozzávalók: 40 dkg birkacomb, só, 2 evőkanál étkezési keményítő (Solamyl), 3 evőkanál étolaj, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, darabka gyömbér, 2 evőkanál szójamártás, 1 kiskanál Worcester-szós, 2 evőkanál fehérbor, 1 kiskanál ecet, Solamyl a sűrítéshez.

Elkészítése: A húst széles csíkokra vágjuk, megsózzuk és összekeverjük a kevéske vízben beáztatott keményítővel, azután apránként - azért, hogy a hús ne ragadjon össze - felhevített olajban megpirítjuk, majd kiszedjük az olajból és lecsepegtetjük. A visszamaradt zsiradékban megfuttatjuk az apróra vágott hagymát és a zúzott fokhagymát meg a darabka gyömbért, majd felöntjük a szója- és Worcester mártásból, fehérborból, ecetből és a beáztatott keményítőből készített öntettel. Alaposan összekeverjük, visszarakjuk bele a húst és összeforraljuk.

Íróban pácolt báránycomb

Hozzávalók: 1 kg báránycomb, 1 liternyi író, 5 dl tejszín, 10 dkg vaj, 10 dkg füstölt sonka, 2 sárgarépa, 2 fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 csokor snidling, 8 dkg zsemlemorzsza, 1 kk. erős paprika krém, 1,5 dl ecet, 2 kk. őrölt bors, 10-12 szem egész bors, 1 kk. cukor, só, 1 babérlevél

Az íróhoz hozzáöntjük az ecetet, majd beletesszük a felkarikázott répát, és a félbevágott hagymát. Sóval, cukorral, babérral, szemes borssal fűszerezzük, majd beletesszük a húst, és hűtőben két napig érleljük. Utána leszárogatjuk, majd sonkacsíkokkal megtűzdeljük. Vajban

minden oldalát elősütjük, felöntjük 2 dl átszűrt páclével és lefedve, közepes hőfokon, másfél órát pároljuk. A húst kiemeljük, és melegen tartjuk. A lébe beleöntjük a tejszínnel összekevert zsemlemorzsát és kiforraljuk. Sóval, őrölt borssal, paprikakrémmel, vágott petrezselyemmel és snidlinggel ízesítjük. A húst folszeleteljük, hagymás-tört burgonyával körítjük és a szósszal leöntve tálaljuk.

Köménymagos bárányhús

Hozzávalók: 60 dkg bárányeleje, étolaj, só, 2 fej vöröshagyma, 1 kiskanál köménymag, 3 dkg sima liszt, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A húst megmossuk, és nagyobb kockákra vágjuk, és állandóan kevergetve felhevített olajon megpirítjuk. Azután megsózzuk és hozzátesszük a karikákra vágott vöröshagymát, s tovább pirítjuk, majd felöntjük vízzel és megszórkjuk köménymaggal, s lefedve takaréklángon puhára pároljuk. Végül egy kevés vízben elkevert sima liszttel besűrítjük, és megszórkjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Pácolt báránylekcső

Hozzávalók: személyenként 2-2 szelet báránylekcső, a páchoz: 1-1 sárgarépa, gyökér, vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1-1 kiskanál boróka, koriander, szegfűbors, egész bors, kakukkfű, borsikafű és őrölt bors, 5 dl víz

A répakat kockákra, a hagymát cikkekre vágjuk, majd hideg vízbe téve felforraljuk. Hozzáadjuk az egész borsot és a borókát, és öt percig főzzük. Ezután beletesszük a koriandert, a szegfűborsot, a kakukkfűvet és a borsikafűvet és harminc percig forraljuk.

A húst eközben kiklopfoljuk, széleit bevagdossuk, bekenjük zúzott fokhagymával és őrölt borssal. A páclét lehűtjük, belefektetjük a húst, és hideg helyen 4 napig érleljük. Sütés előtt a szeleteket lecsöpögtetjük, és rostosra készítjük. Hagymás-ecetes krumplisalátát adjunk mellé és természetesen bort.

Patisszonos birka gulyás lecsóval

Hozzávalók: 60 dkg birka gulyás, 4 gerezd fokhagyma, 1 db nagyobb vöröshagyma, olaj, pirospaprika, só, őrölt kömény, 40 dkg burgonya, 3 dl lecsó, 20 dkg csillagtök (patisszon), 2 evőkanál pikáns ketchup, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A hártályától és a faggyútól megtisztított kockákra vágott húst alaposan összekeverjük a zúzott fokhagymával és két evőkanál olajjal, s egy éjszakára hűtőbe tesszük. Felhevített olajon az apróra vágott vöröshagymát megfuttatjuk, majd hozzátesszük az előkészített húst, és állandóan kevergetve kicsit megpirítjuk. Azután megszórkjuk pirospaprikával és őrölt köménnyel, megsózzuk, felöntjük forró vízzel, és lefedve lassú tűzön pároljuk. Amikor a hús már majdnem puha, hozzákeverjük a kockákra vágott burgonyát és patisszont meg a lecsót és a ketchupot. Szükség szerint felöntjük vízzel, és puhára főzzük. Vigyázat, sűrűbb legyen, mint általában a leves szokott!

A kész gulyást megízesítjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel, majd friss kenyérral tálaljuk.

Szentistváni birka pörkölt

Birkacombból készül, melyet összedarabolunk és megmosunk. Füstölt szalonnát üvegesre pirítunk, majd vereshagymával tovább sütjük rózsaszínűre. Rádobjuk a birkahúst, és pár perc alatt átsütjük. Épp csak annyi vízzel öntjük fel, hogy ellepje a húst. Fűszerezük szemes borssal, zellerzölddel. 2-3 paprikát és paradicsomlevét adunk hozzá. Sózzuk, majd mikor zsírjára sül, vörösborral pótoljuk levét, míg meg nem puhul. Főzzük bele darabokra vágott krumplit. Ezt az ételt bográcsban is főzhetjük. Aki szereti, tehet bele jófajta cseresznyepaprikát is.

Tejfölös báránygulyás

Hozzávalók: 60 dkg bárányhús, 1 nagyobb fej vöröshagyma, étolaj, só, 1 evőkanál pikáns mustár, 3 db zöldpaprika, 3 db nagyobb burgonya, 3 db paradicsom, 1 evőkanál sima liszt, 2,5 dl sűrű tejföl, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, kockákra vágjuk, s hidegre tesszük. Az apróra vágott vöröshagymát felhevített olajon üvegesre pároljuk, rátesszük a húst, és állandóan kevergetve megpirítjuk. Megsózzuk, kevés húslével felöntjük és megízésítjük mustárral, majd lefedve takaréklángon félpuhára pároljuk. Azután beletesszük, a kicsumázott, és vékony csíkokra vágott zöldpaprikát, a meghámozott, kockákra vágott burgonyát és a lehámozott, nyolcadokra vágott paradicsomot, összekeverjük, s egy kevés vízzel felöntve puhára pároljuk. Közben a tejfölbe belekeverjük a sima lisztet és behabarjuk vele a húst. Összeforraljuk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Vörösboros-tormás báránypörkölt

Hozzávalók: 60 dkg bárány színhús, 1 fej vöröshagyma, étolaj, pirospaprika, 1 evőkanál frissen reszelt torma, só, húslé, 1 evőkanál sima liszt, 5 dl vörösbor, 2 evőkanál paradicsompüré, 2 gerezd fokhagyma, majoránna.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, kockákra vágjuk, és hidegre tesszük. Közben felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát. A tűzről levéve meghintjük pirospaprikával, beletesszük a felaprított húst, és állandóan kevergetve megpörköljük. Azután beletesszük a frissen reszelt tormát, megsózzuk, felöntjük egy kevés húslével, s lefedve pároljuk. Amikor a levét elfőtte, megszórjuk sima liszttel, kicsit pirítjuk, s felöntjük vörösborral és megízésítjük paradicsompürével. Alaposan összekeverjük, és lefedve készre pároljuk.

Tálalás előtt fokhagymával és majoránnával ízesítjük.

Borjú és marhaételek

Ananászos húsgombócok

Hozzávalók: 40 dkg marhafartó, só, 1 db egész tojás, 2 evőkanál vörös csemegebor, 1 evőkanál Solamyl (étkezési keményítő), őrölt fehér bors, 3 evőkanál olaj, 20 dkg friss ananász vagy kompót, 1 kiskanál nátrium glutamát

Elkészítése: A marhahúst ledaráljuk, vagy nagyon apróra vágjuk, azután megsózzuk és összekeverjük a felvert tojással, a borral és a kevés vízbe beáztatott Solamyllel, s megszórjuk fehér borssal. A kész masszából apró gombócokat formálunk, és forró olajban megsütjük. Papírtörőre szedjük, melegen tartjuk. A visszamaradt olajba belerakjuk a felszeletelt ananászt, kicsit megédesítjük és besűrítjük egy kevés vízben beáztatott Solamyllel és összeforraljuk, s a mártásban felmelegítjük a gombócokat.

Bifsztek darált marhacombból

Hozzávalók: 40 dkg fiatal marhacomb, 20 dkg borjúhús, 1 db zsemle, 4 evőkanál tej, só, törött bors, 2 db egész tojás, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 2 dkg sima liszt, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 dl fehérbor.

Elkészítése: A kétféle húst megdaráljuk, és összekeverjük a leforrázott zsemelével meg a két egész tojással, s kicsit megsózzuk és megborsozzuk, majd hideg helyen érleljük. Azután a masszából formás bifsztekeket készítünk, s forró zsírban vagy olajban hirtelen megsütjük, és megre tesszük. A visszamaradt zsiradékban folytonosan kevergetve megpirítjuk az apróra vágott hagymát és a lisztet, majd hozzáadjuk a paradicsompürét, s felöntjük fehérborral és felforraljuk. Végül a mártást átszűrjük, belerakjuk a sült bifszteket, és lefedve készre pároljuk. Párolás közben szükség szerint felöntjük húslével vagy forró vízzel.

Bifsztek mustármártással

Hozzávalók: 60 dkg vesepecsenye, só, törött bors, olaj, 1 evőkanálnyi liszt, húslé, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál vaj, 4 egész tojás, 2 szál zöldhagyma, szárastól

Elkészítése: A húst hártályától megtisztítjuk, és vastagabb szeletekre vágjuk, majd enyhén kiveregetjük, kicsit megborsozzuk és megsózzuk, s eredeti nagyságúra formáljuk. Azután felhevített olajon mindkét oldalról öt-hat percig sütjük, majd melegen tartjuk. A visszamaradt olajon megpirítjuk a lisztet, felöntjük húslével és belekeverjük a mustárt meg a vajat és átforraljuk.

Tálaláskor minden szelet bifsztekre egy tükrőtojást teszünk, s megszórjuk zöldhagymakarikákkal és leöntjük mártással.

Bifsztek tormamártással

Hozzávalók: 60 dkg vesepecsenye, só, törött bors, zsiradék a sütéshez, 1 evőkanál sima liszt, másfél deci húisleves - lehet kockából is -, Worcester-mártás, 3 dkg vaj, 1 kiskanál mustár, 8 dk frissen reszelt torma.

Elkészítése: A húst két centiméter vastagságú szeletekre vágjuk, kés fokává enyhén kiveregetjük, megsózzuk és megborsozzuk, majd négy-öt perc alatt forró olajon átsütjük. Azután előmelegített tányérra szedjük, s melegen tartjuk. Közben a visszamaradt zsiradékon megpirítjuk a lisztet, és felöntjük húllevesel. Hozátesszük a Worcester-mártást és a vajat, s összeforraljuk. Végül belekeverjük a mustárt, és a reszeli tormát, majd ízlés szerint megsózzuk és ráöntjük a hússzeletekre.

Borjúhús csillagtökkel

Hozzávalók: 60 dkg borjúhús - lapocka, vagy lábszár -, 1 fej vöröshagyma, pirospaprika, só, 20 dkg csillagtök (patisszon), 2,5 dl főzőtejszín, 2 dkg sima liszt, 1 kiskanál Vegeta, 1 kiskanál cukor, 1 evőkanál citromlé, finomra vágott friss kapor.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, és kockákra vágva hidegre tesszük. Közben az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, megszórjuk pirospaprikával és rádobjuk a húst, majd megsózzuk, és állandóan kevergetve megpörköljük. Kevés vizet öntünk alá, és lefedve harminc percig takaréklángon pároljuk. Az elpárolgott levet szükség szerint vízzel pótoljuk. Azután hozzátesszük a kockákra vágott csillagtököt, s behabarjuk a liszttel és Vegetával elkevert tejföllel, majd puhára főzzük. Végül megízestjük cukorral és citromlével meg finomra vágott kaporral.

Kifőtt tészta vagy párolt rizs illik hozzá.

Borjúhús-tekercecsek

Hozzávalók: 60 dkg borjúhús, só, pár szem fekete és fehér bors, 2 gerezd fokhagyma, pikáns paradicsompüré, 1 pár baromfi-virsli, 1 fej vöröshagyma, olaj, 4 db paradicsom, húslé, friss bazsalikom, vagy zöldpetrezselyem

Elkészítése: A húst vékony szeletekre vágjuk, a széleit bevagdossuk, enyhén kiklopfoljuk, besózzuk és megszórjuk frissen őrölt borssal, azután megkenjük zúzott fokhagymával és paradicsompürével. Közben a virsli bőrét lehúzzuk és hosszában ketté-, majd félbevágjuk, s a hússzeletekre osztjuk, azután összetekerjük, és hústűvel összetűzzük, vagy cérnával átkötjük. Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, erre rakjuk a tekercecseket, s minden oldalról kicsit megkapatjuk, azután hozzákeverjük a felaprított paradicsomot, felöntjük húslével, és puhára pároljuk. Ha a levét elfőné, forró vízzel pótoljuk.

Finomra vágott bazsalikkal vagy zöldpetrezselyemmel megszórt krumplipürével tálaljuk.

Borjúmáj fehérborral

Hozzávalók: 60 dkg borjúmáj, sima liszt, olaj, 8 dkg füstölt szalonna, só, 2 dl fehérbor, 3 dkg vaj.

Elkészítése: A hártýától megtisztított májat felszeleteljük, a széleit bevagdossuk, hogy sütés közben ne kunkorodjon, majd enyhén kivergetjük, és sima lisztbe forgatva felhevített olajban minden oldalról három-négy percet sütjük. Közben kisütjük a kakastaréjra formázott szalonnaszeleteket is, azután a májjal együtt előmelegített tála rakjuk. A visszamaradt zsiradékba beleöntjük a bort és a vajat, s kicsit összeforraljuk. Végül a tetszetősen tála rakott sült májra öntjük.

Burgonyapürével vagy egyszerű, sós vízben főtt krumplival, esetleg hasáb-burgonyával kínáljuk.

Borjúragu

Hozzávalók: 60 dkg borjúlapocka, olaj, 1 fej vöröshagyma, 1 db piros és 1 db zöldpaprika, só, törött bors, cayenne-i bors, pirospaprika, 25 dkg sűrű tejföl, 2 db savanyú uborka, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A megtisztított szárazra törölt húst széles metéltre vágjuk. Az apróra vágott vöröshagymát a felhevített olajon üvegesre pirítjuk, azután hozzátesszük a húst és a széles csíkokra vágott kétféle paprikát, és együtt pároljuk. Azután megsózzuk, megborsozzuk és megszórjuk pirospaprikával és cayenne-i borssal, s behabarjuk kevés vízzel hígított tejföllel, majd puhára főzzük. Végül hozzátesszük a vékony metéltre vágott savanyú uborkát és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Borjúszület sonkás-borsós tésztában

Hozzávalók: 60 dkg borjúhús, só, 3 db egész tojás, 1 dl tej, 8 dkg féldarás liszt, Vegeta, 4 dkg konzerv zöldborsó, 4 dkg apróra vágott gépsonka - sertés- vagy baromfi -, zsiradék a sütéshez, citromlé.

Elkészítése: A húst szeletekre vágjuk, kicsit kiklopfoljuk, a széleit bevagdossuk, besózzuk, és hidegre tesszük. A tojást felverjük a tejjel, belekeverjük a lisztet, a zöldborsót meg a sonkát és megízestjük Vegetával. A húst az így elkészített tésztába mártogatjuk, s mindkét oldalról megsütjük. Még forrón megcsepegtetjük citromlével és azonnal tálaljuk.

Borjúszelet tejfölösen

Hozzávalók: 50 dkg borjúcomb, só, olaj, 1 fej vöröshagyma, pirospaprika, 2 dl zöldséglé, 1 db zöld és 1 db sárga húsú paprika, 20 dkg paradicsom, 2 dl sűrű tejföl, 1 evőkanál sima liszt.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, felszeleteljük, azután kiklopfoljuk, besózzuk, és felhevített olajon mindkét oldalról megpirítjuk, majd félretesszük. A visszamaradt zsiradékon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, azután meghintjük pirospaprikával és felöntjük zöldséglével, s visszarakjuk bele a hússzeleteket. Lefedve lassan puhára pároljuk. Végül hozzátesszük a metéltre vágott paprikát és a nyolcadokra szeletelt paradicsomot, megpuhítjuk, azután liszttel elkevert tejföllel behabarjuk és összeforraljuk.

Tálalás előtt ízlés szerint megsózzuk, s kifőtt tésztával kínáljuk.

Borjúvagdalt

Hozzávalók: 40 dkg borjúhús, só, szerecsendió, 2 db egész tojás, 2 db zsemle, 1 dl tej vagy bor, olaj a kisütéshez, 2 evőkanál vaj, húslé.

Elkészítése: A konyhakész húst duplán ledaráljuk, megsózzuk és megszórjuk egy kevés reszelt szerecsendióval, s alaposan összedolgozzuk a forró tejben vagy borban megáztatott zsemelével és tojással. A kész masszából szeleteket formálunk, majd egy kevés felhevített olajon mindkét oldalról megsütjük. Azután a sült szeleteket egy tűzálló tábla rakjuk, megcsepegtetjük olvasztott vajjal, felöntjük húslével, és lefedve előmelegített sütőben puhára pároljuk.

Currys borjúhús

Hozzávalók: 2 fej vöröshagyma, olaj, 1 kiskanál curry, 50 dkg borjúlapocka, 1 evőkanál sima liszt, 1 evőkanál hámozott mandula, 2 dkg vaj, 1 db alma, 1 dl tejszín, só.

Elkészítése: A karikákra vágott vöröshagymát felhevített olajon üvegesre pirítjuk és megszórjuk curryvel. Azután rátesszük a kockákra vágott húst, kicsit tovább pirítjuk, majd felöntjük forró vízzel, s lefedve tizenöt percig pároljuk. Később rászórjuk a vajon megpirított hámozott mandulát és a sima lisztet meg a kockára vágott almát, s végül behabarjuk tejszínnel.

Átforraljuk és megsózzuk, párolt rizzsel tálaljuk.

Currys marhahúsleves

Hozzávalók: 25 dkg marhafartó, só, 2 gerezd fokhagyma, 1,25 l víz vagy baromfihúslé - lehet kockából is -, 1 fej vöröshagyma, 3-4 szem fekete bors, késhegynyi reszelt gyömbér, 1 evőkanál olaj, 2 kiskanál curry, 1 evőkanál Solamyl (étkezési keményítő), finomra vágott snidling.

Elkészítése: A megmosott húst felszeleteljük, kicsit kiveregetjük, fokhagymával bedörzsöljük, és metéltre vágjuk, s vízben vagy baromfihúslében félpuhára főzzük. Azután hozzátesszük a karikákra vágott hagymát, a pár szem fekete borsot, a reszelt gyömbért és az olajat. Végül belekeverjük a kevés vízben megáztatott curryvel ízesített keményítőt, és készre főzzük.

Tálaláskor megízesítjük finomra vágott snidlinggel.

Felvidéki csavart felsál

Hozzávalók: 80 dkg marhafelsál, 25 dkg sovány, darált marhahús, 2 dl tejföl, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, petrezselyemzöld, só, törött bors, 3 borókabogyó, 1 dl olaj, 1 dl vörösbors, 1 teáskanál mustár

A 4 szeletre vágott húst kiverjük és megsózzuk. A darált húshoz hozzáadunk 1-2 evőkanál tejfölt, sót, borsot, finomra vágott petrezselyemzöldet. Összedolgozzuk, majd rákenjük a hússzeletekre. Mindegyikre egy-egy füstölt szalonna-szeletet teszünk, majd összetekerjük, és hústűvel megtűzzük. Serpenyőben olajat hevítünk, és a húst mindkét oldalán hirtelen átsütjük. Kivesszük a hústekercseket, és a visszamaradt zsiradékban megpirítjuk a finomra vágott hagymát, majd hozzáadjuk a szétnyomkodott fokhagymát, valamint a borókabogyókat, és ráöntjük a vörösbort. A húst a serpenyőbe visszateszük, és fedő alatt addig pároljuk, míg

megpuhul. Tálalás előtt a levét tejjel összekeverjük, mustárral ízesítjük, és még egyszer felforraljuk.

Gombás-sajtos borjúsült

Hozzávalók: 60 dkg borjúcomb, só, törött bors, 2 evőkanál mustár, étolaj, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg friss gomba - sampinyon vagy bármilyen más -, köménymag, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 2 db paradicsom, 4 szelet kemény sajt.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, és szeletekre vágjuk, kicsit kiklopfoljuk, a széleit bevagdossuk, besózzuk és megborsozzuk, majd megkenjük mustárral, és felhevített olajon mindkét oldalról pirosra sütjük. A sült húst tűzálló tálba rakjuk, és melegen tartjuk. A visszamaradt húslében megpároljuk az apróra vágott hagymát meg a köménymaggal megszórt, vékonyra szeletelt gombát. Enyhén megsózzuk, s két evőkanálnyi forró vizet alóntve puhára pároljuk. Végül belekeverjük a finomra vágott zöldpetrezselymet. Az így elkészített gombaragut a hússzeletekre halmozzuk. Befedjük előbb paradicsorn-karikákkal, majd keménysajt-szeletekkel, és előmelegített sütőben átsütjük. Főtt krumplival és zöldségsalátával kínáljuk.

Gyömbéres borjúszelet

Hozzávalók: 60 dkg borjúhús, törött bors, só, két és féldeci fehér joghurt, 2 kiskanál friss reszelt gyömbér, 3 gerezd fokhagyma, finomra vágott snidling, étolaj.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, és apró szeletekre vágjuk. Enyhén kiveregetjük, megborsozzuk és megsózzuk, s egy mélyebb tálba rakjuk. Közben a joghurtot a gyömbérral és a zúzott fokhagymával meg a finomra vágott snidlinggel összekeverjük, majd a húrra öntjük Hűtőszekrényben, hat órán keresztül érleljük, persze néhányszor átforgatjuk. Végül meggrillezük, vagy forró olajban kisütjük. Hasábburgonyával és idénysalátával tálaljuk.

Ír gulyás szlovák módra

Hozzávalók: 50 dkg birkahús, 2 fej vöröshagyma, zsír, só, 50 dkg burgonya, húsleveskocka, törött bors, tömjén, 1 evőkanál finomra vágott petrezselyem, 20 dkg leveles tészta, 1 db tojás a megkenéshez.

Elkészítése: Forró zsíron megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzákeverjük az apró kockákra vágott húst, és tovább pirítjuk, megsózzuk és vízzel felöntve, félpuhára pároljuk. Azután hozzátesszük a kockákra vágott burgonyát és a húsleveskockát. Megborsozzuk, megízesítjük tömjénnel és zöldpetrezselyemmel. Vízzel kellő sűrűségűre hígítjuk, és puhára pároljuk. A kész gulyást zsírral kikent tűzálló tálba öntjük, majd egy vastag szelet leveles tésztával befedjük. A tetejét megkenjük felvert tojással, és forró sütőbe tesszük.

Kassai rostélyos

Hozzávalók: 60 dkg marhahátszín, só, törött bors, 40 dkg zsír, 1 fej hagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, piros paprika, 40 dkg sárgarépa, 5 dkg zeller, 5 dkg konzervzöldborsó, 1 evőkanálnyi olaj, zöldpetrezselyem.

A megmosott húst felszeleteljük, kiveregetjük, széleit bevagdossuk, megsózzuk, megborsozzuk, és felhevített zsiradékon mindkét oldalról megpirítjuk, majd meleg helyre tesszük. A visszamaradt zsiradékon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, majd hozzátesszük a paradicsompürét és megszórjuk piros paprikával, felöntjük forró vízzel, s visszarakjuk bele a hússzeleteket. Puhára pároljuk. Az apró kockára vágott sárgarépát és zellert a zöldborsóval együtt, a felhevített olajra dobjuk, összekeverjük, és egy kevés vízzel megpároljuk. Végül a húshoz keverjük és megszórjuk a finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Keleti húsgombócok

Hozzávalók: 60 dkg marhacomb, törött bors, őrölt kardamom, tömjén, só, olaj.

A mártáshoz: 1 fej vöröshagyma, 1/2 kiskanál őrölt fahéj, 3-4 db szegfűszeg, őrölt szerecsendió-virág, 4 dl főzőtejföl.

Elkészítése: A húst kockákra vágjuk és megdaráljuk, megszórjuk a fűszerekkel, azután alaposan összegyúrjuk. Később a masszából apró gombócokat készítünk, és forró olajban kisütjük, majd az alábbi mártásban átfőzzük.

Mártás: A karikákra vágott hagymát a fűszerekkel együtt a tejfölbe keverjük és felforraljuk, majd rövid ideig lassú tűzön tovább főzzük.

Végül rizzsel adjuk asztalra.

Marhagulyás kapucinus módra

Hozzávalók: 60 dkg marhahús, zsír, 1 db nagyobb fej vöröshagyma, pirospaprika, 2 evőkanál paradicsompüré, 4 gerezd fokhagyma, só, húslé, 3 dkg sima liszt, 20 dkg friss gomba, 1 evőkanál olaj és egy kicsi fej vöröshagyma a megszóráshoz.

Elkészítése: A megmosott és szárazra törölt, kockákra vágott húst felhevített zsíron megpirítjuk, majd hozzátesszük az apróra vágott hagymát, és tovább pirítjuk. Azután megszórjuk pirospaprikával, megízestjük paradicsompürével meg zúzott fokhagymával, s felöntjük húslével, és lefedve pároljuk. Párolás közben, ha a levét elfőné, felöntjük forró vízzel vagy húslével. Amikor a hús megpuhul, besűríjtük sima liszttel, s hozzátesszük a felszeletelt gombát, és készre pároljuk.

Tálaláskor adagonként megszórjuk olajban pirított hagymakarikákkal.

Marhahús zellerrel

Hozzávalók: 1 db zeller, 2 db zöldpaprika, olaj, 40 dkg marhahús, 1 db egész tojás, 1 evőkanál Solamyl - étkezési keményítő -, só, húslé, 1 dl vörös csemegebor, Glutanol - N-glutamát -, törött bors.

Elkészítése: A megtisztított zellert vékony metéltre, a zöldpaprikát karikákra vágjuk, és felhevített olajon megpirítjuk. Közben a húst kockákra vágjuk és összekeverjük a kevés vízben feláztatott Solamyllel és a felvert tojással. Azután a zöldséggel együtt állandóan kevergetve megpirítjuk, majd megsózzuk és felöntjük húslével és borral, s megízestjük Glutanolal meg borssal, és lefedve puhára pároljuk.

Nyitrai töltött vagdalt

Hatvan dkg marhahúst 10 dkg füstölt szalonnával ledarálunk és sóval, törött borssal, 2 db tojással és 1 db tejben áztatott zsemelével eldolgozunk. 20 dkg juhtúrót finomra vágott kaporral és csipetnyi pirospaprikával áttörünk. A húspépet téglalap alakúra formázzuk. Egyik szélére tesszük a túrót és összegöngyöljük. Kizsírozott tepsiben, időnként saját levével locsolva, középmeleg sütőben megsütjük.

Párolt zöldségkörettel tálaljuk.

Ökörfark lócsi módra

1 kiló hüvelykujj vastag szeletekre vagdalt ökörfarkat megszóva, megborsozva, 8 deka zsíron a sütőben kissé megpirítunk. Ha ez megtörtént, zsír nélkül áttesszük egy másik lábasba, a zsírba pedig belerakunk karikára vagdalt sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert, (egyikből se túl sokat), és fél fej vöröshagymát. Ha ezek is megpirultak, meghintjük egy kanál liszttel, ezt is megpirítjuk, majd ráöntünk 1 kanál ecetet, felöntjük annyi vízzel (esetleg csontlével), amennyit fölvesz, egyesítjük a két lábas tartalmát, még hozzávegyítünk 1 babérlevelet, késhegynyi mustárt, 1 evőkanál hecsedlilekvárt és 1 kanál paradicsompürét. Fődő alatt teljesen puhára pároljuk az ökörszályt. Mikor készen van, leszűrjük a levét, átpasszírozzuk, belecsavarjuk 1/2 citrom levét, még egyszer fölforraljuk, s ráöntjük a fálba rakott húsrá.

Párolt marhahús karalábéval

Hozzávalók: 50 dkg marharostélyos, ízlés szerint só, törött bors, köménymag, olaj, 1 fej vöröshagyma, 2 dkg vaj, 2 zsenge karalábé, 1 szál sárgarépa, 2 dl zöldséglé, zöldpetrezselyem, metélőhagyma, 1 kiskanál krumpliceményítő.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, és enyhén kiklopfoljuk, majd besózzuk és megszórjuk törött borssal és köménnyel. Azután felhevített olajon mindkét oldalról kicsit megpirítjuk, majd hozzákeverjük a nyolcadokra vágott vöröshagymát, és lefedve pároljuk. Párolás közben forró zöldséglével öntözgetjük. Közben felhevített vajon megpörköljük a felaprított karalábét és sárgarépát, s forró zöldséglével felöntve puhára pároljuk. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel és snidlinggel, s a húshoz rakjuk. Az egészet besűrítjük kevés vízben elkevert krumpliceményítővel és átforsaljuk.

Kifőtt tésztával tálaljuk.

Pozsonyi rizottó

Hozzávalók: 250 g tarhonya, 300 g borjúlapocka, 60 g zsír, 1 hagyma, 40 g reszelt sajt, 3 evőkanál konzerv zöldborsó, só, bors, petrezselyemzöld.

A zsiradék felében megpirítjuk az összevágott hagymát, rátesszük a kockákra vágott húst, együtt átsütjük, sóval, borssal fűszerezzük, és egy kevés vízzel puhára pároljuk. A maradék zsírban aranybarnára pirítjuk a tarhonyát, felöntjük annyi vízzel, amennyi jól ellepi, és fedő alatt puhára főzzük.

A húst, a tarhonyát, és a zöldborsót összekeverjük, és 20 percre meleg sütőbe tesszük. Reszelt sajttal és finomra vágott petrezselyemzölddel megszórva tálaljuk.

Rostélyos rokforttal

Hozzávalók: 60 dkg marharostélyos, só, törött bors, 4 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál sima liszt, olaj, 2 evőkanál szójamártás, 3 evőkanál főzőtejszín, 20 dkg rokfort, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A húst felszeleteljük, a széleit bevagdadjuk, kicsit kiklopfoljuk, és enyhén megsózzuk - ugyanis a rokfort is sós -, azután megborsozzuk és megkenjük az áttört fokhagymával, lisztbe forgatjuk, és felhevített olajon mindkét oldalról hirtelen megsütjük, majd szójamártással, tejjel és egy kevés vízzel felöntve puhára pároljuk. A főzés befejezése előtt a rostélyos-szeleteket megszórjuk reszelt rokforttal, s picit vizet öntünk alá, és lefedve átforsaljuk.

Tálaláskor megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Burgonyapürével, hasábburgonyával vagy rizzsel kínáljuk, s idénysalátát adunk hozzá.

Sziléziai göngyölt hús, burgonyagombóccal

Hozzávalók: 60 dkg marhacomb, 2-3 vöröshagyma, 10 dkg kolozsvári szalonna, 20 dkg füstölt kolbász, néhány csemege uborka, só, bors, liszt, zsiradék, tejföl, ételízesítő, citromlé. A gombóchoz: 1 kg burgonya, 1-2 tojás, 6 dkg burgonyaliszt, 4 dkg búzaliszt, só.

A marhahúst szeletekre vágjuk, megsózzuk, borsozzuk, megkenjük mustárral. Tölteléknek a hagymát apróra vágjuk, összekeverjük a kockára vágott szalonnával, kolbásszal és uborkával. A húst megtöltjük, feltekerjük, és fehér cérnával átkötjük. Zsírban minden oldalát átsütjük, majd pároljuk, amíg meg nem puhul. Ezután kivesszük a húst, a pecsenyészírból, liszttel, vízzel és tejjel mártást készítünk, amit ételízesítővel és citromlével ízesítünk.

Köretként burgonyagombócot készítünk. A krumpliceményítőt meghámozzuk, megfőzzük, áttörjük. Amint kihűl, hozzáadjuk a burgonyalisztet és a tojást, sózzuk, és gyorsan összedolgozzuk. Kisebb alma nagyságú gombócokat formálunk, és forró vízben megfőzzük. Miután a gombócok feljönnek a víz felszínére, még két percig főzzük őket.

Szlovák kulen

Hozzávalók: 1 kg üszőhús, 5 kg sertéslapocka (csont nélkül), 5 kg nyers hamburgi szalonna, 24 dkg só, 11 dkg fehér bors, 24 dkg piros paprika (fele csípős), fokhagyma, ízlés szerint.

Az üszóhúst és a szalonnát 4-es, a lapockahúst 6-os tárcsán megdaráljuk, valamennyit jól összegyúrjuk a sóval és az áttört fokhagymával, valamint a fűszerekkel. Vastagbélbe töltjük, és hidegen megfűstöljük.

Tojással töltött marhacomb

Hozzávalók: 60 dkg marhacomb, só, törött bors, 2 db főtt tojás, olaj, 1 fej vöröshagyma, Provence-i fűszerkeverék, 3 dl zöldséglé, 1 evőkanál sima liszt.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, besózzuk, megborsozzuk, és éles késsel mély üreget vágunk bele, s fakanál nyelével óvatosan belecsúsztatjuk a két darab főtt tojást, azután a nyílást bevarrjuk, vagy hústúvel összetűzzük. A húst felhevített olajon minden oldalról megpirítjuk és félretesszük. A visszamaradt zsiradékban megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, visszatesszük rá a húst, megsózzuk, megborsozzuk, és megszórjuk Provence-i fűszerkeverékkel. Forró zöldséglével felöntve fedő alatt takaréklángon puhára pároljuk. Párolás közben megforgatjuk és öntözgetjük. Végül forró sütőben fedő nélkül pirosra sütjük. A visszamaradt húsvet sima liszttel besűrítjük, szükség szerint felengedjük forró vízzel. Sós vízben főtt burgonyával, s zöldpetrezselyemmel díszítve tálaljuk.

Töltött rostélyos

A rostélyosokat előkészítjük, sózzuk, és törött borssal meghintjük. Sovány marhahúst finomra őrölünk, keverőtálba tesszük, sóval, törött borssal, tejföllel és finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük. Alaposan összekeverjük, majd a hússzeletekre kenjük. Fűstölt szalonnát hajszálvékony szeletekre vágunk, és a töltelékre fektetünk egy-egy szeletet. Ezután feltekerjük, és kötözéssel vagy hústúvel rögzítjük. Forró olajban minden oldalát elősütjük, ezután lábasba áttesszük. A visszamaradt olajban finomra vágott vöröshagymát, zúzott fokhagymát és borókabogyót pirítunk, és rövid pirítás után meghintjük liszttel, vagy felengedjük fehérborral és csont-alaplével. Felforraljuk, és ráöntjük a hústekercsekre, elve puhára pároljuk. Ha a hús elkészült a mártást tejföllel dúsítjuk, mustárral ízesítjük, kiforraljuk és átszűrjük.

Tálaláskor a felszeletelt rostélyosokat bevonjuk a mártással. Köretként hagymás tört burgonyát adunk.

Vajas borjúvagdalt

Hozzávalók: 60 dkg borjúhús, só, 3 evőkanál tej, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 3 egész tojás, 2 kiskanál sima liszt, zsemlemorzsa, zsiradék a kisütéshez, 1-2 evőkanál vaj, citromlé

Elkészítése: A megtisztított húst kockákra vágjuk, és kétszer ledaráljuk. Megsózzuk, meglocsoljuk tejjel, s hozzákeverjük a finomra vágott zöldpetrezselymet, a tojássárgákat és a sima lisztet, s alaposan összekeverjük. A masszából tetszetős szeleteket formálunk, azután egyenként felvert tojásfehérjébe és zsemlemorzsaiba forgatjuk, majd felhevített zsiradékban mindkét oldalról pirosra sütjük. Papírtörőre szedve a zsiradékot leitatjuk a szeletekről, s megcsepegtetjük olvasztott vajjal és citromlével.

Burgonyapürével vagy hasábburgonyával és friss salátával tálaljuk.

Vörösboros-almás marhacomb

Hozzávalók: 60 dkg marhacomb, 8 dkg fűstölt szalonna, só, törött bors, étolaj, 1 fej vöröshagyma, húsvet vagy víz, 2 dl vörösbor, 4 db nagyobb alma, 1 kiskanál sima liszt.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük és megpékeljük fűstölt szalonna-csíkokkal, besózzuk, megborsozzuk, és felhevített olajon minden oldalról megpirítjuk. Azután mellédobjuk az apróra vágott vöröshagymát, felöntjük húsvetvel vagy vízzel, s lefedve pároljuk. Párolás közben a levéllel öntözgetjük, és szükség szerint vízzel pótoljuk az elfőtt levelet. Végül fedő nélkül pirosra sütjük, azután leöntjük vörösborral, mellérakjuk a negyedekre vágott meghámozott almát, megszórjuk sima liszttel, s lefedve összeforraljuk.

A felszeletelt húst a levéllel nyakon öntve és almagerezdekkel körberakva tálaljuk.

Zöldséges marhacomb

Hozzávalók: 70 dkg marhacomb, só, törött bors, olaj, 1,5 dkg vöröshagyma, 1,5 dl fehérbor, 1,5 dl zöldséglé, 1 kisebb karfiol, 20 dkg sárgarépa, 10 dkg karalábé, 2 gerezd fokhagyma, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, és kockákra vágjuk, azután besózzuk és megborsozzuk. Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, azután a húst fehéredésig pirítjuk rajta, majd felöntjük borral és egy kevés zöldséglével, s takaréklángon kb. negyven percig pároljuk. Közben a karfiolt rózsáira szedjük, a répát és a karalábét vékony metéltre vágjuk, s az apróra vágott fokhagymával együtt a húshoz keverjük, és felöntjük a maradék zöldséglével. Az egészet puhára pároljuk, és végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Halak és vadak

Almával párolt őzhús

Hozzávalók: 60 dkg őzcomb vagy lapocka, 8 dkg húsos füstölt szalonna, 1 dl I vörösbors, 2 szem szegfűszeg, 1 fej vöröshagyma, borsikafű, babérlevél, 1 szál sárgarépa, 1/2 zeller, 5 szem fekete bors, 1 evőkanál ecet, zsír, 2 evőkanál konyak, 4 darab alma.

Elkészítése: A vörösborsba belerakjuk a fűszereket és a felszeletelt sárgarépát meg a zellert és az ecetet, s kevés vízzel hígítjuk, majd beletesszük a szalonnával tűzdelt húst, s legalább két napon keresztül, naponta megforgatva, hideg helyen tartjuk. Azután a húst a pácból kivesszük, szárazra töröljük, és forró zsíron minden oldalról megpirítjuk, s a páclével aláöntve forró sütőbe tesszük. Harmincpercnyi sütés után megcsepegtetjük konyakkal, körberakjuk almakarikákkal, és puhára pároljuk.

Amur, busa, felvidéki módra

Hozzávalók: 1 kg amur vagy busa, 1 kg burgonya, 8 szelet ujjnyi vastag füstölt szalonna, 4 db közepes nagyságú vöröshagyma, só, bors, mustár, 3 dl tejföl.

Az amurt vagy busát beirdaljuk, homlokát hegyes késsel beszúrjuk, majd felhasítjuk úgy, hogy a száját már nem vágjuk át. 1 kg burgonyát 1 cm vastag szeletekre vágunk. Hagyományos tepsit erősen kizsírunk, előkészítünk 8 szelet ujjnyi vastag füstölt szalonnát, és kockára vágunk 4 db közepes nagyságú vöröshagymát. A halat egészben kívül és belül jól besóva és megborsozva a tepsibe rakott két szalonna szeletre helyezük. Körberakjuk a burgonyaszeletekkel, majd a tepsi négy sarkába is egy - egy szalonnadarabot teszünk. A hal esetleges ikráját vagy tejét a fejbe, a kopoltyúfedő alá helyezük. A hal gyomrába egy szelet szalonna kerül, a többi helyet a kockára vágott hagymával töltjük ki. Hagymát a fej üregébe is tehetünk, és a maradékot a hal tetejére hintjük, és ide kerül az utolsó szalonna szelet is.

A hal testére 5-6, a szalonnaszeletekre 1-1 késhegynyi mustárt teszünk. 3 dl vízben 1 kanál ecetet, sót, borsot és paprikát elkeverünk, s ennek felével a halat és a burgonyát meglocsoljuk. 3 dl tejfölt rákanalazunk, majd az egészet előmelegített sütőbe tesszük. Az ízesített vízzel negyedóránként meglocsoljuk. Kb. 45 perc alatt kész a ráchal, és 3 dl tejjel lelocsolva, melybe egy kanál paprikát előzőleg elkevertünk, tálaljuk. (Egyesek tejjel nélkül csak a vörösborral való locsolást ajánlják!).

Ananászos nyúl

Hozzávalók: 1 db nyúl, 15 dkg füstölt szalonna, só, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 20 dkg ananász, 2,5 dl tejföl, citromlé

Elkészítése: A konyhakész nyulat szárazra töröljük és feldaraboljuk, s megtűzdeljük füstölt szalonnacsíkokkal és besózzuk. Közben felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, azután hozzátesszük a nyúldarabkákat, és minden oldalukról kicsit megpirítjuk. Majd felöntjük forró vízzel, s lefedve kis lángon félpuhára pároljuk. Később belerakjuk a kockákra vágott ananászt, és a levet szükség szerint pótolva, tovább pároljuk. Végül tejjel behabarjuk, s megízesítjük citromlével.

Tálaláskor megszórhatjuk finomra vágott metélőhagymával vagy zöld-petrezselyemmel. Hasáburgonyával vagy burgonyapürével és különféle zöldségsalátával kínáljuk.

Angolna, mogyoróval

Hozzávalók: 60 dkg tiszta halhús, só, Glutasol - Na- glutamát -, 6 evőkanál vörös csemegebor, 2 evőkanál étkezési keményítő, olaj, 2 gerezd fokhagyma, 1/4 kiskanál őrölt gyömbér, törött bors, 2 dl csirkehúslé, 4 dkg pörkölt mogyoró, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az angolnát alaposan megtisztítjuk és megmossuk, azután szárazra töröljük, felszeleteljük, megszórjuk Glutasollal, s enyhén megöntözzük vörösborral, és a kevéske vízben megáztatott étkezési keményítő be mártogatjuk, s tizenöt percig pihentetjük. Végül felhevített olajban puhára sütjük és lecsepegtetjük. A visszamaradt olajba belekeverjük az

apróra vágott fokhagymát, a gyömbért és aogyorót, megborsozzuk, majd húslével felöntve folyamatosan kevergetve megpároljuk. Végül visszarakjuk bele a sült angolnát, s lefedve öt percig lassú tűzön együtt pároljuk.

Tálaláskor megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Angolna sörben főzve

Hozzávalók: 2 kg angolna, 10 dkg vöröshagyma, 25 dkg vegyes zöldség, 5 dkg vaj, 5 dl világos sör, 1 citrom leve, só, szemes bors

A halat megnyúzzuk, megmossuk, és sóval bedörzsöljük. Hosszában szeletekre vágjuk. Egy edénybe sört töltünk, sót, vágott hagymát és zöldségeket teszünk bele, sózzuk, szemes borsot és citromlét adunk bele.

Felfőzzük, és 1 órán át csendes tűzön főzzük. Szűrőn átpasszírozzuk. Beletesszük a halat, majd a vajat, újra felfőzzük és melegen tálaljuk.

Angolna, tormamártással

Hozzávalók: 60 dkg angolnahús, 1 citrom, só, törött bors, olaj, 2 evőkanál friss reszelt torma, 2 dkg sima liszt, víz vagy baromfi-húslé, 2 dl főzőtejfől, 1 kiskanál vaj, 1 kiskanál méz, 2 evőkanál finomra vágott kapor vagy zöldpetrezselyem

Elkészítése: A konyhakész halhúst szárazra töröljük, és citromlével megcsepegtetve két-három órát érleljük. Azután besózzuk, borsozzuk, s felhevített olajon hirtelen megpirítjuk. Később hozzátesszük a reszelt tormát, s megszórjuk sima liszttel, és tovább pirítjuk, majd pár kanál, forró vizet vagy húslévet adunk hozzá, és öt percig lassan főzzük. Végül belekeverjük a tejfölt és összeforraljuk, azután megízésítjük mézzel és vajjal, s megszórjuk finomra vágott kapporral vagy zöldpetrezselyemmel.

Boros-bazsalikomos vaddisznóhús

Hozzávalók: 60 dkg vaddisznólapocka, só, 8 dkg húsos füstölt szalonna, néhány szem fekete bors, borókabogyó, kakukkfű, bazsalikom, 1 fej vöröshagyma, 2 dl bármilyen bor.

Elkészítése: A megmosott húst besózzuk, sütőtálba tesszük, beborítjuk szalonnaszeletekkel és hagymakarikákkal, s mellé rakjuk a fűszereket, aláöntjük a bort, majd forró sütőben puhára pároljuk. Sütés közben saját levével, illetve forró vízzel öntözgetjük.

Boros vadkacsa

Hozzávalók: 1 db vadkacsa, zsír vagy olaj, só, babérlevél, egész bors, zsálya, 3 dl fehérbor.

Elkészítése: A kacsát megtisztítjuk, megmossuk és feldaraboljuk, majd felhevített olajon vagy zsíron minden oldalról hirtelen megkapatjuk. Azután megsózzuk és hozzátesszük a babérlevelet meg a pár szem egész borsot és az összekötött friss zsályát - jó a szárított is -. Felöntjük vízzel, és forró sütőbe tesszük. Sütés közben saját levével öntözgetjük, s ha már a hús majdnem puha, hozzáöntjük a bort, és készre sütjük.

Borscs nyúlhúsból

Hozzávalók: 30 dkg kicsontozott nyúlhús, 1,5 l víz, 10 dkg leveszöldség - sárgarépa, petrezselyemgyökér, zellergumó -, 10 dkg fejes káposzta, 1 db babérlevél, só, olaj, 1 fej vöröshagyma, 7 dkg paradicsompüré, törött bors, 10 dkg befőzött céklarépa, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg tejföl.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, kockákra vágjuk, és félpuhára főzzük. Azután hozzátesszük a felaprított leveszöldséget meg a babérlevelet és megsózzuk. Közben felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, hozzákeverjük a paradicsompürét és a leszűrt céklát, és megborsozzuk, s egy kicsit megpároljuk. Később a levesbe öntjük és megízésítjük zúzott fokhagymával, s ha szükséges, megsózzuk és összeforraljuk.

Tálaláskor adagonként tejföllel és kenyérral kínáljuk.

Chilipaprikás tőkehal

Hozzávalók: 40 dkg tőkehal, citromlé, olaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál őrölt gyömbér, 2 db chilipaprika, 1 evőkanál fehérborecet, 1 evőkanál porcukor, 3 evőkanál szójamártás, só.
Elkészítése: A halat nagyobb kockákra vágjuk, megöntözzük kevés citromlével, és harminc percig hidegen tartjuk. Wokban felhevített olajba tesszük a zúzott fokhagymát, a gyömbért, a chilipaprikát és a halat, s állandóan kevergetve néhány percig sütjük. Végül megízestjük borecettel, cukorral és szójamártással, s kicsit karamellizáljuk, majd ízlés szerint megsózzuk. A tányérokra friss salátalevelet terítünk, s erre szedjük az elkészített ételünket.

Compó sajtos tésztában

Hozzávalók: 4 darab compó, citromlé, 2 db egész tojás, 2 dl tej, 2 evőkanál féldarás liszt, 10 dkg kemény sajt, törött bors, olaj, 4 dkg kemény sajt, citrom, zöldpetrezselyem.
Elkészítése: A megtisztított, megmosott halat szárazra töröljük, besózzuk, citromlével bedörzsöljük, és egy órára hűtőbe tesszük. Közben a tejből, lisztből, tojásból és a reszelt sajtból tésztát keverünk, kicsit megsózzuk és megborsozzuk, majd egyenként belemártogatjuk a halakat, és forró olajban mindkét oldalról aransárgára sütjük. Még melegen megszórjuk reszelt sajttal és körberakjuk citromkarikákkal, s zöldpetrezselyemmel díszítjük.

Csuka zsenge karalábéval

Hozzávalók: 60 dkg-os csuka, só, 2 evőkanál étkezési keményítő, 2 db tojásfehérje, 1 evőkanál citromlé, 4 evőkanál étolaj, 1 szál póréhagyma, 4 db zsenge karalábé, 6 evőkanál csemegebor, 1/2 kiskanál Vegeta, húslé, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.
Elkészítése: A csukát lenyúzzuk, és a nagyobb csontjait eltávolítjuk, kockákra vágjuk, azután besózzuk, és a fele étkezési keményítővel elkevert felvert tojásfehérjébe forgatjuk, majd meglocsoljuk a citromlével, s hús percig éreljük. Később felhevített olajban majdnem puhára sütjük, azután hozzákeverjük a karikákra vágott póréhagymát meg a durvára reszelt zsenge karalábét, s felöntjük csemegeborral, megízestjük Vegetával, és egy kevés húslével felöntve puhára pároljuk. Végül besűrítjük a kevéske vízzel kikevert maradék Solamyllel, s megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Currys garnéla, rizzsel

Hozzávalók: 60 dkg mélyhűtött vagy konzerv garnélarák, 2 db tojásfehérje, 2 evőkanál Solamyl - étkezési keményítő -, olaj, 2 kiskanál curry, 2 db zöldpaprika, só, 4 evőkanál hal-főzőlé vagy baromfihúslé, 25 dkg főtt rizs.
Elkészítése: A fagyasztott garnélát kiolvasztjuk, és Solamyllel elkevert tojásfehérjébe forgatjuk. Azután felhevített olajban hirtelen megpirítjuk, majd a lángot kicsire vesszük és hozzákeverjük a felszeletelt zöldpaprikát és megsózzuk, s felöntjük húslével, majd lefedve puhára pároljuk.
Végül hozzákeverjük, a külön megfőzött rizst, és ízlés szerint megszórjuk finomra vágott bármilyen zöldfűszerrel - snidling, zöldpetrezselyem, bazsalikom, kapor stb. -.

Dámvadrostélyos sörrel

Hozzávalók: 60 dkg dámvadrostélyos, só, 4 gerezd fokhagyma, 2,5 dl sör, törött bors, zsír vagy olaj, 4 db egész tojás, 1 fej vöröshagyma.
Elkészítése: A konyhakész húst szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk, besózzuk, s bedörzsöljük fokhagymával, majd leöntjük sörrel és egy napon át, a hűtőszekrényben éreljük. Azután a szeleteket enyhén megszórjuk törött borssal, és felhevített olajon mindkét oldalról négy-négy percig sütjük. A sült rostélyos szeleteket meleg tányérra csúsztatjuk, mindegyikre egy-egy tükörtojást helyezünk, s megöntözzük mustárral és megszórjuk hagymakarikákkal. Főtt krumplival vagy friss kenyérrel kínáljuk.

Északi halfilé

Hozzávalók: 40 dkg halfilé, citromlé, 10 dkg zellergumó, 3 szál sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg vaj, 1 kiskanál szárított bazsalikom, só, 1 dl száraz fehérbor, 3 db zsemle, 1 db egész tojás, zöldpetrezselyem, őrölt kömény, 2 dl tejszín, 1 kiskanál pirospaprika.

Elkészítése: A még fagyos filét vízzel leöblítjük, és gyengén meglocsoljuk citromlével, s egy óráig pihentetjük. Közben a zellert és a sárgarépát durvára reszeljük. Az apróra vágott vöröshagymát a fele vajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a zöldségeket, meg rámorzoljuk a bazsalikomot, azután megsózzuk, és a borral felöntve tíz percig pároljuk. A zsemleket kockákra vágjuk, és kevés vízzel megspicceljük. Később a párolt zöldséget és a megáztatott zsemlet alaposan összekeverjük a tojássárgájával meg a finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Végül óvatosan a masszához keverjük a kemény habbá vert tojásfehérjét. Ezután a filéket szárazra töröljük, megsózzuk és megszórjuk az őrölt köménnyel, s a maradék vajon mindkét oldalukról pirosra sütjük. Ezután a zöldséges masszát egy tűzálló táliba simítjuk és befedjük a sült halfilékkel. A sütésnél visszamaradt levet meg a pirospaprikát belekeverjük a tejszínbe, s a halra öntjük, és előmelegített sütőben tizenöt percig sütjük. Tálalás előtt megcsepegtetjük citromlével, és a halfilék alatt lévő masszával együtt tálaljuk.

Fácánmell áfonyamártással

Hozzávalók: 4 db fácánmell, törött bors, szerecsendió, bazsalikom, 12 dkg vaj, 2 dl tejföl, 2 db tojássárgája, 1 csomó metélőhagyma, 12 dkg sajt, 40 dkg körte, 1 db citrom, 1 dl vörösbor, 40 dkg áfonya, 5 cl konyak, só

Elkészítés: A fácánmelleket kicsontozzuk, bőrét eltávolítjuk. Sóval, őrölt fehérborssal, reszelt szerecsendióval, őrölt bazsalikommal fűszerezzük. Forró vajba téve mindkét oldalát megsütjük. Tűzálló tálat vajjal kikenünk, és a fácánmelleket beletéve sorba rendezzük. Keverőtálba öntjük a tejfölt, hozzáadjuk a tojássárgáját, az apróra vágott metélőhagymát és a reszelt sajtot, gyengén megsózzuk és összekeverjük. Ezzel a melleket bevonjuk, és sütőbe tolva szép pirosra sütjük. A meghámozott körtét félbevágjuk, citrommal bedörzsöljük, és vörösborban puhára pároljuk. Az áfonyát konyakkal ízesítjük, és ezzel a körtét megtöltjük, majd kikent sütőlapra ültetjük és a sütőbe téve, jól átforrósítjuk. Az elkészült fácánmelleket az áfonyával töltött körtével és mandulás burgonyaropogóssal tálaljuk.

Fácánsült

Hozzávalók: 1 db fácán, só, törött bors, 10 dkg füstölt szalonna, 4 dkg vaj, víz vagy baromfi húslé.

Elkészítése: A megtisztított fácánt szárazra töröljük, besózzuk és megborsozzuk, s megtűzdeljük füstölt szalonnacsíkokkal, majd a fele vajat a hasüregébe tesszük, a másik felével meg bekenjük kívülről. Azután pecsenyesütőbe téve befedjük a maradék szalonnaszalagokkal, s felöntjük forró vízzel vagy húslével, és előmelegített sütőben lassan pirosra sütjük. Sütés közben a saját levével öntözgetjük, esetleg a levet, ha elfőne, közben-közben forró vízzel pótoljuk.

Burgonyapürével vagy egyszerű, sós vízben főtt krumplival és friss zöldségekkel kínáljuk.

Fokhagymás halfilé

Hozzávalók: 60 dkg mélyhűtött halfilé, 5-6 gerezd fokhagyma, só, sima liszt, zsír vagy olaj, 1 evőkanál vaj, zöldpetrezselyem, citromlé.

Elkészítése: A filét még fagyosan szeletekre vágjuk és megkenjük sós zúzott fokhagymával, s megszórjuk sima liszttel, azután felhevített olajon mindkét oldalról pirosra sütjük.

Tálaláskor megcsepegtetjük olvasztott vajjal és citromlével, s megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Párolt rizsszel és zöldségsalátával tálaljuk.

Fokhagymás rántott ponty

Hozzávalók: 1 egész ponty, só, 3-4 gerezd fokhagyma, sima liszt, 2 db egész tojás, 2 evőkanálnyi fehérbor, zsemlemorzsa - prézli - és zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A pontyot megmossuk, esetleg lenyúzzuk, azután szárazra töröljük és felszeleteljük. A patkókat besózzuk és bekenjük zúzott fokhagymával, s legalább egy órát érleljük. Azután szokásos módon sima lisztbe, borral felvert tojásba és zsemlemorzsa mártogatjuk, és felhevített zsiradékban pirosra sütjük.

Megjegyzés: A belsejét, fejét, farkát későbbre eltesszük halászlének.

Grillezett hal paradicsommal

Hozzávalók: 30 dkg édesvízi hal, 50 ml olívaolaj, citromé, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt fehér bors, friss rozmarin, 4 db paradicsom, 5 dkg zöld és fekete olajbogyó, mandulapehely.

Elkészítése: A megmosott halat harminc percre a citromlével, zúzott fokhagymával, sóval és borssal meg a finomra vágott rozmarinngal ízesített olajba tesszük. Közben a paradicsomokat nyolcadokra vágjuk, azután a hallal és az olajbogyóval együtt forró grillrácsra rakjuk és leöntjük a lével, amiben a hal pácolódott, és megszórjuk mandulaforgáccsal.

Grillezett sáfrányos nyúlcomb

Hozzávalók: 4 db nyúlcomb, só, 7 evőkanál étolaj, 3 evőkanál fehérbor, 2 evőkanál ketchup, törött fehér bors, sáfrány.

Elkészítése: A combokat a csontnál bevagdossuk, és enyhén kiklopfoljuk, besózzuk, majd az olaj, bor, ketchup és sáfrány keverékéből készített pácba rakjuk. Legalább huszonnégy órát hideg helyen érleljük. Azután meggrillezük, és sült krumplival meg salátával kínáljuk. Saláta helyett idényzöltséget is adhatunk mellé.

Gyömbéres vaddisznócomb

Hozzávalók: 60 dkg vaddisznócomb, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 4 gerezd fokhagyma, só, törött bors, gyömbér, 1 fej vöröshagyma, zsír vagy olaj, 2 dl fehérbor, 2 evőkanál sima liszt, 1 evőkanálnyi csípős mustár, zellerlevél.

Elkészítése: A megmosott és hártálytól megtisztított húst szárazra töröljük és megtűzdeljük füstölt szalonnacsíkokkal és fokhagymagerezdekkel, s enyhén megborsozzuk és besózzuk meg bedörzsöljük reszelt gyömbérrel, s egy éjszakára hűtőbe tesszük. Másnap felhevített olajon vagy zsíron megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, és hirtelen megkapatjuk rajta a húst minden oldaláról. Azután forró vizet öntünk alá, és forró sütőbe tesszük. Sütés közben a saját levével öntözgetjük. A húst, ha megpuhult, félretesszük, s a levét felöntjük borral és besűrítjük sima liszttel, megízesítjük mustárral és átforraljuk.

Tálaláskor a mártást a felszeletelt húsról öntjük és megszórjuk finomra vágott zellerlevéllel.

Hagymás ponty

Hozzávalók: 80 dkg pontyszelet, liszt, tojás, morzsa, só, olaj

A páchoz: 3 fej vöröshagyma, ecet, szemes bors, babér, cukor, só

A besózott halszeleteket bundázzuk, és forró olajban kisütjük. Annyi ecetes sós vizet forraljunk, amennyi a halakat majd ellepi. Babérral, borssal fűszerezzük, és kevés cukorral szelídítjük az ízt. A hagymát karikákra vágjuk, és egy bő szájú üvegbe rétegezzük a halakkal együtt. A kihűlt páclével leöntjük, s legalább egy napig a hűtőben érleljük. A halat a hagymával körítve tálaljuk. Sós kiflit is adhatunk mellé, és kevés fűszeres majonézt.

Hagymás sült angolna

Hozzávalók: 80 dkg-s angolna, só, őrölt kömény, olaj a tál kikenéséhez, 4 fej vöröshagyma, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 1 db citrom leve, 4 db paradicsom, 1 fej vöröshagyma és 1 db citrom a díszítéshez.

Elkészítése: A kitisztított angolnát lenyúzzuk, megmossuk, szárazra töröljük, majd kisebb adagokra vágjuk, besózzuk és meghintjük őrölt köménnyel, s hidegre helyre tesszük egy-két órára. Azután kiolajozott tűzálló tálba helyezük és körberakjuk hagymakarikákkal, aláöntjük a zöldséglevet, s előmelegített sütőben megsütjük. Sütés közben a levével, és citromlével

öntözgetjük. Végül apróra vágott hagymával kevert paradicsomszeletekkel és hámozott, apróra vágott citrommal megszórva visszatesszük a sütőbe, átmelegítjük és tálaljuk.

Halfilé paradicsommártásban

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, olaj, 3 dkg sima liszt, 4 evőkanál paradicsompüré, só, cukor, egész bors, szegfűbors, 60 dkg halfilé vagy kicsontozott ponty, 1 csokor friss kapor.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, megszórjuk sima liszttel és megpirítjuk, majd felöntjük hideg vízzel és hozzákeverjük a paradicsompürét. Ízlés szerint megsózzuk és cukrozzuk, s beledobunk pár szem fekete borsot meg szegfűborsot, és mártássűrűségűre főzzük. Azután belerakjuk a felaprított filét vagy halat, s még tíz-tizenöt percig főzzük.

Tálaláskor megszórjuk finomra vágott kaporral. Főtt burgonyával vagy kifőtt tésztával kínáljuk.

Halleves

Hozzávalók: 1 db közepes ponty, só, 1 fej vöröshagyma, olaj, pirospaprika, 2 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 1/2 zellergumó, igény szerint egész bors, szegfűbors, 1 db cseresznyepaprika, zöldpetrezselyem, száraz barna kenyér.

Elkészítése: A pontyot megtisztítjuk, megmossuk, és szárazra töröljük, feldaraboljuk, és besózva hidegre tesszük. Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, megszórjuk pirospaprikával és felöntjük hideg vízzel, s belerakjuk a halszeleteket, és lassan főzzük. Főzés közben leszedjük a habját. Azután hozzátesszük a felaprított zöldséget meg a kétféle borsot és a felaprított cseresznyepaprikát, megsózzuk, készre főzzük és leszűrjük. Végül a kicsontozott halhúst és a zöldséget visszarakjuk a leszűrt levesbe.

Szárazon megpirított barnakenyér-kockákkal tálaljuk.

Halleves sajtos csillagokkal

Hozzávalók: 1 db pontyfej, só, 1 db babérlevél, pár szem szegfűbors és fekete bors, 30 dkg pontyszelet, olaj, 15 dkg leveszöldség - sárgarépa, petrezselyemgyökér, zellergumó -, 8 dkg mélyhűtött zöldborsó, finomra vágott zöldpetrezselyem.

A sajtos csillagokhoz: 1 csomag leveles tészta, 1-2 db tojás, 1/2 kiskanál Vegeta, 8 dkg reszelt sajt

Elkészítése: Az alaposan megtisztított halfejet sós hideg vízben a babérlevél meg a szegfű- és fekete bors hozzáadásával takaréklángon főzzük. Közben egy leveses fazékban felhevített olajon állandóan kevergetve megpirítjuk a durvára reszelt leveszöldséget, majd rádobjuk a zöldborsót és a kicsontozott pontyszeleteket, s tovább pirítjuk. Azután rászűrjük a levet, amiben a halfej főtt, s puhára főzzük. Ízlés szerint megsózzuk, s adagonként megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, és sajtos csillagokkal kínáljuk.

Sajtos csillagok elkészítése

Lisztezett gyúródeszkán a leveles tésztát három milliméter vastagságúra sodorjuk, s csillagformákkal, vagy más apró formákkal, kiszaggatjuk, majd egyenként megkenjük Vegetával felvert tojással és megszórjuk reszelt sajttal. Sütőlemezre rakjuk, és előmelegített sütőben hirtelen sütjük.

Halpaprikás

Hozzávalók: 1 kg élő hal (ponty, fogas vagy csuka), só, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, pirospaprika, 2 db zöldpaprika, 4 db paradicsom, törött bors, 2 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: A megtisztított, megmosott halat kicsontozzuk, és apró darabokra vágjuk, majd besózzuk. Felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, meg a kicsumázott zöldpaprikát és megszórjuk pirospaprikával. Később hozzátesszük a halat meg a lehámozott, felaprított paradicsomot, ízlés szerint megborsozzuk, és puhára pároljuk. Szükség szerint pár kanál, forró vízzel hígítjuk. Végül megízesítjük zúzott fokhagymával.

Halpástétom

Hozzávalók: 4 db savanyított hal, 20 dkg margarin, 1 evőkanál fehér joghurt, vagy tartármártás, 1 fej vöröshagyma, 2 db főtt tojás, só, 2 db olajos paprika.

Elkészítése: A kicsontozott savanyított halat ledaráljuk, s habosra keverjük a margarinnal meg a durvára reszelt vöröshagymával és a joghurttal. Végül hozzátesszük a durvára reszelt főtt tojást és megsózzuk, azután alaposan átforgatjuk, és húsz-harminc percig hideg helyen érleljük.

Tálaláskor szendvics- vagy kenyérszeletekre kenjük, és olajospaprika-karikákkal megdíszítve kínáljuk.

Halpástétom melegen

Hozzávalók: 35 dkg halfilé, olaj, só, őrölt kömény, Vegeta - ételízesítő -, 5 dkg reszelt sajt, 2 db zöldpaprika, finomra vágott snidling - metélőhagyma -

Elkészítése: A filét apró darabokra vágjuk, és állandóan kevergetve kevés felforrósított olajon megpároljuk, majd megsózzuk, megszórjuk őrölt köménnyel, Vegetával, és puhára sütjük. Azután hozzákeverjük a reszelt sajtot és lehúzzuk a tűzről. Még melegen kenyérré, péksüteményre, szendvicszeletekre vagy pirítóásra kenjük. Minden szelet tetejére paprikakarikát teszünk, sütőlapra rakjuk, és forró sütőben átsütjük.

Finomra vágott snidlinggel megszórva forrón tálaljuk.

Hamis vadas házinyúl

Hozzávalók: 1 db nyúl hátulja, 10 dkg húsos füstölt szalonna, só, olaj, 1 fej nagyobb vöröshagyma, 1 evőkanál csipősmustár, 3 dl tej, 3 dkg sima liszt, 2 db citrom leve, 1 kiskanál méz, 1 csokor friss kapor.

Elkészítése: A nyulat megtisztítjuk, szárazra töröljük és megtűzdeljük füstölt szalonnacsíkokkal, majd besózzuk, és egy éjszakára, hidegre helyre tesszük. Másnap feldaraboljuk, s felhevített olajon minden oldalról megpörköljük, azután hozzátesszük az apróra vágott hagymát meg a mustárt, és tovább pirítjuk. Azután felöntjük forró vízzel, és lefedve lassan pároljuk. Közben a tejbe belehabarjuk a sima lisztet, és a félig puha húsrá öntjük. Végül megízesítjük citromlével és mézzel.

Tálaláskor megszórjuk finomra vágott kappal. Körítésként bármilyen főtt tésztát adhatunk hozzá.

Kínai hal (hek)

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott halhús (hek), só, csípős pirospaprika, gyömbér, 1 kiskanál Solamyl - étkezési keményítő -, étolaj, 2 dl vörös csemegebor, 1 evőkanál méz, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A kicsontozott halhúst kockákra vágjuk, besózzuk és megszórjuk csípős paprikával, reszelt gyömbérrel és keményítővel. Azután alaposan összekeverjük, s két-három órára hűtőbe tesszük. Később felhevített olajon állandóan kevergetve hirtelen megpirítjuk, felöntjük vörösborral, belekeverjük a mézet és összeforraljuk, s lehúzzuk a tűzről.

Tálaláskor megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Meglepetés alufóliában

Hozzávalók: 1 db egész nyúl, 5 gerezd fokhagyma, só, törött bors, olaj, 2 fej vöröshagyma, 40 dkg paradicsom, 2 evőkanál olvasztott vaj, friss bazsalikom vagy zöldpetrezselyem, esetleg zellerszár, alufólia.

Elkészítése: A nyulat megtisztítjuk, szárazra töröljük és megtűzdeljük fokhagymagerezdekkel, majd besózzuk, borsozzuk, és egy éjszakára, hidegre tesszük. Másnap feldaraboljuk, s felhevített olajon a karikákra vágott hagymával minden oldalról megpörköljük. Azután adagonként alufóliára rakjuk, s körberakjuk paradicsomkarikákkal, majd az alufóliát gondosan betekergetjük, s sütőlemezre helyezük, vizet öntünk alá, és forró sütőben puhára sütjük.

Ha a hús megsült, kivesszük az alufóliából, és előmelegített tányérokra rakjuk, s megcsepegtetjük olvasztott vajjal és megszórjuk finomra vágott bazsalikkal. Főtt krumplival vagy burgonyapürével tálaljuk.

Mustáros vadnyúl

Hozzávalók: 1 db konyhakész vadnyúl, só, francia mustár, olaj, 1 fej vöröshagyma, 2 dl fehérbor, 5 gerezd fokhagyma, kakukkfű, törött bors, 25 dkg sűrű tejföl.

Elkészítése: A konyhakész nyulat kisebb darabokra vágjuk, besózzuk, és darabonként megkenjük mustárral. Közben az olajat felforrósítjuk és megkapatjuk rajta a húst. Azután felöntjük borral, beletesszük a felszeletelt fokhagymát, kakukkfűvel megtűszerezzük és felforraljuk. Később felöntjük vízzel, lefedjük és forró sütőben puhára pároljuk. Közben a levéllel öntözgetjük. Végül a húst félretesszük, a visszamaradt levet tejföllel behabarjuk és megízestjük törött borssal, s áfforraljuk.

Kifőtt téstával kínáljuk.

Natúr halfilé

Hozzávalók: 60 dkg halfilé, só, étolaj, 1 fej vöröshagyma, őrölt kömény, sima liszt, finomra vágott zöldpetrezselyem, citromlé.

Elkészítése: A filét szeletekre vágjuk, besózzuk, és harminc percre hidegre tesszük. Közben felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, s ráadjuk az őrölt köménnyel és a sima liszttel megszórta szeleteket. Azután egy kevéske vizet öntünk alá, és puhára pároljuk. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel és meglocsoljuk citromlével. Burgonyapürével vagy hasábburgonyával, illetve főtt krumplival vagy rizsszel tálaljuk.

Nyitrai ponty barna-sörös mártásban

Hozzávalók: egy kilós ponty, fej vöröshagyma, 2,5 dl kesernyés világos sör, 2 szelet citrom, só
A mártáshoz: 2,5 dl barna sör, 2 ek liszt, 3 dkg vaj, 1 tk kapribogyó, 3-4 ringli

A pontyot tisztítjuk és megsózzuk. A halfejet a hagymával, a sörrel és a citrommal félliternyi sós vízben 25 percig főzzük. Ekkor leszűrjük, s a lébe tesszük a halat. Közepes lángon pároljuk 10 percig, majd leszűrjük. A mártáshoz a vajból és a lisztből világos rántást készítünk, felöntjük a barna sörrel, hozzáadjuk az apróra vágott kaprit és a szétpasszírozott ringlit. Összefőzzük, s pár percre a halat is beletesszük, majd tálaljuk.

Nyúlcomb gombával

Hozzávalók: 4 db nyúlcomb, só, törött bors, 4 evőkanál vörösbor, 2 evőkanál Solamyl - étkezési keményítő -, olaj, 3 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 8 dkg csiperkegomba, 2 db paradicsom, 3 evőkanál szójamártás, 2 evőkanál marhahúslé, Glutasol - Na- glutamát -, 1 evőkanálnyi finomra vágott snidling.

Elkészítése: A combokat kicsontozzuk, apró kockákra vágjuk, besózzuk, megborsozzuk, és beleforgatjuk az étkezési keményítővel elkevert borba, majd felhevített olajon kicsit megpirítjuk, s hozzákeverjük az apróra vágott hagymát, zúzott fokhagymát és a felszeletelt gombát és a paradicsomot. Azután az egészet puhára pároljuk. Közvetlen a főzés befejezése előtt hozzáadjuk a szójamártást, meg felöntjük húslével és megízestjük Glutasollal, s áfforraljuk.

Ha levettük a tűzről, belekeverjük a finomra vágott snidlinget, és tálaljuk.

Nyúl gyöngyhagymával

Hozzávalók: 1 db fiatal nyúl, só, törött bors, sima liszt, olaj, 2 dl húslé, 4 dkg vaj, 30 dkg befőzött gyöngyhagyma, 20 dkg főtt füstölt hús, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg csiperkegomba, 2 dl fehérbor.

Elkészítése: A konyhakész nyulat kisebb darabokra vágjuk, besózzuk és megszórjuk törött borssal, majd sima lisztbe forgatjuk. Azután felhevített olajon minden oldalról megpirítjuk. Végül felöntjük forró húslével, és lefedve puhára pároljuk. Közben a felhevített vajon kicsit

megpirítjuk a leszűrt gyöngyhagymát meg a kockára vágott füstölt húst. Azután hozzákeverjük a zúzott fokhagymát meg a felszeletelt gombát, és tovább pirítjuk. Végül összekeverjük a hússal, felöntjük borral és átforraljuk.

Nyúlhússal töltött paradicsom

Hozzávalók: 6 db nagyobb paradicsom, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, olaj a tál kikenéséhez.

Húsos töltelékhez: 1 fej vöröshagyma, olaj, 8 dkg csiperkegomba, 25 dkg kicsontozott nyúlhús, só, törött bors, 1 evőkanál finomra vágott snidling.

Elkészítése: A megmosott paradicsomok tetejét levágjuk, a belsejüket kikaparjuk, hogy az alábbi töltelékkel megtölthessük.

Húsos töltelék elkészítése

A felhevített olajon megfuttatott hagymához hozzákeverjük a felszeletelt gombát és az apróra vágott nyúlhúst, s kevergetve megpirítjuk. Szükség szerint megsózzuk, borsozzuk, s felöntjük zöldséglével, és puhára pároljuk. A kihűlt töltelékbe finomra vágott snidlinget keverünk.

Kizsírozott tűzálló tálba rakjuk a megtöltött paradicsomokat, és forró sütőben zöldséglével aláöntve megsütjük.

Nyúlhússaláta

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott sült nyúlhús, 10 dkg savanyú uborka, 2 db főtt tojás, 1 fej vöröshagyma, törött bors, só, citromlé, 10 dkg kemény sajt (eidami), 2 evőkanál ízesített majonéz, 2 evőkanál fehérjoghurt, 2 evőkanál pikáns ketchup, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A hideg sült húst kockákra vágjuk, s összekeverjük az apró kockákra vágott hagymával és savanyú uborkával meg a durvára reszelt főtt tojással. Enyhén megborsozzuk, ízlés szerint megsózzuk, és hozzátesszük a kis kockákra vágott kemény sajtot meg a majonézt a joghurttal és a citromlével. Az egészet óvatosan összekeverjük, és legalább harminc percre behűtjük.

Tálalás előtt átkeverjük, s adagonként megcsepegtetjük ketchuppel és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Olaszos ponty

Hozzávalók: 1 kg-os kicsontozott ponty, citromlé, só, 1 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, olaj, sima liszt, pirospaprika, 2 dl zöldséglé, 7 dkg paradicsompüré, 5 dkg vaj, 4 dkg parmezán.

Elkészítése: A megtisztított halat citromlével meglocsoljuk, bekenjük sóval áttört fokhagymával, azután egy órát hideg helyen érleljük. Közben az apróra vágott vöröshagymát felhevített olajon megfuttatjuk, majd meghintjük két evőkanál sima liszttel meg pirospaprikával, s felöntjük zöldséglével, és összekeverjük a paradicsompürével, s felforraljuk. A pontyot szárazra töröljük, sima lisztbe forgatjuk, forró olajon mindkét oldalról megpirítjuk, azután sütőtálba tesszük, melléöntjük a paradicsomos mártást, megszórjuk reszelt sajttal, s vajszeletekkel, és tizenöt percre forró sütőbe tesszük.

Őzhús káposztával

Hozzávalók: 1,2 kg őzlapocka csontostul, 1 l víz, 10 g szárított gomba, 2 gerezd fokhagyma, 5 szem fekete bors, 2 szem borókabogyó, 60 dkg savanyú káposzta, 1 cseresznyepaprika, só, 5 dkg disznósír, 1 fej vöröshagyma, 1 kiskanál pirospaprika, 2 dl híg tejföl, 1 evőkanál sima liszt.

Elkészítése: A hártyáitól megtisztított húst kicsontozzuk, megmossuk, és nagyobb kockákra vágjuk, s megabáljuk, majd leszűrjük. Azután hideg vízben feltesszük főni. A leöblített gombával meg a fokhagymagerezdekkel és a borssal meg a borókabogyóval és a félretett csonttal félpuhára főzzük. Később belerakjuk a felaprított káposztát, cseresznyepaprikát, s megsózzuk, puhára főzzük, és a csontokat kidobjuk. Közben forró disznósírban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, s a tűzről lehúзва megszórjuk pirospaprikával, majd a levesbe

keverjük. Végül liszttel elkevert tejföllel besűrítjük, s még legalább tizenöt percig takaréklángon főzzük.

Friss kenyérrrel, péksüteménnyel vagy főtt krumplival kínáljuk.

Paradicsomos sült hal

Hozzávalók: 60 dkg halhús - filé vagy élő hal -, só, törött bors, Vegeta, 2 fej vöröshagyma, étolaj, 4 db nagyobb paradicsom, 4 db egész tojás, finomra vágott snidling vagy friss kapor.

Elkészítése: A halat megmossuk, szárazra töröljük, és kisebb darabokra vágjuk, enyhén megsózzuk és megszórjuk törött borssal és Vegetával, s legalább harminc percig hideg helyen pihentetjük. Közben az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, rárakjuk a halhúst, és minden oldalról megpirítjuk. Azután hozzátesszük a lehámozott felszeletelt paradicsomokat, kicsit megspricceljük vízzel, és takaréklángon majdnem puhára pároljuk. Végül leöntjük finomra vágott snidlinggel vagy kaporral ízesített felvert tojással, s forró sütőben szilárdulásig sűtjük.

Pácolt hal nyárson

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott halhús, 20 dkg nagyobb csiperkegomba, 1 cukkini, 2 fej vöröshagyma, 4 db paradicsom.

A pácléhez: 2 dl olívaolaj, 1 citrom leve, 1 gerezd fokhagyma, durvára tört, fekete bors, 1 evőkanál majoránna.

A cukkinis krumplihoz: 60 dkg újkrumpli, 1 cukkini, 2 dl tejszín, 2 db egész tojás, só, törött bors, 2 gerezd fokhagyma, majoránna, 10 dkg kemény sajt.

Elkészítése: A halat kockákra, a cukkinit karikákra, a hagymát és a paradicsomot nyolcadokra vágjuk, a gombát megfeszítjük, és a szárát kitördeljük. Azután az összes hozzávalót a páclébe rakjuk, összekeverjük, és harminc percig hideg helyen érleljük. Később a bepácolt hozzávalókat - gomba, cukkini, paradicsom, hal, hagyma -, váltakozva grilltűre fűzzük, és száraz, forró pléhen minden oldalról megsütjük. Sütés közben a maradék páclével kengetjük.

Végül cukkinis krumplival tálaljuk.

Páclé

Az olajat a citromlével meg a zúzott fokhagymával alaposan összekeverjük, azután megsózzuk és megízesítjük a majoránnával.

Cukkínis krumpli

A jól megmosott krumplit héjastul egészben tíz percig főzzük, majd leszűrjük, és héjastul karikákra vágjuk. A cukkinit megmossuk, és szintén karikákra vágjuk. Azután a krumplival váltakozva tepsibe rakjuk, s meglocsoljuk a felvert, megsózott tojással, megborsozott és zúzott fokhagymával és majoránnával megízesített tejszínnel. Végül megszórjuk reszelt sajttal, és forró sütőben legalább tizenöt percig sűtjük.

Pácolt szarvas-borda

Hozzávalók: 4 db nagyobb szelet szarvas-borda vagy karaj, 1 citrom leve, 2 dl olaj, 1 db petrezselyemgyökér, 1/4 kiskanál törött bors, só, zsír a kisütéshez és zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az olajat a citromlével, a borssal és sóval meg a reszelt petrezselyemgyökérrel összekeverjük, s egy éjszakára belerakjuk a kiklopolt hússzeleteket. Másnap a szeleteket szárazra töröljük, és felhevített zsiradékban kisütjük. Ha a hús kemény, akkor páclevet öntünk alá és megpároljuk.

Finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva burgonyapürével vagy rizssal tálaljuk.

Párolt nyúlhús-golyók

Hozzávalók: 40 dkg kicsontozott vad- vagy házinyúl, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, só, törött bors, 1 db egész tojás, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem

vagy zellerzöld, pirospaprika, 4 dkg füstölt szalonna, 3 dkg sima liszt, étolaj, húslé, 1 kicsi zellergumó.

Elkészítése: A konyhakész húst, a vörös- és a fokhagymát ledaráljuk, megsózzuk, megborsozzuk. Hozzá tesszük az egész tojást, a zöldpetrezselymet, az apró kockákra vágott füstölt szalonnát, megszórjuk pirospaprikával, és alaposan összekeverjük. A kész masszából apró golyókat formálunk, és sima lisztbe hempergetjük, majd egy kevés olajban megpirítjuk. Közben nagy lyukú reszelőn lereszeljük a zellert, s belekeverjük a húslébe, a húsgolyókra öntjük, s együtt puhára pároljuk.

Párolt nyúlhús póréhagymával és karalábéval

Hozzávalók: 1 db házinyúl, 10 dkg húsos füstölt szalonna, só, törött bors, étolaj, 2 szál póréhagyma, 30 dkg zsenge óriás karalábé, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A konyhakész nyulat szárazra töröljük, feldaraboljuk és megtűzdeljük füstölt szalonna-csíkokkal, azután besózzuk, megborsozzuk, s egy éjszakára, hidegre tesszük. A karikákra vágott póréhagymát felhevített olajon üvegesre pároljuk, majd rátesszük a húst, és kevergetve kicsit megpörköljük. Azután hozzákeverjük a felaprított karalábét, felöntjük forró zöldséglével, s lefedve takaréklángon puhára pároljuk. Párolás közben zöldséglével pótoljuk az elfőtt levet. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Köretként zöldségsalátát vagy friss idényzöldséget adhatunk mellé.

Petrezselymes sült nyúl

Hozzávalók: 60 dkg-s vad- vagy házinyúl, só, törött bors, zsír, 4 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 2 fej vöröshagyma, zöldséglé - 2,5 l vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 4 db paradicsom.

Elkészítése: A húst megmoszuk, szárazra töröljük, besózzuk, megborsozzuk, és forró zsíron hirtelen megpirítjuk minden oldalról. Azután megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel meg a karikákra vágott vöröshagymával, s zöldséglével felöntve, lefedve forró sütőbe tesszük. Párolás közben zöldséglével öntözgetjük. Később mellérakjuk a meghámozott, felszeletelt paradicsomot, és a nyulat fedő nélkül pirosra sütjük.

Pikáns pisztráng

Hozzávalók: 4 db pisztráng, só, 1 db citrom leve, 1/4 kiskanál törött bors, 1/2 kiskanál curry, 1 kiskanál pirospaprika, Worcester-mártás, 4 gerezd fokhagyma, 1 kisebb vöröshagyma, zöldpetrezselyem, zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A kibelezett, megmosott halat szárazra töröljük, besózzuk és megcsepegtetjük citromlével. Közben összekeverjük a pirospaprikát a borssal és curryvel, s ezzel a keverékkel bedörzsöljük a pisztrángokat. Azután meglocsoljuk Worcester-mártással, s a belsejükbe rakjuk a felaprított fokhagymát, vöröshagymát és zöldpetrezselymet. Végül forró zsiradékban mindkét oldalról puhára sütjük.

Pisztráng gombásan

Hozzávalók: 4 db pisztráng, 15 dkg gomba, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1,5 dl fehérbor, 1 dl tejszín, zsír, citromlé, liszt, só, bors

A tisztított pisztrángokat kívül-belül szárazra töröljük, és megsózzuk, borsozzuk. Egy lábast zsírral kikenünk, az aljára szeletelt vöröshagymát, gombát, és zúzott fokhagymát terítünk. Ráfektetjük a halakat, leöntjük borral és kb. 1 ek citromlével és fedő alatt, lassú tűzön 20 percig pároljuk. Ha puhák a halacsok, előmelegített tála fektetjük.

A tejszínt elkeverjük 2 ek liszttel, belekeverjük a főzőlébe és felforraljuk. Ha kell borssal és sóval utánízesítünk. Ráöntjük a mártást a halakra és főtt burgonyával, zöldsalátával körítjük.

Ponty, vörösborban

Hozzávalók: 1,2 kg-os ponty, citromlé, só, sima liszt, olaj, 2 fej vöröshagyma, 5 szem fekete bors, 1 babérlevél, 2 dl vörösbor, 7 dkg paradicsompüré, 1 citrom.

Elkészítése: A konyhakész pontyot szárazra töröljük és feldaraboljuk, megcsepegtetjük citromlével, és egy órát pihentetjük. Azután szárazra töröljük, besózzuk, sima lisztbe forgatjuk, majd felhevített olajon mindkét oldalról megsütjük. A sült halpatkókat melegre tesszük. A visszamaradt zsiradékban megpirítjuk az apróra vágott hagymát és belerakjuk az összes fűszert, lefedve kicsit tovább pirítjuk, majd hozzáöntjük a paradicsompürével elkevert vörösbor, azután beletesszük a karikákra vágott citromot meg a halat, és tíz percig együtt pároljuk.

Rántott ponty hagymasalátával

Hozzávalók: 1,2 kg-os ponty, só, 5 dl tej, 2 gerezd fokhagyma, őrölt gyömbér, darás liszt, 2 db egész tojás, zsemlemorzsza, olaj, 80 dkg burgonya, 2 db lilahagyma, 0,5 dl fehérborecet, törött bors, 1 kiskanál cukor, Provancei fűszerkeverék.

Elkészítése: A halat megtisztítjuk, eltávolítjuk a fejét és az uszonyait, a bőrét vigyázva lenyúzzuk, azután patkókra vágjuk és besózzuk. Mélyebb tálba rakjuk, és néhány órára tejbe áztatjuk. Azután leöblítjük, szárazra töröljük és bekenjük sóval és őrölt gyömbérral kevert zúzott fokhagymával. Végül szokásos módon lisztbe, sóval felvert tojásba és átszitált zsemlemorzsába forgatjuk, és felhevített olajon mindkét oldaláról aranyárgára sütjük.

Azután a héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és karikákra vágjuk, s beletesszük az alábbi salátalébe: A hagymát megtisztítjuk, és karikákra vágjuk, s forró ecetes vízbe dobjuk, megsózzuk, megborsozzuk és megédesítjük, azután teszünk bele három evőkanál olajat, s Provancei fűszerkeverékkel ízesítjük, majd legalább egy órát hidegen érleljük.

Rozmaringos lazac

Hozzávalók: 80 dkg felszeletelt lazac, só, 4 evőkanál sima liszt, olaj, 3 kiskanál szárított rozmaring, 2 dl fehérbor, 1 evőkanál vaj, 1 kiskanál citromlé, 1 kiskanál méz.

Elkészítése: A lazacszeleteket besózzuk, és sima lisztbe forgatjuk. Közben az olajba belemorzsoljuk a szárított rozmaringot és felmelegítjük, s mindkét oldalról hirtelen megsütjük benne a halszeleteket, majd felöntjük fehérborral és összeforraljuk. Azután a halat kiszedjük, és meleg tára rakjuk. A visszamaradt lébe belekeverjük a vajat, a citromlevet és a mézet, s állandóan kevergetve átforraljuk. Végül a lazacra öntjük.

Sörben pácolt nyúl

Hozzávalók: 1 db konyhakész házinyúl, 1 l sör, 5 dkg füstölt szalonna, zsír, só, törött bors, húslé, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A konyhakész nyulat megsózzuk finomra vágott vöröshagymával és leöntjük sörrel, s hideg helyen egy-két napig - legjobb hűtőszekrényben -, néha megforgatva érleljük. Azután feldaraboljuk, megtűzdeljük szalonnacsíkokkal, s forró zsíron megpirítjuk minden oldalról, majd megsózzuk, megborsozzuk, felöntjük húslével, megsózzuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, és forró sütőben puhára sütjük. Sütés közben a saját levével öntözgetjük, az elpárolgott levet húslével pótoljuk. Végül leöntjük tejföllel.

Szarvascomb tejfölösen

Hozzávalók: 60 dkg szarvascomb, 5 dkg füstölt szalonna, só, 15 dkg leveszöldség - sárgarépa, petrezselyemgyökér, zellergumó -, 1 fej vöröshagyma, 2 dl víz, 3 evőkanál ecet, 5 szem fekete bors, 3 szem szegfűbors, 2 db babérlevél, 2 dl vörösbor, 2 evőkanál mustár, 5 dkg zsír, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 1 evőkanál zabpehely 2,5 dl tejföl.

Elkészítése: A combhúst megtűzdeljük szalonnával, tálba tesszük és mellérakjuk a felszeletelt leveszöldséget meg az apróra vágott vöröshagymát. Közben a vizet és az ecetet a borba öntjük, majd beletesszük a fekete borsot, a szegfűborsot, a babérlevelet és a mustárt, s hidegen a húsról öntjük. Két-három napig hideg helyen érleljük. Később a húst kivesszük a

pácból, és forró zsíron minden oldalról megpirítjuk. Azután mellérakjuk a pácból a zöldséget, felöntjük a zöldséglével, s forró sütőben puhára pároljuk. Sütés közben zöldséglével öntözgetjük. Végül a puha húst félretesszük, s a visszamaradt levét szitán áttörjük, majd belekeverjük a zabpelyhet, megsózzuk, és tejjel behabarjuk. Tálalás előtt a húst felszeleteljük, és a mártással együtt felmelegítjük.

Szarvashús erdészné módra

Hozzávalók: 80 dkg szarvascomb, só, 2 evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, 20 dkg füstölt oldalas, törött bors, 2 szem borókabogyó, bazsalikom, 3 dl zöldséglé, 1 evőkanál sima liszt.

Elkészítése: A konyhakész húst nagyobb kockákra vágjuk, megsózzuk, és felhevített zsíron megpörköljük, s félretesszük. A visszamaradt zsiradékban megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd visszarakjuk hozzá a húst meg az apró hasábokra szelt füstölt húst, és együtt pörköljük. Később megízestjük törött borssal, bazsalikkal és borókabogyóval, majd forró zöldséglével felöntve fedő alatt puhára pároljuk.

Tálalás előtt besűritjük egy kevés vízben elkevert sima liszttel, majd átforsaljuk. Héjában sült burgonyával tálaljuk.

Szarvas pörkölt

Hozzávalók: 2 fej vöröshagyma, olaj, 50 dkg szarvashús, törött bors, borókabogyó, 20 dkg friss gomba, pirospaprika, 2 evőkanál sima liszt, 4 evőkanál paradicsompüré, 2 dl vörösbor, 1 fej vöröshagyma.

Elkészítése: Felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzátesszük a kockákra vágott húst, és kevergetve megpörköljük. Azután megsózzuk, borsozzuk, megszórjuk pirospaprikával és sima liszttel, s hozzáadjuk az öt-hat szem borókabogyót, és belekeverjük a felszeletelt gombát. Felöntjük vörösborral, belekeverjük a kevés vízben elkevert paradicsompürét, és fedő alatt lassan puhára pároljuk. Végül tetszés szerint megízesthetjük szurokfűvel - oregánó -.

Tálaláskor adagonként megszórjuk nyers hagymakarikákkal. Péksüteménnyel vagy kenyérral kínáljuk.

Tatár vadhús

Hozzávalók: 60 dk kicsontozott vadhús - vaddisznó, őz, szarvas vagy däm vad -, só, törött bors, pirospaprika, zsír vagy olaj, húslé vagy víz, 4-5 db savanyú uborka, 2 db csípős paprika, 3 dkg sima liszt, 2 evőkanál ketchup, 2 dl vörös csemegebor.

Elkészítése: A konyhakész vadhúst vastagabb szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk, besózzuk és megborsozzuk, azután szélesebb metéltre vágjuk, s megszórjuk pirospaprikával, és két órát pihentetjük. Az előkészített húst azután felhevített olajon kevergetve megpörköljük, és egy kevés vízzel vagy húsléval fedő alatt pároljuk. Ha a hús puhulni kezd, belekeverjük a felaprított savanyú uborkát, meg a kicsumázott csípős paprikát, s készre pároljuk. Végül a levét besűritjük szárazon megpirított sima liszttel, és megízestjük vörösborral és ketchuppal.

Töltött vaddisznóhús

Hozzávalók: 50 dkg vaddisznócomb, só, törött bors, mustár, 2 darab savanyú uborka, 1 szál házikolbász, 10 dkg füstölt szalonna, 2 db kemény tojás, sima liszt, olaj, 2 fej vöröshagyma, pirospaprika, 3 dl húslé, majoránna, bazsalikom.

Elkészítése: A hártýáítól megtisztított húst megmossuk, szárazra töröljük, felszeleteljük, kiklopfoljuk és megborsozzuk, s megkenjük mustárral, azután minden hússzeletre savanyú uborka-, kolbász- és tojáskarikákat meg szalonnaszeleteket teszünk, s összetekerjük, és fogvájóval összetűzzük. A kis tekercseket sima lisztbe forgatjuk. Közben felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, s ráarakjuk a tekercseket, s minden oldalról megpirítjuk, azután megszórjuk pirospaprikával, felöntjük forró húsléval, majd lefedve puhára pároljuk. Végül megízestjük majoránnával és bazsalikkal.

Tűzdelt fácán almapürével

Hozzávalók 10 személyre: 5 db fácán, 400 g füstölt szalonna, 200 g sertészsír, 60 g tisztított vöröshagyma, 100 g tisztított sárgarépa, 100 g tisztított gyökér, 500 g áfonya, 500 g almapüré, 1/2 csokor petrezselyemzöld, 5 adag szalmaburgonya, 5 adag párolt rizs, 2 dl asztali fehérbor, 5 dl csontlé, só, őrölt bors, majoránna, kakukkfű.

Elkészítés: A fácánokat szárazon megfűszerezzük, óvatosan, hogy a bőruk fel ne szakadjon. Kibelezzük, majd kívül-belül gondosan tisztára mossuk, és füstöltszalonna-csíkokkal a mellüket megtűzdeljük. A fácánokat kívül-belül jól megsózzuk, belsejükbe majoránna, őrölt borsot, kakukkfűvet, petrezselyemzöldet és egy fél fej tisztított vöröshagymát teszünk. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk, az előkészített fácánokat átsütjük, és tepsibe helyezük. A visszamaradt zsíron zöldségágyat készítünk. A karikára vágott tisztított sárgarépát, tisztított gyökeret, vöröshagymát lepirítjuk, felengedjük fehérborral, és a már szépen elősütött fácánokat ráhelyezzük. Sütőbe tesszük, állandó locsolás mellett puhára sütjük. Sütés közben, ha a levét elfőné, kevés csontlével pótoljuk. Egyenletesen sütjük, szép ropogós pirosra. Amikor a fácánok megsültek, a zöldségágyról levesszük, a visszamaradt zöldséget csontlével beforraljuk, majd finom szórszítán átszűrjük. Köretnek párolt rizst és szalmaburgonyát adunk. Adhatunk hozzá vörös borban párolt körtét áfonyával töltve és almapürét. Tálalásnál a fácánokat saját levével meglocsoljuk.

Vadhús-csemege

Hozzávalók: 2,5 dkg szárított gomba, 50 dkg őzcomb, 10 dkg füstölt szalonna, 2 dkg vaj, 20 dkg szőlő, 3 evőkanál vörösborecet, 1 dl vörösbor, 1 dl tejszín, 1 kiskanál kukoricakeményítő, ízlés szerint só, törött bors.

Elkészítése: A szárított gombát kevés forró vízbe áztatjuk, a húst megmossuk, és csíkokra metéljük. Az apró hasábokra vágott szalonnát zsírára pirítjuk, azután hozzátesszük a vajat meg a húst, és öt percig pörköljük. Később a húst a serpenyőből egy előmelegített lábasba szedjük. A visszamaradt zsiradékban megpirítjuk a szőlőt, majd átrakjuk a húshoz, s a maradék zsiradékra öntjük a gombát, az ecetet, azután felforraljuk, és tejszínnel behabarjuk, majd még húsz percig főzzük. Végül besűrítjük egy kevés vízben elkevert keményítővel és megsózzuk, megborsozzuk, majd visszarakjuk bele a szőlőt meg a húst. Kenyérrel, zsemlegombóccal, knédliivel, vagy burgonyakrokettel tálaljuk.

Vadnyúl parasztosan

Hozzávalók: 1 db vadnyúl hátsó combjai, 10 dkg füstölt szalonna, 6 fej vöröshagyma, 2 db babérlevél, 3 szem borókabogyó, 8 szem fekete bors, 4 dl zöldséglé.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük és besózzuk. Az apróra vágott szalonnát zsírára pirítjuk, megfuttatjuk rajta a karikákra vágott vöröshagymát, majd hozzátesszük a húst meg az összes előírt fűszert, azután forró zöldséglével felöntve fedő alatt negyven percig forró sütőben elkezdjük párolni. Sütés közben meg-megforgatjuk, és saját levével öntözgetjük. Végül fedő nélkül pirosra sütjük, és nokedliivel körítve tálaljuk.

Vörösboros nyúl

Hozzávalók: 60 dkg-s kicsontozott vad- vagy házinyúl, 5 dl vörös csemegebor, 2 szem szegfűszeg, 4-5 szem fekete bors, 10 dkg húsos füstölt szalonna, só, törött bors, 5 szem borókabogyó, 2 evőkanál áfonyakompót, 2 szál zöldhagyma.

Elkészítése: Legelőször a bort felforraljuk a szemes fekete borssal és a szegfűszeggel. Azután kihűtjük, és belerakjuk a húst. Egy-két napig hideg helyen érleljük. Később a húst megpékeljük füstöltszalonna-csíkokkal. A maradék szalonnát zsírára pirítjuk, s hirtelen megpirítjuk rajta a húst minden oldalról. Megsózzuk, megborsozzuk, megszórnuk a durvára tört borókabogyóval, felöntjük a borral - amelyben a hús pácolódott -, és megsütjük. A már majdnem kész hús levéhez hozzákeverjük az áfonyakompót meg a vékony karikákra vágott zöldhagymát, s puhára pároljuk.

Zöldséges vadnyúl-szelet

Hozzávalók: 25 dkg kicsontozott nyúlhús, 1 db zsemle, 2 evőkanál tej, só, gyömbér, 1 fej vöröshagyma, 2 db egész tojás, 10 dkg sárgarépa, 15 dkg zöldborsó, 10 dkg karfiol, zsemlemorzsa, sima liszt és zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A húst ledaráljuk és hozzátesszük a tojásokat, a forró tejben megáztatott zsemlet, megsózzuk és megízestjük egy kevés reszelt gyömbérrel, s hozzáreszeljük a vöröshagymát. Azután hozzákeverjük, az előzőleg sós vízben külön megfőzött apróra vágott zöldségfélét, s alaposan összekeverjük. Szükség szerint zsemlemorzzával sűrítjük.

A masszából szeleteket formálunk, és a sima lisztbe forgatjuk, majd felhevített zsiradékban mindkét oldalról pirosra sütjük.

Sertésételek

Almás-currys sertésmáj

Hozzávalók: 60 dkg sertésmáj, 3-4 evőkanál sima liszt, 1 kiskanál curry, étolaj, só, törött bors, 3 db alma, 2 fej vöröshagyma.

Elkészítése: A májat megmossuk, szárazra töröljük, felszeleteljük, megforgatjuk curryvel kevert sima lisztben, és felhevített olajon minden oldalról hirtelen megsütjük. Sütés után ízlés szerint megsózzuk és megborsozzuk, s meleg tányérra szedjük. A meghámozott és magházától megtisztított almát karikákra vágjuk, és felhevített olajon mindkét oldalról megpirítjuk, s a kész májra rakjuk. Végül a visszamaradt olajban megpirítjuk a karikákra vágott vöröshagymát, s körberakjuk vele a sült májat.

Burgonyapürével tálaljuk.

Almás vesepecsenye

Hozzávalók: 40 dkg sertés-vesepecsenye, só, törött bors, olaj, 3 dkg vaj, 3 db alma, citromlé, 0,5 dl tej, 1 db egész tojás, 6 dkg darás liszt, 1,5 dl almamust.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, felszeleteljük, besózzuk, megborsozzuk, és felhevített olajon mindkét oldalról megpirítjuk, majd vajjal kikent tűzálló tálba rakjuk. A meghámozott, magházától megtisztított almát vastagabb karikákra vágjuk és megcsepegtetjük citromlével, s a húsrakjuk. Közben a tejbe belekeverjük a lisztet meg a tojást és megsózzuk, s az almával befedett húsrakjukra öntjük, majd almamusttal aláöntve előmelegített sütőbe tesszük.

Pirosra sütjük és sült krumplival tálaljuk.

Besztercei szalonna

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók: 50 dkg érett, nagy szemű magvaváló szilva, 1 doboz vagy csomag császárhús-konzerv (sliced bacon), 1 doboz ringli

A szilvát megmossuk, lecsöpögtetjük és kimagozzuk. A ringlit levétől leszűrjük, és a szilvamag helyére teszünk egy-egy félbevágott darabot. A szilvát kissé összenyomjuk, majd fél szelet császárhúsba tekerjük. Fogpiszkálóval vagy hústűvel úgy tűzzük meg, hogy szét ne essen. Grillsütő rácsára téve (vagy előmelegített forró sütőben, tepsibe helyezve) megkenjük a ringli olajával, és addig sütjük, amíg a császárszalonna ropogóssá válik. Akkor megfordítjuk, hogy a másik oldala is megsüljön. Pirított zsemleszeletekkel vagy fehér kenyérral kínáljuk.

Disznóvese párolva

Hozzávalók: 60 dkg disznóvese, zsír vagy olaj, 2 fej vöröshagyma, törött bors, 2 dkg sima liszt, 2 evőkanál pikáns ketchup, só, snidling vagy zellerszár.

Elkészítése: A vesét hártályától megtisztítjuk, majd kettévágjuk és eltávolítjuk a húgyvezetékét és a fehér vesekelyhet, azután hideg vízben alaposan megmossuk, és vékony szeletkékre vágjuk, s lecsepegtetjük. Az apróra vágott hagymát forró zsiradékban megfuttatjuk, majd rádobjuk a vesét és megborsozzuk. Felöntjük forró vízzel vagy húslével, s lefedve lassú tűzön megpároljuk. Végül megszórjuk sima liszttel és belekeverjük a ketchupot, azután összeforraljuk.

Csak tálalás előtt sózzuk, hogy a vese ne keményedjen meg. Finomra vágott snidlinggel vagy zellerszárral megszórva rizzsel és zöldségsalátával tálaljuk.

Eperjesi babos hús

Hozzávalók: 50-60 dkg comb, 3 dl nagy szemű fehér bab, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, paradicsom, 3 dl tejföl, 1 teáskanál tárkonylevél, 1 teáskanál pirospaprika, 3 evőkanál olaj, só.

A babot előző este beáztatjuk. Másnap a vizet leöntjük róla, és kuktában annyi friss vízzel tesszük fel főni, amennyi bőven ellepi. Megsózzuk, és a kukta jelzésétől számított 30 percig főzzük. Közben a húst felszeleteljük, húskalapáccsal kissé megveregetjük, megsózzuk, és forró olajon mindkét oldalát átsütjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vagdaljuk. Az időközben kinyitott kuktába beletesszük a vöröshagymát, a pirospaprikát, a tárkonyt, a kicsumázott és felszeletelt paprikát, a lehéjazott és szeletekre vágott paradicsomot, a hússzeleteket, és ráöntjük a pecsenyelevet. A kuktát újból lezárjuk, és a jelzéstől számított 20 perc múlva a lángot elzárjuk alatta. Tálaláskor keverjük bele a tejfölt.

Eperjesi pecsenye

Hozzávalók: 4 nagy szelet sertéscomb, 4 db főtt tojás, 20 dkg marinált paradicsompaprika, 2 evőkanál olaj, só, őrölt bors, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg füstölt szalonna.

A hússzeleteket vékonyra verjük, sóval, őrölt borssal, zúzott fokhagymával meghintjük, és egy-egy olajjal megkent alufóliára fektetjük. Minden hússzelet közepére egy főtt tojást ültetünk, körülrakjuk marinált paradicsompaprika-szeletekkel és körbecsavarjuk egy hajszálvékony füstölt szalonnával. A hússzeletet ráborítjuk minden irányból úgy, hogy egy gömbformát kapjunk, és az alufóliába bebugyoláljuk.

Faszénparázsba süllyesztve puhára pároljuk, majd kiszedjük, a fóliát keresztirányban behasítjuk, és a húsgombócokat rostélyon megpirítjuk.

Főtt-sült sertéscsülök, köményes párolt káposztával és knédliivel, cseh- morva módra

Hozzávalók: 2 db közepes nagyságú nyers sertés-csülök, 4-5 db vöröshagyma, 4 db duci gerezd fokhagyma, 2 evőkanál zsiradék, só, szemes bors, 2 db babérlevél, 1 mokkáskanál Vegeta, 1 kg enyhén savanyú- és 1 kg szálasra gyalult édeskáposzta, 1 csapott evőkanál őrölt kömény, 4-5 db közepes méretű burgonya.

Elkészítése: A nyers sertéscsülköt megtisztítjuk majd enyhén sós, fűszeres vízben félpuhára főzzük. A fűszerezés lehet: só, szemes bors, babérlevél és kevés Vegeta. Ha kellően megpuhult kivesszük a vízből és egy jól kiszírozott tepsibe, vagy mélyebb lábasba tesszük a félbevágott hagymákkal, sárgarépával, fehér édes paprikával, és 3-4 gerezd fokhagymával együtt. Egy kevés húslét öntünk a hús alá, és tovább fűszerezzük sóval, borssal. Puhára pároljuk, illetve zsírára sütjük.

Az enyhén savanyú káposztát és a szálasra gyalult édes káposztát összekeverve egy nagyobb lábasba terítjük, picit cukorral meghintjük sóval, borssal és köménnyel fűszerezzük. Kevés húslét aláöntve puhára pároljuk. Közben a meghámozott burgonyát lereszeljük, kicsit megsózzuk, és pár percig állni hagyjuk. A hagymát szeletekre vágjuk és olajon, vagy egyéb zsiradékon megfonnyasztjuk. A félre tett burgonyát kinyomkodjuk, és a hagymás káposztás egyveleghez adjuk, ezzel sűrítjük be. Alaposan összekeverve átpírítjuk.

Megjegyzés: Van, aki savanyú káposztával szereti, van, aki édes káposztát használ, és egy kevés fehérborral savanyítja a káposztát, vagy a fenti recept szerint vegyesen készíti el. Ízlés kérdése, mindkettő nagyon finom.

Göngyölt felsál

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók: 60 dkg sertés felsál, 10 dkg sonka, 12 dkg juhtúró, 1 db tojás, 5 dkg liszt, 10 dkg zsemlemorzsza, 3 g törött bors, 2 dl olaj, kapor, ízlés szerint, só

Elkészítése: A négy darab egyforma nagyságú hússzeletet kissé kiveregetjük, megsózzuk és meghintjük törött borssal. A juhtúrót áttörjük, hozzákeverjük az apróra vágott kaprot, majd a hússzeletek felületére egyenletesen felkenjük. Erre tesszük az apró kockára darabolt sonkát. A hússzeleteket összegöngyöljük, ha szükséges, hústúvel rögzítjük, majd lisztbe, felvert tojásba, végül zsemlemorzsába bundázzuk. Bő, forró olajban megsütjük. Tálaláskor eltávolítjuk a hústűt, és a húst vékony szeletekre vágva helyezzük a táltra. Sült hasábburgonyát, vagy burgonyapürét adunk hozzá.

Grillezett rablólhús

Hozzávalók: 50 dkg sertéshús - comb vagy kicsontozott karaj -, só, 4 gerezd fokhagyma, 15 dkg húsos füstölt szalonna, 4 db paradicsom, 2 db zöldpaprika, 2 fej vöröshagyma, étolaj, grillfűszer.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, kicsit kiklopfoljuk, enyhén megsózzuk, megkenjük zúzott fokhagymával, és kisebb kockákra vágjuk. Azután a füstöltszalonnakockákkal meg a paradicsomszeletekkel, a zöldpaprikával, s a hagymakarikákkal váltakozva grilltűre fűzzük. A kész nyársakat megkenjük grillfűszerrel kevert olajjal és meggrillezük, esetleg pléhre rakva előmelegített sütőbe tesszük.

Friss kenyérral és friss zöldséggel kínáljuk.

Grillezett tarja cukkínivel

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott tarja, 1 dl olaj, só, törött bors, friss rozmaring és csombor, 1 gerezd fokhagyma, 1 db citrom leve, 2 db cukkíni, 6 db paradicsom.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük és felszeleteljük. Az olajba belekeverjük a sót, borsot meg a finomra vágott fele zöldfűszert és a zúzott fokhagymát meg a citromlevet, s beletesszük a húst. Azután néhány órát hideg helyen érleljük. Közben karikákra vágjuk a cukkíni és a paradicsomot, s megszórnuk a maradék zöldfűszerrel. Később a húst és a zöldséget meggrillezük mindkét oldalukról.

Hóstyái bordák

Hozzávalók: 50 dkg sertéskaraj, 10 dkg zsír 5 dl csont- vagy húslé, 1 nagy fej vöröshagyma, 15 dkg gomba, 15 dkg gyorsfagyasztott morzsolt kukorica, 3 evőkanál lecsó (paprika, paradicsom), 15 dkg ecetes uborka, só, bors 1 evőkanál liszt

A kicsontozott sertéskarajt kis szeletekre vágom, és a fele zsíron hirtelen átsütöm. Ráöntök 3 dl csontlevet, és puhára párolom.

A maradék zsíron üvegesre fonnyasztom a finomra vágott vöröshagymát. Ráteszem a megtisztított és vékony szeletekre vágott gombát. Saját levében puhára párolom, majd hozzáadom a kukoricát, a lecsót és az apróra vágott uborkát. Megsózzom, megborsozom, és rászórom a lisztet. Egy-két percig pirítom, majd felengedem a maradék csontlével. Állandó keverés közben felforralom.

Tálaláskor a húsról öntöm a ragut, és vegyes körettel kínálom.

Húsgombócok paradicsommártásban

Hozzávalók: 40 dkg sertéslapocka, 2 db egész tojás, zsemlemorzsa, só, törött bors, 1 evőkanál bazsalikom, zsír a kisütéshez.

Paradicsommártáshoz: étolaj, 1 fej vöröshagyma, 3 dkg sima liszt, húslé vagy víz, 6 db paradicsom, 3 szem egész bors, 3 szem szegfűbors, 1 db babérlevél, 2 szem szegfűszeg, citromlé, cukor, só.

Elkészítése: A húst ledaráljuk, azután hozzátesszük a felvert tojásokat, és négy-öt evőkanál zsemlemorzzával összekeverjük. Megsózzuk, borsozzuk és hozzáadjuk a bazsalikomot, s alaposan összedolgozzuk. A húsmasszát szükség szerint zsemlemorzzával sűrítjük. Végül apró gombócokat formálunk belőle, és forró zsiradékban kisütjük, majd melegen tartjuk. Később felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, megszórnuk sima lisztel, és tovább pirítjuk, majd felöntjük húslével vagy vízzel és belerakjuk a felszeletelt paradicsomot meg a fűszereket és összeforraljuk. A kész mártást leszűrjük és belerakjuk a sült húsgombócokat, és együtt felmelegítjük.

Tálaláskor megízesítjük cukorral, citromlével és egy pici sóval.

Kassai szelet

Négy vastag, kicsontozott karajszeletbe felülről minél nagyobb zsebet vágunk. Gyengén kiveregetjük, és kívül-belül megsózzuk. A 15 dkg zöldborsot kevés vajon megpároljuk, apróra vágott petrezselyemmel meghintjük. A tojást kevés tejjel felferjük, sózzuk, és a borsora

öntjük. Állandó keverés közben nem túl keményre sütjük. A borsos rántottával megtöltjük a húsokat, és a nyílást összetűzzük. Lisztbe, tojásba és morzsába forgatva bő, forró olajban kisütjük.

Kínai sertéshús

Hozzávalók: 40 dkg sertéslapocka, 5 evőkanál kukoricakeményítő -, 2 evőkanál pikáns szójamártás, 2 db egész tojás, 1/2 kiskanál törött bors, 1 kiskanál só, 2 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, olaj, 35 dkg mélyhűtött kínai kevert zöldség, 1 kiskanál cukor, 1 dl húslé, 1 dl csemegebor.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, és széles metéltre vágjuk. Az egy kanál szójamártást, a tojást, a borsot és az egyik gerezd zúzott fokhagymát sóval összekeverjük, s beleforgatjuk a húst, majd néhány órát hideg helyen érleljük. Közben felhevített olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát és a maradék egy gerezd zúzott fokhagymát, s rádobjuk a zöldséget, megszórjuk cukorral, megöntözzük egy kanál szójamártással, felöntjük borral és húslével, majd tíz percig pároljuk.

Felhevített olajon megpirítjuk a húst, majd párolt zöldséggel és rizzsel tálaljuk.

Liptói burka

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg oldalas, 10 dkg tüdő, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg köleskása vagy kukoricadara, 2 fej vöröshagyma, 10 gerezd fokhagyma, só, bors, majoránna, ízlés szerint.

Az oldalast és a tüdőt puhára főzzük, felaprítjuk. A szalonnán megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, a kölest puhára főzzük. A burgonyát megreszeljük. Valamennyit összevegyítjük, sózzuk, fűszerezünk. Zsírral kikent tepsiben megsütjük. Frissen kell fogyasztani.

Mazsolás sertéscomb vagy karaj

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb vagy kicsontozott karaj, só, törött bors, 3 evőkanál olaj, 5 dkg rumba áztatott mazsola, 2 szál zöldhagyma, 1 evőkanál vörösbors, 3 evőkanál húslé, 1 kiskanál Solamyl (étkezési keményítő), 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A húst felszeleteljük, kiklopfoljuk, besózzuk, megborsozzuk, és metéltre vágjuk, majd felhevített olajon megpirítjuk. Azután hozzátesszük a rumban megáztatott mazsolát és az apróra vágott zöldhagymát, s tovább pirítjuk. Később felöntjük vörösborral és húslével, s puhára pároljuk. Végül a levét besűrítjük keményítővel és megízesítjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Párolt sertéshús olajbogyóval és csillagtökkel

Hozzávalók: 60 dkg párolásra alkalmas sertéshús, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, törött bors, 1 kiskanál curry, 40 dkg csillagtök, 2 db zöldpaprika, 1 db cseresznyepaprika, 2 db paradicsom, 15 darab olajbogyó, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A konyhakész húst apró kockákra vágjuk, és felhevített olajon kicsit megkapatjuk. Azután hozzátesszük a durvára reszelt vöröshagymát és megsózzuk, borsozzuk, s állandóan kevergetve rászórjuk a curryt is. Hozzákeverjük a csíkokra metélt zöldpaprikát meg az apróra vágott kimagozott cseresznyepaprikát, s felöntjük forró vízzel, és lassú tűzön pároljuk. Amikor a hús már majdnem puha, hozzáadjuk a magházától megtisztított, kockákra vágott csillagtököt és a nyolcadokra szeletelt paradicsomot meg az olajbogyót. Szükség szerint felöntjük forró vízzel, és puhára pároljuk. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Friss kenyérral vagy péksüteménnyel kínáljuk.

Pozsonyi hústekercs

Hozzávalók: 8 szelet karaj, 25 dkg füstölt tarja, 1 dl tejföl, 2 tojás, zsemlemorzsa, zsír.

Elkészítése: A tarját megdaráljuk és elkeverjük a tejjel. A karajt kicsontozzuk, kiverjük, és minden szelet közepére egy-egy halom sonkakrémet teszünk. Összeteherjük. Megtűzzük, lisztbe, tojásba, morzsába mártjuk, majd bő forró zsírban kisütjük.

Póréhagymával töltött sertéscomb

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, só, törött bors, mustár, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 2 szál póréhagyma, 1 egész tojás, olaj, 2 dl zöldséglé, 10 dkg tejföl, 1 evőkanál sima liszt, citromlé.

Elkészítése: A húst szárazra töröljük, felszeleteljük, kiveregetjük, azután megsózzuk, megborsozzuk, és egyik oldalról bekenjük mustárral. Az apró kockákra vágott szalonnát zsírára pirítjuk, megpároljuk rajta a finomra vágott póréhagymát, azután megsózzuk, és felvert tojással szilárdulásig sütjük. Azután a töltelékkel a hússzeletekre kenjük, majd összetekerjük, és cérnával átkötjük. A tekercseket felhevített olajon minden oldalról átsütjük, körberakjuk a maradék töltelékkel, és forró zöldséglével felöntjük, s lefedve forró sütőbe tesszük. Sütés közben zöldséglével vagy vízzel öntözgetjük. Végül fedő nélkül pirosra sütjük, majd a tekercseket melegre tesszük, s a visszamaradt peccsenyelevet egy deci vízben elhabart lisztel és tejjel besűrtjük.

Tálalás előtt átforralljuk és megízestjük citromlével, s végül a tekercsekre öntjük. Vajon párolt zöldséggel kínáljuk.

Rántott szelet másképpen

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús - comb vagy kicsontozott karaj -, só, 4 gerezd fokhagyma, zsemlemorzsá, 2 db tojás, 1 dl tej, zsiradék a hús kisütéshez.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, és szeletekre vágjuk, kicsit kiklopfoljuk, a széleit bevagdossuk, besózzuk és megkenjük zúzott fokhagymával, majd legalább egy órára, hidegre tesszük. Azután a következőképpen bundázzuk: először zsemlemorzsába forgatjuk, azután a tejjel felvert tojásba mártjuk, és máris a forró olajba tesszük, s mindkét oldaláról megsütjük.

Rózsahegy-i ragu fodros metélttel

Hozzávalók: 25 dkg fodros száraztészta, 2-3 ek olaj, 10 dkg főtt, füstölt tarja, 6 dkg póréhagyma, 2 paradicsom, 1 paradicsompaprika, 1 dl tejföl, 6 dkg reszelt sajt, 2 dkg vaj, só. A kockára vágott póréhagymát, paradicsompaprikát, paradicsomot és főtt, füstölt tarját kis olajon átpirítjuk. A tésztát sós vízben kifőzzük, leszűrjük, leöblítjük, kis forró vajon átforgatjuk. Tálaláskor ráhalmozzuk a ragut, meglocsoljuk tejjel és megszórjuk reszelt sajttal.

Savanyú sertésszelet

Hozzávalók: 60 dkg sertéscomb, só, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 3 dl tej, 3 dkg sima liszt, friss kapor, citromlé, cukor.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, szeletekre vágjuk, besózzuk és kiveregetjük, majd mindkét oldalról felhevített olajon megpirítjuk. Azután hozzátesszük a durvára reszelt vöröshagymát, s tovább pirítjuk, majd felöntjük forró vízzel, és lefedve lassú tűznél puhára pároljuk. Végül hozzáöntjük a lisztel elhabart tejet, s készre pároljuk.

Tálaláskor megízestjük citromlével és cukorral, esetleg mézzel. Kifőtt tésztával kagyló-, masni-, cső- stb. kínáljuk.

Sertéscomb kertészné módra

Hozzávalók: 70 dkg sertéscomb, igény szerint só és őrölt bors, 2 gerezd fokhagyma, olaj, 2,5 dl zöldséglé vagy 1 evőkanál Vegeta, 2,5 dl vízben felforraltva, 2 szál sárgarépa, 1 db cukkini, 10 dkg sampinyongomba, 10 dkg mélyhűtött zöldborsó, citromlé, majoránna, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az alaposan megmosott húst szárazra töröljük, besózzuk és megborsozzuk, s bekenjük a zúzott fokhagymával és átkötözzük cérnával, majd a felhevített olajon minden oldaláról megpirítjuk. Azután forró zöldséglevet öntünk alá, és lefedve puhára pároljuk.

Párolás közben többször megforgatjuk, és sűrűn locsolgatjuk. A puha húst alufóliába csomagoljuk, és meleg helyre tesszük. A visszamaradt pecsenyelébe belerakjuk a hasábokra vágott sárgarépat és a fél karikákra szelt cukkínit meg a vékony szeletekre vágott gombát, s végül a zöldborsót, majd egy kevéske citromlével megöntözve puhára pároljuk. Tálalás előtt megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel és ízesítjük elmorzsolt majoránnával. A húst a zöldségekhez tesszük, és alaposan átforgatjuk. Szeletelve a zöldséges körettel szervírozzuk.

Sertéscomb koreai módra

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, 4 db egész tojás, 10 dkg krumpli-keményítő, olaj, 30 dkg sárgarépa, 40 dkg burgonya, 2 fej vöröshagyma, só, törött bors.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, széles csíkokra metéljük és beleforgatjuk az öt kiskanál krumpli-keményítővel felvert két egész tojásba, s hús percig érleljük. Azután forró olajban kisütjük. Közben a sárgarépat és a burgonyát durvára reszeljük, a hagymát meg vékony karikákra vágjuk, és összekeverjük a maradék krumpli-keményítővel felvert megszózott és megborsozott tojással. A masszából felhevített olajba evőkanállal kicsi gombócokat szaggatunk, majd szétlapítjuk, s pirosra sütjük.

Rizzsel a hús mellé adjuk köretként.

Sertéshús nyárson

Hozzávalók: 60 dkg sertéscomb, olaj, 2 gerezd fokhagyma, 5 kiskanál szójamártás, 1 evőkanál citromlé, pici cukor, 2,5 dkg csiperkegomba, só, törött bors.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, és egyenlő nagyságú kockákra vágjuk. Azután három evőkanál olajba belekeverjük a zúzott fokhagymát, a szójamártást, a citromlevet és a csipetnyi cukrot, s belerakjuk a húst, és legalább négy órán át, hideg helyen érleljük. Közben megtisztítjuk a gombát, s a hússal váltakozva hurkapálcikára fűzzük. Végül megsózzuk és megborsozzuk, s minden oldalról felhevített olajban néhány percig sütjük.

Pirítóssal és friss zöldséggel kínáljuk.

Sertésnyelv sülve

Hozzávalók: 60 dkg sertésnyelv, só, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, törött bors, 4 db egész tojás, 4 gerezd fokhagyma, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A nyelvet sós vízben puhára főzzük. Azután a bőrét lehúzzuk és felszeleteljük, s melegen tartjuk. A karikákra vágott hagymát felhevített olajon megpirítjuk, tűzálló tál aljára terítjük és ráragasztjuk a felszeletelt nyelvet, megborsozzuk, és ráöntjük a kevés sóval és zúzott fokhagymával felvert négy tojást. Előmelegített sütőbe tesszük, amíg a tojás meg nem szilárdul. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Sertésoldal-as-tekercs gazdasszony módra

Hozzávalók: 1 kg húsos sertésoldal, só, törött bors, 3 db egész tojás, 3 dkg vaj, 4 db zsemle, 6 evőkanál tej, reszelt szerecsendió, zöldpetrezselyem, zsír vagy olaj, húslé.

Elkészítése: A megmosott oldalast kicsontozzuk, és úgy vágjuk szét, hogy lehetőleg egy nagy szelet legyen, majd kiklopfoljuk, besózzuk és megszórjuk törött borssal. Közben a vajat összedolgozzuk a tejjel leforrázott zsemlével, s megízesítjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel meg reszelt szerecsendióval, és ízlés szerint megsózzuk. Azután a tölteléket az előkészített hússzeletre kenjük, s összetekerjük. Átkötjük cérnával, és forró zsíron vagy olajon minden oldalról megpirítjuk. Végül felöntjük forró húslével, és sütőben puhára pároljuk. Sütés közben szükség szerint forró húslével öntözgetjük.

Sertéssült cseh módra

Hozzávalók: 60 dkg sertéslapocka, só, törött bors, olaj vagy zsír, 15 dkg friss gomba, 3 dkg sima liszt, 2 dl sűrű tejföl, 1 evőkanál finomra vágott friss kapor, citromlé.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, besózzuk és megborsozzuk, majd felhevített olajon vagy zsírban minden oldalról megpirítjuk, azután vízzel felöntjük, és puhára pároljuk. Párolás közben forró vízzel pótoljuk az elfőtt levet. Közben egy kevés felhevített olajon vagy forró zsíron megpirítjuk a felszeletelt gombát, majd megszórjuk sima liszttel és felöntjük az átszűrt húslével, s összeforraljuk. Végül hozzákeverjük a tejfölt meg a finomra vágott friss kaprot, és ízlés szerint citromlével megöntözzük.

A húst szeletekre vágya és a gombamártással leöntve knédliével - zsemlegombóccal - tálaljuk.

Sörben párolt csülök

Hozzávalók: egy szép, kicsontozott sertéscsülök, 10-15 dkg sárgarépa, zeller, gyökér, egy fej vöröshagyma, 1 dl olaj, 4 dl világos sör, liszt, só, bors, paprika, 1 babér, csipet őrölt szegfűbors
A csülök húsát vastagabb szeletekre vágjuk. Ha nem túl szép szeletek az sem baj! Besózzuk, és paprikás lisztbe forgatjuk. Az olajat felforrósítjuk, s a csülökdarabokat körben megpirítjuk. Egy edénybe tesszük a húst. A maradék olajban üvegesre pároljuk a finomra vágott hagymát, és beleadjuk a felkarikázott, darabokra vágott zöldségeket. Fűszerezzük sóval, borssal, szegfűborssal és babérral. A sört aláöntjük, és jól kiforraljuk.

Az egészet a lábasban csücsülő csülökre öntjük, és fedő alatt az egészet puhára pároljuk. Ha a hús már omlós, kiszedjük, s a zöldségeket áttörjük. Annyi pároló lével öntsük föl, hogy mártás sűrűségű legyen. Főtt tésztával tálaljuk, a mártást a húsról is önthetjük, vagy külön edénykében adjuk az asztalra. Sör, és kenyér is kiváló kísérője!

Szlovák szelet

Hozzávalók: 4 szelet kicsontozott sertéskaraj, 40 g szalámi, 4 tojás, 400 g burgonya, 40 g liszt, só, olaj a sütéshez.

A jól kiverett karaj egyik oldalára egy szelet szalámit teszünk, összehajtjuk. A hámozott burgonyát nyersen megreszeljük, megsózzuk, egy kicsit állni hagyjuk, majd jól kinyomkodjuk, és az egész tojásokkal, és a liszttel tésztává gyúrjuk. 4 részre osztjuk, az egyes adagokat kinyújtjuk, belecsomagoljuk a húst, és bő, forró olajban kisütjük.

Tepsis brassói

Hozzávalók: 60 dkg sertésstarja vagy lapocka, 20 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, só, bors, majoránna, 60 dkg burgonya

A hússzeleteket kiklopfoljuk, besózzuk, fokhagyma reszeléssel mindkét oldalát bedörzsöljük, és állni hagyjuk, majd csíkokra vágjuk. Eközben a füstölt szalonnát felkockázzuk, zsírára sütjük. A szálásra vágott vöröshagymát a szalonnazsírban üvegesre pirítjuk, rátesszük a csíkokra vágott húst. Bőven meghintjük majoránnával, fekete borssal. Fedő alatt, lassú tűzön csaknem készre pirítjuk. A burgonyát vékony hasábokra vágjuk, összekeverjük a hússal, és forró sütőben ropogós pirosra sütjük.

Kovászos uborka illik hozzá. Rendkívül finom.

Tótpecsenye

Hozzávalók 4 személyre: 4 szelet hús (sertés, csirke- vagy pulykamell) natúrszeletnek megsütve, 25 dkg gomba, 1 nagyobb vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, kevés liszt, reszelt sajt, 2 tojás, só, bors, petrezselyemzöld, olaj

Elkészítés: A burgonyát megpucolom és nyersen lereszelem. Hozzáteszem a tojást, a tört fokhagymát, sót, borsot és annyi lisztet, hogy sűrűbb palacsintatésztát kapjak, majd lefedve hideg helyre teszem. A vöröshagymát kisebb kockára vágom, és 4 evőkanál olajon megdinsztelem, majd hozzáadom az apróra vágott gombát, fűszerezem sóval, borssal, és fedő alatt sajtát levében puhára párolom. Amíg a gomba párolódik, elkészítem a natúrszeletet.

A húst egy kicsit kiklopfolom, behintem fűszerekkel, és gyors tűzön először mindkét oldalát megkapatom, majd közepes tűzön készre sütöm, (kb. 15 perc). Amíg a hús készül, a bekevert tésztából nagyobb palacsintákat sütök. Minden palacsintába beleteszek egy szelet

húst, rá a gombát, félbehajtom, a tetejét megszórom bőven reszelt sajttal, és petrezselyemzölddel díszítem. Friss idénysalátával tálalom.

Túróci sajtos csülökmetélt

Hozzávalók: 2 kicsi kicsontozott csülök, 2 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg csípős juhsajt, ízlés szerint törött bors, só.

A kicsontozott bőrös csülköket annyi sós vízben, amennyi ellepi, félpuhára főzzük. Levéből kiemelve lecsöpögtetjük, majd vékony csíkokra metéljük. Tűzálló lapos tálra terítjük a húscsíkokat, és leöntjük 1 dl átszűrt csülök-főzőlé, a tejföl, a megreszelt juhsajt, a tisztított és szétzúzott fokhagyma, valamint a törött bors keverékével. Alufóliával lefedve forró sütőben sütjük 25 percig, ezután az alufóliát levéve, pirosra pirítjuk. Szalmaburgonyával vagy sült hasábburgonyával kínáljuk, káposztasaláta kíséretében.

Vajas, rántott hús áfonyadzsemmel

Hozzávalók: 4 db sertésszelet, só, törött bors, darás tiszt, 2 db egész tojás, zsemlemorzsza, olaj, 80 dkg burgonya, 5 dkg vaj, 1 db narancs, áfonyadzsem

Elkészítése: A szárazra törölt húst kiklopfoljuk, besózzuk és megborsozzuk, majd a szokásos módon lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk, és mindkét oldalról hat percig sütjük. Azután a héjában főtt, meghámozott burgonyát felszeleteljük, megsózzuk, és olvasztott vajon aranysárgára pirítjuk.

A narancsot forró vízzel megmossuk, kettévágjuk, az egyik fél narancsot felszeleteljük, a másik fél levét kifacsarjuk, s összekeverjük áfonyadzsemmel, s a rántott hússal és a vajas burgonyával tálaljuk.

Disznóöléses receptek

Bordázott szalonna

A fél oldal húsos hátszalonnát egy napos hűtés után formázni kell, fokhagymapéppel bedörzsölik, sózzák, és fateknőbe, vagy műanyag kádba lerakják. Hetente átrakják. Így tárolják 4 hétig 10 fokos kamrában. A pácolás végén a szalonnát langyos vízzel lemossák, és 2 akasztóval kifüggesztik, amíg leszárad. Őrölt paprikával, v. paprikapéppel (őrölt borsot és köménymagot kevernek bele) bedörzsölik, füstölőben addig füstölik, amíg a bőrön a só ki nem üt. Itt hagyják kihűlni, és kifagyni, ezután kerül a kamrába.

Erdélyi tartós disznósajt tót módra

Hozzávalók: 1 disznófej, 1 disznónyelv, 1 kg sovány sertéshús, 25 dkg bőr, 1 disznó gyomor, 1 fej fokhagyma, só, bors, pirospaprika, csombor ízlés szerint

A disznófejet jól kiáztatjuk, utána minden húst leszedünk róla, és 2-3 ujjnyi kockákra vágjuk, melyben benne van a kövérje, az orra, a füle is. A gondosan megtisztított bőrke és a sovány húst is nagy kockákra vágjuk és hozzátesszük, megsózzuk, és annyi vizet teszünk hozzá, hogy ellepje. Megfőzzük. Ha kész, kivesszük a léből, és kissé meghűtjük, fűszerezük. A nyelvet is megfőzzük egészben. A jól kitisztított gyomorba töltjük a sajtnak valót, középre a megfőtt nyelvet rakjuk egészben. A gyomor nyílását bevarrjuk, fővő vízben, kb. 30 percig abáljuk. A vízből kivéve jól megnyomatjuk, hogy szép formája legyen.

Kihűlés után egy pár napra, hideg füstre akasztjuk. Tavaszig is eláll.

Fokhagymás füstölt szalonna

Hozzávalók: szalonna, lehet vékonyabb is, 1 fej fokhagyma, só

A nagyobb darabokra vágott szalonnát besózzuk, és egymásra téve 3 napig hagyjuk a sóba. A fokhagyma reszeléket félliternyi vízben áztatjuk, ebben a fokhagymás lében forgatjuk meg naponta 2-3-szor. Ezután a szalonnát tiszta spárgára fűzzük, és hűvös helyre felakasztjuk, ha megszikkadt hideg füstre tesszük 3 napra. Fogyasztáskor kissé megpaprikázzuk.

Füstölt abált szalonna

Hozzávalók: Tetszés szerinti toka vagy hasa alja szalonna, ízlés szerinti só.

Pácléhez: 1 l vízhez 8 dkg só, 1 db babérlevél, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 4 szem bors, 1 csapott mokkáskanál koriander, 2 szem boróka, édes pirospaprika

A darabokra vágott szalonnát alaposan besózzuk, majd 48 óráig állni hagyjuk. Naponta 2-3-szor megforgatjuk a sóban, ezután 2 napra, hideg füstre akasztjuk. Páclevet készítünk a hozzávalókból, úgy hogy a vizet felforraljuk, beleszórjuk a fűszereket egészben és 15 percnyi forrás után a fűstről levett szalonnát, a forrásban lévő páclébe tesszük. 45 percig főzzük, ezután kivesszük a léből, és hideg vízben lemossuk a fűszereket. Letöröljük, és 2 deszkalap közé téve lepréseljük 24 órán keresztül. Kivesszük a présből, és pirospaprikával megkenjük minden oldalát.

Gancás borda

Hozzávalók: 75 dkg karaj, 40 dkg zöldbab, 1 fej vöröshagyma, 2 pohár tejföl, 1 csomó kapor

A gancához: 1 kg burgonya, 4 evőkanál liszt

A felszeletelt húst kiklopfolom, besózom, és hirtelen kisütöm. A visszamaradt zsiradékban a finomra vágott hagymát megpirítom és hozzáadom a megpucolt, felkockázott zöldbabot. Fűszerezem borsal és vagdalt kaporral. Jól összeforgatom, s ha fedő alatt puhára párolódott, megszórom kevés liszttel.

Összeforralom, hozzákeverem a tejfölt, majd visszateszem a húst serpenyőbe. Amíg gyöngyöztetem pár percet, gancát készítek hozzá. Amennyi éppen ellepi a megpucolt, apró kockára vágott burgonyát, annyi sós vízben puhára főzöm. Ekkor fakanállal összetöröm, és

annyi lisztet adok hozzá, amennyit fölvesz. A tányérok alját ezzel borítom, ráteszem a hússzelete, s körbe rakom a ragúval. Forródom ki.

Házi disznósajt

Hozzávalók: abált fej, bőr, tokaszalonna 1000 gr, só 23 gr, édes pirospaprika 10 gr, erős paprika 0,8 gr, fokhagyma 10 gr

A gyomrot megtisztítás után a nyílásokat be kell varrni. Egy nyílást nyitva hagyni a töltéshez. Annyi anyagot rakunk bele, ami megtölti a gyomrot, de előtte nagylukú tárcsán ledaráljuk, vagy késsel hosszúkásra vágjuk. Befűszerezzük, és megkeverjük. Ezután a gyomor nyílásán keresztül betöltjük, majd a nyílást bevarrjuk, és abálni tesszük, kb. 2 óra. Nem szabad fornia. Ha kész kivesszük, tűvel megszurkáljuk, és lepréseljük. Másnap a kolbásszal füstre akasztyuk, addig füstöljük hideg füstön, mint a vastagkolbászt.

Házi húspástétom

Hozzávalók: 80 dkg sertéshús, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 főtt tojás, 8 dkg ecetes uborka, 2 evőkanál mustár, 5 dkg vaj, pirospaprika, őrölt kömény, pástétomfűszer, só
A sertéshúst hagymával, fokhagymával, köménymaggal, sóval ízesítve, kevés vízben puhára pároljuk. Amikor a hús kihűlt, a főtt tojássárgákkal együtt kétszer apró lyukú tárcsán átdaráljuk. A darált húst keverőtálba tesszük, hozzáadjuk az apró kockára vágott tojásfehérjét, ecetes uborkát, valamint a mustárt, a lágy vajat, pirospaprikát és a pástétom fűszert. Nagyon jól összedolgozzuk, és megnedvesített őzgerincformába vagy vastagbélbe jó szorosan töltjük. Megdermesztjük, tálaláskor forró vízbe mártjuk a formát, és pecsenyés tálra borítjuk, majd felszeleteljük.

Házikolbász

A húst kicsontozom, s kisebb darabokra vágom. A kolbászhoz szánt szalonnát felszeletem. Ha kész, akkor húsdarálón ledarálom. Ekkor fűszerezem, mégpedig úgy, hogy kilogrammonként 2 dkg zúzott fokhagyma, 2 dkg só, 2 dkg őrölt kömény és 3 dkg pirospaprika kerül bele. Az erős paprika attól függ, hogy milyen csípős kolbászt szeretnék. Ezután alaposan összekeverem. Ehhez minden kilogrammjára legalább 10 perc erőteljes gyúrás kell szánnom. Végül kolbásztöltővel ízlés szerinti bélbe töltöm. Egy napig hűvös helyen kell tárolni, s csak másnapról lehet füstölni. Ügyelni kell arra, hogy ne kapjon túl meleg füstöt, vagy hideg időben meg ne fagyjon a kész kolbász.

Kocsonya

A füstölt sertéshúst (köröm, csülök, orr, bőrke) váltott vízben kiáztatom. Fazékba rakom, és annyi vizet öntök rá, hogy jól ellepje. Egy egész fej fokhagymát teszek a vízbe. Lassú tűzön kell addig főzni, míg a csontról leválik a hús. A kocsonya tetejéről a felesleges zsírt leszedem, a húst kicsontozom és felaprítom. A tányérokba apróra vágott nyers fokhagymát teszek, erre elosztom a húst. A levet a tányérokba szedem. Hűvös helyen tárolom.

Kolozsvári szalonna tót módra

Hozzávalók: húsos szalonna, ízlés szerinti só

A pácléhez literenként 20 dkg só, 1 dkg salétrom só, 2 dkg fokhagyma

Formás darabokra vágjuk a szalonnát, és minden oldalát alaposan sóval bedörzsöljük. Egy edénybe egymásra rakjuk, 10 napig, s minden nap megforgatjuk. Ezután annyi vizet forralunk, amennyi a szalonnát ellepi, beleszórjuk a salétrommal elkevert sót, a megdarált fokhagymát, majd ráöntjük a szalonnára, és további 10 napig érleljük a páclében. Ha vége a szalonnát kivéve a léből, langyos vízben lemoszuk, és néhány napi szikkadás után hideg füstre akasztyuk, majd hűvös, szellős helyen tároljuk. Sokáig eláll.

Májjas hurka

Hozzávalók (1 kg hurkához): sertés máj 0,25 kg, tüdő 0,25 kg, fejhús 0,25 kg, tokaszalonna 0,25 kg, rizs 0,12 kg, zsír 0,04 kg, vöröshagyma 0,07 kg, majoránna 1 cs, őrölt bors 0,5 dkg, szegfűbors 0,5 dkg, só 2,2 dkg

A tokaszalonnát, a fejhúst és a tüdőt enyhén sós vízben megfőzzük, ha kihűlt apró lyukú tárcsán ledaráljuk a májjal együtt. A vöröshagymát apróra szeleteljük, és a zsíron sárgára pirítjuk. a májat nyersen ledaráljuk. A rizst félpuhára főzzük, és a hagymával együtt a húshoz adjuk. Megfűszerezzük, megsózzuk és annyi abáló levet teszünk hozzá, hogy laza töltelékot kapjunk. Lazán bélbe töltjük, a végeit bekötjük, és az abáló lében 25 percig abáljuk. A lé ne forrjon.

Májpástétom

Hozzávalók: 40 dkg sertéshús, 1 fej vöröshagyma, 40 dkg sertésmáj, 2 db zsemle, 10 dkg füstölt szalonna, 2 tojás, 2 dl tejföl, 3 ek mustár, só, műbél (ha kell) pástétom fűszerkeverék.

A húst kisebb darabokra vágjuk, és az apróra szeletelt hagymával együtt kevés olajban és vízben puhára pároljuk, a pástétomfűszerrel együtt. Amikor a hús megpuhult és zsírjára sült beletesszük az apróra szeletelt májat, és készre pirítjuk. Amikor langyosra hűlt kétszer ledaráljuk a legapróbb lyukú tárcsán, a vízből kivett és jól kinyomkodott zsemelével és a füstölt szalonnával együtt. Keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a tojásokat, a tejfölt és a mustárt. Sóval ízesítjük. Kiolajozott őzgerincformába nyomkodjuk majd vízzel félig telt lábasban, alufóliával letakarva 35-40 percig pároljuk. Amikor a pástétom kihűlt, hűtőszekrényben megdermesztjük. Ha kész, pecsenyétálra borítjuk.

Kenhető és nagyon finom.

De megtehetjük azt is, hogy műbélbe töltjük, és mint a hurkát megabáljuk. Ugyan úgy hűtőben dermesztjük.

Páclé, disznóhúsok füstöléséhez

Hozzávalók: só 4 dkg, cukor 3 dkg, borókabogyó 0,5 gr, babérlevél 0,5 gr, fokhagyma 4 dkg, koriander 1 dkg, víz 2 l

A húsokat besózzuk, mindenütt érje, edénybe rakjuk, 2-3 naponként átfogatjuk. 10 nap múlva páclébe helyezzük. A fenti anyagot 10 literre kiegészítjük forralás után. Leszűrés előtt lehűtjük, a húsokat egy megfelelő nagyságú edénybe rakjuk, majd a páclével leöntjük, úgy, hogy ellepje az egészet. 3-4 naponként átmozgatjuk. 16 nap múlva kiszedjük a húsokat, és 30-40 fokra langyos vízben lemoszuk. Szárazra töröljük, és hideg füstre akasztjuk úgy, hogy egymást ne érje. Ha szép piros, száraz, szellős helyre akasztjuk.

Pástétom fűszerkeverékek

A leírt fűszerkeverékek igen finom ízt adnak nemcsak a pástétomnak, hanem a mártások, húsok, saláták, pácok ízesítésére is használhatók. A keverékekből 1-2 mokkáskanálnyi 1 tk-ig kell az elkészítendő ételbe tenni egyéni ízlés szerint.

1. 2-2 rész kakukkfű, szegfűbors, fehérbors, gyömbér, bazsalikom, szerecsendió, szerecsendió virág, citromhéj, babérlevél, tárkony, majoránna. 1-1 rész feketebors, piros paprika. Összeőrölni!

2. 1-1 rész koriander, köménymag, bazsalikom, kakukkfű, boróka, zsálya, fodormenta, édeskömény, babérlevél. 3-3 rész borsfű, mustármag. 5 rész piros paprika.

3. 1-1 rész bors, szegfűbors, babérlevél, citromhéj, szerecsendió, és virágja, kakukkfű, gyömbér, bazsalikom, tárkony, majoránna, fél rész /0,5/ piros paprika.

4. 1-1 rész koriander, köménymag, borsfű, bazsalikom, kakukkfű, mustármag, majoránna, boróka, zsálya, fodormenta, édeskömény piros paprika.

5. 1-1 rész fahéj, babérlevél, 5 rész gyömbér, 3 rész szerecsendió, 6 rész fehérbors, 10 rész szegfűbors.

Kimérni és alaposan porrá darálni. Jól zárható üvegbe tenni.

Sváb szalonna tót módra

Hozzávalók: 12 l víz, 48 gr salétromsó, (a só 2%-a) 2,4 kg asztali só, 3 cs egész feketebors, 1 cs köménymag, 5 egész fej fokhagyma, 40 dkg vöröshagyma, 2 evőkanál koriander, 1 evőkanál boróka, 3-5 cm vastag húsos szalonna

A szalonnát 10 cm-es sallangmentes csíkokra vágjuk, sóval bedörzsöljük a bőrét is. Egymásra fektetjük, és 10 napig érleljük. Naponta megforgatjuk, átdörzsöljük. Ha letelt, a sótól langyos vízben lemossuk, és egyik végén kilyukasztjuk. Most előkészítjük a páclevet a fenti anyagokból. A vöröshagymát apró kockára vágjuk, a fokhagymát áttörjük, vagy ledaráljuk. A salétromsót elkeverjük a sóval, és úgy öntjük a vízbe. A forró páclébe beletesszük a szalonnát, és benne hagyjuk kihűlni. 10 napig álljon a lében. 10 nap múlva langyos vízben lemossuk, megtöröljük, és szellős helyen szárítjuk. De azt is megtehetjük, ha szeretjük, hogy füstölés előtt pirospaprika és fokhagyma vizes oldatával 1-1 csíkot beecsetelünk, és úgy akaszjuk a füstre.

Sokáig eláll és finom.

Szlovák kulen

Hozzávalók: 1 kg üszőhús, 5 kg sertéslapocka (csont nélkül), 5 kg nyers hamburgi szalonna, 24 dkg só, 11 dkg fehér bors, 24 dkg pirospaprika (fele csípős), fokhagyma, ízlés szerint.

Az üszőhúst és a szalonnát 4-es, a lapockahúst 6-os tárcsán megdaráljuk, valamennyit jól összegyúrjuk a sóval és az áttört fokhagymával, valamint a fűszerekkel.

Vastagbélbe töltjük, és hidegen megfüstöljük.

Téliszalámi tót módra

Hozzávalók: 1,25 kg sertés színhús, 0,25 kg kemény szalonna, 4 gr fehér bors, 1 csapott mokkáskanál szegfűbors, 1 gerezd fokhagyma, 11 gr pirospaprika, 2 gr cukor, 4 dkg konyhasó, 0,8 gr salétromsó, 6 cm átmérőjű műbél

A friss vágású sertéshúst legalább 12 órát pihentetjük. Minden inas és puha zsíros részt kivágunk. A megtisztított húsokat 6 x 6 cm-es darabokra felvágjuk, és vastagon elterítve pihentetjük (15-20 cm) egy fél napig, 14 C-os helységben. Ezután a húst a legnagyobb tárcsán ledaráljuk, és enyhe lejtésű deszkaasztalon pihentetjük 1 napig, közben többször átfogatjuk. Most a kemény hideg szalonnát 6 x 6 cm-es nagyságra vagdaljuk, és hűtőbe tesszük. Ha jól áthűlt 10%-nyi húst keverünk hozzá és a fűszereket, majd aprólyukú tárcsán ledaráljuk, és most következik az érlelés. Zománcozott edénybe rétegesen beledöngöljük, hogy a masszában levegő ne maradjon, a rétegek vastagsága 10-15 cm-nél vastagabb ne legyen. A megtelt edényt abrosszal letakarjuk és 6 C fokos helységben

5-6 napig érleljük

A töltést két ember végezze, az egyik tölti, a másik kötözi a szalámikat. A tölteléket úgy kell a jól előkészített bélbe tölteni, hogy abban minél kevesebb levegő maradjon. 80 mm-nél vékonyabb átmérőjű bél szalámi töltésére nem jó. A keményre töltött szalámikat gondosan át kell szurkálni, hogy minden négyzetcentiméterre egy szúrás jusson. Ez után hosszába elsímítjük, hogy a szalámi végek szépen kigömbölyödjének, majd vízszintesen elhelyezzük a rudakat, kötözés után füstöljük a szalámikat.

Erre legjobb a száraz bükkfa fűrészpör. Ideje 4-8 nap. Füstre akasztáskor és leszedéskor ne nagyon fogdossuk a szalámi rudakat, és ne hirtelen engedjük be a hideget, amikor szellőztetünk. Ha befejeztük a füstölővel együtt hűljön ki a szalámi. 7-8 nap múlva kezd penészedni. 6 hónap alatt érik be.

Tüdős-májás hurka és véres hurka

1. Hozzávalók: hús, máj, tüdő, szalonna 87,5 dkg, rizs 12,5 dkg, vöröshagyma 4 dkg, asztali só (főtt rizs + hús) 2,3 dkg, bors 0,3 dkg, szegfűbors (őrölt) 0,23 dkg, majoranna (őrölt) 2 g

2. Hozzávalók: abált zsíros hús 400 gr, bőrke 100 gr, fejhús 200 gr, vér nyersen 200 gr, zsemlekocka pirítva (v. rizs) 50 gr, abalé 50 gr, asztali só 23 gr, bors 3 gr, szegfűbors 3 gr, majoranna 3 gr, vöröshagyma 30 gr

A vért vesszük alapul, és visszafelé számoljuk az adalékokat. A véres tálba teszünk 5 dkg sót. A disznó leszúrásánál odatartva a tálat megvesszük a vért, és ott azonnal összekeverjük a sóval, mert különben megalszik. Ha a só feloldódott, akkor már nem alszik meg a vér. Most megmérjük a vért, és ehhez mérjük a többi adalékot. A pirított zsemlét apró kockákra vágjuk, és az anyaghoz adjuk. Az 5 dkg sóhoz még annyit mérünk, amennyi az anyag súlyához szükséges. Ekkor belekeverjük a vért, és lazán betöltjük.

Vastag kolbász

Hozzávalók: lapocka 300 gr, comb 200 gr, dagadó 200 gr, szalonna 300 g, asztali só 24 g, édes pirospaprika 30 g, őrölt bors 3 gr, őrölt kömény 3 g, fokhagyma 8 g, salétromsó 0,6 g, porcukor 2 g

Mivel a fenti fűszermennyiség 1000 gr húshoz való, ezért a felhasználandó hús mennyiségével be kell szorozni! A húst 6-7-es tárcsán kell ledarálni. A fűszert kimérjük, és a húshoz tesszük. Összegyúrjuk, amíg a kezünkről le nem válik, Ezután kuláréba, vagy marha egyenes bélbe, vagy 6 cm átmérőjű műbélbe jó keményre töltjük. Kötözzük, és másnap hideg füstre akasztjuk. Szellős, hűvös helyen tárolva, 2 hónap múlva fogyasztható.

Vastag szárazkolbász

Hozzávalók: lapocka 200 g, comb 200 g, dagadó 200 g, szalonna 300 g, asztali só 24 g, édes pirospaprika 30 g, erős pirospaprika 10 g, őrölt bors 2 g, őrölt kömény 3 g, fokhagyma 8 g, salétromsó 0,6 g, porcukor 2 g

Mivel a fenti fűszermennyiség 1000 gr húshoz való, ezért a felhasználandó hús mennyiségével be kell szorozni! A húst 6-7-es tárcsán kell ledarálni. A fűszert kimérjük, és a húshoz tesszük. Összegyúrjuk, amíg a kezünkről le nem válik, Ezután kuláréba, vagy marha egyenes bélbe, vagy 6 cm átmérőjű műbélbe jó keményre töltjük. Kötözzük, és másnap hideg füstre akasztjuk. Szellős, hűvös helyen tárolva, 2 hónap múlva fogyasztható.

Burgonyaételek

Almás krumplilángos

Hozzávalók: 50 dkg krumpli, 1 fej vöröshagyma, 30 dkg finomliszt, 1 db egész tojás, só, őrölt kömény, 5 gerezd fokhagyma, 4 db közepes nagyságú alma, majoránna, és zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A meghámozott krumplit lereszeljük, hozzákeverjük a durvára reszelt hagymát, finomlisztet, tojást, zúzott fokhagymát és az apró kockákra vágott almát, majd megsózzuk, fűszerezük. Azután alaposan összekeverjük, és a tésztából enyhén kiszírozott serpenyőben palacsinta nagyságú lángosokat sütünk.

Barnára sült ropogós krumpli

Hozzávalók: 50 dkg krumpli, őrölt kömény, cayenne-i bors, só, olívaolaj.

Elkészítése: A krumplit meghámozzuk, és vékony szeletekre vágjuk. Megsórjuk cayenne-i borsal meg őrölt köménnyel, megsózzuk és meglocsoljuk az olívaolajjal, s összekeverjük. Közben megolajozunk egy pléhet, egyenletesen rászórjuk a krumplit, és forró sütőben ropogósra sütjük, önálló ételként salátával vagy húsokhoz köretként tálaljuk.

Burgonyás omlett

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, zsír vagy olaj, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, zöldpetrezselyem, 8 dkg gépsonka, 8 db egész tojás, só, törött bors, 2 evőkanál tej.

Elkészítése: A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és apró kockákra vágjuk. Felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, azután kicsit megpirítjuk rajta a burgonyát, majd megízestjük zúzott fokhagymával meg finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Azután egy nagyobb serpenyőben egyenletesen szétterítjük és rászórjuk a csíkokra vágott sonkát, s leöntjük a tejjel elhabart, sóval és borsal megízestett tojással. Szilárdulásig sütjük.

Fokhagymás burgonyakroket

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, só, 2 dl tej, 1 evőkanál ketchup, 4 gerezd fokhagyma, olaj, majoránna, 1 evőkanál búzadara, zsemlemorzsa, zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A meghámozott, kockákra vágott burgonyát sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük és áttörjük, hozzáöntjük a forró tejet, beletesszük a ketchupot, és kézi vagy elektromos mixerrel sima kásává keverjük. Végül belekeverjük az egy kevéske olajon megpirított áttört fokhagymát, majoránna és búzadarát. A masszából krocketeket formálunk, egyenként zsemlemorzsaiba forgatjuk, és felhevített zsiradékban aranyárgára sütjük. Papír törülközőre szedjük - a felesleges zsiradékot így leitatjuk - és azonnal tálaljuk.

Gombás rakott krumpli

Hozzávalók: 60 dkg héjában főtt krumpli, 2 fej vöröshagyma, étolaj, 40 dkg friss gomba, őrölt kömény, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskarnál Vegeta -, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A héjában főtt krumplit lehámozzuk, és karikákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, s a felszeletelt gombát kicsit megpirítjuk rajta, azután megsózzuk és megszórjuk őrölt köménnyel, majd felöntjük egy kevés zöldséglével, és puhára pároljuk. Végül a fele krumplit olajjal kikent tűzálló tálba rendezzük és ráhalmozzuk a párolt gombát, s befedjük a maradék krumplival. Azután leöntjük zöldséglével, s előmelegített sütőben addig sütjük, míg a lé elpárolog. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva tálaljuk.

Hamulya

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 3 evőkanál liszt, só

Elkészítése: Szétfővő, lisztes krumplit meghámozok, és vékonyan felkarikázom. Annyi sós vízben teszem fel főni, hogy bőven ellepje. Amikor megfőtt a krumpli, leveszem a tűzről, és a főzőlében összetöröm. Állandó keverés mellett, fokozatosan belekeverem csomómentesen a lisztet.

Visszateszem a melegre, de a keverést nem hagyom abba, mert könnyen leég. Kása sűrűségűre főzöm pár perc alatt. Ropogós aranyárgára pirított hagymával meglocsolva kínálom. (Gazdagíthatom rámorzsolt tehéntúróval is.)

Friss, hideg tejet kínálok mellé.

Kassai krumpli kocka

Hozzávalók: 80 dkg krumpli, fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 10 dkg juhtúró, 10 dkg liszt, olaj, só, bors

A krumplit hámozzuk, és finom reszelőn lereszeljük. A hagymát is lereszeljük, és olajban megpároljuk.

A krumplihoz adjuk, belekeverjük a lisztet is. Sózzuk, borsozzuk, és kiolajozott tepsibe öntjük. Közepes hőfokú sütőben 15 percig sütjük. A tetejét megkenjük olajjal, és pirosra sütjük. Kockákra vágva tálaljuk, juhtúrót morzsolunk a tetejére, s zúzott fokhagymával elkevert tejföllel nyakon öntjük.

Kelfőzelék burgonyával

Hozzávalók: 50 dkg kelkáposzta, 25 dkg burgonya, só, köménymag, 2,5 dl szójatej, 3 dkg sima liszt, 3 gerezd fokhagyma, majoránna.

Elkészítése: A megmosott kelkáposztát metéltre vágjuk, s kevés vízzel felöntve négy-öt percig pároljuk. Azután hozzátesszük a kockára vágott burgonyát, megsózzuk és megszórkuk köménymaggal, s lefedve további öt percet pároljuk, majd beleöntjük a liszttel elhabart szójatejet, és puhára főzzük. Végül megízésítjük zúzott fokhagymával és majoránnával.

Barna kenyérral kínáljuk.

Krumpli fasírt

Hozzávalók: 50 dkg krumpli, só, 3 db zsemle, 1 fej vöröshagyma, olaj, majoránna, 2 db egész tojás, 1 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál zsemlemorzs.

Elkészítése: A megtisztított krumplit sós vízben puhára főzzük, majd leszűrjük, kihűtjük és meghámozzuk. Azután áttörjük, vagy lereszeljük és hozzátesszük a vízben megáztatott zsemlehez. Közben felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, s a majoránnával meg a tojássárgájával együtt a krumplihoz keverjük, majd megsózzuk és megízésítjük zúzott fokhagymával. Az egészet alaposan összekeverjük, majd a masszából vizes kézzel fasírtokat formálunk, s felvert tojásfehérjébe meg zsemlemorzsába átforgatjuk.

Végül felhevített olajon megsütjük, s friss zöldséggel vagy főzelékkal tálaljuk.

Krumpligulyás zöldborsóval

Hozzávalók: 40 dkg krumpli, 2 fej vöröshagyma, zsír vagy olaj, 4 evőkanál paradicsompüré, só, törött bors, őrölt kömény, 2 dkg sima liszt, 20 dkg friss zöldborsó - vagy konzerv -, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 1 pár virsli, 1 evőkanál ketchup, 4 gerezd fokhagyma, majoránna, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, hozzátesszük a paradicsompürét és a kockákra vágott krumplit, azután megsózzuk és megszórkuk őrölt köménnyel meg a törött borssal, s állandóan kevergetve kicsit megpároljuk. Később ráhintjük a sima lisztet, hozzákeverjük a zöldborsót, és zöldséglével felöntve, lefedve lassan megfőzzük. Kevéssel a főzés befejezése előtt beletesszük a karikákra vágott virsli és a ketchupot, majd megízésítjük fokhagymával és majoránnával.

Tálaláskor megszórkuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Friss, illetve szendvicskenyérrel vagy péksüteménnyel kínáljuk.

Lapcsánka

A meghámozott burgonyát lereszelem, közben folyamatosan sózom, hogy ne legyen barna. Lisztet, vizet, 1 tojást, zúzott fokhagymát, vagdalt metélőhagymát adok hozzá. Tepsit zsírozok, a masszát beleöntöm. A tetejét lezsírozom, kicsit meglocsolom tejjel. Aranybarnára megsütöm, majd téglalapra darabolom.

Mákos krumplilángos

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 30 dkg darás liszt, 1 db egész tojás, só, 10 dkg libazsír vagy vaj.

A lángosok megkenéséhez: 25 dkg őrölt mák, 8 dkg porcukor.

Elkészítése: A héjában főtt krumplit lehámozzuk, és krumplinyomón áttörjük, vagy lereszeljük és a liszttel meg a tojással, és kevés sóval jól összegyúrjuk. A sima tésztából liszttel meghintett gyűrődesházban hengert formálunk, és egyforma darabokra vágjuk, s minden darabból egy-egy tízszer tizenkét centi átmérőjű lángost nyújtunk. A lángosokat vagy a tűzhely forró lapján, vagy száraz teflonserpenyőben mindkét oldalról megsütjük. Azután egyik oldalról megkenjük zsírral vagy vajjal, és egymásra rakjuk, hogy ki ne húljenek.

A mákot összekeverjük a porcukorral, s minden lángosra teszünk egy-két evőkanállal, és egyenként összetekerjük, mint a palacsintát szokás, s szervírozzuk.

Nyitrai gombás burgonya

A főtt és hámozott burgonyákat karikázzuk, kivajazott tűzálló tál aljára fektetjük. Sózzuk. Befedjük áttört juhtúróval, meghintjük gomba karikákkal, finomra vágott petrezselyemmel ízesítjük, és tejjel áthúzzuk. Ismét sózzuk és előmelegített sütőben, körülbelül 25 percig sütjük.

Paprikás krumpli

Hozzávalók: zsír vagy olaj, 2 db nagyobb vöröshagyma, 50 dkg krumpli, 2 kiskanál édes pirospaprika, 1/2 kiskanál, csípős pirospaprika, törött bors, húslé, 15 dkg virsli, zöldpetrezselyem, majoránna.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, majd hozzátesszük a cikkekre vágott krumplit (két krumplit belereszelünk) és megpirítjuk. Azután rászórjuk a kétféle pirospaprikát meg a borsot és megsózzuk. Felöntjük húslével, és lassú tűzön fedő alatt puhára pároljuk. Kevéssel a főzés befejezése előtt belerakjuk a karikákra vágott virsli és átforsaljuk. Ha szükséges, húslével felöntjük és megízesítjük majoránnával meg finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Patisszonos burgonyaszület

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 20 dkg patisszon - csillagtök -, olaj, Vegeta, 2 db egész tojás, só, törött bors, 1 evőkanál búzadara, 1 evőkanál zsemlemorzsa, snidling.

A kisütéshez: sima liszt, 2 db egész tojás, 2 evőkanál tej, zsemlemorzsa, zsiradék.

Elkészítése: A héjában főtt burgonyát meghámozzuk és lereszeljük, s hozzákeverjük az előzőleg kevéske olajon megpirított, Vegetával megszórt, apró kockákra vágott patisszont. Kicsit megborsozzuk és megsózzuk, hozzátesszük a két egész tojást meg a szárazon megpirított búzadarát és a finomra vágott snidlinget, s alaposan összedolgozzuk. Szükség szerint zsemlemorzzával sűrítjük. A kész masszából apró szeletkéket formálunk és a szokásos módon lisztbe, tejjel felvert tojásba és zsemlemorzzába bundázzuk. Végül forró zsiradékban pirosra sütjük.

Bármilyen zöldségkörettel vagy főzelékkel, esetleg salátával kínáljuk.

Sajtos, sült krumpli

Hozzávalók: 8 db nagyobb krumpli, só, 2 dl tejszín, 1 szál nagy póréhagyma, törött bors 15 dkg kemény sajt.

Elkészítése: A meghámozott krumplikat félbevágjuk, majd a krumplikat a gömbölyű felületükről sűrűn majdnem félig bevagdaltjuk. Tűzálló tálba rakva megsózzuk és leöntjük

tejszínnel, s előmelegített sütőben húsz percig sütjük. Azután rárakjuk a srégen nagyobb darabokra vágott póréhagymát, megsózzuk, megborsozzuk, majd megszórjuk a reszelt sajttal, s még tizenöt percig sütjük.

Sajtos sült reszelt krumpli

Hozzávalók: 25 dkg héjában főtt krumpli, 25 dkg reszelt sajt, só, 10 dkg karikára vágott póréhagyma, 3 evőkanál fehér joghurt, 1 kiskanál Vegeta, zsiradék a sütőedény kikenéséhez.

Elkészítése: A krumplit meghámozzuk, és durvára reszeljük, s egy nagyobb tálban összekeverjük a reszelt sajttal meg a karikákra vágott póréhagymával, azután megsózzuk és meghintjük Vegetával. Végül megöntözzük a joghurttal, és alaposan összekeverjük, majd kizsírozott sütőedénybe tesszük, és előmelegített sütőben pirosra sütjük.

Zöldségsalátával tálaljuk.

Spenóttal töltött sült krumpli

Hozzávalók: 6 db nagyobb krumpli, 30 dkg friss spenót, olívaolaj, 2 gerezd fokhagyma, só, törött bors, 2 dkg vaj, 20 dkg kemény sajt - Gouda -.

Elkészítése: Az alaposan megmosott krumplit tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben körülbelül negyven percig sütjük. Közben a spenótot megmossuk és összevágjuk, s felhevített olajon az apróra vágott fokhagymával kicsit megdinszteljük, azután megsózzuk és megborsozzuk, s tovább pároljuk. A megsült krumplik tetejét - körülbelül az egyharmadát - levágjuk, a belsejüket kiskanállal kiszedjük, s hozzákeverjük a spenóthoz, ízlés szerint megsózzuk és megtöltjük vele a krumplikat. A maradék töltelékét kivajazott sütőtálba simítjuk, s rárakjuk a durvára reszelt sajttal megszórt töltött krumplikat, s előmelegített sütőben készre sütjük.

Sült krumpli brindzás-joghurtos öntettel

Hozzávalók: 40 dkg krumpli, só, olaj, 2 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1/2 kiskanál Vegeta, 30 dkg brindza - lipitói túró -, 4 evőkanál fehér joghurt, finomra vágott snidling vagy karikákra vágott zöldhagyma szárazul.

Elkészítése: A meghámozott, megmosott krumplit negyedekre vágjuk, és enyhén sós vízben majdnem puhára főzzük. Közben felhevített olajon állandóan kevergetve megpirítjuk a karikákra vágott vöröshagymát és a felszeletelt fokhagymát, s végül megszórjuk Vegetával. Azután a krumplit leszűrjük, összekeverjük a hagymás-fokhagymás keverékkel és tűzálló tálba téve egy-két evőkanálnyi forró vizet aláöntve, forró sütőbe tesszük, s addig sütjük, míg a víz elpárolog alóla.

Tálaláskor adagonként meglocsoljuk joghurttal hígított brindzával és megszórjuk finomra vágott snidlinggel, vagy zöldhagymával.

Sült krumpli holland módra

Hozzávalók: 60 dkg krumpli, só, zsír vagy olaj, 2 fej vöröshagyma, 15 dkg gomba - sampinyon -, törött bors, 2 evőkanál fehér joghurt, 4 evőkanál zsemlemorzsza, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 1 evőkanál finomra vágott zellerzöld, 15 dkg ementáli vagy eidami sajt.

Elkészítése: A jól megmosott krumplit héjában megfőzzük, leszűrjük, meghámozzuk, karikákra vágjuk, s egy kizsírozott tűzálló tálba rakjuk, majd enyhén megsózzuk. Azután felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, s puhára pároljuk, majd a krumplira halmozzuk. Megsózzuk, megborsozzuk, megcsepegtetjük joghurttal, meghintjük zsemlemorzsával meg finomra vágott zöldpetrezselyemmel és a zellerzölddel, s végül reszelt sajttal. Előmelegített sütőben pirosra sütjük.

Sült krumpli, sajttal és füstölt hússal

Hozzávalók: 1 kg burgonya, zsír vagy olaj, 3 fej vöröshagyma, 15 dkg kemény sajt, 20 dkg főtt füstölt hús, só, 2 dl főzőtejföl, 2 db egész tojás, törött bors.

Elkészítése: A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és karikára vágjuk. Egy tűzálló tálat vékonyan kizsírozunk, majd kirakjuk krumpli karikákkal, erre egy réteg hagymakarika kerül, azután reszelt sajt és apró kockákra vágott füstölt hús, só és krumpli karikák, majd addig folytatjuk a rétegezést, míg az alapanyag tart. Azután az egészet meglocsoljuk a borssal megízesített, tojással elhabart tejjel, s forró sütőben pirosra sütjük. Zöldségsalátával vagy savanyúsággal - uborka, cékla, csalamádé stb. - kínáljuk.

Szójasajtos sült krumpli

Hozzávalók: 60 dkg krumpli, olaj, 20 dkg szójasajt - tofu -, só, Vegeta, pirospaprika, 2,5 dl tejföl, 1 db egész tojás, finomra vágott snidling, zsiradék a sütéshez.

Elkészítése: A jól megmosott krumplit héjában megfőzzük, leszűrjük és meghámozzuk, karikákra vágjuk, és egy nagyobb tálba rakjuk. Azután meglocsoljuk két evőkanál étolajjal és ráreszeljük a szójasajtot - tofut -, enyhén megsózzuk és megszórjuk Vegetával meg pirospaprikával. Közben a tejfölbe belehabarjuk a tojást és a finomra vágott snidlinget, és a salátára öntjük. Az egészet óvatosan összekeverjük, és kizsírozott tűzálló tálba rakjuk, s húsz-harminc percre forró sütőbe tesszük.

Friss zöldséggel vagy idénysalátával kínáljuk.

Tejfölös savanyú krumplileves

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, zsír vagy olaj, pirospaprika, víz vagy zöldséglé, vagy 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta, 4 db közepes nagyságú krumpli, só, 2-3 evőkanál zabpehely, 2,5 dl tejföl, friss kapor vagy zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített zsíron vagy olajon megfuttatjuk, majd megszórjuk pirospaprikával és felöntjük vízzel vagy zöldséglével, azután beletesszük a kockára vágott krumplit, megsózzuk és felforraljuk. Tíz perc múlva besűrítjük zabpehellyel, és készre főzzük. Végül behabarjuk tejjel és megszórjuk finomra vágott kaporral vagy zöldpetrezselyemmel.

Gombaételek

Csiperkegomba, borral

Hozzávalók: 50 dkg apró csiperkegomba, olaj, 1 db citromleve, 2 dl fehérbor, koriander, törött bors, tömjén, babérlevél, 1 evőkanál paradicsompüré, 2-3 gerezd fokhagyma, só, snidling.

Elkészítése: A megmosott, lecsepegtetett apró gombát felhevített olajon kicsit megpirítjuk, azután felöntjük a citromlével elkevert fehérborral, megfűszerezzük és beletesszük a paradicsompürét meg a zúzott fokhagymát, és állandóan kevergetve fedő nélkül tíz percig pároljuk.

Tálaláskor ízlés szerint megsózzuk és meghintjük finomra vágott snidlinggel. Friss kenyérrel vagy péksüteménnyel kínáljuk. Hidegen is tálalható.

Csirkebecsinált gombával

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 1,5 l víz, 2 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 5 dkg zellergumó, 5 dkg vaj, 3 dkg sima liszt, curry, 8 dkg csiperkegomba, citromlé, só, 1 dl tejföl, snidling.

Elkészítése: A konyhakész csirkét langyos vízben lefedve puhára főzzük. Amikor a hús félig megfőtt, hozzátesszük a leveszöldséget. Azután a csirkét kicsontozzuk, s a főtt zöldséggel együtt széles metéltre vágjuk. Később a csirkelevest besűrítjük három deka vajon a sima lisztből készített világos currys rántással. Azután a levest kis lángon még legalább húsz percig főzzük. Közben a felszeletelt gombát megpirítjuk a maradék vajon, s a hússal és a zöldséggel a levesbe tesszük. Végül az egészet összeforraljuk, megsózzuk és ízesítjük citromlével, s behabarjuk tejjel.

Tálalás előtt kicsit áforraljuk és megszórjuk finomra vágott metélőhagymával - snidlinggel -.

Egybesült gombafasírt

Hozzávalók: 50 dkg friss erdei gomba, 6 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 2 db zsemle, 1 dl tej, 2 db egész tojás, só, törött bors, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, zsiradék a tepsi kikenéséhez és húslé.

Elkészítése: A megtisztított, alaposan leöblített gombát apróra vágjuk. Az apró kockákra vágott füstölt szalonnát zsírára pirítjuk és megfuttatjuk rajta az apróra vágott vöröshagymát és a gombát. Azután lefedve lassan félpuhára pároljuk. Párolás közben szükség szerint egy-két evőkanál, forró vizet teszünk hozzá. A gombát azután kihűtjük és hozzákeverjük a forró tejben áztatott zsemlét és a tojássárgáját, azután ízlés szerint megborsozzuk, megsózzuk. Alaposan összekeverjük, és végül ízesítjük a finomra vágott zöldpetrezselyemmel, majd óvatosan belekeverjük a kemény habbá felvert tojásfehérjét, zsúrkenyér alakúra formáljuk és óvatosan, hogy ne törjön szét, kizsírozott tepsibe tesszük. Forró sütőben, húslevet aláöntve, s közben sűrűn öntözgetve pirosra sütjük.

Fokhagymás gomba

Hozzávalók: 6 gerezd fokhagyma, olaj, 60 dkg friss gomba, 2 evőkanál szójamártás, 1 db paradicsom, só, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A lehámozott fokhagymát vékony karikákra vágjuk, és felhevített olajon hirtelen megpirítjuk, azután hozzátesszük a vékony szeletekre vágott gombát, és állandóan kevergetve tovább pirítjuk. Később felöntjük egy kevés vízzel, a szójamártással, és lefedve takaréklángon, kb. tíz percig pároljuk. Végül belekeverjük a felszeletelt paradicsomot, megsózzuk, és még öt percig együtt pároljuk. Azután a tűzről lehúzzuk, megízesítjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Párolt rizzsel és fejes salátával tálaljuk.

Gombafasírt

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, olaj, 4 db zsemle, 2 dl tej, 20 dkg, héjában főtt burgonya, 2 db egész tojás, zöldpetrezselyem, zsemlemorzsa, igény szerint só és törött bors.

Elkészítése: A megtisztított és alaposan leöblögetett gombát felszeleteljük, leforrázzuk és leszűrjük. Közben az apróra vágott vöröshagymát a felhevített olajon üvegesre dinszteljük. A felaprított zsemlet a tejben beáztatjuk. Azután a meghámozott héjában főtt burgonyát, a gombát, és az áztatott zsemlet ledaráljuk. Az egészet alaposan összekeverjük a tojásokkal és a dinsztelt vöröshagymával, majd igény szerint sózzuk, borsozzuk és ízesítjük a finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Szükség szerint zsemlemorzzával sűrítjük, s végül a masszából fasírtokat formázunk. Zsemlemorzzába hempergetve mindkét oldaláról a felhevített olajban aranysárgára sütjük.

Gombaleves

Hozzávalók: 20 dkg levezőzöldség - sárgarépa, petrezselyemgyökér, zellergumó -, 40 dkg friss gomba, olaj, 2 dkg sima liszt, 1 kisebb fej vöröshagyma, 20 dkg burgonya, só, 2 gerezd fokhagyma, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A karikákra vágott levezőzöldséget a felszeletelt gombával felhevített olajon megpároljuk. Azután meghintjük sima liszttel és felöntjük vízzel, majd beletesszük egészben a vöröshagymát és a kockára vágott burgonyát, és megsóva puhára főzzük.

Végül a vöröshagymát kivesszük belőle és ízesítjük zúzott fokhagymával, finomra vágott zöldpetrezselyemmel és tálaljuk.

Gombás birkahús

Hozzávalók: 40 dkg birkahús, só, 1 db egész tojás, 1 evőkanál Solamyl - étkezési keményítő -, olaj, 6 dkg csiperkegomba, 2 dl húslé, 2 evőkanál vörös csemegebor, 1 kiskanál cukor, 1/2 kiskanál Glutasol - Na- glutamát -, őrölt fehér bors, étkezési keményítő a sűrítéshez.

Elkészítése: A hártyáitól és a faggyútól megtisztított birkahúst apró kockákra vágjuk, besózzuk, és az áztatott Solamyllel felvert tojással összekeverjük, majd felhevített olajon öt percig pörköljük, majd hozzákeverjük a felszeletelt gombát, felöntjük húslével és pároljuk. Közben a vörösborba belekeverjük a cukrot, a fehér borsot, a Glutasolt és a kevés vízben elkevert étkezési keményítőt meg egy kevés sót.

Az így elkészített öntetet a húshoz öntjük, alaposan összekeverjük, és készre pároljuk, majd tálaljuk.

Gombás burgonyakása

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 200 g friss gomba, 100 g zsír, 120 g sima liszt, egy kevés tej, 50 g hagyma, só.

A meghámozott burgonyát megmossuk, kockára vágjuk, és sós vízben puhára főzzük. A levét leszűrjük, és félretesszük. A burgonyát áttörjük, és a liszttel jól kikeverjük. (Szükség szerint egy kevés tejjel meg burgonya lével hígítjuk.) Az apróra vágott hagymát zsírban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a megtisztított, megmosott, apróra vágott gombát, és puhára pároljuk. Végül a burgonyapürét összekeverjük a párolt gombával, és azon melegében tálaljuk.

Gombás burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 200 g ecetes gomba, 200 g ecetes uborka, 2 evőkanál olaj, 2 kemény tojás, 2,5 dl víz, 100 g hagyma, só, törött bors, 1 evőkanál pirospaprika, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és vékony karikára vágjuk, Hozzáadjuk a kockára vágott főtt tojást, gombát, uborkát meg az apróra vágott hagymát, megborsozzuk, meghintjük pirospaprikával, és összekeverjük. A vízben elkeverjük a sót, a cukrot meg az

ecetet, ráöntjük a burgonyára, megcsepegtetjük az olajjal, még egyszer jól összekeverjük, és állni hagyjuk.

Gombás hússal töltött omlett

Hozzávalók: 750 g héjában főtt burgonya, 100 g zsír, 150 g darás liszt, 5 dl tej, 2 tojás, só, 30 g élesztő.

A töltelékhez: 100 g friss gomba, 250 g sertéshús, 50 g zsír, 50 g hagyma, só, törött bors.

A tojást, sőt meg az élesztőt langyos tejben elkeverjük. Hozzáadjuk a lisztet meg a meghámozott, áttört burgonyát, jól kidolgozzuk, és meleg helyen megkelesztjük. Egy serpenyőben zsírt forrósítunk, adagonként belesimítjuk a megkelt tésztát, az omlettek mindkét felét világospirosra sütjük, megtöltjük őket a töltelékkel, és félbehajtjuk. Forrón tálaljuk.

Töltelék: A húst megmossuk, és kockára vágjuk. A zsírban üvegesre fonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a húst, és félpuhára pároljuk. Megsózzuk, megborsozzuk, belekeverjük a megtisztított és összeaprított gombát, és együtt puhára pároljuk. Végül a kész töltelékkel megdaráljuk.

Gombás káposztaleves

Hozzávalók: 20 dkg savanyú káposzta, 30 dkg vargánya, 40 dkg füstölt kolbász, só, bors, csomag kapor, koriander, 1 cseresznyepaprika, 4 dl tejjől, 3 ek liszt

A kolbászt karikákra vágjuk és a kimosott, rövidebb szálakra vágott káposztával feltesszük vízben főni. Sózzuk, borsozzuk, vágott kaprot, koriandert és cseresznyepaprikát is adunk hozzá. Amikor már majdnem megfőtt, a szeletelt gombát is beletesszük, valamint a tejfőlből és lisztből készített habarást is. Puhára főzzük.

Gombás krumplilángos

Hozzávalók: 60 dkg krumpli, 1 fej vöröshagyma, olaj, 20 dkg friss gomba, 30 dkg sima liszt, 1 db egész tojás, 3 gerezd fokhagyma, törött bors, őrölt kömény, só, zsiradék a sütéshez.

Elkészítése: A megmosott, meghámozott krumplit egy nagyobb táliba reszeljük. Kevés felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát és a felszeletelt gombát, s állandóan kevergetve megpirítjuk. Azután egy evőkanál vízzel felöntjük, és tovább pároljuk, majd kihűtjük. Később a liszttel, a tojással és a zúzott fokhagymával együtt a reszelt krumplihoz keverjük. Azután ízlés szerint megsózzuk, megborsozzuk és megszórjuk őrölt köménnyel, s alaposan összekeverjük. Végül kizsírozott serpenyőbe talkedli nagyságú lángosokat szagatunk, és takaréklángon mindkét oldalról pirosra sütjük.

Gombás omlett

Hozzávalók: 20 dkg friss gomba - vargánya -, 1 db piros paprika, olaj, só, törött bors, őrölt kömény, 4 db héjában főtt kisebb krumpli, 8 db egész tojás, 4 evőkanál tej, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A megtisztított, felszeletelt gombát és a kockákra vágott paprikát felhevített olajon megpirítjuk, szükség szerint vizet öntve alá néhány percig pároljuk. Azután megsózzuk és megfűszerezünk. A meghámozott, héjában főtt krumplit karikákra vágjuk, s felhevített olajon kicsit megpirítjuk és megsózzuk. Az elkészített párolt hozzávalókat négyfelé osztjuk. Minden adagot tejjel felvert, kicsit megsózott két tojással leöntünk, és felhevített olajon lassan megsütünk.

Tálaláskor adagonként megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Gombás póréhagyma, kifőtt tésztával

Hozzávalók: 25 dkg zenge póréhagyma, olaj, 1 db kisebb fej vöröshagyma, 5 dkg gépsonka, 10 dkg friss gomba - laskagomba vagy sampinyon -, só, törött bors, 4 evőkanál baromfihúslé, 25 dkg kifőtt tészta, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A zsege póréhagymát körülbelül három centis, darabokra vagdaljuk, majd hosszában is félbevágjuk. Felhevített olajon hirtelen megpirítjuk, azután hozzátesszük az apróra vágott vöröshagymát, a sonkát és a felszeletelt gombát, s folyamatosan keverve félpuhára sütjük. Közben a póréhagymát a wok rácsára szedjük, hogy a keverésnél a póréhagyma ne törjön meg. Azután megsózzuk, borsozzuk és felöntjük húslével, s lefedve az egészet puhára pároljuk.

Végül még melegen belekeverjük a leszűrt kifőtt tésztát, visszatesszük bele a párolt póréhagymát és megszórjuk zöldpetrezselyemmel, frissiben tálaljuk.

Gombás rakott krumpli

Hozzávalók: 60 dkg héjában főtt krumpli, 2 fej vöröshagyma, étolaj, 40 dkg friss gomba, őrölt kömény, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskarnál Vegeta -, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A héjában főtt krumplit lehámozzuk, és karikákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, s a felszeletelt gombát kicsit megpirítjuk rajta, azután megsózzuk és megszórjuk őrölt köménnyel, majd felöntjük egy kevés zöldséglével, és puhára pároljuk. Végül a fele krumplit olajjal kikent tűzálló tálba rendezzük és ráhalmozzuk a párolt gombát, s befedjük a maradék krumplival. Azután leöntjük zöldséglével, s előmelegített sütőben addig sütjük, míg a lé elpárolog. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva tálaljuk.

Gombás-sajtos borjúsült

Hozzávalók: 60 dkg borjúcomb, só, törött bors, 2 evőkanál mustár, étolaj, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg friss gomba - sampinyon vagy bármilyen más -, köménymag, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 2 db paradicsom, 4 szelet kemény sajt.

Elkészítése: A húst megmossuk, szárazra töröljük, és szeletekre vágjuk, kicsit kiklopfoljuk, a széleit bevagdossuk, besózzuk és megborsozzuk, majd megkenjük mustárral, és felhevített olajon mindkét oldalról pirosra sütjük. A sült húst tűzálló tálba rakjuk, és melegen tartjuk. A visszamaradt húslében megpároljuk az apróra vágott hagymát meg a köménymaggal megszórt, vékonyra szeletelt gombát. Enyhén megsózzuk, s két evőkanálnyi forró vizet aláöntve puhára pároljuk. Végül belekeverjük a finomra vágott zöldpetrezselyemet. Az így elkészített gombaragut a hússzeletekre halmozzuk. Befedjük előbb paradicsorn-karikákkal, majd keménysajt-szeletekkel, és előmelegített sütőben átsütjük. Főtt krumplival és zöldségsalátával kínáljuk.

Gombás táska

Hozzávalók: 40 dkg darás liszt, só, 1 db egész tojás, víz, olaj, 1 fej vöröshagyma, 20 dkg csiperke- vagy erdei gomba, őrölt kömény, zöldpetrezselyem, 1 evőkanál sima liszt, 10 dkg kemény sajt, 20 dkg füstölt szalonna.

Elkészítése: Gyúródeszkán összekeverjük a lisztet a sóval, az egész tojással és annyi vízzel, hogy jól gyúrható tésztánk legyen. Az alaposan kidolgozott tésztát tizenöt percre meleg fazékkal letakarjuk. Közben felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát és a felszeletelt gombát, azután megszórjuk őrölt köménnyel, sóval és finomra vágott zöldpetrezselyemmel meg sima liszttel, s összekeverjük, kicsit pároljuk, majd kihűtjük. Később lisztezett gyúródeszkán a tésztát vékonyra nyújtjuk, majd négyzetekre vágjuk, és mindegyik közepére gombás töltelékét halmozunk, amit megszórunk reszelt sajttal, azután a négy csücskét összefogva batyut készítünk belőle. Végül a batyukat lobogó sós vízbe rakjuk, s ha a víz színére úsznak, tésztaszedővel vagy lyukas kanállal kiszedjük. Tálaláskor zsírára pirított füstölt szalonnával megszórjuk.

Gombás-tojásos burgonyaleves

Hozzávalók: 300 g burgonya, 10 g szárított gomba, 30 g zsír vagy olaj, 10 g sima liszt, 1 tojás, 1,50 l víz, 50 g hagyma, 2 gerezd fokhagyma, petrezselyem zöldje, só, 1 kávéskanál pirospaprika, őrölt köménymag, majoránna, törött bors.

Az apróra vágott hagymát zsírban vagy olajban megfuttatjuk, hozzáadjuk a megtisztított, eldörzsölt fokhagymát, a forró vízben megmosott és felszeletelt gombát, megpirítjuk, megszórjuk pirospaprikával, belekeverjük a megtisztított, megmosott, kockára vágott burgonyát, és néhány percig pároljuk. Meghintjük liszttel, egy kis ideig kevergetjük, majd felöntjük forró vízzel, megsózzuk, őrölt köménymaggal, majoránnával, törött borssal fűszerezünk, és addig főzzük, míg a burgonya meg nem puhult. Végül belecsorgatjuk a felvert tojást, és apróra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük.

Gombával töltött burgonya

Hozzávalók: 8 db nagyobb, gömbölyű burgonya, 200 g friss gomba, 40 g zsír, 20 g sima liszt, 1 zsemle, 2 dl tejföl, 1 tojás, csontlé, 40 g hagyma, só, köménymag, törött bors.

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, és kiskanállal kivájjuk a belsejét. A zsírban üvegesre fonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, belekeverjük a megtisztított, megmosott, összevágott gombát, megsózzuk, és addig pároljuk, míg a leve el nem fő. Köménymaggal és törött borssal fűszerezünk, hozzáadjuk a tojást meg a vízben megáztatott, kifacsart zsemlet, és jól összekeverjük.

A töltelékkel megtöltjük a burgonyákat, egy kizsírozott tűzálló tálba egymás mellé ültetjük, felöntjük csontlével, és fedő alatt puhára pároljuk. Végül ráöntjük a liszttel elhabart tejfölt, és még egyszer átfőzzük.

Gombával töltött krumplilángos

Hozzávalók: 750 g burgonya, 200 g féldarás liszt, só, zsír a lángosok megkenéséhez.

A töltelékhez: 400 g friss gomba, 40 g zsír, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 40 g hagyma, só, őrölt köménymag, törött bors.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, áttörjük, vagy megreszeljük. Megsózzuk, és a liszttel együtt sima tésztát gyúrunk belőle. A szokásos módon kis lángosokká nyújtjuk, majd a forró tűzhelylapon vagy a gázlángra helyezett vaslapon mindkét felület megsütjük. Megtöltjük a gombás töltelékkel, összegöngyöljük, a tetejüket megszírozzuk, és melegen, fejes salátával tálaljuk.

Töltelék: A zsírban üvegesre fonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a megtisztított, megmosott és összeaprított gombát, megsózzuk, törött borssal meg köménymaggal ízesítjük, és addig pároljuk, míg a leve el nem fő. Végül meghintjük zsemlemorzzával, és még egy kis ideig pároljuk.

Káposztaleves gombával

Hozzávalók: 2 dkg szárított gomba, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 3 dkg sima liszt, pirospaprika, 1 l káposztalé, só, 20 dkg burgonya, 4 gerezd fokhagyma, majoránna.

Elkészítése: A leöblített szárított gombát egy liter hideg vízben tizenöt percig főzzük, majd félretéve kihűtjük. Az apróra vágott vöröshagymát felhevített olajon megfuttatjuk, rászórjuk a sima lisztet, és állandóan kevergetve zsemleszínűre pirítjuk, azután megszórjuk pirospaprikával, s felengedjük kihűlt gombalével. Végül a káposztaléhez öntjük, majd megsózzuk, hozzátesszük a felaprított burgonyát és a maradék gombalevet a gombával együtt, s puhára főzzük. Burgonya helyett főzhetünk a levesbe széles metéltet is.

A levest tálaláskor megízesítjük zúzott fokhagymával és majoránnával.

Laskagomba-pörkölt

Hozzávalók: Zsír vagy olaj, 2 fej vöröshagyma, 50 dkg laskagomba, pirospaprika, baromfihúsleves vagy zöldségleves - 2,5 vízhez 1 kiskanál Vegeta -, só, 2 dkg sima liszt, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát felhevített olajon üvegesre pirítjuk, azután hozzátesszük az alaposan megtisztított, felszeletelt laskagombát és megszórjuk pirospaprikával, majd állandóan kevergetve tovább pirítjuk. Később felöntjük zöldség- vagy húslével, szükség szerint megsózzuk, és puhára pároljuk. Végül besűrítjük húslében elkevert sima liszttel, összeforraljuk és ízesítjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Főtt krumplival, tésztával vagy rizzsel tálaljuk.

Laskagombával töltött káposzta

Hozzávalók: 1 db kisebb fej káposzta, 40 dkg laskagomba, 15 dkg húsos füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 10 dkg főtt rizs, 1 db egész tojás, só, törött bors, 1 gerezd fokhagyma, olaj, 7 dkg paradicsompüré, 5 dl zöldséglé (kockából), 1 kiskanál cukor.

Elkészítése: A külső, piszkos leveleitől megtisztított káposztát forró vízben öt percig abáljuk, majd hideg vízzel leöblítjük és kivájjuk a torzsáját, s nyolc levelet óvatosan lefejtünk róla. A többi káposztát metéltre vágjuk. Azután a gombát megmossuk, a keményebb részeit eltávolítjuk, s a többit felszeleteljük. Közben az apró kockákra vágott szalonnát zsírára pirítjuk és megfuttatjuk rajta az egyik hagymát, azután rádobjuk a gombát, s megszórjuk borsal és sóval, majd egy kis ideig pároljuk. A kihűlt gombához hozzákeverjük a főtt rizst, a tojást és az áttört fokhagymát, s káposztalevelekbe csomagoljuk. Ha szükséges, egyenként átkötjük cérnával. A maradék hagymát felhevített olajon üvegesre pirítjuk, és hozzákeverjük a paradicsompürét meg a felaprított káposztát, kicsit megfűszerezzük, felöntjük forró zöldséglével, majd belerakjuk a megtöltött káposztaleveleket, s harminc percig együtt pároljuk. Végül a mártást cukorral finomítjuk.

Nyitrai gombás burgonya

A főtt és hámozott burgonyákat karikázzuk, kivajazott tűzálló tál aljára fektetjük. Sózzuk. Befedjük áttört juhtúróval, meghintjük gomba karikákkal, finomra vágott petrezselyemmel ízesítjük, és tejföllel áthúzzuk. Ismét sózzuk és előmelegített sütőben, körülbelül 25 percig sütjük.

Nyúlcomb gombával

Hozzávalók: 4 db nyúlcomb, só, törött bors, 4 evőkanál vörösbor, 2 evőkanál Solamyl - étkezési keményítő -, olaj, 3 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 8 dkg csiperkegomba, 2 db paradicsom, 3 evőkanál szójamártás, 2 evőkanál marhahúslé, Glutasol - Na- glutamát -, 1 evőkanálnyi finomra vágott snidling.

Elkészítése: A combokat kicsontozzuk, apró kockákra vágjuk, besózzuk, megborsozzuk, és belefogatjuk az étkezési keményítővel elkevert borba, majd felhevített olajon kicsit megpirítjuk, s hozzákeverjük az apróra vágott hagymát, zúzott fokhagymát és a felszeletelt gombát és a paradicsomot. Azután az egészet puhára pároljuk. Közvetlen a főzés befejezése előtt hozzáadjuk a szójamártást, meg felöntjük húslével és megízesítjük Glutasollal, s átforraljuk.

Ha levettük a tűzről, belekeverjük a finomra vágott snidlinget, és tálaljuk.

Párolt gomba karfiollal és tojással

Hozzávalók: 40 dkg friss gomba, 1 fej vöröshagyma, só, törött bors, Vegeta, 1 fej karfiol, 4 db egész tojás, finomra vágott snidling.

Elkészítése: Felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, s rádobjuk a vékony szeletekre vágott gombát, megsózzuk, megborsozzuk, Vegetával megszórjuk - vigyázat a sózással! -, felöntjük két evőkanál vízzel, és puhára pároljuk. Ha a leve elpárolgott, hozzátesszük az előzőleg sós vízben megfőzött, és lecsepegtetett rózsáira szedett karfiolt, majd összekeverjük, és leöntjük a felvert tojással, és szilárdulásig kevergetjük.

Tálaláskor adagonként megszórjuk finomra vágott snidlinggel, s friss kenyérrel vagy péksüteménnyel és idényzöldséggel kínáljuk.

Sajttal töltött rántott gombafejek

Hozzávalók: 60 dkg friss gombafej, 20 dkg reszelt sajt - bármilyen kemény sajt, de lehet rokfort is -, sima liszt, 2 db egész tojás, 2 evőkanál tej, só, zsemlemorzsa, zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A gombafejeket megtisztítjuk, megmossuk, és alaposan lecsepegtetjük, majd megtöltjük reszelt sajttal, azután a szokásos módon sima lisztbe, tejjel felvert megszózott tojásba és zsemlemorzzába forgatjuk, és forró zsiradékban pirosra sütjük.

Sampinyonleves

Hozzávalók: 30 dkg sampinyon (csiperkegomba), 10 dkg leveszöldség, 1 kis fej vöröshagyma, olaj, 3 dkg sima liszt, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 2,5 dl főzőtejszín, reszelt szerecsendió, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A felhevített olajon megfonnyasztjuk a vékony szeletekre vágott sampinyont, majd hozzáadjuk az apróra vágott leveszöldséget és a hagymát, s állandóan kevergetve megpirítjuk. Rászórjuk a sima lisztet, s tovább pirítjuk, azután felöntjük zöldséglével vagy vízzel, és takaréklángon puhára főzzük. Végül belekeverjük a főzőtejszint, és egy kicsi reszelt szerecsendióval ízesítjük, s átforraljuk.

Tálaláskor adagonként megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Spárga csiperkegombával

Hozzávalók: 40 dkg spárga, só, 1 fej vöröshagyma, olaj, 10 dkg csiperkegomba, törött bors, 2 dl sűrű tejföl, 1 db egész tojás, 8 dkg reszelt sajt, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A megmosott, megtisztított spárgát csomóba kötve sós vízben megfőzzük, leszűrjük és lecsepegtetjük. Közben az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, megpároljuk rajta a felszeletelt gombát. Azután kiszírozott tűzálló tálba elrendezzük a spárgát, rászórjuk a párolt gombát, megszózzuk, megborsozzuk és leöntjük a tojással elhabart tejföllel. A tetejét megszórjuk reszelt sajttal, s forró sütőbe tesszük és pirulásig sütjük.

Finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva tálaljuk.

Sült töltött sampinyon

Hozzávalók: 8 db nagyobb sampinyon, 1 kisebb fej vöröshagyma, olaj, só, őrölt kömény, 3 db egész tojás, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 2 db paradicsom, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, finomra vágott snidling, 1 fej saláta.

Elkészítése: A megtisztított és megmosott gombák szárát és kikapart belsejét apróra vágjuk, és felhevített olajon a finomra reszelt vöröshagymával állandóan kevergetve megpirítjuk. Azután megszózzuk, megszórjuk őrölt köménnyel, s tovább pároljuk. Végül finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesített felvert tojással leöntve szilárdulásig sütjük. S ezzel a masszával megtöltjük a kivájt gombafejeket, majd kiolajozott tűzálló tálba rakjuk, és mindegyikre egy paradicsomszeletet helyezünk, s két-három evőkanál zöldséglevet aláöntve forró sütőben pároljuk.

Tálaláskor lecsepegtetett salátalevéltre rendezzük és megszórjuk finomra vágott snidlinggel.

Megjegyzés: Ünnepi előételnek is kifogástalan.

Tojásos főtt gomba

Hozzávalók: 50 dkg friss gomba, só, 6 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, őrölt kömény, törött bors, 4 db egész tojás, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az alaposan megtisztított gombát - a nagyobbakat negyedekre vágjuk, a kisebbeket egészben hagyjuk - tizenöt percig sós forró vízben főzzük, azután leszűrjük és lecsepegtetjük. Közben a felaprított füstölt szalonnát zsírára pirítjuk és megfuttatjuk rajta az apróra vágott vöröshagymát. Azután hozzátesszük a gombát és megfűszerezzük, s lefedve egy-két percig pároljuk. Párolás közben többször megkevergetjük. Végül ráöntjük a felvert tojásokat, s folyamatosan kevergetve szilárdulásig sütjük.

Finomra vágott zöldfűszerrel - zöldpetrezselyem, metélőhagyma, kapor, zellerlevél stb. - megszórva tálaljuk.

Zöldséges-gombás burgonyaleves

Hozzávalók: 300 g burgonya, 100 g friss vagy 10 g szárított gomba, 100 g gyökérzöldség, 20 g zsír, 20 g sima liszt, 1,25 l víz, 1 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem zöldje, só, majoránna, törött bors.

A megtisztított burgonyát és zöldséget megmossuk, kockára vágjuk, és sós vízben feltesszük főni. A zsírból és lisztből barna rántást készítünk, felöntjük, és belekeverjük a levesbe, hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, a megmosott, összeaprított gombát, majoránnával és törött borszal fűszerezzük, és addig főzzük, míg a zöldség és a burgonya meg nem puhult. A kész levest apróra vágott petrezselyem zöldjével ízesítjük.

Saláták

Almasaláta rumos mazsolával

Hozzávalók: 5 db közepes nagyságú alma, 2 evőkanál durvára vágott mogyoró, 2 evőkanál rumban áztatott mazsola, 2,5 dl fehér joghurt, 2 evőkanálnyi forró csokoládé.

Elkészítése: A megmosott és magházától megtisztított almákat kockákra vágjuk, és salátástálba rakjuk. Rászórjuk a durvára vágott mogyorót és a rumban megáztatott mazsolát, s meglocsoljuk joghurttal, s könnyedén átforgatjuk. Harminc percig hideg helyen érleljük. Azután óvatosan összekeverjük, és tálaláskor adagonként meglocsoljuk a forró csokoládéval.

Almás-tormás sárgarépa-saláta

Hozzávalók: 40 dkg sárgarépa, 2 db alma, 1 kiskanál frissen reszelt torma, 1 evőkanál finomra reszelt sajt, 2,5 dl fehér joghurt, 1 evőkanál citromlé, 1 kiskanál porcukor, 1 kiskanál pikáns mustár, 1 kiskanál saláta- vagy olívaolaj, finomra vágott zöldpetrezselyem vagy snidling (metélőhagyma).

Elkészítése: Salátástálba rakjuk a finomra reszelt sárgarépát, a tormát meg a sajtot és a meghámozott durvára reszelt almát. Közben elkészítjük az öntetet: belekeverjük a joghurtba a citromlevet, a porcukrot, a mustárt és az olajat, s ráöntjük a salátára, összekeverjük, és harminc percig hűtőben érleljük. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel vagy snidlinggel.

Besztercei saláta

Hozzávalók: 20-25 dkg aszalt szilva, 25 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, 3 dl tejfől, 1 csokor zöldhagyma (vagy 1 kis fej hajszálvékonyra vágott vöröshagyma), 5 dkg sós mandula vagy mogyoró (vagy mandula és 1 mokkáskanál só), törött bors és só ízlés szerint, salátalevelek

Az aszalt szilvát előző este megmossuk, és meleg vízbe áztatjuk. Másnap leszűrjük, kimagozzuk, majd vékony csíkokra vagdaljuk. Ugyancsak vékony csíkokra metéljük a füstölt sonkát, a zöldhagymát pedig szárával együtt felkarikázzuk. A sós mandulát megdaráljuk és belekeverjük a tejfőibe. Sóval, borssal fűszerezzük, majd az egészet összekeverjük. Az előzőleg jól behűtött salátát megmosott és megszáritott salátalevelekre tálaljuk. Tálalás előtt akár 2 nappal is elkészíthetjük, minél jobban összeérnek az ízek, annál jobb lesz.

Brokkolis krumplisaláta

Hozzávalók: 30 dkg héjában főtt krumpli, 10 dkg főtt füstölt hús, 1 fej vöröshagyma, 4 evőkanál szójaszósztartármártás, 4 evőkanál fehér joghurt, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál saláta- vagy olívaolaj, 10 dkg előfőzött, rózsáira szedett brokkoli, só, törött bors, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A krumplit meghámozzuk, és kockákra vágjuk, majd salátástálba rakjuk. Azután hozzátesszük a metélőre vagy apró kockákra vágott főtt füstölt húst, a durvára reszelt vöröshagymát, a tartármártást, a joghurtot és a mustárt meg az olajat, s végül a brokkolit, majd megborsozzuk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Az egészet óvatosan, de alaposan összekeverjük, s harminc percig hideg helyen érleljük. Ha túl sűrű lenne, joghurttal hígíthatjuk.

Burgonyasaláta ecetes uborkával

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 3 ecetes uborka, 1 alma, 2,5 dl tejfől, 80 g hagyma, só, törött bors, 1 kávéskanál mustár, ízlés szerint cukor és ecet.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, összekeverjük az apróra vágott hagymával, uborkával meg almával, és leöntjük a megsózott, megborsozott, mustárral, cukorral és ecettel ízesített tejjel. A kész salátát néhány óráig állni hagyjuk.

Burgonyasaláta fejessalátával

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1 fej saláta, 2. dl tejföl, 2 kemény tojás sárgája, 1 nyers tojássárgája, 2 dl fehérbor, zöldpetrezselyem, metélőhagyma, 1 kávéskanál só, törött bors, mustár, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt és meghámozott burgonyát uborkagyalun meggyaluljuk. Egy porcelántálban kikeverjük a mustárt, a 2 főtt sárgáját és a nyers sárgáját, megsózzuk, megborsozzuk, majd lassanként, folytonos keverés közben hozzáadjuk a tejfölt, a bort, a megvágott zöldpetrezselymet, metélő-hagymát, és a megreszelt burgonyát. Cukorral és ecettel ízesítjük, és jól összekeverjük. (A megmosott, laskára vágott fejes salátát csak közvetlenül tálalás előtt keverjük bele.)

Burgonyasaláta fejtett babbal

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 200 g főtt fejtett bab, 100 g ecetes uborka, majonéz

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és apró kockára vágjuk. A fejtett babot sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, és hidegen hozzáadjuk a burgonyához. Belekeverjük az apróra vágott uborkát, ráöntjük a majonézt, összekeverjük, és egy kis ideig állni hagyjuk.

Burgonyasaláta füstölt szalonnával

Hozzávalók: 1 kg burgonya. 20 dkg húsos füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma. só, törött bors, 2 evőkanál ecet

Elkészítése: A burgonyát gondosan megmossuk, és héjastul megfőzzük. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és zsírára pirítjuk. A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és karikákra vágjuk és megszórjuk az apróra vágott vöröshagymával meg a törött borssal, azután megsózzuk és összekeverjük. Végül hozzátesszük zsírával együtt a szalonnapörccöt és ízesítjük ecettel, s egy órát hideg helyen érleljük.

Burgonyasaláta nyers zöldséggel

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 150 g sárgarépa, 50 g zeller, 50 g petrezselyem, 150 g ecetes uborka, 50 g szalámi, 1 evőkanál olaj, 50 g hagyma, főtt majonéz (lásd az előző receptet), 3 tojás.

A burgonyát megmossuk, héjában megfőzzük, meghámozzuk, és apró kockára vágjuk. Hozzáadjuk a megreszelt hagymát, zellert és petrezselymet, valamint az apróra vágott uborkát és szalámit. Ráöntjük a főtt majonézt meg az olajat, és jól összekeverjük. A kész salátát tálba rakjuk, és karikára vágott kemény tojással, ecetes uborkával meg sárgarépával díszítjük.

Burgonyasaláta paradicsommal és zellerrel

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 150 g főtt zeller, 1 alma, 150 g paradicsom, 2 evőkanál olaj, 2 kemény tojás, 1 dl fehérbor, 2,5 dl víz, 50 g hagyma, só, cukor, ecet.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és apró kockára vágjuk. Hozzáadjuk az ugyancsak kockára vágott zellert, kemény tojást, almát és paradicsomot, az apróra vágott hagymát, és jól összekeverjük. A sót, cukrot, ecetet és bort a vízben felfőzzük, és forrón a burgonyára öntjük. Végül megcsepegtetjük az olajjal, összekeverjük, és kihűtjük.

Burgonyasaláta tojássárgával

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2,5 dl tejföl, 3 kemény tojás, 40 g hagyma, petrezselyem zöldje, só, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt, meghámozott burgonyát karikára vágjuk, és összekeverjük az apróra vágott hagymával. A 3 kemény tojás sárgáját villával összetörjük, összehabarjuk a tejjel, megsózzuk, ecetezzük, cukrozzuk, és a megvágott zöldpetrezselyemmel együtt hozzáadjuk a burgonyához. Tálba rakjuk, megszórjuk az apróra vágott tojásfehérjével, és állni hagyjuk, míg az ízek összeérnek.

Burgonyasaláta uborkával és heringgel

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 500 g uborka, 2 savanyú hering, 2 evőkanál olaj, 2,5 dl víz, só, törött bors, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt és meghámozott burgonyát először karikára, majd vékony metéltre vágjuk. A meg-hámozott uborkát megmossuk, szintén metéltre vágjuk, megsózzuk, egy kicsit állni hagyjuk, majd kifacsarjuk, és összekeverjük a burgonyával. Hozzáadjuk a kicsontozott, összevágott heringet, s végül ráöntjük a megsózott, megborsozott, ecettel, cukorral és olajjal ízesített vizet, jól összekeverjük, és állni hagyjuk.

Burgonyasaláta zöldborsóval és savanyú uborkával

Hozzávalók: 30 dkg héjában főtt krumpli, 10 dkg konzerv zöldborsó, 10 dkg savanyú uborka, 4 evőkanál ízesített majonéz, 2 evőkanál csemegetejfől, 4-5 evőkanál uborkalé, kapor vagy zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A héjában főtt krumplit meghámozzuk, és karikára vágjuk, azután hozzátesszük a leszűrt zöldborsót és a durvára reszelt savanyú uborkát. Közben összekeverjük a majonézt a tejföllel és az uborkaléval, s a salátára öntjük. Ízlés szerint megsózzuk és megszórjuk finomra vágott kapporral vagy zöldpetrezselyemmel, s az egészet összekeverjük. Ha túl sűrű, tejföllel hígítjuk.

Tálalás előtt legalább harminc percre behűtjük.

Megjegyzés: Kiváló körete a Bécsi szeletnek, de finom a Rántott ponttyal is.

Burgonyasaláta zöldpaprikával és paradicsommal

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 4 zöldpaprika, 4 érett, kemény paradicsom, 1 evőkanál olaj, 2,5 dl víz, 50 g hagyma, só, törött bors, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és vékony karikára vágjuk. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, a leforrázott, lehéjazott, kockára vágott zöldpaprikát meg paradicsomot, megborsozzuk, és összekeverjük. A sót, ecetet és cukrot vízben felfőzzük, melegen ráöntjük a burgonyára, végül a kész salátát megcsepegtetjük olajjal, és kihűtjük.

Céklás burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 200 g főtt cékla, 200 g hordós káposzta, 2 savanyú hering, 2 evőkanál olaj, 2,5 dl víz, 100 g hagyma, só, törött bors, ecet, cukor.

A héjában főtt és meghámozott burgonyát vékony karikára vágjuk. Hozzáadjuk a kicsontozott és összevágott heringet, a kifacsart, apróra vágott hordós káposztát, az apróra vágott céklát, hagymát, és megborsozzuk. A vízben elkeverjük az olajat, ecetet, cukrot és sót, ráöntjük a burgonyára, jól összekeverjük, és állni hagyjuk.

Fejessaláta retekkel

Hozzávalók: 4 db fejes saláta, 1 köteg hónapos retek, 3 evőkanál víz, 3 evőkanál citromé, 2 evőkanál méz, 1 evőkanál mustár, 1-2 evőkanál olívaolaj, 1 pohár fehér joghurt.

Elkészítése: A salátát alaposan megmossuk, leveleire szedjük és lecsepegtetjük, azután szélesebb csíkokra vágjuk. A retket apró kockákra vágjuk

Közben elkészítjük az öntetet: a mézet a mustárral és az olívaolajjal, citromlével és egy kevés vízzel alaposan összekeverjük, majd óvatosan belefogatjuk a retekkel megszórt salátát.

Tálaláskor adagonként meglocsoljuk fehér joghurttal.

Gombás burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 200 g ecetes gomba, 200 g ecetes uborka, 2 evőkanál olaj, 2 kemény tojás, 2,5 dl víz, 100 g hagyma, só, törött bors, 1 evőkanál piros paprika, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és vékony karikára vágjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott főtt tojást, gombát, uborkát meg az apróra vágott hagymát, megborsozzuk, meghintjük piros paprikával, és összekeverjük. A vízben elkeverjük a sót, a cukrot meg az

ecetet, ráöntjük a burgonyára, megcsepegtetjük az olajjal, még egyszer jól összekeverjük, és állni hagyjuk.

Hagymás burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 100 g hagyma, 2,5 dl víz, só, törött bors, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, vékony karikára vágjuk, tálba rakjuk, rászórjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát, és megborsozzuk. A sót, a cukrot és az ecetet vízben felfőzzük, és forrón ráöntjük a burgonyára.

Összekeverjük, és kihűtjük.

Hagymás-szalonnás burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 50 g füstölt szalonna, 50 g hagyma, 2,5 dl víz, só, törött bors, ízlés szerint cukor és ecet.

A burgonyát megmossuk, héjában megfőzzük, vékony karikára vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk, rászórjuk az apróra vágott hagymát, és leöntjük a cukorral, és ecettel felfőzött vízzel. Hidegen tálba rakjuk, és meglocsoljuk az apró kockára vágott, kiolvasztott szalonnával.

Halsaláta joghurtmártással

Hozzávalók: 200 g fehér halfilé, citromlé, 1 evőkanál olaj, 100 g apróra vágott zöldség (sárgarépa, karalábé, zeller, zöldborsó), só, szójaszósz, 1-2 pohár joghurt, csipetnyi cukor, petrezselyem, citrom

A részben kiolvasztott halat darabokra vágjuk, megcsepegtetjük citromlével, és fél órán át hideg helyen állni hagyjuk. Utána olajban megsütjük, szójaszósszal ízesítve kevés forró vízzel leöntve fedő alatt puhára pároljuk a zöldséggel együtt.

A joghurtot ízesítjük cukor, só, citromlé hozzáadásával, elkeverjük a kihűlt hallal, petrezselyemzölddel, citromkarikával díszítjük.

Húsos burgonyasaláta

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 25 dkg főtt csirkehús, 2 szál főtt sárgarépa, 10 dkg mélyhűtött zöldborsó, 2 db savanyú uborka, 2 db főtt tojás, só, törött bors, 10 dkg ízesített majonéz, 5 dkg sűrű tejföl, snidling.

Elkészítése: A héjában főtt krumplit meghámozzuk, és a hússal egyforma nagyságú kockákra vágjuk, s hozzátesszük a karikákra vágott sárgarépát és a megabált, lecsepegtetett zöldborsót meg a vékony csíkokra metélt savanyú uborkát, majd a nyolcadokra vágott főtt tojást.

Megsózzuk és megborsozzuk, s az egészet óvatosan összekeverjük a majonézben elkevert tejföllel, s behűtve tálaljuk.

Ínyenc burgonyasaláta

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg burgonya, 15 dkg répa, 10 dkg borsókonzerv, 2 db alma, 20 dkg sonka, 25 dkg majonéz, 25 dkg csemege uborka, só, fehérbors, mustár.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, majd kockára vágjuk. A megfőzött répát, uborkát, almát, sonkát szintén kockára vágjuk. A felszeletelt hozzávalókat egy tálba öntjük, hozzáadjuk a borsót, majonézt, fűszereket, mustárt és egy kevés uborkalevet. Összekeverjük, majd lehűtjük.

Joghurtsaláta retekkel

Hozzávalók: 1 csomó retek, petrezselyemzöld, eidami sajt, 1 keményre főtt tojás, joghurt

A reket vékony karikákra vágjuk, megsózzuk. Hozzáadjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet, reszelt sajtot, apró kockára vágott tojást is és a joghurtot is. Mindezt összekeverjük, szükség esetén citromlével ízesítjük.

Kelbimbó-saláta

Hozzávalók: 60 dkg bimbós kel, só, almaecet vagy citromlé, cukor, törött bors, salátaolaj vagy olívaolaj.

Elkészítése: A megtisztított bimbós kelt sós vízben megfőzzük, azután leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. Közben az almaecetbe, vagy citromlébe belekeverjük a cukrot, a borsot és az olajat, saját szájízünk szerint édesítjük, vagy savanyítjuk, majd óvatosan belekeverjük a bimbós kelt.

Kínai kel-saláta szójas-mézes öntettel

Hozzávalók: 50 dkg kínai kel, 1 nagyobb fej vöröshagyma, só, 3 evőkanál citromlé, 1 evőkanál, szójamártás, 1 evőkanál méz, 1 evőkanál tormás mustár, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olívaolaj, finomra vágott snidling, 2 db főtt tojás.

Elkészítése: A kínai kelt alaposan megmossuk, lecsepegtetjük, és csíkokra vágjuk, tálba rakjuk és hozzákeverjük az apróra vágott hagymát, s enyhén megsózzuk és öt percig állni hagyjuk. Közben elkészítjük az öntetet: a szójamártást, a citromlevet és a mézet alaposan összekeverjük a mustárral meg az olajjal és az áttört fokhagymával, s leöntjük vele a salátát, majd átkeverjük. Végül megszórjuk finomra vágott snidlinggel, és húsz-harminc percig hideg helyen érleljük.

Tálaláskor keménytojás-karikákkal díszítjük.

Majonézes burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 100 g főtt zöldborsó, 400 g főtt zöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé), 100 g ecetes uborka, 30 g hagyma, törött bors, majonéz

A majonézhez: 1-2 dl olaj, 1 dl tejföl, 1 tojássárgája, só, 1 kávéskanál mustár, cukor, citromlé. A héjában főtt burgonyát apró kockára vágjuk, rászórjuk az apróra vágott hagymát, zöldséget, ecetes uborkát és a zöldborsót. Megborsozzuk, összekeverjük, és hozzáadjuk a majonézt. Hidegen tálaljuk.

Majonéz: A friss tojássárgáját porcelántálba tesszük, enyhén megsózzuk, hozzáadjuk a mustárt, és folytonos keverés közben, először cseppenként, majd vékony sugárban hozzáadjuk az olajat. Mikor összesűrűsödött, cukorral, citromlével ízesítjük, ha kell, utánsózzuk, és tejföllel hígítjuk.

A majonézt turmixgépben is elkészíthetjük: a keverőbe beleteszünk egy egész tojást, és a fedő nyílásán át adagoljuk bele cseppenként az olajat, míg a majonéz meg nem sűrűsödik. Végül tetszés szerint ízesítjük.

Majonézes burgonyasaláta főtt zöldséggel

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 150 g főtt zöldborsó, 150 g főtt sárgarépa, 100 g főtt zeller, 50 g hagyma.

A főtt majonézhez: 3 tojássárgája, 1 evőkanál sima liszt, 3 dl tej, só, törött bors, 1 kávéskanál mustár, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és vékony karikára vagy apró kockára vágjuk. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, a kockára vágott sárgarépát, zellert meg a zöldborsót, és jól összekeverjük. Ráöntjük a főtt majonézt, és egy kis ideig állni hagyjuk.

Főtt majonéz: A hozzávalókat felverjük, és gőz fölött, folytonosan kevergetve sűrűre főzzük.

Mexikói saláta főtt marhahúsból

Hozzávalók: 25 dkg főtt marhahús - lehet leveshús is -, 2 fej vöröshagyma, 4 db savanyú uborka, 4 evőkanál konzerv csemegekukorica, 4 evőkanál majonéz, 2 evőkanál fehér joghurt, 2 evőkanál pikáns ketchup, só, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A kihűlt főtt húst kockákra vagy csíkokra vágjuk, s megfelelő tálba tesszük. Hozzákeverjük a vékony karikákra vágott vöröshagymát és a szintén karikákra vágott savanyú uborkát meg a lecsepegtetett csemegekukoricát, s leöntjük az enyhén megsózott

joghurtból, majonézből és ketchupból készített öntettel. Hús-harminc percig hideg helyen érleljük, majd óvatosan belekeverjük a finomra vágott zöldpetrezselymet és tálaljuk.

Olajbogyós tézstasaláta

Hozzávalók: 40 dkg kifőtt tézsta - kagyló, könyök, masni stb. -, 10 dkg kimagozott olajbogyó, 2 db paradicsom, 1 pohár szójaszósztártártás, 1 pohár zsírszegény fehér joghurt, 1 evőkanál olívaolaj, só, 2 evőkanál friss bazsalikom, 4 evőkanál ketchup, 4 evőkanál durvára reszelt parmezán.

Elkészítése: A kifőtt tézstát alaposan lecsepegtetjük, s megfelelő nagyságú tálba tesszük. Azután hozzáadjuk a kimagozott, karikákra vágott olajbogyót és az apró kockákra vágott paradicsomot. Közben simára keverjük a tartártártást a joghurttal meg az olívaolajjal, és enyhén megsózzuk, s megízestítjük finomra vágott friss bazsalikkommal. Az egészet a salátára öntjük, könnyedén átkeverjük és behűtjük.

Tálaláskor adagonként megcsepegtetjük ketchuppel és megszórjuk reszelt parmezánnal.

Olaszos burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 100 g főtt zöldborsó, 1 szál főtt sárgarépa, 200 g ecetes uborka, 1 alma, 400 g sonka, 30 g hagyma, majonéz (lásd MAJONÉZES BURGONYASALÁTA).

A héjában főtt burgonyát apró kockára vágjuk. Hozzáadjuk a laskára vágott sonkát, az összeaprított hagymát, zöldborsót, sárgarépát, uborkát és meghámozott almát. Leöntjük majonézzel, összekeverjük, és állni hagyjuk.

Paradicsomos uborkasaláta

Hozzávalók: 30 dkg paradicsom, 25 dkg salátauborka, zöldpetrezselyem, 1 db tojássárgája, só, törött bors, cukor, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál citromlé.

Elkészítése: A megmosott paradicsomot felszeleteljük, az uborkát héjastul legyaluljuk, megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel és félretesszük. A tojássárgáját kicsit megsózzuk, megborsozzuk és megcukrozzuk, s állandó keverés mellett belecsurgatjuk az olajat, - mint a majonézkészítésnél -, s végül megízestítjük citromlével.

Az öntetettel a salátát óvatosan összekeverjük, és egy kis időre hűtőbe tesszük.

Pikáns Moravan saláta

Hozzávalók: 1 kisebb káposztakonzerv, 150 g durvára vágott alma, 80 g apróra vágott hagyma, 1 csomó retek finomra reszelve, 50 g reszelt sárgarépa, 2 pohár joghurt, 250 g reszelt sajt (Moravan 40 %), citromlé, petrezselyemzöld, metélőhagyma, ligurcek

A hozzávalókat jól összedolgozzuk, Worcester vagy szójaszósszal ízesítjük, adhatunk hozzá savanyított uborkát is. Ízlés szerint ízesíthetjük cukorral. Hűtve tálaljuk.

Póréhagymás baromfi-hússaláta

Hozzávalók: 25 dkg póréhagyma, 1 fej vörőshagyma, 10 dkg csiperkegomba, 10 dkg sárgarépa, 15 dkg paradicsom, 20 dkg főtt baromfihús, 1 evőkanál vaj, 15 dkg fehér joghurt, 4 evőkanál ízesített majonéz, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál Vegeta, 4 evőkanál borecet, törött bors.

Elkészítése: A megtisztított póréhagymát és vörőshagymát karikákra, a gombát szeletekre vágjuk. A sárgarépát durvára reszeljük, a paradicsomot kimagozzuk és nyolcadokra szeljük. Az előkészített hozzávalókat salátástálba rakjuk, azután a csíkokra vágott főtt húst felhevített vajon megpirítjuk, majd kihűlve a zöldséghez tesszük.

Közben elkészítjük a salátaöntetet: a joghurtba belekeverjük a majonézt, majd belehabarjuk a mustárt és a borecetet, s megízestítjük Vegetával meg törött borssal. Végül a salátára öntjük, és könnyedén átkeverjük.

Pirítóssal tálaljuk.

Pulykahússaláta

Hozzávalók: 20 dkg pulykamell, só, őrölt fehér bors, olaj, 1 fej saláta, 1 piros húsú paprika, 10 dkg ananászkompót, 1 fej vöröshagyma, citromlé, 1 kiskanál szójamártás, csipetnyi cayenne-i bors, őrölt gyömbér.

Elkészítése: A megmosott húst szárazra töröljük, besózzuk és megborsozzuk, s felhevített olajon aranysárgára sütjük. Azután kihűtjük, és metéltre vágjuk. A salátát tálba tépkedjük, hozzátesszük a metéltre vágott paprikát és a feldarabolt ananászt meg a vékony karikákra vágott vöröshagymát, s összekeverjük. Később három evőkanál olajat citromlével és szójamártással alaposan összekeverünk, megsózzuk, megszórjuk cayenne-i borssal és gyömbérral, s az előkészített salátára öntjük, azután hozzákeverjük a húst, kicsit érleljük, majd tálaljuk.

Reteksaláta juhsajttal

Hozzávalók: 40 dkg friss retek - fehér vagy piros -, só, 2 db édeskés alma, 15 dkg juhsajt, 1 evőkanál saláta- vagy olívaolaj, 1 evőkanál citromlé, 1 kiskanál méz, 1 kiskanál finomra vágott friss kapor, 2-3 evőkanál csemegetejföl.

Elkészítése: A retek megmossuk, és karikákra vágjuk, kicsit besózzuk, s várunk, míg levet enged. Azután hozzátesszük a meghámozott, kockákra vágott almát meg a durvára reszelt juhsajtot. Meglocsoljuk saláta- vagy olívaolajjal és mézzel elkevert citromlével, s megszórjuk a finomra vágott friss kapporral. Óvatosan összekeverjük és behűtjük. Végül adagonként tejföllel finomítjuk.

Rizssaláta sonkás szalámival

Hozzávalók: 15 dkg rizs, só, 1 kiskanál olaj, 15 dkg sonkás szalámi, 2 db savanyú uborka, 2 db paradicsom, 4 evőkanál majonéz, 4 evőkanál fehérjoghurt, 1 kiskanál mustár, 1 evőkanál ketchup, törött bors, só, citromlé, zöldpetrezselyem, 4 db nagyobb salátalevél.

Elkészítése: A rizst egy kanál olajjal sós vízben megfőzzük, majd kihűtjük. Azután hozzátesszük a kockára vágott sonkás szalámit, a savanyú uborkát és a paradicsomot. Közben összekeverjük a majonézt a joghurttal, a mustárral és a ketchuppal meg a citromlével, s a sonkás rizsre öntjük, s ízlés szerint megsózzuk.

Óvatosan átkeverjük, behűtjük, majd finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva salátaleveleken tálaljuk.

Sajtos burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 250 g rokfort, 1 evőkanál olaj, 1 pohár joghurt, 40 g hagyma, só, törött bors, 1 kávéskanál mustár, cukor, ecet.

A héjában főtt és meghámozott burgonyát vékony karikára vágjuk. Hozzáadjuk az apró kockára vágott sajtot meg hagymát, és összekeverjük. A megsózott és megborsozott joghurtban elhabarjuk a cukrot, olajat, ecetet és mustárt, ráöntjük a burgonyára, még egyszer jól összekeverjük, és egy kis ideig állni hagyjuk.

Sonkás burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 100 g főtt zöldborsó, 100 g főtt sárgarépa, 100 g főtt zeller, 50 g főtt petrezselyem, 100 g ecetes uborka, 100 g sonka, 2 kemény tojás, 50 g hagyma, majonéz
A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és kockára vágjuk. Hozzáadjuk az összeaprított hagymát, sonkát, uborkát és zöldséget, belekeverjük az összevágott főtt tojást, leöntjük majonézzal, és jól összekeverjük.

Szardíniás burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 100 g ecetes uborka, 100 g főtt sárgarépa, 100 g konzervgomba, 100 g szalámi, 1 kis doboz szardínia, 50 g hagyma, majonéz, 2 tojás.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és kockára vágjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott szalámit, főtt tojást, uborkát, sárgarépat, az összeaprított gombát, szardíniát és a megreszelt hagymát. Ráöntjük a majonézt, összekeverjük, és állni hagyjuk.

Szárnyas-saláta őszibarackkal

Hozzávalók: 30 dkg kicsontozott főtt, sült vagy dinsztelt baromfi - csirke-, pulyka-, kacsa- vagy libahús -, 1 db nagyobb alma, 1 pohár fehér joghurt, 1 evőkanál tartármártás, citromlé, borsikafű, só, 8 db darab fél őszibarackkompót, 1 fej saláta.

Elkészítése: A kicsontozott baromfi húst lenyúzzuk, finom metéltre vágjuk, és tálba rakjuk, s hozzákeverjük a durvára reszelt meghámozott almát, s leöntjük a tartármártással és citromlével elkevert joghurttal, s megszórjuk borsikafűvel és megsózzuk. Óvatosan összekeverjük, és húsz percig hideg helyen érleljük. Az így elkészített salátát a lecsepegtetett fél őszibarackokra halmozzuk, salátalevelekre rakva kínáljuk.

Tejfölös burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2,5 dl tejföl, 50 g hagyma, só, ízlés szerint cukor és ecet.

A héjában főtt, meghámozott burgonyát vékony karikára vágjuk és rászórjuk az apróra vágott hagymát. A tejfölből elkeverjük a sót, a cukrot meg az ecetet, és ráöntjük a burgonyára, jól összekeverjük, és egy kis ideig állni hagyjuk.

Tejszínes-almás sárgarépa-saláta

Hozzávalók: 40 dkg sárgarépa, 2 db nagyobb alma, 1 db kisebb vöröshagyma, 3 evőkanál durvára vágott dióbél, 2 evőkanál citromlé, 1 kiskanál porcukor vagy méz, 2 dl édes tejszín, 4 evőkanál fehér joghurt.

Elkészítése: Keverőtálba rakjuk a durvára reszelt sárgarépát, a meghámozott és magházától megtisztított, kockákra vágott almát, a durvára reszelt hagymát és a megvagdalt diót, s meglocsoljuk a porcukorral vagy mézzel elkevert citromlével. Az egészet leöntjük édes tejszínnel, majd óvatosan átkeverjük és behűtjük.

Tálaláskor adagonként egy kanál fehér joghurttal díszítjük.

Tésztasaláta

Hozzávalók: 30 dkg bármilyen száraztészta, só, 15 dkg kelkáposzta, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 2 dkg vaj, 2,5 dl zöldséglé, zöldpetrezselyem, törött bors, majoránna, őrölt kömény, 1 gerezd fokhagyma, 10 dkg reszelt sajt.

Elkészítése: A tésztát a zacskón feltüntetett utasítás szerint sós vízben megfőzzük, leszűrjük, és alaposan lecsepegtetjük. A kelkáposztát megmossuk, és metéltre vágjuk. A szalonnát kockákra aprítjuk, és zsírára pirítjuk, majd hozzátesszük a vajat meg a kelkáposztát, és öt percig zöldséglével felöntve pároljuk. Azután megízesítjük sóval, borssal, őrölt köménnyel, majoránnával és zúzott fokhagymával, s összekeverjük a kifőtt tésztával.

Reszelt sajttal megszórva tálaljuk.

Tésztasaláta fejes káposztával

Hozzávalók: 50 dkg sós vízben főzött tészta - könyök, csavar, masni stb. -, 1 dl tejszín, 1 dl olívaolaj, másfél citrom leve, 1 evőkanál porcukor, 1 evőkanál mustár, 2 db paradicsom, 10 dkg metéltre vágott fejes káposzta.

Elkészítése: Salátástálba rakjuk a kifőtt tésztát, a tejszínt, az olívaolajat, a citromlevet meg a mustárt és a porcukrot, azután a felszeletelt paradicsomot és a metéltre vágott fejes káposztát, s óvatosan összekeverjük, és hideg helyen érleljük. Ha túl sűrűnek találunk, öntözzük meg néhány kanál fehér joghurttal.

Tojásos krumplisaláta

Hozzávalók: 40 dkg krumpli, 4 evőkanál salátaolaj, 2 evőkanál citromlé, só, 1/2 kiskanál porcukor, törött bors, 1 kiskanál mustár, 3 db kemény tojás, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 4 evőkanál fehér joghurt.

Elkészítése: A krumplit jól megmosva héjában megfőzzük, leszűrjük és meghámozzuk. Azután kockákra vágjuk, salátástálba rakjuk, s még melegen meglocsoljuk citromlével kevert salátaolajjal és megsózzuk, majd rászórjuk a porcukrot, a törött borsot, és összekeverjük a mustárral. A salátát kihűtjük, és végül ráreszeljük a főtt kemény tojásokat, s óvatosan átforgatjuk.

Tálaláskor adagonként meglocsoljuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel kevert fehér joghurttal.

Uborkás burgonyasaláta

Hozzávalók: 750 g burgonya, 750 g zsenge uborka, 2,5 dl tejföl, só, törött bors, ízlés szerint ecet és cukor.

A megmosott, héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és vékony karikára vágjuk. Az uborkát ugyancsak megmossuk, legyaluljuk, megsózzuk, egy kis ideig állni hagyjuk, majd kifacsarjuk, hozzákeverjük a burgonyához, megborsozzuk, és ráöntjük a megsózott, ecettel és cukorral elhabart tej-fölt.

Zelleres burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 300 g főtt zeller, 200 g alma.

Az öntethez: 1,5 dl olaj, 3 tojássárgája, 1,5 dl vörösbors, húisleves, 40 g hagyma, ízlés szerint só, 1 kávéskanál mustár, cukor, ecet.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és vékony karikára vágjuk. Szintén vékony szeletekre vágva hozzáadjuk a zellert meg a meghámozott almát. Ráöntjük az öntetet, összekeverjük, és állni hagyjuk.

Öntet: A borban elkevert olajat, mustárt, tojássárgáját, sót, cukrot és ecetet folytonosan kevergetve gőz fölött sűrűre főzzük, majd belevegyítjük az apróra vágott hagymát, és szükség szerint húslével hígítjuk

Dezses receptek

Almamártás

Érett, hulló almából a legfinomabb, amit megmosok, meghámozok, negyedekre vágok, magházát kivágom, azután apróra felkockázom. Világos rántást készítek, felöntöm füstölt hús levéllel, és amikor jól besűrűsödött, beleteszem az almát. Egyet forralom, és megfő. Tejfölt és kevés borsot is teszek bele. Főtt húsok mellé adom, krumplipürével.

Buggyantott tojás, pirítóssal

Hozzávalók: Vegeta, 4 db tojás, só, 1 dl ecet. 25 dkg tejföl, 4 gerezd fokhagyma, citromlé, 4 szelet húsos füstölt szalonna, olaj, 4 szelet pirítóssal.

Elkészítése: Ecetes-sós lobogó forró vízbe beleütjük a tojásokat, és három percig főzzük, majd szűrőkanállal kiszedjük. Közben a tejfölt összekeverjük a zúzott fokhagymával és ízesítjük Vegetával meg a citromlével. Azután a szalonnaszeleteket megsütjük, a kenyeret felhevített olajon megpirítjuk.

Végül a pirítóssal tányérra rakjuk, s mindegyikre egy szelet sült szalonnát teszünk, arra meg tojást és tejfölt.

Brindzás-szalonnás spagetti

Hozzávalók: 1 csomag spagetti, só, 15 dkg húsos füstölt szalonna, 1 evőkanál olaj, 1 nagyobb szál póréhagyma, 30 dkg brinza - lipői túró -, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A spagettit sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, és melegen tartjuk. Közben az apró kockákra vágott szalonnát egy kevés olajon állandóan kevergetve megpirítjuk a karikákra vágott póréhagymával. Azután a meleg spagettivel összekeverjük, megsózzuk, és meleg tányérokra adagoljuk, majd minden porcióra brinzát morzsolunk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Brindzás sztrapacska

Hozzávalók: 1 kg burgonya, só, 30 dkg sima liszt, 15 dkg húsos füstölt szalonna, 30 dkg brinza - lipői juhtúró -, friss kapor.

Elkészítése: A meghámozott nyers burgonyát finomra reszeljük, megsózzuk, és jól kikeverjük a liszttel. A tésztaból vágódeszkáról lobogó sós vízbe galuskákat szaggatunk. Mikor a galuska feljön a víz tetejére, szűrőkanállal táliba szedjük, meglocsoljuk a kiolvasztott szalonna zsírával, megszórjuk juhtúróval - brinzával -, és összekeverjük. Végül a sztrapacska tetejét adagonként megszórjuk szalonnapörccel meg a finomra vágott kappalal.

Cserepes káposzta

Hozzávalók: 50 dkg füstölt disznóhús, 25 dkg füstölt kolbász, 75 dkg savanyú káposzta, 2 fej vöröshagyma, 10 dkg zsiradék, pirospaprika, köménymag, só

Az egyik hagymát felkarikázom, és kevés zsíron sárgára pirítom. Fél kávéskanálnyi köménymagot és a káposztát hozzáadom. Ráöntök 3-4 dl vizet, és fedő alatt, lassú tűzön puhára párolom. A másik hagymából pirospaprikával és zsiradékkal pörkölt alapot készítek, és abban párolom meg a felkockázott füstölt húst. Amikor a hús puha, beleadom a felkarikázott kolbászt, és röviden tovább párolom. A végén összekeverem a húsokat a káposztával. Cseréptálba öntöm, s előmelegített sütőben alaposan összeforralom. Tejfölt kínállok hozzá.

Csigatészta

Három marék lisztet nyolc tojással, mokkáskanál sóval jó keményre gyúrok. Cipócskákat formálok, és kicsit pihenni hagyom, majd nagyon vékonyra nyújtom a lisztes deszkán. Késsel a csiga nagyságának megfelelő kockákra vágom, majd letakarom, hogy ki ne száradjon a

felsodrásig. Igen vékony bordás pálcikával lehet különböző forma csigákat pödörni. Ha a kocka sarkánál kezdjük a sodrást, akkor hegyes, ha a párhuzamos oldalon, akkor gömbölyű végű csigát kapunk. Csak kétnapi szárítás után lehet főleg a húslevesbe főzni.

Diós melegszendvics

Hozzávalók: 8 szelet szendvicskenyér, 2 evőkanál vaj, 1-2 db alma, 8 szelet kemény sajt, méz, 3 evőkanál durvára vágott dió.

Elkészítése: A kenyérszeleteket megvajazzuk, s mindegyikre egy-két almakarikát helyezünk - előbb persze az alma magházát eltávolítjuk -, s befedjük sajtszelettel, azután meglocsoljuk a mézzel. Végül meleg sütőbe tesszük, s amint a sajt szétolvad, kivesszük és megszórujuk durvára vágott dióval, s azon melegében tálaljuk.

Főzőtészta (levesbetét)

Hozzávalók: 1 tojás, só, 10 dkg liszt

Elkészítése: A hozzávalókból kemény tésztát gyúrok. Kerek, nagyon vékony lapra nyújtom a lisztes deszkán. Háromujnyi csíkokra vágom, ezeket egymásra fektetem, és különböző formára felvágom éles késsel. Lehet aprókockát, cércsüvet, derelyevágóval cakkos kiskockát, eperlevelet vágni. Ha nem használom fel azonnal, akkor vékonyan tiszta konyharuhára terítem, és kiszáradni hagyom. Aztán vászonzacskóba sokáig eltehetem.

Görhe

Olyan 25 dkg kukoricadarát háromnegyed liter édes, forró tejjel leöntök, 1 evőkanál disznózsírral elkeverek. Hagyom állni legalább egy-két fertályt. Édesíteni lehet cukorral. Alaposan elkeverem, majd tejbe mártott kézzel kis lepényeket formázok, tojássárgájával bekenem, végül vékonyan zsírozott tepsiben aranybarnára sütöm. Ha édesre készítettem, akkor savanykás lekvárral, fahéjas cukorral tálalom.

Sósan készítve hagymás zsírral, juhtúróval nagyon finom.

Haluska

Hozzávalók: 1 kg liszt, 3 dl langyos víz, 1 evőkanál só, 4 tojás

A lisztet egy mélyebb tálba szórom és a közepére lyukat mélyítek. Ide ütöm a tojásokat, és a sóval elkevert vizet is beleöntöm. Alaposan kigyúrom. Kisebb cipócskákat készítek tésztából, majd lisztezett deszkán fél cm-es vastagságú kerek lapokká nyújtom. A lapokat 4 egyenlő széles csíkra vágom, és a csíkokat egymásra helyezem. Feltekerem, és éles késsel vékony csíkokra szeletelem. Lobogó sós vízben kevergetve kifőzöm, majd hideg vízzel leöblítem. Tepsiben zsírt melegítek, és a kifőtt tésztát beleteszem, ezután ízesítem.

Ízesítések:

1. A túró (tehéntúró, juhtúró vagy brindza) ízlés szerint összekeverem és a tésztára szórom. Sütőben pirosra sütöm. Tejfőlével, apróra vágott tepertővel tálalom.
2. A darált mákot ízlés szerint porcukorral keverem. A kifőtt tésztára szórom. Tálaláskor meg lehet locsolni cukorsziruppal, vagy folyékony mézzel.
3. A diót megdarálom, és porcukorral összekeverem, majd a tésztára szórjuk.
4. A káposztát vagy karalábét megreszelem, picit besózom, állni hagyom. Ha leveit engedett, akkor alaposan kinyomkodom. A serpenyőben zsírt forrosítok, és a zöldségfélét puhára dinsztelem, majd a tűzről levéve ízlés szerint sóval, őrölt borssal és paprikával ízesítem. A tésztára szórom, majd sütőben átpirítom.
5. Rántást készítek, hogy bő zsírban a lisztet pirosra sütöm, ízlés szerint sóval ízesítem, és a tésztát belekeverem.
6. A tepsiben lévő felolvadt zsírban a tésztát kissé átmelegítem, erre öntöm rá a sós, felvert tojásokat. Addig sütöm, míg a tojás megszilárdul.
7. A búzadarát forró zsíron világosbarnára pirítom, pár kanál vízzel meglocsolom. Fedő alatt tartom, amíg megpuhul. A lecsurgatott tésztát beleteszem, és porcukorral, lekvárral ízesítem.

Juhtúrós puliszka

Hozzávalók: 50 dkg kukoricaliszt, 20 dkg juhtúró, 10 dkg zsír, 10 dkg füstölt szalonna, só, 2 dl tejföl

Egy liternyi lobogó, sós vízbe szórom a kukoricalisztet. Állandóan keverve addig főzöm, amíg a fazék faláról leválik. A szalonnát apróra vágom és kiolvasztom. Zsírral kikenek egy tepsit, ebbe zsíros kanállal beleszaggatom a puliszka felét. A szalonnazsírral meglocsolom, rámorzsolom a juhtúrót, és meghintem a szalonna pörccel. Rászaggatom a puliszka másik felét, tetejét megkenem zsírral, kevés tejföllel, és forró sütőben aranybarnára sütöm.

Juhtúrós tészta póréahagymával

Hozzávalók: 40 dkg száraztészta - kagyló-, masni-, könyök-, stb. -, olaj, 25 dkg zsenge póréahagyma száraztul, 30 dkg lipitói juhtúró - brindza -, ketchup.

Elkészítése: A tésztát lobogó sós vízben megfőzzük, és leszűrjük. Felhevített olajon közben megpirítjuk a vékony karikákra vágott póréahagymát és összekeverjük a lecsepegtetett tésztaival.

Tálaláskor brinzát morzsolunk minden adag tetejére és meglocsoljuk ketchuppal.

Kavart galuska

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 2 tojás, 15 dkg füstölt szalonna, 2 nagy krumpli

A szalonnát lassú tűzzel meg kell pergelni. Ehhez egy kis piros paprikát teszünk, s azt is pirítom még pár pillanatig a szalonna zsírjával. Másfél liter vízzel felöntöm. A meghámozott és karikára aprított burgonyát beleteszem a lébe, és ízlés szerint sózom. Amíg fő, egy tálba 2 tojást beleütök, s felverem a liszttel, hogy se híg, se sűrű ne legyen. Evőkanállal a főző lébe beleszaggatom. Akkor kész az étel, ha a lébe tett galuska a forró lé tetejére jön fel. Idényben vékonyan karikázott friss zöldpaprikával a tetején tálalom.

Káposztás sztracacska 01.

Hozzávalók: 1 kis fej édes káposzta, 5-6 nagyobb krumpli, 3 evőkanál olaj, 10 dkg liszt, só, bors, 10 dkg juhtúró.

Elkészítés: A káposztát lereszeljük, olajon puhára pároljuk. A krumplit lereszeljük, liszttel, sóval galuska keménységű tésztát állítunk össze. A galuskát forró sós vízbe szaggatjuk, és kifőzzük. A leszűrt tésztát végül a káposztára szedjük, rámorzsoljuk a juhtúrót, összerázzuk, borssal ízesítjük.

Káposztás sztracacska 02.

Hozzávalók: 80 dkg főtt burgonya összetörve, 20 dkg finomliszt, 25 dkg rétesliszt, 35 dkg savanyú káposzta, 15 dkg szalonna, só, fehérbors, 1 tojás, erőleves, vagy víz

Az összetört burgonyát, tojást, sót, fehérborsot, a finom és réteslisztet elkeverem, kidolgozom. Ügyeljünk, hogy ne legyen túl sűrű, vagy túl lágy (utóbbinál adjunk hozzá még mindkét lisztféleből), az a jó, ha fakanál megáll benne.

Vágjuk a szalonnát kockákra, a káposztát pedig csíkokra. Serpenyőben zsírjára sütjük a szalonnát, majd a felét félre tesszük. Hozzáadjuk a káposztát, sót, borsot, erőlevest (vizet), és fedő alatt pároljuk.

Vizet forralunk, ebbe szaggatjuk bele a galuskát, megkeverjük egy-két perc, míg feljön a felszínére. A leszűrt galuskákat hozzáadjuk a káposztához, és együtt átpirítjuk. Ízlés szerint fűszerezünk. Tálaláskor a félretett szalonnával megszórjuk.

A sztracacska juhtúróval is elkészíthetjük.

Kirántott sajtgombóc, olaszosan

Hozzávalók: 10 dkg Niva sajt - márványsajt -, 10 dkg ementáli sajt, 20 dkg füstölt sajt, 1 evőkanál konyak, 10 dkg dióbél, 2 db egész tojás, víz vagy zsemlemorzsa - hígításhoz, illetve sűrítéshez -, zsemlemorzsa a panírozáshoz, és bő zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A különféle sajtokat lereszeljük, keverőtálba tesszük, és hozzákeverjük a konyakot, az őrölt diót, a tojást, és a massa állaga szerint vizet vagy zsemlemorzsát. Azután a sajtos keverékből dió nagyságú gombócokat készítünk, majd zsemlemorzsába forgatva felhevített bő zsiradékban aransárgára sütjük.

Kivis bólé

Hozzávalók: 5 darab kivi, 2 evőkanál porcukor, 2 db citrom leve, 1 nagyobb narancs leve, 1 l fehérbor, 1 üveg száraz pezsgő, jégkocka.

Elkészítése: A kivit meghámozzuk és felszeleteljük, s porcukorral meghintve, citrom- és narancslével leöntve tálba rakjuk, és hidegre tesszük. Azután a kihűlt gyümölcsöt bőléedénybe rakjuk és leöntjük a behűtött borral és pezsgővel. Karácsonyeste vagy szilveszteri bulikor jégkockával kínáljuk.

Knédli 01.

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 30 dkg búzadara, 20 dkg rétesliszt, 2-3 db kockára vágott és vajban megpirított zsemle, 1 db tojás sárgája, 5-6 dkg vaj vagy margarin, ízlés szerint só, bors, kevés tej.

Elkészítése: A burgonyát megtisztítjuk, és sós vízben puhára főzzük. Leszűrés után, még melegen áttörjük, beleszórjuk a búzadarát. A vajat vagy a margarint habosra keverjük a tojás sárgájával. A tejet meglangyosítjuk, és kissé megsózzuk. A lisztet és a tejet apránként a margarinhoz és a búzadarás áttört burgonyához adjuk, alaposan összedolgozzuk. Az apróra vágott zsemlekockákat kevés vajon aransárgára pirítjuk, és ha kihűlt a tésztához keverjük. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és azt is beledolgozzuk a tésztába. A tésztát henger alakúra formázzuk és egy kiszírozott /vajazott/ és benedvesített tiszta konyharuhába vagy egy nagyobb gézbe csavarjuk. Egy nagy lábasban vizet forralunk, enyhén megsózzuk és a gézbe csavart tésztát egy fakanál segítségével a lobogó vízbe lógatva kb. ötven percig főzzük. Ha a tészta megfőtt, a konyharuhából vagy a gézből kiborítva cérnával szeleteket vágunk. Csak közvetlenül a tálalás előtt szeleteljük fel, mert gyorsan kiszárad. Sült húsokhoz, pörkölt és más szaftos ételek kitűnő körete lehet.

Megjegyzés: Más variáció szerint a lobogó víz fölé egy széles szitalapot teszünk, ami teljesen illeszkedik a fazék méretéhez, erre helyezük a knédli tésztáját, és végül egy másik nagy lábassal befedjük. Így a tészta tulajdonképpen a gőzben fő meg.

Knédli 02.

Hozzávalók: 3 - 4 dkg élesztő, 1 kg liszt (lehet fele rétes liszt), só (ízlés szerint), 1 - 2 tojás, víz vagy tej (tej finomabb), lehet margarint is beledolgozni vagy tejfölt finomabb lesz, 2 - 3 evőkanál étolaj, ettől lesz laza a kelt tészta.

Egy kelt tésztát kell készíteni. Az élesztőt meg kell futtatni tejben, és a hozzávalókkal összekeverni, a végén az étolajat is bedolgozni. A tésztát megkeleszteni.

Konyharuhába tekerve is lehet főzni, de legjobb gőzön, 20 percig főzni, lábassal rácson (szlovákoknál van erre egy úgynevezett "knédli főző"), de előtte bekenni étolajjal, utána is feltétlen újból lekenni étolajjal a kész knédli. Több, mondjuk, 4 zsúrkenyérformát lehet belőle készíteni. De lehet a belsejébe lekvárt tenni, és úgy kifőzni, majd megszórni diós vagy mákos cukorral stb.

Üresen, felszeletelve nagyon jó mártásos ételek mellé, pl.: vadashoz is, vagy barnamártással leöntve sült hús mellé párolt káposztával stb.

Ami nem fogy el, azt a hűtőben lehet sokáig fóliában tárolni, újra felhasználás előtt, újból meggőzölve, olyan, mint a friss.

Liptószentmiklósi sztrapacska

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2 tojás, 50 dkg liszt, 30 dkg juhtúró (brynza), 20 dkg házi húsos füstölt szalonna, só bors, 0,5 liter édes tejföl

Egy nagyobb fazékban vizet forralunk, sőt szórunk bele. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk és lereszeljük. A lereszelt burgonyára apránként lisztet szórunk, hogy ne

barnuljon meg. Ha az egész nyers burgonyát lereszeltük, adjuk hozzá a maradék lisztet, és alaposan keverjük össze. A húsos szalonnát vágjuk apróra, és egy serpenyőben süssük ropogósra. Ha kisült szűrő kanállal szedjük ki és tegyük félre. A zsiradékból tegyünk 2-3 evőkanálnyit a reszelt - lisztes burgonyához, keverjük össze, adjuk hozzá a villával enyhén felvert tojásokat, majd sózzuk, borsozzuk) vigyázva, mert a szalonna is sós (Ha a massa hígnak bizonyulna szórjunk bele még egy kevés lisztet, hogy kellő keménységű galuskatésztát kapjunk. Vizezett deszkán galuskákat szaggassunk (aki jobban szereti, használja a galuskaszaggatót) a forró, lobogó vízbe. Akkor jó, ha a galuska a víz felszínére jön. A galuskákat leszűrjük, és a visszamaradt szalonna zsírral kikent tepsibe terítjük. Tetejére juhtúrót, azaz brinzát morzsolunk és visszatoljuk a sütőbe még kb.5-6 perce, amíg a juhtúró ráolvad a galuska tetejére. Friss édes tejföllel bőven meglocsolva tálaljuk

Milánói rizottó

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál vaj, 30 dkg gömbölyű szemű rizs, 1,5 dl száraz fehérbor, picit sáfrány, 1 l húslé, só, 3 dkg parmezán, 10 dkg kemény sajt, néhány salátalevél, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát egy evőkanál vajon megpirítjuk, azután hozzátesszük a száraz rizst, megpirítjuk és felöntjük borral, s állandóan kevergetve felforraltjuk. Beletesszük a sáfrányt, s hozzáöntjük a forró húslevest, megsózzuk, majd folyamatosan kevergetve takaréklángon főzzük. Ha a leve elpárolog, húslével pótoljuk. A főzés egész ideje alatt - ami kb. húsz percig tart - kevergetjük. Végül a forró rizottóba belekeverjük a vajat és a parmezánt, s letakarva néhány percig a saját gőzében pároljuk.

Tálaláskor salátalevelekre szedjük, és a tetejét megszórjuk reszelt sajttal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Nokedli pirított hagymával

Hozzávalók: 60 dkg féldarás liszt, só, víz, 3 fej vöröshagyma, étolaj, 3 gerezd fokhagyma, finomra vágott friss kapor.

Elkészítése: A megsózott lisztből víz hozzáadásával galuskatésztát készítünk. Közben nagyobb mennyiségű sós vizet forralunk, s nokedli szaggatóval beleszaggatjuk a tésztát. Csak addig főzzük, amíg a galuskák feljönnek a víz színére. Azután lyukas kanállal vagy tésztafedővel kiszedjük, vagy leszűrjük és leöblítjük, s meleg tányérokra adagoljuk. Közben felhevített olajon üvegesre pirítjuk az apróra vágott hagymát, s belekeverjük a zúzott fokhagymát - már nem pirítjuk! -, és a galuskára öntjük, majd megszórjuk finomra vágott kaporral.

Olajbogyós rizottó

Hozzávalók: 20 dkg rizs, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, olívaolaj, 2 evőkanál paradicsompüré, 30 dkg paradicsom, igény szerint só, friss vagy szárított bazsalikom, 5 dkg fekete olajbogyó, 15 dkg kemény sajt - Gouda -.

Elkészítése: A rizst forró vízzel leöblítjük, közben a felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott vörös- és fokhagymát, azután hozzátesszük a paradicsompürét és a nyolcadokra szeletelt paradicsomot meg a rizst, és négy deci vízzel felöntjük. Enyhén megsózzuk, s lefedve tizenkét percig pároljuk.

A kész rizottót megszórjuk a finomra vágott bazsalikommal, a hosszában negyedekre szeletelt fekete olajbogyóval és a reszelt sajttal.

Puliszkafészek

Hozzávalók: 40 dkg juhtúró, 10 dkg vaj, 5 dkg kukoricaliszt, só

A sós vizet forni teszem, majd amikor forni kezd, a megszitált lisztet egyszerre beleöntöm. 15 percig egyenletesen kavaram. Egy vágódeszkára kiborítom, és kockákra vágom. Mindegyikbe kanállal fészkeket alakítok ki, amibe belemorzsolom a túrót. Vizes kézzel kerekre formálom, majd egy tára téve az előmelegített, langyos sütőbe teszem, hogy a túró benne megolvadjon. Vajat teszünk rá és melegen tálaljuk.

Retkes- vegetás vajas túrókrém

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 20 dkg lágy túró, 2 evőkanál joghurt, 1 kiskanál Vegeta, só, 4 evőkanál durvára reszelt retek, snidling - metélőhagyma -.

Elkészítése: A túróat a vajjal és a joghurttal simára keverjük, s megízesítjük Vegetával, esetleg megsózzuk. Vigyázat, a Vegeta sós, majd hozzákeverjük a durvára reszelt retek, és behűtjük. Kenyérre, péksüteményre vagy pirítósra kenve és finomra vágott snidlinggel megszórva kínáljuk.

Rokfortkrém

Hozzávalók: 10 dkg vaj, 10 dkg lágy túró, 20 dkg rokfort (Niva, márvány sajt), metélőhagyma - snidling -, 1 doboz szardellagyűrű.

Elkészítése: A vajat a túróval habosra keverjük, hozzátesszük a durvára reszelt rokfortot és a finomra vágott snidlinget. Az egészet alaposan összekeverjük.

A krémet apró kenyérszeletekre vagy kifli-karikákra kenjük, és szardellagyűrűvel díszítve, finomra vágott snidlinggel megszórva, friss zöldséggel tálaljuk.

Rokfortos-vajkrém hónapos retekkel

Hozzávalók: 20 dkg vajkrém, 2 evőkanál fehér joghurt, 15 dkg rokfort, 8 db hónapos retek, 1 evőkanálnyi finomra vágott snidling.

Elkészítése: Keverőtálba rakjuk a vajat, a joghurtot meg a durvára reszelt rokfortot, és simára keverjük. Azután hozzátesszük a finomra reszelt retek és a finomra vágott snidlinget. Ha a krém állaga túl sűrű lenne, fehér joghurttal hígítjuk. Végül összekeverjük, és harminc percre, hidegre tesszük, majd friss kenyérre, péksüteményre, szendvicsszeletekre vagy pirítósra kenve kínáljuk.

Sajtkroket

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, 0,5 dl tej, 3 db egész tojás, 13 dkg kemény sajt, késhegynyi rozmaring, ízlés szerint só, törött bors, zöldpetrezselyem, zsemlemorzsa és bőséges olaj a sütéshez.

Elkészítése: A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, krumplinyomón áttörjük, vagy csak egyszerűen lereszeljük. Hozzáadjuk a tejet, a tojások sárgáját, a reszelt sajtot és ízesítjük a rozmaringgal, sóval, törött borssal, finomra vágott zöldpetrezselyemmel, s alaposan összegyúrjuk. Végül óvatosan belekeverjük a keményre felvert tojásfehérjéket. Szükség szerint zsemlemorzsaival sűrítjük. A masszából zsemlemorzsaival megszórt gyúródeszkán egyenletes kroketeket formázunk, majd bő, forró olajban szép aranysárgára sütjük.

Sajtos tekercsek

Hozzávalók: 3 dkg vaj, 2 evőkanál sima liszt, 2,5 dl tej, 1 kiskanál Worcester-mártás, só, őrölt fehér bors, 25 dkg kemény sajt, snidling, 30 dkg mélyhűtött leveles tészta, 1 db piros húsú paprika, 2 db egész tojás, 8 vékony szelet gépsonka.

Elkészítése: A lisztet a vajon megpirítjuk, felöntjük tejjel, majd hozzátesszük a Worcester-mártást, megsózzuk, megborsozzuk, és kevergetve takaréklángon öt percig főzzük. Közben a sajtot durvára reszeljük, és a finomra vágott snidlinggel a kihűlt mártásba keverjük. Azután a kiolvasztott leveles tésztát lisztezett gyúródeszkán vékonyra sodorjuk, és tizennégyszer tizennégy centis négyszögletűre vágjuk. Minden négyzet közepét megkenjük felvert tojássárgájával, rátesszük a sonkaszeletet, megkenjük sajtos besamelmártással, és megszórjuk metéltre vágott paprikával. A négyzetek széleit megkenjük felvert tojásfehérjével és feltekerjük, majd a végeit villával lenyomkodjuk. Végül sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, és hideg helyen tíz percig pihentetjük. Azután a tekercsüket megkenjük sós felvert tojással, és előmelegített sütőben 200°C-on megsütjük.

Savanyú uborkás rokfortkrém

Hozzávalók: 20 dkg rokfort, 4 darab közepes nagyságú savanyú uborka, 4 evőkanál fehér joghurt, 2 evőkanál szójás tartármártás, 1 evőkanál ketchup, só, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem vagy snidling, 2 db paradicsom, 1 db kisebb salátauborka.

Elkészítése: Salátástálba tesszük a durvára reszelt rokfortot, a savanyú uborkát, a joghurtot, a tartármártást meg a ketchupöt, és enyhén megsózzuk - vigyázat, ugyanis a rokfort is sós! -. Megsórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel vagy snidlinggel, alaposan összekeverjük, és legalább harminc percig hideg helyen érleljük.

Kenyér-, péksütemény vagy pirítósszeletekre kenve paradicsom- és uborkakarikákkal díszítve kínáljuk.

Sárgarépas túrókrém

Hozzávalók: 10 dkg sárgarépa, 12,5 dkg lágy túró, só, őrölt fehér bors, citromlé, 2 evőkanál finomra vágott snidling, 1 db zöldpaprika, 2 db salátalevél, 2 db zsemle.

Elkészítése: A finomra reszelt sárgarépát tálba rakjuk, megsózzuk, megborsozzuk és hozzáesszük a túró, a citromlevet, a finomra vágott snidlinget, és alaposan összekeverjük. Azután megmossuk a salátaleveleket, a paprikát és felszeleteljük. A zsemleket kettévágjuk, s az alsó részt megkenjük krémmel, azután paprikakarikát és salátalevelet teszünk rá és befedjük a zsemle másik felével.

Sonkás rántott sajt

Hozzávalók: 8 db vékony szelet kemény sajt - Eidami -, 4 db vékony szelet gépsonka, sima liszt, 2 db egész tojás, 2 evőkanál fehérbor, só, zsemlemorzsa, zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: Két sajtszelet közé sonkaszeletet teszünk, és a szokásos módon sima lisztbe, borral felvert enyhén sós tojásba és a zsemlemorzzába bundázzuk, majd felhevített zsiradékban mindkét oldalról hirtelen - mert a sajt kifolyik! - pirosra sütjük.

Párolt rizszel, rizi-bizivel azonnal tálaljuk.

Megjegyzés: A sajtot bundázhatjuk borral felvert sós tojásban egy evőkanál sima liszttel és két evőkanál zsemlemorzzával kevert tésztába is. Így az íze pikánsabb lesz!

Sült, sajtos kocka

Hozzávalók: 30 dkg kevert liszt, 2 db egész tojás, 10 dkg vaj, 3 db egész tojás, 30 dkg reszelt sajt, 2,5 dl tejföl, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, só, pikáns ketchup.

Elkészítése: Az átszitált liszt közepébe beleütjük a két egész tojást - szükség szerint egy-két evőkanál vizet teszünk hozzá -, azután sima tésztává gyúrjuk. Cipóvá formáljuk, kicsit pihentetjük, majd liszttel meghintett gyúródeszkán kinyújtjuk. Kicsit hagyjuk szikkadni, hogy metélés közben ne ragadjon! Azután kétszer két centis kockákra vágjuk, és lobogó sós vízben kifőzzük. Szűrőkanállal tálba szedjük, hideg vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. Közben a három tojássárgáját a vajjal, a tejföllel és a reszelt sajttal összekeverjük és ízesítjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel, majd a leszűrt tésztához keverjük. Szükség szerint megsózzuk, és végül óvatosan belekeverjük a három tojás keményre vert habját. Azután kizsírozott tűzálló tálba simítjuk, és előmelegített sütőben pirosra sütjük.

Pikáns ketchupel meglocsolva tálaljuk.

Sült sajtos makaróni

Hozzávalók: 40 dkg makaróni, só, zsiradék a tűzállótál kikenéséhez, 2-3 evőkanál olívaolaj, 20 dkg füstölt sajt, ketchup, oregánó - szurokfű -, 4 db vékony szelet ementáli vagy eidami sajt, friss bazsalikom.

Elkészítése: A makarónit sós vízben megfőzzük, leszűrjük, és olívaolajjal összekeverjük. Azután kizsírozott tűzálló tálba terítjük és megsórjuk reszelt sajttal, meglocsoljuk ketchupel és meghintjük morzsolt oregánóval. A tetejét befedjük ementáli vagy eidami sajtszeletekkel, s forró sütőbe tesszük annyi időre, amíg a sajt ráolvad.

Még forrón megsórjuk finomra vágott bazsalikommal és azonnal tálaljuk.

Székelygulyás szójakockával

Hozzávalók: 1 zacskó szójakocka, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 1 fej vöröshagyma, étolaj, pirospaprika, 40 dkg savanyú káposzta, só, 2 dl szójatej, 2 dkg sima liszt.

Elkészítése: A szójakockát négy-öt órára forró zöldséglébe áztatjuk. Közben az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, majd hozzátesszük a leszűrt szójakockát és a felaprított savanyú káposztát, s megpaprikázzuk. Szükség szerint felöntjük vízzel, és lefedve lassú tűzön majdnem puhára pároljuk. A szójatejben elhabarjuk a sima lisztet, és besűrítjük vele a káposztát.

Végül főtt burgonyával tálaljuk.

Szilvalekvár

Elkészítése: Magbaváló szilvát kell venni, amit könnyen kimagozhatok. Ezután burgonyanyomóval jól összenyomkodom nagy, vastag falú lábosban. Lassú tűz felett állandó kavarással mellett 3-4 órát főzöm. Ügyelni kell, hogy le ne ragadjon. Mielőtt kész, egész diót főzök bele. Akkor jó, ha már nem csúszik le a fakanálról. A végén forrón üvegekbe szedem, celofánnal leköttöm, és dunyha alá dugom, amíg teljesen kihűl. Száraz, hűvös kamrában évekig eláll.

Szilvás gombóc

Hozzávalók: 1 kg burgonya, kb. 20 dkg liszt, 10 dkg zsír, 3 dkg búzadara, 1 tojás

A héjában főtt és hámozott burgonyát áttöröm, majd összedolgozom a zsírral, liszttel. Megsózom, és a tojást is belegyúrom. A gombóchoz a tésztát fél cm vastagra nyújtom, és 8 cm-es lapokra vágom. Mindegyik közepébe fahéjas kockacukorral megtöltött, magozott szilvát teszek, végül gombóccá formálom.

Az elkészült gombócot sós vízben kifőzöm, majd leöblítem. Pirított, cukrozott zsemlemorzsában, vagy cukrozott darált mákban megforgatjuk. Ha mákkal készítem, akkor forró cukorsziruppal lelocsolva tálalom.

Szlovák sztrapacska

Fél kiló burgonyát meghámozunk, majd durvára reszeljük. Hideg vízben jól kiáztatjuk, leszűrjük, kissé kinyomkodjuk. 3 tojást ráütünk, megsózzuk, megborsozzuk, majd apránként annyi lisztet keverünk hozzá, amennyit felvesz és állaga sűrű lesz. Két evőkanállal forrásban lévő sós vízbe szaggatjuk, és körülbelül 8 perc alatt megfőzzük, akkor jó, ha mindegyik feljön a víz tetejére. Ezután leszűrjük. Tálaláskor a tetejére juhtúrót morzsolunk, tejföllel meglocsoljuk, végül sült szalonna kockákkal szórjuk meg.

Sztrapacska 01.

Hozzávalók: 5-6 nagyobb krumpli, egy tojás, liszt, só.

Elkészítés: A krumplit meghámozzuk, majd apró lyukú reszelőn lereszeljük. Hozzáadunk egy kevés sót, egy tojást és annyi lisztet, amennyit felvesz. A nokedli sűrűségű masszát vágódeszkáról, vagy nokedli szaggatóval forrásban lévő vízbe szaggatjuk. A kifőtt sztrapacskákat cseréptálba rakjuk, zsírral bőven megöntözzük, majd bőven megrakjuk túróval, juhtúróval, esetleg pirított káposztával. Nagyon jó libatepertővel.

Sztrapacska 02.

Hozzávalók 3-4 nagyobb krumpli, liszt, 10 dkg füstölt szalonna, 25 dkg túró vagy juhtúró, só.

Elkészítés: A krumplit apró lyukú reszelőn lereszeljük, sózzuk, és annyi liszttel keverjük össze, hogy nokedli sűrűségű tésztát kapjunk. Ezt forró vízbe szaggatjuk, és mikor a víz tetejére jön, tésztaszűrővel kiszedjük. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és kisütjük. A kifőtt galuskát a szalonnaszírába szedjük, majd a túróval összekeverjük. A túros sztrapacskának a tetejére rászórjuk a szalonna tepertőt. Melegen tálaljuk.

Sztrapacska 03.

Hozzávalók 4 személyre: 80 dkg burgonya, 30 dkg liszt, 2 db tojás, 15 dkg füstölt szalonna, 25 dkg juhtúró, 1 dl tejföl, só, zsír

A megisztított burgonyát lereszeljük, majd a liszttel, a tojással, 3 dkg zsírral és kevés sóval galuskakeményességű tésztát készítünk. Forrásban lévő, enyhén sós vízbe szaggatjuk. A füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk, és kevés felhevített zsírban kisütjük. A zsírt leszűrjük, és a kifőzött, leszűrt galuskához keverjük. Zsírral kikent tűzálló edénybe tesszük, rámorzsoljuk a juhtúrót, meglocsoljuk a tejjel, tetejére kerül a kisütött szalonna, és sütőbe téve jól átforrósítjuk, hogy a tejfölös túró a tetején megpókhálósodjon.

Jó tudni! A sztrapacska a felvidéki magyarok kedvenc egytálétele. Napjainkban köretként is szerepel, főtt vagy sült tarja illik hozzá.

Sztrapacska 04.

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 30 dkg liszt, 10 dkg füstölt szalonna, 25 dkg juhtúró, 3 evőkanál zsír, 1 pohár tejföl, só

A burgonyát meghámozom, lereszelem, a liszttel, sóval galuskatésztát keverek. kis galuskákat szaggatok belőle a forrásban lévő, sós vízbe. Amint feljönnek a tetejére, kiszedem és lecsurgatom. Közben a szalonnát kis kockákra vágom, kevés zsíron kisütöm, a töpörtyűt kiszedem, és a galuskát ebben a zsírban forgatom meg. Elkeverem a juhtúróval, tetejére rászórom a töpörtyűt, majd sütőben átmelegítem. Tálaláskor meglocsolom a tejjel. (Gazdagíthatom vagdalt savanyú káposztával, kisült kolozsvárral, vagy aranyárgára pirított hagymával is.)

Sztrapacska, túróval

Hozzávalók: 4 nagyobb krumpli, rozsliszt, só, kevés olaj, 25 dkg túró, 2 dl kefir.

Elkészítés: A nyers burgonyát az apró reszelőn lereszeljük, megsózzuk, és annyi rozslisztet adunk hozzá, hogy jó kemény legyen. A tésztát forrásban lévő vízbe szaggatjuk, és ha feljön a víz tetejére, tészaszűrővel kiszedjük. Egy kevés olajjal kikent jénai tálba tesszük a nokedlit, túróval szórunk rá, és a kefirrel leöntjük, végén összelegítjük.

Tejszínes tormával töltött gépsonka

Hozzávalók: 4 nagyobb szelet gépsonka, 2 dkg torma, 1 db főtt tojás, friss kapor, vagy zöldpetrezselyem, 2 dl habtejszín, só, fejes saláta, 2 db paradicsom

Elkészítése: A tormát finomra, a főtt tojást durvára reszeljük, s megszórjuk finomra vágott kappal, vagy zöldpetrezselyemmel és összekeverjük az enyhén megsózott keményre vert tejszínnel. Azután szétosztjuk a sonkaszeletekre, összetekerjük és behűtjük.

Paradicsomgerezdekkel körberakva salátaleveleken tálaljuk.

Tofu, karottával

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, olaj, 10 dk karotta - sárgarépa -, 1 kiskanál barnacukor, 40 dkg tofu - szójasajt -, 2 db tojásfehérje, 1 kiskanál Solamyl - étkezési keményítő -, só, törött bors, 2 evőkanál fehérbor.

Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát a wokban felhevített olajon megfuttatjuk, azután hozzákeverjük a durvára reszelt karottát és a barnacukrot és a Solamyllel elkevert tojásfehérjébe forgatott apróra kockákra vágott tofut, azután megsózzuk, borsozzuk, s felöntjük fehérborral.

Végül fedő alatt puhára pároljuk és tálaljuk.

Tojáskrém

Hozzávalók: 2 db tojás, 10 dkg vaj, 1 evőkanál mustár, só, őrölt fehér bors, 1 db savanyú uborka, 2 evőkanál finomra vágott snidling.

Elkészítése: A tojást keményre főzzük, kihűtjük és meghámozzuk. Azután a vaját a mustárral és az áttört tojásgárával habosra keverjük, majd megsózzuk, megborsozzuk, s

hozzátesszük a finomra reszelt savanyú uborkát és a felaprított tojásfehérjét meg a finomra vágott snidlinget.

Végül átkeverjük és péksüteménnyel meg idényszöldséggel tálaljuk.

Tonhalas sajtkrém

Hozzávalók: 15 dkg kemény sajt, 15 dkg margarin, 1 evőkanál fehér joghurt, 1 evőkanál sűrű tejföl, 1 kis doboz olajos tonhal, 1 nagyobb fej vöröshagyma, só, 1 kiskanál citromlé, friss kapor, vagy snidling.

Elkészítése: Keverőtálba rakjuk a finomra reszelt kemény sajtot, a margarint, a joghurtot, a tejfölt meg a lecsepegtetett, villával áttört tonhalat és a durvára reszelt vöröshagymát, s az egészet alaposan összekeverjük. Végül ízlés szerint megsózzuk és megízesítjük citromlével.

Hús-harminc percre hűtjük, majd átkeverjük és friss kenyér-, illetve szendvicskenyérszeletekre, esetleg péksüteményre vagy pirítósra kenjük, s tálaláskor megszórjuk finomra vágott kaporral vagy snidlinggel.

Tormás sajtkrém

Hozzávalók: 20 dkg ömlesztett - kenhető - sajt, 10 dkg vajkrém, 2 evőkanál ízesített majonéz, 1 kiskanál mustár, 1 evőkanál finomra reszelt friss torma, só, 1/2 kiskanál citromlé, 1-2 paradicsom, finomra vágott friss kapor.

Elkészítése: Tálba rakjuk a hozzávalókat: az ömlesztett sajtot, vajkrémet, majonézt, mustárt, a reszelt tormát, megsózzuk és megízesítjük pár csepp citromlével. Majd alaposan összekeverjük, és harminc percre, hidegre tesszük. Azután kenyérré vagy péksüteményre kenjük, s paradicsomkarikákkal és finomra vágott kaporral díszítve tálaljuk.

A kapor helyett bármilyen más zöldfűszert is használhatunk.

Töltött penészes sajt

Hozzávalók: 20 dkg paradicsom, 4 db penészes sajt - Hermelin, Plesnivec stb. -, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 1 evőkanál olaj, só, törött bors, 5 dkg dióbél, 10 dkg gépsonka.

Elkészítése: A megmosott paradicsomot két percre forró vízbe mártjuk, hogy le tudjuk húzni a héját. Közben a kerek sajtkorongot vízszintesen kettévágjuk, és kiskanállal kikaparjuk a belsejét. A kikapart sajtot összekeverjük a kimagozott, apróra vágott paradicsommal, a finomra vágott zöldpetrezselyemmel és az olajjal, azután megsózzuk, megborsozzuk, majd alaposan átkeverjük, majd ezt a töltelékét a kikapart sajtányérokba halmozzuk, s a tetejét megszórjuk durvára vágott pörkölt dióval. Vékony sonkaszeleten tálaljuk.

Töltött tojás

Hozzávalók: 4 db kemény tojás, 1 evőkanál apróra vágott garnélarák, 1 evőkanál salátaolaj, só, törött bors, 2 evőkanál mustár, 2 evőkanál majonéz, 1 db fejes saláta, finomra vágott snidling.

Elkészítése: A főtt tojást meghámozzuk, megmossuk, félbevágjuk, a sárgáját kivesszük, és apróra vágjuk, majd hozzáesszük a felaprított rákot, olajat, mustárt, majonézt, s megsózzuk, megborsozzuk, és alaposan összekeverjük. Azután megtöltjük vele a tojásokat, és harminc percre, hidegre tesszük. Végül alaposan megmosott és lecsepegtetett salátalevelekre rakjuk, megszórjuk finomra vágott snidlinggel és előételként tálaljuk.

Túrókrém póréhagymával és ketchuppal

Hozzávalók: 30 dkg lágy túró, 8 dkg vajkrém, 1 evőkanál fehér joghurt, 3 evőkanál pikáns ketchup, 10 dkg póréhagyma, só, 3-4 db savanyú uborka.

Elkészítése: Keverőtálba rakjuk a túró, a vaj, a joghurtot, a ketchupot, és simára keverjük. Azután hozzáesszük az apróra vágott póréhagymát, és ízlés szerint megsózzuk, s majd hús-harminc percre hideg helyen tároljuk.

Kenyérrre, péksüteményre, szendvicsszeletekre vagy pirítóásra kenjük, savanyúuborka-karikákkal díszítve kínáljuk.

Túrókrém szardellapasztával

Hozzávalók: 12,5 dkg vaj, 20 dkg tehéntúró, 1 kiskanál pirospaprika, 1 evőkanál szardellapaszta, 1 evőkanál mustár, 1 fej vöröshagyma, só.

Elkészítése: A vöröshagymán kívül az összes hozzávalót keverőgépbe tesszük, és alaposan szétmixeljük. Azután a krémbe belekeverjük a megreszelt vöröshagymát és megsózzuk. Közben néhány kiflit karikára vágunk, és száraz tepsire rakunk, s előmelegített sütőben aranyárgára pirítjuk.

Végül a kihűlt kifli-karikákat megkenjük túrókrémmel, majd friss zöldséggel kínáljuk.

Tükörtojásos melegszendvics

Hozzávalók: 8 szelet zsúrkenyér, 5 dkg vaj, 4 szelet kemény sajt 10 dkg reszelt sajt, 4 db egész tojás, só, pirospaprika, friss idényszöldség.

Elkészítése: A kenyérszeleteket vajjal vastagon megkenjük, négyre sajtszeletet teszünk és meghintjük reszelt sajttal, s befedjük a másik négy szelettel, azután annyi időre forró sütőbe tesszük, amíg a sajt megolvad. A maradék vajon tükörtojást sütünk, s a megsült kenyerek tetejére tesszük, és megszórjuk pirospaprikával.

Friss idényszöldséggel kínáljuk.

Vajas túrókrém pirospaprikával

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 20 dkg lágy túró, 1-2 kiskanál pirospaprika, 1 evőkanál fehér joghurt, 1 kiskanál mustár, só, zöldhagyma szárastul.

Elkészítése: Keverőtálba rakjuk a vajat, a túrot és a joghurtot, s megszórjuk pirospaprikával meg ízlés szerint sóval, és az egészet a mustárral együtt simára keverjük. Amennyiben a krém túl sűrű lenne, fehér joghurttal hígítjuk, azután hűtőbe tesszük.

Kenyérrre, péksüteményre vagy pirítóásra kenve és zöldhagymakarikákkal megszórva kínáljuk.

Verebélyi galuska

20 deka tehéntúrot összedolgozunk 20 deka liszttel, két tojással, egy csipet sóval, és legalább egy óráig állni hagyjuk. Forró, sós vízbe hosszúkás galuskákat szaggatunk belőle, és kifőzzük. Közben két evőkanál olajon szép pirosra megsütünk két csomag karikára vágott újhagymát, és ebből egy kanálnyi egy mély tűzálló tál aljára kenünk. Ebbe szedjük a kifőtt, levétől lecsurgatott, hideg vízzel leöblített galuskát, a többi pirított hagymával rétegezve. Tetejére is hagyma kerüljön. Az egészet megöntözzük egy deci tejföllel, és a sütőben átforrósítjuk, de nem pirítjuk meg. Fejes saláta illik hozzá.

Zöldségételek

Csóben sült spenót

Hozzávalók: 60 dkg friss spenót, olaj, 2 dkg sima liszt, 2 dl tej, 3 gerezd fokhagyma, só, 4 db főtt tojás, 8 dkg reszelt sajt.

Elkészítése: A spenótleveleket alaposan átválogatjuk, megmossuk, és egy kevés sós vízben megfőzzük, azután lecsepegtetjük és megdaráljuk. Közben felhevített olajon a sima lisztet zsemleszínűre pirítjuk, majd folyamatosan kevergetve felöntjük tejjel és átforraljuk. Azután beletesszük a spenótot meg a zúzott fokhagymát és összeforraljuk. Végül kizsírozott tűzálló tálba öntjük, a tetejére rakjuk a tojáskarikákat és megszórjuk reszelt sajttal, majd forró sütőben átsütjük.

Cukkíni-tekercs

Hozzávalók: 4 db hosszabb sárgarépa, só, 2 közepes nagyságú cukkíni, 20 dkg kemény sajt - Gouda -, 4 dkg vaj.

Elkészítése: A megtisztított répát sós vízben nyolc percig főzzük, majd hideg vízzel leöblítjük és leszárítjuk. Közben a cukkíni két végét levágjuk, s hosszában vékony szeletekre szeleteljük, forró vízben három percig pároljuk. Azután a sárgarépát cukkíni szélességűre felkarikázzuk, s a cukkíni szeleteket vékony sajtszeletekkel beborítjuk, s arra tesszük a sárgarépát, és az egészet a sajtos cukkínivel begöngyöljük. A tekerceket néhány fogvájóval vagy hústűvel megtűzzük, azután sütőlemezre rakjuk és megkenjük vajjal. 200°C-ra melegített sütőben öt percig sütjük.

Édeskés-savanykás zöldség

Hozzávalók: 3 evőkanál szójamártás, 1 evőkanál méz, 1 evőkanál kukoricakeményítő, 1 kiskanál reszelt gyömbér, 1 kiskanál curry, csipetnyi őrölt fahéj, só, 3 szál sárgarépa, 3 szál póréhagyma, 1 db zöldpaprika, 1 db karalábé, 2 gerezd fokhagyma, 35 dkg ananászkompót, 4 evőkanál olívaolaj, só.

Elkészítése: Legelőször elkészítjük az öntetet: Egy megfelelő nagyságú tálban összekeverjük a szójamártást a mézzel, a kukoricakeményítővel és a fűszerekkel meg a sóval. Azután a sárgarépát, a póréhagymát és a karalábét vékony metéltre, a fokhagymát szeletekre és az ananászt kockákra vágjuk. Közben wokban felhevítjük az olajat, beledobjuk a fokhagymát, kicsit megpirítjuk, majd hozzászórjuk a zöldséget és öt percig folytonosan kevergetve, megpirítjuk. Azután megsózzuk, hozzátesszük az ananászkompótot levestül, s visszafedve takaréklángon három percig pároljuk.

Végül hozzákeverjük az öntetet és összeforraljuk, párolt vagy pirított rizszel tálaljuk.

Édeskömény-gumó, sajtmártással

Hozzávalók: 4 db édesköménygumó, egy kevés ecet, 4 dkg sima liszt, 6 dkg vaj, 2,5 dl tej, 1 db tojássárgája, bazsalikom, 12,5 dkg kemény sajt, szerecsendió.

Elkészítése: Az édesköménygumót megtisztítjuk, kettészeljük, a keserű közepét kivágjuk, és forró sós-ecetes vízben körülbelül húsz percig főzzük. Azután a vízből kivesszük, lecsepegtetjük. A lisztet megpirítjuk a felhevített vajon, majd felöntjük két és fél 2,5 deci főzőlével és tejjel, s tizenöt percig forraljuk. A mártást kihűtjük és belekeverjük a tojássárgáját, a bazsalikomot, a reszelt szerecsendiót és a lereszelt kemény sajtot. Az édesköménygumókat tűzálló tálba rakjuk, leöntjük a kész mártással, és harminc percig sütjük.

Ínyenc padlizsán

Hozzávalók: 60 dkg padlizsán - törökparadicsom -, só, olaj, zellerlevél, 20 dkg friss gomba, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 dl tejföl, 10 dkg füstölt sajt, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A padlizsánt meghámozzuk, karikákra vágjuk, besózzuk, és felhevített olajon mindkét oldalról megpirítjuk, azután megszórjuk finomra vágott zellerlevéllel, és melegen tartjuk. Közben a felszeletelt gombát az apróra vágott vöröshagymával üvegesre pároljuk, kicsit megsózzuk, és a padlizsánhoz keverjük, kicsit megszórjuk zsemlemorzsaival és leöntjük a reszelt sajttal elkevert tejföllel, s forró sütőben megsütjük. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva tálaljuk.

Karalábékrém

Hozzávalók: 40 dkg zsenge karalábé, vagy óriás-karalábé, olaj, Vegeta, 2 db tojás, só, pirospaprika, 2-3 evőkanál reszelt sajt, friss zellerszár.

Elkészítése: A durvára reszelt karalábét egy kevés felhevített olajon hirtelen megpirítjuk, megszórjuk Vegetával és pirospaprikával, s felvert tojással leöntve állandóan kevergetve megsütjük. A masszát még melegen kenyérszeletekre vagy pirítósra kenjük, s szeletenként megszórjuk reszelt sajttal, és pléhre rakva forró sütőben átsütjük.

Végül megszórjuk finomra vágott zellerszárral, zöldpetrezselyemmel vagy snidlinggel és melegen tálaljuk.

Karfiolos-brokkolis csemege

Hozzávalók: 1 kisebb karfiol, 1 kisebb brokkoli, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, olaj, 4 db egész tojás, 1 evőkanál tej, 4 evőkanál durvára reszelt rokfort, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A megtisztított karfiolt és a brokkolit zöldség-lében négy-öt percig takaréklángon főzzük. Majd lecsepegtetjük, és rózsáikra szedjük, s váltakozva kiolajozott tűzálló tálba rakjuk. Azután nyakon öntjük a tejjel és a reszelt rokforttal felvert tojással, s előmelegített sütőbe tesszük.

Tálaláskor a tetejét megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Köretként burgonyapürét, hasábburgonyát vagy olvasztott vajjal megöntözött főtt krumplit és idénysalátát kínálunk hozzá.

Káposztabatyu

Hozzávalók: 1 db kisebb fej káposzta, 1 fej vöröshagyma, olaj, só, törött bors, őrölt kömény, 5 dkg húsos füstölt szalonna, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -.

Elkészítése: A fejes káposzta nagyobb leveleit félretesszük - négy-nyolc darabot -, a többit vékony metéltre vágjuk. Felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, s rádobjuk a káposztát, azután megsózzuk, megborsozzuk, megszórjuk őrölt köménnyel, s kicsit megpirítjuk. Azután két-három evőkanál zöldséglevet öntünk alá, s lefedve megpároljuk. Közben a nagy káposztaleveleket sós vízben hat-hét percig főzzük, azután kihűtjük, és kicsit kiveregetjük. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és zsírára pirítjuk, összekeverjük a párolt káposztával, azután megtöltjük vele a káposztaleveleket. Kizsírozott tűzálló tálba rakjuk a töltelékeket, s forró sütőben harminc percig sütjük. Sütés közben szükség szerint felöntjük zöldséglével.

Kelbimbó tükörtojással

Hozzávalók: 60 dkg kelbimbó, só, 10 dkg vaj, törött bors, zsemlemorzsza, 4 db egész tojás.

Elkészítése: A kelbimbó felső leveleit eltávolítjuk, megmossuk, és sós vízben takaréklángon tíz percig főzzük. Azután óvatosan leszűrjük és lecsepegtetjük. Közben felolvasztjuk a vajat, rádobjuk a kelbimbót, ízlés szerint megsózzuk, megborsozzuk, megszórjuk zsemlemorzsaival, és egy kicsit megpirítjuk.

Tükörtojással és főtt krumplival tálaljuk.

Megjegyzés: Ha mélyhűtött kelbimbót készítünk, akkor nem kell megfőzni!

Keleti paradicsommártás

Hozzávalók: 50 dkg paradicsom, 2 fej vöröshagyma, 6 gerezd fokhagyma, olaj, só, törött bors, 1 evőkanál szójamártás, 1 kiskanál Worcester-mártás, baromfi húslé, 2 dl főzőtejföl, 1 kiskanál étkezési keményítő, cukor.

Elkészítése: A felszeletelt paradicsomot és az apróra vágott fokhagymát felhevített olajon megpároljuk, azután felöntjük húslével, megsózzuk és ízesítjük törött borssal, Glutasóval meg Worcester- és szójamártással, s felforraljuk. Végül belekeverjük a Solamyllel elhabart tejfölt, és ízlés szerint megsózzuk és megédesítjük.

Kelkáposzta-pogácsa retelmártással

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, só, 1 kg kelkáposzta, 5 dl zöldséglé (kockából), 3 evőkanál zabpehely, 2 evőkanál sima liszt, 2 db tojás sárgája, 1 kiskanál curry, zöldpetrezselyem, snidling, zsemlemorzsa, olaj.

A mártáshoz: 1 köteg hónapos retek, 3 dl fehér joghurt, 10 dkg krémtúró, só, őrölt fehér bors, snidling.

Elkészítése: A meghámozott burgonyát kockákra vágjuk, és sós vízben puhára főzzük, azután leszűrjük és áttörjük. A kelkáposztát megtisztítjuk, megmossuk, és metéltre vágjuk, s forró zöldség-lében tíz percig főzzük, azután leszűrjük, lecsepegtetjük. Egy nagyobb tálban a kelhez keverjük a burgonyát meg a zabpehelyt és a sima lisztet. Azután hozzátesszük a tojás sárgáját a fűszerekkel meg a finomra vágott zöldpetrezselymet, snidlinget és megsózzuk. Alaposan összekeverjük, és tíz percig pihentetjük. Később a masszából apró pogácsákat formálunk, zsemlemorzsaiba forgatjuk, s mindkét oldalról felhevített olajon pirosra sütjük.

Retelmártással és friss zöldséggel tálaljuk.

A mártás elkészítése: A retek megtisztítjuk, megmossuk, és durvára reszeljük. A joghurtba belekeverjük a túrókrémet, megsózzuk, megborsozzuk, és óvatosan összekeverjük a retekkel meg a finomra vágott snidlinggel.

Kolbással töltött karalábé

Hozzávalók: 4 db zsenge karalábé, 20 dkg házikolbász, zöldpetrezselyem, só, törött bors, 4 dkg vaj, 2,5 dl zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 10 dkg reszelt sajt.

Elkészítése: A lehámozott karalábé belsejét kikaparjuk, és a kolbással együtt apróra vágjuk. Összekeverjük a finomra vágott zöldpetrezselyemmel, megsózzuk, megborsozzuk, s megtöltjük vele a karalábékat. Azután vajjal kikent tűzálló tálba rakjuk, felöntjük zöldséglével, lefedjük és forró sütőben kb. negyven perc alatt, puhára pároljuk. Végül megszórjuk reszelt sajttal meg a maradék vajjal, és fedő nélkül pirosra sütjük. Főtt burgonyával tálaljuk.

Lucskos káposzta

Hozzávalók: 2,5 kg fejes káposzta, 60 dkg sertéshús (dagadó), 10 dkg zsír, 3 dkg cukor, 5 dkg só, 4 g törött bors, 2 babérlevél, 15 dkg liszt, 1 fej fokhagyma, 2 g köménymag.

A káposztát sóval, cukorral, köménymaggal, babérlevéllel és borssal, valamint a kisebb darabokra vágott hússal feltesszük főni, ha készen van, berántjuk. (Rántást csak egyes vidékeken tesznek a lucskos káposztába, de a nélkül is jó).

Olaszos karfiol

Hozzávalók: 1 db nagy fej karfiol, só, olaj, 4 gerezd fokhagyma, 3 dkg paradicsompüré, 10 dkg reszelt parmezán vagy ementáli sajt, törött bors, oregánó - szurokfű -, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A karfiolt sós vízben megabáljuk, majd rózsáira szedjük. Felhevített olajban óvatosan megpirítjuk a vízzel kicsit meglocsolt zúzott fokhagymát - azért kell a víz, hogy a fokhagyma ne keseredjen meg -, s hozzátesszük a karfiolt, majd felöntjük vízzel hígított paradicsompürével, és puhára pároljuk.

Végül megfűszerezzük és megszórjuk reszelt sajttal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel, és tálalhatjuk is.

Parajfőzelék

Hozzávalók: 3 evőkanál étolaj, 1 fej vöröshagyma, 4 dkg sima liszt, húslé, 1 doboz vagy 1 zacskó mélyhűtött paraj vagy 60 dkg friss spenót, só, 3 gerezd fokhagyma, 1 dl tejszín, 2 db egész tojás.

Elkészítése: Felhevített olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát és a lisztet, azután felöntjük hideg húslével, elkeverjük és felforraljuk, majd beletesszük a félig kiolvasztott vagy a ledarált friss spenótot, összeforraljuk, megsózzuk, megízestjük zúzott fokhagymával, és végül tojással elhabart tejszínnel finomítjuk.

Párolt óriás karalábé

Hozzávalók: 2 fej vöröshagyma, olaj, 60 dkg-s karalábé, őrölt kömény, cukor, ecet.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített olajon megfuttatjuk, rászórjuk a durvára reszelt karalábét, egy kevés vizet öntünk alá, megszórkjuk őrölt köménnyel, megsózzuk, és lefedve, néha-néha megkeverve takaréklángon puhára pároljuk. Végül ízlés szerint megízestjük cukorral és ecettel.

Önálló ételként főtt burgonyával vagy burgonyapürével tálaljuk, illetve párolt vagy sült húshoz köretként kínáljuk.

Pikáns karfiol

Hozzávalók: 1 db közepes karfiol, 1 közepes nagyságú vöröshagyma, olaj, 2 db csípős paprika, 1 evőkanál kurkuma, 3 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál reszelt gyömbér, só, 4 evőkanál húslé, 1 kiskanál Solamyl - étkezési keményítő -, 1 dl sűrű tejföl.

Elkészítése: A karfiolt apró rózsákra szedjük, a torzsáját meg apróra vágjuk. A wokban felhevített olajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzátesszük az apróra vágott csípős paprikát, kicsit megpirítjuk, s belerakjuk a karfiolt, azután meghintjük a kurkumával, és a gyömbérrel, megsózzuk, ízesítjük a zúzott fokhagymával, s egy kicsit pirítjuk, Később felöntjük húslével, és lefedve puhára pároljuk.

Végül vízben megáztatott Solamyllel besűrítjük és hozzákeverjük a tejfölt és tálaljuk.

Pikáns párolt zöldség

Hozzávalók: 30 dkg póréhagyma, 2 szál sárgarépa, 20 dkg fejes káposzta, 10 dkg sampinyon gomba, 15 dkg karfiol, 25 dkg rizs, 3 gerezd fokhagyma, őrölt gyömbér, 1 db chilipaprika, 4 evőkanál olaj, ízlés szerint só, törött bors, cukor, 0,7 dl zöldséglé, 1 evőkanál szójamártás.

Elkészítése: Az összes zöldséget megmossuk, és felszeleteljük. A póréhagymát karikákra, a sárgarépát gyufaszálnyira - julienne-re -, a káposztát vékonyra, a gombát negyedekre, s a karfiolt rózsáira szedjük. A rizst a szokásos módon megfőzzük. A chilipaprikát kimagozzuk, azután apróra vágjuk, a fokhagymát elpréseljük, majd a wokban felhevített olajra dobjuk és meghintjük az őrölt gyömbérrel, s fokozatosan hozzákeverjük a zöldségeket, s állandóan kevergetve megpirítjuk.

Végül sózzuk, borsozzuk, kicsit ízesítjük a cukorral és a szójamártással, s további két percig a rizzsel együtt pirítjuk, s azonnal tálaljuk.

Rakott zöldbab

Hozzávalók: 60 dkg zöldbab, 20 dkg gomba, 4 főtt tojás, 4 dl tejföl, 15 dkg reszelt sajt, 2 ek liszt, vaj, bors, só

A zöldbabot tisztítjuk, sós vízben puhára főzzük és lecsepegtetjük. A gombát szeleteljük, majd vajban, fedő alatt puhára pároljuk, közben sóval, borssal fűszerezzük. Tűzálló tálat kikenünk vajjal, a bab harmadát belesimítjük, két tojást rákarikázunk és rátesszük a gomba felét. Sózzuk, borsozzuk. A tejfölt kikeverjük a liszttel, a sajttal és harmadát a tálba öntjük. A rétegezést így folytatjuk, majd a legfelső babra öntjük a megmaradt mártást. Vajdarabkákat morzsolunk a tetejére és előmelegített sütőben, pirosra sütjük. (megjegyzem, én több tejfölt használtam a mártáshoz, s a tetejére még reszeltem sajtot)

Rántott paradicsom

Hozzávalók: 60 dkg paradicsom, só, reszelt szerecsendió, törött bors, sima liszt, 2 db egész tojás, 1 evőkanál tej, zsemlemorzsa és zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A szép nagy kemény paradicsomokat megmossuk, szárazra töröljük, és vastag szeletekre vágjuk, kicsit besózzuk, megszórjuk reszelt szerecsendióval és törött borsal, azután a szokásos módon sima lisztbe, tejjel felvert tojásba és zsemlemorzzába bundázzuk, s forró zsiradékban hirtelen kisütjük.

Burgonyapürével kínáljuk.

Rántott zeller

Hozzávalók: 60 dkg meghámozott zellergumó, só, 1 evőkanál citromlé, 3 gerezd fokhagyma, sima liszt, 2 db egész tojás, 1 evőkanál főzőtejszín, 1/2 kiskanál Vegeta, 3 evőkanál reszelt sajt, zsemlemorzsa, zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A meghámozott zellert másfél centiméter vastag szeletekre vágjuk, és citromlével megízelt sós vízben megabáljuk. Azután lecsepegtetjük, kihűtjük, és bekenjük zúzott fokhagymával, sima lisztbe és tejföllel meg Vegetával ízesített, reszelt sajttal felvert tojásba mártogatjuk, s zsemlemorzzába bundázzuk. Végül forró zsiradékban mindkét oldalról pirosra sütjük.

Krumplikásával és zöldségsalátával kínáljuk.

Sajtos rántott brokkoli

Hozzávalók: 1 fej nagyobb vagy 2 kisebb brokkoli, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta, 150 g reszelt sajt, 2 db egész tojás, 2 evőkanál fehérbor, zsemlemorzsa, zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A megtisztított brokkolit zöldség-lében lassú tűzön négy percre főzzük, azután kivesszük és lecsepegtetjük. Még melegen rózsáira szedjük és megszórjuk a fele reszelt sajttal. Azután a reszelt sajt másik felével felvert és a borral elkevert tojásba mártogatjuk, majd zsemlemorzzába forgatjuk. Felhevített zsiradékban minden oldalról megsütjük.

Sonkás-sajtos karalábé

Hozzávalók: 4 db zsenge karalábé, olaj, só, zöldséglé - 2,5 dl vízhez 1 kiskanál Vegeta -, 8 szelet gépsonka, 8 szelet kemény sajt, törött bors, 2 közepes nagyságú alma, ketchup.

Elkészítése: A meghámozott karalábét fél centiméter vastagságú szeletekre vágjuk, s felhevített olajon mindkét oldalukról megpirítjuk, azután megsózzuk, felöntjük zöldséglével, és puhára pároljuk. Majd a karalábészeleteket melegre tesszük, a visszamaradt levet zsírjára sütjük és megpörköljük rajta a sonkaszeleteket, s rárakjuk a karalábé-szeletekre. Végül befedjük sajtszeletekkel, s kicsit megszórjuk borsal, és meleg sütőben ráolvasztjuk a sajtot. Ketchuppal meglocsoljuk és durvára reszelt almával díszítve tálaljuk.

Sós-túrós zöldségtorta

Hozzávalók: 25 dkg sima liszt, 1 kiskanál só, 15 g élesztő, 1 kiskanál cukor, 1dl víz, 10 dkg vaj, 1 db egész tojás, 1 szál sárgarépa, 1 db kemény tojás, 10 dkg kemény sajt, töltött olajbogyó, cseresznyepaprika, kapor, snidling.

A töltelékhez: 10 dkg vaj, 15 dkg ízesített majonéz, 2 db héjában főtt burgonya, 1 fej vöröshagyma, 2 db kemény tojás, 2 db savanyú uborka, törött bors.

A krémhez a tetejére: 6 evőkanál tej, 10 dkg tehéntúró, 10 dkg ízesített majonéz, 1 gerezd fokhagyma, só.

Elkészítése: A lisztet átszitáljuk, megsózzuk, s a közepébe kis gödröt készítünk. Belemorzsoljuk az élesztőt, megszórjuk cukorral, leöntjük langyos tejjel, és megkelesztjük. Ha megkelt, beletesszük a vajat és a tojást, majd alaposan kidolgozzuk, azután konyharuhával letakarva meleg helyen tovább kelesztjük. Később a lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, s kizsírozott tortaformában előmelegített sütőben megsütjük. A sült torta alapot három lapba vágjuk, s megkenjük a töltelékkel, a tetejét meg a krémmel. Végül a torta tetejét megszórjuk finomra

reszelt sárgarépával, a közepére meg keménytojás-karikákat és különböző formákkal kiszúrt sajtszeleteket és félbevágott olajbogyót rakunk.

Tálalás előtt néhány órával hűtőszekrénybe tesszük, kaporral és finomra vágott snidlinggel díszítve kínáljuk.

Töltelék elkészítése: A vajat a majonézzal habosra keverjük, majd hozzátegyük a finomra reszelt burgonyát, a hagymát és a durvára reszelt kemény tojást meg az uborkát, azután megsózzuk, megborsozzuk, és jól kikeverjük.

Krém a tetejére: Turmixba rakjuk a túrót, a tejet, és alaposan összekeverjük, majd hozzákeverjük a majonézt és az áttört fokhagymát, s ízlés szerint megsózzuk.

Spárga, sajtos bundában

Hozzávalók: 24 dkg spárgakonzerv, 1 dl tej, 2 db egész tojás, 7 dkg sima liszt, 10 dkg kemény sajt, só és a sütéshez olaj.

A joghurtmártáshoz: 20 dkg fehér joghurt, 1 evőkanál mustár, 1 gerezd fokhagyma, citromlé, só, snidling - metélőhagyma -.

Elkészítése: A spárgát leszűrjük és lecsepegtetjük. Közben a tejbe belekeverjük a tojást, öt deka sima lisztet és a reszelt sajtot, megsózzuk, és simára kikeverjük. A spárgát először a maradék lisztbe, majd azután a sajtos tésztába meghempergetjük, s a felhevített olajban hirtelen szép pirosra sütjük.

Joghurtmártás

A joghurtba belekeverjük a mustárt, ízesítjük a zúzott fokhagymával, citromlével és a finomra vágott snidlinggel.

Salátalevéllal borított tányéron, friss párolt zöldségekkel - zöldborsó, csemegekukorica, ceruzabab, vajbab stb. -, és a joghurtmártással kínáljuk.

Sült brokkoli

Hozzávalók: 50 dkg brokkoli, só, 3 dkg vaj, 1 fej vörshagyma, 20 dkg gépsonka, zöldpetrezselyem, 10 dkg kemény sajt, 2,5 dl sűrű tejföl, 1 db tojás, szerecsendió.

Elkészítése: A brokkolit rózsáira szedjük, megmossuk, és sós vízben kicsit megfőzzük, azután leszűrjük, leöblítjük hideg vízzel és lecsepegtetjük. Közben a sonkát és a hagymát apróra vágjuk. Azután egy vajjal kikent tűzálló tálba lerakjuk a brokkolit, megsózzuk, rászórjuk az apróra vágott hagymát meg a sonkát és a zöldpetrezselymet. Közben a tejfölbe belekeverjük a fele reszelt sajtot meg a tojást, enyhén megsózzuk és belereszelünk egy pici szerecsendiót, s a brokkolira öntjük. Végül a tetejét megszórjuk a maradék reszelt sajttal, s előmelegített sütőben pirosra sütjük.

Sült padlizsán-tornyocskák

Hozzávalók: 1 db nagyobb padlizsán, só, 3 evőkanál olívaolaj, törött bors, 3 db nagyobb paradicsom, 20 dkg Mozzarella sajt, 2 evőkanál reszelt sajt, friss bazsalikom.

Elkészítése: A padlizsánt tizenkét kerek szeletre vágjuk, s harminc percre besózzuk, hogy a keserű leve kifolyjon. Azután leöblítjük, és szárazra töröljük. Kizsírozott tepsibe négy padlizsánszeletet teszünk, megkenjük olajjal, s kicsit megborsozzuk, s egy-egy tetejére paradicsomkarikát és sajtszeletet teszünk. A rétegezést addig folytatjuk, míg van hozzávalónk. A torony tetejére padlizsán kerüljön, arra meg egy kevés reszelt sajt megszórva törött borssal. Végül előmelegített sütőben huszonöt percig sütjük.

Finomra vágott bazsalikkal meghintve előételként kenyérral vagy péksüteménnyel kínáljuk.

Sült paradicsom, sajttal

Hozzávalók: 6 db nagyobb paradicsom, olaj, 20 dkg reszelt sajt, 2 db egész tojás, só, törött bors, 2 dl főzőtejföl, friss bazsalikom.

Elkészítése: A felszeletelt paradicsomot a reszelt sajttal váltakozva kiolajozott tűzálló tálba rétegezzük. Közben a tejfölt kicsit megborsozzuk, megsózzuk, és belekeverjük a tojásokat, majd a paradicsomra öntjük. Végül előmelegített sütőbe tesszük, és rózsaszínűre sütjük. Finomra vágott friss bazsalikommal megszórva tálaljuk

Tökös lecsó

Hozzávalók: 40-40 dkg hagyma; paprika, paradicsom és tök, 15 dkg füstölt szalonna, 30 dkg kolbász

Elkészítése: A szalonnát kiolvasztom és megpirítom rajta a hagymát, szép sárgára. Ezután rakom bele a karikákra vágott kolbászt, amit megpirítok.

Beleteszem a felkarikázott paradicsomot, és kicsit később a felnagyolt paprikát. Amikor megfőtt, következik a rövid szárla gyalult tök. Négy-öt perc alatt összeforralom, és máris tálalom.

Tök, tepsiben

Hozzávalók: 80 dkg gyalult tök (tisztán), 20 dkg héjában főtt krumpli, 30 dkg reszelt sajt, csokor zöld kapor, 20 dkg angolszalonna, 6 tojás, olaj, vaj, fehér bors, só

A tököt pároljuk meg vajon, s ha kihűlt keverjük össze a kockákra vágott krumplival, a tojásokkal, a sajttal és a vágott kappal. Ízesítsük fehér borssal és sóval. A szalonnát szeleteljük hajszálvékonyra, majd csíkokra, és kevés olajban süssük ropogósra. Adjuk ezt is a keverékhez, hőálló tálat vajazzunk ki, és terítsük bele a tököses keveréket. Előmelegített sütőben süssük szép pirosra.

Töltött káposzta

A sertéscomb vagy tarja húsát besózom, másnapig állni hagyom. A húst megdarálom. Paprikával, borssal, sóval, hagymával fűszerezem, jól összedolgozom, ezután savanyú káposzta levelébe töltöm. Nagy cserépfazékba teszem, de alája és tetejére egész leveleket fektetek, hogy meg ne égjenek a töltelékek. Ráteszem a füstölt csülköt, és köré aprókáposztát szórok. A fazekat betolom a forró sütőbe. Két órahosszáig fő a saját levében. A fazekat óvatosan kihúszom, felforralt rántást öntök a tetejére, teszek rá tejfölt is. Tovább forralom úgy negyedórányit.

Töltött kel

A kelkáposztákat egészben hagyva gondosan megmossuk, és minden levelét jól megvizsgáljuk, nem férges-e. Azután tölteléket készítenek darált disznóhúsból, rizsből, tojásból, megborsozzuk és megsózzuk. A kelleveleit egyenként szétnyitjuk, közéjük tesszük a tölteléket, és cérnával összekötjük. Vékony vajos rántást készítenek, feleresztjük kevés vízzel, beletesszük a megtöltött kelt, puhára pároljuk, tejjel ízesítjük.

Töltött, paradicsomos gomba

Hozzávalók: 8 szép, méretes csiperke vagy más kalapos gomba, 10 dkg sonka, fél csokor petrezselyem, 1 kanál reszelt hagyma, 4 dl paradicsomlé, 1 tojás, egy dl tejföl, olaj, vaj, só, bors, cukor

A gombák szárát kitörjük, apróra vágjuk, és olajban megpároljuk. Beledjük az apróra vágott sonkát, a finomra vágott petrezselymet és a hagymát. Sózzuk, borsozzuk és pároljuk pár percig. Ekkor levesszük a tűzről, felöntjük annyi paradicsomlével, hogy összefogja és beleütjük a tojást. Megtöltjük a kalapokat, és kivajazott tűzálló tálba ültetjük őket. A maradék töltékbe belekeverjük a többi paradicsomlét, a tejfölt, ízesítjük sóval és kevés cukorral és nyakon öntjük vele a gombát. Forró sütőbe toljuk, és sütés közben is öntözgessük a szaftjával.

Zöldbabbal töltött paradicsom

Hozzávalók: 8 db szép nagy paradicsom, só, 20 dkg zöldbab, 1 szál póréhagyma, olaj, 10 dkg csiperkegomba, törött fehérbors és 1 csokor kapor.

Elkészítése: A nem túlságosan érett paradicsomok csutka felőli részét levágjuk, s belsejét kiskanállal kivájjuk, s kicsit megsózzuk. Azután a megtisztított zöldbabot két-háromcentis darabokra felvágjuk, és sós vízben puhára pároljuk. Közben a felhevített olajon megpirítjuk a srégen, vékonyra szeletelt póréhagymát, a kivájt paradicsombelet, a szeletekre vágott gombát, a leszűrt, lecsepegtetett zöldbabot hozzátesszük, s az egészet együtt átpároljuk. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, és megszórjuk a finomra vágott kaporral, majd langyosra hűtjük. Azután ezzel a masszával a paradicsomokat megtöltjük, a maradék töltelékkel mellérakjuk, s előételként tálaljuk.

Megjegyzés: A zöldbab lehet konzerv is, de akkor a párolása nem szükséges.

Zöldpetrezselyemmel párolt cukkini

Hozzávalók: 60 dkg cukkini, 3 evőkanál étolaj, 3 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál szójamártás, só, 4 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 1 kiskanál Solamyl (étkezési keményítő).

Elkészítése: A megmosott, meghámozott cukkinit apró kockákra vágjuk, és wokban felhevített olajon hirtelen megpirítjuk. Azután hozzátesszük a tört fokhagymát, a szójamártást és enyhén megsózzuk. Kevés forró vizet öntünk alá, és lefedve gyorsan megpároljuk. Később megszórjuk zöldpetrezselyemmel, besűrítjük Solamyllel, és fedő nélkül készre pároljuk. Önálló ételként burgonyával tálaljuk vagy húshoz köretként kínáljuk.

Zöldséges tofu

Hozzávalók: 20 dkg szójasajt (tofu), 1 evőkanál szója- és 1 evőkanál Worcester-mártás, 1 fej kemény kínai kel, 2 db piros húsú paprika, 20 dkg csiperkegomba, 1 db chilipaprika, 10 dkg konzerv csemegekukorica, olaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál ketchup, 1 kiskanál (kukoricakeményítő, törött bors, 1 kiskanál reszelt gyömbér).

Elkészítése: Az apró kockákra vágott tofut főzés előtt egy nappal szója- és Worcester-mártással elkevert négy evőkanál vízbe áztatjuk, s lefedve hideg helyre tesszük. Időnként alaposan átkeverjük, vigyázva, hogy a tofu ne hogy elmorzszálódjon. Közben a paprikákat és a kínai kelt metéltre, a gombát szeletekre vágjuk, a chilipaprika erét és magját kiszedjük, a kukoricát leszűrjük. Wokban felforrósítjuk az olajat és megpirítjuk benne a felaprított fokhagymát és a zöldségkeveréket, hozzákeverjük a leszűrt tofut, s tovább pirítjuk. A tofu visszamaradt levét kikeverjük a ketchuppal és a keményítővel, s a zöldséges tofura öntjük. Végül megízestjük reszelt gyömbérral és törött borsal, s ha szükséges, megsózzuk és átforraljuk.

Párolt rizssel, vagy friss kenyérral, illetve péksüteménnyel kínáljuk.

Zöldségkrém

Hozzávalók: 25 dkg főtt zöldség - sárgarépa, petrezselyemgyökér, zellergumó, zöldborsó -, 15 dkg vajkrém, 1 evőkanál mustár, 2 szál zöldhagyma szárastul, 2 db főtt tojás, só, finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A megtisztított zöldséget sós vízben puhára főzzük - felhasználhatjuk a húslevesben főtt zöldséget is -, és turmixoljuk, vagy botmixerrel pépesítjük. Hozzáesszük a vajkrémet, a mustárt, az apróra vágott zöldhagymát és a durvára reszelt kemény tojást, s alaposan összekeverjük, ízlés szerint megsózzuk, és behűtjük.

Kenyérrre, péksüteményre vagy szendvicsszeletekre, illetve pirításra kenve és finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva kínáljuk.

Zöldségpuding besamelmártással

Hozzávalók: 10 dkg sárgarépa, 10 dkg karfiol, 15 dkg zöldbab, 5 dkg zellergumó, 2 db kellevél, 10 dkg zöldborsó, só, 10 dkg vaj, 10 dkg darásliszt, 2 dl tej, 2 db egész tojás, törött bors, zöldpetrezselyem, 2 db tojásfehérje, zsemlemorzsa, zsiradék a forma kikenéséhez.

Elkészítése: Az összes zöldséget apró kockákra vágjuk, és sós vízben megfőzzük. A vajból a liszt, a tej és a zöldség-főzőlé hozzáadásával besamelmártást készítünk, kihűtjük és belekeverjük a két egész tojást, megsózzuk, borsozzuk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, és alaposan kikeverjük. Azután hozzákeverjük a főtt zöldségeket és a

kemény habbá vert tojásfehérjét - ha szükséges, zsemlemorzsával sűrítjük - . Végül a masszát kizsírozott, zsemlemorzsával meghintett formába öntjük, és gőz fölött vagy vízfürdőben ötvenhatvan percig főzzük.

Zöldségtál

Hozzávalók: 25 dkg apró szemű burgonya, só, 2 db nagy sárgarépa, 15 dkg zöldbab, 15 dkg póréhagyma, olívaolaj, törött bors, zöldpetrezselyem, 1,5 dl zöldséglé, 6 evőkanál tejszín, 4 dkg kemény sajt.

Elkészítése: A burgonyát alaposan megmossuk, és héjastul megfőzzük, majd leszűrjük. A zöldséget megtisztítjuk, és kicsi darabokra vágjuk, s a felhevített olajon megpirítjuk, azután megsózzuk, megborsozzuk és megpároljuk. Közben összeforraljuk a zöldséglevet egy evőkanál olívaolajjal és a tejszínnel, azután belekeverjük a reszelt sajtot. Végül a főtt burgonyát és a párolt zöldséget tányérra rendezzük és leöntjük a sajtos mártással és meghintjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Sütemények, édességek

Alma pongyolában, karamellkémme

Hozzávalók: 1 kg savanykás alma, 1 zacskó fahéjas cukor, 3 dl fehérbor vagy tej, 2 db egész tojás, késhegynyi só, 20 dkg kevert liszt, olaj a sütéshez, porcukor és őrölt fahéj a megszórásához.

A karamellkrémhez: 12 dkg kristálycukor, 6 dl tej, 2 db tojássárgája, 4 dkg kukoricakeményítő, 2 dl tejszín, 2-3 evőkanál rum, 5 dkg mazsola.

Elkészítése: A meghámozott és magházától megtisztított almát vastagabb kerek szeletekre vágjuk, és meghintjük a fahéjas cukorral. Közben a borból, vagy a tejből a tojássárgájával és a kevert liszttel meg egy csipetnyi só hozzáadásával sima tésztát keverünk. Evvel a masszával bepanírozzuk az almakarikákat, s a felhevített olajban mindkét oldalukról aranysárgára sütjük őket.

Karamellkrém

A karamellizált cukrot az öt deci tejjel felöntjük és felolvasztjuk. Közben a maradék egy deci tejben kikeverjük a tojássárgákat a kukoricakeményítővel, s folyamatosan kevergetve a forró karamelles tejhez öntjük, és kiforraljuk krémszerűvé. A tejszínt kemény habbá felferjük, s végül a kihűlt krémbe keverjük.

Tálaláskor meghintjük porcukorban elkevert őrölt fahéjjal, s leöntjük a karamellkrémmel, miközben tetejére néhány szem, rumba áztatott mazsolát teszünk

Almás darakása

Hozzávalók: 60 dkg alma, 1 evőkanál kristálycukor, 10 dkg búzadara, 5 dkg porcukor, 4 dkg vaj, őrölt fahéj.

Elkészítése: A meghámozott és magházától megtisztított almát nyolcadokra vágjuk, megszórjuk kristálycukorral, és kevés vizet aláöntve puhára pároljuk. Azután áttörjük, meghintjük búzadarával, és folyamatosan keverve kásává főzzük.

A kész kását előmelegített tányérokra adagoljuk és megcsepegtetjük olvasztott vajjal, s meghintjük porcukorral és őrölt fahéjjal.

Angolkeksz

Hozzávalók: 20 dkg zabpehely, 20 dkg sima liszt, 1 zacskó sütőpor, 12 dkg porcukor, 12 dkg vaj, 1 db egész tojás, késhegynyi só, 1 evőkanál tej, zsiradék a tepszi kikenéséhez.

Elkészítése: A zabpelyhet mákórlőn megdaráljuk, s összekeverjük az átszitált liszttel meg a sütőporral, majd összegyúrjuk a tojással meg a vajjal és az enyhén megsózott tejjel. A sima tésztát liszttel meghintett gyúródeszkán két-három milliméter vastagságúra nyújtjuk, és különböző alakú formákkal kiszaggatjuk, s villával megszurkáljuk, és kiszírozott tepsire rakjuk. Végül előmelegített sütőbe tesszük, és megsütjük, vigyázva, hogy ne szárítsuk ki.

Aranygaluska

Hozzávalók: 40 dkg darás liszt, só, 2 dkg élesztő, 2 evőkanál kristálycukor, 3 dl tej, 2 db tojássárgája, 10 dkg vaj.

A megszórásához: 3 evőkanál kristálycukor, 1 kiskanál őrölt fahéj, 5 dkg durvára vágott dió, 5 dkg mazsola.

A vaníliás krémhez: 6 dl tej, 1 zacskó vaníliás cukor, 8 dkg kristálycukor, 4 dkg kukoricakeményítő, 2 db tojássárgája.

Elkészítése: Az átszitált lisztet enyhén megsózzuk, azután a közepébe belemorzsoljuk az élesztőt a cukorral, s összekeverjük két deci langyos tejjel és megkelesztjük. Később hozzátesszük a tojássárgákat, és a maradék langyos tejet és a megolvasztott fele vaját. Azután szép sima tésztává dolgozzuk és megkelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkán nem túl vékonyra kinyújtjuk, és kicsi pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Egy

mélyebb tálat vagy lábast kikenünk, belerakunk egy réteg kiszaggatott tésztát, megkenjük olvasztott vajjal, s meghintjük fahéjas cukorral meg durvára vágott dióval és mazsolával. A rétegezést addig folytatjuk, amíg a készlet tart. Legfelül tészta legyen! Előmelegített sütőben pirosra sütjük.

Vaníliás krém

Fél liter tejet kristály- és vaníliás cukorral felforralunk. Közben a maradék egy deci tejben elkeverjük a tojássárgákat és a keményítőt, majd folyamatosan keverve a forró tejbe csurgatjuk, és sűrűsödésig főzzük.

A megsült galuskákat tányérra szedjük és vaníliás krémmel leöntve tálaljuk.

Babapiskótával töltött szelet

Hozzávalók: 6 db egész tojás, 15 dkg porcukor, 15 dkg féldarás liszt, 1/2 kiskanál sütőpor, kókuszreszelék vagy porcukor a sütemény megszórásához.

A töltelékhez: 2,5 dl főzőtejszín vagy tej, 2 evőkanál kakaó, 2 evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 2 evőkanál vaj, 1 nagy csomag babpiskóta, 2 evőkanál rum.

Elkészítése: A porcukrot a hat egész tojással habosra keverjük, s könnyedén hozzákeverjük a sütőporral elkevert lisztet, majd kiszírozott és liszttel kiszórt tepsibe simítjuk, s előmelegített sütőben sütjük. A kihűlt tésztát megkenjük töltelékkel és megszórjuk kókuszreszeléssel vagy porcukorral, esetleg bevonjuk csokoládémázzal.

A töltelék elkészítése: A tejszín vagy a tejet a kakaóval, a por- és vaníliás cukorral meg a vajjal felmelegítjük, majd lehúzzuk a tűzről és belekeverjük a szétmorzolt piskótát és a két evőkanál rumot.

Banán pongyolában

Hozzávalók: 40 dkg készen vett linzertészta, 4 evőkanál méz, 5 dkg darált dió, őrölt fahéj, 4 db kisebb banán, 4 evőkanál rum, 1 db egész tojás, 20 dkg eperdzsem, porcukor.

Elkészítése: A linzertésztát lisztezett gyúródeszkán vékonyra sodorjuk, és tizenöt-ször tizenöt centis négyzetekre vágjuk, s a két szemben levő sarkat két centi mélyen bevágjuk. Azután minden darabot megkenünk mézzel, megszórunk darált dióval és őrölt fahéjjal, s a közepére ráhelyezzük a lehámozott, rummal megcsepegtetett banánt, és a tésztába csomagoljuk. Azután a tetejét megkenjük felvert tojással, és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, előmelegített sütőben 200°C-n tizenöt percig sütjük. Közben az eperdzsemet egy deci vízzel takaréklángon felmelegítjük, s a megsült banánra öntjük.

Tálaláskor megszórjuk porcukorral.

Becsei sajtos kifli

Hozzávalók: liszt 1 kg, tej 0.5 l, élesztő 5 dkg, cukor 2 dkg, joghurt 2 dl, margarin 29 dkg, Pannónia sajt 32 dkg, köményes reszelt Pannónia sajt 10 dkg, tojás 1 db, só;

Elkészítése: Az élesztőt a cukros, meleg tejben felfuttatjuk, a liszttel, a joghurttal, a sóval és 4 dkg margarinnal összedagasztjuk. Ezután meleg helyen hagyjuk megkelni. A tésztát 2x8 részre osztjuk, és ismét pihentetjük. A cipókat kinyújtjuk, nyolcat-nyolcat egymásra teszünk, közben a margarint egyenletesen a lapok közé kenjük. Folyamatosan addig nyújtjuk, amíg kb. 4 mm-es tésztákat kapunk. 16-16 részre vágjuk, ahogy a tortaszeleteket szokás. Mindegyik szelet tetejére egy-egy csík Pannónia sajtot teszünk és feltekerjük. A tésztákat egy tepsibe fektetjük, tetejüket megkenjük a felvert tojással, meghintjük sóval és szezámaggal. Előmelegített sütőben, takaréklángon aranyárgára sütjük, s még forrón megszórjuk köményes reszelt Pannónia sajttal.

Besztercei fagyalt

Hozzávalók: 30 dkg kimagozott kék szilva, 2 centiliter rum, 2 dl tej, 1 mokaáskanál reszelt citromhéj, 10 dkg porcukor.

A kimagozott szilvát turmixgépbe rakom, és pépesre zúrom, majd hozzáadom a többi nyersanyagot, és habos-egyneműre keverem. Fagylaltgép tartályába töltve előírás szerint elkészítem a fagylaltot.

Besztercei szilvástorta 01.

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 30 dkg margarin, 30 dkg Koronás Porcukor, 2 db tojássárgája, fél dl tejjől, vaníliás cukor, csipetnyi só, 50 dkg szilva, 15 dkg dió, 15 dkg Koronás Befőző cukorral készült szilvadzsem, 5 dkg Koronás Finom Kristálycukor, őrölt fahéj.

Készítsen linzertésztát. A margarint morzsolja a liszthez, hintse rá a porcukrot, sőt. Gyúrja össze gyors mozdulatokkal, a tojássárgájával, tejjöllel. Fél órán át, pihentesse a cipóformájú tésztát. Lisztezett deszkán nyújtsa ki a tészta kétharmadát, majd egy lapos és kerek tortaformát béleljen ki vele. A maradék nyers tésztát tegye félre. Szurkálja meg villával, félig süsse át meleg sütőben. A sült lapot kenje át szilvadzsemmel. A szilvát mossa meg, magozza ki, cikkezze fel. Rakja körbe sűrűn, magházzal felfelé a tortalapon. Szórja meg a tetejét őrölt fahéjjal, kristálycukorral. A maradék nyersen hagyott tésztát reszelje rá, hintse meg a durvára vágott dióval. Újból tolja a sütőbe, süsse aranyárgára. Cikkekre vágva kínálja.

Tippek:

Télen mélyhűtött szilvával is díszítheti a tortát. Előtte azonban a tésztára szórjon kevés zsemlemorzsat, hogy a gyümölcs levét felszívja.

Ha nincs tortasütője, hagyományos tepsiben vagy szélesebb tűzálló tálban is elkészítheti a gyümölcstortát

A kerek tortaformát úgy bélelje ki a tésztával, hogy legyen egy kis pereme

A szilvadzsemhez keverhet néhány cseppnyi szilvapálinkát

Besztercei szilvástorta 02.

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 30 dkg margarin, 30 dkg Koronás Porcukor, 2 db tojássárgája, fél dl tejjől, vaníliás cukor, csipetnyi só, 50 dkg szilva, 15 dkg dió, 15 dkg Koronás Befőző cukorral készült szilvadzsem, 5 dkg Koronás Finom Kristálycukor, őrölt fahéj.

Készítsen linzertésztát. A margarint morzsolja a liszthez, hintse rá a porcukrot, sőt. Gyúrja össze gyors mozdulatokkal, a tojássárgájával, tejjöllel. Fél órán át, pihentesse a cipóformájú tésztát. Lisztezett deszkán nyújtsa ki a tészta kétharmadát, majd egy lapos és kerek tortaformát béleljen ki vele. A maradék nyers tésztát tegye félre. Szurkálja meg villával, félig süsse át meleg sütőben. A sült lapot kenje át szilvadzsemmel. A szilvát mossa meg, magozza ki, cikkezze fel. Rakja körbe sűrűn, magházzal felfelé a tortalapon. Szórja meg a tetejét őrölt fahéjjal, kristálycukorral. A maradék nyersen hagyott tésztát reszelje rá, hintse meg a durvára vágott dióval. Újból tolja a sütőbe, süsse aranyárgára. Cikkekre vágva kínálja.

Besztercei pogácsa

Hozzávalók 4 személyre: 13 dkg rétesliszt, 7 dkg cukor, 1 db tojás, 7 dkg vaj, 1 dl tej, 1 dkg élesztő, 5 dkg mák, 5 dkg lekvár, 5 dkg túró, fahéj, egy csipet só.

Elkészítése: Az előre elkészített kovász segítségével összeállítjuk a tésztát, majd 1 órát állni hagyjuk. (tej + élesztő +cukor +liszt = kovász)

Töltelék: Háromféle töltelékkel töltjük meg a pogácsát:

1. darált mák, cukor és tej, melyet fokozatosan adagolunk.
2. Túró, cukor, fahéj, mazsola jól összekeverve.
3. dzsem.

A tésztát összedolgozzuk, gyúrjuk és nyújtjuk, majd egy lefordított pohár segítségével pogácsákat szaggatunk, amelyeket letakarunk, mert még kelni fognak egy kicsit. Ezután a tésztából kis kosárcákat formálunk, és mindegyiket megtöltjük mindhárom töltelékkel. Végül kiolajozott tepsiben megsütjük a töltött kosárcákat.

Bögrés-mákos sütemény

Hozzávalók: 2 bögre kevert liszt, 1 bögre darátlan mák, 2 bögre tej, 3 db egész tojás, 1 bögre kristálycukor, 1 zacskó sütőpor, 1 bögre olaj, 3 evőkanál durvára vágott dióbél, 3

evőkanál durvára vágott kandírozott gyümölcs, zsiradék a tepszi kikenéséhez, darás liszt a tepszi meghintéséhez, 4 evőkanál porcukor és 1 zacskó vaníliás cukor a süti megszórásához. Elkészítése: Kellő nagyságú tálba öntjük a lisztet, a darátlan mákot, a kristálycukrot meg a többi felsorolt hozzávalót, és összekeverjük a tejjel, a tojással és az olajjal. Azután a tésztát kizsírított, liszttel meghintett tepsibe öntjük, s előmelegített sütőben tűpróbáig sütjük. A kész sütemény tetejét, megszórjuk vaníliás porcukorral és felszeleteljük.

Csokoládégolyók

Hozzávalók: 12 dkg reszelt csokoládé, 10 dkg porcukor, 10 dkg darált pörkölt mogyoró, 1 evőkanál erős feketekávé, 1 kiskanál vaj, kristálycukor a behempergetéséhez.

Elkészítése: A hozzávalókat alaposan összekeverjük, azután a masszából kicsi golyókat formálunk, és kristálycukorba forgatva egy napig hideg helyen tartjuk. Cukor helyett reszelt mandulát vagy kókuszreszeléket is használhatunk a behempergetéshez.

Csokoládéhabos meggy

Hozzávalók: 50 dkg meggy, 4 evőkanál meggylikőr, 10 dkg csokoládé, 3 db egész tojás, 2 evőkanál porcukor, 2,5 dl habtejszín

Elkészítése: A kimagozott meggyet likőrbe áztatjuk. Közben gőz fölött megolvasztjuk a csokoládét, hozzákeverjük a tojássárgákat és levesszük a gőzről. Azután a tojások fehérjéből kemény habot verünk, s könnyedén a csokoládés masszához keverjük. A meggyet poharakba osztjuk, s befedjük a csokoládéhabbal és behűtjük.

Adagonként kemény tejszínhabbal díszítve kínáljuk.

Diós szelet

Hozzávalók: 20 dkg sima liszt, 5 dkg porcukor, 15 dkg vaj vagy margarin, 3 db tojás sárgája, késhegynyi só, zsiradék a tepszi kikenéséhez, liszt a kiszórásához.

A töltelékhez: 10 dkg porcukor, 15 dkg darált dió, 1 evőkanál apróra vágott mazsola, 10 dkg reszelt étcsokoládé, 3 db tojás fehérje.

Elkészítése: A lisztet a tojássárgákkal, a porcukorral, a késhegynyi sóval és a vajjal alaposan összekeverjük, majd sima tésztává gyúrjuk. Később lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, és kizsírított, liszttel kiszórt tepsibe helyezük, s előmelegített sütőben félig megsütjük, azután megkenjük a töltelékkel, visszatesszük a sütőbe, és készre sütjük.

A töltelék elkészítése: Összekeverjük a porcukrot a darált dióval és az apróra vágott mazsolával meg a reszelt csokoládéval, s azután óvatosan hozzávegyítjük a kemény habból felvert tojásfehérjét.

Érsekújvári krémes

Tészta: 8 tojásfehérjét 30 dkg porcukorral kikeverünk, majd beleteszünk 30 dkg diót. 2 lapot sütünk belőle.

Krém: 8 tojássárgáját, 2 csomag vanília cukrot, 4 dl tejet, 15 dkg porcukrot, 4 evőkanál búzadarát megfőzünk. Ha kihűlt 10 dkg vajjal kikeverjük.

Tetejét csokoládéval bevonjuk

Fánk

Hozzávalók: 1 l tej, 1 tojás, 5 evőkanál cukor, 3 dkg élesztő, só, liszt

Elkészítése: A cukros, sós tejbe morzsolt élesztőt felfuttatom, és annyi liszttel összedolgozom, hogy lágy maradjon. Meleg helyen állni hagyom. Lisztezett szélű üvegpozárral kiszaggatom, majd forró, bő zsírban szalagosra sütöm. (Az egyik oldalát fedő alatt sütöm, de amikor megfordítom, már nem teszem rá a fedőt.) Porcukorral meghintve, vagy lekvárral tálalom.

Felvidéki túrós

Hozzávalók 6 személyre: 30 dkg liszt, 10 dkg zsír, 15 dkg cukor, 1 tojás, 1 cs. sütőpor, kevés tej

Töltelékhez: 50 dkg túró, 5 tojás, 10 porcukor, 6 dkg mazsola, 1 kanál zsemlemorzsa vagy gríz, fél cs. vanillincukor

A sütőporos lisztet összegyúrjuk a zsírral, tojással, cukorral, és annyi tejjel, hogy lágy, nyújtható tésztát kapjunk. A tészta felét tepsibe tesszük, és beborítjuk a töltelékkel. A tészta másik felével lefedjük, tojással megkenjük, és villával megszurkáljuk. Közepes tűznél sütjük, felszolgáláskor vaníliás porcukorral meghintjük és szeleteljük.

A túrós töltelék készítése: A tojások sárgáit a porcukorral és a vanillincukorral habosra keverjük, majd hozzákeverjük az áttört, lecsepegtetett túró, a mazsolát, a morzsát, s végül a kemény habbá vert tojásfehérjét.

Flambírozott banán

Hozzávalók: 4 db banán, olaj, 6 dkg mandula, őrölt fahéj, 10 dkg porcukor, 1 dl vodka vagy gyümölcspálinka.

Elkészítése: A banánt lehámozzuk, és hosszában kettévágjuk. Felhevített olajon hirtelen megsütjük, azután megszórujuk durvára vágott pörkölt mandulával, meghintjük fahéjas porcukorral, s meglocsoljuk felmelegített vodkával vagy gyümölcspálinkával és meggyújtjuk. A flambírozás különleges ízt és illatot ad a banánnak.

Fonott kalács

Hozzávalók: 1 l tej, 1 tojássárgája és 1 egész, 3 dkg élesztő, só, cukor, késhegynyi őrölt szegfűszeg, liszt

Elkészítése: Az élesztőt felfuttatom kevés langyos, cukros tejben. Egy edényben a tojássárgáját, a szegfűszeget és annyi lisztet kavarak hozzá, hogy közepes keménységű tészta legyen. Ezt fakanállal jól felverem, majd letakarom, és 2 órát kelesztem. Lisztezett deszkán nyújtom, három-négy szalagot vágok, megfonom, és zsírozott tepsire fektetem. Egész, felvert tojással kenem, és felmelegített sütőben pirosra sütöm.

Habos négylevelű lóhere

Hozzávalók: 26 dkg finomliszt, 10 dkg porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, citromhéj, 11 dkg darált dió, 3 db tojás sárgája, 18 dkg vaj, 10 dkg dióbél.

A habos mázhoz: 20 dkg porcukor, 2 evőkanál citromlé, 2 db tojás fehérje.

Elkészítése: Az átszitált lisztet a por- és vaníliás cukorral meg a darált dióval összekeverjük, elmorzsoljuk a vajjal és összegyúrjuk a tojások sárgájával. Azután lisztezett gyúródeszkán öt milliméter vastagságúra nyújtjuk, s lóhere formájú kiszúrókkal kiszaggatjuk, és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, s előmelegített sütőben 200°C-n rózsaszínűre sütjük. A kihűlt süteményt habba mártogatjuk, s mindegyik tetejére egy fél dióbelet teszünk, és rácsra rakva megszáruítjuk.

A habos máz elkészítése: Az átszitált porcukorba belekeverjük a citromlevet és a tojásfehérjét, s húsz perc alatt sűrű fehér habbá verjük.

Kakaós almatorta

Hozzávalók: 3 db tojássárgája, 15 dkg porcukor, 2 dkg kakaó, 3 db nagyobb alma, 5 dkg babadara, 4 db tojásfehérje, 1 evőkanál cukor a tojásfehérjébe, 2,5 dl habtejszín, vaníliás cukor, kevert kandírozott gyümölcs.

Elkészítése: A tojássárgáját a cukorral és a kakaóval habosra keverjük, hozzátesszük a reszelt almát és a babadarát, s tíz percig pihentetjük. Közben a tojásfehérjét egy kanál cukorral kemény habbá verjük, s a pihent masszához keverjük. Azután kizsírozott, liszttel kiszórt tortaformába öntjük, s előmelegített sütőben megsütjük. A kész tortát bekenjük és díszítjük kemény tejszínhabbal, s végül megszórujuk apróra vágott kandírozott gyümölcscsel.

Karácsonyi csokoládés szelet

Hozzávalók: 25 dkg porcukor, 25 dkg margarin, 12 dkg étcsokoládé, 8 db egész tojás, 10 dkg kevert liszt, 10 dkg piskótamorzsza, 5 dkg dióbél, 20 dkg étcsokoládé, 2 evőkanál olaj.

A töltelékhez: 3 dl tej, 12 dkg porcukor, 15 dkg kandírozott gyümölcs, 1 evőkanál méz, 10 dkg dióbél, 15 dkg piskótamorzsa, 2 evőkanál rum.

Elkészítése: A cukrot a margarinnal habosra keverjük, s fokozatosan belekeverjük az olvasztott csokoládét és a tojásokat. Végül hozzákeverjük a lisztet meg a piskótamorzsát és a darált diót. A kész tésztát két egyforma, zsiradékkal kikent és liszttel meghintett tepsire öntjük, és előmelegített sütőbe tesszük. A megsült lapokat kihűtjük, majd megtöltjük, s tejjel, vagy gőz fölött megolvasztott, olajjal kevert forró csokoládéval bevonjuk.

Tölteléke: A tejet a cukorral felforraljuk, belekeverjük a kandírozott gyümölcsöt, a mézet, a darált diót és a piskótamorzsát, s ízesítjük rummal, majd az egészet alaposan összekeverjük, s kicsit kihűtjük. A langyos töltelékkel megkenjük az egyik tésztalapot, s befedjük a másikkal. Végül a tetejét bevonjuk az olvasztott, olajjal kevert csokoládéval.

Kassai szelet

35 deka lisztet jól összegyúrnunk 1 csomag Vánicza-sütőporral, 20 deka zsírral, 10 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával, csipetnyi törött fahéjjal, 1 egész tojással és 1/2 csomag Vánicza-vanilincukorral. A tésztát zsírozott tepsibe kisujnyi vastagon tesszük, és 5-6 deka mazsolával megszórjuk, melyeket ujjal a tésztába nyomkodunk. Ezután villával megszurkálva, a süteményt forró sütőben felemelkedésig, illetve gyenge sárgulásig sütjük. A nem teljesen kisült tészta tetejére még langyos mézzel való bekenés után a következő habot kenjük egyenletesen: 15 deka őrölt mogyorót (igen jó a gyengén pörkölt) 15 deka cukorral, 1 szelet reszelt csokoládéval és 3 tojás fehérjével (esetleg 2 egész tojással) 1/2 óráig erősen habosra keverünk. A tepsit ezután ismét a sütőbe helyezve, még a teljes átsütésig tovább sütjük. Négyzet alakú szeletekre vágva szolgáljuk fel.

Kifőtt tészta diós habbal

Hozzávalók: 1 csomag száraztészta - széles metélt -, só, 2-3 evőkanál vaj, 2 evőkanálnyi forró lekvár, 1 db tojás fehérje, 2 evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 4 dkg darált dió.

Elkészítése: A tésztát sós vízben puhára főzzük, leszűrjük és lecsepegtetjük. Azután egy tűzálló tálban összekeverjük az olvasztott vajjal és a vízfürdőben felmelegített lekvárral. Közben a tojásfehérjét porcukorral kemény habbá verjük, majd belekeverjük a vaníliás cukrot meg a darált diót, és a tészta tetejére kenjük, s előmelegített sütőben pirosra sütjük.

Krémes

Hozzávalók:

Tészta: 30 dkg liszt, 5 dkg cukor, 7 dkg vaj, 2 dkg szalalkáli, 1 tojás, tej szükség szerint

Krém: 3 egész tojás, 3 kanál liszt, 9 dl tej

A tésztából három lapot sütünk. Krémet sűrűre főzzük, 2 csomag vaníliás cukrot, 20 dkg porcukrot, 20 dkg vajat habosra keverünk, és a kihűlt péphez adjuk. A lapokat megtöltjük, tetejét vaníliás cukorral meghintjük.

Körte vörösborban

Hozzávalók: 3 dl vörösbor, 10 dkg porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, darabka egész fahéj, víz, 6 db körte, 1 citrom leve, 2,5 dl tejszín, csokoládé.

Elkészítése: A borba belekeverjük a vaníliás és a porcukrot, beledobjuk a darabka fahéjat és felöntjük egy-két vízzel, s mélyebb kicsi edényben felforraljuk. Közben a körtéket meghámozzuk - a szárukát nem vágjuk ki -, megöntözzük citromlével, s egyenként tizenöt percre a forró borba tesszük. Azután tányérra rendezzük, kihűtjük.

Tálaláskor a keményre felvert tejszínnel, vagy flakonos tejszínhabbal díszítjük, s enyhén meglocsoljuk a boros lével és megszórjuk reszelt csokoládéval.

Kukoricakása édesen

Hozzávalók: 40 dkg kukoricaliszt, 6 dl tej, só, 2 evőkanál porcukor, 1 evőkanál kakaó, 4-5 evőkanál vaj.

Elkészítése: A kukoricalisztet folyamatosan kevergetve a forró tejbe csurgatjuk, kicsit megsózzuk, és állandóan keverve sűrű kásává főzzük. Ha túl sűrű, tejjel vagy vízzel hígítjuk. A kész kását előmelegített tányérokra adagoljuk és meglocsoljuk olvasztott vajjal, s meghintjük kakaóval elkevert porcukorral.

Lekváros sütemény

Hozzávalók: 25 dkg porcukor, 1 db egész tojás, 6 dkg vaj, 8 g reszelt csokoládé, 1/2 zacskó sütőpor, 2,5 dl tej, 25 dkg kevert liszt, zsiradék a tepszi kikenéséhez, liszt a tepszi meghintéséhez, ribizli- vagy bármilyen más lekvár, 4 evőkanál porcukor, 1 evőkanál kakaó.
Elkészítése: A porcukrot a tojással, a vajjal, a reszelt csokoládéval, a tejjel és a lisztben elkevert sütőporral alaposan összekeverjük. Azután kizsírított és liszttel meghintett tepszibe öntjük, s közepesen meleg sütőben lassan megsütjük. Közben a lekvárt állandóan kevergetve felmelegítjük. A kész süteményt félbe vágjuk, az egyik felét megkenjük a meleg lekvárral és befedjük a másik felével, s végül megszórjuk kakaós porcukorral.

Mákos guba

Hozzávalók 6 személyre: 12 szikkadt kifli, 8 dl tej, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg mák, 12 dkg cukor, 1 dl méz, 5 dkg vaj.

Ez a felvidékről származó édesség, melyet arrafelé bobajkának hívnak, eredetileg úgy készült, hogy élesztős kalácsrészt kevertek, azt megkelesztették, majd lisztezett deszkán nudlikat sodortak belőle. Zsírral kikent tepsiben megsütötték, s a sütőből kivéve sós vízzel leforrázták – hogy megpuhuljon, de ne ázzon el –, a vizet leszűrték róla, kevés forró zsírba forgatták. Megszórták cukrozott mákkal, vagy elkeverték mézes tejben megfőtt mákkal és így tálalták. Kevésbé bonyolult, ha karikára vágott szikkadt kiflit használunk, amit mély tálba helyezve leöntünk a vaníliás cukorral felforralt tejjel, és egy-két percig lefedve tartunk. Egy lábásban felforrósítjuk a vajat, belekeverjük a kiflit, megszórjuk a cukorral elkevert darált mákkal, s az egészet összerázzuk. De készíthetjük úgy is, hogy a leforrázott kifliből lerakunk egy sort a kivajazott tűzálló tálba, meghintjük cukrozott mákkal, mézet és egy kis olvasztott vajat csepegtetünk rá, s az egészet addig rétegezzük, míg tart a hozzávalókból. Előmelegített, forró sütőben jól átforrósítjuk.

Mézes banán

Hozzávalók: 2 db nagyobb banán, 2 evőkanál méz, 1 evőkanál darált dió, 2 evőkanál tojáslikőr, 1 pohár habtejszín.

Elkészítése: A banánt lehámozzuk, és hosszában kettévágjuk. Azután egy serpenyőben a mézet felmelegítjük a darált dióval, s megforgatjuk benne a banánt. Még melegen tányérra rakjuk, és megcsepegtetjük tojáslikőrrel megtejszínhabbal. Tálaláskor tetszés szerint megszórhatjuk porcukorral.

Morva tarkedli

Hozzávalók: 30 dkg finomliszt, 5 dl tej, 1 evőkanál cukor, 1/2 zacskó sütőpor, 2 evőkanál rum, só, 3 db egész tojás, 2 db savanykás alma, zsiradék a kisütéshez.

Elkészítése: A szobahőmérsékleten tartott lisztet kétszer átszitáljuk. Azután a tejbe belekeverjük a cukrot, a sütőport és a rumot, s végül belekeverjük a picit megszózott tojássárgákat és a reszelt almát. Az egészet alaposan összekeverjük. Legutoljára beletesszük a kemény habbá vert tojásfehérjét, és könnyedén átkeverjük. A tésztából aztán felhevített zsiradékon apró tarkedliket sütünk.

Nagymama forró csokoládéja

Hozzávalók 4 adaghoz: 10 dkg étcsokoládé, 4 evőkanál víz, 2,5 dl főzőtejszín, 2,5 dl tej, 1 evőkanál finomra darált dió, 4 evőkanál tejszínhab a díszítéshez.

Elkészítése: A csokoládét összetördeljük, és vízzel egy kislábásban nagyon kis lángon felolvasztjuk. Azután hozzáöntjük a tejfölt, a tejet, és folyamatosan keverve forrásig hevítjük,

de nem forraljuk! Végül belekeverjük a darált diót, poharakba öntjük és tejszínhabbal díszítve azonnal tálaljuk.

Narancstorta

5 tojássárgáját 5 evőkanál porcukorral, 5 lapos evőkanál liszttel, 1 narancs levével és lereszelt héjával, 5 tojásfehérjéből vert habjával habosra kikeverjük, megsütjük.

Töltelék: 2 egész tojást 1 tojásnyi súlyú porcukorral, 1 narancs levével és lereszelt héjával, fél citrom levével gőz fölött sűrűre keverjük. Miközben kihűl, 15 dkg vaját 12 dkg porcukorral habosra kikeverünk, majd a teljesen kihűlt krémmel összekeverjük.

Nektarin-fánk

Hozzávalók: 4 db érett nektarin, 15 dkg liszt, 1-1 dl tej és fehérbor, 2 tojás, 2 evőkanál olaj, csipetnyi só

A sütéshez: olaj

A tálaláshoz: fahéjas cukor

A nektarinokat megmossuk és elnegyedeljük, kimagozzuk. A tojások sárgájával a többi hozzávalót csomómentesre keverjük. Óvatosan beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét. A gyümölcsöket a tészta alá mártjuk, majd a bő, forró olajban 2-3 percig sütjük. Papírszalvétára szedve lecsöpögtetjük. A fánkokat tálaláskor fahéjas porcukorral meghintjük.

Palacsinta-zsákbamacska

Hozzávalók: 2 db egész tojás, 3 dl tej, 12 dkg féldarás liszt, csipetnyi só, 1 zacskó vaníliás cukor, olaj, 2 db alma, 8 dkg vaj, őrölt fahéj, 3 evőkanál kristálycukor.

Elkészítése: A tejet a tojással és a liszttel meg a vaníliás cukorral összehabarjuk, és harminc percig pihentetjük. Azután felhevített olajon a tésztából nyolc darab palacsintát sütünk. Az almát meghámozzuk, és apró kockákra vágjuk, s forró olajon megpároljuk, majd megszórjuk fahéjjal és kristálycukorral és karamellizáljuk. Végül az almát a palacsinták közepére halmozzuk, azután batyuszerűen összefogjuk és megtűzzük fogvájóval és átkötjük szalaggal.

Pozsonyi kifli

Hozzávalók 1 tálcához: 40 dkg rétesliszt, 4 dkg cukor, 1 db tojás, 3 dkg vaj, 1 dl tej, 1 dkg élesztő, 1 csipet só. A töltelékhez: 5-5 dkg dió és mák darálva, kevés tej, vaníliás cukor.

Elkészítése: Először a tésztához való kovászt készítjük el úgy, hogy tejben picit élesztőt morzsolunk. Ezután beleöntjük a lisztet egy tálba, hozzáadjuk a tojást, sót, csipet cukrot apránként a kovászt és kézzel jól összedolgozzuk. A tészta akkor jó, ha leválik az edény faláról. Ezután 1 órát kendő alatt pihentetjük. Míg kel a tészta, elkészítjük a tölteléket. Diós: dió, cukor, tej. Mákos: mák, dió, tej. A megkelt tésztát 3 részre osztjuk, és egyenként átgyúrjuk őket. A kidolgozott tésztát meglisztezzük, kinyújtjuk, derelyeszaggatóval félbe, negyedekbe, nyolcadokba vágjuk. A tölteléket a tésztaszalagok szélesebb részébe tesszük, és félhold alakúra feltekerjük. A kifliket tepsibe helyezük, megkenjük tojással és aranybarnára sütjük.

Pozsonyi kifli és diós-mákos beigli

Hozzávalók: 65 dkg liszt, 30 dkg vaj, 6 dkg porcukor, 1 tojás sárgája, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, csipetnyi só.

A diótöltelékhez: 50 dkg dió, 12 dkg kekszmorzsa, 40 dkg cukor, 3 dkg mazsola, 3 dkg cukrozott gyümölcs, 1 citrom reszelt héja, 1 dkg őrölt fahéj, 1,5 dl tej.

A máktöltelékhez: 60 dkg mák, 40 dkg cukor, 3 dkg mazsola, 2 dkg cukrozott gyümölcs, 1 dkg őrölt fahéj, 1 citrom reszelt héja, 2,5 dl tej.

A tészta kenéséhez 1 tojás fehérje, és sárgája.

Bár a pozsonyi kifli és a beigli készítésének írott és íratlan szabályai vannak, ennek a legfőbb karácsonyi süteménynek a receptjét mégis érdemes újra meg újra közreadni, mert valami apró, kis részletében minden mestercukrász igyekszik sajátosat adni. Így van ez a Gerbeaud esetében is.

A lisztet, a vajat és a cukrot eldörzsöljük a két tenyerünk között, majd a korábban langyos tejben feloldott élesztővel, tojássárgával, csipetnyi sóval jól kidolgozzuk, és a szerint daraboljuk fel, hogy mit akarunk készíteni belőle, majd hűtőbe tesszük. Ha pozsonyi kiflit, akkor 3 dekagrammos téstagolyókat formázunk, ha bejglit, akkor annyi kis cipót, ahány rudat készítünk.

A diótöltelékhez a cukrot a tejjel, mazsolával, reszelt citromhéjjal felfőzzük, hozzákeverjük a darált diót, a cukrozott gyümölcsöket és az őrölt fahéjat, majd hagyjuk kihűlni. A máktöltelék ugyanígy készül.

Pozsonyi kiflinél a kis golyócskákat nyújtófaival ovális alakúra nyújtjuk, közepére 3 dkg tölteléket teszünk, felcsavarjuk és tiszta sütőlemezen patkó, vagy kifli alakúra formázzuk. Tetejét és oldalát tojássárgájával kenjük be, és langyos helyen kelesztjük. Amikor a tojássárga megszáradt, a kifliket tojásfehérjével is bekenjük, és most hideg helyen pihentetjük. Gőzmentes, 210-220°C-os sütőben megsütjük.

A bejglit ugyanúgy készítjük, mint a pozsonyi kiflit, csak arra figyeljünk, hogy a tészta és a töltelék súlya a bejgli-rudaknál azonos legyen.

Pozsonyi patkó

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 1 dkg élesztő, 20 dkg vaj vagy zsír, 5 dkg porcukor, 2 tojássárgája, csipet só, 1 citrom, 2 csomag vaníliás cukor, 3 dl tej, 25 dkg darált dió, 15 dkg cukor, 1 tojás

Az élesztőt fél deci hideg tejjel elkeverjük, majd hozzáadunk még 1 deci tejet, a tojássárgáját, csipet sót, porcukrot, vaníliás cukrot, reszelt citromhéjat. A lisztben elmorzsoljuk a zsiradékot, és összegyúrjuk az előzőleg elkészített tejes masszával. Közepes keménységű tésztát készítünk, majd hűtőben pihentetjük egy órát. Közben elkészítjük a tölteléket: a maradék tejet cukorral felforraljuk, majd hozzákeverjük a darált diót, és sűrűre főzzük. Amikor kihűl, reszelt citromhéjjal, citromlével és vaníliás cukorral ízesítjük. A pihentetett tésztát 25-30 részre osztjuk, kis golyókat formázunk belőlük, majd egyenként oválisra kinyújtjuk. Dióval mindegyiket megtöltjük, feltekerjük, és patkó alakra formázzuk. A tepsibe rakott kifliket felvert tojással megkenjük, szobahőmérsékleten pihentetjük, majd 200-220°C-ra előmelegített sütőben kisütjük.

Elkészítési idő: kb. 2 óra

Jó tanács: A tészta készítéséhez mindig hideg alapanyagokat használjunk.

Pozsonyi táska

Hozzávalók kb. 40 darabhoz: 20 g élesztő, 1+1 dl tej, 2 kockacukor, 500 g liszt, 250 g margarin, 1 citrom reszelt héja, 1 csipet só, 1 tojássárgája, 1 dl tejfől, 100 g cukor, 100 g darált dió, 100 g darált mák, 1 késhegynyi őrölt fahéj, 50 g mazsola, 1 késhegynyi őrölt szegfűszeg, a kenéshez 1 tojás

Az élesztőt a kockacukorral elkevert 1 dl langyos tejben felfuttatjuk. A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a tojássárgáját, a sót, a reszelt citromhéjat, az élesztős tejet és a tejfőt, összegyúrjuk. 2 cipóra osztjuk, letakarjuk, fél óráig pihentetjük. A töltelékhez 1 dl tejet felforralunk a cukorral, fele-fele arányban leforrázzuk vele a diót és a mákot. A diót összekeverjük a fahéjjal és a megáztatott mazsola felével, a mákot a szegfűszeggel és a maradék mazsolával. A tésztát kinyújtjuk, 8 cm átmérőjű korongokat szúrunk ki belőle, peremüket megkenjük felvert tojással. Mindegyik közepére 1-1 kanálka tölteléket púpozunk, félbehajtjuk, a széleket lenyomkodjuk. Tepsibe sorakoztatjuk őket, tetejüket megkenjük a maradék felvert tojással, 30 percig kelni hagyjuk, majd előmelegített, forró sütőben (200 °C) aranybarnára sütjük (30-35 perc).

Elkészítési idő: 1 és 1/4 óra

Rakott palacsinta

Hozzávalók 4 személyre: 8 db palacsinta, 60 dkg káposzta, 1 kiskanál só, 2 evőkanál cukor, kevés őrölt bors, 2 evőkanál olaj, 2 dl tejfől

A káposzta külső, fonnyadt leveleit eltávolítjuk, és káposztareszelőn lereszeljük. A sóval meghintjük és egy fél órát állni hagyjuk. Az olajt fölforrósítjuk és a kinyomkodott káposztát, megpirítjuk rajta. Ha a levét elfőtte, megcukrozzuk, borssal ízesítjük. Egy tűzálló tálat

kivajazunk. Belefektetünk egy palacsintát, pirított káposztát terítünk rá, befedjük egy palacsintával, és a rétegezést addig folytatjuk, míg tart a hozzávalókból. A tetejére palacsintát helyezünk, és a tejjel meglocsolva forró sütőbe toljuk. 220C°-on 10-15 perc alatt átsütjük. Forrón kínáljuk.

Rétes

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 1 tojás sárgája, 1 evőkanál tejföl

Három deci langyos, sós vízzel jó hóllyagos tésztát készítek. Háromfelé osztom, és kerek cipókra gyúrom. Megkenem olvadt zsírral, leborítom lábosokkal 15-20 percre. Aztán meglisztezett abroszon hártva vékonyra húzom, ügyelve arra, hogy mindig kellően zsíros legyen a tészta. 5-6 percig száradni hagyom, majd olvadt zsírral, kenőtollal meghintem, zsemlemorzával enyhém megszórom. Egy sorba ráteszem a tölteléket.

Mielőtt beteszem a sütőbe, tejföllel megkenem a tetejét.

Töltelékek:

1. darált dióba, cukrot, mazsolát keverek
2. darált mák, cukor keveréke
3. reszelt alma kinyomkodva, cukorral, őrölt fahéjjal ízesítve
4. vékonyra vágott káposzta megszóva és megcukrozva
5. tehéntúró egy tojással, mazsolával, cukorral elkeverve
6. magozott meggy cukorral ízesítve

Rohonczi szarvacskák

40 dkg liszttel elkeverünk 1 cs. V.-sütőport, azután deszkán összegyúrjuk 20 dkg zsírral, 2 egész tojással, 1 cs. V.-vanillincukorral, 1 citrom levével, és 12 dkg porcukorral. Többszörös hajtogatás után ujjnyi vastagra nyújtjuk, és háromszögalakokra vágva, közepükre a következő túróstöltelékéből kis halmokat rakunk: 2 tojás sárgáját habosra keverünk 8 dkg porcukorral, és 1 cs. V.-vanillincukorral, azután 25 dkg savótól kinyomott, átpasszírozott tehéntúrót, 1 citrom reszelt héját, 6 dkg mazsolát és a 2 tojásfehérje kemény habját adjuk, könnyedén keverve hozzá. A töltött darabkákat kiflívé összesodorjuk, vajjal megkenjük, majd vajazott tepsiben szép sárgára sütjük. Felszolgáláskor Vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

Sárgarépa-golyócskák

Hozzávalók: 30 dkg kristálycukor, 7,5 dl víz, 30 dkg reszelt sárgarépa, 1 db narancs, 1 db citrom leve, kókuszreszelék a behempergetéshez.

Elkészítése: A cukorból a vízzel sűrű szirupot főzünk, azután belekeverjük a reszelt sárgarépát meg a narancs és a citrom levét, később a ledarált narancsbelet is. Az egészet sűrű kásával főzzük. A kihűlt masszából apró golyócskákat formálunk, majd egyenként kókuszreszelékbe forgatjuk, és minyonkosárcákba rakjuk.

Selmeci teasütemény

1 egész tojást 10 dkg porcukorral és 1/2 cs. V.-vanillincukorral simára keverünk, azután összegyúrjuk 15 dkg vajjal, és 30 dkg liszttel kevert, 1 cs. V.-sütőporral. 1-2 kávéskanálka tejföllel jól összedolgozzuk lágyan gyúrható tésztává, és félujjnyi vastagra nyújtva, hosszú keskeny darabkákra vágjuk, melyeket barackízzel megkenve, durván tört mogyoróval bőven megszórunk. Sütés után Vanilin-szórócukorral beszórnak. Kedvelt sütemény uzsonnához, teához.

Szalagória

Hozzávalók: 3 tojás, 1-1 bögre cukor, liszt és tej, 1 evőkanál zsír, 1 tasak sütőpor

Elkészítése: A tojások sárgáját összekeverem a liszttel, tejjel, sütőporral és legvégül a felvert tojásfehérjét is hozzáadom. Zsírozott, lisztezett tepsibe simítom, s bármilyen lekvárral megkenem. Előmelegített sütőben, közepes hőmérsékleten megsütöm.

Szeghegyi torta

Hozzávalók: tojás 1 db, tojássárgája 10 db, cukor 18 dkg, vanília 1/4 rúd, vaj 12 dkg, csokoládé 12 dkg, piskóta-morzsa 17 dkg, mandula 17 dkg.

Elkészítése: Egy egész tojást és 10 tojássárgáját 18 dkg cukorral, vaníliával habosra keverünk. Teszünk bele 12 dkg vajat, 4 db reszelt csokoládét, és ezzel újra keverjük. Azután jön bele 12 dkg piskótamorzsa, 17 dkg héjastól őrölt mandula. Kisütjük, lapokra vágjuk, mogyorókrémmel töltjük és bevonjuk.

Szepesi burgonya-rétes

Egy kiló deszkára helyezett lisztbe tegyünk egy nagy tenyérnyi megfőtt és megreszelt burgonyát, két egész tojást és sót. Ezeket gyúrjuk össze jól és formáljunk belőle kis tojásnyi nagyságú cipőcskákat, a melyeket lisztes deszkán nyújtunk ki fával tányérnyi nagysága lepényekké. E lepényeket öntözzük meg zsírral, majd sodorjuk össze, és újra nyújtuk el késfoknyi vékonyságúra; kevés, de forró zsírban süssük meg palacsintasütőn, mind a két oldalát szép pirosra. Ez igen jó, gyorsan készíthető, olcsó és könnyű tészta. Megjegyzendő, hogy csak forrón jó; azonnal a kisütés után kell tehát asztalra adni.

Szepesi mogyorósszelet

20 deka cukrot 15 deka vajjal, 3 tojás sárgájával és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral habosra keverünk (kb. 1/2 óráig). Hozzáadunk 20 deka lisztet, 1/2 csomag Váncza-sütőport, 8 deka darált héjas mogyorót és a 3 tojás fehérjének kemény habját. Vajazott tepsibe tesszük, 2-3 deka darált héjas mogyoróval és porcukorral megszórva, azonnal forró sütőbe téve sütjük. Kihűlés után szeleteljük.

Szóratos lekváros lepény

Hozzávalók: 50 dkg kevert liszt, 1/2 kiskanál só, 4 dkg élesztő, 6 kiskanál cukor, 2,5 dl tej, 25 dkg vaj, 2 db egész tojás, 15 dkg szilvalekvár vagy bármilyen dzsem.

A szóratához: 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 10 dkg babadara.

Elkészítése: Az átszitált lisztet enyhén megsózzuk, a közepébe belemorzsoljuk az élesztőt a cukorral és hozzáöntünk egy kevés langyos tejet, s megkelesztjük. Azután hozzákeverjük a durvára reszelt kemény vajat meg a maradék langyos tejet, és szép simára dagasztjuk. A tetejét megszórjuk egy kevés liszttel, tiszta konyharuhával letakarjuk, és meleg helyen megkelesztjük. Mikor megkelt, lisztezett gyúródeszkán kisodorjuk, azután kikent tepsire tesszük, megkenjük lekvárral és ráhintjük a szóratot. A kelt tésztából készíthetünk két kerek lepényt is vagy apró buktákat. Amikor a tészta újra megkelt, előmelegített sütőben megsütjük.

Szórat készítése: A vajat elmorzsoljuk a babadarával meg a vaníliás porcukorral.

Tátrai batyu

Hozzávalók 4 személyre:

A tésztához 40 dkg burgonya, 10 dkg liszt, 1 dl tej, 1 db tojás, fokhagyma, ízlés szerint, só, bors, majoránna, olaj a sütéshez.

A töltelékhez: 60 dkg sertés szűzpecsenye, 20 dkg hagyma, 10 dkg szalonna, 1 db zöldpaprika, 20 dkg gomba, 2 db cseresznyepaprika, só, bors, mustár, ketchup, olaj a sütéshez.

A burgonyalepény elkészítése: A burgonyához hozzáadjuk a felvert tojást, sót, majoránna, fekete borsot, lisztet és a tejet fokozatosan hozzáadagolva lágy tésztává keverjük.

A töltelék elkészítése: A húshoz hozzáadjuk a mustárt, kockára vágott szalonnát, felkockázott gombát, sózzuk, borsozzuk. Felszeleteljük a hagymát, paprikát, cseresznyepaprikát. Előmelegített serpenyőbe olajat öntünk. Beletesszük a húst, valamint a szalonnakockákat és elkezdjük együtt pirítani. Ezután hozzáadjuk a gombát, a hagymát és tovább pirítjuk. Legvégül következik a paradicsompaprika, paradicsompüré és a cseresznyepaprika. Az immár elkészült töltelék egy tába rakjuk és kisütjük olajban a burgonyalepényt. Tálalásnál

a lepény egyik felére halmozzuk a tölteléket, majd ráhajtjuk a lepény másik felét. Petrezselyemmel, uborkával díszítjük.

Tejszínes baracktorta

Hozzávalók: 2 egész tojás, 10 dkg porcukor, 15 dkg barackdzsem, 3 dl víz, 20 dkg darás liszt, 1 kiskanál szódadikarbóna, 8 dkg vagdalt dió, zsiradék a forma kikenéséhez, liszt a kiszórásához, 2,5 dl habtejszín, 3 evőkanál reszelt csokoládé.

Elkészítése: A tojást a cukorral habosra keverjük, majd hozzákeverjük a vízben elkevert barackdzsemet és a szódadikarbónával elkevert darás lisztet meg az apróra vágott diót, azután kiszírozott és liszttel kiszórt tortaformába öntjük, s előmelegített sütőbe tesszük. Túpróbáig sütjük.

A kész tortát tejszínhabbal és reszelt csokoládéval díszítve kínáljuk.

Tepertős batyuska

Hozzávalók: 1 dl tej, 3 dkg élesztő, 30 dkg tepertő, 1 evőkanál zsír, 1 dl tejföl, 1 teáskanál só, fél kg liszt, szilvalekvár, 1 tojás

A langyos tejben az élesztőt megfuttatom. Közben a darált tepertő, a zsír, a tejföl, a só és a liszt keverékéből lágy tésztát gyúrok. Ha szükséges egy kis tejet lehet önteni hozzá. Fél órát pihentetem, majd kinyújtom és összehajtom. Ezt háromszor ismétlem, de közben-közben 10 percet pihentetem.

Végül fél centi vastagra nyújtom. Négyzet alakú lapokat vágok a tésztából. Közepükbe szilvalekvárt teszek, és a két-két szemben lévő csücsköt összefogva batyut készítek. Tojással megkenem, pirosra sütöm.

Tiramisu

Hozzávalók: 7 db egész tojás, 7 evőkanál porcukor, 7 evőkanál sima liszt, 50 ml mandulalikőr, 50 ml feketekávé, kakaó a meghintéshez, vaj a tortaforma kikenéséhez, 50 dkg lágy túró, 20 dkg porcukor, 5 dl habtejszín, 2 evőkanál kakaó.

Elkészítése: A tojássárgákat a porcukorral habosra keverjük. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük. A kikevert tojássárgákhoz kanalanként hozzákeverjük a sima lisztet és a kemény tojáshabot, s kivajazott, liszttel kiszórt lekapcsolható oldalú tortaformába öntjük, és 180°C-n túpróbáig sütjük. A kihűlt tortalapot három lappá vágjuk. Közben a túró a porcukorral simára keverjük, s kevesenként belekeverjük a felvert tejszínt. A töltelék egyharmadát félretesszük, a többit kétfelé osztjuk, s az egyik felébe belekeverjük a kakaót. Az alsó tortalapot meglocsoljuk mandulalikőrrel, és az egyik felét megkenjük világos töltelékkel, a másik felét meg sötét töltelékkel, a középső tortalapot feketekávéval locsoljuk meg, és az egyik felét sötét töltelékkel, a másik felét meg világos töltelékkel kenjük meg, azután rátesszük a felső tortalapot, s megkenjük a tetejét és az oldalát a félretett krémmel. A torta sötét töltelékes felét meghintjük a kakaóporral, s néhány órára hűtőszekrénybe tesszük.

Túrós – áfonyás - mézes torta

Hozzávalók: 1 bögre sima liszt, késhegynyi só, 1 kiskanál sütőpor, 1 evőkanál porcukor, 1 evőkanál vaníliás cukor, 13 dkg vaj, 1 db egész tojás, zsiradék a sütőforma kikenéséhez, darás liszt a forma kiszórásához, 1 pohár tejszín.

A töltelékhez: 25 dkg lágy túró, 2 db egész tojás, 3 evőkanál méz, 1 evőkanál citromlé, 1 kiskanál vaníliás cukor, 5-6 evőkanál friss vagy mélyhűtött áfonya, esetleg más apró szemű gyümölcs.

Elkészítése: A lisztet enyhén megsózzuk és belekeverjük a sütőport meg a por- és vaníliás cukrot, azután a vajat és a tojást, majd összegyúrjuk. Később liszttel meghintett gyúródeszkán kisodorjuk, s kiszírozott, liszttel kiszórt torta- vagy bármilyen magas oldalú formába helyezzük. Azután beleöntjük a túrós töltelék felét és megszórjuk áfonyával, s befedjük a töltelék másik felével. Enyhén előmelegített sütőben legalább harmincöt percig sütjük. A formában hagyjuk kihűlni, majd tálaláskor szeletenként egy-két evőkanál édes tejszínhabbal díszítjük.

A töltelék elkészítése: Megfelelő nagyságú edényben simára keverjük a túrót a tojással, a mézzel, a citromlével és a vaníliás cukorral.

Túrós sütemény

Hozzávalók: 25 dkg darás liszt, 25 dkg lágy túró, 25 dkg sütéshez alkalmas margarin, zsiradék a tepszi kikenéséhez, 20 dkg porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 4 evőkanál kókuszreszelék.

Elkészítése: A lisztet a túróval és a vajjal sima tésztává gyúrjuk, majd lisztezett gyúródeszkán fél centiméter vastagságúra sodorjuk. Azután különféle formákkal - szív, kör, kifli stb. - kiszaggatjuk, és zsírozott tepsire rakjuk, s forró sütőben hirtelen sütjük. Egyenként óvatosan még melegen vaníliás cukorral és kókuszreszelékkel kevert porcukorba forgatjuk.

Túrós talkedli

Hozzávalók: 50 dkg lágy túró, 1 db egész tojás, 1 evőkanál porcukor, 1 kiskanál méz, 1/2 kiskanál citromlé, 10 dkg féldarás liszt, zsiradék a kisütéshez, dzsem, 1 pohár fehér joghurt, 2-3 evőkanál reszelt csokoládé.

Elkészítése: A túrót simára keverjük a tojással, a porcukorral és mézzel meg a citromlével, azután hozzákeverjük a lisztet, és talkedli nagyságú lepénykéket formálunk a kész masszából. Végül felhevített olajon mindkét oldalról aranyárgára sütjük, s még melegen megkenjük ízlés szerint bármilyen dzsemmel, és meglocsoljuk a fehér joghurttal, s meghintjük reszelt csokoládéval.

Verebélyi diós sütemény

Egy deci tejszínt simára keverünk 3 evőkanál cukorral, és állandóan kevergetve addig főzzük, amíg sűrűsödni kezd. Közben 5 tojás sárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral, hozzáöntjük a langyos kakaót, közékeverjük 15 deka durvára vágott dió felét, a tojások kemény habbá vert fehérjét, végül a maradék diót és egy púpos evőkanál zsemlemorzsát. Alaposan kizsírozott, kilisztezett püspökkenyérformába öntjük, és forró sütőbe tolva, először teljes felsőlángon, majd takarékos alsó lángon szűrőpróbaig sütjük (kb. 30 percig). A formából melegen lisztezett deszkára borítjuk, és csak akkor szeleteljük fel, ha kihűlt. Leönthetjük csokoládémázzal, vagy bevonhatjuk tejszínhabbal, de önmagában is nagyon finom sütemény.

Zabpehely sütemény aszalt gyümölcssel és dióval

Hozzávalók: 1 zacskó zabpehely, 1 doboz cukrozott kondenzált tej, 1 evőkanál méz, 1 evőkanál olvasztott csokoládé, 1 kiskanál citromlé, 10 dkg aszalt gyümölcs - mazsola, barack, banán, szilva stb. -, 10 dkg durvára vágott vagy darált mogyoró, illetve dió, 1 evőkanál durvára tört tökmag, margarin a pléh kikenéséhez, 2,5 l fehér joghurt.

Elkészítése: Egy nagyobb tálba szórjuk a zabpehelyet, és alaposan összekeverjük a kondenzált tejjel meg a többi hozzávalóval, a joghurt kivételével. Közben kizsírozunk a tepsit, beleöntjük a kész masszát, s előmelegített sütőben megsütjük. Azután kihűtjük, majd tálaláskor adagonként meglocsoljuk joghurttal.

Zabpehely-szelet

Hozzávalók: 10 dkg vaj, 12 dkg porcukor, 2 db egész tojás, 2 evőkanál méz, 1 evőkanál rum, 10 dkg zabpehely, 3 evőkanál erős feketekávé, 13 dkg darás liszt, 5 dkg Solamyl - étkezési keményítő -, 1/2 zacskó sütőpor, 1 kiskanál őrölt fahéj, 1/2 kiskanál őrölt szegfűszeg.

A citrommázhoz: 20 dkg porcukor, 1 evőkanálnyi forró víz, 4 evőkanál citromlé, 1 kiskanál étolaj.

Elkészítése: A vajat a cukorral habosra keverjük, és fokozatosan hozzátesszük a tojássárgáját, a mézet és a rumot. Közben száraz serpenyőben megpirítjuk a zabpehelyet két evőkanál cukorral, majd kihűtjük, és mákdarálón ledaráljuk. Azután a feketekávéval együtt a tésztába keverjük. A lisztet összekeverjük a Solamyllel és a sütőporral meg az őrölt fahéjjal és

szegfűszeggel, és kanalanként váltakozva a keményre felvert tojásfehérjével a tésztába keverjük. Sütőpapírral bélelt sütőlemezre öntjük, és előmelegített sütőben sütjük.

Citrommáz: A felsorolt hozzávalókat sűrű fényes mázzá keverjük.

Ha kihűlt, megkenjük citrommázzal és felszeleteljük.

Žemlovka

Hozzávalók: 1 fonott kalács, 1 csomag túró, vaníliás cukor, citromhéj, tojás, reszelt alma, porcukor, tej, vaj, zsemlemorzsa.

Egy jénait vajjal kikenünk, zsemlemorzzával kiszórjuk. Alját kirakjuk vaníliás, langyos tejbe mártott, karikára vágott fonott kaláccsal. Erre reszelt vagy karikára vágott almát teszünk, meghintjük kis porcukorral. A következő réteg a túró. A túró előtt össze kell keverni cukorral, vaníliás cukorral, tojássárgájával és reszelt citromhéjjal. Újból a tejbe áztatott fonott jön. Amíg az anyag tart addig rakjuk a rétegeket. A felső réteg fonott legyen.

Így betesszük a sütőbe, félig megsütjük, pirosodjon a teteje egy kicsit. Kivesszük, és rákenjük a kis cukorral felvert, tojásfehérjét.

Visszatesszük a sütőbe, és pirosra sütjük.

Kárpátaljai receptek A-tól Z-ig

Aszalt szilvás pulykamell

Hozzávalók: 80 dkg pulykamell, 20 dkg aszalt szilva, 2 dl vörösbor, 3-4 dkg vaj, 25 szem főtt gesztenye, 1 evőkanál kristálycukor, 1 evőkanál konyak, 1 mokkáskanál burgonyakeményítő, ízlés szerint só, őrölt bors, oregánó és reszelt gyömbér

A sütéshez: olaj

A kimagozott aszalt szilvát áztassa be a vörösborba. A pulykamellet mossa meg, szárogassa le, és szeletelje fel. Ízesítse a fűszerekkel, majd fóliával takarva, hűtőben 3-4 órát pihentesse. A megtisztított gesztenyét a felmelegített vajon pirítsa aranyárgára. Adja hozzá a lecsepegtetett szilvát, és pár percig pirítsa tovább. Hintse meg a cukorral, és várjon, amíg kissé karamellizálódni kezd. Ekkor engedje fel az aszalt szilváról leszűrt borral és a konyakkal. Fűszerezze a gyömbérral, majd hintse meg a keményítővel - miközben folyamatosan keveri a ragut. 1-2 percnyi forralás alatt kellően be kell sűrűsödnie, utána a tűzről húzza félre. A befűszerezett pulykamellet forró olajban mindkét oldalukon 3-3 perc alatt süsse át. Tálaláskor az aszalt szilvás-gesztenyés raguval leöntve, burgonyapürével kínálja.

Bánus (egytálétel)

Hozzávalók: 1 liter tejfől, 50 dkg kukoricaliszt, só, tejfől a tetejére

Elkészítés: A nem savanyú, jó zsíros házi tejfölt egy lábosba öntjük, és a tűzre tesszük. A kukoricalisztet állandóan kevergetve beleöntjük, majd kis lángon addig főzzük, állandóan kevergetve, amíg kása sűrűségű lesz és a tejfölből kicsapódó vaj is feljön a tetejére. Ekkor megsózzuk, és evőkanállal a tányérokba szaggatjuk. Tejföllel leöntve kínáljuk. Meseszerűen finom.

Bifsztrogan 01.

Hozzávalók: 60-80 dkg borjú, marha vagy sertéshús, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 ek zsír, 1 zöldpaprika, piros paprika, só, 1 ek liszt, 1 deci tejfől

Elkészítés: A húst kisujjni csíkokra vágjuk. A megtisztított, felaprított vöröshagymát a zsíron megfonnyasztjuk. (Jó, ha egy kis zöldpaprikát is sütünk bele). A tűzről lehúзва piros paprikával megszórjuk, és a húst hozzáadjuk. Megsózzuk, a tűzre visszatesszük, és egy kevés vizet öntünk alá. Lefedve puhára pároljuk. Ha jó puha, zsírjára sütjük, majd a húst szűrőlapáttal kiszedjük és félretesszük. A visszamaradt zsírban a lisztet megpirítjuk, és egy kevés hideg vízzel felengedjük. A húst belekeverjük, és ha kell, még annyi vizet öntünk hozzá, hogy éppen ellepje. Felforraljuk és jól megtejfölözve tálaljuk.

Bifsztrogan 02.

Hozzávalók: 80 dkg marha v. borjúhús, 1 fej vöröshagyma, 1 csípős zöldpaprika, 1 ek zsír, 1 ek liszt, 1 dl tejfől, só, piros paprika

A húst kisujjni csíkokra vágjuk. A félkarikákra vágott hagymát és a felkarikázott paprikát zsíron megpároljuk, piros paprikával megszórjuk és beletesszük a húst. Sózzuk, kevés vizet öntünk alá, és lefedve puhára pároljuk. Ha megpuhult, zsírjára sütjük, majd a húst kiszedjük a lábosból. A zsírban megpirítjuk a lisztet, kevés vízzel felengedjük. A húst belekeverjük, és annyi vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje a húst. Felforraljuk, és jól megtejfölözzük.

Borscs

Hozzávalók: 70 dkg csontos sertéshús, 1 kisebb fej fehér káposzta, 1 cékla, 1 fej vöröshagyma, 1 csokor kapor, 40 dkg burgonya, 1-1 ek zsír és liszt, 2 dl paradicsomlé, tejfől, só

A feldarabolt húst egy liter sós vízben félig puhára főzzük. A káposztát legyaluljuk, a céklát csíkokra vágjuk, és mindkettőt a leveshez adjuk. A hámozott hagymát és a kaporot is a levesbe tesszük. Ha a káposzta már majdnem puha, a kockákra vágott burgonyát is

hozzáadjuk, és puhára főzzük az egészet. A zsíron a lisztet megpirítjuk, paradicsomlével felengedjük, és a levest berántjuk. Tálaláskor tejfölt locsolunk a tetejére.

Borscs ukrán módra 01.

Hozzávalók: mástél liter húsleves kétféle húsból 300 g marhaszegyből és 150 g sertéslapockából, 300 g cékla 200 g káposzta 200 g vegyes zöldség 200 g burgonya 1 hagyma 50 g vaj 2 evőkanál sűrített paradicsom, fokhagyma, só, bors, babérlevél, ecet, cukor, tejföl

Elkészítés: Egy céklát alaposan megmosunk, és hámozatlanul tesszük a levesbe, hogy szép piros színe legyen. A többi céklát, a zöldséget és a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a vajban megpároljuk, hozzáadjuk a paradicsomot, a fokhagymát, felöntjük a húslevesrel, és a fűszerek hozzáadásával 15-20 percig főzzük. Ezután adjuk hozzá a finomra vágott vagy gyalult káposztát, a kockára vágott burgonyát, és puhára főzzük. Közben a levesből kivesszük, meghámozzuk, és reszelve visszategyük az egészben hagyott céklát. Tálalás előtt egy kevés cukorral, ecettel és tejjel ízesítjük. A húst tálaláskor kockára vágva tesszük a tálba.

Borscs ukrán módra 02.

Fél kiló marhahúst két liter, forró vízben fölteszünk főni. Huját szedjük le, s lassú tűzön főzzük tovább. Negyedkilónyi céklát csikokra vágunk, és egy evőkanál vajban pároljuk fél óra hosszat - paradicsompüré, ecet, kevés húslé társaságában. Egy fej vöröshagymát apróra vágunk, egy gyökeret karikákra metélünk, egy zellert kiskockákra vágunk, és az egészet vajban pároljuk kis liszttel meghintve. A levesből kihorgásszuk a húst, és helyére 40 dkg kockákra vágott krumplit, 40 dkg gyalult káposztát teszünk.

Babért, őrölt borsot adunk bele és főzzük. Mikor majd' késznek érezzük, belekerül a párolt cékla, a párolt zöldségek, a kockákra vágott marhahús, két gerezd apróra vágott fokhagyma, 10 dkg apróra vágott füstölt szalonna, és két szeletre vágott paradicsom. Sózzuk, és egyszer felforraljuk, utána 15 percig lassú tűzön főzzük tovább.

Tálaláskor 1-2 evőkanál tejfölt keverünk bele tányéronként és finomra vágott petrezselymet is szórhatunk bele.

Borsos-hagymás marhaszelet

Hozzávalók: 1 kg marhafelsál, 4-5 ek liszt, 2 ek zsír, 4 közepes fej vöröshagyma, só, őrölt bors, reszelt szerecsendió, késhegynyi pirospaprika

Elkészítés: A húst szép szeletekre vágjuk, és egy kissé kiverjük. A szeleteket egyenként lisztbe forgatjuk, és egy lábosban forró zsírban mindkét oldalukat hirtelen megpirítjuk. Ezután kiemeljük, lecsöpögtetjük és félretesszük. A megtisztított hagymákat karikára vágjuk, és a felét annak a lábosnak az aljára terítjük, amiben a húst sütöttük. A hússzeleteket ráfektetjük, megsózzuk, megborsozzuk, és reszelt szerecsendióval megszórjuk. A maradék hagymakarikával betakarjuk, pirospaprikával meghintjük, és annyi meleg vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi. Fedő alatt pároljuk, amíg megpuhul. Ha közben a levét elfőné, apránként egy kevés vízzel pótoljuk, a végén pedig beforraljuk.

Böjti töltött káposzta

Hozzávalók: egy közepes fej káposzta (ez lehet savanyú is), fél kiló gomba, 2 méretes vöröshagyma, 20 dkg rizs, 2 ek zsír, só, bors, paprika

A hagymákat és a gombát felvágjuk apróra, ill. kockákra. A hagyma felét 1 ek zsíron üvegesre pároljuk, rátesszük a gombát majd a rizst. Sózzuk, borsozzuk. Ha édes káposztát vettünk, torzsáját vágjuk ki, és sós vízben abáljuk 5 percig. Ezután kivágjuk a vastagabb levélgyeleteket, ezt a savanyú káposztánál is végezzük el. A leveleket a gombás töltelékkel megtöltjük. A megmaradt kisebb leveleket, meg a levélgyeleteket egy lábosba szórjuk, a töltelékeket ráfektetjük, és annyi vízzel öntjük le, amennyi éppen ellepi. Lefedve, kis lángon puhára főzzük. Készítsünk a másik kanál zsíron a hagymából (kicsi paprikával) egy pörköltalapszerűt, és a tálalt töltelékeket ezzel locsoljuk meg.

Brinzás sültpaprika (egytálétel)

Hozzávalók: 1 kg paprika, 3-4 ek olaj, só, 10 dkg brinza, 4-5 tojás, pirospaprika, 1 csokor petrezselyem

Elkészítés: A paprikát egészben sütőben megsütjük, a héját lehúzzuk, és a magházát kivágjuk. Egy serpenyőben az olajat megforrósítjuk, és a paprikát feldarabolva beledobjuk. Megsózzuk, brinzával megszórjuk, és a felvert tojással leöntjük, megsütjük. Pirospaprikával meg apróra vágott petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

Burgonyafasírt (feltét)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, só bors, 2 ek liszt, 2 tojás

Elkészítés: A héjában megfőzött burgonyát, a reszelő durva fokán megreszeljük, megsózzuk, megborsozzuk, és a liszttel meg a tojásokkal jól összedolgozzuk. Vizes kézzel fasírtokat formálunk belőle és bő, forró olajban kisütjük.

Céklasaláta

Hozzávalók: 0.5 kg cékla, 2 dl tejföl, ecetes torma, só.

Alaposan megmossuk, és sós vízben megfőzzük a céklát, majd meghámozva ceruzányi, öt centi hosszú darabokra vágjuk. Még melegen leöntjük ecetes- sós-cukros páclével, és ebben hagyjuk kihűlni. Végül leszűrjük, és összekeverjük a tejjel, amelyet egy doboz ecetes tormával, egy kiskanál mustárral, késhegynyi sóval ízesítettünk. Jól behűtve kínáljuk.

Csalánleves

Hozzávalók: 30 dkg csalánlevél, 1 szál sárgarépa, 1 szál fehérrépa, 1 ek vaj, 1 liter húsleves, petrezselyem, 1-2 vöröshagyma- vagy fokhagymaszár, 1 dl tejföl

A betétnek: 1-2 kemény tojás

Elkészítés: A megmosott csalánt forró vízbe dobjuk, megvárjuk, amíg ismét felforr, majd leszűrjük és leöblítjük. Miután lecsöpögött, egészen apróra vágjuk és a megtisztított, kis kockákra aprított zöldségekkel együtt a vajon még néhány percig kevergetve pároljuk. Ezután a húslevessel meg két deci vízzel felengedjük, és a csokorba kötött petrezselymet meg hagymaszárat ízesítőül belerakjuk. Addig főzzük, amíg a zöldség megpuhul. Végül a hagymaszárat kidobjuk belőle. A kemény tojásokat kis kockákra vágjuk, és a tányérokban elosztjuk. A levest rámerjük, és tejjel meglocsoljuk.

Diós sült

Hozzávalók: 60 dkg sertéscomb, só, 20 dkg füstölt szalonna, 10 dkg sajt, 10 dkg darált dió, 2-3 ek tej

Elkészítés: A húst egy téglalap alakú lappá verjük. Mindkét oldalát enyhén besózzuk. A szalonnát vékonyan felszeleteljük, és háromnegyed részét a hús közepére fektetjük. Az ugyancsak szeletekre vágott sajttal befedjük, és a tejjel összekevert dióval megkenjük. Ez után a hús két szélét a töltelékre hajtjuk úgy, hogy kissé egymást is fedjék. Cérnával jó szorosan összekötjük, és az így kapott hengert tepsibe fektetjük. A maradék szalonnaszeletekkel beborítjuk és lefedve, mindig egy kevés vizet öntve alá, egy órán keresztül sütjük-pároljuk. Végül fedő nélkül zsírára sütjük, és ropogósra pirítjuk.

Disznótoros káposztaleves

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús, 40 dkg savanyú káposzta, 5 dkg rizs, 1 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, késhegynyi pirospaprika, 2 dl tejföl

Elkészítés: A húst kockákra vágjuk, és egy liter sós vízben feltesszük főni. A savanyú káposztát vízzel jól kimossuk és annyi vízben, amennyi ellepi, szintén megfőzzük. Amikor a hús már majdnem puha, beleszórjuk a megmosott rizst, és addig hagyjuk a tűzön, ameddig megpuhul. Végül a káposztát a húsos levesbe öntjük. A lisztből a zsíron rántást pirítunk, a felaprított vöröshagymát megfuttatjuk rajta, és pirospaprikával megszórjuk. Egy kevés hideg vízzel felengedjük, majd a tejjel is hozzáadjuk. A levesbe öntjük és felforraljuk.

A káposztalevest általában disznótorkor főzik, ezért egyszerre, a receptben felsoroltaknál jóval több hozzávalóból készül. Ez a leírás Técsőről származik, de másutt, például Beregrákoson úgy készítik, hogy a húst először egy kevés zsíron fehéredésig sütik, csak aztán főzik meg. Rizs helyett burizst szórak bele, és a savanyú káposzta levével savanyítják.
a lehéjazott búza neve

Édes káposzta székely módra (egytálétel)

Hozzávalók: 60-70 dkg csontos sertéshús, 2 ek zsír, 3 közepes fej vöröshagyma, 1 nagy ek liszt, pirospaprika, 1 közepes fej édes káposzta, só, bors, borsikafű, 1 csokor kapor, 1 csokor petrezselyem, tejfől

Elkészítés: A feldarabolt húst a zsíron fehéredésig sütjük, majd egy másik lábosba átszedjük. A visszamaradt zsírból megpirítjuk a hagymát. A liszttel megszórnuk és kevergetve, egy-két percig sütjük. Pirospaprikával meghintjük, és egy kevés vízzel felengedjük. A húst visszateszük, és a vékonyan felszeletelt édes káposztával összekeverjük. Sózzuk, belerakjuk a fűszereket (apróra vágva a zöldeket) és lefedve puhára főzzük. Ha kell, közben még egy kevés vizet öntünk alá. Megtejfölözve tálaljuk.

Fogasfilé kárpátaljai módra

Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg fogasfilé, só, 1 kis vöröshagyma, 25 dkg csiperkegomba, 7 dkg vaj, őrölt fehér bors, 1 ek finomliszt, 3 dl húsleves vagy 1 kk ételízesítő por, 1 dl főzőtejszín, 1 dl fehérbor, 10 dkg fagyasztott apró rákfarkok, 1 cs kapor

A fogasfilét megtisztítjuk, négy darabra szeljük és sózzuk. A vajon a felszeletelt hagymát üvegesre pároljuk, majd a gombát is hozzáadva sütjük. sózzuk, borsozzuk és liszttel megszórnuk, majd a levessel felöntjük, közben folyamatosan belekeverjük a tejszínt is. Egy tepsi kikenünk vajjal, beleteszük a halat, meglocsoljuk a borral, lefedjük és 10 percre a sütőbe tesszük. Ha kész a halakat félretesszük, a megmaradt zaffot pedig a mártáshoz adjuk. A kaprot és a rákokat is hozzáadagoljuk, jól összeforgatjuk, majd a fogas-szeletekre kanalazzuk.

Fogasfilé kárpátaljai módra, vajas burgonyával

Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg fogas filé, 1 egész citrom, 3 dkgg só, bors, 40 dkg csiperke gomba, 2 dl tejszín, 4 dkg liszt, 20 dkg vaj, 20 dkg kockás rák, 1 dl fehér bor, 2 dkg friss kapor, 40 dkg burgonya kockára vágva, 5 dkg hagyma

Elkészítés: A fogas filét sózzuk, citrom lével locsoljuk, lisztbe mártjuk, és vajban sütjük készre. Pirítjuk a hagymát, a durvára vágott gombával készre pároljuk, fűszerezük. Hozzáadjuk a tejszínt, a kaprot, és a fehér bort. Vajas burgonyával tálaljuk.

Fokhagymás savanyú tojásleves

Hozzávalók: 10 dkg füstölt szalonna, 3-4 gerezd fokhagyma, ecet, 1 ek zsír, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi pirospaprika, 1 ek liszt, 4 tojás, 8 ek tejfől

Elkészítés: A szalonnát apró kockákra vágjuk és kisütjük. Bő egy liter vízzel felengedjük és megsózzuk. A megtisztított fokhagymagerezdeket beledobjuk, ecettel kellemesen megsavanyítjuk, és felforraljuk. A megtisztított, felaprított hagymát a zsíron megfuttatjuk, megszórnuk pirospaprikával, liszttel. A levesbe öntjük, majd ezután a tojásokat egyenként beleütjük, de nem keverjük meg, nehogy szétmenjenek. Tíz percig kis lángon forraljuk. Tálaláskor minden tányérba két evőkanálnyi tejfőlt öntünk, erre rakjuk a főtt tojásokat, majd a forró levest rámerjük.

Fokhagymás tojásleves

Hozzávalók: személyenként 1-1 tojás és 2-2 ek tejfől, 4 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 1-1 ek zsír és liszt, 10 dkg füstölt szalonna, ecet, só, paprika

A szalonnát felkockázzuk és kisütjük egy lábasban. Bő liter vízzel felengedjük, sózzuk, beledobjuk a fokhagymákat, ecettel savanyítjuk és felforraljuk. A vöröshagymát apróra vágjuk és megfuttatjuk a zsíron. Meghintjük a paprikával, utána a liszttel, és a levest

berántjuk vele. A tojásokat egyenként beleütjük, ha lehet úgy, hogy egybe maradjanak. 10 percig főzzük még. Tálaláskor a tányérokba csúsztatunk egy-egy tojást, tejfölt kanalazunk rá, és rámerjük a forró levest.

Füstölthús-leves

Hozzávalók: 70 dkg csontos füstölt hús, 1 csomó levezöldség, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, őrölt bors, csípős pirospaprika, só, négy közepes burgonya

A betétnek: tojás nélkül készült vékony laska

Elkészítés: A füstölt húst egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk, amit másnap leöntünk róla. Ezután másfél liter friss vízben a megtisztított, feldarabolt levezöldséggel, a lehéjazott, de egészben hagyott vörös- meg fokhagymával feltesszük főni. Megborsozzuk, egy kevés csípős paprikát is szórunk bele, és ha kell, utána sózzuk. Közben a burgonyát meghámozzuk, és kockákra vágjuk. Amikor a hús már majdnem megpuhult, a burgonyát hozzáadjuk, és együtt puhára főzzük. A levesbe való vékony laskát külön sós vízben főzzük ki. Tálaláskor a tányérokban elosztjuk, és a forró levest úgy merjük rá. A levesben főtt húst burgonyával meg savanyúsággal második fogásként tálaljuk.

*Pászka*levesnek is szokták nevezni a beletördelt laskát, azaz pászka után.

Grillezett lazacderék kárpátaljai módra

Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg lazacderék, tejszín, kapor, 20 dkg gomba, 20 dkg rák, só, olaj

Elkészítés: A lazacderéket rostosra megsütjük. A gombát kevés olajon megsütjük, hozzáadjuk a rákot, kaprot. Felöntjük tejszínnel. A ragut a lazacra öntjük.

Tojás nélkül készült vékony laska

Hozzávalók: 1 kiskanál só, 20 dkg liszt

Elkészítés: A sót egy deci vízben feloldjuk, és a liszttel összekeverjük. Ezután annyi vízzel, amennyit felvesz, jó kemény tésztát gyúrunk. Belisztezett deszkán két-három milliméter vastagra kinyújtjuk. Öt percig szikkadni hagyjuk, majd a nyújtófára tekerjük. Középen elvágjuk majd az így kapott tésztacsíkokat, vékonyra metéljük.

Gombás göngyölt karaj

Hozzávalók: 4 nagy szelet sertéskaraj, só, 25 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, 3 ek zsír, őrölt bors, pirospaprika, 4 tojás

Elkészítés: A karajszeleteket jól kiverjük, és besózva állni hagyjuk. Közben a gombát megtisztítjuk, és vékonyan felszeleteljük. Az apróra vágott hagymát egy ek zsíron megfonnyasztjuk, majd a gombát megpároljuk rajta. Megsózzuk, megborsozzuk, pirospaprikával megszórjuk. Közben a tojásokat keményre főzzük, meghámozzuk, és kockára vágjuk. A gombával összekeverjük, és a hússzeletekre halmozzuk. Mindegyiket összegöngyöljük, és cérnával jól megkötözzük, nehogy sütés közben szétnyíljanak. Ezután a töltött húsgöngyölegeket a maradék zsírban hirtelen megpirítjuk, majd egy kevés vizet öntve alá fedő alatt hirtelen puhára pároljuk. Végül zsírjára sütjük és krumplipürével tálaljuk.

Gombás sajtos (feltét)

Hozzávalók: 2-3 dkg szárított gomba, só, 30 dkg reszelt sajt, 2 tojás, 1 ek búzadara, 1 ek zsemlemorzsza

A bundázáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsza

Elkészítés: A szárított gombát többször váltott vízben megmossuk, és néhány órára beáztatjuk. Ha megduzzadt, három deci sós vízben puhára főzzük, majd leszűrjük, és apróra vágjuk. A reszelt sajttal, a tojásokkal meg a búzadarával összekeverjük. Megsózzuk, és annyi zsemlemorzsát szórunk bele, hogy jól formázható masszát kapjunk. Vizes kézzel pogácsákat gömbölyítünk belőle és bepanírozzuk őket. Forró olajban ropogósra sütjük. Önálló fogásként is tálalhatjuk salátával.

Húsos sóskaleves

Hozzávalók: 15 dkg füstölt hús, 1 ek zsír, 1 vöröshagyma, pirospaprika, 8 dkg rizs, 3 nagy krumpli, 1 csokor petrezselyem, 20 dkg sóska, só, 1 ek liszt, 1 dl tejfel

Elkészítés: Az előzőleg egy éjszakára beáztatott, majd leszűrt füstölt húst kockákra vágjuk, és a zsíron megpirítjuk. A megtisztított felaprított hagymát belekeverjük és megvárjuk, míg megüvegesedik. Ekkor pirospaprikával meghintjük, és másfél liter vízzel felengedjük. Addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Ezután a megmosott rizst mag a kockákra vágott krumplit is hozzáadjuk. A felaprított petrezselyemmel megszórjuk és a megmosott, apróra tépett sóskaleveleket is beledobjuk. Megsózzuk, és addig főzzük, amíg minden megpuhul. A liszttel simára kevert tejföllel behabarjuk.

Kasy (kozák lószalámi)

Hozzávalók: 10 kg lóhús, 5 kg ló zsír, 2,5 dkg kömény, 5 dkg őrölt bors, 25 dkg só.

Elkészítése: A húst 2-3 cm vastag, 8-10 cm hosszú csíkokra vágom. Sózom, belekeverem a zsírt, fűszerezem, és 2 napra letakarva hideg helyre teszem. Két nap után keményre töltöm a szalámi bélbe. Két órán át, főzöm 85 Celsius fokos vízben. Leszárítom, majd két napra, hideg füstre teszem (világos piros színig kell füstölni). Száraz hűvös helyen felakasztva tárolható. Kb. 1 hónap után fogyasztható.

Kaszásleves

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús, nyelv, máj, vese vegyesen, só, 1 fej karalábé, 1 közepes szál sárgarépa, 1 közepes fej vöröshagyma, 2 babérlevél, őrölt bors, 1 ek ecet, 1 ek zsír, 2 ek liszt 1 kis fej vöröshagyma, 1 kiskanál pirospaprika, tejföl, 5 dkg rizs

Elkészítés: A húst, a nyelvet, a májat meg a vesét megmosva, megtisztítva kis kockákra vágjuk. Bármelyik el is maradhat, csak a hús összesen 60 deka legyen. Másfél liternyi sós vízben majdnem teljesen puhára főzzük. Ezután a meghámozott karalábét cikkekre vágjuk, a megtisztított sárgarépát négyfelé hasítjuk, a hagymát lehéjazzuk és mindegyiket a levesbe dobjuk. Megborsozzuk, a babérlevelekkel fűszerezzük. Addig főzzük, ameddig a zöldségfélék is megpuhulnak, majd ecettel egy kissé megsavanyítjuk. Ezután a lisztet a zsíron megpirítjuk, a felaprított vöröshagymát megfuttatjuk benne, és pirospaprikával megadjuk a színét. Egy kevés vízzel simára keverjük, és a levest berántjuk vele. Megtejfölözzük, és még egyszer felforraljuk.

Legtöbbször rizs is kerül bele, amit a zöldségekkel együtt kell a levesbe tenni, de rizs nélkül is kiadós.

Kaszáslé csirkéből

Hozzávalók: 70-80 dkg csirkehús, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 csokor zöldpetrezselyem, só, 5 dkg liszt, 3 dl tejföl, 1 l tej

Elkészítés: A csirkehúst, a megtisztított vöröshagymával, a csokorba kötött petrezselyemmel egy liter sós vízben feltesszük főni. Ha a hús megpuhult, a levéből kivesszük és kicsontozzuk. A vöröshagymát meg a petrezselyemét kidobjuk. A lisztet a tejfölben simára keverjük, tejjel felengedjük, és a levest behabarjuk vele. A felszeletelt húst belerakjuk, és még egyszer felforraljuk.

A kellemesen savanykás levest jó puha kenyérrel tálaljuk.

Kaszáslé sonkából

Hozzávalók: 50 dkg nem zsíros füstölt sonka, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 5 dkg liszt, 2 dl tejföl, 1 liter tej, só

Elkészítés: A füstölt sonkát legalább egy éjszakán át vízben áztatjuk. Másnap az áztatólevet leöntjük róla, és a húst másfél liter friss vízben feltesszük főzni. A megtisztított vöröshagymát meg a csokorba kötött petrezselyemét is beledobjuk. Amikor a sonka teljesen puhára főtt, a levéből kivesszük. A vöröshagymát, petrezselyemét kidobjuk belőle. A lisztet a tejfölben

simára keverjük, a tejet beleöntjük, és a levest behabarjuk vele. Még egyszer felforraljuk, ha kell, utána sózzuk. A felszeletelt sonkát a levesbe visszarakjuk, és jó puha kenyérrrel kínáljuk.

Ezt a levest vitték aratáskor a kaszásoknak, innen ered a neve is.

Káposztás gombaleves

Hozzávalók: 60 dkg gomba, 40 dkg savanyú káposzta, 1 fej vöröshagyma, 20 dkg füstölt kolbász, 1-1 ek zsír és liszt, só, bors, paprika

A gombát apróra vágjuk, és a kinyomkodott káposztával együtt föltesszük főni másfél liter sós, borsos vízbe. Ha megpuhult, az apróra vágott hagymát zsíron megpároljuk, megszórjuk liszttel és összepirítjuk. Paprikával meghintjük, és kevés hideg vízzel simára keverjük. A levesbe öntjük, és a karikára vágott kolbászt is hozzáadjuk. Pár percig forraljuk és tálalható.

Káposztás tyúk

Hozzávalók: 1 tyúk, 30 dkg savanyú káposzta, 2 fej vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 10 dkg zsír, csomó petrezselyem, bors, kömény, só

Az apróra vágott hagymát zsíron megpirítjuk, majd hozzáadjuk a feldarabolt tyúkot. Egy rövid ideig saját zsírjában, kevergetve pörköljük, majd kevés vizet öntünk alá. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a köményt. Fedő alatt pároljuk. Mikor félkész, beletesszük a kicsavart káposztát, kevés vízzel felöntjük és fedő alatt, néha meg-megkeverve puhára pároljuk. Hozzáadjuk a vágott petrezselymet és a tejfölt, egyet rotyantunk rajta és burgonyagombóccal körítve tálaljuk.

Káposztás paszuly

A legkárpataljaiabb étel minden bizonnyal mégiscsak a káposztás paszuly. Ez már kezdődik mindjárt a babbal. Mert nem akármilyen babbal készül az igazi káposztás paszuly, hanem kárpataljai babbal. Az közepes méretű, vajszerű vagy annál szürkébb egy kicsit. Ebből egy fél kilónyt kell - esetleg pár órák áztatás után - hideg vízben föltenni főni.

Tanácsos valami füstölt húst mellékelni hozzá: jó esetben lehet az, csülök, de bármi, ami füstölve van, alkalmazható: fej, kőröm, oldalas, csont, szalonnahéja is.

Másik edényben kezdjük főzni a savanyú káposztát - van, aki tesz mellé édeset is; és csak amikor kezd mindenik alkatrész puhulni, akkor rakjuk az egészet össze.

További többórás egyberotyogás után kell berántani jó vaskos, hagymás, fokhagymás rántással. Végül tejjel, aludttejjel vagy tejjel elkevert pár kanál liszttel még rá is lehet az egészre habarni.

Természetesen tovább variálható: lehet bele egy marék szárított tinórugombát ejteni, nem árt meg neki egy kis friss hús sem, fűszerek közül tetszés szerint alkalmazható a kömény, a bors, a babér.

A káposztás paszuly, bár tartja a rokonságot a zsidó sólettel, a magyar töltött káposztával, az orosz scsível, mégis összetéveszthetetlenül egyéni étel, páratlan a maga nemében, komoly, súlyos, egész embert kívánó, húzós étel a káposztás paszuly, ami nem egy messzire, tengereken túlra elszármazott kárpataljai hűzött évtizedek múltán is a honi földre vissza.

Kárpataljai káposzta, krumplival töltve

Hozzávalók: 1 közepes fej káposzta, 25 dkg krumpli, 1 méretes vöröshagyma, 2 tojás, 2 dl tejföl, olaj, 5 dkg vaj, 1 ek liszt, 3 dl paradicsomlé, csipet cukor, só, bors, paprika

A káposztát - melyből torzsáját kivágtuk - sós forró vízben 4-5 percig abáljuk, majd leveleit lebontjuk. A vastagabb ereket kivágjuk. A krumplit hámozzuk, és kis kockákra vágjuk. Sós vízben megfőzzük, majd áttörjük. A finomra kockázott hagymát olajban megpirítjuk, s miután kissé kihűlt, a tojásokkal és a vajjal együtt a burgonyába keverjük.

Sózzuk, borsozzuk, és a káposztalevelekbe töltjük. Egy tepsit kikenünk olajjal, és egymás mellé beleültetjük a tekerceket. Forró sütőbe toljuk és megpirítjuk. Egy mély lábasban a tejfölt a liszttel simára keverjük, a paradicsomlével hígítjuk, sóval, cukorral ízesítjük. A sült

töltelékeket belerakjuk, és a tepsiben összegyűlt levet is ráöntjük. Addig hagyjuk a tűzön, míg a leve kissé besűrűsödik.

Ne keverjük, csak rázogassuk!

Kárpátaljai káposztás bableves

Hozzávalók: 50 dkg szárazbab, 50 dkg savanyú káposzta, 50 dkg füstölt csülök (vagy oldalas), 2 szép vöröshagyma, 2 szál sárgarépa, 1 szál gyökér, 10 dkg füstölt szalonna, 1 csokor zellerzöld, 3-4 babérlevél, 3 gerezd fokhagyma olaj, liszt, kis doboz paradicsompüré, fekete bors, só

Áztassuk be a babot. Másnap annyi vízben, amennyi ellepi, tegyük fel főni. Ugyanezt tegyük a csontozott füstölt csülökkel is. A káposztát metéljük apróra, majd az olvasztott füstölt szalonnán pirított apróra vágott vöröshagyma felére téve kevés vízzel, vagy húsvesssel felöntve, pároljuk puhára. Ha minden alapanyag megpuhult, öntsük őket össze. Előtte azonban ellenőrizzük, hogy a káposzta leve mennyire savanyú, illetve a csülök főzővize mennyire sós.

Savanyúbb, illetve sósabb ízek esetén arányosan kevesebbet öntsünk az ételhez. Ebbe az összeöntött húsos- káposztás-babos lébe tesszük a babérlevelet, a vágott gyökeret és sárgarépát, és a zellerzöldet. Gyöngyözve összefőzzük (kb. még 1-1,5 óra). Közben a maradék hagymából, fokhagymából a lisztel és olajjal rántást készítünk, és az 1 dl vízzel fölhighított paradicsompürével öntünk fel. A levest ezzel a rántással sűrítjük, és még 5 percig forraljuk. Tányérra szedjük és a szeletelt csülökkel, tejföllel kínáljuk.

Kárpátaljai uborkasaláta

Hozzávalók 4 személyre: 4 kis fűtős uborka, 2 dl tejföl, 1 evőkanál cukor, 1 teáskanál ecet, 1 csokor kapor, só, bors

Az uborkát megmossuk és héjastul nagyon vékonyan felszeleteljük. Páclét készítünk 1 dl vízből, 1 evőkanál cukorból, 1 teáskanál ecetből és kevés sóból. Beletesszük az uborkát és fél órát pácoljuk. Közben a tejfölt összevágott kaporral, sóval, cukorral ízesítjük. Az uborkát a pácléből kivesszük, kissé lecsöpögtetjük és tányérokba szétosztjuk. Leöntjük a kapros tejföllel. Kaporággal díszítve kínáljuk.

Kásaleves

Hozzávalók: 40 dkg füstölt oldalas, 2 szál sárgarépa, 50 dkg köleskása, só, ecet, 1 liter tej, 1 tojás, 2 ek liszt

Elkészítés: Az előzőleg beáztatott húst bő egy liter friss vízben félig megfőzzük. A megtisztított, karikára vágott sárgarépát meg az átválogatott, megmosott kölest beledobjuk, és addig főzzük, amíg mind a hús, mind a zöldség megpuhul. Ha kell, utána sózzuk - vigyázva, mert a füstölt hús is sós - és enyhén megecetezzük. Végül, a lisztet meg a tojást a tejben simára keverjük, és a levest behabarjuk vele.

Kecsege kárpátaljai módra

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg kecsége filé, 20 db rák, 3 dkg só, fél g törött bors, 10 dkg vaj, 4 dkg liszt, 2 dl tejszín, 3 dl leves, 15 dkg gomba, 2,5 dkg rákvaj, fél dkg köménymag, kapor

A rákhúst miután köménymagos, sós vízben megfőztük, megszabadítjuk a páncéljától. Eközben a sózott kecsége filét vajjal bélelt tepsibe fektetjük, és puhára pároljuk. Rántást készítünk, 5 dkg vajból, levesből, tejszínből, megfűszerezünk, és hozzáadjuk a kaprot. A rántásba tesszük a felaprított gombát és rák húst, és a halra borítjuk.

Kijevi pulykamell

Hozzávalók: 60 dkg pulykamell filé, 20 dkg sajt, 3 dl tej, 10 dkg liszt, 2 tojás, 15 dkg zsemlemorzsa só, bors, olaj a sütéshez

A húsból kisebb szeleteket vágunk, enyhén kiveregetjük, megsózzuk, borssal megszórjuk. A sajtot vékony szeletekre vágjuk, minden hússzeletre 1 sajtszeletet teszünk, és félbehajtuk

(szükség esetén hústúvel rögzítjük). Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsa-ba bundázzuk, és forró olajban ropogós pirosra sütjük. Hasábburgonyával és uborkasalátával tálaljuk.

Kijevi alma

Hozzávalók: 1 kg alma, 5 dkg cukor, szegfűszeg, 1/2 citrom, 10 dkg dióbél, 15 dkg áfonyalekvár, 5 dkg méz, fahéj

Elkészítés: Az almát megmossuk, belsejét kivájjuk, óvatosan - nehogy szétfőjön-, megpároljuk, cukorral, szegfűszeggel, citrommal ízesített lében. A citromot csak néhány percig hagyjuk a lében, majd a levét kinyomjuk és kivesszük. Amikor lehűlt, megtöltjük az összetört dióbéllal, áfonyalekvárral, a méz keverékével és a sütőben kivajazott tűzálló edényben megsütjük. Melegen tálaljuk, fahéjas cukorral megszórva.

Kijevi csirkemell 01.

A csontjáról lefejtett és bőrétől elválasztott csirkemellet jól kiverjük, sózzuk. A vaját sóval, törött borssal, mustárral, finomra vágott metélőhagymával, finomra vágott petrezselyemmel elkeverjük, és a hús belső oldalát megkenjük. A húst összehajtjuk, és a szokásos módon bundázzuk. Bő, forró zsiradékban hirtelen kisütjük. Burgonyapürével tálaljuk.

Kijevi csirkemell 02.

Hozzávalók: 8 szelet csirkemell filé, 20 dkg reszelt sajt, 5 dkg vaj, 2 tojássárgája, szerecsendió, 1-1 evőkanál finomra vágott snidling és petrezselyemzöld, liszt, tojás, zsemlemorzsza, olaj, só, őrölt fehér bors

A mellfiléket kissé megütögetjük, enyhén megsózzuk, és félretesszük, amíg a töltelék készül. A sajtot összegyúrjuk szobahőmérsékletű vajjal, a tojások sárgájával, közben sóval, borssal, szerecsendióval, petrezselyemzölddel, snidlinggel fűszerezzük. A hússzeleteket megtöltjük ezzel a keverékkel, majd feltekerjük, a végeiket bedugjuk, hústúvel, fogpiszkálóval megtűzzük. A roládokat lisztbe, felvert tojásba és sajttal kevert zsemlemorzsa-ba forgatjuk, majd bő olajban megsütjük. Vegyes zöldkörettel tálaljuk, apró idénygyümölcscsel díszíthetjük.

Elkészítési idő: kb. 40 perc

Fontos, hogy a roládokat szépen eldolgozzuk, különben sütés közben a megolvadó sajt kifolyik. Eredetileg felszúrt csirkemellbe töltötték a sajtos masszát, de elterjedt egy a háziasszonyok számára könnyebben elkészíthető, feltekert változata is.

Kijevi kotlett

Hozzávalók 4 személyre: 2 nagyobb vagy 4 kisebb csirkemell, 5 dkg reszelt sajt, szerecsendió, só, 6-8 dkg vaj, a panírozáshoz 2 tojás, liszt, zsemlemorzsza, a sütéshez vaj vagy olaj.

A vaját a reszelt sajttal, a vágott petrezselyemmel, a szerecsendióval, kevés sóval összedolgozzuk, és hűtőben kifagyasztjuk. A csirkemelleket leőrözzük, kicsontozzuk, és kicsit kiveregetjük. Mindegyikre ráteszünk egy kis kupac fűszeres vaját, s a végeket behajtva, összegöngyöljük a hússzeleteket, majd fogvájóval megtűzzük. A szokásos módon bepanírozva forró olajban vagy vajban ropogósra sütjük. Szalmaburgonyával vagy petrezselymes, vajjas újburgonyával és párolt zöldborsóval tálaljuk.

E kotlett fehérorosz változatában a töltelék a fűszeres vaj helyett egészen apróra összevágott, vajban pirtott fűszeres gombából áll.

Kijevi szoljanka leves

Hozzávalók: 30 dkg sertéshús, 40 dkg marhahús, 1 pár virsli, 10 dkg sonka, 5 dkg füstölt szalonna, 1 db vörshagyma, 10 dkg vegyes zöldség, 1 kanál Vegeta, 1 csomó zöldpetrezselyem 1 tojássárgája, 1 dl tejföl, citromlé, só, bors, 1 dl olaj, 1 kanál kapribogyó.

Elkészítése: A hagymát finomra vágjuk, az olajon üvegesre pároljuk. A virslit, a húsokat, a sonkát apróra vagdaljuk, majd a hagymához tesszük. Egy kicsit együtt pároljuk. Kb. 1 liter vízzel felengedjük, hozzátesszük a feldarabolt, megtisztított zöldséget, és takaréklángon fedő alatt puhára megfőzzük, sózzuk, borsozzuk, a Vegetával megszórjuk. A tojássárgáját elkeverjük a tejjel, hozzáadjuk a finomra vágott zöldpetrezselymet, majd a levesestálba tesszük. Állandó keverés mellett, rászedjük a forró levest.

Krumplis tokány (egytálétel)

Hozzávalók: 1 kg krumpli, só, 3 dl kukoricaliszt, zsír, tejföl vagy aludttej

Elkészítés: A meghámozott, kockákra vágott krumplit sós vízben puhára főzzük. Annyi vizet hagyunk rajta, amennyi éppen ellepi. Ebben a főzővízben összetörjük és visszatesszük a tűzre. Kis lángon kevergetve beleszórjuk a kukoricalisztet, és addig főzzük, amíg a massa a lábos falától el nem válik. Ekkor olvasztott zsírba mártott nagy evőkanállal galuskákat szaggatunk belőle. Tejfölös rántottával tálaljuk, de nem maradhat el mellőle a tejföl vagy aludttej, amit külön tálban, köcsögben eszünk az asztalra.

Krumplival töltött káposzta

Hozzávalók: 1 közepes fej káposzta, 25 dkg krumpli, 1 méretes vöröshagyma, 2 tojás, 2 dl tejföl, olaj, 5 dkg vaj, 1 ek liszt, 3 dl paradicsomlé, csipet cukor, só, bors, paprika

A káposztát - melyből torzsáját kivágtuk - sós forró vízben 4-5 percig abáljuk, majd leveleit lebontjuk. A vastagabb ereket kivágjuk. A krumplit hámozzuk, és kis kockákra vágjuk. Sós vízben megfőzzük, majd áttörjük. A finomra kockázott hagymát olajban megpirítjuk, s miután kissé kihűlt, a tojásokkal és a vajjal együtt a burgonyába keverjük. Sózzuk, borsozzuk, és a káposztalevelekbe töltjük. Egy tepsit kikenünk olajjal, és egymás mellé beleültetjük a tekercseket. Forró sütőbe toljuk és megpirítjuk. Egy mély lábasban a tejfölt a liszttel simára keverjük, a paradicsomlével hígítjuk, sóval, cukorral ízesítjük. A sült töltelékeket belerakjuk, és a tepsiben összegyűlt levet is ráöntjük. Addig hagyjuk a tűzön, míg a leve kissé besűrűsödik.

Ne keverjük, csak rázogassuk!

Laskagomba-leves

Hozzávalók: 40 dkg laskagomba, 2 gerezd fokhagyma, 5 dkg rizs, 1 ek zsír, 1 ek liszt, késhegynyi pirospaprika, 1 csokor petrezselyem, 2 dl tejföl

Elkészítés: A gombát megmossuk, kockákra vágjuk, és bő egy liter vízben feltesszük főni. Megsózzuk, megborsozzuk és beledobjuk a megtisztított fokhagymát. A megmosott rizst szintén a levesbe szórjuk. Addig főzzük, amíg a gomba és a rizs megpuhul. Ezután a zsíron a lisztet megpirítjuk, pirospaprikával megszórjuk, és az apróra vágott petrezselymet ráhintjük. Egy kevés hideg vízzel csomómentesre keverjük, és a levest berántjuk vele. Végül a tejfölt is beleöntjük, és ha ismét felforr, tálaljuk.

Lazac kárpátaljai módra

Hozzávalók 4 személyre: 80 dkg lazac, 8 dkg apróra vágott vöröshagyma, 16 dkg gomba, 16 dkg koktél rák, 1 dl olaj, liszt, tejszín

Elkészítés: Roston megsütjük a lazacot. Olajban az apróra vágott vöröshagymát megpirítjuk, majd hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát, a koktélrákot, sóval, borssal, kaporral, petrezselyem zölddel ízesítjük, majd kevés liszttel megszórjuk, besűrítjük és tejszínnel beforraljuk.

Lencseleves aszalt szilvával

Hozzávalók: 40 dkg füstölt oldalas, 20-20 dkg lencse és aszalt szilva, leveszöldség, 1 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 3 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, ecet, babér, szegfűbors, paprika, só, bors, liszt, tej

Egy liter vízbe föltesszük főni a lencsét, ha felforr lehagozzuk és hozzáadjuk a hasábokra vágott zöldséget. Fűszerezzük a fokhagymával, a vöröshagymával, borssal, szegfűborssal, babérrel és hozzáadjuk a zöldpaprikát is. Lassú tűzön főzzük. A feldarabolt oldalast egy másik edénybe tesszük és fölöntjük annyi vízzel, amennyi éppen ellepi.

Ha felforr, vizet cserélünk rajta, és puhára főzzük. A levével együtt a lencséhez adjuk. Paprikás rántást készítünk, és a levesbe adjuk.

A tejfölt kevés tejjel simára keverjük, és a levesbe csorgatjuk. Megkóstoljuk, ha kell, sózzuk, és ecettel savanyítjuk. Beletesszük az aszalt szilvát, és párpercnyi forralás után tálalhatjuk.

Lucskos káposzta

Hozzávalók: 1 közepes fej káposzta, 25 dkg krumplic, 2 ek liszt, egy ek zsír, 2 dl tejfő, 3 dl paradicsomlé, 1 csokor kapor, só, paprika

A káposzta torzsáját kivágjuk, a leveleit felmetéljük és annyi sós vízben, ami éppen ellepi, roppanásra főzzük. A kaprot melléadjuk. A krumplicot hámozzuk, kockázzuk, és a káposztához tesszük. Puhára főzzük. Egy világosabb rántást készítünk, paprikával megszórjuk, és felengedjük a paradicsomlével. A káposztát ezzel besúrtjuk, végül a tejfőlt is belekeverjük, picit sót adunk hozzá és jól kiforraljuk. A kaprot vagy csokorba kötve tegyük bele, s ezt a végén vegyük ki a káposztából, vagy apróra vágva adjuk az ételbe.

Parasztrántotta (egytálétel)

Hozzávalók: 10 dkg füstölt szalonna, 2 közepes fej vöröshagyma, 4-5 közepes burgonya, só, bors, 4 tojás

Elkészítés:

A füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk, és egy serpenyőben kisütjük. A pörccét kiszedjük és félretesszük. A megtisztított hagymát felszeleteljük, és a szalonnazsírból aranysárgára pirítjuk. A meghámozott burgonyát vékony karikákra vágjuk, majd a sült hagymába forgatjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, és egy deci vizet aláöntve puhára pároljuk. Végül zsírára sütjük, és a villával simára kevert tojásokat ráöntjük. A szalonnapörccel megszórjuk és - nem keverve, csak rázogatva - megsütjük. Négyfelé vágjuk és lapáttal óvatosan, nehogy összetörjön, tányérokba szedjük.

Pácolt karaj

Hozzávalók: 1 kg sertéskaraj vagy comb, 5-6 gerezd fokhagyma, zsír

A pácléhez: ecet, só, cukor, 5-6 egész bors, babérlevél, 2 gerezd fokhagyma

Elkészítés: Annyi vízből, amennyi az egészben hagyott húst ellepi, ecettel, sóval, cukorral a salátához hasonló páclevet készítünk. A szemes borssal, a babérlevéllel, meg a megtisztított fokhagymagerezdekkel ízesítjük. Felforraljuk, kihűtjük, majd a húst egy-két napig állni hagyjuk benne. Ezután kiemeljük, lecsöpögtetjük, és a fokhagymával alaposan megtűzdeljük. Egy jól kizsírozott tepsibe fektetjük, és a páclével locsolgatva puhára pároljuk, majd piros-ropogásra sütjük.

Pácolt saslik

Hozzávalók: 1 kg birka vagy sertéscomb, 2 nagy vöröshagyma

A pácléhez: 2 dl savanykás fehérbor, só, őrölt bors, 2 babérlevél, 2-3 gerezd fokhagyma

A nyársához: 25 dkg füstölt szalonna, 25 dkg zöldpaprika, 25 dkg paradicsom

Elkészítés: A húst ujjnyi vastag érmékre vágjuk, a megtisztított hagymát vastagon felszeleteljük és a borból készült sós, borsos, babérleveles, fokhagymás páclében legalább egy napig állni hagyjuk. Másnap a húst meg a hagymát a pácléből kiszedjük, lecsöpögtetjük, és a levét leitatjuk róla. A húserméket a hagymakarikákkal, a szalonna- meg a zöldpaprikaszalátákkal és a vastag paradicsomkarikákkal felváltva nyársra vagy hurkapálcára húzzuk. Parázson forgatva úgy sütjük meg, hogy közben a páclével megmeglócsoljuk. Sütőben is megsüthetjük úgy, hogy a nyársakat keresztben egy tepszi peremére fektetjük, de szabad tűzön készítve jobb ízű.

Pergelt, szagगतott puliszka (egytálétel)

Hozzávalók: 40 dkg kukoricaliszt, só, 15 dkg füstölt szalonna, 1 közepes fej vöröshagyma, 10-15 dkg szilvalekvár

Elkészítés: A kukoricalisztet egy lábosban zsír nélkül kevergetve megpirítjuk. Ezután annyi vízzel, amennyi bőven ellepi, leöntjük, megsózzuk és továbbra is kevergetve, puhára főzzük. Végül késsel vagy kiskanállal galuskákat szagगतunk belőle, és körben egy kerek tál szélére fektetjük őket. Amikor kissé kihűltek, a kés lapját a tál peremén körbehúzzuk, így a galuskák a tál közepére pottyannak. A kis kockákra vágott szalonnát kisütjük, majd felaprított hagymát aranyárgára pirítjuk rajta. A galuskák tetejét ezzel zsírozzuk, majd lekvárral megkenjük, több rétegben szokták készíteni.

Régen a nagy családoknál a puliszkával teli tálat az asztalszékre tették, amit a szoba közepére állítottak. A család körbeülte, és a közös tálból ki-ki a saját kanálával falatozott.

Ponty hagymásan

Hozzávalók: 80 dkg pontyszelet, liszt, tojás, morzsa, só, olaj

A páchoz: 3 fej vöröshagyma, ecet, szemes bors, babér, cukor, só

A besózott halszeleteket bundázzuk, és forró olajban kisütjük. Annyi ecetes sós vizet forraljunk, amennyi, a halakat majd ellepi. Babérral, borssal fűszerezzük, és kevés cukorral szelídítjük az ízet. A hagymát karikákra vágjuk, és egy bő szájú üvegbe rétegezzük a halakkal együtt. A kihűlt páclével leöntjük, s legalább egy napig a hűtőben érleljük. A halat a hagymával körítve tálaljuk. Sós kiflit is adhatunk mellé, és kevés fűszeres majonézt.

Rakott karalábé 1.

Hozzávalók: 2 nagy fej karalábé, 1 nagy fej vöröshagyma, fél kiló félzsíros sertéshús, 20 dkg rizs, 1 csokor petrezselyem, 2 dl tejföl, zsír, só, paprika, bors

A karalábét hámozzuk, és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Zsirt olvasztunk egy lábosban, a karalábét rászórjuk, és sózva félig pároljuk. A hagymát apróra vágjuk, és zsíron világosra pirítjuk. Kevés paprikával megszórjuk és az apró kockákra vágott húst is beleadjuk. Fehéredésig pirítjuk, ekkor kevés vizet öntünk alá, borsozzuk, és lefedve puhára főzzük. A rizst kevés zsíron megfuttatjuk, kétszeres mennyiségű vízzel felöntjük, és fedő alatt megpároljuk. Ha megfőtt, vágott petrezselymet keverünk bele. Egy tepsibe egy sor karalábét simítunk, követi egy réteg rizs, majd a pörkölt. Amíg tart a hozzávalókból, addig folytatjuk a rétegezést, felülre karalábé kerüljön. Tejföllel meglocsoljuk, és forró sütőben fél órát sütjük.

Rakott karalábé 2. (egytálétel)

Hozzávalók: 2 nagy fej (kb. 40-50 dkg) karalábé, 1 ek zsír, só

A töltelékhez: 1 nagy vöröshagyma, 2 ek, zsír, piros paprika, 50 dkg sertéshús, só, bors, 20 dkg rizs, 1 nagy csokor petrezselyem, 2 dl tejföl

Elkészítés: A meghámozott karalábét nagy lyukú reszelőn megreszeljük. Egy lábosban a zsirt megolvasztjuk, a karalábét beleöntjük, megsózzuk, és időnként megkeverve félig megpároljuk. A hagymát felaprítjuk, és egy púpozott ek zsíron megfonnyasztjuk. Piros paprikával megszórjuk, és az apró kockákra vágott húst fehéredésig sütjük rajta. Ezután egy kevés vizet öntünk alá, sózzuk, borsozzuk és lefedve, mint a pörköltet, puhára főzzük. Közben a megmosott rizst a maradék zsíron megfuttatjuk, majd kétszeres mennyiségű vízzel leöntjük, és fedő alatt megpároljuk. Végül a finomra vágott petrezselyemmel összekeverjük. Egy tepsibe vagy tűzálló tálba rétegezve lerakjuk karalábé - rizs - pörkölt sorrendben, a tetejére karalábé kerüljön. A tejföllel nyakon öntjük, és forró sütőben kb. fél óráig sütjük. Akkor jó, ha az oldala meg a teteje pirulni kezd. Karfiolból is készíthetjük.

Rántott krumpli (feltét)

Hozzávalók: 1 kg krumpli, só, 5 dkg vaj, őrölt bors, 1 csokor petrezselyem, 1 tojás, liszt

Elkészítés: A krumplit meghámozzuk, és kockákra vágva sós vízben megfőzzük. Ezután leszűrjük, és a vajjal összetörjük. Megsózzuk, megborsozzuk, az apróra vágott petrezselymet

beleszórjuk, és tojással jól összekeverjük (esetleg egy kevés liszttel sűrítethetjük). Vizes kézzel pogácsákat készítünk belőle, és lisztbe forgatjuk, majd forró olajban mindkét oldalukon megpirítjuk. Célszerű maradék tört krumpliból készíteni.

Rántottás leves

Hozzávalók: 1 nyelv, 4 közepes szál sárgarépa, 2 gerezd fokhagyma (meg, ha van egy kis darab friss szár is), só, őrölt bors, 5 dl tej, 1 ek liszt, 1 kiskanál ecet, 4 tojás, 1/2 ek zsír, 1 csokor petrezselyem

Elkészítés: A nyelvet gondosan megtisztítjuk, másfél liter sós, borsos vízben, amibe a megsikált, a hasábokra vágott répát, meg fokhagymát szárral együtt beledobtuk, puhára főzzük. Ezután a nyelvet kivesszük, bőrét lehúzzuk, és a húst apróra vágva visszatesszük a főzőlébe. A lisztet a tejjel simára keverjük, és a levest behabarjuk vele. Felforraljuk, és egy kevés ecettel megsavanyítjuk. Ezután négy tojást villával felverünk, és egy kiskanálnyi zsíron kemény rántottát sütünk belőle. Villával darabokra vágjuk, és a levesestányérokra szétosztjuk. A forró levest rámerjük, és a tetejét apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk.

Saláta

Hozzávalók: 0.5 kg cékla, 0.5 kg fejes káposzta, 5–6 db uborka, 1 fej vöröshagyma, ecet, olaj, mustármag, borókabogyó, szegfűbors, babérlevél.

A reszelő durva fokán lereszeljük a meghámozott céklát, és a fehér fejes káposztát, középvágjuk az ecetes uborkát vékony karikákra, és az egészet alaposan megsózzuk. Megöntözzük egy kevés ecettel. Hozzáadunk egy kiskanálnyi mustármagot, 2–3 szem tört borókabogyót, az apróra vágott vöröshagymát, kevés szegfűborsot, egy darab babérlevelet, és hidegen állni hagyjuk. A káposzta levét enged, amelyet vízzel annyira eresztünk fel, hogy éppen ellepje a salátát, és egy kevés porcukorral „szelídítjük” az ecetes levet. Fogyasztás előtt legalább egy hétig állni hagyjuk, hogy az ízek jól összeérjenek.

Ajánlatos egy nagy uborkásüvegben készíteni. Tálalás előtt csak annyit locsolunk meg egy kevés kis olajjal, amennyi az asztalra kerül.

Siska 01.

Hozzávalók: 30 dkg marhahús, 50 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, 2 zsemle, 2 tojás, olaj, 1 ek liszt, 2 dl tejfől, szerecsendió, só, bors

A gombát kevés vízben puhára főzzük, levét leszűrjük. A kockákra vágott hússal és a hagymával együtt ledaráljuk. A zsemleket vízbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk, és a darált húsba forgatjuk. Beleütjük a tojásokat, sózzuk, borsozzuk, és jól összedolgozzuk.

Vizes kézzel hosszúkás pogácsákat formálunk belőle, és forró olajban ropogósra sütjük. A gomba főzőlevét fölforrósítjuk, és lisztes habarással besűrítjük. Sózzuk, szerecsendióval fűszerezük, a hús pogácsákat belerakjuk, és még egyszer felforraljuk.

Siska 02.

Hozzávalók: 10 dkg szárított gomba, 25-30 dkg sertés- vagy marhahús, 1 vöröshagyma, 2 zsemle, 2 tojás, só, bors

A sütéshez: olaj

A mártáshoz: 1 ek liszt, 2 dl tejfől, reszelt szerecsendió, só

Elkészítés: A többszörösen megmosott szárított gombát néhány órán át vízben áztatjuk. Ezután három-négy deci friss vízben puhára főzzük. Ha megpuhult, leszűrjük, de a főzővizét félretesszük. A gombát a kockákra vágott hússal, a megtisztított hagymával együtt megdaráljuk. A zsemleket vízbe áztatjuk, kinyomkodjuk, majd a gombás darált húsba morzsoljuk. A tojásokat beleütjük, megsózzuk, megborsozzuk, és jól összedolgozzuk. Vizes kézzel hosszúkás pogácsákat formázunk belőle, és forró olajban mindkét oldalukat pirosra sütjük. Ezután a lisztet a tejfőlben simára keverjük, és gomba főzőlevét besűrítjük vele. Fűszerezük, a hús pogácsákat belerakjuk, és még egyszer felforraljuk.

Sonkalé-leves

Hozzávalók: 1 liter füstölt sonka főzőleve, 2 babérlevél, 6-8 szem egész bors, 2-3 dl tejföl, 1 púpozott ek liszt

Elkészítés: A sonka főzőlevét a babérlevéllel meg a szemes borssal fűszerezzük és felforraljuk. A lisztet a tejjel simára keverjük, és a levest behabarjuk vele. Felforraljuk, és máris tálalhatjuk.

Ruszin leves, amit leginkább csak friss kenyérrel esznek, de pirított zsemlekockát is lehet betétként adni hozzá.

Spékelt marhafelsál

Hozzávalók: 80 dkg marhafelsál, 5-6 gerezd fokhagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 2 szál sárgarépa, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 ek zsír, 1 kiskanál pirospaprika, 1 ek liszt, só

Elkészítés: A húst hosszában kettévágjuk, majd a megtisztított fokhagymagerezdekkel, a vékony csíkokra vágott szalonnával meg a sárgarépával megtűzdeljük. A megtisztított, felaprított hagymát két ek zsíron megfuttatjuk, pirospaprikával megszórjuk, és a spékelt húsdarabokat körös-körül megpirítjuk rajta. Ezután kétujjnyi vízzel felengedjük, és lefedve puhára pároljuk. Egy éjszakán át saját levében állni hagyjuk, majd másnap a húst kiemeljük, és a levét a maradék zsíron megpirított liszttel berántjuk. Mártás sűrűségűre beforraljuk, ha kell, megsózzuk. A hideg húst felszeleteljük, és a mártásba, visszatesszük. Felforraljuk, és ha a hús jól átmelegedett, tálaljuk.

Schushuk (kozák lókolbász)

Hozzávalók: 2 kg lóhús, 1 m ló vékonybél, 4 dkg zúzott fokhagyma, 7 dkg só, 1 tk cukor

Elkészítés: A húst kb. 30 dekás darabokra vágom, majd elkeverem, illetve bedörzsölöm a többi hozzávalóval. 2-3 Celsius fokon 3-4 napig tárolom. A sózott húst 2x2 cm-es kockákra vágom, megtöltöm vele az alaposan megtisztított és egyik végén elkötött beleket. (2 x 0,5 m). A kolbászokat fél napra hideg helyre akasztom. 3 órán keresztül főzöm 90 fokos vízben. Ezután egy hétre kiakasztom napos, szeles helyre. Egy napig füstölöm hideg füstön, majd kb. 12 fokon 2-3 napig szárítom. Ezt követően újra egy napig füstölöm.

Sült cinkepuliszka (egytálétel)

Hozzávalók: 1kg krumpli, só, 15-20 dkg búzaliszt, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 nagy ek zsír

Elkészítés: A krumplit meghámozzuk, kockákra vágjuk, és sós vízben megfőzzük. Leszűrjük (a levéből levest készíthetünk), majd a lisztet apránként beleszórva, krumplitörővel összetörjük, ha kell, utána sózzuk. Visszatesszük a tűzre, és kevergetve 5-6 percig főzzük. Közben a felaprított hagymát a zsíron aranybarnára pirítjuk. Egy evőkanalat a zsírba mártunk, a sűrű krumplis masszából nagy galuskákat szaggatunk belőle, amelyet egy kizsírozott zománcos tepsibe egymás mellé sorakoztatunk. Forró sütőben enyhén megpirítjuk. Pörköltöz, főzelékhez, mártáshoz tálaljuk.

A krumpli leszűrt főzőlevét Kárpátalján sohasem öntik ki, hanem egy nagy csokor petrezselyemzöldet adnak hozzá, apró kockatésztát főznek bele és 1 ek paprikás hagymás zsírt locsolnak a tetejére. Egyszerű, de finom leves lesz belőle.

Sült, töltött krumpli (egytálétel)

Hozzávalók: 8 közepes, lehetőleg egyforma krumpli, 15 dkg rizs, só, 1 kis vöröshagyma, 2 ek zsír, 30 dkg darált sertéshús, bors, tejföl, tej, vaj, só

Elkészítés: A krumplikat héjában megfőzzük, meghámozzuk. Mindegyiket félbevágjuk, és a belsejét kivájjuk. A megmosott rizst kétszeres mennyiségű sós vízben megfőzzük. A megreszelt hagymát egy ek zsíron megfuttatjuk, majd a darált hússal összekeverjük. Egy kevés vizet öntünk alá, és tíz percig pároljuk. Ezután a rizst is hozzáadjuk, megsózzuk, megborsozzuk, és ezt a tölteléket a krumplik üregébe púpozuk. A töltött krumplikat a maradék zsírral kikent tepsibe egymás mellé fektetjük. A tetejüket tejjel meglocsoljuk, és

forró sütőben pirosra sütjük. A krumplik kivájt belsejét összetörjük és tejjel, vajjal, meg egy csipetnyi sóval pürévé keverjük és a sült, töltött krumplik mellé, köretnek tálaljuk.

Tarhonyaleves húsgombóccal

Hozzávalók:

A húsgombóchoz: 20 dkg darált hús, 1 ek zsemlemorzsa, 1 tojás, só, bors

A leveshez: 6 ek tarhonya, 1 ek zsír, só, 1 ek liszt, pirospaprika

Elkészítés: Összekutyuljuk a gombóchoz valókat. A leveshez a tarhonyát a zsír felén kevergetve megpirítjuk. Bő egy liter vízzel felengedjük, sózzuk, felforraljuk. A húsos masszából vizes kézzel kis gombócokat formálunk és belefőzzük a levesbe. Végül berántjuk.

Tárkonyos marhapecsenye

Hozzávalók: 80 dkg marhafelsál, 10 dkg füstölt szalonna, mustár, só, reszelt szerecsendió, 2 ek zsír, 1.5 dl vörösbort, 1 nagy szál sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, 2 szál tárkony

Elkészítés: Az egészben hagyott húst a csíkokra vágott füstölt szalonnával megtűzdeljük és mustárral, sóval, reszelt szerecsendióval körös-körül jól bedörzsöljük. Legalább két órán keresztül hagyjuk állni. Ezután a hús minden oldalát forró zsírban átpirítjuk, és bort meg egy kis vizet öntünk alá. A megtisztított karikára vágott sárgarépát meg a vöröshagymát mellédobjuk, a tárkonyt meg a tetejére fektetjük. Lefedve puhára pároljuk. Végül a fedőt levesszük, és a pecsenyét addig hagyjuk a tűzön, amíg a leve mártásszerűen besűrűsödik.

Táskaleves

Hozzávalók: 1 csomag leveszöldség, 1 ek zsír, pirospaprika

A betétnek: hagymás csomó vagy táska

Elkészítés: A zöldséget megtisztítjuk, és kis kockákra vágjuk. A zsíron kevergetve egy kissé megpirítjuk, pároljuk, majd csipetnyi pirospaprikával megszórjuk, és másfél liter vízzel felengedjük. Megsózzuk, megborsozzuk, és fedő alatt puhára főzzük. Hagymás táskákat főzünk bele.

Hagymás táska, vagy csomó készítése

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 1-2 tojás, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 nagy ek zsír, pirospaprika, só, bors

Elkészítés: A lisztből annyi tojással amennyit felvesz, tésztát gyúrunk, egy negyed órát állni hagyjuk, majd belisztezett deszkán levestészta vékonyságúra kinyújtjuk. A vöröshagymát egészen kis kockákra vágjuk, és a zsíron aranyárgára pirítjuk. Pirospaprikával összekeverjük, majd a tűzről lehúzzuk. A kinyújtott tészta tetejét a paprikás hagymával szép egyenletesen megkenjük. Megsózzuk, megborsozzuk, majd az egyik oldaláról indulva a tésztát egy centi szélesen kétszer egymásra hajtjuk. Az így kapott tésztacsíkot levágjuk, majd a hajtogatást addig folytatjuk, amíg a tészta tart. A csíkokat arasznyi darabokra szabjuk, és egyenként csomóra kötjük.

A csíkokat nem kötik mindenütt csomóra, hanem derekyemetszővel kis háromszögekre is vágják. Benében a töltelékbe petrezselymet is szórnak, Kaszonyban egy tojást is kevernek bele.

Tengeri zámiska (egytálétel)

Hozzávalók: 40 dkg kukoricadara, só, 5 dkg vaj, 10 dkg füstölt sonka, 30-40 dkg túró

Elkészítés: A kukoricadarát másfél liter, lobogva forró, sós vízbe szórjuk, miközben állandóan keverjük. Kis lángon addig főzzük, amíg az egész vizet teljesen magába szívja és megpuhul. Evőkanállal egy-egy adagot a tányérokba simítunk, olvasztott vajjal meglocsoljuk, és apróra vágott sonkával megszórjuk. A tetejére túrot morzsolunk, és azonnal kínáljuk.

Valaha Nagydobrony környékén kukoricaliszttel is készítették. A kész kását egy nagy porcelántára borították, majd a tálaló kanál nyelével kockákra vágták, és ezeket, a kockákat

szedték a tányérba. Nemcsak túróval, de párolt savanyú káposztával is kínálták, sőt ha maradt, azt másnap édes tejjel leöntve, esetleg megcukrozva tálalták,

Tojásos krumplifőzelék

Hozzávalók: 80 dkg krumpli, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 2 dl tej, 4 tojás, 1 ek zsír, 2 ek liszt, só, paprika

A hagymát apróra vágjuk, zsírban üvegesre pároljuk. Paprikával megszórjuk, és a kockára vágott krumplit belekeverjük. Pár percig pirítjuk, kevergetve, majd sózzuk és felöntjük annyi vízzel, ami éppen ellepi. Lefedjük, és puhára főzzük. A lisztet a tejföllel és a tejjel simára keverjük. A főzeléket behabarjuk, kiforraljuk, és a felvert tojásokat villával kevergetve belesorgatjuk, s a tüzet lezárjuk alatta.

Tojásos rakott rizskása (egytálétel)

Hozzávalók: 30 dkg rizs, 2 ek zsír, só, 8 főtt tojás, 1 fej vöröshagyma, piros paprika, 2 dl paradicsomlé

Elkészítés: A megmosott rizst egy ek zsíron megfuttatjuk, majd annyi vízzel öntjük le, amennyi bőven ellepi. Megsózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Egy kisebb tepsit kizsírozunk, és az aljára egy réteg rizst terítünk. Egy sor főtt tojáskarikával befedjük. A maradék zsíron az apróra vágott hagymát aransárgára pirítjuk. Piros paprikával megszórjuk, és a tojás tetejét meglocsoljuk vele. Erre ismét rizs, tojás, majd hagymás zsír jön, a tetejére rizs kerüljön. A paradicsomlevet ráöntjük, és sütőben 20-25 percig sütjük.

Tökkremzli (feltét)

Hozzávalók: 1 kg tök, 4-5 gerezd fokhagyma, só, bors, 2 tojás, 1 csomag sütőpor, liszt

Elkészítés: A megreszelt tököt sózzuk, borsozzuk, az elkapart fokhagymával meg a tojásokkal összedolgozzuk. A sütőport két ek liszttel elkeverjük, és a tökhöz adjuk. Ez után már csak annyi lisztet adunk hozzá, hogy a massa megsűrűsödjék, de ne legyen kemény. Egy serpenyőben olajat forrósítunk, és a tökös masszát evőkanállal beleszagatjuk. Minden adagot egy-egy kis lepényre formálunk, és mindkét oldalán pirosra sütjük.

Töltött krumpli

Hozzávalók: 8 egyforma, jó közepes krumpli, 15 dkg rizs, fej vöröshagyma, 30 dkg darált hús, tejföl, tej, vaj, só, bors, 2 ek zsír

A krumplit héjában megfőzzük, majd meghámozzuk. Félbevágjuk és kikaparjuk a belsejét. Amíg fő a krumpli, a rizst kétszeres mennyiségű sós vízben puhára főzzük. A hagymát lereszeljük és egy ek zsíron üvegesre pirítjuk. A darált húst belekeverjük, kevés vizet öntünk alá, és 10 percig pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a rizst, sózzuk, borsozzuk és összekeverjük. A kivájt krumplikba töltjük, s a töltötteket zsírral kikent tepsibe ültetjük. Tejföllel meglocsoljuk, és forró (előmelegített) sütőben pirosra sütjük. A kivájt belsejét áttörjük, tejjel, vajjal, kevés sóval pürésítjük. A sült krumplik mellé köretként kínáljuk.

Ukrán céklasaláta

Hozzávalók: 1 kg cékla, 4 dl tejföl, 1 üveg ecetes tormá, 5 dkg dió, 2 kk. mustár, só, ecet, cukor

A héjában megfőzött céklát 5 cm hosszú, ceruza vastagságú darabokra vágjuk. Ecetes- sós- cukros páclével leöntjük, és abban hagyjuk kihűlni. A tejfölt simára keverjük a mustárral, az ecetes tormával és sóval ízesítjük. Ezzel a mártással keverjük össze a leszűrt, jól lecsepegtetett céklát. Tálba öntjük, és a tetejére hintjük az apró darabokra vágott diót. Jó hidegen tálaljuk.

Ukrán szoljanka

Hozzávalók: 1 liter húsleves. 75 g füstölt szalonna 100 g nyers sonka 200 g uborka 2 hagyma 2 evőkanál sűrített paradicsom 1 dl tejföl vagy joghurt 1 citrom só, bors, néhány szem kapribogyó

Elkészítés: A szalonnát kis kockákra vágva kisütjük, a zsírjában megpirítjuk a hagymát, hozzáadjuk a csíkokra vágott sonkát, a paradicsomot felengedjük a húslevessel és felfőzzük. Ha fő, beletesszük a vékony karikákra vágott uborkát, a kapribogyót, a tejjel vagy a joghurttal behabarjuk, és citromkarikákkal tálaljuk.

Ungvári oldalas

Sertésoldalast felszeletelünk, kicsontozzuk. Sózzuk, ketchuppal vékonyan megkenjük, kevés törött borssal ízesítjük, majd lisztbe, tojásba és morzsába forgatva bundázzuk.

Bő, forró zsiradékban kisütjük.

Zellergombóc leves

Hozzávalók:

A gombóchoz: 1 nagy zellergumó, só, bors, 1 tojás, 1-2 ek búzadara

A leveshez: 2 ek liszt, 1 ek zsír, pirospaprika, tejföl

Elkészítés: A meghámozott zellert feldaraboljuk, és másfél liter sós vízben megfőzzük. Ha megpuhult, kivesszük, és jól összetörjük. A levét levesnek félretesszük. A zellerpépet megsózzuk, megborsozzuk, és a tojással meg a búzadarával összekeverjük, és addig hagyjuk állni, amíg a levest elkészítjük. Ehhez a zeller főzőlevét felforraljuk, berántjuk. Ha besűrűsödött, a zelleres masszából dió nagyságú gömböket formálunk, és a levesbe főzzük. Tejjel gazdagítva adjuk az asztalra.

Zöldbab-fasírt (feltét)

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab, só, bors, 1 ek olaj, 3 gerezd fokhagyma, 3-4 tojás, zsemlemorzsa

Elkészítés: A zöldbabot, miután végeit levágtuk, és szálkáit lehúztuk, sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük, és ha kihűlt, megdaráljuk. Ezután megsózzuk, megborsozzuk és az olajjal, a nyers tojásokkal, az elkapart fokhagymával meg annyi zsemlemorzsával keverjük össze, hogy jól formázható masszát kapjunk. Egy fél órát állni hagyjuk, majd kis labdákat formázunk belőle, mindegyiket ellapítjuk és forró olajban körös-körül piros, ropogósra sütjük. Vigyázva kell vele bánni, mert melegen könnyen szétesik.