RECEPTEK

TARTALOM

LEVESEK 4

KÖRETEK, LEVESBETÉTEK 19

KÖRETEK 19
LEVESBETÉTEK 20

SZÁRNYAS ÉTELEK 21

EGÉSZ CSIRKÉBOL KÉSZÜLT ÉTELEK 21
CSIRKEMELLBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK 45
CSIRKECOMBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK 58
CSIRKEMÁJBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK 65
EGYÉB CSIRKEÉTELEK 70
PULYKÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK 72
PULYKAMELLBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK 74
EGYÉB PULYKAÉTELEK 80
KACSÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK 82

SERTÉS, MARHA ÉS BORJUHUSBOL KÉSZÜLT ÉTELEK 83

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK 83
MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK 90
BORJÚHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK 93

NYUL- ÉS VADÉTELEK 95

NYULÉTELEK 95
VADÉTELEK 98

HALÉTELEK 100

TÉSZTÁK 106

EGYÉB TÉSZTÁK 106
LASAGNEK 107
LASAGNETÉSZTÁK 107
LASAGNÉK 107
PIZZÁK 110
PIZZATÉSZTÁK 110
PIZZÁK 110
SPAGETTIK 113
MAGYAROS TÉSZTARECEPTEK 116
LÁNGOSOK 117
KENYEREK 120

BOGRACSÉTELEK 121

BOGRÁCSBAN SÜLT ÉTELEK 121
HÚS NÉLKUÜLI ÉTELEK 121
HÚSOS ÉTELEK 122

GRILLEZETT ÉTELEK 123

KÉSZÉTELEK, EGYTALÉTELEK, FRISSENSULTEK 131

FŐZELÉKEK 131
RÁNTOTTÁK 131
EGYEB ÉTELEK 133

HIDEG ÉTELEK 143

MÁRTÁSOK, KRÉMEK 145

MÁRTÁSOK 145
KRÉMEK 151

PALACSINTÁK 153

PALACSINTA TÉSZTÁK 153
PALACSINTÁK 155
GOFFRIK 196
PALACSINTATÖLTELÉKEK 197

SAJTÉTELEK 199

FŰSZEREZETT KRÉMSAJTOK HÁZILAG 199
SAJTÉTELEK 200

SALÁTAK 202

SAVANYÚSÁGOK 212

SÜTEMÉNYEK 213

ÉDES SÜTEMÉNYEK 213
SÓS SÜTEMENYEK, KORCSOLYAK 257
TORTÁK 261
KUGLÓFOK 268
KALÁCSOK 271
PEKSÜTEMÉNYEK 275
PUDINGOK 278
FAGYLALTOK 280

ARGENTIN ÉTELEK 281

AUSZTRIAI ÉTELEK 282

BULGÁR ÉTELEK 283

CSEH ÉTELEK 284

DÉL-AFRIKAI ÉTELEK ... 285

ERDELYI ÉTELEK ... 287

HUSÉTELEK, PECSENYÉK ... 287
VADÉTELEK ... 288
SÜTEMÉNYEK ... 289

FRANCIA ÉTELEK ... 290

LEVESEK ... 290
SALÁTÁK ... 291
HÚSÉTELEK ... 291

HOLLAND ÉTELEK ... 292

GÖRÖG ÉTELEK ... 293

INDIAI ÉTELEK ... 295

FŐTT ZÖLDSÉGEK ... 295
ELŐÉTELEK ... 296
CSIRKE ... 296
RIZS ... 297
KIEGÉSZÍTŐK ... 297
ÉDESSÉG ... 297

IZRAELI ÉTELEK ... 298

JAPAN ÉTELEK ... 299

KANADAI ÉTELEK ... 300

KÍNAI ÉTELEK ... 301

LEVESEK ... 301
HÚSÉTELEK ... 303
HALÉTELEK ... 309
ZÖLDSÉGES ÉTELEK ... 310
EGYEBEK ... 311

KOLUMBIAI ÉTELEK ... 312

KUBAI ÉTELEK ... 313

LENGYEL ÉTELEK ... 313

NAGY-BRITANNIAI ÉTELEK ... 314

NÉMET ÉTELEK ... 316

OLASZ ÉTELEK ... 317

LEVESEK ... 317
SALÁTÁK ... 317
HÚSÉTELEK ... 318

OROSZ ÉTELEK ... 319

OSZTRÁK ÉTELEK ... 321

SKANDINÁV ÉTELEK ... 322

SPANYOL ÉTELEK ... 324

LEVESEK ... 324
SALÁTÁK ... 324
GASPACHOK ... 325
PAELLÁK ... 326
EGYÉB ÉTELEK ... 327

SVÁJCI ÉTELEK ... 329

SZLOVÁK ÉTELEK ... 331

SZLOVÉN ÉTELEK ... 331

TÖRÖK ÉTELEK ... 332

ELŐÉTELEK, SALÁTÁK ... 332
LEVESEK ... 334
HUSÉTELEK ... 335
HALAK ... 337
RIZSÉTELEK, PILÁFOK ... 337
TÉSZTAFÉLÉK ... 338
SÜTEMÉNYEK, ÉDESSÉGEK, CSEMEGÉK ... 338

URUGUAYI ÉTELEK ... 340

ITALOK ... 341

ALKOHOLMENTES ITALOK ... 341
ALKOHOLOS ITALOK ... 342
ALKOHOOLMENTERS KOKTÉLOK ... 345
ALKOHOLOS KOKTÉLOK ... 346

LEVESEK

- **ALMALEVES**

Hozzávalók (2 személyre): 50 dkg alma, 2 kávéskanál fahéj, fél citrom leve, 1 evőkanál Graham liszt, 1 evőkanál fölözött vaj, 1 evőkanál méz, 1 barna zsemle.

A meghámozott, összevágott almát 8 dl fahéjas, cukros, citromos vízben péppé főzzük. A vaj feléből 1 evőkanál liszttel rántást készítünk, felfőzzük a leszűrt almalével, és hozzáöntünk 1 liter gyümölcslevet vagy vizet. Egyszer felforraljuk. Ha szükséges, még fűszerezünk. (szegfűszeg, szegfűbors). A maradék vajban megpirítjuk a kockára vágott zsemlét, és tálaláskor erre öntjük a levest. Melegen fogyasztjuk.

* * * * *

- **ANDI KEDVENCE (LEHETNE)**

Hozzávalók: mélyhűtőben talált maradék húsvéti sonka, fehérrépa, sárgarépa, zeller, 1 fej vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, gyömbér, tárkony, színes borskeverék, száraz vörösbor, burgonya
A csipetkéhez: liszt, tojás, habaráshoz: citrom, tejföl, liszt

A sonkát hideg vízben felteszem főni. Egy óra múlva beleteszem a zöldséget, fűszereket, hagymát, fokhagymát. Lassan puhára főzöm. Kiszedem a zöldséget és turmix gépbe teszem, egy fél citrom levével, tejföllel, egy evőkanál liszttel addig pörgetem amíg kiírja, hogy game over. Közben beleteszem a levesbe a kockára vágott krumplit majd amikor majdnem megfőtt beleszaggatom a csipetkét. Félúton száraz vörösborral bolondítom. Kiveszem a sonkát, kockára vágom és visszateszem. Majd a fenti extrém habarással besűrítem és apróra vágott petrezselyemmel szórom meg.

* * * * *

- **BAKONYI GOMBÁS CSIRKELEVES**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 50 dkg gomba, 2 dl tejföl, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só, 1 teáskanál pirospaprika.

A csirkét megtisztítom, kis darabokra vágom. A megtisztított és apró kockákra vagdalt vöröshagymát a felforrósított olajon sárgára fonnyasztom, majd a tűzről félrehúzva elkeverem benne a pirospaprikát. Ezután a csirkedarabokat mindkét oldalukon átsütöm, majd másfél liter vízzel felöntöm. Megsózom, megborsozom, és belekeverem a megtisztított, pépesre zúzott fokhagymát. Félpuhára főzöm. Közben a gombát megtisztítom, vastag szeletekre vágom, és a félig főtt leveshez adom. Készre főzöm. Végül behabarom a liszttel simára kevert tejföllel, jól kiforralom, és a finomra vágott petrezselyemzölddel megszórva tálalom. (Vajas galuskát is főzhetünk bele.) Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **BOLOGNAI LEVESEGYTÁL**

Hozzávalók: 1 jérce (kb. 1 kg-os), 1 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg spagetti, 40 dkg friss paradicsom, 2 evőkanál olaj, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál szárított rozmaring (vagy a frissből 1 ágacska), 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só, 1 csokor zöldhagyma szárával együtt.

A jércét megtisztítom, kis darabokra vágom. A felforrósított olajon először a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát sárgára fonnyasztom, majd a húsdarabokat mindkét oldalán lepirítom. Felöntöm másfél liter vízzel, megsózom, a fűszereket is beleteszem; felforralom és kis lángon puhára főzöm. Közben a paradicsomokat megmosom, és héjastól kis kockákra vágom. A zöldhagymát tisztítás után zöldjével együtt vékonyra karikázom. A megfőtt csirkét levétől leszűröm, kicsontozom, és metéltre vágva visszateszem az átszűrt levesbe. Hozzáadom még a megtisztított, pépesre zúzott fokhagymát, a zöldhagymakarikákat és az apróra tördelt spagettit. Kis lángon főzöm. Ha levét túlságosan elfőné, egy-két pohár forró vízzel pótolom. (A kellő mennyiségű sóról sem feledkezem meg.) Csak akkor adom hozzá a kockázott paradicsomot, amikor a tészta már teljesen megfőtt. Együtt forralom egy-két percig, majd befedem és 5 percig állni hagyom, ezután tálalom. Tartalmas, finom egytálétel, amely után csak könnyű tésztát vagy gyümölcsöt szoktam kínálni. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **BORJÚRAGU LEVES**

Hozzávalók: 25 dkg borjúhús, 25 dkg borjúcsont, 1-1 szál sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 zellergumó, 1 kis fej kelkáposzta, 4-5 goma, 1 fej hagyma, 1 zöldpaprika, só, bors, olaj, citromlé

A csontot főni tesszük a hagymával, zöldpaprikával és pár szem borssal. A borjúhúst apróra vágjuk, a megtisztított zöldséget és a gombát, a kelkáposzta sárga közepét vékony szeletekre vágjuk és mindezt olajon pároljuk. Amikor megpuhult, megszórjuk liszttel, jól összekeverjük, rászűrjük a csontlevet és tovább főzzük még tíz percig. Aki szereti, citromlével savanyíthatja.

* * * * *

- **BOROS CSERESZNYELEVES**

Hozzávalók: 50 dkg cseresznye, 1.5 dl vörösbor, 10-12 dkg cukor, 1 dl tejföl, 1 evőkanál rizsliszt (vagy burgonyaliszt, esetleg búzakeményítő), késhegynyi fahéj, 3 szem szegfűszeg, csipetnyi só

A cseresznyét mossuk meg és tegyük 7 dl vízbe. Tegyük hozzá a fűszereket és forraljuk fel, majd főzzük 5 percig. Ezután öntsük bele a bort és a cukrot. Keverjük el a lisztet a tejföllel, öntsük a keveréket a levesbe, majd forraljuk fel újra. Várjuk meg míg egyet rottyan és vegyük le a tűzről. Hidegen, csészékbe adagolva tálaljuk.

* * * * *

- **BOROS CSIRKELEVES**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 2.5 dl száraz fehérbor, 1 csokor zöldhagyma, 1 citrom leve és reszelt héja, 1 kisebb zellergumó, késhegynyi őrölt szegfűszeg, ízlés szerint só és törött fehér bors, csipetnyi cukor.

A csirkét megtisztítom és kis darabokra vágom. Fazékba teszem, ráöntök egy liter hideg vizet és megsózom. Félpuhára főzöm. Közben a zellert megtisztítom és almareszelőn lereszelem, a zöldhagymát vékony karikákra vágom. A félpuha csirkehúst a léből kiveszem. Kicsontozom és kis kockákra vágva az átszűrt lébe visszateszem. Ezután ízesítem a citromlével és hozzáadom a bort, a reszelt zellert és a fűszereket, majd 15 percig főzöm. Végül kevés cukorral ízesítem.
Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **BURGONYAKRÉM LEVES**

0,5 kg burgonya, 1 csésze összevágott hagyma, 6 cs. víz, 2 cs. forralt tej, só, bors, 3 ekanál teavaj, pirított kenyérkocka.

Kis darabokra vágjuk a burgonyát, vízben forraljuk a hagymával együtt, amíg meg nem puhulnak (kb. 30 perc). Átturmixoljuk, visszatesszük az edénybe. Belekeverjük a tejet, sót, borsot majd ismét jól elturmixoljuk. Kb. 20-30 percig forraljuk, amíg besûrûsödik. Levesszük a tûzrõl, belekeverjük a vajat, kockákkal tálaljuk.

* * * * *

- **CÉKLALEVES**

Hozzávalók (4 személyre): 4 db cékla, 2 szem bors, 1 csipetnyi köménymag, só, 1mokkáskanál reszelt torma, 2 kávéskanál citromlé vagy joghurt.

Személyenként egy közepesen nagy céklát meghámozunk, és szeletekre vagy kockára vágunk. Leöntjük 1 liter vízzel, felforraljuk és leszűrjük. Megsózzuk és tetszés szerint fűszerezhetjük borssal, esetleg őrölt köménymaggal. Szórjunk a levesbe egy kevés reszelt tormát, és öntsünk hozzá 2 kávéskanál citromlevet vagy joghurtot.

* * * * *

- **CITROMOS CSIRKELEVES RIZZSEL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 1 kisebb citrom, 2 dl tejföl, 1 1/2 dl rizs, 2 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 evőkanál liszt, kevés cukor, 1 mokkáskanál törött fehér bors, ízlés szerint só, késhegynyi őrölt gyömbér.

A csirkét megtisztítom és kis darabokra vágom. (Minél kisebbre, annál jobb.) Erős tűz fölött a forró olajon hirtelen lepirítom, majd 2 liter vízzel felöntöm. Megsózom, megfűszerezem és felforralom. Fedő alatt, kis lángon félpuhára főzöm. Közben a citromot megmosom, sárga héját lereszelem. (Ügyelni kell arra, hogy a fehér bundája ne kerüljön az ételbe, mert az megkeseredik tőle.) Ezután éles késsel levágom a citromról a fehér részt, majd nagyon vékonyra karikázom. A citromkarikákat beleteszem a levesbe, és hozzáadom a váltott vízben átmosott és lecsöpögtetett rizst. Kis lángon további 20 percig főzöm, majd megszórom a finomra metélt petrezselyemzölddel. Ízlés szerint cukorral ízesítem, belekeverem a tejfölt és újból felforralom. Ezután befedem, a lángot pedig eloltom alatta és 10 percnyi állás után kínálom.
Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSEH FOKHAGYMA LEVES (CSESZNYECSKA)**

Hozzávalók: 25 dkg rozskenyér, 1 nagy fej fokhagyma, kevés zsíradék

Rozskenyeret hajszálvékonyra vágni, nagy kockákra aprítani, a zsíradékon megpirítani, a tányérokra tenni. A fokhagymát összetörni (aprítani), szintén a tányérokra elosztani. A frissen kifőtt krumpli sós főzővizét ráönteni a tányérokon levőkre.

* * * * *

- **CSIRKELEVES GOURMAND MÓDRA**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 1 csirkemáj, 1 kis fej karfiol, 25 dkg gyorsfagyasztott brokkoli, 10 dkg gomba, 2 db húsos paradicsompaprika, 8 fürtjotás, 5 dkg cérnametélt, késhegynyi őrölt szerecsendió, késhegynyi őrölt fenyőmag, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom, átmosom, és kis darabokra vágom. Másfél liter sózott vízben félpuhára főzöm, majd a húst levétől leszűrve kicsontozom és metéltre vágom. Közben a karfiolt megtisztítom és kis rózsáira szedem, a brokkolit pedig éles késsel apró darabokra vágom. A gombát tisztítás után vékonyra szeletelem, a paradicsompaprikát kicsumázom, ereitől megfosztom és kis kockákra vagdalom. A csirkemájat felmetélem. Minden tisztított és aprított hozzávalót az átszűrt csirkelébe teszek, megfűszerezem és kis lángon készre főzöm. A fürtjotásokat keményre főzöm. Külön, kevés sós vízben megfőzöm a cérnametéltet is. Az elkészült leveshez teszem a negyedekbe vágott fürtjotást és a tésztát.
Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **CSIRKELEVES INDIAI MÓDON**

Hozzávalók: 1 jérce (kb. 1 kg-os), 5 fokhagymagerezd, 2 fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 1-1 mokkáskanál őrölt fekete bors, kurkuma, reszelt gyömbér (vagy gyömbérpor), ízlés szerint só és citromlé.

Az olajat megforrósítom, és lepirítom rajta a megtisztított, nagyon finomra vagdalt vörös- és fokhagymát. Ezután rádobom a megmosott, kis darabokra vágott csirkét. A húsok mindkét oldalát barnára pirítom, majd másfél liter vízzel felöntöm. Megsózom, megfűszerezem, és ha felforrt, kis lángon puhára főzöm. Tálalás előtt kevés citromlével ízesítem.
Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **CSIRKELEVES LESTYÁNNAL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 1 csokor lestyán (piacokon kapható), vagy 1 teáskanál szárított, őrölt lestyán (ez utóbbi gyógynövényboltban vásárolható), 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 kis fej vöröshagyma, 1 evőkanál olaj, késhegynyi őrölt fehér bors, 2 szál zellerzöld, 5 dkg cérnametélt, 1 mokkáskanál pirospaprika, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom és feldarabolom. A megtisztított és finomra vágott vöröshagymát felforrósított olajon sárgára fonnyasztom, majd a tűzről félrehúzom és elkeverem benne a pirospaprikát. Ezután visszateszem a tűzre, ráöntök egy evőkanál vizet és a húsdarabok mindkét oldalát jól átsütöm a hagymás olajon. Felöntöm másfél liter vízzel, megsózom, beleteszem a megmosott és összevagdalt zellerszárat és addig főzöm, amíg a hús megpuhul. (Ha őrölt lestyánt használok, akkor azt is a zellerrel együtt teszem a levesbe.) Ezután megszórom a nagyon finomra vágott lestyánnal és zöldpetrezselyemmel, hozzáteszem a cérnametéltet és készre főzöm.
Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **CSIRKELEVES UBORKÁVAL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 1 kisebb kígyóuborka, 2 dl kefir (vagy joghurt), 1 nagy csokor kapor, 1 evőkanál liszt, 1-1 késhegynyi őrölt mustármag és koriander, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, ízlés szerint só és kevés cukor.

A megtisztított csirkét megmosom, lecsöpögtetem, kis darabokra vágom és a fűszerekkel meg a sóval ízesített 1,2 liter vízben félpuhára főzöm. Közben az uborkát megmosom és almareszelőn héjastól lereszelem. A félpuha csirkehúst levétől leszűrve kicsontozom és vékony metéltre vágom, majd visszateszem az átszűrt levesbe. Hozzáadom a lereszelt uborkát és további 10 percig főzöm. Közben a kefirt simára keverem a liszttel és behabarom vele a forrásban lévő levest. Gyakori kevergetés mellett jól kiforralom, végül megszórom a nagyon finomra vágott kaporral és ízlés szerint kevés cukorral ízesítem.
Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **CUKKÍNI KRÉMLEVES**

Hozzávalók: 1 kg cukkíni, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 dkg vaj, 2 db leveskocka (tyúk) ízlés szerint reszelt szerecsendió, bors, 1-2 dl tejszín

A vajon megpárolod az apróra vágott vöröshagymát (nem szabad pirítani, mert más lesz az íze), hozzáadod a kockára vágott cukkínit, fölöntöd annyi vízzel, amennyi ellepi. Fölforralod, beleteszed a leveskockákat és a fűszereket, puhára főzöd. Amikor megfőtt, merülő mixerrel szétcsapatod, hozzáöntöd a tejszínt. Ha gondolod, adj hozzá pirított zsömle kockákat, mi anélkül szeretjük. Jó étvágyat kívánok!

* * * * *

- **DIÓS CSIRKELEVES (SPANYOL)**

Hozzávalók: 1 l tyúkhúsleves (kockából), 1 közepes burgonya, 2 ek. olaj, 1 fej hagyma, 3 dkg dióbél, 1 egész sült csirkemellfilé (én ezt közvetlenül előtte szoktam megsütni kis arabkákban, így gyorsan elkészül), só, őrölt bors, 1.5 dl tejföl, vágott petrezselyem

A húslevest felforraljuk, a kockákra vágott burgonyát beleszórjuk és puhára főzzük. Közben az olajon a finomra vágott hagymát megpirítjuk, hozzáadjuk a dióbelet és a darabokra vágott sült csirkemell felét. Néhány kanál levessel felengedjük és merülőmixerrel az egészet összeturmixoljuk. A masszát a levesbe keverjük és a maradék csirkemellet is hozzáadjuk. Felforraljuk, megsózzuk, borsozzuk. Tejföllel dúsítjuk és petrezselyemmel díszítjük. Forrón tálaljuk.
Megjegyzés: sajna nem éppen kalóriaszegény, egy adag energiatartalma 986 kCal (4119 kJ)

* * * * *

- **DIÓS SZÁRNYASKRÉMLEVES**

Hozzávalók: 2 tyúkhúsleves kocka, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 5 dkg finomra darált dió, 1 ek. durvára vágott dió, 1 ek. liszt, 1 ek. vegeta, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csapott tk. currypor, késhegynyi törött fekete bors, a levesbetéthez 5 dkg cérnametélt

8 dl vízbe teszem a tyúkhúsleveskockákat, beleszórom a darált diót és a fűszereket. Felforralom és 5 percig főzöm. Közben a megmosott petrezselyemzöldet apróra metélem. A tejszínnel és 1 dl vízzel összekevert tejfölben simára keverem a lisztet. A cérnametéltet a szokásos módon, forrásban lévő sós vízben megfőzöm, és meleg vízzel leöblítve, melegen is tartom. A forrásban lévő levesbe csorgatom a lisztes tejfölt, és beleszórom a petrezselyemzöld felét. Folyamatosan kevergetve, kis lángon addig forralom, amíg a habja elfő. Ezután rászórom a megmaradt

petrezselyemzöldet, és az edényt lefedve, 10 percig állni hagyom. Tálaláskor leveses csészékben elosztom a főtt tésztát, majd rámerem a forró levest, és meghintem a durvára vágott dióval.

* * * * *

- **EPERKRÉMLEVES**

Hozzávalók: 4 dl tej, 2 dkg liszt, 2 dkg vaj, 30 dkg eper, 10 dkg kristálycukor, 2 dl száraz fehérbor, 1 citrom leve, 2 dl tejszín, fél csomag vaniliáscukor.

A tejet felforralom, közben a lisztet a puha vajjal összegyúrom, majd kis darabkákban hozzáadom a forrásban lévő tejhez. Folytonosan kevergetve öt percig forralom. Az epret megtisztítom, megmosom, egyharmad részét félréteszem, a többit megcukrozom és fél óráig állni hagyom. A besűrített, kihűtött tejet a lecukrozott eperrel, a kioldódott gyümölcslével, a fehérborral, a citromlével, a tejszínnel és a vaníliás cukorral összeturmixolom. Finom szűrőn leszűröm, hogy az eper magvai ne kerüljenek a levesbe. Tálalás előtt alaposan lehűtve csészékbe töltöm és a tetejét a félretett eperszemekkel díszítem.

* * * * *

- **FOKHAGYMAKRÉMLEVES**

Hozzávalók: 1 nagy fej fokhagyma, 1 kis fej vöröshagyma, 8 dl húsleves (lehet kockából is), 2 ek liszt, só, frissen őrölt bors, 1 dl tejföl, kevés rokfort sajt, kevés vaj

A hagymákat megtisztítjuk, a fokhagymagerezdeket áttörjük, a vöröshagymát lereszeljük, majd a felolvasztott vajon megfonnyasztjuk. Megszórjuk a liszttel, elkeverjük, és a húslével felöntjük. Sózzuk, borsozzuk, felforraljuk, majd lassú tűzön kb. 10 percig főzzük. A tűzről levéve tejföllel gazdagítjuk. Kis csészékbe öntjük, a tetejét kevés márványsajttal megszórjuk, pirítóssal tálaljuk.

* * * * *

- **FOKHAGYMALEVES**

Hozzávalók (4 személyre): 10 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 2 kanál liszt, 7 dl víz, 1 dl tejszín, őrölt fehérbors, petrezselyem.

Az olajat, a lisztet és a zúzott fokhagymát lábosba tesszük és rövid ideig pirítjuk. A tűzről félrehúzva belekeverjük a tejszínt, felöntjük vízzel és borssal ízesítjük. Felforraljuk, és petrezselyemmel megszórva tálaljuk. Adhatunk hozzá pirított zsemlekockát.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS CSIRKELEVES**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 2 evőkanál olaj, 5 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál liszt, 1 dl tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom, négy darabra vágom, majd a felforrósított olajon mindkét oldalán jól átpirítom. Felöntöm egy liter vízzel, megsózom, megborsozom, és puhára főzöm. Közben a megtisztított fokhagymát pépesre zúzom, majd hozzáadom a csirkeleveshez. Ha a hús megpuhult, a léből kiszedem, kicsontozom, kis kockákra vágom és visszateszem a levesbe. A liszttel simára keverem a tejfölt és behabarom vele a forrásban lévő levest. Végül, ha jól kiforrt, a finomra metélt petrezselyemzölddel megszórom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **FRANCIA FOKHAGYMALEVES**

Hozzávalók (kb. 4 személyre): 2 l húslé (lehet kockából, de készíthetjük vízzel is, 20 gerezd fokhagyma, 3 szegfűszeg, 10 dkg reszelt parmezán (vagy trappista) sajt, 2 evőkanál olaj, só, őrölt bors, ízlés szerint szárított zsályalevél, 4 zsemlye.

A húslében főni tesszük a meghámozott, egészben hagyott fokhagymagerezdeket, a szegfűszeget, a zsályát, csipetnyi borsot és sót. Forraljuk fel, majd csendesen főzzük negyed óráig. Közben a zsemlyét vékonyra szeleteljük, néhány csepp olajjal meghintjük, megszórjuk reszelt sajttal, és sütőben átforrósítjuk, hogy a sajt megpiruljon. A levest a zsemlyeszeletekre szűrjük. Dúsíthatjuk a levest tejszínes-tojássárgás habarással is.

* * * * *

- **FRANCIA HAGYMAKRÉM LEVES**

Hozzávalók: póréhagyma, tejszín, húsleves(kockából) vaj, só

A vajon meg kell dinsztelni a nem túl apróra felvágott póréhagymát. Közben meg lehet főzni a levest (kb.: 1 liter). A dinsztelt hagymát keverjük a lobogó levesbe és öntsük fel kb.:5 dl tejszínnel. Ha a tejszínnel egyet "rottyan" akkor elkészült. Reszelt sajttal, pirított zsemlekockával tálaljuk.

* * * * *

- **FRANCIA HAGYMALEVES**

Hozzávalók: 1 kg vöröshagyma, 6 dkg vaj, 1 evőkanál cukor, 4 evőkanál liszt, 2.5 l marhahúsleves-alap, só, bors, kenyér, 15 dkg reszelt eidámi sajt.

1, A hagymát meghámozzuk, és vékonyra szeleteljük, vajon üvegesre pároljuk
2, Cukorral meg liszttel megszórjuk és tovább pirítjuk aranyszínűvé.
3, Húsleves lével felöntjük és lefedve lassú tűzön kb 1 óráig főzzük, borsozzuk, sózzuk.
4, Kenyeret pirítunk , a reszelt sajtot ráolvasztjuk és a leves tetejére téve tálaljuk. Reszelt sajtot még a levesbe is tehetünk

* * * * *

- **FRANCIA HAGYMALEVES**

Hozzávalók: fél kg vöröshagyma, 1 evőkanál olaj, fél csokor petrezselyem, 1 pohár tejszín, 4 szelet pirítós kenyér, fél dl konyak, 5 dkg trappista sajt, 1 teáskanál só, csipetnyi curry, vegeta.

A szeletekre vágott hagymát megpirítjuk az olajon. Ráöntünk kb. másfél liter vizet és beletesszük az ízesítőket (vegetát bőven!). Puhára főzzük, majd a tűzről levéve összeturmixoljuk és beleöntjük a tejszínt. Összefőzzük, majd hozzáadjuk a konyakot. Eközben megpirítjuk a kenyérszeleteket. A pirítósokat a tányérokba helyezzük és vastagon megszórjuk reszelt sajttal. Így tesszük rá a forró hagymalevest. Azonnal fogyasztjuk.

* * * * *

- **FRANCI BABLEVES**

Hozzávalók négy személyre: 40 dkg fejtettbab, 20 dkg füstölt tarja, 2 pár virsli, fél szál szárazkolbász, 2 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg kolozsvári szalonna, 2 dl tejföl, 2 sárgarépa, 1 fehérrépa, szalonnabőrök (angolszalonnáé a legjobb), babérlevél, leveskocka, vegeta, pirospaprika, 1 teáskanál cukor, zsír, liszt, csipetke

A szalonnát apró kockára vágva kevés zsíron megpirítjuk, majd a kockára vágott hagymát megfonnyasztjuk rajta. A füstölt tarját kockára vágva ezen a zsíron kicsit megpörköljük, megszórjuk pirospaprikával és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Beletesszük a szalonnabőröket, a zöldséget és kb. 1 óráig fedő alatt rotyogtatjuk. Közben a szárazkolbászt kis darabokra vágjuk és kb. két evőkanál zsíron megpirítjuk. Ha kész, a kolbászt a levesbe tesszük, a zsírt pedig félrétesszük; jó lesz rántásnak. Az egy óra letelte után beletesszük a levesbe a babot és a babérlevelet, egy kanál kristálycukrot, valamint egy kis fej vöröshagymát. Leveskockával és kevés vegetával ízesítjük, és puhára főzzük a babot.
Rántás (Vali Néni rántása!): a kis fej vöröshagymát és a fokhagymát lereszeljük, majd a kolbász zsírján kissé megfuttatott 2 evőkanál lisztbe keverjük, megszórjuk kevés pirospaprikával és elkeverjük benne a 2 dl tejföl. Vigyázni kell, nehogy csomós legyen! A kész rántást a forrásban levő levesbe keverjük, majd beleszórjuk a csipetkét és a karikára vágott virslit. 4-5 percnyi forralás, kevergetés után kész is a mű.
Ízlés szerint megszórhatjuk petrezselyemmel vagy kaporral.

* * * * *

- **FRANCI ZÖLDSÉGLEVES**

Hozzávalók négy személyre: 2 sárgarépa, 2 fehérrépa, 1 fej vöröshagyma, 1 karalábé, 10 dkg kelbimbó, 10 dkg zöldbab, 5 dkg zöldborsó, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt trappista, 2 kávéskanál liszt, 1 tojás, 2 dkg vaj, vegeta, bors, pirospaprika

A kockára vágott hagymát fonnyaszd meg a vajon, majd tedd bele a feldarabolt zöldségeket puhulási sorrendjükben és dinszteld meg. Keverd el benne a pirospaprikát, majd öntsd fel vízzel vagy húslével és keverd bele a tejfölben kikevert lisztet, reszelt sajtot és tojást. Ezzel csak épp hogy rottyanjon egyet, és sokáig kell kevergetni. Lehet pirított zsemlekockával adni.

* * * * *

- **FRANKFURTI LEVES**

Hozzávalók négy személyre: 50 dkg kelkáposzta, 1 fej vöröshagyma, 2 dkg zsír, 2 dl tejföl, 2 pár bőrös virsli, őrölt bors, egész kömény, vegeta, só, pirospaprika, liszt

A kelkáposztát (torzsája nélkül, azt én megeszem főzés közben nyersen) 4-5 cm-es kockákra vágjuk, majd 1 liter vízben feltesszük főni. Teszünk bele - ízlés szerint - egy kis borsot, vegetát, őrölt vagy egész köményt (én egész köménnyel szeretem). Ha a káposzta megfőtt, az apró kockára vágott hagymát zsíron sárgára pirítjuk, rászórunk két evőkanál lisztet és simára keverjük. Ezután – a tűzről levéve – elkeverünk benne egy teáskanál pirospaprikát és a tejfölt. Ezt a rántást keverjük bele a forrásban lévő levesbe, majd ízesítjük. Egy-két percre belefőzzük a karikára vágott virslit és tálalhatjuk. Másnap még finomabb.

* * * * *

- **FÜSTÖLT CSIRKELEVES MAZSOLÁVAL**

Hozzávalók: 1/2 füstölt csirke, 5 dkg mazsola, 2 dl tejföl, 1/2 citrom leve, késhegynyi őrölt babérlevél, 1 csokor petrezselyemzöld, kevés cukor, csipetnyi só (vigyázat, a füstölt csirke sós!).

Az előző este hideg vízbe áztatott füstölt csirkét apróra darabolom, fazékba teszem és másfél liter vizet öntök rá. Kis lángon puhára főzöm. Ezután a húst leszűröm, kicsontozom, vékony csíkokra vágom és visszateszem a levébe. Hozzáadom a megmosott, leszárazott mazsolát, a fűszereket, a citromlevet és felforralom. A tejfölt belekeverem, de utána már nem forralom. Nagyon finom, pikáns leves készül így.
Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **FÜSTÖLTSAJT KRÉMLEVES**

Hozzávalók: 4 dkg vaj, -1 pupozott ek. liszt, -8 dl viz, 1.5 db húsleveskocka, 15 dkg reszelt füstölt sajt, 2 dl tejszin, reszelt szerecsendió, bors, 4 tojássárgája

A vajat lábosban felolvasztjuk, a lisztet 1 perc alatt világosra piritjuk benne. Vizzel felöntjük.Habverovel többször megkevergetve nagy lángon fölforraljuk, a leveskockát belemorzsoljuk, közben a sajtot lereszeljük. Kétharmadát a levesbe szórjuk és kevergetve 3-4 perc alatt simára fozzük. Tejszinnel dusitjuk, szerecsendióval fuszerezzük, ha kell utánasózzuk. Négy leveses csészébe 1-1 tojássárgáját simára keverünk.A forró levest rámerjük, maradék sajttal megszórjuk.

* * * * *

- **GASPACHO (SPANYOL LEVES)**

A spanyol konyha hideg levesremeke a gaspacho. Tájegységenként máshogy készítik, a szigeteken megint máshogy, mint a szárazföldön.

Hozzávalók: 1 liter paradicsomlé, 1 közepes uborka, 1 kis fej hagyma, 1 paprika, 1 citrom leve, 1 ek borecet, 1 ek olívaolaj, só, bors.

A hagymát apróra vágom, a paprikát és az uborkát úgyszintén. Tálaláskor ráöntöm a már több órája jégen hűlő paradicsom - citrom - borecet - olaj - só - bors keveréket.

* * * * *

- **GAZDAG LEVES**

Hozzávalók: 25dkg gomba, 40dkg burgonya, 1szál répa, 2szál fehérrépa, 1fej hagyma, 20dkg sertés comb, 5dkg füstölt kolbász, 1-2db zöldpaprika, 1db paradicsom, 1csokor petrezselyemzöld, 1dl tejszín, só, vegeta, bors, pirospaprika, paprikakrém, 2-3ek olaj, 1db tojás, liszt a galuskának

Először a hagymát megfonnyasztjuk az olajon, majd rátesszük a szeletekre vágott gombát és hagyjuk a saját levében párolódni. Végül a zsíradékra sütjük. E közben megpirítjuk (egy külön edényben) a kockára vágott sertéshúst, mikor félig kifehéredett mellé tesszük a karikára vágott füstölt kolbászt is és együtt pirítjuk tovább. Mikor teljesen kifehéredett a gombához öntjük és hagyjuk egy kicsit azzal is együtt pirulni. Ez után félrehúzzuk a tűzről és meghintjük pirospaprikával, az összekeverés után ízlés szerint tehetünk rá borsot, sót, vegetát, paprikakrémet. Összekeverjük, beletesszük a zöld paprikát, paradicsomot, felöntjük 1 liter vízzel és hagyjuk főni 15 percig (a hús fél puha legyen). Végül hozzáadjuk a feldarabolt zöldségeket, burgonyát, ha kell teszünk még hozzá vizet és készre főzzük. A legvégén belekeverjük a tejszínt és máris tálalható. Akár egytálétel is lehet rozscipóval vagy pogácsával feladva.

* * * * *

- **GÖRÖG GYÜMÖLCSLEVES**

Hozzávalók: 1 őszibarack vagy körte konzerv, ha lehet darabolt ananász konzerv 1 doboz erdei mix (ribizli, málna, szeder, fekete ribizli), mandarin, v. narancs, fél citrom, 8-10 db szegfűszeg, 2 csomag vaníliás cukor, 5 dl tejszín, 1 l narancs juice

A gyümölcsök leveit, a juicét és a tejszínt összeöntjük, beletesszük a vaníliáscukrot, belefacsarjuk a fél citromot, majd összeturmixoljuk (kis kézi turmix is jó). A gyümölcsöket apróra vágva és a szegfűszeget (filterben) beletesszük a lébe. Ha lehet, hagyjuk állni egy éjszakát, hogy az ízek minél jobban összeérjenek, tálalás előtt a szegfűszeget kivesszük.

* * * * *

- **GULYÁSLEVES**

Hozzávalók hat személyre: 60 dkg marhahús (lábszár a legjobb), 30 dkg sárgarépa, 30 dkg fehérrépa, 60 dkg krumpli, 1-2 paradicsom, 1-2 paprika, 4-5 fej vöröshagyma, 3 dkg zsír, 5-6 dkg csipetke, pirospaprika, só, 1 tk. köménymag, gulyáskrém, pörköltkrém, 1 marhahúsleves-kocka, vegeta

A hagymát kb. 1 cm-es kockákra vágva a zsíron megfonnyasztjuk, majd rátesszük a kb. 2 cm-es kockára vágott húst. Folyamatos kevergetés mellett addig pörköljük a húst, amíg levet nem enged, ekkor megszórjuk 3-5 teáskanál pirospaprikával és jól elkeverjük, majd felöntjük vízzel, de csak éppenhogy ellepje. Víz helyett 1-2 dl fanyar vörösbor vagy sör is "megteszi". Beletesszük a leveskockát, gulyáskrémet, pörköltkrémet, pár kanál vegetát, a feldarabolt paradicsomot és paprikát, meg a köménymagot. Fedő alatt, lassú tűzön kb. 1.5-2 óra hosszat főzzük (éppen csak pöfékeljen, nem szabad lobogva forrnia!), néhányszor megkeverjük, az elfőtt levet pótoljuk. Amíg a hús puhul, elkészítjük a csipetkét: agy tojást felütünk és összegyúrjuk egy csipet sóval és annyi liszttel, amennyit csak bele tudunk gyúrni. Fontos, hogy a tészta "kőkemény" legyen. Ha kész, kb. 0.5 cm-es lepényt formázunk belőle és elcsipkedjük apróra, meghintjük liszttel, átforgatjuk, majd kiterítve félrétesszük. Ha a hús félig megfőtt, beletesszük a hosszában felvágott répákat és szükség szerint vízzel felengedve tovább főzzük. Amikor a hús már majdnem puha, beletesszük a kockára vágott krumplit (ha a zöldséget szeletelve szeretjük, azt is most kell beletenni, nem előbb), felöntjük a kész mennyiségre vízzel és 25-30 percig főzzük, míg a hús meg nem puhul teljesen. Végül, ha már elégedettek vagyunk a hússal, beleszórjuk a csipetkét és lobogó lében kb. 5 perc alatt folyamatos keveréssel készre főzzük. Ellenőrizzük az ízesítést, és tálalhatjuk is.
Önállóan, egytálételként is megteszi, de lehet utána palacsintát, smarnit (császármorzsát) vagy túrós csuszát is adni. Nagyon finom a túrós pite is!

* * * * *

- **GYÜMÖLCSLEVES TEJ ÉS CUKORÉRZÉKENYEKNEK**

Hozzávalók: 1 1/2 kg idény gyümölcs (eper, alma, körte, sárgadinnye, stb.), 1 üveg cseresznyekompót (lehetőség szerint diabetikus) vagy, 1/2 kg mélyhűtött cseresznye, méz (ízlés szerint), 3 l és 2 1/2 dl víz , 4 ek. étkezési keményítő, 3-5 db egész fahéj, 5-8 db szegfűszeg

Egy kb. 5 literes fazékban fel melegítjük a vizet. Beletesszük a gyümölcsöket, a kompótot a fahéjat , szegfűszeget valamint a mézet. Forraljuk kb. 1/2 órát, amíg a gyümölcsök megfőnek (ekkor tehetjük bele a kényesebb gyümölcsöket). A 2 és 1/2 dl vízben csomó mentesre keverjük a keményítőt, majd a forrásban lévő leveshez öntjünk, ezáltal sűrűsödik be. Forrón vagy hidegen tálalható. Tanács: - figyeljünk rá, hogy a gyengébb héjúakat - pl.: eper, málna, sárgadinnye -, a főzés utolsó szakaszában tegyük a levesbe különben szétfő) - ha valaki édesen szereti figyeljen a méz mennyiségére, mert édesebb, mint a cukor, valamint a felhasznált gyümölcsök cukor tartalma is eltérő - ha több levet főzünk, vagy elfogy a gyümölcs, nagyon finom behűtve üdítőként is.

* * * * *

- **HAGYMALEVES PIRÍTOTT KENYÉRKOCKÁVAL**

Hozzávalók: 4 nagy fej hagyma, 6 dkg vaj vagy margarin, 4 szelet ujjnyi vastag rozskenyér, 1 l zöldségleves vagy csontleves, fűszeres tengeri só, őrölt fekete bors, száraz fehérbor, 1 evőkanál metélőhagyma apróra vágva, 1 evőkanál vágott petrezselyem.

A hagymát tisztítsuk meg, vágjuk karikára és a zsíradékon pároljuk üvegesre. A kockára vágott kenyeret a hagymával együtt pirítsuk meg. A levest ráöntve forraljuk fel, ízesítsük a fűszeres sóval, borssal és kevés borral. Tálaláskor szórjuk meg petrezselyemmel és metélőhagymával. Ízlés szerint szórhatunk rá reszelt sajtot is.

* * * * *

- **HAGYMÁS FELFÚJT**

Hozzávalók: 4 nagy vöröshagyma, 200 g Ementáli sajt, 4 vastag szelet kenyér, 2 húsleveskocka, 2 evőkanál liszt, 350 g vaj, só, bors

A vöröshagymát megtisztítjuk, vékony karikákra vágjuk, vajon 5-6 percig pároljuk. Liszttel megszórjuk és kevergetve világosbarnára sütjük. 1 l vízzel felengedjük, belemorzsoljuk a húsleveskockákat. Sóval, borssal ízesítjük és 25 percig főzzük. Nagylyukú reszelőn lereszeljük a sajtot, kenyérpirítóban vagy grillsütőben megpirítjuk a kenyeret. 4 tűzálló levesestálba 1-1 kenyérszeletet fektetünk, rámérjük a besűrűsödött levest, ráhalmozzuk a reszelt sajtot és előmelegített sütőbe rakjuk. Addig sütjük, amíg a kenyér magába szívja a folyadékot, a tetején pedig megpirul a sajt.
Azonnal tálaljuk. Nagyon laktató.

* * * * *

- **HALÁSZLÉ**

Hozzávalók: 1 kg ponty, 20 dkg hagyma, 5 dkg házipaprika, 2 dkg só, 10 dkg paradicsom, 5 dkg zöldpaprika, (télen ennek megfelelő mennyiségű lecsó), 2-3 kutyapöcsű paprika, házilag gyúrt metélttészta (ezt édesanyám készíti)

A halat megtisztítom, fejét, farkát levágom, törzsét felszeletelem, egy késpengével lepattintom az úgynevezett keserűfogát. A hagymát apróra vágom, 3 liter vízbe felteszem főni a hallal együtt. Mikor kiforrta a habját, beleteszem a sót és a paprikát, a paradicsomot és a paprikát, valamint a kutyapöcsű paprikát. Erős tűzön egy félórai forrás után kész. Kifőtt tésztával tálalom. A kutyapöcsű paprikákat egy kistányéron az asztalra teszem, hogy aki tüzesen szereti, nyomhasson magának belőle.

* * * * *

- **HAMISGULYÁS**

Hozzávalók négy személyre: 20 dkg sárgarépa, 15 dkg fehérrépa, 30 dkg krumpli, 1 paradicsom, 1 paprika, 2 fej vöröshagyma, 3 dkg zsír, 4-5 dkg csipetke, pirospaprika, só, 1 tk. köménymag, gulyáskrém, pörköltkrém, 1 marhahúsleves-kocka, vegeta

A hagymát kb. 1 cm-es kockákra vágva a zsíron megfonnyasztjuk, majd megszórjuk 1-2 teáskanál pirospaprikával és jól elkeverjük, felöntjük vízzel. Beletesszük a leveskockát, gulyáskrémet, pörköltkrémet, pár kanál vegetát, a feldarabolt paradicsomot és paprikát, meg a köménymagot. Hozzáadjuk a hosszában feldarabolt répákat, és kb. 40 percig fedő alatt főzzük. Ezután hozzátesszük a kockára vágott krumplit, és fedő alatt, lassú tűzön kb. 20 percig még főzzük (éppen csak pöfékeljen, nem szabad lobogva forrnia!), néhányszor megkeverjük, az elfőtt levet pótoljuk. Amíg az étel fő, elkészítjük a csipetkét: agy tojást felütünk és összegyúrjuk egy csipet sóval és annyi liszttel, amennyit csak bele tudunk gyúrni. Fontos, hogy a tészta "kőkemény" legyen. Ha kész, kb. 0.5 cm-es lepényt formázunk belőle és elcsipkedjük apróra, meghintjük liszttel, átforgatjuk, majd kiterítve félrétesszük. Végül beleszórjuk a csipetkét és lobogó lében kb. 5 perc alatt folyamatos keveréssel készre főzzük. Ellenőrizzük az ízesítést, és tálalhatjuk is.
Lehet utána palacsintát, smarnit (császármorzsát) vagy túrós csuszát is adni. Nagyon finom a túrós pite is!

* * * * *

- **HIDEG MÁLNALEVES**

Hozzávalók (2 személyre): 5 dkg cukor, fél citrom leve, 30 dkg málna.

A gyümölcsöt megtisztítjuk, megmossuk, a felét ízlés szerint megcukrozzuk és jégre tesszük. A cukrozatlan részt szitán áttörjük, 3 dl málnalét, 12 dl vizet fél citrom levével elkeverve ráöntjük. Ezután hozzákeverjük a félretett, cukrozott málnát. Néhány órára hűtőbe tesszük. Málna helyett vehetünk ribiszkét, egrest vagy szamócát is.

* * * * *

- **HIDEG SÁRGADINNYELEVES**

Hozzávalók: 1 kg sárgadinnye, 12 dkg porcukor, 2.5 dl tejszín, 5 szem szegfűszeg, 2 darabka fahéj, fél dl konyak, 4 szem fehérbors, citromlé, csipet só.

A dinnye húsának negyedrészét kis kockákra vágom és a cukor felével, meg a konyakkal elkeverve a hűtőbe teszem. A többi dinnyehúst a többi hozzávalóval (kivéve a tejszínt) 8 dl vízben felteszem főni. Kihűlés után hozzákeverem a tejszínt és jégbehűtöm. Tálaláskor előhűtött csészékbe teszem és elosztom rajta a rumos kockákat.

- **HIDEG ZÖLDSÉGLEVES**

Hozzávalók: fél kg paradicsom, 15 dkg uborka, 1 közepes fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 nagy szelet rozskenyér, 1 evőkanál ételízesítő

A paradicsomokat dobd forró vízbe, kapdosd ki, hámozd meg, a megtisztított zöldségekkel, az ételízesítővel és /bármilyen furán hangzik/ a rozskenyérrel együtt turmixold össze. Passzöld a hűtőbe, néhány óráig had érjenek össze az ízek. Mielőtt ennétek, a franciakenyeret szeleteld föl, kevés olajon süsd ropogósra, de ne égesd halálra. Nagyon finom a leves után a "Sörkorcsolyánál" leírt "Ízletes buci", esetleg a pirított franciakenyér helyett is bízvást alkalmazható. Jó étvágyat kívánok!

* * * * *

- **HÚSLEVES**

Hozzávalók: Vegyesen disznó- és marhahús, csontok, 5 sárgarépa, 2 fehérrépa, 3-5 apró fej vöröshagyma, 4-6 gerezd fokhagyma, 1-2 karalábé, 15 dkg kelbimbó, 15 dkg karfiol, 1 zeller, 1-2 káposztatorzsa, 10 dkg brokkoli, 10 dkg igen apró gomba, sok vegeta, 40-50 szemesbors, 5-6 szegfűszeg, 5-6 szegfűbors, 1 szerecsendió kettévágva, késhegynyi fehérbors, petrezselyem, zellerlevél, sáfrány, gyömbér, szerecsendió-virág, 8-10 karika szárazkolbász, 3 leveskocka.

A húst és a csontokat forrald pár percig, amíg már több habja nem lesz, majd mosd le és tedd fel tiszta vízben. Tedd bele a "fehér" zöldségeket (fehérrépa, karalábé, káposztatorzsa) felvágva, a petrezselymet és zeller zöldjét egészben, és tedd hozzá a fűszereket. Sok vegeta kell bele, majdnem kétszer annyi, mint gondolnád (utólag is pótolható). Kislángon, fedő alatt kell főzni, éppen csak forrjon, legalább 6 óra hosszat. A levét utána kell tölteni kb. félóránként, különben a hús és a zöldség nagyon sós lesz. Két óra fövés után tedd bele a kolbászt és kóstold meg, kell-e még vegeta. Másfél órával a befejezés előtt kóstold meg, ízesítsd, ha kell és tedd bele a sárgarépát, félóra múlva a hagymát, fokhagymát és gombát, az utolsó félórára pedig a brokkolit, kelbimbót és karfiolt. Arra ügyelni kell, hogy ezek a félórák tisztán a forrás idejét jelentik. Ha kész, félórát hűlni hagyjuk, majd kiszedjük a húst és a zöldséget külön tálra, és a levest finom szűrőn leszűrjük.
Cérnametéltet, vagy daragaluskát adjunk hozzá levesbetétnek.

* * * * *

- **KANTONI RIZSLEVES CURRYVEL**

Hozzávalók: 2 csirkecomb vagy 1 nagyobb csirkemell, 1 közepes fej hagyma, 1 szál póréhagyma, 80-100 g zeller, 2 közepes sárgarépa, 1 babérlevél, 1 csapott ek. curry, 100 g rizs, 1 csokor snidling, só, őrölt fehérbors

A rizst megmossuk, a zöldségeket értelemszerűen megtisztítjuk, megmossuk, apró kockákra vágjuk. A húst 1.5 1 hideg vízben feltesszük főni, ha felforrt, mérsékeljük a tüzet, hozzáadjuk a zöldségeket, a babérlevelet, a curryt, kevés sót, és kb. 30 percig fedő alatt, lassú forralással mintha húslevest készítenénk főzzuk. A rizst megmossuk, lecsepegtetjük, a leveshez adjuk, és gyakorta megkevergetve további kb. 20 percig puhulásig főzzuk. A húst kivesszük a levesből, bőrét eltávolítjuk, kicsontozzuk, kisebb kockákra vagy csíkokra vágjuk, és visszatesszük a levesbe. Ha szükséges, utánasózzuk, őrölt borssal ízesítjük. Tetejét finomra vágott snidlinggel megszórjuk, és forrón tálaljuk. Tápláló, nagyon ízletes, könnyű; állaga meglehetősen sűrű!

* * * * *

- **KARFIOLLEVES**

Hozzávalók: 1 fej karfiol, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, vegeta, pirospaprika, 1 evőkanál liszt, 2 dkg zsír, apróra vágott petrezselyemzöld, 1 marék reszelt tészta

A karfiolt megmosom, megtisztítom, szétszedem rózsáira. A hagymát apró kockákra vágom és zsíron megfonnyasztom, majd ráteszem a karfiolt és óvatosan keverve, kissé megfuttatom a hagymás zsíron. Ezután meghintem liszttel és petrezselyemmel, kettőt-hármat keverek még rajta, majd fél kávéskanál pirospaprikával elkeverem és ráöntöm a tejfölt. Ezzel is jól elkeverem, és vízzel vagy húslével felöntöm. Lefedve, kislángon főzöm kb. 20-25 percig, míg a karfiol szára kezd puhulni. Ekkor beleteszem a reszelt tésztát és készre főzöm.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS BABLEVES FÜSTÖLT MARHASZEGGYEL**

Hozzávalók: 10-15 dkg szárazbab, 20 dkg savanyú káposzta, 30 dkg füstölt marhaszegy, 1 fej vöröshagyma, só, bors, pirospaprika, 1-2 gerezd fokhagyma, 1-2 babérlevél, 1 kávéskanálnyi zsír, 1 evőkanál liszt

A babot megmossuk és előző napon beáztatjuk. Személyenként 3-3,5 dl hideg vizet számolva a jól megmosott, füstölt marhaszeggyel feltesszük főni. Amikor a hús megpuhult, kivesszük a levesből, beletesszük a kimosott savanyú káposztát, és ezzel néhány percig tovább főzzük. Közben kevés zsírból, hagymából, lisztből rántást készítünk. A finomra vágott hagymát kevés

zsíron megpirítjuk, kevés vizet aláöntve, teljesen elfőzzük, majd ha a zsírjára pirult, rászórjuk a lisztet, barnára pirítjuk, hozzáadjuk a fűszereket (a pirospaprikát legvégül), majd felöntjük vízzel és simára keverjük. Beleöntjük a levesbe, és jól legalább 5 percig kiforraljuk. A főtt marhaszegyet kockákra vágjuk, visszatesszük a levesbe, további forralás után forrón tálaljuk.

* * * * *

- **KÍNAI CSIRKELEVES**

Hozzávalók: 1 nagy csirkemell, 10 dkg főtt sonka, 1 dl kifejtett zöldborsó (gyorsfagyasztott vagy konzerv is lehet), 1 doboz kínai gombakonzerv (vagy 20 dkg apró szemű gomba), 3 evőkanál száraz fehérbor, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkemellet nyersen kicsontozom, bőrét lehúzom és az egészet vékony, keskeny csíkokra metélem. Bő egy liter, sóval ízesített vízben 10 percig forralom, majd finom szűrőn átszűröm. A húst félréteszem. Közben a metéltre vágott főtt sonkát, a zöldborsót, a vagdalt gombát a csirkelébe teszem, majd a zöldségek puhulásáig forralom. Ezután hozzáadom a bort és a főtt csirkehúst. Csészékben tálalom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **KRUMPLIGOMBÓCLEVES**

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 zöldpaprika, 2-2 szál leveszöldség, zeller ízlés szerint, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 evôkanál zsíradék, 1 evôkanál pirospaprika, só ízlés szerint
A gombóchoz: 5-6 szem főtt krumpli, kb. 20 dkg liszt, 1 kávéskanál zsír, 1 tojás, csipet só

A kockára vágott krumplit sós vízben puhára főzzük, szűrőlapáttal tálba kiszedjük. A levet bezöldségeljük. Míg fő, elkészítjük a gombócokat. A forró krumplit a csipet sóval és a zsírral áttörjük, kissé hűlni hagyjuk. Hozzáadjuk a tojást és a lisztet. Inkább keményebb, mint túl lágy tésztát készítsünk. Lisztezett kézzel apró, cseresznyenagyságú gombócokat sodrunk, a levesbe főzzük, majd a hevített zsírba szórt pirospaprikával rásuhíntunk.

* * * * *

- **KRUMPLILEVES**

Hozzávalók (4 személyre): 50 dkg burgonya, 2 db sárgarépa, 1 db zeller, 2 db paradicsom, 4 evőkanál olaj, 1 késhegynyi só, fél citrom leve.

A megtisztított apróra vágott burgonyát sárgarépával, zellerrel, paradicsommal 4 evőkanál olajon 15 percig pároljuk. Ezután egy liter langyos vízzel felengedjük, kevés sóval fél óráig főzzük. Amikor kihűlt, fél citrom levével tálaljuk. Barna kenyérrel teljes ebédet kapunk.

* * * * *

- **LEBBENCS**

Hozzávalók: 10-15 dkg lebbencstészta, 50 dkg krumpli, 15 dkg kolozsvári szalonna, 2 fej vöröshagyma, 1 paradicsom, 1 paprika, 1 dkg zsír, só, pirospaprika,

A szalonnát kb. fél cm-es vagy picivel nagyobb kockára vágom, és megpirítom kevés zsíron. Ezután beleteszem a kockára vágott hagymát, és világosbarnára pirítom. Leszűröm, a szalonnát és hagymát félréteszem, a zsíron barnára pirítom a kb 1.5 cm-es darabokra tördelt lebbencstésztát. Ezután beleteszem a megtisztított és 1.5 cm-es kockákra vágott krumplit, a négy darabra vágott paradicsomot és a kb. 2 cm-es laskára vágott zöldpaprikát, ráteszem a hagymás szalonnát, megforgatom párszor, meghintem egy kávéskanál pirospaprikával, jól elkeverem, majd felöntöm annyi vízzel, hogy kb. kétszeresen ellepje és megsózom. Húsz perc alatt megfő. Nagyon finom, igazi magyaros étel. Ha a szalonnával belesütünk egy szál karikára vágott parasztkolbászt, még finomabb lesz, önálló ételnek is megteszi. Ekkor kevesebb vízzel csináljuk.

* * * * *

- **MAGYAROS BURGONYALEVES**

Hozzávalók: 45 dkg burgonya, 2 ek liszt, 3 ek. olaj, 5 dkg lecsó, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, fűszerpaprika, kömény, só

A megtisztított, megmosott burgonyát kockákra vágjuk és a levesnek megfelelő mennyiségű hideg sós vízben, az egészben hagyott vöröshagymával együtt feltesszük főni. Közben zsemleszínű rántást készítünk, amelyet ízesítünk fűszerpaprikával, őrölt köménnyel, zúzott fokhagymával és finomra vágott petrezselyem zöldjével. Hideg vízzel fölengedjük, a lecsót hozzáadjuk és a tűzről lehúzva simára keverjük. Amikor a burgonya megfőtt, besűrítjük a levest. Még egyszer kiforraljuk, és ha szükséges, utóízesítjük.

* * * * *

- **MAMMA VALÉRIA**

Hozzávalók négy személyre: 20 dkg burgonya, 1 fej vöröshagyma, 2 sárgarépa, 1 Camping sajtkrém, 10 dkg Karaván sajt, 5 dkg vaj, 2 dl tejföl, vegeta, só, petrezselyemzöld, bazsalikom, őrölt gyömbér

Az apróra vágott hagymát a vajon megpirítom, majd ráteszem a sajtreszelőn lereszelt sárgarépát, megszórom vegetával és megpárolom. Jól elkeverem a tejföllel és megszórom a fűszerekkel, azután felöntöm vízzel és felforralom. A megtisztított krumplit uborkaszeletelővel vékony szeletekre darabolom és a forró levesbe teszem, 10 percig főzöm. Beleteszem a Camping sajtot, jól elkeverem, és a lobogó levesbe apránként, folyamatos kevergetés mellett belehintem a lereszelt Karaván sajtot. Ezután már csak az ízesítést kell ellenőrizni, és kész is a finom, pikáns ízű, aranysárga leves.

* * * * *

- **MARHAGULYÁS**

Hozzávalók: 40 dkg marhalábszár, 1 fej vöröshagyma, 20 dkg tisztított burgonya, 1 szál sárgarépa, 1 szál fehérgyökér, só, pirospaprika, bors, evőkanálnyi lecsó, 1 gerezd fokhagyma, kevés köménymag, 1 kávéskanálnyi zsír

A finomra vágott hagymát a zsíron kicsit megdinszteljük, beleszórjuk a fűszereket, elkeverjük, rátesszük a kockára vágott húst, fedő alatt puhára pároljuk s mielőtt teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát. Felöntjük vízzel, majd lassan forraljuk. Egy tojásból galuskát készítünk, beleszaggatjuk a levesbe, amit forrón tálalunk.

* * * * *

- **MEGGYLEVES**

Hozzávalók: 2 l víz, 30 dkg meggy, 4 ek. cukor, 1 cs. vaníliás cukor, pici só, 2 csapott ek liszt, 1 dl tejföl, 2-3 szegfűszeg

A hideg vízbe beleteszem a megmosott és kimagozott meggyet, a cukrot, a vaníliás cukrot, a sót, a szegfűszeget és ezt felforralom, megfőzöm. Ha megfőtt, a lisztet összekeverem egy pici vízzel, hogy csomómentes legyen és a leveshez öntöm. A tejfölt egy pici lével felhígítom, majd ezt is a leveshez öntöm. Ha kell még utánaízesítek, és összeforralom. Bármilyen gyümölccsel készíthetem.

* * * * *

- **NYÁRI CSIRKELEVES BABBAL**

Hozzávalók: 1 csirke (70-80 dkg-os), 25 dkg kifejtett bab, 2 dl tejföl, 20 dkg vegyes leveszöldség, 10 dkg gomba, 1 csokor friss tárkony (vagy 1 teáskanál szárított tárkony), 1 csapott evőkanál liszt, ízlés szerint 1-2 evőkanál ecet, só, cukor.

A csirkét tisztítás után 4 részre vágom és a fejtett babbal együtt másfél liter, sóval ízesített vízben a forrástól számított 20 percig főzöm. Ekkor hozzáadom a közben megtisztított és karikákra vágott zöldséget, a felszeletelt gombát és puhára főzöm. A lisztet simára keverem a tejföllel, hozzáteszem a finomra vagdalt tárkonyt és behabarom vele a levest. Jól kiforralom, ezután ízesítem az ecettel, cukorral. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **OLASZ CSIRKEGULYÁS SAJTTAL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 1 liter paradicsom ivólé, közepes nagyságú zellergumó, 10 dkg spagetti, 10 dkg reszelt parmezán sajt, 1 dl tejszín, 1-1 mokkáskanál törött fehér bors, bazsalikom, rozmaring, kakukkfű, 2 evőkanál olaj, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom és 12 darabra vágom. A húsdarabokat a felforrósított olajon, erős tűzön, mindkét oldalán átpirítom, majd felöntöm a paradicsomlével és még fél liter vízzel. Megsózom, hozzáteszem a fűszereket és fedő alatt félpuhára főzöm. A spagettit apróra tördelem és a félig főtt csirkéhez teszem. Kis lángon, gyakori kevergetés mellett készre főzöm. Ha a leve idő előtt elfő, egy-két pohár forró vízzel apránként pótolom. Végül beleöntöm a tejszínt, jól elkeverem és egyet forralok rajta. Közben a megtisztított zellert finom lyukú reszelőn lereszelem, és a reszelt sajttal együtt a levesestányérokba osztom, majd a tűzforró levest rámerem. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **OLASZ SAJTLEVES**

Hozzávalók: 6 dkg húsos szalonna (szeletelt bacon vagy császárszalonna a legjobb), 2 gerezd fokhagyma, 3 ek. olaj, 1 liter húsleves, 2 csapott ek. liszt, 3 evőkanál paradicsompüré, késhegynyi fehérbors, 15 dkg ömlesztett sajt, metélőhagyma

A szalonnát apró kockákra vágjuk, a fokhagymát megtisztítjuk és összezúzzuk. Az olajon a szalonnát kisütjük, a fokhagymát rádobjuk és a húslevessel felengedjük. A lisztet egy dl hideg vízzel simára keverjük és a leveshez öntjük. Kis lángon felforraljuk, majd a paradicsompürét is belekeverjük. A fehér borssal fűszerezzük, majd a kockára vágott sajtot is hozzáadva kevergetve még 3-4 percig főzzük, ameddig a sajt el nem olvad benne. Apróra vágott metélőhagymával meghintve tálaljuk.
Egy adag: 1563 kJ/373 kCal

* * * * *

- **OLASZ ZÖLDSÉGLEVES**

Hozzávalók (4 személyre): 8 dl csontlé, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, kis fej zellergumó, 10 dkg kelkáposzta, kis fej karalábé, 10 dkg burgonya, 5 dkg paradicsom, 5 dkg zöldpaprika, kis fej vöröshagyma, sűrített paradicsom, kevés reszelt sajt (pl. Óvári), olaj, petrezselyemzöld, fehér bors, kakukkfű, só.

Az olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, majd a finomra vágott répát, petrezselyemgyökeret, karalábét és kelkáposztát. Sóval, kakukkfűvel, fehér borssal ízesítjük, sűrített paradicsomot adunk hozzá, és csontlében félig megfőzzük. Ekkor tesszük bele a csíkokra vágott burgonyát, paradicsomot és paprikát, puhára főzzük. Tálalás előtt petrezselyemzölddel és sajttal meghintjük. Energiatartalma 1 adagban: 89 kcal.

* * * * *

- **PALÓCLEVES**

Hozzávalók: 1.50 kg húsra hízott ürühús (esetleg marha- vagy disznóhús), 30 dkg hagyma, 5 dkg zsír, 5 dl tejföl, 1 kg gyenge zöldbab (vagy vajbab), 70 dkg burgonya, 1 g köménymag, 1/2 babérlevél, 1 dkg fokhagyma, 4 dkg liszt, 10 dkg szalonna, 1/2 csomag petrezselyem, pirospaprika, törött bors, só

A füstölt szalonnát felvágjuk apró kockákra és lábasba téve megpirítjuk. Az apróra vágott hagymát hozzáadjuk és benne megfonnyasztjuk. Megszórjuk pirospaprikával és beletesszük az alaposan megmosott és kockára vágott ürühúst. Elkeverjük, megsózzuk, törött borssal, babérlevéllel fűszerezzük és hozzáadjuk a köménymaggal együtt apróra összevágott fokhagymát. Fedő alatt majdnem puhára pároljuk, időnként megkeverve, kevés lében, mindig csak annyi vizet hozzáadva, hogy oda ne égjen. Közben külön, enyhén sózott lében megfőzzük a megtisztított és feldarabolt zöldbabot. Rózsaszínű rántást készítünk, a megpuhult húst, a burgonyát és a zöldbabot összeöntjük. Annyi vizet teszünk hozzá, amennyi levesre szükségünk lesz. A rántással berántjuk és jól felforraljuk. Tálalás előtt megízesítjük, majd a tejfölt elkeverjük benne. Újra felforraljuk és forrón, nagyobb levesestálban tálaljuk. Tálalás előtt az apróra vágott zöldpetrezselyemmel megszórjuk.

* * * * *

- **PARADICSOMLEVES RIZZSEL**

Hozzávalók (4 személyre): 2 kis doboz sűrített paradicsom, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 1 fej hagyma, 1 kis fej zellergumó, 5 dkg rizs, só, cukor (vagy édesítőszer), 1 leveskocka.

Az olajból és a lisztből rántást készítünk. Belekeverjük a sűrített paradicsomot és kevergetve felöntjük vízzel. A megtisztított hagymát és a zellert beletesszük (egészben), a leveskockát és a rizst is. Sóval és cukorral (édesítőszerrel) ízesítjük. Ha a rizs megpuhult, eltávolítjuk a zellert és a hagymát.

* * * * *

- **PÓRÉHAGYMALEVES**

Hozzávalók (4 személyre): 1 póréhagyma, 1 evőkanál olaj, só, őrölt bors, 10 dkg sovány sajt, 1 liter húsleves vagy csontleves.

A póréhagymát megmossuk és karikára vágjuk, az olajon kissé megfonnyasztjuk. Felöntjük a levessel, beletesszük a sót és a borsot, puhára főzzük. Levesescsészékben, forrón tálaljuk, a tetejére reszelt sajtot hintünk. Készülhet húslevesből is, amiről a zsírt leszedtük.

* * * * *

- **RÉPALEVES**

Hozzávalók: 5-6 db sárgarépa, 1 db nagy fej vöröshagyma, 5 dkg barnarizs, 1 db tyúkhúsleves kocka, 1-2 szelet pirítós kenyérből, fokhagyma, 1 dl tej v. tejföl, só, olaj

A vöröshagymát megtisztítjuk, kockára vágjuk. A sárgarépát ledaráljuk vagy lereszeljük. A hagymát megdinszteljük az olajon, a reszelt répát és a rizst megpirítjuk. Felöntjük vízzel és ha forr, beletesszük a leveskockát. 30-40 percig főzzük (a barnarizs miatt). Ha készen van felforraljuk még egyszer a tejjel v. tejföllel is. A pirítós kenyeret jól megfokhagymázzuk és apró kockákra vágjuk, erre szedjük rá a forró levest. Ízlés szerint sózzuk a végén.

* * * * *

- **RIZSLEVES**

Hozzávalók (4 személyre): 1 pohár rizs, 1 csomó zöldség zöldje, 1 citrom leve, 1 dl joghurt, 1 kanál Graham-liszt, 2 dl tej, csipet só.

A rizst mossuk tisztára, és tegyük fel annyi vízbe főzni, hogy ellepje a rizst. Amikor forr, csavarjuk bele 1 citrom levét. Ha megfőtt a rizs, 2 dl tejbe belehabarunk 1 kanál lisztet. Ezzel a levest feleresztjük tetszés szerint, összeforraljuk, és tálaláskor joghurtot öntünk rá.

* * * * *

- **SÁRGABORSÓLEVES**

Hozzávalók (4 személyre): 0.5 kg sárgaborsó, fél csomó petrezselyem zöldje, 1 kávéskanálnyi köménymag.

A sárgaborsót este vízbe áztatjuk, másnap gyengén sózott vízben puhára főzzük. Közben olajon pirítunk 1 kiskanál köménymagot, azután apróra vágott petrezselymet szórunk rá. Felengedjük 2 liter vízzel. Még negyed órát együtt főzzük a borsóval. Tálaláskor pirított kockákra öntjük a levest. Lehet citromlével is ízesíteni.

* * * * *

- **SONKÁS CSIRKELEVES-EGYTÁL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 20 dkg sovány főtt füstölt sonka vagy tarja, 1 csirkemáj, 15 dkg gomba, 2 db paradicsompaprika (vagy 2 evőkanál szárított paradicsompaprika-kocka), 1 tojás, 2 evőkanál reszelt sajt, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál apróra vágott petrezselyemzöld, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A csirkét tisztítás után kis darabokra vágom és a tisztított, szeletelt gombával, a megmosott, kicsumázott, kockákra vágott paradicsompaprikával, a sóval, a borssal együtt fazékba teszem. Felöntöm másfél liter vízzel és puhára főzöm. Közben a tojást habosra verem, hozzákeverem a lisztet és a reszelt sajtot (jó, ha füstölt sajttal készül), majd 10 percig állni hagyom. A csirkemájat csíkokra vágom. Amikor a csirkehús megfőtt, leszűröm, kicsontozom, és metéltre vágva visszateszem a levébe. Hozzáadom még a csirkemájat, meg az apró kockákra vágott főtt sonkát, és ha felforrt, mokkáskanállal apró galuskákat szaggatok belőle a levesbe. 5 percnyi forralás után beleszórom a petrezselyemzöldet és máris tálalható. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **SPANYOL FOKHAGYMALEVES (SOPA DE AJO)**

Hozzávalók (kb. 4 személyre): 5 evőkanál olaj, 5-6 gerezd fokhagyma, 20 dkg szikkadt fehér kenyér, 1 l forró víz, 5 szem paradicsom, 2 tojás, egy kevés só.

Egy lábasban közepes tűzön megmelegítjük az olajat. Beletesszük a zúzott fokhagymát és a diónyi darabokra tördelt kenyeret. Lassan aranyszínűre pirítjuk anélkül, hogy megbarnulna. Felengedjük forró vízzel, és megsózzuk. Hozzáadjuk a meghámozott és kockára vágott paradicsomot (készíthetjük anélkül is). Lefödve, takaréklángon 15 percig főzzük. A kenyér megdagad, de nem esik szét. Tálaláskor két tojásból készült omlettet tehetünk a tetejére.

* * * * *

- **SVÁBLEVES**

Hozzávalók: 1 kg csirkeaprólék, 3 fej hagyma, kevés olaj, só, pirospaprika, szegfűbors (sok kell belőle, min. egy zacskó!), 3 db tojás, liszt, 6 dl tejföl

A hagymát apróra vágjuk, és megüvegesítjük az olajon, majd megszórjuk pirospaprikával, belerakjuk a megtisztított és feldarabolt aprólékot, mintha pörköltet készítenénk, sózzuk, és megkapatjuk egy picit, majd felöntjük vízzel. Beletesszük a szegfűborsot (a nagy részét érdemes teatojásba tenni, mert különben olyan lesz, mintha sörétlevest ennénk), és megfőzzük. Ha a hús megpuhult, a 3 tojásból liszttel és sóval galuskát készítünk, és a levesbe szaggatjuk (kiskanállal!) Amikor a galuska is megfőtt, a tejföllel és kevés liszttel behabarjuk a levest. Akkor jó, ha nagyon sűrű, kiadós. Amit leírtam, nem kis adag, de nálunk hamar elfogy. Jó étvágyat!

* * * * *

- **SVÁJCI SAJTLEVES**

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 5 dkg liszt, 10 dkg reszelt ementáli sajt, 1 l húsleves (lehet kockából is), 3 tojássárgája, só, őrölt feketebors, reszelt szerecsendió, petrezselyem, 3 szelet fehérkenyér

A vajat felforrósítjuk, hozzákeverjük a lisztet és közepes lángon aranysárgára pirítjuk. Ezután hozzáadjuk a sajtot. A húslevest állandó keverés közben hozzáöntjük, majd kis lángon kb. 10 percig főzzük, közben időnként megkavarjuk. A tojássárgákat felverjük és a leveshez keverjük. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezzük. A petrezselymet megmossuk, finomra metéljük és a leveshez adjuk. A kenyeret kockákra vágjuk, száraz serpenyőbe tesszük és közepes lángon kavargatva minden oldalról megpirítjuk. Tálaláskor a levesbe szórjuk.

* * * * *

- **SZÁSZ FOKHAGYMÁS LEVES (KNOBLENSLÄWEND)**

Hozzávalók. 50 dkg disznóhús, vagy maradék sült, 1 ek zsíradék, 3 gerezd fokhagyma, 1 ek liszt, 1 pohár tejföl, kivés (friss) majoránna

A felszeletelt disznóhúst forró zsírban kisütni és félretenni. A zsírján világos rántást készíteni, az összetört fokhagymát és a majoránnát hozzáadni, felengedni 1.5 l húslevessel, sózni, ecetezni és 10 percig főzni. Hozzáadni a tejfölt és forrón a sültre önteni. Ha maradék sültről van szó, akkor a sült zsírján futtatjuk meg a fokhagymát.

* * * * *

- **SZOLJANKA**

Hozzávalók 20 dkg savanyú káposzta, 4 dkg kolozsvári szalonna, 1 kisebb fej vöröshagyma, 10 dkg sárgarépa, 6 dkg petrezselyemgyökér, 6 dkg zeller, 3 dkg gomba, 5 dkg ecetes uborka, 1 gerezd fokhagyma, 1 db babérlevél, 1 db citrom, 2 dl tejföl, 1 pár virsli, 1/2 dl fehérbor, 3 dkg paradicsompüré

A savanyú káposztát, ha kell beáztatjuk, átmossuk és átvágjuk. A szalonnát kockákra, a vöröshagymát finomra vágjuk. A zöldségféléket gyufaszál vastagságúra, a gombát szeletekre, az uborkát metéltre vágjuk. A szalonnát kiolvasztjuk, hozzáadjuk a paradicsompürét, átpirítjuk, majd a vöröshagymával együtt is átpirítjuk. Hozzáadjuk a feldarabolt vegyes zöldséget, a gombát, a savanyú káposztát, a metélt uborkát és lassan pároljuk. Párolás közben beletesszük a zúzott fokhagymát, a babérlevelet, és 2-3 karika citromot. Vízzel felengedjük és lassan főzzük, majd a fehérbort is hozzáöntjük. Végül a virslit vékony karikákra vágjuk és a levesbe tesszük. Tálalásnál tejfölt teszünk bele.

* * * * *

- **SZOLJANKA KÁTYA MÓDRA**

Hozzávalók (4 személyre): 30 dkg sertéslapocka, 30 dkg marhalábszár, 30 dkg csirke- vagy pulykamáj, 30 dkg sós-vizes uborka, egy marék savanyú káposzta, 5 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál sűrített paradicsom, egy marék olajbogyó (fekete vagy zöld), 3 gerezd fokhagyma, 2 db bármilyen húsleveskocka, só, bors, majoránna, pirospaprika, egy kávéskanál cukor

Az apró darabokra vágott csirkemájat majoránnával alaposan megfűszerezett lében, kis edényben puhára főzzük, és félrétesszük. Ezalatt apró kockákra vágjuk a kétféle húst. A savanyú káposztát is kis tömbökre vágjuk. Az uborkákat előbb hosszában négyfelé vágjuk, majd negyed körcikkekre szeleteljük. Az olajbogyót felszeleteljük. Az apróra vágott füstölt szalonnát kis olajban zsírjára olvasztjuk, majd beletesszük a húskockákat. A húst megsózzuk, majd erős tűzön, állandóan kevergetve 5-8 percig pirítjuk. A tűzről levéve hozzákeverjük a pirospaprikát, és felöntjük cca. 2.5 liter hideg vízzel. Beletesszük a leveskockákat, az uborkát, a savanyú káposztát, a fokhagymát, a sűrített paradicsomot, majoránnát, kevés borsot, cukrot, és kb 25-30 percig lassú tűzön főzzük. Kevés, világos rántást készítünk ezzel berántjuk a Szoljankát. A végén beletesszük az előzőleg megfőzött májat lével együtt, és még 5 percig forraljuk. Tálalás előtt belekeverjük a szeletelt olívabogyót.

A kész Szoljanka levesnek a magyar gulyással azonos sűrűségűnek, enyhén savanykás ízűnek kell lennie. Ha friss, ropogós héjú kenyeret is adunk hozzá tálaláskor, garantáltan nincs szükség második fogásra.

Korhelyek és ínyencek részére egyaránt ajánlott!

* * * * *

- **SZŐLŐLEVES CSIRKÉVEL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 2 dl száraz fehérbor, 1 tubus zöldségkrém (vagy 1 evőkanál vegeta), 2 dl tejszín, 3 dkg vaj, csipetnyi cukor, 1 evőkanál liszt, 25-30 dkg, lehetőleg mag nélküli szőlő, 1 teáskanál reszelt citromhéj.

A csirkét megtisztítom és kis darabokra vágom. Vajon mindkét oldalán jól átpirítom, majd egy liter vízzel és a borral felöntöm. Beleszórom a citromhéjat, hozzáadom a zöldségkrémet és puhára főzöm. Közben a szőlőt megmosom, lecsöpögtetem, leszemezem, a tejszínbe pedig belekeverem a lisztet. Amikor már puha a csirkehús, a levest behabarom, hozzáteszem a szőlőszemeket, és jól kiforralva tálalom. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **TÁRKONYOS PULYKARAGULEVES**

Hozzávalók: 40 dkg pulykamellfilé, 1 kis fej vöröshagyma, 1 dl olaj, só, törött fekete bors, egy kevés apróra vágott petrezselyem és tárkonylevél, 1 liter csontlé (lehet leveskockából is), 20 dkg vegyes zöldség, 1 cikk zeller, 10 dkg gomba, 6 dkg liszt, 2 dl tejszín, 1 ek tárkonyecet, néhány csepp citromlé

A pulykahúst kockára vágjuk, a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd a fele olajon aranysárgára pirítjuk. Rátesszük a pulykahúst, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk a vágott petrezselyemmel és tárkonylevéllel, kevés csontlével felengedjük. Közben megtisztítjuk a zöldséget, a zellert, a gombát, kockára vágjuk, és a húshoz adjuk. Lassan pároljuk, majd a csontlével felengedjük. A maradék olajból a liszttel világos rántást készítünk, ezzel sűrítjük, tejszínnel dúsítjuk, ha kell, utánaízesítjük. A tárkonyecettel és egy kevés citromlével savanyítjuk, jó forrón tálaljuk.

* * * * *

- **TEJFÖLÖS FOKHAGYMA LEVES**

Hozzávalók: 6 gerezd fokhagyma, 1 nagyobb fej hagyma, 4 kis krumpli, 3 ek olaj, 1 ek pirospaprika, 1.5 l zöldségleves, 2 dl tejföl, 1 tk kakukkfű, só

Az olajon üvegesre dinsztelni a hagymát, rá a pirospaprikát, hozzáadni a kiskockára vágott krumplit, a fokhagymát, és zöldséglevessel felönteni (sózni). Ha megfőtt átpasszírozni, vagy mixelni, majd hozzáadni a tejfölt és a kakukkfüvet, és még egyszer felforralni. Pirított zsemlekockával tálalni.

* * * * *

- **TEJSZÍNES HIDEG SÁRGADINNYELEVES**

Hozzávalók: 1 nagyobb sárgadinnye, 1 pohár tejszín, 0,5 l tej, 1 evőkanál méz, 2 evőkanál cukor, 2 db kiwi

A tejet felfőzzük és a tűzről levéve lassan hozzákeverjük a tejszínt. Beletesszük a mézet és a cukrot. Hagyjuk kihűlni, de többször megkeverjük. A sárgadinnyét és a kiwit meghámozzuk, kockára illetve szeletekre vágjuk és a kihűlt masszába keverjük. Lehűtve tálaljuk.

* * * * *

- **TÖKLEVES**

Hozzávalók: 20 dkg cukkíni, 1 tojás, 3 kiskanál tejföl, 1 kanál olaj , kapor , só , ecet, esetleg húsleves kocka

A tokot meghámozni , kivájni a magját és kis kockákra vágni. Egy nagykanál olajon 3-4 percig párolni a tököt majd felönteni 6 dl vízzel. Fűszerkeverékkel esetleg húsleves kockával ízesíteni s fozni a tök puhulásáig. Ekkor levenni a tűzről, megszórni kaporral , sózni ha kell , s villával belekeverni a tojásban elkevert tejfölt. Pár csepp ecettel ízesíteni.

* * * * *

- **TÚRÓGOMBÓC LEVES**

Hozzávalók: 15 dkg tehéntúró, 2 csapott evőkanál búzadara, 1tojás, 5dkg vaj v. margarin, 2 tyúkhúsleves kocka, 2 dl tejföl, 1 csokor kapor, só és őrölt bors ízlés szerint, fél citrom.

Tojás sárgát simára keverünk 2 dkg olvasztott, de már nem meleg vajjal csipetnyi sóval. Finomra vágott kapor felével fűszerezzük. Ezután hozzáadjuk a villával áttört tehéntúrót és búzadarát. Végül a kemény habbá vert tojásfehérjével is óvatosan összekeverjük. 15 percig pihenni hagyjuk. Közben a megmaradt vajat felforrósítjuk, rászórjuk a lisztet és kevergetve zsemleszínűre pirítjuk. Ezután az edényt tűzről lehúzzuk és elkeverjük benne a megmaradt kaprot. Felöntjük 3 dl hideg vízzel és csomómentesre keverjük. Még ráöntünk fél liter vizet és beletesszük a húsleves kockákat. Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Kevergetve felforraljuk. A tejfölt kevés forró levessel és a citrom levével simára keverjük és a levesbe öntjük. Ismét felforraljuk. Közben a túrós masszából mogyorónyi gombóckákat formálunk és a forrásban lévő levesbe óvatosan beleeresztjük. 10 percnyi fővés után ha az összes gombóc feljött a leves tetejére a tűzről lehúzzuk és befedve 10 percig hagyjuk állni, csak azután tálaljuk.

* * * * *

- **UJHÁZI TYÚKHÚSLEVES**

Hozzávalók 4 személyre: 1 kb, 2 kg-os tyúk, 3 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1 karalábé, 1 kis fej vöröshagyma, 10 dkg kelvirág, 6 dkg apró gomba, 1 zöldpaprika, 10 dkg frissen fejtett zöldborsó, só, bors, gyömbér, petrezselyemzöld

Névadója Újházi Ede (1844-1915) színművész, a magyar realista színjátszás egyik úttörője.

A megmosott, megtisztított tyúkocskát 1.5 liter vízben, egészben tesszük fel főni. Ha felforrt, leszedjük a habját és kislángon, fedő alatt főzzük fél órát. Ezután beletesszük a répákat, zellert, karalábét, vöröshagymát és fűszerezzük. Ezzel egyidőben az egészben hagyott apró gombát, kelvirágot, zöldborsót és a kockákra vágott paprikát külön-külön, kevés sós vízben megfőzzük. Amikor a hússal együtt főtt zöldségek megpuhultak, kiszedjük és feldarabolva félrétesszük. Ha a hús is megpuhult, azt is kivesszük, bőrét lehúzzuk, a húst a csontról lefejtve feldaraboljuk. A levest finom szűrőn (ruhán) leszűrjük, és hozzáadjuk (szintén leszűrve) a külön főzött zöldségek levét. A tálba, a tányérokra előbb a húst szedjük, azt beborítjuk a sós vízben kifőtt tésztával, mellé tesszük a zöldségeket és rámerjük a tűzforró levest, végül meghintjük finomra vagdalt petrezselyemzölddel. Kis tálkákon minden terítékhez ecetes tormát adjunk, de törött bors is legyen kéznél.

* * * * *

- **VALENTIN-NAPI LEGÉNYFOGÓLEVES**

Hozzávalók: 50 dkg sertéslapocka, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 10 dkg gomba, 10 dkg zöldborsó, 1 db zeller, 1 db karalábé, 1 fej vöröshagyma, 1 doboz tejföl, 1 evőkanál étolaj, 2 dkg liszt, 1/2 csokor petrezselyemzöld, ételízesítő, kevés őrölt fehér bors

A zöldségeket megtisztítjuk, alaposan megmossuk és kisebb darabokra vágjuk. A finomra vágott vöröshagymát kevés előhevített étolajon megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a felkockázott sertéshúst és együtt tovább pirítjuk. Ízesítjük ételízesítővel, őrölt fehér borssal. Néhány perc múlva hozzáadjuk a zöldségeket, tovább pirítjuk, majd felöntjük húslevessel. Lassú tűzön főzzük. A tejfölt simára keverjük a liszttel és behabarjuk a levest. Friss, vágott petrezselyemmel hintjük meg. Elkészítési idő: 70 perc, Egy adag: 1680 kJ/400 kcal

* * * * *

- **VELENCEI FOKHAGYMA LEVES**

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 5 gerezd fokhagyma, 1 l erős marhahúsleves, 4 szelet rozskenyér, 4 tojás, 1 csokor snidling

A vaj felén megpirítani a rozskenyér kockákat. A vaj másik felén megfuttatni a fokhagymát, a húslevessel felönteni. Amikor forr, folytonos keverés mellett beletenni a tojásokat és felfőzni. Tálalás előtt snidlinggel megszórni. A tányérba a kenyérkockákra szedni a levest.

* * * * *

- **ZELLERKRÉMLEVES PIRÍTOTT MANDULÁVAL**

Hozzávalók: 1 kg zellergumó, 4 dkg vaj, 3 dl tej, 4 dl húsleves, 3 dkg szeletelt mandula, 1 dl tejszín, 4 dkg liszt, friss zellerzöld, csipet csombor, só, őrölt fehér bors

A tisztított és alaposan megmosott zellert kis darabokra vágjuk. Kevés vajon, sóval ízesítve pároljuk. Liszttel meghintjük, felengedjük húslevessel, tejjel. Fűszerezzük őrölt fehér borssal, morzsolt csomborral. Lassú tűzön főzzük. Mikor a zeller megpuhult, szitán áttörjük, kevés tejszínnel, friss vágott zellerzölddel kiforraljuk. Tálaláskor tejszínhabbal, pirított mandulaszeletekkel díszítjük.
Elkészítési idő: 55 perc, Egy adag: 1170 kJ/280 kcal

* * * * *

- **ZÖLDBORSÓLEVES**

Hozzávalók: 70 dkg zöldborsó, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, pirospaprika, vegeta, petrezselyemzöld, 1 kávéskanál cukor, 2 dkg zsír, 1 tojás, só, liszt

A zöldborsót kifejtem hüvelyéből, megmosom és az apró kockára vágott, zsíron megfonnyasztott hagymán megforgatom párszor, majd meghintem két kávéskanál liszttel, fél kávéskanál pirospaprikával, apróra vágott petrezselyemmel, ráöntöm a tejfölt és felöntöm vízzel vagy

húslével, vegetával és cukorral ízesítem. Fedő alatt, kislángom főzöm kb. 15-20 percig, míg a borsó kezd puhulni. Míg a leves fő, elkészítem a nokedlit: bögrébe felütök egy tojást, teszek rá 2-3 csipet sót és annyi liszttel, amennyit fölvesz, nokedlitésztát kutyulok belőle. Ha a borsó már majdnem megfőtt, kiskanállal beleszaggatom. Még egyet hadd rottyanjon, és kész is a finom leveske. Vigyázni kell, nehogy túlfőzzük a borsót, mert akkor keményedni kezd. Ha sikerül friss, zsenge borsót venni, pár darabot a hüvelyéből is teszek a levesbe (a belső hártyáját persze lehúzom), nagyon finom. Szeretek a levesembe kevés ciromlét is csepegtetni, pikáns, fanyarkás ízt kap tőle.

* * * * *

KÖRETEK, LEVESBETÉTEK

KÖRETEK

- **BURGONYA KÖRET**

Hozzávalók: 5 db burgonya, kakukkfű, fokhagyma, parmezán sajt vagy morzsa, só, bors, 2 dl tejszín, csirke húslé.

A fokhagymát felaprítom, tálba teszem, ráöntöm a 1/4 bögre húslét, 1.5 dl tejszínt, kakukkfüvet, sót, borsot. A tepsibe olajat teszek, a burgonyát felszeletelem, legyező alakban szétterítem. Ráteszem a tejszínes mártást, a maradék tejszínt úgy, hogy ne ússzon, de lepje el a burgonyát. Borsot, parmezánt rá, előmelegített sütőben 1/2 órát sütöm.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS BURGONYA**

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 2 kg burgonya, 2 gerezd fokhagyma, 5 dkg reszelt ementáli sajt, 2 ek reszelt parmezán sajt, metélőhagyma vagy rozmaring, só

A burgonyát meghámozzuk és kis kockákra vágjuk. A fokhagymát áttörjük, és a vajon megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a burgonyát, és kb 5 percig együtt sütjük. A burgonyát tűzálló tálba tesszük, megsózzuk, megszórjuk a sajtokkal és a finomra vágott metélőhagymával vagy rozmaringgal. 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 40 percig sütjük.

* * * * *

- **FŰSZERES BURGONYA**

Hozzávalók: 1 kg burgonya, só, olaj a sütéshez.
Mártás: 6 ek. olívaolaj, 1-2 ek. paradicsompüré, borecet, 1-2 tk. pirospaprika, cayenne bors, vagy néhány csepp Tabasco szósz.

A burgonyát sós vízben csaknem puhára főzöm, meghámozom, kockára vágom és kisütöm. Közben összekeverjük az öntetnek valókat, a forró burgonyára öntöm, óvatosan összeforgatom, így kínálom. Köretként is, de magában fogyasztva is finom.

* * * * *

- **HERCEGNŐBURGONYA**

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 4 tojássárgája, 2 dl tejszín, 25 dkg reszelt sajt, 1 kk. mustár, frissen őrölt bors

A sütőt forróra előmelegítjük (210°C). A burgonyát meghámozzuk, felkockázzuk, sós vízben megfőzzük, leszűrjük és áttörjük. A tojássárgákat a tejszínnel, a sajttal, a mustárral és a borssal simára keverjük és a burgonyához adjuk. Kivajazunk egy tepsit, és a nyomózsákba töltött burgonyából kis "csókokat" nyomunk rá. 20 perc alatt aranysárgára sütjük.

* * * * *

- **KROKETT RESZELT BURGONYÁBÓL**

Hozzávalók: 1 nagy, vagy 2-3 szem kisebb burgonya, 2 dl tejföl, só, liszt, 10 dkg reszelt sajt

A krumplit nagy lukú reszelővel lereszeljük, hozzáadjuk a tejfölt, megsózzuk, és annyi lisztet adunk hozzá, hogy valamivel puhább legyen, mint a nokedli.

* * * * *

- **SÜLT KRUMPLI KÖMÉNYMAGGAL**

Hozzávalók: 6-8 szem burgonya, olívaolaj, só, őrölt bors, 1 ek köménymag, vaj

A burgonyákat megmossuk, hosszában félbevágjuk, és vágott felületükkel felfelé kivajazott tepsire rakjuk. A vágási felületet megkenjük olívaolajjal, megsózzuk, borsozzuk, és megszórjuk köménymaggal.

* * * * *

LEVESBETÉTEK

- **CSIPETKE**

Egy tojást felkeverve pici sóval, gyúrj össze annyi finomliszttel, amennyit csak bele tudsz dolgozni. Ha a tészta kőkemény, nyújtsd ki kb. 0,7-1 cm vastagságúra, és csipkedd el kisujjkörömnyi (vagy kisebb) darabokra. Vigyázz, hogy ne lapuljanak el a lecsipkedett darabok! Frissen 2-3 perc alatt megfő, fagyasztva 5-10 perc, szárítva 20-25 perc kell hozz

* * * * *

- **CSURGATOTT TÉSZTA**

Bögrébe felütök egy-két tojást, teszek rá 1-2 csipet sót és pár kanál liszttel lágy, félig folyós tésztát kutyulok belőle. Ha a leves már majdnem kész, sűrűn, erősen keverve vékonyan belecsurgatom. Még egyet hadd rottyanjon, és kész is a finom leveske.

* * * * *

- **DARAGALUSKA**

A tojásfehérjét kemény habbá verem késhegynyi szódabikarbónával, majd belekeverem a sárgáját is. Annyi búzadarát keverek hozzá, hogy kissé híg nokedlitészta állagú legyen. Kevés sós forró vízbe (vagy húslevesbe) szaggatom kanállal, így főzöm ki.

* * * * *

- **GALUSKA**

Bögrébe felütök egy-két tojást, teszek rá 2-3 csipet sót és annyi liszttel, amennyit fölvesz, se nem kemény, se nem lágy tésztát kutyulok belőle. Ha a leves már majdnem kész, kiskanállal beleszaggatom. Még egyet hadd rottyanjon, és kész is a finom leveske.

* * * * *

SZÁRNYAS ÉTELEK

EGÉSZ CSIRKÉBOL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **ALMÁS CSIRKE (CSERÉPTÁLBAN)**

Hozzávalók: 1 csinos, gyenge csirke, 1 kg krumpli, 1 kg alma (nem birs, szabolcsi édes), 15 dkg vaj, őrölt majoránna, kevés só, esetleg Vegeta

Ez családunk egy régi receptje, megosztom most mindenkivel. Az étel elkészítésének titka a római cseréptál, elterjedtebb nevén pataki tál. A legjobb tálakat még ma is Sárospatakon készítik, ügyeljünk rá, hogy ha lehet, máz nélküli tálat vegyünk (ha még esetleg nincs). Ez ugyan több gondoskodást igényel, mint a mázas, nehezebb elmosni, az étel azonban puhább lesz benne, mert sütés közben a tál pórusaiból kiáramló gőz nem hagyja az ételt kiszáradni. A munkát azzal kezdjük, hogy a tálat 10-15 percig langyos vízbe áztatjuk. Ügyeljünk rá, hogy a tál minden porcikája víz alatt legyen. Amíg ázik, meghámozzuk a krumplit és az almát. Az almák magházát eltávolítjuk, majd negyedeljük. A krumplikat ugyancsak hosszában negyedeljük. Ha letelt az áztatási idő, a tálat kiemeljük, tál alját vajjal bőven kikenjük, majd elhelyezzük benne a csirkét. A csirke belsejébe majoránnát teszünk, majd alma- és krumpligerezdeket helyezünk el benne (több almát, mint krumplit, mivel a csirke belsejében már nehezebben sül át a krumpli). Esetleg a csirke belsejébe rakott krumplik vékonyabb gerezdekre legyenek vágva. Ezután a csirkét körberakjuk a többi krumplival és almával. A csirkére is rakhatunk egy kevés vajat. Az étel csak enyhe fűszerezést igényel, mivel a zamatot a vaj, az almából kisült lé és a csirke természetes ízének keveréke fogja megadni. A tálra ráhelyezzük a tetejét és HIDEG sütőbe tesszük. Erre azért van szükség, mert a cseréptálnak lassan kell felmelegednie, ha forró sütőbe helyezzük, esetleg elrepedhet. Közepesnél nagyobb lángon minimum 40 percig sütjük, a csirke általában eddigre megpuhul. Sütés közben 10-15 percenként a csirkét a tál alján képződő ízletes szafttal meglocsoljuk. Az étel akkor van kész, amikor a csirke belsejében lévő krumplik is megpuhultak (kb. 1 óra). A sütés utolsó fázisa a pirítás, az utolsó 5 percben fedő nélkül sütjük az ételt. Miután a csirkét elfogyasztottuk, az időközben megszilárdult szaftból általában még marad. Ne dobjuk el, kenyérre kenve igen finom. Jó étvágyat kívánok!

* * * * *

- **ALMÁS TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagy csirke, 1 kg savanykás alma, 5 dkg vaj, 3 szem összetört szegfűszeg, késhegynyi őrölt fahéj, csipet borsmenta, kevés kristálycukor, 1 evőkanál citromlé, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

Az almát megmosom, meghámozom, kicsumázom és gerezdekre vágom. A kívül-belül megtisztított csirke hasát sóval jól bedörzsölöm, és annyi almagerezdet teszek bele, amennyi belefér. A nyílást összetűzöm, majd a csirkét nagy tűzálló tálba teszem. Köré rakom a maradék almát, rászórom a fűszereket, rácsöpögtetem a citromlevet, és a vajat borsónyi darabkákban a csirke tetejére tördelem. Előmelegített, forró sütőben, gyakori locsolgatás mellett puhára sütöm. Amikor a hús megpuhult, az almát kevés kristálycukorral megszórom, a csirkére rákenek a tál alján összegyűlt almás pecsenyeléből, majd mindkét felét pirosra pirítom. A sütőből kivéve 10 percet pihentetem a szárnyast, ezután felszeletelem. Körete a sült alma és kis gombócokra formázott párolt rizs. Más gyümölccsel is készíthető, pl. sárga- vagy őszibarackkal, esetleg meggyel.
Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **ANANÁSZOS CSIRKEEGYTÁL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 1 doboz körszeletes ananászbefőtt, 2 dl rizs, 1 dl tejszín, 2 evőkanál kókuszreszelék, 5 dkg vaj, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 dl száraz fehérbor, késhegynyi őrölt gyömbér, 1 evőkanál vegeta, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom és feldarabolom. Minden darabot mindkét oldalán megsózom és néhány percig állni hagyom. Közben a rizst szűrőkanálba teszem, és váltott vízben néhányszor átmosom, majd lecsöpögtetem. Nagy, lapos tűzálló tálat vagy egy tepsit vajjal kikenek és szétterítem benne a rizst. Rászórom a vegetát, majd ráöntöm az ananászbefőtt leszűrt levét és a tejszínt. Sorban, egymás mellé ráfektetem a besózott csirkedarabokat. Rászórom a borsot és a gyömbérport meg a kókuszreszelék felét, az ananászszeletekkel pedig beborítom. A vajat rátördelem és rálocsolom a fehérbort. A tálat nagyon szorosan lefedem alufóliával és előmelegített, forró sütőbe tolva 60 percig közepes lángon sütöm. A sütés végén leveszem az alufóliát és pirosra pirítom a gyümölcs tetejét. Még tűzforrón rászórom a maradék kókuszreszeléket. (A rizs alatt semmi lének sem szabad lennie, ha mégis maradna, akkor még pár percig párolom.) Elkészítési ideje: 90 perc

* * * * *

- **ANANÁSZOS TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagy csirke, 1 doboz körszeletes ananászbefőtt, 5 dkg vaj, 3 tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 2 evőkanál sűrű tejföl, 1 evőkanál nyers rizs, 1-1 késhegynyi őrölt szegfűszeg és őrölt csillagánizs, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkét a tisztítás után töltésre előkészítem, vagyis a hasát belülről jól besózom. A töltelékhez 2 tojást keményre főzök, meghámozom és villával apróra töröm. A csirke máját nagyon apróra vágom, a vöröshagymát tisztítás után megreszelem vagy fokhagymaprésen keresztülnyomom. Az ananászbefőttről a levet leöntöm, és 3 karika ananászt apróra vágok. A maradék nyers tojást habosra verem, hozzákeverem a tejfölt, a máj- és az ananászdarabkákat, a fűszereket, a tojásvagdalékot és a nyers, megmosott rizst. A töltelléknek hígnak kell lennie. Betöltöm a csirke hasüregébe, és a nyílást bevarrom. (Nem elég összetűzni, mert a töltelék kifolyik belőle.) A csirkét kikent tűzálló tálra fektetem. Leöntöm 2 dl ananászlé, a só és a felolvasztott (de nem pirított) vaj keverékével. A tálat befedem, és a csirkét előmelegített, forró sütőben puhára

párolom. Időnként saját levével meglocsolom. A puha szárnyast pirosra pirítom, majd 10 percnyi pihentetés után a csirkét négy részre vágom. A hasában lévő tölteléket lehetőleg egy darabban kiemelem, és négy szeletre vágom. Meleg tálra teszem a csirkedarabokat, mindegyikre egy-egy szelet tölteléket helyezek, rá egy karika megmelegített ananászbefőttet, majd a visszamaradt pecsenyelével megöntözöm. Burgonyapürével kínálom.

* * * * *

- **BELGA CITROMOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1db 1.5 kg-os csirke, 5 dkg vaj, 1-1 szál sárgarépa és fehérrépa, 1 cs. petrezselyem, 1 citrom, 2 dl tejszín, 1 ek. liszt, só.

A csirkét kisebb darabokra vágjuk és vajon átsütjük. Hozzáadjuk a megtisztított, karikára vágott zöldséget, belereszeljük a citromhéjat, megsózzuk, és egy kevés vízzel jó puhára pároljuk. Ezután a csirkedarabokat egy forró tálra szedjük, és a visszamaradt levet a tejszínnel simára kevert liszttel besűrítjük. Belecsavarjuk a citrom levet, és jól összeforralva, tésztaszűrőn keresztül átnyomkodva a zöldséget, a húsra ontjuk és meghintjük az apróra vágott petrezselyemmel.

* * * * *

- **BOGRÁCSBAN FŐTT KAPROS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 60-70 dkg burgonya, 1 salátauborka, 2 db zöldpaprika, 2 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 4 dl tejföl, 2 nagy csokor friss kapor, 3 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított csirkét kis darabjaira vágom. (A combokat kétfelé, a mellet négyfelé darabolom.) A megtisztított vöröshagymát vékonyra karikázom, az előzőleg megmosott uborkát pedig héjastól felszeletelem. A zöldpaprikákat megmosom, kicsumázom és a meghámozott burgonyával együtt karikákra vágom. Egy jó nagy bográcsalját hajszálvékonyra szeletelt füstölt szalonnával kibélelem, majd a csirke csontosabb darabjait ráfektetem a szalonnára. Jól megsózom, megszórom borssal és apróra vagdalt kaporral. Ráteszek néhány uborka-, vöröshagyma- és zöldpaprika-karikát. Ezt is megsózom, majd burgonyával folytatom a rétegezést. Sózás után csirkedarabok következnek. Addig rakosgatom a hozzávalókat a bográcsba, amíg elfogy a nyersanyag. A megtisztított és szétzúzott fokhagymát belekeverem a tejfölbe, kicsit megsózom és nyakon öntöm vele az ételt. A bográcsot a tűz fölé akasztom és lassú forralással addig főzöm, amíg a tetején levő húsba vagy burgonyába könnyen beleszalad a villa. Keverni nem, csak rázogatni szabad! (Akkora bográcsba tanácsos betenni a hozzávalókat, hogy az étel tetejétől még legalább 10 centiméteres szabad hely legyen.) Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **BORSOS, PAPRIKÁZOTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 2 dl tejföl, 1 csöves, csípős paprika (aki nem szereti, tegyen bele édes paprikát), 3 evőkanál olaj, 1 teáskanál pirospaprika, 1 mokkáskanál chilipor, ízlés szerint törött fekete bors és só.

A megtisztított csirkét darabjaira vágom, megsózom, és a felhevített olajon mindkét oldalán jól átsütöm. A serpenyőből kivéve melegen tartom. A visszamaradt zsíradékban megpirítom a finomra vágott, megmosott paprikát, majd a tűzről lehúzva elkeverem benne a pirospaprikát, a chiliport, a borsot. Végül az egészet beleöntöm a tejfölbe. Ízlés szerint megsózom, és leöntöm vele a csirkedarabokat. Előmelegített, forró sütőben, nem túl erős lángon 25 percig sütöm. Nagyon finom mellé a palacsintatésztában megsütött kissé éretlen, zöld banán vagy ananászbefőtt, esetleg kimagozott meggy vagy cseresznye. Aki idegenkedik a gyümölcskörettől, az burgonyapürét és sok salátát kínáljon hozzá. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **BUDAI SÜLT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 1 dl konyak, 1 teáskanál cukor, ugyanennyi só, 2 gerezd fokhagyma, 4-5 evőkanál kukoricaliszt, olaj a sütéshez, 1 dl sűrű majonéz.

A megmosott, leszárított csirkét 8 darabra vágom. A konyakba belekeverem a megtisztított, szétzúzott fokhagymát, a sót, a cukrot. A csirkedarabokat a konyakos lében megmártom, majd egymásra teszem a húsokat, és legalább 2 órán keresztül érlelem. A tálba visszacsurgó páclében időnként újból megmártom a húsdarabokat. Még nedvesen megforgatom a kukoricalisztben és bő, forró olajban ropogósra, pirosra sütöm. A megmaradt páclevet a majonézbe belekeverem, és tálaláskor lelocsolom vele a sült csirkét. Szalmaburgonya és sok saláta illik mellé. Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

- **BURGONYÁBAN SÜLT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 50 dkg burgonya, 2 tojás, 2-3 dl tej, 5 dkg vaj, 1 dl tejföl, 2 közepes nagyságú alma, 5 dkg reszelt sajt, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkét kívül-belül jól megtisztítom. Belülről megsózom, a hasába bedugom a meghámozott, kicsumázott és negyedekbe vágott almát, majd alufóliába csomagolva, előmelegített, forró sütőben, közepes lángon 40 percig sütöm. Közben a burgonyát alaposan megmosom és héjastól puhára főzöm. Meghámozom és melegen áttöröm. Belekeverem a felveretlen, nyers tojást, a megtisztított és a lereszelt vöröshagymát, a pépesre zúzott fokhagymát, sót, borsot, a felolvasztott vaj felét, és annyi tejet, hogy nem túl sűrű, kenhető masszát kapjak. A közben puhára sült csirkét kicsomagolom az alufóliából, darabjaira szeletelem, és a megmaradt vajjal kikent tűzálló tálra szorosan egymás mellé fektetem. Minden egyes húsdarabot vastagon bekenek a burgonyás masszával (az teljesen fedje be), majd a csirke hasában lévő almát villával pépesre zúzom, és azt is ráteszem a tetejére. Végül vastagon beszórom a reszelt sajttal, és fedetlenül a forró sütőbe

teszem. 15-20 percig pirítom. Akkor van készen, ha szép világossárga a teteje. Saláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **CITROMOS PIRÍTOTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 1 citrom, 3 dkg vaj, 2 evőkanál olaj, ízlés szerint só és őrölt fehér bors, 1 teáskanál szárított citromfű (gyógynövényboltban kapható).

A megtisztított csirkét 8 darabra vágom és jól megsózom. Az olajat felforrósítom és a húsdarabokat egyenként, mindkét oldalukon lepirítom, majd tűzálló tálba teszem. Rálocsolom a citrom kifacsart levét, rászórom a nagyon apróra vágott citromhéjat (a fehér bundája nélkül), meghintem a borssal és a citromfűvel, végül rátördelem a vajat. A tálat befedem és előmelegített, forró sütőben, közepes lángon 30-35 percig sütöm. A tál tetejét levéve ropogósra pirítom. Nagyon finom hozzá a karfiol palacsintatésztában vagy kirántva. Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **CSALÁDI TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagy csirke, 25 dkg cérnametélt, 10 dkg reszelt parmezán jellegű sajt, 5 dkg vaj, 2 dl tejszín, 1 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só.

A csirkét tisztítás után töltésre előkészítem. A bőrét kézzel óvatosan fellazítom úgy, hogy az sehol se szakadjon el, de váljon el a csirke húsától. (A mellénél és a comboknál lehetséges ez a művelet.) A cérnametéltet forrásban lévő sós vízbe teszem és félpuhára főzöm, majd leszűröm. 3 dkg olvasztott vajra szedem, összekeverem a reszelt sajttal, a fűszerekkel, 1 dl tejföllel és a tisztított, zúzott fokhagymával. A tölteléket fakanál (vagy nyomózsák, esetleg egyik végén kilyukasztott nejlonzacskó) segítségével a csirke bőre alá töltöm, majd tűzálló tálba vagy tepsibe teszem. Leöntöm a tejszínnel, rámorzsolom a maradék vajat, és a tálat lefedem. Langyos sütőbe téve legalább egy órán keresztül sütöm, közben a lángot fokozatosan növelem. A tetejét levéve ezután mindkét oldalán megpirítom. 10 percnyi pihentetés után felszeletelem és meleg tálra teszem a csirkedarabokat, köré rakom a hasából kivett sajtos tölteléket és párolt gyümölcsöt: almát, körtét, barackot, meggyet helyezek mellé, s ezt a csirke pecsenyelevével meglocsolom.
Elkészítési ideje: 120 perc

* * * * *

- **CSIRKE CITROMOS TEJFÖLBEN SÜTVE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 1 citrom, 4 dl tejföl, 1-1 teáskanál cukor és citromfű, 1-1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág és őrölt fehér bors, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom és 8 darabra vágom. Megsózom és tűzálló tálba teszek belőle 4 darabot. Beborítom a megmosott, letörölgetett és hajszálvékony karikákra vágott citrom felével, valamint a fűszerekkel meg a cukorral elkevert tejföl felével. Rászórom a finomra vágott petrezselyemzöld felét, majd újból a húsdarabok következnek. Citromkarikák, tejföl, petrezselyemzöld kerül rá újból. Ezután a tálat szorosan lefedem és előmelegített, forró sütőbe tolom. 55-60 percig sütöm. Pirítani nem szabad. Petrezselymes főtt burgonya vagy párolt vajas zöldség illik hozzá. Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **CSIRKE CSERESZNYÉVEL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 30 dkg cseresznye, 1 dl sherry, 4 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál mustár, 1 csokor petrezselyemzöld, késhegynyi őrölt gyömbér és 1 mokkáskanál curry.

A csirkét tisztítás után feldarabolom és megsózom. A vajon először a megtisztított és szétzúzott fokhagymát lepirítom, majd a csirkedarabokat mindkét felükön jól átsütöm. Ezután egy tűzálló tálba átteszem. A cseresznyét kimagozom és a hús köré rakom. Rászórom a finomra vágott zöldpetrezselymet és a fűszereket, majd rálocsolom a mustárral elkevert sherryt. A tálat szorosan befedem, és előmelegített, forró sütőben 40 percig sütöm. Szerecsendióval ízesített burgonyapüré és ecetes cseresznye illik mellé. (Az ecetes cseresznyét a következőképpen készítem: a kimagozott nyers cseresznyét üvegbe teszem, ízlés szerint ízesített, forró cukros-ecetes vízzel leöntöm. Ebbe előzőleg 3-4 szem szegfűszeget, késhegynyi őrölt fahéjat, 1 babérlevelet és 10 szem mustármagot teszek. Az üveget befedem, és tartalmát egy heti hűtőszekrényben történő érlelés után használom fel.) Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **CSIRKE GOURMAND MÓDRA**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 15 dkg gomba, 1 dl konyak, 1/2 dl tejszín, 5 dkg vaj, 1 teáskanál citromlé, 1 teáskanál liszt, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.
A megtisztított csirkét négy darabba vágom. Megsózom, majd a felhevített vajon, jó erős tűzön mindkét oldalát lepirítom. Ezután tűzálló tálba vagy tepsibe teszem a csirkedarabokat, és körérakom a megtisztított, vastag szeletekre vágott gombát. Megsózom és rácsorgatom a csirke vajas pecsenyelevét. Előmelegített, forró sütőben, befedve puhára párolom. A fele konyakot, a tejszínt és a citromlevet 3 evőkanál vízzel és a liszttel összeöntöm. A sült csirkét kiveszem a tálból, a pecsenyelére öntöm a konyakos levet, jól összeforralom és ráöntöm a gombára. Ezzel is kiforralom, majd a csirkedarabokat a gombás mártásra teszem. Tálalás előtt a maradék konyakot a húsra locsolom és rögtön meggyújtom. Ha a láng elhamvadt, az étel fogyasztható. Párolt rizs vagy burgonyalángos a hozzáillő köret. Elkészítési ideje: 75 perc

* * * * *

- **CSIRKE ZÖLDSÉGGEL**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 kg bármilyen idényzöldség (többféle is lehet), 2 dl tejföl, 1-1 nagy csokor kapor, petrezselyemzöld, zellerzöld, ízlés szerint só.

A megtisztított csirkét feldarabolom és megsózom. A zöldségeket megtisztítom és egyforma nagyságú darabokra vagdalom, lapos, nagy tepsire vagy tűzálló tálra terítem. Rászórom az apróra vágott zöldfűszerek felét, és lelocsolom a fele tejföllel, majd megsózom. Erre fektetem a csirkedarabokat, amit megszórok a maradék zöldfűszerrel és meglocsolok a maradék tejföllel. A tepsit lefedem, és előmelegített, forró sütőben 50 percig párolom, majd pirosra pirítom. Hideg majonézes mártás illik mellé. Ha a család nagy étkű, több zöldséget lehet a csirke alá tenni. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKE MUSTÁROS PÁCBAN**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 2 evőkanál csípős mustár, 2 evőkanál reszelt vöröshagyma, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt mustármag, késhegynyi őrölt koriander, 1 dl száraz fehérbor, 3 evőkanál olaj, ízlés szerint só.

Az olajat és a bort összekeverem, beleteszem a mustárt, a fűszereket meg a sót. A megtisztított, megmosott, letörölgetett csirkét darabjaira vágom és bekenem a mustáros páccal. Két órán keresztül pihentetem, ezután tűzálló tálba teszem, a maradék páclevet rácsöpögtetem és a tálat lefedem. Előmelegített, forró sütőben 50 percig sütöm, majd a tetejét levéve, mindkét oldalát pirosra pirítom. Párolt vegyes zöldséget és szilvabefőttet kínálok mellé. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKE MUSTBAN**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 50 dkg muskotályszőlő, 1 dl must, 1 dl száraz fehérbor, 1 dl tejszín, 5 dkg vaj, ízlés szerint só és törött fehér bors, 4-5 evőkanál liszt.

A megtisztított csirkét 4 darabba vágom, megsózom, megborsozom. Lisztbe mártom, és a vajon mindkét oldalát jól átsütöm. Tűzálló tálba teszem és melegen tartom. A mustot, a bort, a tejszínt összekeverem, kevés sóval és borssal ízesítem, majd ráöntöm a húsra. Lefedve, kis lángon puhára párolom. Hogy le ne égjen, időnként megrázogatom a lábost. Ha már puha a csirke és a párolólé sűrű, akkor melléteszem a megmosott, leszemezett szőlőt. Éppen csak hogy összeforralom, és burgonyalepény vagy burgonyakrokett kíséretében azonnal tálalom. Ha nagyon savanyú, a párolás végén kevés cukorral ízesítem. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **CSIRKE NARANCSLÉBEN**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl friss, kicsavart narancslé (vagy rostos narancslé), 1 dl édeskés vörösbor, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál reszelt narancshéj, 1 evőkanál mustár, 1 mokkáskanál őrölt fehér törött bors, ízlés szerint só.

A megtisztított csirkét feldarabolom és tűzálló tálba teszem. Megsózom. A füstölt szalonnát vékony csíkokra metélem, zsírját kiolvasztom és benne a megtisztított, apróra vágott vöröshagymát üvegesre fonnyasztom. Ezután felöntöm a borral, a narancslével, belekeverem a mustárt, a narancshéj felét és a borsot, majd jól összeforralom. Leforrázom vele a tálba tett csirkedarabokat. Fedő alatt, forró sütőben 45 percig sütöm, majd saját mártásával locsolgatva ropogósra pirítom. Még tűzforrón rászórom a maradék narancshéjat. Burgonyalángost vagy burgonyakrokettet kínálok hozzá. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKE SZALONNÁS, GOMBÁS, MÁJAS LÁBOSBAN**

4-5 személyre
Ezt a csirkét feldarabolom. Szerencsétlent! A combjait kettévágom, alsót és felsőt különveszem. A mellét kicsontozom. Fogom az így kapott darabokat, megsózom, kis fokhagymasóval megszórom és nagyon picit megborsozom. Így egy tálba berakom és 1-2 órát állni hagyom. Közben 15 deka füstölt szalonnát kiolvasztok, megpirítok annyira, hogy ne sok zsír maradjon benne. Mikor megpirult a szalonna, apróra vágott hagymát (1 fej) szórok rá. Mikor a hagyma megüvegesedett, rászórok 25 deka gombát. Ezután egy kis ketchupot és mustárt teszek bele, ezzel hagyom felforrni, forrás után 20 percet főzöm. A fűszerekben álló csirkehúst most előrántom a hűtőből és nagyon forró olajon megforgatom. Nem sütöm meg, csak annyira, hogy a külseje megpiruljon, megkérgesedjen. Mikor ezzel megvagyok, beleteszem a szalonnás-gombás-hagymás lábosba és együtt párolom őket kb. 20 percig. Amikor letelt a húsz perc, minden esetre megnézem a csirkét, hogy megpuhult-e. Ha igen, akkor kb. 5-10 deka apróra vágott csirke- vagy sertésmájat szórok az egészbe. Fontos, hogy ez a végén történjen, mert különben megkeményedik a máj! Ezzel együtt még 5-10 percet főzöm és KÉSZ! Ezt a szaftos csirkepipit hagymás tört burgonyával szoktam tálalni.

* * * * *

- **CSIRKE TAMARA MÓDJÁN**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 10 dkg mazsola, 1 csemegekukorica konzerv (vagy 1 zacskó gyorsfagyasztott morzsolt kukorica), 30 dkg zöldborsó (konzerv vagy gyorsfagyasztott), 1 tyúkhúsleveskocka, 2 dl tejszín, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 5 dkg vaj, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A csirkét megtisztítom, kis darabokra vágom és megsózom. Vajon, erős lángon mindkét oldalát átsütöm, majd a pecsenyéből kivéve félréteszem. A levétől leszűrt kukoricát és zöldborsót

(vagy a még fagyos zöldségeket) a visszamaradt zsíradékon megfuttatom, és a mazsolával együtt pár percig pirítom. (Ha konzervzöldborsót használok, akkor azt a már készételbe keverem.) A csirkedarabokat tűzálló tálba rakom. Rászórom a mazsolás, kukoricás zöldborsót, majd lelocsolom a tejszínnel elkevert lével. Kevés borssal megszórom és lefedve, előmelegített, forró sütőben, nem túl erős lángon 40 percig sütöm. A sütés végén a tál tetejét leveszem, rászórom a finomra vágott petrezselyemzöldet, villával óvatosan átforgatom, és párolt rizzsel kínálom. A mazsolától különleges ízt kap, a színes "golyók" pedig gusztusos látványt nyújtanak. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKE TEJSZÍNES (TEJFÖLÖS), KAPROS MÁRTÁSBAN**

4-5 személyre
1 egész csirkét (vagy csirkemelleket és -combokat) megsózok, fokhagymasóval, borssal megszórom, beteszem a hutobe 1 órára, hogy összeérjenek az ízek. Mikor kiveszem, megforgatom lisztbe, és nagyon forró, bő olajban hirtelen kisütöm (azaz épp hogy csak megpirítom, hogy kérge legyen). Ezután odateszek kevés olajat, ebben megpirítok egy fej apróra vágott hagymát, 25 dkg. (vagy egy doboz konzerv) gombát. Mikor félig megpuhult a gomba, leöntöm tejszínnel (tejföllel vagy joghurttal, ha fogyózunk), belerakom a csirkehúst, megszórom apróra vágott kaporral és amíg teljesen megpuhul a hús, addig fozöm (kb. 1 óra). Nagyon finom, ajánlom! Érdemes rizi-bizivel, kukoricás rizzsel, csak zöldség körettel, esetleg krokettel tálalni.

* * * * *

- **CSIRKE TEJSZÍNES KARALÁBÉBAN**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 4 db zsenge, kék karalábé, 2 nagy csokor petrezselyemzöld, 5 dkg vaj, 2 dl tejszín, csipetnyi cukor, 2-3 evőkanál liszt, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A csirkét megtisztítom, megmosom, letörölgetem és feldarabolása után megsózom, majd lisztbe mártom. A felforrósított vajon a húsdarabok mindkét oldalát jól átsütöm. Melléteszem a meghámozott, kis kockákra vágott karalábét. Rászórom a borsot és egy csokor finomra vágott petrezselyemzöldet. Megsózom, rálocsolom a tejszínt, és az edényt lefedve előmelegített, forró sütőbe tolom. 45 percig párolom, majd a fedőt levéve pár percig pirítom. Végül rászórom a maradék apróra vágott petrezselyemzöldet. Ha a család nagy étkű, párolt rizst is kínálok mellé vagy több karalábét adok hozzá. (Csak zsenge karalábéból jó!) Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKE TEJSZÍNES TÁRKONYBAN**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 3 dl tejszín, 1 evőkanál friss tárkony (vagy 1 teáskanál szárított tárkonylevél), 3 gerezd fokhagyma, 5 dkg vaj, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom és 4 darabba vágom. Megsózom, és egy nagyobb, lapos tűzálló tálba, egymás mellé fektetem. Rászórom a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, a tárkonyt és a borsot, majd leöntöm az olvasztott vaj és a tejszín keverékével. A tálat befedem és előmelegített, forró sütőben, erős lángon 40 percig sütöm. Ezután a húst saját levével lelocsolom és fedő nélkül mindkét oldalán pirosra pirítom. Párolt rizs és saláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **CSIRKE TOJÁSBAN**

Hozzávalók: 2 db egészen kicsi csirke, (összesen kb. 1 kg-nyi), 3 tojás, 1 teáskanál liszt, 1 dl tejföl, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 teáskanál só, olaj a sütéshez.

A csirkéket tisztítás után feldarabolom és megsózom. A tojást habosra verem, belekeverem a borsot, a sót, majd a csirkedarabokat egyenként megmártom benne. Bő, forró olajban pirosra sütöm, azután a felesleges olajat lecsöpögtetve, melegen tartom. Az olajból 2 evőkanálnyit kis serpenyőbe teszek, 1 dl vizet hozzáöntök és felforralom, a maradék borsos tojást pedig belekeverem, majd a liszttel simára kevert tejföllel behabarom. Jól kiforralom és melegen tartom. Tálaláskor egy melegített tálra apró vajas galuskát halmozok, erre fektetem a pirosra sült húsokat és körülöntöm a tojásos mártással. Saláta illik mellé. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **CSIRKE VEGYES SAJTTAL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 5 dkg vaj, 1 dl tejszín, 5 dkg reszelt trappista sajt, 5 dkg reszelt füstölt sajt, 1 dl tejföl, 1-1 mokkáskanál szárított borsmenta és törött fehér bors, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só.

A csirkét tisztítás után 4 darabra vágom, megsózom és a felhevített vajon mind a két oldalán átsütöm. Tűzálló tálba teszem, ráöntöm a tejszínt, a fűszerekkel meghintem, majd fedő alatt puhára párolom. Időnként rázogatni kell az edényt. Ezután az összes reszelt sajtot a már megpárolódott húsok tetejére szórom és a tejföllel lelocsolom. Forró sütőben addig pirítom, hogy a sajt ráolvadjon a tetejére. Hagymás paradicsomsaláta és sült burgonya a legfinomabb mellé. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **CSIRKEEGYTÁL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 1 kg burgonya, 3 dl tejföl, 8 dkg vaj, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 1 teáskanál curry, 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só.

A megtisztított csirkét kis darabokra vágom és megsózom. A burgonyát meghámozom és vékonyra karikázom. Tűzálló tálat 1 dkg vajjal kikenek, soronként rárakom a csirkét és a nyers burgonyát, közben meghintem curryvel, sóval, reszelt sajttal, szerecsendió-virággal. A tetejére

locsolom az olvasztott vajjal elkevert tejfölt, majd a tálat lefedem és előmelegített, forró sütőben, közepes lángon 50 percig sütöm. A fedőt levéve pirosra pirítom az ételt. Salátával kínálom. Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **CSIRKESÜLT FRANK MÓDRA**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 dl tejszín, 1 evőkanál kókuszreszelék, 4 evőkanál olaj, 1 evőkanál sárgabaracklekvár, 1 evőkanál darált mák, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 4 gerezd fokhagyma, 1-1 csapott mokkáskanál őrölt csípős paprika, őrölt szerecsendió-virág, köménymag, gyömbér, fekete bors, 3 szem őrölt szegfűszeg, késhegynyi őrölt fahéj, ízlés szerint só.

A fűszereket egy evőkanál olajjal, a kókuszreszelékkel, a mákkal, a sárgabaracklekvárral, a sóval összekeverem, és a megtisztított, darabjaira vágott csirkére kenem. Legalább 2 órán keresztül állni hagyom. Még jobb, ha előző nap pácolom be a csirkehúst. Készítése előtt a maradék olajon sárgára fonnyasztom a megtisztított és nagyon finomra vágott (vagy lereszelt) vöröshagymát, majd a csirkedarabokat egyenként, mindkét oldalukon átsütöm a hagymás olajon. Az elősütött húst tűzálló tálba teszem, ráöntöm a tejszínt és a tejfölt, ezután befedve előmelegített, forró sütőben 45 percig sütöm, majd fedő nélkül pirosra pirítom. Szilvabefőtt vagy sárgabarackbefőtt és párolt rizs illik mellé. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKE FŰSZERMÁRTÁSBAN**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1-1 késhegynyi őrölt csillagánizs, koriander, köménymag, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, fekete bors, 1 teáskanál reszelt citromhéj, 8 dkg vaj, 1 evőkanál liszt, 1 dl tejföl, 3 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só.

A megtisztított csirkét feldarabolom és 3 dkg vajon mindkét oldalán lepirítom, majd meghintem sóval és a fűszerekkel. Ezután annyi vizet öntök rá, amennyi éppen ellepi, és fedő alatt puhára párolom. A levéből kiveszem, lecsöpögtetem és kicsontozom, a húst vékony metéltre vágom. A vajat a liszttel sárgára pirítom, majd 3-4 dl csirkefőzőlével felöntöm. Gyakori kevergetés közben sűrűre főzöm, majd hozzáteszem a húscsíkokat és a tejfölt. Még egyet forralok rajta, és zsemlegombóccal vagy galuskával kínálom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **CSIRKEPAPRIKÁS – MÁSKÉPPEN**

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 7 dkg füstölt szalonna, 2-3 zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 dl tejföl, 15 dkg gomba, 1 csapott evőkanál pirospaprika (aki szereti az erőset, azt is tehet bele), 1 teáskanál liszt, 3 gerezd fokhagyma, ízlés szerint törött bors és só.

A megtisztított csirkét a szokásosnál kisebb darabokra vágom és megsózom. A füstölt szalonnát nagyon apróra metélem, a zsírját kiolvasztom, azon a megtisztított és nagyon finomra vagdalt vöröshagymát üvegesre fonnyasztom. Ezután a tűzről félrehúzom, elkeverem benne a pirospaprikát, majd visszatéve beledobom a feldarabolt csirkét. Állandó keverés közben a húst minden oldalán lepirítom. Hozzáteszem a tisztított, zúzott fokhagymát, a tisztított, felszeletelt gombát, a megmosott, kicsumázott, karikára vágott zöldpaprikát és megsózom, megborsozom. Fedő alatt, kis lángon, saját levében puhára párolom. Időnként megkeverem, nehogy leégjen. 15 perc múlva hozzáadom a hámozott, felkarikázott paradicsomot is. Közben a tejföllel és fél dl vízzel simára keverem a lisztet, majd amikor a hús puha, behabarom vele a paprikást. Jól kiforralom és főtt csusza- vagy szélesmetélt-tésztával kínálom. Uborkasaláta nagyon jó hozzá. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **CSIRKERAGU PADLIZSÁNNAL**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 4 gerezd fokhagyma, 1 közepes padlizsán, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 5 dkg füstölt szalonna, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A füstölt szalonnát vékony, hosszú csíkokra vágom, a zsírját kiolvasztom, majd lepirítom rajta a megtisztított és apróra vágott fokhagymát. A megmosott és feldarabolt csirkehúst a fokhagymás szalonnazsíron jól átsütöm. Aláöntök 3 dl vizet és fedő alatt, kis lángon puhára párolom. Közben sózom és meghintem borssal. Ha a hús megpuhult, levéből kiveszem, kicsontozom, majd kis kockákra vágva visszateszem a serpenyőbe. Hozzákeverem a sütőben megsütött és összetört, sózott paradicsompürével elkevert padlizsánt, végül rászórom a nagyon finomra vágott petrezselyemzöldet. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **CSIRKESÜLT ASZALT SZILVÁVAL**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, kis üveg vörösboros aszalt szilva, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál szilvalekvár, 2 gerezd fokhagyma, 5 dkg vaj, csipetnyi cukor, só és fehér bors.

A megtisztított csirkét feldarabolom és megsózom, megborsozom. Ezután az aszalt szilvát levétől lecsöpögtetem és kimagvalom. A vajat megmelegítem, üvegesre pirítom rajta a zúzott fokhagymát. A csirkedarabokat a fokhagymás vajon átsütöm, majd a serpenyőből kiveszem és félréteszem. A visszamaradt vajat összekeverem a mustárral, sóval, cukorral és a szilvalekvárral. Az elősütött húsokat tepsire vagy tűzálló tálra teszem, és megkenem a vajas-mustáros krémmel.

Körételszem a kimagvalt fél szilvákat és megsózom, majd ráöntök 1 dl szilvalevet. Szorosan lefedem és előmelegített, forró sütőben 45 percig sütöm. Ezután fedő nélkül pirosra pirítom. Finom, pikáns étel, amelyhez legjobban burgonyafánk illik. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKÉSTÁL TAVASZIASAN**

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 50 dkg vegyes idényzöldség, 1 kg apró újburgonya, 1-1 csokor petrezselyemzöld, kapor, zellerzöld, 1 csokor zöldhagyma, zöldjével együtt, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 3 dl tejföl, 2-3 evőkanál liszt, 7 dkg vaj, 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom, négyfelé vágom. A zöldségeket megtisztítom, és jellegüknek megfelelően feldarabolom (hasábokra, kockákra vagy karikákra). Az újburgonyát meghámozom (illetve erős kefével jól ledörzsölöm a héját). Jó nagy tűzálló tálat kikenek 1 dkg vajjal és az aljára újburgonyát terítek. Megsózom, rászórom a szerecsendió-virágot és a zöldhagymakarikák felét. Erre fektetem a lisztben megmártott, megsózott csirkedarabokat. Rászórom a maradék zöldhagymát és a feldarabolt zöldségféléket. Jól megsózom; rátördelem a vajat, rászórom az összes finomra vágott zöldfűszert és a reszelt sajtot, végül rálocsolom a tejfölt. A tálat szorosan lefedem és előmelegített, forró sütőben 50 percig párolom . Salátát kínálok mellé. Elkészítési ideje: 90 perc

* * * * *

- **CSODÁLATOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 10 dkg császárszalonna, 10 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, 2 fej vöröshagyma, 1 dl tejföl, 2 dl tejszín, 4 húsos, vastag zöldpaprika, 4 kicsi, kemény paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 1 púpozott teáskanál pirospaprika, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított csirkét kis darabokra vágom és megsózom. A császárszalonnát apróra kockázom, zsírját kisütöm (a pörcöt a zsírban hagyom) és a tisztított, finomra metélt vöröshagymát üvegesre pirítom rajta. Ezután a csirkedarabokat a hagymás zsírra teszem és mindkét felükön átsütöm, majd a serpenyőből kiveszem és félréteszem. A visszamaradt hagymás zsírral összekeverem a pirospaprikát, hozzáöntöm a tejfölt és egy dl tejszínt. Ízlés szerint sózom, borsozom és a húst visszatéve, fedő alatt félpuhára párolom. Ekkor hozzárakom a megmosott, kicsumázott és szeletekre vágott zöldpaprikát, majd készre főzöm. Közben gyakran rázogatom az edényt, hogy le ne égjen. Ha már puha a hús, hozzáteszem a kockákra vágott főtt sonkát és a paradicsomot. Jól összeforralom, a maradék tejszínnel meglocsolom, majd a lángot elzárom alatta. Vajas galuskával és kovászos uborkával a legfinomabb paprikás csirke, amit valaha is ettem! Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **DIÓS PÁCOLT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 5 dkg darált dió, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 citrom kicsavart leve és reszelt héja, 3 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 teáskanál vegeta.

Először elkészítem a páclevet: az olajba belekeverem a megtisztított, lereszelt vöröshagymát, a darált diót, a szétzúzott fokhagymát, a citromlevet, a reszelt citromhéjat, a vegetát és a borsot. A csirkét kívül-belül megtisztítom, feldarabolom és a páclében egyenként megmártom, majd tűzálló tálba egymásra teszem, és a maradék páclével leöntöm. Legalább 2 órán keresztül állni hagyom. (Még jobb, ha már előző nap bepácolom. Minél tovább áll a csirkehús a páclében, annál jobban átveszi a fűszerek ízét.) Az étel készítése előtt a csirkedarabokat egymás mellé rendezem a tálban, és jó szorosan lefedve, előmelegített, forró sütőben 45 percig sütöm, majd a fedőt levéve pirosra pirítom. Petrezselymes párolt rizs és almabefőtt (vagy almamártás) való hozzá. Elkészítési ideje: 85 perc

* * * * *

- **DIÓS PIRÍTOTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 15 dkg durvára tört (nem darált!) dióbél, 25 dkg paradicsom, 10 dkg reszelt ilmici (vagy egyéb csípős ízű) sajt, 5 dkg vaj, 5 gerezd fokhagyma, 1-1 mokkáskanál rozmaring, kakukkfű, törött fekete bors.

A csirkét tisztítás után kis darabokra vágom és megsózom. A paradicsomot meghámozom, felszeletelem, és egy dkg vajon, kis lángon gyengén lepirítom. Hozzáadom a zúzott fokhagymát és a többi fűszert, majd a maradék vajat is simára keverem benne. Közben a lángot eloltom alatta. Ezzel a paradicsomos mártással bekenem a megsózott csirkedarabokat. Félórai pihentetés után teflonserpenyőben vagy palacsintasütőben, erős lángon, hirtelen mindkét oldalán átsütöm a húsokat. Ezután aláöntök 2 dl vizet, hozzáteszem a diót, és fedő alatt, kis lángon, puhára párolom. Tálalás előtt rászórom a reszelt sajtot és előmelegített, forró sütőbe teszem, amíg a sajt a tetejére olvad. Burgonyapüré illik e rendkívül finom ételhez. Elkészítési ideje: 70 pere

* * * * *

- **DIÓS ROKFORTTAL TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagy csirke, 15 dkg reszelt rokfort sajt, 10 dkg dió (fele finomra őrölve, fele pedig darabosan), 1 zsemle, 1 dl tejföl, 5 dkg vaj, 1 tojás, 3 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkét kívül-belül megtisztítom és a hasát belülről sóval bedörzsölöm. 10 dkg reszelt sajtot összekeverek a felvert tojással, a nagyon apró kockákra vágott zsemlével, a tejföllel, a finomra darált dióval, ízesítem a zúzott fokhagymával, sóval, borssal. Tíz perc pihentetés után kézzel jól összegyúrom a tölteléket, majd a csirke hasába töltöm. A nyílást jól összetűzöm, nehogy kifolyjon a töltelék. A vajat tűzálló tálban felforrósítom, és a csirke minden oldalát óvatosan

lepirítom, majd lefedve, előmelegített, forró sütőbe teszem. Ha a hús megpuhult, a tál tetejét leveszem, rászórom a durvára vagdalt diót, és szép piros-ropogósra sütöm. Tálalás előtt felszeletelem, a pecsenyelevet rálocsolom, és salátával valamint párolt vajas karfiollal (vagy más zöldséggel) kínálom.
Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **ÉDES-SAVANYÚ KÍNAI CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 2 tojás, 2 teáskanál burgonyaliszt (vagy burgonyapehely), 2 evőkanál szójaszósz, olaj a sütéshez, 3 teáskanál ketchup, 3 teáskanál borecet, 2 evőkanál kristálycukor, 1 teáskanál rizsliszt, kevés só.

A megtisztított csirkét feldarabolom és annyi sózott vízben teszem fel, amennyi éppen ellepi. Ha a csirke megfőtt, levéből kiveszem, lecsöpögtetem és kicsontozom, csíkokra vágom, hűlni hagyom. A szójamártást összekeverem a burgonyaliszttel, hozzáadom a felvert tojásokat, majd ebben a mártásban megforgatom a csirkehús-csíkokat. Bő, forró olajban pirosra sütöm. Az olajból kivéve melegen tartom. Ezután összekeverem a ketchupot, a borecetet, a cukrot, a rizslisztet, kevés sót is teszek bele, és három deci főzőlében elkeverem. Jól összeforralom, hogy sűrű legyen. Tálaláskor a sült csirkedarabok köré öntöm a mártást, és párolt rizzsel kínálom.
Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **FAHÉJAS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 25 dkg friss paradicsom, 1 dl száraz fehérbor, 1 csapott mokkáskanál őrölt fahéj, kis fej vöröshagyma, nagy csokor petrezselyemzöld, 2 dl tejszín, 2 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított csirkét feldarabolom és megsózom. Az olajon először a megtisztított és finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítom, majd a csirkedarabokat erős lángon, hirtelen átsütöm. Ha a hús mindkét oldala megpirult, a zsíradékból kiveszem és melegen tartom. Helyére a hámozott, felszeletelt paradicsomot rakom. Amikor a paradicsom már összeesett, visszateszem a húst a mártásba. Aláöntöm a bort és a tejszínt, a fahéjjal, a borssal fűszerezem és megsózom. Kis lángon, gyakori kevergetés mellett puhára párolom, majd zsírjára sütöm. Párolt rizs a hozzáillő köret. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **FANTÁZIA TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 nagy narancs, 10 dkg darált dió, 1 dl sűrű tejföl, 3 tojás, 5 dkg vaj, 2 dl tejszín, 1/2 dl narancsszörp, 1 evőkanál mustár, 1 teáskanál reszelt narancshéj, 1-1 késhegynyi őrölt szegfűszeg, fahéj és őrölt gyömbér, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, ízlés szerint só.

A csirkét kívül-belül megtisztítom. A máját apróra vágom és a habosra vert tojással összekeverem. Hozzáteszem a darált diót, a fűszereket, a sót, a tejfölt, kevés zsemlemorzsát, végül a meghámozott, fehér bundájától is megtisztított, apró kockákra vágott narancsot, reszelt narancshéjat. A tölteléknek olyan szilárdnak kell lennie, hogy a villa megálljon benne. Ha nem elég sűrű, akkor egy kevés zsemlemorzsával sűrítem. A csirke besózott hasába töltöm a narancsos tölteléket, majd a nyílást bevarrom. A tejszínt, a mustárt, a narancsszörpöt, kevés sót összekeverem, és a tűzálló tálba tett töltött csirkére öntöm. Rámorzsolom a vajat és előmelegített, forró sütőben, fedő alatt 50 percig sütöm, majd a fedőt levéve mindkét oldalát megpirítom. Tízpercnyi pihentetés után felszeletelem, meleg tálra teszem, a felszeletelt tölteléket is körérakom, végül a vajas pecsenyelével lelocsolom. Burgonyakrokett illik mellé.
Elkészítési ideje: 120 perc

* * * * *

- **FLAMBÍROZOTT CSIRKE ANANÁSSZAL**

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 1 doboz ananászbefőtt, 5 dkg vaj, 1/2 dl gin, 2-3 evőkanál rizsliszt, késhegynyi currypor, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A megtisztított és feldarabolt csirkét megsózom, megborsozom és a rizslisztben megforgatom, majd a felforrósított vajon hirtelen, mindkét oldalán átsütöm. Az elősütött csirkedarabokat tűzálló tálba teszem, rászórom a curryport és rálocsolok 2 dl-nyi ananászlevet. Befedem és előmelegített, forró sütőben, közepes lángon 30 percig párolom. Tálalás előtt az ananászt kockákra vágom, és a csirkét a sütőből kivéve, az ananászkockákkal körülrakom. Visszateszem, hogy az ananász is átforrósodjon, majd az asztalon lelocsolom a ginnel és azonnal meggyújtom. Ha a láng elhamvadt, rögtön tálalom. Petrezselymes párolt rizs a hozzáillő köret. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 1 fej fokhagyma (nem tévedés!), 1 paradicsom, 1 teáskanál majoránna, ízlés szerint só.

A csirkét kívül-belül megtisztítom, a hasát belülről sóval bedörzsölöm és a majoránnával beszórom. 2 gerezd tisztított, de egyben hagyott fokhagymát is beleteszek a hasüregbe, valamint a csirke nyakát, máját, zúzáját is. Hústűvel úgy tűzöm meg a nyílást, hogy a benne képződő ízes folyadék ne folyhasson ki a sülés során. A csirke bőrébe kis lyukakat fúrok, és azokba dugdosom a tisztított fokhagymagerezdeket. Jól megsózom kívülről is, és alufóliába csomagolva, előmelegített, forró sütőben 60 percig sütöm. Tálalás előtt az alufóliából kiszedem, feldarabolom és saját levével lelocsolva salátával meg sült burgonyával vagy valamilyen pikáns, savanykás befőttel és burgonyapürével kínálom. Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **GESZTENYÉS TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 25 dkg gesztenyemassza, 15 dkg gomba, 1/2 dl konyak, 5 dkg vaj, 1 tojás, 1 dl tej, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só.

A gombát megtisztítom és nagyon apróra vágom. 2 dkg vajon sóval, borssal, saját levében puhára párolom, majd zsírjára sütöm. Ha kihűlt, összekeverem a felvert tojással, a tejjel, a gesztenyemasszával, a konyakkal és a tisztított, szétzúzott fokhagymával. A csirke fellazított bőre alá töltöm a gesztenyés tölteléket. A maradék vajjal egy tűzálló tálat kikenek, a szárnyast belefektetem, és a már megsózott bőrét kevés olvasztott vajjal átkenem. Befedve puhára sütöm, majd fedő nélkül mindkét oldalát megpirítom. Tejszínes-petrezselymes kukorica a köret, amit úgy készítek, hogy a gyorsfagyasztott, morzsolt kukoricát kevés vajon átforgatom, majd 1 dl tejszínnel besűrítem és petrezselyemzölddel, borssal ízesítem. A felszeletelt csirke mellé teszem.
Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **GOMBÁS CSIRKE JÚLIA MÓDRA**

Hozzávalók: 2 kicsi csirke (1,2 kg összsúlyban), 50 dkg apró szemű gomba, 2 dl tejszín, 1 dl tejföl, 1 húsos paradicsompaprika, 5 dkg vaj, 2 csokor zöldhagyma a zöldjével együtt, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 dl száraz fehérbor, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál rizsliszt, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított csirkéket félbevágom és megsózom. Lapos tűzálló tálra teszem (vagy tepsire), körérakom a megtisztított, egészben hagyott gombákat, a megmosott, kicsumázott, kis kockákra vágott paradicsompaprikát és a megtisztított, vékonyka karikákra vágott zöldhagymát. Megsózom, rászórom a tisztított, finomra vágott fokhagymát és rámorzsolom a vajat. Lelocsolom a tejföllel elkevert tejszínnel és rászórom a borsot. A tálat lefedem és előmelegített, forró sütőbe tolva, közepes lángon 40 percig párolom. Ezután kiveszem a mártásból a csirkedarabokat, és melegen tartom. A bort, a rizslisztet és a finomra vágott petrezselyemzöldet összekeverem és behabarom vele a gombás mártást. Jól kiforralom, majd a csirkét visszateszem a tálba. A mártásból kicsit rákenek az étel tetejére és a forró sütőben néhány percig pirítom. Míg a csirke sül, elkészítem a köretet: kapros daragaluska illik mellé, de ropogósra sütött szalmaburgonyával is nagyon finom. Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **GOMBÁS RAKOTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 25 dkg gomba, 4 húsos zöldpaprika, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 4 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 5 dkg vaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított csirkét kis darabokra vágom (mintha paprikás csirkét készítenék). Mély tűzálló tálat egy dkg vajjal kikenek, és az aljára terítem a csirke felét. Jól megsózom, megszórom borssal, majd beborítom a megtisztított vöröshagyma felével. Erre szórom a szeletelt gombát, ezt is megsózom, majd rácsorgatom a zúzott fokhagymával elkevert, megsózott tejföl felét. A tejfölrétegre fektetem a megmosott, kicsumázott zöldpaprikaszeletek felét, ezután kezdem elölről a rétegezést. Végül lelocsolom az apróra vágott petrezselyemzölddel elkevert maradék fokhagymás tejföllel és a lefedett tálat előmelegített, forró sütőbe tolom. 45 percig sütöm, majd a fedelét levéve a tetejét pirosra pirítom. Sült burgonya és saláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **HAGYMÁS CSIRKE RIZSBEN**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 2 dl rizs, 3 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 evőkanál vegeta, 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só.

A csirkét tisztítás után kisebb darabjaira vágom. A rizst többször váltott vízben átmosom és tésztaszűrőben szárazra csurgatom. A vöröshagymát megtisztítom és felkarikázom. Tűzálló tálba öntöm a rizst, rászórom a vegetát, majd ráborítom a megsózott csirkedarabokat. Betakarom a hagymakarikákkal, megszórom a szerecsendió-virággal. Annyi vízzel öntöm fel, hogy az kétujjnyival lepje el a húst. A tálat szorosan lefedem, és előmelegített, forró sütőben, erős lángon 50 percig párolom. A lének teljesen el kell főnie, illetve a rizsnek meg kell duzzadnia. A tetejét leveszem, rálocsolom a tejfölt és fedetlenül pirosra pirítom. Paradicsomsaláta illik mellé.
Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **HÁGAI TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 10 dkg reszelt sajt (többféle is lehet), 5 dkg vaj, 5 dkg füstölt szalonna, 1 pohár száraz fehérbor, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A csirkét megtisztítom. A vajat és a reszelt sajtot összekeverem, hozzáadom a szerecsendió-virágot, a borsot és a sót, majd a csirke hasába töltöm. A füstölt szalonnát apró kockákra vágom, zsírját kiolvasztom és a tepsibe tett, megsózott, megtöltött csirkére locsolom. Aláöntöm a száraz fehérbort, és fedő alatt, kis lángon puhára párolom. Időnként saját levével locsolgatom. Tálalás előtt felszeletelem, saját mártását rálocsolom és még külön is megszórom reszelt sajttal. Hagymás paradicsomsaláta és sült burgonya vagy burgonyasaláta és párolt rizs illik mellé.
Elkészítési ideje: 120 perc

* * * * *

- **HAVASI TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 5 dkg füstölt szalonna, 25 dkg gomba, 25 dkg savanyú káposzta, 2 paradicsom, 2 tojás, 3 dl tejföl, 1 héjában főtt burgonya, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál szárított csombor, késhegynyi őrölt köménymag, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Először elkészítem a tölteléket: a füstölt szalonnát, a meghámozott főtt burgonyát, a megtisztított gombát és az átmosott, lecsöpögtetett savanyú káposztát húsdarálón ledarálom, majd összekeverem a tojások sárgájával és a fűszerekkel. Belekeverem a finomra vágott petrezselyemzöldet és óvatosan beleforgatom a tojásfehérjéből vert kemény habot is. A megmosott, lecsöpögtetett és megsózott csirke hasába tömöm a gombás tölteléket, majd a nyílást jól összetűzöm. A kívülről is megsózott csirkét tűzálló tálba fektetem, leöntöm a sózott, borssal ízesített tejföllel és a tálat lefedve, előmelegített, forró sütőbe teszem. 50 percig közepes lángon párolom, ezután fedő nélkül pirosra sütöm. Héjában sült vajas burgonyával kínálom.
Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **INDIAI CSIRKE, I.**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 5 dkg margarin, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg mandula, 1 evőkanál liszt, 1/2 dl borecet és 1 dl víz, 1-1 teáskanál őrölt gyömbér, currypor, só, 1 mokkáskanál törött fekete bors és olaj a pácoláshoz.

A csirkét megtisztítom és négyfelé vágom. Rászórom az összes fűszert, és annyi olajat öntök rá, amennyi éppen ellepi. Célszerű, ha egy magasabb tálban a csirkedarabokat egymásra rakva pácolom. Legalább egy napig érlelem a hűtőszekrényben (lefedve). Fogyasztás előtt a csirkedarabokat kiveszem az olajból, lecsöpögtetem és teflonserpenyőben (vagy palacsintasütőben), erős lángon pirosra sütöm, majd melegen tartom. A mártáshoz a mandulát egy pillanatra forrásban lévő vízbe dobom (így könnyen lehúzhatom a héját). Hosszúkás szeletekre vágom, majd a megmelegített margarinban megpirítom. Ezután hozzáadom a megtisztított és nagyon finomra vágott (vagy lereszelt) vöröshagymát. Megszórom a liszttel, néhány percig együtt pirítom, majd felengedem a borecettel és 1 dl vízzel. Simára keverve sűrűre főzöm, ezután hozzáteszem a csirkehús sütése során keletkezett pecsenyelevet is. A mandulás mártást a melegen tartott csirkére öntöm. Párolt rizs illik hozzá és befőtt. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **INDIAI CSIRKE, II.**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 20 dkg rizs, 10 dkg vaj, 1 csöves, csípős paprika, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál currypor, 1 nagy fej vöröshagyma, 1-1 teáskanál őrölt gyömbér, sáfrányos szeklice (vagy 1 mokkáskanál sáfrány), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, ízlés szerint só, 1 pohár joghurt.

A rizst váltott vízben jól átmosom és lecsöpögtetem, majd egy edénybe beleszórom. Annyi vizet öntök rá, amennyi éppen ellepi, és 25 percig állni hagyom. Közben a csirkét megtisztítom és feldarabolom. Egy nagyobb tűzálló tálban megforrósítom a vajat, üvegesre párolom rajta a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát. Ezután a csirkedarabokat mindkét oldalukon jól átsütöm a hagymás vajon, majd ráöntöm a joghurtot. Beleszórom a fűszereket, a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, sót. Felforralom, és 10 percig főzöm, ezután beleöntöm a rizst (a levével együtt), elkeverem benne a megmosott és nagyon vékony karikára vágott csípős paprikát és 3,5 dl vízzel felöntöm. Még egy kicsit utánasózom és a tálat nagyon szorosan lefedem. Előmelegített, forró sütőbe teszem és addig párolom, míg a rizs az összes levet felszívja. Tálalás előtt villával óvatosan felkeverem, a csirkét a tetejére teszem és sok salátával kínálom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **INDONÉZ FŰSZERES CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1-1 teáskanál őrölt koriandermag, só, 1-1 mokkáskanál őrölt ánizsmag, köménymag, szegfűszeg, szerecsendió-virág, fekete bors, 2 evőkanál citromlé, 1 evőkanál kókuszreszelék, 4 gerezd fokhagyma, 1 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg vaj, csipetnyi reszelt citromhéj.

Az összes fűszert összekeverem, majd a megtisztított és megmosott, szárazra törölt csirkét feldarabolom és a fűszerekkel kívül-belül bedörzsölöm. Ezután a vajat megmelegítem, lepirítom rajta a csirkedarabokat, majd aláöntök 2 dl vizet, és fedő alatt, kis lángon, gyakori kevergetés mellett puhára párolom. Közben a megtisztított és vékonyra karikázott vöröshagymát a csirkehús mellé teszem és addig párolom, míg az összes levét elfövi. Rizs és saláta illik hozzá. (Csak teljesen egészséges gyomrú embertársaim egyenek ebből a csirkéből, mert a sok fűszer nem kimondottan hasznos, viszont az étel nagyon finom!) Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **JEMENI MAZSOLÁS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 10 dkg mazsola, 1 nagy fej vöröshagyma, 4 dl tejföl, 2 dl rizs, 30 dkg vegyes leveszöldség, 5 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál kurkuma, 1-1 mokkáskanál őrölt fahéj és törött bors, késhegynyi őrölt köménymag, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom, feldarabolom (mintha paprikás csirkét készítenék). A mazsolát megmosom, szárát leveszem. A zöldséget tisztítás után almareszelőn lereszelem vagy nagyon apróra vágom. Mélyebb tűzálló tálba szórom a váltott vízben átmosott és lecsöpögtetett rizs egyharmadát és az egyharmadnyi mazsolát. Megsózom, megborsozom és a többi fűszerből is szórok rá. Néhány evőkanál tejföllel lelocsolom, és egy evőkanál olajat csurgatok rá. Erre teszem a reszelt zöldség felét, a finomra vágott petrezselyemzöld felét, és betakarom a fele mennyiségű megsózott, megborsozott, fahéjjal beszórt csirkedarabbal. Ezután újból rizzsel és mazsolával folytatom a rétegezést, egészen addig, míg csak el nem fogy a hozzávaló. A tetejére locsolom a maradék olajjal elkevert tejfölt, ráöntök még 2 dl vizet és a tálat szorosan lefedem. Előmelegített,

forró sütőben, közepes lángon egy órán keresztül párolom. Akkor van készen, ha semmi leve sincs, és a rizsszemek megduzzadtak. Rendkívül finom az íze! Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **JÉRCE TIROLI MÓDON**

Hozzávalók: 2 db jérce (60 dkg-os), 10 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 1 dl tejföl, 5 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A füstölt szalonnát hajszálvékonyra szeletelem. Kibélelek vele egy tűzálló tálat. Erre fektetem a megtisztított és félbevágott, mindkét oldalán jól megsózott jércéket. Beborítom a tisztított, vékony karikákra vágott vöröshagymával. Beszórom borssal és sóval, majd aláöntöm a fehérbort. A hagymára hintem a zsemlemorzsát, lelocsolom a tejföllel, rámorzsolom a vajat és a tálat szorosan lefedem. Előmelegített, forró sütőben, nem túl nagy lángon 50 percig sütöm, majd a tetejét levéve pirosra pirítom. Burgonyasalátával és párolt vajas zöldséggel kínálom. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **JÉRCESÜLT GOMBÁVAL**

Hozzávalók: 2 db jérce, 10 dkg vaj, 20 dkg gomba, 3-4 evőkanál zsemlemorzsa, 2 dl tejföl, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A gombát megtisztítom és felszeletelem. A jércéket megtisztítom és a hasukba töltöm a megsózott, megborsozott gombát. A hasüreg nyílását fogvájóval vagy hústűvel megtűzöm, nehogy a gomba leve kifolyjon. A vajat felolvasztom (de nem forralom) és megmártom benne, majd a zsemlemorzsába hempergetem a szárnyasokat. Kikent tűzálló tálba teszem és az előmelegített, forró sütőben 40 percig sütöm. Tálaláskor félbevágom a szárnyasokat, és hűtött tejföllel lelocsolva kínálom. Túrógombóc vagy sült burgonya illik mellé. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **JOGHURTOS PIKÁNS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 2 dl joghurt, 2 érett, húsos paradicsompaprika, 3 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 1-1 teáskanál ecet és só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors.

Először elkészítem a páclét: a joghurtot simára keverem az ecettel, a borssal, a sóval, az olajjal, a szétzúzott fokhagymával és a megmosott, kicsumázott, apróra vágott vagy ledarált paradicsompaprikával. A csirkét tisztítás után kisebb darabjaira vágom, a bőrét lenyúzom, majd a húsokat a páclében megmártom. Egymásra teszem és legalább fél napra a hűtőszekrénybe rakom a bepácolt csirkedarabokat. (Legjobb előző nap elkészíteni.) Fogyasztás előtt a csirkét kiveszem a pácból, és grillsütőbe téve mindkét oldalát pirosra sütöm. A maradék páclevet felforrósítom és tálaláskor a sült csirke tetejére csorgatom. Burgonyapürével és befőttel kínálom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **JÚLIA CSIRKÉSTÁLJA**

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 1/2 kg vastag húsú zöldpaprika (lehetőleg többféle színű), 30 dkg kemény paradicsom, 2 nagy fej vöröshagyma, 25 dkg cérnametélt, 20 dkg gomba, 2 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1-1 mokkáskanál őrölt fekete bors és őrölt lestyángyökér (vagy 1 szál friss lestyán), 1 teáskanál bazsalikom, ízlés szerint só, csipetnyi cukor.

A csirkét megtisztítom és kisebb darabokra vágom. Megsózom. A füstölt szalonnát apróra metélem, zsírját kiolvasztom, majd rádobom a csirkedarabokat, és erős tűzön mindkét oldalát lepirítom. A serpenyőből kivéve tűzálló tálba teszem. A visszamaradt zsíradékra helyezem a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát és üvegesre pirítom. Ezután hozzáadom a megmosott, kicsumázott, szeletekre vágott zöldpaprikát, a tisztított és felszeletelt gombát, majd fedő alatt néhány percig együtt párolom. Beleszórom a fűszereket, a szétzúzott fokhagymát, jól elkeverem, majd az egészet ráöntöm a tűzálló tálba tett csirkedarabokra. Betakarom a hámozott, negyedekbe vágott paradicsommal és leöntöm a megsózott tejföllel. A tálat lefedem és előmelegített, forró sütőbe teszem. 35 percig közepes lángon párolom. A sütési idő végeztével a csirkehúst kiveszem a tálból és félréteszem. A visszamaradt sűrű lecsós mártásba keverem a cérnametéltet, hozzáöntök egy-két dl vizet, megsózom és fedő nélkül addig főzöm, míg a tészta megpuhul, illetve a felesleges levet elszívja. Ezután visszateszem az étel tetejére a csirkesültet és előmelegített, forró sütőbe teszem, amíg a hús megpirul. Uborkasalátát vagy kovászos uborkát kínálok mellé. Elkészítési ideje: 75 perc

* * * * *

- **KANTONI CSIRKE (EREDETI KÍNAI RECEPT)**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 1 dl ketchup, 1 nagy fej vöröshagyma, 1/2 dl konyak, 4 evőkanál olaj (ha van olívaolaj), 1-1 teáskanál őrölt gyömbér és őrölt csillagánizs (gyógynövényboltban kapható), ízlés szerint só.

A megtisztított csirkét egészen kicsi darabokra vágom. A megtisztított és nagyon apróra vagdalt vöröshagymát a felforrósított olajon sárgára fonnyasztom, majd a csirkedarabokat rádobom és erős tűzön fehéredésig sütöm. Ekkor megsózom, rászórom a fűszereket, lelocsolom a ketchuppel és fedő alatt, gyakori kevergetés közben puhára párolom. Ha levét elfőtte, egy-két evőkanál meleg vízzel pótolom. Amikor a csirke már megpuhult, zsírjára sütöm. Végül lelocsolom a konyakkal, egyet forralok rajta, és hosszúkásra vágott, főtt kínai zöldbabbal tálalom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **KAPROS-JUHTÚRÓS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 10 dkg juhtúró, 2 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, 1 nagy csokor friss kapor, 1 evőkanál liszt, 3 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkét megtisztítom és feldarabolom. Megsózom és a borssal megszórom. A megtisztított és apróra vágott vöröshagymát a felhevített olajon sárgára fonnyasztom, majd rádobom a csirkedarabokat. Mindkét oldalán jól átsütöm, azután 2 dl vizet és a liszttel simára kevert tejfölt aláöntöm. Hozzáteszem a nagyon finomra vágott kapor felét és fedő alatt, gyakori kevergetés mellett puhára párolom. Ha leve idő előtt elsülne, kevés meleg vízzel pótolom. Amikor a csirke megpuhult, tűzálló tálba egymás mellé fektetem a húsdarabokat és a sűrű mártással leöntöm. Rámorzsolom á juhtúrót és csak annyi időre teszem a forró sütőbe, amíg a juhtúró ráolvad, szétfolyik rajta. Ezután rászórom a maradék kaprot és hagymás paradicsomsalátával meg sült burgonyával kínálom. Ha az ételt ünnepivé akarom tenni, akkor sós túrógombócot tálalok mellé. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **KARFIOLOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 kg karfiol, 10 dkg füstölt szalonna, 15 dkg reszelt sajt, 1 dl tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, késhegynyi őrölt borókabogyó, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A csirkét tisztítás után feldarabolom. A karfiolt meleg vízbe teszem, a külső leveleitől megtisztítom és rózsáira szedem. Nagy tűzálló tálba teszek egy jól megsózott, megfűszerezett csirkedarabot egy karfiolrózsával váltogatva. A füstölt szalonnát apróra vágom, zsírját kisütöm, majd a pörcöt az étel tetejére szórom. A visszamaradt szalonnazsírba keverem a reszelt sajt felét és meglocsolom vele az étel tetejét. A tálat alufóliával lefedem és előmelegített, forró sütőbe téve 50 percig sütöm. Ezután rászórom a nagyon finomra metélt petrezselyemzöldet és a maradék reszelt sajtot, majd a tejföllel meglocsolom. Egy pillanatra visszateszem a forró sütőbe, hogy a sajt ráolvadjon a tetejére. Ha a család nagy étkű, lehet még sült burgonyát is kínálni mellé. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **KETCHUPOS SÜLT CSIRKE**

4-5 személyre
Fogom a kibelezett, megpucolt csirkepipit és a mellénél kettévágom, szétnyitom. Így hasra fordítva úgy néz ki, mint egy elterült béka, de valójában tényleg csirke!!! Minden oldalát jól besózom, megborsozom, fokhagymasóval megszórom, bekenem egy kis ketchuppal, annyira, hogy jó színe legyen. Az üres részével lefelé, tehát hasra, ráteszem a rácsra, be a sütőbe. Alá a sütőhöz kapott nagy tepsibe vizet öntök, majdnem tele kell, hogy legyen. A vízhez egy kis fehérbort vagy ha az nincs otthon, egy decinyi Martinit vagy Torrinit öntök. Gázsütőben 4-es fokozaton kb. 45-50 percig sütöm, közben a vizet figyelem, inkább utánaöntök, minthogy kevés legyen. Hiszen ahhoz, hogy alulról puhuljon a csirke, elegendő gőz kell. Villával megnézem, hogy puha-e. A bőre viszont, mivel az fölfelé van, megpirul. Nagyon finom, pikáns íze lesz a ketchuptól. Ha kész, lekapcsolom a sütőt és egy negyed órát még bent hagyom a gőzben, hadd járja jól át a sokféle íz. Ezt a csirkét általában zöldkörettel vagy vegyes körettel tálalom.

* * * * *

- **KÓKUSZOS CSIRKE I.**

5 dkg. kókuszreszeléket 1,5 dl tejben fél óráig áztatunk, majd kinyomkodjuk. A feldarabolt csirkét sózzuk, majd lisztbe forgatjuk. 2 hagymát és egy almát apróra vágunk. A csirkét 5 dkg forró vajban barnára sütjük. Kivesszük a vajból, levében megpároljuk az almát és a hagymát. Kicsit még pirítjuk, majd ráöntjük a kókuszos tejet. Visszatesszük a csirkét és fedõ alatt 25 perc alatt megpároljuk. Köret: 2 csésze húslevesben megfõzünk 1 csésze rizst. 2 tojást tejszínnel felverünk, és a meleg rizshez adjuk. Kihûtjük. Kézzel gombócokat formázunk, és forró olajban 2-3 perc alatt aranysárgára sütjük.

* * * * *

- **KÓKUSZOS CSIRKE II.**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 4 fej hagyma, 6 gerezd fokhagyma, 1 kk. õrölt gyömbér, fél citrom leve, 15 dkg kókuszreszelék, 2 db szárított kicsi piros erõspaprika, 1 teásk. õrölt koriander, fél kk. õrölt kömény, 1 csipet kurkuma, 1 csokor petrezselyem, 3 ek. vaj.

A kókuszt forrázzuk le 1 dl vízzel, hagyjuk benne állni 5 percig, kezünkkel morzsolgatva a kókuszt a vízben, majd szûrjük le, alaposan kinyomkodva belõle a levét, és tegyük félre. Ez a sûrû kókusztej. A kinyomkodott reszelékre újra öntsünk 4 dl forró vizet, és nyerjünk belõle az elõzõ módon - de most már híg - kókusztejet. Szeleteljük fel a hagymát, fokhagymát, aprítsuk fel a petrezselymet, õröljuk meg a pirospaprikát. Forrósítsuk fel a vajat, pirítsuk meg benne a hagymát, fokhagymát, adjuk hozzá a citrommal megcsepegtetett gyömbérport. Tegyük bele a petrezselymet, az õrölt koriandert, pirospaprikát, köményt, kurkumát. Adjuk hozzá a feldarabolt csirkét, piritsuk meg. Keverjük hozzá a híg kókusztejet, sózzuk meg, és fõzzük puhára. Tálalás elõtt keverjük bele a sûrû kókusztejet, és adjuk hozzá a citromlét. Natúr rizzsel tálaljuk.

* * * * *

- **KOLOZSVÁRI CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 2 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 1 evőkanál apróra vágott friss tárkonylevél, 4 gerezd fokhagyma, 1 dl sűrű tejföl, 1 dl tejszín, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A csirkét megtisztítom és kisebb darabjaira vágom. Megsózom és 10 percig állni hagyom. Közben a füstölt szalonnát apró darabokra vágom, zsírját kiolvasztom, majd a pörcöt leszűröm és

félréteszem. A visszamaradt zsíron sárgára fonnyasztom az apró kockákra vágott vöröshagymát, majd a csirkedarabokat egyenként, mindkét oldalukon jól átsütöm a hagymás zsíron. A serpenyőből kiveszem, és melegen tartom. A pecsenyeléhez hozzákeverem a meghámozott, felszeletelt paradicsomot, a megtisztított, finomra zúzott fokhagymát, a sót, a borsot és az apróra vágott tárkonylevelet. Ráöntöm a fehérbort és felforralom, majd a serpenyőbe visszateszem a csirkedarabokat. Fedő alatt, gyakori kevergetés közben puhára párolom. Tálalás előtt belekeverem a tejfölt és a tejszínt, rászórom a szalonnapörcöt, jól átforgatom és egyet forralok rajta. Legjobban burgonyalángos vagy burgonyalepény illik mellé, de vajas galuskával is nagyon finom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **KRÉMSAJTOS MOGYORÓVAL TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 doboz krémsajt, 1 tojás, 5 dkg reszelt márványsajt, 10 dkg darált mogyoró, 5 dkg vaj, 1 zsemle, tej a zsemle áztatásához, 1 mokkáskanál só, ízlés szerint törött fehér bors, kevés csípős paprika (vagy paprikakrém).

A zsemlét kis kockákra vágom, majd annyi tejet öntök rá, hogy ellepje. Tíz perc várakozás után összekeverem a felvert nyers tojással, a reszelt sajttal, a darált mogyoróval, a krémsajttal, a fűszerekkel. Jól összedolgozom, majd a megtisztított, belülről megsózott csirke hasába tömöm. A nyílást bevarrom. A vajat felolvasztom és jól megsózom, a csirke bőrét bekenem vele. A maradék vajjal kikenek egy tűzálló tálat, és a vajas csirkét belefektetem. Lefedem, és az előmelegített, forró sütőbe téve, saját gőzében puhára párolom, majd pirosra sütöm. Felszeletelve meleg tálra teszem, párolt rizzsel és majonézes zöldségsalátával kínálom.
Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **KUKORICÁS CSIRKE QUICHE**

Hozzávalók (4 adag):
A tésztához: 16 dkg finomliszt, 6 dkg vaj, 1 tojássárgája, 5 dkg ementáli sajt, 1-2 evőkanál jéghideg víz
A töltelékhez: 2 dkg vaj darabokban, 1 közepes fej összevagdalt vöröshagyma, 20 dkg főtt vagy sült csirkehús, 13 dkg konzerv tejes kukorica, fél kis kockára vágott paradicsom paprika vagy zöldpaprika, 2 tojás és egy fehérje, 1.5 dl tejszín, 1 dl tej, 3 dkg reszelt ementáli sajt, 1 csokor összevagdalt snidling

A sütőt nagyon forróra, (210 C, gázsütőt 190 C) előmelegítjük. A lisztet átszitáljuk, majd ujjbegyünkkel a vajat benne elmorzsoljuk. A tojássárgáját, a sajtot meg a vizet hozzáadva összedolgozzuk, majd deszkán rugalmas tésztává gyúrjuk. Ha nem áll össze teszünk hozzá még egy kevés vizet. Folpackba csomagolva 20 percre hűtőszekrénybe tesszük. A töltelékhez a hagymát vajban megpároljuk, lecsepegtetjük. Egy 20 cm átmérőjű, alacsony peremű kerek formát olvasztott vajjal vagy olajjal kikenünk. A tésztát két folpack lap között akkorára nyújtjuk, hogy a forma alját és oldalát kibélelhessük vele. Zsír- vagy sütőpapírt teszünk rá, erre nyers rizst vagy babot öntünk. Erre azért van szükség, hogy a lapot elősüssük, de sülés közben ne emelkedjen fel. A rizs vagy a bab ettől az eljárástól nem sérül, az később a szokott módon felhasználható. 10 percig sütjük. A rizst vagy babot és a papírt eltávolítjuk, a tésztát további 7 percig sütjük. A sütőt 180 C fokra mérsékeljük. A hagymát, a kis darabokra vágott csirkehúst, a lecsöpögtetett kukoricát és a paprikát a tésztára terítjük. A többi hozzávalót simára keverjük, majd a tésztára öntjük. Még 35 percig sütjük, majd 5 percig pihentetjük. Salátával melegen vagy hidegen tálaljuk.

* * * * *

- **KULONLEGES CSIRKE**

1 kisebb (90 dkg-os) csirke, 1 fej voroshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 dl kefir, 2 evokanal paradicsompure, 1 dl olaj, 1 evokanal vegeta, 1 kiskanal pirosaranykrem, so, orolt bors, majoranna

Hagymat, fokhagymat lereszeljuk, simara keverjuk az olajjal, kefirrel, paradicsompurevel. Soval, borssal, keshegynyi majorannaval, vegetaval, pirosarannyal izesitjuk, jol osszekeverjuk. Ebbe bele a feldarabolt csirket, lefedve 1 ejszakara hutobe, masnap tepsibe, ra a let, megsutjuk, 30 percig folia alatt, utana nelkule.

* * * * *

- **LECSÓS CSIRKE MÉRŐ MÓDRA (EGYTÁLÉTEL)**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 25 dkg gomba, 1 1/4 kg vastag húsú, színes zöldpaprika, 2 paradicsom, 2 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 1 csípős, csöves paprika, 1 evőkanál pirospaprika, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított csirkét feldarabolom és megsózom. A zöldpaprikát megmosom, kicsumázom és vastag szeletekre vágom. A paradicsomot lehéjazom és felszeletelem. A gombát tisztítás után szeletekre vágom. Az apróra vágott füstölt szalonna zsírját kisütöm, majd üvegesre pirítom rajta az apró kockákra vágott vöröshagymát. A hagymára dobom a csirkedarabokat, és erős lángon mindkét oldalán lepirítom, ezután ráteszem a gombát és belekeverem a pirospaprikát. Jól megsózom, megszórom a borssal, majd hozzáadom a zöldpaprikát és fedő alatt, takaréklángon párolni kezdem (ezalatt a lábost gyakran rázogatom). Közben a tisztított, zúzott fokhagymával, a nagyon vékony karikákra vágott csípős paprikával fűszerezem az ételt. A párolás végén belekeverem a nagyon finomra vágott petrezselyemzöldet és a tejfölt. Ezzel is felforralom. Kovászos uborkával kínálom. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **MAKÓI CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg), 50 dkg vöröshagyma (nem tévedés!), 2 dl tejszín, 5 dkg vaj, 3-4 evőkanál liszt, ízlés szerint só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág.

A megtisztított csirkét kis darabokra vágom, megsózom és lisztbe mártom. A vajon, erős lángon, mindkét oldalán átsütöm, majd tűzálló tálba egymás mellé teszem. Rákarikázom a megtisztított vöröshagymát, megszórom sóval és borssal, majd rácsorgatom a tejszínt és még egy dl vizet. Fűszerezem az őrölt szerecsendió-virággal és a tálat befedem. Előmelegített, forró sütőben közepes lángon 40 percig párolom, majd a tetejét levéve, pirosra pirítom. Ecetes salátával és burgonyapürével vagy párolt rizzsel a legfinomabb. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **MANDULÁS CSIRKE KÍNAI MÓDRA**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 5 dkg tisztított mandula, 1 doboz ananászbefőtt, 10 dkg rizsliszt, 1 dl édes fehérbor, 2 tojásfehérje, 1 teáskanál cukor, ízlés szerint só és törött fehér bors, olaj a sütéshez.

A tojásfehérjét kicsit felverem (nem kell kemény habbá verni), majd belekeverem a cukrot, a rizslisztet, a bort, a borsot, a sót. A megtisztított és kis darabokra vágott csirkét ebben a pácban megmártom, és egy órán keresztül állni hagyom. Közben a mandulát forrásban lévő vízbe dobom és a héját lehúzom. Darabokra vágom és megforgatom benne a bundás csirkét. Bő, forró olajban pirosra sütöm. Tálaláskor a levétől leszűrt és megmelegített ananászbefőttet körérakom és mandulás párolt rizzsel kínálom. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **MANDULÁS TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 zsemle, 5 dkg vaj, 1 tojás, 10 dkg tisztított mandula, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 dl tejszín, ízlés szerint só és törött fehér bors, késhegynyi őrölt gyömbér , 1 mokkáskanál currypor.

A zsemlét apró kockákra vágom és 3 evőkanál tejszínnel leöntöm. Amikor megázott, hozzáteszem a darált mandula felét, a felvert nyers tojást, 3 dkg puha vajat, az apróra vágott petrezselyemzöldet, sót és a fűszereket. Jól összedolgozom, majd ezzel a töltelékkel a megtisztított és megsózott csirke hasüregét megtöltöm. A nyílást jól összetűzöm, ezután a szárnyast - kívülről is megsózva - tűzálló tálra fektetem, A maradék darált mandulát belekeverem a maradék tejszínbe, rákenem a csirkére, és rátördelem a vajat. A tálat lefedve, nem túl erős lángon 50-60 percig sütöm. Mandulával ízesített, párolt rizs és szilvabefőtt illik hozzá.
Elkészítési ideje: 85 perc

* * * * *

- **MAZSOLÁS CSIRKE, I.**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 10 dkg mazsola, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl száraz vörösbor, 5 dkg füstölt szalonna, 2 szem összetört szegfűszeg, 1 mokkáskanál borsmenta, 3-4 evőkanál liszt, kevés cukor, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított és feldarabolt csirkét megsózom, lisztbe mártom. A nagyon apróra vagdalt füstölt szalonna zsírján üvegesre sütöm a finomra metélt vöröshagymát és a szétzúzott fokhagymát, majd átpirítom rajta a csirkedarabok mindkét oldalát. Ráöntöm a bort, rászórom a fűszereket, beleteszem a megmosott, leszárazott mazsolát és lefedem. Előmelegített, forró sütőben 40 percig párolom, ezután a fedőt levéve a tetejét megpirítom. Burgonyakrokett és fejes saláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **MAZSOLÁS CSIRKE, II.**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 10 dkg mazsola, 1 nagy fej vöröshagyma, 5 dkg vaj, 1 paradicsom, 10 szem olajbogyó, 1 evőkanál pikáns lekvár, 1 teáskanál vegeta, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, késhegynyi őrölt fahéj, kevés só.

A csirkét tisztítás után kis darabokra vágom . A vöröshagymát nagyon finomra metélem, és a vajon üvegesre fonnyasztom, majd a csirkedarabok mindkét oldalát átsütöm rajta. Ezután kiveszem a serpenyőből és félretéve melegen tartom. A visszamaradt hagymás vajra dobom a lehéjazott, felszeletelt paradicsomot, a lekvárt, a vegetát, a borsot, a fahéjat és a nagyon apróra vágott, kimagozott olajbogyót. Néhány percig pirítom, majd a húsdarabokat visszarakom a mártásba. Hozzáteszem a megmosott, leszárazott mazsolát és fedő alatt, gyakori kevergetés közben puhára párolom. Ha idő előtt elfőné a levét, kevés forró vízzel pótolom. Tálaláskor csak nagyon sűrű, ízes mártásnak szabad az étel alatt maradni. Párolt rizs és befőtt illik mellé. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **MÁJAS RIZZSEL TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagy csirke, 1 zacskó gyorsrizs, a csirke mája és zúzája, 1 teáskanál Vegeta, 1 tojás, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál majoránna, 1 mokkáskanál curry, ízlés szerint só és törött bors.

A csirkemájat meg a zúzát a forrásban lévő vízbe dobom és egy percig forralom. Ezután leszűröm, és ha kihűlt, ledarálom. A gyorsrizst a dobozon lévő használati utasítás szerint elkészítem. Ha kihűlt, összekeverem a felvert nyers tojással, a darált májjal, a vegetával, a fűszerekkel és a zúzott fokhagymával. Az átmosott, lecsöpögtetett csirke hasát belülről jól megsózom. A rizses-májas tölteléket a bőr alá töltöm. Ezután a csirkét kívülről is megsózom, majd alufóliába csomagolom és előmelegített, forró sütőbe teszem. Egy óra sütés után lebontom az alufóliát és minden oldalát megpirítom. 10-15 perc pihentetés után szeletelem csak föl. Párolt vajas kelbimbó vagy rózsáira szedett karfiol és hagymás burgonyasaláta illik hozzá.

Elkészítési ideje: 110 perc

* * * * *

- **MEGGYES CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 50 dkg nyers meggy (vagy nagyon kevés cukorral készített meggybefőtt), 5 dkg vaj, 3 szem összetört szegfűszeg, 2 dl tejszín, kevés cukor, késhegynyi őrölt fahéj, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkét tisztítás után kisebb darabjaira vágom. A vajat megforrósítom, átsütöm rajta a megsózott húsdarabokat, azután szorosan egymás mellé tűzálló tálra fektetem. A meggy felét kimagozom és pépesre turmixolom. Hozzáöntöm a tejszínt, jól megsózom, kevés cukorral szelídítem (ha befőttből készítem, akkor nem kell hozzá cukor), szegfűszeggel és fahéjjal ízesítem. A csirkére öntöm a mártást. Lefedem, és előmelegített, forró sütőben, közepes lángon 40 percig sütöm. Ezután a fedőt levéve, saját mártásával megkenem az étel tetejét, és kicsit megpirítom. Ekkor adom hozzá a nyers, maradék meggyet, és vele kicsit átmelegítem. Ropogósra sült burgonyakrokettet vagy szalmaburgonyát kínálok mellé. Elkészítési ideje: 65 perc

* * * * *

- **MEXIKÓI FŰSZERES CSIRKE**

Hozzávalók: 1 kisebb csirke, 10 dkg főtt füstölt sonka (vagy nem zsíros tarja), 5 dkg mandula, 5 dkg mogyoró, 1 dl édeskés fehér vermut, 1-1 késhegynyi tört édeskömény (gyógynövényboltban kapható) és őrölt szegfűszeg, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A mogyorót és a mandulát egy pillanatra forrásban lévő vízbe dobom és a héját lehúzom. Ezután ledarálom. A megtisztított csirkét feldarabolom és megsózom. A nagyon apróra metélt vörös- és fokhagymát a vajon lepirítom, majd a csirkedarabokat erős tűzön, mindkét oldalán hirtelen átsütöm. Hozzáteszem az összes fűszert, a darált mandulát és mogyorót, az apróra vagdalt főtt sonkát, és a vermuttal lelocsolom. Fedő alatt, gyakori kevergetés mellett puhára párolom. Ha leve elfőtt, kevés forró vízzel apránként pótolom. Zsírjára sütöm és párolt rizzsel, meg hagymás kukoricasalátával kínálom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **MOGYORÓS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 10 dkg mogyoró, 2 evőkanál paradicsompüré, 5 dkg vaj, 1 tyúkhúsleveskocka, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 2 fej vöröshagyma, ízlés szerint só és kevés cukor.

A megtisztított csirkét kis darabjaira vágom és megsózom. A nagyon apróra metélt vöröshagymát a felforrósított vajon sárgára fonnyasztom, majd benne a csirkedarabokat erős lángon lepirítom. Hozzáteszem a paradicsompürét, a ledarált mogyorót, a sót, a borsot és 3 dl vízzel felöntöm. Beletördelem a húsleveskockát és fedő alatt, gyakori kevergetés mellett puhára párolom. Tálalás előtt kevés cukorral ízesítem, és vajban párolt zöldbabbal vagy párolt rizzsel kínálom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **MUSTÁROS CSIRKE**

Hozzávalók 4 személyre: 1 csirke, 3 fej vöröshagyma, 2 fej fokhagyma, só, mustár

Igen egyszerű: A csirkét miután már megtisztítottuk, lemostuk, leszárítottuk, besózzuk. A megtisztított vöröshagymát és fokhagymát a csirke belsejébe töltjük (egészben). Ezek után beletesszük egy tepsibe és alaposan megkenjük mustárral. Megsütjük, közben locsolgatjuk a levével. Körítésnek illik hozzá a káposztasaláta.

* * * * *

- **MUSTÁROS-KAPRIS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál kukoricaliszt, 2 dl tejföl, 1 evőkanál csípős mustár, 1 fiola kapribogyó, 2 dkg vaj, 1 teáskanál reszelt citromhéj, kevés citromlé, 1 mokkáskanál törött fekete bors, késhegynyi őrölt babérlevél, ízlés szerint só és cukor.

A megtisztított csirkét feldarabolom, és a megmosott, de egészben hagyott vöröshagymával, a fűszerekkel, a sóval annyi vízben, amennyi ellepi, puhára főzöm. Ha a hús megpuhult, a levéből kiveszem és kicsontozom. A vajat megmelegítem, rászórom a kukoricalisztet, majd pár percnyi pirítás után apránként hozzáöntöm a csirke átszűrt főzőlevét. Sűrűre főzöm, a mustárral, a reszelt citromhéjjal, a citromlével ízesítem, végül a kapribogyót levével együtt belekeverem. Jól kiforralom, kevés cukorral ízesítem és beleteszem a kicsontozott csirkehúst. Még egyet forralok rajta, ezután belekeverem a tejfölt. (Azzal már nem forralom!) Sós vízben főtt burgonyával vagy apróra tördelt spagettivel kínálom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **MUSTÁROS SÜLT CSIRKE**

4-5 személyre

Az előző módon rendezem le szerencsétlen csirkét. Középen elvág, elterült béka stb. A különbség az, hogy ezt sózom, egy kicsivel több borsot teszek rá, mint a ketchuposra, fokhagymát nem teszek rá, viszont egy kis majoránnával és egy kis pirospaprikával is megszórom. Amikor mindenféle jót rászórtam, akkor bekenem mustárral. Azért kell a pirospaprika, mert elég hóka színe lenne a mustártól. Ugyanúgy sütöm-párolom, mint az előzőt, ugyanannyi ideig, és ezt is hagyom egy kicsit állni a saját gőzében, hadd gondolkodjon el az élet folyásán! Szintén zöldkörettel, vegyes körettel, esetleg krumplipürével tálalom. A szárnyasokból egészen jó dolgokat lehet kihozni. Nem lesz egyhangú az étkezés, ha úgy kezeljük őket, mintha

másfajta húsok lennének. Szerintem bátran csinálhatunk velük bármit, még a brassóihoz hasonló, szaftos csirke, pulyka is nagyon finom tud lenni. Persze a fűszerezésük kicsit másképp alakul és egy kicsit szaftossá kell tenni, hogy ne legyen száraz. Mivel elég zsírtalanok, nagyon egészségesek!

* * * * *

- **NAGYANYÁM CSIRKEPAPRIKÁSA**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 10 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 húsos zöldpaprika, 1 evőkanál szegedi édes pirospaprika, 1 paradicsom, ízlés szerint só.

A csirkét tisztítás után kis darabokra vágom. A füstölt szalonnát vékony, hosszú csíkokra metélem és zsírját kiolvasztom. Megfonnyasztom rajta a megtisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymát, majd a tűzről félrehúzva belekeverem a pirospaprikát. Ezután a tűzre visszateszem, lepirítom rajta a csirkedarabokat, majd jól megsózom, beleteszem a kicsumázott és csíkokra vágott zöldpaprikát meg a lehéjazott, felszeletelt paradicsomot. Saját levében, fedő alatt félpuhára párolom és egy dl tejfölt keverek el benne. Ezután készre főzöm. Ha zsírjára sült, beleöntöm a maradék tejfölt és tejszínt, és csak egyet forralok rajta. Füstölt szalonna kisütött zsírján megforgatott galuskával és kovászos uborkával kínálom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **NÁPOLYI CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 25 dkg szarvacskatészta, 10 dkg főtt füstölt sonka (vagy nem kövér tarja), 10 dkg reszelt sajt, 3 dkg vaj, 2 dl tej, 2 csapott evőkanál liszt, 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál ketchup, 1/2 citrom leve, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított csirkét négyfelé vágom, az olajon, erős tűzön mindkét oldalán lepirítom, ezután citromlével és sóval fűszerezem. Aláöntök egy dl vizet és fedő alatt majdnem készre párolom. Közben sós vízben kifőzöm a szarvacskatésztát és meleg vízzel leöblítve, 1 dkg vajra szedem, majd jól átforgatom. A maradék vajat habzásig hevítem a liszttel (pirítani nem szabad!), felöntöm a meglangyosított tejjel és az időközben megpuhult csirke pecsenyelevével. Simára keverve sűrűre főzöm. Hozzákeverem a ketchupot és a nagyon apróra vagdalt főtt sonkát, sóval, borssal ízesítem, és jól kiforralom. Tűzálló tálra rendezem a szarvacskatészta felét, ráfektetem a csirkedarabokat, rálocsolok egy keveset a sonkás mártásból, majd betakarom a maradék tésztával. A többi mártást és a reszelt sajt felét az étel tetejére teszem, és előmelegített, forró sütőbe téve megpirítom. Tálaláskor úgy vágom négy cikkre, hogy mindegyikben legyen egy-egy csirkehúsdarab. A tányérján ki-ki megszórja a maradék reszelt sajttal. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **NEM LEHET ABBAHAGYNI – CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 8 dkg liszt, 1 púpozott teáskanál pirospaprika, 1-1 mokkáskanál majoránna és törött fekete bors, 1 teáskanál só, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 4 evőkanál olaj, 1 dkg vaj, késhegynyi őrölt köménymag.

A megtisztított csirkét feldarabolom. A lisztet a fűszerekkel és a tisztított, apróra vágott fokhagymával összekeverem. A csirkedarabokat egyenként megmártom a fűszeres lisztben. Kivajazott tepsibe (vagy nagy tűzálló tálba) egymás mellé rendezem a lisztes húsokat, a maradék fűszeres lisztet pedig egyenletesen a tetejére szórom. Rákarikázom a megtisztított vöröshagymát, rászórom a reszelt sajtot, és az olajjal elkevert tejföllel lelocsolom. A tepsire alufóliát borítok, és előmelegített, forró sütőben közepes lángon 50 percig sütöm, majd a tetejét kicsit megpirítom. Sült burgonya, párolt rizs és vajas zöldség egyformán illik mellé. A salátáról sem szabad megfeledkezni! Rendkívül finom étel. Elkészítési ideje: 65 perc

* * * * *

- **PAKISZTÁNI CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke darabolva, 7-8 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál étolaj, 3-4 evőkanál ketchup, 1 dl fehérbor, bors /min. 1 kiskanál/

A darabolt csirkét jól besózzuk és fél órát állni hagyjuk. A fokhagymát összenyomjuk és a többi hozzávalóval összekeverve szószt készítünk. A csirkedarabokat a szószban megforgatjuk és tepsibe tesszük. A maradék szószt a tetejére öntjük. Alufóliával letakarva kislángon kb. 1.5 óra hosszat sütjük. Ha megpuhult a fóliát levéve kissé megpirítjuk a húst. Rizzsel vagy burgonyapürével tálaljuk, savanyúságként fejessalátát kínálunk.

* * * * *

- **PÁCOLT BOROS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 3 evőkanál olaj, 1 dl száraz fehérbor, egy citrom és egy narancs leve, 1 teáskanál konyak, 1/2 tyúkhúsleveskocka, 1 kis fej vöröshagyma, ízlés szerint törött fehér bors, 1-1 mokkáskanál gyömbérpor és majoránna.

Először elkészítem a páclevet: a kicsavart citrom- és narancslevet, a konyakot és a 2 evőkanál vízben feloldott tyúkhúsleveskockát meg a fűszereket összekeverem. Ezután a megtisztított, kisebb darabjaira vágott csirkehúst megmártom benne és egymásra teszem. A maradék páclevet a húsra csorgatom. Tálba teszem és hűtőszekrényben néhány órán keresztül (lefedve) érlelem (előző nap is elkészíthető). Az olajon sárgára fonnyasztom a megtisztított és nagyon apróra vagdalt vöröshagymát, majd a léből kivett és lecsöpögtetett csirkehúst mindkét oldalán átsütöm. Ezután a maradék páclevet és a bort ráöntöm, fedő alatt, kis lángon, az edény gyakori rázogatásával puhára párolom, végül zsírjára sütöm. Párolt rizs vagy burgonyapüré illik hozzá. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **PÁCOLT CURRYS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1/2 dl olaj, 2 evőkanál bor- vagy gyümölcsecet, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 3-4 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1-1 teáskanál só és currypor, 1 mokkáskanál törött fekete bors, olaj a sütéshez.

A megtisztított csirkét kis darabokra vágom. A 1/2 dl olajban elkeverem az ecetet, a finomra metélt petrezselyemzöldet, a sót, a borsot, a curryt, majd a csirkedarabokat egyenként megmártom benne, és egy mély tálba egymásra teszem. Néhány órán keresztül a hűtőszekrényben érlelem. (Akár egy-két napig is maradhat a páclében a csirke, csak néhányszor meg kell forgatni, hogy a páclé mindenütt egyformán érje.) Sütés előtt nem csurgatom le a csirkedarabokat, hanem annyi lisztbe mártom, amennyit felvesz. Bő, forró olajban, takaréklángon mind a két oldalát pirosra sütöm. Burgonyapürével és salátával kínálom. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **PÁROLT CSIRKE VÖRÖSBOROS MEGGYEL**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 1 kis üveg aszalt meggy borban (vagy 10 dkg aszalt meggy és 1 dl vörös bor), 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 2 evőkanál liszt, 5 dkg vaj, 1 húsleveskocka, 3 szem szegfűszeg, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só.

A csirkét megtisztítom és feldarabolom. Lisztben megmártom és a vajon mindkét oldalát átsütöm. Jól megsózom és nagy tepsibe vagy tűzálló tálba szorosan egymás mellé teszem. Rászórom az aszalt meggyet, az összetört szegfűszeget, rámorzsolom a húsleveskockát és a tejszínnel, a tejföllel meg 1 dl borral leöntöm. Kevés cukrot szórok bele, megsózom és a megtisztított, szétzúzott fokhagymával meghintem. A tálat letakarom és előmelegített, forró sütőben 50 percig sütöm. Tálalás előtt a csirkedarabokat meleg tálra szedem, köré öntöm az alatta képződött sűrű gyümölcsös mártást és párolt rizzsel kínálom. Jól illik mellé a ropogósra sütött szalmaburgonya. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **PETREZSELYEMES-PARADICSOMOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 4 evőkanál olaj, 2 nagy fej vöröshagyma, 25 dkg friss paradicsom, 2 nagy csokor petrezselyemzöld, 2 dl paradicsom ivólé, 1 tyúkhúsleveskocka, késhegynyi őrölt babérlevélpor, ízlés szerint só és törött fekete bors, kevés cukor.

A megtisztított csirkét négyfelé vágom és mindkét oldalát jól megsózom. A vöröshagymát tisztítás után apróra vagdalom és a felforrósított olajon üvegesre fonnyasztom. Ezután a csirkedarabokat rádobom és erős tűzön, hirtelen, mindkét oldalán jól lepirítom. Rászórom a fűszereket és a serpenyőbe beleöntöm a paradicsomlevet. Hozzáteszem a húsleveskockát és fedő alatt puhára párolom. Végül belekeverem a finomra metélt petrezselyemzöldet és a lehéjazott, kis kockákra vágott nyers paradicsomot. Kevés cukorral ízesítem és éppen csak összeforralom. Sós vízben főtt cérnametélttel kínálom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **PEZSGŐS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 1 1/2 dl száraz pezsgő, 5 dkg vaj, 10 dkg nyers füstölt sonka, 3 gerezd fokhagyma, 1 csokor zöldhagyma szárával együtt, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A cserépedényt (Römertopfot) fél órára hideg vízbe áztatom. Közben a csirkét megtisztítom és négyfelé vágom. Minden oldalát bekenem a sóval elkevert, tisztított, zúzott fokhagymával és bőven megszórom borssal, majd a cserépedénybe fektetem. Beborítom a megtisztított, zöldjével együtt karikára vágott zöldhagymával és a nagyon vékony csíkokra metélt nyers sonkával. Rámorzsolom a vajat, megöntözöm a pezsgővel és a tálat saját fedelével betakarva hideg sütőbe tolom. Ezután a sütőt begyújtom és 10 percig takaréklángon, 60 percig pedig közepes lángon sütöm az ételt. Márványsajttal ízesített fejes saláta és párolt rizs illik hozzá, de burgonyalángossal is nagyon finom. Elkészítési ideje: 100 perc

* * * * *

- **RAKOTT CSIRKE PADLIZSÁNNAL**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 10 dkg füstölt szalonna, 2 nagyobb padlizsán (70-80 dkg), 3 paradicsom, 2 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 1 nagy fej vöröshagyma, ízlés szerint só és törött bors.

A csirkét megtisztítom és kis darabokra vágom. Megsózom és a borssal megszórom. A padlizsánt megmosom és héjastól egy centis karikákra vágom, majd megsózva 10 percig állni hagyom (míg levet ereszt). Közben a vöröshagymát vékonyra karikázom. A füstölt szalonnát nagyon apróra metélem, zsírját kisütöm és a pörcöt félréteszem. A visszamaradt zsíron a csirkedarabokat erős lángon átsütöm. Tűzálló tál alját beborítom a lecsöpögtetett padlizsánszeletekkel és meghintem reszelt sajttal. Erre ráfektetem a csirkedarabok egy részét. Beborítom hagymakarikákkal, megsózom, megborsozom és a pépesre zúzott fokhagymával elkevert tejföllel megkenem. Erre ismét padlizsánszeleteket helyezek, majd a rétegezést addig folytatom, amíg elfogy a hozzávaló. Tetejére tejfölnek és reszelt sajtnak kell kerülnie, ezt beborítom a lehéjazott paradicsomszeletekkel, lelocsolom a csirke pecsenyelevével, és rászórom a szalonnapörcöt. A tálat befedem és előmelegített, forró sütőben 40 percig sütöm, majd a tetejét levéve pirosra pirítom. Saláta illik mellé. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **RÁNTOTT SAJTOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke (inkább kisebb, mint nagyobb legyen), 2 tojás, 10-15 dk reszelt sajt, olaj a sütéshez, kevés liszt és 10 dkg zsemlemorzsa a bundázáshoz, ízlés szerint só és törött fehér bors.

Ugyanúgy készül, mint a hagyományos rántott csirke, csak a zsemlemorzsához reszelt sajtot keverek, a felvert tojásba pedig sót és borsot szórok. Fűszerezett paradicsommártás és párolt rizs illik hozzá. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **RÉSZEGES CSIRKE RÓMAI TÁLBAN**

Hozzávalók: 1 csirke alkatrészeire bontva, 1 kg vegyes zöldség, 1 dl fehérbor, só, ízlés szerint fűszerek (általában borsot, vegetát, majoránnát, esetenként csípős paprikát használok), petrezselyemzöldje

A beáztatott tál aljába fektetem a fűszerezett csirkedarabokat, ráborítom a vegyes zöldséget, kicsit sózom, meglocsolom a fehérborral, végül az apróra vágott petr. zöldet is rászórom. Hideg sütőbe teszem. A római tál használatánál nagyon fontos, hogy mindig hideg sütőbe kell tenni, és csak fokozatosan szabad melegíteni, gázsütőnél a 6-os fokozatig. Ha már a hús megpuhult, leveszem a tál tetejét, s kb. 15 percre visszateszem a sütőbe, hogy egy kicsit megpiruljon.

* * * * *

- **RIZSES CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 25 dkg rizs, 25 dkg vegyes leveszöldség, 5 dkg vaj, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 zöldpaprika, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A megtiszított csirkét kis darabokra vágom és megsózom. A tisztított és apró kockákra vágott vöröshagymát a vajon megfonnyasztom, majd a csirkedarabokat mindkét oldalán átsütöm. A húst kiveszem a serpenyőből és melegen tartom. A visszamaradt vajas-hagymás pecsenyelén megfuttatom a megtisztított, kis kockákra vágott zöldséget és a kicsumázott, felszeletelt paprikát. Néhány percig együtt pirítom, majd ráöntöm a váltott vízben többször átmosott és lecsöpögtetett rizst. Beborítom az elősütött csirkehússal, és annyi vizet öntök rá, hogy az kétujjnyival magasabb legyen, mint az edényben lévő étel. Jól megsózom, borssal megszórom és a fedőt rátéve takaréklángon addig főzöm, míg a rizs az összes folyadékot magába szívja. Tálalás előtt petrezselyemzölddel megszórom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **ROZMARINGOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 15 dkg főtt füstölt tarja vagy comb, 10 dkg reszelt sajt (trappista vagy ementáli jellegű), 2 dl tejföl, 4 evőkanál olaj, 1 teáskanál liszt, 3 gerezd fokhagyma, 1-1 teáskanál rozmaring és bazsalikom, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A csirkét megtisztítom és nyolcfelé vágom. A felforrósított olajon először a megtisztított, szétzúzott fokhagymát, majd a csirkedarabokat egyenként, erős lángon mindkét oldalán megpirítom. Ezután megsózom, rászórom a fűszereket és aláöntök 2 dl vizet. Fedő alatt puhára párolom. Ha levét elfőné, kevés forró vízzel apránként pótolom. Közben a főtt füstölt húst kis kockákra vágom és hozzáteszem a már megpuhult csirkéhez. Liszttel simára kevert tejföllel behabarom és az egészet jól összeforralom. Ezután a mártásba keverem a reszelt sajtot, jól átforgatom, hogy a sajt beleolvadjon. Tálaláskor párolt, petrezselymes rizst meleg tálra halmozok, beborítom a csirkedarabokkal és ráöntöm a sajtos-sonkás ragut. Salátát kínálok hozzá. Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **SAJTOS-MAZSOLÁS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg mazsola, 20 dkg vegyes leveszöldség, 10 dkg reszelt sajt, 25 dkg rizs, 5 dkg vaj, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 3 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál currypor, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkét megtisztítom és nyersen feldarabolva kicsontozom. A csontokból, a bőrből a tisztított leveszöldséggel, sóval, borssal 5 dl levest főzök, majd finom szűrőn átszűröm és tűzálló tálba öntöm. Egy másik serpenyőben az apróra vágott vöröshagymát vajon lepirítom, majd átsütöm rajta a közben vékony csíkokra metélt csirkehúst. Ízesítem a zúzott fokhagymával, a finomra vágott petrezselyemzölddel és hozzáöntöm a megmosott, leszárazott mazsolát. Aláöntök egy dl vizet, és fedő alatt félpuhára párolom. Ezután levével együtt a leveshez öntöm, majd hozzáteszem a leszűrt, apróra vágott zöldséget és a váltott vízben átmosott, lecsöpögtetett rizst. Jól megsózom, megfűszerezem, a tálat lefedem, és előmelegített, forró sütőben addig sütöm, amíg a rizs az összes levet elszívja. Ha az étel elkészült, rászórom a reszelt sajtot és villával óvatosan átforgatom. Salátát kínálok mellé. Elkészítési ideje: 75 perc

* * * * *

- **SAJTOS TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 15 dkg reszelt trappista sajt, 5 dkg vaj, 1 csokor kapor, 1 csokor petrezselyemzöld, ízlés szerint só és őrölt fehér bors, késhegynyi őrölt, szerecsendió-virág.

A reszelt sajtot összegyúrom a vajjal, a finomra metélt kaporral és petrezselyemzölddel, a sóval, a borssal, a szerecsendió-virággal, majd az így kapott masszát az előkészített csirke megsózott hasába tömöm. A nyílást fehér cérnával, nagy öltésekkel összevarrom. (Nem elég tűvel megtűzni!) A töltött csirkét kívülről sóval bedörzsölöm, alufóliába csomagolom és előmelegített, forró sütőben 50 percig sütöm. Ezután az alufóliából kibontom és minden oldalán megpirítom. 10 perc pihentetés után felszeletelem, és a kicsurgó sajtos-fűszeres mártást mártásos csészébe öntöm. Tálaláskor ki-ki gusztusának megfelelően megöntözi vele a csirkedarabot. Párolt rizs és almakompót illik mellé.

* * * * *

- **SANGHAJI SÜLT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 kisebb csirke, 1/2 dl konyak, 1 teáskanál porcukor, 4 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só, kukoricaliszt a bundázáshoz, olaj a sütéshez.

A csirkét tisztítás után nagyon kis darabokra vágom. A konyakba belekeverem a zúzott fokhagymát, a cukrot, a sót, majd bedörzsölöm vele a csirkedarabokat. Félórai pihentetés után szitált kukoricalisztben megmártom, és bő, forró olajban pirosra, ropogósra sütöm. A felesleges olajat lecsöpögtetem. Párolt rizzsel meg ecetes gombasalátával kínálom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **SÁFRÁNYOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 nagy fej vöröshagyma, 5 dkg vaj, 2 teáskanál sáfrányos szeklice (gyógynövényboltban kapható) vagy mokkáskanálnyi valódi sáfrány, 3 gerezd fokhagyma, 2 evőkanálnyi szárított paradicsompaprika-kocka, 1/2 dl borecet, 1 teáskanál citromfű, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A tisztított és nagyon finomra vágott vöröshagymát a vajon megfuttatom, majd ráteszem a tisztított, darabokra vágott csirkehúst. Erős tűzön mindkét oldalát lepirítom. Közben 1/2 dl vizet forralok, beledobom a sáfrányos szeklicét, és 5 percig forralom. (Szép színét így adja ki legkönnyebben.) Ezután nagyon finom szűrőn átszűröm és csak a levét használom fel. (A sáfrányt azonmód használom.) A hús alá öntöm a sáfrányos levet, megszórom a többi fűszerrel, beleöntöm a borecetet, hozzáteszem a zúzott fokhagymát és a paradicsompaprika-kockát. Hozzáöntök még 1 1/2 dl vizet, és fedő alatt puhára párolom. Ha a hús puha, zsírjára sütöm és apróra tört tejfölös-sajtos főtt spagettival kínálom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **SÓÁGYON SÜLT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke, 1 kg konyhasó, 1 ágacska rozmaring

A csirkét megmossuk, szárazra töröljük, hasüregébe tesszük a rozmaringot. Két lábát összekötjük, a szárnyvégeket a szárnycomb mögé tekerjük. Tűzálló tálba töltjük a sót, felületét elsimítjuk, ráfektetjük a csirkét, előmelegített sütőbe toljuk. Mérsékelt tűznél pirosra sütjük. (kb. 1 óra) A csirkét csak a só gőzé járja át, a husi porhanyós marad. Ősrégi eljárás, grillezéssel egyenértékű fogyókúrás étel. Idénysalátával, vagy befőttel körítsük!

* * * * *

- **SÓBAN SÜLT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 kg só (nem tévedés!), 1 alma, 1 teáskanál majoránna, 1 mokkáskanál törött fekete bors.

A csirkét megtisztítom, átmosom, lecsöpögtetem. A hasába beleteszem a kicsumázott, négyrét vágott almát. Beleszórom a majoránnát, és megsózom, megborsozom. Egy tűzálló tál aljára annyi sót hintek, hogy elfedje az üveget, és ráfektetem a csirkét. A többi sót kevés vízzel összekeverem, és rátapasztom a húsra. Semmi ne látszódjék ki a csirke bőréből! A vizes só rátapad, és kéreggé fog sülni rajta. Ebben a kéregben minden íz és illatanyag bentmarad, ezért olyan nagyon finom a csirke. (Nem kell attól félni, hogy ehetetlenül sós lesz az étel!) Az előmelegített, forró sütőben 50 percig sütöm a szárnyast, majd az asztalra teszem a tálat. Mindenki szeme láttára fogom lebontani a csirkéről a sóréteget. Sok salátát és burgonyát, vagy befőttet és párolt rizst adok mellé. Majonézes salátával hidegen is nagyon finom. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **SÓN SÜLT CSIRKE**

1 kg sót kell tepsibe szórni, a csirkét alaposan megmosni, a bõre alá vajat dugdosni, beletenni a tepsibe, majd a sütõbe, kb. 50 perc alatt kész. Én krumplipürével szoktam tálalni

* * * * *

- **SONKÁS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 15 dkg főtt füstölt sonka (vagy nem zsíros tarja), 1 fej vöröshagyma, 3-4 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, 4 evőkanál olaj, 1 dl fűszerezett paradicsomlé, 1 teáskanál szárított bazsalikom, 5 dkg reszelt sajt, ízlés szerint só és törőt fekete bors.

A megtisztított csirkét feldarabolom, megsózom és lisztbe mártom. A felforrósított olajon mindkét oldalát átsütöm, majd a serpenyőből kivéve félréteszem. A visszamaradt zsíradékban lepirítom a tisztított, kockákra vágott vöröshagymát, majd hozzáteszem a szintén kockákra vágott főtt sonkát. Felengedem a paradicsomlével, megsózom, megborsozom, belekeverem a bazsalikomot, és egy dl vízzel felöntve sűrű mártássá forralom. Közben tűzálló tálra rendezem az elősütött csirkedarabokat, rákenem a mártást, és a tálat lefedve előmelegített, forró sütőbe tolom, majd 40 percig nem túl erős lángon sütöm. A sütőből kivéve a tetejét leveszem, rálocsolom a reszelt sajttal elkevert tejfölt, és addig pirítom fedetlenül, míg a sajt ráolvad a húsra. Rizibizi és saláta illik mellé. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **SONKÁVAL TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 20 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, 1 tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 2 dl tejszín, 1/2 dl konyak, 5 dkg vaj, ízlés szerint só és törött fekete bors, 1 teáskanál mustár, késhegynyi őrölt pástétomfűszer.

A csirkét kívül-belül megtisztítom és a hasát belülről megsózom. A főtt füstölt húst a megtisztított vöröshagymával együtt kétszer átdarálom, majd összekeverem a felvert tojással, borssal, mustárral, pástétomfűszerrel, csipetnyi sóval. (Vigyázzunk, a füstölt hús sós!) Hozzáteszek két evőkanál tejszínt, egy teáskanál konyakot, és jól összedolgozom a masszát. Betöltöm a csirke bőre alá. Kívülről is megsózom és tűzálló tálra fektetem. Leöntöm a tejszínnel, rátördelem a vajat, és a tálat befedve, előmelegített, forró sütőbe tolom. Egy órán keresztül sütöm. Ezután a csirkét 10 percig állni hagyom, majd felszeletelem. A csirkedarabokat lapos tűzálló tálra, bőrével felfelé egymás mellé rendezem. A visszamaradt pecsenyelevet a maradék konyakkal felforralom és a húsok tetejére locsolom. A sütőbe visszatolom a tálat, és az étel tetejét megpirítom. Párolt gyümölcssel vagy nem édes befőttel és ropogósra sült szalmaburgonyával kínálom.
Elkészítési ideje: 110 perc

* * * * *

- **SÖRÖS CSIBE**

Hozzávalók: 2 db egészen kicsi csibe (kb. 1-1,2 kg összesen), 2 dl világos sör, 1 evőkanál burgonyapehely, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál cukor, 1 kis fej vöröshagyma, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, ízlés szerint só és törött fekete bors, olaj a sütéshez.

A csibéket tisztítás után kétfelé vágom, megsózom, a megtisztított, szétzúzott fokhagymával bekenem és 15 percig pihentetem. Ezután nagyon forró olajon, erős lángon hirtelen mindkét oldalát átsütöm, majd az olajat leöntöm a serpenyőből. Csak 2 evőkanálnyit hagyok benne, felöntöm a sörrel, beleszórom a fűszereket és a finomra vágott vöröshagymát, majd a csirkedarabokat is visszateszem. Fedő alatt, gyakori kevergetés mellett puhára párolom. Ha a csirke a levét idő előtt elfőné, kevés sörrel pótolom. A puha szárnyast levéből kiveszem és melegen tartom. A visszamaradt sörös mártásba keverem a burgonyapelyhet és sűrűre forralom. Ropogósra sült burgonya illik hozzá. Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **SÖRÖS-SAJTOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 üveg világos sör, 10 dkg reszelt sajt (minél többféle, annál jobb), 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál vegeta, 25 dkg rizs, 1-1 mokkáskanál őrölt gyömbér és törött fekete bors, csipetnyi só, 4 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyemzöld.

A csirkét megtisztítom és négyfelé vágom. Megsózom. A rizst váltott vízben többször átmosom és lecsöpögtetem. Tűzálló tálat egy evőkanál olajjal kikenek. A maradék olajon hirtelen, erős lángon átpirítom a csirkedarabokat. A tűzálló tálba beleszórom a rizst, majd a sörbe kevert fűszerekkel, a finomra vágott petrezselyemzölddel, a reszelt sajttal és a mustárral leöntöm. Erre fektetem a csirkedarabokat, és a maradék mártással lelocsolom. A tálat befedem és előmelegített, forró sütőben 50 percen keresztül párolom. Ha az összes levét elfőtte, a fedőt leveszem és pirosra pirítom a csirkedarabokat. Salátát kínálok mellé. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **SÖRÖS TÖLTÖTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 üveg világos sör, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 1 tojás, a csirke mája és a zúzája, 2-3 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 gerezd fokhagyma, késhegynyi őrölt gyömbér és szerecsendió, 1 szem összetört szegfűszeg, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A szalonna húsosabb részét, a csirkemájat és a zúzát ledarálom vagy nagyon apróra vágom, és összekeverem a felvert tojással, a finomra metélt petrezselyemzölddel, a fűszerekkel, a zsemlemorzsával, a zúzott fokhagymával és 2 evőkanál sörrel. A sörös tölteléket az előkészített, megsózott csirke hasába tömöm, majd a nyílást összetűzöm. Tűzálló tálba fektetem a szárnyast, kívülről is megsózom, és a maradék füstölt szalonnát apróra vágva a tetejére szórom. A maradék sört rálocsolom, a tálat lefedem, és előmelegített, forró sütőben megsütöm. Saját levével locsolgatva pirosra pirítom, majd felszeletelem, és hagymás burgonyasalátával meg vajas zöldséggel kínálom.
Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **SÜLT CSIRKE – KÜLÖNLEGESEN**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 2 borízű alma, 10 dkg reszelt trappista és füstölt sajt vegyesen, 1 dl tejszín, 5 dkg darált dió, 5 dkg vaj, 1 tojás, 1 evőkanál rizsliszt, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A megtisztított csirkét négyfelé vágom és megsózom. 2 dkg vajon mindkét oldalán jól átsütöm, és nagy, lapos tűzálló tálra egymás mellé teszem. Az almát meghámozom, kicsumázom, lereszelem, majd összekeverem a felvert tojással, a tejszínnel, a darált dióval, a reszelt sajttal, a rizslisztttel, a szétzúzott fokhagymával, a sóval, a borssal. Az így kapott sűrű krémet vastagon rákenem a csirkedarabokra, majd a maradék vajat a tetejére tördelem. A tálat lefedem, és előmelegített, forró sütőben, de nem nagy lángon 35-40 percig sütöm. A sütés végén a fedőt leveszem, és addig pirítom, amíg sárgásbarnára (de nem sötétre) sül. Sült hasábburgonya és kimagozott meggybefőtt illik mellé. Elkészítési ideje: 65 perc

* * * * *

- **SÜLT CSIRKE PIKÁNS PÁCBAN**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 4 evőkanál borecet, 4 evőkanál narancslé, 1 dl tej, 2 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, 1 evőkanál finomra vágott petrezselyemzöld, 1 teáskanál mustár, ízlés szerint só és törött bors, liszt a bundázáshoz, olaj a sütéshez.

A megtisztított csirkét nagyon kis darabjaira vágom. Az ecetet, a narancslevet, a 4 evőkanál olajat, a petrezselyemzöldet, a borsot, a mustárt, a gyömbért, a sót és a szétzúzott fokhagymát összekeverem. A csirkedarabokat a páclében megforgatom, és egymásra téve fél napig hűtőszekrényben tartom. (Előző nap is el lehet készíteni.) Fogyasztás előtt a szárnyasdarabokat azonmód nedvesen megmártom a lisztben és bő, forró olajban pirosra sütöm. A felesleges olajat lecsöpögtetem és burgonyapürével meg salátával kínálom. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **SZALONNÁS-PARADICSOMOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 10 dkg füstölt szalonna, 50 dkg kemény paradicsom, 3 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1-1 teáskanál rozmaring, bazsalikom, kakukkfű, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 evőkanál olaj, ízlés szerint cukor és só.

A csirkét tisztítás után feldarabolom, és az olajjal kikent lapos tűzálló tálba egymás mellé teszem. Mindkét oldalát jól megsózom, rászórom a fűszereket és minden húsdarabra hajszálvékonyra vágott, nagy szelet füstölt szalonnát borítok. Rámorzsolom a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, majd sózott tejföllel lelocsolom. A tálat szorosan lefedem és előmelegített, forró sütőben 40 percig sütöm. Ezután leveszem róla a fedőt, körérakom a meghámozott, gerezdekre vágott paradicsomot, rálocsolom a saját pecsenyelevét és fedetlenül 10 percig sütöm. Párolt rizst kínálok mellé. Tálaláskor még reszelt sajttal is meg lehet szórni. Elkészítési ideje: 65 perc

* * * * *

- **SZÓJÁS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 1/2 dl szójaszósz, 1 dl száraz fehérbor, 3 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál olaj.

A megtisztított csirkét feldarabolom. Az olajat felforrósítom és benne a megtisztított, szétzúzott fokhagymát sárgára fonnyasztom, majd a fokhagymás olajon a húsdarabok mindkét oldalát átsütöm. Megöntözöm a szójaszósszal és a borral, azután fedő alatt, kis lángon puhára párolom. Időnként meg kell rázogatni a serpenyőt, nehogy leégjen az étel. Ha levét idő előtt elfőné, egy-két evőkanál forró vízzel apránként pótolom. Párolt rizs és saláta illik mellé. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **SZÜLETÉSNAPI CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 2 evőkanál olaj, 5 dkg vaj, 2 dl félszáraz pezsgő, 1/2 dl konyak, 25 dkg vegyes leveszöldség, 20 dkg gomba, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, ízlés szerint só és törött fekete bors, 10 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja és a csirke mája, zúzája.

A csirkét kívül-belül megtisztítom. Hasát sóval jól bedörzsölöm, kívülről pedig az olajjal megkenem, majd alufóliába csomagolom és forró sütőben megsütöm. Közben a vegyes zöldséget megtisztítom, lereszelem, a csirkemájat és a zúzát nagyon apróra vagdalom, a gombát tisztítás után vékonyra szeletelem. A reszelt zöldséget vajon lepirítom, hozzáteszem a gombát, a nagyon apróra vágott főtt füstölt sonkát és a májvagdalékot. Együtt pirítom néhány percig, majd a pezsgővel felöntöm. Finomra vágott petrezselyemzölddel fűszerezem, megsózom, borssal meghintem és jól kiforralom, majd sűrű mártássá főzöm. A sült csirkét felszeletelem és tűzálló tálra egymás mellé teszem, a sűrű mártást pedig a tetejére csorgatom. Forró sütőben piros kérget sütök rá, majd azon forrón lelocsolom a konyakkal és meggyújtom. Ha a láng elhamvadt, azonnal tálalom. Vajas brokkolival és sült szalmaburgonyával kínálom. A csirke mártásos pirítását, illetve meggyújtását úgy kell időzíteni, hogy az közvetlen tálalás előtt történjen. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **TAVASZI CSIRKE**

Hozzávalók: 4 személyre egy egész csirke (bontott), 1 kg burgonya, 2-3 szem paradicsom, 1-2 db fehérpaprika, 1 nagy fej vöröshagyma, 4-5 gerezd fok-hagyma, só, bors, majoránna, kakukkfű, zellerzöld

Megtisztítom a burgonyát és kb. 1/2 cm-es tallérokra vágom. A paradicsomot, paprikát, hagymát szintén tallérokra aprítom. A tepsi alját kevés zsírral meglocsolom és arra rakom rá két rétegben a burgonya felét. Ezt az burgonyaréteget tetszés szerint befűszerezem, megsózom és rárakom a vöröshagymát, a paprika és paradicsom nagyobbik részét, egy kevés fokhagymával megszórom. Elhelyezem a csirke darabjait az alsó rétegen és újfent megfűszerezem, megsózom, tetszés szerint rakok rá paradicsomot és/vagy paprikát, zellerzöldet. A tepsit légmentesen lezárom (alufólia) és a sütőben - attól függően, meg volt-e főzve a csirke előtte - egy-másfél óráig sütöm. A fóliát el kell távolítani az első fél-háromnegyed óra után. Aki megkóstolja, rögtön rájön, hogy az egészben az extra a kisült burgonya ☺

* * * * *

- **TAVASZI CSIRKE**

Hozzávalók: 1 db közepes méretű csirke, 1 fej hagyma, 25 dkg zöldborsó, 4-5 sárga és fehérrépa, 1 dl tejföl, só, bors, paprika

A csirkét feldaraboljuk, fokhagymás olajban megforgatjuk, befűszerezzük és egy mely tepsibe vagy hőálló tálba a tál szélén szorosan elrendezzük. A tál közepére, kitöltve a csirkét által körülölelt helyet, először a negyedekre vágott hagymát, majd az ujjnyi karikákra vágott répát, végül a zöldborsót rakjuk le. A zöldséget is megborsozzuk és paprikázzuk, majd meglocsoljuk kb. 1-1.5 dl olajjal. 1-1.5 órai sütés után, s ha a csirke megpuhult, a zödlségre ráöntjük a tejfölt, s meg 5 percig sütjuk. Rizzsel vagy rakott krumplival talajuk.

* * * * *

- **TÁRKONYOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 evőkanál friss, apróra vágott tárkonylevél (vagy 1 teáskanál szárított tárkony), 5 dkg vaj, 1 dl tejföl, 5 dkg reszelt márványsajt, 1/2 dl konyak, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A kívül-belül alaposan megtisztított csirkét megsózom, és alufóliába csomagolva forró sütőben megsütöm, majd felszeletelem és tűzálló tálra teszem. A vajat megforrósítom, rádobom a tárkonylevelet, megsózom, megborsozom és a konyakkal lelocsolva jól összeforralom. Ezt a tárkonyos-konyakos mártást a csirkedarabokra öntöm és az ételt pár percre a sütőbe teszem. Ha a csirkehús jól megpirult, rászórom a reszelt sajtot és csak annyi időre teszem vissza, hogy a sajt elolvadjon rajta. Burgonyalángos és hagymás paradicsomsaláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **TÁNTORGÓ CSIRKE**

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 4 evőkanál olaj, 4 dl száraz fehérbor, 25 dkg fodros metélt tészta, 4 gerezd fokhagyma, 1 dl tejszín, 10 dkg reszelt sajt (lehetőleg többféle), ízlés szerint só és törött fehér bors.

A megtisztított csirkét kívül-belül jól megsózom, majd alufóliába csomagolva forró sütőben megsütöm. Közben az olajat felforrósítom, megpirítom rajta a szétzúzott fokhagymát, ezután megsózom, megborsozom és a borral meg a tejszínnel felöntöm. A reszelt sajtot hozzáadom. Jól összeforralom. A tésztát sós vízben megfőzöm, leöblítem, majd a mártásba keverem. A sült csirkét kicsontozom, és a tésztához hasonló vékonyságú metéltre vágom. A csirkecsíkokat a sajtos metélthez keverem, jól összeforgatom és néhány percre a sütőbe teszem. Csak felforrósítom, pirítani nem szabad! Salátát kínálok mellé.Elkészítési ideje: 75 perc

* * * * *

- **TEJSZÍNES CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 5 dkg vaj, 1 fej vöröshagyma, 3 dl tejszín, késhegynyi őrölt szerecsendió, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A megtisztított csirkét feldarabolom, megsózom, a vajon mindkét oldalán lepirítom, majd hozzáteszem a megtisztított, négyrét vágott vöröshagymát (amit csak virágszerűen bevagdosok, hogy ne essen szét), rászórom a fűszereket és ráöntöm a tejszínt. Fedő alatt, gyakori kevergetés mellett puhára párolom, időnként megfordítom. Ha a hús megpuhult, a vöröshagymát eldobom mellőle, és párolt rizzsel vagy petrezselymes újburgonyával kínálom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **TOJÁSOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 2 tojás, 4 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A csirkét tisztítás után négyfelé vágom, megsózom, majd bőrével felfelé evőkanálnyi olajjal kikent tepsibe helyezem. A maradék olajat rácsorgatom és alufóliával lefedve előmelegített, forró sütőben 40 percig sütöm. Ezután a sütőből kiveszem és hűlni hagyom. Közben a tojásokat felverem, kis sóval és borssal fűszerezem, belekeverem a zúzott fokhagymát. Ezt a fűszeres tojást a sült csirke tetejére locsolom, majd visszateszem a forró sütőbe, hogy a tojás megszilárduljon rajta, illetve szép piros kéreg képződjön a húson. Saláta és sült burgonya vagy vajas párolt zöldség illik hozzá. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **TORMÁS SÜLT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 1 dl szójaszósz, 1 dl sherry, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál reszelt vöröshagyma, 2 evőkanál natúr reszelt torma, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál őrölt gyömbér, 2 evőkanál olaj.

A szójamártásba keverem az összes fűszert, a sherryt és a zúzott fokhagymát, majd belecsöpögtetem az olajat. A vöröshagymával és a reszelt tormával is jól elkeverem, és tűzre téve néhány percig forralom. Ha a mártás langyosra hűlt, bekenem vele a feldarabolt csirkét. (Só nem kell hozzá, mert a szójaszósz nagyon sós.) 20 percnyi pihentetés után a csirkedarabokat tepsire fektetem, és jól lefedve forró sütőbe teszem. 40 perc után a fedőt leveszem és a húst pirosra sütöm. Párolt rizs illik mellé salátával. Elkészítési ideje: 90 perc

* * * * *

- **TÖLTÖTT CSIRKE ALKOTÁS MÓDRA**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 40 dkg sertéslapocka, a csirke mája és zúzája, 1 tojás, 5-6 db fürjtojás, 1 evőkanál reszelt vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál majoránna, 2 közepes nagyságú ecetes uborka, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A sertéslapockát, a csirkemájat és zúzát az ecetes uborkával együtt finom lyukú darálón kétszer átdarálom, majd jól összegyúrom a felvert tyúktojással, a sóval, a borssal, a majoránnával, a reszelt vöröshagymával. Közben a fürjtojásokat keményre főzöm és meghámozom. A húsmasszából akkora cipót formálok, amekkora az előkészített csirke hasüregébe belefér. A csirkét a hátán úgy vágom fel, hogy a mellcsontot kivehessem belőle. A csirkébe tömöm a húsvagdalékot, beledugdosom a kemény fürjtojásokat, majd a maradék húsmasszát a fellazított bőre alá töltöm. Vigyázni kell, nehogy a bőre elszakadjon! A csirke nyílását összetűzöm, és a kívülről is megsózott szárnyast tűzálló tálba vagy tepsibe fektetem. Olajjal lelocsolom, és előmelegített, forró sütőbe tolom. Egy óra 20 percen keresztül sütöm, közben egyszer óvatosan megforgatom, hogy mindkét oldala jól átsüljön. 10 perc pihentetés után levágom a csirke

combjait és szárnyait, majd az egy darabban lévő mell- és hátrészt úgy szeletelem fel, mintha kenyeret vágnék. (Egy jó éles kés segítségével ez könnyen lehetséges.) Ajánlatos a csirkét a fogyasztás előtti napon megsütni és hűtőszekrényben dermeszteni, mert hidegen szebben és könnyebben lehet szeletelni. A csirke átmelegítése: beolajozott tűzálló tálban egymás mellé fektetem a szeleteket és a csirke egyéb részeit, alufóliával be is takarom, és forró sütőben átsütöm. Saláta és burgonyapüré illik mellé. Hidegen, majonézes mártással is nagyon finom.
Elkészítési ideje: 120 perc

* * * * *

- **TÖLTÖTT CSIRKE KUKORICÁVAL**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 1 zacskó gyorsfagyasztott, morzsolt csemegekukorica, 25 dkg sárgarépa, 2 paradicsompaprika, 10 dkg füstölt szalonna, 2 tojás, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 evőkanál kukoricaliszt, 2 dl tejföl, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkét kívül-belül megtisztítom, átmosom, lecsöpögtetem, és a hasát belülről megsózom. A tojásokat habosra felverem, majd összekeverem a ledarált paradicsompaprika, a fele mennyiségű füstölt szalonna és a tisztított sárgarépa keverékével, a kukoricaliszttel, 2 evőkanál tejföllel, 3 evőkanál, még fagyos kukoricával, sóval, borssal. Hozzáadom a finomra metélt petrezselyemzöldet, és az így nyert tölteléket betöltöm a csirke hasába. A nyílást összetűzöm, és a szárnyast kívülről megsózva tűzálló tálba teszem. Körérakom a maradék kukoricaszemeket (és ha maradt, a töltelékből formázott kis golyókat), rászórom a maradék füstölt szalonnából vagdalt apró kockákat. Leöntöm a megmaradt tejföllel, majd befedve, előmelegített, forró sütőbe teszem. Jó egy órán keresztül párolom, ezután a fedőt levéve pirosra sütöm. Meleg tálra téve burgonyapürével és ecetes salátával vagy befőttel kínálom.
Elkészítési ideje: 110 perc

* * * * *

- **TÖRÖK RAKOTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 2 padlizsán, 1 dl rizs, 50 dkg paradicsom, 4 evőkanál olaj, 2 dl tejföl, 2 nagy fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál vegeta, kevés citromlé, ízlés szerint kevés só, törött bors.

A megmosott padlizsánt héjastól egy centis karikákra vágom, citrommal megöntözöm és megsózom. 15 percig állni hagyom, hogy keserű levét kiengedje. Közben a megtisztított csirkét kis darabokra vágom, megsózom, majd a felforrósított olajon átsütöm és félréteszem. A serpenyőben maradt zsíradékon lepirítom a megtörülgetett padlizsánszeleteket. Tűzálló tálra teszek egy sor padlizsánt, erre vöröshagyma-karikákat szórok és jól megsózom. Ráfektetem a csirkedarabok felét, majd rászórom a megmosott rizst, és betakarom a felszeletelt paradicsom felével. Fűszerezem a zúzott fokhagymával, sóval, borssal, majd folytatom a rétegezést a maradék padlizsánnal és a többi nyersanyaggal, míg el nem fogy. 3 dl vízben elkeverem a vegetát, és ráöntöm az ételre. (Legalább egy ujjnyira lepje el a lé az ételt.) Lefedem és előmelegített, forró sütőben addig párolom, míg az összes lé el nem tűnik alóla. Ha az étel elkészült, nyakon öntöm a fejfőllel, és a tetejét megpirítom. Tojásos fejes saláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **ÜNNEPI GOMBÁS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 40 dkg nagy gombafej, 4 kemény paradicsom, 1/2 dl konyak, 1 1/2 dl száraz fehérbor, 20 dkg cérnametélt, 2 dl tejföl, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 3 gerezd fokhagyma, 7 dkg vaj, 1-1 mokkáskanál törött fekete bors, bazsalikom és rozmaring, ízlés szerint só.

A megtisztított csirkét kis darabokra vágom és megsózom. A vajon erős lángon lepirítom, majd a serpenyőből kiveszem és félréteszem. A serpenyőbe dobom a megtisztított és nagy szeletekre vágott gombát, a finomra metélt vöröshagymát. Megsózom és fedő alatt pár percig saját levében párolom, majd zsírjára sütöm. Felöntöm a borral és a konyakkal, belekeverem a szétzúzott fokhagymát, megszórom bőven borssal és a többi fűszerrel, majd összeforralom. Tűzálló tálba teszem az elősütött csirkedarabokat, ráöntöm a gombás levet és rákarikázom a paradicsomot. Megsózom, rálocsolom a tejfölt, majd a tálat lefedem és előmelegített, forró sütőbe tolom. 40 percig párolom. Közben a cérnametéltet forrásban lévő sós vízben megfőzöm és meleg vízzel leöblítem. Tálaláskor meleg tál közepére halmozom, ráöntöm a paradicsomos-gombás ragut, a csirkesültet pedig körérakom. Elkészítési ideje: 75 perc

* * * * *

- **VADÍTOTT CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 2 dl tejföl, 1 dl borecet, 5 szem összetört borókabogyó, késhegynyi őrölt babérlevél, 1 púpozott teáskanál liszt, 1 citrom lereszelt héja, 1 csokor kapor, 1 teáskanál sáfrányos szeklice, 1 evőkanál olaj, 1 teáskanál só.

Akkora üveg- vagy porcelántálat készítek elő, amelybe a tisztított, darabjaira szétvágott csirke kényelmesen belefér. A borecetet, a sót, az őrölt borókabogyót és a babérlevelet összekeverem, és annyi vizet öntök rá, hogy a tálba tett csirkét jól ellepje. A páclevet felforralom, és ha teljesen kihűlt, ráöntöm a csirkére. A tálat lefedem, és hűtőszekrényben legalább 48 órán keresztül érlelem. Sütés előtt a húsdarabokat lecsöpögtetem, és lapos tűzálló tálra vagy tepsire egymás mellé teszem. A tejfölt, az olajat, 1 dl páclevet, a sáfrányos szeklicét, a finomra metélt kaprot és a citromhéjat összekeverem, majd ráöntöm a csirkére. Alufóliával szorosan lefedem és forró sütőben 40 percig sütöm. Tálaláskor burgonyakrokettet kínálok mellé. Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **ZÖLDBABOS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 50 dkg kínai zöldbab (szálka nélküli, zöld hüvelyű, lehet konzerv is), 7 dkg vaj, 2 dl tejföl, 3 evőkanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, kevés cukor, 1 teáskanál paradicsompüré, ízlés szerint só.

A csirkét tisztítás után feldarabolom, megsózom, 4 dkg vajon mindkét oldalát átsütöm. A zöldbabot megmosom, lecsöpögtetem és forrásban lévő sós vízben 5 percig főzöm. (Ha egy csipet szódabikarbónát teszek a főzővízbe, a bab megtartja eredeti, szép zöld színét.) A félpuha babot leszűröm. A csirkét felöntöm 2 dl zöldbab főzőlével és fedő alatt puhára párolom. Ha levét elfőtte és a hús puha, félréteszem, de melegen tartom. A maradék vajat habzásig hevítem a liszttel, felöntöm 3 dl zöldbabfőzőlével, belekeverem a paradicsompürét, és simára keverve sűrűre főzöm. Belekeverem a tejfölt és a szétzúzott fokhagymát, ízesítem sóval, cukorral és jól kiforralom. Tűzálló tálra teszem a szálas zöldbabot, rácsorgatom a mártást, köré teszem a sült csirkét, és annyi időre rakom a sütőbe, míg az étel teteje pirosra sül. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **ZÖLDSÉGES CSIRKÉSTÁL**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 1.5 kg vegyes zöldségféle (karfiol, zöldbab, sárgarépa, petrezselyemgyökér, zöldborsó, karalábé, gomba, zöldpaprika stb.), 2 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 csokor kapor, 1 csokor zellerzöld, 2 dkg vaj, 3 dl tejföl, 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só, törött fekete bors.

Egy nagy tűzálló tálat (de még jobb a tepsi) a vajjal kikenek. Az összekevert, megtisztított és feldarabolt zöldség felét beterítem a tálba. Jól megsózom, majd a tejföl felét rácsorgatom. A zöldségre egymás mellé fektetem a tisztított és kis darabjaira vágott, sózott, borsozott, szerecsendió-virággal megszórt csirkehúst. Beborítom a maradék zöldséggel, és megsózom. Végül leöntöm a finomra vágott zöldfűszerekkel összekevert maradék tejföllel. Az edényt szorosan lefedem és előmelegített, forró sütőben közepes lángon 50-55 percig sütöm. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

CSIRKEMELLBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **ALMÁS CSIRKEMELL 1.**

Hozzávalók: fejenként: 1 kisebb csirkemell (egyben, nem filézve) 1-2 meghámozott, kimagozott alma szalonna só, (fehér)bors, szerecsendió, esetleg gyömbérpor édes fehérbor

A csirkemelleket a bőrüktől megtisztítjuk, majd lemossuk. Ezután a fűszerekkel bedörzsöljük, kizsírozott tepsire fektetjük a húst. Az almákat szeletekre vágjuk, ráfektetjük a csirkékre, majd szalonnaszeletekkel betakarjuk. A maradék almát a csirkék köré és alá rakjuk. Fehérbort és vizet öntünk alá, alufóliával lefedve puhára sütjük, majd a fóliát levéve, a levével többször meglocsolva megpirítjuk. Ügyeljünk, hogy a szalonna ne égjen meg!

* * * * *

- **ALMÁS CSIRKEMELL 2.**

Hozzávalók: 2 kicsi (vagy 1 nagy) csirkemell, 50 dkg alma (birsalma is lehet), 2 evőkanál liszt, 1 dl tejszín, 5 dkg reszelt trappista sajt, 1-1 késhegynyi őrölt szegfűszeg, őrölt fahéj, őrölt gyömbér, ízlés szerint só és törött fehér bors, kevés cukor.

A lebőrözött csirkemellet úgy csontozom ki, hogy lapjában szeletelhető legyen. Szép szeleteket vágok belőle és jól megsózom. Tűzálló tálba fektetem a felét, és beborítom a meghámozott, kicsumázott és gerezdekre vágott alma felével. Csipet sóval és cukorral megszórom, majd a maradék mellszeletekkel és az almával folytatom a rétegezést. Ezután belekeverem a tejszínbe a fűszereket, kevés sót és cukrot is adok hozzá, majd rálocsolom. A tálat szorosan lefedem és előmelegített, forró sütőben 40 percig közepes lángon párolom. A sütés befejeztével a fedőt leveszem a tálról, rászórom az ételre a reszelt sajtot, és csak annyi időre teszem vissza a sütőbe, hogy a sajt elolvadjon. Párolt rizzsel kínálom. Elkészítési ideje: 65 perc

* * * * *

- **ALMÁS CSIRKEVAGDALT**

Hozzávalók: 2 kisebb csirkemell (45-50 dkg), 1 dl tejszín, 2 tojássárga, 1 nagy alma, 10 dkg reszelt ementáli jellegű sajt, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, kevés zsemlemorzsa, 1 púpozott mokkáskanál só, ízlés szerint őrölt fehér bors, olaj a sütéshez.

A csirkemellet kicsontozom, bőrét lehúzom, és a húst darálón áteresztem, majd hozzákeverem a tojássárgákat, a tejszínt, a meghámozott, kicsumázott, lereszelt és kicsavart almát, a reszelt vöröshagymát, a sót, a borsot. Addig gyúrom, míg az összes folyadékot felveszi. Vizes kézzel kis pogácsákat formálok a masszából, zsemlemorzsában meghempergetem és bő, forró olajban mind a két oldalán pirosra sütöm. A felesleges olajat lecsöpögtetem és a pogácsákat tűzálló tálra teszem. Megszórom a reszelt sajttal és csak annyi időre rakom a forró sütőbe, hogy a sajt ráolvadjon, de meg ne piruljon. Salátával és burgonyapürével kínálom. Hidegen is nagyon finom, akkor majonézes salátát kínálok mellé. Az alma helyett néha 1-2 db nagy, tisztított, reszelt gombát szoktam hozzákeverni vagy 5 dkg-nyi reszelt parmezán (parmezán jellegű) sajtot. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **ASZALT SZILVÁVAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL, NARANCSLEVES MOGYORÓVAL**

4 db körte, 2.dl vörösbor, 20dk aszalt szilva, 10dk alma, 1db tojás, 5.dkg zsemlemorzsa, 2.g koriander, 60.dkg csirkemell, 12dkg mogyoró, 5.cl olaj, 3dkg vaj, 2dl tejszín, 1dl narancslé, só

A meghámozott körtéket vörösborban megfõzzük. Az aszalt szilvát kimagozzuk, összekeverjük a hámozott kockára vágott almával tojással és a szitált zsemlemorzsával Sóval és õrölt korianderrel ízesítjük. Az enyhén kiveregetett csirkemellekre helyezzük a szilvás töltelékeket. Felgöngyöljük és hús tûvel rögzítjük. Megsózzuk és durvára tört mogyoróba meg hempergetjük. Kevés forró olajba téve elõsütjük majd a sütõbe téve pici vizet aláöntve puhára pároljuk. A mogyoró másik felét vajon kissé átpirítjuk, a tejszínnel és a narancslével felöntjük. A felszeletelt húst leöntjük a mártással. Legyezõ alakba vágott körte ,krokett ,rizs ...

* * * * *

- **BARACKOS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi (vagy 1 nagy) csirkemell, 2 nagy fej vöröshagyma, 8 szem érett sárgabarack, 5 dkg mandula (vagy 1 teáskanál mandulaaroma), 3 evőkanál olaj, 1 teáskanál currypor, 1-1 mokkáskanál őrölt fehér bors, chili (vagy csípős paprika), ízlés szerint cukor, só, csipet gyömbérpor.

A megtisztított vöröshagymát finomra metélem, és forró olajon sárgára fonnyasztom. Megsózom, majd lepirítom a lebőrözött, kicsontozott és vékonyra szeletelt csirkemellet. Az olajból kivéve melegen tartom. A visszamaradt szaftra ráteszem a megmosott, kimagozott, feldarabolt sárgabarackot, megszórom a fűszerekkel és addig párolom, míg a gyümölcslevet ereszt. Ezután hozzáadom a durvára darált mandulát (vagy az aromát), és jól összeforralom. Tűzálló tálra fektetem az elősütött csirkemellet, rákenem a barackos mártást és előmelegített, forró sütőben addig pirítom fedetlenül, míg szép barnáspiros lesz. Ügyelni kell arra, hogy meg ne égjen (a gyümölcstől és a cukortól hamar karamellizálódik)! Párolt rizzsel vagy szerecsendióval ízesített burgonyafánkkal kínálom. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **BETYAR CSIRKEPECSENYE**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell, 4 fej gomba, 2 fej lilahagyma, 30 dkg füstölt szalonna, 2 pár baromfivirsli, 3 nagy szem burgonya, 1 evőkanál olaj, szárnyas fűszerkeverék, só, bors, pirospaprika, 4 db fel kihegyezett hurkapálca.

Tűzzük a hurkapálcára az alapanyagokat a következő sorrendben: egy szelet burgonya, egy szelet csirkemell, egy szelet szalonna, egy vastagabb szelet vöröshagyma, egy vastagabb karika virsli, egy szelet gomba. Ezután megismételjük ugyanebben a sorrendben az alapanyagok felszúrását egészen addig, amíg a hurkapálca meg nem telik. Ügyeljünk arra, hogy a végén minden esetben burgonya zárja a sort. Az így elkészült nyársakat olajjal meglocsoljuk, majd befűszerezzük. Egy tálba helyezve lefedjük és 18 percig 500 W-on sütjuk, majd a fedőt levéve 350-400 W-on további 6 percig pároljuk.

* * * * *

- **BORSOS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kisebb csirkemell, 2 tojás, 1 csapott teáskanál só, 1-1 mokkáskanál törött fekete bors és borsmenta, 1 dl tejföl, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál liszt, zsemlemorzsa a bundázáshoz, 1 dl olaj.

A csirkemelleket lebőrözöm és kicsontozom, majd 4 darabra vágom. A tojásokat habosra verem, megsózom, megborsozom, majd a csirkemellre öntöm. Sütés előtt a melleket lecsöpögtetem és zsemlemorzsába mártom, majd a felforrósított olajon mindkét oldalán pirosra sütöm. Ezután átteszem egy másik edénybe. A serpenyőben maradt olajból egy evőkanálnyit öntök egy másik serpenyőbe, hozzáteszek 2 dl vizet meg a maradék borsos tojást. Felforralom, végül a simára kevert lisztes tejföllel behabarom, beleszórom a finomra vágott petrezselyemzöldet és a borsmentát. Sűrűre főzöm. Végül beleteszem a félretett sült csirkemelleket. Zsemlegombóccal vagy apró burgonyagombóccal nagyon finom. Érdemes belőle nagyobb adagot is készíteni, mert nemcsak frissen fogyasztható, melegítve is nagyon jó. Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

- **CITROMOS CSIRKE 1.**

A csirkemelleket tepsiben (kevés zsíron, kis vizet aláöntve) sütőben majdnem készre sütöm. Aztán kevés mézet elkeverek egy citrom levével és reszelt héjával; ezt rákenem a combokra. Majd pár percre visszateszem a húst a sütőbe (a méz miatt könnyen megég).

* * * * *

- **CITROMOS CSIRKE 2.**

A megtisztított csirkéket darabold fel, sózd be, s hagyd egy fél órát állni. A mosott, hámozatlan citromot karikázd vékonyra. Egy lábas aljára önts 1-2 dl tejfölt. Tedd bele a citromszeletek felét, rá a csirkét, arra a maradék citromot és tejfölt, a tetejére pedig morzsolj kevés vajat, s az egészet párold puhára. (Közben ne keverd, csak rázogasd.)

* * * * *

- **CSÍPŐS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kisebb csirkemell, 2 dl joghurt (vagy kefir, házi aludttej), 3 gerezd fokhagyma, 1 hosszú csöves csípős paprika, 2 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál liszt, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkemelleket kicsontozom, bőrüket lehúzom, a húst vékony csíkokra metélem, majd a forró olajon állandó keverés közben fehéredésig pirítom. Azután rászórom a lisztet, hozzáteszem a megmosott, nagyon vékonyra karikázott csípős paprikát, a megtisztított és szétzúzott fokhagymát. Megsózom, megborsozom, és néhány percig együtt pirítom. Ezután ráöntöm a joghurtot és fedő alatt, gyakori kevergetés mellett puhára párolom, végül zsírjára sütöm (sűrű legyen a mártás alatta). Burgonyalángos vagy petrezselymes párolt rizs illik mellé. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **CSIRKEHÚSKOCKÁK UBORKA MÁRTÁSBAN**

Hozzávalók: 1 nagy csirkemell, 2 ecetes uborka, 1 csokor kapor, 2 dl kefir, 1 húsleveskocka, 1 evőkanál liszt, ízlés szerint só és törött fehér bors, 1 mokkáskanál őrölt koriander.

A csirkemellet kicsontozom, lebőrözöm és kis kockákra vágom, majd a húsleveskockából készített 5 dl lében megfőzöm. Ha már puha, hozzáteszem az almareszelőn lereszelt ecetes uborkát, ezután megfűszerezem a sóval, a borssal és a korianderrel. A kefirben simára kevert lisztet és a finomra vágott kaprot a forrásban levő ételbe keverem. Állandó kavargatás közben jól kiforralom. Sós vízben főtt burgonyával vagy apróra tördelt makarónival kínálom. Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

- **CSIRKEMELL AMERIKAI MÓDON**

Hozzávalók: 2 kisebb csirkemell, 5 dkg vaj, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 1 tojás, kis fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1-1 teáskanál mustár és kókuszreszelék, 1 mokkáskanál törött fekete bors és currypor, 1 késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz, olaj a sütéshez.

Az étel készítése előtti napon a reszelt sajtot, az összes fűszert, a mustárt és a finomra metélt petrezselyemzöldet a vajjal habosra kikeverem, majd alufóliába téve a hűtőszekrényben jól kifagyasztom. A kicsontozott, félbe vágott csirkemellekbe kis lyukakat fúrok. A mélyedésekbe belekenem a vajas sajt egy részét, majd, lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába hempergetve, bő, forró olajban, takaréklángon sárgásbarnára sütöm. Még tűzforrón rámorzsolom a maradék sajtos vajat. Bármilyen salátával és burgonyapürével kínálom. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **CSIRKEMELL BELLA MÓDRA**

Hozzávalók: 2 kisebb csirkemell, 10 dkg darált dió, 3 dl tejszín, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál ketchup, 1 csokor petrezselyemzöld, csipetnyi cukor, 1-1 mokkáskanál törött fekete bors és borsmenta, ízlés szerint só.

A csirkemelleket úgy csontozom ki, hogy négy egyforma darabot kapjak. Jól megsózom, és 10 percig állni hagyom. Közben a tejszínbe belekeverem a ketchupot, a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, a finomra vagdalt petrezselyemzöldet, a borsot; a borsmentát, a darált diót, a csipetnyi cukrot és a sót. A csirkemell darabokat vastagon bekenem a diós krémmel, és tűzálló tálba szorosan egymás mellé teszem. A maradék krémet a tetejére kenem, majd a tálat lefedve előmelegített, forró sütőbe tolom. 30 percnyi sütés után a tál tetejét leveszem, a reszelt sajtot rászórom a húsra, majd újból befedem és további 15 percig sütöm. Pirítani nem szabad! Sült hasábburgonyával és pikáns gyümölcsbefőttel kínálom ezt a remek ételt. Elkészítési ideje: 65 perc

* * * * *

- **CSIRKEMELL CSÁSZÁROK MÓDJÁRA**

Hozzávalók: 2 nagy csirkemell, 3 evőkanál pirított gomba, 1 csirkemáj, 4 vékony szelet főtt kötözött sonka, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 5 dkg vaj, 10 dkg reszelt sajt (minél többféle, annál jobb!), 1 dl tejföl, 1 teáskanál szárított tárkonylevél, 1-1 mokkáskanál só és törött fekete bors.

A csirkemellet úgy csontozom ki, hogy egyforma szép nagy 4 húsdarabot kapjak. Húskalapáccsal enyhén megveregetem, majd megsózom. A felforrósított olajon épp csak fehéredésig sütöm a nagyon vékony csíkokra vágott csirkemájat, ezután hozzákeverem a gombát. Egy lapos, tűzálló tálat 2 dkg vajjal kikenek. A csirkemell darabokat a maradék vajon átsütöm, majd szorosan egymás mellé a tálra fektetem. Ráöntöm a májas-gombás ragut, és a négy szelet sonkával beborítom. Rászórom a reszelt sajtot, végül rálocsolom a tárkonnyal, sóval, borssal elkevert tejfölt. Alufóliával szorosan, lehetőleg légmentesen lezárom, és előmelegített, forró sütőben 30 percig közepes lángon sütöm. A sütés befejeztekor leveszem a tetejét, és éppen csak addig pirítom, hogy a sajt egybefüggő réteget képezzen rajta. Óriási tál vegyes salátát szoktam mellé kínálni, mert igen tartalmas, finom, laktató étel. Köret nem szükséges hozzá, csak ha nagy étkű a család. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKEMELLCSIKOK PALACSINTATÉSZTABAN**

Hozzávalók: csirkemell filé, liszt, tej, tojás, só, bors, zúzott fokhagyma, vöröshagyma (nagyon apróra vágva), olaj a sütéshez

Csirkemellfilét ujjnyi vastag, de kicsit hosszabb csíkokra vágunk. 1-2 tojásból (mennyiségtől függően) sűrű palacsintatésztát készítünk, amibe sót, borsot, préselt fokhagymát és nagyon apróra vágott vöröshagymát (vagy vöröshagymakrémet) keverünk. Serpenyőben olajat forrósítunk, a csirkecsíkokat a palacsintatésztába keverjük, majd egyenként beletesszük a forró olajba úgy, hogy lehetőleg ne süljenek össze. Pár perc alatt megsül, és nagyon finom omlós lesz. Papírtörlőre szedjük ki.

* * * * *

- **CSIRKEMELL ERDOKERULO MODRA**

4 fel kicsontozott, leborozott csirkemellet megsózunk, megborsozunk, oregánoval bedörzsölünk és alufóliába csomagolva hűtőszekrényben 3-4 órát érleljük. Közben 25 szem gesztenyét sütőben 40 percig sütunk, megtisztítunk, és 3-4 dkg vajon aranysárgára pirítjuk. 20 dkg puha, kimagozott aszalt szilvát rászórunk. 1 evőkanál cukorral meghintjük, megvárjuk, míg kissé karamellizálódik. 1 evőkanál konyakkal és csipetnyi sóval ízesítjük. 2.5 dl vörösbort egy kiskanál keményítővel összekeverünk és a gyümölcsös ragura öntjük. 1-2 percig forraljuk, míg kissé besűrűsödik, közben 1 kiskanál frissen reszelt gyömbérrel fűszerezzük. A húst 4 evőkanál olajon, közepes lángon, oldalanként 3-4 percig sütjuk. Tálaláskor felszeleteljük, a boros-gesztenyés raguval leontjuk. Burgonyapüré illik hozzá.

* * * * *

- **CSIRKEMELL GYULÁRÓL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 10 dkg gyulai kolbász (vagy lángolt kolbász), 2 dl tejföl, 2-3 evőkanál liszt, 2 evőkanál olaj, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál só, késhegynyi törött fekete bors.

A csirkemelleket úgy csontozom ki, hogy 4 tömör húsdarabot kapjak. A kolbász bőrét lehúzom és 4 egyforma darabkára vágom. A csirkemell darabokat éles késsel felszúrom, a kolbászt beledugom. Ezután hústűvel megtűzöm, minden oldalát megsózom, majd lisztbe mártom. A felforrósított olajon jól átsütöm, ezután tűzálló tálba teszem. Leöntöm a megsózott, fokhagymával, borssal ízesített tejföllel, és befedem alufóliával. Előmelegített, forró sütőben 40 percig sütöm. Nagyon finom hozzá a csipetnyi sóval, cukorral, szegfűszeggel ízesített párolt birsalma vagy birskörte, de aki idegenkedik a gyümölcskörettől, burgonyapürét vagy rizibizit kínálhat mellé. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKE JAPÁN MÓDRA**

A mellet csíkokra vágom, kukoricalisztbe forgatom (vagy étkezési keményítőbe). Pácot készítek: 1 tojás, 1 dl fehérbor, 1 dl világos szójaszósz, 3 g. apróra vágott fokhagyma, 1 cs. apró metélőhagyma, 0,5 dl borecet, kevés gyömbérpor, cukor - ebbe a pácba beleteszem a húst, fél napig állni hagyom. Leszűrjük, hozzáadunk 10 dkg szeletelt gombát, forró olajban megpirítjuk, szükség szerint kevés páclével felöntjük.

* * * * *

- **CSIRKEMELL KEKSZBEN**

Hozzávalók: 2 db csirkemell, 1 csomag kréker sós keksz, 4 dl joghurt, 4 gerezd fokhagyma v. több só, szerencsedió(őrölt), curry por, bors, zsíradék a sütéshez

A kicsontozott csirkemellet vágd csíkokra, majd pácold be a fűszerekkel, fokhagymával ízesített joghurtba. Hagyd egy napig (néhány óráig) ebben a cuccban állni. Fel fogja szívni a joghurt nagy részét. Majd a lereszelt kekszbe forgasd bele és szokás szerint süsd ki bő zsíradékban. A megmaradt joghurtból mustárral, olajjal, esetleg még egy pici fokhagymával finom mártást készíthetsz hozzá. Köret: rizs, v. sült krumpli.

* * * * *

- **CSIRKEMELL MÉRŐ MÓDRA**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 1 dl tejföl, 5 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál mustár, 1 csípős hegyes paprika, 1-1 mokkáskanál só és törött bors, 1 evőkanál olaj.

A csirkemelleket kicsontozom és vékony szeletekre vágom. Megsózom, 10 percig pihentetem. Közben a füstölt szalonnát és a megtisztított vöröshagymát meg a zúzott fokhagymát a csípős paprikával együtt nagyon apró darabokra vágom. Ezután belekeverem a tejfölt, a mustárt és a borsot. Egy lapos tűzálló tálat olajjal kikenek. A paprikás krémmel vastagon bekent csirkemell-szeleteket egyenként, sorban egymás mellé a tálra teszem. Lefedem és az előmelegített, forró sütőben 30 percig sütöm, végül fedő nélkül pirosra pirítom. Párolt alma és párolt rizs illik hozzá. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **CSIRKEMELL NARANCSOS MÁRVÁNYSAJTTAL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 10 dkg reszelt márványsajt, 2 narancs, 2 dkg vaj, só és törött fehér bors ízlés szerint.

A csirkemelleket kicsontozom és 4 darabra vágom. Az egyik narancsot meghámozom és gerezdekre szedve kis kockákra vagdalom, a másiknak a héját lereszelem, a levét pedig kicsavarom. A csirkemell darabokat jól megsózom, megborsozom és tűzálló tálba teszem. A reszelt márványsajttal beszórom, majd a felolvasztott vajjal elkevert narancslével és narancshéjjal lelocsolom. Körérakom a narancskockákat és a tálat alufóliával szorosan lefedem. Előmelegített, forró sütőben 45 percig sütöm, majd a tetejét levéve pirosra pirítom. Ropogósra sütött szalmaburgonya illik hozzá. Elkészítési ideje: 85 perc

* * * * *

- **CSIRKEMELL PIKÁNS MÁRTÁSBAN**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 1 nagy csemege uborka, 1 evőkanál marinált paradicsompaprika, 1 evőkanál olajos paprikalé, 2 evőkanál narancsszörp, 1/2 dl tejszín, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál liszt, 3 szem összetört koriander, 1 mokkáskanál mustár, 2 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A csirkemelleket kicsontozom és 4 darabra vágom, jól megsózom, majd 10 percig állni hagyom. Közben az uborkát almareszelőn lereszelem, a marinált paradicsompaprikát vékony csíkokra metélem. A felforrósított olajon, erős lángon a csirkemelldarabok mindkét oldalát hirtelen lepirítom, és rászórom a fűszereket. Rálocsolom az olajos paprikalevet, a narancsszörpöt, a mustárt, a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, 3 evőkanál vizet és fedő alatt, gyakori keverés közben puhára párolom. Elfőtt levét apránként pótolom. A megfőtt csirkemellet levéből kiveszem és melegen tartom. A visszamaradt szaftot a liszttel simára kevert tejszínnel jól kiforralom. Ha nagyon sűrű, kevés vízzel hígítom. Visszateszem a húsdarabokat, és még egyszer felforralva zsemlegombóccal vagy vajas galuskával, esetleg apró burgonyagombócokkal kínálom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **CSIRKEMELL SAJTOS OLAJBOGYÓVAL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 2 evőkanál kimagozott olajbogyó, 5 dkg reszelt márványsajt, 3 dkg vaj, 1 dl tejszín, 1 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, ízlés szerint só.

A csirkemelleket kicsontozom és lebőrözöm, majd 4 darabra vágom. Megsózom, és a vajon mindkét oldalán átsütöm. Közben az olajbogyót nagyon apróra vagdalom és a maradék vajon megfuttatom, majd a liszttel megszórom. Addig pirítom, amíg a liszt sárgulni kezd. Ezután állandó keverés közben a tejszínnel és a tejföllel felöntöm, megsózom, megborsozom és sűrű, krémszerű anyaggá főzöm. Hozzákeverem a reszelt sajtot, de már nem forralom. A sajtos krémet a csirkemelldarabokra kenem, és azokat lapos tűzálló tálra teszem. A tálat lefedem és előmelegített, forró sütőben 15 percig sütöm, majd a tál tetejét levéve sárgásbarnára pirítom. Párolt, vajas zöldség vagy burgonyapüré és saláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **CSIRKEMELLES TRIKOLORTÉSZTA**

Hozzávalók: 40 dkg csirkemellfilé, 50 dkg trikolor orsótészta, 1 fej hagyma, 3 nagyobb paradicsom, 3-4 gerezd fokhagyma, só, bors, majoránna, oregano, friss bazsalikom

A hagymát apróra vágjuk és egy kevés olajon megfonnyasztjuk. Beletesszük a negyedekre vágott paradicsomot, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk oreganoval és egy kevés majoránnával. Addig főzzük, amíg a paradicsomok szétfőnek. Ezután beletesszük a csíkokra vágott csirkemellfilét, a zúzott fokhagymát és addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Amikor elkészült összevágott friss bazsalikommal ízesítjük és összekeverjük a kifőtt trikolor orsótésztával.

* * * * *

- **CSIRKEMETÉLT GOMBABUNDÁBAN**

Hozzávalók: 1 csirkemell, 25 dkg gomba, 1 tojás, 1 csokor petrezselyemzöld, 4-5 evőkanál liszt, 2-2.5 dl tej, 1 evőkanál olaj, 1 csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, olaj a sütéshez.

A csirkemelleket kicsontozom és vékony csíkokra vágom. Megsózom és 10 percig állni hagyom. Közben a gombát megtisztítom, vékony szeletekre vagdalom, majd az olajon, fedő alatt, sóval, borssal, saját levében puhára párolom, végül zsírjára sütöm. Kihűtöm. A habosra felvert tojást, a tejet, a lisztet és a finomra vágott petrezselyemzöldet simára keverem, hozzáadom a pirított gombát és ízlés szerint sózom. Palacsinta sűrűségű tésztát készítek. (Szükség esetén kevés liszttel sűrítem vagy kevés tejjel hígítom.) A csirkemellcsíkokat először a lisztben, majd a tésztában megmártom, és bő, forró olajban pirosra sütöm. Párolt vajas zöldborsó vagy rizibizi illik mellé tartármártás kíséretében. Majonézes mártással hidegen is nagyon finom. Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **CSIRKENYÁRS BUNDÁBAN**

Hozzávalók: 2 kisebb csirkemell, 1 doboz kínai gombakonzerv (vagy 20 dkg apró szemű gomba), 8-10 db apró hagymafej, 2 evőkanál kimagozott meggybefőtt, 10 dkg füstölt szalonna, 1 tojás, 10 dkg liszt, 1 1/2 dl tej, 1 gerezd fokhagyma, kevés mustár, ízlés szerint só és törött fekete bors, késhegynyi őrölt szegfűbors és olaj a sütéshez.

A csirkemelleket kicsontozom, lebőrözöm és kerek, tízforintos nagyságú érmékre vágom. Megsózom és mustárral megkenem. A füstölt szalonnát is hasonló méretűre darabolom, a kis hagymafejeket megtisztítom. (Ha nem konzervgombát használok, akkor a gombafejeket megtisztítom, megmosom, lecsöpögtetem, és nyersen szúrom fel a nyársra.) Hústűre vagy 12-15 cm-es hurkapálcákra a következő sorrendben szúrom fel a hozzávalókat: gomba, hagyma, szalonna, csirkemell, meggy, szalonna, gomba, hagyma stb. A tojást habosra verem, hozzákeverem a tejet, a lisztet (sűrű palacsintatészta legyen), majd a tisztított, zúzott fokhagymával, sóval, borssal, szegfűborssal ízesítem. A kis nyársakat először a lisztbe, majd a tésztába mártom és bő, forró olajban mindkét oldalukat pirosra sütöm. A tányérján ki-ki maga húzza le a nyársáról az ételt. Sok salátát, párolt zöldséget és majonézes mártást szoktam kínálni mellé. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **CSOMAGOLT CSIRKEMELL (4 SZEM)**

Süss át 4 nagyobb darab csirkemellet vajon, sózd meg. 2 fokhagymagerezdet és ½ chilit törj össze mozsárban 1 tk szechuan borssal (szerintem jó a fektebors is) és ½ dl friss koriandermaggal, keverd össze krémnek. Keverd össze 2 dl joghurttal (itt lehet kapni u.n. török joghurtot ami 10 % zsíradékkal van és krémszerű) Takard be ezzel a keverékkel a csirkemelleket és tűzálló tálban süsd meg sütőben 200 fokon kb. 12-15 percig. Párolt rizs illik hozzá.

* * * * *

- **CURRYS CSIRKE**

Hozzávalók: 1 nagy vöröshagyma, 1 nagyobb csirkemell, 2-3 marék zöldborsó, 3 marék rizs, 1 dl száraz fehérbor, curry, őrölt gyömbér, kurkuma, só, olaj, keményítő

Egy nagy fej apróra vágott hagymát olajon megdinsztelünk, rádobjuk az 1-2 centis kockákra vágott csirkemellet. Megsózzuk, megszórjuk egy kávéskanalnyi curryvel, egy késhegynyi gyömbérrel, hozzáadjuk a fehérbort. Jól összekeverjük és fedő alatt puhára pároljuk. Ha megpuhult, kevés keményítővel (esetleg egy kis liszttel) kicsit besűrítjük. Közben megfőzzük a rizst és megpároljuk a zöldborsót. A megfőtt és lecsepegtetett rizst 0.5 - 1 mokkáskanalnyi kurkumával elkeverjük - az íze többé-kevésbé semleges, viszont szép narancssárga színe lesz tőle. Egyszerű, gyors, és látványnak sem utolsó: egy kupac zöldborsó, egy kupac narancssárga rizs és egy kupac (a currytől) sárga csirke :)

* * * * *

- **ÉRDEKES CSIRKE**

Hozzávalók: 2 db csirkemellfilé, 2 fej hagyma, kukoricaliszt, 1 tojás, tej, pálinka, sárgabaracklekvár (nem darabos), ketchup, mustár, só, bors, curry

A csíkokra vágott csirke és nem túl apróra vágott hagyma keverékét összevegyítjük a tojásból kukoricalisztből és tejből kevert, pálinkával ízesített sűrű sós masszával. Ebből aztán forró olajba galuskákat szaggatunk - egy galuskába lehetőleg egy csirkedarab kerüljön -, és aranysárgára sütjük. Ha kész, jól lecsöpögtetjük, és a következő hideg mártásba tunkolva, rizzsel fogyasztjuk: Fél pohár sárgabaracklekvárban elkeverünk 1/4 pohár ketchupot, 3 ek. mustárt, 1 ek. curry-t és némi sót, borsot.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 4 gerezd fokhagyma, 2-3 dl tej, 2 evőkanál liszt, 1 csokor petrezselyemzöld, 1-1 mokkáskanál só és törött fehér bors, 2 evőkanál olaj.

A csirkemelleket kicsontozom, és lapjában szeletekre vágom. A tejbe belekeverem a sót, a borsot és a megtisztított, szétzúzott fokhagymát. A fűszeres tejet a felszeletelt csirkemellekre öntöm, majd legalább egy napig a hűtőszekrényben érlelem (lefedve). Sütéskor kiveszem a tejből a húst, lecsöpögtetem, lisztben megmártom, majd a felforrósított olajon mindkét oldalát pirosra sütöm. Az összes pirosra sült csirkemellszeletet tűzálló tálba teszem, a visszamaradt tejet ráöntöm, megszórom a finomra metélt petrezselyemzölddel, majd a tálat lefedve 20-25 percre

előmelegített, forró sütőbe tolom. A sütés végén a tál tetejét leveszem és a felesleges levet elpárologtatom (csak sűrű mártás maradjon a hús alatt). Sült burgonya és fejes saláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **FŐTT CSIRKEMELL FŰSZERESEN**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg dió, 3 szem őrölt szegfűszeg, 1 teáskanál mustár, 1-1 mokkáskanál só, őrölt fekete bors, pirospaprika, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, 1 evőkanál olaj, kevés cukor.

A csirkemelleket sós, forrásban lévő vízbe teszem (a víz éppen csak ellepje a húst), puhára főzöm. Közben elkészítem a fűszermártást: az olajon sárgára fonnyasztom a megtisztított és lereszelt vöröshagymát, majd hozzáadom a darált diót, a fűszereket, belekeverem a mustárt és másfél dl csirke főzőlével felöntöm. Jól kiforralom, csipetnyi cukorral ízesítem, majd beleteszem a levétől leszűrt, felszeletelt csirkemellet. Még egyszer felforralom, hagymás paradicsomsaláta kíséretében spagettivel kínálom. Elkészítési ideje: 35 perc

* * * * *

- **FŰSZERES CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 4 kicsi vagy 2 nagy csirkemell, 2 dl félédes fehér bor, 2 dl tejföl, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 evőkanál étkezési keményítő, 1 teáskanál szárított bazsalikomlevél, 1 teáskanál rozmaring, só, olívaolaj, chili

A csirkemelleket csíkokra vágjuk. Az apróra vágott hagymát az olajon megfuttatjuk, majd rátesszük a húst. Kevergetve fehéredésig pirítjuk majd megszórjuk bazsalikommal, rozmaringgal és hozzáadunk 3-4 késhegynyi chilit. 2 percnyi pirítás után adjuk hozzá a bort, sózzuk és fedő alatt, közepes tűzön pároljuk. Közben a keményítőt simára keverjük a tejföllel. Ha a hús megpuhult levesszük a tűzről és hozzáadjuk a keményítős tejfölt. Alaposan összekeverjük majd még egyet rottyantunk rajta. Szinte bármilyen köret jó hozzá.

* * * * *

- **FŰSZERES CSIRKEMELL NARANCCSAL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 2 nagy narancs, 1 kupica konyak, 1 dl szójamártás, 1 gerezd fokhagyma, 1-1 késhegynyi őrölt fahéj, gyömbér, szegfűszeg, borsmenta, ízlés szerint só, 3 evőkanál olaj.

A kicsontozott és lebőrözött csirkemelleket 4 darabra vágom, majd éles késsel bevagdosom. Az egyik narancs lereszelt (sárga) héját, kicsavart levét összekeverem a fűszerekkel, a konyakkal, a szójamártással, a megtisztított és pépesre zúzott fokhagymával. Ezt a mártást a húsdarabokra locsolom, majd gyakori forgatás mellett legalább egy napig hűtőszekrényben érlelem. Tálalás előtt a húsdarabokat a pácléből kiveszem, lecsöpögtetem és a felhevített olajon pirosra sütöm, majd a visszamaradt páclével lelocsolom és fedő alatt puhára párolom. Közben a másik narancsot meghámozom, először gerezdekre szedem, ezután kockákra vágom és a puha csirkemellhez teszem. Pillanatig forralom, és burgonyafánkkal vagy párolt rizzsel tálalom. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **GOMBÁS CSIRKEVAGDALT**

Hozzávalók: 1 nagy csirkemell, 20 dkg gomba, 2 tojás, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 dl sűrű tejföl, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fekete bors, liszt a bundázáshoz, olaj a sütéshez.

A csirkemellet kicsontozom, bőrével meg a tisztított gombával együtt kétszer átdarálom. Hozzákeverem a finomra vágott petrezselyemzöldet, a szétzúzott fokhagymát, a sót, a borsot és a tejföllel meg a nyers tojásokkal összedolgozom. Addig gyúrom a masszát, amíg az összes folyadékot felveszi, és formázhatóvá nem válik. Vizes kézzel pogácsákat formálok belőle, majd lisztben megmártva, bő, forró olajban mindkét oldalukat pirosra sütöm. Bármilyen köret és saláta illik mellé. Hidegen is nagyon finom. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **GRAPE FRUITOS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 2 grape fruit, 5 dkg vaj (vagy margarin), liszt a bundázáshoz, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, késhegynyi őrölt gyömbér, őrölt szegfűszeg, őrölt fahéj, ízlés szerint cukor.

A csirkemelleket kicsontozom és 4 darabra vágom. Megsózom, majd a grape fruitok kicsavart levét rálocsolom, és 10 percig állni hagyom. Ezután a húst lecsöpögtetem, a lisztben meghempergetem, a felforrósított vajon mindkét oldalán átsütöm. Ráöntöm a grape fruit levét, fűszerezem sóval, borssal, gyömbérrel, szegfűszeggel, fahéjjal és fedő alatt puhára párolom. Csak akkor ízesítem kevés cukorral, amikor már megpuhult a csirkemell. Mazsolás rizzsel a legfinomabb, de ropogósra sütött burgonyát is lehet tálalni mellé. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **GYUMOLCSOS CSIRKE**

Kivajazott tepsi aljára lefektetek almakarikákat, rá ananászkarikákat, rá őszibarackkarikát majd megszórom egy pici sóval egy egészen pici borssal és eléggé sok citromfűvel. A gyümölcsökre megy rá a csirke - lehet comb is vagy melle is mindkettővel finom (én le szoktam szedni a bőrét, de persze nem kötelező) - amit jól bedörzsölök a következő fűszerek keverékével, só, bors, tandori massala, grill fűszerkeverék és persze citromfű. Majd az egész alá öntök egy kis vörösbort (tudom, hogy a csirkéhez fehérbor való, de szerintem ez vörössel finomabb), letakarom

alufóliával és kb. 45 percre berakom a sütőbe (magas hőfokra), majd kiveszem, leszedem a fóliát és megszórom reszelt sajttal (ha túl sok levet engedett picit le lehet önteni róla, de túl sokat nem érdemes, mert a köretre locsolva igen finom). Így visszateszem a sütőbe míg megpirul. Én rizzsel szeretem a legjobban, de a krumlipüre is jól megy hozzá.

* * * * *

- **JÉRCEMELLCSÍKOK KUKORICÁBAN**

Hozzávalók: 2 nagyobb jércemell, 1 doboz konzerv csemege kukorica (vagy 1 zacskó gyorsfagyasztott morzsolt kukorica), 5 dkg vaj, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl tejszín, 1 teáskanál liszt, 1 mokkáskanál curry, só és törött bors ízlés szerint, 1 csokor petrezselyemzöld.

A vöröshagymát megtisztítom és lereszelem (vagy nagyon apróra vágom). A megmelegített vajon üvegesre fonnyasztom, majd hozzáteszem a lebőrözött és kicsontozott, vékony csíkokra metélt jércemellet. Megsózom, borssal és curryvel megszórom, erős tűzön lepirítom. Közben állandóan kevergetem, hogy a húscsíkok egyenletesen piruljanak. Ezután liszttel meghintem, és néhány percig tovább sütöm, majd a konzerv kukoricát levével együtt hozzáöntöm. Rálocsolom a tejszínt és fedő alatt, gyakori keverés közben puhára párolom. (Ha gyorsfagyasztott kukoricával készítem az ételt, akkor a még fagyos kukoricát öntöm hozzá és fél dl vizet. A továbbiakban ugyanúgy főzöm, mint a konzervvel.) Mielőtt teljesen elkészül, megszórom a nagyon finomra vágott petrezselyemzölddel, és lefedve állni hagyom néhány percig. Pikáns befőttet és párolt rizst kínálok hozzá. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **KIEVI JERCEMELL**

Szép darab jércemelleket szoktam venni. Felszúrom őket, nem kell nagy lyukat vágni rájuk!! Egy nagyobb darab teavajat, és két kisebb csomag teavajat elkeverek reszelt sajttal (tetszés szerinti mennyiség) sóval, borssal, szerecsendióval. A kész tölteléket vagy nyomózsákba teszem és a lyukon keresztül megtöltöm, vagy kiskanállal teszem bele a tölteléket. Mikor kész, kis időre lefagyasztom, hogy sütésnél ne folyjon ki a töltelék. A következő panírt csinálom neki: A felvert tojásokat elkeverem liszttel és annyi vízzel, hogy a palacsintatésztához hasonló állagú masszát kapjak. A következőkben a lefagyasztott jércemelleket lisztbe, a masszába végül zsemlemorzsába forgatom. Panírozás után rögtön lehet sütni

* * * * *

- **KÍNAI CSIRKEFALATOK**

A csirkemellet csíkokra vágom, sózom, megforgatom 2 evőkanál kukoricalisztbe, forró olajban fehéredésig pirítom, majd kiszedem. 3 g. fokhagymát apróra vágok, 2 húsos paprikát csíkokra - forró olajon megpirítom, ráöntök 2 evőkanál fehérbort, világos szójaszószt, 1 tk. cukrot, chili, curry szószt keveset, 1.5 dl kocka tyúkhúslevest. Hozzákeverjük a csirkét - puhulásig főzzük. Friss bazsalikommal megszórva tálaljuk.

* * * * *

- **KOZAK PECSENYE**

8 szelet pulykamellet/csirkemellet/karajt/marhahust (tetszés szerint) besózunk (esetleg fűszersót használunk), mustárral megkenjük. Egy tepsit (tűzálló tálat) vékonyan kikenünk olajjal, és egymás melle beletesszük a húst.
Töltelék: 3 zsemle, 15 dkg gomba, 15 dkg csirkemáj (én ezt általában kihagyom), 2 főtt tojás, 1 nyers tojás, petrezselyem zöld, só, bors, köménymag, és egyéb tetszés szerinti fűszer (én elég sok fűszert használok, de sót nem igazan) a Tölteléket a húsra halmozzuk, gazdagon megöntözzük tejföllel. Előmelegített sütőben megsütjük.

* * * * *

- **KRÉMSAJTOS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 2 doboz krémsajt, 5 dkg darált dió, 1 gerezd fokhagyma, 3 dl tej, 5 dkg vaj, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, 1 csokor snidling.

A csirkemelleket kicsontozom és vékony szeletekre vágom. Megsózom, és vajon mindkét oldalukat átsütöm. Átteszem egy tűzálló tálba, leöntöm a szerecsendió-virággal, a tisztított, tört fokhagymával ízesített tejjel. 20 percig kis lángon párolom, közben időnként megkeverem, nehogy leégjen. Ha a hús már puha, lecsöpögtetem, és másik tálba átteszem. Valamennyi szeletet megkenem a darált dió, a megsózott krémsajt meg a csirkemell sütése után visszamaradt zsíradék keverékével, és fedetlenül a forró sütőbe teszem. 10 percnyi pirítás után ropogósra sült szalmaburgonyával és paradicsomsalátával tálalom. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **KUKORICÁS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 40 dkg kicsontozott csirkemell, 1 db konzerv kukorica, 1 fej vöröshagyma, 5 db HERA főzőmargarin, 1 dl tejföl, 1 csapott evőkanál vegeta, 1-1 teáskanál liszt és currypor

A csirkemellet csíkokra vágom, a kukoricát leszűröm, a kukorica levét a liszttel és a tejföllel simára keverem, a hagymát finomra aprítom. A HERA főzőmargarint serpenyőben felolvasztom, a hagymát üvegesre pirítom. Ezután hozzáadom a csirkemellcsíkokat, és továbbra is fedetlenül pirítom. Ha már minden húsdarab átsült, meghintem a fűszerekkel és ráöntök 1/2 dl vizet. Fedő alatt 15 percig párolom, ezután ráöntöm a kukoricát és a lisztes-tejfölös levet. Jól összekeverem, és fedő nélkül jól összeforralom. Végül a fedőt ráteszem, és 10 percig hagyom állni, csak azután tálalom. Mazsolás rizs, vagy párolt rizs illik hozzá.

* * * * *

- **LECSÓS CSIRKEMELL-EGYTÁL**

Hozzávalók: 1 nagy csirkemell, 50 dkg vastag húsú színes paprika, 50 dkg vöröshagyma, 1 evőkanál paradicsompüré, 10 dkg füstölt szalonna, 3 gerezd fokhagyma, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 25 dkg apró szemű gomba, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 75 dkg apró szemű burgonya (újburgonya), 1-1 mokkáskanál törött fekete bors és bazsalikom, ízlés szerint só, 1 teáskanál pirospaprika.

A vöröshagymát megtisztítom és vékony karikákra vágom. A füstölt szalonnát apróra metélem, zsírját kiolvasztom és rajta a hagymakarikákat üvegesre fonnyasztom. Ezután hozzáteszem a megmosott, kicsumázott, felszeletelt paprikát és a megtisztított, de egészben hagyott gombát. Megsózom és fedő alatt, saját levében néhány percig sütöm. Közben néhányszor megkeverem. Megfűszerezem, hozzáadom a megtisztított, pépesre zúzott fokhagymát, végül a paradicsompürét, a tejfölt és a tejszínt is belekeverem. Ezután a tüzet eloltom alatta. Mély tűzálló tál aljára terítem a megtisztított, egészben hagyott nyers burgonyaszemeket, jól megsózom, és beborítom a kicsontozott és felszeletelt csirkemellel. Ráterítem a gombás lecsót, rákarikázom a lehéjazott és felszeletelt paradicsomot, végül meghintem a reszelt füstölt sajttal. A tálat alufóliával jó szorosan lefedem, és előmelegített forró sütőben közepes lángon 45 percig sütöm. Az alufóliát levéve csak annyi ideig pirítom, hogy a sajt a tetején egybefüggő réteget képezzen. Ne barnuljon meg, mert megkeseredik! Tejfölös uborkasaláta illik hozzá. Elkészítési ideje: 90 perc

* * * * *

- **MAGYARÓVÁRI CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell, 15 dkg gomba, 2-3 közepes (kemény) paradicsom, 20 dkg sajt, 15 dkg sonka vagy tarja, a tarjával finomabb

A húst enyhén kiverjük, majd mindkét felét alaposan megkenjük mustárral összekevert grill fűszerkeverékkel. Egy tepsit kibélelünk alufóliával és belé helyezzük a húsokat. Ezeket egyenletesen beborítjuk a megtisztított, apróra vágott gombaszeletekkel. A vékony sonka/tarja szeletekkel letakarjuk a gombát és erre karikázzuk rá a paradicsomot. Ha mindezzel megvagyunk, vékony sajt szelet a tetejére (ha sok a sajt, leszalad, de fólián fincsire megsül) és lefedjük fóliával. 20 percig sütjük és kész.

* * * * *

- **MAKÓI RÁNTOTT CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 1 nagy csirkemell, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 tojás, ízlés szerint só, késhegynyi őrölt szerecsendióvirág, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz, olaj a sütéshez.

A csirkemelleket kicsontozom és vékony szeletekre vágom, majd megsózom. Állni hagyom 10 percig. Közben a vöröshagymát megtisztítom, lereszelem és hozzákeverem a habosra felvert tojáshoz, ízesítem a szétzúzott fokhagymával és a szerecsendió-virággal. A csirkemell-szeleteket először lisztben megforgatom, majd a hagymás tojásba mártom, ezután ismét lisztbe és ismét tojásba forgatom, végül a zsemlemorzsában meghempergetem. Bő, forró olajban, de takaréklángon, aranysárgára sütöm. A felesleges olajat lecsöpögtetem és sok salátával vagy tartármártással kínálom. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **MANDULÁVAL TŰZDELT CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 3 dkg tisztított mandula, 3 dl tejszín, 5 dkg füstölt szalonna, 1-2 evőkanál liszt, 1 teáskanál citromlé, 1 mokkáskanál mandulaaroma, ízlés szerint só.

A csirkemelleket lebőrözöm és kicsontozom, majd 4 darabra vágom. A tömör húsdarabokba éles késsel több helyen beleszúrok. A lyukakba egy-egy hámozott mandulaszemet teszek. A csirkemellet jól megsózom, lelocsolom citromlével, és lisztbe mártom. A füstölt szalonnát nagyon apróra vágom, zsírját kiolvasztom, és a mandulával tűzdelt húsdarabokat átpirítom rajta. Ha minden oldaluk lepirult, ráöntöm a tejszínt és a mandulaaromát, majd lefedem és puhára párolom. Közben a serpenyőt kicsit megrázogatom, hogy le ne égjen. Amikor a csirkemell megpuhult, levéből kiszedem és jó éles késsel felszeletelem. Ezután a pácolólébe visszateszem és még egyszer felforralom. Befőttel és párolt rizzsel kínálom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **MATRÓZTÁL**

Hozzávalók: 60-70 dkg csirke, vagy pulykamellfilé, 2 fej hagyma, 20 dkg paradicsom, 50 dkg zöldpaprika vagy konzerv lecsó, 6 db tojás, 1 dl tejföl, 1-1.5 kg krumpli, majoránna, bors, só, Flekken fűszerkeverék

A hagymát apróra vágjuk, kevés olajon megpároljuk, hozzáadjuk a csíkokra vágott húst, fűszerezzük, kevés vízzel puhára főzzük. Az elkészített, vagy a konzerv lecsót hozzáadjuk és pár percig még főzzük. Közben elkészítjük a sültkrumplit, lapos tepsiben vagy tűzálló tálban egyenletesen elterítjük, a lecsós csirkét a tetejére öntjük. A tojásokból és a tejfölből omlettet készítünk(vigyázva arra, hogy lehetőleg egyben maradjon). Az elkészített omlett "lepénnyel" az egészet beborítjuk, néhány percre előmelegített sütőbe tesszük, azután tálaljuk. Nagyon kiadós, és sütőben újramelegítve még finomabb! Jó étvágyat!

* * * * *

- **MÁJAS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirkemell, 1 kis doboz sertés-vagy marhamájkrém, 5 dkg füstölt szalonna, 1 dl sűrű tejföl, 1 teáskanál mustár, 1 mokkáskanál majoránna, 1 kupica konyak, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A füstölt szalonnát nagyon apróra vágom vagy ledarálom. (Érdemes nagyobb mennyiségű darált füstölt szalonnát tartani a hűtőszekrényben, mert sokáig eláll, és kitűnő ízt ad az ételnek.) Összekeverem a májkrémmel, a mustárral, a tejföllel, a konyakkal, a sóval, a borssal. A csirkemelleket kicsontozom és vékonyra szeletelem, majd húskalapáccsal gyengén megütögetem. Széleit bevagdosom, és az egyik oldalát vastagon bekenem a májas krémmel. Csöpp olajjal megkent tűzálló tálra rendezem a krémes szeleteket. (Ha nem férnek el egymás mellett, akkor a májjal felfelé egymásra rakom őket.) A maradék krémet a tetejére kenem, majd a tálat szorosan lefedem és előmelegített, forró sütőben 35-40 percig sütöm. Burgonyapüré és saláta illik hozzá. Aki szereti a különlegességeket, kínáljon mellé sült almát. Pikáns íze kitűnően kiegészíti a füstölt szalonnás májét. Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **MÁRTÁSBAN SÜLT CSIRKE**

Húshoz: 1 nagy csirkemell, só, őrölt bors, pirospaprika
Mártáshoz: 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl paradicsomlé, 1 evőkanál borecet, 1 teáskanál Vegeta, 1 evőkanál olívaolaj, 1 mokkáskanál mustár, 1 babérlevél, só, őrölt bors, pirospaprika

A csirkemellet megmossuk, szárazra töröljük, majd 6-8 darabra vágjuk. Sóval, borssal, pirospaprikával bedörzsöljük és félrétesszük. A hagymát vékonyan felszeleteljük, a fokhagymát összezúzzuk. A többi mártáshoz valóval összekeverjük. Fedő nélkül, lassú tűzön 10 percig rotyogtatjuk. Ha kell, egy pici borral vagy vízzel hígíthatunk rajta. De óvatosan, ne legyen túl híg (elvégre mártás lesz :). Egy kisebb hőálló edénybe - mondjuk egy kis jenaiba - rakjuk a csirkét, majd leontjuk a mártással. Alufóliával letakarjuk, majd előmelegített sütőben közepes lángon kb. 1 óra alatt megsütjük. Félidőben le kell róla venni a fóliát. Ha szükséges, időnként a mártással meglocsoljuk. Rizzsel tálaljuk. Ez a mennyiség úgy két személyre elegendő.

* * * * *

- **MÉZES CSIRKE ZÖLDPAPRIKÁVAL, SZÓJASZÓSSZAL**

Hozzávalók személyenként: 20-30 dkg pulyka- vagy csirkemell filé, 1 édes zöldpaprika (bátrabbak csípőset is használhatnak), kis olaj, valamilyen grill típusú fűszerkeverék, 2 evőkanál méz, 2-3 evőkanál szójaszósz

A pulyka- ill. csirkemell filét és a zöldpaprikát csíkokra vágjuk, ha a grillfűszerben nincs só, akkor megsózzuk. Kevés olajban sütjük, grillfűszerrel megszórva, amíg a hús megpirul. Én a paprikát kicsit később szoktam beledobni, hogy ropogós maradjon. Ha a hús már piros, ráöntjük a szójaszószt, a mézet és esetleg egy kis vizet, ha szükséges. Még egy kicsit sütjük, amíg a méz megolvad és a szósz kicsit besűrűsödik. Krumplipürével a legfinomabb, de csak úgy kenyérrel is pompás vacsora.

* * * * *

- **MOGYORÓS CSIRKEMETÉLT**

Hozzávalók: 4 kicsi csirkemell, 10 dkg mogyoró, 2 gerezd fokhagyma, 1 dl tejszín, 3 evőkanál olaj, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors.

A csirkemelleket kicsontozom és vékony, hosszú csíkokra metélem. Jól megsózom, majd a felforrósított olajon, erős lángon hirtelen lepirítom. Ha a hús már teljesen megfehéredett, belekeverem a megtisztított, szétzúzott fokhagymát és a darált mogyorót. Néhány percig együtt pirítom, majd ráöntöm a tejszínt, és a borssal fűszerezem, végül fedő alatt puhára párolom. Szeletekre vágott, lisztben megforgatott és olajban kisütött cukkíni vagy patisszon illik mellé, de sült burgonyával is kínálható. A salátát se felejtsék el az asztalra tenni! Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **NE HAGYD ABBA CSIRKE**

Hozzávalók: csirke mell vagy comb, lebőrözve.

A darabokat besózni. Beforgatni: liszt, bors, paprika, zúzott fokhagyma, majoránna. Kivajazott tepsibe tenni. Tetejére tenni: szalonna szeletek, hagyma karika, reszelt füstölt sajt, tejföl. Alufóliával letakarva sütni, ha puha levenni a fóliát és megpirítani.

* * * * *

- **OREGANOS CSIRKE**

Hozzávalók: 3 egész csirkemell filé, 1/2 csésze olívaolaj, 1/2 csésze száraz fehérbor, 2 evőkanál szárított oregano, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt bors

A csirkemelleket szétszedjük, majd egy nagyobb lapos edényben elrendezzük. Egy kis lábosban összekeverjük az olajat, bort, oreganot, sót, borsot, összezúzott fokhagymát. Alaposan elkeverjük! Az elkészült páclét ráöntjük a csirkedarabokra, lefedjük és néha-néha megforgatva legalább 2-3 órán át pácoljuk a csirkét. Érdemes egyébként előző este elkészíteni és berakni a hűtőbe éjszakára. Éjszaka nem kötelező forgatni :) Ezután éppen csak kiolajozott grillező tálcára helyezzük a csirkedarabokat, és előmelegített grillsütőben (a mikro grill funkciója tökéletes erre a célra) addig sütjük, amíg meg nem pirul (kb. 30 perc). Sütés közben többször megforgatjuk. Én krumplipurét csináltam hozzá.

* * * * *

- **PARADICSOMOS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 egész csirkemell filé, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanalnyi mustár, 1 evőkanál borecet, csipetnyi cukor, 1 kis doboz paradicsompuré, olaj, só

Az egészen finomra vágott hagymát és az összenyomott fokhagymát az olajon üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a borecetet, a mustárt, egy csipetnyi cukrot, sót és a vízzel duplájára higított paradicsompurét. Lefedve, lassú tűzön, gyakran kevergetve 15 percig pároljuk. Ha nagyon sűrű lenne, egy pici vizet adjunk hozzá, hogy oda ne égjen. Nem szabad hígnak lennie! A megtisztított csirkemelleket felbe vágjuk, majd ahogy adja magát, két vékony darabra szedjük. Egyik oldalukat jó alaposan megkenjük a szósszal, és a megkent oldalukkal lefele egy tűzálló tálba egymás mellé rakjuk. A maradék szósszal megkenjük a csirkemellek felső részét is. 35-45 perc alatt grillben vagy sütőben ropogósra sütjuk. Sültkrumplival tálaljuk.

* * * * *

- **PHOENIX**

Hozzávalók: A sülthöz: személyenként fél csirkemell, félbevágott őszibarack (befőtt), ízlés szerint só, bors, a sütéshez olaj
A besamelhez: 5 dkg liszt, 5 dkg vaj, 3 dl tej, ízlés szerint só, bors, szerecsendió

A kicsontozott, lebőrözött csirkemelleket besózzuk, borsozzuk, egy darabig állni hagyjuk, majd olajban sütjük amíg kissé meg nem pirul. Ezután a csirkemelleket egyenletesen (egymástól kicsit távolabb)tepsibe helyezzük, a tetejükre borítunk egy-egy fél őszibarackot, bőven megöntjük besamellel és nem túl magas hőfokon sütőben sütjük. Ekkor már igazán nem is az a cél, hogy a hús mégjobban megsüljön, sokkal inkább az, hogy a hús, a barack, a mártás és a fűszerek ízei összeérjenek. Pontos időt nem tudok írni a sütést illetően, mi kb. 5-10 percig szoktuk /a gázszolgáltatás minőségétől függően :)/. Amikor a mártás már úgymond "megbőrösödött" vélhetően készen van az ételünk. A tetejére díszítésnek reszelt sajtot szórhatunk, az íze jól harmonizál a Phoenix-szel. Köretnek burgonyakrokettet javaslok. A besamel elkészítése: A vajból és lisztből világos rántást készítünk és az előzőleg már felforrósított (de nem forralt!) tejet apránként a még forró rántáshoz keverjük. Közben sóval, borssal és reszelt szerecsendióval ízesítjük. Jó étvágyat!

* * * * *

- **PIKÁNS CSIRKEMELL**

4 db. csirkemell, só, bors, liszt, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 zeller, 250 dkg csiperkegomba, 40 dkg vaj, 2 dl fehér bor, 2 dl tejföl, 1 kanál étkezési keményítõ, 2 kanál apróra vágott petrezselyem, 10 dkg reszelt sajt,

A csirkemelleket lebõrözzük, kicsontozzuk, húsklopfolóval kiveregetjük, besózzuk, beborsozzuk és lisztbe forgatjuk. A vöröshagymát és a fokhagymát apróra felvágjuk. A zellert megtisztítjuk, megmossuk és apróra lereszeljük. A gombát megmossuk és vékonyra felszeleteljük. Felhevítjük a vajat és a hússzeletek mindkét felét hirtelen megsütjük. Kivesszük a húsokat és a visszamaradt zsiradékban megfonnyasztjuk a vöröshagymát, hozzáadjuk a reszelt zellert és addig pároljuk, még a zeller megpuhul. Ezután hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, hozzáöntünk egy kis vizet, egy picit még pároljuk majd beletesszük a felszeletelt gombát. Hozzáöntjük a bort, ráhelyezzük a sült húsokat és lassú tûzön tovább pároljuk. Amikor minden megpuhult hozzáadjuk a tejfölt, amibe elõzõleg belekevertük az étkezési keményítõt. Felforraljuk és megszóruk petrezselyemmel és reszelt sajtal. A csirkemellcsontokból szokásos módon húslevest készítettem azzal, hogy közben egy teafõzõ tojásba kókuszreszeléket tettem és mártogattam a levelesbe és próbálgattam az ízhatást. Mondhatom, hogy nagyon kellemes, "selymes" ízt varázsoltam bele és valóban kölönlegesre sikeredett.

* * * * *

- **ROZMARINGOS CSIRKE MÉZZEL ÉS CITROMMAL**

Hozzávalók: 3 evőkanálnyi méz, 3 evőkanálnyi citromlé, 2 teáskanálnyi szárított rozmaring, csipetnyi pirospaprika, 6 kifilézett csirke darab

Keverjük össze a mézet, citromlét, pirospaprikát és a száraz rozmaringot egy kis edénybe, majd a keverék felével kenjük be az előkészített csirke darabokat mindkét oldalról. A sütőt közepes hőmérsékletre beállitjuk,kb.175Celsius Fok és egy órán keresztül sütjük, vagy amíg teljesen át nem sült, időnként kenegetve a maradék mázzal.

* * * * *

- **SAJTBAN SÜLT CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 1 nagyobb csirkemell, 1 tojás, 1 dl tej, 3-4 evőkanál liszt, 5 dkg reszelt trappista sajt, 1 teáskanál currypor, 1 csapott teáskanál só, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, olaj a sütéshez.

A csirkemelleket kicsontozom és felszeletelem. Húskalapáccsal gyengén megveregetem, megsózom. Ezután a tojást a tejjel habosra keverem, hozzáadom a fűszereket és a maradék sót, a megtisztított, szétzúzott fokhagymát és a reszelt sajtot. Annyi liszttel keverem össze, hogy sűrű palacsintatésztát kapjak. A csirkemell-szeleteket először lisztbe mártom, majd a sűrű tésztában megforgatom és bő, forró olajban, takaréklángon, aranysárgára sütöm. (Nem szabad hirtelen, erős lángon sütni, mert a bunda azonnal megbarnul, de a csirkemell-szelet nem sül át.) Párolt vajas zöldség és tartármártás illik hozzá, de jó nagy tál salátával is nagyon finom. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **SAJTOS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 10 dkg reszelt trappista és füstölt sajt keveréke, 2 dl tejföl, 1 csokor kapor, 5 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A csirkemelleket kicsontozom és 4 darabra vágom, majd húskalapáccsal gyengén ütögetve laposra formázom. Jól megsózom, ezután a felforrósított vajon mindkét oldalát lepirítom. A sütésből visszamaradt zsíradékkal kikent tűzálló tálra 2 darab csirkemellet teszek egymás mellé. Vastagon behintem a reszelt sajt felével, meglocsolom kevés sós tejföllel, majd ráterítem a

maradék húsdarabokat. Betakarom a reszelt sajttal, és leöntöm a tejföllel elkevert kaporral és tört fokhagymával. A tálat szorosan befedem és előmelegített, forró sütőben 30 percig sütöm (nem nagyon erős lángon). Gyümölcsbefőtt vagy párolt gyümölcs és petrezselymes rizs illik hozzá. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **SAJTOS CSIRKEFALATOK**

Hozzávalók: 1 vagy 2 csirkemell, 2 tojás, 1 kis fej hagyma, 10 dkg reszelt sajt, 5 dkg zsemlemorzsa, 2 evőkanál liszt, ízlés szerint só és törött bors, olaj a sütéshez

A csirkemellet úgy csontozzuk ki, hogy két tömör húsdarabot kapjunk. Bőrét is lehúzzuk, majd a húst vékony csíkokra vágjuk. Megsózzuk. A tojásokat habosra felkeverjük, és belekeverjük a közben megtisztított és nagyon finomra vágott vagy reszelt vöröshagymát. 5 dkg reszelt sajtot összekeverünk zsemlemorzsával. A csirkehúscsíkokat először a lisztben megmártjuk, ezután beleforgatjuk a hagymás tojásba, majd a sajtos morzsában meghempergetjük. Bő, forró olajba tesszük, és aranysárgára sütjük. A felesleges olajat lecsöpögtetjük, és még forrón rászórjuk a megmaradt reszelt sajtot. A ráolvadt sajttól különlegesen finom ízt kap. Bármilyen köret vagy saláta illik hozzá.

* * * * *

- **SAJTOS HUS**

A kiklopfolt karajt vagy combot, vagy csirkemellet (barmilyen hus jo, csak ne legyen benne csont) a szokott modon bepanirozzuk. Egy tepsit kikenunk olajjal, belefektetjuk a bepanirozott husszeleteket, boven megszorjuk reszelt sajttal. 3-5 dl tejfolt kikeverunk 2-3 tojassal (a hus mennyisegetol fuggoen) hozzaadunk egy kis gyomberport, keves pirospaprikat, etelizesitot. Raontjuk a hus tetejere, es alufolia alatt sutjuk, majd kb. 40 perc mulva levesszuk a foliat, es megpiritjuk a tetejet.
Tipp: Ha a tojas feherjet habba verve tesszuk a tejfolbe, meg habosabb lesz a teteje. Ha nincs kedvem bepanirozni, csak lisztbe martogatom a hust, es a tepsit kiolajozas utan beszorom zsemlemorzsaval. Ha a hust elozo nap, vagy 1-2 oraval elotte bepacolom, meg finomabb lesz. A pac lehet fokhagymas-sos tej, vagy grillfuszer, vagy ki hogy szereti.

* * * * *

- **SAJTOS RÁNTOTT CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 5 dkg reszelt parmezán (jellegű) sajt, 1 tojás, késhegynyi reszelt citromhéj, 1 mokkáskanál currypor, csipetnyi szerecsendió-reszelék, ízlés szerint só és törött fekete bors, kevés liszt, 5 dkg zsemlemorzsa a bundázáshoz, olaj a sütéshez.

A csirkemelleket kicsontozom, lebőrözöm és 4 darabra vágom, majd húskalapáccsal kissé megveregetem. Megsózom, meghintem borssal, curryvel, citromhéjjal és lisztbe mártom. Ezután a felvert, gyengén sózott tojásba forgatom, majd a reszelt sajttal elkevert zsemlemorzsába hempergetem és bő, forró olajban, takaréklángon szép pirosra sütöm. Bármilyen köret és saláta illik mellé, de szerintem hideg tejfölös-kapros tökfőzelékkel a legfinomabb. Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

- **SAJTSZÓSZOS PULYKA- VAGY CSIRKEMELL ZÖLDSÉGEKKEL**

Hozzávalók személyenként: 20 dkg pulyka vagy csirkemell filé, valamilyen grill típusú fűszerkeverék, legalább 2 fajta zöldség az alábbiak közül (mindegyikből egy maroknyi): csemegekukorica, spárga, bambuszrügy, kelbimbó.
Sajtszószpor (pl. Knorr) vagy dobozos holland mártás vagy csinálhatjuk házilag is rokfort és valamilyen más keménysajtból, pl. Cheddar vagy Ementáli), tejfölből és fűszerekből, pl. bazsalikom, oregano, fokhagyma.

A húst csíkokra vagy szeletbe vágjuk. Kevés olajban megsütjük némi grill fűszerrel. Félrétesszük. Elkészítjük a sajtszószt vagy a zacskón / dobozon található leírás alapján vagy csak összekeverjük a sajtokat, a tejfölt és a fűszereket egy tálban és alacsony tűzön melegítjük, míg a sajt megolvad. A zöldségeket megfőzzük, ill. ha konzervet vagy előfőzöttet használunk, akkor csak lecsöpögtetjük, leöblítjük és vagy a szószba keverjük vagy a tálalóedényre helyezzük. A húst is bele lehet tenni, de én inkább külön szoktam tálalni. Az egész elsőre bonyolultnak látszik, pedig valójában nagyon könnyű elkészíteni.

* * * * *

- **SÁRGA CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 50 dkg sárga színű paradicsom, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál currypor, 1 csokor petrezselyemzöld, 1-1 mokkáskanál törött fekete bors és rozmaring, ízlés szerint só, 2 evőkanál olaj.

A csirkemelleket kicsontozom és 4 darabra vágom. Megsózom és a felforrósított olajon minden oldalát hirtelen átsütöm. Ezután hozzáteszem a héjától megfosztott, gerezdekre vágott paradicsomot, a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, beleszórom a curryt, a borsot, a rozmaringot. Fedő alatt, saját levében puhára párolom. Időnként óvatosan megkevergetem, hogy le ne égjen. Ha a csirkemelldarabok már megpuhultak és sűrű, sárga lé van csak alattuk, akkor megszórom a nagyon finomra vágott petrezselyemzölddel és lefedem. A lángot eloltom alatta. Petrezselymes párolt rizs illik hozzá. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **SONKÁS-GOMBÁS-SAJTOS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 1 nagy vagy 2 kis csirkemell, 1 evőkanál grill, fűszerkeverék, 1 evőkanál mustár, 4-5 fej gomba, 6-8 szelet baromfisonka, 20-25 dkg sajt, 1-2 paradicsom, olívaolaj

A csirkemell(ek)et szétszedjük, jó ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A fűszerkeveréket jól elkeverjük a mustárral majd ezzel a keverékkel a szeleteket egyenletesen bedörzsöljük. Egy tűzálló edényt vékonyan beolajozunk (ha nem üveg vagy teflon akkor érdemes előbb alufóliával bélelni) és a húst egy rétegben elhelyezzük az alján. Egyenletesen beborítjuk a szeletekre vágott gombával. Erre jöhet a vékony karikákra vágott paradicsom majd az egészet befedjük baromfisonkával (szerintem szeletelt bacon szalonnával sem lehet rossz :). A tetejét lefedjük vékonyra vágott sajtszeletekkel. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 25-30 percig (a sajt megpirulásáig) sütjük.

* * * * *

- **SÜNI**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 5 dkg tisztított mandula, 1 mokkáskanál mandulaaroma, 2 púpozott evőkanál zsemlemorzsa, 2 tojás, 2 evőkanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és őrölt fehér bors, olaj a sütéshez.

A kicsontozott, lebőrözött csirkemellet 4 darabra vágom és megsózom. A mandulát forrásban lévő vízbe dobom, így barna héját könnyen lehúzhatom. A mandula felét durvára darálom és a zsemlemorzsához keverem, a másik felét pedig szálkásra vagdalom. A tojásokat habosra verem, belekeverem a tisztított, zúzott fokhagymát, a mandulaaromát és kevés sót. A sózott csirkemelldarabokat először lisztben, azután a fűszeres tojásban megmártom, a mandulás zsemlemorzsában meghempergetem, utána újból a tojásba mártom, végül a szálkásra vágott mandulába forgatom. Kicsit rányomkodom, és bő, forró olajban, takaréklángon pirosra sütöm. A felesleges olajat lecsöpögtetve tartármártással és vajas, párolt zöldséggel kínálom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **SZILVÁVAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kisebb csirkemell, 1 kis üveg vörösboros aszalt szilva, 1 tojás, 3-4 evőkanál liszt, 1 dl tej, 2 szem összetört szegfűszeg 1 evőkanál sós mogyoró (vagy mandula), ízlés szerint só és őrölt fehérbors, olaj a sütéshez.

A csirkemelleket úgy csontozom ki, hogy 4 db tömör húst kapjak. A fél csirkemelleket húskalapáccsal kissé kiveregetem, de ügyelek arra, hogy ne szakadjon el és tölthető legyen. Az aszalt szilvát a levétől leszűröm, kimagozom, és a mag helyéré darált sós mogyorót teszek. Az éles, hegyes késsel felszúrt csirkemelldarabbal pár szem töltött szilvát teszek, majd a nyílást hústűvel vagy hurkapálca-darabkával megtűzöm (hogy a szilva ne essen ki belőle). A tojást habosra verem, megfűszerezem a szegfűszeggel, a borssal, majd 1 dl vörösboros szilvalével és annyi liszttel keverem össze, hogy palacsintatészta sűrűségű masszát kapjak. A töltött húsdarabokat először jól megsózom, azután lisztbe majd a tésztába mártom, és bő, forró olajban, takaréklángon világosbarnára sütöm. Párolt rizs illik hozzá. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **SZÓJÁS CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 1/2 dl szójamártás, 2 közepes nagyságú ecetes uborka, 1/2 dl ketchup, 5 dkg vaj (vagy margarin), 1 teáskanál cukor, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fehér bors, 2 evőkanál liszt.

A csirkemelleket kicsontozom és vékony, hosszú csíkokra vágom. Rálocsolom a szójamártást, lisztbe mártom, és a felforrósított vajon átsütöm. A húscsíkokat átteszem egy másik serpenyőbe. A visszamaradt vajas pecsenyelén barnára pirítom a megtisztított és finomra vágott fokhagymát, majd belekeverem a ketchupot és a fűszereket. Jól összeforralom, és hozzákeverem az almareszelőn lereszelt uborkát, ezután az egészet ráöntöm a csirkemell-csíkokra. Fedő alatt, kis lángon puhára párolom, közben gyakran kevergetem. Csak a végén ízesítem kevés cukorral. Nagyon sűrű, édes-savanyú mártás marad alatta. (Ha teljesen lesülne a mártás, a levét kevés vízzel, de csak apránként hígítom.) Párolt rizst kínálok mellé. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **TEJSZÍNES CSIRKEMELL ZÖLDBORSÓVAL**

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 1 1/2 kg zsenge, héjas zöldborsó, 10 dkg reszelt ementáli sajt, 5 dkg vaj, 2 dl tejszín, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, csipetnyi cukor, ízlés szerint só.

A csirkemelleket kicsontozom és vékony csíkokra vágom. Megsózom és 15 percig állni hagyom. Közben a zöldborsót kifejtem, a petrezselyemzöldet nagyon finomra vágom. A melegített vajon a csíkokra vágott csirkehúst fehéredésig pirítom. Közben néhányszor megkeverem, hogy a hús egyenletesen süljön. Ezután a zöldborsót ráöntöm, rálocsolom a tejszínt, megsózom, és fedő alatt, kis lángon, gyakori keverés közben puhára párolom. Ha levét már majdnem elfőtte, megszórom a petrezselyemzölddel és csipetnyi cukorral, ezután jól átforgatom. A tányéron ki-ki bőven megszórja reszelt sajttal. Ha nagy étkű a család, lehet kínálni hozzá párolt rizst is. (Ez utóbbit az étel elkészülte után hozzá kell keverni a zöldborsós csirkéhez.) Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **TRÓPUSI CSIRKESÜLT**

Fõleg a filézett csirkemell a jó
Panírozásnál:
1.tálba: liszt
2.tálba: tojás
3.tálba:zsemlemorzsát, egy evõk.kókuszreszeléket, 1 evõk.kukoricalisztet és 1 evõk.darált diót összekeverünk. Ebben panírozni, kirántani, és ananásszal tálalni.

* * * * *

- **TŰZDELT CSIRKEMELL**

Hozzávalók: 4 db kisebb csirkemell, 8 szelet bacon szalonna, 4 db közepes paradicsom, 6 gerezd fokhagyma, mustár, só, grillfűszer, fogpiszkáló.

A csirkemellről a bőrt lehúzzuk és csont mentén félbevágjuk. Tepsibe tesszük csonttal lefelé fordítva. Megsózzuk, mustárral bekenjük, fűszerporral beszórjuk, majd a fokhagymával (vékony karikákra vágva)sűrűn beborítjuk. Ezután leterítjük bacon szalonnával és a tetejére paradicsomkarikákat szúrunk fogpiszkálóval. Előmelegített sütőben kb. 40 perc alatt megsütjük.

* * * * *

- **ZÖLDBORSÓS CSIRKERAGU**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell, 90 dkg zsenge zöldborsó, 2 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, 3 kis szál sárgarépa, 1 mokkáskanál gyömbérpor, 1 evőkanál kukoricakeményítő, ízlés szerint őrölt fehérbors, só

A kukoricakeményítőt 1-2 evőkanál vízzel simára keverjük. A húst vékony csíkokra vágjuk, forró olajon pirosra sütjük és kiszedjük. A megmaradt olajban megfuttatjuk a zúzott fokhagymát és a gyömbért, beletesszük a vékony csíkokra vágott sárgarépát, a zöldborsót, sózzuk, borsozzuk és állandóan kevergetve pároljuk. Hozzátesszük a húst, ráöntjük a kukoricakeményítőt és készre főzzük. Aki szereti szórja meg késhegynyi chiliporral, még finomabb.

* * * * *

- **ZUKKINIS CSIRKE**

Hozzávalók: 2 kicsontozott csirkemell, vagy 4 csirkecomb, 2 közepes cukkíni (kb. 20-25 cm hosszú), 1 doboz tejföl, 1-1 db piros, zöld és sárga színű paprika, 1 ágacska rozmaring (vagy 1/2 mokkáskanál szárított), só, bors, fokhagyma, vöröshagyma, liszt, cukor, 2 dl fehérbor

A csirkehúst kevés forró olajban elősütjük, majd egy olyan lábosba helyezzük, amelyben egy soron elfér. A cukkínit meghámozzuk, kb. fél centis körszeletekre vágjuk és a hús tetejére szórjuk. A paprikákat hosszúkás szeletekre vágjuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és rászórunk kb. két gerezd zúzott fokhagymát és egy fél fej apróra vágott vöröshagymát. Az egészet leöntjük a fehérborral, és a hús puhulásáig főzzük (a cukkíni félig pépes lesz). Ha megfőtt a hús, az egészet behabarjuk két evőkanál lisztből, a tejfölből és egy mokkáskanál cukorból álló habarással. Egyet rottyan, és kész. Körítésként főtt rizs ajánlható. Nagyon finom, a különleges ízét a rozmaring és a fehérbor duója adja.

* * * * *

CSIRKECOMBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **ALUFÓLIÁBAN SÜLT CSIRKECOMB, KÖRETTEL**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 60 dkg burgonya, 10 dkg füstölt szalonna, 2 nagy fej vöröshagyma, 15 dkg gomba, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A combokat a forgóknál kettévágom. A burgonyát meghámozom és vékonyra karikázom, a gombát tisztítás után felszeletelem, a füstölt szalonnát pedig apróra metélem. Adagonként a körettel együtt alufólialapra helyezem. Készítése a következő: szalonnakockákra teszek megsózott burgonyakarikákat, erre fektetem a megsózott, megborsozott csirkecombokat (személyenként 2 fél combot), ezt beborítom vöröshagyma-karikákkal és gombaszeletekkel. Jól megsózom, megborsozom, a tetejére is szórok a szalonnakockákból, és lazán becsomagolom. Akár a grillsütőbe, akár gázsütőbe teszem a négy csomagot, az első oldalát 5 perccel tovább kell sütni, mint a másodikat. A sütési idő letelte után kibontom az alufóliát és fedetlenül pirítom néhány percig az ételt. Sokféle salátával vagy mártással kínálható. Elkészítési ideje: 25 perc

* * * * *

- **ANANÁSZOS CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 1 ananászkonzerv, 1-1.5 dl tejszín, 5 dkg vaj vagy margarin, kevés olaj, liszt, bors, só

A csirkecombokat megnyúzzuk, és kettévágjuk. Minimálisan sós (akár el is maradhat) és nagyon borsos lisztben megforgatjuk, majd a vaj és olaj keverékében megsütjük egy kicsit. Felengedjük egy kevés vízzel, valamint az ananászkonzerv levével, és lassú tűzön puhára pároljuk. Ha puha a hús, kiszedjük, és a kockára vágott ananászt tesszük a lábasba, kicsit főzzük, majd beleöntjük a tejszínt, és azzal már csak "összerottyantjuk". (Esetleg utánaborsozzuk egy kicsit.) A végén visszatesszük a pipicombokat. Hasábburgonyával tálaljuk. Akkor jó, ha pikánsan édes és borsos egyszerre.

* * * * *

- **COMBSZELETEK BANANNAL (4 SZEM)**

Hozzávalók: 4 szelet comb, 2 banán, 3 ek vaj, 1 kk. currypor, 2 dl tejszín (de ha van creme fraiche akkor fele/fele) 2 kk. liszt

A banánt hámozd meg, vágd el hosszában és csepegtess rá kevés citromot. A vajat serpenyőben forrósítsd meg, keverd el benne a curryport és süsd át az elfelezett banánokat, de ne süsd túl hogy ne essenek szét. Utánna a hússzeleteket forgasd meg lisztben és süsd meg ugyanabban a zsíradékban. Amikor kész (5-7 perc) vedd ki a hússzeleteket és tedd egy tányérra (vagy lábasba) és takard le hogy ne száradjanak ki. A visszamaradt zsíradékban pirítsd meg a lisztet és a tejszínnel készítsd el a szószt (+ ha van a creme fraiche) Rakd vissza a kész hússzeleteket, sózd meg, hagyd meg egy kicsit átrottyanni és rakd rá a banánokat. Lehet rászórni apróra vágott petrezselymet (jobban néz ki). Párolt rizzsel a legjobb.

* * * * *

- **CSIRKECOMB ANANÁSZRAGUVAL**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 6 karika ananászbefőtt, 1 dl ananászbefőttlé, 2 dl tejszín, 5 dkg vaj, 2 húsos paradicsompaprika, 1 teáskanál citromlé, 1 csokor petrezselyemzöld, 1-1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág és őrölt fehér bors, ízlés szerint só.

A csirkecombokat megmosom, letörölgetem, majd a forgóknál kettévágom. Bedörzsölöm sóval, fehér borssal és alufóliába csomagolva grillsütőben vagy gázsütőben megsütöm, majd az alufóliából kibontva pirosra pirítom. Közben elkészítem az ananászragut. A kis kockákra vágott ananászbefőttet, a megmosott, kicsumázott és ugyancsak kockákra vágott paradicsompaprikát a vajon lepirítom, sóval, borssal, szerecsendió-virággal ízesítem, majd aláöntöm a tejszínt és az ananászlét. Sűrűre forralom és meghintem a finomra vágott petrezselyemzölddel. Ízesítem a citromlével (kellemesen savanykás legyen). Tálaláskor a sült csirkecombokat a meleg tálra teszem, és köréöntöm az ananászos ragut. Mandulás burgonyafánk vagy ropogósra sütött burgonya illik mellé. Elkészítési ideje: 35 perc

* * * * *

- **CSIRKECOMB BACON-SZALONNÁBA CSOMAGOLVA**

4-5 személyre
8-10 csirkecombot (alsó, felső, király, ász stb.) besózok, picit megborsozom és majoránnával megszórom. Így hagyom őket pihengetni kb. 1 órácskát, hadd szokják a hideget a hűtőben. Viszont a Bacon-szalonnát kiveszem a hűtőből, amikor a pipicombokat beteszem, hogy könnyen tudjam hajlítani a vékony szeleteket. Egy óra elteltével kiveszem a hűtőből a combokat, betekerem Baconnal, kicsit a tetejét pirospaprikával megszórom és ráfektetem a sütőben a rácsra. Alá a nagy tepsiben vizet teszek, természetesen egy kicsi, mondjuk egy deci fehérborral. Gázsütőben először 4-es lángon sütöm kb. 30 percig, majd még 20 percig hármason. A vízhez 10-15 percenként öntögettek, nehogy kevés legyen és megégjen a pipi. Ehhez nagyon finom a petrezselymes krumpli, a zöldséges rizs vagy akár a sima zöldköret. Jó étvágyat kívánok!

* * * * *

- **CSIRKECOMB ILMICI MÓDON**

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.

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 tálra fektetem, és lefedve előmelegített, forró sütőben 25 percig sütöm. Amikor kiveszem, 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

* * * * *

- **CSIRKECOMB KÓKUSZBUNDÁBAN**

Hozzávalók (4 személyre): 4 db 200 g-os csirkecomb, 1 teáskanál só, 1/2 teáskanál fehérbors, 1 evőkanál édesnemes paprika, 6 evőkanál kókuszreszelék, 1 tojás, 4 evőkanál vaj

A csirkecombot a só, bors és paprika keverékében megforgatjuk, és azzal egyenletesen bedörzsöljük. A kókuszreszeléket és a tojást összekeverjük, a combokat ebben is átforgatjuk, a kókuszdarabokat enyhén rányomkodjuk. A vajat felolvasztjuk, a combokat belehelyezzük, és szorosan lefedve sütjük. 5 percenként megfordítjuk, hogy mindenhol egyenletesen átsüljön.
Előkészítés: 40 perc; Sütés: 30 perc; Sütés hőfoka: közepes

Mi illik hozzá? Rizibizi zöldborsóval. A hideg csirkecombokhoz pedig krumplisalátát ajánlunk.

* * * * *

- **CSIRKECOMB SZÉKELY MÓDRA**

Hozzávalók: 4 csirkecomb, 1 kg vöröshagyma (nem tévedés!), 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 75 dkg burgonya, 3 dl tejszín, 1 teáskanál citromfű, 1 csokor friss tárkonylevél (vagy 1 púpozott mokkáskanál szárított tárkony), 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág, 1 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A burgonyát megmosom és héjában puhára főzöm. Közben a csirkecombokat a forgóknál kettévágom és jól megsózom, majd a felforrósított olajon erős lángon lepirítom és félréteszem. A vöröshagymát megtisztítom és karikákra vágom, a füstölt szalonnát vékony csíkokra metélem. A főtt, hámozott burgonyát almareszelőn lereszelem és hagyom kihűlni. Ezután hozzákeverek 1 dl tejszínt, sót, szerecsendió-virágot és kiolajozott tűzálló tálba öntöm. Betakarom a vöröshagyma-karika felével, rászórom a fele füstölt szalonnát, majd egymás mellé ráteszem az elősütött csirkecombokat. Erre kerül a megmaradt vöröshagyma és a füstölt szalonna. A maradék tejszínnel elkeverem a nagyon finomra metélt tárkonyt, a citromfüvet, a borsot, kevés sót teszek bele és az ételre locsolom. A tálat lefedem és 40 percre előmelegített, forró sütőbe tolom, majd a fedőt levéve pirítom. Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **CSIRKECURRY**

Kb. 1 kg csirkecomb kell hozzá. 15 dkg apróra vágott vöröshagymát olajon megpárolunk, a tűzről lehúzva curryport adunk hozzá, pici vízzel felontjuk, majd belerakjuk a csirkecombokat. Sózzuk, felfővésig pároljuk, majd 2-3 dl joghurtot és egy karikára vágott hegyes, erőspaprikát adunk hozzá. Ezzel készrefőzzük.
Majdnem úgy készül, mint a paprikás csirke vagy a csirkepörkölt. Nem is tart tovább az egész művelet. Curryből ízlés szerint kell hozzáadni. Mivel csípős fűszer, így vigyázni kell vele. Több kell belőle, mint a pirospaprikából, a csirkepörkölthöz. Ha kóstolgatás során úgy érezzük, hogy nem elég intenzív az íze, utólag is lehet hozzáadni, bar ennél is fontos, hogy az olajban oldódjon ki a színe, mint a pirospaprikánál. Nálunk a gyerekek nem nagyon szeretik a csípős ízt, ezért én az erős paprika helyett egy édes paprikát szelételek bele. (Nem minden curry egyforma csípős.)

* * * * *

- **GRILLEZETT CSIRKECOMBOK PADLIZSÁNÁGYON**

Hozzávalók: 6 db csirkecomb, 2 db padlizsán, 10 dkg csiperke gomba, 10 dkg paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej vöröshagyma, 1 dl étolaj, 1 evőkanál szárnyas fűszerkeverék, só, csipet gyömbérpor

A csirkecombokat félbevágjuk, megmossuk, lecsepegtetjük. Bedörzsöljük a fűszerkeverékkel, a grillrácson sütjük. Közben elkészítjük a zöldségragut: a finomra vágott vörös- és fokhagymát előhevített olajon lepirítjuk, rádobjuk a megmosott, felkockázott padlizsánt, gombát, paradicsomot. Enyhén megsózzuk, meghintjük a gyömbérporral. A kész grillcombokat erre a zöldségtalapzatra tesszük, snidlinges rizzsel körítjük.
Elkészítési idő: 55 perc, Egy adag: 1930 kJ/ 460kcal
Ajánlott ital: Szekszárdi kadarka

* * * * *

- **GYULAI CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db kisebb csirkecomb, 1 kis szál lángolt (nem száraz) kolbász, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só, törött bors, mustár.

A csirkecombokat nagyon éles késsel kicsontozom, a csont helyét sóval, borssal és zúzott fokhagymával bedörzsölöm. A kolbászt megmosom, 5 percig állni hagyom, ezután könnyedén lehúzom a bőrét, majd négyfelé vágom. Mindegyik csirkecombba a csont helyére egy-egy kolbászdarabot teszek és hústűvel összefogom. Nagy alufólialapra egymás mellé fektetem a combokat és lazán becsomagolom. A két végét összenyomkodom és a csomagot sütőlemezre teszem. Előmelegített, forró sütőben közepes lángon 35 percig sütöm, majd az alufóliából kibontva tűzálló tálra teszem. Az alatta képződött pecsenyelevet ráöntöm, és mindkét oldalán pirosra pirítom. Hagymás burgonyasaláta a legfinomabb mellé. (Ha a család nagy étkű, lehet hozzá sült krumplit is kínálni.) Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **HAGYMÁS RÁNTOTT CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 3 fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál citromlé, liszt, tojás és zsemlemorzsa a bundázáshoz, olaj a sütéshez, só és törött fekete bors ízlés szerint.

A vöröshagymákat megtisztítom, egyet megreszelek a többit pedig karikákra vágom. A reszelt hagymát összekeverem a finomra vágott petrezselyemzölddel, az olajjal, a citromlével, a borssal, sóval, majd ezzel a krémmel vastagon bekenem a forgóknál kettévágott, lebőrözött csirkecombokat. Legalább 2 órán keresztül érlelem a hűtőszekrényben, de előző nap is bepácolható. (Lefedve kell a hűtőszekrénybe tenni, mert erős illatát minden más élelmiszer átveszi!) Fogyasztás előtt a combokat lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába hempergetem, majd bő, forró olajban, takaréklángon pirosra sütöm. A karikákra vágott vöröshagymát lisztbe mártom, és ugyancsak forró olajban megsütöm majd a combok tetejére szórom. Sok salátával és burgonyapürével kínálom. Majonézes mártással hidegen is fogyasztható. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **ILLATOS CSIRKENYÁRSAK**

Hozzávalók: 8 felső csirkecomb, só, 150g lángolt kolbász, 2 gerezd fokhagyma, 1 ágacska rozmaring, 8-10 zsályalevél, 1 ágacska kakukkfű, 1 ágacska citromfű, 4 evőkanál olaj, 1.5 dl félszáraz fehérbor

A combokat a bőr nélküli, belső oldalukon hosszában felvágjuk, kicsontozzuk, kissé kiverjük, besózzuk. A kolbász héját lehúzzuk, villával lenyomkodjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a leveleikre szedett, alaposan megmosott, finomra vágott zöldfűszereket, jól összekeverjük, és arányosan elosztjuk a hússzeleteken. Összegöngyöljük és kettőt-kettőt hurkapálcával szorosan összetűzünk. Bőven megkenjük olajjal, alufóliába csomagoljuk és előmelegített, forró sütőben (220 fokon) 20 percig sütjük, majd fólia nélkül további 10-15 perc alatt piros-ropogósra pirítjuk. A sütőedényben visszamaradt pecsenyeléhez öntjük a bort, és összeforraljuk vele (3-5 perc), majd zsírtalanítjuk, leszűrjük, a felével bevonjuk a húst, a többit külön tálkában kínáljuk. Párolt zöldségek, vegyes saláta illik hozzá.

* * * * *

- **INDIAI CSIRKECOMBOK**

Hozzávalók: 6 csirkecomb (kettévágva), 6 gerezd fokhagyma, 1 doboz szeletelt ananász konzerv, 1 üveg őszibarack befőtt, só, curry, őrölt gyömbér, olaj

A csirkecombokat besózzuk, mindkét oldalukat jól megszórjuk gyömbérrel. Tepsibe helyezzük őket, majd olajat és egy pohár vizet öntünk alá, fóliával befedjük. Közepes hőmérsékletű sütőben puhára pároljuk, majd megpirítjuk. Nagy serpenyőben, pici olajon enyhén megpároljuk a felszeletelt fokhagymát. Rátesszük az ananászt és a darabolt barackot, megszórjuk curryvel majd egy rövid ideig pároljuk. Felöntjük a befőttek levével, belehelyezzük a csirkecombokat, fedő alatt kb.15 percig nagyon lassú tűzön főzzük.

* * * * *

- **KIRÁLYOK CSIRKECOMBJA**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 10 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, 1 közepes nagyságú csemege uborka, 1 evőkanál frissen reszelt torma, 2 tojás, 1-2 evőkanál tejföl, só és törött fehér bors ízlés szerint, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz, olaj a sütéshez.

A csirkecombokat a forgóknál bevágom, de nem vágom el. A főtt sonkát és az uborkát ledarálom vagy nagyon apróra vágom, összekeverem a tormával, a sóval, a borssal és a tejföllel. A csirkecombon a bőrt ujjal fellazítom, a sonkás masszát kézzel a comb bőre alá töltöm. A comb alsó részét sóval, borssal jól bedörzsölöm, majd lisztbe, ezután felvert tojásba, végül zsemlemorzsába mártom és bő, forró olajban, takaréklángon pirosra sütöm. Vajas, párolt karfiollal, kelbimbóval és majonézes tormamártással kínálom vagy rizst és ecetes salátát adok mellé. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **KÍNAI CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 5 db csirkecomb kétfelé vágva, 30 dkg bacon szalonna szeletelve,
Öntethez: 1 dl szójaszósz, 1 kávéskanál mustár, 1 kávéskanál delikát, 1 dl olaj, pici őrölt kömény, pici őrölt bors.

A szeletelt bacon szalonnával kibélelek egy tepsit. Az előzőleg kevéssé besózott húsdarabokat ráfektetem, majd bekenem egyenként a fent említett öntet keverékével. Lefedetlenül puhára, ropogósra sütöm. Bármilyen körettel nagyon finom.

* * * * *

- **KÓKUSZBAN SÜLT CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 6 evőkanál kókuszreszelék, 2 tojás, 2 evőkanál liszt, olaj a sütéshez, só, törött fehér bors ízlés szerint.

A megmosott, letörölt csirkecombokat a forgóknál kettévágom, és kevés forrásban lévő sós vízbe teszem. 15 percig főzöm, majd lecsöpögtetem. Lisztben megmártom, beleforgatom a sóval és borssal ízesített tojásba, azután a kókuszreszelékbe hempergetem, majd újból a tojásba és a kókuszreszelékbe. Bő, forró olajban takaréklángon sárgásbarnára sütöm. Vajban párolt gyümölccsel vagy kompóttal kínálom ezt a különleges ízű ételt. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **KÓKUSZOS CSIRKECOMB MAZSOLÁS RIZZSEL**

Hozzávalók: 4 csirkecomb, 2 evőkanál kókuszreszelék, 8 dkg vaj, 5 dkg mazsola, 2 dl rizs, 1 evőkanál vegeta, 2 dl tejföl, 1 teáskanál liszt, ízlés szerint só és őrölt fehér bors, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér.

A megmosott csirkecombokat a forgóknál kettévágom, 5 dkg vajon mindkét oldalán átsütöm, majd a pecsenyeléből kiveszem és félréteszem. A visszamaradt zsíradékon világossárgára pirítom a kókuszreszeléket, megsózom és megszórom a fűszerekkel, ezután beleteszem a csirkecombokat, rálocsolom a tejfölt és még egy dl vizet. Fedő alatt puhára párolom, közben a lábost rázogatom. Amikor a csirkehús megpuhult, egy dl vízzel simára keverem a lisztet és behabarom vele a mártást. Jól kiforralom. Közben elkészítem a rizst: többször váltott vízben átmosom, lecsöpögtetem, majd ha megszikkadt, a maradék vajon üvegesre pirítom. Rászórom a vegetát, felöntöm térfogatához képest dupla mennyiségű vízzel és felforralom. Fedő alatt, kis lángon, puhára párolom. Ha már majdnem elfőtte a levét, hozzákeverem a megmosott, leszárazott mazsolát és fedő alatt készre párolom. Tálalás előtt villával óvatosan átforgatom, majd meleg tálra halmozom a mazsolás rizst. Sorba, egymás mellé ráfektetem a csirkecombokat, és a sűrű mártással körülöntöm. Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **KUKORICÁS CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 csirkecomb, 1 doboz csemegekukorica-konzerv, 2 tyúkhúsleveskocka, 1 dl tejföl, 1 evőkanál finomliszt, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 5 dkg vaj, 1teáskanál piros fűszerpaprika, 1 darabka csípős paprika, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A csirkecombokat a forgóknál kettévágom és megsózom-megborsozom. A kukorica levét leszűröm, a petrezselyemzöldet felaprítom. A tejfölt a liszttel és fél dl vízzel simára keverem. A húsdarabok mindkét oldalát a felforrósított vajon, erős lángon átsütöm, majd a pecsenyeléből kivéve félréteszem. A levet addig forralom, míg a víz el nem párolog és sercegni nem kezd. Akkor a tűzről lehúzom, és a pirospaprikát belekeverem. A kukorica levét ráöntöm, jól összeforralom, hozzáadom a kukoricaszemeket meg a leveskockát. A lisztes tejfölt beleöntöm, és kevergetés közben jól kiforralom. A csirkedarabokat tűzálló tálba rakom. Ráöntöm a kukoricás mártást, és lefedve, előmelegített, forró sütőben, nem túl erős lángon 30 percig párolom. Ezután a tál tetejét leveszem, kissé megpirítom, végül rászórom a finomra vágott petrezselyem zöldet. Párolt rizzsel kínálom.

* * * * *

- **KUKORICÁS RAKOTT CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 1 zacskó gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica (vagy 1 doboz konzervkukorica), 2 tojás, 10 dkg reszelt márványsajt, 1 evőkanál zöldségkrém, 2 dl tejszín, 1 evőkanál kukoricaliszt, 7 dkg vaj, 1 dl tej, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött fehér bors, ízlés szerint só.

A csirkecombokat a forgóknál kettévágom, megsózom, 3 dkg vajon mindkét oldalán átsütöm és félréteszem. A maradék vajat a kukoricaliszttel sárgára pirítom, majd apránként hozzáöntöm a tejet és a tejszínt. Simára keverve sűrűre főzöm, közben a zöldségkrémmel, a fehér borssal, a megtisztított és szétzúzott fokhagymával, a finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítem. Ha langyosra hűlt, hozzákeverem a reszelt sajtot és a még fagyos kukoricaszemeket (vagy a levétől leszűrt konzervkukoricát), végül belekeverem a felvert tojásokat. Kikent tűzálló tálba egymás mellé teszem a félig sült combokat, és ráöntöm a tojásos-kukoricás masszát. Lefedem és előmelegített forró sütőben 30 percig sütöm, majd fedő nélkül sárgásbarnára pirítom. Paradicsomsaláta illik mellé. Ha a család nagy étkű, lehet hozzá sült burgonyát is kínálni. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **NE HAGYD ABBA CSIRKE**

Hozzávalók: csirke mell vagy comb, lebőrözve.

A darabokat besózni. Beforgatni: liszt, bors, paprika, zúzott fokhagyma, majoránna. Kivajazott tepsibe tenni. Tetejére tenni: szalonna szeletek, hagyma karika, reszelt füstölt sajt, tejföl. Alufóliával letakarva sütni, ha puha levenni a fóliát és megpirítani.

* * * * *

- **PARADICSOMOS-ZELLERES CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 50 dkg paradicsom, 2 nagyobb zellergumó, 1 dl tejszín, 1 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 ágacska rozmaring (vagy 1 teáskanál szárított rozmaring), csipetnyi cukor, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só.

A megmosott és megtörölt csirkecombokat a forgóknál kettévágom és jól megsózva tűzálló tálba teszem. A zellert megtisztítom és kis hasábokra vágom, a paradicsomokat egy pillanatra forró vízbe mártva héjától megfosztom és felnégyelem, a vörös- és fokhagymát pedig tisztítás után finomra vágom. A csirkecombokat borssal megszórom, majd a paradicsommal megrakom. Erre csipetnyi cukrot, sót, borsot és hagymát teszek, végül a zellerrel befedem. A tejszínt a finomra vágott zöldfűszerekkel elkeverem, majd rálocsolom az ételre. A tálat szorosan lefedem és előmelegített, forró sütőben egy órán keresztül sütöm. Ezután a csirkecombok tetejéről a zellert és a hagymát késsel félretolom és pár percig pirítom., amíg a hús is megpirul. Nagyon finom! Elkészítési ideje: 75 perc

* * * * *

- **PÁCOLT CSIRKECOMB JÚLIA MÓDRA**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 1 dl száraz fehérbor, 15 dkg gomba, 2 evőkanál mazsola, 4 szál zöldhagyma (szárával együtt), 1/2 dl tejszín, 2 tojás, 3-4 evőkanál liszt, 3 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 teáskanál só, olaj a sütéshez.

A csirkecombokat kicsontozom és csíkokra vágom. A gombát tisztítás után vékony szeletekre vagdalom, majd egy evőkanál olajon sóval, borssal, finomra vágott petrezselyemzölddel (fedő alatt), saját levében puhára párolom, és zsírjára sütöm. Ha kihűlt, belekeverem a megmosott, leszárazott mazsolát, a nagyon vékony karikákra vágott zöldhagymát (zöld szárával együtt), 1/2 dl bort, a tisztított, szétzúzott fokhagymát és a tejszínt. Ezután hozzáteszem a húscsíkokat is, és fél órán keresztül állni hagyom. Ha puha, kiveszem a mártásból a húst és félréteszem. A mártásba keverem a habosra vert nyers tojásokat, a maradék bort és annyi lisztet, hogy sűrű palacsintamassza legyen. (Akkor jó, ha a darabos anyagok, mint pl. a mazsola vagy a gomba, nem válnak ki belőle.) A húscsíkokat először a lisztben, majd a tésztában megforgatom, és bő, forró olajban, kis lángon pirosra sütöm. Reszelt rokforttal, kemény tojással ízesített fejes saláta és burgonyapüré illik mellé, de párolt, vajas zöldséggel is lehet tálalni. Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **PÁLINKÁS CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 5 dkg füstölt szalonna, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 dl barackpálinka, 8 db sárgabarack, 2 dl száraz fehérbor, késhegynyi őrölt babérlevél, ízlés szerint só és törött bors.

A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra vágom, a zsírját kiolvasztom. Megfonnyasztom rajta a megtisztított és apróra metélt vöröshagymát. A megmosott, leszárított és félbevágott csirkecombokat a hagymás szalonnazsíron lepirítom. Ezután ízesítem a fűszerekkel, aláöntöm a barackpálinkát meg a bort, és fedő alatt, kis lángon puhára párolom. Ha a csirkehús puha, de a lé sok alatta, a fedőt leveszem és addig forralom, míg zsírjára nem sül. Ekkor kiveszem a combokat a serpenyőből, helyükre teszem a megmosott, kimagozott fél sárgabarackokat és néhány percig pirítom. Végül a combokat hozzátéve, együtt felforrósítom. Párolt rizs illik hozzá. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **PIRÍTOTT JÉRCECOMB GINSENGES MOGYORÓMÁRTÁSSALL**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 20 dkg mogyoró, 8 csepp ginsengextrakt, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 dl vörösbor, 1 szál sárgarépa, 1 db vöröshagyma, 1 dl étolaj, só, cukor

A megmosott csirkecombokat csont mentén kissé bevágjuk, besózzuk, serpenyőben előforrósított olajon, lassú tűzön pirítjuk. Tisztított, felkarikázott sárgarépát és vöröshagymát teszünk hozzá, tovább pirítjuk. Mikor a hús átsült, kiemeljük és tálalásig melegen tartjuk. Olajában kevés cukorral lepirítjuk a paradicsompürét, majd felöntjük a vörösborral. Átszűrjük, mártás sűrűségűre beforraljuk, hozzáadjuk a mogyorót, ginsengextraktot. A pirított csirkecombokat bevonjuk vele, burgonyakrokettel körítjük.

Elkészítési idő: 60 perc, Egy adag: 2650 kJ/630 kcal
Ajánlott ital: Tihanyi Kékfrankos

* * * * *

- **RIZSES CSIRKECOMB ISZTAMBULBÓL**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 20 dkg rizs, 10 dkg mazsola, 4 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl narancslé, 10 dkg reszelt juhsajt, 5 dkg vaj, 4 dl tejföl, 2 dl tejszín, 3 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál curry, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 teáskanál frissen reszelt narancshéj, 1 mokkáskanál sáfrány (sáfrányos szeklice), ízlés szerint só.

A csirkecombokat kicsontozom és vékony csíkokra vágom. A rizst váltott vízben átmosom, lecsöpögtetem. A tisztított vöröshagymát nagyon finomra metélem, a fokhagymát szétzúzom. Tűzálló tálba terítem a csirkehús felét. Megsózom, és rászórom a nyers rizs felét. Erre a mazsola fele következik, majd a maradék hússal, rizzsel, mazsolával fejezem be a rétegezést. A sorokat nem felejtem el megsózni, megborsozni és curryporral megszórni. A tejföllel összekeverem a tejszínt, a narancslevet, a narancshéjat, a finomra vágott petrezselyemzöldet, a vöröshagymát, a fokhagymát és a reszelt juhsajtot meg a sáfrányt. Hozzákeverem a felolvasztott vajat is, majd ráöntöm az étel tetejére. A tálat szorosan lefedem, és előmelegített, forró sütőben legalább egy óra hosszat párolom. Akkor van készen, ha a rizsszemek duplájukra dagadtak, illetve semmi lé sincs az étel alatt. Tálalás előtt villával óvatosan felkavarom. Ha túl szárazra sült, akkor kevés tejszínnel meglocsolom, majd 10 percet várok, és csak azután tálalom. A tányéron juhsajttal külön is megszórom. Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **SAJTTAL TÖLTÖTT CSIRKECOMB 1.**

Hozzávalók: 6 db alsó csirkecomb, liszt, tojás, zsemlemorzsa, reszelt sajt, vaj, ételízesítő, só, bors, 2 dl 20%-os tejföl

A megtisztított csirkecombokat kicsontozzuk, a szokásos módon bepanírozzuk, és bő, forró olajban kisütjük. Ezt követően kivajazott tepsibe lefektetjük a combokat, majd a következő öntettel locsoljuk meg: a tejfölhöz keverünk ízlés szerint sót, borsot, ételízesítőt és kb. 10 dkg reszelt sajtot. Az öntettel bőven megkenjük a combokat, és addig sütjük fóliával letakart tepsiben míg szép pirosra nem sül a tetején a sajt. Krumplipürével tálaljuk.

* * * * *

- **SAJTTAL TÖLTÖTT CSIRKECOMB 2.**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 15 dkg reszelt márványsajt, 2 tojás, 1 evőkanál tejföl + 2 dl tejföl, 1 dkg vaj, só és törött fekete bors ízlés szerint, 1 mokkáskanál curry, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz, olaj a sütéshez.

A csirkecombokat kicsontozom és megsózom. A reszelt sajt egyharmadát 1 tojássárgájával, egy evőkanál tejföllel, sóval, borssal, curryvel összekeverem és a comb egyik felére kenem, majd a másik felét ráhajtom. Hústűvel vagy fogpiszkálóval összefogom, lisztben, a maradék felvert tojásban és a zsemlemorzsában megforgatom, bő, forró olajban, takaréklángon pirosra sütöm. Közben a megmaradt reszelt sajtot, a tejfölt, a sót és a borsot összekeverem, majd rákenem a már megsült combokra. Annyi időre teszem a forró sütőbe, hogy a sajtos mártás éppen csak ráolvadjon a húsra (pirítani már nem szabad). Párolt vajas zöldséggel vagy burgonyapürével - saláta kíséretében - kínálom. Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **SÜLT CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 egész csirkecomb, 2 ek olívaolaj, 1 dl csirke csontlé (leves is lehet), 1/2 dl fehérbor, 3-4 gerezd fokhagyma (ízlés szerint), 1 ek mustár, 0,5 kg burgonya, só, Csirke fűszerkeverék

A csirke combokat megtisztítjuk, (a bőrt nem kell lehúzni, ez ropogósra sül!) Mindkét oldalát megsózzuk. (A sóval vigyázni kell, mert a húslé is sós) A combokat beletesszük tűzálló tálba, vagy tepsibe. A húslébe beletesszük a zúzott fokhagymát, a mustárt, jól összekeverjük és a húsra öntjük,(nem kell, hogy ellepje)megszórjuk csirke fűszerkeverékkel és egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Másnap a húst a sütőbe tesszük (középre, hogy az alja és a teteje egyformán süljön),és félkészre sütjük. Mikor már sülni kezd a húst locsoljuk meg a fehérborral és időközönként a levével is. Közben a megtisztított burgonyát kockára vagy cikkekre vágva megfőzzük,(nem egész puhára). Majd a Mexikói zöldségkeveréket és a burgonyát a hús köré rakjuk, hogy a tepsiben lévő lé is érje. Készre sütjük, ha a húst ropogósra akarjuk sütni a felső részét egy kicsit még megpiríthatjuk

* * * * *

- **SÜLT CSIRKECOMB ZÖLDSÉGÁGYON**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 40 dkg tollhegytészta, 1 db cukkíni, 1 db sárga és zöldpaprika, 10 dkg csiperkegomba, 1 db padlizsán, 1 dl fehérbor, 2 dkg vaj, 3 gerezd fokhagyma, só

A csirkecombokat besózzuk és ropogósra sütjük. A tollhegytésztát kifőzzük. A zöldségeket alaposan megmossuk. Cukkínit, padlizsánt és a paprikákat nagyobb kockákra vágjuk. Gombát cikkekre vágjuk. Kevés hevített vajon lepároljuk őket, sóval, kevés áttört fokhagymával, morzsolt kakukkfűvel és száraz fehérborral ízesítjük. Ezt a zöldséges tollhegytésztát körítjük a sült csirkecombok mellé..
Elkészítési idő: 55 perc. Egy adag: 2900 kJ/690 kcal

* * * * *

- **TÖLTÖTT CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 10 dkg gomba, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyemzöld, 3-4 evőkanál liszt, 1 tojás, 1 dl tej, só és törött fekete bors ízlés szerint, olaj a sütéshez.

A csirkecombokat kicsontozom és kívül-belül megsózom. A megtisztított gombát nagyon vékonyra szeletelem, majd 2 evőkanál olajon, sóval, borssal, a finomra vágott petrezselyemzölddel, fedő alatt, saját levében puhára párolom, és zsírjára sütöm. Ha a töltelék langyosra hűlt, a csirkecsontok helyére töltöm. A combokat hústűvel összefogom és lisztbe mártom, majd a zúzott fokhagymával, sóval, borssal és tejjel ízesített tojásba hempergetem. Ezután ismét lisztbe forgatom, végül bő, forró olajban pirosra sütöm. (Takaréklángon süljön, mert a comb vastagsága miatt a belseje nyers marad!) Sült burgonyával és salátával kínálom. Majonézes salátával hidegen is nagyon finom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **ÜNNEPI CSIRKECOMB**

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 1 kis fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 20 dkg gomba, fél dl konyak, 2 evőkanál olaj, 1 dl tejszín, 2 dkg vaj, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 szál friss tárkony (vagy 1 mokkáskanál szárított tárkony), ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megmosott csirkecombokat a forgóknál kettévágom és jól megsózom. A megtisztított vöröshagymát finomra metélem és olajon üvegesre fonnyasztom, majd a csirkecombokat ráteszem, és erős tűzön mindkét oldalát átsütöm. Ezután kiveszem a húsdarabokat a serpenyőből. A visszamaradt zsíradékon egy percig pirítom a finomra vágott tárkonyt és a petrezselyemzöldet, majd visszateszem a combokat. Ráöntöm a konyakot, meggyújtom, majd borral eloltom a lángot. A felszeletelt gombát hozzáadom, jól megsózom, megborsozom és fedő alatt puhára párolom. Végül beleöntöm a tejszínt, jól kiforralom és petrezselymes, vajas burgonyával vagy párolt zöldséggel kínálom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **ZUKKINIS CSIRKE**

Hozzávalók: 2 kicsontozott csirkemell, vagy 4 csirkecomb, 2 közepes cukkíni (kb. 20-25 cm hosszú), 1 doboz tejföl, 1-1 db piros, zöld és sárga színű paprika, 1 ágacska rozmaring (vagy 1/2 mokkáskanál szárított), só, bors, fokhagyma, vöröshagyma, liszt, cukor, 2 dl fehérbor

A csirkehúst kevés forró olajban elősütjük, majd egy olyan lábosba helyezzük, amelyben egy soron elfér. A cukkínit meghámozzuk, kb. fél centis körszeletekre vágjuk és a hús tetejére szórjuk. A paprikákat hosszúkás szeletekre vágjuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és rászórunk kb. két gerezd zúzott fokhagymát és egy fél fej apróra vágott vöröshagymát. Az egészet leöntjük a fehérborral, és a hús puhulásáig főzzük (a cukkíni félig pépes lesz). Ha megfőtt a hús, az egészet behabarjuk két evőkanál lisztből, a tejfölből és egy mokkáskanál cukorból álló habarással. Egyet rottyan, és kész. Körítésként főtt rizs ajánlható. Nagyon finom, a különleges ízét a rozmaring és a fehérbor duója adja.

* * * * *

CSIRKEMÁJBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **BIRSALMÁS CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók: 8 db csirkemáj, 1 közepes nagyságú birsalma (vagy birskörte), 5 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 1-2 teáskanál cukor, ízlés szerint só és törött fekete bors, késhegynyi őrölt szegfűszeg.

A füstölt szalonnát nagyon apró darabokra vágom, zsírját kiolvasztom, majd a megtisztított és hajszálvékony karikákra vágott vöröshagymát sárgára fonnyasztom rajta. Ezután hozzáteszem a meghámozott, kicsumázott és vékony gerezdekre szeldelt birsalmát. Pirítom néhány percig, majd megsózom és fűszerezem. Ezután a birsalmát kiveszem a serpenyőből és melegen tartom. Helyére dobom az előzőleg lisztben megmártott csirkemájakat és erős tűzön, hirtelen mindkét oldalán lepirítom. A májhoz teszem a birsalmát, összeforralom, és a birsalma savanyú ízét csöpp cukorral szelídítem. Párolt rizs illik mellé. Csak a tányéron sózom. Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

- **CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók: 50dkg fagyaszott csirkemáj, 25dkg libazsír, két cikk fokhagyma, kis fej vöröshagyma, tej, bors, majoránna

A zsír lábasba rakjuk, belehelyezzük a fagyott csirkemájat, beletesszük a fokhagymát, a megtisztított vöröshagymát egészben. Felengedjük tejjel, hogy ellepje. Megszórjuk borssal, majoránnával. Ezt előző este elkészítjük, és betesszük a hűtőbe. Másnap kis lángon feltesszük főni, addig kell főnie, amíg a tej elfő róla. (A zsír "zúgni" kezd.) Melegen, hideg salátával (pl. francia saláta) tálaljuk. Ha marad belőle, :)) hidegen, kenyérre kenve is fogyasztható.

* * * * *

- **CSIRKEMÁJ NARANCCSAL**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj, 1 közepes nagyságú narancs, 5 dkg vaj, 1 mokkáskanál majoránna és borsmenta, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A csirkemájat szétszedem (a szíveket levesbe főzöm) és csíkokra metélem. A megmelegített vajon hirtelen átsütöm, rácsavarom a narancs levét és kevés narancshéjat is reszelek bele. A többi fűszerrel jól összeforralom, majd burgonyalángossal vagy burgonyakrokettel kínálom. Csak a tányéron szabad megsózni! Elkészítési ideje: 20 perc

* * * * *

- **CSIRKEMÁJRAGU**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj, 10 dkg gomba, 1 szép, húsos paradicsompaprika, 5 dkg füstölt szalonna, 2 gerezd fokhagyma, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, só és törött fekete bors ízlés szerint.

A csirkemájat szétszedem, kis darabkákra vágom, a szíveket pedig vékonyra karikázom. A füstölt szalonnát apró kockákra metélem, zsírját kiolvasztom és a megtisztított, finomra vágott vöröshagymát sárgára fonnyasztom rajta. Ezután rádobom a tisztított, vékonyra szeletelt gombát és a kierezett, csíkokra vagdalt paradicsompaprikát. 5 percnyi pirítás után hozzáadom a májat, megborsozom, és fedő alatt néhány percig saját levében párolom. Zsírjára sütöm, majd a szétzúzott fokhagymával, a finomra metélt petrezselyemzölddel fűszerezem. Csak a tányéron szabad sózni! Körete pirított burgonya vagy petrezselymes rizs. Elkészítési ideje: 40 perc

* * * * *

- **CSIRKEMÁJ ROSTON**

Hozzávalók: 50-60 dkg csirkemáj, 15 dkg császárszalonna, 1 teáskanál majoránna, törött fekete bors, só és mustár ízlés szerint.

A császárszalonnát hajszálvékony, de akkora szeletekre vágom, hogy egy-egy májdarab beleférjen. A májakat a szívekről leválasztom (ez utóbbit levesbe főzöm), egyenként megborsozom, megszórom majoránnával, megkenem mustárral, majd egy-egy szalonnaszeletbe úgy csomagolom be, hogy ne tudjon szétesni (esetleg hústűvel vagy fogpiszkálóval összetűzöm). A felforrósított grillsütő rácsára szorosan egymás mellé teszem a csomagocskákat, majd néhány percnyi sütés után megfordítom. Gázsütőben is elkészíthető, de legalább 10 percig elő kell melegíteni a sütőt. Sok salátával, mártással kínálom. A tányéron sózom. Elkészítési ideje: 20 perc

* * * * *

- **CSIRKEMÁJAS KROKETT**

Hozzávalók: 2 csirkemáj (12-15 dkg), 4 evőkanál burgonyapehely, 2 dl tej, 1 tojás, 1 evőkanál tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, 1-1 mokkáskanál majoránna és só, késhegynyi őrölt gyömbér, 1 dl olaj a sütéshez.

A tojást habosra verem a tejjel, majd a burgonyapehelyre öntöm. A csirkemájat nagyon apró kockákra vágom és a finomra metélt petrezselyemzölddel a burgonyás masszához teszem. Megsózom, megszórom a többi fűszerrel és belekeverem a tejfölt. Az egészet jól összedolgozom és néhány percig pihentetem. A masszának formázhatónak kell lennie. (Ha nem elég sűrű, még egy kevés burgonyapelyhet teszek hozzá, ha pedig túl sűrű, kevés tejjel hígítom.) Az olajat megforrósítom, és benne a vizes kézzel formált kis kroketteket mindkét oldalán pirosra sütöm. Hideg majonézes mártással és párolt zöldséggel kínálom. Elkészítési ideje: 25 perc

* * * * *

- **CSIRKEMÁJAS PALACSINTA**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj, 10 dkg liszt, 2 tojás, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt parmezán sajt, 3 dl tej, 2 dl szódavíz, fél dl olaj, törött bors és só ízlés szerint.

A csirkemájat (a szívekkel együtt) forrásban lévő vízbe dobom, majd 3 percnyi forralás után levétől leszűröm és hűlni hagyom. Közben elkészítem a tésztát: a tojásokat habosra verem, simára keverem a liszttel, a tejjel, a szódavízzel, a sóval, a törött borssal. A kihűlt májat ledarálom, és az olajjal együtt a palacsintatésztához keverem. Ha a massza túl sűrű, kevés szódavízzel hígítom, ha nem elég sűrű, kis lisztet keverek hozzá. (Leggyorsabb, ha turmixgépbe teszem az egészet, és pépesre forgatom, így a májat sem kell külön megdarálni.) 10 percig pihentetem. Közben egy mély, kerek tűzálló tálat kiolajozok, a sütőt begyújtom. Az első palacsinta sütése előtt pici olajjal bekenem a serpenyőt. Többször nem kell olajozni, a többi palacsinta "önmagát" olajozza. A kisült palacsintákból egyet a tál aljára fektetek és vékonyan megkenem a reszelt sajttal elkevert, megsózott tejföllel. Erre palacsinta kerül. A rétegezést addig folytatom, amíg elfogy a hozzávaló. A tetejére sajtos tejfölnek kell kerülnie. A tálat fedetlenül beteszem a forró sütőbe, és közepes lángon annyi ideig pirítom, amíg a teteje szép sárgásbarnára nem sül. Tálaláskor cikkeket vágok belőle (mint a tortából szokás). Hidegen is, melegen is nagyon finom. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **CSIRKEMÁJJAL TÖLTÖTT GOMBA**

Hozzávalók: 6 db csirkemáj szív nélkül (azt levesbe főzöm), 8 db alma nagyságú gomba, 10 dkg reszelt sajt (lehetőleg többféle), 5 dkg füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 1 gerezd fokhagyma, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 tojás, 1 kupica konyak, késhegynyi pástétomfűszer, só ízlés szerint.

Először elkészítem a tölteléket: a csirkemájakat forrásban lévő vízbe dobom, és az újraforrástól számított 3 percig a vízben hagyom, majd lecsöpögtetem és kihűtöm. Közben a tojást habosra verem, összekeverem a konyakkal, a pástétomfűszerrel, a finomra metélt petrezselyemzölddel, sóval, a tisztított, zúzott fokhagymával, a reszelt sajt felével meg a nagyon apróra vágott (vagy ledarált) csirkemájjal, végül hozzáadom a gombák tisztított, apróra vágott szárát is. A jól megmosott, lecsöpögtetett gombakalapokat - üregükkel felfelé - sütőlemezre rakom egymás mellé és a közepükbe (jó vastagon) töltöm a májas tölteléket. Ami nem fér a gombába, abból kis golyókat formálok és melléteszem. A tetejüket meglocsolom a tejföllel, elosztom rajtuk a hajszálvékony szeletekre vágott füstölt szalonnát. Előmelegített, forró sütőben 20 percig sütöm, majd meghintem a maradék reszelt sajttal, és csak addig pirítom, amíg a sajt ráolvad. Sült burgonyát és salátát kínálok mellé, de a palacsintatésztában kisütött, vastag húsú zöldpaprikaszelet is nagyon jó hozzá. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **CSIRKEMÁJJAL TÖLTÖTT PARADICSOMPAPRIKA**

Hozzávalók: 8 db csirkemáj (szív nélkül), 8 db szép, vastag húsú paradicsompaprika, 5 dkg füstölt szalonna, 1 kis fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 1 tojás, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál majoránna, kevés zsemlemorzsa, só és törött fekete bors ízlés szerint.

A paprikákat megmosom, kicsumázom, és a tetejükről levágok egy "kalapot". A vöröshagymát tisztítás után nagyon finomra vágom, majd az olajon sárgára fonnyasztom. A hagymás olajra teszem a darabjaira szedett csirkemájat és fehéredésig sütöm. Ha langyosra hűlt, apróra vagdalom (vagy ledarálom), összekeverem a felvert nyers tojással, sóval, borssal, majoránnával, hogy ne túl kemény, de szilárd legyen a töltelék. Betöltöm a paradicsompaprikákba, majd kikent sütőlemezre teszem őket. Mindegyik paprikára visszateszem a "kalapját" és hajszálvékonyra vágott füstölt szalonnával betakarom. Rálocsolom a gyengén megsózott tejfölt, és előmelegített, forró sütőben ropogós-pirosra megsütöm. Párolt, petrezselymes rizst kínálok mellé saláta kíséretében. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **CSIRKEMÁJTORTA**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj (szív nélkül, ezt levesbe teszem), 3 tojás, 1/2 l tej, 6 púpozott evőkanál burgonyapehely, 1 nagy fej vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt a forma hintéséhez, só és törött fekete bors ízlés szerint, 1 mokkáskanál pirospaprika.

3 evőkanál olajon üvegesre sütöm a megtisztított és nagyon finomra vágott (vagy lereszelt) vöröshagymát, majd a szétszedett csirkemájakat ráteszem és mindkét oldalán átsütöm. Míg a máj hűl, a tojást habosra verem, hozzákeverem a tejet, a burgonyapelyhet, a sót, a borsot. 10 perc pihentetés után jól összekeverem, hozzáadom a közben ledarált vagy nagyon finomra vagdalt csirkemájat és a hagymás szaftot. Jól összedolgozom. Egy kerek tortaformát kikenek a maradék olajjal, beszórom a liszttel, és belesimítom a májas-burgonyás masszát. Tetejét szépen elegyengetem és az előmelegített, forró sütőben addig sütöm, amíg a próbaképpen beleszúrt hurkapálca teljesen száraz marad. (Ajánlatos takaréklángon sütni, hogy a teteje és az oldala idő előtt meg ne barnuljon, és a közepe is jól átsüljön.) Még melegen tálra borítom és úgy vágom cikkekre, mint a tortát szokás. Saláta vagy majonézes mártás illik hozzá. Hidegen és melegen egyaránt fogyasztható, büféasztalon is nagyon mutatós étel. Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **DALMAT SÜLT MAJ**

Felszeletelünk, rostjaira merőlegesen bevagdalunk 60 deka májat, majd 1-2 órára tejben áztatjuk. Ezután a tejet leitatjuk róla, a májszeleteket enyhen megborsozzuk, és teflon serpenyőben nyolc deka vajon mindkét felükön megsütjük Forró tálra teve gazdagon meghintjük finomra vágott fokhagymával (legalább 4-5 gerezd kell hozzá), meg petrezselyemzölddel. A serpenyőben lévő vajat megsózzuk, és ezzel locsoljuk meg a pecsenyét. Csak frissen jó!

* * * * *

- **ERNŐ MÁJAS-GYÜMÖLCSÖS RIZOTTÓJA**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj (szív nélkül), 25 dkg rizs, 2.5 dl-es üveg vörösboros aszalt szilva (vagy szilvabefőtt, esetleg ecetes szilva), 5 dkg mazsola, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg reszelt márványsajt, só és törött bors ízlés szerint.

Előző este a vörösboros szilvalébe a szilva mellé teszem a mazsolát. Másnap leszűröm, a szilvát kimagozom és apróra vágom. A nagyon vékony csíkokra metélt füstölt szalonnát kiolvasztom és a kisült pörcöt félréteszem. A szalonnazsíron lepirítom a megmosott, lecsöpögtetett, apró darabokra vágott csirkemájat, majd szűrőkanállal kiveszem a serpenyőből és melegen tartom. Helyére öntöm a megmosott, lecsöpögtetett rizst és pár percig pirítom. Ha már üveges, térfogatához képest dupla mennyiségű vízzel felöntöm, megsózom, megborsozom, hozzákeverem az aszalt szilvát, a mazsolát és a májat. (A szilva levét más alkalommal használom el.) Az edényt lefedem, az ételt felforralom és kis lángon főzöm. Ha az összes levét elfőtte, hozzákeverem a szalonnapörcöt, és ha szükséges, megsózom. Ezután tűzálló tálba öntöm. A tetejére szórom a reszelt márványsajtot, és csak annyi időre teszem a forró sütőbe, hogy a sajt ráolvadjon a tetejére. Pirulnia nem szabad! Tálaláskor még külön is lehet ráhinteni reszelt sajtot. A szilva és a mazsola nagyon finom ízt ad a sajtos-májas rizsnek. Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **EXTRAFINOM CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók (4 személyre): 50 dkg csirkemáj (szív nélkül, ezt később leveshez elhasználhatjuk), 5 dkg zsemlemorzsa, 5 dkg finomra darált dióbél, 2 tojás, 2 evőkanál liszt, olaj a sütéshez, és a tetejére 2 evőkanál reszelt füstölt sajt, fél dl ketchup, ízlés szerint törött fekete bors.

A csirkemájakat szétszedjük, az erektől megtisztítjuk, majd a lisztben mindkét oldalát megforgatjuk. Ezután a felvert tojásban megmártjuk, és a dióval összekevert zsemlemorzsában meghempergetjük. Bő, forró olajban hirtelen, gyorsan megsütjük. Az olajból kiszedve kis tepsire vagy tűzálló tálra rakjuk, és bekenjük a reszelt sajttal, a megmaradt diós zsemlemorzsával és a törött borssal összekevert ketchuppal. Éppen csak annyi időre toljuk be a grillsütőbe (vagy az előmelegített forró sütőbe), amíg a tetején a mártás egybefüggő, majdnem szilárd réteget alkot, tehát amíg a sajt összefogja. Azonnal tálaljuk. Csak a tányéron szabad sózni. Párolt zöldség vagy sült burgonya a hozzáillő köret.
Elkészítési ideje: kb. 40 perc.

* * * * *

- **GESZTENYÉS CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj (szív nélkül), 15 dkg császárszalonna, 10 dkg gesztenyemassza, kevés tej a csirkemáj áztatásához, késhegynyi őrölt fekete bors és őrölt gyömbér, ízlés szerint só.

Előző nap annyi tejet öntök a csirkemájra, hogy éppen ellepje, majd letakarom és hűtőszekrényben tartom felhasználásig. Másnap a tejből kiveszem, lecsöpögtetem. A gesztenyemasszát kevés tejjel kenhetővé keverem, majd hozzáadom a gyömbért, a törött borsot és megsózom. A császárszalonnát nagy szeletekre, de a lehető legvékonyabbra vágom. Egy-egy szalonnaszeletet megkenek a gesztenyés krémmel és ráteszek egy májdarabot. Összetekerem, fogvájóval megtűzöm, majd grillsütő rácsára teszem a kis göngyölegeket. Addig sütöm, míg a szalonna ropogóssá válik, akkor megfordítom, és a másik oldalát is megsütöm. (Aláteszek egy tálcát, megrakom főtt, karikára vágott, sózott burgonyával, így az ízes pecsenyelé rásül, és a köret egyszerre készül el a májjal.) Sütőben is megsüthető, ám akkor elő kell melegíteni a sütőt. Salátát kínálok mellé. Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

- **HAMIS LIBAMÁJ**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj (szív nélkül), 20-25 dkg libaháj (vagy libazsír), 1 húsleveskocka, 1 gerezd fokhagyma, késhegynyi pirospaprika.

A csirkemájakat kierezem, szétszedem (a szíveket leveshez használom fel). A libahájat kis darabokra vágom és lábosba teszem. A húsleveskockából levest készítek, és annyi húslével öntöm fel a hájat, amennyi azt szűken ellepi. Felforralom és fedő alatt, takaréklángon addig főzöm, amíg a zsír sercegni nem kezd. (Ez azt jelenti, hogy a víz már elforrt belőle.) Ekkor beleteszem a májdarabokat és fedő alatt 3-4 percig sütöm, majd megfordítom, és fedő nélkül sütöm további 3 percig. A májat mélyebb üvegtálba helyezem. Beleteszem a zsírba a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, és addig sütöm, míg a fokhagymadarabkák megpirulnak. Ezután a zsírt rászűröm a tálba tett májra és ráhintem a pirospaprikát. Ha teljesen kihűlt, lefedem, és hűtőszekrényben tárolom. (Ha már előzőleg kisütött zsírral készítem, akkor a gyöngyöző zsírba teszem a májat, a továbbiakban ugyanúgy sütöm.) Elkészítési ideje: 35 perc

* * * * *

- **HIRTELEN SÜLT MUSTAROS MAJ**

Hozzávalók: 60 dkg pecsenye libamáj, (vagy kacsamáj, vagy pulykamáj), 1 fej vöröshagyma, 3 ek olaj, 2 dl tejföl, 2-3 ek mustár, pirospaprika, majoránna, őrölt bors, só

A vékonyra szeletelt hagymát, az olajban üvegesre pirítom, megszórom pirospaprikával, majd ráteszem a vékony csíkokra vágott májat. A tejfölbe keverem a sót, borsot, a mustárt, a majoránnát, és a májra ontom. Felforralom, és petrezselymes krumplival tálalom. (Persze keszíthető sertés, vagy marhamájból is, de az baromfimáj sokkal finomabb)

* * * * *

- **MAJORÁNNAS-MUSTAROS CSIRKEMAJ**

Hozzávalók: 50- 60 dkg szárnyas máj szív nélkül (lehet pulyka vagy csirke), 1 fej vöröshagyma, 3 evőkanál liszt, kevés olaj (én teflonserpenyőben csinálom és ezért csak 2-3 evőkanál olajat

használok), kb.:2-3 evőkanál mustár, ízlés szerint majoránna (én jó sok majoránnával csinálom, de nem biztos, hogy mindenki így szereti).

A száraz májat bekenjük a mustárral alaposan és ezután lisztbe mártjuk és megforgatjuk. A májat csak a szélén fogd meg vagy inkább csak csípd meg mert különben a mustár lejön róla. Egy nagy serpenyőben (ha lehet akkor egyszerre beleférjen az összes máj) megforrósítjuk az olajat és az apróra vágott hagymát megfonnyasztom rajta. Ezután beleteszem a májat és jó alaposan megszórom a majoránnával és azonnal lefedjük. Ha az alsó fele megsült akkor óvatosan megfordítjuk és a másik oldalát is fedő alatt megsütjük kb.: 15-20 perc alatt elkészül a sütés. Ha kész lehet sózni. Csak frissen jó! Ha marad ebéd után máj azt összedarálhatjuk pár szem *főtt* krumplival és reszelt sajttal összekeverve melegszendvicskrémnek kitűnő.

* * * * *

- **ÖRDÖNGŐS CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj (szív nélkül), 5 dkg füstölt szalonna, 1 dl száraz vörösbor, 1 evőkanál mustár, 1 teáskanál paradicsompüré, csípős paprika és törött bors ízlés szerint, só.

A csirkemájat metéltre vágom. A füstölt szalonnát ugyancsak vékony csíkokra vágom és kiolvasztom, majd hozzákeverem a májat. Pár percnyi pirítás után aláöntöm a vörösbort, belekeverem a mustárt, a paradicsompürét, a csípős paprikát és a törött borsot. Jól összeforralom, időnként megkeverem. Csak akkor sózom meg, amikor az étel elkészült. Burgonyalepény a hozzáillő köret, de a salátáról sem szabad megfeledkezni. Elkészítési ideje: 25 perc

* * * * *

- **PIKANS CSIRKEMAJ**

2 személyre kb. 50 dkg csirkemáj, 1 közepes fej vöröshagyma, görög fűszerkeverék

Az egész csirkemájakat teflon serpenyőben kb. annyi hideg olajba helyezem, hogy felig ellepje. A hagymát vékonyan felszelem, és a máj közé rakom úgy, hogy lehetőleg az olaj ellepje. Mindenkeppen jól záró fedővel le kell fedni, mert előfordulhat, hogy pattogni fog az olaj. És így, minden fűszerezés nélkül kis lángon főzni kezdem. Kb. 10 perc elteltével a gázról levéve, megforgatom a májakat, aztán megszórom a görög fűszerkeverékkel. Aztán szinten lefedve készre sütőm, kb. 15 percig. Ezutan gyengén megsózom. Köretnek nagyon finom hozzá a hasábburgonya, majonézes kukorica vagy görög saláta.

* * * * *

- **PIRÍTOTT CSIRKEMÁJ FRANK MÓDRA**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj (szív nélkül), 15 dkg gomba, 2 kisebb, kemény paradicsom, kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál vörösbor, 1 teáskanál konyak, késhegynyi őrölt bazsalikom és kakukkfű, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított, nagyon apróra vagdalt vöröshagymát a felforrósított olajon sárgára fonnyasztom. Hozzáadom a megtisztított és kockákra vágott gombát és fedő nélkül pár percig pirítom. Ezután beleteszem a hámozott, felszeletelt paradicsomot és az összes fűszert, a sót kivéve. Addig pirítom, amíg mártás sűrűségű nem lesz. Ezután hozzáadom az ugyancsak kockákra aprított csirkemájat és a tisztított, zúzott fokhagymát. Állandó keverés közben a máj fehéredéséig sütöm, majd aláöntöm a bort és a konyakot. Jól összeforralom, ezután burgonyakrokettel vagy burgonyalángossal tálalom. Csak a tányéron sózom. Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

- **ROPOGÓS CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj (szív nélkül), 4 evőkanál burgonyapehely, 1 tojás, kevés tej, 5 dkg vaj, 1-1 teáskanál só és majoránna, 1 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 gerezd fokhagyma, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág.

A csirkemájakat nem szedem szét. Másfél dl forrásban lévő, sótlan vízbe dobom egyenként és fehéredésig forralom. A vízből kivéve lecsöpögtetem és kihűtöm. Közben a burgonyapehelyből kevés tejjel és vajjal a szokásosnál sűrűbb burgonyapürét készítek, belekeverem a megtisztított és szétzúzott fokhagymát meg a fűszereket, és ha langyosra hűlt, belekeverem a nyers, felvert tojást. Az olajjal kikenek egy lapos tűzálló tálat, és jó szorosan egymás mellé ráteszem a csirkemájakat (ügyelek arra, hogy ne fedjék el egymást). A fűszeres burgonyapürét vastagon rákenem a májdarabokra, majd előmelegített, forró sütőben addig sütöm, míg szép piros, ropogós kéreg képződik a tetején. Bármilyen ecetes vagy majonézes saláta nagyon finom hozzá. Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **SAJTOS RÁNTOTT CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók: 8 db csirkemáj (szív nélkül), 3 evőkanál parmezán (jellegű) reszelt sajt, 1 tojás, 2-3 evőkanál liszt, 1 dl tej, só és törött fekete bors ízlés szerint, olaj a sütéshez.

A csirkemájakat egyben hagyom. Lisztben meghempergetem. A tojást a tejjel habosra verem, jól megsózom és megborsozom. A lisztes májat először a fűszeres tejes tojásba mártom, majd a reszelt sajtba forgatom. Ezután újból tojásba és lisztbe mártom, majd bő, forró olajban, takaréklángon sárgásbarnára sütöm. Ügyeljünk, nehogy a máj túlságosan megsüljön, mert a megégett sajttól keserűvé válik az étel! Párolt vajas zöldség és saláta a hozzáillő köret. Elkészítési ideje: 25 perc

* * * * *

- **SPANYOL CSIRKEMAJ**

8-10 gerezd fokhagymát kevés olajon megfonnyasztunk, belettesszük a szeletekre vágott májat, piros paprikát, 1 mokkáskanál babérlevél port kakukkfüvet, és 0,5-1 dl vörösbort. Fedő alatt 5-8 percig pároljuk, majd erős lángon a levet elsütjük.
Köretnek fokhagymás baquetet adunk hozzá. Bar én szoktam karikára vágott kifliből csinálni, így egy karika egy falat. (ezt úgy csinálom, hogy néhány gerezd összezúzott fokhagymát vajjal(margarinnal) elkeverve a kenyérre kenem, és alufóliába csomagolva sütőben megsütöm.

* * * * *

- **SZALONNÁS CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj szívvel együtt, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, só és törött fekete bors ízlés szerint.

A májat vékony csíkokra, a szívet pedig vékony karikákra vágom. A füstölt szalonnát csíkokra metélem és zsírját kiolvasztom, majd ráteszem a csirkemájat. Hirtelen, erős tűzön lepirítom (közben állandóan kevergetem, hogy a máj egyenletesen süljön.) Rászórom a tisztított, zúzott fokhagymát és a borsot, ráöntöm a tejfölt és jól összeforralom. Sós vízben főtt cérnametélttel vagy apró vajas galuskával és ecetes hagymával kínálom. Elkészítési ideje: 20 perc

* * * * *

- **TÁRKONYOS MÁJRAGU**

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj (szív nélkül), 2 dl tejszín, 2 ecetes uborka, 2 paradicsompaprika, 2 tojás, 1 húsleveskocka, 1 gerezd fokhagyma, 4-5 evőkanál liszt, 1 teáskanál szárított tárkonylevél (vagy 1 szál friss tárkony), 1 mokkáskanál majoránna, kevés só, 3 evőkanál olaj.

A csirkemájat vékony metéltre vágom, forró olajon, erős tűzön hirtelen lepirítom, hozzáadom a zúzott fokhagymát, majd fél liter vízzel felöntöm, belemorzsolom a húsleveskockát és fedő alatt felforralom. Közben a tojásokat habosra verem és összekeverem a liszttel, majd mokkáskanállal a forrásban lévő ételbe szaggatom. Ha a galuska megfőtt (feljött a lé tetejére), hozzákeverem a kis kockákra vágott paradicsompaprikát és az ecetes uborkát, valamint a tárkonyt és a majoránnát. Egy-két percnyi forrás után belekeverem a tejszínt és még 5 percig forralom. Szalmaburgonyát kínálok hozzá. Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

EGYÉB CSIRKEÉTELEK

- **CSIRKEROLÁD**

Hozzávalók: 2 adagnyi maradék csirkepaprikás levével együtt, 1 doboz gyorsfagyasztott leveles tészta, 1 dl sűrű tejföl, 5 dkg reszelt füstölt sajt, 1 tojássárga.

A csirkepaprikást leszűröm és kicsontozom, majd nagyon apróra vágom vagy ledarálom. Összekeverem a saját mártásával, a tejföllel, a reszelt sajttal. A felengedett leveles tésztát két részre vágom, az egyik darabot felhasználásig a hűtőszekrényben tartom. A másikat nagyon vékonyra nyújtom, majd rákenem a csirkés krém felét. Szorosan felcsavarom, mint a rétest szokás, két végét benyomkodom, és tojássárgájával megkenem a tetejét. Sütőlemezre teszem. A másik tésztadarabot ugyanígy készítem el. Előmelegített, forró sütőben, de takaréklángon pirosra sütöm. Ha langyosra hűlt, felszeletelem. Hidegen és melegen egyaránt nagyon finom. Salátával vacsora, egy pohár borral vagy sörrel pedig italkorcsolya.
Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **CSIRKÉS LEPÉNY**

Hozzávalók: 35-40 dkg csirke színhús (főtt, sült vagy pörkölt maradék), 1 doboz gyorsfagyasztott leveles tészta, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 2 tojás, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 ecetes uborka, 1-2 paradicsom, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 1/2 dl tej, csipetnyi só, 2 gerezd fokhagyma, kevés törött bors.

A húst nagyon vékonyra metélem. Mártását (ha van) összekeverem a tejföllel, a tisztított és szétzúzott fokhagymával, a nagyon finomra vágott petrezselyemzölddel, az apróra metélt vöröshagymával, a lehéjazott és apró kockákra vágott paradicsommal. Hozzáteszem még a habosra felvert tojást, és kevés sóval meg borssal ízesítem. A felengedett leveles tésztát két részre vágom. Az egyik darabot felhasználásig a hűtőszekrénybe teszem, a másik darabot pedig lisztezett deszkán tepsi nagyságúra kinyújtom. Kibélelem vele a tepsit, hogy pereme is legyen, majd a csíkokra vágott hússal megszórom. Rákenem a tejfölös krémet, és rászórom a közben almareszelőn lereszelt uborkát. Meghintem a reszelt sajttal, és a másik kinyújtott tésztalappal befedem. Jól rányomkodom, megkenem a tejjel, villával megszurkálom, és előmelegített, forró sütőben takaréklángon megsütöm. 25 percnyi sütés után még forrón kockákra vágom és salátával kínálom.
Elkészítési ideje: 55 perc´

* * * * *

- **CSIRKÉS METÉLT**

Hozzávalók: 1 nagy csirkeaprólék, 25 dkg fodros metélt száraztészta, 2 dl tejföl, 2 evőkanál gombás pizzamártás, 5 dkg vaj, 2 evőkanál liszt, 1 1/2 dl tej, 1 evőkanál olaj, 5 dkg reszelt sajt, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A csirkeaprólékot megmosom és feldarabolom. Forrásban lévő sózott vízbe dobom és puhára főzöm. Közben a tésztát ugyancsak sós, forrásban lévő vízben kifőzöm, majd az olajra szedem. Jól összekeverem és melegen tartom. A közben puhára főtt aprólékot leszűröm, kicsontozom, és nagyon vékony metéltre vágom. Összekeverem a főtt tésztával. A vajat megmelegítem, rászórom a lisztet és habzásig hevítem, belekeverem a tejet és a tejfölt. Ízesítem sóval, borssal, és állandóan kevergetve jól kiforralom. Ezután hozzáadom a gombás pizzamártást, és összeforgatom a csirkés tésztával. Tűzálló tálba öntöm, tetejét elsimítom és rászórom a reszelt sajtot. Előmelegített, forró sütőbe tolom, hogy a tetején lévő sajt éppencsak ráolvadjon. Pirítani nem szabad!
Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **GYÖMBÉRES CSIRKESZÁRNY**

Hozzávalók: 50 dkg csirkeszárny, 2 evőkanál rizsliszt, fél dl száraz fehérbor, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál borecet, 3 evőkanál szójamártás, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma, 1-1 mokkáskanál őrölt gyömbér és cukor. (Só nem kell bele, mert a szójamártás nagyon sós.)

A csirkeszárnyakat megmosom, a szárnyvéget leveszem (levesbe főzöm) és a forgóknál kettévágom. A gyömbért, a borecetet, a fehérbort, a szójamártást, a reszelt vöröshagymát és a rizslisztet összekeverem, majd e páclében egyenként megmártom a húsdarabokat. A megmaradt páclét rácsorgatom a húsra és hűtőszekrényben néhány órán keresztül érlelem. (Fogyasztás előtt való nap is előkészíthető.) Serpenyőben felforrósítom az olajat és a páclétől lecsöpögtetett szárnydarabokat erős tűzön mindkét oldalukon ropogósra sütöm. Melegített tálra szedem. A serpenyőben maradt zsíradékba öntöm a maradék páclevet, összeforralom, majd a sült húsra csurgatom. Sáfrányos, gombás rizzsel és szalmaburgonyával kínálom. Hagymás paradicsomsalátát adok mellé.
Elkészítési ideje: 30 perc

* * * * *

- **PALACSINTA CSIRKÉVEL, GOMBÁVAL**

Hozzávalók: 1 csirkeaprólék, 10 dkg liszt, 1 tojás, 2 dl tej, kevés szódavíz, 1 teáskanál só, 25 dkg gomba, 2 dkg vaj, 1/2 dl olaj, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 5 dkg reszelt márványsajt, 3 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál törött fehér bors.

A csirkeaprólékot kevés sós vízben puhára főzöm, majd leszűrve kicsontozom és ledarálom. Közben megkeverem a palacsintatésztát: a tojást habosra verem, hozzáadom a tejet, belekeverem a lisztet, a sót és a megtisztított, lereszelt (vagy megdarált) gombát. Ha a hús kihűlt, azt is hozzákeverem az olajjal együtt. 20 percig pihentetem, majd annyi szódavizet öntök hozzá, hogy tejfölsűrűségű legyen a massza. Palacsintasütés előtt a serpenyőt kiolajozom. A szokásosnál kissé vastagabb palacsintákat sütök. Tűzálló tálat kivajazok és a megsült, négyrét hajtott palacsintákat egymás mellé fektetem. Egy-egy sor közé reszelt sajtot hintek, rálocsolok a tejszínnel elkevert sózott tejfölből egy keveset, majd a rétegezést addig folytatom, amíg a palacsinta elfogy. A

tetejére rászórom a maradék reszelt sajtot és előmelegített, forró sütőben annyi ideig sütöm, amíg a tetejére olvad a sajt. Nem szabad pirítani! Ez a rendkívül ízletes étel lehet előétel vagy vacsora.
Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

PULYKÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT PULYKA**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú hízott fiatal pulyka, 60-80 dkg darált sertéshús, 80 dkg gesztenye, 2 tojás, 12 dkg zsír, só, bors, 2 dl tejszín.

A gesztenyét megtisztítjuk, és egy kevés levesben vajjal megpároljuk, majd lehűtjük. A darált húst sózzuk, borsozzuk, ráöntjük a tejszínt, és 1-2 tojással összegyúrjuk, majd hozzákavarjuk a gesztenyét. Közben a megtisztított pulyka mellcsontját hegyes késsel óvatosan kifejtjük. A pulyka belsejét besózzuk, és az elkészített töltelékkel megtöltjük. A nyílást vékony zsineggel bevarrjuk, megformázzuk, a pulykát besózzuk és tepsibe tesszük. Ezután olvasztott zsírral leöntve, nem túl forró sütőben többszöri locsolással, szép pirosra, puhára sütjük. Sütési ideje kb. 2-2.5 óra.

* * * * *

- **FEJEDELMI PULYKATÁL**

Hozzávalók (8 személyre):
A pulykagalantinhoz: 90 dkg pulykamellfilé, 1 csapott evőkanál só, 1 evőkanál zselatinpor, 1 fej saláta, 1 tojás, 2 dl tejszín, 1 evőkanál búzadara, 1-1 késhegynyi őrölt szegfűbors és őrölt gyömbér, 5 dkg marinált paprika, 10 dkg őszibarackbefőtt, 1 pár virsli, 1 húsleveskocka.
A zöldséges pulykakocsonyához: 2 közepes sárgarépa, 25 dkg pulykamellfilé, 5 dl szűrt húsleves , (leveskockából is jó), 20 dkg brokkoli , (fagyaszott is lehet), 5 dkg zselatinpor, 1 főtt tojás fehérje, negyed csokor petrezselyem.
A díszítéshez: 8 karika konzervananász, néhány szem fagyaszott , ribiszke, 1 narancs, néhány mentalevél, 1-1 sárga és zöld cukkíni, 5 dkg vaj, 4 közepes paradicsom, 1 hegyes zöldpaprika

1. A pulykamellből két, egyenként 20 dekás szeletet levágunk. Két zsírpapír közé téve vékony, téglalap alakú szeletté verjük. A fele sóval meg a zselatinporral megszórjuk. A salátát leveleire bontva megmossuk, és a hússzeletekre fektetjük úgy, hogy kettőnél több ne kerüljön egymásra (a felesleg jó lesz salátának). A maradék 50 deka húst ledaráljuk, a tojással meg a tejszínnel jól összedolgozzuk. A búzadarát hozzáadjuk, megsózzuk, a szegfűborssal és a gyömbérrel fűszerezzük. A marinált paprikát meg az őszibarackbefőttet lecsöpögtetjük, az előbbit apróra, az utóbbit kis kockákra vágjuk, és az előzőekhez adjuk.
2. A masszát egyenletesen a hússzeletekre kenjük, a lebőrözött virslit a közepükbe nyomkodjuk. Henger alakúra összehajtjuk úgy, hogy a hús két oldala középen találkozzon, majd megnedvesített alufóliába csomagoljuk szorosan. Lábasba rakjuk, annyi meleg vizet öntünk alá, amennyi ellepi, és a leveskockát belemorzsoljuk. Gyöngyöző forralással 25-30 percig főzzük. Ezután a galantinokat - a szakácsok így nevezik - a lábasból kiemeljük, tálcára rakjuk, majd kissé lepréseljük. Legegyszerűbb a húsvágódeszkát rátenni, és egy dobozos üdítőt ráfektetni. Ha kihűlt, a hűtőszekrénybe rakjuk.
3. A zöldséges pulykakocsonyához a répát megtisztítjuk, gyufaszálnyi csíkokra vágjuk, majd a hússal együtt 10 percig a levesben főzzük. A brokkolit kisebb rózsáira bontjuk, és az előzőekhez adva megpuhítjuk. A friss zöldségnek kb. 8 perc, a fagyasztottnak 3-4 perc is elég. Ha kész, leszűrjük, majd levét újra fölforraljuk. A zselatint kevergetve beleszórjuk. Kis lángon 4-5 percig főzzük, majd ritka szövésű ruhán (tüllzacskón) átszűrjük. Amikor langyos, őzgerincformába töltjük, jeges vízbe állítjuk. 2 perc elteltével az ízes aszpikot kiöntjük belőle. Ha ügyesen dolgoztunk, a forma aljára és oldalára is egy vékony réteg aszpik kocsonyásodott.
4. A főtt tojásfehérjét meg a petrezselymet apróra vágjuk, az aszpikos forma aljára és oldalára szórjuk. A puha húst szeletekre vágjuk és a répával meg a brokkolival rétegezzük. A maradék aszpikot - amit, ha megkocsonyásodott, fölolvasztunk - ráöntjük, végül megdermesztjük.
5. A köretként is szolgáló díszítés elkészítésekor a konzervananászt lecsöpögtetjük, ahogyan a szobahőmérsékleten fölengedett ribiszkét is. Az ananászra ribiszkeszemeket és narancscikkeket fektetünk, mentalevéllel díszítjük. A zöld cukkínit ujjnyi vastag szeletekre vágjuk (még szebb, ha felületüket cikcakk alakban bevagdossuk), a vajon 3-4 perc alatt megsütjük, lecsöpögtetjük, majd paradicsomszeletekkel díszítjük.
6. A sárga cukkíniből csinos kis szeleteket vágunk, és egy-egy karika zöldpaprikával díszítve tálra tesszük. A tálalás előtt az őzgerincformát fél percre meleg vízbe állítjuk, majd tartalmát deszkára borítjuk, és forró vízbe mártott késsel kisujjnyi vastagra fölszeleteljük, szépen tálra fektetjük, a valamivel vékonyabban fölszeletelt galantinnal együtt. A gyümölcs- és a zöldségdíszítést körérakjuk.

Elkészítési idő: 2 óra + hűtés. Egy adag: 452 kcal / 1890 kJ.
Italajánlat: száraz fehérbor (Egri királylányka).

* * * * *

- **GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT PULYKA**

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú hízott fiatal pulyka, 60-80 dkg darált sertéshús, 80 dkg gesztenye, 2 tojás, 12 dkg zsír, só, bors, 2 dl tejszín.

A gesztenyét megtisztítjuk, és egy kevés levesben vajjal megpároljuk, majd lehûtjük. A darált húst sózzuk, borsozzuk, ráöntjük a tejszínt, és 1-2 tojással összegyúrjuk, majd hozzákavarjuk a gesztenyét. Közben a megtisztított pulyka mellcsontját hegyes késsel óvatosan kifejtjük. A pulyka belsejét besózzuk, és az elkészített töltelékkel megtöltjük. A nyílást vékony zsineggel bevarrjuk, megformázzuk, a pulykát besózzuk és tepsibe tesszük. Ezután olvasztott zsírral leöntve, nem túl forró sütõben többszöri locsolással, szép pirosra, puhára sütjük. Sütési ideje kb. 2-2,5 óra.

* * * * *

- **PULYKA RAGU**

Hozzávalók: 2 nagy fej hagyma, pulyka aprólék, pulyka máj, borsó

A hagymát zsíron dinszteljük. Hozzáadjuk a pulyka aprólékot a májat borsót szórunk rá. Összekavarjuk letakarjuk és hagyjuk jól átfőni! JÓ ÉTVÁGYAT!!

* * * * *

- **RÁCSON SÜLT PULYKAPIPI**

4-5 személyre
Vettem kettő darab pulykaszárnyat, egy pulyka felső- és alsócombot. Ezeket két napig lesózva - borsozva tartottam a hűtőben, természetesen letakarva. Vasárnap reggel kiszedtem őket a hűtőből, még kis majoránnával megszórtam és ráfektettem őket a rácsra. Alá a nagy tepsibe fele-fele arányban vizet és vörösbort öntöttem. Hát, kb. 4 óra kell, míg a pulykából embernek való étek lesz. Különösen azért, mert nem szabad nagy lángon sütni, mert akkor megég a bőre, viszont maga a pulyka kemény marad. Viszont, hogy minden oldalról süljön és párolódjon, a pulykát (libát, kacsát, tehát olyan szárnyast, ami lassabban puhul, mint a csirke), kétszer-háromszor meg kell fordítani. Először a bőre legyen felfelé, így a felső része sül jobban, az alsó a boros víztől inkább párolódik. Félidőben, tehát kb. másfél-két óra múlva megfordítottam, hogy a bőrös része is puhuljon. Viszont, miután szerintem az egész akkor jó, ha ropogós a bőre, rá egy órára visszafordítottam és kb. még egy órát sütöttem úgy, hogy a bőre legyen fölül és szép pirosra süljön meg. Az egészet krumplipürével tálaltam és fejes salátával. Tényleg nagyon finom volt! Kívánok hozzá mindenkinek nagyon jó étvágyat!

* * * * *

- **TEJSZINES -KAPROS PULYKARAGU**

Hozzávalók: 40 dkg pulykahús, 2 dkg margarin, 1 dl tejszín, 1 dl tej, 2 ek. finomliszt, 1 fej vöröshagyma, 1 csokor friss kapor, 2 ek olaj, 1 ek. ételízesítő, 1 késhegynyi törött fehér bors, só

A húst kis kockákra vágjuk. A hagymát magas falu serpenyőben az olajon üvegesre fonnyasszuk, és a húst rátéve fehéredésig pirítjuk. Közben kevergetjük, hogy minden darab egyformán süljön. Ezután 1 pohár vizet aláöntünk, rászórjuk a vegetát és a borssal ízesítjük. A serpenyőt befedve 10 percig főzzük. Közben másik lábasban a margarint a liszttel habzásig hevítjük, majd felontjuk a tejjel, tejszínnel, borssal fűszerezzük, és kevergetve sűrűre forraljuk. Ezt a mártást hozzáadjuk a húshoz, jól összekeverjük, végül a megmosott és finomra vagdalt kaprot is hozzáadjuk, de a tűzről lehúzva, tovább nem forraljuk. 10 percig lefedve hagyjuk, mert addigra a kapor finom aromáját egészen kiadja.

* * * * *

- **ÜNNEPI TÖLTÖTT PULYKA**

Hozzávalók: 4 kg-os pulyka, 1 kisebb libamáj(25 dkg), 2 dl tej, 5 dkg vaj, 4-5 szem gomba, 1 kávéskanál kapribogyó, 1 zsemle, 2 kemény tojás, 2 gerezd fokhagyma, 1 kg főtt, hámozott gesztenye, 1 nyers tojás, 3-4 kanál zsír só, bors

A pulykát két nappal előbb besózzuk. Amikor a készítéséhez fogunk, előbb pár órát álljon szobahőmérsékleten, hogy ne legyen hideg. A libamájat és a pulyka máját a tejben és a vajban a gombával és a kapribogyóval megsütjük. Ha kihűlt, ledaráljuk a tejben áztatott és kicsavart zsemlével, a kemény tojásokkal, a fokhagymával és a gesztenye felével. Ha van egy kis maradék sült hús, vagy gépsonka, azt is ledarálhatjuk. Eldolgozzuk a nyers tojással, sóval, borssal és a sült májak levével. A keverékkel megtöltjük a pulykát a bőre alatt, az egészben maradt gesztenyéket pedig a hasüregébe tesszük. A zsírt megforrósítjuk és mindenütt megöntözzük vele a pulyka bőrét, nehogy párolás közben felhasadjon. Aláöntünk egy pohárnyi forró vizet és fedő alatt 2 óra hosszat pároljuk. Ha kell, még utána öntünk 1-1 merőkanál forró vizet. Utána sütőbe tesszük, saját levével öntözgetve 1-2 órán át sütjük, aszerint, hogy milyen idős és mekkora a pulyka. Időnként meg is forgatjuk, hogy minden oldala szép rózsaszínűre piruljon.

* * * * *

PULYKAMELLBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **10 PERCES SAJTOS PULYKA (CSIRKE)**

Hozzávalók: kb. 50 dkg pulyka- vagy csirkemell filé, kb. 8 dkg vaj vagy margarin, 1 db=10dkg Camping tejszínes krémsajt (az a hurka alakú), kevés kakukkfű, 1/2 pohár tejföl vagy főzőtejszín

A felforrósított vajra teszem az enyhén sózott hússzeleteket (a krémsajt is sós), a kakukkfüvet (vagy más nem erős ízű fűszert, amit szeretsz), és fedő alatt először az egyik (max. 2 perc), majd a másik oldalát pirosasra sütöm. Ezután rálököm a krémsajtot és befedem, hogy elolvadhasson. Összekeverem a sajtot a zsíradékkal, és beleforgatom a hússzeleteket, kicsit rotyogtatom. Ha túl sűrű a szósza, ami egyébként a legfinomabb benne, kedved szerint hígíthatod a tejföllel. A legjobb krumplipürével.

* * * * *

- **BOSTONI PULYKAMELL**

Hozzávalók: 70-80 dkg kicsontozott pulykamell, 10 dkg angolszalonna, 2 dkg vaj, 4 paradicsom, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál füstízű só, ,kevés só, ízlés szerint őrölt bors.

A pulykamellet vékony szeletekre vágom és a füstízű sóval bedörzsölöm. Rostjaira merőlegesen bevagdosom, és tűzálló tálba egymás mellé teszem úgy, hogy 4 adag legyen belőle. Az angolszalonnát apró, vékony csíkokra metélem. A paradicsomot felkarikázom, a hússzeletekre rárakom, majd rászórom az angolszalonnát. A vajat borsónyi darabokban rámorzsolom. Nyakon öntöm a megsózott tejföllel, kevés borssal megszórom és a tálat szorosan lefedem. Előmelegített, forró sütőben 50 percig párolom, majd ellenőrzöm, hogy valóban megpuhult-e. Ezután a tál tetejét levéve addig pirítom, amíg az angolszalonna ropogós pörccé nem sül. Burgonyapürét és zellersalátát kínálok mellé.
Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **BROKKOLIS PULYKAMELL**

Hozzávalók: 50 dkg pulykamellfilé, 30 dkg brokkoli, 25 dkg kenyér, 20 dkg mozzarella sajt, 3 dl tejszín, 1 dl tej, 3 ek. olaj, 2 ek. vegeta 3 gerezd fokhagyma

A brokkolit apró kockákra vágjuk. Egy dl forró vízbe tesszük. Rászórunk 1 ek. vegetát és félpuhára pároljuk. A levet leszűrjük és félrétesszük, a fokhagymát összezúzzuk. A pulykamellet, a kenyeret és a sajtot apró kockára vágjuk. A fokhagymát a forró olajon megfuttatjuk, hozzátesszük a pulykamell-kockákat, és fehéredésig sütjük. Megszórjuk a megmaradt vegetával, kevés vizet ontunk rá, és fedő alatt puhára pároljuk. Mely tepsibe rakjuk a húst, a brokkolit, a sajtkockákat és a kenyeret, jól összekeverjük, ezután a tej, a brokkoli főzőlé és a tejszín keverékével leontjuk. Fólia alatt 20 percig közepes lángon pároljuk, végül a fedelet levéve megpirítjuk.

* * * * *

- **DEBRECEN KÖRNYÉKI PULYKAMELL**

Hozzávalók: 4 szép, nagy szelet pulykamell, 2 kis pár debreceni kolbász, 3 dl tejföl, 1 teáskanál liszt, 3 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A pulykamell-szeleteket húskalapáccsal enyhén kiverem és megsózva félréteszem. A debreceni kolbászt ledarálom, 1 dl tejföllel, a zúzott fokhagymával összedolgozom, majd az így nyert krémet a szeletekre kenem. A húsokat szorosan felgöngyölöm és a tekercseket hústűvel vagy fogpiszkálóval megtűzöm. Az olajat serpenyőben felforrósítom, és a göngyölegek mindkét oldalát megpirítom rajta. Aláöntök 2 pohár vizet, megsózom, és fedő alatt puhára párolom. Ha a tekercsek megpuhultak, a léből kiveszem és félréteszem. A maradék tejfölt simára keverem a liszttel, és állandó keverés közben besűrítem a levet. Ízesítem sóval, borssal, majd a tekercseket visszatéve, még egyszer felforralom. Burgonyafánk illik hozzá.
Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **EGZOTIKUS PULYKAROLAD**

Hozzavalok: 1 egesz pulykamell, 15 dkg daralt marhahus (csirke), 4 banan, 2 kis fej voroshagyma, 1 kis doboz mandarinkonzerv, 2 dl tejszin, 1 l szaraz feherbor, 6 dkg sajt, 2 ek. olaj, 5 dkg vaj, 1 ek suritett paradicsom, 1 ek etkezesi kemenyito, szojaszosz, so, bors, curry

1.Felforrositott olajban megpiritjuk az egyik fej hagymat, es daralt hussal, soval, borssal, paradicsompurevel izesitjuk.
2. Hozzaadunk 1 vekonyan felkarikazott banant, izles szerint curryvel, szojaszosszal izesitjuk, es meg 5 percig egyutt paroljuk.
3.A megmosott, szarazra torolt pulykahust megszorjuk soval, borssal, es elteritjuk rajta a bananos daralt hust, a tetejere sajtot reszelunk.
4.Feltekerjuk, cernaval atkotjuk.
5.A masik hagymat es 2 banant ugyancsak felkarikazzuk.
6.Egy labasban felhevitjuk a vajat, elosutjuk benne a pulykaroladot, hozzaadjuk a hagymat, banant, kis ideig sutjuk, majd felontjuk 1,5 dl vizzel, borral, es fedo alatt kb 50 percig paroljuk. Leszurjuk a mandarint, es a levet is a hushoz adjuk.
7. Amikor megpuhul, kiszedjuk, es a levet atpasszirozzuk. Az etkezesi kemenyitot a tejszinnel simara keverjuk, es vekony sugarban a pecsenyelehez keverjuk, es osszeforraljuk.
8. Hozzaadjuk a maradek felkarikazott banant es leszurt mandarint. Ha szukseges soval, borssal, curryvel utanaizesitjuk.
9. A roladrol levagjuk a cernat, felszeleteljuk, es a gyumolcsos martassal meglocsolva talaljuk.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS PULYKAMELL**

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott pulykamell, 1/2 liter tej, 5 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

Előző nap a pulykamellet vékony szeletekre vágom, és húsverő kalapáccsal gyengén kiverem. Mélyebb tűzálló tálba teszem, megsózom, megborsozom, és rászórom a zúzott fokhagymát. Ráöntöm a tejet, a tálat befedem, és másnapig hűtőszekrényben tartom. Az étel készítése előtt a pulykaszeleteket lecsöpögtetem, lisztbe mártom, és felforrósított olajon mindkét oldalán átpirítom, majd visszateszem a tejbe. A tálat lefedem, és előmelegített, forró sütőben addig párolom, míg a tej helyett sűrű mártás képződik alatta. (Ha a hús teljes puhulása előtt elfőné a tejet, apránként pótolom.) Burgonyapürével és szilvakompóttal kínálom, de legfinomabb hozzá a házi készítésű rumos-ecetes szilva.
Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS PULYKAMELL**

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott pulykamell, 1/2 liter tej, 5 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

Előző nap a pulykamellet vékony szeletekre vágom, és húsverő kalapáccsal gyengén kiverem. Mélyebb tűzálló tálba teszem, megsózom, megborsozom, és rászórom a zúzott fokhagymát. Ráöntöm a tejet, a tálat befedem, és másnapig hűtőszekrényben tartom. Az étel készítése előtt a pulykaszeleteket lecsöpögtetem, lisztbe mártom, és felforrósított olajon mindkét oldalán átpirítom, majd visszateszem a tejbe. A tálat lefedem, és előmelegített, forró sütőben addig párolom, míg a tej helyett sűrű mártás képződik alatta. (Ha a hús teljes puhulása előtt elfőné a tejet, apránként pótolom.) Burgonyapürével és szilvakompóttal kínálom, de legfinomabb hozzá a házi készítésű rumos-ecetes

* * * * *

- **FŰSZERES, SÜLT PULYKAMELL, GYÜMÖLCCSEL**

Hozzávalók: 1 kis pulykamell, 10 dkg vaj, 10 dkg reszelt ementáli sajt, 1 tojássárga, 10 dkg mandula, 1 dl száraz fehérbor, 1 üveg őszibarackbefőtt (vagy friss őszibarack), késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, 1-1 mokkáskanál só és őrölt fehér bors.

A pulykamellet kicsontozom, lebőrözöm és nyolc vékony szeletre vágom. Húskalapáccsal gyengén kiverem és megsózom. A vajat megmelegítem, és a reszelt sajttal, a fűszerekkel, a tojássárgájával habosra keverem. A pulykamell-szeleteket a sajtos krémmel megkenem, majd felcsavarom és alufóliába csomagolom. A nyolc kis tekercset előmelegített, forró sütőben 30 percen keresztül sütöm. Közben a levétől lecsöpögtetett őszibarackot a maradék 5 dkg vajon megpirítom. Hozzáteszem a forró vízbe dobott, leszűrt és meghámozott, szálkásra vágott mandulát, majd a borral lelocsolva, fedő alatt pár percig párolom. A már megsült pulykamell-tekercset az alufóliából kicsomagolom, felszeletelem és a párolt mandulás őszibarackot körételeszem. Külön tálon kínálok mellé ropogósra sült szalmaburgonyát vagy apró burgonyakrokettet. Más gyümölccsel is készíthető, pl. almával és kemény, nem túl érett szilvával.
Elkészítési ideje: 75 perc

* * * * *

- **GESZTENYEHABOS PULYKAMELL**

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott pulykamell, 15 dkg gesztenyemassza, 2 tojás, 3 evőkanál olaj, 2 dl tejföl, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só és őrölt fekete bors.

A pulykamellet vékonyan felszeletelem, és felforrósított olajon mindkét oldalát átsütöm, majd megsózom, megborsozom, és egy dl vizet aláöntök. Rálocsolom a tejfölt, és fedő alatt puhára párolom. Ha már puha és zsírjára sült, tűzálló tálba (vagy tepsibe) szorosan egymás mellé teszem a szeleteket. A tojások sárgáját az áttört gesztenyemasszával simára keverem, ízesítem a fűszerekkel. Óvatosan hozzákeverem a tojások fehérjéből vert kemény habot. A hússzeleteket a gesztenyés-habos krémmel megkenem, majd előmelegített, forró sütőben fedő nélkül 20 percig pirítom. Párolt vajas zöldséggel kínálom ezt a nagyon finom ételt.
Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **GESZTENYÉS BUNDÁBAN SÜLT PULYKAMELL**

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott pulykamell, 2 tojás, 15 dkg gesztenyemassza, 3-4 evőkanál liszt, 1-1 mokkáskanál só és őrölt fekete bors, olaj a sütéshez.

A pulykamellet vékonyka szeletekre vágom, húskalapáccsal gyengén kiverem és megsózom. A tojásokat habosra verem, belekeverem a villával szétnyomkodott gesztenyemasszát, sót, borsot és annyi lisztet, hogy tejszín sűrűségű tésztát kapjak. A pulykamellszeleteket először lisztbe, majd a tésztába mártom és bő, forró olajban, de takaréklángon pirosra sütöm. A felesleges olajat lecsöpögtetve meleg tálra teszem. Ropogósra sült szalmaburgonyával, valamint pikáns befőttel kínálom.
Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

- **GOMBÁS-TEJSZÍNES PULYKAMELL**

Hozzávalók: 80 dkg pulykamell, 20 dkg gomba, 1 ek margarin, 1 ek olaj, 2 kis fej hagyma, 1 dl fehérbor, 2 dl tejszín, 2 db tojás, 1 csokor petrezselyem, őrölt bors, só

A hagymát megtisztítjuk, karikára vágjuk. A petrezselymet megmossuk, felaprítjuk. A pulykemell-szeleteket megmossuk, konyhai papírtörlővel leszárítjuk és széles csíkokra vágjuk. A gombát megtisztítjuk, megmossuk, szeletekre vágjuk.
Felforrósítjuk a margarint, beletesszük a gombát és addig pároljuk, míg a leve elfő, majd félrétesszük és melegen tartjuk. Másik serpenyőben felforrósítjuk az olajat, a pulykemell-csíkokat aranysárgára sütjük, megszórjuk sóval, borssal, hozzáadjuk a karikára vágott hagymát és lassú tűzön üvegesre pároljuk. Ezután felöntjük a borral, 30 percig pároljuk, majd elfőzzük a levét és hozzáadjuk a megpárolt gombát. A tojás sárgáját összekeverjük a tejszínnel, belekeverjük a petrezselymet, ráöntjük a húsra, összekeverjük és forrón, natúr rizzsel tálaljuk.

* * * * *

- **KAPROS-GOMBÁS PULYKAMELLKOCKÁK**

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott pulykamell, 10 dkg gomba, 3 evőkanál, levétől lecsöpögtetett marinált paradicsompaprika, 2 evőkanál liszt, 5 dkg vaj, 1.5 dl konyak, 1 kis fej vöröshagyma, 2 dl tejszín, 1 dl édeskés fehérbor, 1 nagy csokor kapor, 1 mokkáskanál kapormag (gyógynövényboltban kapható), 1 evőkanál citromlé, csipetnyi cukor, ízlés szerint só, törött fehér bors, pirospaprika.

A pulykamellet kis kockákra vágom, megsózom, megborsozom, és pirospaprikával elkevert lisztben megforgatom. A vajat megforrósítom, sárgára fonnyasztom rajta a megtisztított vöröshagymát és az összetört kapormagot. Ezután rádobom a húskockákat, és hirtelen, erős lángon lepirítom. Állandóan kevergetem, hogy le ne égjen. Amikor a húskockák már barnáspirosak, rálocsolom a konyakot és azonnal meggyújtom. A láng elhamvadása után ráöntöm a tejszínt és a fehérbort. Citromlével ízesítem, majd befedve, gyakori kevergetés közben puhára párolom. Hozzáadom a közben megtisztított és felszeletelt gombát és a levétől leszűrt marinált paradicsompaprikát. Készre párolom. Csak az utolsó pillanatban keverem bele a finomra vágott kaprot és csipet cukorral ízesítve egyet forralok rajta. Burgonyalángossal kínálom.
Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **KOZAK PECSENYE**

8 szelet pulykamellet/csirkemellet/karajt/marhahust (tetszés szerint) besózunk (esetleg fűszersót használunk), mustárral megkenjük. Egy tepsit (tűzálló tálat) vékonyan kikenünk olajjal, és egymás melle beletesszük a húst.
Töltelék: 3 zsemle, 15 dkg gomba, 15 dkg csirkemáj (én ezt általában kihagyom), 2 *főtt* tojás, 1 nyers tojás, petrezselyem zöld, só, bors, köménymag, és egyéb tetszés szerinti fűszer (én elég sok fűszert használok, de sót nem igazan) a Tölteléket a húsra halmozzuk, gazdagon megöntözzük tejföllel. Előmelegített sütőben megsütjük.

* * * * *

- **MANDULÁS PULYKAMELL**

Hozzávalók: 50 dkg pulykamell, 2 tojás, 15 dkg darált mandula, 1 mokkáskanál mandulaaroma, 2-3 evőkanál liszt, 5 dkg vaj, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, ízlés szerint só.

A pulykamellet felszeletelem, húskalapáccsal kissé megveregetem, megsózom, megborsozom. A tojásokat habosra verem, megsózom és belekeverem a mandulaaromát. A fűszerezett pulykamellszeleteket először lisztbe forgatom, azután a tojásba mártom, majd a darált mandulába hempergetem. A vajon mindkét oldalán átsütöm. Őszibarackbefőttel és burgonyapürével kínálom.
Elkészítési ideje: 45 perc

* * * * *

- **MATRÓZTÁL**

Hozzávalók: 60-70 dkg csirke, vagy pulykamellfilé, 2 fej hagyma, 20 dkg paradicsom, 50 dkg zöldpaprika vagy konzerv lecsó, 6 db tojás, 1 dl tejföl, 1-1.5 kg krumpli, majoránna, bors, só, Flekken fűszerkeverék

A hagymát apróra vágjuk, kevés olajon megpároljuk, hozzáadjuk a csíkokra vágott húst, fűszerezzük, kevés vízzel puhára főzzük. Az elkészített, vagy a konzerv lecsót hozzáadjuk és pár percig még főzzük. Közben elkészítjük a sültkrumplit, lapos tepsiben vagy tűzálló tálban egyenletesen elterítjük, a lecsós csirkét a tetejére öntjük. A tojásokból és a tejfölből omlettet készítünk(vigyázva arra, hogy lehetőleg egyben maradjon). Az elkészített omlett "lepénnyel" az egészet beborítjuk, néhány percre előmelegített sütőbe tesszük, azután tálaljuk. Nagyon kiadós, és sütőben újramelegítve még finomabb! Jó étvágyat!

* * * * *

- **MÉZES PULYKA ZÖLDPAPRIKÁVAL, SZÓJASZÓSSZAL**

Hozzávalók személyenként: 20-30 dkg pulyka- vagy csirkemell filé, 1 édes zöldpaprika (bátrabbak csípőset is használhatnak), kis olaj, valamilyen grill típusú fűszerkeverék, 2 evőkanál méz, 2-3 evőkanál szójaszósz

A pulyka- ill. csirkemell filét és a zöldpaprikát csíkokra vágjuk, ha a grillfűszerben nincs só, akkor megsózzuk. Kevés olajban sütjük, grillfűszerrel megszórva, amíg a hús megpirul. Én a paprikát kicsit később szoktam beledobni, hogy ropogós maradjon. Ha a hús már piros, ráöntjük a szójaszószt, a mézet és esetleg egy kis vizet, ha szükséges. Még egy kicsit sütjük, amíg a méz megolvad és a szósz kicsit besűrűsödik. Krumplipürével a legfinomabb, de csak úgy kenyérrel is pompás vacsora.

* * * * *

- **MOZAIK PULYKAMELL ALUFÓLIÁBAN**

Hozzávalók: 1 kisebb pulykamell, 10 dkg húsos császárszalonna, 10 dkg gomba, 1 húsos zöldpaprika, 1 paradicsompaprika, 1 tojás, 2 evőkanál burgonyapehely, 1 ecetes uborka, 1 teáskanál mustár, 1-1 mokkáskanál törött fekete bors és só, késhegynyi őrölt szerecsendió.

A pulykamellet úgy csontozom ki, hogy négy darab húst kapjak. A csontozás során leeső kis húsdarabokat, a császárszalonnát, a megmosott, kicsumázott zöldpaprikát és paradicsompaprikát apró kockákra vágom. Az uborkát és a megtisztított gombát almareszelőn lereszelem. A felvert tojásba keverem a burgonyapelyhet, az összes apróra vágott hozzávalót és a fűszereket. A húsdarabokat húsverő kalapáccsal enyhén kiverem, megsózom, majd lapjában úgy vágom fel, hogy egy dupla nagyságú húslapot kapjak. A négy nagy szelet pulykamellen elosztom a tölteléket, majd szorosan felcsavarom, akár a rétest szokás. Alufóliába csomagolom, két végét úgy nyomva össze, hogy a töltelék ne folyhasson ki belőle. Akkora lábost veszek elő, hogy a négy tekercs kényelmesen beleférjen. Öt ujjnyi vizet öntök bele, felforralom, és a tekercseket egyenként, óvatosan a forrásban lévő vízbe engedem. Az újraforrástól számított 25 percig, közepesnél gyengébb lángon főzöm. Ezután egy szűrőlapát segítségével óvatosan kiveszem a vízből, hűlni hagyom, majd kicsomagolom az alufóliából. Jó éles késsel felszeletelem és meleg tálra teszem. Vajas karottával, zöldborsóval, zöldbabbal tálalom, majd jéghideg tartármártással lelocsolva kínálom.
Elkészítési ideje: 90 perc

* * * * *

- **PULYKAGOMBÓC TEPSIBEN**

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott pulykamell, 2 tojás, 5 dkg füstölt szalonna, 10 dkg gomba, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csokor petrezselyem, 2 dkg vaj, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A pulykamellet ledarálom, jól összedolgozom a felvert tojásokkal, a sóval, a borssal és a finomra vágott petrezselyemzölddel. A masszából formált kis gombócokat zsemlemorzsában meghempergetem, és vajjal jól kikent tepsibe, egymás mellé teszem. A megtisztított gombát felszeletelem és a húsgombócok tetejére szórom. Beborítom a hajszálvékonyra szeletelt füstölt szalonnával, aláöntök egy pohár vizet, és előmelegített, forró sütőben addig sütöm a befedett ételt, amíg a tetején lévő szalonnából ropogós pörc nem lesz. Ez kb. 30 perc. Az alufóliát levéve pár percig pirítom. Salátával és sült burgonyával, gombamártással és párolt vajas zöldséggel kínálom.
Elkészítési ideje: 70 perc

* * * * *

- **PULYKAMELL AHOGY A FÉRJEM SZERETI**

Hozzávalók: 1 darab kicsontozott pulykamell, 4-5 dl tej, 3 gerezd fokhagyma, só, bors, grill fűszersó, olaj

A fokhagymagerezdeket megtisztítjuk és félbevágjuk. A tejet tálba öntjük és beletesszük a fokhagymákat. Ebbe áztatjuk a húst, és egy éjszakán át a hűtőben állni hagyjuk. Egy tűzálló tálat kikenünk olajjal, a pulykamellet kiemeljük a tejből, belehelyezzük a tálba, majd megsózzuk, megborsozzuk és gazdagon megszórjuk grill fűszerkeverékkel. A tetejét óvatosan megkenjük olajjal és sütőben kb. 180 °C-on készre sütjük. Akkor jó, ha a belseje omlós, puha, a külseje pedig piros, ropogós. Krumplipürével és fokhagymás uborkasalátával tálaljuk

* * * * *

- **PULYKAMELL DÁVID KIRÁLY MÓDRA**

1. Pulykamellet felszeletelni, kiverni, sózni
2. *Töltelék:* darált diót, tojást (1 kemény, 1 nyers) petrezselymet, fűszert, összekeverni
3. Tölteléket begöngyölni a húsba, bepanírozni, kisütni
4. Aszalt szilvával, rizzsel tálalni

* * * * *

- **PULYKAMELL NARANCSMÁRTÁSBAN**

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott, lebőrözött pulykamell, 2 dl tejszín, 2 narancs, 8 dkg vaj, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál reszelt narancshéj, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, késhegynyi őrölt gyömbér, ízlés szerint só.

A pulykamellet vékonyra szeletelem, széleit bevagdosom, majd húskalapáccsal gyengén kiverem. Leöntöm a megsózott, megborsozott tejszínnel és egy napig benne érlelem letakarva, hűtőszekrényben. Fogyasztás előtt a pulykamell-szeleteket lecsöpögtetem, és lisztbe mártva 5 dkg vajon mindkét oldalán átsütöm. Míg a hús sül, elkészítem a mártást: a narancsot meghámozom, a fehér bundáját is leveszem. Gerezdekre, majd kis kockákra vágom. A pácolás után visszamaradt tejszínbe keverem a narancskockákat, a narancshéjat, a gyömbért, kevés sót. A maradék liszttel simára keverem. Az átsült húst melegen tartom. A vajas pecsenyeléhez öntöm a narancsos-fűszeres tejszínt és állandó keverés közben jól összeforralom. Ezután visszateszem a mártásba a húst és ismét felforralom. Szerecsendióval ízesített burgonyalángos a hozzáillő köret.
Elkészítési ideje: 50 perc

* * * * *

- **PULYKAMELL OLASZ MÓDRA**

Hozzávalók: 1kg pulykacici, 6db nagyobb alma(nem birs!), elsütéshez elegendő mennyiségű olaj, szárnyashusihoz való fűszerkeverék, 2-3db tejföl, oregáno, pizzafűszer

A pulykacicit elsőként csíkokra kell szeletelni, majd a husi fűszerrel befűszerezni. Amíg meghámozod az almát és fel is szeleteled azt vékony darabokra, addig a husit hagyd fűszer beszívni. A husit bő olajban hirtelen süsd ki, majd -természetesen a maradék olajra már nincs szükség-tedd hozzá az almát és kevergetve hagyd rotyogni egy picit. Utána add hozzá a tejföl-

annyit amennyit szeretnél hozzá-és bánj bőkezűen a fűszerekkel! Leginkább rizs vagy krumplipüré illik hozzá. Jó étvágyat!

* * * * *

- **PULYKARAGU ZÖLDSÉGGEL**

Hozzávalók: 50 dkg pulykamell, 5dkg olaj, 1 közepes fej hagyma, 1 evőkanál liszt, 3 karotta, 20 dkg kukorica, 20 dkg vörös bab, egy csokor petrezselyem, 1 evőkanál zöld bors, só, bors, marhahúsleves

A kukoricát és a babot egy szitán leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és jól lecsöpögtetjük. A hagymát megtisztítjuk és durvára vágjuk, a petrezselymet megmossuk és finomra vágjuk, a karottát megtisztítjuk és felvágjuk, a húst kis kockákra vágjuk. Az olajat egy nagy serpenyőben felforrósítjuk és hirtelen átsütjük benne a hagymát és a húst, a liszttel megszórjuk sóval és borssal ízesítjük, hozzáadjuk a karottát és együtt pirítjuk tovább. Felöntjük levessel, beletesszük a kukoricát, a babot, a petrezselymet és a zöld borsot, majd mindezt együtt fedő alatt, kis lángon puhára pároljuk.

* * * * *

- **SAJTOS RAKOTT PULYKAMELL**

Hozzávalók: 1 kg pulykamell, 40 dkg reszelt sajt, 5 dl tej, 5 db tojás, fokhagymakrém, zsemlemorzsa, liszt, margarin, só,

A pulykamellet szeletekre felvágom és fokhagymás tejben kb. 2 órára bepácolom. A sajtot lereszelem, a tojást egy tálban felverem. A jénai tálat margarinnal kikenem. A pulykamellszeleteket a tejből kivéve először a lisztbe, tojásba és a reszeltsajtba forgatom, majd rétegesen lerakom a jénai tálba. Az összes szeletet lerakom így, majd a maradék tojást a reszelt sajttal összekeverem és ráöntöm a húsra. Közepes lángon sütőben szép pirosra megsütöm. Rizs és majonézes kukorica illik leginkább hozzá.

* * * * *

- **SAJTSZÓSZOS PULYKA- VAGY CSIRKEMELL ZÖLDSÉGEKKEL**

Hozzávalók személyenként: 20 dkg pulyka vagy csirkemell filé, valamilyen grill típusú fűszerkeverék, legalább 2 fajta zöldség az alábbiak közül (mindegyikből egy maroknyi): csemegekukorica, spárga, bambuszrügy, kelbimbó.
Sajtszószpor (pl. Knorr) vagy dobozos holland mártás vagy csinálhatjuk házilag is rokfort és valamilyen más keménysajtból, pl. Cheddar vagy Ementáli), tejfölből és fűszerekből, pl. bazsalikom, oregáno, fokhagyma.

A húst csíkokra vagy szeletbe vágjuk. Kevés olajban megsütjük némi grill fűszerrel. Félrétesszük. Elkészítjük a sajtszószt vagy a zacskón / dobozon található leírás alapján vagy csak összekeverjük a sajtokat, a tejfölt és a fűszereket egy tálban és alacsony tűzön melegítjük, míg a sajt megolvad. A zöldségeket megfőzzük, ill. ha konzervet vagy előfőzöttet használunk, akkor csak lecsöpögtetjük, leöblítjük és vagy a szószba keverjük vagy a tálalóedényre helyezzük. A húst is bele lehet tenni, de én inkább külön szoktam tálalni. Az egész elsőre bonyolultnak látszik, pedig valójában nagyon könnyű elkészíteni.

* * * * *

- **SONKÁS-SAJTOS TÖLTÖTT PULYKAMELL**

Hozzávalók: 4 szép nagy szelet pulykamell, 5 dkg reszelt márványsajt, 10 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, 1 evőkanál vaj, 2 dl tej, 2 dl tejföl, 1 tojás, 1 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1-1 késhegynyi őrölt szerecsendió-virág és pástétomfűszer, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

A főtt sonkát a tisztított vöröshagymával együtt ledarálom és összekeverem a reszelt sajttal, a zúzott fokhagymával és a fűszerekkel. A pulykamellszeleteket húskalapáccsal gyengén kiverem és a sajtos-sonkás tölteléket négy részre osztva a húsra kenem. Szorosan összegöngyölöm, egyenként alufóliába csomagolom, majd forrásban lévő vízbe teszem és kis lángon 30 percig forralom a tekercseket. Közben a vajat felmelegítem, a lisztet rászórom, és egy-két percig pirítom. Tejjel felöntve simára keverem és sűrűre főzöm. Sózom, végül a tejfölt is belekeverem, és borssal ízesítem. Jól kiforralom. A megfőtt göngyölegeket az alufóliából kicsomagolom, szép, ferde szeletekre vágom és meleg tálra téve, a tejfölös mártással lelocsolom. Párolt rizst és őszibarackbefőttet kínálok hozzá.
Elkészítési ideje: 75 perc

* * * * *

- **SZALONNÁS TŰZDELT PULYKAMELL**

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott pulykamell, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej fokhagyma (nem tévedés!), ízlés szerint só és törött fehér bors.

A tömör pulykamellet sűrűn megtűzdelem a hosszú csíkokra vagdalt füstölt szalonna felével és a megtisztított fokhagymagerezdekkel. A maradék szalonna apróra vágott darabkáit alufóliára teszem, ráfektetem a kívülről megsózott, megborsozott pulykamellet és lazán becsomagolom. Előmelegített, forró sütőben egy órán keresztül párolom. Ezután az alufóliából kibontom, felszeletelem, saját pecsenyelevével körülöntöm, és burgonyapürét, salátát kínálok hozzá. Nagyon finom almamártással vagy burgonyalángossal.
Elkészítési ideje: 80 perc

* * * * *

- **SZERELMETES PULYKAFALATOK**

Hozzávalók: 60 dkg pulykamell filé, 2 db narancs, 1 doboz darabolt ananász, 10 dkg aszalt szilva, 3 dkg ételízesítő, 5 dkg vaj, csipet reszelt gyömbér, 4 cl Grand Marnier likőr

A pulykamellet megmossuk, lecsepegtetjük. 4-5 dkg-os szeleteket vágunk belőle. Meghintjük ételízesítővel, reszelt gyömbérrel. Hevített vajon aranysárgára sütjük őket. Közben a megpucolt, felkockázott, kimagozott narancsot, a leszűrt ananásszal és a kimagozott aszaltszilvával kevés vajon Grand Marnier likőrrel lepároljuk. A roston kisütött pulykafalatokra halmozzuk. Sáfrányos, tökmagos rizzsel kóríthetjük.
Elkészítési idő: 50 perc. Egy adag: 2335 kJ/556 kcal

* * * * *

- **TEPSIS PULYKAMELL, GOMBÁVAL ÉS SAJTTAL**

Hozzávalók: kivert vékony pulykamell, gomba, sajt, szendvicstúró, tejföl, só, bors, petrezselyem, kakukkfű, bazsalikom, piros paprika

A kivert pulykamellet kevés olajon hirtelen megsütöm és enyhén fűszerezem. A húst kivajazott tepsibe teszem, majd beterítem az előre megpárolt petrezselymes gombával. A túróból, tejfölből és paprikából (+só) körözöttet készítek és evvel befedem a gombát. Még egy réteg húst teszek ezek tetejére, majd vastagon befedem a sajttal. Használhatok többféle sajtot is (pl. füstölt), így összetettebb lesz az íz. 1/2 óra sütés után petrezselymes burgonyával tálalom. Jó étvágyat!

* * * * *

- **VARÁZSTEKERCS SZILVÁVAL ÉS BACONNEL**

Hozzávalók: 4 szelet pulykamell, 4 szelet Baconszalonna, szilva, só, bors, cukor, petrezselyem, kakukkfű, Worchester szósz

1. A feldarabolt szilvát cukorral és egy kis borssal addig sütöm, amíg nem karamellizálódik.
2. A húst vékonyra verem, fűszerezem Worchester szósszal megkenem és rárakom az elkészített szilvát. Óvatosan a húst feltekerem, figyelve arra, hogy a töltelék ne folyhasson ki. Az így elkészül "gombóckát" a Baconszalonnával körbetekerem és hústűvel vagy cérnával átkötözöm. Kivajazott tepsiben egymás mellé teszem, sajttal vagy/és szilvával szórom meg. Egy órát sütöm és majonézes zöldséggel tálalom. Jó étvágyat!

* * * * *

- **ZÖLDSÉGES KUKORICÁS PULYKACSÍKOK, CURRYS RIZZSEL**

80 deka pulykamellfilé kisujjnyi csíkokra vágunk. 1 közepes vöröshagymát finomra aprítunk, 3-4 evőkanál olívaolajon megfuttatjuk, majd a húst hozzáadjuk. Sóval, borssal, fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, néhány percig kevergetve pirítjuk. 1 vékony csíkokra vágott sárgarépát, 15 deka cikkekre vágott csiperkét és ugyanannyi kis hasábokra vágott cukkínit hozzáadunk, és 4-5 percig tovább sütjük. 1 kisebb doboz lecsöpögtetett konzervkukoricát beleöntünk, végül kb. 2 deci tejszínnel dúsítva 1 percig forraljuk. Currys rizs illik hozzá köretnek.

* * * * *

EGYÉB PULYKAÉTELEK

- **DIÓVAL TÖLTÖTT PULYKA**

Hozzávalók: 1 bébipulyka, 15 dkg darált dió, 2 nagy fej vöröshagyma, ,10 dkg reszelt márványsajt 2 tojás, 10 dkg vaj, 1 hegyes erős paprika, 4 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött bors.

A darált diót, a reszelt sajtot, a sót, a borsot, a zúzott fokhagymát, a tisztított és lereszelt vöröshagymát, meg a nagyon vékonyra karikázott csípős paprikát összekeverem a tojások sárgájával, majd óvatosan hozzáadom a fehérjékből vert kemény habot. A megtisztított pulyka hasát sóval, borssal jól bedörzsölöm. A nyakán keresztül, a mellénél, egy fakanál segítségével a bőrét fellazítom, majd a vászon- vagy nejlonzacskóba tett tölteléket lazán a bőr és a hús közé töltöm. Közben fakanállal elegyengetem. Ami nem fér a bőre alá, azt az állat hasába tömöm. (Vigyázni kell, nehogy a bőre elszakadjon!) A nyílást bevarrom vagy megtűzöm, majd megkenem olvasztott, sózott vajjal és tepsibe fektetem. Aláöntök két pohár vizet, alufóliával szorosan lefedem, és előmelegített, forró sütőbe tolom. Ahány kg-os a szárnyas, annyiszor 50 percig párolom. Azután leveszem a tetejéről az alufóliát, és mindkét oldalát pirosra sütöm. Tálalás előtt felszeletelem. Párolt vajas zöldséggel és pirosra sült szalmaburgonyával kínálom.
Elkészítési ideje: kb. 180 perc

* * * * *

- **PULYKAMAJ HAGYMAS BUNDABAN**

Hozzávalók: 50 dkg pulykamáj, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 tojás, 3-4 evőkanál liszt, 1 gerezd, fokhagyma, 1 dl tej, olaj a sütéshez, ízlés szerint só és törött bors.

A habosra felvert tojást összekeverem a tejjel és annyi liszttel, hogy palacsintatészta sűrűségű masszát kapjak. Sóval, borssal és a tisztított, zúzott fokhagymával ízesítem, végül belekeverem a lereszelt vagy a nagyon apróra vágott vöröshagymát. A májakat először lisztbe martom, azután a palacsintatésztában megforgatom, és bő, forró olajban pirosra sütőm. A maradék hagymás tésztamasszából egy nagy palacsintát sütök és a tálra tett bundás sült májakat beborítom vele. Burgonyapürét vagy sült burgonyát és salátát kínálok melle.
Elkészítési ideje: 25 perc

* * * * *

- **PULYKAMAJ ORLY MODRA**

Hozzávalók 4 szemelyre: 60 dkg pulykamáj, 1 kávéskanál, majoránna, só, őrölt bors, 4 tojás, 20 dkg liszt, 1.5 dl sor, 0,5 dl tejszín, olaj

A pulykamájat ujjnyi vastagra felcsíkozzuk, majoránnával, őrölt borssal bedörzsöljük, kicsit állni hagyjuk. Közben elkészítjük az Orly-tésztát. A tojássárgákat elkeverjük a liszttel, a tejszínnel és a sörrel. Megsózzuk, majd hozzáadjuk a felvert tojásfehérjét. Egyenletesen eldolgozzuk, és ebbe a masszába mártjuk a lisztben megforgatott pulykamáj csíkokat. Forró olajban kisütjük. Tartár- vagy paradicsommártás illik hozzá.

* * * * *

- **SZALONNAS PULYKAMAJ**

Hozzávalók: 50 dkg pulykamáj (szív nélkül), 10 dkg füstölt szalonna, 1 csokor zöldhagyma (szárával együtt), 1 kupica konyak, 1 dl vörösbor, 2 dl tejföl, késhegynyi pástétomfűszer, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A füstölt szalonnát hajszálvékony, nagy szeletekre vágom, és a felével egy melyebb tűzálló tálat kibélelek. Rákarikázom a megtisztított zöldhagyma felet, majd betakarom az ereitől megtisztított, felszeletelt máj felével. Megszórom borssal, erre terítem a maradék hagymakarikát és a maradék májat. Leontom a konyak, a vörösbor, a tejföl, a bors és a pástétomfűszer keverékével. (Nem szabad megsózni, csak a kész ételt, a tányéron!) A tálat lefedem, előmelegített, forró sütőbe tolom és közepes lángon 30 percig párolom, majd a fedőt levéve, a tetején lévő szalonnát pirosan ropogósra pirítom. Burgonyapürével vagy párolt rizzsel kínálom. Bármilyen saláta illik hozzá.
Elkészítési ideje: 60 perc

* * * * *

- **RIBISZKÉVEL TÖLTÖTT PULYKA**

Hozzávalók: 1 bébipulyka, 3 evőkanál ribiszkelekvár (vagy egyéb, savanykás ízű lekvár), 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl rizs, 1 dl vörösbor, 1 paradicsom, 1 teáskanál bazsalikom, 3 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A megtisztított pulykát kiöblítem, és fejjel lefelé tartva lecsöpögtetem. A máját, a szívét és a zúzáját apróra vágom. A rizst váltott vízben néhányszor átmosom, majd másfélszeres mennyiségű vízzel felöntöm, megsózom, felforralom, és fedő alatt félpuhára főzöm. Ezután hozzákeverem az apróra vagdalt belsőséget, a bort, az apróra vágott, tisztított vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, a lehéjazott, kis kockákra vágott paradicsomot és a lekvárt, valamint a sót, a borsot és a bazsalikomot. Ezt a rizses masszát a belülről jól besózott pulyka hasába töltöm. A nyílást összetűzöm vagy fehér cérnával bevarrom. A kívülről is megsózott szárnyast belefektetem egy tepsibe, aláöntök egy nagy pohár vizet, majd alufóliával szorosan lefedve előmelegített, forró sütőbe tolom. Legalább 2 1/2 órán keresztül sütöm, majd ha meggyőződtem arról, hogy elég puha a hús, az alufóliát levéve mindkét oldalát megpirítom. Tálalás előtt felszeletelem, a rizses tölteléket kiveszem belőle és a hús köré rakom. Ribiszkelekvárral ízesített tartármártással tálalom.
Elkészítési ideje: kb. 180 perc

* * * * *

- **SONKÁS GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT PULYKA**

Hozzávalók: 1 bébipulyka, 25 dkg gesztenyemassza, 40 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, 2 szelet kenyér, 3 dl tej, 1 kisebb zellergumó, 2 tojás, 2 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött bors.

A megtisztított, átöblített, lecsöpögtetett pulyka hasát sóval bedörzsölöm. Az olajat felforrósítom, és beledobom a kis kockákra vágott kenyeret. Állandó keverés közben megpirítom, és még tűzforrón annyi tejjel öntöm le, amennyi majdnem ellepi. Néhányszor átkeverem, hogy a tejet beszívhassa. A főtt sonkát ledarálom vagy nagyon apróra vagdalom. A tojásokat habosra verem, belereszelem a megtisztított zellert, hozzákeverem a gesztenyemasszát, beleöntök egy kevés tejet, hozzáteszem a darált sonkát, végül beledolgozom a pirított, tejes kenyeret. Jól összedolgozom és beletöltöm a pulyka hasába. A nyílást összetűzöm vagy bevarrom. A szárnyast kívülről erősen megsózom, majd alufóliába csomagolom, és sütőlemezre vagy nagy tepsibe fektetem. Előmelegített, forró sütőben 2-2 1/2 órán keresztül sütöm, majd ha a hús puha, fedő nélkül pirosra pirítom. Negyedórányi pihentetés után feldarabolom, a tölteléket is annyi részre vágom, ahány darab a sült pulyka. Burgonyaropogóssal és salátával kínálom.
Elkészítési ideje: 180 perc

* * * * *

- **SZALONNÁS PULYKASÜLT**

Hozzávalók: 1 bébipulyka, 15 dkg füstölt szalonna, 1 pohár tejföl, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A megtisztított, megmosott és szárazra törölt szárnyast belülről jól megsózom. A pulyka bőrét mindenütt óvatosan fellazítom, és tűzdelőtű (vagy nagyon hegyes, éles kés) segítségével a vékony csíkokra vágott füstölt szalonnát bedugdosom a bőr alá. A pulykát kívülről is megsózom, majd egy tepsibe teszem, aláöntök 2 pohár vizet, és alufóliával szorosan lefedve az előmelegített, forró sütőbe tolom. 1 1/2-2 órán keresztül párolom, majd a tepsi fedelét levéve 15 percet hagyom állni. Közben a tejfölbe belekeverem a tisztított, zúzott fokhagymát, kevés sót, borsot. A pulykát felszeletelem, és bőrével felfelé sorban, egymás mellé a tepsibe fektetem. Bekenem a fokhagymás tejföllel, és addig pirítom, amíg piros, ropogós nem lesz. Salátát és burgonyapürét kínálok hozzá.
Elkészítési ideje: 180 perc

* * * * *

- **TEJFÖLÖS GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT PULYKA**

Hozzávalók: 1 bébipulyka, 50 dkg gesztenyemassza, 2 tojás, 2 nagy csokor petrezselyemzöld, 2 dl tejföl, 1/2 dl olaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A gesztenyemasszát a tejföllel és a felvert tojásokkal simára keverem. Megsózom, megborsozom, majd belekeverem a finomra vágott petrezselyemzöldet is. A megtisztított, átmosott és lecsöpögtetett pulyka hasát belülről megsózom, és beletöltöm a gesztenyemasszát. A nyílást bevarrom, hogy a töltelék ki ne folyhasson. A megsózott olajjal a töltött szárnyas minden oldalát bekenem, majd tepsibe fektetem, és 2 pohár vizet aláöntök. Jó szorosan lefedem, és előmelegített, forró sütőben közepes lángon 2 1/2 órán keresztül párolom. Ezután a fedőt levéve ropogósra pirítom, majd 20 percnyi pihentetés után feldarabolom. Vegyes körettel és salátával kínálom.
Elkészítési ideje: 180 perc

* * * * *

- **TEJSZINES-MUSTAROS PULYKAMAJ**

Hozzávalók: 50 dkg pulykamáj, 2 dl tejszín, 5 dkg vaj (vagy margarin), 2 evőkanál mustár, 1 fej vöröshagyma, 1 mokkáskanál majoránna, ugyanannyi törött bors, 1 csokor petrezselyemzöld, ízlés szerint só.

A vajon megfonnyasztom a nagyon apróra vágott vöröshagymát, majd ráteszem a csíkokra vágott májat. (A szíveket leszedem és később más ételhez felhasználom.) Fehéredésig pirítom, ezután meghintem a borssal és a majoránnával, majd ráöntöm a mustárral simára kevert tejszint. Kevergetve felforralom, végül meghintem a finomra metélt petrezselyemzölddel, és a lángról lehúzva, 10 percig hagyom befedve. Csak a tányéron szabad megsózni, különben megkeményedik. Burgonyalepénnyel vagy sós, Töltelék nélküli, üres palacsintával tálalom.

* * * * *

- **TEJSZÍNES PULYKAFASÍRT**

Hozzávalók: 40-50 dkg maradék pulykasült, 2 dl tejszín, 2 gerezd fokhagyma, 1 tojás, 1 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A maradék sült húst kicsontozom és kétszer átdarálom, majd a felvert tojással és tejszínnel összekeverem. Kézzel vagy keverőgéppel addig gyúrom, amíg a húsmassza az összes levet felveszi, ezután ízesítem a zúzott fokhagymával, sóval, borssal. Vizes kézzel 4 cipót formálok belőle, és kikent tűzálló tálra teszem. A cipók tetejét bekenem kevés olajjal, és előmelegített, forró sütőben fedetlenül, mérsékelt lángon 30 percig sütöm. Bármilyen körettel kínálható.
Elkészítési ideje: 55 perc

* * * * *

KACSÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **BIRSALMÁS KACSA SÜLT BIRSPÜRÉVEL**

1.db kacsa, 80 dkg birsalma, 5g szegfûszeg, 5.cl olaj, só

A megtisztított, sütésre elõkészített pecsenyekacsa belsejét megsózzuk és annyi negyedbe vágott Birsalmát (magok nélkül) teszünk bele amennyi aztán a külsõ felét is megsózzuk. Tepsibe helyezzük és mellé tesszük a maradék birsalmákat melyekbe a szegfû szeget beleszurkáljuk. Egy kevés olajat vizet öntünk alá és közepes hõmérsékletû gyakori locsolgatás mellet szépre sütjük. Aztán a kacsa belsejébõl kiszedjük a birsalmákat és a tepsiben levõkkel áttörjük hozzáadjuk a pecsenye levet és sûrûbb pépé fõzzük.

* * * * *

- **KACSA TARÁNY MÓDRA**

Hozzávalók: 1db kacsa, kb. 10 dkg dió, 1 doboz kínai gomba, 1-2 alma darabolt ananász, vegeta, só, bors, majoránna, rozmaring, 2-3 deci száraz fehérbor

A kacsát feldarabolom (a mellét is négyfelé), majd befűszerezem ízlés szerint (só, vegeta, majoránna, rozmaring, só, bors) és állni hagyom fél napig. Tepsibe szétrakom úgy, hogy a szeletekre vágott gombát, a darabolt ananászt, a diót és a szeletelt almát összekeverve alárakom. Egy kis fűszert rakok rá, majd aláöntöm a fehérbort. Alufóliával lefedem és kb. másfél-két óráig sütőben párolom (addig, míg teljesen megpuhul). Ezután levesszük a fóliát és a sütőt legnagyobb fokozatra tesszük, ezzel pirítjuk meg a bőrét.

* * * * *

- **NARANCSOS KACSA**

Hozzávalók: 1 pecsenyekacsa, só, fehér bors, 4 narancs, 2 kanál cukor, 1 dl gyenge borecet, 1 dl fehérbor, 1 ek. liszt, 1/2 dl pezsgő, olaj

A kacsát sóval, borssal bedörzsöljük, forró olajjal megöntözzük, fedő alatt puhára pároljuk, majd forró sütőben pirosra sütjük. Egy narancsot meghámozunk és a héját nagyon vékonyan felmetéljük. A cukrot egy kis lábaskában aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a megforrósított ecetet, a narancshéjat, két narancs levét, a bort és 5 percig lassan forraljuk. A lisztet elkeverjük kevés vízzel, majd apránként felhígítjuk a narancsos mártással és felforraljuk. Ízesítjük sóval, borssal, pezsgővel. A közben elkészült kacsa levéről lemerjük a zsírt és a pecsenye levét is a mártásba öntjük. A kacsát feldarabolva elrendezzük egy előmelegített tálon. A negyedik narancsot hosszában ketté, majd 2-3 milliméter vastag szeletekre vágjuk. Ezekkel a szeletekkel és a meghámozott narancs szétszedett gerezdjeivel körülrakjuk a kacsát. A mártást külön csészében adjuk hozzá. Párolt vajas zöldborsóval és burgonyakrokettel körítjük.

* * * * *

- **ÜNNEPI KACSA EGÉSZBEN**

4-5 személyre

Egy kb. 2.5 kg-os pecsenyekacsát egészben kívül-belül lesózok, meghintem fokhagymasóval, pici borssal. A belsejébe teszek egy egész citromot, mégpedig úgy, hogy a citromot késsel megszurkálom, hogy sülés közben kifolyjon a leve. A citrom mellé beteszek pár egész szárított gyömbért és így berakom a hűtőbe kb. 1.5, 2 órára. Ezután tepsibe teszem, pici vizet öntök alá, lefedem alufóliával (gázsütőben 3-as fokozaton), másfél, két órát párolom, ezután leveszem róla a fóliát és mindkét oldalát szép pirosra sütöm. Közben locsolgatom saját levével. Mindenféle köret illik hozzá, pl.: majonézes burgonya, tört hagymás burgonya, rizibizi, párolt zöldköret, mindegyikkel nagyon finom. Jó étvágyat!

* * * * *

SERTÉS, MARHA és BORJUHUSBOL KÉSZÜLT ÉTELEK

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **ALMÁS MÁJ**

12 db almát meghámozunk, négy részbe vágjuk, a magházat eltávolítjuk és felszeleteljük. 1 fej hagymát is karikákra vágunk és 4-5 kanál olajban az almával együtt világosbarnára sütjük. 30-40 dkg-nyi sertésmájat kisujjnyi csíkokra vágunk, a hagymás almaszeletekhez adjuk és többször kevergetve megsütjük. 1dl almalevet öntünk alá, sózzuk, borsozzuk és egy kis majoránnát teszünk rá. Amikor a májat beletesszük, állítsuk erősebbre a lángot. Csak tálalás előtt sózzuk és fűszerezzük és ahogyan készen van, burgonypürével azonnal tálaljuk.

* * * * *

- **ANANÁSSZAL TÖLTÖTT FÜSTÖLTHÚS**

Hozzávalók (4 személyre): 4 szelet füstölt tarja, egyenként 100 g és 1 cm vastag, 200 g darabolt ananászkonzerv, 50 g dióbél, 1/8 l tejszín, 2 evőkanál majonéz, 1 csipet curry, só, fehér bors, 4 salátalevél, 200 g szőlő

A tarját a hosszabbik oldalánál vágjuk be mélyen, hogy zsebek keletkezzenek. Szeleteljük fel úgy, hogy egy-egy oldaluk még egyben maradjon. Az ananászt jól csepegtessük le, a diót vágjuk fel apróra. A kemény habbá felvert tejszínt összekeverjük a majonézzel és a curryvel. Az ananászt és a diót is hozzáadjuk, sóval, borssal ízesítjük. A tarja zsebeit az ananászkrémmel megtöltjük, és salátalevélen tálaljuk. A húst szőlőszemekkel díszítjük.
Elkészítés: 15 perc
Mi illik hozzá? Ropogós kérgű fehér kenyér, vagy vegyes saláta mustáros öntettel

* * * * *

- **BORBAN SÜLT SZŰZPECSENYE**

Hozzávalók: 1 sertés szűzpecsenye, 30 dkg gomba, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl száraz vörös bor, 1 evőkanál sűrített paradicsom, 1 evőkanál kukoricaliszt, 3 evőkanál vaj, 2 evőkanál olívaolaj, só, bors, oregáno

A húst felszeleteljük, és kopfolóval kissé megütögetjük. Mindegyik szeletet megszórjuk sóval, borssal. A vajat és az olívaolajat serpenyőben felforrósítjuk, és megsütjük benne a húsok mindkét oldalát. Ha kész kiszedjük és félrerakjuk. A zsíradékban megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, tört fokhagymát, majd hozzáadjuk a szintén apróra vágott gombát, és nagy lángon kb. 3 percig együtt pároljuk. Hozzáöntjük a bort, a sűrített paradicsomot, ízlés szerint fűszerezzük és kb. 2 dl víz hozzáadásával összeforraljuk. A húst visszarakjuk, a serpenyőt lefedjük, és együtt pároljuk, amíg a hús teljesen megpuhul. A szűzszeleteket kiszedjük, a gombás ragut kukoricaliszttel besűrítjük, szükség szerint utófűszerezzük, és összeforraljuk. A húst a raguval együtt tálaljuk

* * * * *

- **BORZAS SERTÉSSZELET**

Hozzávalók: 0,5 kg sertéskaraj, 30 dkg burgonya, 3 db tojás, 30 dkg liszt, só, 15 dkg sajt, tejföl, olaj

Sűrű palacsintatésztát készítünk, amibe belereszeljük a nyers burgonyát. A húst felszeleteljük, kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, vagy ételízesítővel fűszerezve még finomabb. A húst először lisztbe, majd a burgonyás palacsintatésztába mártjuk, majd forró olajban kisütjük. Közvetlenül tálalás előtt kezdjük el sütni, frissen az igazi. Tálaláskor sajttal megszórjuk és tejföllel meglocsoljuk.

* * * * *

- **BRASSÓI APRÓPECSENYE**

Hozzávalók: 1.4 kg sertés-szűzpecsenye, 10 dkg zsír, 8 dkg füstölt szalonna, 1 dkg fokhagyma, csipetnyi só, törött bors, burgonya

Héjában főtt, hámozott, hasábokra vágott burgonyát egy kevés zsírban gyorsan megpirítunk, megsózzuk. A csíkokra vágott sertés-szűzpecsenyét kockára vágott füstölt szalonnával gyorsan megpirítjuk. A húst sóval, törött borssal, fokhagymával ízesítjük, majd óvatosan összerázzuk a burgonyával és azonnal előmelegített tálra halmozzuk.
Tanácsaink: A pirítást azért végezzük gyorsan, hogy a burgonya ne szívja magába a zsíradékot, valamint a pirítást a hús esetében is gyorsan végezzük el, hogy ne tudjon levet engedni. A burgonyát óvatosan keverjük a húshoz, nehogy összetörjük.

* * * * *

- **CIGÁNYPECSENYE**

A húst felszeletelem, egy kicsit kikloffolom, megsózom. Serpenyőben olajat megmelegítem ,belerakom a hust, mindket oldalát egy kicsit atsutom, foghagymat összezuzom, es a húsokra pakolom, kicsit szetkenegetem, es fedő alatt puhára párolom. Amikor a hús puha, akkor leveszem a fedőt, és egy kicsit meg pirítom a húsnak azt az oldalát, amelyik nem hagymás, mert a hagyma keserű lesz, ha az olajban megsül. Pirított burgonyával, rizzsel finom.

* * * * *

- **CIGÁNYPECSENYE**

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, 15 dkg szalonna, 4 gerezd fokhagyma, 2 ek. olaj, 1 fej vöröshagyma, só, paprika, bors

Az apróra vágott hagymát üvegesre pároljuk az olajban. A fokhagymát apróra törjük és kis csészében olajjal elkeverjük. A húst megtűzdeljük szalonnacsíkokkal és a hagymára helyezzük. A húsok tetejét bekenjük a fokhagymakrémmel, és megfűszerezzük. Megsütjük, majd tálalás előtt pirospaprikával meghintjük. Sós vízben főtt burgonyával tálaljuk.

* * * * *

- **CITROMOS FASÍRT**

Emlékezetből írom, a mennyiségek megegyeznek hagyományosan készítettel, a fűszerezés más.
A darált húshoz adunk 1 tojást, ízlés szerint sót, borsot vagy fehérborsot, sok apróravágott petrezselymet, 1 kis fej apróravágott vöröshagymát, vízben megáztatott, kifacsart kenyeret (szerintem jobb, mint a zsömle, főleg ha magvas) és 1 citrom reszelt héját és kifacsart levét. (Ételízesítőt is tehetsz bele, magam részéről nem vagyok híve, kissé ,,egyen" -ízt ad.) Lágy masszát kapunk, gombóckákat vagy lapos kis ufókat formázva zsemlemorzsában forgatva aranysárgára sütjük. (Ha túl lágy, zsemlemorzsával lehet rajta segíteni és szerintem csirke vagy pulykamellből a legjobb.)

* * * * *

- **CSÁKY ROSTÉLYOS**

4 zöldpaprikával,25 dkg paradicsommal, hagymával és 4 egész tojással tojásos lecsót készítünk. A rostélyosokat kicsontozzuk (4 szeletet), lehártyázzuk és vigyázva kiverjük, hogy a szeleteket szét ne roncsoljuk. Gyengén megsózzuk, rákenjük a lecsót, a széleket behajtjuk, jól felcsavarjuk, megtűzzük, vagy vékony zsineggel összekötjük. Egy lábasban zsíradékot forrósítunk, s a töltött rostélyosokat mindkét oldalról megpirítjuk. Finomra vágott hagymát teszünk a zsírba, megfonnyasztjuk, pirospaprikával meghintjük, csontlevet öntünk rá (leveskockából is készíthetünk alaplét), és fedő alatt pároljuk. Mikor a hús megpuhult, zsírjára sütjük, liszttel meghintjük, hozzáadunk 1 pohár tejfölt, és pár percig még összeforraljuk. A leve olyan legyen, mint a paprikás csirke, se híg se sürü. A rostélyosokat kiszedjük, a zsineget lefejtjük róluk, felszeleteljük, tálra tesszük, a levét aláöntjük. Makarónival, rizzsel, galuskával tálaljuk.

* * * * *

- **ESZTERHÁZY ROSTÉLYOS**

4 szelet rostélyos szeletet gyengén kiverünk, sózzuk, borsozzuk. Zsíradékon megpirítunk 1 fej apróra vágott hagymát, majd a húsokat rárakjuk, hirtelen átsütjük és kevés vízzel fedő alatt pároljuk. Amikor a hús félig megpuhult, hozzáadunk 15 dkg vékony metéltekre vágott vegyes zöldséget, kevés pirospaprikát, babérlevelet. Ha a zöldség egészen megpuhult, hozzáadunk _ha van_ fél dl fehérbort, és a húst zsírjára sütjük. Meghintjük liszttel, elkeverjük és 1 pohár tejföllel felengedjük. Egy kanál mustárral, csipetnyi cukorral ízesítjük, és ha szükséges, még adunk hozzá vizet. A mártásnak sárga színűnek kell lennie. Tálaláskor megszórjuk apróra vágott zöldpetrezselyemmel.

* * * * *

- **FASÍRTTEKERCS**

Hozzávalók: 50 dkg darált hús, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 db tojás, fél pohár zsemlemorzsa, kis tej, piros paprika, só, bors
Töltelék: főtt tojás 2-3 db, zöld és fekete olajbogyó 10 db

Készítsük el a fasírt-masszát, terítsük rá alufóliára, nyomkodjuk bele a főtt tojásokat és az olajbogyókat, majd tekerjük fel a húst. Előmelegített sütőben 230 fokon kb.25 percig süssük. Szeleteljük úgy, mint a Stefánia sültet.

* * * * *

- **FŰSZERES OLDALAS ZÖLDSÉGKÖRETTEL**

Hozzávalók: 1 kg sertés oldalas, só, bors, olaj, 1/2 kg vegyes zöldség, 2 kanál vaj, ételízesítő

A négy darabba vágott sertés pédalast már előző nap befűszerezzük sóval és borssal és sütésig egy fedővel letakart edényben hűtőben érleljük. Másnap fedő alatt bő forró olajban fedő alatt alaposan átsütjük, közben többször megforgatjuk. Egy másik serpenyőben megolvasztjuk a vajat, rátesszük a feldarabolt vegyes zöldséget, megszórjuk ételízesítővel, és gyakori kevergetés mellett lassú tűzön, fedő alatt készre pároljuk.

* * * * *

- **GOMBÁS SERTÉSTEKERCS VAJAS TÉSZTÁBAN SÜTVE**

Hozzávalók: 65 dkg sertésfelsál, 30 dkg gomba, 3 dkg só, 5 db tojás, 40 dkg fagyasztott vajastészta, 30 dkg sárgarépa, 5 dkg (közepes fej) vöröshagyma, 0,5 dl tej, 1 csomag petrezselyemzöld, 0,5 dl étolaj

A sertésfelsálat 4 szeletre vágjuk, kikloffoljuk és sózzuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk. A gombát tisztítjuk, mossuk és apróra vágjuk. Kevés olajon megpirítjuk a vöröshagymát, rátesszük a gombát, és addig pároljuk, amíg a levét elfövi. Két egész tojást keverünk, ráöntjük, megsütjük mint a rántottát. A gombás tojást a hússzeletekre halmoztuk, szolosan feltekerjük és összekötözzük. Tepsibe rakjuk, kevés olajon és vízen megpároljuk, majd megsütjük. A vajas tésztát kiolvasztás után kinyújtjuk, majd négy egyenlő részre vágjuk. (Olyan méretűre nyújtsuk, hogy a szétvágott darabokba a húsok kellő átfedéssel betekerhetők, a húsokra ráhajthatók legyenek.) Egy-egy tésztába belehelyezzük a leszikkasztott hústekercseket. Ráhalmozzuk a sárgarépa egynegyed részét A két végüket behajtva a tésztákat szorosan feltekerjük. Tepsibe

rakjuk, tetejüket bekenjük tojással. Forró sütőben aranysárgára sütjük. Tálalás előtt rövid ideig pihentetjük, mert frissen nehéz felvágni. egy-egy sültet három részre vágva tálalunk. Tejszínes kukoricát, sonkás kelbimbót, vajon párolt uborkát adunk vegyes köretként, de bármelyik jó hozzá külön-külön is.

* * * * *

- **GÖRÖG HÚSGOMBÓCOK**

Hozzávalók: 1/2 kg darált sertéscomb, 1/2 bögre tej, 1/2 bögre zsemlemorzsa, 1 kis fej hagyma, 4 dkg vaj v. margarin, 1 tojás, 2 kávéskanál só, bors, oregáno, olaj a sütéshez

Az apróra felkockázott hagymát a vajon megpirítjuk. A hússal összekeverjük a tejet, zsemlemorzsát, tojást. Hozzáadjuk a fűszereket, a pirított hagymát majd a masszát jól összedolgozzuk. Apró gombócokat formálunk és bő olajban kisütjük. Nagyon finom hidegtálakon, de főzelékekhez feltétként is adhatjuk.

* * * * *

- **GYÖMBÉRES MÉZES SÜLTOLDALAS**

Hozzávalók: 1 kg 20 dkg sertésoldalas, 12 gramm őrölt gyömbér, 2 dkg só, 2 dl méz, 1 dl étolaj, 1 dl ketchup

A sertésoldalast egyben megmossuk és sózzuk. A mézet összekeverjük a ketchuppal, a gyömbérrel, és a kenőtollal a hús minden oldalát bekenjük vele, majd állni hagyjuk egy órát. Forró sütőben tepsiben vagy római tálban kevés olajon és 1 dl vízzel párolva sütjük. Gyakran kenegetjük az elkészített keverékkel, locsolgatjuk a saját levével. Másfél-két óra múlva, mikor a csont és a hús leválik, kivesszük a sütőből. Néhány percig pihentetjük, majd kihúzgáljuk a csontokat. A húst szeletelve, forrón tálaljuk, köretként roston sült padlizsánt , párolt rizst kínálhatunk.

* * * * *

- **GYÖNGY PECSENYE**

Hozzávalók: 4személyre 60dkg darált sertéscomb, 1 pohár tejfel, só, bors, 1 evőkanál zsíradék

A zsíradékon megkapatjuk a húst, hogy szépen megpiruljon Fedő alatt puhára pároljuk, fűszerezzük. Ha puha, ráöntjük a tejfelt, és zsírjára sütjük. Szárazon pirított, és fokhagymával megkent kenyérrel fogyasztjuk.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSÖS SZŰZÉRMÉK KÖNTÖSBEN**

Hozzávalók: 60 dkg sertés szűzpecsenye, 1 doboz ananászkarika, 10 dkg szeletelt baconszalonna, 1 dl étolaj, 1 evőkanál grill fűszerkeverék, zsályalevelek

A lehártyázott szűzpecsenyét lemossuk, leszárítjuk. 3-4 dkg-os érméket vágunk belőle. Megszórjuk grillfűszerkeverékkel, ráteszünk egy ananászkarikát és a lemosott zsályaleveleket. Vékonyan szeletelt baconszalonnába göngyöljük. Előhevített grillrácson, rendszeres forgatás mellett kb. 15-20 percet grillezzük. Tejszínes curry-mártással és burgonyaropogóssal tálaljuk.
Elkészítési idő: 60 perc, Egy adag: 2340 kJ/ 660kcal
Ajánlott ital: Csopaki rizling

* * * * *

- **HUSGOMBOC CURRYMÁRTÁSBAN**

500 gr. darált sertéshús, 1 tojás, 1 ek. liszt, só, bors, 1 darált vagy reszelt vöröshagyma (jó a tubusos vöröshagymakrém is)

A hozzávalókat jól összegyúrjuk, kis golyókat formázunk belőle, amit 15 perc alatt forrásban lévő sós vízben kifőzünk. Csak annyi vizet használjunk, amennyi ellepi. Kivesszük a főzővízből, de a vizet félrétesszük. 1-2 ek. vajat teszünk egy kisebb lábasba, majd 2-3 kk. lisztet és curryt adunk hozzá és egy kicsit pirítjuk (mint általában a mártásoknál szoktuk), majd felontjuk annyi főzővízzel, hogy mártás sűrűségű legyen. Hozzátesszük a húsgolyókat és együtt összeforraljuk. Ki kell kísérletezni a curry mennyiséget. Én is először kevesebbet teszek hozzá. Akkor jó, ha kicsit csípős és a színe is szép sárga, és elég intenzíven lehet erezni a curry ízét.

* * * * *

- **HÚSOS DERELYE**

Hozzávalók: (8-10 személyre) 5 dkg zsír, 5 dkg vöröshagyma, 40 dkg sertéshús, 1 csomó zöldpetrezselyem, 5 g törött bors, 1 db tojásfehérje
A gyúrt tésztához: 20 dkg liszt, 3 db tojás, só

Kevés zsírban üvegesre pirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a ledarált sertéshúst. Sóval, apróra vágott zöldpetrezselyemmel, törött borssal fűszerezzük és lefedve, mindig csak egy kevés vizet aláöntve, puhára pároljuk. Elkészítjük a gyúrt tésztát és vékonyra kinyújtjuk. Négyzet alakú darabkákra vágjuk, majd mindegyik közepébe kis húshalmocskát rakunk és a tészta széleit tojásfehérjével megkenve, háromszögletűre hajtjuk. Húslevesben vagy sós vízben külön kifőzzük, majd az elkészített levesbe tálaljuk.
Elkészítési idő: 35 perc. Egy adag: 2230 kJ/530 kcal

* * * * *

- **HÚSROLÁD**

Hozzávalók: 80 dkg sertéscomb, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg zsír, 1 kanál pirospaprika, 1 zsemle, 1 dl tej, 1 egész tojás és 1 tojássárgája, 1 dl tejföl, só
A tésztájához: 20 dkg liszt, 10 dkg zsír, 1 dkg élesztő, 1 tojássárgája

A sertéscombot apró kockákra vágjuk. A finomra vágott vöröshagymást a zsírban üvegesre fonnyasztjuk, meghintjük egy kanál pirospaprikával, feleresztjük 2-3 kanál vízzel, elkeverjük, majd ha zsírjára sült, beletesszük a kockára vágott húst, megsózzuk, és fedő alatt - szükség szerint egy-egy kanál vizet öntve alá - elkészítjük a pörköltet. Ha kissé kihült, megdaráljuk a tejbe áztatott és kifacsart zsemlével együtt. Teszünk bele egy egész tojást és 1 dl tejfölt, hogy jól kenhető masszánk legyen. A 20 dkg lisztből 10 dkg zsírral, 1 tojássárgájával és 1 dkg - egy kevés tejbe áztatott - élesztővel tésztát gyúrunk. Kb. 30 percig állni hagyjuk, azután kinyújtjuk, rákenjük a hústölteléket, majd felcsavarjuk, mint a roládot. A tetejét megkenjük tojássárgájával, és a sütőben megsütjük előbb alsó, majd felső lángon. Néhány percnyi állás után szeleteljük. Ha melegen tálaljuk, burgonyapürét, céklát vagy fejes salátát, ha hidegen fogyasztjuk, akkor burgonya- vagy tojássalátát, esetleg vegyeszöldség-salátát adjunk hozzá.

* * * * *

- **KELBIMBÓVAL TÖLTÖTT SERTÉSKARAJ**

Hozzávalók: 1 kg csontos sertéskaraj egyben, 1 dkg só, 15 dkg fagyasztott kelbimbó, 1 dl étolaj

A sertéskarajt egyben kicsontozzuk, majd hosszú késsel felszúrjuk. Az így keletkezett nyílást fakanál nyelével kitágítjuk, beletesszük a kelbimbókat, lehetőleg minél szorosabban. A karajt vékony zsineggel megkötözzük, hogy megtartsa formáját. Sózzuk és a serpenyőben felhevített olajon elősütjük. Ezzel kérget képezünk a húson, így kellemes ízanyagok a húsban maradnak. Az elősütés után 180-200 fokos sütőben 1 órán át sütjük, gyakran locsolgatva a saját levével. Jól süssük át, hogy a kelbimbó is megpuhuljon. Rézsútosan szeletelve forrón tálaljuk a pecsenye levével együtt. Köretként párolt rizst, karottát és burgonyaropogóst adhatunk.

* * * * *

- **KOZAK PECSENYE**

8 szelet pulykamellet/csirkemellet/karajt/marhahust (tetszés szerint) besózunk (esetleg fűszersót használunk), mustárral megkenjük. Egy tepsit (tűzálló tálat) vékonyan kikenünk olajjal, és egymás melle beletesszük a húst.
Töltelék: 3 zsemle, 15 dkg gomba, 15 dkg csirkemáj (én ezt általában kihagyom), 2 *főtt* tojás, 1 nyers tojás, petrezselyem zöld, só, bors, köménymag, és egyéb tetszés szerinti fűszer (én elég sok fűszert használok, de sót nem igazan) a Tölteléket a húsra halmozzuk, gazdagon megöntözzük tejföllel. Előmelegített sütőben megsütjük.

* * * * *

- **MAKOI SERTÉSMAJ**

Hozzávalók: 60 dkg sertésmáj, 2 fej vöröshagyma, 8 dkg liszt, törött bors, só, 3 dl olaj a sütéshez.

A májat felszeleteljük, meghintjük törött borssal, lisztbe mártjuk és kevés olajban mindkét oldalát megsütjük. A vöröshagymát vékony karikára vágjuk, kevés lisztben megforgatjuk, az olajban ropogósra sütjük. A májszeleteket gazdagon beborítjuk a sült hagymával és burgonyapürével tálaljuk.

* * * * *

- **MONTY KEDVENCE**

Hozzávalók: o,5 kg csontozott karaj, 0,5 kg szűzpecsenye, 1 kg burgonya, 1 fej hagyma, fűszerek ,lehetőleg csípős is legyen köztük, néhány csík füstölt szalonna, egy egész paradicsom, fokhagyma ízlés szerint, ne az dominájon, kevés olaj, sárga répa, fehér répa, ízlés szerint más zöldségek, reszelt sajt (nem feltétlen zsíros), só

Amennyiben van otthon római edény a legjobb a jó eredmény eléréséhez de természetesen egy sütő is megteszi. A szüzpecsenyét csíkokra vágjuk, a karajt vékony szeletekre szeljük. A burgonyát megtisztítjuk felvágjuk karikára őket, a hagymát is apróra vágjuk de a paradicsomot elég csak félbe vágni (esetleg lehúzni a haját).A zöldségeket kedvenc módunkra vágjuk! Elő a római edényt amit előtte be szoktak áztatni vízben de ezt a jó háziasszonyok bizonyára tudják. Lerakunk egy sor burgonyát rá egy sor hús csíkokat fűszereket, sót borsot.(ízlés szerint).Utána zöldségeket ízlés szerint só és a hagyma. Szalonnát közé, nagyon kevés olajat rá. Egy kis pohár vizet tegyünk alá. Miután minden benne van a "csoda" edényben (tepsiben) a sütőbe helyezzük (nem előmelegített)! mivel a római edény nem szereti. 200 C-on, 1,20 percig. A tepsis változat esetében takarjuk be a tepsit fóliával! A római edény változat természetesen nem követel ilyesmit mivel az zárt és a benne lévő gőzök a régi (cserépedényes) módon dolgoznak. Ne feledjük ki a korábban lereszelt sajtot sem! Mikor már majdnem készen van akkor szórjuk rá bőségesen a sajtot és tegyük vissza pár percre, hogy megolvadjon a sajt. A tálaláskor lehet díszíteni a tányért őszibarack darabokkal úgy is mint "savanyúság". Nem követel savanyút az étel de természetesen saláta is mehet hozzá. Vörös bor félszáraz édes ajánlott hozzá. A receptet magam fejlesztettem ki egy hasonló spanyol alapján. A becenevem után lett Monty kedvence.

* * * * *

- **MUSTÁROSHÚS**

Hozzávalók: 8 szelet sertéskaraj, 1 csomag makaróni, 2 pohár tejföl, mustár, só, bors, olaj a sütéshez

A karajt kiverjük és sóval borssal fűszerezzük. Kevés olajon serpenyőben hirtelen megsütjük a húsokat és félre tesszük. A makarónit sós vízben megfőzzük és leszűrjük. A visszamaradt olajba két evőkanál mustárt és tejfölt teszünk és mártást készítünk belőle. A húst tepsibe tesszük és ráöntjük a mártást és a főtt makarónit. A visszamaradt tejfölbe keverünk még ízlés szerint mustárt és ezt a makaróni tetejére simítjuk. Sütőben készre sütjük. A tetejének szép pirosnak kell lennie.

* * * * *

- **MUSTÁROS SZELET HAGYMÁVAL**

Hozzávalók: 4 kicsontozott sertéstarja szelet, 1 evokanál mustár, 1 evokanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, izlés szerint törött fekete bors és só.
A tetejére: 1 evokanál olaj és 2 nagy fej vöröshagyma,
A díszítéshez: 2 evökanál felkockázott marinált paradicsompaprika

Elozo nap a húst kiveregetjük. A mustárba belekeverjük az olajat, a zúzott fokhagymát,a sót, és a borsot, majd a húst bekenjük a mustáros keverékkel. Egymásra rakjuk a szeleteket, fóliával befedjük és a hutobe rakjuk. Másnap a hússzeleteket teflonozott serpenyoben eros lángon elobb az egyik, majd a másik oldalát megsütjük. A serpenyobol kivéve melegen tartjuk.Közben a meghámozott hagymát karikára vágjuk, és a hús zaftjában eros lángon megpiritjuk. Tálaláskor a hús tetejére halmozzuk a hagymát, kevés marinált paradicsompaprika-kockával meghintjük, és tetszés szerinti körettel kínéljuk. Ezt a mustáros keverékkel megkent húst idonként ki is szoktam rántani. Nagyon pikáns így a rántotthús

* * * * *

- **MUSZAKA**

Hozzávalók: 1/2 kg darált hús (bárány, esetleg sertés), 1 gerezd foghagyma, 2 dl paradicsompüré, kevés szerecsendió, 15 dkg liszt, 2 db padlizsán, 10 dkg reszelt sajt, 2 fej vöröshagyma, 1 dl olaj, só, fekete bors

Olajat hevítünk, s abban az apróra vágott hagymát megpároljuk, sóval és fekete borssal ízesítjük. Hozzáadjuk a darált húst, a zúzott fokhagymát, majd negyed óráig pároljuk. Hozzáöntjük a paradicsompürét, megszórjuk szerecsendióval és 20 percig fözzük. A kb. 2 cm vastag szeletekre vágott, meghámozott padlizsánt besózzuk, megforgatjuk lisztben és olajban kisütjük. A hús egyik felét tűzálló tálba tesszük, középre rakjuk a kisült padlizsánokat, majd a hús másik felét a tetejére halmozzuk. Végül reszelt sajttal szórjuk meg. Elömelegített sütöben 1/2 óráig sütjük
Elkészítési idő: 55 perc, Egy adag: 1680 kJ/400 kcal
Ajánlott ital: Csongrádi Cabernet fr.

* * * * *

- **NATÚR SERTÉSBORDA**

Hozzávalók: 80 dkg csontos sertéskaraj, 2 dkg só, 2 dkg finomliszt, 0,5 dl étolaj

A karajt érdemes kicsontoznunk. A csontjából remek csontlevest készíthetünk, amelyet leveshez vagy más ételek párolásához használhatunk föl. A csontozott karajt 8 egyforma szeletre vágjuk. Klopfolással lazítjuk, formázzuk, és éles késsel az inakat bevagdaljuk. A hússzeleteket sózzuk vagy ízlés szerint fűszerezzük: őrölt borssal, őrölt köménymaggal. A szeleteket lisztbe mártva forró olajban mindkét oldalán pirosra sütjük. Ha csonttal készítjük vigyázzunk, hogy a sütés után a csontok mellett is átsüljön, ne maradjon nyers, véres a hús. Forrón tálaljuk. Köretként ízlés szerint párolt zöldségfélét, salátát, burgonyafélét, rizst adhatunk

* * * * *

- **PIRITOTT ZÖLDSEGES SERTÉSHUS**

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 kis szál póréhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2-3 szál sárgarépa, 1 cikk zeller, arasznyi cukkíni, 10 dkg gomba, 2 erős piros színű zöldpaprika, 1 cikk fejes káposzta. A mártáshoz 2 ek. olaj, 1 ek. étkezési keményítő, 1 ek. barna cukor, 1/2 dl szójamártás, csipetnyi gyömbérpor., bors.

A húst és az összes zöldséget gyufaszálnyi darabokra vágjuk, a gombát vékonyan felszeleteljük. Az olajat megforrósítjuk, először a húst kevergetve felig megsütjük benne, majd a hagymát, fokhagymát meg a sárgarépát hozzáadva néhány percig együtt pirítjuk. Utána a gombát, a zellert, a káposztát, a zöldpaprikát, végül a póréhagymát. meg a cukkínit is belekeverjük, és erős lángon két percig sütjük. A mártáshoz valókat simára verjük, és a zöldséges húsra ontjuk. Kevergetve addig hagyjuk a tűzön amíg a hús teljesen megpuhul, de a zöldség meg kissé ropogós marad. *Főtt* rizzsel tálaljuk.

* * * * *

- **PUSZTA-STEAK**

Hozzávalók: 4 szelet sertéskaraj, só, bors, liszt.
A bundázáshoz 2 tojás, só, 1 cs. petrezselyem, bors, őrölt kömény, 2-3 ek. liszt, 1 ek. tejföl, 1 ek. vöröshagymakrém, 3 szem közepes burgonya.
Tetejére 2 dl tejföl, 4 gerezd fokhagyma, fel cs. petrezselyem.
Sütéshez: olaj.

A húst kiverjük, sózzuk, borsozzuk és lisztben megmartjuk. A bundázáshoz a tojásokat felverjük, hozzáadjuk a fűszereket, majd a tejföllel és a liszttel simára keverjük, végül a meghámozott burgonyát belereszeljük. A hússzeleteket a burgonyás masszában úgy forgatjuk meg, hogy az körben mindenhol befedje. Bő, közepesen forró olajban mindkét oldalát megsütjük, majd lecsöpögtetjük és tepsire fektetjük. A tetejükre tejfölt locsolunk és előmelegített sütőben megforrósítjuk. A fokhagymát vékonyra szeleteljük, egy kevés olajon megfuttatjuk, végül lecsöpögtetve a húsra szórjuk, amit petrezselyemmel meghintünk. Salátával tálaljuk.
Általában marad a burgonyás masszából, amit palacsintasütőben szoktam megsütni, és a hús melle teszem.

* * * * *

- **SAJTOS HUS**

A kiklopfolt karajt vagy combot, vagy csirkemellet (barmilyen hus jo, csak ne legyen benne csont) a szokott modon bepanirozzuk. Egy tepsit kikenunk olajjal, belefektetjuk a bepanirozott husszeleteket, boven megszorjuk reszelt sajttal. 3-5 dl tejfolt kikeverunk 2-3 tojassal (a hus mennyisegetol fuggoen) hozzaadunk egy kis gyomberport, keves pirospaprikat, etelizesitot. Raontjuk a hus tetejere, es alufolia alatt sutjuk, majd kb. 40 perc mulva levesszuk a foliat, es megpiritjuk a tetejet.
Tipp: Ha a tojas feherjet habba verve tesszuk a tejfolbe, meg habosabb lesz a teteje. Ha nincs kedvem bepanirozni, csak lisztbe martogatom a hust, es a tepsit kiolajozas utan beszorom zsemlemorzsaval. Ha a hust elozo nap, vagy 1-2 oraval elotte bepacolom, meg finomabb lesz. A pac lehet fokhagymas-sos tej, vagy grillfuszer, vagy ki hogy szereti.

* * * * *

- **SALZBURGI SERTÉSSÜLT**

Hozzávalók: 10 dkg sertéscomb vagy lapocka, 30 dkg darált hús, 1 tojás, 1 teáskanál só, 1 teáskanál mustár, 1 teáskanál mustár, 1/2 teáskanál bors, 1 evőkanál paradicsompüré, 1/4 kávéskanál majoránna, 4 teáskanál apróra vágott petrezselyem, 1 kg dagadó, 1/4 l húsleves, 2 evőkanál disznó zsír

A sertésszeletet kockákra vágjuk, összekeverjük a darált hússal, tojással, a fűszerekkel és a petrezselyemmel. A keveréket a dagadóba töltjük, és a nyílást szorosan összevarrjuk. Bőrével felfelé tűzálló edénybe tett húsra húslevest öntünk, felforraljuk, és 10 percig főzzük. A húst mefordítjuk, bőrét zsírral bekenjük, és az előmelegített sütő közepén megsütjük. A sütés alatt többször meglocsoljuk húslével. Meleg burgonyasaláta vagy burgonyapüré illik hozzá, és fejessaláta paradicsommal és paprikával.

* * * * *

- **SERTÉSKARAJ MUSTÁRMÁRTÁSSAL**

Hozzávalók: 2 szelet karaj, 1 ek. olaj
A mártáshoz: 1 ek. vaj, 4 ek. tejszín, fél ek. dijoni mustár, fél ek. citromlé, só, bors
Köret: petrezselyemzöld, mini paradicsom

A karaj széleit vagdossuk be, klopfoljuk ki kissé, sózzuk, borsozzuk. Serpenyőben forrósítsuk fel az olajat, jól süssük át a húst, majd tegyük tányérra. Töröljük ki a maradék olajat a serpenyőből, tegyük bele ezúttal a mártás hozzávalóit. Amikor felforrt, sózzuk, borsozzuk. Ha kész, öntsük rá a hússzeletekre és körítsük a petrezselyemzölddel és a paradicsomokkal.

* * * * *

- **SERTÉSSZELETEK ALMÁVAL SÜTVE:**

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, 40 dkg alma, 4 dkg liszt, 6 dkg vaj, 2-3 ekanál méz, 8 dkg mandula, só.

A húsból 8 szeletet vágunk, kiveregetjük, megsózzuk és lisztbe forgatjuk. Kevés forró vajban pirosra sütjük, a visszamaradt vajban a meghámozott karikákra vágott almát megsütjük, majd mindegyik hússzeletre egy-egy almakarikát ültetünk. Vékonyan megkenjük mézzel, megszórjuk durvára vágott mandulával, majd forró sütőben még 2-3 percig sütjük. Párolt rizs, vagy krumplipüré illik hozzá.

* * * * *

- **SVÁBPECSENYE**

Hozzávalók: 50 dkg sertéshús, liszt, kevés olaj, 5 dl húsleves (kockából is jó), 6-8 gerezd fokhagyma, 1 konzerv paradicsompüré

A fokhagymát kipréseljük, és beletesszük a húslevesbe. A húst szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk, megsózzuk, és lisztbe forgatjuk. Forró olajban a szeletek mindkét oldalát megkapatjuk, aztán az összes húst visszatesszük a lábasba, felöntjük a fokhagymás húslevessel, beletesszük a paradicsompürét is, és addig pároljuk, amíg puha nem lesz, és a szósz is besűrűsödik egy kicsit. Hasábokra vágott sült burgonyával tálaljuk.

* * * * *

- **TÖLTÖTT KARAJ**

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott hosszú karaj, 2 evőkanál olaj, 1 tojás, 1 zsemle, 1 dl tej, 1 evőkanál tejföl, 1 evőkanál reszelt sajt, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csokor kapor, 1 teáskanál vegeta, kevés törött bors, és só

A töltelékhez a tojást habosra keverjük a tejjel. A zsemlét nagyon apróra vágjuk, és ráöntjük a felvert tojást,10 percig áztatjuk. Közben a megtisztított vöröshagymát felaprózzuk, és az olajon megfonnyasztjuk. Keverőtálba szórjuk a sajtot, a vegetát, a sót és borsot, majd hozzáadjuk a hagymát, a nagyon finomra vágott kaprot és az áztatott, szétmorzsolt, tojásos-tejes zsemlét, valamint a tejfölt. Jól összekeverjük. A húst nagyon éles, hosszú pengéjű késsel felszúrjuk, akkora nyílást vágunk benne, hogy nagy diónyi üreg képződjön. A felszúrt húst egy alufólia lapra felállítjuk, és fakanálnyél segítségével beletömjük a tölteléket. Alufóliába csomagoljuk, tepsibe fektetjük, és aláöntünk félpohárnyi vizet. Előmelegített, forró sütőbe toljuk, és egy órán keresztül közepes lángon pároljuk. Végül a fóliából kibontjuk, és minden oldalát pirosra pirítjuk. Felszeletelve, kapros burgonyával és salátával tálaljuk.

* * * * *

- **TÖLTÖTT PADLIZSÁN**

Hozzávalók: 1 kg padlizsán, 20 dkg sertésdagadó, 5 dkg rizs, 2 fej vöröshagyma, 25 dkg paradicsom, 20 dkg gomba, egy csipet fokhagymapor, 1 teáskanál édesnemes paprika, 1/2 teáskanál bors, egy csipet őrölt köménymag, 1 evőkanál apróra vágott petrezselyem, 1/8 liter

húsleves(kockából) 10 dkg reszelt ementáli, 2 dl tejföl, 1 evőkanál keményítő, 1 evőkanál paradicsompüré, egy csipet cukor , só

A padlizsánt hosszában félbevágjuk, kikaparjuk a belsejét és besózzuk. A gyümölcs húsát kockára vágjuk és besózzuk. A sertésdagadót kockára vágjuk, és ropogósra sütjük. A rizst 1/8 liter vízben megfőzzük. A hagymát apróra vágjuk. A paradicsomot meghámozzuk és felaprítjuk. A gombát megtisztítjuk és felszeleteljük. A paradicsomot, a gombát és a kockára vágott padlizsánt hozzáadjuk a rizshez. Megfűszerezzük a rizses keveréket és 5 percig pároljuk. Petrezselyemmel összekeverve a padlizsánba töltjük. Szorosan egymás mellé tesszük egy tepsiben, és leöntjük húslevessel. Sajtot szórunk rá és megpirítjuk. A húsléből és a maradék hozzávalókból mártást készítünk. Burgonyapüré és finom vörösbor illik hozzá.

* * * * *

- **VADASZBORDA FŰSZERES TÖLTELÉKKEL**

Hozzávalók: 4 szelet csontos karaj, só, bors, 2 gerezd fokhagyma, őrölt kömény, pirospaprika, 5 dkg olaj, pecsenyelé felönteni, 7 dkg darált hús, 1 ek. vágott petrezselyem, 4 dkg gomba, 1/2 fej hagyma, 3 dkg húsos szalonna, 1piros paprika, egy darab póréhagyma, zsemlemorzsa és tojás Töltelékhez, egy kevés currypor.

A darált húst összedolgozzuk a finomra vágott vöröshagymával, a zúzott fokhagymával, a vékony szeletekre vágott gombával, a kis kockára vágott szalonnával, paprikával, a vékony karikára vágott póréhagymával, petrezselyemmel, tojással, zsemlemorzsával, sóval. borssal, curryvel. A hússzeleteket a csont felöli oldalon felszúrjuk, kis zsebeket vágunk bele és megtoltjuk a Töltelékkel. Bedörzsöljük a hússzeleteket fokhagymával, sóval, borssal, köménnyel, paprikával. Olajban mindkét oldalukat elősütjük, majd vizet és pecsenyelevet ontunk rá és letakarva puhára pároljuk. Sült burgonyával tálaljuk, amit a pecsenyelével meglocsolunk. Zöldfűszeres majonézt kínálunk hozzá.

* * * * *

- **VELŐS HOLDACSKÁK**

Hozzávalók: (8-10 személyre) 35 dkg sertés- vagy borjúvelő, 1/2 citrom, 5 dkg vöröshagyma, 5 dkg zsír, 1 csomó zöldpetrezselyem, 3 g törött bors, 1 db tojássárgája, só
A gyúrt tésztához: 20 dkg liszt, 3 db tojás, 1 db tojásfehérje, só

A sertés- vagy borjúvelőt hideg vízbe áztatjuk, így a rajta lévő vékony hártyát könnyen eltávolíthatjuk. Ezután a velőt sós, enyhén citromos vízbe téve 2-3 percig főzzük, majd leszűrjük és vágódeszkára téve pépszerűvé összevágjuk. Zsírban a finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a velőt, sóval, zöldpetrezselyemmel és törött borssal fűszerezzük és jól átforrósítjuk. A tűzről levéve hozzákeverjük a tojássárgáját és kihűtjük. A gyúrt tésztát vékonyra kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kerek lapocskákat kiszúrunk, majd mindegyik közepébe kisebb velőshalmocskákat rakunk. A tészta peremét tojásfehérjével megkenjük és félbehajtjuk. Húslevesben külön kifőzzük.
Elkészítési idő: 30 perc. Egy adag: 2590 kJ/620 kcal

* * * * *

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **DELIPECSENYE**

Hozzávalók: 40 dkg marhafelsál (disznóhús is jó!), kb. 30 dkg vöröshagyma (sok kell!), 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1 dl fanyar fehérbor, 1 dl húslé, 1/2 dl konyak, 50 dkg krumpli, 6 dkg zsír, 5 dkg vaj, 1 dl étolaj, só, bors

A hagymát kb. 1 cm-es kockára vágod és megfonnyasztod 3 dkg zsíron. Ha kész, ráteszed a kockára vágott húst, megszórod kb., fél mokkáskanál borssal, és addig sütöd, míg levet nem enged. Ekkor beleteszed a zöldpaprikát és a paradicsomot, ráöntöd a bort és kislángon, fedő alatt puhára főzöd. Főzés közben négyszer-ötször meg kell keverni, ha szükséges, feltölteni a húsléből, hogy a lé éppen csak ellepje a húst. Ha a hús már félig megpuhult, ráöntöd a konyakot és a maradék lét, és így főzöd puhára. Ezután belekevered a tejfölt és a vékony szeletekre vágott fokhagymát, megsózod, és közepes tűzön, fedő nélkül addig párolod, amíg a leve sűrű masszává nem fogy. Sokszor kell keverni, a vége felé vigyázni kell, nehogy odaégjen. Tulajdonképpen a keveréskor hallható sercegő sütési hangok jelzik, hogy elkészült. A krumplit kockára vágd és az összekevert maradék zsírban, vajban, olajban süsd meg enyhén pirosra. Szedd ki egy tűzálló tálba, és öntsd le a húsos masszával. Elég nehéz étel, óvatosan kell enni, mert nagyon finom. Sok savanyúság kell hozzá, esetleg kenyér sem árt. Ha marad belőle, másnap sütőben melegítve még finomabb lesz. (Ez teljes egészében saját találmányom.)

* * * * *

- **HÚSOSFAZÉK**

Hozzávalók: 80 dkg magas hátszín, 60 dkg fartő vagy marhaszegy csonttal, 2 db paradicsom, 3 db zeller, 6 db közepes fehérrépa, 6 db sárgarépa, 3 fej vöröshagyma, 4 szál póréhagyma, 3 szem szegfűszeg, 1 cs petrezselyemzöld, só, csemegeuborka, csípős mustár, 12 szem bors

Megtisztítjuk a zöldségeket és tetszés szerinti módon daraboljuk. A vöröshagymákba szúrjunk 1-1 szegfűszeget. Rakjuk a megmosott és tetszés szerint darabolt húst egy 5 literes fazékba és hagyjuk, hogy lassú forralással elfője a habját. Ezután tegyük hozzá a csomag petrezselymet, a sót, a szemes borsot és a vöröshagymát, majd három órán át gyöngyöző forrással hagyjuk főni a húsokat. A második óra végén tegyük bele az előkészített zöldségeket is. Tálalásnál tegyük a húsokat és a zöldségeket egy melegített tálba, a levest óvatosan - kanalanként - szűrjük le, külön levestésztabetétet is adhatunk hozzá. A hús mellé adjunk durva sót, uborkát és csípős mustárt.
Elkészítési idő: 3-3 1/2 óra. Egy adag: 2590 kJ/620 kcal

Jó tanács: Ha hideg vízbe tesszük fel a levest főni, a hús aromáját, ízét, illatát jobban átveszi a leves. Forró vízbe téve a hús ízletesebb, puhább, de a leves íze kevésbé gazdag.

* * * * *

- **KLASSZIKUS STEAK**

Hozzávalók (4 személyre): 1/2 kg héjában főtt burgonya, 250 g csiperke gomba, 4 szelet bélszín - egyenként kb.150 g, 2 evőkanál olaj, 1/2 teáskanál őrölt feketebors, 4 tojás, 4 evőkanál tej, ízlés szerint só, 4 evőkanál vaj

A burgonyát előző nap megfőzzük, meghámozzuk és egy éjszakán át hűlni hagyjuk. A burgonyát és a megtisztított gombát szeletekre vágjuk. A húst olajjal és borssal bedörzsöljük. A tojást a tejjel jól összekeverjük, és sóval ízesítjük. Omlettet készítünk a következő módon. Két evőkanál vajat közepes lángon felforrósítunk. A gombát és a burgonyát beletesszük, sózzuk és borsozzuk. Amikor az alja megpirult, megfordítjuk, és még öt percig sütjük. A tojásos tejet hozzáadjuk, és megvárjuk, míg besűrűsödik. A serpenyőt felforrósítjuk, a hús mindkét oldalát egy-egy percig sütjük. A tüzet lejjebb vesszük, a maradék vajat rátesszük a steakre, készre sütjük és megsózzuk.
Előkészítés: 30 perc; Sütés: 20 perc , steakek sütése: 5 perc
Mi illik hozzá? A díszítéshez paradicsomszeletek, salátalevelek és petrezselyem. Vegyessaláta, és egy pohár vörösbor.

* * * * *

- **KOZAK PECSENYE**

8 szelet pulykamellet/csirkemellet/karajt/marhahust (tetszés szerint) besózunk (esetleg fűszersót használunk), mustárral megkenjük. Egy tepsit (tűzálló tálat) vékonyan kikenünk olajjal, és egymás melle beletesszük a húst.
Töltelék: 3 zsemle, 15 dkg gomba, 15 dkg csirkemáj (én ezt általában kihagyom), 2 *főtt* tojás, 1 nyers tojás, petrezselyem zöld, só, bors, köménymag, és egyéb tetszés szerinti fűszer (én elég sok fűszert használok, de sót nem igazan) a Tölteléket a húsra halmozzuk, gazdagon megöntözzük tejföllel. Előmelegített sütőben megsütjük.

* * * * *

- **MARHAHUSI GRENICCI MÓDRA**

Hozzávalók: 2 bélszínszelet (hátszín is jó), 1dl ketchup, 3-4 szem krumpli zsír, só, bors, szerecsendió, worchester, mustár, citromlé

Egy tálba beletesszük a ketchupot, 2 teáskanál mustárt ugyanennyi citromlét, és kb.3 teáskanál worchestert (ízlés szerint) egy csapott kávéskanál szerecsendiót, sót majd összekeverjük. A bélszínszeleteket (ahány személy annyiszor 2 szelet) kiklopfoljuk (enyhén), két evőkanál forró zsírba szórunk egy késhegynyi borsot, és ebben hirtelen kisütjük. A szeleteket egy tányérra tesszük, majd a forró zsírt az előbbi szószhoz keverjük. Sült krumplival vagy krokettel tálaljuk, a szószt a hús tetejére öntjük, és ebben mártogatjuk a krumplit. Lehet hozzá sütni lisztben megforgatott hagymát. Mi valamikor csak kenyérrel esszük és azt tunkoljuk a szószba.

* * * * *

- **MARHAPECSENYE, AHOGY ÉN SZERETEM**

Hozzávalók: bélszín, aszalt szilva, tejszín, húsleves, vörösbor, olaj, mustár, fehérbors, babérlevél, rozmaring, lestyán

A húst az olajból, vörösborból és fűszerekből elkészített páclében néhány napot hideg helyen pácoljuk. A bepácolt húst lecsöpögtetjük, majd forró olajban minden oldalon megkapatjuk. Aláöntünk kellő mennyiségű húslevest, a leszűrt páclevet és párolni kezdjük. Félidőben hozzáadjuk a kimagozott aszaltszilvát, és készre pároljuk. Szükség szerint pótoljuk az elpárolgott vizet. A megpárolódott húst kivesszük, majd a visszamaradt levet lisztes tejszínnel besűrítjük. Párolt rizzsel tálaljuk.

* * * * *

- **NAGYMAMA SZELET**

Hozzávalók: kb. 1 kg marhahús 1 adag húsleveshez való zöldség 4 tojás 20 dkg reszelt sajt só, bors, petrezselyem zsemlemorzsa 4 dkg vajból és 3 evőkanál lisztből + kb. 2 dl tejből besamel olaj a sütéshez

Először főzzünk marha húslevest a szokásos módon. Ha elkészült vegyük ki a levesből a megfőtt marhahúst. Daráljuk meg és adjuk hozzá a 4 tojás sárgáját a kihűlt sűrű besamelt, a lereszelt sajtot, sót ízlés szerint bors, apróravágott petrezselyemzöldet. Jól keverjük össze a masszát, majd keverjük bele a felvert tojás habot. Ezzel is keverjük el, ha túl hígnak találjuk adjunk hozzá némi zsemle morzsát. Jól formázható, sűrű masszának kell lenni, amiből kb. 4 cm hosszú duci rudakat formálunk, majd prézlibe forgatunk és bő forró olajban kisütünk. Nagyon finom krumplipürével, főzelékekkel, zöldségkörettel egyaránt. Jó étvágyat! Sziasztok!

* * * * *

- **ÖRDÖGI CHILI**

Hozzávalók (2 személyre): 40 dkg darált marhahús, 5 dkg füstölt szalonna, 25 dkg morzsolt csemege kukorica, 2 doboz Bonduelle vörösbab, 3 gerezd fokhagyma, só, bors, késhegynyi chillipor, 1 kávéskanál cukor, 3 evőkanál sűrített paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 5-6 db száraz hegyes erős kis chillipaprika

Az apróra vágott füstöltszalonnát az apróra vágott vöröshagymával együtt kis olajon megpároljuk. Beletesszük a darált húst, és erős lángon, állandóan kevergetve kb. 8-10 percig pirítjuk. Hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát, a chilliport, a borsot, a sűrített paradicsomot, a kávéskanál cukrot, hozzáöntünk cca. 1 dl. vizet és még néhány percig tovább pároljuk.
A konzervbabot és a kukoricát óvatosan hozzákeverjük a húshoz, és együtt pároljuk kis lángon, kevergetés nélkül, hogy a bab össze ne törjön. Tálaláskor, díszítésként a tálalóedényben lévő chillibe beleszurkáljuk a száraz chillipaprikákat, úgy hogy a hegyes végük álljon ki az ételből.

* * * * *

- **SAJTOS-MORZSÁS HÚS**

Hozzávalók: 70 dkg sertéskaraj vagy comb, 15 dkg zsemlemorzsa, 3 dkg Vegeta, 3 dl tej, 1 pohár tejföl, 20 dkg reszelhető sajt

A húst szeletekre vágjuk, kiverjük, majd a Vegetával kevert morzsába forgatjuk. Egy kiolajozott Jénai tálba egymásra fektetjük, majd a tej és tejföl keverékével leöntjük. Sütőben kb.1 óra alatt készre pároljuk. Tálalás előtt tetejét a reszelt sajttal megszórjuk, és a sajt pirulásáig a sütőbe visszarakjuk. Párolt rizzsel, vagy burgonypürével tálaljuk.

* * * * *

- **TATÁR BIFSZTEK**

Hozzávalók: 1 Kg. marha vesepecsenye, vagy gömbölyű felsál, 4 fej közepes nagyságú vöröshagyma, 1,1/2 dkg. só, 1 dkg. őrölt bors, 2 dkg. szép pirospaprika (őrölt),pici erős paprika ízlés szerint, 8 dkg. vaj, egy kis tubus (80 gramm) glóbus mustár, 3 evőkanál ketchup, 1 ek. worcestershire (ejtsd vuszter) szósz, 6-7 tojássárgája (elhagyható), 1.5-2 dl. étolaj.

Előkészítés: A marhahúst hártyáitól megtisztítjuk, majd apró kockákra vágjuk, jénai tálba tesszük, sózzuk, borsozzuk, hozzákeverjük a mustárt és leöntjük az olajjal, hogy teljesen ellepje. A jénaira rárakjuk a tetejét és 1-2 napra hűtőszekrénybe tesszük. Elkészítés: Leöntjük a húsról az olajat, hozzákeverjük a finomra vágott hagymát, és lehetőleg apró lyukú rostélyon 2-3 szor átdaráljuk a hagymával együtt. majd hozzá adjuk a fűszereket, a tojássárgákat, vajat és jó alaposan összekeverjük. Pirítós kenyérrel kínáljuk. Bár milyen ital illik hozzá, csak sok legyen!

* * * * *

- **VADAS MARHAHÚS**

Hozzávalók: 80 dkg hátszín vagy fehérpecsenye, 5 dkg füstölt szalonna, 20 dkg vegyes zöldség, 5 ek. olaj, 1 fej vöröshagyma 1 gerezd fokhagyma, 6 dkg liszt, 3 dl tejföl, 1 ek ecet, 1/2 citrom, cukor, mustár, 1 babérlevél, őrölt bors, só

A húst megmossuk, konyhai törlővel leszárítjuk, a vékony csíkokra vágott szalonnával megtűzdeljük, sóval , borssal bedörzsöljük. A zöldséget, hagymát , fokhagymát megtisztítjuk, megmossuk szeletekre vágjuk. Az olajat a tűzálló tálba vagy tepsibe öntjük, hozzáadjuk a karikára vágott zöldséget, fűszereket, szalonnabőrkét, a tetejére tesszük a húst a sütőbe téve megpirítjuk. Ezután a lábasba tesszük, hozzáadjuk az ecetet, felöntjük vízzel és lefedve puhára pároljuk. Amikor a hús megpuhult, kivesszük. A zöldséges levet besűrítjük a liszttel simára kevert tejföllel. hozzáadjuk fél citrom levét, reszelt héját, cukrot , mustárt és jól felforraljuk. Átpasszírozzuk és utánaízesítjük. tálaláskor a húst felszeleteljük, a forró mártással és zsemlegombóccal tálaljuk.

* * * * *

- **VAJPUHA MARHASZELET**

Hozzávalók: 50 dkg marhafartő (de más részéből is jó), 3 tojás, 3 ek. olaj, 10-12 dkg zsemlemorzsa, 2 dl tejföl, 1 teáskanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt feketebors, só.

A húst 8 szeletre vágjuk, és húsvágó deszkára helyezzük. Bőven meghintjük zsemlemorzsával, majd a morzsát húskalapáccsal beleverjük. A másik oldalával ugyanezt csináljuk. Addig mártogatjuk a morzsába, és verjük bele, amíg egybefüggő réteget nem képez a húson. Kuktafazekat teszünk a tűzre, beleontjuk az olajat. Amíg forrósodik felverjük a tojásokat, beleszórjuk a borsot, 1 teáskanalnyi sót. A morzsás hússzeleteket egyenként megmártjuk a fűszeres tojásban és a forró olajon mindkét oldalukat hirtelen, erős lángon átsütjük, félrétesszük. Ha minden hússzeletet elősütöttük, a kuktába az összest visszatesszük, hozzáadjuk a szétnyomott fokhagymát, ráöntünk 2 pohár vizet és a megmaradt tojást belecsorgatjuk. A kuktát lezárjuk és a jelzéstől számított 25 percig kis lángon pároljuk. Ezután tejfölt a liszttel simára keverjük. A puha hússzeleteket kiszedjük a mártásból, amit besűrítünk a lisztes tejföllel, végül visszatesszük bele a húst. Meg egyszer összeforraljuk. Galuskával, makarónival vagy zsemlegombóccal tálaljuk. Ha nincs kukta, akkor a párolási idő kb. 1 óra, de akkor figyelni kell arra, nehogy az alja leégjen, és a folyadékot is pótolni kell időnként.

* * * * *

BORJÚHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

- **BORJUMAJ ANTOINETTE MODRA**

A májszeleteket só, bors liszt után vajon sütjük, melle cikkekre vagy karikára vágott vöröshagymát teszünk. Máj ki, fel pohár vörösbor a serpenyőbe, néhány perc és az így készült mártást a májra ontjuk. Krumplipuré illik hozzá.

* * * * *

- **BORJUJAVA DUBARRY MODRA**

Hozzávalók: 80 dkg borjúcomb, 8 dkg liszt, 2 dkg paradicsompüré, 8 dkg vaj, 5 dkg zsír, 40 dkg kelvirág (karfiol), 8 dkg kemény sajt, 2 dkg zsemlemorzsa, 2 db tojás, só.

A borjúhúst szeletekre vágjuk, gyengén kiveregetjük. Sóval ízesítjük, lisztbe forgatva kevés zsiradékban minden oldalát átsütjük. sütőlapra helyezzük. A puhára főtt, rozsaira szedett kelvirágot a húsokra halmozzuk. Hollandi mártást keszítünk: a vajat felhevítjük, beletesszük a lisztet, és habzásig keverjük. Folyamatos keverés mellett felontjuk a forró tejjel, a tűzhely szélére húzva beledolgozzuk a tojások sárgáját. Sóval, szerecsendióval ízesítjük. A mártással egyenletesen átvonjuk a kelvirágot, kevés zsemlemorzsával és reszelt sajttal megszórjuk, vajdarabokat csipegetünk a tetejére, és világospirosra sütjük. Forrón - esetleg párolt rizstalpra - tálaljuk.

* * * * *

- **BORJÚPÖRKÖLT**

Hozzávalók: 2 kg borjúlábszár, 2 fej vöröshagyma, 1 db paradicsom, 1 db zöldpaprika, 2 dl olaj vagy egyéb zsiradék, 1 kávéskanál pirospaprika, ízlés szerint só

A húst két-három cm.-es kockákra vágjuk. Finomra vágott hagymát az olajon zsemleszínűre pirítjuk, belekeverjük a pirospaprikát, hozzáadjuk a megmosott húst, megsózzuk, és fedő alatt megpároljuk. Gyakran kevergessük meg, és ha zsírjára sül, öntsünk alá egy kevés vizet, hogy rövid lében, szinte zsírjára pörkölődjék. Ha a hús puhulni kezd, adjuk hozzá a megtisztított, feldarabolt paradicsomot, és zöldpaprikát, majd főzzük készre.

* * * * *

- **BORJUSZELET TOLTVE**

1 kg borjúcombot veszünk, felszeleteljük és óvatosan kiverjük, nehogy kiszakadjon. 10 dkg szalonnát ledarálunk, beleteszünk 2 tojás sárgáját, 1 kávéskanalnyi petrezselyem zöldet finomra vágva, késhegynyi borsot, ízlés szerint sót. Összekeverjük és minden szelet húst megkenünk vele. A szeleteket külön-külön felgöngyöljük, fogpiszkálóval összetűzzük. Lábasba 1 evőkanál zsírt teszünk, a húst beletesszük és fedő alatt, kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. Ha puha, 10-15 percre forró sütőbe tesszük és kicsit felaprítjuk.

* * * * *

- **HIRTELENSÜLT BÁRÁNYLAPOCKA SZALONNÁBA TEKERT ZÖLDBABBAL**

Hozzávalók: 80 dkg fiatal bárányla pocka, 40 dkg zöldbab egészben, 8 szelet sliced bacon, 4 gerezd fokhagyma, só, bors, rozmaring, vegeta, 3 kanál zsír.

A lapockából 8 szeletet vágok, kiverem, sózom, borsozom, megszórom rozmaringgal és a zúzott fokhagymával. Egy tálra teszem, fóliával letakarom és beteszem a hűtőbe. A zöldbabnak levágom a végeit és sós, vegetás vízben kb. 15 percig főzöm, majd lecsurgatom. A szalonnákat félbevágom, így 8 szelet szalonnát kapok. A zöldbabot nyolcfelé osztom és köteggé fogva betekerem a szalonnába, majd megtűzöm fogvájóval. Az így kapott kötegeket egymás mellé tűzálló tálba teszem és ráteszek egy kanálnyi zsírt, majd beteszem a sütőbe. A hússzeleteket kiveszem a hűtőből és 2 kanálnyi zsíron mindkét oldalán szép pirosra sütöm. Tálaláskor személyenként 2 szelet húst teszek a tányérra, mellé hasábburgonyát és 2-2 zöldbabköteget. Biztos siker

* * * * *

- **MEXIKÓI BÁRÁNYCOMB (LŐRINCZI LACI KANADA)**

Hozzávalók: 1 bárányco mb kb. 2 1/2-3 kilós, törött bors bőven, só, 7-8 gerezd fokhagyma, 1 lapos teáskanál majoránna, 1 kissé púpozott teáskanál erős pirospaprika (vagy chili), 1 fej vöröshagyma, késhegyi darált kömény, 2 evőkanál fehérborecet, 3 és fél evőkanál olívaolaj

A fokhagymát kipréseljük , majoránnával, darált köménnyel és paprikával pár csepp vízzel sűrű pépet keverünk. A húsról az esetleges faggyút és hártyát leszedjük, lemossuk és szárazra töröljük. (ha a hentessel a kiálló csontszárat levágatjuk, formásabb pecsenyét kapunk). Éles-hegyeskéssel mélyen beleszurkálunk a húsba és minden beszúrásba az előbbi pépből egy-egy kis csomócskát ujjunkkal beletömünk, addig amíg az egész fokhagymás pépet beletömködtük körbe a húsba. Ezután a húst besózzuk és bőségesen borssal bedörzsöljük. Az apróra vágott hagymát, borecetet és olívaolajat összekeverjük és a hússal együtt egy nylonzacskóba helyezzük jól átforgatva, hogy a pác a hús minden részét egyenletesen érje. A zacskót jól lezárjuk, nem árt dupla zacskót használni a hagymaszag miatt és 4-5 órára, vagy egész éjjelre a hűtőszekrénybe tesszük. Kilónként kb. 1 órányi sütést igényel. Legjobb, ha van agyagedényünk fedővel . Én amit Mexikóból hoztam, hamarosan eltörtem így erős alufóliába csomagolva sütöm a sütőben. A húslevet ajánlatos felfogni mert kis liszt, vagy kukoricaricakeményítő hozzáadásával, meg ízlés szerinti fűszerezéssel nagyszerű szaftot készíthetünk belőle. Körítésnek meghámozott fehér burgonya kell, amit egészben rakunk a sütőbe és a hússal együtt kenyérbarnára sütünk. A hússütés utolsó szakaszában felső lángon kissé meg kell pirítani. Fehérbor megy hozzá azt hiszem a legjobban.

* * * * *

- **SAVOYARDE BORJÚSZELET**

Hozzávalók: 2 ek. vaj, megtisztított borjúszeletek, fél pohár száraz vermut, gépsonka szeletek (ahány hús), besamel mártás, reszelt sajt, só, bors, pirospaprika

A vajat nagy serpenyőben, közepes lángon megolvasztjuk. Beletesszük a hússzeleteket, és 4-5 percig sütjük. Megfordítjuk, fűszerezzük, és vastagságától függően 4-5 percig sütjük. A kisült szeleteket áttesszük sütőedénybe. A serpenyőbe töltjük a vermutot, és 1 percen át nagy lángon főzzük, majd ráöntjük a húsra. Mindegyik borjúszeletre egy-egy sonkaszeletet helyezünk, leöntjük a besamellel, meghintjük reszelt sajttal. Ezután fűszerezzük, és megszórjuk pirospaprikával. 3-5 percig sütjük a sütőben, míg a sajt meg nem olvad, és tálaljuk.

* * * * *

- **TÁRKONYOS BÁRÁNY (EGY RÉGI RECEPT NYOMÁN)**

Hozzávalók: 1 db eleje, 2 tojás, 1 dl tejföl, fűszer, liszt, só, tárkony.

Puhára főzöm a bárány elejét 2 liter vízzel, néhány szál friss tárkonnyal és sóval. 2 tojás sárgáját 2 kanál tejföllel elhabarok, ha a hús puha, egy kis fazékba teszek 2 kanál lisztet, egy deci tejfölt, 3-4 kanál ecetet és annyi vizet, hogy híg habarék legyen és behabarom vele a tárkonyos főzőlevet. Még 5 percig főzöm a báránnyal, majd azt feldarabolva és a levével leöntve tálalom.

* * * * *

- **TOLTOTT BORJUTEKERCS**

Borjuszeleteket jól kiverünk, egyik oldalukat megsózzuk, megborsozzuk, ugyanerre az oldalra apróra vágott szalonnát, hagymát és petrezselymet hintünk: a szeleteket összetekerjük, cérnával átkötjük. Forró vajban világossárgára sütjük, hozzáontunk egy pohár, fel kávéskanál lisztel elkevert tejfölt, kicsit megsózzuk, megborsozzuk, és lassan puhára főzzük. Burgonyapürével és fejes salátával tálaljuk.

* * * * *

- **VELŐS HOLDACSKÁK**

Hozzávalók: (8-10 személyre) 35 dkg sertés- vagy borjúvelő, 1/2 citrom, 5 dkg vöröshagyma, 5 dkg zsír, 1 csomó zöldpetrezselyem, 3 g törött bors, 1 db tojássárgája, só
A gyúrt tésztához: 20 dkg liszt, 3 db tojás, 1 db tojásfehérje, só

A sertés- vagy borjúvelőt hideg vízbe áztatjuk, így a rajta lévő vékony hártyát könnyen eltávolíthatjuk. Ezután a velőt sós, enyhén citromos vízbe téve 2-3 percig főzzük, majd leszűrjük és vágódeszkára téve pépszerűvé összevágjuk. Zsírban a finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a velőt, sóval, zöldpetrezselyemmel és törött borssal fűszerezzük és jól átforrósítjuk. A tűzről levéve hozzákeverjük a tojássárgáját és kihűtjük. A gyúrt tésztát vékonyra kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kerek lapocskákat kiszúrunk, majd mindegyik közepébe kisebb velőshalmocskákat rakunk. A tészta peremét tojásfehérjével megkenjük és félbehajtjuk. Húslevesben külön kifőzzük.
Elkészítési idő: 30 perc. Egy adag: 2590 kJ/620 kcal

* * * * *

NYUL- és VADÉTELEK

NYULÉTELEK

- **ANANÁSZOS NYÚLCOMB MIKROHULLÁMON**

Hozzávalók: 4 db nyúl első combja, 1 kávéskanál só, 1 kávéskanál pirospaprika, 1 mokkáskanál bors, 3 evőkanál kókuszreszelék, 4 evőkanál liszt, 1 doboz ananász karika, 2 db banán

A kókuszreszeléket, lisztet, sót, pirospaprikát összekeverjük és ebben megforgatjuk a nyúlcombokat és porcelán vagy jénai tányérra rakjuk. Az ananász levét lecsorgatjuk és a kókuszos keverékben ezt is megforgatjuk és a combok tetején szépen elrendezzük. A banánt ujjnyi karikákra vágjuk és ezt is megforgatjuk a kókuszos keverékben, az ananász tetején szépen elrendezzük. Folpack fóliával befedjük úgy, hogy a tányér alá hajtjuk a széleit. 650W-on a mikroban 17 percig sütjük. Párolt rizst adunk mellé.

* * * * *

- **BAZSALIKOMOS NYÚLPECSENYE**

Hozzávalók: 1,2 kg nyúl, 10 dkg vöröshagyma, 10dkgfüstölt szalonna, ízlés szerint só, bazsalikom, zöldségek

A nyulat tisztítás , bontás után 1 napig zöldséges páclében érleljük. A szalonnaszeleteket tepsibe helyezzük, rátesszük a pácléből kiemelt nyúldarabokat. Megszórjuk friss, vágott bazsalikommal. Sütőben saját levével locsolgatva egy -másfél órát sütjük. Tálalásnál friss bazsalikommal díszítjük. Köretként sült burgonyát és sült erdei gombát adunk.

* * * * *

- **BÉLA NYULA**

Hozzávalók: 1 egész nyúl darabjaira bontva, 2Dl extra virgin olíva olaj, 2dl finom száraz fehérbor, 6-10 friss bazsalikom levél, egy csipet oregáno, 6 gerezd fokhagyma, só ízlés szerint, egy csipet őrölt bors

Egy fiatal nyulat felpucolunk, és az izuleteknel szétvágunk. Felhevítünk a finom olívaolajból kb. 1/2Dl-t, ebben a nyúldarabok mindkét oldalát hirtelen elősütjük, rászórjuk a vékonyra szeletelt fokhagymát, finomra vágott bazsalikom levelet (ha nincs friss, szárított is megteszi), oreganot és a borsot. Ráöntjük a fehérbort, a maradék olíva olajat. Kb.20 percig pároljuk -a nyúl korától függően, majd ízlés szerint sózzuk. Ha levet felpuhulás előtt elfőne, fehér borral pótoljuk. A fehér bor és az olívaolaj mártás sűrűségű szószt alkot, amiben a nyulat készre pároljuk. Zöldséges rizottóval nagyon finom, de felszolgálhatjuk egyszerű párolt rizs, vagy rizi-bizi körettel is. Ha nincs nyúl, bor nélküli felső csirkecomb is nagyon jól bevált. Jó étvágyat!

* * * * *

- **NYÚLFILÉ ASZALT SZILVÁVAL**

Hozzávalók: 1 kg nyúlgerinc, 5 dkg sovány nyers sonka, 20 dkg aszalt szilva, 2.5 dl vörösbor, fél dl tejszín, őrölt szegfűszeg, bors, étolaj, víz

A megmosott nyúlgerincet hártyázza le és válassza le a húst a gerincről. Dörzsölje be a fél teáskanál őrölt szegfűszeg és bors keverékével. Egy evőkanál felforrósított olajon hirtelen pirítsa meg a filék minden oldalát és adja hozzá a vékony csíkokra vágott sonkát. Az aszalt szilvát vágja negyedekre és rövid ideig süsse a hússal együtt. Ezután öntse hozzá a vörösbort és egy dl vizet, ebben párolja a húst kb. fél óráig, majd sűrítse be a mártást a tejszínnel. Burgonyakrokettel tálalja.

* * * * *

- **NYÚLPAPRIKÁS**

Hozzávalók: 1.2 kg nyúlhús, 12 dkg zsír, 20 dkg vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, 1 db cseresznyepaprika, 3 dl tejföl, 1 csapott evőkanál liszt, só

A nyulat darabokra vágjuk. A vöröshagymát összevágjuk és zsíron sárgára pirítjuk, hozzátesszük a pirospaprikát, és a cseresznyepaprikát, majd belerakjuk a húst, megsózzuk és kevés vízzel puhára pároljuk. Ha puha a hús kiszedjük. Liszttel, tejföllel behabarjuk a levét, simára forraljuk és a húst visszarakjuk bele és összeforraljuk. Galuskával vagy spagettivel tálaljuk.

* * * * *

- **NYÚL PECSENYE**

Hozzávalók: 1 nyúl gerince és combjai, 10 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 dl tejföl, 1 citrom leve és a héja reszelve, só, zsír

A megsózott húst tűzdelje meg a szalonnával. Öntse le forró zsírral és locsolja meg a citromlével, hintse meg reszelt citromhéjjal, szórja meg zsemlemorzsával, majd öntse rá a tejfölt. A húst saját levével locsolgatva párolja puhára, majd süsse pirosra a sütőben.

* * * * *

- **NYÚL SZTROGANOFF MÓDRA**

Hozzávalók: 4 db nyúl hátsó combja, 1 fej vöröshagyma összevágva, 25 dkg gomba összevágva, 5 dkg vaj, 2 kávéskanál mustár, 2 dl tejszín, só, bors

A hagymát és a gombát a vaj felében megpároljuk, fűszerezzük és beletesszük a mustárt. A nyúlcombokat vékony csíkokra szeleteljük és a vaj másik felében megpirítjuk, majd kevés vízzel puhára főzzük. A húst hozzáöntjük a gombához és ráöntjük a tejszint és forrásig hevítjük. Zsemlegombóc vagy csőtészta illik mellé.

* * * * *

- **NYÚL VÖRÖSBORBAN**

Hozzávalók: 4 nyúl hátsó combja, 30 dkg máj, 10 dkg gomba, 10 dkg zsír, 10 dkg zöldborsó, 0.5 dl alkohol, só, bors
A mártáshoz: 2 dkg zsír, 2 dkg liszt, 3 dl vörösbor

Ujjnyi csíkokra vágjuk a húst, serpenyőben zsíron puhára pároljuk. A májat felszeleteljük És a hús mellett átsütjük. Közben külön-külön megpároljuk a gombát sózva borsozva, és a borsót, és összekeverjük a hússal. Mártás: zsírban világosra pirítjuk a lisztet és a borral felengedjük, összeforraljuk, ha sima a húsra öntjük. Meglocsoljuk az alkohollal és meggyújtva visszük az asztalra. Párolt rizs és sült burgonya illik hozzá.

* * * * *

- **RÉSZEGES NYÚL**

Hozzávalók: 4-6 db. nyúl hátsó combja, 20-25 dkg gomba, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl konyak, 3 dl vörösbor, 2 fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, kakukfű, szercsendió
A páchoz: 3 evőkanál olaj, 2-3 mokkáskanál só, 2 mokkáskanál zöldségkrém, 1 mokkáskanál cseresznyepaprika krém, 1 mokkáskanál paradicsom püré, 1-1 késhegynyi őrölt bazsalikom, babérlevél, köménymag, fehér bors, csipetnyi cukor

A páchoz valókat jól összekeverjük. A húst feldaraboljuk és sózás helyett a páccal jól bekenjük. A gombát felszeleteljük. A szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, a töpörtyűt kiszedjük. A visszamaradt zsírban a húst mindkét oldalán hirtelen megpirítjuk és kiszedjük. A zsírba bele reszeljük a hagymát és rövid ideig sütjük. Ezután beledobjuk a zúzott fokhagymát és a gombát, kicsit együtt piritjuk, majd sorban rárakjuk a húst, és rászórjuk a szalonna töpörtyűjét és a fűszereket. Ha átforrósodott ráöntjük a konyakot és meggyújtjuk. Ha a láng elaludt lassan apránként ráöntjük a vörösbort és fedő alatt puhára pároljuk. Párolt rizs és sárgabarack befőtt illik hozzá.

* * * * *

- **TEJFÖLÖS NYÚL**

Hozzávalók: nyúl gerinc vagy comb, füstölt szalonna, 1 vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1-2 evőkanál zsír

A megtisztított és szalonnával megtűzdelt nyúlhúst tegye tűzálló tálba. Rakja mellé a karikára vágott hagymát és a zsírt, majd kevés vízzel fedő alatt párolja puhára. Ezután öntse le a tejföllel, és az egészet a sütőben süsse ropogósra. Köretként nokedli vagy bármilyen krumpli illik hozzá.

* * * * *

- **VADAS NYÚL**

Hozzávalók: 1 egész nyúl feldarabolva, 25 dkg sárgarépa, 25 dkg petrezselyemgyökér, 1 kis tubus mustár, 1 vöröshagyma, 3 db babérlevél, só, bors, ecet, zsír, liszt

A megtisztított zöldségeket tegye fel kb. 3/4 liter vízben főni a babérlevéllel, a felkarikázott hagymával, egy kevés ecettel, sóval és borssal. Ha kihűlt, szedje ki a babérleveleket, majd a főtt zöldséget turmixolja össze. Keverje bele a mustárt, és adjon hozzá még egy kevés ecetet, ha nem elég pikánsan savanykás. Rétegezze a nyúldarabokat egy fedeles tálba, öntse rá a páclevet, és letakarva, hűtőben hagyja állni 3-5 napig. A húst naponta forgassa meg a páclében, hogy mindenhol egyenletesen érje. A pácolás után tegye fel az egészet főni egy lábasban. Zsírból és lisztből készítsen vékony rántást, ha megpirul, forralja fel kevés vízzel, majd öntse rá a húsra. Ha szükséges, még most is tehet bele egy kevés ecetet. Még egyszer utoljára forralja össze az egészet. Zsemlegombóc vagy csőtészta illik mellé.

* * * * *

- **VADAS NYÚLGERINC ZSEMLEGOMBÓCCAL**

Hozzávalók: 3 kg nyúlgerinc vagy comb, 300g füstölt szalonna, 200 g zsír, 200 g tisztított sárgarépa, 200 g tisztított gyökér, 200 g tisztított vöröshagyma, 100 g liszt, 50 g vaj, 2 db babérlevél, 2 db citrom, 7 dl tejföl, 2dl fehérbor, só, tárkonyecet, tárkony, mustár, cukor, őrölt bors, capribogyó, csontlé

A nyulat részeire bontjuk, hártyázzuk, és alaposan, hidegvízben megmossuk (ajánlatos a nyulat párnapig pácolni), tiszta ruhával leszárítjuk. A nyúlgerincet és a combot finom szalonnacsíkokkal megtűzdeljük. Sózzuk, őrölt borssal ízesítjük. A vöröshagymát és a zöldségeket szeletekre vágjuk, és megfelelő nagyságú tepsibe tesszük, hozzáadjuk a babérlevelet, a szalonnabőrkét, majd ráhelyezzük a nyúlrészeket. Kevés olvasztott zsírral meglocsoljuk, közepes hőmérsékletű sütőbe tesszük. Sütés közben a nyúlrészeket megforgatjuk, és saját zsírjával meglocsoljuk. Ha félig puhára sült, a húsrészeket kiszedjük, megfelelő nagyságú edénybe helyezzük, fedővel letakarjuk, és félrétesszük. A tepsiben levő zöldséget zsírjára pirítjuk, liszttel megszórjuk, és állandó keverés mellett lepirítjuk. Felengedjük csontlével, simára keverjük, és hozzáadjuk a tejfölt. Sózzuk, őrölt borssal, cukorral, citromlével, tárkonnyal, tárkonyecettel, mustárral és finomra vágott capribogyóval ízesítjük. Jól felforraljuk, és a félig sütött nyúlhoz adjuk, fedő alatt mérsékelt tűzön vagy sütőben puhára pároljuk. Ha megpuhult a hús, óvatosan kiszedjük, a mártást finom szőrszitán átszűrjük, újra ízesítjük, majd kevés vajat morzsolunk a tetejére. A

nyúldarabokat tűzálló tálra helyezzük, meglocsoljuk a saját mártásával, hámozott és szeletekre vágott citrommal díszítjük, melynek tetejére capribogyó teszünk, tejföllel meglocsoljuk, és forró zsemlegombóccal tálaljuk. A vadasnyúl mártásának középsűrűségűnek és teljesen simának kell lennie. Íze a tejföltől és a nyúl kellemes vadízétől, valamint a hozzá felhasznált fűszerektől pikáns, enyhén savanykás, tartalmas legyen.

* * * * *

VADÉTELEK

- **ŐZGERINC VADASAN**

Hozzávalók: 1kg őzgerinc (csont nélkül), 15 dkg sárgarépa, 15 dkg gyökér, ízlés szerint vöröshagyma, fokhagyma, citrom, bors, koriander, babérlevél, mustár , ecet, boróka, cukor, 2 dl tejföl, 5 dkg finomliszt, 0,5 dl étolaj

A megtisztított gerincet 1 napig zöldséges páclében érleljük. Olajon a megtisztított, karikára vágott hagymát, répát, gyökeret megpároljuk a fűszerekkel együtt. Rátesszük a pácléből kiemelt húst, és kevés lével felengedve egy órán keresztül pároljuk. Amikor puha, kivesszük a húst, és a zöldséges levét szőrszitán átpasszírozzuk. Ízlés szerint utánízesítjük mustárral, ecettel, citromlével. Tejföllel dúsítjuk majd jól átforraljuk. (Ha nem elég sűrű a mártásunk, kevés lisztből világos rántást készítünk és ezzel sűrítjük.) A húst forrón szeletelve tálaljuk, zsemlegombóccal vagy kifőtt tésztával

* * * * *

- **TÜZDELT ŐZÉRMÉK SZÉCHENYI MÓDRA**

Hozzávalók: 3,5 kg őzgerinc, 300 g füstölt szalonna, 300 g étolaj, 100 g vaj, 400 g csirkemáj, 400 g csiperkegomba, 200 g hámozott mandula, 100 g tisztított sárgarépa, 100 g tisztított gyökér, 50 g paradicsompüré, 50 g liszt, 1 db babérlevél, 1 liter csontlé, 3 dl soproni kékfrankos, 1/2 cs petrezselyemzöld, 10 adag szalmaburgonya, 10 db áfonyával t. körte, só, őrölt bors, kakukkfű

Az őzgerinc csontjáról a húst éles késsel lefejtjük, megmossuk, tiszta ruhával leszárítjuk, és füstöltszalonna-csíkokkal megtűzdeljük. Sózzuk, borsozzuk, kevés darált kakukkfűvel megszórjuk, edénybe tesszük, olajat öntünk rá, és 1-2 napig hűtőszekrényben érleljük. A visszamaradt őzgerinc csontot nagyobb darabokra vágjuk, megfelelő edénybe helyezzük, kevés olajat öntünk alá, majd sütőbetesszük és megpirítjuk. Amikor a csont enyhén megpirult, szeletekre vágott tisztított sárgarépát, gyökeret, vöröshagymát adunk hozzá, kevés paradicsompürét, és tovább pirítjuk. Megszórjuk kevés liszttel, csontlével felengedjük, sózzuk, fűszerezzük, babérlevelet adunk hozzá, két és fél, három óra hosszáig főzzük, ezután szőrszitán átszűrjük. Hozzáadjuk a vörösbort, és beforraljuk. A csirkemájat kockákra vágjuk, és leforrázzuk. A gombát megmossuk, kockára vágjuk, a megtisztított mandulát éleskéssel metéltre vágjuk. Serpenyőben vajat olvasztunk, hozzáadjuk a kockára vágott gombát, a csirkemájat és a metéltre vágott mandulát. Fűszerezzük, és finomra vágott petrezselyemzölddel meghintjük. Tovább pirítjuk, és a leszűrt mártáshoz tesszük hozzá. Serpenyőben olajat hevítünk, és a felszeletelt előkészített tűzdelt őzérméket angolosra sütjük. Tűzálló edénybe helyezzük, bevonjuk az elkészített raguval. Frissen sütött szalmaburgonyával és vörösborban párolt, áfonyával töltött körtével tálaljuk, tetejére finomravágott petrezselyemzöldet rakunk. Köretnek párolt rizst, burgonyakrokettet vagy házi tarhonyát is adhatunk.

* * * * *

- **TŰZDELT SZARVASGERINC CSIPKEÍZZEL, VÖRÖSBOROS KÖRTÉVEL**

Hozzávalók: 4 kg szarvasgerinc, 400 g füstölt szalonna, 200 g olaj, 500 g csipkeíz, 10 db Alexander körte, 2 dl vörösbor, 1/2 cs petrezselyemzöld, 10 adag szalmaburgonya, só, őrölt bors, kakukkfű, őrölt boróka

A szarvasgerincet szépen megtisztítjuk, hártyáját eltávolítjuk, hidegvízben jól megmossuk, tiszta ruhával szárazra töröljük. A füstölt szalonnából vékony csíkokat vágunk, és a szarvasgerincet egyenletesen megtűzdeljük. Száraz pácban néhány napra hűtőszekrénybe tesszük. Felhasználás előtt alaposan besózzuk, borssal, kakukkfűvel, őrölt borókával fűszerezzük. Megfelel nagyságú serpenyőben olajat hevítünk, és a tűzdelt szarvasgerincet szép egyenletes pirosra átsütjük, majd az olajból kivéve tepsibe helyezzük, és a sütőbe tesszük. Kb. 35-40 perc alatt készre sütjük. A sütőből kivett gerincről éles késsel a húst lefejtjük, felszeleteljük, és a csontra visszahelyezzük. Frissen sült szalmaburgonyával, vörös borban párolt körtével és csipkeízzel tálaljuk. Petrezselyemzölddel díszítjük. Adhatunk hozzá burgonyafánkot vagy mandulával készített burgonyakrokettet is.

* * * * *

- **VADDISZNÓ PÖRKÖLT**

Hozzávalók: 1,60 kg vaddisznólapocka csont nélkül, 200 g sertészsír, 400 g tisztított vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 db csemege paradicsom, 1 db csemege zöldpaprika, 2 dl soproni kékfrankos, 10 adag házi tarhonya, só, köménymag, kalocsai fűszerpaprika

A vaddisznólapockát 3x3 cm-es kockákra vágjuk, hidegvízben jól megmossuk. A finomra vágott vöröshagymát zsíron aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a finomravágott fokhagymát és köménymagot (a fokhagymát a kés lapjával összenyomhatjuk, rátesszük a köménymagot és kés segítségével finomra vágjuk), majd rátesszük a megmosott húst, és nyílt lángon pörköljük. Időnként kevés vörösbort és hideg vizet adunk hozzá. Amikor a hús puhulni kezd, megszórjuk kalocsai fűszerpaprikával, hozzáadjuk a kockára vágott csemege paradicsomot, az erejétől megtisztított kockára vágott csemege zöldpaprikát, és készre főzzük. Házilag készített tarhonyával tálaljuk. Köretnek adhatunk hozzá galuskát vagy formázott rózsaburgonyát is.

* * * * *

- **VARGÁNYÁS VADDISZNÓTOKÁNY**

Hozzávalók: 1,2 kg vaddisznócomb, 30 dkg vargánya, 20 dkg vöröshagyma, 2 dl vörösbor, 1 dl étolaj, 2 dkg só, 2 db zöldpaprika, 2 db paradicsom

A vaddisznóhúst kisujjnyi csíkokra vágjuk. Étolajban megpirítjuk az apró kockára vágott hagymát. Rátesszük a húst, sóval ízesítjük, majd pároljuk. A vargányát megtisztítjuk, megmossuk , csíkokra vágjuk. A mikor a hús félig megpuhult, rátesszük a gombát, a paprikát, a paradicsomot. Felöntjük vörösborral és készre pároljuk. Ügyeljünk arra, hogy a hús puha legyen, a szaftja pedig sűrű. Forrón tálaljuk köretként burgonyaropogóssal vagy burgonyafánkkal.

* * * * *

HALÉTELEK

- **ÁGI NARANCSOS HARCSÁJA**

Hozzávalók: 2 ek (olíva) olaj, 1 közepes hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 cs petrezselyem, 2 db narancs leve, 1/2 citrom leve, só, bors és persze a harcsa

A harcsa: A teljesen bőrtelenített és csont nélküli halszeleteket besózva állni hagyjuk. A szósz: Amíg a harcsa áll, a hagymát olajon megpároljuk, majd levéve a tűzről hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, só, borsot, valamint a narancs és citromlét. Ezután a szószt összeforraljuk. A kikészítés: A halszeleteket beletesszük egy tűzálló edénybe, leöntjük a szósszal és lefedve forró sütőben 15-20 percig pároljuk, majd fedő nélkül 15-20 percig sütjük. Krumplipürével tálaljuk.

* * * * *

- **DOROZSMAI MOLNÁRPONTY *(KARACSONYRA)***

Hozzávalók: 1 kg pontyfilé, 100 g húsos füstölt szalonna, 2 nagy fej hagyma, 250 g gomba, 150 g natúr lecsó, 5 dl tejföl, 500 g csuszatészta, 1 csokor petrezselyem, 1 kávéskanál pirospaprika, só, bors 100 g zsemlemorzsa, a sütéshez olaj.

A halszeleteket besózzuk, fél órára állni hagyjuk, majd zsemlemorzsába forgatjuk és felhevített olajban mindkét oldalukon pirosra sütjük. Az apróra felkockázott szalonnát zsírjára pirítjuk, megfonnyasztjuk rajta a hagymát, a tűzről lehúzva megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a lecsót, a vékonyra felszeletelt gombát. Félpuhára főzzük, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd elkeverjük 4 dl tejföllel. Enyhéz sós vízben kifőzzük a tésztát, leszűrjük, összekeverjük a gombás lecsóval, majd tűzálló tálba tesszük. Elrendezzük a tetején a halszeleteket, meglocsoljuk a maradék tejföllel. Előmelegített sütőben 200 fokon pirosra sütjük. Petrezselyemmel, paprika- és paradicsomszeletekkel díszíthetjük.

* * * * *

- **FOGASSZELETEK FIRENZEI MÓDRA**

Hozzávalók: 180 dkg fogasfilé, 2 dkg só, 10 dkg vaj, 0,5 dkg törött bors, 3 dl fehérbor, 6 adag gratinmártás, 8 dkg sajt, 50 dkg paraj, 0,5 dkg szódabikarbóna, 10 adag vajasburgonya

A megtisztított, megmosott, alaposan lecsepegtetett parajt sós, enyhén szódabikarbónás vízben megfőzzük. Ezután leszűrjük, leöblítjük és gondosan lecsepegtetjük, majd levétől kicsavarjuk. Felmelegített vajban gyorsan megpároljuk, közben ízesítjük sóval, fűszerezzük törött borssal. Jóízű gratinmártást készítünk. A fogas filézéséből visszamaradt csontokból tartalmas halalaplét készítünk, és leszűrjük. Az előre besózott fogasszeleteket kivajazott, alacsony peremű edénybe helyezzük. Ráöntjük a fehérbort. Vajazott zsírpapírral letakarjuk, és a sütőben puhára pároljuk. A fogasszeletekről leöntjük a fehérboros halalaplét, és lassan rövidre beforraljuk. A gratinmártáshoz hozzákeverjük a rövidre beforralt fehérboros halalaplét. A mártásnak bevonóképesnek kell lennie. A halastálat gondosan kivajazzuk, majd az előkészített parajból talapzatot készítünk, amelyre ráhelyezzük a puhára pácolt fogasszeleteket. Az egészet átvonjuk az elkészített bevonóképes mártással. Tetejére reszelt sajtot hintünk, vajdarabkákat teszünk rá. Forró sütőben, vagy szalamanderban pirosra sütjük. Külön vajas burgonyát adunk hozzá.

* * * * *

- **FOGASSZELETEK JÓ ASSZONY MÓDRA**

Hozzávalók: 180 dkg fogasfilé, 3 dkg só, 0,5 dkg törött bors, 1 csomó petrezselyemzöld, 2.5 dl tejszín, 25 dkg vaj, 8 dkg liszt, 40 dkg gomba, 3 dl fehérbor, 10 adag vajas burgonya

A fogas filézéséből visszamaradt halcsontokból tartalmas halalaplét készíthetünk és leszűrjük. Az előre besózott fogasszeleteket kivajazott, alacsony peremű edénybe helyezzük. Ráöntjük a halalaplét és a fehérbort. Vajazott zsírpapírral letakarjuk, és a sütőben puhára pároljuk. A fogasszeleteket lapátkanállal lábasba szedjük. A fehérboros párolólét beforraljuk. Vajban finomra aprított hagymát párolunk. Szeletelt gombát adunk hozzá, amellyel lepirítjuk. Sóval ízesítjük, finomra vágott petrezselyemzölddel és törött borssal fűszerezzük. Felengedjük a párolólével, és lassan forraljuk. Az elkészített mártást a lábasban lévő fogasszeletekre öntjük és összeforraljuk. Előmelegített halastálra tálaljuk, külön vajas burgonyát adunk hozzá.

* * * * *

- **FŰSZERES PÁROLT HEKK**

Hozzávalók: személyenként 2 db hekkfilé (minden nagyobb közértben lehet kapni, és alig van benne 1-2 szálka), olívaolaj, 2 gerezd fokhagyma, só, bors, oregáno, bazsalikom, rozmaring, nagyon kevés szerecsendió, apróra vágott petrezselyem.

Mivel a hekket általában fagyasztott állapotban árulják, ki kell olvasztani, utána sózni, borsozni. Kis tálba annyi olívaolajat kell önteni, amennyiben az egész halat bele lehet mártogatni, de azért ne túl sokat. Az olajba beletesszük az összetört fokhagymát, két kiskanál oregánot, 1 kiskanál bazsalikomot, kevés ?rölt rozmaringot, a nagyon kevés szerecsendiót, és a petrezselymet, az egészet összekutyuljuk és a halszeleteket belemártogatjuk. Egy nagyobb teflonsüt?t jól felhevítünk és a halszeleteket beletesszük. Magas lángon érdemes sütni, hogy egy kicsit megpiruljanak, mindkét oldalát átsütjük (érdemes egy föd?vel lefedni, mert eléggé fröcsög) és rövid ideig pároljuk. Önthetünk hozzá egy kevés félszáraz fehérbort is, és ha megsült óvatosan egy lapos fakanállal vegyük ki, mert széteshet.
Sültkrumplival, lilahagymás-tartáros kukoricasalátával/feta sajtos-görög salival isteni. Tálaláskor érdemes pár citromkarikát is a tányérra tenni, mert az jobban kihozzá a hal ízét.

* * * * *

- **HALTEKERCS**

Hozzávalók: 4 szelet tengeri hal (lehet fagyasztott is), 2 ek. búzadara, só, citromlé, 1 tojás, kis fej hagyma, bazsalikom,őrölt szerecsendió, fehérbors

A (kiolvasztott) halszeleteket óvatosan megvajazott, kiterített celofánon vékonyra kiverjük, majd téglalap alakúan elrendezzük azokat a fólián. A kilógó, leszakadt részeket félrétesszük. Az így előkészített halszeleteket a citromlével meglocsoljuk, és sózzuk ízlés szerint. A félretett haldarabokat apróra vágjuk, a reszelt hagymával, fűszerekkel, a felvert tojással és a búzadarával összekeverjük. Az így kapott masszát a halszeletekre simítjuk, majd az egészet a fólia segítségével szorosan feltekerjük. A tekercs két végén a fóliát lezárjuk. Ezután a micro-ban 750 W-on 10-15 perc alatt készre sütjük, 5 percet pihentetjük. (Félidőben célszerű megforgatni.)Micro híján enyhén sós vízben is kifőzhetjük a haltakercseket. Ekkora főzési idő a forrástól számítva kb. 20 perc. Melegen burgonyapürével, rizzsel tálalható. Hidegen majonézes salátákkal is nagyon finom. A karácsonyi nagy sütés-főzés közeppette előre is elkészíthető.

* * * * *

- **HARCSASZELETEK MOLNÁRNÉ MÓDRA**

Hozzávalók: 180 dkg harcsafilé, 4 dkg só, 10 dkg liszt, 10 dkg zsír, 1 db fejessaláta, 25 dkg vaj, 4 db citrom, 1 csomó petrezselyemzöld, 10 adag vajas burgonya.

A harcsafiléről a bőrrel együtt lefejtjük a zsíradékot is. Ezután felszeleteljük, besózzuk, majd állni hagyjuk. Két citromot meghámozunk, majd felszeleteljük. A másik két citrom levét kicsavarjuk, és átszűrjük. A petrezselyemzöldet finomra vágjuk. A harcsaszeleteket lisztbe mártjuk. Serpenyőben egy kevés zsírt hevítünk, amelyben pirosra sütjük a harcsaszeletek mindkét oldalát. Halastál egyik felére tálaljuk az elkészített vajas burgonyát. Mellé tálaljuk ízlésesen a frissen sütött harcsaszeleteket úgy, hogy azok félig fedjék egymást. Minden harcsaszeletre egy-egy citromszeletet helyezünk. Ekkor elkészítjük a barna vajat. Serpenyőben habzásig hevítjük a vajat. Ekkor hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet, gyorsan elkeverjük, majd hozzáadjuk az átszűrt citromlevet. Egy kevés sót adunk hozzá. Ezután hirtelen felforraljuk és meglocsoljuk vele a kitálalt harcsaszeleteket. "Molnárné módra" készíthető még a süllő- és a fogasszelet is.

* * * * *

- **HARCSASZELETEK ROSTON**

Hozzávalók: 180 dkg farcsafilé, 2 dkg só, 15 dkg zsemlemorzsa, 2.5 dl olaj, 1 db fejessaláta, 3 db citrom, 10 adag vajas burgonya, 5 adag gribiche-mártás.

A harcsafiléről a bőrrel együtt lefejtjük a zsíradékot is. Ezután felszeleteljük, besózzuk, majd állni hagyjuk. Rövid idő múlva szitált zsemlemorzsába forgatjuk mindkét oldalát. A sütés előtt közvetlenül, olajba mártjuk az előkészített harcsaszeleteket, majd faszénparázs fölött izzó rostélyra helyezzük, és mindkét oldalukat megsütjük. Fém halastálat tálpapírral borítunk, amelynek egyik oldalára tálaljuk a forró vajas burgonyát. Ízlésesen melléhelyezzük a rostonsült harcsaszeleteket úgy, hogy azok félig fedjék egymást. Az egészet díszítjük fejessaláta-levelekkel és citromgerezdekkel.Külön mártásoscsészében jól lehűtött gribiche-mártást adunk hozzá. A harcsaszeletek roston készíthető fűszeres vajjal is. Ebben az esetben a még forrón tálalt harcsaszeletek tetejére egy-egy fűszeres vajkarikát helyezünk. Ez ráolvad a a forró harcsaszeletekre, és átadja kellemes íz- és illatanyagait.

* * * * *

- **KARÁCSONYI PISZTRÁNG**

Hozzávalók: fejenként 1-2 db pisztráng, 20 dkg vaj, só, halanként 1-1 ágacska (kb. 4-5 cm) fenyőgally

A halakat alaposan kívül-belül megtisztítjuk, besózzuk és 2 óráig pihentetjük. Egy lapos teflonsepenyőt kivajazunk, majd a halakat belefektetjük úgy, hogy a hasukba egy-egy kiskanál vajat és egy-egy fenyőgallyat helyezünk. Középmeleg sütőben (legjobb a levegőforgatásos) 10 percig alufóliával lefedve sütjük, majd az alufóliát eltávolítva 10 percig enyhén pirítjuk vigyázva, nehogy kiszáradjon. Varázslatosan finom !

* * * * *

- **KESZEG SÜTVE**

Hozzávalók: 10 db keszeg, 3 dkg só, 10 dkg liszt, 1 db fejessaláta, 0,5 dkg fűszerpaprika, 6 dl olaj, 10 adag velesült burgonya.

A keszegeket pikkelyezzük, bontjuk, a belsőségeket eltávolítjuk, majd a fejeket levágjuk az első gerincszelettel együtt. Az előkészített keszegeket hosszanti irányukra merőlegesen vagy enyhén rézsútosan sűrűn beirdaljuk a gerinccsontig. Arra ügyeljünk, hogy a gerinccsontot ne vágjuk át, mert így sütés közben a keszegek könnyen eltörhetnek. Ezután kívül-belül jól besózzuk a keszegeket, és állni hagyjuk. Közben elkészítjük a paprikás lisztet. A megszitált liszthez keverjük a fűszerpaprikát. Az előre besózott keszegeket a paprikás liszbe forgatjuk, a felesleget lerázzuk. Serpenyőben olajat melegítünk, amelyben a keszegek mindkét oldalát megsütjük pirosra, ropogósra, közepes ütemben, hogy húsuk ne maradjon nyers középen sem. A keszegeket úgy sütjük, hogy a vége felé hozzáadjuk a a héjában főtt, hámozott, cikkekre vágott burgonyát. A keszegeket és a burgonyát együtt sütjük készre. Ha elkészültek, lapátkanállal csepegtetőrácsra emeljük mind a keszegeket, mind a velesült burgonyát, és alaposan lecsepegtetjük. A velesült burgonyát tálpapírral fedett halastálra halmozzuk, majd ízlésesen mellé helyezzük a sült keszegeket úgy, hogy félig fedjék egymást. A tálat salátalevéllel díszítjük.

* * * * *

- **LAZACSZELETEK ROSTON**

Hozzávalók: 1,80 kg lazacfilé (színhús), 0,3 dkg só, 15 dkg olaj, 1db fejes saláta, 3 db citrom

A kifilézett lazacból vágott szeleteket besózzuk és állni hagyjuk. Kb.10 perc múlva olajjal bekenjük a szeleteket, és forró rostélyra helyezve mindkét oldalukat megsütjük. Rostély hiányában serpenyőben egy kevés olajat hevítünk, és ebben sütjük meg a lazacszeleteket. Előmelegített halastálra tálaljuk, citromgerezdekkel és fejessaláta-levelekkel díszítjük. A lazacszeleteket fűszeres vajjal is tálalhatjuk.
Ajánlatunk: Köretként vajas burgonya és hozzá Remuládmártás.

* * * * *

- **MANDULÁS TONHAL**

Hozzávalók: 60 dkg tonhal, 1 db citrom, 6 dkg zsemlemorzsa, 8 dkg vaj, 10 dkg mandula, 1/2 csomó zöldpetrezselyem, só

A tonhalszeleteket megsózzuk és citrommal bedörzsöljük, majd átszitált finom zsemlemorzsába forgatjuk. Serpenyôben vajat hevítünk és az előkészített tonhalszeleteket ebben aranysárgára sütjük. A megsült halat tálra szedjük, majd a visszamaradt vajban a megtisztított, vékony metéltre vágott mandulát megpirítjuk. Szűrt citromlével, finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük és a megsült halszeletekre öntjük. Fôtt, vajban átforrósított burgonyával tálaljuk.
Elkészítési idő: 50 perc, Egy adag: 1670 kJ/ 400 kcal
Ajánlott ital: Dörgicsei olaszrizling

* * * * *

- **PÁROLT TENGERI HAL**

Hozzávalók: 1 kg filézett tengeri hal (lehet mélyhűtött is), 3 fej vöröshagyma, 5 db paradicsom, 1.5 dl száraz fehérbor, 1 dl olívaolaj, petrezselyemzöld, só, fekete bors

A hagymát 1/2 dl olaj és 1/2 dl víz keverékében megfôzzük, paradicsomot apróra vágott petrezselymet, sót, borsot adunk hozzá, fél óráig pároljuk lefedve, majd tűzálló tálba öntjük. Beletesszük egészben a filézett halszeleteket, a borral és a maradék olajjal meglocsoljuk. Sózzuk, borsozzuk és közepes lángon háromnegyed óráig pároljuk. Néhány szem olajbogyóval tálaljuk

* * * * *

- **PISZTRÁNG MANDULÁVAL SÜTVE**

Hozzávalók: 10 db egész pisztráng, 5 dl tej, 3 dkg só, 12 dkg liszt, 15 dkg mandula, 10 adag vajas burgonya.

A pisztrángot óvatosan kibontjuk,pikkelyeit eltávolítjuk, majd gondosan szárazra töröljük kívül, belül. Az előkészített pisztrángokat ezután tejbe áztatjuk, amelyben többször megforgatjuk, hogy mindenütt érvényesüljön a tej ízjavító és puhító hatása. Közben előkészítjük a mandulát. Vizet forralunk, amelybe beleöntjük a mandulát. Néhány percig forraljuk, majd leszűrjük. Ezután a héját könnyedén lehúzzuk. A mandulát ezután leszárítjuk, metéltre összevágjuk. A pisztrángot kiemeljük a tajból és gondosan leszárítjuk. Ezután besózzuk, majd lisztbe forgatjuk. Serpenyőben egy kevés vajat melegítünk, amelyben lassan készre sütjük a pisztrángokat. A sütés vége felé hozzáadjuk az előkészített mandulát, és együtt fejezzük be az étel készítését. A készre sütött pisztrángokat lapátkanál segítségével előmelegített halastálra tálaljuk. A tetejére öntjük a vajas mandulát. Külön vajas burgonyát adunk hozzá.

* * * * *

- **PONTY ORLY-I MÓDRA**

Hozzávalók: 140 dkg pontyfilé, 2 dkg só, 6 dkg liszt, 3 db citrom, 1 db fejessaláta, 10 adag vajas burgonya, 5 adag paradicsommártás, vagy 5 adag tartármártás, Orly-i tésztához: 30 kg liszt, 4 db tojás, 4 dl sör, 0,8 dl olaj, 1 dkg só, sütéshez: 8 dl olaj.

Az előkészített pontyot kifilézzük, majd sűrűn beirdaljuk. A beirdalt pontyfilét kb. 3 cm széles szeletekre daraboljuk. Ezután besózzuk és állni hagyjuk. Közben elkészítjük az orly-i tésztát. Habüstben, habverővel gondosan összekeverve a tojássárgájához adjuk a sört, sót, az olajat és a szitált lisztet. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, és a habüstben levő anyagokhoz keverjük. Az előkészített, besózott pontyszeleteket lisztbe forgatjuk, a felesleget lerázzuk. Ezután a pontyszeleteket belemártjuk az orly-i tésztába, majd forró olajba helyezzük, és szép pirosra, ropogósra sütjük. A készre sütött pontyszeleteket lapátkanál segítségével csepegtetőrácsra emeljük, és gondosan lecsepegtetjük. Tálpapírral ellátott fém halastálra halmozzuk a frissen készre sütött pontyszeleteket. Az ételt díszítjük citromgerezdekkel és salátalevéllel. Külön vajas burgonyát adunk hozzá. A mártással kapcsolatban le kell szögezni, hogy eredetileg előmelegített mártásoscsészében forró paradicsommártást adtak az ételhez, amely még ma is gyakori, de egyre inkább lehet találkozni - a vendégek étkezési szokásváltozását tükrözve -, hogy külön mártásoscsészében jól lehűtött tartármártást adnak az ételhez.

* * * * *

- **PRIMAVERA HALSZELETEK**

Hozzávalók: 1-1 db sárga és piros paprika, 0,5 db cukkíni, 2 ek fehérbor, 4 ek olíva olaj, só, bors, 600 gr tengeri halfile, 1 db citrom leve

Vágjuk félbe a paprikákat és szedjük ki a magházát és az ereit, vágjuk kisebb darabokra. A cukkínit szeleteljük fel karikára. Egy nagyobb serpenyőbe tegyünk 2 ek fehérbort és 4 ek olívaolajat, tegyük bele a felvágott paprikát és a cukkínit. Pároljuk 4-5 percig, fűszerezzük őrölt borssal, sóval, bazsalikommal, majd tegyük a tetejére a citrommal borssal és sóval fűszerezett halszeleteket. Dugjuk be az előmelegített sütőbe és pároljuk kb. 10 percig. Tálaljuk a halszeleteket a saját levében megpárolt cukkínivel és paprikával. Jól illik hozzá a friss fűszerekkel megkent ropogós bagett.

* * * * *

- **RÁCPONTY**

Hozzávalók: 3 kg ponty, 2 kg burgonya, 8 dl tejföl, 20 dkg füstölt szalonna, 15 dkg zsír, 3 dkg fűszerpaprika, 30 dkg zöldpaprika, 15 dkg paradicsom, vagy 30 dkg lecsó, 3 dkg só, 30 dkg vöröshagyma, 8 dkg liszt.

Az előkészített pontyot kifilézzük, majd sűrűn beirdaljuk. A beirdalt pontyfilét kb. 3cm széles szeletekre daraboljuk. Ezután a füstölt szalonnából vágott csíkokkal gazdagon megtűzdeljük, majd besózzuk, és állni hagyjuk. Ezután a tűzdelt pontyszeleteket lisztbe forgatjuk, és egy kevés zsírban elősütjük mindkét oldalukat, hogy szép piros legyen. A ponty előkészítése és filézése alkalmával nyert csontokból tartalmas halalaplét készítünk, melyet leszűrünk. A felszínén összegyűlt halzsírra óvatosan ráhintjük a jó minőségű, tűzpiros fűszerpaprikát. Miután meggyőződtünk róla, hogy a fűszerpaprika szín- és ízanyagai maradéktalanul feloldódtak, tejfölös habarással sűrítjük. Az így kapott tejfölös-paprikás mártást habverővel állandóan kevergetve kiforraljuk, közben ízlés szerint sóval ízesítjük. A szeletekre vágott vöröshagymát zsírban megpirítjuk. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, karikákra vágjuk, majd egy kevés zsírban megpirítjuk. Karikákra vágjuk a zöldpaprikát és a paradicsomot. Ennek hiányában a lecsót leszűrjük a levétől és a paprikadarabokat metéltre vágjuk. Kakastaréjt készítünk a maradék füstölt szalonnából. A szalonnából a bőrével együtt kb. 0,5 cm vastag és 5-6 cm hosszú szeleteket vágunk. A szalonnát ezután 1 cm távolságban a bőréig bevágjuk.
Ekkor következik a rácponty összeállítása, rétegezése. Magas peremű tepsit vagy tűzálló lábast zsírral kikenjük. Belerakjuk az előkészített burgonyát, a vöröshagymát, a zöldpaprikát és a paradicsomot vagy lecsót, egymásra rétegezve, majd az előkészített pontyszeleteket. Ezután ráöntjük a halalapléből főzött tartalmas, tejfölös paprikás mártást, meglocsoljuk tejföllel. Végül elhelyezzük a tetején a kakastarélyokat. A rétegzett rácpontyot középmeleg sütőbe helyezzük, és lassan készre sütjük. A rácpontyot lapátkanállal tálaljuk előmelegített halastálra. Ennek során arra kell ügyelni, hogy minden adagba arányosan jusson a pontyszeletekből és a hozzávalókból, tetejére pedig kakastarély kerüljön. A rácpontyot díszítjük karikákra vágott zöldpaprikával, paradicsommal, majd meglocsoljuk tejföllel, paprikaszínnel. A kakastarélyt ízlés szerint fűszerpaprikába mártva tehetjük az étel tetejére. A rácponty készítésével kapcsolatban meg kell jegyezni, hogy többféle készítési módja ismert és elfogadott. Gyakran "mártás" nélkül, minden réteget gazdagon meglocsolva tejföllel és kész lecsóval készítik a rácpontyot. Ebben az esetben minden réteget külön meg kell sózni. Készíthető úgy is a rácponty, hogy a pontyszeleteket a rétegek közé helyezik el.

* * * * *

- **RÁKPÖRKÖLT**

Hozzávalók: 80 dkg rákhús, 10 dkg liszt, 20 dkg vaj, 2 dkg só, 0,5 dkg fűszerpaprika, 6 dl erőleves, 6 adag párolt rizs.

A frissen kifejtett rákhúst egyenletes, kb. 5x5 cm-es kockákra daraboljuk. Kisméretű nyeles gyorsforralóban vagy teflonedényben készítjük el a rákpörköltet, amelyet más célra nem szabad használni. Az edényben vajat melegítünk, amelyhez hozzáadjuk a kockákra vágott rákhúst. Óvatos kevergetéssel, hogy ne törjük össze, a rákhúst lassan pároljuk a vajban. Ha a leve elpárolgott, lehúzzuk a tűzhelyről, és hozzákeverjük a jó minőségű fűszerpaprikát. Hozzáöntjük az időközben felmelegített, tartalmas erőlevest, és visszahelyezve a tűzhelyre, lassan forraljuk. Elkészítjük a lisztes vajat. A rákpörköltet megkóstoljuk, szükség szerint sóval ízesítjük, majd a lisztes vajjal sűrítjük. Lassan készre forraljuk, végül egy kevés vajjal montírozzuk.A rákpörköltet nagyon forrón tálaljuk körétesedényben, tetejére egy kevés rákvajat csepegtetünk. Másik körétes edényben párolt rizst adunk hozzá. A rákpörköltet mindig frissen, rendelésre kell készíteni. A rákpörkölt készíthető konzervrákból is. Ebben az esetben a felnyitott konzerv tartalmát meg kell kóstolni. Erre azért van szükség, mert olykor ezek a készítmények túl sok sóval készülnek. Ilyen esetben a levét nem használhatjuk fel, esetenként még leöblítést is alkalmazni kell. A konzervrákból készített ételek sózását ennek figyelembevételével kell végezni.

* * * * *

- **RÉSZEG HARCSASZELETEK**

Hozzávalók: 8 szelet filézett harcsa, 2 db padlizsán, 10 dkg sajt, 4 db halászlékocka, 3 dkg vaj, 1 dl száraz fehérbor, 1/2 citrom, 1/2 csokor bazsalikom, csipet reszelt szerecsendió, csipet ôrölt fehér bors, só

A harcsaszeleteket megmossuk, lecsepegtetjük, megöntözzük szűrt citromlével. Mindkét oldalát besózzuk. A padlizsánokat megmossuk, végüket levágjuk, majd hosszában ujjnyi vastagságúra felszeleteljük. Tűzálló edényt vajjal kikenünk. Kibéleljük padlizsánszeletekkel. Kissé megsózzuk. Ráhelyezzük a harcsaszeleteket. A halászlékockákat a bor hozzáadásával felfôzzük és a halra öntjük. Tetejére vajdarabkákat teszünk, meghintjük vágott bazsalikommal, reszelt szerecsendióval, ôrölt fehér borssal. Az egészet reszelt sajttal fedjük be. Előmelegített sütőben 30-40 perc alatt aranysárgára sütjük. Vajas burgonyát adhatunk hozzá.
Elkészítési idő: 75 perc, Egy adag: 2800 kJ/670 kcal
Ajánlott ital: Dörgicsei olaszrizling

* * * * *

- **SAJTOS PONTY TEPSIBEN**

Hozzávalók: 1 kg-os ponty, 4 dl tejföl, 10 dkg ementáli sajt, 2 ek liszt, 2 db tojás, 5 dkg margarin, 4 gerezd fokhagyma, delikát ételízesítő, 2 ek almaecet, 1 ek pirospaprika, 2 db babérlevél, 1 ek bazsalikom, őrölt fehér bors

A pontyot centinként bevagdaljuk, majd bedörzsöljük az ételízesítővel, borssal és finomra vágott bazsalikommal. Az így előkészített halat margarinnal kikent tűzálló tálba tesszük. Közben a tejfölt, tojással, liszttel, zúzott fokhagymával, almaecettel, pirospaprikával, borssal és kevét ételízesítővel simára keverjük, majd hozzáadjuk a babérlevelet és az egészet a pontyra terítjük. Közepesen meleg sütőbe tesszük. Amikor a hal már majdnem megpárolódott, reszelt sajttal meghintjük és gyorsan rápirítjuk. Petrezselymes burgonyával körítve tálaljuk.

* * * * *

- **SPANYOL PISZTRÁNG**

Hozzávalók: 4 db pisztráng, 15 dkg gépspnka, 5 dkg vaj, 5 dkg finomliszt, 0,5 dl étolaj, 1 csomag petrezselyemzöld, ízlés szerint só, fokhagyma, 1 db citrom

A megtisztított pisztrángok gerinccsontját kivesszük. A sonkát szeleteljük, s egy részét pisztrang hasüregébe helyezzük. A halat sózzuk, majd lisztbe forgatjuk és forró olajban, mindkét oldalát megsütjük. A maradék sonkából ragut készítünk: a sonkát vékony csíkokra vágva vajon megpirítjuk. Ízesítjük zúzott fokhagymával és vágott petrezselyemmel. Forrón tálaljuk. A tálra egy-egy pisztrángot teszünk, ráhalmozunk a raguból. Ne feledjük a citromkarikákat! Köretnek főtt burgonya vagy főtt zöldségféle illik.

* * * * *

- **SÜLLŐ EGÉSZBEN SÜTVE**

Hozzávalók: 10 db süllő, 10 dkg só, 20 dkg zsemlemorzsa, 15 dl olaj, 2 db fejes saláta, 3 db citrom, 5 adag tartármártás, 10 adag hasábburgonya vagy petrezselymes burgonya.

A süllő pikkelyeit pikkelykaparóval gondosan lekaparjuk. Ezután óvatosan kibontjuk, belsőségeit eltávolítjuk. Az uszonyokat a gerincről és a has alatti részről levágjuk. A kopoltyút és a szemeket kiszedjük. A süllőt megmossuk, majd alaposan leszárítjuk. A süllőt kívülről kb. 0,5 cm távolságban beirdaljuk. Kívül, belül sózzuk, rövid ideig állni hagyjuk, hogy a só jól átjárja a hal húsát. A szájába egy darab nyers burgonyát helyezünk, hogy ebben a nyitott formában süljön majd készre. Ezután a süllőt meghajlítjuk, kifli alakúra formázzuk, zsemlemorzsában megforgatjuk. Forró olajba helyezzük, mindkét oldalát pirosra sütjük úgy, hogy közben locsolgatjuk a forró olajjal. A készre sütött süllőt csepegtetőrácsra emeljük lapátkanál segítségével, ügyelve arra, hogy ne törjön el. Szájából óvatosan eltávolítjuk a sültburgonyát. Fémből készült halastálra tálpapírt helyezünk. Erre helyezzük orrával és farkával felfelé a ropogósra sült halat. Körberakjuk hasábburgonyával vagy petrezselymes burgonyával. A süllő szájába és a tál két végére citromgerezdeket helyezünk. Salátalevéllel díszítjük. Külön adunk hozzá jól előhűtött tartármártást mártásoscsészében. A süllőt roston is süthetjük. Ebben az esetben a süllőt sütés előtt olvasztott vajba mártjuk. A halat rostsütőre helyezzük, majd vajjal kenegetve sütjük pirosra mindkét oldalát.

* * * * *

- **SÜLLŐSZELETEK RÁNTVA**

Hozzávalók: 180 dkg süllőfilé, 2 dkg só, 3 db citrom, 1 db fejessaláta, 10 adag hasábburgonya, 5 adag tartármártás, 15 dkg liszt, 25 dkg zsemlemorzsa, 5 db tojás, 8 dl olaj (sütéshez)

A süllőfilékről a bőrt lenyúzzuk, majd a filéket szeletekre vágjuk, és besózzuk. Rövid idő múlva lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk. Bő olajban pirosra, ropogósra sütjük, majd lapátkanállal csepegtetőrácsra emeljük, és alaposan lecsepegtetjük. Fém halastálat tálpapírral borítunk, amelyre felhalmozzuk a frissen sütött hasábburgonyát. Tetejére helyezzük ízlésesen a rántott süllőszeleteket úgy, hogy félig fedjék egymást. Az egészet díszítjük fejessaláta-levelekkel és citromgerezdekkel. Külön mártásoscsészében jól lehűtött tartármártást adunk hozzá. A süllőszeleteket tálalhatjuk petrezselymes újburgonyával és remuládmártással is.

* * * * *

- **SZAKÁLLASI CSUKAPÖRKÖLT**

Hozzávalók: 3 db félkilós csuka (a szakállasi Holt-Tiszából), 15 dkg füstölt szalonna, 3 fej hagyma, őrölt paprika, édes és csípős, 3 gerezd fokhagyma, 1 liter Szekszárdi Cabernet vagy Pinot Noir, 4 adag túrós csusza

Az apróra vágott szalonnát bográcsban kiolvasztjuk, a félpőre vágott hagymát a zsírban üvegesre hevítjük. Egy deci vörösborral tovább fonnyasztjuk, belehintjük a kanálnyi édes őrölt paprikát. A tisztított csukákat kétujjnyi szeletekre vágjuk, belehelyezzük a bográcsba, fedő alatt pároljuk, néha megriszáljuk a bográcsot, oda ne kapjon a hal, a párolgást vörösborral pótoljuk (a bográcsban is).Közepes bükkfalángon kb. 45 perc alatt kész a pörkölt, az utolsó 5 percben ráhintjük az erős paprikát. Túrós csuszával és a maradék vörösborral tálaljuk. Csusza nélkül is teljes értékű étel.

* * * * *

- **SZAKÁLLASI TÖRPEHARCSA PAPRIKÁS**

Hozzávalók: 20-25 db mérétes törpeharcsa,1 liter szegfűgomba, 2 doboz tejföl, 1 dl olaj, két fej vöröshagyma, egy gerezd fokhagyma, kanálnyi liszt, 1 liter szekszárdi kékfrankos, só, bors, őrölt erős és édes paprika

A törpeharcsákat bontás-tisztítás után alaposan sózzuk, egy órán át állni hagyjuk. Bográcsban olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, egészen aranysárgára kell hevíteni. Belezúzzuk a gerezd fokhagymát, beleszórjuk a kanálnyi édes paprikát, majd gyorsan felereszt jük 2 dl vörösborral. Beletesszük a gombát és fedő alatt pároljuk 30 percig. A törpeharcsákat kétujjnyi szeletekre vágjuk, majd beletesszük a lébe. Fedő alatt puhára pároljuk az ételt. Közben a tejfelt simára kavarjuk a liszttel, felengedjük az étel levével, és óvatos kevergetés közben a bográcsba öntjük a tejfeles habarást. Tovább pároljuk az ételt, amíg sűrű szaftot nem kapunk. Tábori körülmények között is el lehet készíteni, de otthon köretnek apróra szaggatott galuskával tálaljuk.

* * * * *

- **TONHAL SAJTTAL ÉS GOMBÁVAL**

Hozzávalók: 50 dkg tonhal, 2 g törött bors, 5 dkg liszt, 8 dkg vaj, 5 dkg vöröshagyma, 20 dkg gomba, 1 gerezd fokhagyma, 1/2 csomó zöldpetrezselyem, 2 dkg paradicsompüré, 12 dkg reszelt sajt, só

A tonhalszeleteket megsózzuk, enyhén megborsozzuk, majd lisztbe mártva mindkét oldalát elôsütjük. Tűzálló tálat kivajazunk, benne a tonhalszeleteket egymás mellé fektetjük. Vajat

hevítünk, beletesszük a finomra megvágott vöröshagymát, amikor a hagyma üvegesre pirult, hozzáadjuk a szeletelt gombát és megpirítjuk. Sóval, törött borssal, zúzott fokhagymával, vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük, majd kevés paradicsompürét hozzátéve kevés ideig tovább pirítjuk. Az így elkészített ragut a halszeletekre halmozzuk, meghintjük reszelt sajttal és olvasztott vajjal meglocsoljuk. Mérsékelt hôfokú sütőben szép pirosra sütjük. Ketchupos rizzsel tálaljuk.
Elkészítési idő: 60 perc, Egy adag: 2020 kJ/480 kcal
Ajánlott ital: Mátraaljai olaszrizling

* * * * *

- **TÖLTÖTT CSUKA**

Hozzávalók: 2 db egész csuka, 3 dkg só, 5 dl tej, 4 db zsemle, 0,5 dkg törött bors, 1 csomó petrezselyemzöld, 5 db tojás, 15 dkg vaj, 30 dkg gomba, 3 dl fehérbor, 5 adag céklás torma, 3 db citrom, 10 adag vajas burgonya.

A kábított és pikkelyeitől megtisztított csuka szemeit, kopoltyúlemezeit kiszedjük, majd a csukát gondosan lemossuk és szárazra töröljük. Ezután a csukát felbontjuk, de nem a szokásos módon. A csuka hátát a gerinccsont mentén óvatosan felbontjuk a hasüregig. Kiemeljük a gerinccsontot, majd a belsőségeket. A hasüreget ezután figyelmesen kimossuk, hogy teljesen tiszta legyen, majd jó szárazra töröljük. A csuka húsának egy részét belülről lefejtjük, ügyelve arra, hogy a csuka oldalát, a bőrét ne sértsük meg. Ezután a csukát belülről besózzuk, és betöltésig állni hagyjuk. Elkészítjük a tölteléket: a zsemléket tejben beáztatjuk, majd ha alaposan megduzzadtak, akkor kinyomkodjuk. A lefejtett csuka húsát, a beáztatott, kinyomkodott zsemlével együtt ledaráljuk. Az apró, kockákra vágott gombát a vaj mennyiségének felében lepirítjuk. Ízesítjük sóval, fűszerezzük törött borssal, majd végül hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet. A ledarált csuka húsához és az áztatott zsemléhez hozzákeverjük a lepirított gombát, továbbá az egész tojásokat. A tölteléket betöltjük az előkészített csukába, nem túl szorosan, majd óvatosan összevarrjuk. Az összevarrásnál ügyelni kell arra, hogy a cérnát ne húzzuk meg túl erősen, mert elvágja a csuka bőrét, és a töltelék a keletkezett nyíláson a párolás alkalmával kifolyhat. A betöltött csukákat kivajazott, magas peremű edénybe helyezzük. Ráöntjük a fehérbort, majd vajazott zsírpapírral lefedjük, és a sütőben lassan készre pároljuk. Párolás közben gyakran meglocsoljuk saját levével. Így sokkal jobb ízű lesz. A felülete puhább lesz, tehát könnyebben lehet majd szeletelni, a tálalás alkalmával. A készre párolt csukát tálalás előtt lefedve pihentetjük, majd óvatosan kihúzzuk belőle a cérnát. A csukát vékony pengéjű, éles késsel szeleteljük fel kb. 1 cm vastag szeletekre, a csuka hosszanti irányára merőlegesen vagy kissé rézsútosan. A szeleteket a fejhez kissé ferdén támasztva tálaljuk, enyhén széthúzva, hogy a töltelék vágási felülete a hússal együtt érvényesüljön. A kitálalt csukát a vajjal átforralt párolólevével gazdagon meglocsoljuk. Citromgerezdekkel díszítjük. Külön vajas burgonyát és jól lehűtött mártásoscsészében céklás tormát adunk hozzá.

* * * * *

- **TÖRPEHARCSA GYURCI MÓDRA**

Hozzávalók: 6-10 törpeharcsa (nagyságtól függően), 1 dl. édes pezsgő, reszelt gyömbér v. gyömbér por, kevés fehérbors, kevés olaj, só

A sütőt most kapcsoljuk be, hogy meleg legyen, az édes pezsgőt tegyük a hűtőbe, hogy az pedig jéghideg legyen! A törpeharcsát megtisztítjuk, majd forrásban levő vízbe mártjuk. Pár másodpercig bene hagyjuk, majd kivéve lenyúzzuk a bőrét (könnyen jön). Az előkészített halat finoman besózzuk, finoman megborsozzuk (ne legyen sok!), megszórjuk gyömbérrel. A halakat egy tepsibe helyezük. Alájuk kevés olajat és édes pezsgőt (javasolt: Somló) öntünk. Fóliázzuk be a tepsit és toljuk a már meleg sütőbe. Pároljuk meg a halakat. Ennek ideje a halak nagyságától függ. A kész ételhez párolt rizs illik, tejszínes gombamártással

* * * * *

- **TÖRPEHARCSA PETYA MÓDRA**

Hozzávalók: Egy tepsinyi törpeharcsa, ez egy átlagos holtág esetén kb. 30-50 db., Ízlés szerint vegeta, Ízlés szerint sült halhoz való fűszerkeverék, 4-5 fej nagyobb vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, étolaj vagy zsír

A törpeharcsát 40-50 fok meleg, 1-2 evőkanál sót és 1 deci ecetet tartalmazó vízben hagyjuk állni 5 percig. Ettől egyrészt elpusztul pillanatok alatt, másrészt a nyálkaréteg lemoshatóvá válik. Pucolás után kevés zsíradékot tegyünk a tepsibe. Sorba pakoljuk bele a vegetával és a fűszerkeverékkel alaposan meghintett halakat. Só külön nem szükséges! A halak közé szórjuk be a kis karikákra darabolt fokhagymát, majd a halakat fedjük le a karikára vágott vöröshagyma szeletekkel. Addig süssük előmelegített közép meleg sütőben, amíg a hagyma finomra sül.

* * * * *

TÉSZTÁK

EGYÉB TÉSZTÁK

- **KÜLFÖLDI TÉSZTA KÜLÖNLEGESSÉG**

Hozzávalók: 1 csomag Spagetti tészta,Szója szósz,uborka,só,olaj 1/2 kg sertés,vagy csirkehús

1 l vizet felrakunk forrni ,teszünk bele sót ,majd belerakjuk a tésztát,kb 30 percig hagyjuk főni ,ezután leszűrjük és egy tányérra rakjuk.A húst apró kockákra vágjuk megsózzuk ,mefűszerezzük. 1dl olajat öntünk a serpenyőbe majd megpirítjuk a húst(nagy lángon) ,ezután hozzáadjuk a tésztát .2-3 percig kevergetjük a tésztát meg a húst,majd hozzáadunk kb. 1/2 dl szójaszószt , (ízlés szerint), és uborkát. Megsózzuk, megfűszerezzük, és még 3 percig kevergetjük nagylángon

* * * * *

- **RAKOTT TÈSZTA**

Hozzávalók: 50 dkg brokkoli, só, 25 dkg csôtészta, 30 dkg csiperke gomba, 4 közepes hagyma, 3 ek. olaj, 50 dkg darálthús, kb. 300 g. sűrített paradicsom, 2 babérlevél, sajt

A brokkolit megpucoljuk, megmossuk és darabjaira szedjük. Sós vízben kb. 8 percig főzzük, majd lecsepegtetjük. A tésztát sós vízben 10-12 percig főzzük, lecsepegtetjük. Közben a gombát megpucoljuk, megmossuk, ha kell felszeljük. A hagymákat megpucoljuk és apróra vágjuk. Az olajat egy serpenyôben felforrósítjuk és a darátlthúst megpirítjuk, majd a hagymát és gombát hozzádva még 5 percig sütjük. A sűrített paradicsomokkal felöntjük, babérlevelet hozzáadjuk és felforraljuk. Sóval, borssal ízesítjük. A tésztát a tepsiben leöntjük a szósszal, majd a brokkolíval beborítjuk és sajtot szórunk rá (legfinomabb a Mozzarella sajt, de megteszi bármilyen másik is). 200 °C-on kb. 30 percig sütjük.

* * * * *

- **SONKÁS TÉSZTA**

Laposmetélt sós vízben megfőzni. Sonka, vagy ami még jobb a füstölt szalonna.(de vegyesen a legfinomabb). Szalonnát apróra kockázni a zsírjára lesütni. Ebben a vékony csíkokra vágott sonkát megforgatni. és az egészet a kifőtt laposmetélthez kevered. Beleteszel még 0,5 kg-os tésztához számítva 0,5 liter 20%-os telfölt amibe 3 egész tojást keversz bele.+ annyi reszelt sajtot amit izlésetek diktál. Az egészet összekevered, és meghinted a tetejét ismét sajttal. Forró sütőben megsütöd (5-ös 6-os fokozat) amíg a sajt szépen megpirul.

* * * * *

- **TARKONYOS-TEJSZINES TÉSZTA**

Hozzávalók: 30 dkg tészta (gyűrű, orsó), 3 dkg vaj, 2.5 dl tejszín, néhány tárkonylevél vagy egy púpozott mokkáskanál szárított tárkony, 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió, só, bors

A megolvasztott vajhoz keverjük hozzá a tejszínt, adjuk hozzá a tárkonyt, őrölt szerecsendiót. Sózzuk, borsozzuk. Egyszer felforraljuk. Közben a tésztát kifőzzük, leszűrjük, előmelegített edénybe rakjuk. A szószt csak közvetlenül tálalás előtt öntsük a tésztára (így nem szívja magába a tejszínt)!

* * * * *

LASAGNEK

LASAGNETÉSZTÁK

- **LASAGNETÉSZTA (EGYSZERŰ)**

Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 4 tojás, só

A lisztből a tojásokkal, sóval és egy kanálnyi vízzel tésztát gyúrok, pihentetem, majd két lappá nyújtom. A lapokat 10 x 10 cm-es kockákra vágom. Lobogó sós vízben kifőzöm, majd leszűröm.

* * * * *

- **LASAGNETÉSZTA (ZÖLD)**

Hozzávalók: 40 dkg liszt, ,3 tojás 25 dkg párolt spenót, só

A lisztből a tojásokkal, a pürésített spenóttal, sóval tésztát gyúrok, pihentetem, majd két lappá nyújtom. A lapokat 10 x 10 cm-es kockákra vágom. Lobogó sós vízben kifőzöm, majd leszűröm.

* * * * *

- **LASAGNETÉSZTA (CSOKIS)**

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 3 tojás, 8 dkg kakaó, 5 dkg mascarpone, 4 dkg porcukor, csipetnyi só, 4 dkg vaj, 3 ek. cukor

A lisztből a tojásokkal, a kakaóval, a mascarponevaltal, sóval tésztát gyúrok, pihentetem, majd két lappá nyújtom. A lapokat 10 x 10 cm-es kockákra vágom. Lobogó vajas, cukros vízben kifőzöm, majd leszűröm.

LASAGNÉK

- **KÖRTÉS LASAGNE**

Hozzávalók: 50 dkg körte, 2 csomag lasagnelap, 10 dkg laskagomba, 10 dkg sajt, 3 db narancs, 2 dl tejszín, 2 dkg vaj, csipet reszelt szerecsendió, csipet ôrölt gyömbér, só

A körtéket megmossuk, félbevágjuk, magházukat eltávolítjuk. A narancsokat megpucoljuk. Mindkettôt felkarikázzuk. A laskagombát megmossuk, szirmaira szedjük. A tejszínt elkeverjük kevés ôrölt gyömbérrel, sóval, reszelt szerecsendióval, a reszelt sajt egy részével. Kivajazott, tűzálló edénybe alulra lasagnelapot terítünk, rátesszük a narancsot, gombát. Megint lasagnelap kerül rá. Erre körtét és gombát halmozunk. A rétegelést így folytatjuk, míg az anyagok tartanak. Ráöntjük a maradék ízesített tejszínt, meghintjük a visszatartott reszelt sajttal, majd forró sütőben aranysárgára sütjük.
Elkészítési idő: 55 perc, Egy adag: 3597 kJ/856 kcal

* * * * *

- **LASAGNE 1.**

Hozzávalók:
Világos mártás: 2 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, olaj, 1 zacskó krémlevespor, 1 kis gombakonzerv, 3 dl tejszín, só, bors
Paradicsommártás: Fél kiló darálthús, Olaj, 1/2 tk oregáno, 1/2 tk kakukkfü, fél kiló sűrített paradicsom, 4 ek ketchup, só, bors
Egyebek: fél kiló lasagnetészta, 40 dkg reszelt sajt

A tésztát megfőzöm, a sajtot lereszelem. Világos mártás: Az apróra vágott hagymát és a fokhagymát olajon megpirítom, hozzáadom a gombát, sózom, borsozom, majd a végén beleöntöm a tejszínt és a levesport. Paradicsommártás: Hackfleisch anbraten, abgegossene Tomaten hinzufügen und würzen. Egy jó nagy tűzálló tálat (vagy 2 kisebbet) megtöltöm a világos mártás 2/3 részével, belehelyezem a tésztát, a világos mártás maradékát, a paradicsommártást, majd megszórom a sajttal. Sütőben 200 fokon a középső rácson mintegy fél óráig sütöm.

* * * * *

- **LASAGNE (SZ-BABI MÓDRA)**

Hozzávalók: 2-3 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, fél kg darált hús (ha lehet fele marha - fele sertés), 2 doboz paradicsomszósz (ha van darabkákkal), 1 teáskanál bazsalikom, 1 teáskanál oregáno (fontos!), só, bors, lasagne tészta, fél kg tehénturó 2 egész tojással összekeverve, 30 dkg Trappista sajt reszelve (ha van parmezán sajt, illetve mozzarella sajt akkor nagyon finom!).

A hagymát összemetélem, a fokhagymát összezuzva és a húst egyszerre teszem tüzre (olaj nem kell). Teflonban megpiritom, leszedem a zsírját, hozzáadom a fűszereket, a paradicsomszószt, lassu tüzön főzöm 30-40 percig. Kifözöm a tésztát. Kizsírozott edénybe egy sor tésztát rakok, rá egy sor turó (tojással elkeverve,picit megsózva) rá egy sor mozzarella sajt (helyette jó a Trappista sajt is), rá egy sor húsos szósz. Ezt megismétlem 2-szer, 3-szor. Végül a tetejére paradicsomszósz kerüljön. Parmezánsajttal megszórom (száritott alakban lehet kapni), ha nincs otthon, helyette:Trappista sajttal. 180 fokon kb. 45 percig sütöben sütöm.
Vegyunk egy nagyobbfejta csirket, úgy masfel kilosat. Vágjuk be csontig a hatan a bort a nyaka tovetol a puspokfalatig, de azt mar ne felezzuk el. Ovatosan, a kest a csontokra fektetve fejtsuk le a bort a hatacsontokrol, bordakrol. A porcos resznel vágjuk el keresztben a puspokfalathoz vezeto gerincreszt, és a forgonal ugyesen valasszuk el a combokat. Ha az egész hatat kibontottuk, akkor olloval a vékony bordacsontokat elvagva kivehetjuk az egész hatacsontot a nyakaval együtt. Így konnyebb folytatni. Folytassuk a bontast a mellcsontot is fejtsuk le a mellhusrol, majd a felső porcos resznel vágjuk le, úgy, hogy a szarnytocsont és a mellben lévő apró csontok a husban

maradjanak. Ovatosan dolgozzunk, mert a szegycsont kozvetlenul a bor kozelebe er, és a bort nem kell kilyukasztani. Biztonsagot ad, ha mar előtte kezzel a bort elvalasztjuk a mellhustol, ezt amugy is meg kellene később csinálni. A felsocombokrol is alaposan lazitsuk fel a bort. Dorzsoljuk be kivul, belul, boralatt Majoránna, Zsalya és Kakukkfu keverékével (ezeket jó porra morzsolni előtte), és locsoljuk meg, kenjuk be mindenutt olajjal. Tegyuk be a hutobe egy orat összeerni. Ezalatt elkeszul a Töltelék. A Töltelékkel egy óra mulva jól kitomjuk a melle és a combja boralatti reszet, és a ma'd'r egész belsejet. Majd dupla cérnával szepen összevarrjuk a hatan, nyakan és a feneken a bort. Szép duci csirkeformat kapunk, aminek a bor alatti reszei vastagon, és az egész belese teli van Töltelékkel. Hatara fektetve legalabb egy oraig sütjük nem tul forró [180 fok] sütőben, hogy ne egjen meg a bore. Szukseg eseten alufoliaval vedhetjuk a tulpirulo reszeket, de egyuttal ekkor csokkentsuk is a meleget. Ez csak veszhelyzeti megoldas. Nekem nem volt szuksegem alufoliara. Persze az alaja tett olajjal, zsíradekkal rendszeresen ontozgessuk.
Töltelék: Libazsírban, vajban egy közepes apróra vágott hagymát megdinsztelunk, majd hozzáteszunk fel kilo hamozatlan és kis kockákra vágott cukkínit + elég sót, kevés őrölt borsot és fenti zöldfűszereket. Ezzel is pároljuk kicsit, eppenhogy puhára, ne legyen lottyedt. Majd hagyjuk kihulni. Ha kihűlt hozzákeverunk 10 dkg tehenturot, egy tojást, ot deka reszelt sajtot, egy hamozott zsemlet apróra tepkedve és izletesre fűszerezzük.
A nagy tomeg, és a boralatti vastag Töltelék miatt a csirkehus alacsony hofokon 80-85 fokon parolodik, és ennek elvezhetjuk minden elonyet. Ilyenkor zamatos marad a hús, a melle nem szarad ki, nem lesz szalkasodoan száraz, és egeszen más az ize, mint magasabb hofokon keszítve. Aki nem evett meg ilyent, annak valodi meglepetes. A combokat levalasztva talalhatjuk, a többi reszt pedig nyugodtan keresztben szeletelhetjuk legalabb 2 centi vastag szeletekre Töltelékestul, hiszen csak egeszen felul a szarnyaknal van par csont a husban. Kevés akarmilyen modon készült krumpli jó hozzá koretnek, de a koret nagy reszet ugyis a finom cukkínis Töltelék adja. Prima!

* * * * *

- **LASAGNE AL FORNO**

Hozzávalók: 40 dkg darált hús (lehet vagdalthúskonzerv is), kis doboz (65 g)sűrített paradicsom, 1 nagy fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, bors, rozmaring, oregáno, kakukkfű, 2 dl. Erőleves, só, 3 dl tejszín, 1 dl tej, 2 tojás, 2 kanál liszt, 4 dkg reszelt parmezánsajt, 3 dkg vaj, negyed kg lasagnetészta

A tésztalapokat kifőzöm és egy rétegben lefektetve félréteszem. Sugo: Az olajon üvegesre párolom az apróra vágott hagymát és fokhagymát, majd hozzáadom a darált húst. A hús megfehéredése után hozzáteszem a sűrített paradicsomot, majd beleteszem a borsot, a sót, a rozmaringot, a kakukkfüvet és az oreganot, felöntöm az erőlevessel. Az egészet jól összeforralom. Mártás: Összekeverem a tejszínt, a tojásokat, a lisztet és a parmezánt. Egy tepsit kiolajozok, ráteszek egy réteg tésztát. Megkenem a paradicsomos raguval, ráteszek újabb réteg tésztát, amelyet a mártással kenek meg. Ez így megy egészen addig, míg a hozzávalók el nem fogynak. A tetejére mártást öntök, majd vajat forgácsolok. Forró sütőben szép pirosra sütöm, majd felkockázva tálalom.

* * * * *

- **LASAGNE AL TONNO (TONHALAS LASAGNE)**

Hozzávalók: 30 dkg tonhalkonzerv, 2 keménytojás, 5 dkg kapribogyó, 3 dkg vaj, kis doboz paradicsompüré, 2 gerezd fokhagyma, bors, oregáno, só, 2 ek. Cukor, 2 ek olaj, fél kg lasagnetészta

A tésztalapokat kifőzöm és egy rétegben lefektetve félréteszem. A halat lecsepegtetem, hozzáadom az áttört tojásokat, az apróra vágott kaprit, a puha vajat és péppé keverem. Az olajon megfuttatom a zúzott fokhagymát, hozzáadom a paradicsompürét, 3 dl vizet, sót, borsot, oreganot és kicsit összefőzöm. s az oreganot. Az egészet jól összeforralom.Egy tepsit kiolajozok, ráteszek egy réteg tésztát. Megkenem a tonhalas raguval, ráteszek újabb réteg tésztát, újabb ragut stb. Ez így megy egészen addig, míg a hozzávalók el nem fogynak. A tetejére ráöntöm a paradicsommártást és elkenem rajta. Forró sütőben szép pirosra sütöm, majd felkockázva tálalom.

* * * * *

- **LASAGNE BOLOGNESE (BOLOGNAI LASAGNE)**

Hozzávalók: 40 dkg darált hús (lehet vagdalthúskonzerv is), 40 dkg sűrített paradicsom, 2 közepes hagyma, 10 dkg szalonna, bors, oregáno, só, 5 ek. Cukor, 3 ek olaj, 20 dkg reszelt sajt, 5 dkg vaj, fél kg lasagnetészta, fél liter besamel

A tésztalapokat kifőzöm és egy rétegben lefektetve félréteszem. A szalonnát apró kockára vágom és egy evőkanálnyi olajon kiolvasztom. Sárgára pirítom benne az apróra vágott hagymát, majd hozzáadom a darált húst. A hús megfehéredése után hozzáteszem a sűrített paradicsomot, majd beleteszem a borsot, a sót, a cukrot és az oreganot. Az egészet jól összeforralom. Egy tepsit kiolajozok, ráteszek egy réteg tésztát. Megkenem a paradicsomos raguval, ráteszek újabb réteg tésztát, amelyet besamellel kenek meg. Ez így megy egészen addig, míg a hozzávalók el nem fogynak. A tetejére besamelt öntök, amit a reszelt sajttal szórok meg. Forró sütőben szép pirosra sütöm, majd felkockázva tálalom.

* * * * *

- **LASAGNE VERDI (ZÖLD LASAGNE)**

Hozzávalók: 2 csomag zöld előfőzött lasagnelap, 2 sárgarépa, 2 zeller, 1 közepes fej hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 babérlevél, 30 dkg darált hús, 1 kis doboz paradicsompüré, 1.5 dl vörösbor, 1.5 dl húsleves, 2 csomag mozzarella, rozmaring, só, bors, olaj
A besamelhez: 2.5 dl tej, 3 dkg liszt, 3 dkg vaj, frissen reszelt szerecsendió, só

A hagymát apróra vágom, a zöldségeket finomra, vagy lereszelem. A hagymát olajon sárgára pirítom, megpirítom rajta a húst, rádobom a zöldségeket, kicsit párolom, majd felöntöm a húslevessel és a borral. Elkeverem a paradicsompürével. Belerakom a babérlevelet, a rozmaringot, borsozom és sózom. A legkisebb lángon lefedve egy órán át párolom. Adott esetben vörösbor és húsleves keverékével hígítom. Ha a mártás kész, hozzáfogok a szokott módon a

besamel készítéséhez. Egy közepes felfújtformát kiolajozok és beborítom a tésztalapokkal, váltakozva besamellel, illetve húsos mártással megkenve. A záróréteg besamel legyen. Beborítom a felszeletelt mozzarellával és előmelegített (200 fok) sütőben 20 perc alatt aranysárgára sütöm.

* * * * *

PIZZÁK

PIZZATÉSZTÁK

- **ALAPRECEPT 1.**

Hozzávalók: 40 dkg finomliszt, 1 dl tej, 1 dl víz, 1 ek cukor, 2 dkg élesztő, 1 ek olaj, 1 kk só

Az élesztőt felfuttatom a langyos cukros tejben. A lisztet beleszitálom egy mély tálba, a közepébe mélyedést nyomok és beleöntöm az élesztős tejet. Ezt a környező liszt kis részével összekeverem (kovász), majd a többi lisztből kevéssel betakarom, letakarom és meleg helyen kétszeresére kelesztem. Kb. negyed óra után hozzáadom a sót és a vizet, majd jól elkeverem. A tésztát úgy mint a rétestésztát párszor a deszkához csapkodom és cipót formálok belőle. Meglisztezem, letakarom és kb. egy óra hosszat kelesztem. A kívánt pizza, vagy calcone szerint egy, vagy több darabba szedem szét, majd elterítem a kiolajozott tepsiben, sütőformában. Belenyomkodom, peremet készítek neki. Ezt a peremet 1-2 cm szélesen nem pakolom meg sem a töltelékkel, sem pedig a sajtta. Most kis olajos kenás után megpakolom a hozzávalókkal. ´

* * * * *

- **ALAPRECEPT 2.**

Hozzávalók: 40 dkg finomliszt, 2 dl víz, 2 dkg élesztő, 1 ek olaj, 1 kk só

Az élesztőt felfuttatom 1 dl langyos vízben. A lisztet beleszitálom egy mély tálba, a közepébe mélyedést nyomok és beleöntöm az élesztős vizet. Ezt a környező liszt kis részével összekeverem (kovász), majd a többi lisztből kevéssel betakarom, letakarom és meleg helyen kétszeresére kelesztem. Kb. negyed óra után hozzáadom a sót és a vizet, majd jól elkeverem. A tésztát úgy mint a rétestésztát párszor a deszkához csapkodom és cipót formálok belőle. Meglisztezem, letakarom és kb. egy óra hosszat kelesztem.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS PIZZAKENYÉR (PÉKLÁNGOS)**

Hozzávalók: 60 dkg pizzatészta, fél dl. olaj, 3 gerezd fokhagyma, durva só

A tésztából 6 darab ovális lángösszerű lepényt csnálok, majd olajozott tepsibe teszem. A fokhagymát összezúzom és elkeverem az olajjal. A lángosokra 3-4 átlós 1-2 mm mély vágást ejtek, majd a tetejüket megszórom durva sóval, illetve megkenem a fokhagymás olajjal. Forró sütőben szép pirosra sütöm őket.

* * * * *

- **LÁNGOS**

Hozzávalók: 60 dkg pizzatészta, olaj a kisütéshez

A tésztából lángosokat formálok, majd forró olajban mindkét oldalát szép pirosra sütöm. Só, tejföl, reszelt sajt jöhet mellé.

PIZZÁK

- **FOCACCIA 1.**

Hozzávalók: Fél kiló tészta, 1 dl extraszűz olívaolaj, durva só.

A tésztára szórom a sót, majd meglocsolom az olajjal és megsütöm.

* * * * *

- **FOCACCIA CON LA CIPOLLA (HAGYMÁS FOCACCIA)**

Hozzávalók: Fél kiló tészta, 1 dl extraszűz olívaolaj, 1 nagy hagyma, só

A tésztát beleterítem a tepsibe, megkenem olajjal, megszórom sóval, majd egy kanál hátuljával megtapicskolom. Mintegy 20 percre betolom a forró sütőbe. Megszórom a felszeletelt hagymával és további 3-4 percre visszatolom a sütőbe.

* * * * *

- **KOLBÁSZOS PIZZA**

Hozzávalók: Fél kiló tészta, 25 dkg jófajta kolbász (gyulai, csabai stb), 25 dkg sajt, 1 kk. bazsalikom, 1 kk oregáno.

A tésztára pakolom a vékony átlósra szelt kolbászkarikákat, megszórom a fűszerekkel, illetve a reszelt sajttal. Sózni nem kell. A tepsit a sütő középső sinébe tolva megsütöm.

* * * * *

- **LECSÓS PIZZA**

Hozzávalók: Fél kg. pizzatészta, 30 dkg kész lecsó, 15 dkg szalonna, 20 dkg reszelt trappistasajt

A tésztát beleterítem a tepsibe, majd ráterítem a lecsót. Megszórom reszelt sajttal és a tetejére kakastaréjra vagdalt vékony szalonnaszeleteket teszek. Forró sütőben készre sütöm.

* * * * *

- **MAGYAROS PIZZA 1.**

Hozzávalók: Fél kiló tészta, 5 szelet sliced bacon, 7 dkg szeletelt szalámi, 7 dkg szeletelt kolbász, 25 dkg sajt, 1 kk. bazsalikom, 1 kk oregáno 1 kk Erős Pista.

A tésztát megkenem a Pistával, majd felváltva rápakolom a szalonnaszeleteket, a szalámit és a kolbászt, megszórom a fűszerekkel, illetve a reszelt sajttal. Sózni nem kell. A sütő középső sinébe tolva megsütöm.

* * * * *

- **PIZZA ADRIANA**

Hozzávalók: Fél kg pizzatészta, 15 dkg föstölt-főtt tarja, 15 dkg téliszalámi, 20 dkg reszelt sajt, oregáno, olaj.

A kiolajozott tepsibe beleterítem a tésztát, majd felváltva beborítom a tarja, illetve szalámiszeletekkel. Megszórom a reszelt sajttal, oreganoval, majd forró sütőben készre sütöm.

* * * * *

- **PIZZA AL PROSCIUTTO (SONKÁS PIZZA)**

Hozzávalók: 20-25 deka finomra szelt főtt sonka, fél kiló pizzatészta, fél csésze paradicsommártás, 10 dkg szeletelt mozzarella.

A tésztán elkenem a paradicsomot, elosztom rajta a sonkát, majd a szeletelt mozzarellát. Sütőben szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **PIZZA AL QUATTRO FORMAGGI (PIZZA NÉGY SAJTTAL)**

Hozzávalók: Fél kiló tészta, 15 dkg paradicsommártás, 10-10 dkg sajt (mozzarella, pecorino, gorgonzola, groviera), 2-3 fekete olajbogyó

A tésztára negyed körcikk alakban rápakolom a sajtokat (magyar sajtfélékkel is helyettesíthetem), elosztom rajta a magozott, negyedelt olajbogyókat és megsütöm.

* * * * *

- **PIZZA FUNGHI (GOMBÁS PIZZA)**

Hozzávalók: 25 dkg szeletelt csiperkegomba, fél kiló pizzatészta, fél csésze paradicsommártás, 10 dkg szeletelt mozzarella

A tésztán elkenem a paradicsomot, elosztom rajta a szeletelt csiperkegombát, majd a szeletelt mozzarellát. Megspriccelem olívaolajjal, majd a sütőben szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **PIZZA MARGHERITA**

Hozzávalók: Fél kiló tészta, 40 dkg paradicsom, 25 dkg sajt, 1 kk. bazsalikom, 1 kk. oregáno, só, olívaolaj.

A tésztára rakom a vékonyra vágott paradicsomokat, megszórom a fűszerekkel, sóval a reszelt sajttal. Meglocsolom pár cseppolajjal és megsütöm.

* * * * *

- **PIZZA MARINARA (TENGERÉSZ PIZZA)**

Hozzávalók: Fél kilónyi tészta, fél csésze paradicsommártás, 2-3 nagy gerezd fokhagyma, olívaolaj.

A tésztára kenem a paradicsomot, megszórom a finomra vágott fokhagymával, megspriccelem az olívaolajjal. Sütőben szépre sütöm.

* * * * *

- **PIZZA NAPOLETANA (NÁPOLYI PIZZA)**

Hozzávalók: Fél kilónyi tészta, fél csésze paradicsommártás, 10 dkg szeletelt mozzarella, 3-4 ajóka (anchovy filet), capri, oregáno, olívaolaj

A tésztára kenem a paradicsomot, sugárirányban ráosztom a csíkokra szelt ajókákat, megszórom vágott kapribogyóval és oreganoval, majd elosztom rajta a szeletelt mozzarellát. Sütőben szépre sütöm.

* * * * *

- **PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI (SONKÁS-GOMBÁS PIZZA)**

Hozzávalók: 15-20 deka finomra szelt főtt sonka, 20 dkg szeletelt csiperkegomba, fél kiló pizzatészta, fél csésze paradicsommártás, 10 dkg szeletelt mozzarella.

A tésztán elkenem a paradicsomot, elosztom rajta a sonkát, a szeletelt csiperkegombát, majd a szeletelt mozzarellát. Sütőben szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **PIZZA VERDE (ZÖLD PIZZA)**

Hozzávalók: Fél kilónyi tészta, 5 szardellafilé, egy marék finomra vágott petrezselyemzöld, 1 EK összevágott kapri, 2 gerezd zúzott fokhagyma, só, frissen őrölt feketebors, 2 EK extra szűz olívaolaj, 10 rucolalevél.

A mozzarellákat lecsepegtetem, felszeletelem, majd szitára téve ököllel kinyomkodom belőle a maradék nedvességet is. A mozzarellaszeleteket ráhelyezem a kihúzott tésztára (egy kb. 2 centis sávot szabadon hagyva). Rászórom a kaprit, szardellafilét, petrezselyemzöldet és a fokhagymát. Sózom, borsozom és megöntözöm bőven az olajjal. A középső sütősinen megsütöm és a rucolalevelekkel megszórva tálalom.

* * * * *

- **SZALÁMIS PIZZA**

Hozzávalók: Fél kiló tészta, 25 dkg Pick, vagy Herz szalámi, 25 dkg sajt, 1 kk. bazsalikom, 1 kk. oregáno.

A tésztára pakolom a vékonyra szelt szalámiszeleteket, majd megszórom a fűszerekkel, illetve a reszelt sajttal. Sózni nem kell. A sütő középső sinébe tolva megsütöm.

* * * * *

- **SZALONNÁS PIZZA**

Hozzávalók: Fél kiló tészta, 10 szelet sliced bacon, 25 dkg sajt, 1 kk. bazsalikom, 1 kk oregáno.

A tésztára pakolom a szalonnaszeleteket, megszórom a fűszerekkel, illetve a reszelt sajttal. Sózni nem kell. A sütő középső sinébe tolva megsütöm.

* * * * *

- **ZWIEBELKUCHEN**

Hozzávalók: 1 adag pizzatészta, 10 dkg füstölt szalonna, 40 dkg felkarikázott hagyma, só, bors.

A szalonnát kockákra vágom és kiolvasztom, majd megpárolom rajta a felkarikázott hagymát. Sózom, borsozom és a kinyújtott tésztára terítem. Forró kemencében szépre sütöm, majd felszeletelem.

* * * * *

SPAGETTIK

- **BOLOGNAI SPAGETTI (SPAGHETTI BOLOGNESE)**

Hozzávalók: 40 dkg darált hús (lehet löncshúskonzerv is), 40 dkg sűrített paradicsom, 2 közepes hagyma, 10 dkg szalonna, 1 kk paprika, bors, oregáno, só, 5 ek cukor, 3 ek olaj, fél kiló spagetti, 20 dkg reszelt sajt

A szalonnát apró kockára vágom és egy evőkanálnyi olajon kiolvasztom. Sárgára pirítom benne az apróra vágott hagymát, majd hozzáadom a darált húst. A hús megfehéredése után jöhet bele a pirospaprika. Egy-két keverést követően hozzáöntöm a sűrített paradicsomot, majd beleteszem a borsot, a sót, a cukrot és az oreganot. Az egészet jól összeforralom. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a tésztát és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10perc alatt “fogkeményre" főzöm. Leszűröm és tálba teszem. Az asztalra teszem a kifőtt tésztát, a sugo-t és a reszelt sajtot. Variáció: Én cseresznyepaprikakrémmel be is szoktam erősíteni az adagomat.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS SPAGETTI**

Hozzávalók: 4-5 átpréselt fokhagymagerezd, 10 dkg vaj, fél kiló spagetti, 2 ek olaj, 5 ek finomra vágott petrezselyemzöld, 3-4 peperoni (zöld, piros), reszelt parmezánsajt, só

A paprikákat hosszában kettévágom, kimagozom, ereiket kivágom és igen vékonyra szelem. A vajat felmelegítem, beledobom a zúzott fokhagymát, a peperonit és a petrezselymet. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a tésztát és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10 perc alatt "fogkeményre" főzöm. Leszűröm és előmelegített tálba teszem. Az asztalra teszem a kifőtt tésztát, a sugo-t ráöntöm és két villával átkeverem. Reszelt sajtot teszek mellé.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS, OLAJOS, FEFERONIS SPAGETTI (Spaghetti, aglio, olio, peperoncino)**

Hozzávalók: Fél kiló spagetti, 3 gerezd fokhagyma, 2 fefferoni (kutyapöcsü, vagy macskapöcsü erőspaprika), 5 ek olaj, 10 dkg reszelt parmezán, só

Az erőspaprikákat felvágom, erét kivágom, húsát nagyon apróra metélem. Egy mély tálban felhevítek 3 ek olívaolajat, megpárolom rajta az erőspaprikát és a zúzott fokhagymát. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a tésztát és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10perc alatt “fogkeményre" főzöm. Leszűröm, a mély tálba teszem, alákeverem. 4 előmelegített tányérra osztom a tésztát és parmezánsajttal tálalom.

* * * * *

- **GOMBÁS SPAGETTI (SPAGHETTI CON FUNGHI) (EGYSZEMÉLYES, FOGYÓKÚRÁS)**

Egy teflonserpenyőben teáskanálnyi olajon megpárolok 15 dkg szeletelt gombát, hozzáteszek 1 ek tejszínt, 1 ek tejet, apróra vágott petrezselymet. Borssal, szerecsendióvirággal fűszerezem. 5 dkg főtt spagettire teszem. Rászórok 1 ek reszelt sajtot.

* * * * *

- **MEXIKÓI SPAGETTI (SPAGHETTI MEXICANA)**

Hozzávalók: 40 dkg sűrített paradicsom, 40 dkg fagyasztott kukorica, fél kiló spagetti, 1 tk koriander, 1 kis fej hagyma, 3 hegyes erős paprika, 2 ek só

Az apróra vágott hagymát 1 ek olajon megdinsztelem, hozzákeverem a paradicsomot, az apróra metélt erőspaprikát, 1 tk sót, a koriandert. Mikor felforrt, beleteszem a kukoricát és puhulásig (kb. 10 perc) főzöm. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a spagettit és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10perc alatt “fogkeményre" főzöm. Leszűröm, a mély tálba teszem. Az asztalra teszem a kifőtt tésztát és a sugo-t. Mindenki saját ízlése szerint vesz magának.

* * * * *

- **MILÁNÓI SPAGETTI (SPAGHETTI MILANESE)**

Hozzávalók: 20 dkg sonka, v. gépsonka, 2 közepes hagyma, 40 dkg sűrített paradicsom, 30 dkg szeletelt gomba, 10 dkg szalonna, 1 kk paprika, bors, oregáno, rozmaring, 5 ek cokor, 2 ek olaj, fél kiló spagetti, 20 dkg reszelt sajt

Az apróra vágott hagymát sárgás színig pirítom egy evőkanálnyi olajban, majd megpárolom rajta a gombát. Rádobom a paprikát, majd egy-két keverés után hozzáadom a csíkokra vágott sonkát, ráöntöm a paradicsomot. Hozzákeverem a fűszereket, sót, cukrot. Az egészet jól összeforralom. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek. olajat. Mikor forr, beleteszem a tésztát és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10 perc alatt "fogkeményre" főzöm. Leszűröm és tálba teszem. Az asztalra teszem a kifőtt tésztát, a sugo-t és a reszelt sajtot. Mindenki saját ízlése szerint vesz magának. Variáció: Rántott bordát teszek tálaláskor a tetejére.

* * * * *

- **RICOTTÁS SPAGETTI (VENETO)**

Hozzávalók: 25 dkg spagetti, 5 dkg vaj, 3 ek petrezselyemzöld, 20 dkg ricotta, 2 dl tejszín, só, bors

A vajat, ricottát és a tejszínt egyszer felfőzöm, megszórom petrezselyemmel, sózom, borsozom. A spagettit sós vízben al dente főzöm, majd a ricottás tejszínnel tálalom.

* * * * *

- **SAJTOS SPAGETTI**

Hozzávalók: Fél kiló spagetti, 2 ek olaj, 1 pohár tejföl, 20 dkg reszelt sajt, só

3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a tésztát és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10perc alatt "fogkeményre" főzöm. Leszűröm és tálba teszem. Az asztalra teszem a kifőtt tésztát, a felkevert tejfölt és a reszelt sajtot. Mindenki saját ízlése szerint vesz magának. Variáció: Én kisütött szalonnapörcöt is szoktam a tetejére rakni - nagyon finom.

* * * * *

- **SONKÁS, ZÖLDSÉGES SPAGETTI (EGYSZEMÉLYES, FOGYÓKÚRÁS)**

Egy serpenyőben 5 dkg paradicsompürében megpárolok 10 dkg karfiolt, hozzáteszek 3 dkg sovány, apróra vágott sonkát, kevés curryvel és parikávalk fűszerezem. 5 dkg főtt spagettire teszem.

* * * * *

- **SPAGETTI DIÓS SAJTMÁRTÁSSAL**

Hozzávalók: Fél kiló spagetti, 30 dkg reszelt emmentáli, 10 dkg durvára vágott dió, fél l tej, só, bors, szerecsendió, citromlé, olaj

A tejet felforralom, beleteszem a reszelt sajtot és annak olvadásáig elkeverem. Hozzáadom a diót a sút és a fűszereket, citromlével ízesítem. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a spagettit és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10perc alatt "fogkeményre" főzöm. Leszűröm, a mély tálba teszem. Az asztalra teszem a kifőtt tésztát és a sugo-t. Mindenki saját ízlése szerint vesz magának.

* * * * *

- **SZÉNÉGETŐ SPAGETTI (SPAGHETTI CARBONARA)**

Hozzávalók: Fél kiló spagetti, 25 dkg sonka, 1 cs petrezselyemzöld, 3 ek olaj, 6 tojás, 1 dl tejszín, 25 dkg parmezán, só, 1 tk frissen őrölt bors, késhegynyi szerecsendió

A csíkokra vágott sonkát kissé megpirítom egy ek olajban, melegen tartom. A tojásokat felverem, összekeverem a tejszínnel, a reszelt sajt felével, a finomra vágott petrezselyemzölddel, sóval, durvára őrölt borssal. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a tésztát és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10perc alatt “fogkeményre" főzöm. Leszűröm, tálba teszem. Ráteszem a sonkacsíkokat és ráöntöm a tojásos öntetet, összekeverem. A tészta melegétől fog a tojás megdermedni. Frissen őrölt borsot és parmezánt kínálok hozzá. Variáció: Sonka helyett húsosabb szalonnával is készíthető.

* * * * *

- **SZICÍLIAI SPAGETTI (SPAGHETTI SICILIA)**

Hozzávalók: 5 dkg szardellafilé, 2 átpréselt fokhagymagerezd, csipetnyi bors, 3 ek olaj, fél kiló spagetti, 2 ek zsemlemorzsa, 3 ek finomra vágott petrezselyemzöld, reszelt parmezánsajt

A szardellafilét lecsepegtetem és összevágom. A fokhagymát az olajon megpárolom, hozzáadom a szardellát és állandóan kevergetve kb. 2 percig pirítom. Belekeverem a zsemlemorzsát, borsozom és újra felmelegítem. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a tésztát és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10 perc alatt "fogkeményre" főzöm. Leszűröm és előmelegített tálba teszem. Az asztalra teszem a kifőtt tésztát, a sugo-t ráöntöm és megszórom sok petrezselyemzölddel. Reszelt sajtot teszek mellé.

* * * * *

- **TENGER GYÜMÖLCSEI SPAGETTI**

40 dkg mélyhűtött tenger gyümölcsét egy sitába teszem és szomahőmérsékleten mintegy 15 perc alatt hagyom kiolvadni. 25 dkg spagettit sós vízben fogkeményre (al dente) főzök. Leszűröm és lecsepegtetem. 3-4 piros paprikát darabokra, 3-4 piros peperonit karikákra vágok. 3-4 paradicsomot kimagozok és felcsíkozok. 1 ek olajat egy serpenyőben felhevítek, majd a tenger gyümölcseit és a paprikákat magas hőfokon, keverés közben megpirítom. Hozzáadom a paradicsomcsíkokat. Sóval, citromlével és 7-8 ek vágott petrezselyemmel ízesítem. A spagettihez szolgálom fel.

* * * * *

- **ZÖLDBABOS SPAGETTI**

25 dkg spagettit, 40 dkg burgonyát (kozkázott) és 40 dkg zöldbabot együtt sós vízben 10 percig főzök. Leszűröm, lecsepegtetem. A Pesto-hoz 8 ek bazsalikomot, 4 ek snidlinget, 4-5 gerezd fokhagymát 8 ek zöldséglevest (instant), sót és borsot finomra pürésítek. A zöldséges spagettihez szolgálom fel.

* * * * *

- **ZÖLDSPAGETTI SOKFÉLE SAJTTAL**

Hozzávalók: Fél kiló zöldspagetti, 5 dkg reszelt pecorino, 5 dkg reszelt parmezán, 5 dkg reszelt provolone, 5 dkg vékony szeletekre vágott mozzarella, 2 ek. olívaolaj, só, 8-10 dkg vaj

3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek olajat. Mikor forr, beleteszem a spagettit és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10 perc alatt "fogkeményre" főzöm. Leszűröm, a mély tálba teszem. Tetejére vajat forgácsolok. Az asztalra teszem a kifőtt tésztát és négy kis tálkában a sajtokat. Mindenki saját ízlése szerint vesz magának.

* * * * *

- **ZÖLDFÜVES SPAGETTI**

Hozzávalók: Fél kiló spagetti, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csokor kapor, 1 csokor bazsalikom, 1 csokor snidling, 2 dl tejszín, 25 dkg nyers reszelt sonka, 6 tojás, 2.5 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma, szerecsendió, só, bors

A zöldfüveket megmosom, szárazra rázom, durvára vágom, majd elkeverem a tejszínnel, a tojásokkal, a vajjal, a fokhagymával, egy kk. sóval, fél kk. borssal, fél kk. szerecsendióval, majd az egészet konyhagépben elpürésítem. 3 liter vizet felforralok, sózom és beleteszek 2 ek. olajat. Mikor forr, beleteszem a tésztát és lassú tűzön, időnként kevergetve 8-10 perc alatt "fogkeményre" főzöm. Leszűröm és egy lábasba teszem, elkeverem a zöldföves pesto-val, majd egy tálba teszem. Tetejére vékony csíkokra vágott sonkát teszek és azonnal tálalom.

* * * * *

MAGYAROS TÉSZTARECEPTEK

- **TÚRÓS CSUSZA**

Hozzávalók: 1 kg csuszatészta, 5 dkg zsír vagy 3 ek. Olaj, fél kg túró, 3 pohár tejföl, só, 20 dkg füstölt szalonna.

A tésztát előírás szerint kifőzöm, leszűröm. A szalonnát kockákra vágom és kiolvasztom. A tésztát összekeverem a szitán áttört túróval és két kávéskanál sóval, majd egy tűzálló tálban a sütüben átforrósítom. Tálaláskor tejföllel locsolom meg, a tetejére pedig bőven teszek a szalonnapörcből.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS TÉSZTA (KÁPOSZTÁS CVEKEDLI)**

Hozzávalók: 1 kg csuszatészta, 5 dkg zsír, vagy 3 ek. Olaj, 2 kg fejeskáposzta, só, bors, porcukor.

A tésztát előírás szerint kifőzöm, leszűröm. A káposztát lereszelem, sózom, majd egy órányit állva hagyom. Egy lábasban felhevített zsíradákon kb. két kanályi cukrot pirítok. Hozzádobom a kicsavart káposztát és állandóan kevergetve puhára pirítom, borsozom. A tésztát összekeverem a megpirított káposztával és forrón tálalom. Ki-ki sósan, borsosan, vagy porcukorral megszórva szereti.

* * * * *

- **POZSONYI KOCKA**

Hozzávalók: 1 kg csuszatészta, 20 dkg vaj, 25 - 30 dkg baracklekvár, 30 dkg darált mák, 30 dkg porcukor, 10 dkg rumban áztatott mazsola, 4 tojás, 3 pohár tejföl, só, morzsa, reszelt citromhéj.

A tésztát előírás szerint kifőzöm, leszűröm. A tojások sárgáját simára keverem a vajjal és a porcukorral, reszelt citromhéjjal, áztatott mazsolával. Hozzáadom a tejfölt, illetve a cukorral felvert 4 tojás habját, valamint a leszűrt tésztát. Lazán összekeverem. Egy tepsit vajjal kikenek, megszórom morzsával, majd beleteszem a tésztamassza harmadát. Megszórom bőven mákkal, újra tészta, baracklekvár, mák tészta stb. míg el nem fogy az anyag (a teteje tésztás massza legyen). Sütőben kb. fél óra alatt pirosra sütöm. Felkockázva tálalom.

* * * * *

LÁNGOSOK

- **ÁRPALÁNGOS (FINN LÁNGOS)**

Hozzávalók: 1 kg árpaliszt, 5 dl tej, 2 dkg élesztő, 1 dkg só.

Az élesztőt a tejben megkelesztjük. A megkelt élesztős tejhez hozzáadjuk az átszitált lisztet és a sót, és közepes keménységű tésztát gyúrunk belőle. 10 perces kelesztés után a tésztából kis darabokat szakítunk ki. Vékonyra nyújtjuk, villával megszurkáljuk és kisütjük.

* * * * *

- **EGYSZERŰ LÁNGOS**

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 4 dkg élesztő, 1 kávéskanál cukor, 4 evőkanál étolaj, víz.

Az élesztőt langyos, édes tejben megkelesztjük. A lisztet mély tálba szitáljuk, hozzáöntjük a megkelt élesztőt, az étolajat és annyi langyos vizet, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Ezután letakarva, meleg helyen 40-50 percig kelesztjük. A megkelt tésztából kis darabokat szaggatunk és kinyújtjuk. 20 percig pihenni hagyjuk. A felületét megszurkáljuk és felhevített zsiradékban megsütjük. Tetszés szerint ízesítjük.

* * * * *

- **HÚSOS LÁNGOS**

Hozzávalók: 1 kg lángostészta, 20 dkg tetszőleges felvágott, 1-2 késhegynyi bors, olaj a kisütéshez.

A felvágottat apróra vagdalom és borsozom. A húsmasszát összegyúrom a lángostésztával. A lángosokat forró olajban kisütöm.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS LÁNGOS**

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 6 dkg élesztő, 2 dkg só, 1 dl tej, 1 kávéskanál méz, 80 dkg káposzta, őrölt bors, 1 dl olaj, víz.

A káposzta előkészítése. A káposztát megtisztítjuk, lereszeljük, besózzuk. 1 óra elteltével levét kinyomkodjuk. A cukrot felhevített olajon karamellizáljuk, beletesszük a káposztát. Őrölt borssal ízesítve pároljuk, majd megpirítjuk. Kihűlve adjuk a liszthez. Az élesztőt langyos, mézes tejben megkelesztjük. A lisztet mély tálba szitáljuk. Hozzáadjuk a sót, a megkelt élesztőt, a pirított káposztát, és szükség szerint annyi langyos vizet, hogy lágy tésztát kapjunk. 60 percig letakarva, meleg helyen kelesztjük. A megkelt tésztából kis darabkákat szakítunk ki, kinyújtjuk és a lisztezett gyúródeszkára tesszük. A tetejét megolajozzuk, 20-30 percen át pihentetjük. Felületét megszurkáljuk, és felhevített olajban vagy zsírban megsütjük.

* * * * *

- **KAPROS LÁNGOS**

Hozzávalók: 8 lángostészta, 1 ek kapor (apróra vagdalva), olaj a kisütéshez.

A lángosokat féloldalt megszórom a kaporra, a másik oldalát ráhajtom és összenyomkodom. Forró olajban mindkét oldalát szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **KAPROS JUHTÚRÓS LÁNGOS**

Hozzávalók: 8 lángostészta, 30 dkg juhtúró, 1 pohár tejföl, 1 csomó kapor, 1 tk só, olaj a kisütéshez.

A juhtúrót áttöröm és elkeverem a tejföllel és az összevágott kaporral. A lángostésztákat kihúzom, megtöltöm a túrókeverékkel, ráhajtom a másik szélét, majd forró olajban mindkét oldalát szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **KEFÍRES KELT LÁNGOS**

Hozzávalók: 1 kg sima liszt, 5 dkg élesztő, 3 pohár kefir, 3 db egész tojás, 1.5 dl langyos víz (annyi, hogy a tészta lágy legyen)

Az élesztobol kovászt csinálunk. (egy kis langyos vízbe elkeverem az élesztot, annyi lisztet teszek hozzá, hogy lágy nokedli suruségu legyen. Meleg helyen duplájára nojön fel, akkor jó) A liszt egy részébol fészket csinálunk, ebbe tesszük a kovászt, és apránként tesszük hozzá a lisztet. Ehhez öntjük a tojással elkevert, kicsit meglangyosított kefirt és a 1.5 dl langyos vizet.(Sózni itt még tilos) Fakanállal egynemuvé keverem, most sózom, utána kézzel levegosen simára keverem (amíg a kezemrol le nem jön) A tetejét vékonyan leolajozom, konyharuhával letakarom, és hutobe teszem, úgy hogy legyen helye kelni. Felhasználás: hutoben tárolva min. 4-5 órától 1 hétig. Csak annyit kell kivenni belőle amennyit felhasználunk. Kézzel kihúzni lisztezett deszkán. Forró olajban kisütjük.

* * * * *

- **KORA REGGELI LÁNGOS**

Hozzávalók: 1 cs porélesztő, 1 ek cukor, fél kg liszt, 1 tk só, olaj a kisütéshez.

Az élesztőt egy tálkában elkeverem a cukorral és egy kevés vízzel és felfuttatom. A lisztet beleteszem a keverőtálba 1/4 liter vizet, 1 ek olajat és a feloldott élesztőt, a végén a sót. A robotgép keverőkarjával a tésztát simára keverem, míg le nem válik az edény széléről. Most jön a lényeg: A tálat edényestől, lefedve éjszakára a hűtőbe teszem. A tésztánk szép lassan egész éjjel kel. Közvetlenül a felkelés után átgyúrom és a szokásos módon lángost sütök belőle.

* * * * *

- **KÖCSÖGÖS BABGULYÁS**

Hozzávalók: 1.5 l babgulyás, 60 dkg lángostészta.

A babgulyást felmelegítem és 5-7 nagyobb leveses csészébe (köcsögbe) osztom. A lángostésztából kis lángoskákat csinálok és a csészékre tapasztom. A sütőben addig sőtöm, míg szépen meg nem pirul. Próbálja ki egyszer vendégeit elkápráztatni a köcsögös babgulyással. A siker garantált.

* * * * *

- **KRUMPLIS LÁNGOS 1**

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 30 dkg burgonya, 1 cs szárított élesztő, 1 csapott tk só, 4 dl langyos víz, 1.5 - 2 liter olaj a kisütéshez.

A krumplit megfőzöm, meghámozom és átnyomom. A lisztet egy tálba szitálom, majd elkeverem a sóval, az élesztővel és a főtt krumplival. Az egészet vízzel egy sima tésztává keverem. Meleg helyen letakarva 30 percig kelni hagyom. A továbbiakat lásd a Lángos 1. receptnél.

* * * * *

- **KRUMPLIS LÁNGOS 2**

Hozzávalók: 1 kg liszt, 25 dkg burgonya, 2.5 dkg friss élesztő, 1 csapott tk só, fél liter tej, 1.5 - 2 liter olaj a kisütéshez.

A krumplit megfőzöm, meghámozom és átnyomom. A lisztet egy tálba szitálom, majd elkeverem a sóval, az élesztővel és a főtt krumplival. Az egészet a tejjel egy sima tésztává keverem. Meleg helyen letakarva 30 percig kelni hagyom. A továbbiakat lásd a Lángos 1. receptnél.

* * * * *

- **KRUMPLIS LÁNGOS (MÁRTI)**

1 kg krumplit hajában megfozök és krumplinyomón áttöröm. 1 tojást és annyi lisztet teszek bele, hogy gyúrható könnyű tésztát kapjak. Sózom, ebbol lehet krumplis lángost, nudlit és gombócot is csinálni. Kinyújtom 10x10 cm-es darabokra, forró olajban kisütöm.

* * * * *

- **LANGALLO**

Hozzávalók: 8 darab lángostészta, 2 dl tejföl, 10 dkg sertés-, vagy libazsír, 8-10 gerezd fokhagyma, liszt, só.

Kemencében: A hamut seprűvel alseprem, majd bevetem a kihúzott lángosdarabokat.
Néhány perc múlva kész. A lángost sózom, majd fokhagymás tejföllel leöntve kínálom.

* * * * *

- **LÁNGOS 1**

Hozzávalók: Fél kg liszt, 1 cs élesztőpor, 1 csapott tk só, 4 dl langyos víz, 1.5 – 2 liter napraforgóolaj a kisütéshez.

A lisztet egy tálba szitálom, majd elkeverem az élesztővel és a sóval. Az egészet vízzel egy sima tésztává dolgozom. Egy kendővel fedem le és meleg helyen 20-30 percig kelesztem. Olajos kézzel öklömnyi tésztadalabokat tányér méretűre húzok. Egy lábasban olajat melegítek és a lángost óvatosan a forró olajfelületre engegem. Kb. egy-két perc után a második oldalt aranysárgára sütöm, majd lecsepegtetem.

* * * * *

- **LÁNGOS 2**

Hozzávalók: Fél kg liszt, 1 cs élesztőpor, 1 csapott tk só, 2.5 dl langyos víz, 1 dl langyos tej, 2 tk cukor, 1.5 - 2 liter olaj a kisütéshez.

Egy csészében a tejet az élesztővel és a cukorral felfuttatom. A lisztet egy tálba szitálom és összekeverem a tejes élesztővel és a sóval. Az egészet vízzel egy sima tésztává keverem. Kendővel letakarva meleg helyen 20-30 percig kelesztem. Továbbiakat lásd a Lángos 1.-nél.

* * * * *

- **LÁNGOS KRUMPLIPÜRÉPORBÓL**

Hozzávalók: 1 kg liszt, 125 g krumplipürépor, 5 dkg friss élesztő, 1-1 csapott tk só és cukor, 6 dl tej, 1.5 - 2 liter olaj a kisütéshez.

A lisztet egy tálba szitálom, majd összekeverek a sóval, a krumplipüréporral, valamint az élesztővel. A tejjel az egészet egy sima tésztává dolgozom. A továbbiakban a Lángos 1. recept szerint járok el.

* * * * *

- **LÁNGOS PIZZA**

Hozzávalók: 4 kisült lángos, 20 dkg főtt sonka, 10 dkg reszelt sajt, pizzafűszer, ketchup.

Egy sütőlemezre teszem a lángosokat és a pizzakészítésnél ismertetett módon megpakolom a többi hozzávalóval. Sütőben felső lángon, vagy grillsütőben mintegy 10 perc alatt készre sütöm.

* * * * *

- **NAGYANYÁM LÁNGOSA**

Hozzávalók: Mintegy 60 dkg kenyértésztamaradék (illetve amennyit sikerül kilopni belőle), 10-12 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejföl, 10 dkg disznózsír, csipetnyi só.

A kenyértésztából lángosokat formálok és a kemencében (szárazon !) megsütöm. Mikor szép sárgás-barnára sült sózom és beecsetelem a fokhagymás tejföllel. Forrón tálalom.
Fokhagymás tejföl: A zsírt megolvasztom, majd belekeverem a tejfölt és az átpréselt fokhagymákat. Melegen tartom.

* * * * *

- **SONKÁS LÁNGOS**

Hozzávalók: 1 kg lángostészta, 20 dkg fütt sonka, 1-2 késhegynyi bors, olaj a kisütéshez.

A sonkát apróra vagdalom, vagy ledarálom és borsozom. A húsmasszát összegyúrom a lángostésztával. A lángosokat forró olajban kisütöm.

* * * * *

- **TEJES LÁNGOS**

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 5 dkg élesztő, 2 dl tej, víz, 2 db kockacukor, kevés só, sütéshez étolaj .

Az élesztőt langyos tejben megkelesztjük. A lisztet mély tálba szitáljuk. Hozzáadjuk a sót, a maradék tejet, a megkelt élesztőt és annyi langyos vizet, hogy lágy tésztát kapjunk. 50-60 percig meleg helyen letakarva kelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk. Kinyújtjuk és olajozott nagyméretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, megszurkáljuk, és forró olajban vagy zsírban kisütjük. Szalvétával vagy selyempapírral kibélelt tányérra helyezzük a felesleges zsiradék felitatása céljából. A tésztába tehetünk, köménymagot, szezámmagot, napraforgómagot vagy darált mogyorót, ízlés szerint.

* * * * *

- **ZACSKÓS LÁNGOS 1.**

Hozzávalók: 1 kg liszt, 5 dkg friss élesztő, 1 ek só, 6 dl langyos tej, 1.5 - 2 liter olaj a kisütéshez.

Egy csészében összekeverek 1 del tejet és az élesztőt, majd felfutni hagyom. A lisztet egy tálba szitálom és elkeverem a tejes élesztővel és a sóval. A tejjel sima tésztává keverem, majd egy nylonzacskóba téve ferhasználásig a hűtüben tárolom (legalább 4 óra, maximum 1 hét). A tészta felhasználása a Lángos 1. recept szerint.

* * * * *

KENYEREK

- **KRUMPLIS-KÖMÉNYMAGOS KENYÉR**

A kenyérsütést megelőző este kezdjük el. Öt kiló megszitált búzalisztet beleteszünk a dagasztóteknőbe. Egyik sarkában megtesszük a kovászt hat-hét deka élesztővel. Belekeverünk egy kiló főtt, áttört krumplit, és körülbelül tíz deka sót. A kovászt egy-két deci langyos vízzel összedolgozzuk, aztán a dagasztóruhával letakarva reggelig kelni hagyjuk. Reggel jó adag köménymagot keverve hozzá, langyos víz hozzáadásával az egészet összegyúrjuk és kidagasztjuk, majd cipókat szaggatva belőle ismét megkelesztjük, körülbelül két-három órát. Forró kemencében másfél óra alatt sül meg.

* * * * *

- **ROZSKENYÉR**

Három kiló rozslisztből fél tenyér nagyságú kovásszal és három-négy deka élesztővel lágy tésztát készítünk, és ezt három-négy óra hosszat kelesztjük. Ekkor még két kiló rozslisztttel, tizenkét deka sóval és kellő mennyiségű vízzel bedagasztjuk, é erősen kidolgozzuk. Tizenöt-húsz percig újra kelni hagyjuk. aztán kiszaggatjuk, és vízzel megkenve forró kemencében kisütjük.

* * * * *

- **SÓSPEREC**

Lisztből sóval és másfél deka élesztővel kemény- tésztát gyurrunk. Annyi cipócskára szaggatjuk, ahány perecet akarunk belőle.

* * * * *

BOGRACSÉTELEK

BOGRÁCSBAN SÜLT ÉTELEK

- **LACIPECSENYE (ALMÁSI SÁNDOR RECEPTJE)**

Hozzávalók: (10 személyenként) 3-3,5 kg tarja, 2.5-3 liter olaj-zsír, 1 zacskó őrölt bors, só.

Legutóbb a tivadari Tisza-parton nyolcvan fő részére készítettem lacipecsenyét. Erre a célra legmegfelelőbbek az olyan fiatal sertések, illetve sertéshúsok, amelyeken egy-két ujjnyi vastag a szalonna. Szeleteléskor rajta hagyom a karajon bőröstül. Így igazán finom csemege. A tenyérnyi nagy és széles karajokat alaposan kipotyolom, enyhén besózom, és húsz percig állni hagyom. Az üstben kétharmadnyi olajat, egyharmadnyi zsírt olvasztok össze, illetve forrósítok fel, annyit, hogy az egyszerre belerakott húsmennyiséget ellepje. Sütés közben állandóan mozgatjuk. Nem szabad teljesen átsütni, csak félig. Amelyek hamarabb megsülnek, illetve megpirosodnak, előbb kiszedem. Sóval, borssal megszórom. Melegen fogyasztva a legfinomabb.

* * * * *

HÚS NÉLKUÜLI ÉTELEK

- **LEBBENCSLEVES**

Hozzávalók: Fél kg burgonya, két kanál zsír, egy fej vöröshagyma, 3 kanálnyi lecsó, 10 dkg füstölt szalonna, 1 ek. só, 10 dkg liszt, 3-4 ek. paprika, 1 tojás.

A lisztből és tojásból lebbencstésztát gyúrok, nagy alaktalan kockákra tépem, majd a zsírban megpirítom. Ebbe kerül a kiskockákra vágott füstölt szalonna, majd kicsit később az apróra vágott hagyma. Megszórom a paprikával, rádobom a felkockázott krumplit, a lecsót. Kis kevergetés után felöntöm 2 liternyi vízzel és a felforralás után lassú tűzön puhára főzöm. Az utolsó 10 percben tehetek bele felkarikázott füstölt kolbászt.

* * * * *

- **PAPRIKÁS KRUMPLI (KRUMPLIPAPRIKÁS, PAPRIKÁS BURGONYA)**

Hozzávalók: 15 - 20 dkg húsos szalonna, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2-3 ek. pirospaprika, 2 ek. pirosarany, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, (ezek helyett lehet 3-4 kanál lecsó is), 1 - 1.5 kg rózsakrumpli, só.

A csíkokra vágott, kiolvasztott szalonna zsírjában sárgára pirítom az apróra vágott hagymát. Rászórom a paprikát, majd beledobom a hosszú cikkekre vágott krumplit, a zöldpaprikát, a paradicsomot, zúzott fokhagymát, majd annyi vízzel öntöm fel, hogy éppen ellepje. Sózom és kis láng fölött készre főzöm. A főzés vége felé tehetek bele virslit, debrecenit, füstölt kolbászt egészben, vagy felkarikázva. Puha kenyérrel tálalom. Erőspaprika és saláta jól megy hozzá.

* * * * *

- **PÁSZTORTARHONYA**

Hozzávalók: 10 dkg füstölt szalonna, 30 dkg tarhonya, 80 dkg burgonya, 1 nagy fej hagyma, 1 kk. pirospaprika, só, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, negyedkiló füstölt kolbász.

A szalonnát apró kockára vágom és a bográcsban kiolvasztom, sárgára pirítom rajta a tarhonyát, majd az apróra vágott hagymát, rászórom a paprikát és felöntöm 1 dl vízzel. Hozzáadom a paprikát, a paradicsomot, felkarikázva. Sózom, majd megkevergetem és felengedem 1 liternyi vízzel. Felforralom, majd időnként megkevergetve puhára főzöm.

* * * * *

HÚSOS ÉTELEK

- **BETYÁROS TARHONYA**

Hozzávalók: Fél kg. sertéspörkölt, 10 dkg füstölt szalonna, 2 fej hagyma, negyed kiló tarhonya, negyed kiló krumpli, só, 1 kk. pirospaprika, 2 zöldpaprika.

A szalonnát apró kockákra vágom és a bográcsban kiolvasztom. Szép sárgára pirítom rajta a tarhonyát, majd az apróra vágott hagymát is. Beledobom a felkockázott krumplit, majd meghintem a paprikával, megsózom. Felöntöm bő félliternyi vízzel, belekarikázom a zöldpaprikát és kis lángon puhára főzöm. Végül belekeverem a jófajta pörköltet.

* * * * *

- **BOGRÁCSGULYÁS**

Hozzávalók: Fél kg lábszár, 5 dkg zsír, vagy olaj, 2 nagy fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2-3 ek házipaprika, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 cseresznyepaprika, 1 kg burgonya, 1 zellerlevél, 1 sárgarépa, 1 zöldség, köménymag, só, csipetke egy tojásból.

A zsírban aranysárgára pirítom az apróra vágott hagymát, majd belekeverem a felkockázott húst. Sózom, majd időnként kevergetve saját levében pörkölöm. Mikor zsírjára sült rászórom a paprikát és egy kevés vizet, beleteszem a cseresznyepaprikát. Rászórom a köménymagot és állandóan ügyelve arra, hogy le ne égjen, félpuhára párolom. Ekkor belekarikázom a sárgarépát, a zöldséget, belekockázom a krumplit, a zöldpaprikát, a paradicsomot és beleteszem a zúzott fokhagymát. Felöntöm kb. 2 liternyi vízzel és majdnem puhára párolom. Mikor a krumpli majdnem megpuhult, beleteszem a csipetkét, amellyel még kb. 10 percig főzöm. Puha kenyérrel tálalom.

* * * * *

- **MARHAPÖRKÖLT**

Hozzávalók: 1 kg lábszár, 5 dkg zsír, vagy olaj, 2-3 nagy fej hagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 2-3 ek házipaprika, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, köménymag, só

A zsírban aranysárgára pirítom az apróra vágott hagymát, majd beleforgatom a felkockázott húst. Sózom, majd időnként kevergetve saját levében pörkölöm. Mikor zsírjára sült rászórom a paprikát és egy kevés vizet. Rászórom a köménymagot és állandóan ügyelve arra, hogy le ne égjen, félpuhára párolom. (fél deci víznél többe soha nem teszek bele). Ekkor belekarikázom a paprikát, a paradicsomot és beleteszem a zúzott fokhagymát. Puha kenyérrel tálalom.

* * * * *

- **ÖHÖM (ÖHÖN)**

Hozzávalók: Fél kg burgonya, 25 dkg tarhonya, 20 dkg húsos szalonna, 2 fej hagyma, 1 ek pirospaprika, só.

A szalonnát apró kockákra vágom és a bográcsban félig kiolvasztom. Sárgára pirítom rajta a tarhonyát, majd az apróra vágott hagymát is. Meghintem a paprikával, beledobom a felkockázott krumplit. Felöntöm annyi vízzel, hogy 2ujjnyira ellepje. Kis lángon - időnként megkeverve - puhára főzöm.

* * * * *

- **SLAMBUC**

Hozzávalók: 70 dkg burgonya, 25 dkg csuszatészta, 10 dkg füstölt húsos szalonna, 1 fej hagyma, só, 1 ek pirospaprika, 15 dkg füstölt kolbász, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom

A szalonnát apró kockákra vágom és a bográcsban félig kiolvasztom. Szép sárgára pirítom rajta a tésztát, majd az apróra vágott hagymát is. Meghintem a paprikával, beledobom a felkockázott krumplit, illetve a felkarikázott kolbászt. Felöntöm annyi vízzel, hogy 2-3 ujjnyira ellepje. Belekarikázom a zöldpaprikát és a paradicsomot, sózom és kis lángon - ha lehet lefedve - puhára főzöm. A főzés végefelé többször megkeverem.

* * * * *

- **VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT**

Hozzávalók: 1 kg lábszár, 5 dkg zsír, vagy olaj, 2-3 nagy fej hagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 2-3 ek házipaprika, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, köménymag, só, 3-4 dl száraz vörösbor

Elkészítése megegyezik a "Marhapörkölt" elkészítésével, azzal a különbséggel, hogy a felöntőlé nem víz, hanem vörösbor.

* * * * *

GRILLEZETT ÉTELEK

A húsok fűszerezése, pácolása: A húsok fűszerezéséhez kiváló grillfűszerek kaphatóak, például a Knorr Delikát Grill és Szárnyas fűszerkeverékek. Ha pedig nincs időnk hosszú órákon át tartó pácolásra, használjuk a Knorr Delikát Mexikói, Olasz vagy Fokhagymás Villámpácokat, melyekkel 30 perc alatt csodás, ízletes sültek készíthetőek!A marhahúst kell a leghosszabb ideig pácolni, a bélszínt és a hátszínt legalább 48 óráig kell a pácban tartani. A hátszínt ki lehet kicsit veregetni, de a bélszínt soha ne klopfoljuk, mert szétzúzzuk a rostokat. A szakácsiskolában is úgy tanítják: bélszín soha ne lásson potyolót.
A marhahúst a következőképpen pácoljuk: sózzuk, borsozzuk, bekenjük Globus mustárral, majd annyi olajba tesszük, amennyi éppen ellepi, lefedjük fóliával és két napra hűtőbe tesszük. Sütés előtt meglocsolhatjuk Worchester-szósszal.A sertéshús páca hasonló a marhahúséhoz, itt azonban a fokhagyma nem maradhat ki. A sertéshúst legalább egy éjszakára hagyjuk állni a pácban.A szárnyas húsok fűszerezéséhez használjunk szárnyas fűszerkeveréket, olajba téve, fólia alatt egy éjszakára hagyjuk hűtőben. A halak ízesítéséhez is kapható már fűszerkeverék, de - főleg a tengeri halaknál – ne felejtsük el a halhúst jól becsöpögtetni citrommal. A halat fűszerezés után elég 1-2 óráig a hűtőben hagyni.
A zöldség fűszerezése: Számtalan módon fűszerezhetjük a zöldségeket, Rézmann séf úr azonban a következő fűszereket javasolja: oregáno, bazsalikom, kakukkfű. A zöldségekre nagyon kevés sót tegyünk, mert a sótól levet eresztenek, s elvesztik frissességüket, zamatukat. Zöldségeinket elég a sütés előtt másfél órával fűszerezni.
Az ideális faszén: Mindig parázson grillezzünk! Ha húsokról egy pici olaj vagy zsír a parázsra csöppen, é s láng keletkezik, akkor a grillrácsot vegyük le addig, amíg a láng elalszik. Ugyanis a lángon nem sül, hanem ég a hús. Így nem a kívánt piros színt érjük el, hanem fekete lesz a húsunk.
Köretek: A grillhúsok első számú köretei a grillezett zöldségek, de ha ez valakinek nem elég, akkor próbálja ki a fóliázott burgonyát. Ez úgy készül, hogy a megpucolt krumplit alufóliába csomagoljuk, így tesszük fel a grillrácsra sülni. Mikor megsült, levesszük a rácsról, kibontjuk, a közepén megtörjük, és sajttal, szalonnával, tejföllel ízesítjük. Érdemes kipróbálni a ”medvetalp” elnevezésű finomságot is. A héjában hagyott krumplit félbevágjuk, a rácson megsütjük, és csak fogyasztás előtt húzzuk le a héját. Kiválóan illenek a grill-lakomákhoz a Globus dresszingjei, húsok mellé kínáljunk ketchupot, mustárt vagy majonézt. Ezek a termékek ínyenceknek most már ízesített változatban is megvásárolhatóak! A húsételek mellé kínált primőr zöldségekből készült salátákhoz kínáljuk a Globus salátaönteteket! Evés után a fűszeres falatokra bizony jól csúszik az itóka is, de ezt már mindenkinek saját ízlésére bízzuk.
Trükkök, tanácsok: A húsokat soha ne szúrjuk meg villával, mert kifolyik belőlük a húslé, s vesztenek ízükből. Használjunk hússütő csipeszt, és azzal forgassuk a húsokat. A csipesz alkalmasabb a lapátnál, utóbbi ugyanis beleakadhat a rácsba. A grillezett húsokat gyakran forgassuk a rácson. A halak sütéséhez használjunk halsütő rácsot, így megakadályozhatjuk, hogy a hal ráragadjon a rácsra vagy hogy szétessen.

- **ANGOLOS KOLBÁSZKÁK:**

Hozzávalók: 50 dkg főtt, darált marhafelsál, 2 fej reszelt hagyma, 1 tojás, só, őrölt fehérbors, 1 ek mustár, curry, olaj.

A hozzávalókat az olaj kivételével összegyúrom és kis kolbászkákat formálok belőle. Roston kisütöm, időnként olajjal kenegetve. Angolos zöldségkörettel tálalom.

* * * * *

- **BÉLSZINROLÓ NYÁRSON:**

Hozzávalók: 1 csomag mirelit bélszinroló, pár szelet "sliced bacon

A rolókat felengedem, majd egyenként betekerem a félbevágott szalonnákba. Egy egy nyársra többet húzok belőlük, úgy, hogy ne érjenek szorosan egymáshoz. Parázs fölött megsütöm.

* * * * *

- **BOLGÁR PÁSZTORNYÁRS**

Hozzávalók: 15 dkg vesepecsenye, 15 dkg szűzpecsenye, 15 dkg bárányhús, 5 dkg füstölt szalonna, 3 fej hagyma, 3 paradicsom, 2 paprika, só, bors, 2 gerezd fokhagyma, 1 tk paprika, margarin.

A húst, szalonnát, paradicsomot, hagymát és paprikát szeletekre vágom (kb. 3x3x1 cm). Sóval, borssal és zúzott fokhagymával ízesítem. Váltakozva nyársra húzom, majd megszórom paprikával, majd jó erős parázs felett forgatva megsütöm.

* * * * *

- **CSEVAP**

Hozzávalók: 20 dkg darált sertéshús, 20 dkg darált marhahús, 10 dkg darált birkahús, törött bors, só.

A húsféléket kétszer átdarálom, sózom, borsozom, majd egy órán át állni hagyom. Ujjnyi rudakat formálok belőle és faszénparázson szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **CSIRKETEKERCSEK ŐSZIBARACKKAL**

Hozzávalók: 4 db csirkemell filé, 1 tk fekete bors, 1 tk őrölt cumin, 1 tk füszerpaprika, 4 sz. gépsonka, 2 db őszibarack, 2 ek natúr joghurt

A csirkemell filéket vágjuk hosszában ketté, úgy hogy két nagy szeletet kapjunk. Szórjuk meg a fűszetrekkel, majd kenjük meg a natúr joghurttal és tegyük a hütőben legalább három órára. Tegyünk a csirkemell szeletekre egy szelet sonkát, egy cikk őszibarackot / lehet befőtt is / és óvatosan gőngyőljük fel. Tüzzük meg hústüvel és a forró grillsütőn süssük pirosra. Kitünően illik ehhez az ételhez az őszibarackból készitett chutney / füszeres befőtt /.

* * * * *

- **CSODAALMA**

Hozzávalók: 6-8 alma, 10 dkg barnacukor, 5 dkg darált mandula, 2 tk van. Cukor, 5 dkg vaj.

Az almák magházát kiszúrom. A vajat, mandulát, cukrokat összekeverem és az üregbe töltöm. Az almákat egyenként alufúliába tekerem és grillrostron 15-20 percig grillezem. Forrón, hideg tejszínhabbal tálalom.

* * * * *

- **EREDETI MAGYAR RABLÓHÚS**

Hozzávalók: 15 dkg borjú szuzpecsenye, 15 dkg sertés szuzpecsenye, 15 dkg bélszín, 15 dkg borjúmáj, 15 dkg füstölt szalonna, 20 dkg vöröshagyma, 15 dkg gomba, 5 g törött bors, 5 dkg liszt, 3 dl olaj, 5 g pirospaprika, só

A borjú és a sertés szuzpecsenyét, valamint a bélszínt lehártyázzuk és egyforma nagyságú érmécskéket vágunk belôlük. A borjúmájat is kisebb szeletkékre szeljük. A füstölt szalonnából is akkora vékony darabokat vágunk, mint a húsokból. A kisebb vöröshagymát kettévágjuk és kézzel szálaira szedjük. A gombát megtisztítjuk, tönkjét eltávolítjuk és a gombafejek belsejét megsózzuk, egy kevés törött borssal meghintjük. Amikor már minden anyagot elôkészítettünk, négy egyforma részre elosztjuk, majd a gombával kezdve és befejezve, felváltva hurkapálcákra húzzuk. Ezután egyenletesen megsózzuk, meghintjük törött borssal, gyengén lisztbe mártjuk és bô zsírba vagy olajba téve lassan készre sütjük, ügyelve, hogy közepe is megfelelôen átsüljön. Egy nagyobb tál szegélyét idény- salátákkal körberakjuk, a tál közepébe halmozzuk a frissen megsütött burgonyát, rátesszük a rablóhúsokat és meghintjük kevés pirospaprikával.
Elkészítési idő: 90 perc, Egy adag: 3180 kJ/760 kcal
Ajánlott ital:Villányi kékfrankos rosé

* * * * *

- **FLAMBÍROZOTT VEGYES GYÜMÖLCSNYÁRS**

Hozzávalók: 2 alma negyedelve, 3 banán nagy darabokra vágva, 6 körszelet ananász nagy darabokra vágva, rum vagy konyak, citromlé, fahéj, porcukor.

A gyömölcsöket váltakozva nyársra húzom, majd meglocsolom a citromlével. Belehempergetem porcukorba és megszórom fahéjjal. Erős parázs fölött gyakorta forgatva megsütöm (a cokornak karamellizálódnia kell). Mikor megsült, tálra teszem, valami szesszel lespriccelem és meggyújtva tálalom. Jól illik mellé egy vaníliaöntet.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS FÓLIÁS BURGONYA**

Hozzávalók személyenként: egy nagy krumpli, vaj, egy fokhagymaszár, alufólia.

A krumplikat alaposan megmosom, megdörzsölöm, majd megszárítom. Mindegyik krumplit ráhelyezem egy kb. A/5-ös méretű alufóliára, tetejüket éles késsel kb. 1 cm-es mélységben bevágom, majd mogyorónyi vajat teszek rá. A csomagba teszek egy összevagdalt fokhagymaszárat, vagy egy gerezd szétnyomott fokhagymát. Szorosan betekerem a fóliába, majd még egy ugyanakkorába. Beledobom a parázsba, majd egy bottal időnként megforgatom. 10 perc alatt megsül.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS GOMBANYÁRS**

Hozzávalók: 60 - 70 dkg egyforma gombafej, 4 - 5 gerezd fokhagyma, 2 ek olaj, só, bors.

A fokhagymát átpréselem és összekeverem a sóval, borssal és az olajjal. A fombákat megtisztítom és belekeverem a fokhagymás pácba, majd egy-két órára lefedve a hűtőbe teszem. Nyársra húzom és faszénparázson forgatva megsütöm.

* * * * *

- **FÓLIÁS BURGONYA**

Hozzávalók személyenként: egy nagy krumpli, vaj, alufólia.

A krumplikat alaposan megmosom, megdörzsölöm, majd megszárítom. Mindegyik krumplit ráhelyezem egy kb. A/5-ös méretű alufóliára, tetejüket éles késsel kb. 1 cm-es mélységben bevágom, majd mogyorónyi vajat teszek rá. Szorosan betekerem a fóliába, majd még egy ugyanakkorába. Beledobom a parázsba, majd egy bottal időnként megforgatom. 10 perc alatt megsül.

* * * * *

- **FÓLIÁS BURGONYA 2**

Hozzávalók személyenként: egy nagy krumpli, vaj, kömény, alufólia.

A "Fóliás burgonya" c. recept szerint járok el, de a fólia lezárása előtt még megszórom a vaj tetejét köménymaggal.

* * * * *

- **FÜSZERES BARACKOS BEFÖTT / CHUTNEY /**

Hozzávalók: 1 db zőld chilli, 125 gr méz, 2-4 db őszibarack, 1 gr fokhagyma

Tegyük a zőld chillit a grillre, várjuk meg még a bőre megbarnul. Húzzuk le a bőrét és vágjuk kockára, ugyanugy vágjuk össze a megtisztított barackokat is. Tegyük egy lábasba, adjuk hozzá a mézet és a reszelt fokhagymát is. Főzzük 20 percig és ezzel a füszeres befőttel kináljuk a csirketekercseket. Ha tőbbet készítünk akkor amikor az őszibaracknak szezonja van, forron üvegekbe tőltve , és szárazon kiduntsztolva sokáig eltarthatjuk. Kitünő minden grill ételhez, de ajánlom sajtokhoz is.

* * * * *

- **GOMBANYÁRS**

Hozzávalók: 70 dkg egyforma gombafej, 10 dkg szalonna, só, bors, olaj.

A szalonnát a gombafej átmérőjével azonos méretű szeletekre vágom, majd a tisztított gombafejekkel felváltva nyársra húzom, végül sózom, borsozom és olajjal ecsetelem. Jó faszénparázs felett forgatva szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **GRILLEN SÜLT FOKHAGYMÁS KARAJ**

Hozzávalók: 12 szelet sertéskaraj, só, 1 evőkanál olaj, 4 gerezd zúzott fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt köménymag, 6 salátalevél, 3 félbe vágott paradicsom, grill fűszerkeverék
UBORKA SALÁTÁHOZ: 50 dkg uborka, fokhagyma, ecet, cukor, pirospaprika, tejföl
SÜLT BURGONYA: 30 dkg burgonya, (alufólia)

Keverjük össze az olajat a fokhagymával, a sóval és az őrölt köménymaggal. Kenjük be vele a karajszeleteket. Izzó parázs felett süssük mindkét oldalukon arany barnára. Közben locsoljuk olajjal. Tegyük a salátaleveleket pecsenyéstálra. Rakjunk minden salátalevélre két egymásra helyezett karajt, tegyünk a salátalevelek közé egy-egy fél paradicsomot. Uborkasalátával és sült édesburgonyával tálaljuk.

* * * * *

- **GRILLEZETT CSIRKECOMBOK PADLIZSÁNÁGYON**

Hozzávalók: 6 db csirkecomb, 2 db padlizsán, 10 dkg csiperke gomba, 10 dkg paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej vöröshagyma, 1 dl étolaj, 1 evőkanál szárnyas fűszerkeverék, só, csipet gyömbérpor.

A csirkecombokat félbevágjuk, megmossuk, lecsepegtetjük. Bedörzsöljük a fűszerkeverékkel, a grillrácson sütjük. Közben elkészítjük a zöldségragut: a finomra vágott vörös- és fokhagymát előhevített olajon lepirítjuk, rádobjuk a megmosott, felkockázott padlizsánt, gombát, paradicsomot. Enyhén megsózzuk, meghintjük a gyömbérporral. A kész grillcombokat erre a zöldségtalapzatra tesszük, snidlinges rizzsel körítjük.
Elkészítési idő: 55 perc, Egy adag: 1930 kJ/ 460kcal, Ajánlott ital: Szekszárdi kadarka

* * * * *

- **GRILLEZETT KUKORICA**

Hozzávalók: 1 kg tejeskukorica, só.

A kukoricákat megkent rácsra rakom és időnként arrébforgatva faszénparázson grillezem. (Amennyiben a TSz kukoricásból lopod az úgynevezett takarmánykukoricát - ami egyébként nagyon csúnya dolog - akkor előtte nem árt, ha 8 – 10 percig forró vízben blansírozod !)

* * * * *

- **GRILLEZETT PARADICSOM**

Hozzávalók: 10 - 12 közepes paradicsom, olaj.

A paradicsomokat megmosom, leszárítom, majd beleforgatok kb. 2 evőkanálnyi olajba. Faszénparázs felett rácsra rakom és gyakran forgatva meggrillezem. Húsok mellé, illetve önálló ételként egyaránt nagyon finom és mutatós.

* * * * *

- **GRILLEZETT ROLÁD:**

Hozzávalók: 4 vékony hússzelet, 4 szelet gépsonka, 4 szelet sajt, zsályalevél, só, bors, olaj

A húsra egy szelet sonkát, arra egy szelet sajtot teszek, majd a végén zsályaleveleket, borsot. Roládokká göngyölöm, megtűzöm, majd felületét megolajozva roston megsütöm. Időnként megforgatom. Tálalás előtt sóval és borssal szórom meg.

* * * * *

- **GRILLEZETT ROSTÉLYOS:**

Hozzávalók: 1,2 kg rostélyos, frissen őrölt feketebors.

A hússzeleteket konyhai törlőpapírral szárazra törlöm és minden oldalról jól megborsozom. Jó parázs felett az első oldalát 20, a másik oldalát pedig 15 percig grillezem. Mikor kész, belecsomagolom alufóliába és pár percig pihentetem. Csak ezt követően sózom.

* * * * *

- **GRILLEZETT TÖLTÖTT PARADICSOM**

Hozzávalók: 4 nagyobb érett paradicsom, 1 szelet piritós, 1 kis fej hagyma, 2 ek. paradicsompüré, 2 gerezd fokhagyma, 2 ek. tejföl, reszelt sajt, só, bors, apróra vágott fűszernövények.

A paradicsomokat lefejezem és kikaparom. A pirítóst felkockázom, a hagymát, fokhagymát apróra vágom és összekeverem a többi hozzávalóval, majd az üregekbe töltöm. A paradicsomokat alufóliába csomagolom és grillrácson megsütöm. A tölteléket lehet felvágottmaradékkal is dúsítani.

* * * * *

- **GRILLKENYÉR 1**

Hozzávalók: 1 franciakenyér (baguette), 5 dkg vaj, 1 tk grill-fűszerkeverék, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 2 ek. vágott snidling.

A puha vajat összekeverem a többi hozzávalóval. A baguette-ot hosszában kettévágom, megkenem a vajjal, összecsukom, majd alufóliába tekerem. Grillroston időnként forgatva 10-15 percig sütöm. Ezzel egyidőben virslit is süthetek a roston.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSÖS SZŰZÉRMÉK KÖNTÖSBEN**

Hozzávalók: 60 dkg sertés szűzpecsenye, 1 doboz ananászkarika, 10 dkg szeletelt baconszalonna, 1 dl étolaj, 1 evőkanál grill fűszerkeverék, zsályalevelek.

A lehártyázott szűzpecsenyét lemossuk, leszárítjuk. 3-4 dkg-os érméket vágunk belőle. Megszórjuk grill fűszerkeverékkel, ráteszünk egy ananászkarikát és a lemosott zsályaleveleket. Vékonyan szeletelt baconszalonnába göngyöljük. Előhevített grillrácson, rendszeres forgatás mellett kb. 15-20 percet grillezzük. Tejszínes curry-mártással és burgonyaropogóssal tálaljuk.
Elkészítési idő: 60 perc, Egy adag: 2340 kJ/ 660kcal, Ajánlott ital: Csopaki rizling

* * * * *

- **HALAS NYÁRS**

Hozzávalók: 70 dkg tőkehalfilé, 1 citrom leve, 10 dkg húsos szalonna, 3 hagyma, 1 piros húsú paprika, 4 ek olaj, só, bors

A halat vágjuk kb. 4cm-es darabokra és locsoljuk meg citromlével. A szalonnát szeleteljük fél centi vastagra, majd vágjuk fel 4 cm-es darabokra. A hagymát pucoljuk meg és negyedeljük. A paprikát csumázzuk ki, távolítsuk el az ereit és a magházát. Öblítsük le hideg vízzel és vágjuk 4 cm-es darabokra. A haldarabokat a hagymával, a szalonnával és a paprikával váltakozva tűzzük nyársakra, majd körös-körül kenjük meg olajjal. Süssük meg és csak ezután ízesítsük sóval, borssal. Paradicsommal, fejes salátával és könnyű fehér borral kínáljuk.

* * * * *

- **HASAALJA-SZALONNA NYÁRSON KRUMPLIVAL**

Hozzávalók (személyenként): 15-30 dkg füstölt hasaalja szalonna, 7 krumpli, 1 fej hagyma, só, kenyér

Nyárson sütve nagyon finomak a hasaalji húsos szalonnák, mert nem túl zsírosak. A sütendő darabot megfelezem. Először felhúzom az egyiket, mögé fél krumplit, fél hagymát és még egyszer az egészet. Hosszú nyársat használok, mert állva, rézsút lefelé tartva sütöm, hogy a szalonnazsír végigfolyhasson az egészen, végül pedig a tűz melletti kenyérszeletekre. Csak parázs felett sütöm, így nem kormolódik, nem szenesedik meg a szalonnám.

* * * * *

- **KAUKÁZUSI SASLIK:**

Hozzávalók: Fél kg vesepecsenye, 1 fej hagyma, fél pohár olaj, só, bors, paprika.

A húst kb. 2x2 cm-es kockákra vágom. 3-4 órára beleteszem a reszelt hagymából, borsból, paprikából, olajból álló pácba. Innét kivéve a húsokat nyársra húzom, sózom, majd jó parázs felett forgatva megsütöm.

* * * * *

- **KEBAB SIKHI (PERZSA BORJÚNYÁRS):**

Hozzávalók: 50 dkg borjuhús, 1 piros és 1 zöld paprika, 15 dkg apró hagyma, 8 koktélparadicsom, 1/2 csésze joghurt, 1 ek. reszelt hagyma, 1 ek. Citromlé, 1/2 tk. Sáfrány, só, bors

A sáfrányt mozsárban megtöröm és egy csészében felöntöm 1/4 csésze forró vízzel, majd pár percre lefedem. Mikor kihűlt, összekeverem a joghurttal, a reszelt hagymával, citromlével, sóval, borssal. A húsokat felkockázom és egy éjjelen át pácolom a hideg marinádban. Másnap a hagymát megtisztítom, a paprikákat darabokra vágom. A hozzávalókat váltakozva a nyársakra húzom. Jó faszénparázson körben szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **KOLBÁSZ, SZALONNA PARÁZSBAN**

Hozzávalók (személyenként egy fóliacsomagba): ujjnyi hosszú kolbász, 7-10 dkg szalonna, köritésnek zöldpaprika vagy sós, ecetes uborka, só, alufólia.

Egyszerű az egész. Egy cikk kolbászt két hosszúkás szalonnadarab közé teszünk. Ha friss a szalonna, megsózom és alufóliába csomagolom. Parázsba ágyazom, ahol tíz-tizenöt perc alatt megsül. Kicsomagolás után feldarabolom, összekeverem. Zöldpaprikával vagy sós, ecetes uborkával esszük.

* * * * *

- **KÖRÖZÖTTES GOMBANYÁRS**

Hozzávalók: Fél kg egyforma gombafej, 15 dkg körözött, só, bors, olaj.

A tisztított gombafejek belsejét színültig megtöltök körözöttel, majd két gombafejet összeforgatva nyársra húzok. Sózom, borsozom és olajjal ecsetelem. Jó faszénparázs felett forgatva szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **KRINOLINKOSZORÚ:**

Hozzávalók: 3 krinolin, 5 dkg füstölt szalonna, 5 dkg trappista sajt, olaj.

A krinolinokról lehúzom a bőrt, majd 1-1.5 centiméterenként 2 cm mélyen bevágom. A bevágásokba felváltva egy-egy szalonna-, illetve sajtszeletkét tömök. Az egészet olajjal beecsetelem, majd roston megsütöm. Egyszer-kétszer óvatosan, hogy a töltelék ki ne essék belőle megfordítom.

* * * * *

- **MARINÁLT STEAK ROSTON:**

Hozzávalók: Két jókora (egyenként 40-50 dekás, 3 cm vastag) marhahátszín

A húsokat valamilyen marinádban érlelem pár órán keresztül. Onnét kivéve törlőpapírral szárazra törlöm. Jó parázs felett roston sütöm meg. Akkor kell megfordítani, mikor a felületén megjelennek az első vércseppek. Mikor kész, leveszem a rostról, alufóliába tekeremn és kb. 10 percig pihentetem.

* * * * *

- **MAROKKOI RABLÓHUS**

Hozzávalók: 1.5 kg csontnélküli bárányhus (lehet más húsbol is), 2 db vőrőshagyma negyedelt, 2 db zőldhagyma nagy kockákra vágva,
A pácléhez: 4 ek citromlé, 2 ek olíva olaj, 1 db reszelt vőrőshagyma, 1 tk só, 1 tk őrölt cunim, 1 tk reszelt győmbér, 1 tk fekete bors

Készitsük el a pácot: Minden anyagot tegyünk egy nagy tálba, keverjük össze. Vágjuk kockára a húst és evvel a páccal keverjük össze, hadjuk állni legalább 3-4 órát. Nyársra füzzük fel váltakozva a húst, hagymát és a paprikát. Forró kerti grillsütőn süssük pirosra, sütés kőben kenegessük a megmaradt páclével.

* * * * *

- **MITITEI: (ROMÁN ÉTEL)**

Hozzávalók: 500 g marhahús, 2-3 ek húsleves, 8-10 szem bors, 1/2 fej fokhagyma, 1/2 kk kömény, késhegynyi szódabikarbóna .

A megdarált húshoz hozzáadom a sót, a borsot, a zúzott fokhagyma felét, a húslevest, a szódabikarbónát és összegyúrva 4-5 órára hidegre teszem. Vizes kézzel 10 cm-es kolbászkákat készítek belőle. Roston sütöm meg minkét oldalát, miközben olajba mártott tollal kenegetem.

* * * * *

- **NYÁRSON SÜLT BÁRÁNYFALATKÁK ALMÁVAL ÉS PAPRIKÁVAL**

Hozzávalók: 70 dkg bárányhús (comb vagy lapocka), 2 gerezd fokhagyma, 4 ek olaj, 1 dl száraz vörösbor, 1 kk szárított kakukkfű, 1 kk szárított rozmaring, 1 piros húsú paprika, 1 sárga húsú paprika, 1 alma, só, bors olaj a kenéshez

A húsról gondosan vágjuk le az inakat és a hártyákat, valamint a zsírdarabokat, majd vágjuk apró, kb. 1-1.5 cm-es kockákra. Tisztítsuk meg a fokhagymát és nyomjuk át présen. Keverjük össze az olajjal, a vörösborral, a zöldfűszerekkel és a borssal majd jól keverjük el ebben a pácban a húsdarabokat. Jól záródó edényben tegyük a hűtőbe kb. fél órára. Csumázzuk ki a paprikát és vágjuk kb. 2 cm-es darabokra. Az almát negyedeljük, vágjuk ki a magházát és vágjuk a darabokat még egyszer félbe. Fűzzük a nyársakra váltakozva a hús az alma és a paprika darabokat. A megmaradt páclével sütés közben kenegessük a nyársakat. Ízesítsük sóval és borssal, majd röszti burgonyával, vagy kenyérrel és száraz vörösborral kínáljuk.

* * * * *

- **NYÁRSON SÜLT CSIRKEFALATOK MOGYORÓMÁRTÁSSAL (INDONÉZ ÉTEL)**

Hozzávalók:

A sülthöz: 60 dkg filézett csirkemell, 4 ek olaj, 2 ek citromlé, 2 ek konyak, 1 ek szójaszósz, 1 ek apróra vágott petrezselyem, fekete bors,
A mártáshoz: 10 dkg tisztított földimogyoró, 2 dl natur joghurt, 1 ek citromlé, fekete bors, só, késhegynyi őrölt chili

A csirkemellet aprítsuk kb. 2 cm-es kockákra és húzzuk fel őket a 8 nyársra. Az olajból, citromléből, a konyakból, a borsból, a szójaszószból és a petrezselyemből és a borsból készítsünk páclevet. A páccal egyenletesen kenjük be a nyársakat, majd lefedve tegyük a hűtőbe kb. 45 percre, közben háromszor forgassuk át. A mártáshoz daráljuk finomra a mogyorót, keverjük el a joghurttal és a citromlével. Ízesítsük sóval, borssal, kevés chilivel.
A minden oldalán aranybarnára sütött csirkét a mogyorós mártással, kenyérrel vagy rizzsel fogyasztjuk, fehér bort vagy teát kínálunk mellé.

* * * * *

- **NYÁRSON SÜLT PULYKAFALATOK SZALONNÁBA TEKERT ASZALT SZILVÁVAL**

Hozzávalók: 60 dkg pulykamell, 4 ek olaj, 2 ek (portói) bor, só, fekete bors, csípős paprika, 8 vékony szelet szalonna (sliced bacon), 16 szem puha, mag nélküli aszalt szilva, olaj a kenéshez

A húst vágjuk kb. 2 cm-es darabokra. Az olajból, a portóiból, a borsból és sóból készítsünk páclevet, és öntsük a húsra. Keverjük jól össze. A szalonna szeleteket HOSSZÁBAN vágjuk ketté és egyenként gönygöljünk beléjük egy-egy szem szilvát. Osszuk el egyenletesen a húst és szilvákat a nyársakon. A sütés során kenegessük olajjal, majd fűszerezzük pirospaprikával, borssal és sóval. Rizzsel vagy kenyérrel és könnyű, száraz fehérborral kínáljuk.

* * * * *

- **NYÁRSON SÜLT PULYKAMÁJ ANANÁSSZAL**

Hozzávalók: 60 dkg pulykamáj, 6 szelet konzerv ananászkarika, 6 ek olaj, 1 ek szójaszósz, 1 kk curry, 1 késhegynyi, édes piros paprika, fekete bors, só, 2 fej hagyma, olaj a kenéshez

A májat vágjuk kb. 2 cm-es darabokra. Az ananászkarikákat vágjuk 6-6 darabra. A máj és az ananászdarabokat tűzzük felváltva a nyársakra. Kenjük meg körös-körül olajjal. A maradék olajat keverjük össze a szójaszósszal, a curryvel, a pirospaprikával a borssal és a sóval. A hagymát hámozzuk meg, negyedeljük fel és kenjük meg olajjal. A nyársakat és a hagyma darabokat helyezzük a sütő rácsára és sülés közben kenegessük az olajos-szójaszószos páccal. Fehér kenyérrel vagy rizzsel tálaljuk.

* * * * *

- **PARASZTKRUMPLI**

Hozzávalók személyenként: egy nagy krumpli, egy szelet húsos füstölt szalonna, alufólia.

A krumplikat megtisztítom és többször megszurkálom. Mindegyik beletekerem egy-egy szalonnaszeletbe és így csavarom bele egyenként egy - egy kb. A/5-ös méretű alufóliába, majd még egy ugyanakkorába. Beledobom a parázsba, majd egy bottal időnként megforgatom. 10 perc alatt megsül.

* * * * *

- **PLJESKAVICA: (SZERB ÉTEL)**

Hozzávalók: 500 g sertés-, vagy marhahús, 300 g hagyma, 3-4 ek. Ásványvíz, só, bors, olaj, erőspaprika

A megdarált húshoz hozzáadom a sót, a borsot, az apróra vágott hagymát, az ásványvizet és az erőspaprikát. Félcentis vastagságú lapos pogácsákat formálok belőle, majd roston sütöm meg. Sütés közben többször beecsetelem olajjal. Csókálló hagymával tálalom.

* * * * *

- **PULYKA RABLOHUS**

Hozzávalók: 70 dkg pulykamell, 1 fej hagyma, 2 ek. olaj 1/2 cs. petrezselyem, 1 tojás, szukseg szerint tejbe aztatott zsemlemorzsa, só, bors, 1 kk. curry, 8 vékony szelet füstölt sonka, 1 közepes fej lilahagyma, ¼ zöldpaprika, 5 dkg vaj a sütéshez, pecsenyelé, 1 kk. étkezési keményítő, 2 ek. száraz fehérbor.

A pulykamellbol nagy szeleteket vágunk és kb. 20 dkg-nyit ledarálunk belőle. A hagymát finomra vágjuk, és olajban megparoljuk.. Ha kihűlt összedolgozzuk a petrezselyemmel, a tojással, a sóval, a borssal, a curryvel, s ha kell, zsemlemorzsával. A pulykaszeleteket sózzuk, borsozzuk és beteritjuk a sonkaszeletekkel, rakenjuk a Tölteléket, összegongyoljuk és rovid idore betesszuk a melyhutobe. Ezután 2 cm-es karikakra vágjuk, majd lilahagyma és paprikadarabokkal felvaltva egy hurkapalcara huzzuk. Egy nagy serpenyoben olajat forrositunk, és koros-korul megsütjük benne a rablohust. A visszamaradt szaftrol leontjuk a felesleges zsírt, felontjuk pecsenyelével, felforraljuk, majd hozzáadjuk a kemenyitovel összekevert bort, ujra felforraljuk, atszurjuk és a hussal együtt tálaljuk.

* * * * *

- **ROSTONSÜLT CUKKÍNI:**

Hozzávalók: 1 kg cukkíni, 2 gerezd fokhagyma, só, bors, olaj.

A hámozott cukkíniket kb. 1.5 cm vastag szeletekre vágom. Beecsetelem olajjal, sózom, borsozom és megszórom apróra vágott fokhagymával. Faszénparázson oldalanként 4 - 4 percig grillezem.

* * * * *

- **ROSTONSÜLT FOKHAGYMAGEREZDEK**

Hozzávalók: 2 fej fokhagyma, 1 ek olaj, só

A fokhagymákat gerezdekre szedem és megtisztítom, majd beleforgatom a sózott olajba. Egy alufólialap közepébe rakom és időnként megforgatva 20 percig sütöm a rácson. Húsok mellé, vagy önállóételként kitűnő. Jót lehet rá inni !

* * * * *

- **SAJTNYÁRS:**

Hozzávalók: 30 dkg trappista sajt, 10 szelet sliced bacon

A sajtot 3x3 cm-es kockákra vágom, a szalonnákat pedig felezem. Mindegyik sajtkockát beletekerem egy-egy szalonnába. A csomagocskákat a nyársakra húzom, majd faszénparázs felett forgatva szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **SAJTOS SONKANYÁRS:**

Hozzávalók: 25 dkg trappista sajt, 25 dkg gépsonka

A sajtszeletek kisebbek legyenek, mint a sonkaszeletek! Leterítek egy szelet gépsonkát, rá egy szelet sajtot, feltekerem, majd 2-3 felé vágva nyársra húzom, majd faszénparázs felett forgatva szép pirosra sütöm. A gyerekek nagyon szeretik.

* * * * *

- **SASLIK ÍNYENC MÓDRA**

Hozzávalók (4 személyre): 200 g borjúcomb, 200 g bélszín, 200 g borjúmáj, 200 g kicsontozott sertéskaraj, 100 g szeletelt szalonna, 1/2 teáskanál bors, 2 evőkanál olaj, 1/2 teáskanál só

A húsokat 2 cm vastag darabokra vágjuk, lapjával a nyársra húzzuk, s közéjük tesszük a feldarabolt szalonnát. A borsot az olajjal összekeverjük, és a húst kenőtollal alaposan bekenjük vele. Szobahőmérsékletem állni hagyjuk. A nyársakat a rostélyra helyezzük, és a parázstól mintegy 7 cm-re, lassan forgatva megsütjük. Ugyanezt az elektromos grillsütőben is el lehet készíteni. A kész húsnak belül még enyhén rózsaszínűnek kell lennie. Sütés után sózzuk, majd tálaljuk.
Előkészítés: 20 perc; Grillezés: 6 perc; A grillt és a rostélyt elő kell melegíteni.
Mi illik hozzá? Egészben sült vagy hasábburgonya, vegyes saláta, grillezett paradicsom.

* * * * *

- **SÖRÖS BAJOR VIRSLI:**

Hozzávalók: 80 dkg bajor virsli, 1 üveg sör, 1 fej hagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, 10-12 szem bors, 1 kk. só, olaj.

A hagymát felkarikázom, a fokhagymát átpréselem. Beleteszem egy edénybe, rászórom a sót, a borsot és ráöntöm a sört, majd elkeverem. Ebbe a pácba helyezem a virsliket, majd egy fél napra lefedve a hűtőbe teszem. Grillezáskor a páclébol kiszedem, lecsepegtetem és izzó parázs fölé rácsra teszem. Időnként megforgatom és olajjal megkenem. Szép pirosbarnára sütöm.

* * * * *

- **SZALONNÁK NYÁRSON**

*Hozzávalók:(*személyenként egy nyárson) 10-20 dkg füstölt szalonna, 2-3 szelet kenyér, 1 hagyma, kökény-, füz-, vagy akácnyárs.

Hosszú, erős nyársat vágunk kökényből, akácból vagy fűzfából. A vastagabb végét leháncsoljuk, laposra és hegyesre faragjuk. A szalonnabőrön vágott két nyílás egyikén bedugjuk, a másikon ki. Így nem fordul el és nem esik le. Közben már jó, ha ég a tüz, gyűl a parázs, mert e felett nem füstölödik, nem szenesedik meg a szalonna. A zsírját a tűz melletti tányérokra vagy papírra szeletelt hagymakarikákkal fedett kenyérre csorgatjuk.

* * * * *

- **SZALONNÁS VIRSLIFALATOK NYÁRSON:**

Hozzávalók: 6 pár bőrös virsli, 12 dkg szalonna, 2-2 zöld és piros színű paprika, só.

A virsliket három egyforma darabra vágjuk. Egyenként becsavarjuk a vékony szalonnaszelettel. A zöldpaprikát széles csíkokra vágjuk, megsózzuk, majd a szalonnába csavart virsliket felváltva a kétféle színű zöldpaprikával nyársra húzzuk. Parázs fölött megsütjük.

* * * * *

- **TABBOULEH SALÁTA**

Hozzávalók: 125 gr couscous, 1 cs újhagyma, 1 cs petrezselyemzőld, 6 ek friss mentalevél, 2 db paradicsom, 3 ek olíva olaj, 1 db citrom leve, só, bors

Forraljunk fel 300 ml vizet , tegyünk bele sót és a couscoust. Zárjuk el a tüzhelyt, és várjunk kb. 10-15 percet még a couscous tejesen megdagad. Hütsük ki, majd keverjük bele az ősszevágott friss fűszereket, a meghámozott és összekockázott paradicsomot. Izesitsük citromlével, borssal és olíva olajat keverjünk bele még. Tálaláskor béleljünk ki egy salátás tálat friss saláta levelekkel és

tegyük bele az elkészitett tabbouleh salátát. Kitünő saláta a grill ételekhez, nagyon jól üditő hatása van a friss menta izének a forró nyári estéken is.

* * * * *

- **TÖRÖK FASÍRT (IZGARA KÖFTE):**

Hozzávalók: 75 dkg darált marhahús, 1 fej hagyma, 2 szelet szikkadt kenyér, bors, kömény, só, olaj.

A kenyeret beáztatom és jól kinyomkodom. A hagymát lereszelem, összekeverem a darált hússal, a kenyárrel, sóval, borssal, köménnyel és alaposan átgyúrom. khagymát átpréselem. Beleteszem egy edénybe, rászórom a sót, a borsot és ráöntöm a sört, majd elkeverem. Ebbe a pácba helyezem a virsliket, majd egy fél napra lefedve a hűtőbe teszem. Grillezáskor a pácléből kiszedem, lecsepegtetem és izzó parázs fölé rácsra teszem. Időnként megforgatom és olajjal megkenem. Szép pirosbarnára sütöm.

* * * * *

- **VEGYES GRILL ANANÁSSZAL, FÓLIÁS BURGONYÁVAL**

Hozzávalók: 30 dkg csípős kolbász karikára vágva, 0,5 kg vesepecsenye kockára vágva, 20 dkg füstölt szalonna vékony szeletekre vágva, 6 kis paradicsom kettévágva, 12 gombafej, 3 karika ananász konzerv 3 cm-es darabokra vágva, (6 nagy grill pálcika), 40 dkg egész burgonya, Barbecue fűszerkeverék

Húzzunk minden megvizezett grillpálcikára felváltva fél paradicsomot, mellé a szalonnacsík egyik végét, egy hús darabot, egy ananászt, a szalonnacsík másik végét, egy karika kolbászt egy gombafejet, és így folytassuk, amíg elfogy a hozzávaló. A burgonyákat tegyük alufóliába, de úgy hogy mellé paradicsomot, ananászt és néhány szelet kolbászt csomagolunk. Mindkettőt tegyük forró grillsütőre és süssük 25-30 percig.

* * * * *

- **VEGYES SASLIK:**

Hozzávalók: 40 dkg szűzpecsenye, 40 dkg bélszín (gy.k.: ezek ugyanazon alkatrészek, csak más állatból), 20 dkg füstölt szalonna, 25 dkg gombafej, 30 dkg hagyma, grill fűszerkeverék (Kotányi).

A húsokat felkockázom és megszórom a fűszerkeverékkel. A hagymát méretétől függően negyedelem, nyolcadolom. A szalonnát is felkockázom. A hozzávalókat váltakozva nem túl szorosan nyársakra húzom. Parázson körben szép pirosra sütöm.

* * * * *

- **ZÖLDSÉGES FÓLIÁS BURGONYA**

Hozzávalók személyenként: egy nagy krumpli, vaj, só, kömény, hagyma, zöldhagyma, petrezselyemzöld, egy kis sárgarépa, majoránna, zellerzöld, fokhagymaszár, (bármilyen más kecsketáp), alufólia.

A krumplikat alaposan megmosom, megdörzsölöm, majd megszárítom. Mindegyik krumplit ráhelyezem egy kb. A/5-ös méretű alufóliára, tetejüket éles késsel kb. 1 cm-es mélységben bevágom, majd mogyorónyi vajat teszek rá és megszórom köménnyel. A csomagba a krumpli mellé teszem a tisztított, felszeletelt zöldségeket, majd szorosan betekerem a fóliába, majd még egy ugyanakkorába. Beledobom a parázsba, majd egy bottal időnként megforgatom. 10 perc alatt megsül.

* * * * *

KÉSZÉTELEK, EGYTALÉTELEK, FRISSENSULTEK

FŐZELÉKEK

- **SÁRGABORSÓ - FŐZELÉK**

Hozzávalók: 40 dkg feles sárgaborsó, 1 l füstölthúslé, 5 dkg vöröshagyma, 4 dkg zsír, só, 4 dkg liszt, 1 késhegynyi törött bors.

Az előző napon beáztatott borsót leszűröm, leöblítem. Füstöltében kezdem elfőzni. Hozzáadom a megtisztított vöröshagymát. Világos rántást készítek, hidegvízzel felöntöm, simára keverem, és ezzel sűrítem a már megpuhult borsót. Lassan forralom, sóval és törött borssal ízesítem. Elfőtt levét mindig pótolom. Ha kész, a vöröshagymát kiveszem belőle. Áttörve is készíthető.

* * * * *

- **ZÖLDBABFÕZELÉK MÁSKÉNT**

Attól függõen, hogy a zöldbab mennyire zsenge: ha nem igazán, akkor vegetás vízben felteszem fõni. 2 kisebb fej hagymát enyhén megpirítok, a félpuha zöldbabot hozzáadva tovább pirítom, míg kicsit barnás színt nem kap. 2 jó ekanál liszttel rövid ideig pirítom. Felöntöm tejjel annyival, hogy jól ellepje a babot, esetleg kis vizet adok hozzá késõbb. Ha a zbab zsenge, nem kell elõfõzni, elég csak a tejben fõzni, ha kezd elfõni a leve vízzel pótolható. Természetesen sózom, és mostanában lestyánt teszek bele, amitõl nagyon érdekes ízt kap. Ha valakinek szimpatikusabb ha nem sápadt a fõzelék tehet bele kis paprikát is. A tejtõl nagyon kellemes krémes állaga lesz!

* * * * *

RÁNTOTTÁK

- **CSERESZNYÉS OMLETT**

Hozzávalók: 25 dkg cseresznye, 4 tojás, 4 evőkanál tej, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál porcukor, fél citrom leve, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 2 dkg vaj vagy margarin, csipetnyi só, 2 ek Triple Sec likőr (elhagyható)

A tojásokat habosra verjük a tejjel, hozzáadjuk a lisztet, a porcukrot, a citromlevet, a sót és a reszelt citromhéjat. Az egészet sima masszává keverjük. A megmosott és leszárazott cseresznyét kimagozzuk és nagyon apróra összevágjuk. A tojásmasszát négy részre osztjuk. Egy adagot a negyedrésznyi felforrósított vajra öntünk, és azonnal rászórjuk a negyedrésznyi cseresznyét is. Keverés nélkül addig sütjük, amíg az alja megszilárdul, majd az omlettet óvatosan lapátkanál segítségével megfordítjuk és a másik oldalát is megsütjük. Pár csepp Triple Sec likörrel meglocsoljuk. Azonnal tálaljuk.

* * * * *

- **JÁVAI OMLETT**

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma (szeletelve), 1 db paradicsom, 4-6 mokkáskanál apróra vágott petrezselyem, 10 dkg apróra vágott sonka, 4 evőkanál olaj, 1 csipet pirospaprika, só bors

A hagymát az olajban sárgára pároljuk, majd rászeleteljük a paradicsomot, a sonkát és jól megsütjük. Végül ráöntjük a jól felvert, sózott borsozott, paprikázott tojásokat, és az omlett mindkét oldalát megsütjük. Petrezselymet szórunk rá, metéltszerű csíkokra vágjuk és rizzsel tálaljuk

* * * * *

- **OMLETT FŰSZERES MUSTÁRRAL ÉS SZALÁMIVAL**

Hozzávalók: 4 db csemegeuborka, fél csomag metélôhagyma, fél csomag petrezselyem, 4 db tojás, 2 evőkanál tej, 1 kávéskanál csípős mustár, 3 dkg vaj vagy margarin, 5-7 vékony szelet szalámi

Az uborkákat hosszában, vékonyan szeleteljük, a metélôhagymát vékony karikákra vágjuk, a petrezselymet finomra aprítjuk. A tojást a tejjel, sóval, mustárral, a petrezselyemmel és a metélôhagymával együtt felverjük. Omlettet sütünk. A szalámi- és uborkaszeleteket ráhalmozzuk, rövid ideig átforrósítjuk, óvatosan a tányérra csúsztatjuk, összehajtjuk
Elkészítési idő: 15 perc, Egy adag: 2100 kJ/500 kcal

* * * * *

- **PARASZTOS RÁNTOTTA:**

Hozzávalók: 12 tojás, 10 dkg füstölt szalonna, 2 dkg zsír, 1 fej vöröshagyma, bors, só.

A szalonnát kevés zsírban kisütöm, zsírjában a hagymát szalmasárgára pirítom. Visszateszem a szalonnát, majd ráöntöm a habart tojásokat. Forrón tálalom, borssal, pirospaprikával megszórva. Puha kenyérrel savanyúsággal, fröccsel mennyei élvezet.

* * * * *

- **SPANYOL OMLETT**

Hozzávalók egy jókora adaghoz: 16 db tojás, 1.5 kg burgonya, 1 kg hagyma, só, fél liter olaj

A megpucolt és vékony karikákra vágott burgonyát a szintén karikákra vágott hagymával együtt süsse puhára forró olajban, de ne pirítsa meg. Konyhai papírtörlővel itassa le az olajat a krumpliról és a hagymáról, majd keverje hozzá a kissé felvert és megsózott tojásokat. Néhány kanál olajat forrósítson fel egy nagy serpenyőben, és öntse bele a tojásos keveréket. Keverés nélkül, falapáttal időnként alá nyúlva süsse szilárd állagúra az omlett alját. Ezután egy másik serpenyő vagy tányér segítségével fordítsa meg, és a másik felén süsse készre a lepényt. Kb. másfél centis vastagság a megfelelő ahhoz, hogy átsüljön az egész, és a fordításkor ne törjön el. Tálalja kockákra vagy tortaszeletekre vágva, vagy nagyon apró darabokban, fogpiszkálóra tűzve.

* * * * *

- **SÜLT SZALONNA TOJÁSSAL (BACON AND EGGS)**

Hozzávalók (Személyenként): 2 tojás, 5 dkg füstölt szalonna, só.

A felszeletelt szalonnát bevagdalom, serpenyőben mindkét oldalán kisütöm. Tűzálló tálban (tepsi) egymás mellé rakom, megforrósitom és egyenként rátütöm az egész tojásokat. Addig sütöm, amíg a tojásfehérje megkocsonyásodik. Sózás után azonnal tálalom.

* * * * *

- **ZÖLDSÉGES OMLETT SZALONNÁVAL**

Hozzávalók: 5 dkg sárgarépa, 5 dkg cukkíni, 1 kis fej hagyma, 2 vékony szelet húsos szalonna, 1 dkg vaj, 4 tojás, 2 evőkanál tej, 3 dkg vaj vagy margarin, só és curry ízlés szerint

A répát és a cukkínit megtisztítjuk, kis hasábokra aprítjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a szalonnát pedig kis kockákra. A hagymát és a szalonnát az olvasztott vajon pároljuk, késôbb a zöldséget és 4 evőkanál vizet adunk hozzá. Sózzuk, curryvel fűszerezzük, lefedve kb. 5 percig, amíg a víz elpárolog, pároljuk. A tojást, tejet sózzuk, felverjük. Forró vajban egy omlettet sütünk (lásd: alaprecept). Mielôtt felszíne megszilárdulna, a tölteléket rátesszük. Tányérra, vagy tálra csúsztatjuk, és ott összehajtjuk.
Elkészítési idő: 15 perc, Egy adag: 1800 kJ/430 kcal

* * * * *

- **ZSEMLEMORZSAS TOJÁS**

Egy tanyerba vastagon zsemlemorzsat tettem, a kozepepe egy kis melyedest keszítettem, amibe beleutottem egy tojást. Megsoztam, és a teteteje vastagon zsemlemorzsat szortam. 15-20 perc után a zsemlemorzsa egy reszet beszivta a tojás. Ekkor ovatos alanyultam és egy lyukacsos lapat segitsegevel a folos morzsát leraztam rola, és bő forró olajban megsutottem. (Ovatosan kell vele banni, mert annyi morzsát nem szív fel, hogy kemény legyen, és epp, hogy szet nem folyik.) sütes után úgy nezett ki, mint a rántott hús, és finom ropogós lett a zsemlemorzsa. Nekem nagyon izlik. Nem tudom milyen lehet ha kihul, de frissen sütve nagyon jó. Szerintem ez jó feltetnek, de meg krumplipurevel, salátával jó huspotlo. Pillanatok alatt megsül, mert lehet forró az olaj.

EGYEB ÉTELEK

- **ALMÀS RÀNTOTT SAJT**

Hozzávalók: 50 dkg edami v. ementàli sajt, 2 alma, 2 toj. sàrgàja
A bundázáshoz: 2 tojás, 2 ek. zsemlemorzsa, 2 ek. liszt
A sütéshez: olaj
A màrtàshoz: 5 dl tej, 5 dkg vaj, 3 csapott ek. liszt, reszelt szerecsendio törött feh. bors, só ízlés szerint.

A sajtot félujnyi szeletekre vágjuk és minden szelet egyik felét toj. sàrgàjàval bekenjük. Az almàt megmossuk, csumàzzuk és karikàkra szeleteljük. A bundàhoz szükséges tojást felverjük. 1-1 tojàsos felével összeforditott sajtszelet közé teszünk egy almakarikàt. Lisztben megmàrtjuk, a tojàsban meghempergetjük és morzsàban megforgatjuk. Ismét tojàsba, végül ujra morzsába forgatjuk, végül bö, forró olajban megsütjük. A màrtàshoz a felhevitett vajban habzásig melegitjük a lisztet, majd azonnal felöntjük forró tejjel és folytonosan kevergetve, gyenge lángon kiforraljuk. Szerecsendióval, sóval, borssal fűszerezzük. A ràntott sajt a màrtàssal és tetszés szerinti körettel tàlalhato.

* * * * *

- **ALMAS SAJTOS VIRSLI**

Hozzávalók: 4 db virsli, 1/2 alma, 4 lapka sajt szelet, 4 szelet bacon szalonna.

Az almat 4 cikkre vagom,virsli hasitekaba beledugom a 8-ad almat,rateritem a lapka sajtot és a bacon szalonnával betekerem.Ezt is 4 percig sütőm.

* * * * *

- **BABGULYÁS FÜSTÖLT CSÜLÖKKEL**

Hozzávalók: 1 db füstölt csülök kb. 80- 100 dkg, 50 dkg tarkabab, 3 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1 csomó zöldség zöldje, 25 dkg burgonya, a rántáshoz: 1 fej közepes hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, 3 evőkanál liszt. Só, bors , majoránna, kakukkfű, szurokfű, bazsalikom, borsikafű. A csipetkéhez: 1 tojás, csipet só, olaj, és annyi liszt amennyit a tojás felvesz, és kemény tésztát gyúrunk.

A babot és a füstölt csülköt előző este beáztatjuk. Utána az áztatóvízzel mindkettőt odatesszük főni, amikor félig megfőtt a bab, beletesszük a karikákra vágott zöldségeket és a kockára vágott burgonyát, a füstöltcsülköt kivesszük és apró kockákra vágjuk, majd visszatesszük a levesbe és tovább főzzük. Amikor majdnem megpuhult a bab meg a zöldségfélék na meg a csülök, ekkor kezdem fűszerezni. Először megsózom, teszek bele egy csipet kakukkfüvet, egy csipet szurokfüvet, bazsalikomot, majoránnát, borsikafüvet, borsot és zöldség levelet. Ezután csinálok egy magyaros rántást (hagyma fokhagyma meg pirospaprika) és berántom. Csipetke tésztával gazdagíthatjuk, és készre főzzük.

* * * * *

- **BIRKAPÖRKÖLT**

Hozzávalók: 1-1.5 kg vegyes, csontos birkahús, 15 dkg zsír vagy olaj, 2-3 fej vöröshagyma, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, ízlés szerint só, pirospaprika, cseresznyepaprika, mustár, vörösbor

A húst gondosan megmossuk, a faggyús részt eltávolítjuk, és a húst feldaraboljuk. A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát a zsíron vagy olajon üvegesre pároljuk, a tűzről levéve megszórjuk pirospaprikával, beletesszük az előkészített húst, és jól átkeverjük. Felöntjük kevés vízzel vagy ízlés szerint vörösborral, és ízesítjük sóval, kevés mustárral. Hozzáadjuk a megmosott, felszeletelt paradicsomot és zöldpaprikát, esetleg a cseresznyepaprikát, és lassú tűzön készre főzzük. Főzés közben az elpárolgott vizet meleg vízzel pótoljuk. Ha szükséges, még utánaízesítjük. Sós vízben főtt burgonyával, forrón tálaljuk. Megjegyzés: A birkahúst elkészítés előtt leforrázhatjuk, így csökkenthetjük annak esetleges kellemetlen ízét.

* * * * *

- **BIRKARAGU**

Hozzávalók: 60 dkg birka lapocka, 50 dkg burgonya, 10 dkg gomba, 1 közepes nagyságú hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 nagy sárgarépa, 1 nagy sárgarépa, 10 dkg császárhús, 1 evőkanál olaj, só, őrölt bors, pirospaprika, kakukkfű, 1 babérlevél, 1 dl, száraz fehérbór.

A kb. 3x3 cm-es darabokra vágott húst az olajon az apróra vágott hagymával, zöldpaprikával, paradicsommal puhára pároljuk. Hozzáadjuk a csíkokra vágott császárhúst. Tovább sütjük 10 percig. Beletesszük a szeletekre vágott gombát, a karikára vágott sárgarépát, a szétnyomott fokhagymát, hozzáadunk 1 evőkanál pirospaprikát (aki szereti erőset), 1-1 késhegynyit a fűszerekből, 2 kávéskanál sót. Felöntjük 1 liter vízzel és a borral. Belerakjuk a meghámozott, felkockázott burgonyát és a babérlevelet. Ha kell, még fűszerezzük és készre főzzük. Olyan legyen mint egy sűrű leves. Tálalás: friss, fehér kenyérrel és vörösborral kínáljuk, mélytányérban.

* * * * *

- **BOGRÁCSGULYÁS.**

Hozzávalók: 80 dkg marhahús, 5 dkg zsír, 1 nagyobb fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, pirospaprika, só, köménymag, majoránna, 20 dkg lecsó, 50 dkg burgonya, csipetkebetét.

Az apróra vágott hagymát zsírban megpirítjuk. A lángról levéve hozzáadjuk a paprikát, elkeverjük, egy kevés vízzel felengedjük, és visszatéve zsírjára sütjük. Az egyforma kockákra vágott húst beletesszük, elkeverjük, megsózzuk. Fedő alatt, mérsékelt tűzön, pároljuk. Ha elfőtte

sajátlevét, egy kevés forró vizet öntünk rá. Párolás közben hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát és az apróra vágott köményt. Amikor majdnem puha, hozzátesszük a szép aprókockákra vágott burgonyát, és addig pároljuk vele, amíg a burgonya üveges nem lesz. Ugyancsak akkor adjuk hozzá a zöldpaprikát és a friss paradicsomot (vagy lecsót). Fölengedjük vízzel a kívánt mennyiségre, utánasózzuk, és az egészet puhára főzzük. Külön kifőzött csipetkével tálaljuk.

* * * * *

- **BOLGÁR RIZSESHÚS**

Hozzávalók (4 személyre): 400 g sertéshús, 1 evőkanál olaj, 1 teáskanál só, 2 teáskanál édesnemes paprika, 1/4 teáskanál bors, 2 összenyomott fokhagymagerezd, 2 paradicsom, 1 l húsleves, 1 zöld paprika, 3 fej vöröshagyma, 250 g hosszúszemű rizs

A húst két cm-es darabokra vágjuk, és olajban tíz percig sütjük. A fűszereket, a paradicsompürét és a forró húslevest hozzáadjuk. Felforraljuk, és fedő alatt puhára főzzük. A paprikát négy felé vágjuk, kimagozzuk és csíkokra szeljük. A hagymát megtisztítjuk és négy részre vágjuk. A paradicsomot rövid időre a forró levesbe tesszük, majd a bőrét lehúzzuk és négybe vágjuk. A rizst hozzáadjuk és felforraljuk. A paprikát és a hagymát belekeverjük és puhára főzzük. A paradicsomot az utolsó öt percben tesszük hozzá. A rizseshúst keverés nélkül puhára főzzük, és ízesítjük.
Előkészítés: 35 perc; Főzés: 20+30 perc; Sütés: közepes tűzön
Mi illik hozzá? Félbarna kenyér és egy pohár vörösbor.

* * * * *

- **BRASSÓI APRÓPECSENYE**

Hozzávalók négy személyre: 40 dkg sovány, kicsontozott tarja, 4-5 gerezd fokhagyma, 5 dkg zsír, őrölt bors, só

A húst kb. 1 cm széles, 4-5 cm hosszú csíkokra vágom, és forró zsírban addig pirítom, míg levet nem enged. Ekkor erősen megborsozom, sót teszek rá, és lefedve kb. 20 percig párolom, hogy puhuljon. Ha ez megvan, hozzákeverem a sóban pépesre tört fokhagymát és fedő nélkül lesütöm zsírjára. Két cm-es kockára vágott sültkruplival tálalom, csalamádéval, vagy savanyú uborkával. Nehéz, zsíros étel, finom, puha kenyér is ajánlott hozzá.

* * * * *

- **EGYTÁLÉTEL BÁRÁNNYAL, PARADICSOMMAL ÉS CIKKÍNIVAL.**

Hozzávalók: 60 dkg báránylapocka, 2 evőkanál olívaolaj, só, 1 evőkanál curry, 1 nagy fej hagyma, 2.5 dl húsleves, (leveskockából) 85 dkg meghámozott paradicsom, őrölt fekete bors, 1 csipet köménymag, 1 kakukkfű ág.

A húst megmossuk, szárazra itatjuk, és 1 cm-es kockákra vágjuk. Forró olívaolajon adagonként lepirítjuk sózzuk, és meghintjük curryvel. Hozzákeverjük a kockákra vágott hagymát, felöntjük a húslevessel, és hozzáadjuk a paradicsomot. Felforraljuk, és közepes tűzön 25 percig pároljuk. Közben a cukkínit megmossuk és szárvégződésének eltávolítása után vékonyan felszeleteljük. Tipp: Tartalmasabbá tehetjük ezt az egytál ételt, ha burgonyát vagy rizst főzünk bele. A fokhagymát megtisztítjuk, és szétnyomva az ételhez adjuk. Sóval borssal, köménnyel és kakukkfűvel fűszerezzük. A párolási idő befejezése előtt 8 perccel hozzákeverjük a cukkíniszeleteket. Ha szükséges utána ízesítjük.

* * * * *

- **EREDETI ERDÉLYI TÖLTÖTT KÁPOSZTA**

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 50 dkg kocsonyahús (nyers sertésfül, farok, fejhús), 50dkg nyers füstölt oldalas, 50 dkg dagadó, 3 dkg liszt, 2 evőkanál olaj, 2 kg savanyú, aprókáposzta, 10 db savanyú káposzta levél, 10 dkg rizs, 1 kisfej vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 8 dl tejföl, ízlés szerint őrölt fekete bors, só.

Nagy vasfazekat (vagy beáztatott cserépedényt) az olajjal kikenek és a lisztel meghintem. A töltelékhez a dagadót megdarálom, összekeverem a nyers, megmosott és kissé lecsurgatott rizzsel, pirospaprikával, a megtisztított és lereszelt hagymával, sóval, borssal, majd szorosan becsomagolom a vastag ereitől megtisztított savanyú káposztalevélbe.
Az apró káposzta egyharmad részét elterítem a fazék alján, erre ráteszem a megmosott és feldarabolt kocsonyahúst, valamint az előzőleg 1 éjszakán át vízben vagy tejben áztatott, darabokra vágott füstült oldalast. Erre a következő réteg savanyú káposztát terítem. Megsózom, meghintem borssal, majd beborítom a megtöltött savanyú káposzta levelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezek, végül beborítom a maradék aprókáposztával. Megsózom, meghintem borssal, és 5 dl tejföllel nyakon öntöm. Az edényt lefedem és forró sütőbe teszem. Legalább 3 órán keresztül sütöm közepes lángon. Tálaláskor a tányérján ki-ki megtejfölözi.

* * * * *

- **FITNESS PAPRIKA**

Hozzávalók: 1/2 szál kolbász, 8 db paprika, 1 doboz elôfôzött rizs, 1 tojássárga, 15 dkg kagylótészta, 4 db pörköltkocka, 1 doboz tejföl

A gyorsrizst és a tésztát külön-külön félig kifőzzük. A kolbászt kisebb kockákra vágjuk. A paprikákat megmossuk, magházukat eltávolítjuk. A pörköltkockákat vízzel felfôzzük. A rizst, a tésztát, a kolbászkockákat, a tojássárgákat kevés pörköltlével jól összekeverjük, majd a paprikákba töltjük, nem túl feszesen, hogy késôbb ne repedjenek fel. A visszatartott pörköltlében puhára pároljuk, kiemeljük és félbevágjuk. Levét tejfellel behabarjuk, és lassú tűzön mártás sűrűségűre beforraljuk
Elkészítési idő: 60 perc, Egy adag: 2180 kJ/520 kcal

* * * * *

- **GYORS VACSI**

Egyik leggyorsabb vacsora, amit szoktam keszitenI letszamtol fuggo husszeleteket fuszerezek (NEM SOZOM!) /bors, komeny, szerecsendio, fokhagyma, curry, chili/ es egy serpenyoben mindket oldalat kicsit megsutom, hogy feher reteg kepzodjon rajta. Majd jol megboritom ketchuppel (esetleg suritett paradicsommal), es raontok min. fel liter huslevest (lehet sajat fozesu, lehet kockabol, lehet eroleves, gombaleves kockabol) es letakarom. Mikozben megpuhul a hus, a lebol is nagyon finom szaft kepzodik. Ha igenyli, akkor meg ontok ra egy kis levest, es hagyom, hogy a szaft jo suru legyen, es a hus is szint kapjon. Rizs kulonbozo formaival, krumplipurevel talalhato. (de ugyanugy fozelek is keszitheto hozza)

* * * * *

- **HAGYMÁS ROSTÉLYOS**

Hozzávalók négy személyre: 50 dkg marhafelsál, 4-5 nagyobb fej vöröshagyma, 50 dkg burgonya, zsír, olaj, bors, mustár, flekken fűszerkeverék, só

A húst négy szeletre vágom, megkenem mustárral, megszórom sóval, törött borssal, flekken keverékkel, és kb. egy óra állás után bő, forró zsírban mindkét oldalán jól átsütöm, majd kevés vízzel felengedve, fedő alatt puhára párolom. A hagymát karikára vágom, lesózom és összekeverem annyi finomliszttel, amennyit felvesz. Forró olajban, több adagban pirosra sütöm, leszűrve jénai edénybe teszem, hogy ne hűljön ki. (Rengeteg hagymával szeretem!). A krumplit 1.5-2 centis kockára vágom, és zsír, olaj és vaj keverékében megsütöm. Tálaláskor a húsra halmozom a hagymát és meglocsolom a hús szaftjával. Mustárt is adok mellé. Fejessaláta, savanyú uborka, kovászos uborka illik hozzá.

* * * * *

- **HÚSGOMBÓC PARADICSOMMÁRTÁSSAL**

Hozzávalók négy személyre: 30 dkg darált disznóhús, 8 dkg rizs, 2 fej vöröshagyma, 1 liter paradicsomlé, 2 kis paradicsomkonzerv, 2 tojás, 1 liter húsleves v. húslé, 2-3 szál zellerlevél, leveskocka, vegeta, pirospaprika, őrölt bors, ketchup, kb. 15 teáskanál cukor, zsír, liszt

A paradicsomkonzerveket egy félliteres korsóban meleg húslével símára keverjük, majd 3-4 dkg zsírban 5-6 teáskanál liszttel, 1-2 teáskanál pirospaprikával készült rántásra öntjük. Beleöntjük a maradék húslét és a paradicsom ivólevet. Hozzátesszük a héjától megfosztott, vékony szeletekre vágott paradicsomot, két, kb. 2 cm-es kockára vágott paprikát, az egyik vöröshagymát feldarabolva és a zellerlevelet (egyben, szárastól). Teszünk bele egy leveskockát, cukorral úgy ízesítjük, hogy édeskés-savanykás legyen, és kb. egy óra hosszat főzzük fedő alatt, kislángon. Többször meg kell keverni, mert hajlamos "odakapni" a lábos aljához. Míg a szósz fő, elkészítjük a gombócokat: Egy fej apró kockára vágott vöröshagymát és a megmosott rizst hozzátesszük a darált húshoz, megborsozzuk és elkeverünk benne egy teáskanál pirospaprikát, majd vegetával és két-három evőkanál ketchuppal ízesíthetjük. Jól összekeverjük, beleteszünk két nyers tojást, és kicsit állni hagyjuk. A masszából vizes kézzel pingponglabdányi gombócokat formálunk, és beletesszük a forrásban lévő paradicsomszószba, és kb. 50 percig főzzük (sokan vízben főzik ki a gombócokat, nekik azt ajánlom, próbálják ki az én módszeremet, megéri). Ekkor már nem szabad keverni, nehogy összetörjük a gombócokat, csak rázogatni lehet. A zellerleveleket kivesszük és máris tálalhatjuk. Van aki krumplival szereti, én csak friss, puha, ropogós héjú kenyérrel.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS TÉSZTA**

Hozzávalók négy személyre: 0,5 kg fejeskáposzta, 30-35 dkg száraz kockatészta, 3 dkg zsír, só, bors, kristálycukor, porcukor

A káposztát lereszelem és forró zsírban, kevés sóval megpárolom. Hozzáadok 8-10 kávéskanál kristálycukrot, és azzal barnára pirítom. Ezután belekeverem a kifőtt tésztát. Borssal és porcukorral bőven meghintve tálalom, nagyon finom, pikáns íze van.

* * * * *

- **KOCSONYA**

Hozzávalók: 1-1.5 kg vegyes, bőrös sertéshús (csülök, köröm, farok), 50 dkg sertéscomb, 15-20 szem szemes bors, 5-6 gerezd fokhagyma, 2 szál petrezselyemgyökér, 1 szál sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, ízlés szerint só, pirospaprika, őrölt erős paprika

A bőrös húst alaposan megtisztítjuk, késsel megkaparjuk, megmossuk (ha lehetőségünk van rá, lángon megperzseljük), majd feldaraboljuk. A színhúst megmossuk, 2-3 darabba vágjuk, és a bőrös hússal együtt feltesszük főni annyi vízben, hogy jól ellepje. Rövid ideig főzzük. Ezután hozzáadjuk a megmosott vöröshagymát héjastul és az egész borsot teatojásba téve. A petrezselyemgyökeret és a sárgarépát megtisztítjuk, megmossuk, hasábokra vágjuk, és a húshoz adjuk. Kissé megsózzuk, majd lassú tűzön, fedő alatt 2-3 órán át főzzük. Ha a hús megpuhult, kivesszük a teatojást, a hagymát, a petrezselyemgyökeret, a sárgarépát, és a lé tetejéről a zsírt leszedjük. A színhúst feldaraboljuk, a bőrös húst kicsontozzuk, és 6-8 tányérba elosztjuk. A levet rövid ideig ülepedni hagyjuk, majd a tányérokba szűrjük a húsra. Kb. 1-1;5 óra elteltével a tetejét ízlés szerint megszórhatjuk pirospaprikával, vagy őrölt erős paprikával. A telje dermedéshez 2.5-3 óra szükséges. A kocsonyát tálalhatjuk úgy is, hogy a kicsontozott bőrös húst és a feldarabolt színhúst egy lapos jénai tál aljára egyenletesen elosztva szétterítjük. Erre öntjük a leszűrt levet, és hagyjuk kihűlni, megdermedni. A dermedés után a kocsonya szépen szeletelhető lesz.

* * * * *

- **KOLBÁSZ, SZALONNA PARÁZSBAN**

Hozzávalók (Személyenként): egy fóliacsomagba: ujjnyi hosszú kolbász, 7-10 dkg szalonna, köritésnek zöldpaprika vagy sós, ecetes uborka, só, alufólia.

Egyszerű az egész. Egy cikk kolbászt két hosszúkás szalonnadarab közé teszünk. Ha friss a szalonna, megsózom és alufóliába csomagolom. Parázsba ágyazom, ahol tíz-tizenöt perc alatt megsül. Kicsomagolás után feldarabolom, összekeverem. Zöldpaprikával vagy sós, ecetes uborkával esszük.

* * * * *

- **KORHELY HALÁSZLÉ.**

Hozzávalók: 1 db kb. 1.5 kg-os ponty, 1 fej hagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, fél citrom, 1 dl tejföl, só, őrölt tárkony, pirospaprika, fehér bors, babérlevél, 1 halászlé kocka, 1 dl száraz fehér bor.

A karikákra vágott hagymát, zöldpaprikát, paradicsomot 10szem borssal, a babérlevéllel és a hal farkrészével 1 liter vízben 20 percig főzzük. A megtisztított halat legalább 6 szeletre vágjuk és besózzuk. A zöldségeket és a farkrészt szitán áttörjük. A halszeleteket, a fejet és a belsőségeket lábosba rakjuk, az átpasszírozott levet ráöntjük. Felengedjük annyi vízzel, hogy a halat éppen ellepje. Hozzáadjuk a bort, a halászlékockát. Beletesszük a meghámozott és karikára szelt citromot. Fűszerezzük 1 evőkanál (édes vagy erős) pirospaprikával, kevés sóval, 1-1 késhegynyi fehér borssal és tárkonnyal. Takarékon 20-25 percig főzzük. Belekeverjük a tejfölt. Megízleljük, kell e még fűszerezni. Tálalás előtt egyet forraljuk. TÁLALÁS: Aki szereti, széles metéltet adhat mellé. Friss fehérkenyérrel és száraz fehérborral kitűnő eledel.

* * * * *

- **KÖRÖMPÖRKÖLT**

Hozzávalók: 1 kg sertésköröm, 5 dkg zsír, 1 nagy fej apróra vágott hagyma, paprika, só.

A tisztára mosott körmöket az ízületüknél több darabra vágjuk. A hagymát világossárgára pirítjuk, belerakjuk a körmöket, pirospaprikával meghintjük, megsózzuk, vízzel bőven felengedjük és olyan puhára főzzük, hogy a hús a csontról leváljon. Leve bőséges legyen. Burgonyával, savanyú káposztával tálaljuk. Sokáig puhul meg, az állat korától függően 3-4 óra alatt. Ezért ajánlatos kuktában készíteni.

* * * * *

- **KRUMPLISTÉSZTA**

(granadírmars)

Hozzávalók négy személyre: 30 dkg krumpli, 2-3 fej vöröshagyma, 30-35 dkg száraz kockatészta, 5 dkg zsír, só, bors, pirospaprika

A hagymát 0,5 cm-es kockákra vágom, pirosra sütöm. Megszórom pirospaprikával, és beletöröm a nagy kockára vágott, sós vízben puhára főtt krumplit. Megsózom, rendesen megborsozom (lényeges ízalkotó a bors!), és belekeverem a kifőtt tésztát. Savanyú uborkával vagy csemege uborkával tálalom, esetleg tejföllel leöntve.

* * * * *

- **LECSO**

Hozzávalók: 0,8-1 kg zöldpaprika, 50 dkg paradicsom, 3 fej vöröshagyma, 10 dkg zsír vagy olaj, ízlés szerint só, pirospaprika, erős paprika.

A zöldpaprikát megmossuk, kicsumázzuk, és karikára vágjuk. A paradicsomot szűrőkanál segítségével néhány másodpercre forró vízbe mártjuk, ha kihűlt, a héját lehúzzuk, és karikára vagy negyedekre vágjuk. A zsíron vagy olajon a megtisztított, vékony karikára vágott vöröshagymát megfuttatjuk, a tűzről levéve megszórjuk pirospaprikával, ízlés szerint csípős paprikával, hozzáadjuk a zöldpaprikát, jól átforgatjuk, majd hozzátesszük a paradicsomot, ízlés szerint sózzuk, és az egészet puhára pároljuk. Külön elkészített rizzsel, melegen tálaljuk. lecsó változatai Az elkészített lecsóra felvert tojást öntünk, és készre sütjük. Tartalmasabb lesz a lecsónk, ha virsli-, illetve kolbászkarikákkal gazdagítjuk.

* * * * *

- **LUDASKÁSA**

Hozzávalók: 0,8-1kg libaaprólék, 2 db libazúza, 2 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 1 szelet karalábé, 1 kis fej vöröshagyma, 5-10 szem egész bors, 25 dkg rizs, 5 dkg zsír vagy olaj, ízlés szerint só, őrölt bors

A libaaprólékot és a zúzát alaposan megtisztítjuk, megmossuk és feldaraboljuk. A feldarabolt húsra annyi hideg vizet öntünk, hogy éppen ellepje. Megsózzuk, és héjastul beletesszük a megmosott vöröshagymát, teatojásban az egész borsot, majd lassú tűzön félpuhára főzzük. A sárgarépát, petrezselyemgyökeret, karalábét megtisztítjuk, megmossuk, kockára vágjuk, a húsleveshez adjuk és készre főzzük. A levesből kivesszük a vöröshagymát, kiemeljük a teatojást, majd a húslevest leszűrjük a húsról. A megmosott, lecsurgatott rizst a zsíron vagy olajon megfuttatjuk, és kétszeres mennyiségű húslével felöntjük. Ha a húslevünk nem elég, vízzel pótoljuk. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és készre főzzük. A megfőtt rizst a hússal óvatosan összekeverjük, és forrón tálaljuk.

* * * * *

- **MAGYAROS EGYTÁL.**

Hozzávalók: 50 dkg sertés lapocka vagy comb, 1 pár szafaládé, 1,2 kg burgonya, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 nagy hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 doboz pritamin, 10 deka császárhús, 2 evőkanál olaj, só, őrölt pirospaprika, bors, szurokfű, rozmaring, 1 marhahúsleves kocka.

A császárhúst csíkokra vágjuk, kiolvasztjuk és a zsírján megfuttatjuk az apróra vágott hagymát és zöldpaprikát. Beletesszük a kockára vágott húst és a paradicsomokat, víz hozzáadásával 30 percig pároljuk. Ezután belekeverjük a szétnyomott fok-hagymát, a pritamint a leveskockát, a meghámozott és nagy kockára vágott krumplit, a felkarikázott szafaládét, az olajat. Fűszerezzük 1 kávéskanál sóval, 1 evőkanál édes és erős paprikával, 1-1 késhegynyivel a fűszerekből. Felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje az ételt. Kis lángon, letakarva, addig főzzük, amíg a krumpli megfő.(ne legyen túl puha) TÁLALÁS: a legjobb kovászos uborkával, de bármilyen savanyúságot adhatunk mellé.

* * * * *

- **MARHAGULYÁS.**

Hozzávalók: 60 dkg marha lábszár, 40 dkg burgonya, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 kisebb zeller , 1 közepes nagyságú hagyma, 1 paprika, 1 paradicsom, 1 csomó petrezselyem, 1-2 szál zellerlevél, 1 doboz pritamin 1 evőkanál étolaj, 1 tojás, 10 dkg liszt, só, őrölt pirospaprika, bors, kömény, kakukkfű, 1 marhahúsleves kocka, 1 dl száraz vörösbor.

A húst kb. 2x2 cm-es kockákra vágjuk, és az olajon az apróra vágott hagymával, paprikával és paradicsommal, 1 evőkanál pirospaprikával, kis vízzel puhára pároljuk. Utána 2liter vízzel felengedjük. Beletesszük a felszeletelt zöldségeket, a leveskockát, a pritamint, a bort, hozzáadunk 1 kávéskanál sót és 1-1 késhegynyit a fűszerekből. Addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Utána belerakjuk a meghámozott kockára vágott krumplit. A lisztből kis sóval, vízzel, egy tojással kemény tésztát készítünk, és csipetkét szaggatunk belőle, és a krumplival egyidejűleg azt is a levesbe főzzük. (a csipetke félkörömnyi, laposra formázott) Tíz perc multán szórjuk bele az apróra vágott petrezselymet is. Ha nem elég piros a színe, pirospaprikát, ha szükséges sót is teszünk bele. Egyet forraljuk. TÁLALÁS: mélytányérban, friss, fehérkenyérrel és száraz vörösborral kínáljuk.

* * * * *

- **MEXIKÓI BAB DARÁLT HÚSSAL.**

Hozzávalók: 30 dkg vörös bab, 3 fej hagyma, 2 evőkanál olaj, 40 dkg darált marhahús, 2 db kis csípős paprika, 3 dl csirkeleves, (leveskockából) 1 doboz (40 dkg) mexikói zöldparadicsom, 1 pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, fél kanál oregáno, fél kávéskanál kurkuma, fél kávéskanál chilipor, só.

A babot éjszakára beáztatjuk 1 l vízbe. Másnap áztató vízzel együtt feltesszük főni, és majdnem puhára főzzük. A hagymát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és forró olajon a darált hússal lepirítjuk. A szárított fűszerpaprikát csíkokra vágjuk, és beáztatjuk a csirkelevesbe. A konzerv paradicsomot levétől lecsöpögtetjük, darabokra vágjuk, és a húshoz adjuk. Ezután a többi hozzávalót, a fűszerpaprikát a csíkokra vágott paprikát, a kis kockákra vágott fokhagymát az oreganót, a kurkumát, a sót, a chilit s végül a csirkelevest is a húshoz adjuk. A darált húst körülbelül 2 órán át pároljuk gyenge tűzön, fedő nélkül úgy, hogy a leve besűrűsödjék. Ezután hozzáadjuk a lecsöpögtetett babot, és további 30 percig főzzük.

* * * * *

- **NARANCSLEKVÁR**

Bármilyen gyümölcsbõl lehet fél óra alatt friss használatra dzsemet készíteni. A gyümölcsöt megtisztítod (szükség szerint kimagozod), húsdarálón ledarálod, fele súlyú befõzõ cukrot (ez már tartalmazza a kocsonyásítót is) teszel hozzá, felforralod és kész. Érdemes a hûtõben tartani, egy-két hét alatt úgyis elfogy. Én már fagyasztott eperbõl is készítettem, nagyon finom, illatos és a szine is megmarad, sokkal jobb, mint a télire eltett.

* * * * *

- **NARANCSLEKVÁR MIKRÓBAN**

3 kisebb narancsbol keszitettem. Jol megmostam, es a burgonyahamozoval szep vekonyan levagtam a sarga hejreszt. Ezeket gyufanyi csikokra vagtam, beletettem egy bogrebe, es annyi vizet ontottem ra, amennyi epp csak ellepte. Talan 2-3 percig foztem a mikroban, utana leszurtem. Kozben a narancsrol az osszes feher hejreszt leszedtem, es kivagtam a husat a hartyak kozul (csak azert, mert kis mennyisegrol volt szo). Az utolsonal mar nagyon rutinosan ment. Ezeket aprobb kockara vagtam. Kb. jo felig telt meg vele a nagyobb bogre (3-4 dl-es). Meg egy fel citrom levet is hozzatettem. Egy kisebb jenaiba raktam az egeszet, es hozzaadtam volna annyi cukrot, amennyi a narancs husa osszesen, a hozzakevert hejjal egyutt, de elotte nem sokkal ejtettem le a merleget, igy nem tudtam megmerni, ezert annyi cukrot tettem hozza, amennyi a narancs terfoga volt osszesen. Jo fel bogrenyit. Ezt betettem a mikroba, es elkezdtem fozni. Figyelni kellett, nehogy kifusson, ezert neha le kellett allitani a mikrot es megkeverni. Kb. 8-10 percig tartott. (Ez a mikro teljesitmenyetol is fugg. Az enyem mar kezd faradni, mert regi.) Ekkor rajottem, hogy ez az eletben soha nem fog magatol lekvar allagu lenni, mert a narancs eleg leveses volt. Volt itthon Dr. Oetker zselefix. Ebbol egy pupos kaveskanalnyit osszekevertem 1 ek. cukorral, meg egy kis vizzel, es a lekvarhoz adtam. Meg 2 percre visszatettem a mikroba, es kesz is volt. Mire kihult, pont olyan allaga lett, mint amilyennek lennie kell. Az ize is nagyon finom volt. Mivel nem szeretjuk a keserut, ezert a narancshej fozovizet nem tettem hozza, abban maradt az osszes keseru iz. Ha valaki szereti, akkor ne fozze meg kulon a hejat, hanem a naranccsal egyutt. Neha vettem ilyet keszen, de ment a kukaba. Reggelire azt ettuk, es mindenkinek nagyon izlett. Egy kisebb uvegnyi lett belole. Ha egy sutihez hirtelen kell narancslekvar, akkor fel ora alatt, tisztitassal egyutt elkeszitheto, szerintem.

* * * * *

- **ÖREG LEBBENCS**

Hozzávalók: 30 dkg lebbencstészta, 40 dkg burgonya, 10-15~ dkg szalonna, 1 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, ízlés szerint só, pirospaprika, ételízesítő

A szalonnát apró kockára vágjuk, és lassú tűzön kisütjük. A töpörtyűt kiszedjük, és a visszamaradt zsíron a lebbencstésztát állandó keverés mellett aranybarmára pirítjuk. A zsír egy

részét a tészta alól kiöntjük, és félrétesszük. A megpirított tésztát kevés vízzel felengedjük, és belerakjuk a meghámozott, megmosott, apró kockára vágott burgonyát. Ízlés szerint sózzuk, ízesítjük ételízesítővel. A félretett zsírban a finomra vágott hagymát üvegesre pároljuk, a tűzről levéve kissé hűlni hagyjuk, majd hozzáadjuk a pirospaprikát, kevés vízzel felengedjük, és a már fövésben lévő tésztához adjuk. Ez után annyi vizet adunk még hozzá, hogy a burgonya-tészta keveréket éppen ellepje. Beletesszük a megmosott, csíkokra vágott paprikát és a töpörtyűt, és az egészet lassú tűzön, fedő alatt készre főzzük. Ügyeljünk arra, hogy ne égjen le, de ha szükséges, főzés közben a vizet pótoljuk. Az elkészült öreg lebbencsnek azonban nem szabad, hogy leve maradjon. Változata: a burgonyás tarhonya. Ugyanúgy készül, csak a lebbencstészta helyett tarhonyát használunk.

* * * * *

- **PACALPÖRKÖLT (SERTÉS KÖRÖMMEL.)**

Hozzávalók: 2 kg pacal, 1nagyobb sertésköröm, 50 dkg hagyma, majoránna, szurokfű, borsikafű, bors, só, pirospaprika, 1 dl olaj.

A pacalt és a körmöt alaposan megtisztítjuk, a pacalt csíkokra, a körmöt három darabra vágjuk. A hagymát üvegesre megpirítjuk, majd pirospaprikával megszórjuk és öntünk rá egy kis vizet hogy a paprika nehogy leégjen. Ekkor beletesszük a csíkokra vágott pacalt, és a darabokra vágott körmöt. Majd annyi vizet öntünk rá amennyi két három ujjnyival ellepi. És lassú tűzön, időnként megkeverve körülbelül két órát főzzük. Amikor már majdnem megfőtt megfűszerezzük, sóval, majoránnával, szurokfűvel, borsikafűvel és borssal. A körmöt ha már megfőtt kivesszük vigyázva rá nehogy szétfőjön. Főtt burgonyával, vagy petrezselymes burgonyával tálaljuk.

* * * * *

- **PAPRIKÁS VAGY SERPENYŐS BURGONYA**

Hozzávalók: 1-1.5 kg burgonya, 10 dkg zsír vagy olaj, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só, pirospaprika

A burgonyát megtisztítjuk, megmossuk, és hasábokra vágjuk. A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát a zsíron vagy olajon üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a hagymanyomón átnyomott fokhagymát, és kissé tovább pirítjuk. A tűzről levéve megszórjuk pirospaprikával, majd hozzákeverjük a hasábokra vágott burgonyát. Jól átforgatjuk, majd annyi vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje. Hozzáadjuk a megmosott, felszeletelt zöldpaprikát, paradicsomot, ízlés szerint sózzuk, és fedő alatt készre főzzük. Megjegyzés: A paprikás vagy serpenyős burgonyát gazdagíthatjuk karikára vágott debreceni páros kolbásszal vagy füstöltkolbász-karikákkal.

* * * * *

- **PECSENYE FÓLIÁBAN, PARÁZSBAN SÜLT KRUMPLIVAL ÉS TOJÁSSAL**

Hozzávalók (Személyenként): 15-20 dkg tarja, 1 krumpli, 1 tojás, 5-7 dkg füstölt szalonna, 2 gerezd fokhagyma, alufólla és agyag (folyópartból, vakondtúrásból), só.

Disznókarajból csinálom. Tenyérnyi szeletekre vágom, sóval, borssal bedörzsölöm, egy-egy szalonnalevéllel alatta elaprózott fokhagymával betakarom és kétszeresen alufóliába csomagolom. Másik fóliadarabba pedig füstöltszalonna-darabkákkal sós burgonyakarikákat csomagolok. Harmadiknak agyagba tapasztott tojást is készítek elö. Mindhármat egyszerre vagy egymás után parázsban megsütöm. Idejük: tíz-tizenöt, hat-hét és húsz-huszonöt perc.

* * * * *

- **PÖRKÖLTEK**

Hozzávalók négy személyre: 50 dkg marha-, disznó-, vagy szárnyas vegyes részeinek húsa, kb. 30 dkg vöröshagyma (sok kell!), 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 2-3 kávéskanál pirospaprika, 2 dl tejföl, 1 dl fanyar vörösbor, 1 dl húslé, 1/2 dl konyak, 6 dkg zsír, só, bors, pörköltkrém, pörköltkocka

A pörköltfélék talán a legmagyarabb ételek, szinte mindenből készítenek pörköltet; sertés, marha, szárnyasok, birka (bárány, előzőleg citromos-sós vízben áztatva), de a vese, csülök, köröm, kakastaréj, gomba sem szokatlan alapanyag. Bármilyen pörköltet is készítünk, a lényege ugyanaz; a pörkölt alap, ami sok, zsíron fonnyasztott hagymából és a zsírban elkevert pirospaprikából áll. Addig nem érheti folyadék a pörköltet, amíg a pirospaprikát el nem kevertük a hagymás zsírban, ez adja a jellgezetesen finom pörkölt ízt és aromát. Ezután is csak kevés lé legyen a húson, éppen csak ellepje, ha lefövi, töltsük utána. Többféle húst használjunk fel, ne érjük be egyfajtával. Legyen benne színhús és kövér, cupákos is! Ezek együtt adják meg a zamatát, külön nem tudunk olyan jó ételt főzni! (Én speciel nem szeretem a cupákos húsokat, mégis belefözöm.)

Elkészítés: A hagymát kb. 0,5 cm-es kockára vágod és megfonnyasztod a zsíron. Ha kész, ráteszed a kockára vágott húst, megszórod vékonyan borssal, és addig sütöd, míg levet nem enged. Ekkor megszórod a pirospaprikával és felöntöd vörösborral úgy, hogy éppen csak ellepje. Ezután beleteszed a zöldpaprikát és a paradicsomot, pörköltkrémet és pörköltkockát, és kislángon, fedő alatt puhára főzöd. Főzés közben négyszer-ötször meg kell keverni, ha szükséges, feltölteni a húsléből, hogy a lé éppen csak ellepje a húst. Ha a hús már félig megpuhult, ráöntöd a konyakot és a maradék lét, és így főzöd puhára. Ezután belekevered a tejfölt (van, aki enélkül jobban szereti), kicsit még forralod, és ízlés szerint megsózod. A hús legyen puha; a szétfőzéstől nem kell tartanunk, azt megakadályozza a konyak. Főzési ideje kb. 2.5-3 óra (hústól függően).
Kizárólag nokedlivel szeretemmmm!. Van, aki nagyon zsírosan készíti, ezért - mondván, hogy "valaminek fel kell szívni a zsírját" - nem átallja főtt krumplival tálalni! (Szó se róla, ilyet is ettem már, nem is volt rossz, de inkább kevesebb zsírral csinálom!) Savanyúságnak bármi megfelel, pl. nagyon finom uborkasalátával, vagy céklasalátával.

* * * * *

- **PULYKÁS SZÉKELYGULYÁS**

Hozzávalók 4 személyre: 600 g kicsontozott pulykacomb 4 ek. olaj, 1 nagy fej hagyma, 1 kk. pirospaprika 114 kk. köménymag 1 gerezd fokhagyma, 1 hegyes - csípős zöldpaprika 1 paradicsom, só, bors, 800 g savanyú káposzta 1 babérlevél, 4 dl tejföl, 30 g rizsliszt

1. A húst megmossuk, kisebb kockákra vágjuk. Az olajon megfonnyasztjuk a finomra vágott hagymát, rádobjuk a húst, erős tűzön fehéredésig pirítjuk. Megszórjuk a pirospaprikával és a köménymaggal, hozzáadjuk az áttört fokhagymát, a felkarikázott zöldpaprikát és a meghámozott, felaprózott paradicsomot. Kissé megsózzuk, és saját levében, fedő alatt puhulásig pároljuk (45-50 perc).
2. A savanyú káposztát szűrőtálba tesszük, folyó víz alatt kissé kiöblítjük, majd egy kevés vízzel és a babérlevéllel puhára pároljuk, ha túl sok levet ereszt, leszűrjük.
Elkészítési idő: 1 és 114 óra 1 adag: 570 kca112383 k)

* * * * *

- **RAKOTT KÁPOSZTA**

Hozzávalók: 1-1.5 kg savanyú aprókáposzta, 50 dkg sertéshús (comb vagy lapocka), 15 dkg debreceni vagy főzőkolbász, 10 dkg füstölt szalonna, 15 dkg rizs, 10 dkg zsír vagy olaj, 2 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, ízlés szerint só, pirospaprika

A húst jól megmossuk, lecsöpögtetjük, kockákra vágjuk, és húsdarálón ledaráljuk. A zsíradékon a megtisztított, apróra vágott vöröshagymát üvegesre poroljuk, majd a tűzről levéve megszórjuk pirospaprikával. Hozzáadjuk a darált húst, rövid ideig állandóan kavargatva átsütjük, azaz pörköljük, majd sózzuk, kevés vizet öntünk rá, és puhára főzzük. A rizst átválogatjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, és kevés zsíradékon megfuttatjuk, majd kétszeres mennyiségű vízzel felöntjük, megsózzuk és lassú tűzön készre, főzzük. A szalonnát apró kockákra vágjuk és kisütjük. A zsíron a karikákra szeletelt kolbászt átsütjük. A savanyú káposztát a levéből kicsavarjuk, ha savanyúnak találjuk, vizet öntünk rá, és rövid ideig állni hagyjuk. Kicsavarjuk, és összekeverjük a tepertős kolbásszal. Egy jénai tálat kikenünk zsíradékkal, a tál aljára tesszük a káposzta egyharmad részét, erre egyenletesen rásimítjuk a rizs, majd a pörkölt felét, a káposzta újabb egyharmadát, erre a rizs és a pörkölt megmaradt részét, majd a maradék káposztával az egészet befedjük. A rakott káposzta tetejére egyenletesen rákenjük a tejfölt. A tálat sütőbe tesszük, és a káposztát készre sütjük.

* * * * *

- **RESZTELT MÁJ**

Hozzávalók négy személyre: 60 dkg borjúmáj (marha is jó), kb. 50 dkg vöröshagyma (sok kell!), 2-3 kávéskanál pirospaprika, 6-8 dkg zsír, só

A hagymát kb. 2-4 mm-es félkarikára vágod és megfonnyasztod a sok zsíron. Ha kész, ráteszed a megtisztított, 4-5 cm hossú, 5-8 mm vastagra csíkozott májat és heves tűzön, állandóan kavarva addig pirítod, míg a színét nem váltja minden darab. Ekkor leveszed a tűzről, jól elkevered a pirospaprikával és megsózod. (Imre borsozza és majoránnát is tesz rá, de én natúr szeretem.) Kizárólag kiskocka kruplival ehető! Főtt krumplit a malacoknak adnak, hogy gömbölyödjenek! Savanyúságnak bármi megfelel, de legjobb a kovászos uborka vagy a piacon vett csípős csalamádé. Friss, puha kenyeret is eszek hozzá.

* * * * *

- **RIZSESHÚS**

Hozzávalók négy személyre: 50 dkg sertéscomb, 2 bögre rizs, 1 paradicsom, 1 paprika, 2 fej vöröshagyma, só, pirospaprika, piros arany, pörköltkrém, sűrített paradicsom, zsír, vörösbor, konyak, ketchup

Az apró kockára vágott hagymát 3 dkg zsíron megfonnyasztod, majd ráteszed a kb. 1.5 cm-es kockára vágott húst és addig pirítod, míg levet nem enged. Ekkor a tűzről lehúzva, 2-3 teáskanál pirospaprikát alaposan elkeversz benne és felöntöd vörösborral, hogy a húst éppen csak ellepje. Beleteszed a paradicsomot, paprikát, 2-3 teáskanál piros aranyat, ugyanannyi pörköltkrémet és kislángon, fedő alatt félig készre párolod. Ekkor beleteszel 3 cl konyakot és fél óra hosszát még párolod. Ezalatt a rizst alaposan megmosod, lecsurgatod, és 2 dkg zsíron szárazra pirítod. Ha ez megvan, ráöntesz egy bögre forró vizet, és elkeversz benne egy kis konzerv paradicsompürét, majd ráöntöd a pörköltöt is. Fedő alatt párolod, míg a rizs fel nem szívja a szaftot. Ekkor megkóstolod, elég puha-e a rizs. Ha nem, teszel hozzá még forró vizet. Ezt óvatosan kell csinálni, kevés vízzel, több lépésben, nehogy eláztassuk a rizst. Az ideális rizseshúsban puha, de pergő szemű a rizs, nem ragad össze. Ha a paradicsompüré kevésnek bizonyul, ketchuppel pótolható. Ínyencek egy bögrényi zöldborsót is belefőzhetnek, nagyon finom és dekoratív. Leginkább céklasalátával szeretem, de Jutkasaláta, kovászos uborka, vagy káposztasaláta egyformán finom hozzá.

* * * * *

- **SERPENYŐS ROSTÉLYOS**

Hozzávalók négy személyre: 50 dkg sovány marhafelsál, 75 dkg krumpli, 2 fej vöröshagyma, 1 paprika, 1 paradicsom, 1 dl fanyar vörösbor, zsír, pirospaprika, bors, leveskocka, köménymag

A húst felszeletelve, kiverve, megsózva, fűszerezve forró zsíron süsd át alaposan mindkét oldalán, majd tedd félre. A zsíron pirítsd meg a nagy (majdnem 1 cm-es) kockákra vágott hagymát, hintsd meg pirospaprikával, öntsd fel a vörösborral. Tedd bele a leveskockát, paradicsomot, paprikát és a fűszereket, majd tedd bele a kisütött húsdarabokat. Öntsd fel annyi vízzel, amennyi a legfelső szeleteket eléri, és fedő alatt párold majdnem teljesen puhára. Közben az edényt rázogatni kell, esetleg a húsokat óvatosan átforgatni benne. A laskára vágott krumplit ekkor kell beletenni és vízzel felönteni, hogy éppen csak ellepje. Kb. 30 perc fővés után kész. Bármilyen savanyúság jól illik hozzá. Másnap sokkal finomabb.

* * * * *

- **SÓLET 1.**

Hozzávalók: 1 db kisebb füstölt csülök, 50 deka marhaszegy, 2 liba vagy kacsa comb, 10 deka császárhús, 1 nagyobb hagyma, 60 dkg tarkabab, 20 deka árpagyöngy, só, őrölt fehérbors, szurokfű, majoránna, borsikafű.

A babot előző nap beáztatjuk hideg vízbe. A vizet többször cseréljük. A csíkokra vágott császárhúst kiolvasztjuk, a zsírján megfuttatjuk az apróra vágott hagymát. Megfelelő nagyságú, lefedhető fazékba rakjuk a háromféle húst (mindegyiket egy darabban hagyva.). Rászórjuk a babot és az árpagyöngyöt, a szétnyomott fokhagymát. Ráöntjük a császárhúsos hagymát. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Sütőben, a közepesnél kisebb hőfokon, letakarva, kb. 4 óra hosszat főzzük, sütjük. 3 óra multán megkóstoljuk, hogy kell-e még fűszerezni. Úgy jó, ha a levét teljesen elfőtte és a húsok puhák. Keverni nem szabad.
Egy átforrósított nagy tűzálló tálon (ha van szögletesen) a három féle húst feldarabolva, ízlésesen elrendezzük, és a babbal körítjük. Nagyon forrón tesszük az asztalra. Uborkát, céklát vagy más savanyúságot adunk hozzá.

* * * * *

- **SÓLET 2.**

Hozzávalók: 1 kg fehérbab, 1 kg ízlés szerinti füstölt hús, 2 nagy fej hagyma apróra vágva, 5 gerezd fokhagyma, 2 kanálnyi libazsír, 3 babérlevél, 1 kanál paprika, só

A babot és a húsokat előző este beáztatom. Egy nagy tűzálló köcsögbe pakolom a babot, a füstölt húst, rá a hagymát, a paprikát, a zúzott fokhagymát, a babérlevelet, valamint a libazsírt. Sót csak szükség esetén teszek bele, ami függ a hús sósságától. Annyi vizet öntök rá, hogy ellepje. Felforralom és lefedve nagyon lassú tűzön 3-4 órán át főzöm. Ez történhet kemencében, sütőben, vagy a tűzhely lángján is. variáció: Főzhetek bele alaposan megmosott héjú tojásokat is.

* * * * *

- **SZALONTÜDŐ ZSEMLEGOMBÓCCAL**

Hozzávalók: 1,0-1,20 kg sertéstüdő és -szív, 1 db citrom, 2 dkg zsír, 1 dkg liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 közepes fej vöröshagyma 1 db ecetes uborka, törött bors, babérlevél, só, füszerpaprika, kapribogyó, cukor, mustár, tejföl, kapribogyó. A szemlegombóchoz: 2 db zsemle, két tojásból készült nokedli tészta, só, olaj.

Az előkészített és megfőzött szívről, tüdőről leszűrjük a főzőlét. A tüdőt és a szivet kihűtjük, majd a tokánynak megfelelően csíkokra vágjuk. A vöröshagymát a fokhagymát, az ecetes uborkát, a citromhéjat, a babérlevelet, a kapribogyót finomra vágjuk. Cukorral pirított barna rántást készítünk. Hozzáadjuk a finomra vágott anyagokat és a füszerpaprikát. Gyorsan elkeverjük, majd felöntjük a főzőlével. Habverővel állandóan keverve lassan kiforraljuk, átszűrjük. Ízesítjük sóval,citromlével, mustárral, cukorral, fűszerezzük törött borssal. Hozzáadjuk a csíkokra vágott tüdőt és szívet, lassan összeforraljuk. Megkóstoljuk, szükség szerint a felsőrölt ízesítőkkel utánízesítjük, illetve fűszerezzük. Tejföllel tálaljuk. A zsemlegombóc: A két zsemlét 1 x 1 cm-es kockákra aprítjuk és forró olajban megpirítjuk. A piritott zsemlekockákat a nokedli tésztába keverjük, majd forrásban lévő vízbe vizes evőkanállal gombóc formákat szaggatunk. A víz tetejére feljött gombócokat szűrő kanállal kiszedjük.

* * * * *

- **SZÉKELYKÁPOSZTA.**

Hozzávalók: 1 kg kicsontozott csülök, 30 dkg sertés lapocka, 2 kg savanyú káposzta, 1 nagyobb hagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 doboz pritamin, 2 dl tejföl, 10 dkg császárhús, 15 dkg rizs, só, őrölt pirospaprika, 3 babérlevél, bors, szurokfű, majoránna, kömény, 1 marhahúsleves kocka.

A csíkokra vágott császárhúst megpirítjuk, a zsírján megfuttatjuk a felszeletelt hagymát és zöldpaprikát. Hozzáadjuk a felkockázott , kicsontozott csülköt és a lapockát a paradicsommal. Víz hozzáadásával 25 percig pároljuk Beletesszük a káposztát a forró vízben megmosott rizst a pritamint, a leveskockát. Fűszerezzük 1 kávéskanál sóval, 1-1 evőkanál édes és erős paprikával, 3 babérlevéllel, 1-1 késhegynyivel a többi fűszerekből. Felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje az ételt. Felforraljuk. Letakarva 15 percig takarékon főzzük. Levesszük a tűzről, és 30 percig állni hagyjuk. Fogyasztás előtt a sütőben, egy vajjal kikent tűzálló tálban átforrósítjuk. TÁLALÁS: a tűzálló tálban rakjuk az asztalra. Kis tálkában tejfölt és friss, fehérkenyeret kínálunk hozzá.

* * * * *

- **TÖLTÖTT KÁPOSZTA.**

Hozzávalók: 80 deka sertés lapocka, 50 deka oldalas, 10 deka füstölt szalonna, 50 deka savanyú káposzta, 12 darab savanyított káposzta levél, 1 doboz pritamin, 1 doboz paradicsom püré, 20 deka rizs, 2 dl tejföl, só, őrölt pirospaprika, bors, 2 db marhahúsleves kocka, 2 evőkanál zsíros rántás.

A lapockát és a szalonnát ledaráljuk. 2 kávéskanál sóval, 1 mokkáskanál borssal fűszerezzük és a megmosott rizzsel meg 1 dl vízzel jól összekeverjük. A savanyú-káposztaleveleket leforrázzuk. A tölteléket 12 részre osztjuk, és adagonként a levelekbe csavarjuk. A két végét begyűrjük. Egy nagy lábas aljára rakjuk a savanyú káposzta felét, ráhelyezzük a csíkokra vágott oldalast, rárakjuk a töltelékeket. Ráterítjük a savanyú káposzta másik felét. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Beletesszük a leveskockákat. Takarékon kb. 1 és fél órát főzzük. A rántást elkeverjük a pritaminnal, a paradicsompürével, 1 evőkanál pirospaprikával, kis sóval és borssal, a káposzta levével és berántjuk vele az ételt. Tálalás: forrón adjuk asztalra. Kis tálkában tejfölt, és friss fehérkenyeret adunk hozzá.

* * * * *

- **TÖLTÖTT KÁPOSZTA ÉDESKÁPOSZTÁBÓL**

Hozzávalók: 50-60 dkg sertéshús (lapocka vagy dagadó), 1.5 kg fejeskáposzta, 10-15 dkg rizs, 8-10 dkg liszt, 1 fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 5-10 dkg zsír vagy olaj, ízlés szerint só, ecet, ételízesítő, pirospaprika, őrölt bors, tejföl

A fejeskáposzta hibás leveleit leszedjük, a torzsáját jó mélyen kivágjuk, és a káposztát enyhén ecetes, sós forró vízben 1-2 percig főzzük. A vízből kivéve lehűtjük. Az így leforrázott káposzta leveleit egészben le tudjuk szedni, vastag ereit levágjuk. A húst megmossuk, lecsöpögtetjük, és kockára vágjuk, majd húsdarálón ledaráljuk. A rizst átválogatjuk, megmossuk és a darált húshoz, keverjük. A vöröshagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk vagy hagymanyomón, átnyomjuk, és a húsos masszához adjuk: ízesítjük pirospaprikával, sóval, borssal, ételízesítővel, és alaposan összegyúrjuk. A káposztaleveleket közel azonos mennyiségű masszával megtöltjük, a kimaradt leveleket pedig vékony laskára vágjuk. Egy megfelelő méretű lábos aljára tesszük a felvágott káposzta felét, majd erre helyezzük a kész töltelékeket, és rászórjuk a káposzta másik felét. Annyi vizet öntünk rá, hogy a káposztát éppen ellepje, kissé megsózzuk, és lassú tűzön puhára főzzük. A lisztből a zsíron vagy olajon világos rántást készítünk, a tűzről levéve megszórjuk pirospaprikával, hideg vízzel felöntjük, alaposan elkeverjük és a töltött káposztára, öntjük. A lábast kissé rázogatva, a rántást egyenletesen eloszlatva felfőzzük (kevergetni nem szabad, mert a töltelékek kiszakadhatnak). Tálaláskor tejföllel kínáljuk. Megjegyzés: A töltött káposztát hűtőben több napig is eltarthatjuk, újramelegítve is nagyon finom. A töltött káposztát fogyasztás előtti napon készítsük el., hogy az ízek összeérjenek. A töltött káposzta változatai Ha az édeskáposzta leveleit csak sós, forró vízben abároljuk meg, kevesebb lével megfőzve, külön elkészített paradicsomszósszal tálalhatjuk, tejföllel meglocsolva díszítjük. A töltött káposzta ízesítésének másik módja, hogy a rántásba egy csokor apróra vágott zöldkaprot is teszünk. Egyes helyeken a megfőzött töltött káposztát pecsenyéstálra halmozva lé nélkül tálalják.

* * * * *

- **TÖLTÖTT KÁPOSZTA FÜSTÖLT HÚSSAL**

Hozzávalók: 1.5 kg savanyú fejeskáposzta, 60-70 dkg füstölt hús, sonka vagy csülök, 10-15 dkg rizs, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg liszt, 5 dkg zsír vagy olaj, 1 kis fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só, őrölt bors, ételízesítő és pirospaprika

A húst, ha szükséges, kicsontozzuk, megmossuk, kockára vágjuk és az apróra vágott füstölt szalonnával együtt húsdarálón, ledaráljuk. A rizst átválogatjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük és a darált húshoz, keverjük. A vöröshagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, vagy hagymanyomón átnyomjuk, és a húsos masszához adjuk. Ízesítjük sóval, borssal, ételízesítővel, pirospaprikával, és alaposan összegyúrjuk. A káposztalevelek vastag ereit levágjuk és közel azonos mennyisége masszával, megtöltjük. A kimaradt leveleket vékony laskára vágjuk. Egy megfelelő méretű lábos aljára tesszük az aprókáposzta felét, majd erre helyezzük az elkészített töltelékeket, és rászórjuk a megmaradt káposztát. Annyi vizet öntünk rá, hogy az éppen ellepje, kissé megsózzuk, és lassú tűzön puhára főzzük. A lisztből a zsíron vagy olajon világos rántást készítünk, a tűzről levéve megszórjuk pirospaprikával, hideg vízzel felöntjük, alaposan elkeverjük és a töltött káposztára öntjük. A lábost kissé rázogatjuk, hogy a rántásból egyenletesen minden helyre kerüljön. Kavargatni nem szabad, mert a töltelékek kiszakadhatnak. Tálaláskor tejföllel kínáljuk.

* * * * *

- **TÖLTÖTT PAPRIKA**

Hozzávalók: 50 dkg sertéslapocka, 12-15 darab közepes nagyságú zöldpaprika, 1-1.5 1 paradicsomlé, 10 dkg rizs, 5-7 dkg zsír vagy olaj, 5 dkg liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só, őrölt bors, pirospaprika, ételízesítő, cukor

A zöldpaprikát megmossuk és kicsumázzuk. A húst megmossuk, feldaraboljuk, és húsdarálón ledaráljuk. A rizst kiválogatjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, és a darált húshoz keverjük. Ízesítjük sóval, borssal, pirospaprikával, ételízesítővel, apróra vágott vöröshagymával és átnyomott fokhagymával. Alaposan összegyúrjuk, és az előkészített paprikákat a masszával kétharmad részig lazán megtöltjük. Ha a masszából kimarad, keverjünk hozzá felvert tojást, és formáljunk belőle gombócokat. A paradicsomlét kevés vízzel hígítva megsózzuk, ízlés szerint cukrozzuk, a megtöltött paprikákat beletesszük, majd puhára főzzük. A zsíradékon a lisztből világos rántást készítünk, hideg vízzel felengedjük, majd a megfőtt paprikára öntjük. Az edényt enyhén rázogatjuk, hogy a rántás egyenletesen elkeveredjen, majd az egészet készre főzzük. Sós vízben főtt burgonyával tálaljuk.

* * * * *

- **TÖLTÖTT PAPRIKA CSIRKEMELLBŐL.**

Hozzávalók: 2 nagyobb csirkemell vagy tyúk mell, 10 deka császárhús, 12 db közepes paprika, 20 deka rizsa, 2 kisdoboz paradicsom püré, só, őrölt bors, rozmaring, 2 tyúkhúsleves kocka, 2 evőkanál olajos rántás, 1 tojás, 10 deka cukor.

A paprikát kicsumázzuk. A húst lefejtjük a csontról, a bőrrel és a császárhússal együtt ledaráljuk. Ízesítjük egy kávés kanál sóval és 1-1 késhegynyivel a fűszerekből. Összekeverjük a tojással és 2-3 evőkanál vízzel. Megtöltjük a paprikákat és egy széles lábosba rakjuk. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje az ételt. Beletesszük a leveskockát, hozzáadunk a fűszerekből 1-1 késhegynyit. Takarékon kb. háromnegyed órát főzzük. Mikor a hús megpuhult, a paradicsompüréket összekeverjük a rántással, az étel levével és együtt felforraljuk. A cukorral édesítjük. Ha kell még fűszerezzük

* * * * *

- **TÖLTÖTT SONKA PIRÍTOTT SAJTTAL**

Hozzávalók (4 személyre): 250 g gomba, 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál liszt, 1/8 l tejszín, 1/8 l fehérbor, só, bors, 1 tojás, 400 g főtt sonka, két kis paradicsom, 75 g reszelt ementáli sajt, ízlés szerint petrezselyem

A megtisztított és felszeletelt gombát rövid ideig vajban megpirítjuk, majd kiszedjük belőle. Lisztet keverünk a zsíradékba, fehérborral és tejszínnel felöntjük, és addig főzzük, amíg be nem

sűrűsödik. Levesszük a tűzről, megfűszerezzük, és hozzákeverjük a gombát és a tojást. Egymás mellé helyezzük a sonkaszeleteket, és elosztjuk rajta a tölteléket. Tasakokat formálunk belőle, és sütőformába tesszük. Paradicsomszeleteket rakunk közé, és kicsit megsózzuk. Megszórjuk sajttal. Az előmelegített sütő felső részére helyezzük, és addig sütjük, amíg a sajt ráolvad.
Előkészítés: 20 perc; Sütés: 10 perc; gázsütőben 5-6. fokozat
Mi illik hozzá? Ropogós saláta fűszeres öntettel. Barna kenyér.

* * * * *

- **TÚRÓGOMBÓC**

25 dkg túrót, 3 tojás sárgáját, 3 ek cukorral, 1 vaníliás cukorral, 1/2 reszelt citrom héjával összekeverem, ezután 3 ek liszttel, 3 ek grízzel eldolgozom. A 3 tojás fehérjét kemény habbá felverem, majd óvatosan a többihez teszem. Enyhén sós lobogó vízbe teszem a gombócokat. Nagyon hamar feldobódnak a felszínre. Közben kis vajon prézlit pirítok, s amikor kész a gombóc, a pirított prézliben megforgatom, és beporcukrozom. Lehet tejföllel leöntve is tálalni. Frissen valami csoda!

* * * * *

- **TÚRÓGOMBÓC**

80 dkg tehéntúró, 12 dkg búzadara, 4 tojás, 18 dkg zsemlemorzsa (prézli), 12 dkg zsír, 8 dkg vaj, 3 dl tejföl, porcukor

A túrót áttörjük, hozzákeverjük a darát, csipet sót, a tojások sárgáját és jól elkeverjük. Édesszájúak 3-5 evõkanál porcukrot is tehetnek hozzá. Ezután a kemény habbá kevert tojásfehérjéket kanállal óvatosan elkeverjük a masszában, majd 50 percig pihentetjük. Ezalatt a zsírban a zsemlemorzsát aranysárgára pirítjuk, majd kevés vajat adunk hozzá. Ezután nagy edényben sós vizet forralunk, majd vizes kézzel a masszából 4-5 cm átmérõjû gombócokat formálunk és a vízbe téve, fedõ alatt, 10-15 percig fõzzük. A gombócokat szûrõkanállal a morzsába szedjük ki és meghengergetjük. Nem túl hideg tejföllel, porcukorral meghintve, esetleg baracklekvárral tálaljuk.

* * * * *

- **TÚRÓGOMBÓC ASZALT BARACKKAL**

Hozzávalók: 500 gr túró, 80 gr búzadara, 3 db tojás, 1 db zsemle, só, Koronás porcukor, 100 gr margarin, 100 gr zsemlemorzsa, 50 gr dió,
Töltelék: 100 gr aszalt sárgabarack, 50 gr barack dzsem, 50 gr müzli

A túrót áttörjük, a tojásokkal, búzadarával, az elõzõleg meghámozott, apró kockára vágott zsemlével, csipet sóval és ízlés szerint Koronás porcukorral összegyúrjuk. Hûtõszekrényben 1 órát pihentetjük. Közben az aszalt sárgabarackot kis kockára felvágjuk, Koronás befõzõcukorral készült barack dzsemmel , müzlivel egy sûrû igen ízletes tölteléket keverünk. Margarinban aranysárgára pirítjuk a zsemlemorzsát, majd hozzákeverjük a durvára vágott diót. Így már minden elõkészülettel elkészültünk. A hûtõbõl kivett túrótésztát gyengén lisztezett deszkán 8-10 cm-es henger formára alakítjuk, majd 1,5 - 2 cm-es szeleteket levágunk, közepébe dió nagyságú tölteléket teszünk. Gombóccá formázzuk, gyengén lobogó sós vízben addig fõzzük, míg fel nem jönnek a víz felszínére. Jól leszûrjük és lecsurgatjuk. Diós-vajas morzsába hempergetjük. Koronás porcukorral megszórva tálaljuk.

* * * * *

- **ZÖLDSÉGES MARHATOKÁNY**

Hozzávalók négy személyre: 40 dkg marhafelsál, 2 közepes fej vöröshagyma, 40 dkg sárga- és fehérrépa, 2 dl tejföl, 2 dl húslé, 3 dkg zsír, 1 dl fanyar vörösbor, só, bors, pirospaprika

A hagymát kockára vágva fonnyaszd meg a zsíron, tedd rá a vékony csíkokra vágott húst, borsozd meg vékonyan és addig süssed, míg nem kezd levet engedni. Ekkor keverj el benne két teáskanál pirospaprikát és öntsd fel a vörösborral. A répákat vágd kis kockákra és keverd el benne. Kislángon, lefedve párold, amíg meg nem puhul a hús. Többször meg kell keverni, ha szükséges, a levét pótolni kell. Ha a hús puha, a maradék húslét öntsd rá és forrald fel. Ezután a tejfölt keverd el két teáskanál liszttel, tedd a húshoz és közepes lángon forrald pár percig, hogy egy picit besűrűsödjön a leve. Sózd meg ízlés szerint. Nokedlivel, kagylótésztával, vékony csőtésztával, rizzsel adhatod. Én nem szoktam savanyúságot enni hozzá, de van, aki úgy szereti.

* * * * *

HIDEG ÉTELEK

- **MÁJJAL TÖLTÖTT TOJÁS**

Hozzavalok 8 szemelyre: 8 db tojas, 10 dkg kenomajas, 2 evokanal tejfol, 1 evokanal mustar, so, bors, 1 csokor petrezselyemzold, 2-3 db piros retek.

A tojasokat kemenyre fozzuk, lehutjuk, meghamozzuk, majd felbe vagjuk. A sargakat kiemeljuk, villaval osszetorjuk, majd a tejfollel es mustarral simara keverjuk. Hozzaadjuk a kenomajast, soval, borssal es aprora vagott petrezselyemzolddel izesitjuk. A jol kikevert majas tolteleket jol kikeverjuk es a tojasfeherjekbe halmozzuk, tetejet retekkarikakkal diszitjuk, es a megtoltott tojasokat franciasalatara vagy ceklasalatara ultetjuk, hutve kinaljuk.

* * * * *

- **RÁNTOTT TOJÁS**

Hozzávalók: 10 keménytojás, liszt, tojás, zsemlemorzsa, só, olaj.

A bevizezett tojásokat lisztbe, sózott felvert tojásba, majd zsemlemorzsába mártom és bő forró olajban kisütöm. Hosszában kettévágva teszem a hidegtálra.

* * * * *

- **SKÓT FASÍRT**

Hozzávalók: 75 dkg fasírtmassza, 8 keménytojás, olaj.

A fasírtmasszát nyolcfelé osztom és mindegyikbe belecsomagolok egy keménytojást, majd forró olajban kisütöm. Hosszában kettévágva teszem a hidegtálra.

* * * * *

- **ST-GALLENI CSIRKEMÁJ**

Hozzávalók: Fél kg csirkemáj, 25 dkg bacon, 1 mk. őrölt bors, 1 kk. majoránna

A májakat megtisztítom a szívektől, epétől, mindegyik májat kettészedem. Összekeverem a borssal és a majoránnával, majd mindegyik fél májat egy-egy baconszeletbe tekerem. A kis csomagocskákat fogpiszkálóval megtűzöm, majd tepsibe téve forró sütőben 20-25 perc alatt készre sütöm. Hidegen tálalom.

* * * * *

- **TÖLTÖTT TOJÁS 1.**

Hozzávalók: 5 tojás, 1 kk. mustár, apróra vágott zöldpetrezselyem, csipetnyi só és bors, 1 ek. tejföl, 1 kk. ketchup, 2 kk. szobahőmérsékletű vaj, vagy margarin

A tojásokat megfőzöm, lehűtöm, kettévágom. A sárgáját kiveszem és összegyúrom a többi hozzávalóval. A masszát visszatöltöm a fél tojásokba. Tetejüket az évszaknak megfelelő diszítőelemmel díszítem.

* * * * *

- **TÖLTÖTT TOJÁS 2. (MÁJKRÉMES)**

Hozzávalók: 5 tojás, 4-5 dkg májkrém vagy kenőmájas, 1 kk. mustár, apróra vágott zöldpetrezselyem, csipetnyi só és bors, 1 ek. tejföl, 1 kk. ketchup, 2 kk. szobahőmérsékletű vaj, vagy margarin, késhegynyi majoránna

A tojásokat megfőzöm, lehűtöm, kettévágom. A sárgáját kiveszem és összegyúrom a többi hozzávalóval. A masszát visszatöltöm a fél tojásokba. Tetejüket az évszaknak megfelelő diszítőelemmel díszítem.

* * * * *

- **TÖLTÖTT TOJÁS 3. (SONKÁS)**

Hozzávalók: 5 tojás, 5 dkg vagdalt főtt sonka, apróra vágott zöldpetrezselyem, csipetnyi só és bors, 1 ek. tejföl, 1 kk. ketchup, 2 kk. szobahőmérsékletű vaj, vagy margarin,

A tojásokat megfőzöm, lehűtöm, kettévágom. A sárgáját kiveszem és összegyúrom a többi hozzávalóval. A masszát visszatöltöm a fél tojásokba. Tetejüket az évszaknak megfelelő diszítőelemmel díszítem.

* * * * *

- **UKRÁN TOJÁS**

Hozzávalók: 5 tojás, 5 gerezd fokhagyma, 2 dkg vaj, csipet só.

A tojásokat megfőzöm, lehűtöm, kettévágom. A fél sárgákat kiveszem. A vajat felolvasztom, beleteszem a zózott fokhagymát és a sót. Egy-egy mokkáskanálnyit teszek a fél tojásokba és nyomban visszarakom a sárgáját. Tetejüket az évszaknak megfelelő diszítőelemmel díszítem, esetleg fogvájóval megtűzhetem.

* * * * *

MÁRTÁS*OK, KRÉMEK*

MÁRTÁSOK

- **ALMA-MÁRTÁS**

Egy literes cserép vagy porczellán fazékba tegyünk forrni vizet. (Porczellánját elveszitett vasedényben nem szabad mártásokat főzni, mert megbarnul és rossz ize is lesz.) Minden személyre fél almát tisztitsunk meg a héjától és vagdaljuk fél koczkákba, a forró vízbe együtt az almával tegyünk kevés sót, czukrot és zöld petrezselyem-levelet egy fél kávés kanálnyit apróra vágva. Ha az alma puhára megfőtt, készitsünk bele habarást, így: minden személyre számitsunk egy bádog-kanál tejfelt és egy kávés kanál lisztet; ezeket keverjük jól össze, ha simára elkevertük, a forró almát levével együtt lassanként keverjük fel a habarással, ügyelve, hogy kicsi edénybe ne készitsük a habarást, mert akkor csomós marad és rossz lesz a mártás. Ha fel vegyitettük, tegyük ujra forrni; ha felforrt, vegyük el a tüztől, mert ha igen melegen áll meghigul és elbarnul. Tálalásig gyenge meleg helyen álljon.

* * * * *

- **BARACKMÀRTÀS CURRYVEL**

100g sàrgabaracklekvàrt simára keverünk, 100g majonézzel 1-2 tk. curryporral összekeverjük.

* * * * *

- **BARBECUE SZÓSZ**

Hozzávalók (2.5 kg húshoz): 3 ek. vaj, 1 nagy finomra vágott vöröshagyma, 3 finomra vágott újhagyma, 3 gerezd, zúzott fokhagyma, 1 pohár fehér borecet, 1 pohár víz, fél pohár ketchup, negyed pohár citromlé, negyed pohár barnacukor, 2 ek. chilliszósz, 1 ek.őrölt mustármag, 2 ek. Worcester szósz, 0,5 kiskanál cayenne bors, 1 kiskanál fekete bors, 1 kisk. kakukkfű, 1 kisk. bazsalikom, 1 kisk. szurokfű, só

Egy edényben, közepes lángon felolvasztjuk a vajat. Hozzáadjuk a hagymát, újhagymát, fokhagymát. Kis lángon 5 percig üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a többi alapanyagot, jól összekeverjük, majd felforraljuk. Kis lángra véve 18 percig főzzük.

* * * * *

- **BESAMEL MÁRTÁS**

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 5 dkg liszt, 5 dl tej, 1 késhegynyi só, 1 késhegynyi frissen őrölt fehér bors, 1 csipet reszelt szerecsendió

A vajat felolvasztjuk, meghintjük a liszttel és aranysárgára pirítjuk. A tűzről levéve, állandó keverés mellett hozzáöntjük a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezzük, majd összefőzzük.

* * * * *

- **DIOS JOGHURTKRÉM**

80g diobelet apróra vágunk, 175g joghurttal, 5 ek. dioolajjal, 1 hàmozott, elnyomott fokhagymagerezddel együtt simára keverünk, sóval, frissen őrölt borssal fűszerezzük, hidegre tesszük.

* * * * *

- **ECETES TORMAMÁRTÁS**

Egy személyre egy jó nagy kanál tiszta reszelt tormát tegyünk a mártás-tartó edénybe, öntsünk reá annyi eczetet, hogy jól ellepje a tormát; egy kevés sót, egy kis czukrot és egy személyre számitva egy kávéskanál jó tejfelt is tegyünk még bele. Ez egy-két napig is jól eláll készen, hideg helyen tartva.

* * * * *

- **ÉDES - CSIPÖS KÍNAI MÀRTÀS**

2 ek. növényi olajat felforrositunk, ebben 2 letisztitott, felkockàzott hagymát, 1 letisztitott felkockàzott fokhagymagerezdet kb. 3 percig pároljuk. 125 ml Sherryt, 3 ek. paradicsomos ketchupot hozzàadunk, felfözzük. Chili v. Tabasco szosszal, sóval izesitjük, éS a màrtàst lefedve hűlni hagyjuk.

* * * * *

- **EGRES MÁRTÁS**

Egy literes edénybe, mely cserép, vagy porczellánból való legyen, tegyünk forrni vizet. Ha forr, tegyünk bele fél liternyi, csotánjától megtisztított egrest; adjunk hozzá sok czukrot, mert nagyon savanyu; továbbá kevés sót és készitsünk hozzá habarást, minden személyre egy kanálnyi tejfelt és egy kávéskanál lisztet számitva. Ha egy nagyobbacska tálban a habarást jól elkevertük, öntsük a forró, jól megfőtt egrest a habarás közé, de csak lassanként, mert különben csomós lesz. Igen kevés ideig forraljuk s ha felforrt, tegyük el a tüztől gyenge meleg helyre, mert meghigul.

* * * * *

- **FEKETE BABMÀRTÀS**

1 kemény tojást letisztitunk, 100g fekete babot (konzerv) lecsöpögtetünk, a tojàssal, 5 ek.vörösborral 1 ek.kapribogyoval együtt mixerben pépesitjük. 1 tk. vörös borecettel, 1 tk. rozsapaprikàval 6 elnyomott zsàlyalevéllel, frissen őrölt fekete borssal, Tabasco szosszal erösen fűszerezzük, 3 ek. olívaolajjal elkeverjük és hidegre tesszük.

* * * * *

- **FOKHAGYMASZÓSZ**

Egy fakanályi zsíron megpirítok két kanálnyi lisztet, beleteszem az összepréselt 5-6 gerezd fokhagymát és felöntöm két-három deci húslevessel, majd sózom.

* * * * *

- **GOMBÀS_SZOSZ**

A gombat (az adagot te tudod hany szemelyre szeretnel fozni) pucolod, es negyedeire vagod. Konzerves gombabol is nagyon jo. Vajon megdinszteled, (mindezt gyors tuzon). Amikor mar majnem kezd pirulni vizzel felengeded es husleves kockat morzsolsz bele, de vigyazz, mert az sos, nehogy elsozd. Kicsit osszefozod, es felontod tejszinnel, (annyit, amilyen szaftosan szereted). En 2dl tejszinnel szoktam felonteni es teszek hozza 1 kanal tejfolt, valamint petrezselyemzoldjet apritok meg bele. (Ha nem eleg suru mint ahogyan szeretned, megszorhatod meg egy kis liszttel, de szerintem nem lesz ra szukseged.) Az egeszet osszefozod, kozben kostolod hogy eleg sos e. Ha az allaga osszeallt, akkor jo.

* * * * *

- **HAGYMAMÁRTÁS**

Ha hat személyre akarunk mártást főzni, vegyünk elő egy kis kanál fagyos zsírt, tegyük azt lábasba forrni; ha forr, adjunk bele egy fa kanál lisztet. Mikor jól megpirult a rántás, akkor tegyünk bele egy tojásnyi vereshagymát apró koczkába vágva, a forró rántás közt kavarjuk el jól pár perczig. Akkor néhány kanál egészen hideg vizet öntsünk reá és mindjárt utána több vizet is: annyit hogy jó sürü, de azért lé maradjon. Tegyünk bele 2 kanál erős eczetet; fél-kanálnyi czukrot és megfelelő sót. Ekkor ujra tegyük a tüzhöz e vegyüléket főni néhány perczig. Ha nem szép barna a színe, egy koczka czukrot perkeljünk meg lábasban barnára, oldjuk fel ezt igen kevés vízben és ezzel a festőanyaggal szép barna szint kölcsönözhetünk a hagyma-mártásnak. Ha tálalni akarjuk, szürjük át szitán, mert e nélkül csomós lesz mindég a hagyma daraboktól, de a jó izéért több ideig benne kell hagyni a hagymát; csak tálaláskor ajánlom az átszürését.

* * * * *

- **HALAKRA VALÓ MÁRTÁS**

Négy tojás sárgáját keményre megfőzve szitán áttörünk, igen apróra metélt vereshagymát és zöldpetrezselyem-levelet egy-egy kávés-kanállal közékeverünk; 3 kanál finom olajat és egy kanál czukor-port, két czitromnak a levét sót és fél pohár fehér bort is adunk hozzá; ezeket jól el kelldörzsölni, hogy sürü mártás legyen belőle; többféle hideghalra igen jól lehet használni.

* * * * *

- **HOLLANDI MÁRTÁS**

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 2 tojássárgája, 2 ek fehérbor, 1 tk só, 1/4 tk bors, 1 tk citromlé.

A tojássárgáját, a bort, a sót és a borsot kézi habverővel felkeverem (fémedényben güz felett), majd kanalanként beleteszem a folyékonyra langyosított vajat. Citromlével ízesítem. Tálaláskor hidegen még újra felverem. Halhoz, zöldségekhez, spárgához egyaránt kitűnő.

* * * * *

- **KAPORNYA-MÁRTÁS**

Vad húsokra igen alkalmas. A hány személyre akarunk mártást készìteni, annyi kávéskanál fagyos zsírt tegyünk lábasba s ha a zsír forr, minden személyre egy csapott kávéskanál lisztet tegyünk bele. Mikor szép barna pirosra megsült a rántás, tegyünk bele egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy czitromnak a levét, egy késhegynyi apróra vágott czitromhéjat és egy késhegynyi tört borsot. Ha ezeket a rántásba tettük, öntsünk hozzá fél liter tejet, egy kanál eczetet és négy deka kapornyát. Ezeket jól össze kell keverni, aztán öntsünk még közé annyi huslevet, hogy jó sürü mártás legyen, főzzük még 5 perczig, akkor vegyük le a tüztől. Tálalásig gyenge-meleg helyre tegyük.

* * * * *

- **KAPORSZÓSZ (KAPORMÁRTÁS)**

Egy fakanályi zsíron megpirítok két kanálnyi lisztet, beleszórom az összevágott nagy csomó kaprot és felöntöm két-három deci húslevessel, majd sózom.

* * * * *

- **KARIBI TEJSZÍNHAB**

Hozzávalók: 4 tojás, 7 dkg porcukor, 2 dkg kakaópor, 5 ek. rum, 5 dkg mazsola.

A mazsolát 1 ek. rumba áztatom. 4 tojássárgáját 5 dkg porcukorral elkeverem, majd hozzákeverek 4 ek mazsolát. Ezt követően a 4 tojásfehérjét felverem a maradék porcukorral, majd a hozzávalókat (a mazsolát kivéve) beletöltöm a habszifonba. Belecsavarom a habpatront és jól behűtöm. Tálkákba nyomom és a tetejére rumba áztatott mazsolaszemeket teszek.

* * * * *

- **MAJONÉZ**

Fél liter átszürt fris hal levet vegyünk, tegyünk hozzá 9 tojás sárgáját, tegyük a tüzre és egy habverővel folytonosan verjük mindaddig, mig jól felforr. Ha jól forrt, vegyük le a tüztől és kavarjuk a habverővel folytonosan, a mig ki nem hül; ha meghül, olyan kemény lesz mint a máj és akkor be lehet az egész halat vele boritani, csak a fejét és a farkát kell kihagyni és felül főtt tojással, aszpikkal, ugorkával és czéklával igen szépen diszithetjük.

* * * * *

- **MANDULÁS TORMAMÁRTÁS**

Minden személyre vegyünk egy evőkanál jó tejfelt, egy kávéskanál lisztet; ezeket tegyük egy tálba; keverjük jól össze e habarást; tegyünk bele minden személyre egy kávés kanál, héjától megtisztított és apróra megtört mandulát; továbbá minden személyre egy kávés kanál tiszta reszelt tormát és egy kevés czukrot. Ha ezeket a habarással jól össze-kevertük, öntsünk reá a tálba nyolcz személyre egy liter buzgó forró hus-levet, tegyük főni pár perczig, akkor vegyük el a nagy melegről tálalásig.

* * * * *

- **MEGGYMÁRTÁS**

Nyolcz személyre fél liter vizhez egy liter érett magolt meggyet vegyünk; tegyük azt forró vízbe és adjunk bele egy tojásnyi czukrot, mert ez igen savanyu; kevés sót hozzá. Ha mindez megfőtt, készitsünk egy nagyobb tálba személyenkint egy kanál tejfelből és egy kávés kanál lisztből habarást; a forró meggyet öntsük lassanként közé, de úgy, hogy csomós ne legyen. Ha jól felegyelitettük, hagyjuk pár perczig forrni, de sokáig ne maradjon igen meleg helyen, mert meghigul és akkor természetesen ez sem jó.

* * * * *

- **METÉLŐHAGYMA-MÁRTÁS**

Nyolc személyre vegyünk négy tojást, főzzük meg egész keményre, tisztitsuk meg héjától és tálba reszeljük jól meg, adjunk hozzá négy kanál boreczetet, keverjük jól el fakanállal, tegyünk lassanként bele négy kanál tejfelt, kevés sót és négy kanál igen apróra vágott zöld metélő-hagymát. Ezeket jól össze vegyitve, hidegen adjuk asztalra.

* * * * *

- **MÉZES-FAHÉJAS MUSTÁR**

Hozzávalók: 100 g mustármag, 1 dkg só, 2 dkg cukor, 5 dkg méz, 6 dkg borecet, 80 ml víz, csipetnyi őrölt fahéj, 5 szem koriander, 2 ek tárkony

A mustármagot, a tárkonyt, illetve a koriandermagot alaposan megőrlöm (kávédaráló). Lisztfinomságónak kell lennie. Ezt a lisztet összekeverem a többi hozzávalóval. A kezdeti erősségét 1 - 2 nap alatt elveszti és akkor adja ki az igazi aromáját.

* * * * *

- **MUSTÁRMÁRTÁS 1.**

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 5 dkg liszt, 1 csésze húsleves, 5 dkg mustár, ecet, só, cukor

A vajból és a lisztből mártást készítek, majd felengedem a húslevessel. Mustárral, ecettel, sóval, illetve cukorral ízesítem.

* * * * *

- **MUSTÁRMÁRTÁS 2.**

Hozzávalók: 3 ek liszt, 3 ek mustár, 3 ek vaj, 3/4 l húsves, só, cukor, tejszín

A vajból és a lisztből mártást készítek, majd felengedem a húslevessel. Mustárral, sóval, cukorral, illetve tejszínnel ízesítem.

* * * * *

- **MUSTÀRMÀRTÀS MANDULÀVAL ÉS OLAJBOGYOVAL**

30g szeletelt mandulàt serpenyöben zsiradék nélkül megpirítjuk, hűlni hagyjuk. 125 ml tejszint, 15 zöldpaprikàval töltött olajbogyoval mixerben pépesitünk, a mandulàval. 2 ek. gyenge mustárral, 1 ek. szemcsés mustárral, 1 tk. reszelt tormàval, frissen őrölt fehér borssal, néhàny rozmaringtüvel összekeverjük, reszelt tormàval izesitjük, hideg helyre tesszük.

* * * * *

- **MUSTÀROS ALMAMÀRTÀS**

2 savanykàs almàt meghàmozunk, maghàzig lereszeljük, 3 ek. csípős mustárral, 125 ml tejszínnel elkeverjük, 1 kis hàmozott lereszelt hagymát belekeverünk, a màrtàst sóval , frissen őrölt borssal izesitjük.

* * * * *

- **MUSTÁRÖNTET**

4 evõkanál mustár, 1 evõkanál méz, 2 evõkanál olaj, 1 dl tejföl, só és õrölt fehér bors ízlés szerint, 1 db tojás

A tojást keményre fõzöm, majd meghámozom, és a sárgáját az olajjal addig kevergetem, amíg egynemû nem lesz. Ezután hozzáadom a mustárt, a mézet, a sót, az õrölt borsot, a tejfölt, végül belereszelem a keményre fõtt tojásfehérjét. Bármilyen zöldségsalátára kitûnõ, pikáns öntet, három napig tárolható a hûtõszekrényben. Ha a tejfölt nem keverem hozzá elõre, csak fogyasztás elõtt, akkor a mustáros keverék tovább eltartható.

* * * * *

- **OLASZ SUGO**

A sugo (ejtsd: szugo) tulajdonképpen az a paradicsomos szosz, amit a pizzara kensz, vagy spagettira ontve eszel.

Sertéshust szoktam venni amit nagyobb kockákra vagok, vagy oldalast fozok bele. A lila hagymát olíva olajon megpiritod, beleteszed a húst és megforgatod benne, majd felontod kb. 1 dl vörösborral. Hagyod egy kicsit parolodni, majd fűszerezed. Én oreganot, sót, borssot, pirospaprikat szoktam raszorni. Teszek bele meg egy - két gerezd fokhagymát, apróra vágva. Majdnem allando keverés mellett, mikor a hús kevés levet kezd ereszteni felontom híg paradicsomlevel. Ez lehet hazi, vagy bolti. Ekkor teszek bele 2 szál petrezselyemzöldjet egeszben, és 5-6 levél bazsalikomot. Az egeszet kis lángon (mert később elegge frocskol) kb. 1 és 1/2, 2ora hosszan at fozom. Közben jó kostolgatni, elég sós e. Ha viszont a paradicsomle nagyon savanykas, meg is cukrozhatod kevesse. A hús nagyon jó izt ad neki. Akkor kellemes, ha nem is sós, nem is edes a sugo.

* * * * *

- **PAPRIKAMÁRTÁS**

Hozzávalók: 50 dkg húsos, piros színû paprika, 4 db közepes nagyságú puha paradicsom, 1 teáskanál csípõs cseresznyepaprika-krém, 5 evõkanál olívaolaj, kevés ecet vagy citromlé, só (ízlés szerint).

Vizet forralunk. Egyenként beletesszük a paradicsomot, hogy a héját könnyen lehúzhassuk. Azonnal kikapjuk a forró vízbõl, majd meghámozzuk és darabokra vágva turmixgép poharába tesszük. Hozzárakjuk a megmosott, kicsumázott zöldpaprikát, amit ugyancsak felszeletelünk, de nem kell kierezni. Hozzáöntjük az olajat, az. ecetet, a sót és a paprikakrémet. Egy deci vízzel, addig turmixoljuk, amíg az egészbõl sûrû, sima massza nem lesz. Jól zárható edényben, a hûtõszekrényben sokáig tárolható. Igen sokrétûen lehet fogyasztani: önálló salátamártásként, sült zöldségeket lehet belemártogatni, sõt még keménytojás-kockákkal is tálalható.

* * * * *

- **PARADICSOMMÁRTÁS**

Egy literes edénybe, mely tiszta porczellán vagy cserép legyen, tegyünk minden személyre egy tojás nagyságu paradicsomot számitva, annyi paradicsomot, a hánynak mártást kell főznünk. Tegyünk a vízbe még együtt főni a paradicsommal fél fej vereshagymát, néhány szál zöld petrezselyem-levelet és sót is. Ha a paradicsom jól megfőtt, szürjük át szitán, törjük jól keresztül, hogy a szitán csak a paradicsom héja maradjon, aztán tegyünk egy személyre mindég egy kávés kanál zsírt és ugyanannyi lisztet számitva rántáshoz valót egy lábasba. Ha a zsír és liszt szép pirosra megsül, öntsünk a rántásba négy kanál hideg vizet és csak azután tegyük közé a paradicsom levet, így nem lesz csomós; ha szép simára elkevertük, tegyünk bele kevés sót és egy liter mártáshoz (ez nyolcz személyre elég) egy kis tojásnyi czukrot is. Ha készen van, tegyük félre az erős tüztől, mert ha sokáig igen melegen áll, elromlik.

* * * * *

- **PESTO (OLASZ BAZSALIKOMMÀRTÀS)**

2 cs.bazsalikomot, 1 cs. petrezselymet leöblitünk, leitatjuk, leveleit letépkedjük. 50g parmezàn sajtot feldarabolunk, a zöldségekkel, 1/2 tk. sóval, 1 ek. piritott mandulafenyömaggal, 6 ek. olívaolajjal együtt mixerben pépesitjük. 3 fokhagymagerezdet tisztitunk, nagyon ap róra vágunk, és a màrtàsba belekeverjük, az egészet üvegbe töltjük, olívaolajjal lefedjük és hüvös helyen tàroljuk.

* * * * *

- **PÖSZMÉTE (PISZKE) MÁRTÁS**

Ezt is egy literes cserép vagy porczellán edénybe kell késziteni; 6 személyre egy liter pöszmétét megtisztogatva a forró vízbe tegyünk és egy kávés kanál zöldpetrezselyem levelet apróra vágva; sót és czukrot is tegyünk bele. Ha a pöszméte megfőtt, ebbe is tejfellel és liszttel készitsünk habarást, minden személyre egy bádog kanál jó tejfelt és egy kávéskanál lisztet számitva. Egy nagyobb edénybe keverjük fel a habarást és úgy öntsük a habarás közé lassan a forró pöszmétét, ne hogy csomós maradjon a liszt közötte. Ezt sem szabad csak pár perczig főzni, mert meghigul és akkor nem jó. Tálalásig gyenge meleg helyen kell tartani.

* * * * *

- **RIBIZLI MÁRTÁS**

Egy fél liter vizbe fél liter szépen megtisztitott ribizlit tegyünk főzni; ha megfőtt, a mi igen gyorsan történik, tegyünk bele kevés sót és több czukrot mint az almába, mert ez savanyu. Ehhez is tegyünk minden személyre egy bádog kanál jó tejfelt és egy kávéskanál lisztet. A tejfelt és lisztet habarjuk jól össze egy literesnél nagyobb tálban; a forró ribizlit lassan keverjük össze a habarással; tegyük öt perczig ujra forrni, azután tegyük félre az erős tűztől, mig tálalni kell, mert ha igen melegen áll, meghigul és nem lesz jó.

* * * * *

- **SAJTMÁRTÁS**

Hozzávalók: 4 ek. vaj, 1 finomra vágott v.hagyma, 4 ek. liszt, 3 pohár forró tej, fél kiskanál szerecsendió, 15 dkg reszelt sajt, só, bors

Vastag aljú lábasban, közepes lángon felforrósitjuk a vajat. Hozzáadjuk a vöröshagymát, 2 percig fonnyasztjuk. Beletesszük a lisztet, jól elkavarjuk, kis lángon 2 percig pirítjuk. Hozzáadjuk a tej felét, elkavarjuk, ha jól elvegyült, akkor öntjük hozzá a többit is, beletesszük a fűszereket, és 12-15 percig főzzük kis lángon, időnként megkeverve. Végül hozzáadjuk a sajtot,fűszerezzük még ha kell, és 2-3 percig kis lángon főzzük.

* * * * *

- **SAVANYÚ MÁRTÁS (MANDARA)**

1 fej fokhagymát enyhén megpirítok, beleteszek 2-3 db. kolbászt (vagy vastagabb karikára vágva, vagy egy-egy kis rúdnyit) természetesen csak házi, füstölt jó hozzá! 2-3 evőkanál liszttel pirítom tovább, félrehúzva paprikát szórok rá, majd felöntöm vízzel. Forrás után besűrűsödik, kis vizet még önthetek hozzá. Ha forr beleteszek 1 felvert tojást, jól elkeverem. (De van aki 2-3 egész tojást tesz bele, és nem keveri el, hanem óvatosan megvárja, hogy összeálljon- ilyenkor viszont takaréklángon kell főzni, nehogy leégjen.) Nagyon finom így is, de én a tányéromra merve kevés ecettel szoktam megbolondítani.

* * * * *

- **SÓSKAMÁRTÁS**

Vegyünk hat személyre egy jó marék szép, tiszta sóskát, vagdaljuk meg vágókéssel jó apróra, tegyünk egy literes lábasba egy diónyi zsírt, mely ha forr, öntsünk bele egy jó fakanál lisztet; piritsuk meg szép gyenge pirosra, aztán tegyük bele a fentebb leirt apróra vágott sóskát, keverjük jól össze a rántással és később lassanként öntsünk közé forró vizet annyit, hogy olyan hig legyen, mint a rendes mártás. Tegyünk bele sót és egy negyedóráig főzzük. (Ha finomabban akarjuk készíteni, át is törhetjük szitán; sőt ha csomós talál lenni, okvetlenül át kell törni; de ha szép sima, akkor ezen eljárás szükségtelen.)

* * * * *

- **SZÁRDELLA-MÁRTÁS**

Minden személyre számitsunk egy kávéskanál zsírt és egy kávéskanál lisztet; ebből készitsünk a mártáshoz rántást. Ha jó barnára megpiritottuk a rántást, tegyünk bele egy személy részére fél darab szárdellát, jól megmosva és igen apróra felvagdalva, akkor eresszük fel hideg vizzel, (nyolcz személyre egy liter vizet számitva); tegyünk bele kevés sót és izlésünk szerint eczetet. Tálalásig vegyük félre a nagy melegtől.

* * * * *

- **SZÁRDELLA-VAJ**

Néhány szárdellát jól megmosva, össze kell vágni, szitán át kell törni és ugyanannyi vajjal össze keverni és ha szükség van reá, hosszas tálban, apró kenyér szeletekkel kell feltálalni, vacsorakor vagy villásreggelire.

* * * * *

- **SZEZÁMMÁRTÁS**

Hozzávalók: 50 dkg szezámmag, 2 citrom leve, másfél csésze víz, 5 evõkanál finomra vágott petrezselyemzöld, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál só, fél teáskanál õrölt kömény .

A szezámmagot teflonserpenyõbe szórjuk és folytonos keverés közben világos zsemleszínûre pirítjuk. Egyetlen percre sem lehet magára hagyni, mert pillanatok alatt megéghet! Ezután az egészet turmixgépbe töltjük az összes hozzávalóval együtt és addig keverjük, amíg pépes, nagyon sûrû masszává nem válik. Remek ízû és nagyon egészséges mártás, amelybe sült padlizsánszeleteket vagy sült zöldpaprikát, de nyers, egyéb zöldségeket is szokás mártogatni, és a pitához (lepénykenyér) is fogyasztják.

* * * * *

- **TÁRKONYOS KAPRIÖNTET**

1 csokor friss tárkony, 3 evõkanál olaj, 1 evõkanál borecet, 1 csokor zöldhagyma, 1 fiola (vagy 1 evõkanál) kapribogyó, 2 db ecetes uborka, 1 teáskanál mustár, só, cukor, õrölt fekete bors ízlés szerint

A kapri leszûrt levét, a mustárt, az olajat simára keverem, hozzáadom a nagyon finomra vágott, megmosott és leszárított tárkonyt, a megtisztított zöldhagymát, és a finom reszelõn lereszelt ecetes uborkát. Ezután hígítom az ecettel, ízesítem a sóval és a cukorral, rászórom az õrölt fekete borsot, és belevagdosom a kapribogyót. A jól lezárt üvegben tartott öntet akár 10 napig is eláll a hûtõszekrényben. Fejes salátához vagy paradicsomhoz nagyon finom.

* * * * *

- **TEJFELES TORMAMÁRTÁS**

Ezt ugy kell készíteni, hogy például nyolcz személyre való mártáshoz fél liter vizet tegyünk forrni cserép vagy porczellán edényben, azután reszeljünk meg tisztitott tormát annyit, hogy egy személyre egy kanálnyi jusson; tegyük ezt forrni diónyi czukorral és megfelelő mennyiségü kevés sóval forró-vizbe. Készitsünk hozzá személyenkint egy kanál tejfelből és egy kávéskanál lisztből habarást; ezt egy nagyobbacska edénybe tegyük és keverjük el a forró tormás vizzel;

hagyjuk pár perczig forrni, azután helyezzük gyenge meleg helyre tálalásig, mert ez is hamar meghigul a forró helyen és akkor elromlik.

* * * * *

- **TEJFELES UBORKAMÁRTÁS**

Egy cserép vagy porczellán edényben egy liter vizbe négy közép nagyságu eczetes ugorkát igen apróra megvagdalva, sót és kevés eczetet tegyünk; kevés ideig főzzük fel, akkor készitsünk hozzá tejfelből habarást igy: minden személyre tegyünk tálba egy kanál tejfelt, egy kávés kanál lisztet; a tejfellel a lisztet keverjük addig a tálban, mig egészen szép sima habarás lesz belőle. A forró ugorkát lassan öntsük a tálba és ha megegyelitettük, öntsük ujra vissza a mártást a fazékba; pár perczig hagyjuk forrni; ha igen savanyunak találjuk, kevés czukrot is tehetünk bele. Ezt sem jó sok ideig forró helyen hagyni, mert elhigul és akkor nem jó.

* * * * *

- **UBORKAMÀRTÀS**

200g kigyouborkàt meghàmozunk, hosszàban kettévàgjuk, a magokat kikaparjuk, az uborkàt feldaraboljuk és mixerben pépesitjük. 2 ek. növényi olajat felforrositunk, ebben az uborkapépet addig pàroljuk, amig a levét elfötte. 2-2 ek. borecettel, 1 ek. cukorral elkeverjük, soval izesitjük, a màrtàst hülni hagyjuk, 2 ek. vagdalt kaprot belekeverünk.

* * * * *

- **ZÖLDFÛÖNTET**

1-1 evõkanál friss, nagyon finomra metélt petrezselyemzöld, snidling, kapor, tárkony, 1 dl olaj, 2 evõkanál tárkonyecet, 1 teáskanál mustár, 2 gerezd fokhagyma, só, õrölt fekete bors ízlés szerint

A megtisztított, szétzúzott fokhagymát összekeverem a mustárral, az ecettel és az olajjal, majd hozzákeverem a sót, a cukrot és az õrölt fekete borsot, végül az összes zöldfûszert. Turmixgépben pépesre forgatom, jól behûtöm, és fejes salátához vagy paradicsomhoz kínálom. Csak néhány napig tárolható a hûtõszekrényben.

* * * * *

- **ZSEMLE-MÁRTÁS**

Ha nyolcz személyre készitünk mártást, tegyünk nyolcz kávés kanál zsírt egy lábasba forrni; ha ez jó meleg, tegyünk bele két egész zsemlyét koczkákba vagdalva. Mikor szépen megpirosodott a zsemlye a zsírban, öntsünk reá fél liter forró hus-levest és tegyünk bele két czikk apróra vagdalt fokhagymát is; néhány perczig főzzük fel, aztán vegyük félre a nagy tűztöl tálalásig.

* * * * *

- **ZÖLDBORSOS PARADICSONSZOSZ**

Lila hagymàs, olíva olajos pörkölt alapot készitesz, nemsok olajjal. Ha üvegesre pàrolodott a hagyma, beleöntöd a paradicsomlevet. (Jobb üveges v. hàzi paradicsomlével, mint süritettel!) Beleteszed tetszés szerinti mennyiségü zöldborsot és együtt összefözöd. Izesitheted pirospaprikàval, oreganoval, borssal, soval, és cukorral. Söt, bazsalikomot is szorhatsz bele, ha nincs kéznél friss. Az egészet nagyobb kagylotésztàval, vagy hasonlo nagysàgu tésztàval eszik. Nagyon finom, akkor jo ha enyhén leveses és forro!

* * * * *

KRÉMEK

- **CAMEMBERT-TÚRÓ KENCE**

20 dkg Camembert, 5 dkg vaj, 10 dkg sovány túró, 1 kis fej hagyma, só, bors, paprika.

A sajtot egy villával szétnyomkodom, majd összekeverem a puha vajjal és a túróval. apróra vágott hagymával, sóval, borssal és paprikával fűszerezem. A tálon szépen körítve, díszítve behűtve tálalom.

* * * * *

- **DIOKRÉM**

18. dkg. őrölt dio, 1/2 liter tej, 2 cso-mag Dr. Oetker-fele vanillincukor, 20 dkg. porcukor, 1/8 liter tejszinhab, csokolade.

Őrölt diot a vanillincukorral tejben egy oraig fozzuk. Ha meg*főtt*, 1/8 liter tejszinnel keverjuk és vizzel oblitett formaban allni hagyjuk. Csokolademártással feltalaljuk.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS VAJ**

Hozzávalók: 10 dkg puha vaj, 3-4 gerezd fokhagyma, só

A fokhagymagerezdeket megtisztítom és kevés sóval átpréselem. A vajat habosra keverem és elvegyítem a fokhagymapürével. Jól lehűtöm és vajforgácsként tálalom.

* * * * *

- **HAGYMAKENŐ**

2 fej hagyma, 2 dl majonéz, só, bors, cukor

Az apróra vágott hagymát össztekeverem a majonézzel, majd a többi hozzávalóval fűszerezem.

* * * * *

- **HERINGES SZENDVICSKRÉM**

2 *főtt* tojás, 1 doboz olajos hering, vagy mas hal (makrela, tonhal, stb.), par csepp valodi citromle, durvara őrölt bors, só, pupozott teaskanal tejföl (sok nem kell, mert akkor folyos lesz.)

Ezeket egy turmixban összetorom és utana piritosra kenve isteni. Sajt és idenyzöldseg kell hozzá (paradicsom, saláta).

* * * * *

- **HIDEG SAJTKRÉM**

Hozzávalók 4 személyre: 30 dkg ömlesztett krémsajt (Camping, Medve stb), 1 pohár tejföl, 15 dkg Trappista vagy Emmentáli (Pannónia) sajt (más keménysajt is jó), 1 csomag friss metélohagyma vagy vöröshagyma

A hozzávalókat összekutyuljuk, friss kenyérre vagy pirítósra kenjük és HAMMM!

* * * * *

- **MAJKRÉMES SZENDVICSKRÉM**

2 *főtt* tojás, 1 doboz majkrém, 1 kis doboz barmilyen vagdalt hus, 1 teaskanal mustar, durvara őrölt bors, csipet so

Ezeket egy turmixban összetorom és utana piritosra kenve isteni.

* * * * *

- **MÁKOS VAJ**

Hozzávalók: 10 dkg vaj, 2 ek mák, 2 ek citromlé, csipetnyi só.

A mákot elkeverem a citromlével és a sóval, illetve a puha vajjal. Kalácsra, kenyérre, pirítósra kenem.

* * * * *

- **MUSTÁROS VAJ**

Hozzávalók: 10 dkg puha vaj, 2 ek mustár, csipetnyi cukor.

A cukrot elkeverem a mustárral, majd habosra keverem a puha vajjal.

* * * * *

- **MÜZLIS VAJ**

Hozzávalók: 25 dkg puha vaj, 2 ek bodzalekvár, 8 dkg gyümölcsös müzlikeverék

A vajat kikeverem a lekvárral, végül belekeverem a müzlikeveréket.

* * * * *

- **PESTO-VAJ**

Hozzávalók: 12.5 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma, 2 csomó petrezselyemzöld, 5 dkg reszelt parmezán, 3 dkg törött fenyőmag, só, bors

A vajat habosra keverem, majd összekeverem a zúzott fokhagymával, az apróra vágott petrezselyemzölddel és a többi hozzávalóval. Sózom és borsozom.

* * * * *

- **SÁRGARÉPÁS VAJ**

Hozzávalók: 2 sárgarépa, 1 burgonya, 4 ek víz, fél csésze zöldségleves, 1 ek paradicsompüré, 125 g puha vaj, 2 ek zöldfűszer, paprika, bors, tengeri só

A zöldségféléket megmosom és alaposan tisztára kefélem, majd a burgonyát és a répa felét apróra vágom és a vízben, valamint a zöldséglevesben 5 percig főzöm, majd pürésítem. hagyom kihűlni. A maradék répát mixerben elpürésítem. A vajat habosra keverem, hozzáadom a zöldségeket, a paradicsompürét és a fűszereket, majd ízesítem.

* * * * *

- **TORMAKRÉM (MÉZES MACKÓ) MÁRTI**

Hozzávalók: Torma 600g, teavaj 100 g, liszt 100 g, konyha só 10 g, citrom 20 g, porcukor 30 g, tojás 5 db, habtejszín 3 dl. Kb. 1 kg.

A tormát finomra reszeljük, majd leforrázzuk. A vajból, lisztből, habtejszínből besamelt készítünk, hozzáadjuk a leforrázott tormát, a nyers tojássárgáját, megsózzuk, s porcukorral, szűrt citromlével ízesítjük, majd tűzre téve habverővel simára keverjük. Töltött húskészítményekhez (nyelv, sonka stb.) használjuk fel.

* * * * *

- **TORMÁS VAJ**

Hozzávalók: 10 dkg vaj, 2 ek frissen reszelt torma, 2 ek citromlé, csipetnyi só.

A tormát elkeverem a citromlével és a sóval, majd az egészet a puha vajjal. Henger alakúra formázva kifagyasztom. Felszeletelve kenővajként, vagy fűszervajként egyaránt használható.

* * * * *

- **ZÖLDFŰSZERES VAJ**

Hozzávalók: 15 dkg puha vaj, 2 gerezd fokhagyma, 3 ek friss zöldfűszer (kapor, petrezselyem, zsázsa, snidling, bazsalikom), 2 tk citromlé, só

A vajat jól kikeverem. A fokhagymát átpréselem, a zöldfűszereket apróra vágom és a citromlével, valamint a vajjal jól elkeverem. Sóval ízesítem. A zöldfűszeres vajat hűtőszekrényben jól behűtöm.

* * * * *

PALACSINTÁK

Milyen serpenyőben süssük a palacsintát?

Speciális palacsintasütőben. Ez elengedhetetlen a palacsinta sikeréhez - nem véletlen, hogy a profik a saját palacsinta-sütőjüket ereklyeként kezelik. Legjobb a rétegelt anyagból vagy vasból készült serpenyő, amelyet sohasem tisztítottak fémsúrolóval. Mosogatószert se használjunk, sütés után töröljük ki a serpenyőt, és egy öreg konyharuhával dörzsöljük szárazra. Ötlet: Az új palacsintasütőt használat előtt így kezelhetjük: szórjunk egy marék sót a serpenyőbe, és ezt forrósítsuk fel jól, vagyis "égessük ki" az edényt. Ezután puha papírral töröljük szárazra. Így nem fog lesülni a palacsinta (feltéve, ha semmi másra nem használjuk a sütőt.

Milyen zsíradékot használjunk a palacsintasütéshez?
Legjobb a jól felforrósított és leszűrt, savómentes vaj.

Hogyan lesz hajszálvékony a palacsinta?
A jó érzék és a megfelelő hozzávalók sikeres találkozása elengedhetetlen. Az eljárás a következő: keverjük össze habverővel a tojást, a lisztet és a tejet, enyhén sózzuk meg, és addig keverjük tovább, míg krémsűrűségű nem lesz. Ha a kanál hátsó felén végigcsorgatjuk a masszát, és az, vékony filmszerű bevonatot képez rajta, akkor a tészta jó. Tíz percig hagyjuk állni. Vigyázat! Ha a tíz perc elteltével a tésztát túl hígnak találjuk, adjunk hozzá még egy kevés lisztet!

Hogyan süssük a palacsintát?
Vékonyan kenjük meg a palacsintasütőt a zsíradékkal, forrósítsuk fel, merőkanállal csorgassuk bele a tésztát, és közben egyenletesen forgassuk körbe. Várjuk meg, amíg megsül a teteje, és egy lapáttal fordítsuk meg a palacsintát. A profik feldobják, és a levegőben fordítják meg a tésztát, ezt azonban előbb gyakorolni kell.

Különösen finom és ropogós lesz a palacsinta, ha tésztáját sovány tejjel vagy ásványvízzel keverjük el, utána pedig pihentetjük, hogy a liszt megduzzadjon.

PALACSINTA TÉSZTÁK

- **ÉDES PALACSINTATÉSZTA**

Előkészítés: 1 óra 10 perc
Hozzávalók: 50 dkg liszt, 1 liter tej, 6 tojás, 7,5 dkg porcukor, 2 evőkanál olaj vagy olvasztott vaj, 1 csipet só, 2 evőkanál rum

Egy tálban verjük fel a tojásokat, adjuk hozzá a cukrot, a lisztet, a sót, az olajat, majd habverővel kevergetve hígítsuk a tejjel. Legalább 1 órát hagyjuk állni. Ha a tészta nagyon besűrűsödött, adjunk hozzá egy kevés tejet. Amikor készítjük a palacsintát, adjuk hozzá a rumot vagy más alkoholt.

* * * * *

- **EGYSZERŰ PALACSINTA ALAPMASSZA**

Hozzávalók: 20 db-hoz 20 dkg liszt (lehetőleg rétesliszt), 2.5 dl tej, 2.5 dl szódavíz, 2 egész tojás, fél dl olaj, csipetnyi só, 1 teáskanál porcukor (ez el is maradhat).

Keverőtálba ütöm a tojást, és kevés tejjel habosra felverem, majd apránként hozzákeverem a lisztet, a többi tejet, sót, cukrot. Habverővel alaposan felverem. (Gyorsabb készítési mód, ha turmixgépbe egyszerre beöntve a hozzávalókat, egy-két percig keverem az egészet.) Ha van időm, akkor legalább egy óráig pihentetem a tésztát. A palacsinta sütéséhez szerintem legjobb az öreg, feketére égett, "patinás" palacsintasütő, amelyet az első palacsinta sütése előtt egy mokkáskanálnyi olajjal kikenek, a többi palacsintához már nem szükséges külön olaj, mert a masszában lévő már "önmagát olajozza". A jól felforrósított serpenyőbe beleöntök egy kis tejmerőkanálnyi masszát, majd a serpenyőt megdöntve hagyom, hogy körülfolyjon a tészta benne. (Tehát folyékonynak, tejföl sűrűségűnek kell lennie a masszának. Ha túl sűrű, akkor kevés szódavízzel hígítom, ha túl híg, akkor kevés liszttel sűrítem.) A híg tészta a serpenyő alját egyenletesen bevonja, és szép vékony rétegben szétterül. Közepes lángon egy-két percig sütöm az alsó felét, majd vagy széles pengéjű késsel megfordítom, vagy feldobom. és a levegőben fordítom meg. (Ez utóbbi igen nagy gyakorlatot kíván.)

* * * * *

- **FRANCIA PALACSINTA - ALAPRECEPT**

Hozzávalók: 12 dkg finomliszt, 2 ek. porcukor, 0,5 citrom reszelt héja, 2 tojás sárgája, 1 tojás, 1,2 dl tej, 1,3 dl tejszín, 10 dkg vaj(!!).

A lisztet a porcukorral, citromhéjjal összekeverjük. 5 dkg vajat felolvasztunk, hagyjuk ismét kihűlni. A tojást és a sárgákat a tejjel, tejszínnel összekeverjük, majd folyamatos keverés mellett a liszthez öntjük. Csomómentesre keverjük. Beleöntjük az olvasztott vajat, jól összedolgozzuk. Ebből a tésztából kevés vajjal 8 kis vékony palacsintát sütünk. A felhasználásig melegen tartjuk. (Jóval drágább, de sokkal finomabb a mi palacsintánknál. A további receptek között többször használjuk, de ott már nem írom le külön az elkészítését, csupán utalást találtok rá.)

* * * * *

- **HAJDINÁS PALACSINTATÉSZTA**

Előkészítés: 20 perc + 30 perc
Hozzávalók: 15 dkg hajdinaliszt, 1 kávéskanál olaj, 1 csipet só, 3 tojás, 7,5 dkg cukor, 3 dl tej, lekvár vagy gyümölcsbefőtt

A liszt közepébe készítsünk egy mélyedést. Öntsük bele a tojásokat, adjuk hozzá a cukrot, a sót és az olajat. Keverjük össze, majd habverővel keverve, apránként hígítsuk a tejjel. 1 órát hagyjuk állni. Enyhén olajozott serpenyőben vékony palacsintákat süssünk ki. Lekvárral vagy gyümölcsbefőttel tálaljuk.

* * * * *

- **PALACSINTA ALAPTÉSZTA**

Hozzávalók: 20 dkg liszt * 3 dl tej * 2 dl víz * 2 tojás * 3/4 dl olaj

Habverővel elkeverjük a tejben a tojásokat, majd apránként adagolva a lisztet. A palacsintatésztát pihentetjük, hogy a liszt jól megdagadhasson. Víz helyett jobb a szódavíz, amivel közvetlenül a sütés előtt hígítjuk a masszát. Olajat azért tegyünk bele, hogy sütésnél csak az első palacsintához kelljen megkenni a sütőt.

2 tojás, 20 dkg liszt, csipetnyi só, 2 deci tej, szódavíz, amennyit felvesz, hogy kellő sűrű legyen, zsír vagy vaj a kisütéshez. Legelterjedtebb tésztánk a palacsinta. Készítése igen egyszerűnek látszik, de ha valóban jó és ízletes palacsintát akarunk készíteni, nagy gondot kell fordítani az elkészítésére. A palacsinta minőségét a tészta bekeverése, sütése és esetleg melegen tartása befolyásolja. Tésztája akkor a legjobb, ha fele mennyiségű tejjel és fele mennyiségű szódavízzel keverjük be. Szükség esetén elkészíthető a palacsintatészta csak tejjel, vagy csak szódavízzel, de így kevésbé lesz ízletes, mert ha csak tejjel készítjük, könnyen leragad, viszont, ha csak szódavízzel készítjük, nem kapunk kifogástalan palacsintát. A tisztán tej bekeverésével készült palacsinta hibája az is, hogy nem lehet megfelelő vékony palacsintákat sütni belőle. A bekeverés módja a következő: a tojást megfelelő nagyságú porcelán- vagy zománcozott edénybe ütjük fel. hozzáadjuk a hideg tejet, megsózzuk, és habverővel jó simára keverjük. Most habverővel való állandó keverés mellett fokozatosan hozzáadjuk a megszitált lisztet, ügyelve, hogy ne csomósodjon össze, ezért gyorsan keverjük. Ekkor sűrű palacsintatésztát kapunk. Ehhez ugyancsak habverővel való állandó keverés mellett lassan, fokozatosan szódavizet keverünk hozzá addig, amíg a palacsintatészta olyan sűrűségű lesz, mint a nyers tejszín. Teljesen simának kell lennie, nem szabad, hogy lisztcsomók úszkáljanak benne. Sűrűsége döntő fontosságú. Ezért egy tiszta palacsintasütőben egy kevés zsírt felhevítünk, és próbaképpen megsütünk benne egy palacsintát. Ha esetleg még vastag, kevés szódavízzel felhígítjuk, ha viszont vékony, nem áll össze, belekeverünk a masszába egy egész tojást, vagy beleszórunk egy kevés lisztet, és teljesen simára keverjük el benne. A jó palacsintának papírvékonyságúnak kell lenni. Sütés közben, ha esetleg leülepszik vagy besűrűsödik, időnként felkeverjük, hogy egyenletes vékonyak legyenek a palacsinták. A palacsintatésztát tiszta és jól felhevített palacsintasütőben süssük ki. Kisebb edényben zsírt hevítünk fel, és ebbe egy kanalat teszünk, ezzel adagolva a zsírt a palacsintasütőbe.

* * * * *

- **SÓS PALACSINTATÉSZTA**

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 4 tojás, fél liter tej, 1 kávéskanál só, 3 evőkanál olaj vagy olvasztott vaj

A liszt közepébe készítsünk mélyedést. Öntsük bele a felvert tojásokat, a sót, az olajat vagy az olvasztott vajat. Apránként hígítsuk a hideg tejjel, hogy csomómentes, folyékony tésztát kapjunk. Hagyjuk állni egy órát.

* * * * *

- **SÖRÖS PALACSINTATÉSZTA**

Előkészítés: 1 óra 10 perc
Hozzávalók: 12.5 dkg liszt, 1 tojás, 1 pohár tej, negyed liter sör, 5 dkg vaj, 1 kávéskanál olaj, só

Keverjük össze a lisztet, a sót a felvert tojásokkal, adjuk hozzá az olvasztott vajat, hígítsuk a sörrel, majd a tejjel, hogy folyékony tésztát kapjunk.Hagyjuk állni egy órát.

* * * * *

PALACSINTÁK

- **AMERIKAI TÚRÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db sima, édes palacsinta; 25 dkg tehéntúró, 2 tojás, 5 dkg porcukor, 1 citrom reszelt héja, 5 dkg mazsola, 1 dl tejföl, 2 dkg vaj; 1 doboz mirelit meggy vagy fél üveg befőtt, 6 dkg cukor, 1 késhegynyi fahéj, 1 dkg liszt, 1 dl meggylé, 1 dl tejszín.

Palacsintatésztát készítünk úgy, hogy a tojások fehérjét habbá verve tesszük a tésztába. A szokottnál kissé vastagabb palacsintákat sütünk. Az áttört túrót a tojások sárgájával, porcukorral, citromhéjjal, mazsolával, tejföllel kikeverjük. Hozzáadjuk a fehérjék habját. A palacsintákat megtöltjük a krémmel, összegöngyöljük, hőálló tálba tesszük egymás mellé. Meglocsoljuk olvasztott vajjal. Letakarjuk alufóliával, kissé átsütjük a sütőben, de nem pirítjuk meg.
Meggymártás: a mag nélküli meggyet a cukorral, fahéjjal lábasba öntjük. A lisztet simára keverjük a meggylével, felengedjük tejszínnel, ráöntjük a cukros meggyre. Néhány percig forraljuk. A mártást melegen, vagy hidegen a palacsintákra öntjük.

* * * * *

- **AMERIKAI PALACSINTA**

Hozzávalók: 1 tojás, 1 bögre liszt, 1 bögre tej, 1 csipet só, 1/2 zacskó sütőpor, 1 mk szódabikarbóna, 1 ek cukor

Az egészet összekeverve sűrű masszát kapunk, amiből enyhén olajozott v. forró vízzel átkent teflon serpenyőben tenyérnyi v. nagyobb, kisujj vastagságú lepényeket sütünk. Variációk: reszelt alma, banán, csoki reszelék. Egy kis vajjal és juharsziruppal is finom.

* * * * *

- **AMERIKAI PALACSINTA SZIRUPPAL**

Hozzávalók: 8 dkg kukoricaliszt, 2 dl kefir, 12 dkg liszt, 2 dkg cukor, 2 dkg vaj, 1 tojás, 0,5 tk. só, 0,5 tk sütőpor, 2 ek. olaj, a sziruphoz: 30 dkg kristálycukor, 1 cs. vaníliás cukor, csipet só.

2 dl forrásban lévő vízben, állandóan kevergetve 5 percig főzzük a kukoricalisztet. A tűzről levéve beleöntjük a kefirt, hozzáadjuk a lisztet, cukrot, sót, sütőport, olvasztott vajat és a felvert tojást. Sűrű tésztát kapunk. Palacsintasütőt gyengén kiolajozzuk, vékony palacsintákat sütünk. Kistányéron egymásra téve tálaljuk, közéjük leheletvékonyan vajat kenünk, és meleg sziruppal leöntjük. Szirup: a cukrot barnára pörköljük, ráöntünk 1 dl vizet, 1 percig forraljuk, végül beletesszük a vaníliás cukrot és a sót.

* * * * *

- **AMERIKAI TÚRÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db sima, édes palacsinta; 25 dkg tehéntúró, 2 tojás, 5 dkg porcukor, 1 citrom reszelt héja, 5 dkg mazsola, 1 dl tejföl, 2 dkg vaj; 1 doboz mirelit meggy vagy fél üveg befőtt, 6 dkg cukor, 1 késhegynyi fahéj, 1 dkg liszt, 1 dl meggylé, 1 dl tejszín.

Palacsintatésztát készítünk úgy, hogy a tojások fehérjét habbá verve tesszük a tésztába. A szokottnál kissé vastagabb palacsintákat sütünk. Az áttört túrót a tojások sárgájával, porcukorral, citromhéjjal, mazsolával, tejföllel kikeverjük. Hozzáadjuk a fehérjék habját. A palacsintákat megtöltjük a krémmel, összegöngyöljük, hőálló tálba tesszük egymás mellé. Meglocsoljuk olvasztott vajjal. Letakarjuk alufóliával, kissé átsütjük a sütőben, de nem pirítjuk meg. Meggymártás: a mag nélküli meggyet a cukorral, fahéjjal lábasba öntjük. A lisztet simára keverjük a meggylével, felengedjük tejszínnel, ráöntjük a cukros meggyre. Néhány percig forraljuk. A mártást melegen, vagy hidegen a palacsintákra öntjük.

* * * * *

- **ALMÁS HAJDINA-PALACSINTA**

Hozzávalók: fél kg alma, 100 g búzaliszt, 65 g hajdinaliszt, 65 g búzadara, 2 tk sütőpor, 1 csomag vaníliás desszert-krémpor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 tojás, fél liter tej, szezám-mag, kevés só, 60 g margarin a sütéshez, fahéj, tejszínhab és méz a díszítéshez

A liszteket, a vaníliás cukrot, a sütőport és egy csipetnyi sót öntse egy tálba. Üsse bele a tojások sárgáját, majd lassan keverje az egészet csomómentesre a tejjel. Tegyen hozzá ízlés szerinti mennyiségben szezámmagot és a meghámozott, vékony szeletekre vágott almát. hagyja állni egy fél órát, majd verje a tojásfehérjéket kemény habbá, és keverje bele a tésztába. A forró margarinon pirítson egy evőkanál szezámmagot, öntsön rá a masszából, és süsse ropogósra. Nem kell, hogy a tészta az egész sütőben elterüljön, kisebb lepényeket érdemes készíteni. A kész palacsintákat díszítse mézzel ízesített, fahéjas tejszínhabbal.

* * * * *

- **ALMÁS PALACSINTA 1.**

Készítünk palacsinta tésztát, nagyon vékonyra szelt almával összekeverjük, és ezzel együtt sütjük ki. Háromsarkosra hajtjuk, és vaníliás cukorral lehintjük.

* * * * *

- **ALMÁS PALACSINTA 2.**

Húsz deka lisztből a szokott módon 20 palacsintát sütünk. Meghámozunk, kimagvalunk, cikkekre vágunk öt almát, és egy kevés vízzel, ízlés szerint cukorral, egy darabka citromhéjjal, két deka vajjal puhára pároljuk, majd fakanállal tovább keverve, minél szárazabbra sütjük. A tűzről levéve egy evőkanálnyi baracklekvárral ízesítjük, ha nem elég édes, utáncukrozzuk. Ezzel az

almapéppel töltjük a palacsintákat, és úgy göngyöljük össze, hogy először két szélüket ráhajtjuk, utána hengerítjük. A megtöltött palacsintákat egyenként lisztbe, nyers tojásba és nagyon finom zsemlemorzsába forgatjuk, majd bő, forró olajban ropogós pirosra sütjük. Fahéjas cukorral meghintve kínáljuk.

* * * * *

- **ALMÁS PALACSINTA 3.**

Hozzávalók: 20 db palacsintához való egyszerű palacsinta alapmassza, 50 dkg reszelt alma (tisztított állapotban mérve), 2 dl tejszín, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 evőkanál porcukor.

A nyers palacsintamasszába belekeverem a levétől kinyomkodott, reszelt almát és a palacsintákat egyenként megsütöm. A tejszínbe belekeverem a cukrot és az őrölt fahéjat, majd a kisült palacsintákat egyenként megkenem a fahéjas-cukros tejszínnel. Egy kerek tűzálló tálban egymásra rakom. Tetejére ráöntöm a maradék ízesített tejszínt, és annyi időre teszem csak be a sütőbe, hogy jól átforrósodjon, de még ne piruljon meg. Tortaként szeletelve kínálom.

* * * * *

- **ALMÁS PALACSINTA 4.**

2 almát vékony szeletekre vágunk, 2 evőkanál vajban átsütjük, 2 evőkanál cukorral meghintjük, és addig forgatjuk őket, amíg a cukor nem karamellizálódik. Az almával megtöltjük a palacsintákat, háromszögűre hajtogatjuk, és hőálló tálba tesszük, majd 8 percre a 160 °C-ra előmelegített sütőbe toljuk. 4 evőkanál calvadossal flambírozzuk, tejszínhabbal díszítjük

* * * * *

- **ALMÁS PALACSINTALEPÉNY**

Hozzávalók: 20-25 dkg liszt, 2 dl tej, 2 tojás, 5 dkg vaj (vagy margarin), 1 evőkanál porcukor, 3 db savanykás alma, 1 teáskanál őrölt fahéj, 1 citrom leve, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 1 mokkáskanál só; a tálaláshoz baracklekvár, a tepsi kikenéséhez vaj és liszt.

Mély tálban habosra felverjük a tojásokat, majd hozzáöntjük a tejet, a porcukrot és a fűszereket. Ezután a liszttel egészen simára keverjük, hozzáadjuk az olvasztott, de már nem meleg vajat. A szokásosnál kissé sűrűbb palacsintamasszát kapunk. Félrétesszük. Az almákat megmossuk, letörölgetjük, kicsumázzuk, és héjastól lereszeljük. Az almareszeléket a citromlével együtt azonnal belekeverjük a masszába. Kisebb tepsit vastagon kikenünk a vajjal, a liszttel meghintjük, majd az almás masszát belesimítjuk. Előmelegített forró sütőbe toljuk, és közepes lángon, lassan, szilárdulásig sütjük. Tűpróbával ellenőrizzük, hogy a közepe is kellőképpen átsült-e. Még tűzforrón deszkára borítjuk, és kockákra vágjuk. Melegen is, hidegen is nagyon jó. Baracklekvárt feltétlenül kínáljunk hozzá! Aki édesen szereti, a tetejét még melegen hintse meg porcukorral.

* * * * *

- **ALMÁS-FAHÉJAS PALACSINTA**

Hozzávalók (4 személyre): 8 palacsinta, 4 alma, 10 dkg vaj, 2 dkg fahéj, 4 dkg porcukor

A lereszelt almát az olvasztott vajban kissé megfuttatjuk, cukorral, fahéjjal ízesítjük. A tölteléket a palacsintákra halmozva háromszög alakúra hajtjuk. Porcukorral megszórva, forrón tálaljuk.

* * * * *

- **ALMÁS-MAZSOLÁS PALACSINTA (FRANCIAORSZÁG)**

Hozzávalók: 8 db franciapalacsinta, 3 ek. mazsola, 4 cl calvados, 2 ek. mandula, 4 savanykás alma, 1 citrom, 2 ek. vaj, 2-3 ek. porcukor.

A mazsolát beáztatjuk a calvadosba. A mandulát szárazon megpirítjuk. A hámozott almákat vékony szeletekre vágjuk, citromlével meglocsoljuk. A vajat felolvasztjuk, benne 3 percig pároljuk az almát, majd közékeverjük a mazsolát, a calvadost. Megtöltjük a palacsintákat, megszórjuk pirított mandulával, tölcsérformára begöngyöljük, porcukorral meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **ALMÁVAL TÖLTÖTT PALACSINTA BORSODÓVAL**

Az almát megtisztítjuk, káposztareszelőn lereszeljük. Darált dióval, porcukorral, diólikőrrel elkeverjük. 8 db palacsintát megtöltünk vele, majd háromszög alakúra hajtogatjuk, tűzálló tálba tesszük, leöntjük borsodóval, és sütőben átsütjük.

* * * * *

- **ANANÁSZOS PALACSINTA**

Hozzávalók (hat személyre): 12 db édes palacsinta, egy doboz ananászkonzerv, egy citrom, 3 evőkanál búzakeményítő, 3 dl tejföl

Az ananászt vágjuk apró darabokra, a levéhez hozzáöntjük a kifacsart citrom levét, majd a búzakeményítővel simára keverjük. Lassú tűzön addig kevergetjük, amíg be nem sűrűsödik, ekkor hozzáadjuk az ananász felét. Az így kapott krémmel megtöltjük a palacsintákat, meglocsoljuk tejföllel, és a tetejére szórjuk a maradék ananászt. Előmelegített sütőben körülbelül tíz percig sütjük.

* * * * *

- **ASZALTSZILVÁS PALACSINTA**

Hozzávalók: 2 egész tojás, 15 dkg liszt, 3 dl tej, 25 dkg aszalt szilva, fél dl olaj, kevés szódavíz, fahéjas porcukor, ízlés szerint, csipetnyi só.

A tojásokat habosra verem, megsózom és belekeverem a lisztet meg a tejet. Annyi szódavizet öntök hozzá, hogy a massza tejföl sűrűségű legyen. Ezután belekeverem az előzőleg megmosott, majd meleg vízben megáztatott, kimagozott és nagyon apróra vagdalt aszalt szilvát. Hozzákeverem az olajat, és fél órán keresztül pihentetem a tésztát. A szokásosnál kicsit vastagabb palacsintákat sütök belőle, majd félbehajtva, fahéjas porcukorral megszórva tálalom.

* * * * *

- **AUGUSZTA PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 8 dkg liszt, 1 tojás, 1.2 dl tej, 2 alma, 3 evőkanál cukor, 1 evőkanál vaj, 1 evőkanál citromlé, 1 evőkanál Calvados (almapárlat), 1 teáskanál étkezési búzakeményítő, 2 evőkanál olaj, őrölt fahéj,
reszelt szerecsendió

Az almát megmossuk, meghámozzuk, félbevágjuk, magházát kiemeljük. A gyümölcsöt felszeleteljük, és lábosba tesszük. Meghintjük 2 evőkanál cukorral, fahéjjal és szerecsendióval. Hozzáadjuk a vajat, a citromlevet és az 1 evőkanál vízzel hígított almapárlatot. Kis lángon, kevergetve kb. 5 percig pároljuk. Az étkezési búzakeményítőt kevés hideg vízben csomómentesre keverjük, és a párolt almára öntjük. Összeforraljuk, majd letakarva, kb. 2 órára hideg helyre állítjuk. A lisztet összekeverjük a tojással és a tejjel. Hozzáadunk 1 evőkanál olajat, 1 evőkanál cukrot és kevés fahéjat. Kb. 30 percig pihentetjük. A tésztából a maradék olajon 4 palacsintát sütünk, amelyeket megtöltünk a kihűlt almával. Őrölt fahéjjal megszórva, a maradék almával körítve kínáljuk.
Elkészítési idő kb. 40 perc

* * * * *

- **BANÁNOS PALACSINTA (CREPES AUX BANANES)**

Hozzávalók 4 személyre: 1/2 l szőlőlé, 1 kávéskanál fahéj, 1 banán, 100 g liszt, 40 cl tej, 2 evőkanál porcukor, 20+40 g vaj, 2 tojás, 1 csipet só

A szőlőlevet főzzük a fahéjjal kis lángon 20 percig, míg szirupszerű lesz. Hámozzuk meg a banánt, vágjuk darabokra. Turmixoljuk le. Adjuk hozzá fokozatosan a lisztet, tojást, 20 g olvasztott vajat és végül apránként a tejet. Süssük meg a maradék vajon a palacsintákat, öntsük le a szőlős szósszal.

* * * * *

- **BARACKLEKVÁROS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók (4 személyre): 30 dkg liszt, 3 ek zsír, 2 tojás, 3 dl tej, 1 mk só

Egy egész tojást és egy tojássárgáját liszttel, csipet sóval, a tejjel és egy deci szódavízzel felengedünk, és jól elkeverjük. A simára kevert - nem túl sűrű - tésztából palacsintákat sütünk úgy, hogy a palacsintasütőben felforrósítjuk a zsíradékot, és merőkanállal a ferdén tartott, forró zsíradékkal kikent sütőbe öntjük a majdnem folyékony tésztát. A palacsintasütőt gyengéden mozgatjuk, hogy a tészta ne ragadjon le, sütés közben kés segítségével megfordítjuk, és a másik oldalát is átsütjük. A palacsintát baracklekvárral megtöltve tálaljuk.

* * * * *

- **BARACKLEKVÁROS PALACSINTA 2.**

Szép, vékony közepes nagyságú palacsintákat sütünk, megkenjük baracklekvárral, összetekerjük, és forró vajban még egyszer megforgatjuk. Azonnal tálaljuk. Ha szeretjük, meghinthetjük, meghinthetjük még reszelt mandulával. A palacsinta akkor sikerül igazán jól, ha sütés előtt legalább egy fél órával elkészítjük a tésztáját, és állni hagyjuk.

* * * * *

- **BARACKOS PALACSINTA**

Kicsi serpenyőben 1 l vizet felforralunk 50 g porcukorral. 4 hámozott és vékony szeletekre vágott-barackot beleteszünk, majd kis lángon 10 percig főzzük. Közben narancsos vajat készítünk (lásd Suzette-palacsinta); s a palacsinták egyik oldalát megkenjük vele. Vajas felükkel lefele 1-2 percig forrósítjuk őket a serpenyőben. A palacsintákat megtöltjük barackkal, tölcsérformára összehajtogatjuk, majd nagy serpenyőben egymás mellé fektetjük őket és 2 evőkanál Grand Marnier-val flambírozzuk

* * * * *

- **BASZK PALACSINTA (GALETTES BASQUAISE)**

Töltelék: a lecsó, belekeverve vékonyan sonka.

A palacsintákat megtöltjük, feltekerjük, süthetünk a tetejére 1-1 tükörtojást.

* * * * *

- **BELGA SPENÓTOS PALACSINTA**

Hozzávalók (4 személyre):
A palacsintához: 10 dkg rétesliszt, 2-3 tojás, 2 dl tej, szódavíz, 3 evőkanál olaj, só
A töltelékhez: 50 dkg friss vagy 1 csomag fagyasztott paraj, 5 dkg vaj, 1 evőkanál apróra vágott vöröshagyma, csipetnyi cayenne-bors, 15 dkg rokfort (márvány) sajt, 1 dl tejföl, 35 dkg sonka
a tetejére: 1 dl tejföl, 1 nagy csokor összevagdalt petrezselyem.

A tésztához valókat - 1 evőkanál olajat félretéve - habverővel simára keverjük, és annyi szódavízzel hígítjuk, hogy palacsintatésztát kapjunk. Egy óráig pihentetjük, ez alatt összeállítjuk a tölteléket. Ha friss parajból készítjük, akkor megtisztítjuk, vízben puhára főzzük, leszűrjük, majd apróra vágjuk vagy turmixoljuk. Ha fagyasztottat veszünk, akkor felolvasztjuk, és alaposan kinyomkodjuk. A hagymát a vajban megfonnyasztjuk, de nem pirítjuk meg. A parajt beleforgatjuk, a sajtot bele morzsoljuk, és a tejföllel összekeverve cayenne-borssal ízesítjük. Végül a sonka apróra vágott felét is hozzáadjuk. A palacsintasütőt az első palacsinta sütéséhez a félretett olajjal vékonyan kikenjük, majd a tésztamasszából vékony palacsintákat sütünk. (Utána már csak akkor kell a palacsintasütőt kiolajozni, ha lesül, különben a tésztában levő olaj magától megkeni.) A kisült palacsintákat a töltelékkel megkenve egyenként összegöngyöljük, és tűzálló tálra egymásmellé fektetjük. A tetejüket tejföllel vékonyan megkenjük, és a maradék, vékony laskára vágott sonkával megszórjuk. Forró sütőben, vagy mikrohullámú készülékben alaposan átmelegítjük, és tálalás előtt a petrezselyemmel meghintjük.
Elkészítési idő: kb. 2 óra

* * * * *

- **BODZAPALACSINTA (RÉGI MAGYAR ÉDESSÉG)**

15 deka lisztből 2 tojással, csipet sóval, egy evőkanál Jaffa szörppel meg kevés tejjel nagyon sűrű palacsintatésztát keverünk, és 1-2 óráig állni hagyjuk. A bodzavirág ernyőjét levágjuk, megmossuk, megszárítjuk, majd egyenként a sűrű palacsintatésztába mártva, bő, forró olajban ropogós pirosra sütjük. Itatóspapírra szedjük, hogy a felesleges zsírját leitassuk róla, és fahéjas porcukorral meghintve kínáljuk.

* * * * *

- **BORSOS PALACSINTA**

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 2 tojás, másfél dl tej, 1/2 dkg élesztő, 5 dkg vaj, 2 dl tejföl, 1 gerezd fokhagyma, 1 púpozott mokkáskanál só, 1 csapott mokkáskanál törött fekete bors, 1 evőkanál olaj

A kissé sűrűbb, olvasztott vajjal kevert palacsintatésztába élesztőt morzsolunk, langyos helyen fél óráig kelesztjük, hozzáadjuk a törött borsot, a megtisztított, összezúzott fokhagymát, és óvatosan beledolgozzuk a tojások fehérjéből vert kemény habot. A palacsintasütőt kiolajozzuk, felforrósítjuk, és a masszából a szokásosnál vastagabb palacsintákat sütünk. Még melegen megkenjük tejföllel, négyrét hajtjuk, tűzálló tálra tesszük, majd a tetejére kenjük a maradék tejfölt. Előmelegített forró sütőbe téve addig sütjük, amíg a tetején piros kéreg nem képződik.

* * * * *

- **BUDAGYÖNGYE PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db sima édes palacsinta, 15 dkg darált dió, 6 dkg porcukor, 1 dl tej, 4 db hámozott, felezett őszibarack (kompót), 1 dkg vaj, 4 adag keserűcsokoládé-öntet.

A dióból, cukorból, tejből diókrémet főzünk. Megtöltjük a palacsintákat, majd mindegyik közepére fél barackot teszünk. A palacsinta széleit ráhajtogatjuk. A kis batyukat kivajazott jénaira tesszük, lefedjük, és sütőben átforrósítjuk. Porcukorral meghintve, csokoládé-öntettel kínáljuk.

* * * * *

- **BUGACI PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db sima édes palacsinta, 2 cs. vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 20 dkg baracklekvár, 1 dl kecskeméti barackpálinka (ezt sem isszuk meg!!).

A palacsintákat 3 szögletűre hajtjuk, tálon egymás mellé rendezzük. Megszórjuk citromhéjjal, vaníliás cukorral. A lekvárt kevés vízzel hígítva felforraljuk, belekeverjük a pálinka felét és a palacsintákra öntjük. Sütőben átforrósítjuk. A megmaradt pálinkát felmelegítjük, a forró palacsintákra locsoljuk és meggyújtjuk.

* * * * *

- **BURGONYAPALACSINTA**

Hozzávalók a tésztához: 30 dkg burgonya, 5 dl tej, 30 dkg finomliszt, fél dl olaj, 1 db egész tojás, 1 teáskanálnyi só
A töltelékhez: 10 dkg reszelt füstölt sajt, 10 dkg sonka, 2 dl tejföl, csipet só.

A megmosott, és héjában megfőzött burgonyát hámozás után, azonnal áttöröm, majd hozzáöntöm a tejet, a lisztet, a felvert tojást és a sót. Az egészet simára keverem, végül az olajat is belecsorgatom. A masszából a szokásosnál kissé vastagabb palacsintákat sütök. Egy kerek tűzálló tál aljára rakok egy palacsintát, amire kevés reszelt sajtot és darált sonkát szórok. Erre egy újabb palacsintaréteg kerül, amit tejföllel megkenek, reszelt sajttal és a sonkával meghintem. A rétegezést addig folytatom, amíg csak tart a hozzávaló. A tetejére palacsintának és tejfölnek kell kerülnie. A tálat az előmelegített sütőbe tolom, és csak annyi ideig hagyom benne, amíg a palacsinta átforrósodik. Ügyelek arra, hogy ne pirítsam meg a tetejét. Tálalás előtt cikkekre vágom, és forrón teszem az asztalra.

* * * * *

- **CHARLIE PALACSINTÁJA**

Hozzávalók 4 személyre: 2 tojás, 20 dkg liszt, 4 dl tej, 8 vékony szelet kolozsvári szalonna, 2 jonatánalma, 5 dkg márványsajt, só, bors, majoránna.

A tojást kikeverjük a liszttel. Fél órán át, állni hagyjuk, majd felöntjük a tejjel, és csomómentesre keverjük. Az almát meghámozzuk, és vékonyan felszeleteljük. Serpenyőben megolvasztunk 1 szelet vastagabb csíkokra vágott húsos szalonnát, majd mellédobunk néhány almagerezdet is.

Sóval, borssal és morzsolt majoránnával meghintjük, és 1-2 percig pirítjuk, majd ráöntünk 1 merőkanál palacsintatésztát. Mindkét oldalon ropogósra sütjük. Még forrón megszórjuk reszelt márványsajttal.

* * * * *

- **CITROMOS PALACSINTA (ANGLIA)**

Hozzávalók: 8 db francia palacsinta, 1 citrom, 1 ek. porcukor.

A palacsintákat négyrét hajtjuk. Meleg tálon sorba rakjuk, megszórjuk porcukorral. A citromot vékony szeletekre vágjuk, ezzel körberakjuk a palacsintákat. Fogyasztáskor ki-ki ízlése szerint locsolja meg a szeletekből kipréselt citromlével.

* * * * *

- **CUKKÍNIS PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 sós palacsintához való tészta, 2 cukkíni, 15 dkg füstölt sajt reszelve, 2 dl tejföl, olaj

A palacsintatésztába reszeljük a megmosott cukkínit, héjastól. Kisütjük. Lehet tortaszerűen tölteni, minden réteget megkenni tejföllel, és sajttal megszórni. A végén sütőben átmelegíteni. Lehet egyenként megtölteni. Előre elkészíthető, csak melegíteni kell. Jó vendégváró.

- **CUKROS PALACSINTA**

Teljesen úgy járunk el, mint a lekváros palacsintával, csak vaníliás cukorral töltjük.

* * * * *

- **CSALAFINTA PALACSINTA**

Süssünk adagonként két-két palacsintát. Az egyiket vágjuk körbe derelyevágóval, hogy a széle hullámos legyen, és rakjuk bele egy üvegkehelybe. A levágott szélt és a másik palacsintát vágjuk vékony metéltre, és keverjük össze két púpozott ek. túróval, egy evőkanál tejföllel, ízesítsük cukorral vagy mézzel, adjunk hozzá megmosott mazsolát, diógerezdeket, és friss gyümölcsöt vagy kompótot. Kanalazzuk a palacsintával kibélelt kehelybe, a tetejét tejszínhabbal, gyümölccsel díszítsük.

* * * * *

- **CSERESZNYÉS PALACSINTA**

(4 személyre)

30 dkg megmosott, lecsurgatott, leszárazott cseresznyét kimagozva, apróra vágunk, és 12 kisütött palacsintára hintjük, majd felcsavarjuk. Tűzálló tálba, szorosan egymás mellé rakjuk. (Nem egymásra!) 2 dl tejszínbe kis cukrot vagy egyéb édesítőszert keverve, ráöntjük a palacsintákra. Befedve a tálat, előmelegített, nem túl forró sütőbe toljuk. Addig pároljuk a palacsintákat, míg a tejszínt be nem szívják. Végül a fedőt levéve, gyengén megpirítjuk a tetejét. Ügyeljünk arra, hogy ne szárítsuk ki!

* * * * *

- **CSERESZNYÉS PALACSINTA RÉSZEGEN**

Hozzávalók: palacsinta alapmassza 20 db palacsintához, 50 dkg cseresznye, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, kevés porcukor, 2 evőkanál cseresznyepálinka vagy sherry brandy (ha gyerekek is esznek, belőle, akkor 1 teáskanál pálinkaaroma fél deciliter tejbe keverve)

A cseresznyét megmossuk, lecsöpögtetjük és kimagozzuk. Kissé kinyomkodva a fahéjjal együtt belekeverjük a palacsintatésztába és kicsi, vastag palacsintákat sütünk belőle. A kisült tésztát porcukorral megszórjuk, és a pálinkával vagy az aromás tejjel megöntözzük és félbehajtva azonnal tálaljuk.

* * * * *

- **CSÍPŐS PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg darált marha-, vagy sertéshús, 1 nagy hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj, 40 dkg paradicsom, 2 erős zöldpaprika, 1 húsleveskocka, 1 doboz (40 dkg) vörös babkonzerv, 1 teáskanál őrölt kömény, 7 dkg reszelt sajt, 3 dl tejföl, só, bors, 8 db vastagabb, sós palacsinta.

Forró olajban megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát és a szétnyomott fokhagymát, rátesszük a darált húst, és barnára pirítjuk. A felszeletelt paprikát, a paradicsomot, a babot, a leveskockával és a fűszerekkel hozzáadjuk a húshoz, és egészen lassú tűzön húsz percig pároljuk. Nyolc darab vastagabb, sós palacsintát sütünk, megkenjük a töltelékkel, felgöngyöljük, és tűzálló tálon egymás mellé helyezzük. Meglocsoljuk tejföllel, rászórjuk a reszelt sajtot, és forró sütőben átsütjük. Ha van otthon friss koriander, néhány levelet finomra vágva a töltelékekbe tehetünk, s a kész palacsintát koriander-ágacskákkal díszíthetjük. Ha kukoricalisztből sütjük a palacsintát, s a töltelékbe még egy kis csípős chiliport is keverünk, igazi mexikói palacsintát kapunk.

* * * * *

- **CSIRKÉS PALACSINTA**

Hozzávalók: a tésztához 15 dkg liszt, 1 tojás, fél dl olaj, 2 dl szódavíz, 2 dl tej, mokkáskanálnyi só; a töltelékhez 1 csésze kicsontozott főtt vagy sült csirkehús, 2 tojássárga, 5 dkg reszelt füstölt sajt, 2 dl tejföl, 1 evőkanál olaj, mokkáskanálnyi pirospaprika, só és törött fekete bors, ízlés szerint.

A szokásos módon elkészített palacsinta töltelékéhez nagyon apróra metéljük a főtt csirkehúst, majd hozzákeverjük a tojássárgákat, 1 evőkanál tejfölt, a reszelt sajtot, a sót, a törött borsot. A kisült palacsintákat megtöltjük a csirkés töltelékkel, majd négyrét hajtva kikent tűzálló tálba tesszük. A maradék tejfölt elkeverjük az olajjal, a pirospaprikával, csipetnyi sóval, ezután a mártást rákenjük a palacsinták tetejére. Előmelegített forró sütőben lefedve jól átsütjük.

* * * * *

- **CSOKIS PALACSINTA**

Palacsintatészta: 30 dkg liszt, 3 db tojás, 2 dkg főzőmargarin, csipetnyi só, 1 kk porcukor, 1/2 l tej, 1 dl szódavíz, a kisütéshez zsíradék.
Töltelék: 1 ek főzőmargarin, 3 dl tej, 10 dkg csokoládé, 1 db tojás, 2 ek porcukor, 1 ek kakaópor.

A csokoládét puhítsuk meg. A kakaóport keverjük össze porcukorral, tejjel és adjuk a puha csokoládéhoz. Főzzük fel állandó keverés közben. Ha már nem forr, habverővel keverjünk bele 1 ek főzőmargarint, és egy egész tojást. A masszát kenjük a palacsintatésztára és tekerjük fel. A tetejét szórjuk meg darált dióval és porcukorral.

* * * * *

- **CSOKIS-FAGYLALTOS PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: A palacsintához: 10 dkg liszt, 2 tojás, 2.5 dl tej, csipet só, olaj, vaníliás cukor;
A díszítéshez: 4 banán, 8 kiwi, 2.5 dl csokoládémártás, 1 liter vaníliafagylalt, kevés citromlé.

A lisztet, tejet, tojást csipet sóval jól elkeverjük, hagyjuk tíz percig pihenni, majd nyolc palacsintát sütünk belőle. A palacsintákat négyrét hajtogatva tesszük tányérra, megszórjuk vaníliás cukorral, félig leöntjük csokoládémártással, a másik oldalra fagylaltot halmozunk, a tetejét pedig karikára vágott banánnal és kivivel díszítjük.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS PALACSINTA 1.**

Szép, vékony palacsintákat sütünk. Két tojássárgáját habosra keverünk három evőkanál porcukorral. Öt-tíz dk csokoládét egy pohár tejjel tűzön felolvasztunk, elkeverjük ezt is a tojássárgájával és kevés vaníliakrémmel, és egy csipet sóval lassú tűzön sűrű krémmé főzzük. Megkenjük vele a palacsintákat, amelyeket azután összetekerünk, és kristálycukorban, reszelt mandulában és pisztáciában megforgatva, azon forrón tálalunk.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók 4 személyre: 12 palacsinta - az ikrával töltött palacsintánál megadott alapanyagokból és leírt módon elkészítve. A diókrémhez 25 dkg őrölt dió, 12 dkg cukor, 5 dkg mazsola, 1-2 dl tej, reszelt citromhéj, őrölt fahéj. A csokoládékrémhez 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 2 dl tej, 12 dkg csokoládé, 10 dkg pirított mandula, 2 cl rum.

A szokásos módon FLORIOL étolajjal kisütjük a 12 palacsintát. Tejjel leforrázzuk és összekeverjük a darált diót, a mazsolát, a reszelt citromhéjat és a kevés őrölt fahéjat, s miután kihűlt, megtöltjük vele a palacsintákat. Lehet felgöngyölve, kettőbe, vagy négybe hajtva - az étteremben ez utóbbi mód a szokásos. Tálalásra szánt adagonként, vagy együtt tűzálló tálra, tányérokra tesszük. A puhára olvasztott vajat a porcukorral habosra keverjük, s kihűtve hozzáadjuk, a 2 dl tejjel már simára főzött csokoládét. Belekeverjük az összetört pirított mandulát, a rumot, ráöntjük a palacsintákra, és az egészet forró sütőben összesütjük. Tálalásnál meghintjük porcukorral.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS PALACSINTAFELFÚJT**

Hozzávalók: 8 db franciapalacsinta, 3 dkg kristálycukor, 3 dkg liszt, 3 dkg vaj, 1.5 dl tej, 3 tojás sárgája, 5 tojás fehérje, 1 cs. vaníliás cukor, 6 dkg csokoládé, 2 dkg vaj.

A vaj felét felolvasztjuk, hozzáadjuk a lisztet, a vaníliás cukrot, a tejben felolvasztott csokoládét, a kristálycukrot. Állandóan kevergetve felfőzzük. A tűzhely szélére húzva, hozzákeverjük a maradék vajat, a tojás sárgáját, majd a kemény habbá vert fehérjét. Megtöltjük a krémmel a palacsintákat, óvatosan összehajtjuk, vajjal kikent jénaiba helyezzük. Közepesen meleg sütőben 10-12 perc alatt megsütjük. Azonnal, forrón tálaljuk.

* * * * *

- **CSÚSZTATOTT DIÓS PALACSINTA**

Habosra keverünk négy tojássárgát öt deka porcukorral meg öt deka puha vajjal. Felengedjük három és fél deci tej-jel, végül közékeverünk nyolc deka lisztet meg a tojások kemény habbá vert fehérjét. Olajon palacsintát sütünk belőle, egy kissé vastagabbakat a szokottnál és csak az egyik felüket sütjük meg, majd lágy felükkel felfelé egymás fölé csúsztatjuk őket egy tűzálló tálra. Mindegyik palacsinta lágy felét meghintjük porcukorral kevert, egy kevés őrölt fahéjjal ízesített darált dióval. (15 deka kell hozzá). A tetejére üres palacsinta kerül, sült felével felfelé. A forró sütőben éppen csak átmelegítjük, de nem pirítjuk meg.

* * * * *

- **CSÚSZTATOTT PALACSINTA 1.**

Három tojás sárgáját, három kanál lisztet, három deka vajat jól kikeverünk, három tojás kemény habját és annyi tejet adunk hozzá, hogy sűrű palacsintatészta legyen. Csak egyik oldalát sütjük

meg a palacsintasütőben, tálra csúsztatjuk és megtöltjük vagy darált sülthússal, vagy paprikás tejfeles gombával, egy sor töltelékkel, egy sor tésztával, ha kész, sütőben összemelegítjük, reszelt sajttal tálaljuk.

* * * * *

- **CSÚSZTATOTT PALACSINTA 2.**

Hozzávalók 4 személy részére: 15 dkg finomliszt, 3 tojás, 2 dl tej, 1 dl tejszín, 8 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg étcsokoládé, 5 dkg HÉRA sütőmargarin

A tojásokat szétválasztjuk, és a fehérjéből habot verünk, hozzáadunk 5 dkg cukrot, és fényesre verjük. Habüstben a tojássárgát, vaníliás cukrot, a maradék cukrot habosra keverjük. Hozzáadjuk a tejet, tejszint, elkeverjük, majd belekeverjük a lisztet és a tojáshabot. A HÉRA főzőmargarint felolvasztjuk, a csokoládét lereszeljük. A palacsintákat kisütjük. HÉRA margarinnal kikenünk egy tűzálló tálat, és a palacsintát rácsúsztatjuk. Megszórjuk reszelt csokoládéval, s ezt a műveletet addig végezzük, amíg a tészta tart. 120-130 fokos sütőben 20-25 percig sütjük.

* * * * *

- **CSÚSZTATOTT PALACSINTA 3.**

Habosra keverve 4 tojássárgáját 5 dkg cukorral, 5 dkg vajjal, hozzáadunk 12 dkg lisztet, felöntjük 3.5 dl tejjel, beleteszünk 4 tojásfehérjéből vert kemény habot. Forró olajon vastag palacsintákat sütünk belőle. Csak az egyik oldalukat sütve meg, tűzálló tálra, egymás fölé csúsztatjuk lágy felükkel felfelé. Ezt a lágy, krémes részt meghinthetjük vaníliás cukorral, vagy cukorral elkevert reszelt citromhéjjal, vagy cukros darált mandulával. Sütőben átforrósítjuk. Ne pirítsuk meg! Úgy szeleteljük, mint a tortát.

* * * * *

- **CSÚSZTATOTT PALACSINTA 4.**

Hozzávalók: 4 tojás, 5 dkg cukor, 5 dkg vaj, 3,5 dl tej, 12 dkg liszt, porcukor, reszelt citromhéj vagy darált mandula, a sütéshez olaj.

A tojások sárgáját a cukorral meg a vajjal habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, a tejjel felengedjük, végül beletesszük a tojások fehérjéből vert kemény habot is. Megforrósított olajban a palacsintáknak mindig csak az egyik felét sütjük meg (vastag palacsintákat kell sütni ebből a habos, könnyű masszából) és tűzálló tálra egymás fölé csúsztatjuk lágy felükkel fölfelé. Ezt a lágy, krémes részt meghinthetjük vaníliás cukorral, de megszórhatjuk cukorral elkevert reszelt citromhéjjal vagy cukros darált mandulával is. A sütőben átforrósítjuk, de nem pirítjuk meg. Úgy szeleteljük, mint a tortát.

* * * * *

- **CSÚSZTATOTT PALACSINTA FRANK MÓDRA**

Hozzávalók: a tésztához 4 egész tojás, 4 evőkanál olaj, 4 púpozott evőkanál liszt, 3 dl tej, fél dl szódavíz, csipetnyi só;
a töltelékhez 50 dkg aromás, savanykás ízű alma, 2 evőkanál sárgabaracklekvár, 5 dkg darált mandula, ízlés szerint 1-2 evőkanál porcukor, 3 centiliter rum (vagy 1 teáskanál rumaroma és 2 evőkanál tej).

A tojások sárgáit habosra keverem a sóval, a liszttel és belekeverem a tejet meg az olajat. Ezután beleforgatom a tojásfehérjékből vert kemény habot. A masszát 10 percre beteszem a hűtőszekrénybe. Közben elkészítem a palacsinta töltelékét. Az almákat megtisztítom, kicsumázom és lereszelem. Összekeverem a sárgabaracklekvárral, a darált mandulával, a rummal, és annyi porcukorral, hagy kellemesen édes (de ne túl édes) legyen. Kiolajozott palacsintasütőben a palacsinták egyik oldalát megsütöm, majd egyenként egy kerek, tűzálló tálra csúsztatom úgy, hogy a krémes (tehát a nyers) fele legyen felül. Erre rákenek az almás-mandulás töltelékből egy keveset, és a következő palacsintát teszem rá. A rétegezést addig folytatom, míg csak el nem fogynak a hozzávalók. A tetejére palacsintának kell kerülni, mégpedig a sült felével felfelé. Előmelegített, forró sütőben jól átmelegítem, majd cikkeket vágok belőle, mint a tortából szokás. Melegen is, hidegen is nagyon finom, de eltenni nem szabad, még hűtőszekrényben sem, csakis aznap fogyasztható!

* * * * *

- **DATOLYAPALACSINTA**

Hozzávalók: 2 egész tojás, 15 dkg liszt, 3 dl tej, fél dl olaj, 25 dkg datolya, 1 csomag vaníliás cukor, kevés szódavíz, csipet só, fél citrom leve és reszelt héja.

A datolyát kimagozom, és nagyon apróra vágom. A tojássárgákat kikeverem a sóval, az olajjal, a liszttel, a tejjel, a citromlével és a reszelt citromhéjjal, majd annyi szódavizet öntök hozzá, hogy a szokásosnál kissé sűrűbb legyen a tészta. A masszába belekeverem a datolyadarabokat, és kevés olajjal kikent palacsintasütőben kis palacsintákat sütök belőle. Még melegen megszórom vaníliás cukorral és négyrét hajtva kínálom.

* * * * *

- **DIÓS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: 20 dkg darált dió / 10 dkg porcukor / 1 dl tej / 1 csomag vaníliás cukor / 10 dkg mazsola / 1 citrom reszelt héja

A diót keverjük össze a cukorral és a vaníliás cukorral, öntsük hozzá a tejet, majd alacsony lángon főzzük állandó keverés mellett, míg krémes állagúvá válik. Vegyük le a tűzről és tegyük hozzá a mazsolát és a citromhéjat. A kész krémmel töltsük meg a palacsintákat. Szórjuk meg porcukorral és
tálaljuk.

* * * * *

- **DIÓS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók: Vanília 1/3 rúd, citromhéj 1/2 db-ról, mazsola 10 dkg, darált dió 20 dkg, cukor 10 dkg.

Teljesen úgy, mint a Diós palacsinta 1., csak vaníliás, citromhéjas, mazsolás őrölt dióval töltjük.

* * * * *

- **DIÓS PALACSINTA MÁS MÓDON**

Hozzávalók: Dió 25 dkg, cukor 15 dkg, vanília 1/2 rúd, cukor 6 dkg.

Tésztája úgy készül, mint a fenti, a diótölteléket a következőképpen rakjuk rá. Egy pudingformában palacsintát és diót egymás fölé rakunk, a befedett formát 10 percig gőzben főzzük. Tálra borítva, vaníliás cukorral hintjük be.

* * * * *

- **DIÓS PALACSINTA OLAJSÜTŐBEN**

5 dkg finomra darált, sós dióbelet 12 vékony, sós palacsintára osztva, szorosan feltekerjük. Végeiket úgy hajtjuk be, hogy ne nyíljanak ki. Elkeverve 2 felvert tojást, 1 csapott tk. sót, 1 kk. őrölt borsot, 1 gerezd zúzott fokhagymát, a palacsintákat beleforgatjuk, majd 5 dkg zsemlemorzsa, 10 dkg finomra darált dióbél, só keverékébe hempergetve rányomkodjuk. Óvatosan, kis adagokban, forró olajban, 1-2 perc alatt világosbarnára sütjük, leitatjuk. Finom sör- vagy borkorcsolya. Hidegen magában vagy majonézes mártással előételként tálaljuk.

* * * * *

- **DIÓS PALACSINTATEKERCS**

Hozzávalók: 15 db szokásos módon sütött sós, töltetlen palacsinta, 10 dkg darált dióbél, 10 dkg zsemlemorzsa, 2 evőkanál tejföl, 2 tojás, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál só, olaj a sütéshez.

A dió felét összekeverjük a tejföllel, a sóval és a zúzott fokhagymával, majd a palacsintákat egyenként megkenjük a krémmel, és szorosan feltekerjük. A kis hengereket középen kettévágjuk, így 30 darab lesz. A zsemlemorzsát és a megmaradt diót összekeverjük. A palacsintadarabokat először megmártjuk a felvert tojásban, majd a diós zsemlemorzsába forgatjuk, és bő, közepesen forró olajban szép barnáspirosra sütjük. Remek sör- vagy borkorcsolya.
Tipp: Csak dióba is forgathatjuk a palacsintatekercseket, ekkor még finomabb, de kalóriában is gazdagabb lesz.

* * * * *

- **DIÓS SÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db, a szokásos módon megsütött vékony, sós palacsinta, 15 dkg finomra darált dióbél, 5 dkg zsemlemorzsa, 2 db egész tojás, 1 csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 gerezd fokhagyma.

5 dkg megsózott dióval meghintjük a megsütött, kész palacsintákat, majd nagyon szorosan felcsavarjuk. Két végüket úgy hajtjuk be, hogy a sülés során ne bomolhassanak ki. A tojásokat felverjük, összekeverjük a sóval, a borssal, valamint a megtisztított, szétzúzott fokhagymával. A palacsintarudakat megforgatjuk a fűszeres tojásban, majd belehempergetjük a zsemlemorzsával és kevés sóval összekevert darált dióbélbe. Rá is nyomkodjuk a diót. Óvatosan beleeresztjük a forró olajba, és 1-2 perc alatt világosbarnára sütjük. Egyszerre csak keveset süssünk, hogy "úszhassanak" a kis palacsinták.Sör vagy bor mellé fantasztikusan finom "korcsolya". Magában vagy majonézes mártással is tálaljuk, de akkor hidegen tegyük az asztalra, előétel gyanánt. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

* * * * *

- **EGERVÁRI GÖNGYÖLT PALACSINTA**

12 dkg dió, 1.5 dl tej, 25 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja, 12 dkg mák, 20 dkg tehéntúró, 1 tojás, 30 dkg meggy, 1 mokkáskanál fahéj, 5 dkg vaj, 12 palacsinta, 5 dl tej, fél vaníliarúd.

A darált diót a fele tejben 8 dkg cukorral, reszelt citromhéjjal ízesítve sűrű krémmé főzöm. Ugyanígy készítem el a máktölteléket is. A tehéntúrót szitán áttöröm, hozzákeverek 8 dkg cukrot, a tojássárgáját és a kemény habbá felvert tojásfehérjét. A meggyet kimagozom, és összekeverem a fahéjjal. Egy tiszta konyharuhát vajjal bekenek, s a szélére teszek egy palacsintát. Erre úgy helyezem a következőt, hogy csak a felét takarja el. Ezt megkenem a máktöltelékkel, majd újabb palacsinta következik, félig elcsúsztatva, ezen lesz a túrótöltelék, az újabb palacsintán pedig a fahéjas meggy. Végül leborítom egy üres palacsintával. Az alsó, félig kilógó palacsinta segítségével feltekerem az egymásra rakott palacsintákat. A hengert szorosan konyharuhába kötözöm. Ugyanígy elkészítek még egy tekercs palacsintát. Forrásban lévő vaníliás tejbe teszem a tekercseket, és 20 percig, lassú tűzön főzöm. A konyharuhából kiborítva, felszeletelve, tokaji borból készített borhabbal leöntve kínálom.

* * * * *

- **"EGÉRKE" (ALMÁS PALACSINTA)**

Hozzávalók: 1 tojás, 20 dkg liszt, 3 dl tej, 1 dl szódavíz vagy víz, késhegynyi só, cukor, 2 kg alma durvára reszelve és gyengén kinyomkodva, porcukor, fahéj.

A hozzávalókból a szokásosnál sűrűbb palacsintatésztát keverünk, majd bő forró olajban kisütjük az "egérkéket", őrölt fahéjjal elkevert porcukorral meghintjük és forrón tálaljuk.

* * * * *

- **EGRI GÖMBPALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db sima édes palacsinta,
Töltelék: 1.5 dl tej, 12 dkg cukor, 12 dkg darált dió, 0,5 citrom reszelt héja, 0,5 cs. vaníliás cukor, 2 dkg mazsola,
A palacsinta kifőzéséhez: 1,2 l tej, 3 dkg vaj,
Krémöntet: 2 tojás, 2 dkg liszt, 12 dkg cukor, 1/4 rúd vanília, 5 dl tej, 3 cl rum,
A díszítéshez: 3 dkg pörkölt, durvára őrölt dió vagy mogyoró, mandula.

A tejet a cukorral feltesszük főni, hozzáadjuk a diót, sűrűre befőzzük és hozzákeverjük a citromhéjat, vaníliás cukrot, mazsolát. A palacsintákat megkenjük, egymásra helyezzük. A felső maradjon üres! Egy nagy szalvétát megnedvesítünk, megkenjük vajjal, közepére helyezzük a palacsintákupacot, gömb alakúra összekötjük. A közben felforralt vajas tejbe tesszük, és 15 percig főzzük. Kiszedjük, és meleg helyre állítjuk. A tojások sárgáját simára keverjük a liszttel, kevés tejjel. Beleteszünk 10 dkg cukrot, vaníliát, tejet és felfőzzük. Hozzákeverjük a 2 dkg cukorral habbá vert tojásfehérjét, és ismét felforraljuk. A tűzről levéve beleöntjük a rumot. A palacsintagömböt tálra tesszük, leöntjük az öntettel, megszórjuk dióval.

* * * * *

- **EMPIRE PALACSINTA (FRANCIAORSZÁG)**

Hozzávalók: 8 db francia palacsinta, 2.5 dl tej, 0,5 cs. Oetker vaníliapuding-por, 2 ek. ananászkocka, 2 ek. édes morzsa (babapiskóta), 2 ek. ribizli-zselé.

A tejből és a pudingporból a tasakon feltüntetett módon megfőzzük a vaníliakrémet. Hagyjuk kihűlni, közben kevergetjük, hogy ne legyen csomós (én a főzés nélkülit használom, de ebben az esetben kicsit kevesebb tejet kell hozzáönteni). A kihűtött krémbe tegyük bele az ananászt és a morzsát. Jól keverjük össze. Töltsük meg a palacsintákat. Hajtsuk négyrét. Zselével díszítjük.

* * * * *

- **EPRES PALACSINTA**

200 g liszttel, 2 tojással, 2 dl tejjel, csipetnyi sóval, meg annyi szódavízzel, hogy közepesen sűrű legyen, palacsintatésztát készítünk, végül beleöntünk 3-4 ek. olajat. Fél óráig állni hagyjuk, aztán palacsintákat sütünk. A töltelékhez 30 g vajból, 30 g lisztből, 3 dl tejből besamelmártást főzünk, és a tűzről levéve egy csomag vaníliás cukorral, meg 300 g darabokra vágott eperrel ízesítjük. Alaposan kikeverjük, hogy az eperszemek törjenek szét. Ezzel a krémmel töltjük meg a palacsintákat, tetejüket tejszínhabbal és eperrel díszítjük.

* * * * *

- **EPRES PALACSINTATORTA**

Hozzávalók (1 torta): 8 tojás, 20 dkg vaj, 20 dkg liszt, 10 dkg cukor, 1l tej, olaj a sütéshez, 1 zacskó epres pudingpor, 1/2 kg eper (több is lehet), 1 csomag (piros) gyümölcskocsonya por (elhagyható), tejszínhab a díszítéshez (elhagyható)

A tojások sárgáját szétválasztjuk a fehérjétol. A sárgájához hozzákeverjük a vajat (lehetoleg olvasztva), a cukrot, a lisztet és a tej felét. Elkészítjük a pudingot az eloírás szerint. Ha fozos a puding, akkor kihutjük. Az eperbol a legszebb szemeket félrétesszük díszítésnek. A tojásfehérjét kemény habbá verjük. Óvatosan belekeverjük a tésztába. Teflonserpenyoben olajat forrósítunk, elkezdjük sütni a palcsintákat. Jó vastag palacsintákat csináljunk (3-4 mm), de csak az egyik felét süssük meg. A palacsinta vastagságát az határozza meg, hogy a palacsinta teteje nem lehet folyós, az alja pedig nem éghet meg. Sütés közben a palacsintákat folyamatosan egy tányérra rétegezzük és megkenjük a tetejüket pudinggal. A kevésbé szép eprekbol kis szeleteket vagdosunk közbe-közbe. Ügyeljünk, hogy a torony semerre se lejtsen, egyenletes legyen. Ne tegyünk bele túl sok pudingot, mert szétcsúszik! Összesen kb. 13-19 palacsinta lesz. Az utolsó palacsintát fordítva tesszük a tetejére. Ha most csak behutjük a tortát, az már így is nagyon finom, de a következo díszítéssel ünnepi külsot adhatunk neki: a tortát szorosan körbetekerjük egy alufóliába csavart kartoncsíkkal, hogy összetartsa. A tetejére tesszük a szép epreket, ha kevés van, akkor minden szemet felezve. Elkészítjük a gyümölcskocsonyát az utasítás szerint és féldermedt állapotban az eprekre simítjuk. Ha netán már túl dermedt lenne, újramelegítéssel általában segíthetünk a helyzeten. Az egészet behutjük, míg megdermed, majd kicsomagoljuk és tálaljuk. A legjobban azt imádom benne, hogy nagyon könnyu, nem túl édes, ezért jó sokat lehet belole enni egyszerre! Sokkal finomabb, mint bármelyik cukrászdai süti!
Eperszezonon kívül ugyanez csokipudinggal és csokimázzal a tetején is remek, a vanília talán még jobb és persze bármilyen más krémmel, gyümölccsel is.

* * * * *

- **ÉGŐ JONATHÁN PALACSINTA**

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 3 db tojás, 2 dkg só, 5 dkg cukor, 6 dl tej, 15 dkg zsír, 1.5 kg alma, 20 dkg kristálycukor, 1 kávéskanál fahéj (őrölt), 10 dkg zsemlemorzsa, 5 dkg mazsola, 1 csomag vaníliás cukor, 5 dl tej, 3 db tojássárgája, 20 dkg cukor, 5 dkg liszt, 5 dkg vaj, 5 cl rum.

Édes palacsintatésztát készítünk, közben az almát megdinszteljük, fahéjjal, cukorral, mazsolával együtt. Ezzel a töltelékkel megtöltjük, csoki mártással leöntjük. Kívánság szerint flambírozzuk.

* * * * *

- **ERDÉLYI PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 60-70 dkg csirkehús, 1 hagyma, 2 evőkanál olaj, pirospaprika, só, 8-10 sós palacsinta, 2 dl tejföl.

Nagyon rövid lével csirkepaprikást készítünk. A jó puhára párolt húst lefejtjük a csontról, megdaráljuk, és a leszűrt paprikás lével jól beforraljuk. A palacsintákat széles metéltre vágjuk, összekeverjük a húspéppel, olajjal, vagy vajjal kikent tűzálló tálba tesszük, bőven meglocsoljuk tejföllel és vigyázva arra, nehogy kiszáradjon, forró sütőben kissé megpirítjuk.

* * * * *

- **FAGYLALTOS PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db megsütött palacsinta, 35-40 dkg vaníliafagylalt (vagy készen vásárolt jégkrém, esetleg parfé), 1 narancs, 1 csésze apróra vágott, kimagozott, levétől lecsöpögtetett őszibarackbefőtt, 8 karika ananászbefőtt, fél dl rum, fél dl triple sec (gyerekeknek csak aromával készült
édességet szabad adni!), 3 dl csokoládéöntet, kevés porcukor.

A narancsot meghámozom, és a lecsöpögtetett ananászbefőttel együtt karikákra, majd kis kockákra vágom. A rumot és a triple sec-et összekeverem, majd a felaprított gyümölcsökre öntöm, és két órán keresztül hagyom benne. Időnként megkeverem, hogy az alkohol mindenütt jól átjárja. A frissen kisütött palacsintákat megkenem a fagylalttal és rászórom a leszúrt gyümölcsöket, majd négyrét hajtva tányérokra teszem, külön-külön adagokban. Leöntöm a forró csokoládéöntettel elkevert, leszűrt rumos-likőrös lével és rögtön kínálom. A jéghideg fagylalt és a forró csokoládéöntet nagyon finom együtt!

* * * * *

- **FLAMAND RAKOTT PALACSINTA (HOLLANDIA)**

Hozzávalók: 8 db sima édes palacsinta, 10 dkg kristálycukor, 2 dkg tört fahéj, 2 dkg olvasztott vaj.

A vékonyra sütött palacsintákat egyenként megszórjuk fahéjjal, cukorral, meglocsoljuk olvasztott vajjal és egymásra fektetve kivajazott jénaiba tesszük. A legfelsőt csak cukorral szórjuk meg. Lefedve, sütőben átmelegítjük. Úgy szeleteljük, mint a tortát.

* * * * *

- **FÖLDIEPRES PALACSINTA (GÖRÖGORSZÁG)**

Hozzávalók: 5 tojás, 15 dkg liszt, 3 dkg cukor, 1 kk. reszelt citromhéj, 1 dl tej, 5 dkg vaj, 50 dkg eper, 5 dkg porcukor, a tetejére porcukor.

A megmosott epret lecsepegtetjük, megcukrozzuk, és néhány órára hűtőbe tesszük. Palacsintákat sütünk. Óvatosan tálra csúsztatjuk. Rárakjuk az epret, és egy másik palacsintával beborítjuk. Tetejét megszórjuk porcukorral.

* * * * *

- **FLAMBÍROZOTT FRANCIA CSERESZNYÉS PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db francia palacsinta,
Töltelékhez: 8 ek. magozott meggybefőtt, 1,2 dl meggylé, 2 ek. cukor, 1.5 ek. búzakeményítő,
Flambírozáshoz: 2 dkg vaj, 3 narancs, 1 citrom, 10 db kockacukor, 2 ek. cukor, 6 cl chartreuse-likőr.

A befőttet jól lecsepegtetjük. 1,2 dl meggylét, a cukrot felforraljuk. Besűrítjük előzetesen kevés hideg vízben kikevert keményítővel. Belekeverjük a befőttet. A meggyes krémmel megtöltjük a palacsintákat, feltekerjük és kettévágjuk. A megmosott és szárazra törölt narancs- és citromhéjjal bedörzsöljük a kockacukrok mindkét oldalát. Kicsavarjuk a narancsok és a citrom levét. A vajat felforrósítjuk egy flambírozó serpenyőben. Beletesszük a kockacukrot és a kristálycukrot. Kevergetve megolvasztjuk. Beleöntjük a szűrt narancs- és citromlevet, kissé beforraljuk. Beleöntjük a likőr felét, majd a palacsintákat. Locsolgatva, a serpenyőt mozgatva felforrósítjuk a palacsintákat, majd rálocsoljuk a maradék felmelegített likőrt, meggyújtjuk és röviden flambírozzuk. Azonnal, forrón tálaljuk.

* * * * *

- **FRANCIA NARANCSOS PALACSINTA**

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 4,5 dl tej, 2 kicsi tojás, 5 dkg vaj vagy Margarin, csipetnyi só, 2 narancs frissen kipréselt leve, kevés porcukor.

A tojássárgákat kikeverem a sóval és kevés tejjel, majd apránként hozzákeverem a lisztet és a többi tejet. Ha a massza már teljesen sima, akkor keverem hozzá az olvasztott, de már nem forró vajat, végül óvatosan beleforgatom a tojásfehérjékből vert kemény habot. A masszából vajazott palacsintasütőben apró palacsintákat sütök mindkét oldalán. Ez a palacsinta pehelykönnyű, ám a megszokottnál kicsit vastagabb. A kisült palacsintákat a friss narancslével megöntözöm, félbehajtom és kevés porcukorral megszórva kínálom.

* * * * *

- **FRANCIA SÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: a tésztához 13 dkg liszt, 2 tojás, másfél dl tej, kevés rum, citrom- és narancshéj, ízlés szerint, 5 dkg vaj, csipetnyi só;
A töltelékhez 1 doboz camembert sajt, 3 evőkanál ketchup, késhegynyi só; 1 teáskanál olaj a serpenyő kikenéséhez

A tejjel, tojással és kevés olvasztott vajjal elkevert palacsintatésztát rummal, reszelt narancs- és citromhéjjal ízesítjük. A camembert sajtot annyi szeletkére vágjuk, ahány palacsintát sütöttünk. Minden palacsintába beleteszünk egy sajtszeletet, megkenjük a ketchuppal, majd négyrét hajtva tűzálló tálra tesszük. A tálat lefedjük, és előmelegített forró sütőben, erős lángon 10 percig sütjük, hogy a belsejében lévő sajt megolvadjon.

* * * * *

- **FŰSZERES PALACSINTA**

40 dkg lisztből, 1.5 dl tejből és 2.5 dl ásványvízből enyhén sós palacsintákat sütünk.
Töltelék: 20 dkg tehéntúró 17 dkg reszelt zellergumó 1.5 dl tejföl 1/2 kk őrölt koriander só, bors, ízlés szerint
A zellert puhára pároljuk, összetörjük. Habosra keverjük a túrót a tejföllel, hozzáadjuk a zellert és a fűszereket. A palacsintákat négyrét hajtjuk, megtöltjük a töltelékkel.

* * * * *

- **GESZTENYEKRÉMES PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db előre megsütött palacsinta, 25 dkg gesztenyemassza, 1 csésze házi rumos meggy (vagy meggybefőtt), 1 dl rumos meggylé, 1 dl tejszín, kevés porcukor.

A gesztenyemasszát kenhetőre keverem a rumos meggylével. Ha szükséges, kevés porcukorral édesítem. A rumos meggyet kimagozom, és apróra vágom, majd hozzáteszem a gesztenyekrémhez. A palacsintákat bekenem a gesztenyekrémmel, és felcsavarva tűzálló tálra teszem. Előmelegített, forró sütőben, fedő alatt éppen csak átmelegítem, majd a tejszínből vert kemény habbal feldíszítve, melegen kínálom. Azonnal kell fogyasztani, mert a hab elolvad!

* * * * *

- **GESZTENYÉS PALACSINTA**

Tészta: három tojás, 3 dkg porcukor, négy evőkanál olaj, 1 liter tej, 20 dkg rétesliszt, csipetnyi só.
Töltelék: 25 dkg gesztenyemassza, tej, 1-2 evőkanál barackíz, két evőkanál rum, a tetejére porcukor.

A tésztához a tojássárgákat a porcukorral meg az olajjal simára keverjük, felengedjük a tejjel, majd csipetnyi sóval ízesítjük, és a lisztet hozzáadva fél óráig pihentetjük. Ekkor adjuk hozzá a kemény habbá vert fehérjéket, és teflon serpenyőben a szokásosnál kicsit vastagabb palacsintákat sütünk belőle. Amíg a tészta pihen, addig a gesztenyemasszát egy kis tejjel, a rummal meg a barackízzel jól kikeverjük. A kisütött palacsintákat ezzel a krémmel töltjük, négyrét összehajtjuk, és tűzálló tálra rakjuk, félig egymásra fektetve. A tetejüket porcukorral meghintve az egészet átmelegítjük, de nem pirítjuk.

* * * * *

- **GESZTENYÉS METÉLT PALACSINTA**

Hozzávalók: 10-12 db megsütött palacsinta, 15 dkg gesztenyemassza, 1 csésze meggybefőtt leve nélkül, 3 dl tejszín, 2 dkg vaj, 2 evőkanál rum (vagy 1 teáskanál rumaroma), kevés porcukor, 1 dkg vaj a tál kenéséhez.

A megsütött, de töltelék nélküli palacsintákat szorosan feltekerem, és nagyon vékony csíkokra vágom. Beleszórom egy kivajazott tűzálló tálba. A meggyet kimagozom, és nagyon apróra vágom. A gesztenyemasszát a tejszínnel és a rummal kikeverem. Mire az összes folyadékot felveszi, lágy, folyós lesz. Hozzákeverek kevés porcukrot, majd ezt a gesztenyés öntetet rálocsolom a vagdalt palacsintacsíkokra. Meghintem az apróra vágott meggybefőttel, végül a vajat borsónyi darabkákban rászórom a tetejére. Előmelegített, forró sütőbe tolom, és addig sütöm, amíg a meggyszemek el nem színeződnek a tetején. Jéghideg, keményre vert tejszínhabbal a legfinomabb, de nem mondható éppen fogyókúrás édességnek!

* * * * *

- **GESZTENYÉS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók (hat személyre): 12 db édes palacsinta, 30 dk gesztenyepüré, 3 dl tejszín, fél dl rum (használhatunk helyette rum aromát), 5 dkg mazsola, 2 csomag vaníliás cukor, fél üveg meggybefőtt

A gesztenyepürét a tejszín felével és a rummal jól elkeverjük, majd beletesszük a mazsolát. A maradék tejszínt a cukorral habosra verjük. A gesztenyés krémmel megtöltjük a palacsintákat, melyeket tejszínhabbal és meggybefőttel díszíthetünk.

* * * * *

- **GESZTENYÉS PALACSINTA 2.**

Simára keverve 3 tojássárgáját 3 dkg porcukorral, 4 ek. olajjal, felöntjük 1 l tejjel, csipet sóval ízesítve hozzáadunk 20 dkg rétesliszt. Fél óráig pihentetjük. Ekkor hozzáadva 3 tojásfehérjéből vert kemény habot, teflon serpenyőben a szokottnál kissé vastagabb palacsintákat sütünk belőle. Jól kikeverve 25 dkg gesztenyemasszát kis tejjel, 1-2 ek. barackízzel, 2 ek. rummal, a kisült palacsintákba töltjük. Négyrét hajtva tűzálló tálra rakjuk, félig egymásra fektetve. Porcukorral meghintve átmelegítjük. Ne pirítsuk!

* * * * *

- **GESZTENYÉS PALACSINTA - MÁSKÉPP (8 DB)**

Hozzávalók: 8 sós palacsinta, 25 dkg gesztenyemassza, 1 tojássárgája, 0.5 dl tej, 1 tk. kakaópor, porcukor, 3 dl tejszín

A gesztenyemasszát, tejet, felvert tojást, kakaóport, kis cukrot eldolgozzuk. A krémmel a palacsintákat vastagon kenve felcsavarjuk, tűzálló edénybe fektetve, rálocsolunk 2 dl tejszínt. Befedve, előmelegített, forró sütőben pároljuk, míg a palacsinta minden tejszínt beszív. A többi tejszínből kemény habot verünk. A forró palacsinta mellé a tányérra 1-1 ek. habot rakunk.

* * * * *

- **GESZTENYÉS PALACSINTA TEJSZÍNHABBAL**

Hozzávalók: palacsinta alapmassza, 25 dkg gesztenyemassza, 2 dl tejszín, ízlés szerint porcukor, 2 evőkanál rum.

A gesztenyemasszát a rummal összegyúrom, és fél óráig pihentetem. Közben a palacsintát a szokásos módon megsütöm, a tejszínből a porcukorral kemény habot verek. A kisült palacsintára krumplinyomóval rányomok egy kevés gesztenyemasszát, és tejszínhabbal bekenem, majd a palacsintát félbehajtva tálra teszem. Ha az összes palacsinta már a tálon van, akkor a maradék gesztenyemasszát rányomom és kevés tejszínhabbal feldíszítve tálalom.

* * * * *

- **GESZTENYÉS RÁNTOTT PALACSINTA**

Hozzávalók: a tésztához 1 tojás, 15 dkg liszt, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, fél dl olaj, kevés só. A töltelékhez 25 dkg gesztenyemassza (nem baj, ha édes), csipetnyi reszelt szerecsendió, 1 dl sűrű tejföl, só és törött fekete bors, ízlés szerint, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz, olaj a sütéshez, 2 tojás.

A palacsintatésztát a szokott módon megsütjük. A gesztenyemasszát sóval, törött borssal, csipetnyi reszelt szerecsendióval ízesítjük, és a tejföllel fellazítva, kenhetővé keverjük. A palacsintákat egyenként megtöltjük, majd a két végét behajtva felcsavarjuk. Lisztbe, habosra felvert tojásba, végül zsemlemorzsába hempergetjük, és bő forró olajban, erős tűznél hirtelen kisütjük. A felesleges olajat lecsepegtetjük; tartármártással kínáljuk.

* * * * *

- **GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT ÍNYENCPALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 8 db édes palacsinta, 20 dkg gesztenyemassza, 2 dl tejszín, 2 evőkanál rum, 5 dkg mazsola, 10 dkg étcsokoládé, fel deci tej, 1 csomag vaníliás cukor

A gesztenyemasszát villával összetörjük, egy deciliter tejszínnel és egy evőkanalnyi rummal simára keverjük, majd a mazsolát beleszórjuk. A maradék tejszint a vaníliás cukorral kemény habbá verjük. A palacsintákat megkenjük a gesztenyés töltelékkel, és négyrét hajtva tálra tesszük. Az étcsokoládét összetörjük, a tejjel felontjuk, és lassú tűzön kevergetve megolvasztjuk. (Én gőz felett csináltam). A tűzről levéve simára keverjük a maradék rummal és a palacsintákra öntjük. Tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

* * * * *

- **GOMBÁS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: 3 dl tej, 1 dl szódavíz, ásványvíz vagy víz, 1 tojás, 15 dkg liszt, só, olaj (a sütéshez), 30 dkg gomba, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 ek szójagranulátum, olaj, 1 mokkáskanál pirospaprika, 2 dl tejföl, reszelt sajt

A hozzávalókból kevert tésztából hagyományos módon palacsintát sütünk. A töltelékhez a gombából sűrű pörköltet készítünk úgy, hogy a gombával egy időben a szójagranulátumot is hozzáadjuk. Ha elkészült a fele tejföl bele- keverjük. A palacsintákat a gombás masszával megtöltjük, feltekerjük, és egy tűzálló tálban szorosan egymás mellé fektetjük. A maradék tejföllel és egy kevés gombamártással bekenjük a tetejét. Reszelt sajttal megszórva, forró sütőben átsütjük.

* * * * *

- **GOMBÁS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók (hat személyre): 2 tojás, 3 dl tej, 12 evőkanál liszt, 20 dkg gomba, olaj, só, őrölt bors, konzerv lecsó, 10 dkg reszelt sajt

Pároljuk meg az apró darabokra vágott gombát. A tojást a tejjel és a liszttel keverjük simára, ízesítsük sóval, borssal, és adjuk hozzá a párolt gombát. A gombás masszából süssünk palacsintát, melyeket töltsünk meg lecsóval, szórjuk meg a reszelt sajttal, és tegyük a sütőbe. Ha a sajt megpirult, elkészült a palacsinta.

* * * * *

- **GOMBÁS PALACSINTA 3.**

Hozzávalók: 20 sós palacsinta, 50 dkg gomba, 1 evőkanál olaj, 1 vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, Piros Arany, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, bors, 5 dkg reszelt sajt

Az olajon a hagymát, majd az apróra vágott gombát megpároljuk, amíg a levét elfövi. Fűszerezzük, majd besűrítjük 1 dl tejföllel elhabart liszttel. A kisütött palacsintákat ezzel a gombás masszával kenjük meg, és tekerjük fel. Tűzálló tálba rakjuk, minden sort megkenünk tejföllel, és megszórunk sajttal. A sütőben átmelegítjük. Jó vendégváró. Van, aki a megdinsztelt gombára tojást üt, és a gombás tojással tölti meg a palacsintákat.

* * * * *

- **GOMBÁS PALACSINTA RÁNTVA**

Hozzávalók 4 személyre: A tésztához: 2 tojás, 20 dkg liszt, 4 dl tej, só, olaj.
A töltelékhez: 25 dkg csiperkegomba, 1 fej hagyma, 2 evőkanál liszt, 1 dl tej, só, bors, kakukkfű, vaj, a panírozáshoz liszt, tojás, zsemlemorzsa, a kisütéshez olaj.

A tésztából a szokásos módon nyolc sós palacsintát sütünk. Vajon üvegesre pároljuk a megtisztított, kockára vágott hagymát, majd hozzáadjuk a megtisztított, felszeletelt gombát is.

Sóval, borssal és kakukkfűvel ízesítjük. Megpároljuk, majd meghintjük liszttel. Egy percnyi pirítás után felöntjük a tejjel, és összetőzzük. Ha szükséges, utánízesítjük. A palacsintákat megkenjük a gombás töltelékkel, és úgy hajtogatjuk össze, hogy a töltelék ne folyjon ki. A szokásos módon lisztbe, tojásba, zsemlemorzsába panírozzuk, és bő forró olajban kisütjük. Tartármártással, joghurttal vagy ketchuppal tálaljuk.

* * * * *

- **GRINZINGI PALACSINTA**

Hozzávalók: 3 tojás, 12 dkg liszt, egy csipetnyi só, 1 evőkanál olaj, tej szükség szerint, vaj a sütéshez.
Töltelék: 20 dkg darált dió, 3 dkg mazsola, egy csipetnyi fahéj, egy csipet vaníliás cukor, 1.5 dl tej, 6 dkg kristálycukor, 3 cl rum.
Borsodó: 2 tojássárgája, 1.5 dl száraz fehérbor, 5 dkg kristálycukor, porcukor meghinteni.

A tojásokat a sóval együtt felverjük, apránként hozzákeverjük a szitált lisztet, a tejet és az olajat. Az egészet simára keverjük, majd a tésztát rövid ideig pihentetjük. A töltelékhez összekeverjük a darált diót a mazsolával, a fahéjjal és a vaníliás cukorral. A tejet a cukorral felforraljuk, és ráöntjük a dióra, végül hozzáadjuk a rumot is, majd a töltelék hozzávalóit jól összekeverjük, és hagyjuk kihűlni.
Egy palacsintasütőben vajat hevítünk, és a tésztából egymás után vékony palacsintákat sütünk. Mindegyiket megtöltjük diómasszával, összecsavarjuk, félbevágjuk, és melegen tartjuk. A borsodóhoz a tojássárgájákat a borral és a cukorral forró vízfürdőben habverővel sűrű krémmé verjük. A palacsintákat por-cukorral meghintjük, és a borsodóval együtt forrón szervírozzuk. Gyerekeknek inkább vaníliasodóval vagy csokiöntettel tálaljuk.

* * * * *

- **GUNDEL PALACSINTA 1.**

Hozzávalók 1 adag palacsintahoz:
Töltelék: 20 dkg darált dió, 1 dl tej, 1 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál cukor
Csokoládéöntet: 2 evőkanál kakaó, 2 evőkanál cukor, 1 teáskanál vaj, 1 evőkanál rum

A tejet a cukorral és a vaníliás cukorral felforraljuk, és megfőzzük benne a diót. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a palacsintákat, és negyedbe hajtjuk. Leöntjük a csokoládé-öntettel.
Csokoládéöntet: A kakaót a cukorral és egy kevés vízzel sűrűre főzzük, a tűzről levéve belekeverjük a vajat, rummal ízesítjük. A palacsintákra öntjük. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **GUNDEL PALACSINTA 2. (AZ IGAZI)**

Hozzávalók 12 db palacsintahoz:

Töltelék: 1.5 dl rum, 4 dkg mazsola, 2 dkg cukrozott narancshéj, 18 dkg dió, 1 dl tejszín, 12 dkg cukor, fahéj
Mártás: 2.5 dl tej, vanília, 3 dkg cukor, 10 dkg csokoládé, 1.5 dl tejszín, 3 tojás sárgája, 10 dkg cukor, 5 dkg kakaó, 1.5 dkg liszt

Töltelék: A rumba beáztatjuk a mazsolát és a narancshéjat. A felforralt tejszínbe beletesszük a darált diót, cukrot, kis fahéjat, a leszűrt mazsolát és narancshéjat, 1-2 percig főzzük, esetleg egy kevés tejet is adva hozzá, míg kenhető pép lesz. Mikor kissé lehűlt, a fele rumot beleöntjük. A kisütött palacsintákat a szokott módon megtöltjük, hengeresre csavarjuk.
A mártáshoz: a tejet a cukorral és a vaníliával felforraljuk. A csokoládét a sütőben megolvasztjuk. A tejszínből kemény habot verünk. A tojás sárgákat a cukorral, majd a kakaóval, kevés liszttel és tejjel, a habverővel simára keverjük. Hozzávegyítjük a megolvadt csokoládét, majd gyors keverés mellett, öntjük hozzá a forró tejet. Mérsékelt tűzön, forrpontig hevítjük. Levéve a tűzről még kevergetjük, majd a tejszínhez keverjük, melybe beleöntjük a rum másik felét. A forró mártást csak a tányéron öntjük a palacsintákra.

* * * * *

- **GUNDEL PALACSINTA 3.**

Palacsintatészta: 350 g liszt; 4 db tojás; 100 g porcukor; 150 g olaj (vagy zsír); 6 dl tej; só.

Rozsdamentes habüstben az egész tojásokat felütjük, hozzáadjuk a hideg tejet, csipetnyi sót és kevés porcukrot. Habverő segítségével simára keverjük. Állandó keverés mellett fokozatosan hozzáadjuk a szitált lisztet, ügyelve arra, hogy ne csomósodjon össze. Így egy sűrű palacsintatésztát kapunk. Ha a palacsintatésztát sűrűnek találjuk, állandó keverés mellett szódavizet adunk hozzá. Palacsintasütőben olajat vagy zsírt hevítünk, és vékony palacsintákat sütünk, melyet tányérra, egymásra felhalmozzuk.

Töltelék: 500 g darált dió, 50 g mazsola, 300 g porcukor, 2 dl tej, 1.5 dl rum, őrölt fahéj, reszelt citromhéj
Csokoládémártás: 250 g porcukor, 200 g csokoládé, 50 g kakaópor, 5 db tojássárgája, 5 dl tej, 2 dl tejszín, 1 dl rum, 1 rúd vanília

A darált diót összekeverjük a forralt tejjel, a rumban áztatott mazsolával és porcukorral. A palacsintákat megtöltjük, háromszögletűre hajtjuk, tűzálló tálra helyezzük, és rummal ízesített forró csokoládémártással bevonjuk. A porcukrot a tojássárgájával elkeverjük, hozzáadjuk a tejet, a darabokra tört csokoládét, a kakaóport, a tejszínt és a vaníliarudat. Habüstben vízfürdőben, állandó keverés mellett felfőzzük. A vízfürdőből kivéve rummal ízesítjük.

* * * * *

- **GUNDEL PALACSINTA 4.**

Hozzávalók:

A töltelékhez: 1.5 dl 50-60 fokos rum, 40 g mazsola, 20 g cukrozott narancshéj, 180 g dióbél, 1 dl tejszín, 120 g cukor, törött fahéj, 12 db palacsinta, 50 g vaj (pirításhoz)
A csokoládémártáshoz: 2.5 dl tej, vanília, 30 g cukor, 100 g csokoládé, 1.5 dl tejszín, 3 tojássárgája, 80-100 g cukor, 50 g kakaópor, 15 g liszt, 5 cl tej.

Előző napon áztassuk rumba a mazsolát és a hajszálvékony csíkokra vágott cukrozott narancshéjat. Másnap a töltelékhez megdaráljuk a diót, ne lisztfinomságúra, de ne is túl gorombára. A tejszínt felforraljuk; hozzátesszük a diót, cukrot, leheletnyi fahéjat, a leszűrt mazsolát és narancshéjat, és 1-2 percig (szükség esetén kevés tejet adva hozzá) főzzük, míg kenhető pépet kapunk. Ha kissé lehűlt, elkeverjük benne a rum felét. Ezután 12 palacsintát sütünk, a töltelékeket egy-egy csíkban rárendezzük, henger alakúra felcsavarjuk, majd meleg helyen tartjuk. A mártáshoz a tejet cukorral és vaníliával felforraljuk; közben a csokoládét egy kis edényben, a sütőben felolvasztjuk; a tejszínből pedig kemény habot verünk. Ezután előbb a tojássárgákat cukorral, majd a kakaóporral, kevés liszttel, hideg tejjel, habverővel simára, habosra keverjük ki. Hozzávegyítjük a csokoládét, majd vékony sugárban, habverővel végzett gyors keverés mellett fokozatosan adagoljuk hozzá a forró tejet, mérsékelt tűzön forrpontig hevítjük, de felforralni nem szabad. A tűzről levéve, a mártást egy ideig még kevergetjük, majd fokozatosan a tejszínhabhoz vegyítjük, végül hozzáadjuk a rum másik felét. Mártásunk ne legyen túl édes, de ízlés szerint, a csokoládé minőségétől függően, tehetünk bele még porcukrot. A megtöltött palacsinták mindkét oldalát egy serpenyőben, vajban ropogósra pirítjuk, és tűzálló, előmelegített tálra téve, a forró mártást csak az utolsó pillanatban öntjük rá."

* * * * *

- **GUNDEL-PALACSINTA 5.**

(ahogy Gundel Károly megalkotta)

Hozzávalók:
A töltelékhez: 1.5 dl 50-60 %-os rum, 40 g mazsola, 20 g cukrozott narancshéj, 180 g dióbél,1 dl tejszín, 120 g cukor, törött fahéj.
A csokoládémártáshoz: 2.5 dl tej, 1 vanília, 30 g cukor, 100 g csokoládé, 1.5 dl tejszín, 3 tojássárgája, 80-100 g cukor, 50 g kakaópor, 15 g liszt, 5 dl tej.
12 db palacsinta: 2 tojás, 240 g rétesliszt, 2 dl te (vagy szódavíz), kevés cukor. 50 g vaj (pirításhoz)

Előző nap áztassuk rumba a mazsolát, a hajszálvékony csíkokra vágott cukrozott narancshéjat. Másnap a töltelékhez megdaráljuk a diót, ne lisztfinomságúra, de ne is túl gorombára. A tejszínt felforraljuk, hozzátesszük a diót, cukrot, leheletnyi fahéjat, a leszűrt mazsolát és a narancshéjat. 1-2 percig (szükség esetén kevés tejet adva hozzá) főzzük, míg kenhető pép lesz. Ha kissé lehűlt elkeverjük benne a rum felét. Ezután 12 palacsintát sütünk. A tölteléket 1-1 csíkban rárendezzük, henger alakúra felcsavarjuk, meleg helyen tartjuk. A mártáshoz: a csokoládét felolvasztjuk, a tejszínből kemény habot készítünk, a tejet cukorral, vaníliával felforraljuk. A tojássárgákat a cukorral, majd a kakaóval, a liszttel, hideg tejjel habosra keverjük habverővel. Hozzávegyítjük a csokoládét, majd vékony sugárban, habverővel gyorsan keverve fokozatosan adagoljuk hozzá a forró tejet. Mérsékelt tűzön forrpontig melegítjük, de forralni nem szabad. A tűzről levéve még egy ideig kevergetjük, majd hozzáadjuk a többi rumot. A megtöltött palacsinták mindkét oldalát egy serpenyőben a vajon ropogósra pirítjuk és tűzálló, előmelegített tálra téve, a forró mártást a tálalás pillanatában öntjük rá.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSÍZES RAKOTT PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db megsütött palacsinta, 4 db tojásfehérje, 3 evőkanál bármilyen pikáns gyümölcslekvár, fél citrom leve, ízlés szerint porcukor.

A tojásfehérjékből nagyon kemény habot verek, majd hozzáadom a gyümölcslekvárt, a porcukrot és a szűrt citromlevet. A palacsintákat egyenként megkenem a gyümölcsös habbal, majd tűzálló tálban egymásra rakom. A tetejére üres palacsintát teszek, és a sütőben jól átforrósítom, de nem pirítom meg. Cikkeket vágok belőle és rögtön kínálom.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSÖS PALACSINTA**

Hozzávalók: Gyümölcsbefőtt, túrókrém, palacsinta

A palacsintákat a szokásos módon megsütjük, 4 darabot félréteszünk, a többit metéltre vágjuk. Egy tűzálló tálat kivajazunk, aljába két palacsintát teszünk. Erre öntjük a metéltet, rá a cukorral kikevert túrókrémet. Rászórjuk az apróra vágott gyümölcsöt, s a tetejét befedjük a maradék két palacsintával. Előmelegített sütőben átsütjük.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSÖS PALACSINTA-FELFÚJT**

20 deka lisztből a szokott módon palacsintákat sütünk, és ujjnyi csíkokra vágjuk. Kivajazunk, vagy margarinnal kikenünk egy kerek, mély tűzállótálat és beleterítjük a palacsinta egyharmadát. Simára keverünk három tojássárgát 10 deka cukorral, egy csomag vaníliás cukorral. két deci tejjel, és óvatosan, ne-hogy összetörjön, beleadjuk a tojások habbá vert fehérjét. Meglocsoljuk vele a lerakott palacsintát, és kirakjuk kis kockákra vágott befőttel vagy kimagozott cseresznye- vagy meggybefőttel. illetve beteríthetjük reszelt almával is. Erre ismét palacsinta. rá ismét gyümölcsöt rakunk, a vaníliás krémmel locsolva. Tetejére palacsintacsíkokat terítünk, és az egészet a maradék krémmel leöntve, a sütőben megsütjük. (Ha gazdagabban akarjuk adni, a gyümölcsréteget megszórhatjuk még durvára vágott dióval is.)

* * * * *

- **GYÜMÖLCSÖS-TÚRÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: palacsinta alapmassza, 25 dkg félzsíros tehéntúró, 25 dkg bármilyen kimagozott és apróra darabolt idénygyümölcs (esetleg lecsöpögtetett befőtt), 3 dl tejföl, 2 egész tojás, 1 zacskó vaníliás cukor, és porcukor, ízlés szerint.

A tehéntúrót áttöröm, simára keverem 1 dl tejföllel és a tojások sárgáival, majd belekeverem az apróra vágott gyümölcsöt. Beleforgatom a tojásfehérjéből vert kemény habot, amit kevés porcukorral édesítettem. A palacsintákat megsütöm. Megtöltöm a gyümölcsös túróval, majd felcsavarva adagonként tűzálló tálba rakom. A maradék tejfölt összekeverem kevés porcukorral, valamint a vaníliás cukorral és a palacsintákra öntöm. Előmelegített, forró sütőben közepes lángon addig sütöm, amíg az öntet megszilárdul a tetején. Ügyelek arra, hogy a tészta ne piruljon meg. Csak frissen, forrón jó!

* * * * *

- **HAB-PALACSINTA**

Hozzávalók: Tojás 6 db, vaj 8 dkg, cukor 10 dkg, vanília 1/2 rúd, liszt 3 ek., tej 0.5 l. só 1/2 késh.

Hat tojás sárgáját, vajat, cukorral, kevés vaníliával habosra keverünk, teszünk bele 3 ek. lisztet, kis sót, és fél l tejjel felereszt jük, hozzá tesszük a tojás keményre vert habját, palacsintasütőben nem nagyon vékonyra sütjük, de csak az egyik oldalát, egymás tetejére tesszük, sütőben kissé átsütjük, vaníliás cukorral behintjük.

* * * * *

- **HABOS-TÚRÓS PALACSINTA 1.**

8 db palacsintát túróval megtöltünk. Kivajazott tűzálló tálba tesszük. A palacsintákra meggy és sárgabarack befőttet teszünk. 1 dl tejfölt, 1 dkg liszttel, 5 dkg cukorral, vaníliás cukorral, 2 tojássárgájával és felvert habjával elkeverjük. A masszát a palacsintákra öntjük, és sütőben megsütjük. Bármilyen más befőttel is elkészíthetjük.

* * * * *

- **HABOS-TÚRÓS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók: 8 túrós palacsinta, vegyes befőtt, 1 dl tejföl, 1 dkg liszt, 4 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 2 tojás

A palacsintákat tűzálló tálba rakva megszórjuk a befőttel. A tejfölből, lisztből, cukorból, vaníliás cukorból, a tojások sárgájából kevert masszához óvatosan hozzáadjuk a fehérjékből vert kemény habot. Rásimítjuk a tésztára, sütőben megsütjük.

* * * * *

- **HAGYMÁS RAKOTT PALACSINTA**

Hozzávalók: 2 dl ecetes gyöngyhagyma leve nélkül, 10 dkg liszt, 0,5 l tej, kevés szódavíz, 10 dkg reszelt sajt, 0,5 dl olaj, 1 tojás, 1-1 késhegynyi reszelt szerecsendió, őrölt gyömbér, őrölt koriander, 1 mokkáskanál só és őrölt fehér bors, 2 evőkanál ecetes hagymalé

A leszűrt gyöngyhagymát nagyon apróra vágom. A tojást habosra verem, belekeverem a tejet, majd hozzáadom a lisztet. Simára keverve hozzáadom a sót és a fűszereket, majd az ecetes hagymalevet és az apróra vágott gyöngyhagymát, végül az olajat is belekeverem. 12-14 palacsinták sütök oly módon, hogy csak az első sütése előtt olajozom ki a palacsintasütőt, a többi "önmagát" olajozza. Kerek tűzálló tálba teszek egy palacsintát, rászórok reszelt sajtot, és a rétegezést addig folytatom, amíg csak tart a hozzávalóból. A tetejére sajtnak kell kerülnie. Forró sütőben éppen csak annyi ideig melegítem, amíg a sajt egybefüggő réteget képez a tetején, de pirítani nem szabad. Tálaláskor cikkeket vágok belőle, ki-ki a saját tányérján még külön is megszórhatja reszelt sajttal.

* * * * *

- **HAJDINAPALACSINTA**

Hozzávalók: 40 dkg hajdinaliszt, 3 tojás, 5 dl tej, 1 dl napraforgóolaj, só

A tojásokat egy keverőtálba ütjük, és habosra verjük, hozzáöntjük a tejet és jól kihabosítjuk. Kevés olajat öntünk hozzá, sóval ízesítjük és folyamatos keverés mellett annyi hajdinalisztet adunk hozzá, hogy palacsinta sűrűségű tésztát kapjunk. A tésztát kb. 10 percig pihentetjük, majd hagyományos módon palacsintákat sütünk belőle. A palacsintát fogyaszthatjuk sósan vagy édesen egyaránt.

* * * * *

- **HAJDINAPALACSINTA MÉZES, GYÜMÖLCSÖS TÚRÓVAL TÖLTVE**

Hozzávalók: 40 dkg hajdinaliszt, 3 tojás, 5 dl tej, 1 dl napraforgó olaj, 20 dkg túró, 4 evőkanál méz, 25 dkg gyümölcs

A túrót áttörjük, mézzel édesítjük és beletesszük az apróra vagdalt friss gyümölcsöt (lehet eper, málna, banán, őszibarack és szinte bánni más) és jól összekeverjük. A frissen kisütött hajdinapalacsintákat megtöltjük a túrókrémmel és feltekerjük, friss gyümölcsökkel tálaljuk.

* * * * *

- **HAMIS HORTOBÁGYI PALACSINTA**

Hozzávalók: 1 csomag szója-granulátum, 2 fej hagyma, 30 dkg liszt, 3 dl tej, 2 db tojás, késhegynyi őrölt bors, 1 evőkanál só, 1 pohár tejföl, késhegynyi pirospaprika, a sütéshez: olaj, 1 kávéskanál vaj, vegeta.

A lisztből, a tejből és a tojásokból palacsintatésztát készítünk (szükség esetén szódavízzel hígíthatjuk). A hagymát felaprítjuk, és a szójával az olajon megpároljuk. Rászórunk 2 evőkanál lisztet, a pirospaprikát, az ízesítőket, és 1 dl-nyi vízzel puhára főzzük. Kisütjük a palacsintákat, egyenként megtöltjük a szójás masszával. Táska alakúra hajtogatjuk, és egy kivajazott tűzálló tálba rakjuk őket egymás mellé. A megmaradt pirospaprikás levet elkeverjük a tejföllel, és a palacsintákra öntjük. Forró sütőben, kb. 15 percig sütjük.

* * * * *

- **HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: 10 sós palacsinta, 60 dkg borjúhús vagy bármilyen sertés- csirkehús, 10 dkg zsír, 5 dl tejföl, 2 dkg liszt, 20 dkg hagyma, pirospaprika, Piros Arany, só

A borjúhúsból pörköltet készítünk. A kész pörköltből a húst kiszedjük, összevagdaljuk. Hozzáadjuk a pörköltlé felét, 1-2 kanál tejfölt, s addig pároljuk, amíg pépszerű lesz. A palacsintákat ezzel töltjük. Tűzálló tálba fektetjük a palacsintákat. A pörköltlé másik felét tejfölös habarással felforraljuk, átszűrjük. Ezzel a mártással öntjük le a palacsintákat.

* * * * *

- **HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók: 18-20 sós palacsinta, 5 adag paprikáscsirke, 10 dkg vaj, 3 dl tejföl, só, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, fél cs. petrezselyemzöld, őrölt bors

A paprikáscsirke mártásából a húst kiszedve bőrét lehúzzuk. Kicsontozva finomra daráljuk. Serpenyőben vajat melegítünk, belerakjuk a húst, kis borssal, sóval, finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítve 10-15 percig pihentetjük, a palacsintákra kenjük, feltekerjük. Tűzálló tálba rakva leöntjük a mártással. Szeletelt paradicsommal, zöldpaprikával díszítve kis tejföllel meglocsoljuk.

* * * * *

- **HORTOBÁGYI HÚSOS, RÁNTOTT PALACSINTA ANITA MÓDRA**

Zsíron finomra vágott vöröshagymát üvegesre párolok. A tűzről levéve fűszerpaprikát szórok rá, sózom, borssal fűszerezem. Ráteszem a ledarált sertéshúst, jól összekeverem és megpárolom. Amikor már majdnem kész egy kevés tejfölt keverek hozzá. Közben sós palacsintákat sütök és betöltöm őket a hússal. Összehajtogatom és bepanírozom, majd kevés zsírban szép pirosra sütöm. Törtburgonyát és tartármártást szoktam hozzá készíteni. Mivel elég pepecs munka, én azt szoktam csinálni, hogy amikor több időm van, egyszerre 3-4 adagot készítek, és a panírozás után be vele a fagyra. Amikor kell csak kiveszem és még fagyosan forró zsírban megsütöm.

* * * * *

- **HORTOBÁGYI PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: 1 kis csirkéből készült paprikás csirke (maradék is lehet) vagy 30 dkg sertéshúsból készült pörkölt, 2 dl tejföl, 12 db sós palacsinta.

A paprikás csirkét kicsontozzuk és a csirke- (vagy sertés-) húst kis darabkákra vágjuk. A húsvagdalékot kevés pörköltlével meg 1 dl tejföllel elkeverjük, és a palacsintákat ezzel megtöltve, összegöngyöljük, majd tűzálló tálra egymás mellé fektetjük. A maradék pörköltlevet a másik deci tejföllel elkeverjük, és a palacsintákra öntjük. csak annyi időre tesszük a sütőbe sülni, míg átmelegszik, de nem szabad megpirítani.

* * * * *

- **HORTOBÁGYI PALACSINTA 2.**

Hozzávalók: 4 db tojás, 4 dl tej, 2 dl szódavíz, 35 dkg liszt, 2 dkg só, 1.5 dl olaj, 4 adag paprikás csirke, 2 dl tejföl, 1 dl tejszín.

A hozzávalókból palacsintákat sütünk, majd jó szaftos paprikás-csirkét sütünk. A csirkét kiszedjük a szaftból, a húst leszedjük a csontról, és ledaráljuk, vagy finomra vagdossuk és összekeverjük annyi mártással, hogy jól kenhető masszát kapjunk. A palacsintákat betöltjük a masszával, széleit behajtogatjuk, és végül kettéhajtjuk (négyszögletűnek kell lennie). A betöltött palacsintákat - adagonként 2 db-ot - előmelegített tálra helyezzük, ráöntjük a megmaradt mártást, amit időközben a tejszínnel elkevertünk és kiforraltunk. Jól felforrósítjuk. Tálaláskor tejföllel és paprikaszínnel (kevés zsírt felforrósítunk, a tűzről levéve fűszerpaprikát szórunk bele, ettől a zsír szép piros lesz és nagyon jól mutat a fehér tejfölön).

* * * * *

- **HORTOBÁGYI PALACSINTA 3.**

Hozzávalók (hat személyre): 12 db sós palacsinta, 1 fej vöröshagyma, zöldpaprika, paradicsom, 1 kg borjúhús, 6 dkg liszt, 3 dl tejföl, 2 dl tejszín, 2 evőkanál olaj, só és pirospaprika

Pirítsuk meg a hagymát, majd tegyük rá a kockákra vágott borjúhúst, az apróra vágott paprikát, paradicsomot, a pirospaprikát, és készítsünk pörköltet. A pörkölt levét szűrjük le, forraljuk fel újra, és tejfölös habarással sűrítsük be, majd adjuk hozzá a tejszínt. A húst daráljuk meg, és hígítsuk fel egy kicsit az elkészült mártással. Töltsük meg a palacsintákat, tegyük be a sütőbe, végül locsoljuk meg a megmaradt mártással.

* * * * *

- **HÚSOS PALACSINTA ZÖLDSÉGMÁRTÁSSAL**

Hozzávalók 4 személyre: 2 tojás, 10 dkg liszt, 2 1/4 dl tej, 1 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 2 ek. olaj, 60 dkg darált hús, 1- 2 evőkanál paradicsompüré, 2 ek. fekete

olajbogyó. 1 tk. olasz fűszerkeverék, (vagy szárított bazsalikom, oregano, kakukkfű és rozmaring). 2 szál sárgarépa, 2 szál póréhagyma, 3 ek. tejszín, 1 evőkanál liszt, 3 evőkanál vaj, 1/2 csokor petrezselyemzöld, 3 ek. ásványvíz, 7.5 dkg gouda sajt, só, bors, a díszítéshez zöldfűszerek

A tojásból, lisztből, tejből és csipetnyi sóból palacsintatésztát készítünk. Lefedve, 30 percig pihentetjük. Közben a fokhagymát és a vöröshagymát megtisztítjuk, apróra felkockázzuk, majd a felhevített olajban a darált hússal együtt meg pirítjuk. Hozzákeverjük a paradicsompürét, sózzuk, borsozzuk, az olasz fűszer keverékkel ízesítjük, majd kivesszük a serpenyőből. Az olajbogyó húsát cikkekben levágjuk a magról. A lekapargatott, megmosott sárgarépát feldaraboljuk, a pórét megtisztítjuk, felkarikázzuk. A zöldségeket kb. 2.5 dl vízben kis lángon, fedő alatt 10 percig pároljuk, majd hozzáadjuk a tejszínt, 3 evőkanál vajat összekeverünk 1 evőkanál liszttel, és óvatosan besűrítjük vele a tejszínes zöldséget. A forrástól számítva, 5 percig főzzük. A megmosott petrezselyemzöldet lerázzuk, és fel aprítjuk, majd a szószhoz adjuk. Sóval, őrölt borssal fűszerezzük. Az ásványvizet a palacsintatésztába keverjük. Serpenyőben, kevés forró olajon 3-4 palacsintát sütünk. Megtöltjük a húsos masszával, feltekerjük, és átlósan 4 részre vágjuk. A feldarabolt palacsintát óvatosan tűzálló tálba helyezzük. Rámerjük a zöldséges szószt, majd meg szórjuk olajbogyócikkekkel és reszelt sajttal. Előmelegített sütőben, 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) 20-30 percig sütjük. Melegen, tetszés szerint friss zöldfűszerekkel díszítve kínáljuk.
Elkészítési idő kb. 1 1/2 óra

* * * * *

- **IKRÁVAL TÖLTÖTT PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: A 12 palacsintához 1 tojás, 3 dl tej, 15 dkg liszt, szódavíz, csipetnyi só, a kisütéshez FLORIOL étolaj.
A töltelékhez 20-35 dkg ikra, a bundázáshoz 1 tojás, liszt, zsemlemorzsa, a kisütéshez FLORIOL étolaj.
A díszítéshez citromkarikák, zöldpetrezselyem, tartármártás.
A zöldbabsalátához 20-25 dkg párolt zöldbab, 1 kis fej vöröshagyma, őrölt bors, salátalé.

A palacsintához a tojásból, lisztből, tejből, egy csipet sóból (más receptnél édes töltelék kerül bele, akkor egy csipet cukorból is) a szükséges mennyiségű szódavízzel tejszín sűrűségű tésztát kavarunk, s mielőtt kisütjük, tíz-tizenöt percig állni hagyjuk, hogy a lisztszemek megduzzadjanak. A palacsintasütőt jól megforrósítjuk, és kenőtollal olajozzuk, hogy a palacsinták minél kevesebb zsíradékot vegyenek fel. Sütés közben a palacsintasütőt gyengén mozgatjuk, hogy a tészta ne ragadjon le, a széleit folyamatosan olajozzuk. Az ikrát bő vízben kevés sóval megfőzzük, sűrűn kevergetve, hogy ne tapadjon az edény aljára, majd leszűrjük. A palacsintákat megtöltjük a főtt ikrával, négybe hajtogatva bepanírozzuk, és bő forró olajban kisütjük. A köretként adott zöldbabsalátához a puhára párolt zöldbabot sóval, ecettel vagy citrommal és kevés cukorral ízesített salátalével öntjük le, megszórjuk a finomra vágott hagymával, kevés őrölt borsot hintünk rá. Az ikrával töltött palacsintához tartármártást is adunk, a díszítés citromkarika és zöldpetrezselyem.

* * * * *

- **INDONÉZ PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 8 db sós palacsinta, 40 dkg főtt csirkehús, 40 dkg fejes káposzta, 1 kisebb hagyma, 1 alma, 1 evőkanál vaj, só, őrölt bors, currypor.
A panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsa, a kisütéshez 2 dl olaj.

A csirkét sós vízben megfőzzük, ha kihűlt, kicsontozzuk, és egészen apróra vágjuk, vagy ledaráljuk. A finomra vágott hagymát forró vajban megfonnyasztjuk, rátesszük a vékonyra szeletelt káposztát, megpároljuk, s a végén egy kicsit lepirítjuk. Egészen vékony metéltre szeletelve adjuk hozzá az almát, megsózzuk, megborsozzuk, összekeverjük a hússal, s megtöltjük vele a palacsintákat. Felgöngyölve vagy négyrét hajtva bepanírozzuk, és forró olajban kisütjük. Apróra vágott metélőhagymával ízesített tartárral leöntve, forrón tálaljuk.

* * * * *

- **JÁVAI LYUKAS PALACSINTA**

Híg palacsintatésztát készítünk. Gyengén kiolajozott palacsintasütőt jól felforrósítunk. A tésztába belemártjuk a kezünket, és hagyjuk, hogy az ujjunkról lecsöpögő tészta a forró sütőre folyjon. A csipkeszerű tésztát hús mellé is adhatjuk.

* * * * *

- **JUHTÚRÓS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: 12, a szokásos módon megsütött sós palacsinta, 25 dkg juhtúró, 3 dl tejföl, 1-1 csokor friss kapor és snidling, csipetnyi só.

A juhtúrót 1.5 dl tejföllel simára keverem, hozzáadom a finomra vágott kapor és snidling felét, megsózom, majd a palacsintákat egyenként megtöltöm a juhtúrós töltelékkel és felcsavarom. Szorosan egymás mellé fektetem egy tűzálló lapos tálra. A maradék tejfölbe belekeverem a zöldfűszereket, csipetnyi sót teszek bele és rálocsolom a palacsinták tetejére. Előmelegített forró sütőbe téve éppen csak átmelegítem, de nem pirítom meg.

* * * * *

- **JUHTÚRÓS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók: 12, a szokásos módon megsütött sós palacsinta, 25 dkg juhtúró, 4 dl tejföl, 1 csokor zöldhagyma (vagy 2 evőkanál nagyon finomra vágott vöröshagyma), 1 tojás, 2 teáskanál liszt, csipetnyi só

A juhtúrót simára keverem 2 dl tejföllel és a megtisztított, vékony karikákra vágott zöldhagymával. Kerek tűzálló tálba terítek egy palacsintát, bekenem a juhtúrós krémmel, majd egy újabb palacsintát borítok rá. Addig folytatom a rétegezést, amíg csak el nem fogynak a

hozzávalók. A maradék tejfölt összekeverem a habosra felvert tojással, csipetnyi sóval és a liszttel, majd ráöntöm a palacsinta tetejére. Előmelegített forró sütőben addig sütöm, amíg ropogós piros kéreg képződik a tetején. Cikkekre szeletelve tálalom.

* * * * *

- **KAKAÓS PALACSINTA**

(Crepes au cacao)

Hozzávalók 4-6 személyre:
A tésztához: 100 g liszt, 2 tojás, 20 g cukrozatlan kakaópor, 1 zacskó vaníliás cukor, 20 g cukor, 1/4 l tej, 50g olvasztott vaj, 1 evőkanál rum
A szószhoz: 100 g cukor, 1 kávéskanál citromlé, 100 g durvára vágott dió vagy mogyoró, 100 g tejszín, 4 evőkanál öreg rum, 50 g vaj, 25 g vaj a sütéshez

A palacsintatésztát készítsük el a megadott hozzávalókból. Egy 20 cm átmérőjű palacsintasütőben süssünk 13-15 palacsintát a vajon. Készítsük el a szószt is: a cukorral, a citromlével és 2 evőkanál vízzel készítsünk aranybarna karamellt. Adjuk hozzá a tejszínt, a vajat, a rumot és a diót vagy mogyorót. 1 percig forraljuk. A palacsintákat a szósszal leöntve tálaljuk, akár forrón, akár hidegen.

* * * * *

- **KAPROS-TÚRÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db megsütött palacsinta, 25 dkg tehéntúró, 2 dl tejföl, 8-10 dkg porcukor, 5 dkg mazsola, 1 csokor friss kapor, csipetnyi só, 3 dkg vaj.

A tehéntúrót áttöröm (vagy villával szétnyomkodom) és sóval, porcukorral meg 1 dl tejföllel simára keverem. Ezután beleteszem a megmosott, lecsöpögtetett és finomra vágott kaprot és az ugyancsak megmosott mazsolát. A túrókrémmel megkenem a palacsintákat, és négyrét hajtva tűzálló tálra teszem. A maradék tejfölt kevés porcukorral összekeverem, és ráöntöm a palacsinta tetejére. A vajat borsónyi darabkákban rászórom, és előmelegített, forró sütőben jól átsütöm. A tejföl megakadályozza, hogy a teteje kiszáradjon.

* * * * *

- **KAPROS-TÚRÓS RAKOTT PALACSINTA**

Hozzávalók: a tésztához 1 tojás, 15 dkg liszt, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, fél dl olaj, mokkáskanálnyi só;
A töltelékhez 25 dkg juhtúró, 5 dkg füstölt szalonna, 2 csokor kapor, 2 dl tejföl, ízlés szerint só és őrölt fehér bors

A juhtúrót simára keverjük a tejföllel, a finomra vagdalt kaporral, kevés sóval. A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra vágjuk, zsírját kisütjük, majd a zsírt a pörccel együtt a tejfölös túróhoz adjuk. Tűzálló tálba lerakunk egy szokásos módon elkészített palacsintát, megkenjük a töltelékkel, és ráborítunk egy másik palacsintát. Sütőben jól átforrósítjuk, majd cikkeket vágunk belőle. Italkorcsolyaként is kínálhatjuk.

* * * * *

- **KARFIOLOS RÁNTOTT PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db a szokásos módon megsütött, sós palacsinta, 1 kis fej karfiol (kb. 25-30 dkg), 1 púpozott evőkanál finomliszt, 2 dkg vaj (vagy margarin), 1 tojás, másfél dl tej, fél dl sűrű tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 késhegynyi törött fehér bors, ízlés szerint só, a bundázáshoz 2 tojás, liszt, zsemlemorzsa, a sütéshez olaj.

A karfiolt tisztítás után apró rózsáira szedjük, szűrőkanálba rakjuk, és beleengedjük a forrásban lévő, sós vízbe. Az újraforrástól számított 3 perc múlva kiemeljük a karfiolt a léből, és jól lecsurgatjuk. Közben a vajat habzásig hevítjük a liszttel, majd ráöntjük a forró tejet, és folytonosan kevergetve olyan sűrűre főzzük, hogy elváljon az edény falától. Sóval, borssal és finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítjük, belekeverjük a tejfölt, majd hozzáadjuk a leszűrt karfiolt, végül elkeverjük a felveretlen, nyers tojással. A palacsintákat egyenként megtöltjük a karfiolos mártással, és összegöngyöljük. Mind a két végét behajtjuk, hogy a töltelék ne folyhasson ki belőle. Ezután lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába mártjuk, és bő, forró olajban gyorsan megsütjük. A felesleges olajat leitatjuk, és még melegen, sajtmártással tálaljuk.

* * * * *

- **KARIKÁS PALACSINTA-BÉLES**

Hozzávalók: 60 dkg alma, 10 dkg liszt, 1 dkg élesztő, 3 tojás, 25 dkg porcukor, 5 dl tej, 10 dkg dió, 8 dkg porcukor, 5 dkg mazsola, 2 cl rum, 2 cl cseresznyepálinka, só, 1 dl tejföl.

Kevés tejben felforraljuk az élesztőt. A maradék tejbe belekeverjük a lisztet, a tojások sárgáját, 5 dkg porcukrot és kevés sót. Hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt, majd 10 percnyi pihentetés után belekeverjük a felvert tojáshabot. Ebből a kelt tésztából palacsintákat sütünk. Közben a reszelt almát a porcukorral, a darált dióval, a megmosott mazsolával, rummal és cseresznyepálinkával sűrűre főzzük. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a palacsintákat, egyenként feltekerjük, 3 cm vastagra felszeleteljük, és kivajazott tűzálló tálba egymás mellé helyezzük, s tejföllel leöntve megsütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **KASTÉLYOS PALACSINTA (FRANCIAORSZÁG)**

Hozzávalók: 8 db francia palacsinta, 8 ek. tejszínhab, 1 cs. vaníliás cukor, 3 dkg karamellizált mandula (krokant) - magunk is elkészíthetjük, 2.5 dl csokoládémártás.

A mandulát mozsárban porrá törjük, átszitáljuk. Összekeverjük a keményre vert tejszínhabbal, a vaníliás cukorral. 1-1 ek-nyi krémmel megtöltjük a palacsintákat, négyrét hajtjuk. Meleg tányérra téve, forró csokoládémártással bevonjuk. Gyorsan kell dolgozni, és azonnal tálalni.

* * * * *

- **KAVIÁROS KELT PALACSINTA**

Hozzávalók: a tésztához 20 dkg liszt, 2 tojás, másfél dl tej, 1/2 dkg élesztő, 1 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál só, 5 dkg vaj;
a töltelékhez 1 kis doboz kaviár, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál citromlé, 1 csokor snidling (vagy egy teáskanál reszelt vöröshagyma), 1 mokkáskanál só

A kissé sűrűbb palacsintatésztába élesztőt morzsolunk, langyos helyen megkelesztjük, hozzáadjuk a törött borsot és a megtisztított, összezúzott fokhagymát. Forró olajon a szokásosnál kissé vastagabb palacsintákat sütünk a masszából. A kaviárt óvatosan belekeverjük 1 dl tejfölbe, hozzáadjuk a finomra metélt snidlinget, citromlével ízesítjük, majd a palacsintákat megkenjük a kaviáros töltelékkel. Négyrét hajtva lapos tűzálló tálra tesszük, tetejét megkenjük a maradék tejföllel, és forró sütőben átmelegítjük.

* * * * *

- **KAVIÁROS PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db vékony, sós palacsinta, 1 kis doboz (5 dkg) fekete kaviár, 1 csokor zöldhagyma, 10 dkg tejszín krémsajt, 1 teáskanál citromlé, 1 teáskanál konyak, a bundázáshoz liszt és tojás.

A krémsajtot összekeverjük a citromlével és a konyakkal, majd hozzáadjuk a megtisztított és nagyon vékonyra karikázott zöldhagymát. A sajtos krémmel megkenjük a palacsintákat és elosztjuk rajtuk a kaviárt. Ezután a palacsintákat szorosan felcsavarjuk, és két végüket úgy hajtjuk össze, hogy ne bomolhassanak ki. Lisztbe, felvert nyers tojásba mártjuk, majd ismét lisztbe forgatjuk. Azonnal 180 fokos olajba rakjuk, és 5-6 perc alatt szép világosbarnára megsütjük. Két részletben süssük meg, hogy a kis palacsintáknak elegendő helyük legyen úszni, különben összeragadhatnak. Az olajból kivéve, papírtörülközőn leszárítjuk, és tetszés szerint hidegen vagy melegen kínáljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető, különleges ínyencfalat.

* * * * *

- **KAVIÁROS PALACSINTA OLAJSÜTŐBEN**

10 dkg tejszín krémsajtot elkeverve 1 tk. citromlével, 1 tk. konyakkal, hozzáadunk 1 cs. finomra karikázott zöldhagymát. A krémmel megkenve 12 vékony, sós palacsintát, rájuk osztunk 5 dkg fekete kaviárt. Szorosan felcsavarva végeiket visszahajtjuk, hogy ne nyíljanak szét. Lisztbe forgatva felvert tojásba mártjuk, újra lisztbe hempergetve rögtön 180 C-os olajban 5-6 perc alatt világosbarnára sütjük. Ne süssük egyszerre az egészet! Ha kész, papírtörölközőn leszárítjuk. Hidegen vagy melegen kínáljuk.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: a tésztához 15 dkg liszt, 2 dl szódavíz, 3 dl tej, fél dl olaj, kevés só;
a töltelékhez 50 dkg fejes káposzta, ízlés szerint só és törött fekete bors, kevés cukor, 1 dl tejföl, fél dl olaj

A fejes káposztát megtisztítjuk, lereszeljük, megsózzuk, pár percig állni hagyjuk, majd a felforrósított fél dl olajon, cukorral, borssal megszórva, világosbarnára pirítjuk. Ha szükséges, utána sózzuk. A palacsintatésztát megkeverjük a maradék fél dl olajjal, és a már teljesen kihűlt pirított káposztát belekeverjük a masszába. A szokásosnál kissé vastagabb palacsintákat sütünk, megkenjük a tejföllel, és négyrét hajtva kínáljuk.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók:
A palacsintatésztához: 2 tojás, 3 dl tej, 15 dkg liszt, 2 dl szódavíz, 1/2 dl olaj, 1 mokkáskanál só
A káposztához: 50 dkg fejes káposzta, 1/2 dl olaj, 1 evőkanál kristálycukor, ízlés szerint só, 1 mokkáskanál törött bors
A tálaláshoz: 2 dl tejföl

A szokásos módon palacsintatésztát készítünk. A káposztát megtisztítjuk, lereszeljük, vagy nagyon apróra vágjuk. Megsózzuk, és jól összeforgatjuk, hogy a só mindenhol egyformán érje. 15 percnyi pihentetés után kissé kinyomkodjuk, és olajon, fedő alatt puhára pároljuk. Ezután zsírjára sütjük, rászórjuk a cukrot, és világosbarnára pirítjuk. Közben borssal fűszerezzük. Hagyjuk kihűlni. Belekeverjük a palacsintatésztába, és a szokásosnál kissé vastagabb palacsintákat sütünk. Kevés tejföllel megkenjük, négyrét hajtjuk, és tűzálló tálba tesszük. Tálalás előtt a befedett tálat forró sütőbe toljuk, és jól átmelegítve kínáljuk. Sör is, bor is illik hozzá.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS PALACSINTA 3.**

Hozzávalók: 40 dkg fehér fejes káposzta, 1 dl olaj, 2 tojás, 2 dl tejföl, 1 dl tej, 20-25 dkg liszt, 5 dkg reszelt füstölt sajt, 2-3 dl szódavíz, 1 teáskanál cukor, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 teáskanál só.

A káposztát tisztítás után az almareszelő durva fokán lereszeljük. Két evőkanálnyi olajon, kevés sóval, borssal, fedő alatt, 10 percig pároljuk a saját levében, majd fedetlenül, kevergetve, világosbarnára pirítjuk. Közben meghintjük a cukorral. Hagyjuk, hogy kihűljön. A

palacsintatésztához a tojásokat a tejjel habosra felverjük, ez után apránként hozzáadjuk a lisztet és annyi szódavizet, hogy a szokásos palacsintamassza legyen belőle. Megsózzuk, fél dl olajat belekeverünk, végül a pirított, de már egészen kihűlt káposztát is hozzáadjuk. A masszát 10 percig hagyjuk állni, az alatt a benne lévő liszt kissé megduzzad. Palacsintasütőt vagy teflonserpenyőt felforrósítunk (nem kell olajat tenni bele, mert a palacsintában bőven van), és a szokásos módon kis palacsintákat sütünk belőle. A megsült palacsintákat egyenként megkenjük kevés tejföllel, és meghintjük kevés reszelt sajttal, majd szorosan összecsavarva, szögletes tepsibe tesszük. A megmaradt sajtot összekeverjük a megmaradt tejföllel, és rákenjük a palacsinták tetejére. Előmelegített forró sütőbe toljuk néhány percre, de nem szabad nagyon megpirítani, mert kiszárad és az égett sajttól megkeseredik.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS PALACSINTA 4.**

Hozzávalók: Káposzta 1 kg, só, bors, só 1-2 késhegynyi, zsír 25 dkg.

Cukornélküli palacsintatésztába tesszünk zsírban pirított reszelt káposztát, melybe sót és borsot teszünk. Ezzel sütjük a palacsintát.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS PALACSINTA-ROLÁD**

Hozzávalók: 25 dkg fehér édeskáposzta, 2 tojás, 20 dkg liszt, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, 1 dl olaj, 1 evőkanál cukor, ízlés szerint törött fekete bors, ízlés szerint só; a tetejére 2 dl tejföl, 1 tojás, 5 dkg reszelt sajt, csipetnyi só.

A tojásokat turmixgépbe törjük, hozzáöntjük a tejet, beleszórjuk a sót és borsot, végül a liszttel is összekeverjük. A sűrű masszát mély tálba öntjük, és annyi szódavízzel hígítjuk, hogy a szokásosnál kissé hígabb palacsintamassza legyen belőle. A káposztát megreszeljük és megsózzuk, majd lábosba tesszük. Ráöntjük az olaj felét, befedjük, és üvegesre pároljuk. A fedőt levesszük, és rászórjuk a cukrot, majd szép világos barnára pirítjuk. A pirított káposztát kissé kihűtjük, és belekeverjük a palacsintatésztába. A megmaradt olajból 1 evőkanállal még hozzáadunk, ezután a szokásos módon vékony palacsintákat sütünk belőle. A palacsintákat nagyon kevés reszelt sajttal meghintjük, és összegöngyöljük. Tűzálló tálat vagy tepsit beolajozunk a megmaradt olajjal, és az egyforma, 2-3 centis kis rudakra vágott palacsintákat beleállítjuk. A tejfölt összekeverjük a felvert tojással és a megmaradt reszelt sajttal, kissé megsózzuk, és ráöntjük a rudak tetejére. Előmelegített, forró sütőbe toljuk, és addig sütjük, amíg a mártás rá nem sül. Kockákra vágva kínáljuk.

* * * * *

- **KÁVÉKRÉMES PALACSINTA**

3 tojássárgáját simára keverünk 10 deka cukorral, egy csomag vaníliás cukorral, egy púpos evőkanál liszttel, és egy deci tejjel meg egy csésze erős feketekávéval felengedve, gőz fölött sűrű krémmé főzzük. A szokásos módon 16 darab palacsintát sütünk, megtöltjük a krémmel és összegöngyöljük. Tűzálló tálba egymás mellé fektetjük tetejét grillázs-krémmel, megkenjük. A grillázs-krémhez 10 deka cukrot megpirítunk, hozzáadunk 10 deka őrölt diót, olajozott tányérra öntjük, és ha kihűlt, megdaráljuk. 2 tojás sárgáját simára keverjük a grillázzsal, és a tojások habbá vert fehérjét hozzáadva, a palacsintára kenjük. A sütőbe téve a tálat, a palacsintát átmelegítjük, de nem pirítjuk meg.

* * * * *

- **KÁVÉS PALACSINTA**

Hozzávalók (hat személyre): 12 db édes palacsinta, 4 tojás, 10 dkg cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 3 dkg liszt, 3 dl feketekávé, 15 dkg fehér csokoládé, 2 dl tejszín, 3 dl tej

A tojássárgákat keverjük ki a cukorral és a vaníliás cukorral, adjuk hozzá a lisztet, a tejet és a kávét. Lassú tűzön kevergetve főzzük sűrűre. Az így kapott krémmel töltsük meg a palacsintákat. A fehércsokoládét törjük apróra, tegyük a tejszínbe, és olvasszuk fel. A csokoládéöntettel locsoljuk meg a palacsintákat.

* * * * *

- **KECSKEMÉTI RAKOTT PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db habos édes palacsinta (a tojásfehérjét habbá verve keverjük bele), 30 dkg baracklekvár, 1 dl kecskeméti barackpálinka, 15 dkg darát dió, 4 tojásfehérje, 1 ek. porcukor, 2 dkg vaj.

A lekvárt elkeverjük a pálinkával.
A palacsintákat, ahogy sütjük, azonnal rétegezve rakjuk a következő módon: vajjal kikent tűzállóban az 1. palacsinta tetejét megkenjük pálinkás lekvárral, megszórjuk dióval. Így folytatjuk. Felül üres palacsinta legyen! Sütőben átmelegítjük, majd a tetejét megkenjük keményre vert, cukrozott tojáshabbal. Addig sütjük, míg a hab megszilárdul és kissé karamellizálódik a teteje.

* * * * *

- **KELT ALMÁS PALACSINTA**

6 dl tej, 1 dkg élesztő, 1 evőkanálnyi cukor, 20 dkg liszt, 4 tojás, só, 2 alma, 1 kávéskanál fahéj, 10 dkg porcukor.

Egy fél pohár langyos tejbe belemorzsolom az élesztőt, kevés cukrot adok hozzá. Meleg helyre teszem, és letakarom konyharuhával. Simára keverem a lisztet, a tojássárgákat, a tejet és a késhegynyi sót. Az almákat meghámozom, és vékony szeletekre vágom. A palacsintatésztához

keverem az élesztős tejet és az almát. A tojásfehérjékből habot verek, és ezt is lazán a tésztához keverem. Teflonbevonatú serpenyőben, kevés vajban, vastagabb palacsintákat sütök. A félhold alakúra hajtott palacsintákat tálaláskor fahéjas porcukorral hintem meg.

* * * * *

- **KEMÉNY PALACSINTA (ERDÉLY)**

Hozzávalók: 35 dkg rétesliszt, 1 tojás, 6 dkg zsír, 1 cs. vaníliás cukor, só.

A lisztből a tojással, sós langyos vízzel rétestésztát készítünk. 4 kicsi cipóra osztva, letakarva 20 percig pihentetjük. Mindegyiket tányér nagyságúra kinyújtjuk, meleg zsírral megkenjük. Majd egyenként feltekerjük, és a 2 véget behajtjuk. 10 percre letakarjuk, majd az előbbi mérete kinyújtjuk. Derelyevágóval körbevágjuk. Forró zsírral enyhén megkent palacsintasütőben mindkét oldalát rózsaszínűre sütjük. Vaníliás cukorral megszórva kínáljuk.

* * * * *

- **KIRÁLY-PALACSINTA**

Hozzávalók: Töltelék: dió 10 dkg, cukor 15 dkg, tojás 5 db, vanília 1/3 rúd, tejföl 0.5 l.

Készítünk palacsintatésztát, 3-4 db-ot üresen hagyunk, a többit kisujjnyi szélességű metéltre vágjuk. A formát kikenjük, és az üres palacsintatésztával kibéleljük. A felvágott palacsintákat a következőkkel keverjük össze: 5 tojás sárgáját, 15 dkg porcukorral, kevés vaníliával habosra keverünk, teszünk bele fél l tejfölt, és az 5 tojás kemény habját. A tésztával összekeverve a kibélelt formába tesszük, a palacsinta széleit ráhajtjuk, és sütőben kicsit átsütjük.

* * * * *

- **KÓKUSZKRÉMES PALACSINTA**

A krémes palacsintához hasonló módon készítjük, azzal a különbséggel, hogy a krémbe 10 dkg kókuszreszeléket és egy kevés reszelt citromhéjat keverünk. A tetejére is szórunk egy kevés kókuszreszeléket.

* * * * *

- **KÓKUSZOS PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 20 dkg liszt, 2 tojás, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, 10 dkg kókuszreszelék, 8 dkg cukor, 5 dkg vaj, 1 teáskanál citromlé, őrölt fahéj.

A lisztet csomómentesre keverjük a tojással, tejjel és a szódavízzel. A tésztát 30 percig pihentetjük, majd a vajon nyolc palacsintát sütünk belőle. A cukrot 2 dl vízben feloldjuk, hozzáadjuk a kókuszreszeléket, majd erős tűzön, állandóan kevergetve, enyhén karamellizáljuk. A szirupot citromlével és őrölt fahéjjal ízesítjük, majd a palacsintákba töltjük. Ízlés szerint valamilyen friss - lehetőleg egzotikusgyümölccsel vagy fagylalttal együtt kínáljuk.

* * * * *

- **KOLBÁSZOS PALACSINTA**

10 deka lisztből egy tojással, egy fél deci tejjel meg szódavízzel palacsintatésztát keverünk, és legalább egy óráig állni hagyjuk, majd nyolc palacsintát sütünk belőle. 30 deka cserkészkolbászt akkora darabokra vágunk, amekkora a palacsinta átmérője. Minden palacsintát megkenünk vékonyan mustárral, belegöngyölünk 1-1 kolbászdara-bot, és tűzálló tálra téve, leöntjük két deci tejföl meg egy tojássárga keverékével. A forró sütőben szép rózsaszínűre sütjük. (Sütés előtt meghinthetjük a tetejét reszelt sajttal is.)

* * * * *

- **KÖRTÉVEL TÖLTÖTT PALACSINTA VANÍLIAÖNTETTEL**

Hozzávalók 4 személyre: 6 púpozott ek. liszt, 8,5 dl 1.5% zsírtartalmú tej, 1 db tojás, 40 dkg keményebb körte, 1 cs. vaníliás pudingpor, szódavíz, citromlé, fahéj, mesterséges édesítőszer.

A lisztből, tojásból és 2.5 dl tejből szokásos módon palacsintatésztát készítünk szükség szerinti szódavíz hozzáadásával. Ízlés szerint édesítjük mesterséges édesítővel. Olajjal vékonyan kikent teflonedényben 8 db-ot kisütünk. A körtét megmossuk, magházát eltávolítjuk, és kockákra vágjuk. Kevés citromlevet csepegtetünk rá, és fahéjjal megszórva fedő alatt puhára pároljuk. A vaníliaöntetet 6 dl tejből 1 cs. pudingporral elkészítjük szintén szokásos módon. Miután felforrt, akkor édesítjük ízlés szerint. A körtét a palacsintákba töltjük, négybe hajtjuk és meglocsoljuk az öntettel. (Energiatartalom: 361 kcal/adag)

* * * * *

- **KRÉMES PALACSINTA**

8 db palacsintát sütünk. 3 tojássárgáját elkeverünk 5 dkg porcukorral, 3 g vaníliás cukorral, óvatosan hozzákeverjük a tojáshabot és 2 dl tejszínből készült habot. A palacsinta teljes felületét 2 mm vastagon megkenjük és felcsavarjuk. Kivajazott tűzálló tálba tesszük, a maradék krémet ráhalmozzuk, és forró sütőben rápirítjuk.

* * * * *

- **KUKORICÁS PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db megsütött palacsinta, 25 dkg morzsolt csemegekukorica (akár leszűrt konzervkukorica, akár gyorsfagyasztott, csemegekukorica), 2 dl tejföl, 2 egész tojás, 10 dkg tehéntúró, 8-10 dkg porcukor, csipetnyi só, 1 zacskó vaníliás cukor.

A leszűrt, főtt, morzsolt kukoricát szitán áttöröm, majd összekeverem a villával szétnyomott tehéntúróval. Hozzáadom a porcukorral, csipetnyi sóval és vaníliás cukorral simára kevert tojássárgájával, és egy-két evőkanál tejföllel kenhetőre keverem. Ezután adom hozzá a keményre vert tojáshabot. A kisütött palacsintákat egyenként megkenem a kukoricás krémmel, és felsodorva tűzálló tálra rakom, szorosan egymás mellé. A megmaradt tejfölt összekeverem kevés porcukorral és rálocsolom a megtöltött palacsintákra. Előmelegített sütőbe tolom, és jól átforrósítom.

* * * * *

- **KÜLÖNLEGES MEGGYES PALACSINTA**

Hozzávalók: 3 egész tojás, 10 dkg liszt, 5 dkg vaj vagy margarin, 1.5 dl tej, 1.5 dl szódavíz, 80 dkg friss meggy (meggybefőtt nem jó!), fél rúd vanília, 4-5 evőkanál kristálycukor, 3 szem szegfűszeg, kis darabka fahéj.

A meggyet megmosom, lecsöpögtetem és kimagozom. Két dl vizet felforralok, beleteszem az összes fűszert és a cukrot, majd apránként beletéve a kimagozott meggyet, 3 percig főzöm. Szűrőkanállal kiszedem. Mire az utolsó adag meggy is megfőtt, a lé sziruppá válik. A palacsintatésztát megkeverem: a tojásokat habosra verem, hozzáadom a lisztet és a tejet, majd a szódavízzel a kellő sűrűségűre hígítom. Ezután beleteszem a megolvasztott, de már nem meleg vajat és 10 percig pihentetem. A palacsintákat egyenként megsütöm, ezután a főtt meggyel megszórva négyrét hajtom. A meggyes-fűszeres sziruppal meglocsolva kínálom.

* * * * *

- **KÜLÖNLEGES PALACSINTA**

Hozzávalók: 50 dkg sovány marhahús, 1 kicsi kicsontozott libamell, 20 dkg gomba, 10 dkg füstölt szalonna, 3 dl tejföl, 1 tojás, egy kevés tej, 1 zsemle, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt bors, majoránna és kakukkfű, 1 citrom, 1 csokor petrezselyem; 10 palacsinta.

A kis kockákra vágott füstölt szalonnát kiolvasztjuk. Pörcét félrétesszük, zsírjában megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, majd rátesszük a kis kockákra vágott marhahúst, libamellet és a megtisztított, felszeletelt gomba felét. Meghintjük majoránnával és kakukkfűvel. Néhány percig sütjük, majd egy kevés vizet öntve alá, fedő alatt puhára pároljuk. Ha kész, a keletkezett pecsenyelé felét leöntjük, félrétesszük. A párolt húsokat a gombával, a szalonna pörcével, a tejben áztatott, kinyomkodott zsemlével meg a fokhagymával ledaráljuk. A tojással, valamint négy-öt evőkanál tejföllel elkeverjük, és majoránnával, sóval, borssal ízesítjük. A palacsintákat ezzel a töltelékkel megtöltjük, és kizsírozott tűzálló tálba szorosan egymás mellé fektetjük. A félretett pecsenyelében a maradék gombát megpároljuk, és az ugyancsak megmaradt tejföllel összekeverjük. A palacsintákra öntjük, és előmelegített sütőben egy kissé átsütjük. A tetejét citromkarikákkal és petrezselyemzölddel díszítjük, úgy tálaljuk.

* * * * *

- **LAZACCAL TÖLTÖTT PALACSINTA**

Hozzávalók: 1 kis üveg piros lazactörmelék, 12 db előre megsütött sós palacsinta, 1 db egész tojás, teáskanálnyi citromlé, 1 evőkanál tejföl, teáskanálnyi búzadara, a bundázáshoz liszt, tojás, zsemlemorzsa.

A lazacot lecsöpögtetjük (az olajat később belekeverjük egy hideg mártásba vagy szendvicskrémbe). A tojást felverjük, összekeverjük a citromlével, a tejföllel és a búzadarával, majd hozzáadjuk a leszűrt lazactörmeléket. A krémmel egyenként megkenjük a palacsinták egész felületét. A tésztát először félbe, majd pedig negyedekbe hajtjuk, és lisztben, felvert tojásban, valamint zsemlemorzsában megmártjuk. 180 fokos olajban (3-4 perc alatt) szép pirosasbarnára sütjük. Forrón, jéghideg, kapros tejföllel előétel gyanánt, vagy dupla mennyiségben készítve, főételnek tálaljuk. Sör- vagy borkorcsolyának is nagyon jó, akkor pedig hidegen tesszük az asztalra. Egyszerűen és gyorsan készíthető, nagyon finom étel.

* * * * *

- **LAZACCAL TÖLTÖTT PALACSINTA OLAJSÜTŐBEN**

Lecsepegtetünk 1 kis üveg piros lazactörmeléket (az olaj, később belekeverhető hideg mártásba vagy szendvicskrémbe). Felverve 1 tojást, elkeverjük 1 tk. citromlével, 1 ek. tejföllel, 1 tk. búzadarával, hozzáadjuk a lazactörmeléket. A krémmel bekenjük 12 sós palacsinta egész felületét. A tésztát négyrét hajtva bepanírozzuk. 180 C-os olajban 3-4 perc alatt pirosbarnára sütjük. Forrón, jéghideg, kapros tejföllel előételként vagy dupla mennyiségben főételként tálaljuk. Hidegen sör- vagy borkorcsolya.

* * * * *

- **LÁNGOLÓ PALACSINTA 1.**

Crepes Suzettes (krepp szüzett)

Hozzávalók:
A palacsintához: 15 dkg liszt, 2 tojás, 2 dl tej, 1 dl tejszín, 5 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 1/2 citrom héja, 5 dkg vaj;
A flambírozáshoz: 10 nagyobb szem kockacukor, 2 narancs, 1 citrom, 3 dkg vaj, 2 evőkanál cukor, 5 cl Cointreau vagy Grand Marnier (vagy más narancslikőr), 3 cl konyak.

A felsőrölt hozzávalókból palacsintatésztát készítek, amelyhez 5 dkg olvasztott vajat is hozzáadok. Forró vajon nagyon vékony palacsintákat sütök. A kockacukrokat az előzőleg alaposan megmosott és megtörölt narancs és citrom héján ledörzsölöm. Flambírozó - serpenyőben (akinek nincs, megteszi egy teflonserpenyő is, amelyet másra nem használunk) kevés olvasztott vajon a kockacukrot a kristálycukorral együtt megolvasztom, majd hozzáadom a narancs és a citrom kifacsart levét és felforralom. 2 cl narancslikőrt is hozzáöntök. A serpenyőben egyenként átpirítom a palacsintákat a likőrös mártásban, majd négyrét hajtom. Egyszerre négy palacsintát flambírozok. Ha jól magukba szívták a narancsos levet, meglocsolom

a maradék narancslikőr és konyak keverékével és meggyújtom. Ha a láng elaludt, a palacsintákat tányérra teszem, és a serpenyőben maradt szirupot rákanalazom. Italnak jégbe hűtött Coinreau-t adok mellé. A Coinreau-t helyettesíthetjük a Curacao változataival is. Ez olyan önálló fogás, amely még vendégségben is megállja a helyét!

* * * * *

- **LÁNGOLÓ PALACSINTA 2.**

A szokásos módon tányér nagyságú palacsintákat sütünk (ne legyenek túlságosan vékonyak), külön-külön tányérra tesszük őket, megszórjuk porcukorral, és már az asztalnál leöntjük rummal, majd meggyújtjuk. A lángoló palacsintákat összetekerjük, és meglocsoljuk citromlével.

* * * * *

- **LEKVÁROS PALACSINTA**

Ízzel töltve besodorjuk, megcukrozzuk, és a sütőbe tesszük egy pár pillanatig.

* * * * *

- **LENCSECSÍRÁS PALACSINTA**

Hozzávalók: 1 csésze (BL 80-as) fehér kenyérliszt, 1 csésze teljes kiőrlésű búzaliszt, 1 csésze zabpehely, 1 tojás, 1/2 csésze apróra vágott lencsecsíra vagy mungóbabcsíra, só, ízlés szerint bors, bazsalikom, szerecsendió és annyi víz, hogy híg palacsintatésztát kapjunk.

Keverjük össze a hozzávalókat, majd süssünk belőle palacsintákat. Tölthetjük diókrémmel, mandulakrémmel vagy túróval is.

* * * * *

- **LYONI PALACSINTA (FRANCIAORSZÁG)**

Hozzávalók: 8 db. francia palacsinta, 25 dkg gesztenyepüré, 5 cl rum, 1 cs. vaníliás cukor, 4 ek. tejszínhab, 4 ek. sárgabarackdzsem, 8 dkg hámozott mandula.

A gesztenyepürét vaníliás cukorral, rummal, keményre vert tejszínhabbal lazán összekeverjük. A palacsintákat megkenjük, feltekerjük, végeit egyenesre levágjuk. Előmelegített tálon egymás mellé helyezzük a palacsintákat, megkenjük felmelegített dzsemmel, megszórjuk hámozott, durvára vágott mandulával.

* * * * *

- **MANDULÁS PALACSINTA BORSODÓVAL**

Hozzávalók: 12 db megsütött palacsinta, 15 dkg darált mandula, 10 dkg porcukor, 1 zacskó vaníliás porcukor, 4 adag borsodó.

A darált mandulát összekeverem a porcukorral és a vaníliás cukorral, majd a palacsintákra rászórom. Négyrét hajtva éppen csak átmelegítem a forró sütőben és a frissen elkészített borsodóval kínálom.

* * * * *

- **MANDULÁS RAKOTT PALACSINTA**

16 db (4 adag)
Hozzávalók: 2 tojás, 3 dl tej, 20-25 dkg liszt, 2-2 1/2 dl szódavíz, 1/2 dl olaj, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 3 gerezd fokhagyma
A töltelékhez: 10 dkg pörkölt, finomra darált mandula, 10 dkg juhtúró, 2 evőkanál sűrű tejföl, ízlés szerint só és törött bors

A tojásokat habosra verjük, majd összekeverjük a tejjel és a liszttel. Simára keverjük, hozzáöntjük az olajat és a megfelelő mennyiségű szódavizet. Végül megsózzuk, megborsozzuk, és zúzott fokhagymával ízesítjük. 15 percig pihentetjük. Közben összekeverjük a mandulát, a juhtúrót, a tejfölt és a sót meg a borsot. A palacsintákat a szokásos módon (külön olaj vagy zsír hozzáadása nélkül), az első palacsinta sütése előtt kikent palacsintasütőben megsütjük. A mandulás krémmel egy-egy palacsinta egész felületét bekenjük, majd egymásra, tűzálló tálba terítjük, és befedjük. Előmelegített, forró sütőbe toljuk. Néhány percig sütjük, de nem pirítjuk meg, nehogy a teteje kiszáradjon. Cikkekre vágva tálaljuk. Sörrel vagy száraz fehérborral fogyasztva kiváló "korcsolya"; melegen és hidegen egyaránt nagyon jó.

* * * * *

- **MAZSOLÁS PALACSINTA**

Hozzávalók: egyszerű palacsinta alapmassza, 10 dkg mazsola, 1 dl tej, 1 evőkanál rum (vagy 1 teáskanál rumaroma), 1 evőkanál sárgabaracklekvár, 1 evőkanál porcukor.

A megmosott, leszárazott mazsolát, előző este beleteszem a rummal ízesített tejbe, és a palacsinta elkészítéséig áztatom benne. A palacsintamasszába belekeverem a leszűrt mazsolát és a sárgabaracklekvárt, majd a palacsintákat egyenként megsütöm. Kevés porcukorral megszórva összesodrom, és tűzálló tálba rakom. A sütőben éppen csak átforrósítom, de pirítani nem szabad.

* * * * *

- **MAZSOLÁS PALACSINTA (FRANCIAORSZÁG)**

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 4 dl tej, 2 tojás, 5 dkg mazsola, 5 dkg darált dió, 5 dkg vaj, 1 dl rum (nem meginni ám!!).

A mazsolát 15 percig áztatjuk a rumban, majd leszűrjük és megszárítjuk. A lisztet, cukrot, tojások sárgáját összekeverjük, apránként hozzáöntjük a tejet, simára keverjük. Óvatosan hozzáadjuk a tojások keményre vert habját, a mazsolát, diót. 4 vastag palacsintát sütünk. Melegen, porcukorral meghintve kínáljuk. (Finom és érdekes!)

* * * * *

- **MÁGNÁS PALACSINTA**

4 tojássárgáját 4 dkg cukorral habosra keverünk. Hozzáadunk 2 dkg olvasztott zsírt, pici sót, 2 dl tejet, annyi lisztet, amennyivel jó simára tudjuk keverni. Mikor jól kevertük, felhígítjuk még egy-egy deci tejjel, azután könnyedén beleadjuk a tojás keményre vert habját. Palacsintasütőben sütjük, de csak az egyik oldalát. Tűzálló tálra csúsztatjuk, a sületlen oldalát bőven megszórjuk cukrozott csokoládéporral. A legfelsőre is szórunk. 10-15 percre a sütőbe tesszük, átsütjük. Úgy vágjuk, mint a tortát. Készíthetjük cukros dióval is.

* * * * *

- **MÁJAS PALACSINTA**

Hozzávalók: a tésztához 1 tojás, 15 dkg liszt, 2 dl tej, fél dl olaj, 2 dl szódavíz, mokkáskanálnyi só;
a töltelékhez 15-20 dkg májkrém, 1 tojás, 1 mokkáskanál majoránna, 2 evőkanál tejszín, 5 dkg reszelt parmezánsajt, ízlés szerint só és törött fekete bors, kevés mustár, késhegynyi pástétomfűszer, 1 dkg vaj

A palacsintát a szokásos módon megsütjük. A májkrémet simára keverjük a tojássárgájával, a tejszínnel, a fűszerekkel, majd óvatosan hozzákeverjük a tojásfehérjéből vert kemény habot. A palacsintákat megtöltjük a májas töltelékkel, szorosan felcsavarjuk, majd kivajazott tűzálló tálba tesszük őket. Megszórjuk a reszelt sajttal, és előmelegített forró sütőben addig sütjük, amíg a sajt rá nem olvad a tetejére.

* * * * *

- **MÁJKRÉMES PALACSINTA**

Hozzávalók (hat személyre): 12 db sós palacsinta, 45 dkg kenőmájas, 2 tojás, 1 csomag snidling, a panírhoz 2 tojás, liszt, zsemlemorzsa

A kenőmájast a tojással és az apróra vágott snidlinggel összekeverjük. A palacsintákat megtöltjük a májas töltelékkel, majd bepanírozzuk, és piros színűre sütjük.

* * * * *

- **MÁKOS PALACSINTA VANÍLIA ÖNTETTEL**

Hozzávalók 4 személyre:
Tészta: 4 tojás, 35 dkg liszt, 4 dl tej, 2 dl szódavíz, csipet só
Töltelék: 30 dkg mák, 2.5 dl víz, 1 citrom reszelt héja, 15 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor
Öntet: 4 dl tej, 4 tojássárga, 5 dkg liszt, 1 dl tejszín, 15 dkg cukor, 1 vaníliarúd

A hozzávalókból palacsintákat sütünk. A töltelékhez a vízből és a cukorból szirupot készítünk, majd belekeverjük a többi alapanyagot is. Folyamatos kevergetés mellett, lassú tűzön addig főzzük, amíg sűrű krémet kapunk. A vaníliaöntethez a hozzávalókat habverővel simára keverjük, majd forrásban lévő víz fölé állítjuk (a víz ne érje az üst alját!). Sűrűsödésig kevergetjük. A palacsintákat megkenjük a mákkrémmel, majd feltekerjük. 3 cm-es darabokra vágjuk, melyeket felállítgatunk a tányérokon. A vaníliaöntetet köré öntve kínáljuk.

* * * * *

- **MÁRTÁSOS PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 előre megsütött palacsinta, 10 dkg tehéntúró, 2 dl tejföl, 2 dl kefir, 1 citrom leve és reszelt héja, méz vagy cukor, ízlés szerint, 1 tojás, 1 evőkanál sárgabaracklekvár, 1 zacskó vaníliás cukor, csipetnyi só.

A töltelékhez a túrót áttörjük, és 1 teáskanálnyi tejföllel, valamint a sárgabaracklekvárral simára keverjük. Csipetnyi sóval, a reszelt citromhéj felével és a vaníliás cukorral ízesítjük. A megmaradt tejfölt, a kefirt és az előzőleg habosra felvert tojást összekeverjük, és cukorral vagy mézzel, valamint a megmaradt reszelt citromhéjjal-citromlével kellemesen pikánsra, ízesre fűszerezzük. A palacsintákat a túrókrémmel megkenjük, majd négyrét hajtogatjuk, és egy tűzálló tálra, egymás mellé rakjuk. A mártással leöntjük, és az előmelegített forró sütőben annyi ideig sütjük, amíg a tejfölös tojás színesedni nem kezd a tetején. Frissen, forrón tálaljuk.

* * * * *

- **MÁRTIKA CSÚSZTATOTT PALACSINTÁJA**

Hozzávalók: 4 tojás, 4 dkg margarin vagy vaj, 4 dkg kristálycukor, 4 dkg rétesliszt, 2 dl tej, 5-6 ek. kakaópor, 5 dkg darált dió, vaníliáscukor

A tojások fehérjét elválasztjuk a sárgájától. A tojás sárgáját összekeverjük a cukorral, margarinnal és a liszttel, lassan hozzákeverjük a tejet. A tojások fehérjét kis cukorral felverjük habnak és óvatosan, kanállal belekeverjük a palacsintatésztába és 5 percre állni hagyjuk. Margarinnal kizsírozott palacsintasütőbe kb. 0,5 cm vastag tésztát öntünk és kevés tűzön addig sütjük, míg a palacsintasütőt megrázogatva, a tészta megmozdul benne. Csak az egyik oldalát süssük meg! A palacsintákat egy tűzálló tálba egymás tetejére "csúsztatjuk", minden darabot jól meghintünk kakaóporral és darált dióval, vaníliáscukorral. Az utolsó palacsintát nem csúsztatjuk, hanem fordítva borítjuk a palacsinták tetejére, és pár percig utánamelegítjük forró sütőben. Az a gyanúm, hogy a kakaó és dió kiegészíthető finom lekvárral, fahéjjal, reszelt citromhéjjal - akár rétegenként váltakozva is - szóval, amit az ízlésünk diktál.

* * * * *

- **MEGGYES PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: 40 dkg meggybefőtt vagy friss meggy, 10 dkg apróra vágott dió, 10 dkg porcukor

A meggyet mossuk meg, magozzuk ki, és vágjuk apró darabokra. Keverjük össze a cukorral. Ezt a tölteléket csavarjuk a palacsintába. Szórjuk meg a dióval és egy kevés porcukorral.

* * * * *

- **MEGGYES PALACSINTA 2.**

Hozzávalók: 2 tojás, 10 dkg liszt, 0,5 liter tej (vagy fele tej és fele szódavíz), 0,5 dl olaj, csipetnyi só, késhegynyi szódavíz), 0,5 dl olaj, csipetnyi só, késhegynyi őrölt szegfűszeg, fahéjas porcukor, ízlés szerint

A meggyet megmosom, kimagozom, és apróra vágom. A tojásokat a liszttel és a tejjel csomómentesre keverem (legkönnyebb turmixgépben keverni), majd hozzáadom az olajat is. Fűszerezem csipetnyi sóval és az őrölt szegfűszeggel, végül belekeverem a meggyet. Teflonserpenyőt vagy palacsintasütőt kiolajozok az első palacsinta sütése előtt, a többi palacsinta már "önmagát" olajozza. Vékony palacsintákat sütök a masszából, és még forrón megszórom fahéjas porcukorral. Félbehajtva kínálom.

* * * * *

- **MEGGYES PALACSINTA 3.**

Hozzávalók: egyszerű palacsinta alapmassza, 1 csésze levétől leszűrt meggybefőtt (vagy házi rumosmeggy), 1 mokkáskanál őrölt fahéj, ízlés szerint porcukor, 2 dl tejföl.

A kimagozott meggyet ledarálom, vagy nagyon apróra összevágom. A fahéjjal együtt belekeverem a palacsintamasszába, majd a szokásos módon megsütöm a kissé vastagabb palacsintákat. Kerek tűzálló tálba teszek egy palacsintát, megkenem a porcukorral összekevert tejföllel és ráborítom a második palacsintát. A rétegezést addig folytatom, amíg el nem fogy a palacsinta. A sütőben éppen csak átmelegítem és cikkekre vágva kínálom, mint a tortát szokás.

* * * * *

- **MEGGYES-MÁKOS PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db megsütött palacsinta, 15 dkg mák, 10 dkg porcukor, fél dl tej, fél csésze meggybefőtt (leve nélkül).

A mákot ledarálom, és a cukorral összekeverve ráöntöm a tejet. Felforralom, és a tűzről máris lehúzva belekeverem a kimagozott és apróra vágott meggyet. A kisült palacsintákat egyenként megtöltöm a mákos-meggyes töltelékkel, és négyrét hajtva teszem a tányérokra. Kevés porcukorral megszórva kínálom. Hidegen is, melegen is egyformán finom.

* * * * *

- **MEXIKÓI PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 12 dkg liszt, 12 dkg kukoricaliszt, 2 tojás, 10 dkg marinált paradicsompaprika, 2 ecetes uborka, 6 zöld olajbogyó, 4 szelet lágy sajt, 2 paradicsom, 2 csokor petrezselyem, 15 dkg HERA főzőmargarin, só, bors.

A kétféle lisztet összekeverjük a tojással, kb. 3 dl langyos vízzel, kevés sóval és 4 evőkanál olvasztott HERA főzőmargarinnal. A maradék HERA főzőmargarinon a szokásos módon 12 palacsintát sütünk a tésztából. A palacsintákat meghintjük az apróra vágott petrezselyemmel, majd kirakjuk a lecsöpögtetett, feldarabolt marinált paprikával, a felkarikázott ecetes uborkával és az olajbogyóval. A töltött palacsintákat négyrét hajtjuk, HERA főzőmargarinnal kikent tűzálló tálba fektetjük. A tetejét kirakjuk paradicsomkarikákkal, ráfektetjük a sajtszeleteket és forró sütőben kb. 10 perc alatt összemelegítjük.

* * * * *

- **MÉZES-BANÁNOS PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 10 dkg liszt, 1 tojás, 1 dl tej, 2 banán, 6 evőkanál vaj vagy margarin, 2 evőkanál citromlé, 4 evőkanál méz, 4 dkg szálasra vágott mandula, csipetnyi őrölt fahéj

A lisztet csomómentesre keverjük a tejben, majd kikeverjük a tojással. A palacsintatésztát ízlés szerint kevés szódavízzel hígítjuk. 2 evőkanál vajat vagy margarint megolvasztunk. A tésztába csorgatjuk, átkeverjük, és kb. 30 percig állni hagyjuk. A tésztából a maradék zsíradék felén, egymás után 4 nagyobb vagy 8 kisebb palacsintát sütünk. Alufóliával letakarjuk, és melegen tartjuk. A banánt meghámozzuk, felszeleteljük, majd citromlével meglocsoljuk, nehogy megbarnuljon. A banándarabokat a maradék vajon vagy margarinon 1-2 perc alatt megfuttatjuk, és megszórjuk őrölt fahéjjal. A szálasra vágott mandulát száraz serpenyőben kissé megpirítjuk. A palacsintákat adagonként előmelegített kistányérra helyezzük. Ráhalmozzuk a sült banánt, és leöntjük a meglangyosított mézzel. Pirított mandulával meghintve tálaljuk. Azonnal fogyasztjuk.
Ötletünk: A palacsintákat meg is tölthetjük a banánnal, ekkor azonban ne vágjuk karikákra, hanem villával törjük össze, majd a gyümölcspépet keverjük össze a mézzel és a citromlével. A tölteléket tetszés szerint őrölt szegfűszeggel is ízesíthetjük.
Elkészítési idő kb. 30 perc

* * * * *

- **MOGYORÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: 2 tojás, 2 dl tej, 1 teáskanál só, csipetnyi törött fekete bors, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor metélőhagyma, 15-20 dkg liszt, 2 dl szódavíz, 10 dkg darált földimogyoró (vagy sós mogyoró), fél dl olaj, a tetejére 5 dkg darált mogyoró

A tojásokat habosra verjük, és összekeverjük a tejjel. Ezután beleszórjuk a fűszereket, a zúzott fokhagymát és a finomra vágott hagymát. Hozzáadjuk a lisztet és a darált mogyorót, simára keverjük, majd annyi szódavizet öntünk bele, hogy tejszínsűrűségű legyen a tészta. Végül az olajat is belekeverjük. 15 percig pihentetjük, majd kiolajozott palacsintasütőben (külön olaj vagy zsír hozzáadása nélkül) vékony, kicsi palacsintákat sütünk belőle. Megszórjuk a megmaradt darált mogyoróval, és szorosan felcsavarjuk. Ujjnyi darabokra vágjuk, és egy-egy fogvájót (vagy apró dárdácskát) beleszúrva, sör mellé tálaljuk.
TIPP: Dióval ugyanígy készíthető. A szokásos ízektől némileg eltérő, rendkívül finom rágcsálnivaló, amely késlelteti az alkohol felszívódását.

* * * * *

- **MOGYORÓS SÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 1 tojás, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, fél dl olaj, 10 dkg darált mogyoró, l púpozott mokkáskanál só, ízlés szerint törött fekete bors, 1 nagy csokor snidling

A palacsintatésztát a szokásos módon összekeverjük, majd hozzáadjuk a fűszereket, a darált mogyorót és a finomra metélt snidlinget. A palacsintákat megsütjük, és négyrét hajtva kínáljuk.

* * * * *

- **NARANCSHABOS PALACSINTA 1.**

A 4 tojássárgáját, 5 dkg cukrot, reszelt narancshéjat, narancslevet, 2 dkg lisztet simára keverünk. Gőzfürdőn, habüstben állandó kevergetés mellett mártás sűrűségűre főzzük. A vízfürdőről levéve hozzákeverjük a tojásfehérje habot. Nyolc palacsintát ezzel a habbal töltünk meg. Kivajazott tűzálló tálba tesszük. A palacsintákra hámozott narancskarikákat helyezünk, és narancslével meglocsolva átforrósítjuk.

* * * * *

- **NARANCSHABOS PALACSINTA 2.**

20 deka réteslisztből három deci tejjel, két tojással meg annyi szódavízzel, amennyit felvesz, közepesen sűrű palacsintatésztát keverünk, és legalább egy óráig állni hagyjuk, egy csipet sóval ízesítjük. Végül belekeverünk három evőkanál olajat, és csak az első palacsinta alá megolajozva a sütőt, a többit olajozás nélkül megsütjük. Közben habosra keverünk négy tojássárgát öt deka cukorral, egy narancs reszelt héjával meg levével, meg két deka liszttel, és két deci tejjel felengedve, gőz fölött sűrűre főzzük. Még melegen közékeverjük a tojások habbá vert fehérjét, és 2-3 evőkanál jaffa-szörppel erősítjük az ízét. Ezzel a krémmel töltjük meg a palacsintákat, összegöngyöljük, és az egészet három deka, forró vajjal, egy narancs kifacsart levével locsoljuk meg, egy meghámozott, vékonyra szelt narancsot fektetünk a tetejére. A sütőben éppen csak átmelegítjük, de nem pirítjuk.

* * * * *

- **NARANCSOS PALACSINTA 1.**

3 tojássárgáját simára keverünk 3 evőkanál porcukorral meg 5 deka puha vajjal, belereszeljük egy narancs sárga héját, és felengedjük 2 narancs kicsavart levével. A szokásos módon kisütünk 12 darab palacsintát (12 deka lisztből készül), megkenjük a narancskrémmel, és négyrét hajtva, félig egymásra fektetjük egy tűzálló tálra. Meghintjük porcukorral, és a sütőben átforrósítva - de nem sütve - tálaljuk. (Még jobb, ha cukrozás előtt narancskarikákat is fektetünk a tetejére)

* * * * *

- **NARANCSOS PALACSINTA 2.**

(Crepes a l'orange)

Hozzávalók 4 személyre:
A tésztához: 250 g liszt, 3 tojás + 1 tojássárgája, 50 cl tej, 60 g vaj, 1 csipet só, 20 g cukor
Töltelék: 6 narancs, 250 g cukor

Készítsünk palacsintatésztát a hozzávalókból, hagyjuk pihenni egy órát. Egy éles kés segítségével hámozzuk le a narancsok héját, vágjuk hosszú, vékony csíkokra ('julienne'-re). Forraljuk fel vízben, majd szűrjük le. 100 g cukorból és 15 cl vízből főzzünk szirupot, nagyon kis lángon főzzük benne a narancshéjat, ami megkeményedik, már ki is szedhetjük. A teljesen meghámozott narancsot szedjük gerezdekre. Egy kis narancslével tegyünk a tűzre 150 cukrot, tegyük bele, a lehártyázott gerezdeket, főzzük kis lángon 15 percig. Csöpögtessük le, a levet tegyük félre. Süssük ki a palacsintákat. Töltsük meg őket a narancslekvárral, hajtsuk négybe, szórjuk meg porcukorral és tegyük a forró sütőbe 2 percre. Tálaláskor öntsük le a főzésből megmaradt narancsos lével, körítsük a cukrozott narancshéjjal.

* * * * *

- **NARANCSOS-RUMOS PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 dkg rétesliszt, 5 dkg porcukor, 2 egész tojás, 2.5 dl tej, fél dl szódavíz, 1 dl rum, 2 db nagy narancs, 1 evőkanál narancsdzsem, 4 evőkanál narancsszörp, 2 dkg vaj, csipetnyi só.

A tojásokat habosra verem, megsózom, hozzáadom a tejet és az olvasztott, de már nem meleg vajat meg a lisztet. Ezután keverem bele a szódavizet és a rum felét. A palacsintamasszát fél óráig pihentetem. Közben az egyik narancsot megmosom, héját lereszelem (de csak a sárga héját, mert ha a fehér bundájából is belekerül, keserű lesz!) és a narancs levét kicsavarva beleteszem egy kis lábosba a reszelt narancshéjjal együtt. Ráöntöm a narancsszörpöt és egy evőkanál vizet, majd felforralom. Ezután belekeverem a narancsdzsemet és a maradék rumot. A megsütött palacsintákat a rumos-narancsos sziruppal megkenve négyrét hajtom, és tűzálló tálra teszem úgy,

hogy félig egymásra feküdjenek. A maradék narancsot meghámozom, és vékony karikákra vágom. Mindegyik palacsintára teszek egy-egy narancskarikát, majd az egészet leöntöm a maradék narancsos sziruppal. Annyi időre teszem be a forró sütőbe, hogy jól átmelegedjen, de ne piruljon meg a palacsinta.

* * * * *

- **NORMANDIAI PALACSINTA (FRANCIAORSZÁG)**

Hozzávalók: 8 db francia palacsinta, 4 db alma, 2 dkg vaj, 1 ek. almapüré, 3 cl calvados, 1 ek. porcukor.

Az almákat hámozzuk, magházukat kivájjuk, kockákra összevágjuk. Forró vajban 5 percig pároljuk. Hozzákeverjük az almapürét, a calvadost. Megtöltjük a palacsintákat, feltekerjük, porcukorral megszórjuk.

* * * * *

- **NORMANN PALACSINTA**

30 dkg borízű almát megtisztítjuk, és kis kockákra vágjuk, 2 dkg vajban porcukorral, reszelt citromhéjjal, 3 cl Calvadossal ízesítve megpároljuk. A palacsintákba (8 db) töltjük. Átmelegítjük. Tejszínhabbal tálaljuk.

* * * * *

- **NYÁRI TÚRÓS PALACSINTA**

A szokott módon 12 palacsintát sütünk. 25 deka tehéntúrót krumplinyomón áttörünk, habosra keverjük két tojássárgájával, meg 10 -15 deka porcukorral. Egy csomag vaníliás cukorral ízesítjük, majd hozzáadjuk a tojások kemény habbá vert fehérjét is. Beleöntünk 30 deka gyümölcsöt. (Ha barackból készítjük, akkor kimagozzuk, meghámozzuk, kockákra vágjuk.) Ezzel töltjük jó vastagon a palacsintákat, összegöngyöljük, tűzálló tálba fektetjük. A tálat lefedve, a sütőben átsütjük, de nem pirítjuk meg a palacsintákat. Kenhetünk a tetejére egy kevés tejfölt, hogy a palacsinta puha maradjon.

* * * * *

- **ÖRMÉNY PALACSINTA**

Hozzávalók: Egy adag kisütött palacsinta, 10 dkg darált mák, 15 dkg darált dió, porcukor, barack- vagy szilvaíz, 2 dkg vaj.

A mákot meg a diót a porcukorral külön-külön összekeverjük. A palacsintákat egymásra borítva, felváltva megkenjük lekvárral, meghintjük a cukros mákkal, ill. a cukros dióval. Tetejére üres palacsintát fektetünk, a vajat rátördeljük, és a sütőben átmelegítjük, de nem pirítjuk meg. Úgy szeleteljük, akár a tortát.

* * * * *

- **ŐSZI RAKOTT PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 25 dkg liszt, 4 tojás, 12 szelet bacon, 20 dkg márvány sajt, 2 körte, 60 dkg parajlevél, 1 fej vöröshagyma, 1,2 dl tej, 2 dkg cukor, 2.5 dl szódavíz, 8 evőkanál vaj vagy margarin, só, bors, reszelt szerecsendió

2 evőkanál vajat vagy margarint megolvasztunk. A felütött tojásokat összekeverjük a liszttel, a tejjel és 1,2 dl szódavízzel. Csipetnyi sóval ízesítjük. Belecsorgatjuk az olvasztott zsíradékot, simára keverjük, és 30 percig pihentetjük. Közben a körtét meghámozzuk, megmossuk, félbevágjuk, és magházát kiemeljük. Húsát cikkek re vágjuk, majd kevés cukros vízben kb. 3 percig pároljuk. A márvány sajtot szétmorzsoljuk, vagy kockákra vágjuk. A megtisztított vöröshagymát apróra felkockázzuk. Kb. 2 evőkanál megforrósított zsíradékon megpároljuk a hagymakockát, majd hozzáadjuk a megtisztított, megmosott parajt. Sóval, borssal, reszelt szerecsendióval ízesítjük, és fedő alatt, kb. 5 percig fonnyasztjuk. A maradék szódavizet a tésztába keverjük. Serpenyőben megpirítunk 2 szelet bacont. Rámerünk 1 merőkanál palacsintatésztát, és mindkét oldalon aranysárgára sütjük. Ugyanezen a módon még öt, nem túl vékony palacsintát sütünk. A palacsintákat megrakjuk a párolt parajlevetekkel, morzsolt márvány sajttal és párolt körtével. Forró sütőben kissé átmelegítjük, és tortaként szeleteljük.
Elkészítési idő 1 1/4 óra

* * * * *

- **PADLIZSÁNOS PALACSINTA**

Forró sütőben 20 percig sütünk két szép, közepes nagyságú padlizsánt, majd műanyagkéssel meghámozzuk, és összetörjük. Két evőkanál olajon üvegesre párolunk egy kis fej reszelt vöröshagymát, hozzáadunk két gerezd tört fokhagymát, és néhány percig együtt pirítjuk. Közékeverjük az összetört padlizsánt, sózzuk. borsózzuk, és megtöltünk vele 16 darab, kisütött, sós palacsintát. Tűzálló tálra fektetjük az összegöngyölt palacsintákat, leöntjük két deci tejföl, egy tojássárga, meg öt deka reszelt sajt keverékével, és forró sütőben addig sütjük, míg a teteje szépen meg nem pirul. (Ha gazdagabban akarjuk adni, az olajon, a hagymával együtt piríthatunk még 15 deka laskára vágott főtt füstölt húst, és azt keverjük a padlizsántöltelékhez.)

* * * * *

- **PALACSINTA CSIRKÉS TÖLTELÉKKEL**

Felforrósítunk 25 cl tejet. Közepes lábasban, mérsékelt lángon megolvasztunk 2 evőkanál vajat. 2 evőkanál lisztet keverünk bele, lassanként hozzáöntjük a forró tejet. Főzzük, amíg a mártás be nem sűrűsödik. 125 g főtt, apróra vágott csirkehúst és 50 g szeletekre vágott gombát adunk hozzá, majd további 5 percig főzzük. Máris megtöltjük, és feltekerjük a palacsintákat.

* * * * *

- **PALACSINTAFELFÚJT**

15 darab sós palacsintát ujjnyi széles csíkokra vágunk. Felolvasztunk egy csomag gyorsfagyasztott parajt, levétől alaposan kinyomkodjuk, és simára keverjük a sajtos póréhagymánál leírt mártással meg 20 deka, apró kockára vágott, főtt füstölt hússal. Alaposan kizsírozott tűzálló tálba öntjük, és a tálat a sütőben vízfürdőbe állítjuk. (Tepsibe ujjnyi magasan vizet töltünk, a forró sütőbe toljuk, és amikor a víz már langyos, akkor állítjuk bele a tálat.) A sütőben kb. 30 percig sütjük. Tálalás előtt olvasztott vajjal öntözzük meg, esetleg sajtmártást kínálunk hozzá

* * * * *

- **PALACSINTA LEPÉNY**

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 1 tojás, 2 dl tej, 1 dl víz, 1 gerezd fokhagyma, törött bors és só ízlés szerint, 2 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyemzöld

A felvert tojást, a tejet, a vizet, a lisztet, a szétzúzott fokhagymát és a finomra vágott petrezselyemzöldet simára keverjük, majd beledolgozzuk az olajat is. Kikent, felforrósított teflonserpenyőben, evőkanállal adagolva, lepényeket sütünk a tésztából.

* * * * *

- **PALACSINTA TEJSZÍNBEN**

Hozzávalók: palacsinta alapmassza, 10 dkg tehéntúró, 2 dl tejföl, 1 dl tejszín, 5 dkg mazsola, 1 teáskanál reszelt citromhéj, 2 zacskó vaníliás cukor, 1 dkg vaj vagy margarin, ízlés szerint porcukor.

A palacsintát megsütöm, és melegen tartom. A tehéntúrót áttöröm és a tejföllel simára, krémszerűre keverem. Hozzáteszem a megmosott, leszárazott mazsolát, a reszelt citromhéjat és annyi cukrot, hogy kellemesen édes legyen a krém. Ezzel megkenem a palacsintákat, és felcsavarva egy nagy tűzálló tálra szorosan egymás mellé fektetem. A tejszínt és az olvasztott vajat a vaníliás cukorral összekeverem, majd rálocsolom a palacsinták tetejére. Éppen csak annyi időre teszem be a sütőbe, hogy átforrósodjon, de ne piruljon meg a palacsinta. Nem éppen fogyókúrás, de nagyon finom!

* * * * *

- **PAPRIKÁS PALACSINTAMETÉLT**

Készítsünk 12 sós palacsintát, valamint harminc deka sertéscombból pörköltöt. Ez utóbbit leve nélkül átdaráljuk, hozzáadunk két deci tejfölt, két tojás sárgáját és a habbá vert fehérjét. Két palacsintalapot félréteszünk, a többit ujjnyi széles csíkokra vágjuk, rásimítjuk a hússal összekevert palacsintametéltet, majd befedjük a második félretett lappal. A sütőben átmelegítjük, de nem pirítjuk meg. Külön csészében kínáljuk hozzá a sóval, fűszerpaprikával ízesített levet, amelyben a lisztet és a tejfölt elkevertük.

* * * * *

- **PÁRIZSIS PALACSINTA (4 SZEMÉLYRE)**

Hozzávalók: 20 dkg párizsi (vagy krinolin, esetleg szafaládé), 1 tojás, kb. 20 dkg liszt, 2 dl tej, 1 nagy ecetes uborka, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 csapott teáskanál só, 1 csapott mokkáskanál törött fekete bors, 1 csokor petrezselyemzöld, 4 evőkanál olaj, a tetejére 5 dkg reszelt sajt.

A párizsi bőrét eltávolítjuk, és az uborkával együtt ledaráljuk. A tojást habosra verjük a tejjel, majd hozzákeverjük az olajat és a fűszereket, valamint a megmosott és finomra metélt petrezselyemzöldet. Ez után fokozatosan annyi lisztet keverünk hozzá, hogy a szokásos sűrűségű palacsintamassza legyen belőle. Végül belekeverjük a darált uborkás párizsit, és vékony palacsintákat sütünk belőle. A forró palacsintákat meghintjük reszelt sajttal, gyorsan felcsavarjuk és azonnal tálaljuk. (Ha csak későbbi fogyasztásra szánjuk, a tűzálló tálba rakott palacsintákat forró sütőbe tehetjük, de kizárólag befedve, nehogy kiszáradjanak.
Elkészítési ideje: kb. 60 perc.

* * * * *

- **POPEYE-PALACSINTA**

Két deci langyos tejben megfuttatunk egy deka összemorzsolt élesztőt, majd simára keverjük négy evőkanál réteslisztttel, négy tojássárgájával. egy kevés sóval meg egy evőkanál olajjal. Egy fél óráig állni hagyjuk, majd közékeverjük a tojások kemény habbá vert fehérjét. Ha túl sűrű lenne, egy kevés vízzel vagy szódavízzel hígítsuk. Ebből a nehezen folyó tésztából vajon, négy nagy omlettet sütünk, mindkét felén megpirítva Miközben a tészta áll, öt deka vajjal, egy kevés sóval, csipetnyi reszelt szerecsendióval vagy őrölt borssal meg egy deci tejföllel simára keverünk egy csomag felolvasztott mirelit parajt (vagy negyven deka főtt. leszűrt. összevagdalt friss parajt). és jól átmelegítjük. Ezzel kenjük meg a négy omlettet. és egyenként összegöngyöljük, tűzálló tálra egymás mellé fektetjük. Tetejére négy vékony sajtszeletet fektetünk. és csak annyi időre toljuk a sütőbe, amíg a sajt rá nem olvadt.

* * * * *

- **PÓRÉS PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre:
A tésztához: 2 tojás, 20 dkg liszt, 3 dl tej, 1 dl szódavíz, pici só, olaj.
A töltelékhez: 2 szál póréhagyma, 0, 5 dl fehérbor, 5 dkg vaj, 2 evőkanál liszt, 1 dl tejföl, 1 tojássárgája, 4 dkg l reszelt sajt, só.

A tojást csomómentesre keverjük a liszttel, és 30 percig állni hagyjuk. Felöntjük a tejjel és a szódavízzel, megsózzuk, és simára keverjük. Kiolajozott serpenyőben nyolc palacsintát sütünk a tésztából. A póréhagymát megtisztítjuk, alaposan megmossuk, és 1-2 centis darabokra vágjuk (a zöldjét is). Vajon megpároljuk, majd felöntjük a borral. Sóval, borssal ízesítjük, majd besűrítjük a liszttel és tojássárgájával elkevert tejföllel. A palacsintákat megtöltjük a pórés krémmel, majd négyrét hajtjuk. Kivajazott tűzálló tálba fektetjük, meghintjük a reszelt sajttal és forró sütőben kb. 20 percig sütjük.

* * * * *

- **RAKOTT PALACSINTA**

Egy kerek tűzálló tálat kivajazunk, a beletett első palacsintára darált diót, a következőre túrót, a harmadikra kakaóport, a nagyedikre baracklekvárt teszünk, majd a rétegezést ismételjük, a legfelső palacsintát üresen hagyjuk. Közepes tűzön, lefedve 5-10 percig sütjük. Közben 4-5 tojás fehérjéből és 5-8 dkg baracklekvárból kemény habot verünk, és ezzel megkenve a felső palacsintát, fedő nélkül pirosra sütjük. Tortaszeleteket vágunk a rakott palacsintából és vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk. (Eredeti Gundel-recept)

* * * * *

- **RÁNTOTT PALACSINTA HÚS MELLÉ**

Palacsintát sütünk, cukor helyett kevés sóval és valamivel kisebbeket, mint rendesen szoktunk. Azután reszelt ementáli sajttal jó vastagon meghintjük, összegöngyöljük, a széleit benyomkodjuk, mint a tölteléknek, majd morzsában meghengergetjük, és zsírban kisütjük.

* * * * *

- **PALACSINTA ALMÁVAL**

4-5 almát vékonyra vágva cukorral péppé főzünk. s egy kis citrom héját, 2 kanál baracklekvárt, mandula és mazsolát keverünk hozzá, evvel a palacsintát megtöltjük, összegöngyöljük, tojásba mártjuk, zsemlyemorzsába hempergetjük, s forró zsírban kisütjük.

* * * * *

- **PALACSINTA CITROMOS LÉBEN**

Hozzávalók: 8, a szokásos módon megsütött palacsinta, 2 citrom leve, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 10 dkg mazsola, 1 dkg vaj, 3 dl tejföl, só és cukor, ízlés szerint

Előző este a megmosott és leszárazott mazsolát pohárba szórom. Rácsvarom az egyik citrom levét és másnapig áztatom. Időnként megkeverem, hogy minden mazsolaszem beszívhasson a citromléből egy keveset. Másnap a palacsintákat megtöltöm a megduzzadt mazsolával, és felcsavarva egy vajjal kikent hosszúkás, lapos tűzálló tálra fektetem, szorosan egymás mellé. A tejfölbe belekeverem a citromhéjat, a csipetnyi sót, a citromlevet, meg kevés porcukrot, és rálocsolom a palacsintákra. Előmelegített forró sütőben éppen csak annyi ideig sütöm, amíg a palacsinta átmelegszik, de pirítani nem szabad.

* * * * *

- **PALACSINTA CSÁSZÁRNŐ MÓDRA (FRANCIAORSZÁG)**

Hozzávalók: 8 db franciapalacsinta,
Töltelék: 4 dl tej, 1 vaníliarúd, csipet só, 1 citrom héja nagyobb darabokban, 10 dkg rizs, 3 tojás sárgája, 2 dkg vaj, 6 dkg cukor, 4 ek. tejszínhab, 6 cl maraschino likőr,
Díszítéshez: 6 db fél körtebefőtt, 2 ek. cukor, 2.5 dl csokoládémártás.

A tejet a vaníliával, sóval, citromhéjjal felforraljuk, beleszórjuk a rizst. Amikor újra forrni kezd, lefedjük és takarékon (használjunk gáztűzhelynél elosztót) hagyjuk lassan főni 35 percig (nem sok ez?). Közben nem szabad megkeverni. Ha elkészült, vegyük le a fedőt, hagyjuk kicsit hűlni, szedjük ki a vaníliát és a citromhéjat. Szórjuk meg cukorral. A tojássárgáját kevés langyos tejjel és kis darabokra vagdalt vajjal keverjük simára. Villával könnyedén keverjük a rizshez. Keverjük hozzá a kemény tejszínhabot, 2 apróra vágott fél körtét. Kevés likőrrel ízesítsük. A palacsinták közepére tölteléket teszünk. Először félhold alakúra hajtjuk, majd ezeket tetőcserépszerűen kivajazott jénai tálon koszorúba rakjuk. Tetejét porcukorral gazdagon megszórjuk. Nagyon forró sütőben pár perc alatt ráolvasztjuk a cukrot.A tál közepén maradt szabad körbe a körtéket helyezzük el, amit bevonunk a likőrrel ízesített csokoládémártással. A megmaradt mártást külön csészében kínáljuk.

* * * * *

- **PALACSINTA DIÓVAL**

15-20 palacsintát, ha megsütöttünk, - egy ugyan olyan nagyságú vajjal kikent lábosba, mint egy palacsinta, - egymásra rakjuk, közben cukorral kevert dióval hintve be mindegyiket. 3 tojássárgáját, vaníliás cukor s egy csésze tejjel elhabarva, a palacsintára öntünk, s a sütőbe téve fél óráig sütjük, s azután tálra borítjuk.

* * * * *

- **PALACSINTAFELFÚJT 1.**

Hozzávalók: Tojás 2 db, liszt 40 dkg, tej 7.5 dl, cukor 1 ek. zsír 15 dkg, cukros dió 15 dkg, tojásfehérje 6 db, vaníliás cukor 10 dkg.

Készítünk palacsintatésztát, cukros dióval meghintjük, felsodorjuk, és kisujjnyi széles metéltnek felvágjuk, habot készítünk rá, és tálalás előtt 10 perccel enyhe tűznél sütjük.

* * * * *

- **PALACSINTAFELFÚJT 2.**

Hozzávalók: 6 db palacsinta, 12 dkg barackíz, 8 dkg vaj, 10 dkg liszt, 4 dl tej, 2 db vaníliarúd, 6 dkg cukor, 5 db tojás.

A szokásos módon megsütjük a palacsintákat. Barackízzel megkenjük, összecsavarjuk és kb. 5 cm-es darabokra felvágjuk. Világos vajas rántást készítünk, felengedjük a forrásban lévő vaníliás tejjel, és állandó keverés mellett felforraljuk. A tűzről levesszük, langyosra hűtjük, majd hozzákeverünk 4 dkg cukrot és egyenként a tojások sárgáját. Végül lazán belekeverjük a megmaradt cukorral kemény habbá vert tojásfehérjét. A magas falú tűzálló edényt vajjal kikenjük, és az aljára teszünk egy réteget a felfújt masszából, erre rakjuk a felvágott palacsintadarabokat, majd ismét egy sor felfújtat teszünk rá. Ismét körberakjuk palacsintákkal, majd az egészet bevonjuk a megmaradt vaníliás masszával. Mérsékelten meleg sütőbe toljuk, és szép lassan készre sütjük. Külön vaníliasodót adunk hozzá.

* * * * *

- **PALACSINTAFORGÁCS**

Hozzávalók: 1 db egész tojás, 3 dl tej, 15-20 dkg finomliszt, 1 dl szódavíz, 1 evőkanál reszelt vöröshagyma, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 csapott teáskanál só, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, késhegynyi sütőpor.

A tojást habosra verjük, hozzákeverünk 2 dl tejet és a lisztet, majd a fűszereket is beleszórjuk. Ha a massza már sima, apránként hozzáöntjük a maradék tejet és a szódavizet. A szokásos palacsintatésztánál kissé sűrűbbnek kell lennie. Legalább fél óráig hagyjuk állni, hogy a liszt jól megduzzadhasson, majd teáskanállal adagolva beleforgatjuk a 170 fokos olajba. Egyszerre csak keveset tegyünk az olajba, nehogy nagyon összesüljenek a szabálytalan alakú falatok! Ha szép barnáspirosra sültek (2-3 perc), leszűrjük, és az újabb adagot beletesszük. Melegen is, hidegen is remek bor- vagy sörkorcsolya, akkor érdemes készíteni, ha nagyobb társaság gyűlt egybe és gyorsan ennivalót kell adni az ital mellé. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

* * * * *

- **PALACSINTA NARANCS ÉS GRAND MARINER ÖNTETTEL**

Hozzávalók négy személyre:
A palacsintához 125 g liszt, 15 g cukor, csipet só, 2 tojás, 325 ml tej, 100 ml tejszín, 2 csepp vaníliaeszencia, 15 g olvasztott vaj.
Az öntethez: 60 g vaj, 60 g cukor, 1 narancs leve, 30 g Grand Marnier, 30 g brandy.

A palacsinta hozzávalóit jól összekeverjük, és 12 db palacsintát sütünk belőle. Az öntethez a vajat és a cukrot keverjük krémmé és adjuk hozzá fokozatosan az italokat. Melegítsük meg és öntsük a forró palacsintára.

* * * * *

- **PALACSINTA**

Fél liter liszt, 2-3 tojás, kevés cukor és sóval, tejjel nem nagyon híg tésztát habarunk, palacsintasütőbe forró zsírban, - melyből csak annyi kell a sütőbe, hogy a tészta oda ne ragadjon, - vékony palacsintákat sütünk. Megtöltve barack, vagy más befőttel összegöngyöljük, vajjal kikent tálba rakjuk, tejfelt, cukrot és egy kis vajat teszünk rá, és a sütőben világosbarnára megsütjük.

* * * * *

- **PALACSINTA OLASZOSAN**

Hozzávalók:
a tésztához 1 tojás, 15 dkg liszt, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, fél dl olaj;
a töltelékhez pedig 1 kis doboz paradicsompüré, 15 dkg vagdalt-hús (konzervből), 1 evőkanál olaj, 10 dkg reszelt parmezánsajt, 5 dkg füstölt szalonna, mokkáskanálnyi rozmaring, kakukkfű, bazsalikom, 1 teáskanál szurokfű, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fekete bors

A palacsintákat a szokásos módon megsütjük. Egy evőkanál olajon megpirítjuk az apró kockákra vágott füstölt szalonnát, hozzáadjuk az apróra vágott vagdalt húst, rászórjuk a fűszereket, belekeverjük a paradicsompürét, a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, majd néhány percig együtt pirítjuk. Ezután felöntjük 4 dl vízzel, jól megsózva, borssal meghintve felforraljuk, és 15 percig főzzük. Tűzálló tál aljára terítünk egy palacsintát, megkenjük a sűrű paradicsomos mártással, majd reszelt sajtot szórunk rá; erre újabb palacsinta kerül. A tetejét vastagon megszórjuk reszelt sajttal, leöntjük a megmaradt mártással, és a tálat lefedve, előmelegített, forró sütőben 20 percig sütjük. Tálaláskor cikkeket vágunk belőle.

* * * * *

- **PALACSINTA-TITOK**

Hozzávalók: 8 db, a szokásos módon megsütött palacsinta, 20 dkg kimagozott meggy (vagy meggybefőtt), 1 tojássárga, 1-2 teáskanál zsemlemorzsa (vagy édes piskóta-morzsa), kevés porcukor, késhegynyi törött szegfűszeg, késhegynyi őrölt fahéj, a bundázáshoz liszt, tojás, zsemlemorzsa.

A kimagozott meggyet apróra vágjuk és összekeverjük a tojássárgával valamint a zsemlemorzsával. Hozzáadjuk a fűszereket és kevés cukrot. (Ha befőttből készítjük, sokkal kevesebb cukorra van szükségünk). A palacsintákat egyenként megtöltjük a meggyes töltelékkel, és a két szélüket behajtva szorosan felcsavarjuk. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk, majd óvatosan beleeresztjük a forró olajba. 2-3 perc alatt pirosra sütjük. Kevés porcukorral meghintjük, és vagy magában, vagy gesztenyemasszából készített gesztenyemártással tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető (palacsintasütés nélkül).

* * * * *

- **PALACSINTATORTA**

Hozzávalók: 8-10 db megsütött palacsinta, 1 tojás, 3 evőkanál sárgabaracklekvár, 3 evőkanál darált dió, 3 evőkanál darált mák, 15 dkg tehéntúró, 2 dl kefir, 2 evőkanál mazsola, ízlés szerint cukor vagy méz, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, csipetnyi só.

A diót és a mákot külön-külön kevés cukorral vagy mézzel és csipetnyi sóval összekeverjük. Ha szükséges, a lekvárt kenhetőre keverjük egy-két teáskanál vízzel. A túrót áttörjük, és két teáskanál kefirrel összekeverjük. Cukorral és reszelt citromhéjjal ízesítjük, majd hozzáadjuk a megmosott, leszárazott mazsolát. Előkészítünk egy kerek, lehetőleg kapcsos tortaformát vagy tűzálló tálat. Az aljára egy palacsintát teszünk. Vékonyan bekenjük a cukros dióval, majd ráborítunk egy újabb palacsintát. Ezt mákkal kenjük be. Erre ismét palacsinta kerül, amelyet lekvárral kenünk meg. Az ismételt palacsintarétegre mazsolás túrót kenünk, majd a rétegezést addig folytatjuk, amíg csak el nem fogynak a hozzávalók. A tetejére palacsintának kell kerülnie, amelyet leöntünk a tojással elkevert, kissé megédesített, maradék kefirrel. A tortát az előmelegített forró sütőbe toljuk, és közepes lángon 15-20 percig sütjük. A sütőből kivéve még forrón cikkekre szeleteljük.

* * * * *

- **PALACSINTATORTA ASZALT GYÜMÖLCCSEL**

Hozzávalók: 10 dkg füge, 10 dkg datolya, 5 dkg mazsola, 5 dkg aszalt sárgabarack, 10 dkg aszalt szilva, 1 citrom, 1 kávéskanál fahéj, 1 evőkanál rum, 0,5 liter víz, körülbelül 20 palacsinta, 8 evőkanál méz

Vágjuk apróra az aszalt gyümölcsöket, a fahéjjal, a rummal és a citrom levével tegyük egy lábosba, öntsük rá a vizet, és lassú tűznél főzzük addig, amíg a víz elpárolog. Ezalatt az idő alatt készítsük el a palacsintákat és tartsuk őket melegen. Rétegesen töltsük meg a palacsintákat az aszalt gyümölcsökből készített kompóttal, majd olvasszuk fel a mézet, és öntsük a tetejére.

* * * * *

- **PALACSINTATORTA PIROS GYÜMÖLCSÖKBŐL**

(Crepieres aux fruits rouges)

A tésztához: félliternyi tej, 15 g cukor, 125 g liszt, 2 tojás, 15 g vaj
A krémhez: fél liter tej, 15 g liszt, 15 g kukoricakeményítő, 4 tojássárgája, 125-150 g cukor, 5 levél zselatin, 500 g tejszín, 500 g piros gyümölcs

Forraljuk fel a tejet. Egy edényben a tojássárgáját, a cukrot és a lisztet, keményítőt, csipet sót keverjük, amíg kifehéredik. Öntsük hozzá a tejet lassan, majd melegítsük, míg besűrűsödik. Folyton kevergetve adjuk hozzá a zselatint, melyet előzőleg hideg vízbe áztattunk. Verjük fel keményre a tejszínt, majd adjuk a kihűlt krémhez. Tegyük a lisztet egy mély tálba, üssük bele a tojásokat, egy csipet sóval keverjük össze, majd apránként adjuk hozzá a tejet, hogy nehogy csomós legyen. Adjuk hozzá az olvasztott vajat is. Hagyjuk állni egy órát. Tegyünk vajat egy serpenyőbe. Süssünk rajta négy 22-25 cm átmérőjű palacsintát. Készítsünk egy 8 cm magas, a palacsinták nagyságának megfelelő tortaformát kartonból. Tegyünk az aljára egy palacsintát, rá krémet, majd a gyümölcsöt, folytassuk a rétegezést, míg elfogynak a hozzávalók. T együk hidegre, 2 órára. Eper- vagy málnaszósszal tálalhatjuk.

* * * * *

- **PALACSINTA VANÍLIÁS KRÉMMEL**

Töltelék: 2 tojássárgája, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál cukor, 3 dl tej, ízlés szerint vanília.
Palacsintákat készítünk, melyeket a következő krémmel töltjük meg: a tojássárgáját elkeverjük a liszttel, a cukorral, majd a tejjel, és ízlés szerint vaníliával. Sűrű péppé főzzük. Megtöltjük a palacsintákat. Ha marad krém, tálaláskor ráöntjük a palacsinták tetejére.

* * * * *

- **PALACSINTA VÁRÚRNŐ MÓDRA (FRANCIAORSZÁG)**

25 dkg finomliszt, 10 dkg gesztenyepor, 10 dkg cukor, só, 6 tojás, 1.5 dl tej, 5 cl konyak, 4 dkg vaj, 1 ek. porcukor,
Töltelék: 4 dl tej, 1 rúd vanília, 5 dkg liszt, 10 dkg cukor, 6 tojás sárgája, 12 dkg cukrozott gesztenyepüré, 2 ek porcukor.

A lisztet, gesztenyeport, sót, cukrot összekeverjük. Összekeverjük a tojást, tejet, majd állandóan kevergetve hozzáöntjük a lisztet. A tejet felforraljuk a vaníliával, a tűzhely szélén hagyjuk kissé hűlni. A lisztet, cukrot, csipet sót, a tojássárgáját habosra keverjük, majd lassan hozzáöntjük a kissé lehűlt vaníliás tejet, miközben az egészet habverővel intenzíven keverjük. Visszatesszük a tűzre, tovább kevergetve sűrű krémmé főzzük. A tűzről levéve hozzákeverjük a szitán átnyomott gesztenyepürét. Addig keverjük fakanállal, míg kihűl. Sütés előtt konyakkal ízesítjük a palacsintatésztát, majd kevés vajban vékony palacsintákat sütünk. A palacsinták közepére 1 ek-nyi krémet teszünk, négyrét hajtjuk, kivajazott tűzálló tálon sorba rakjuk. Porcukorral gazdagon megszórjuk, és nagyon forró sütő felső részére téve a cukrot ráolvasztjuk. Azonnal tálaljuk.

* * * * *

- **PALACSINTÁBAN SÜLT SAJT**

Hozzávalók: 25-30 dkg parmezán sajt, 1 db egész tojás, 8-10 dkg finomliszt, 1 dl tej, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál curry-por, 1 mokkáskanál törött fehér bors, kevés szódavíz.

A tojást habosra verjük. Fokozatosan hozzáadjuk a tejet, a lisztet, a sót, a borsot, a curry-t, és belekeverjük a megtisztított, zúzott fokhagymát, majd annyi szódavizet öntünk hozzá, hogy a szokásosnál kissé sűrűbb legyen a palacsintatészta. A sajtot vastag, hosszú csíkokra vágjuk. Először lisztben megforgatjuk, majd belemártjuk a tésztába, és a 180 fokra felforrósított olajba tesszük. 1-2 perc alatt szép világossárgára megsütjük. Az olajból kivéve itatóspapírra vagy

papírszalvétára rakjuk, hogy az a felesleges olajat felszívja. Ha kihűlt, újra belemártjuk a tésztába, és ismét beletesszük a forró olajba. Immáron pirosra sütve lecsöpögtetjük, és melegen tálaljuk. Saláta vagy majonézes mártás illik hozzá, petrezselyemmel ízesített rizs társaságában. Kissé munkaigényes, de nagyon finom sörkorcsolya.

* * * * *

- **PARADICSOMOS RAKOTT PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 darab a szokásos módon megsütött sós palacsinta, 1 üveg (2 dl) ketchup, 2 dl tejföl, 1 tyúkhúsleves-kocka, 10 dkg reszelt trappista sajt, 1 mokkáskanál currypor, 1 késhegynyi őrölt fahéj, 1 késhegynyi törött fekete bors, csipetnyi cukor, ízlés szerint só.

A ketchupot kis lábosba öntjük és felmelegítjük, majd belemorzsoljuk a húsleveskockát, és addig keverjük, amíg feloldódik. Ezután hozzáadjuk a tejfölt és a reszelt sajtot, de már nem melegítjük. Sóval, borssal, fahéjjal és curryporral fűszerezzük, s ha szükséges, csipetnyi cukrot is teszünk bele. A krémet jól összekeverjük. Kerek tűzálló tálra fektetünk egy palacsintát, ezt megkenjük a sajtos krémmel, majd ráborítunk egy másik palacsintát. A rétegezést addig folytatjuk, amíg csak el nem fogy a töltelék és a palacsinta. A tetejére kevés krémet kenjünk, és toljuk be az előmelegített forró sütőbe. 20 percig közepes lángon sütjük. Ezután cikkekre vágjuk, mint a tortát.

* * * * *

- **PARFÉS-GYÜMÖLCSÖS PALACSINTA**

A 10 dkg vegyes gyümölcsöt (narancs, alma, meggy, ananászbefőtt) kis kockákra vágjuk. 2 adag vaníliás parfét nagyobb kockákra vágunk, összekeverjük a gyümölccsel, és a palacsintába töltjük. Vaníliaöntettel leöntjük, és sütőben gyorsan átmelegítjük. Ügyeljünk arra, hogy minden munkafolyamatot gyorsan végezzünk el, különben elolvad a parfé.

* * * * *

- **PUNCSOS PALACSINTA**

12 deka lisztből a szokott módon 12 darab palacsintát sütünk. 15 deka darált diót kevés édes, vaníliás tejben megfőzünk, és közékeverünk 10 deka rumban áztatott, levétől lecsurgatott mazsolát meg 4 darab összetört babapiskótát. Ezzel töltjük a palacsintákat, összegöngyöljük, és tűzálló tálra téve, leöntjük puncsmártással. A mártáshoz egy egész tojást habverővel simára keverünk 10 deka cukorral, egy kávéskanálnyi liszttel, 3 deci tejjel, egy csomag vaníliás cukorral, és beledobva egy darabka citromhéjat, gőz fölött sűrű krémmé főzzük. A gőzről levéve fél deci rummal ízesítjük, és a palacsintákra öntjük. A palacsintákat a sütőben átmelegítjük, és ha ünnepélyesen akarjuk tálalni, tetejét kevés rummal öntözzük meg, majd meggyújtva visszük az asztalra.

* * * * *

- **RAKOTT BURGONYÁS PALACSINTA**

Hozzávalók (8 személyre): 12 db, a szokásos módon megsütött hagyományos palacsinta, 4 evőkanál burgonyapehely, másfél dl tej, 3 dl tejföl, 1 db egész tojás, fél citrom leve és reszelt héja, ízlés szerint 2-3 evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor. 5 dkg mazsola, 3 dkg vaj (vagy margarin), csipetnyi só.

A mazsolát megmosom, szárát leszedegetem és annyi vizet öntök rá, amennyi éppen ellepi, majd nagyon kis lángon forráspontig melegítem. Fedőt teszek rá, és a lében hagyom kihűlni, addigra majdnem az összest felszívja. Közben a burgonyapehelyre ráöntöm a tejet, a tejfölt, majd jól összekeverem, és tíz percig hagyom állni. Ezután újból összekeverem és a citromlével, a citromhéjjal, a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval ízesítem. Belekeverem a leszűrt mazsolát és az olvasztott, de már nem meleg vajat, valamint a habosra felvert tojást. Az egészet alaposan átkeverem. Kerek tűzálló tálat kibélelek palacsintával. Megkenem a burgonyás krémmel, majd ráborítom a második palacsintát, amit ugyancsak megkenek a krémmel. A rétegezést addig folytatom, amíg csak el nem fogy a palacsinta. A tetejét vastagon bekenem a krémmel, és a tálat az előmelegített forró sütőbe tolom. Legalább huszonöt percig sütöm, illetve addig, amíg a teteje szépen megpirul, ropogóssá sül. Tortacikkekre vágva, frissen, forrón tálalom. (A maradékot a sütőben lehet megmelegíteni.)
Elkészítési ideje: kb. 90 perc.

* * * * *

- **RAKOTT PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db megsütött palacsinta, 3 evőkanál sárgabaracklekvár, 5 dkg főző- vagy étcsokoládé, 5 dkg darált mandula vagy mogyoró, 15 dkg gesztenyemassza, kevés porcukor, 2 tojássárga, 2 dl tejföl, fél dl tej.

Kerek tűzálló tálba teszek egy palacsintát és meghintem kevés reszelt csokoládéval. Erre ráborítok egy másik palacsintát, amit megkenek kevés sárgabaracklekvárral. Erre megint palacsinta kerül, és darált mandulát szórok rá. A következő palacsintaréteg után rákenek a tejjel lazított gesztenyemasszából, majd a rétegezést addig folytatom, amíg a hozzávalók el nem fogynak. A tetejére rákenem a porcukorral kikevert tojássárgájával ízesített tejfölt, majd a forró sütőben átmelegítem. Cikkekre vágva kínálom. Melegen is, hidegen is egyaránt nagyon finom.

* * * * *

- **RAKOTT PALACSINTA - MÁSKÉPPEN**

Hozzávalók: a palacsintához 1 tojás, 10 dkg liszt, 2 dl tej, 2-3 dl szódavíz, 1 mokkáskanálnyi só, fél dl olaj
a töltelékhez 3 dkg vaj, 1 tojás, 1 evőkanál liszt, 1 dl tej, 2 dl tejföl, 2 evőkanál reszelt sajt, 1 csokor kapor (vagy 1 teáskanál szárított kapor), 1 teáskanál paradicsompüré, só és törött fekete bors.

A palacsintát a szokásos módon megsütöm. (Csak az első palacsinta sütése előtt szükséges kiolajozni a palacsintasütőt, a többi palacsinta már "saját magát olajozza".) A megsült palacsintákat egymásra rakva vékony csíkokra vágom. Egy tűzálló tálat vagy tepsit kikenek kevés olajjal, és a palacsintacsíkokat szétszedve, egyenletesen elterítem az edény alján. A megmaradt lisztet a vajjal habzásig hevítem, majd a tejjel felöntve folytonosan kevergetem, és sűrűre főzöm. Ezután a tűzről lehúzva addig keverem benne a tejfölt, amíg a massza azt teljesen felveszi. Beleszórom a fűszereket meg a reszelt sajtot, és a tojások sárgáit is belekeverem. Ha a massza már egynemű, óvatosan hozzáadom a tojások fehérjéből vert kemény habot, és jól összeforgatom. Ezt a masszát ráöntöm a palacsintacsíkokra, és az előmelegített forró sütőbe tolom. Addig pirítom közepes lángon, amíg a tetején világosbarna réteg keletkezik. Vigyázni kell, nehogy túlsüljön, mert akkor keserűvé válhat. Kockákra vágva, salátával tálalom. Kissé munkaigényes, de nem drága és ízletes étel. A töltetlen palacsinta fagyasztható, azonban a rásült mártással csak egy napig tárolható a hűtőszekrény normál terében (a mártással már nem fagyasztható).
90 perc szükséges az elkészítéséhez.

* * * * *

- **RAKOTT PALACSINTA (ÖRMÉNYORSZÁG)**

8 db édes habos palacsinta (a tojásfehérjét habbá verve tesszük bele), 10-10 dkg darált dió, darált mák, porcukor, barackíz, szilvaíz, 2 dkg vaj.

A diót és a mákot elkeverjük a porcukorral. A palacsintákat vajjal kikent jénaiba rétegezzük úgy, hogy tetejüket felváltva szórjuk, kenjük a töltelékekkel. A tetején lévő palacsintát csak porcukorral szórjuk. Tortaszeletekként vágjuk fel.

* * * * *

- **RATATOUILLE-OS PALACSINTA**

2 fej vöröshagymát felszeletelünk, majd 2 gerezd apróra vágott fokhagymával együtt 4 evő-kanál olívaolajban megpároljuk. 1 kisebb padlizsánt kockákra, 1 paprikát csíkokra és 2 cukkínit szeletekre vágunk. 3 paradicsom héját lehúzzuk, és kockákra vágjuk. 2 evőkanál petrezselymet, 0,5 teáskanál szárított bazsalikomot, sót és borsot is adunk hozzá, Lefedjük az edényt, és 15 percig gyenge lángon főzzük. Néhány percig fedő nélkül is főzzük, amíg a mártás be nem sűrűsödik. Megtöltjük ~ és összehajtogatjuk a palacsintákat.

* * * * *

- **ROKFORTOS PALACSINTA**

15 dkg rétesliszt, 3 tojás, 2 dl tej, 1 dl világos sör, 10 dkg rokfort (márványsajt), a sütéshez vaj (tejföl).

Az egész tojásokat a liszttel, a tejjel, meg a sörrel kikeverjük, és belereszeljük a rokfortot. A szokottnál egy kicsit sűrűbb palacsintatésztát kell kapnunk. Ha túl sűrű lenne, egy kevés tejjel hígítjuk. Fél óráig állni hagyjuk, majd vajon az átlagosnál kisebb és vastagabb palacsintákat sütünk belőle. Félbe hajtva, salátával kínáljuk. (Tálalhatjuk hideg tejföllel is, hogy azzal a tányéron meglocsolhassuk.)

- **RUMOS PALACSINTA**

Hozzávalók: 3 tojás sárgája / 5 dkg vaj / 5 dkg porcukor / 1 citrom reszelt héja / 5 cl rum

A tojássárgáját keverjük simára a vajjal és a porcukorral. Öntsük hozzá a rumot és a citromhéjat. A kész krémet töltsük a palacsintákba, majd ezeket hajtsuk négyrét. Porcukorral meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **RUMOS-DIÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 db előre megsütött palacsinta, 10 dkg dióbél, 3 cl rum, másfél dl tej, 1 teáskanál burgonyaliszt (vagy búzakeményítő), 2-3 evőkanál porcukor ízlés szerint, csipetnyi só.

A tisztított diót nagyon finomra daráljuk, és kis lábosba szórjuk. A lisztet simára keverjük a tejjel és 2 evőkanálnyi porcukorral, majd ráöntjük a dióra. Nagyon kis lángon, folytonos keverés közben addig főzzük, amíg az egész krémmé nem sűrűsödik. (Vigyázzunk, nehogy elégjen, mert kellemetlen melléke lesz!) Ha már sűrű, a lángról lehúzzuk, és belekeverjük a rumot meg a sót. Ezzel már nem melegítjük, mert a rum a hő hatására elveszítené jellegzetes ízét. A palacsintákat egyenként bekenjük a rumos diókrémmel, négyrét hajtjuk, és tűzálló tálra helyezzük. A megmaradt krémet rákenhetjük a palacsinták tetejére, és a tálat befedjük. Előmelegített, forró sütőbe toljuk, de csak éppen annyi időre, amíg a palacsinták átmelegednek, de még nem sülnek. (Ha gyerekek is esznek belőle, a rumot rumaromával kevert tejjel pótolhatjuk.)

* * * * *

- **SAJTOS PALACSINTA**

Hozzávalók (hat személyre): 6 tojás, 10 dkg vaj, 6 dl tej, 15 dkg liszt, só, 20 dkg trappista sajt, 20 dkg füstölt sajt, 4 dl tejföl

A tojások sárgáját keverjük ki a vajjal, majd adjuk hozzá a tejet, a lisztet és ízlés szerint sót. Forgassuk bele a felvert tojásfehérjéket. A kétféle sajtot megreszeljük és összekeverjük. A palacsintáknak csak az egyik felét süssük meg; a kevésbé sült oldalát megszórjuk a reszelt sajttal, felgöngyöljük, tejföllel meglocsoljuk, és egy rövid időre a sütőbe tesszük.

* * * * *

- **SAJTOS-TÚRÓS RÁNTOTT PALACSINTA**

12 db szokásos módon sütött sós, töltetlen palacsinta, 10 dkg juhtúró, 5 dkg reszelt, csípős ízű sajt (például ementáli), 2 gerezd fokhagyma A bundázáshoz: 2 tojás, 6 dkg liszt, 10 dkg zsemlemorzsa, olaj a sütéshez A juhtúrót és a reszelt sajtot összekeverjük a zúzott fokhagymával, és a palacsintákat megkenjük. Két szélét behajtjuk, hogy a töltelék ne folyjon ki belőle, ezután feltekerjük. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába, majd ismét tojásba, végül még egyszer zsemlemorzsába forgatjuk. Óvatosan forró olajba fektetjük, és közepes lángon szép pirosra sütjük. Kaporral ízesített tartármártással tálaljuk. Sör vagy félszáraz fehérbor illik hozzá.

- **SAJTTAL TÖLTÖTT PALACSINTA**

Hozzávalók:
a tésztához 1 tojás, 15 dkg liszt, 2 dl tej, fél dl olaj, 2 dl szódavíz, mokkáskanálnyi só;
a töltelékhez 15-20 dkg parmezánsajt, l dkg vaj, 2 dl tejföl, törött fehér bors és só ízlés szerint, 2 gerezd fokhagyma

A palacsintát a szokásos módon megsütjük. Mindegyiket megtöltjük reszelt parmezán sajttal, felcsavarjuk, és vajjal vastagon kikent tűzálló tálba tesszük. A tejfölbe belekeverjük a törött fehér borsot, a sót, az összezúzott fokhagymát, és rálocsoljuk a palacsintákra. A tálat lefedjük, és forró sütőben 10-15 percig sütjük. Jégbe hűtött barna sör illik mellé.

* * * * *

- **SONKÁS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: a tésztához 15 dkg liszt, 1 tojás, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, fél dl olaj, 1 mokkáskanál só; a töltelékhez 20 dkg főtt füstölt sonka, 2 evőkanál tejföl, kevés mustár, törött fekete bors, ízlés szerint

A palacsintát a szokásos módon megsütjük. A sonkát ledaráljuk és összekeverjük a tejföllel, a mustárral, a törött borssal. A kisült palacsintát megtöltjük a sonkás töltelékkel, szorosan felcsavarjuk, és tűzálló tálban, a sütőben jól átforrósítjuk.

* * * * *

- **SONKÁS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók: a tésztához ugyanaz, mint az előző recepteknél;
a töltelékhez 20 dkg főtt füstölt sonka, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 10 dkg reszelt parmezánsajt, só és törött fekete bors, ízlés szerint

A főtt füstölt húst ledaráljuk; a tejszínnel, a tejföllel, csipetnyi sóval, törött borssal és a reszelt sajt háromnegyed részével összekeverjük. Tűzálló tálba terítünk egy szokásos módon készült palacsintát, ezt megkenjük a sonkás-sajtos krémmel, majd leborítjuk egy újabb palacsintával. A maradék reszelt sajttal megszórjuk a tetejét, és előmelegített forró sütőben addig sütjük, amíg a sajt rá nem olvad. Tűzforrón, cikkekre vágva tálaljuk.

* * * * *

- **SONKÁS PALACSINTA 3.**

Hozzávalók: a tésztához ugyanaz, mint az előző recepteknél; a töltelékhez 20 dkg sonka vagy egyéb, kicsontozott főtt füstölt hús, 2 dl tejföl, 1 csokor zöldpetrezselyem, só és törött fekete bors, ízlés szerint

A megkevert palacsintatésztába beledolgozzuk a kétszer átdarált füstölt sonkát, a nagyon finomra metélt zöldpetrezselymet, a sót és a törött borsot. (A sóval óvatosan bánjunk, mert a sonka sós!) A masszát 20 percig pihentetjük. Ezután a szokásosnál kissé vastagabb palacsintákat sütünk, és a tejföllel megkenve, négyrét hajtva kínáljuk.

* * * * *

- **SONKÁS PALACSINTA 4.**

Hozzávalók: a tésztához ugyanaz, mint az előző recepteknél; a töltelékhez 20 dkg darált főtt sonka, 2 dkg vaj, 15 dkg reszelt márványsajt, 1 fiola kapribogyó, 2 tojás, törött bors

A darált sonkával összekevert palacsintatésztát kisütjük, a palacsintákat ujjnyi széles csíkokra vágjuk. A vajjal vastagon kikent tűzálló tálban rétegezve lerakjuk, és a reszelt sajttal, a leszűrt, apróra vágott kapribogyóval, a tejföllel, a sóval, a borssal habosra kevert tojást ráöntjük a tetejére. Előmelegített forró sütőben 15 percig sütjük. Tálaláskor cikkeket vágunk belőle.

* * * * *

- **SONKÁS PALACSINTA 5.**

15-20 dkg liszt, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, 2 tojás, 15 dkg főtt, darált sonka, fél dl olaj, 1 evő-kanál mustár, 1 mokkáskanál törött bors, késhegynyi pástétomfűszer, ízlés szerint só
A tetejére: 5 dkg reszelt sajt és, 2 dl tejföl

A palacsintatésztát a szokásos módon összeállítjuk, végül hozzáadjuk a megdarált sonkát és az összes fűszert. Jól összekeverjük, és 15 percig pihentetjük. Ezután megsütjük a szokásosnál kissé vastagabb palacsintákat. Minden palacsintát bekenünk tejföllel, meghintjük kevés reszelt sajttal, és négyrét hajtva tűzálló tálra tesszük. Előmelegített sütőben átforrósítjuk. Mindenfajta italhoz illik, de a legjobb hideg sörrel.
TIPP: Bármilyen főtt, darált füstölt húst belekeverhetünk a palacsintatésztába. Ha éppen nincs füstölt hús, megfelel bármilyen felvágott is, amit érdemes füstízű sóval fűszerezni egy kissé.

* * * * *

- **SONKÁS PALACSINTA MÁSKÉPPEN**

Tészta: tojás 3 db, liszt 40 dkg, szódavíz 0.75 l, margarin 15 dkg.
Töltelék: sonka 25 dkg, tejföl 3+1 dl.

Palacsinta tésztát készítünk, vékonyra kisütjük, finomra vágott és a 3 dl tejföllel összekevert sovány sonkával megtöltjük. Összetekerjük, és sütőben még tovább sütjük, de nem engedjük megkeményedni. Végül az 1 dl tejfölt rálocsoljuk és visszatesszük a sütőbe, de csak addig, hogy a tejföl is átmelegedjen.

* * * * *

- **SONKÁS-GOMBÁS TÖLTÖTT PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 10 dkg liszt, 2 tojás, 15 dkg főtt füstölt sonka, 50 dkg csiperkegomba, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1.2 dl tej, 1.2 dl tejszín, 1.2 dl húsleves, (kockából). 1.2 dl szódavíz, 1 evőkanál vaj, vagy margarin, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál étkezési búzakeményítő, késhegynyi sütőpor. 1 csokor metélőhagyma, só, fehérbors, a díszítéshez, petrezselyemzöld

A lisztet kikeverjük a sütőporral, csipetnyi sóval és a tojással, majd a tejjel és a szódavízzel. 10 percig állni hagyjuk. Közben a megtisztított csiperkegombát felszeleteljük. A vörös- és a fokhagymát apró kockákra vágjuk, majd a forró olajon üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a gombát és a felkockázott sonkát. Sózzuk, borsozzuk, majd a raguból 2 evőkanálnyival félréteszünk. A többit felöntjük a levessel, és kb. 5 percig pároljuk. A tejszínben csomómentesre keverjük az étkezési búzakeményítőt. A mártást besűrítjük, és hozzáadjuk a frissen vágott metélőhagymát. A tésztából a megforrósított zsíradékon egymás után 4 palacsintát sütünk. Megtöltjük a raguval és feltekerjük. Előmelegített tálra helyezzük, és megszórjuk a félretett raguval. Petrezselyemlevéllel díszítve tálaljuk.
Elkészítési idő kb. 1 óra

* * * * *

- **SONKÁS PALACSINTAMETÉLT**

Hozzávalók 4 személyre: 12-14 palacsinta, 15 dkg főtt füstölt sonka (parasztsonka), 15 dkg szárnyas-máj, 3 dkg vaj, fél csokor petrezselyem, 1 dl tejföl, őrölt bors. A mártáshoz 3 dkg vaj, 2-3 dkg liszt, 1.5-2 dl tej, 2 tojás, 5 dkg reszelt sajt, só.

Az apróra vágott csirke- vagy más szárnyas-májat forró vajon teljesen átsütjük, finomra vágott petrezselymet adunk hozzá, enyhén sózzuk, borsozzuk, majd összekeverjük a ledarált sonkával. (Ha a sonka elég sós - és legtöbbször az -, egyáltalán ne sózzuk.) A két tojást válasszuk szét sárgájára és fehérjére, a fehérjét verjük fel kemény habbá. Készítsünk tejmártást oly módon, hogy a forró vajban a lisztet halványan megpirítjuk, kis lángon, folytonosan keverve felöntjük forró tejjel. Sóval, borssal ízesítjük (a bors helyett használhatunk szerecsendiót is), s ha langyosra hűlt, hozzákeverjük előbb a tojássárgáját, majd a habbá vert tojásfehérjét. A palacsintát vágjuk ujjnyi széles metéltre, keverjük össze a mártással és a pirított májas darált sonkával, öntsük bele egy vajjal vékonyan kikent tepsibe vagy tűzálló tálba, szórjuk meg gazdagon reszelt sajttal, és közepesen meleg, előmelegített sütőben addig süssük, míg a palacsinta tetején megolvad és szép pirosas színű lesz a sajt.

* * * * *

- **SONKÁS ZÖLDPALACSINTA**

Hozzávalók: fél csomag gyorsfagyasztott paraj, 2 tojás, 10 dkg liszt, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, 20 dkg főtt füstölt sonka, 2 dl tejföl, fél dl olaj, mokkáskanálnyi só, 1 gerezd fokhagyma, törött fekete bors, ízlés szerint

A felengedett, levéből enyhén kicsavart parajt apróra vágva elkeverjük a habosra vert tojással, a liszttel, a tejjel, a szódavízzel, a ledarált füstölt sonkával, a törött borssal, a sóval, és belekeverjük a megtisztított, szétzúzott fokhagymát és az olajat. 20 percnyi pihentetés után a szokásosnál kissé vastagabb palacsintákat sütünk a masszából. Megkenjük sózott tejföllel, majd négyrét hajtva forró sütőben jól átmelegítjük.

* * * * *

- **SÓS MOGYORÓS PALACSINTA**

2 tojás, 25 dkg finomliszt, 2.5 dl tej, kb. 2 dl szódavíz, 1/2 dl olaj, 1 teáskanál porcukor, kevés só, 5 dkg sós mogyoró (vagy sótlan és kevés só), 5 dkg reszelt ementáli sajt, 2 dl tejföl.

A mogyorót megdarálom, vagy aprítógépben összezúzom. A palacsinta-masszát a szokásos módon megkeverem, és a darált mogyorót is beleteszem. Egyenként megsütöm a palacsintákat. Megkenem tejföllel, rászórom a reszelt sajtot, és szorosan összecsavarom, majd az előmelegített sütőben kissé átforrósítom.

* * * * *

- **SÖRÖS - KAPRIS PALACSINTA**

Hozzávalók: 1 tojás, 15 dkg liszt, 4 dl világos sör, fél dl olaj, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál só, ugyanannyi őrölt fehér bors, késhegynyi őrölt gyömbér, 1 gerezd fokhagyma, 1 fiola kapribogyó

A tojást habosra verjük, és a liszttel, a sörrel, a fűszerekkel, a pépesre zúzott fokhagymával, az olajjal meg a finomra vágott kapribogyóval és a levével simára keverjük. A szokott módon megsütjük a palacsintákat, tejföllel megkenjük és felcsavarjuk.

* * * * *

- **SUZETTE-PALACSINTA**

Habosra keverünk 50 g vajat 2 teáskanál porcukrot 2 teáskanál narancslével, 2 teáskanál re-szelt narancshéjjal és 1 teáskanál narancslikőrrel. Ezzel a narancsos vajjal megkenjük a palacsintákat majd egymás után, vajas felükkel felfelé 1-2 percig sütjük őket serpenyőben. Két-szer félbehajtogatjuk a palacsintákat, majd egymásra téve melegen tartjuk őket, amíg mindegyik elkészül Ekkor nagy serpenyőben, egymás mellé fektetjük őket, egyenként leöntjük 2-2 evőkanál Grand Marnier-val majd flambírozzuk

- **SVÉD PALACSINTA (SVÉDORSZÁG)**

15 dkg finomliszt, 2 ek. cukor, csipet só, 3 tojás, 5 dl tej, 2 ek. olvasztott vaj, 1 cs. vaníliás cukor, 5 cl olaj, 20 dkg eper- vagy málnadzsem, 8 ek. cukrozott tejszínhab.

A lisztet, cukrot, a felvert tojásokat jól elkeverjük. Lassanként hozzáadjuk a tejet, olvasztott vajat, vaníliás cukrot. Simára keverjük. 2 órán át pihentetjük. Apró (10-15 cm) palacsintákat sütünk. Dzsemmel megkenjük, egymásra helyezzük. Tetejére cukrozott tejszínhabot teszünk.

* * * * *

- **SZARDELLÁS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: a tésztához, mint az előző receptekben; a töltelékhez 1 púpozott teáskanál szardellapaszta, 1 dl sűrű tejföl, 1 csokor snidling, törött bors, ízlés szerint

A habosra felvert tojást, a tejet, a lisztet és a szódavizet simára keverjük, majd beleöntjük az olajat is. A tejfölt, a szardellapasztát, a törött borsot és a finomra metélt snidlinget összekeverjük, és a szokásos módon elkészített palacsintákat vékonyan megkenjük a krémmel. Szorosan felcsavarjuk, és előmelegített sütőben jól átforrósítjuk.

* * * * *

- **SZARDELLÁS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók: a tésztához 1 tojás, 15 dkg liszt, 4 dl világos sör, fél dl olaj; a töltelékhez 1 teáskanál szardella, 1 mokkáskanál só, ugyanannyi fehér bors, késhegynyi őrölt gyömbér, 25 dkg juhtúró, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj, 2 dl tejföl

A tojást habosra verjük, és a liszttel, a sörrel meg a fűszerekkel simára keverjük. A szokott módon megsütjük a palacsintát. Az olajjal kikenünk egy tűzálló tálat. A szardellás-snidlinges tejfölt összekeverjük a juhtúróval és a szétzúzott fokhagymával, majd a tálba tett palacsintát megkenjük a túrókrémmel. A rétegezést addig folytatjuk, amíg csak el nem fogynak az anyagok. 15-20 percre forró sütőbe tesszük, hogy jól átmelegedjen.

* * * * *

- **SZEGEDI RAKOTT PALACSINTA**

10 db sima édes palacsinta, 25 dkg tehéntúró, 5 dkg vaj, 1 dl tejföl, 5 tojás, 5 dkg mazsola, 10 dkg cukor, 5 dkg vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 20 dkg darált dió, 1 dl tejszín, 1/4 rúd vanília, 6 dkg kakaópor, 6 dkg cukor, 25 dkg barackíz, 5 dkg vaj.

Az áttört túrót olvasztott vajjal és tejföllel elkeverjük, hozzáadjuk a tojások sárgáját, mazsolát, cukrot, vaníliás cukrot, citromhéjat és jól elkeverjük. Tejszínt cukorral és vaníliával felforralunk, hozzáadjuk a diót, és addig forraljuk, míg jól kenhető massza lesz belőle. A palacsintákat megkenjük a diós krémmel, erre egy palacsinta, rá túró. A következő palacsintát kakaóporral és cukorral hintjük meg, az erre tett palacsintát lekvárral bekenjük. Ezt ismételjük. Vajazott sütőlapra tesszük, kevés vajjal meglocsoljuk (lehet a palacsintákat közben is). Mérsékelt hőfokon 5-10 percig sütjük. A fehérjékből vert kemény habba, lekvárt és cukrot teszünk. Nyomózsákból úgy díszítjük vele a palacsintát, mintha torta lenne. Pirosra sütjük. Úgy szeleteljük, mint a tortát.

* * * * *

- **SZENTGYÖRGYHEGYI PALACSINTA 1.**

15 db palacsintát sütünk, 11 palacsinta egész felületét megkenjük diókrémmel, lazán felcsavarjuk, és négy egyenlő részre vágjuk. 2 palacsintával kibéleljük a kivajazott tűzálló tálat vagy zománc tepsit. A palacsintákat lazán beleállítjuk. Rizlinggel főzött, vanília krémmel leöntjük. Ráteszünk 2 palacsintát, majd megismételjük a palacsintaállítgatást és a krémmel való leöntést. Sütőben elősütjük, majd 5 tojásfehérjéből készült kemény cukrozott habot halmozunk a tetejére, és egyenletesen elosztjuk rajta. Forró sütőben gyorsan rápirítjuk. Kockákra vágva tálaljuk.

* * * * *

- **SZENTGYÖRGYHEGYI PALACSINTA 2.**

8 db sima édes palacsinta, 10 dkg darát dió, 2 dkg cukor, 0,5 cs. vaníliás cukor, 1.5 dl tej, 0,5 citrom reszelt héja, 5 dkg mazsola,
Borhab: 3 dl Szentgyörgyhegyi rizling, 3 tojás, 10 dkg cukor, 3 dkg finomliszt, 0,5 cs. vaníliás cukor, kevés citromhéj.

A darált diót cukros tejben felfőzzük, reszelt citromhéjjal ízesítjük, hozzáadjuk a mazsolát. A diókrémmel megtöltjük a palacsintákat, háromszögletűre hajtjuk. A bort a vaníliás cukorral, citromhéjjal felforraljuk. A tojások sárgáját a cukorral, liszttel kikeverjük, hozzáöntjük a bort. jól elkeverjük. A tojásfehérjéből vert habot a kihűlt bormártásba keverjük. A borhabot a forró palacsintákra öntjük, porcukorral megszórjuk.

* * * * *

- **SZENTGYÖRGYI PALACSINTA**

Hozzávalók: Egy adag kisütött palacsinta, 20 dkg darált dió, 3 dl tej, három tojás, 13 dkg cukor, egy csomag vaníliás cukor, két evőkanál barackíz.

A darált diót 1 dl tejben megfőzzük, és 5 dkg cukorral ízesítve a palacsintákba töltjük. Egyenként összegöngyöljük, majd 3 cm-es darabokra vágjuk. Egy üres palacsintát egy tűzálló tál aljára terítünk, szorosan egymás mellé állítjuk a rövid palacsintákat és leöntjük 2 dl tejjel, amelyet a három tojássárgájával, 5 dkg cukorral és egy csomag vaníliás cukorral habosra kevertünk. Forró sütőbe toljuk, és addig sütjük, amíg a mártás egy kissé meg nem kocsonyásodott. A három tojás fehérjéből kemény habot verünk, belekeverjük a barackízt, a maradék cukrot és a sütőből kivett palacsinta tetejére simítjuk. A sütőbe visszatoljuk, a lángot nagyon kicsire állítva inkább szárítjuk, mint sütjük, amíg a teteje szép sárga nem lesz.

* * * * *

- **SZENTGYÖRGYI PALACSINTA**

Hozzávalók: a tésztához 15 dkg liszt, 1 egész tojás, 1 dl tej, 1-1.5 dl szódavíz, 2 evőkanál olaj, csipetnyi só; a töltelékhez 1 dl tej, 15 dkg darált dió, 10-12 dkg porcukor; az öntethez 2 dl tej, 2 tojássárga, 1 zacskó vaníliás cukor; a tetejére 2 tojásfehérje, 2 evőkanál sárgabaracklekvár, kevés kristálycukor.

Először megkeverem a palacsintatésztát. A felvert tojást, a tejet és a lisztet annyi szódavízzel keverem össze, hogy tejszín sűrűségű legyen, majd csipetnyi sóval ízesítve 10 percig pihentetem. Ezután szép vékony palacsintákat sütök a masszából. A töltelékhez a tejet felforralom, belekeverem a darált diót és a porcukrot, majd langyosra hűtöm. Ezzel megkenem a palacsintákat és egyenként szorosan felcsavarva, kis darabokra vágom. Egy tűzálló tálban szorosan egymás mellé állítgatom a kis palacsinta hasábokat. Az öntethez a tojássárgákat simára keverem a vaníliás cukorral és a tejjel, majd rálocsolom a tésztára. Forró sütőben addig sütöm, amíg az összes folyadékot be nem szívja. Közben a tojásfehérjékből kemény habot verek, és a kristálycukorral meg a sárgabaracklekvárral ízesítem. A megsült palacsinta tetejére rákenem az ízesített habot, és csak annyi időre teszem vissza a sütőbe, amíg a hab rászárad a tetejére. Rendkívül finom, ám munkaigényes édesség!

* * * * *

- **SZILVÁS PALACSINTA 1.**

Hozzávalók: 30 dkg szilvabefőtt / 1 pohár tejföl / 2 dkg vaj / 2 dkg zsemlemorzsa / 1 csomag vaníliás cukor

A szilvákat mossuk meg, vágjuk apró darabokra és tekerjük fel. Egy megfelelő nagyságú tűzálló tálat vajazzunk ki, tejföllel locsoljuk meg és tegyük bele a palacsintákat szorosan egymás mellé. Locsoljuk meg a tetejét is tejföllel. Szórjuk rá az apró vajdarabkákat, és végül hintsük meg zsemlemorzsával. Az egészet tegyük be pár percre a sütőbe, majd tálalás előtt szórjuk meg porcukorral.

* * * * *

- **SZILVÁS PALACSINTA 2.**

Hozzávalók (hat személyre): 12 db édes palacsinta, fél kg szilva, 4 evőkanál cukor, 3 dl tejföl, fél dl vörösbor, kevés fahéj

A kimagozott szilvákat csíkokra vágjuk, majd összekeverjük a vörösborral, a cukorral és a fahéjjal. A tölteléket a palacsintára kenjük és felgöngyöljük, majd tejföllel meglocsoljuk. Kivajazott tűzálló tálba tesszük, és előmelegített sütőben körülbelül tíz percig sütjük.

* * * * *

- **SZILVÁVAL TÖLTÖTT PALACSINTA**

40 dkg liszt, 3 tojás, 8 dl tej, 1.5 dl olaj, 2 kg szilva, porcukor, fahéj, liszt, zsemlemorzsa, tojás a panírozáshoz

A három tojást habverővel egy tálban felverjük, majd apránként annyi lisztet keverünk hozzá, hogy galuska sűrűségű tésztát kapjunk. Azután hígítjuk egy kis tejjel, hozzáadjuk a maradék lisztet, csomómentesre keverjük, majd a maradék tejet is hozzáöntjük. A tejszín sűrűségű palacsintamasszát kevés cukorral édesítjük, és belekeverjük az olajat. Teflon palacsintasütőben kisütünk kb. 20 átlagos méretű palacsintát. Amíg a palacsinta kissé lehűl, a megmosott szilvákat kimagozzuk, apróra összevágjuk, és fahéjas porcukorral megszórjuk. Mindegyik palacsintát megtöltjük, feltekerjük, a végeit bedugjuk, majd lisztbe, sótlanul felvert tojásba, zsemlemorzsába forgatjuk, és kisütjük. Forrón, szilvaöntettel leöntve tálaljuk, melyhez a megmaradt szilvát egy lábasban, saját levében, ízlés szerinti cukorral, fahéjjal tovább ízesítve megpároljuk.
Elkészítési idő: kb. 1 óra
Jó tanács: A tej felét szódavízzel is helyettesíthetjük, de azt közvetlenül sütés előtt spricceljük a palacsintatésztához.

* * * * *

- **SZLOVÁK HÚSOS PALACSINTA**

Apróra vágott szalonna zsírján hagymát pirítok, majd apróra vagdalt sertéshúst teszek rá, és pörköltszerűen készítem el; pirospaprikával megszórom, felöntöm kevés vízzel, és sok őrölt gyömbérrel fűszerezem. Kerül még hozzá kakukkfű, őrölt szerecsendió és só is. Ha már csak öt perc van hátra a párolásból, fele húsnyi apróra vagdalt pulykamájat és ugyanannyi, hasonlóan darabolt gombát teszek bele, vékonyan megborsozom, végül kevés liszttel, tejföllel behabarom. A ragut a szokottnál kétszer vastagabb palacsintákra kenem, félbehajtom, és leöntöm a ragu sűrű levével, úgy tálalom.

* * * * *

- **TEJFÖLÖS-TÚRÓS PALACSINTA**

Hozzávalók: 25 dkg tehéntúró / 3 tojás / 15 dkg porcukor / 1 csomag vaníliás cukor / 1 pohár tejföl / 2 dkg vaj

A túrót keverjük össze 2 tojás sárgájával, a porcukorral, a vaníliás cukorral és 1 dl tejföllel. A 3 tojás fehérjét verjük kemény habbá. A habot adjuk a túrós masszához, keverjük össze, és az egészet töltsük a kisütött palacsintákba. Csavarjuk fel őket, és tegyük egymás mellé egy kivajazott tűzálló tálba. A megmaradt tojássárgáját keverjük el a maradék tejföllel, és locsoljuk a palacsintákra. Szórjunk rá porcukrot, és sütőben melegítsük át.

* * * * *

- **TEJSZÍNES-EPRES PALACSINTA**

Hozzávalók: 8 palacsinta, 200 g eper, 2 dl tejszín, 50 g cukor, 2 cs. vaníliás pudingpor, fél citrom leve

A pudingport kevés vízzel simára keverjük. Az eper kétharmadát összetörjük, a cukorral és a citromlével ízesített kevés vízben felfőzzük, majd a pudingporhoz adjuk. Gyenge tűzön folyamatosan kevergetve sűrű krémmé főzzük. Amikor kihűlt, hozzáadjuk a felvert tejszínhabot. A palacsintákat megtöltjük a krémmel, a maradék eperszemeket félbevágjuk, rászórjuk és feltekerjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **TÖLTÖTT PALACSINTAROLÁD**

Hozzávalók 4 személyre: 15 dkg liszt, 20 dkg juhsajt, 3 dkg reszelt parmezán sajt, 2 tojás, 2 dl tej, 3 kis doboz (425 ml) hámozott paradicsom, 10 dkg paradicsompüré, 1 kis üveg (240 ml) paprikával töltött olajbogyó, 2 fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olívaolaj, 4 bazsalikomág, édesnemes pirospaprika, só, bors, a sütéshez olaj

A konzerv paradicsomot lecsöpögtetjük. A lisztet a tojással, tejjel, csipetnyi sóval és 1 dl szódavízzel palacsintatésztává keverjük. Kb. 15 percig állni hagyjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és a megforrósított olívaolajon vagy margarinon üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a villával összetört konzerv paradicsom kétharmadát és a paradicsompürét. Sóval, borssal, paprikával ízesítjük, és 5 percig főzzük. A lecsöpögtetett olajbogyót, felszeleteljük, majd a szétmorzsolt juhsajttal együtt a paradicsomhoz adjuk. A bazsalikomot megmossuk, a leveleket lecsipkedjük. A tésztából olajjal kikent serpenyőben 8 palacsintát sütünk. Megkenjük a juhsajtos paradicsommal, és megszórjuk bazsalikomlevéllel. A feltekert palacsintákat vastagon felszeleteljük. A roládokat lapos tűzálló tálban egymás mellé állítjuk, és leöntjük a félretett konzerv paradicsommal. Előmelegített sütőben, 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) 20-25 percig sütjük. Melegen, a reszelt parmezán sajttal megszórva kínáljuk.
Elkészítési idő kb. 1 óra

* * * * *

- **TÚRÓS-BARACKOS PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 13 dkg liszt, 4 tojás, 2.5 dl tej, 4 evőkanál cukor, 1-2 evőkanál porcukor, 2 evőkanál vaj vagy margarin, 1 dl tejszín, 25 dkg tehéntúró, 1,2 dl tejföl, 1/2 doboz (425 ml) sárgabarackbefőtt, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál szálasra vágott mandula, csipetnyi fahéj, só

A lisztet összekeverjük 1 tojással, sóval és a tejjel. A palacsintatésztát kb. 20 percig állni hagyjuk. Közben a többi tojást szétválasztjuk. 2 tojássárgáját és 3 evőkanál cukrot habosra keverünk, majd hozzáadjuk a puha vajat. A tehéntúrót átpasszírozzuk, kikeverjük a tejföllel, és a krémhez adjuk. 3 tojásfehérjét csipetnyi sóval nagyon kemény habbá verünk, és a palacsintatésztához vegyítjük. A befőttet lecsöpögtetjük. 4 fél barackot kettévágunk, a többit a felfogott lével együtt pürésítjük. Vaníliás cukorral és fahéjjal ízesítjük. A tésztából olajjal kikent serpenyőben 8 palacsintát sütünk. Megtöltjük a túrókrémmel, összetekerjük, majd tűzálló tálra fektetjük. A maradék tojássárgáját és cukrot a tejszínben elkeverjük, és a palacsintára öntjük. Rátesszük a félretett barackdarabokat, majd meghintjük a szálasra vágott mandulával. Előmelegített sütőben, 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) 20-30 percig sütjük. A fahéjas sárgabarackpürét külön kínáljuk hozzá.
Elkészítési idő kb. 1 1/2 óra

* * * * *

- **TÚRÓS PALACSINTA**

12 palacsintához fél kiló tehéntúrót áttörünk és összekeverjük 25 dkg vaníliás porcukorral, 10 dkg mazsolával, két tojással, 0,5 dl rummal és annyi tejföllel, hogy jól kenhető masszát kapjunk. Rákenjük a palacsintákra és felcsavarjuk azokat. Vajjal kikent tűzálló tál aljára terítünk egy töltetlen palacsintát, majd ráhelyezünk egy sor túróval töltöttet. Leöntjük édes, vaníliás tejföllel, majd keresztben rárakunk még egy sor palacsintát, tejföllel. Ezt addig ismételjük, míg a töltött palacsinta el nem fogy. A tetejét betakarjuk egy üres palacsintával, befedjük, és közepes meleg sütőben 20-30 percig sütjük, míg a felső palacsinta meg nem pirul. Melegen és hidegen is e
egyformán nagyon finom.

* * * * *

- **TÚRÓS PALACSINTA (AUSZTRIA)**

4 db nagy édes palacsinta, 2 tojás, 5 dkg mazsola, 30 dkg sovány tehéntúró, 1 pohár tejföl, 1 citrom reszelt héja, 8 dkg cukor, 2 dkg vaj.

A tojások fehérjét kemény habbá verjük. Az áttört túrót 1 ek. tejföllel, a citromhéja, cukorral, tojássárgájával krémmé keverjük. Hozzátesszük a tojáshabot és a mazsolát. Megtöltjük a palacsintákat, feltekerjük. Kivajazott jénaiba tesszük. A maradék tejföllel megkenjük. Előmelegített sütőben 25 percig sütjük.

* * * * *

- **TÚRÓS PALACSINTA**

1 adag palacsinta * 25 dkg tehéntúró * 2 tojás * 3 evőkanál porcukor * reszelt citromhéj * 5 dkg mazsola * 2 teáskanál tej * 2 dl tejföl

A túrót áttörjük, és összekeverjük a tojások sárgájával, a többi ízesítővel, 1 dl tejföllel, a tejjel, végül a tojások kemény habjával. A krém nagy részét beletöltjük a palacsintákba, felgöngyöljük, majd tűzálló tálra fektetjük. Ez a fázis elmaradhat: A megmaradt krémet összekeverjük 1 dl tejföllel, és a palacsintákra öntjük. Sütőben felső lángon addig sütjük, míg pirosodni nem kezd.

* * * * *

- **TÚRÓS PALACSINTA, ŐSZIBARACKÖNTETTEL.**

Hozzávalók: 3 db tojás, 25 dkg liszt, 6-7 dl tej, fél kg tehéntúró, fél csomag mazsola, 6 evőkanál cukor, fél kg őszibarack (vagy befőtt), késhegynyi só, sütéshez: olaj.

3 dl tejet habverővel csomómentesen elkeverünk 2 evőkanál liszttel, 1 tojássárgájával, és lassú tűzön, folytonos kevergetés mellett sűrűre főzzük. Félrétesszük hűlni. Közben a barackok héját lehúzzuk, magvát kivesszük, és keskeny csíkokra vágjuk. Belekeverjük a mártásba, hozzáadunk 2 evőkanál cukrot és pihentetjük. A megmaradt lisztből és tejből, a 2 db egész tojással palacsintatésztát készítünk. Sózzuk, és szükség esetén szódavízzel hígítjuk. Palacsintákat sütünk belőle. Eközben a túrót burgonyanyomón áttörjük, összekeverjük a megmaradt cukorral, a mazsolával, majd a tojásfehérjéket kemény habbá verjük, és összedolgozzuk vele. Ezzel töltjük meg a palacsintákat, és tálaláskkor az őszibaracksodóval borítjuk.

* * * * *

- **TÚRÓS-DIÓS-LEKVÁROS PALACSINTA**

Baracklekvárral megkent palacsintát megszórunk darált dióval, majd tojás nélkül készült túrótölteléket kenünk rá és felcsavarjuk. Fantasztikus.

* * * * *

- **ÜNNEPI PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db palacsinta, 10 dkg mazsola, 2 db narancs, 1 dl meggylikőr, 3 db tojás, 12 dkg cukor, 3 dl tej, 4 dkg liszt, vanília, 5 dkg dióbél, 2 dkg vaj.

A megszokott módon 12 db palacsintát sütünk. A megtisztított mazsolát likőrben áztatjuk, és egy kevés narancshéjat reszelünk rá. A tojássárgákat 6 dkg porcukorral és egy kevés hideg tejjel jól kikeverjük, összekeverjük a lisztel, majd hozzáöntve a vaníliával felforralt tejet, habverővel gyorsan keverjük, és addig hagyjuk a tűzön, míg forrpontot el nem éri. Ekkor levesszük a tűzről, és még forrón belekeverjük a mazsolát, a fele likőrt és a 2 tojásfehérjét 4 dkg cukorral habbá verve. Jól összekeverjük, beletesszük a meghámozott narancsok kockára vágott húsát, és ezt is elkeverjük benne. Ezzel a töltelékkel töltjük meg a palacsintákat, összetekerve megvajazott tűálló tálra tesszük. Megszórjuk durvára vágott dióval, és a sütőben megforrósítjuk. Tálaláskor vaníliás porcukorra megszórjuk és rácsöpögtetjük a megmaradt likőrt.

* * * * *

- **VANÍLIAKRÉMES PALACSINTA**

Hozzávalók: Egy adag kisütött édes palacsinta, 3 dkg vaj, 3 dkg liszt, 3 dl tej, egy csomag vaníliás cukor, három kanál porcukor.

A hozzávalókat összekeverjük, és sűrű krémmé főzzük. A palacsintákat megtöltjük, és összegöngyöljük.

* * * * *

- **VANÍLIÁS PALACSINTA**

Hozzávalók: 12 db szokásos sült palacsinta, 4 evőkanál sárgabaracklekvár, 2 egész tojás, 1 teáskanál liszt, 1-2 evőkanál porcukor, 5 dl tej, 1 teáskanál vaníliás cukor, csipetnyi só.

A palacsintákat egyenként megkenem a sárgabaracklekvárral, és felgöngyölve tűzálló tálba rakom. A tojássárgákat a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverem, majd hozzáadva a lisztet és a tejet, kis lángon, állandó keverés közben sűrűre főzöm. Még forrón hozzáadom a tojásfehérjékből vert kemény habot, ezután pedig az egészet rákenem a palacsinták tetejére. Előmelegített, forró sütőben addig pirítom, amíg a palacsinta teteje (amit a krémnek el kell fednie) szép piros nem lesz.

* * * * *

- **VANÍLIAKRÉMES PALACSINTA**

1 adag palacsinta * 3 dkg vaj * 3 dkg liszt * 3 dl tej * 1 csomag vaníliás cukor * 3 evőkanál porcukor

A krémhez valókat összekeverjük, és sűrű krémmé főzzük. Megtöltjük a palacsintákat, és feltekerjük. Kakaóport belekeverve csokoládékrémes palacsintát készíthetünk.

* * * * *

- **VANÍLIÁS KRÉMBEN SÜLT PALACSINTA**

12 db palacsinta, 2 dl tejföl, 10 dkg tehéntúró, 3 dkg vaj vagy margarin, 2 zacskó vaníliás cukor, ízlés szerint porcukor, kevés reszelt citrom- vagy narancshéj, csipetnyi só.

A krémhez az áttört túrót simára keverjük a tejföllel, a cukorral, a vajjal és a vaníliás cukorral, hogy kellemesen, de ne túl édes legyen. Citromhéjjal és a sóval fűszerezzük. A palacsintákat töltelék nélkül szorosan összegöngyöljük, és hosszúkás tűzálló tálra egymás mellé fektetve a vaníliás krémmel lelocsoljuk, majd az előmelegített, forró sütőbe tolva annyi ideig sütjük, amíg a palacsinta majdnem az összes krémet beszívja. Sülés közben letakarjuk, hogy ne száradjon ki a teteje.

* * * * *

- **VELŐS-BUNDÁS PALACSINTA**

Hozzávalók 4 személyre: 12 db sós palacsinta, 35-40 dkg sertés- vagy borjúvelő, 1 kis fej hagyma, törött bors, só, 1 evőkanál olaj, a panírozáshoz liszt, 1 tojás, zsemlemorzsa, a sütéshez olaj.

A szokásosnál valamivel kisebb sós palacsintákat sütünk. A velő hártyáját leszedjük - előtte le is forrázhatjuk -, apró darabokra vagdaljuk. A finomra vágott hagymát olajban megpirítjuk, rátesszük a velőt, sózzuk, borsozzuk és megpároljuk. A palacsintákon egyenként elosztjuk a tölteléket, s a szokásos módon felgöngyöljük. A széleit összenyomkodjuk, hogy sütés közben ne nyíljanak szét. A palacsintákat lisztbe, felvert tojásba, zsemlemorzsába forgatjuk, és bő forró olajban kisütjük. Tartárt, majonézt adhatunk hozzá, de forró, paprikás-tejfölös mártással még ízletesebb.

* * * * *

- **VELŐVEL TÖLTÖTT PALACSINTA RÁNTVA**

A szokásos módon, készítsünk sós palacsintát.
A belevalók: 40-50 dkg velő, 20 dkg gomba, 10-15 dkg húsos kolozsvári szalonna, 1-2 fej vöröshagyma, 2 db tojás, 10 dkg reszelt sajt (én karavánt szoktam), só, bors, pirospaprika.

A szalonnát apró kockákra vágjuk, megpirítjuk, majd a finomra vágott hagymát megdinszteljük, a tűzről lehúzva belekeverünk egy kevés pirospaprikát, hogy színe legyen, hozzáadjuk a vékonyra felszeletelt gombát és a velőt, sózzuk, borsozzuk, és zsírjára lesütjük, majd belekeverjük a felvert tojásokat, és a csak annyira sütjük, hogy megkocsonyásodjon, majd legvégül belekeverjük a reszelt sajtot. A palacsintákra egy-egy kanállal teszek a velős töltelékből, majd az egyik végén felhajtom, majd a két szélét ráborítom és felgöngyölöm, mint a hortobágyi húsos palacsintát szokás. Egy kicsit sűrűbb palacsintatésztába, majd zsemlemorzsába mártom, és nagyon forró zsíradékban pirosra sütöm. Majonézes krumplit, vagy párolt rizst majonézzel adok hozzá.

* * * * *

- **VIRSLIS, SAJTOS PALACSINTA**

Palacsintat sütunk 2 tojásbol pici sóval, a híg és a suru kozti legyen az allaga. Kisutjuk a palacsintat, sajtot reszelunk ra, és egy felbevagott virslit beleteszunk, feltekerjuk. Egy kivajazott tepsibe -nem szorosan-, egymasmelle tesszuk a palacsintákat. 1 db tejfölbe leutunk egy tojást, és keves sót vagy vegetat teszunk bele. Annyi tejföl kell amennyi a palacsintákat befedi. (Tehat minden db-hoz 1 tojás.) sütőbe teve addig sütjuk mig rózsaszínu nem lesz.

* * * * *

- **ZÖLDPALACSINTA**

Hozzávalók: 10 dkg zöldség (káposzta, paraj, sóska, karalábé), Graham-liszt, vagy teljes őrlésű búzaliszt, vagy tönkölyliszt, tej, tojás, olaj.
A kiválasztott zöldséget gyengén sós vízben blansírozzuk. (Ügyeljünk arra, hogy ne főzzük szét!) Ezalatt elkészítjük a palacsintatésztát. A zöldségeket leszűrjük, és belekeverjük a palacsintatésztába. Olajban kisütjük, vastag palacsintákat kapunk. Sajttal meghintve pikáns mártással tálalhatjuk.

* * * * *

- **ZÖLDSÉGGEL TÖLTÖTT KÁVÉS PALACSINTA**

Hozzávalók a töltelékhez: 40 dkg cukkíni, 20 dkg padlizsán, 3 db közepes paradicsom, 1 db póréhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 20 dkg reszelt sajt, 2 evőkanál olaj, 3 evőkanál joghurt, 2 evőkanál liszt, 1 mokkáskanál finomra vágott friss menta, őrölt fehérbors, só
Hozzávalók a palacsintához: 10 dkg liszt, 1 db tojás, 0,5 dl presszókávé, tej, szódavíz, só, olaj (a sütéshez)

Felhevített olajon megfuttatjuk a finomra vágott fokhagymát, beletesszük a kockákra vágott cukkínit, póréhagymát, padlizsánt, paradicsomot, és mentával, borssal, sóval ízesítve megpároljuk. Mikor a zöldségek megpuhultak, lisztszórással sűrítjük, joghurtot és finomra vágott petrezselyemzöldet adunk hozzá, majd pár pillanat alatt, készre forraljuk. Közben lisztből, tojásból, kávéból, tejből, szódavízből, parányi sóból elkészítjük a palacsintatésztát, majd felhevítet olajban, kisütjük a palacsintát. Tálaláskor a zöldséges töltelékkel megtöltött palacsintákat meghintjük reszelt sajttal, és grillsütőben megpirítjuk.

* * * * *

- **ZÖLDSÉGES PALACSINTA**

8 sós palacsinta * 1 zeller * 10 dkg kelkáposzta * 15 dkg sárgarépa * 1 póréhagyma * só * bors * 1 pasztinák * 5 dkg margarin * 1 dl húsleves kockából * 5 dkg reszelt sajt * 1 csomó petrezselyem * szerecsendió * bors * só * panír * olaj

A zöldségeket vékony csíkokra reszeljük, a pórét felkarikázzuk, majd az egészet margarinon félpuhára pároljuk, apránként hozzáadagoljuk a húslevest. A tűzről levéve, a zöldségeket jól

lecsepegtetjük, fűszerezzük, belekeverjük a sajtot és a petrezselymet. A tölteléket a palacsintákba töltjük, két szélüket visszahajtva feltekerjük. Bepanírozzuk palacsintákat, és forró olajban kisütjük.

* * * * *

- **ZSÁKBAMACSKA PALACSINTA**

Hozzávalók: egyszerű palacsinta alapmassza, tetszés szerinti palacsintatöltelék, liszt, tojás, zsemlemorzsa a bundázáshoz, porcukor a tetejére, olaj a sütéshez.

3-4 féle tölteléket készítek, tetszés szerint. A megsütött palacsintákat egyenként megtöltöm (egy palacsintát természetesen csak egyféle töltelékkel), majd a palacsinta két végét behajtva összegöngyölöm és lisztben, felvert tojásban, végül zsemlemorzsában meghempergetve, bő olajban kisütöm. Itatóspapírra vagy papírtörülközőre téve a felesleges olajat leitatom róla, és még melegen meghintem kevés porcukorral. A töltelléktől függően kínálok hozzá valamilyen mártást vagy öntetet, de ez el is hagyható.

* * * * *

GOFFRIK

- **CSOKIS GOFFRI**

Hozzávalók: 13 dkg liszt, 2 tojás, 3 dkg cukor, 1,2 dl tej, 3,5 dl tejszín, 6 dkg margarin, 20 dkg csokoládé, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 zacskó tejszínhab keményítõ, 1/2 teáskanál sütõpor, porcukor, csokoládé lapocskák

A darabokra tördelt csokoládét a tejszínben állandó keverés mellett felolvasztjuk. Éjjelre a hûtõben tartjuk. Puha margarint a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük majd egyenként beleütjük a tojásokat. A sütõporral összekevert lisztet a krémbe szitáljuk és hozzáadjuk a tejet. A csokoládés tejszint keményhabbá verjük és beleszitáljuk a habkeményítõt.

* * * * *

- **GOFRI**

Hozzávalók: 3 tojás sárgaja, 3 teaskanal cukor, 1 kaveskanal só, 1/2 cs sütőpor, 1 és 3/4 pohar liszt, 1 és 1/2 pohar tej, 1/3 pohar olaj, 1 cs vaniliascukor, 3 tojás habja

A poharam kb 2 és fel decis. A cukrot sot tojás sárgajat összekeverem és fokozatosan hozzáadom az olajat, majd a tejet és ha ez kesz a lisztet(ebben előtte elkeverem a sütőport) ezeket csinalhatod geppel, de a legvegen a tojás habjat csak siman egy kanallal keverd bele. Nem kell varnod, mert rogton lehet sütni a gofrit. Nekem ez mindig sikerul.

* * * * *

- **HÚSOS GOFFRI**

Hozzávalók: 25 dkg darált hús, 50 dkg burgonya, 5 dkg liszt, 2 tojás, 1 közepes fej hagyma, 2 közepes fej foghagyma, 3 paradicsom, só, õrölt bors, pirospaprika

A burgonyát 1 fej vöröshagymával lereszeljük, hozzáadjuk a tojást és a lisztet. Sózzuk, borsozzuk. A foghagymát apróra vágjuk , összekeverjük a darált hússal, tojássárgájával és fûszerezzük.

* * * * *

- **KAPUSPALACSINTA**

Hozzávalók: 5 dl tej, 2 tojás, 22 dkg liszt, 10 dkg vaj, 30 dkg trappista sajt, kis só

A tejet liszttel, tojásokkal habosra keverjük. A vajat felolvasztjuk, a sajtot felszeleteljük. A sós tésztából kb. 1 dl-t a vajjal kikent gofrisütőbe öntünk (palacsintasütőbe). Ne süssük túl, mert kiszárad! A kész tésztára egy szelet sajtot rakunk, összehajtjuk.

* * * * *

- **KRUMPLIS GOFFRI**

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 10 dkg liszt, 3 tojás, 7 dkg margarin, 25 dkg túró, 2 dl tejföl, 3 paradicsom, 1 fej saláta, 1 evõkanál ecet, 1 evõkanál paradicsom püré, 2 evõkanál olaj, csipetnyi cukor, só, õrölt bors, pirospaprika, bazsalikom levél

A héjában fõtt burgonyát meghámozzuk és áttörjük. A margarint habosra keverjük a tojással. Hozzáadjuk a túrót, majd a lisztet végül a burgonya pürét. Sóval ízesítjük. A goffri sütõre bazsalikom levelet fektetünk. A tejfölben kikeverjük a paradicsompürét, majd sóval, borssal, pirospaprikával és cukorral ízesítjük. A paradicsomot apróra vágjuk a salátát lecsöpögtetjük. A salátát ecetes lébe tesszük.

* * * * *

- **KRUMPLIS GOFFRI**

Hozzavalok: 75 g puha vaj, 25 g cukor, 2 tojas, 50 ml tej, 50 ml asvanyviz, 100 g liszt, csipet so, 1/4 cs. sutopor, 400 g krumpli (nem lisztes) lehetoleg elozo nap hejaban megfozve, a goffrisuto kizsirozasahoz vaj, v. olaj
valamint: porcukor a szorashoz, esetleg mentalevelke disziteshez

A vajat habosra keverjuk, egyenkent belekeverjuk a tojasokat. Ezutan mehet bele a cukor, tej, viz es egy csipet so. Vegul a sutoporral elkevert lisztet adjuk hozza. A krumplit kislyuku reszelon lereszeljuk es a tesztaba keverjuk. A goffrikat a sutoben kisutjuk. Porcukorral megszorjuk, es a tejszines bodzakrembol evokanallal "gombocot" szaggatunk, es a tetejere tesszuk, igy talaljuk.

* * * * *

- **MÉZES GOFFRI**

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 4 tojás, 10 dkg cukor, 17 dkg akácméz, 17 dkg margarin, 50 dkg túró, 2 dl tejszín, 3-4 evõkanál tej, 30 dkg gyümölcs, 1 teáskanál sütõpor, 1 teáskanál citromlé, néhánycsepp vanília aroma, néhánycsepp rum aroma, csipetnyi só

A margarint habosra keverjük, majd hozzáadjuk a mézet, a tojásokat és az aromákat. A lisztet összevegyítjük a sütõporral, sóval és a krémbe szitáljuk. Belekeverjük a tejet is. Az átpasszírozott túrót kikeverjük a cukorral és a citromlével. Belevegyítjük a keményhabbá vert tejszint és óvatosan beleforgatjuk a megmosott gyümölcsöket.

* * * * *

PALACSINTATÖLTELÉKEK

(12-14 db palacsintához)

- **ALMÁS TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 4 db jóízű, aromás alma, 1 teáskanál citromlé, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, az alma édességétől függően 8-10 dkg porcukor.

Az almát meghámozom és kicsumázom, majd lereszelem. A citromlével és a porcukorral összekeverve kis lángon, fedő nélkül addig párolom, amíg szárazzá válik. Ezután rászórom a fahéjat, és jól összekeverem. A palacsinta tálalásától függően hidegen vagy melegen használom fel.

* * * * *

- **ANANÁSZOS-TÚRÓS TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 4 karika (vagy fél doboz darabolt) ananászbefőtt, 15 dkg tehéntúró, 1 evőkanál sűrű tejföl, kevés porcukor.

A tehéntúrót áttöröm, vagy villával szétnyomom, és a tejföllel meg a porcukorral simára keverem. Ezután hozzáadom a közben lecsöpögtetett, és nagyon apróra vágott, vagy összeturmixolt ananászt.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS GESZTENYETÖLTELÉK**

Hozzávalók: 20 dkg gesztenyemassza, 3 dkg csokoládé, 1 dl tej vagy tejszín, kevés porcukor, 1 evőkanál rum (vagy rumaroma).

A gesztenyemasszát a tejjel, a rummal és kevés porcukorral jól kikeverem, majd hozzáadom a vízfürdőn felolvasztott csokoládét. (Csokoládé helyett kakaóporral is készíthető, 1 púpozott evőkanál kakaóporhoz másfél dkg olvasztott vajat keverek.)

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 5 dkg főző- vagy étcsokoládé, 1 dkg vaj, 1 evőkanál liszt, másfél dl tej vagy tejszín (esetleg fele tej, fele tejszín), 1 mokkáskanál nescafé, ízlés szerint porcukor.

A vajat felolvasztom, rászórom a lisztet, és habzásig hevítem, majd ráöntöm a tejet és állandó keverés közben sűrűre főzöm. Ezután belekeverem a megreszelt (vagy felolvasztott) csokoládét, és 2 evőkanál vizet meg a nescafét. Folytonos keverés közben sűrűre forralom, végül porcukorral a kellő édességűre ízesítem. Csak langyosan vagy hidegen használom fel.

* * * * *

- **DIÓTÖLTELÉK**

Hozzávalók: 15 dkg darált dió, 2 evőkanál mazsola, 1.5 dl tej, 10-12 dkg porcukor.

A mazsolát megmosom, szárát leveszem, majd a tejbe beleteszem. Fedő alatt néhány percig főzöm, addigra a mazsolaszemek megduzzadnak. Ezután hozzáöntöm a darált diót és jól összekeverve, éppen csak egyet forralok rajta.

* * * * *

- **DIÓS-KRÉMSAJTOS TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 10 dkg krémsajt, 2 evőkanál tejföl, 10 dkg darált dió, 10 dkg porcukor vagy méz.

A krémsajtot simára keverem a tejföllel, majd a cukrot is hozzáadva, addig keverem, amíg a cukor föl nem oldódik benne. Ezután teszem hozzá a darált diót.

* * * * *

- **FINOM ÍZES TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 20 dkg gyümölcsíz, fél citrom leve, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, csipetnyi só, 1 evőkanál porcukor, 1 teáskanál édes kekszmorzsa vagy zsemlemorzsa.

A gyümölcsízt a citromlével és egy evőkanál vízzel kenhetőre keverem, majd hozzáadom a porcukrot, a sót és a kekszmorzsát. Jól összekeverem, és hidegen kenem meg vele a palacsintát.

* * * * *

- **KAJSZIBARACKOS TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 1 csésze kajszibarackbefőtt, 2 púpozott evőkanál kajszibaracklekvár, 1 evőkanál rum (vagy 1 teáskanál rumaroma), 1 evőkanál porcukor. A befőttet levétől leszűröm, és kimagozva apróra vágom. A kajszibaracklekvárt összekeverem a rummal és a gyümölcsdarabokat beletéve, hidegen töltöm meg vele a palacsintákat.

* * * * *

- **KÁVÉS TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 1 dl jó erős feketekávé (nescaféből is készülhet), 1 dl tejszín (vagy tej), 5 db száraz babapiskóta vagy ennek megfelelő mennyiségű száraz piskótadarab, 8-10 dkg porcukor.

A babapiskótát apróra tördelem és ráöntöm a kávét meg a tejszínt. Addig hagyom állni, amíg az összes folyadékot a piskóta felszívja. Akkor hozzáteszem a porcukrot, és jól összekeverem.

* * * * *

- **KRÉMSAJTOS TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 20 dkg bármilyen krémsajt, 1-2 evőkanál sűrű tejföl, 1 evőkanál citromlé, 8-10 dkg porcukor.

Az egészet kenhető masszává keverem. Ha túl sűrű, kevés tejjel hígítom.

* * * * *

- **MÁKTÖLTELÉK**

Hozzávalók: 15 dkg darált mák, 1.5 dl tej, 1 evőkanál nagyon apróra vágott cukrozott narancs- vagy citromhéj, 10-12 dkg porcukor.

A tejet felforralom, beleszórom a mákot és a cukrot, meg a cukrozott narancshéjat. Éppen csak egyet forralok rajta és hagyom kihűlni.

* * * * *

- **TÚRÓS TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 25 dkg tehéntúró, 2 tojássárga, 2 evőkanál mazsola, 1 evőkanál tejföl, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 8-10 dkg porcukor, csipetnyi só.

Az összes hozzávalót alaposan összekeverem, és hidegen használom.

* * * * *

- **TEJFÖLÖS MANDULAKRÉM-TÖLTELÉK**

Hozzávalók: 10 dkg darált mandula, 2 dl sűrű tejföl, 8-10 dkg porcukor, 1 teáskanál zöldmandula aroma, 1-2 teáskanál zsemlemorzsa.

Az egészet összekeverem, és fél óráig hagyom állni.

* * * * *

SAJTÉTELEK

FŰSZEREZETT KRÉMSAJTOK HÁZILAG

- **FOKHAGYMÁS KAPROS KRÉMSAJT**

Hozzávalók: 20 dkg házisajt, 3 gerezd fokhagyma, 1 ek apróra vágott friss kapor, 1 tk só.

A fokhagymát jól elpürésítem a sóval (ez segíti a folyamatot), a kaporral és alaposan összekeverem a krémsajttal. Hűtőszekrényben legalább fél napig hagyom, hogy az ízek összeérjenek.

* * * * *

- **FOKHAGYMÁS KRÉMSAJT**

Hozzávalók: 20 dkg házisajt, 5 gerezd fokhagyma, 1 tk só.

A fokhagymát jól elpürésítem a sóval (ez segíti a folyamatot) és alaposan összekeverem a krémsajttal. Hűtőszekrényben legalább fél napig hagyom, hogy az ízek összeérjenek.

* * * * *

- **SNIDLINGES KEFÍRSAJT**

Hozzávalók: 1 liter kefír, egy csokor snidling, teáskanálnyi só, csipetnyi frissen őrölt feketebors.

A kefírt állandóan kevergetve testmelegre melegítem, miközben a sajt különválik a savótól. Most belekeverek egy csomó vágott snidlinget, sózom, borsozom. Hűvös helyen 24 órára felfüggesztem, hogy a savója kicsöpöghessen.

* * * * *

- **TORMÁS KRÉMSAJT 1.**

Hozzávalók: 15 dkg krémsajt, 2 ek frissen reszelt torma, 1 ek citromlé, vágott petrezselyemzöld.

A citromlével tompítom a torma erejét, majd összekeverem a házilag készült sajtkrémmel és egy kanálnyi vágott petrezselyemzölddel.

* * * * *

- **TORMÁS KRÉMSAJT 2.**

Hozzávalók: 20 dkg házisajt, 2 ek. reszelt torma, csipetnyi só, mokkáskanálnyi durvára őrölt bors.

A hozzávalókat jól elkeverem, majd egy üvegtányérra csinosan elrendezem. Felületét megszórom reszelt tormával és durvára őrölt borssal.

* * * * *

SAJTÉTELEK

- **FRITÍROZOTT SAJTGOLYÓK**

Hozzávalók: 25 dkg reszelt trapista, 4 tojás fehérje, 2-3 ek. liszt, só, bors, olaj

A tojásfehérjét sózom, kemény habbá verem, lazán összekeverem a sajttal és borssal. Kis golyókat formálok belőle, melyeket lisztbe hempergetek, majd forró olajban kisütöm. (a duplájára dagad). Lecsepegtetem, előmelegített tálon forrón tálalom.

* * * * *

- **FŰSZERES SAJTGOLYÓK 1.**

Hozzávalók: 15 dkg Boci, Camping, vagy más házi krémsajt, 2 gerezd fokhagyma, őrölt feketebors, őrölt szerecsendió, egy csokor apróra vágott zöldpetrezselyem
A hempergetéshez: mák, durvára őrölt bors, pirospaprika, durvára őrölt dió, durvára őrölt mogyoró, apróra vágott petrezselyemzöld, apróra vágott kapor

A fokhagymát összezúzom, összekeverem a sajttal, a borssal, a szerecsendióval és a vágott petrezselyem felével. Diónyi golyócskákat formálok belőle. A kész golyókat a hempergetőporokba forgatom - legalább 5-6 félét készítek, mert így mutat igazán. A hűtőben legalább egy napig érlelem. Kiváló bor-, vagy sörkorcsolya.

* * * * *

- **ROKFORTOS KÖRTE**

Hozzávalók: 1 kg puha körte, 5 dkg rokfort (márványsajt), 5 dkg vaj, (kaviár)

A vajat habosra keverem a sajttal. A körtéket meghámozom, kettévágom, magházát kivágom. A keletkezett üreget púposan megpakolom a rokfortos krémmel. Aki szereti kaviárt is szórhat a tetejére. Jól behűtve tálalom.

* * * * *

- **SAJTDESSZERT 1.**

Hozzávalók: 25 dkg krémsajt, 10 dkg kemény sajt, egy kanál apróra vágott petrezselyem, 3-4 dkg dióbél, 15-20 szem kapribogyó, kávéskanálnyi mák, durvára őrölt feketebors ´

A kemény sajtot lereszelem és összekeverem a krémsajttal és egy mokkáskanálnyi borssal. Az alufólia, vagy Folpack leürült csövét egyik végén lezárom fóliával, megtöltöm a sajtmasszával, majd a másik végét is lezárom. Egy órára a mélyhűtőbe teszem, majd onnét kivéve éles késsel felvágom a cső palástját és a kapott hengerből vizes késsel 1.5 cm-es szeleteket vágok. Ezeket a következőképpen díszítem:
1 - Mignonpapírba teszem, tetejére ragasztóként borsószemnyi krémsajtot, majd arra egy fél dióbelet teszek.
2 - Mignonpapírba teszem, tetejére ragasztóként borsószemnyi krémsajtot, majd arra egy szem kapribogyót teszek.
3 - Apróra vágott petrezselyembe forgatom és mignonpapírba teszem.
4 - Mákba forgatom és mignonpapírba teszem.
5 - Durvára őrölt feketeborsba forgatom és mignonpapírba teszem.
A desszerteket váltakozva ízlésesen tálcára rakom és fogyasztásig hútőbe teszem.

* * * * *

- **SAJTOS KARAJ**

Hozzávalók: 80 dkg karaj, 2 pohár tejföl, 25 dkg reszelt sajt (a fele lehet füstölt), liszt, só, vaj a kikenéshez

A karajt felszeletelem, kiverem, sózom és lisztbe forgatom. Egy tűzálló tálat kikenek, majd beleterítem a karajszeleteket. Tetejüket ujjnyi vastagon megtejfölözöm, majd erre rászórom a sajtot. Középmeleg sütőben szép aranybarnára sütöm.

* * * * *

- **SAJTTEKERCS 1.**

Hozzávalók: 25 dkg edami, vagy trappista sajt, 15 dkg Boci, Camping, vagy más krémsajt, 2 gerezd fokhagyma, őrölt feketebors, őrölt szerecsendió, egy csokor apróra vágott zöldpetrezselyem

A fokhagymát összezúzom, összekeverem a sajttal, a borssal, a szerecsendióval és a vágott petrezselyemmel. A sajttömböt folpackba jó szorosan becsavarom és forró vízben kb. 10 percig főzöm. A vízből kivéve kicsomagolom és sodrófával kinyújtom, majd azonnal rákenem a sajtkrémet. Feltekercselem, betekerem folpackba, hogy ki ne száradjon, majd a hútőbe teszem. Tálaláskor éles késsel szeletelem. Kiváló és nagyon látványos bor-, vagy sörkorcsolya.

* * * * *

- **SONKATEKERCS SAJTMÁRTÁSSAL**

Hozzávalók: 4 ek. liszt, 4 dl tej, diónyi vaj, 4 tojás, só.
Töltelék: 30 dkg darált sonka, mustár, bors, tejföl.
Tetejére: olvasztott vaj, 10 dkg reszelt sajt.
Sajtmártáshoz: 3 dkg vaj, 4-5 dkg liszt, 2 dl tejföl, 15 dkg reszelt trappista sajt, só.

A lisztből, tejből, sajtból besamelt főzünk és kihűtjük. Beledolgozzuk a tojássárgájákat, sóval ízesitjük és beleforgatjuk a keményre vert tojásfehérjét. Ezt a masszát papirral bélelt tepsibe simítjuk és forró sütőben aranysárgára sütjük, majd még forrón szalvétára borítjuk és összetekerjük. A töltelékhez a darált sonkát kevés mustárral, borssal ízesitjük, tejfölt adunk hozzá. A kihűlt tésztát ezzel megtöltjük. A tetejére olvasztott vajat locsolunk, és megszórjuk reszelt sajttal. Tálalás előtt 15 percig a sütőben melegitjük. A sajtmártáshoz a lisztből és vajból rántást készítünk, megsózzuk és a tejföllel fölengedjük. Hozzáadjuk a sajtot és egy kevés forró vízzel összekeverve mártássá főzzük. A töltött tekercset ezzel tálaljuk. (Tálalhatjuk úgy is, hogy minden tányérra 2 szelet sonkatekercset teszünk, melleöntünk egy kis sajtmártást, néhány csepp ketchupot csöppentünk a mártásra, amit késsel egymásba húzunk. Így nagyon mutatós lesz.)

* * * * *

SALÁTAK

- **AMERIKAI BROKKOLI SALÁTA**

Hozzávalók: 1 fej brokkoli, 200 gr friss gomba, 2 tk citromlé, 100 gr füstölt pulykamell, 3 ek földimogyoró
Dressing: 1 ek majonéz, 1 po natur joghurt, 1 ek citromlé, 1 gr fokhagyma, 1 tk paradicsompüré, 1 tk méz, 1 cs friss fűszer, só, fehér bors, p. paprika

A brokkolit szedjük rozsáira, majd forrásban levő vízben főzzük elő 2 percig, szedjük ki jeges vízbe és hűtsük le.Tegyük egy szűrőbe és csepegtessük le jól. Tegyük egy nagy tálba és keverjünk bele 10 dkg. csíkokra vágott füstölt pulykamellet, 20 dkg. cikkekre vágott friss gombát, csepegtessünk rá egy fél citrom levét. Óvatosan keverjük össze. Szórjunk a tetejére egy fél maréknyi földimogyorót.
Készitsük el a dressinget: Keverjük össze az összes hozzávalókat, és ezzel az öntettel öntsük le fogyasztás előtt a salátát.

* * * * *

- **BANÁNSALÁTA**

Hozzávalók: 4 banán, fél citrom, 5 dkg porcukor, 5 dkg mandula

A meghámozott banánt apró szeletekre vágjuk, a citrom levével meglocsoljuk, majd meghintjük a porcukorral, és a vékony csíkokra vágott mandulával megszórjuk. Egy órán át hideg helyen állni hagyjuk.

* * * * *

- **BIGYÓ SALÁTA**

Hozzávalók: ananászkonzerv, kukoricakonzerv, 15 dkg gépsonka
A tartármártáshoz: majonéz, tejföl, mustár, só, bors, citromlé, cukor

Az ananászt és a kukoricát leszűrjük.Az ananászt felvágjuk kisebb darabokra,és egy tálba öntjük,ugyanígy a kukoricát.A sonkát feldarabolva beleüntjük ugyanebbe a tálba,és elkészítjük a tartármártást ízlés szerint.Beleöntjük a tálba,összekeverjük óvatosan,és a hűtőbe rakjuk alufóliával lefedve...két-három óra múlva már fogyaszthatjuk is.

* * * * *

- **BOLGÀR SOPSZKASALÀTA**

Hozzàvalok: 1 piros és 1 zöld paprika, 500g paradicsom, 2 fürtös uborka v. 1/2 kigyouborka, 2 kis fej lilahagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 cs. petrezselyem.
Öntet: 4 ek. olívaolaj, 2 ek. vörösborecet, só frissen örölt bors
Ezenkivül: 150g bolgàr juhsajt v. fetasajt, 2 hosszu, csipös zöld pepperoni.

1. a paprikàkat kimagozzuk majd felkockàzzuk. A paradicsomokat félbevàgjuk, belsejüket kivàjjuk, felkockàzzuk. Az uborkàkat héjàval együtt kockàkra vàgjuk.
2. A hagymàt és a fkhagymàt kis kockàkra vàgjuk. A petrezselymet finomra. Az egészet összekeverjük egy tàlban.
3. Az öntethez habverövel alaposan elkeverjük az ecetet, olajat, soval, borssal füszerezzük, majd a salàtàra öntjük.
4. Végül a juhsajtot zöldségreszelön a salàtàra reszeljük ugy, hogy teljesen beboritsa. A pepperonit megmossuk, hosszàban kettévàgjuk, kimagozzu, a salàta tetejére tüzzük. Azonnal tàlaljuk, fehér parasztkenyeret adunk hozzà. Kitünöen illenek hozzà a zamatos, szàraz, magyar fehérborok.

* * * * *

- **CAPELLINISALÁTA**

Hozzávalók: 25 dkg finommetélt, vagy nagyon vékony spagetti, 25 dkg brokkoli, 2 ek citromlé, kevés reszelt szerecsendió, 15 dkg juhsajt, 6 ek hidegen sajtolt olívaolaj, 1 gerezd fokhagyma, 4 ek borecet

A tésztát sós, olajos vízben megfőzzük, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és lecsöpögtetjük. A brokkolit megmossuk és rózsáira szedjük, citromos, forró sós vízben két percig főzzük, majd leszűrjük, lecsöpögtetjük, és meghintjük reszelt szerecsendióval. A juhsajtot kockára vágjuk, és a fenti hozzávalókkal együtt tálba tesszük, összekeverjük. 2 evőkanál olajat megforrósítunk, és az áttört fokhagymát beletesszük, megfuttatjuk. Levesszük a tűzről, hozzákeverjük a maradék olajat és az ecetet, ráöntjük a hozzávalókra, és azonnal tálaljuk.

* * * * *

- **CASANOVA SALÁTA**

Hozzávalók: 8 db tojás, 2 szál sárgarépa, 2 db cékla, 10 dkg lilahagyma, 15 dkg paradicsom, 2 db paprika, 1 db fejes saláta, 1 db friss saláta, 1 üveg szardellafilé, 1 dl szezámolaj, friss rozmaring, 1 mokkáskanál szezámmag, só, ízlés szerint Koronás Aranybarna cukor, kevés borecet

A tojásokat keményre fôzzük, megpucoljuk és a megmosott paradicsommal együtt cikkekre vágjuk. A céklát is megfôzzük és a megtisztított sárgarépával együtt vékony metéltre vágjuk. A salátákat alaposan megmossuk, laskára tépjük. A lilahagymát megpucoljuk, megmosott paprikával együtt felkarikázzuk. A szardellafiléket lecsepegtetjük. Olaját elkeverjük kevés szezámolajjal, borecettel, ízlés szerint cukorral, sóval, morzsolt rozmaringgal és kevés vízzel. Az elôkészített nyersanyagokat ebben a salátalében lazán átkeverjük és fogyasztásig hűtôbe tesszük. Pirított toastkenyeret kínálunk mellé.

Elkészítési idô: 55 perc, Egy adag: 1734 kJ/414 kcal

* * * * *

- **CÉZÀR SALÀTA**

Hozzàvalok: 1/2 - 1/2 fej fodros és fejes salàta, 1 kisebb cukkíni, 1 sàrgarépa, 4 paradicsom, 2 mogyorohagyma.
Öntet: 2 ek. màlna- vagy fehérborecet, 6 ek. olívaolaj, 1 tk. dijoni mustàr, só, frissen örölt fek.bors
Ezenkivül: 4 szelet toastkenyér, 30 g vaj

1. A friss, ropogos leveleket jol megmossuk és nagyobb darabokra tépkedjük, 4 tányérra helyezzük.
2. A cukkínit és a répàt meghàmozzuk és "julienne"-re vàgjuk (egészen vékony hosszu csikokra). A paradicsomokat 8 felé, a mogyorohagymàt vékonyan felkarikàzzuk. A zöldségeket elrendezzük a salàtàstàlon.
3. Az ecetet, olajat és mustàrt habverövel alaposan elkeverjük, majd sozzuk, borsozzuk. Az öntetet a salàtàra csepegtetjük.
4. A toastkenyerek héjàt levàgjuk, majd felkockàzzuk. A vajat egy edényben felforrositjuk, és àllandoan kavargatva aranybarnàra sütjük benne a kenyérdarabokat. Ha elkészültk, a salàtàra szorjuk. Izlés szerint adhatunk hozzà soval, Worcester- szosszal. mogyorohagymàval és kapribogyoval izesitett tartàrmàrtàst.

* * * * *

- **CUKORBORSÓ SALÁTA SZEZÁMOS CSIRKÉVEL**

Hozzávalók: 40 gr friss gyömbér, 6 ek citromlé, 3 ek szezámolaj, olaj a sütéshez, só, bors, 1 ek curry, 50 gr kókuszreszelék, 1 kg zőldborsó, 4 sz újhagyma, 4 sz csirkemell filé, 1 db tojás, 2 ek méz vagy juharszirup, 3 ek mustár, 50 gr liszt, 100 gr szezámmag, 1 ek koriander zöld

Vágjuk a csirkemelleket ujjnyi csíkokra, keverjük össze a tojást a mézzel és a mustárral. Forgassuk lisztbe a húst utána a tojásos keverékbe, majd a szezámmagba. Forró olajba süssük ki. Készítsük el a zöldborsót. Kevés margarinban pároljuk meg a zöldborsót, fűszerezzük friss koriander zölddel, sóval cukorral, adjunk hozzá kókuszreszeléket, és a felkarikázott újhagymát. Pároljuk kb. 4-5 percig. Ha izgalmasabbá kivánjuk tenni a köretünket akkor készíthetünk hozzá egy különleges öntetet is. Friss reszelt gyömbért, citromlevet, szezámolajat, curryt, keverjünk össze és evvel a szósszal locsoljuk meg a borsó köretünket.

* * * * *

- **C-VITAMIN BOMBA**

Hozzávalók: 25 dkg savanyú káposzta, 1 fej lila hagyma, 1/2 dl (olíva)olaj, 1/2 dl citromlé, őrölt fehér bors, só

ELŐKÉSZÜLÜNK: A savanyú káposztát apróra vágjuk. A lila hagymát apró kockákra szeleteljük. Az olajat, citromlét, borst, sót jó alaposan elkeverjük. (Ugye ezt hívják "dresszingnek", mert ezt torna dresszben kell csinálni, hogy agyon ne csapjanak, mert a szép új nadrágodat összeolajoztad.)
KAVARJUK: A dresszingbe beleöntjük a lila hagymát, jól elkeverjük, majd az aprózott savanyúkáposztát kavarjuk bele. Addig kavargatjuk, míg minden egyes káposzta szál olajos nem lesz.
MIHEZ: Mindenhez, de csak úgy magában is, minél többet télen. Aki ezek után is influenzás lett az vonja le a tanulságot

* * * * *

- **CSIRKE ÉS NARANCS SALÁTA 240 KCAL.**

Hozzávalók: 2 db narancs, 6 ek olívaolaj, 1 cs petrezselyem zöld, 1 tk méz, 2 db cikoria, 1 db lilahagyma, 3 db sűlt csirkemell, 3 ek pirított mandula, 1 db jégsaláta, 4 ek borecet, 1 tk mustár,

Készítsünk dressinget: Reszeljük le a narancsok héját, tegyük egy tálba / vigyázzunk nehogy túl sok legyen, lehet hogy elég egy fél is/ Adjuk hozzá a mézet, őrölt borsot, 4 ek borecetet, 1 tk sót, 1 tk mustárt, és állandó keverés mellett öntsük bele az olívaolajat, majd a finomra vágott petrezselyem zöldet. Vágjuk össze nagyobb darabokra a jégsalátát, cikoriát, tehetünk bele radiccio salátát is. Szeleteljük bele a lilahagymát és salátás kanállal keverjük össze. Tegyük egy nagy tányérra , szeleteljük fel a csirkét és rendezzük el izlésesen. Diszítsük meghámozott naranccsal. Tetejét locsoljuk meg a salátaöntettel és bőven szórjuk meg a pirított mandulával.

* * * * *

- **CSIRKES RIZSSALÁTA SZILVESZTERRE**

Hozzávalók 6 szemelyre: 2 csirkemellfile, 25dkg hosszuszemu rizs, 15dkg mirelit zöldborso, 1/2 doboz ananaszbe*főtt*, 12dkg majonéz, 1.5 dl joghurt, 2 evőkanál vaj vagy fozomargarin, citromle, csipetnyi cukor, só, 1 teaskanal curry, feher bors

A rizst forrasban levo, sos vizben, fedő alatt kb. 20 percig fozzuk. Kozben a borsot keves sos vizben kb.5 percig fozzuk, majd lecsopogtetjuk. A csirkemellet darabokra vagjuk, és a megforrositott margarinon 5-6 perc alatt koroskorul megpiritjuk. Sozzuk, borsozzuk, majd kiszedjuk a serpenyobol. Az ananaszt lecsopogtetjuk, levet felfogjuk. A majonézt kikeverjuk a joghurttal, keves ananaszlevel, citromlevel, soval, curryvel és csipetnyi cukorral. A saláta hozzávaloit öszekeverjük és leontjuk a mártással. Legalább 1 oraig erleljuk. Talalas előtt, ha szükséges, utana izesitjuk.

* * * * *

- **CSIRKÉS SPAGETTISALÁTA**

Hozzávalók: 25 dkg spagetti, 2 szál sárgarépa, 20 dkg grillezett csirkemell, 20 dkg kínai kel, 1 cikk zellergumó, 20 dkg kígyóuborka, 3 ek borecet, só, 1 csipet cukor, pici fehér bors, 1 tk szójaszósz, 3 ek szezámolaj, 2 ek apróra vágott metélőhagyma

A spagettit darabokra törjük és sós vízben megfőzzük. Leszűrjük, lecsöpögtetjük. A megtisztított sárgarépát gyufaszál vastagságúra vágjuk, 2 percig forrásban levő vízbe tesszük, leszűrjük, lecsöpögtetjük, hagyjuk kihűlni. A csirkehúst apró kockákra, a kínai kelt és a zellert csíkokra vágjuk. Az uborkát meghámozzuk, hosszában kettévágjuk, a magját kikaparjuk, és felszeleteljük. A borecetet kikeverjük a szójaszósszal, sóval, cukorral, borssal, majd fokozatosan hozzákeverjük az olajat is. A tésztát, a húst és a zöldségeket tálba rakjuk és beleforgatjuk az öntetbe. Apróra vágott metélőhagymával megszórva tálaljuk.

* * * * *

- **CSIRKÉS ZÖLDSALÁTA**

Hozzávalók: 1 sültcsirke, 1 evőkanál vörösborecet, 1 evőkanál szezámolaj, 2 evőkanál étolaj, 1/4 teáskanál szójaszósz, 1 evőkanál reszelt vöröshagyma, 1/4 teáskanál szárított kapor, 1/4 teéskanál só, 1/4 teáskanál feketebors, 20 dkg rózsáira szedett karfiol, 10 dkg uborka, 2 zellergyökér, 1 cikória (10 dkg), 2 paradicsom, 8 olívabogyó a díszítéshez

A csirkét feldaraboljuk, a bőrét lehúzzuk. A húst lebontjuk a csontról és kis kockákra vágjuk. Az ecetet, az olajat és a fűszereket összekeverjük és ítesítjük. A húst ebbe a páclébe tesszük, és szobahőmérsékleten állni hagyjuk. A karfiolt sós vízben megfőzzük, hideg vízben leöblítjük, megszárítjuk. Az uborkát héj és mag nélkül centiméteres darabokra szeljük. A zellert és a cikóriát vékony félkör alakú szeletekre vágjuk fel. A zöldséget a marinírozott csírkéhez adjuk, ízesítjük, paradicsomszeletekkel és olívabogyóval díszítjük. Lehetőleg azonnal tálaljuk. Vajas pirítóst vagy fűszeres majonézt ajánlunk hozzá.

* * * * *

- **DIA SALÁTÁJA**

Hozzávalók: 1 fél fej jégsaláta, 2 paradicsom, 1 fél kígyóuborka, 4-5 szál zöldhagyma, 1 cs. salisajt, 15-20 dkg pulykamell, joghurtos salátaöntet, só, bors, görög fűszerkeverék

A pulykamellet apró kockákra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk a görög fűszerkeverékkel és öntöttvas serpenyőben kevés margarinnal megsütjük. Hagyjuk kihűlni.
A zöldségeket megmossuk, apró darabokra vágjuk, a sajtot is felkockázzuk. A salátát egy nagyméretű üvegtálba tesszük, és a tetején ízlésesen elrendezzük a többi zöldséget úgy, hogy középen maradjon hely a húsnak. Amikor a hús kihűlt a tál közepére halmozzuk, így tálaljuk. Kis csészébe kiöntött joghurtos salátaöntetet és rozskenyeret kínálunk hozzá.

* * * * *

- **DIÓSALÁTA**

25 dkg egészen friss, zsenge dióbél, 2 savanyú alma, 2 dl tejföl, 2 evõkanál olaj, 1 csokor zöldhagyma zöld szárával együtt, 1-1 csokor zeller- és petrezselyemzöld, só, õrölt fehér bors és cukor ízlés szerint

A dióbelet forrásban levõ vízbe téve 1 percig forralom, majd leszûröm és a héját lehúzom egy rövid pengéjû, éles késsel. A megtisztított diót durvára töröm. Az almát megmosom, kicsumázom és héjastól nagyon vékony csíkokra vágom. A zöldfûszereket finomra metélem, a megtisztított zöldhagymát pedig hajszálvékonyra karikázom zöld szárával együtt. Elkészítem a saláta levét: a tejfölbe belekeverem a citromlevet, a sót, az õrölt fehér borsot, az olajat és kevés cukrot, majd beleforgatom az összes hozzávalót. Jól összekeverem, és lefedve teszem a hûtõszekrénybe legalább 3 órára. Rendkívül finom, pikáns ízû saláta. Két napig áll el a hûtõszekrényben.

* * * * *

- **EGZOTIKUS GYÜMÖLCSSALÁTA**

Hozzávalók: 2 db papaya, 3 db mangó, 4 db banán, 4 db kiwi, 50 dkg narancs, 10 dkg lichi, 1 db citrom, 10 dkg zöld napraforgómag, 1 db ananász, citromfű, cukor, 2 dl tejszín

A gyümölcsöket megmossuk, lecsepegtetjük, meghámozzuk. Tetszés szerinti, nagyobb darabokra vágjuk. Megöntözzük szűrt citromlével. Meghintjük porcukorral. Lazán átkeverjük. Felhasználásig hűtôben tartjuk. Elôhűtött gyümölcskehelybe tálaljuk, tejszínhabbal, pirított mandulával díszítjük.
Elkészítési idô: 35 perc, Egy adag: 2010 kJ/480 kcal

* * * * *

- **EGYEDI SALÁTA**

Hozzávalók: gomba, Répa, Alma, Ananász, Banán, saláta

Az almát megpároljuk, és utána egy tálba rakjuk. A konzerv ananászt levével együtt a tálba öntjük. A banánt karikákra vágva a tálba öntjük, a salátát répát almát is apró darabokra vágjuk, és a tálba rakjuk, összekeverjük és már kész is.

* * * * *

- **EGYSZERŰ CITROMOS SALÁTA**

Hozzávalók: 1 nagy fej kínaikel, 3-4 közepes paradicsom, 2-3 zöldpaprika, 1 közpes kígyóuborka, 1 citrom leve, só, törött feketebors

A kínaikelt keresztben egy centis szeletekre vágjuk. A többi hozzávalót kockákra vágva keverjük hozzá (először nagy mennyiséget kapunk, de a citromlétől kissé össze fog esni!). Csavarjuk rá a citrom levét, sózzuk, borsozzuk. 5-6 percig hagyjuk állni, majd forgassuk át saját levében.

Renkívül finom salátát kapunk. Legikább sültekhez, faszénen készített ételekhez adható köretként is.

* * * * *

- **ENEREGIASALÁTA**

Hozzávalók: 3 csészényi megmosott, megszárított, széttépkedett salátalevél, 1 kicsi uborka felszeletelve, 1 közepes paradicsom kockákra vagy szeletekre vágva, 1 kicsi sárgarépa megtisztítva, szeletekre vágva, ízlés szerint további zöldségek apróra vágva
Az öntethez: 1 megfelezett gerezd fokhagyma, 3 ek olívaolaj, 1 ek friss citromlé, tengeri só, fekete bors

Az öntethez valókat tegyük egy edénybe, és hagyjuk ott kb. 15 percig, hogy a fokhagymaolaj kioldódjon. Közben a zöldségeket tisztítsuk meg, daraboljuk fel és keverjük össze egy nagy tálban. Az öntetben a fokhagymát bökjük villára, és ezzel a 'fokhagymás' villával jól keverjük össze a nyersanyagokat. Távolítsuk el a fokhagymát, öntsük az öntetet a salátára és jól keverjük el. Azonnal fogyasztható. Pirítós kenyérrel is nagyon finom.

* * * * *

- **FOKHAGYMAS SPAGETTISALÁTA**

Hozzávalók: 15 dkg aprora tort (vagy mas fajta, pl. spiral) tészta, 25 dkg kemeny paradicsom, 1, 5 dl majonéz, 2 dl kefir (en sovany telfollel szeretem), 3 ek. kimagozott olajbogyo, 4-5 gerezd fokhagyma, feherbors, só, 1 csokor, petrezselyem.

A majonézbol a kefirrel és a fűszerekkel, az aprora vagott fokhagymaval és petrezselyemmel mártást keverek. Ebbe keverem a kifozott, kihutott tésztat, a vékony csikokra vagott olajbogyot, és a kockara vagott paradicsomot, lehetoleg a magok nélkül. Jol összekeverem és lehutom.

* * * * *

- **FRANKFURTI SALÁTA**

Hozzávalók: virsli 450 g, főtt burgonya 250 g, alma 200 g, majonéz 200 g, tejfel 1 dl, vöröshagyma 30 g, 1 csomó petrezselyem zöldje, citrom 100 g, konyhasó 20 g, porcukor 20 g. Kb. 1 kg.

A virslit megfőzzük, 2 mm vastagságú karikára vágjuk. A megfőzött burgonyát kb. a virslivel azonos nagyságúra szeleteljük. A meghámozott almát szeletekre vágjuk. Hozzátesszük az ízesítő anyagokat: a majonézt, a tejfölt, a vágott petrezselymet, az átszűrt citromlevet, sót, porcukrot és a finom reszelőn lereszelt vöröshagymát. Az egészet összekeverjük. Szükség esetén ízesítjük.

* * * * *

- **FŰSZERES ALMASALÁTA HAGYMÁVAL**

Hozzávalók: 4 alma, 2 ek almaecet, 1 dl tejföl, 4 kis fej lilahagyma, 1 ek mustár, 1 ek kukoricacsíra-olaj, petrezselyem, só, őrölt bors

Keverje össze a tejfölt, az ecetet, a mustárt, az olajat és az apróra vágott petrezselymet, majd sózza és borsozza meg. A kimagozott almát vágja nagyon vékony szeletekre, és keverje azonnal a mártásba, hogy ne barnuljon meg. Végül az apróra vágott hagymát is adja hozzá a salátához. Érdemes fogyasztás előtt pár órára a hűtőbe tenni, hogy az ízek jól összeérjenek.

* * * * *

- **HAGYMASALÀTA NARANCCSAL**

Hozzàvalok: 4 fej vörös v. lila hagyma, 3 narancs, 1 kisebb chilipaprika, 1 kisebb àg vagy 1/2 tk szàritott kakukkfü 4 ek. olívaolaj, 1 ek. balzsamecet, kis cukor frissen örölt fek.bors, 50g fekete olívabogyo

1. Hagymàt vékonyan felkarikàzzuk és enyhén sozzuk. 10 percig àllni hagyjuk, majd szüröben hideg vizzel lemossuk és alaposan lecsöpögtetjük.
2. A narancsokat -a vékony hàrtyàt is eltàvlitva-meghàmozzuk, majd keresztben felkarikàzzuk. Közben a kicsorgo levet felfogjuk, a magokat eltvolitjuk.
3. A chilipaprikàt kimagozzuk, majd csikokra vàgjuk. A kakukkfüvet, ha szükséges mossuk, leveleit lecsipkedjük.
4. Az olívaolajat, ecetet, kevés sot, cukrot, borssot, a paprikaszeleteket és a kakukkfüvet elkeverjük a narancslével. A hagyma- és narancskarikàkat elrendezzük a tàlon, meglocsoljuk az öntettel, és olívabogyoval diszitjük.
Könnyü, friss elöétel.

* * * * *

- **HAGYMÁS KÍNAI KELSALÁTA**

Hozzávalók: 500 g kínai kel, 3 közepes vöröshagyma, 2 ek. tormas majonéz, 1 kk. salátafűszer, 5-6 ek. olaj, 2 dl kefir, mustar, cukor, só

A hagymat vékonyan felkarikazzuk, megsozzuk. A kínai kelt vékonyre szeleteljuk. A tormas majonézt, a cukrot, a sot, a salátafűszert és az olajat surure keverjuk majd hozzáontjuk a kefirt. A hagymarol leoblitjuk a sot és leitatjuk, a kínai kellel öszekeverjük és beleforgatjuk az ontetbe.1-2 orat hutoben erleljuk.

* * * * *

- **HAGYOMÀNYOS TÉSZTASALÀTA**

Hozzàvalok: 300g orso- v. lepketészta, só, 250 g mélyhütött borso 8-10 apro csemege uborka, 300g pàrizsi v. löncshus 1 cs. fodros petrezselyem
Öntet: 150g salàtamajonéz, 150g joghurt 2-3 ek. fehérborecet, só, frissen örölt fehérbors
Ezenkivül: gerezdekre vàgott paradicsom és petrezselyem a diszitéshez.

1. A tésztàt enyhén sos vizben nemtul puhàra fözzük, hideg vizzel leöblitjük és hülni hagyjuk. A borsot 2 dl. enyhén sos vizben 5 percig fözzük, majd levében hülni hagyjuk.
2. Az uborkàt és a pàrizsit (löncshust) kis kockàkra vàgjuk. A petrezselymet aprora.A borsorol is leöntjük a levet, de a fözölevet félrétesszük.Az összes hozzàvalokat összekeverjük egy nagy tàlban.
3.Simàra keverjük a majonézt a joghurttal, ecetel és 3-4 ek.-nyival a borso levéböl. Soval, borssal izesitjük, majd az öntetet a salàtàhoz adjuk.
4. A salàtàt 1 oràn àt lefedve àllni hagyjuk. Ezutàn soval, borssal, ecettel még egyszer megfüszerezzük, ha tulsàgosan kiszàradt, megöntözzük s borso fözölevével. Gerezdekre vàgott paradicsommal és petrezselyemmel diszitve tàlaljuk.

* * * * *

- **HERING-SALÁTA**

Két tejes heringet jól ki kell a sótól áztatni, és több léből megmosni. A heringet szálkájától kitisztitva, vagdaljuk deszkán jól össze, és tegyünk bele fél kávéskanál tört borsot, két kanál finom táblaolajat és két kanál jó eczetet; ezeket vegyitsük jól össze. Két jókora alma-nagyságu fekete retket és két nagy almát tisztitsunk meg a héjától és ugy az almát valamint a retket, vágjuk fel egyenlő, késfoknyi vastagsága karikákba. A hering-keverékkel kenjük be a retek-szeleteknek az egyik oldalát; hasonlóképpen bánjunk el az almaszeletekkel. Ezen heringes szeleteket tegyük felváltva vörös czékla szeletekkel salátás tálba: köröskörül diszitsük fel zöldpetrezselyem-levéllel, vagy eczetes zöldugorkával.

* * * * *

- **JÉRCEMELLSALÁTA ALMÁVAL**

Hozzávalók: 40 dkg csirkemellfilé, 1 db kígyóuborka, 10-15 dkg savanykás alma, szűrt citromlé, fokhagymás salátaöntet, kevés őrölt fahéj, szezámmag, kevés margarin

A csirkemellet megmossuk, csíkokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, majd az előmelegített margarinban megsütjük. Hagyjuk kihűlni. Az almát, uborkát alaposan megmossuk, az alma magházát eltávolítjuk, majd mindkettőt felcsíkozzuk. Kevés szűrt citromlével megöntözzük, hogy az alma ne barnuljon meg. A hozzávalókat tálba tesszük, a salátaöntetet kevés fahéjjal utóízesítjük, majd a salátára öntjük, átkeverjük. Felhasználásig hűtőben tartjuk. Tálaláskor szezámmaggal hintjük meg.

* * * * *

- **JUHSALÀTA OLAJBOGYOVAL**

Hozzàvalok: 2-3 zöld paprika, 2 lila hagyma, 1 cs. petrezselyem, 400g juhsajt, 150g fekete olajbogyo, 1 tk. szàritott oregano, paradicsom a diszitéshez.
Öntet: 2 ek. fehérborecet, 4 ek. olívaolaj, só, friss.örölt f.bors.

1. A paprikàkat csikokra vàgjuk, a hagymàt felkarikàzzuk.A petrezselymet durvàra vàgjuk, és mindent összekeverünk egy tàlban.
2. A juhsajtot kockàkra vàgjuk,az olajbogyoval és az oreganoval a salàtàhoz adjuk. Fölverjük az ecetet és az olajat, soval, borssal izesitjük. A salàtàhoz keverjük, és rövid ideig àllni hagyjuk. Gerezdekre vàgott paradicsommal diszitve, lepénykenyérrel tàlaljuk.

* * * * *

- **KÖNNYŰ BURGONYASALÁTA**

Hozzávalók: 60 dkg héjában főtt burgonya, 2 kemény tojás, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál borecet, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál só, 1/2 teáskanál feketebors, 1 tojássárgája, 1.5 dl tejszínes joghurt, 2 evőkanál olaj, 2 alma, 2 csemegeuborka, 2 paradicsom

A burgonyát, a tojásokat és a hagymát megtisztítjuk. A hygmát finomra vágjuk, a salátástálba tesszük. Az ecetet, a cukrot , a sót és a borsot összekeverjük. A burgonyát összevágjuk és hozzákeverjük. a josássárgáját a joghurttal és az olajat felverjük. Az almákat meghámozzuk, negyedeljük és kimagozzuk, az uborkával együtt feldaraboljuk és belekeverjük. Egy apróra vágott paradicsomot szintén hozzáadunk. A két salátát összeöntjük, ízesítjük. Paradicsomkarikákkal és tojásszeletekkel díszítjük, esetleg egy kis paprikával megszórjuk. Rozskenyér vagy barnakenyér frémsajttal illik hozzá.

* * * * *

- **KUKORICASALÁTA MEXIKOI MODRA**

Hozzávalók: 1 doboz kukoricakonzerv, 4 evőkanál marinalt paradicsompaprika, 1 konzerv, zöldborso (akkora, mint a kukorica), 1 cs. zöldhagyma a szaraval egyutt, 5 dl majonéz, 2 dl tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, mexikoi fűszerkeverék (vagy chili, romai komeny, feketebors), keves porcukor, izles szerint só, cayeni bors

A mártáshoz a majonézt, tejfölt, fűszereket összekeverem, hozzáadom az aprora vagott paprikat, a vékony karikakra vagott zöldhagymat, a leszurt borsot és kukoricat. Az egeszet összekeverem és jol lehutom. Akkor az igazi, ha egy kicsit csipos.

* * * * *

- **KUKORICAS RIZSSALÁTA**

Hozzávalók: 1 zacsko gyors rizs, 25 dkg morzsolt kukorica konzerv, 5 dkg mazsola, 1 csokor zöldhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 husleveskocka, 2 csokor friss kapor, 2 dl majonéz, 2 dl tejföl, 1 mokkaskanal torott feher bors, izles szerint citromle (vagy almaecet), só, porcukor.
.
A rizst a zacskon levo eloiras szerint megfozom, de a fozovizbe elozoleg beleteszem a husleveskockat is. (Termeszetesen kevesebb soval keszítem, mert a husleveskocka is sos.) Amig a rizs fo, elkészítem a mártást: a majonézt és a tejfölt simara keverem, majd citromlevel, borssal és csipetnyi porcukorral izesitem. Belekeverem az egyik csokor megmosott, lecsopogtetett és finomra vagott kaprot, valamint a megtisztitott és szetzuzott fokhagymat. Ezutan a *főtt* rizst beleontom. A mazsolat megmosom, szarat leszedegetem és keves, forrasban levo vizbe szorom. Egy percnyi forralas utan a langrol lehuzva befedem, és tovabbi 10 percig hagyom puhulni, majd leszurom és hozzáadom a salátahoz. Ugyancsak belekeverem a megtisztitott és vékonyra karikazott zöldhagymat, valamint a, leszurt kukoricát. Az egeszet jol összekeverem és befedve, a hutoszekrenyben erlelem nehany oran keresztul. Talalas előtt meghintem a megmaradt kaporral.

* * * * *

- **LUXUS ZÖLDSÉGSALÁTA**

Hozzávalók: 2 főtt, kockákra vágott krumpli, 2 főtt, kockákra vágott sárgarépa, 2 főtt, kockákra vágott fehérrépa, 2 kockákra vágott zöldhúsú paprika, 2 kockákra vágott piroshúsú paprika, 25 dkg főtt, kockákra vágott zöldbab, finomra vágott snidling, 1 pohár majonéz, 3 ek. chiliszósz, zellermag, só, bors, citromlé

Egy nagy salátástálban minden felvágott zöldséget összekeverünk, ízesítjük, hozzáadjuk a snidlinget, megkeverjük, félrétesszük. Összekeverjük a majonézt a chiliszósszal, zellermaggal, citromlével, sóval, borssal. A zöldségeket leöntjük ezzel a majonézzel, jól elkeverjük, ízlés szerint még ízesítjük és tálaljuk.

* * * * *

- **MAJONÉZES VEGYES SALÁTA 1.**

Hozzávalók: 3 dl olaj, 2 tojássárgája, só, bors, 3-4 csepp citromlé, 1 kávéskanál mustár, 1 evőkanál porcukor, 1.5 kg vegyes zöldség

A tojások sárgáját, a sót a citromlevet és a mustárt habverővel felverjük. Miután simára keverjük az anyagot, folyamatos keverés mellett, vékony sugárban hozzáöntjük az olajat, ügyelve arra, hoyg a tojássárgája felvegye. A műveletet addig végezzük, még fényesen csillogó, egynemű masszát, majonézt nem kapunk. A borsót, a kukoricát, a feldarabolt sárgarépát, a gyökeret a zellert sós vízben főzzük, ha kihűl keverjük hozzá a gyalult káposztát, uborkát és hagymát. Az egészre öntsük rá a majonézt és alaposan keverjük össze. Sóval, borssal, mustárral, és porcukorral ízesítjük.

* * * * *

- **MAJONÉZES VEGYES SALÁTA 2.**

Hozzávalók: 2 tojásból szokásos módon elkészítem a majonézt. Én kevés cukrot is teszek bele, mert ízletesebb. Ha kedvem tartja kaporral, vagy saláta fűszerkeverékkel ízesítem, s 1 pohár csökkentett zsírtartalmú tejlölt és egy kefírt adok hozzá.
Egyéb hozzávalók: 1/2 fej fejeskáposzta, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 konzervkukorica, 1 ü. konzerv borsó, 2 sárgarépa apró kockára vágva,(megfőzve), de lehet gyufaszál vékonyra vágva nyersen is, 1 édeskés alma

A káposztát szép vékonyra reszelem, ugyanígy a vöröshagymát is, megsózom, s rövid ideig állni hagyom. Az almát apró kockákra vágom. A káposztát rövid idő múlva kinyomkodom, s a többi hozávalóval együtt a mártásba kereverem, jól behűtöm, s sült húsokhoz tálalom.

* * * * *

- **MELEG KRUMPLISALÀTA ZÖLDSÉGEKKEL**

Hozzàvalok: 500g kifliburgonya, 1 sàrga és 1 piros paprika 4 kisebb hagyma, 1 kisebb cukkíni, 1 gerezd fokhagyma 1 friss kakukkfüàgacska, 1 friss rozmaringàgacska só, frissen örölt bors, 1/4 l szàraz fehérbor (vagy 1/8 l fehérborecet és 1/8 l husleves) 100 ml olívaolaj, 2 érett, husos paradicsom 1 citrom leve, 1/2 cs. petrezselyem

1.220°-on elömelegitjük a sütöt.Megpucoljuk és kb. 3 centis kockàkra vàgjuk a krumplit.A paprikàkat elöször félbe, majd 3 centis csikokra vàgjuk.Negyedeljük a hagymàkat, majd 1/2 centis karikàkra vàgjuk a cukkínit.
2.A fokhagymàt aprora vàgjuk.Letépkedjük a kakukkfüvet és a rozmaringot a szàràrol.A krumplit, paprikàt és hagymàt egy nagy lapos tüzàllo tàlba tesszük, hozzàkeverjük a fokhagymàt és a füszernövényeket, majd soval, borssal izesitjük.Meglocsoljuk a borral és az olívaolajjal, és mégegyszer
összekeverjük. A zöldségeket 45 percre a sütöbe tesszük (villanytüzhely 220°, gàztüzhely 3-4-es fokozat), közben gyakran megforgatjuk.
3.A paradicsomokat leforràzzuk, héjukat lehuzzuk, és 8 felé vàgjuk.20 perc utàn a cukkínit is a zöldségek közé keverjük, majd tovàbbi 10 perc utàn hozzàadjuk a paradicsomokat is.
4.Kivesszük a tàlat a sütöböl, a kész zöldségeket meglocsoljuk a citrom levével, és soval, borssal izesitjük. Megmossuk a petrezselymet, a vastagabb szàrak nélkül aprora vàgjuk, a zöldségekhez keverjük. A salàtàt langyosan tàlaljuk.

* * * * *

- **MEXIKOI AVOKÀDOSALÀTA**

Hozzàvalok: 4 érett, puha avokàdo, 5-6 ek. citromlé, 4 poréhagyma, 1 kisebb cukkíni, 1/2 paprika, 2 paradicsom 3 ek. olívaolaj, só, frissen örölt bors, 3-4 szàl korianderzöld, esetleg petrezselyem

1. Az avokàdokat kettévägjuk, kimagozzuk. Belsejüket kanàllal kivàjjuk, de a héjukat is meghàmozhatjuk.
2.az avokado husàt villàval szétnyomkodjuk, elsimitjuk, és a citromlé felével meglocsoljuk, hogy a püré ne barnuljon meg.
3. A poréhagymàt meghàmozzuk, 2-öt belöle kockàra vàgunk, a többit felkarikàzzuk. A cukkínit hàmozzuk, finomra reszeljük. A paprikàt tisztitjuk, és egészen apro kockàkra vàgjuk. A paradicsomot felszeleteljük.
4. Afelapritott hagymàt, a cukkínit és a paprikàt összekeverjük az avokadokrémmel, majd hozzàadjuk az olajat is, és soval, borssal, citromlével izesitjük. A krémet a paradicsomszeletekre halmozzuk, hagymàval és korianderlevelekkel diszitjük.

* * * * *

- **MÉZES GYÜMÖLCSSALÁTA**

6-7 személyre

1 kg. mandarint megpucolok, gerezdekre szedem. Hozzáöntök 1-2 ananászbe*főtt*et levével együtt. Belevágok 2-3 banánt. Az egészet összezugybálom, ráöntök kb. másfél-két deci akác- vagy virágmézet, megszórom cimettel (fahéjjal) és állni hagyom 2-3 órát, lefedve a hutoben! Nagyon finom desszert, próbáljátok ki! Jó étvágyat!

* * * * *

Mézzel pirult áfonyás pulykasaláta

40dk filézett pulykamell, 15dk vörös áfonya, 10dk fõtt cékla, 2.db fejes saláta, 1dl méz, 1dl vörösbor, 1dl vörösborecet, 1/2dl étolaj, 1/4 köteg petrezselyem , és ízlés szerint szárnyas fûszerkeverék

A megmosott pulykamellet ujjnyi csíkokra vágjuk meghintjük szárnyas-fûszerkeverékkel Majd kevés elõmelegített olajon lepirítjuk. Befejezés elõtt mézet karamellizálunk rá. Kihûtjük. Közben a salátákat megmossuk laskákra tépjük lecsepegtetjük. A fõtt céklát vékony csíkokra vágjuk. A vörös áfonyát beáztatjuk vörösborba. A maradék olajat elkeverjük a borecettel és a finomra vágott petrezselyemmel. A salátát összekeverjük a céklával és kevés öntettel a tányérra halmozzuk rátesszük a pulyka csíkokat és leszûrt vörös áfonyával díszítjük

* * * * *

- **NICOISE SALÀTA**

Hozzàvalok: 200g mélyhütött zöldbab, só, 300g héjàban fött krumpli, 2 érett, husos paradicsom, 1 zöld paprika, 2 fürtös uborka, 4 fött tojàs, 1 nagyobb vöröshagyma, 200g tonhal olajban vagy sos lében, 8-12 szardellafilé, 50g fekete és 50 g zöld olívabogyo
Öntet: 3 ek. vörösborecet, 5 ek olívaolaj, só, frissen örölt fek.bors, 1 csipet cukor.

1. A zöldbabot enyhén sos forro vizben, 10 percig fözzük,majd hideg vizzel leöblitjük, és hülni hagyjuk lecsöpögtetve.A krumplit meghàmozzuk, vékonyan felszeleteljük.A paradicsomokat megmossuk és kb 2 centis darabokra vàgjuk.
2. A paprikàt félbe vàgjuk, magozzuk, majd vékony csikokra vàgjuk.Az uborkàkat felszeleteljük, tojàsokat megpucoljuk, majd 8 felé szeleteljük.
3. A krumplit, paradicsomot és zöldbabot, paprikàt és uborkàt elrendezzük egy nagyobb tàlon és izlésesen beboritjuk a tojàsszeletekkel, szardellàval, tonhallal, olívabogyoval, végül a hagymakarikàkkal.
4. Az öntethez habverövel alaposan összekeverjük az ecetet, olívaolajat, sot, borsot és a cukrot, majd a salàtàhoz öntjük. Friss bagurtte-et kinàlunk hozzà.

* * * * *

- **NÉGYESI FÉLE KOLESZTERINMENTES SALÁTA**

Hozzávalók: 3 dl 0 %os krémjoghurt (Danone, mást nem találtam), 1 fej vöröshagyma, 3 db. közepes paradicsom, 2 db. nagy paprika, 1 db. közepes kigyóuborka, 1 fej saláta, 2 evôkanál étolaj, 1 kávéskanál fokhagymakrém vagy 2 gerezd fokhagyma, 1 kis kávéskanál só.

Összekeverjük a krémjoghurtot, az olajat, fokhagymát, sót. Apróra vágjuk a többi hozzávalót, alaposan összekeverjük az öntettel, hűtôbe tesszük és pár órára ott tartjuk. 4 személyre tartalmas saláta.

* * * * *

- **OLASZ GOMBASALÀTA**

Hozzàvalok: 600g kisebb sampinyon vagy vargànya, 8 ek. olívaolaj, 1 kis cs. petrezselyem, 1-2 kisebb àg oregano, 1 gerezd fokhagyma.
Öntet: 1 ek. balzsamecet, 3 ek. citromlé, frissen örölt bors, só, kisebb piros chilipaprika

1. A sampinyonokat csak szàrazon dörzsöljük le, ha mégis szükséges akkor mossuk.A gombàk szàràt levàgjuk, kalapjukat vékonyan felszeleteljük. Serpenyöben forrositunk 4 ek. olívaolajat és beledobjuk a gombaszeleteket. Közepes làngon 8-10 percig kevergetve piritjuk. Ha kész, félrétesszük és hülni hagyjuk.
2. A petrezselyem és oregano leveleket finomra vàgjuk, a fokhagymàt szintén összevàgjuk. A sampinyont, a fokhagymàt és a füszernövényeket összekeverjük egy tàlban. Az öntethez a maradék olívaolajat alaposan elkeverjük a balzsamecettel és a citrom levével, soval borssal. A gombàra öntjük, lefedve a hüttöbe 2 oràn àt összeérni hagyjuk.
3. Kevéssel a tàlalàs elött a chilipaprikàt hosszàban félbevàgjuk, kimagozzuk, megmossuk, majd vékony csikokra vàgjuk. A gombàt egy tàlra halmozzuk, a paprikacsikokkal diszitve tàlaljuk. Friss kenyeret kinàlunk hozzà.

* * * * *

- **OROSZ SALÀTA**

Hozzàvalok: 500g kisebb krumpli, 200g sàrgaràpa, 150g zöldbab, 1 kisebb piros paprika só, 150g zsenge borso, friss v. mélyhütött 3 ek. kapribogyo és néhàny kanàl a levéböl, 150g salàtamajonéz, frissen örölt bors, 3 ek. borecet, 2 kemény tojàs

1. Krumplit, répàt tisztitjuk, màsfél centis kockàkra vàgjuk.A zöldbabot pucoljuk, màsföl centis darabokra vàgjuk, a paprikàt félbevàgjuk és a magojkat eltàvolitjuk.Tetszés szerint vékonyan meg is hàmozzuk, majd màsfél centis kockàkra vàgjuk.
2. A babot enyhén sos, bö, forràsban levö vizben 10-15 percig fözzük, 5 perc utàn hozzàadjuk a krumplit és a répàt, majd ujabb 2 perc utàn a paprikàt és a borsot. Az egészwt leszürjük, hideg vizzel leöblitjük, jol lecsöpögtetjük, majd egy tàlban hülni hagyjuk.
3. A kapribogyok levét leszürjük, a bogyokat a salàtàhoz adjuk.A majonézt összekeverjük a soval, borssal, ecettel és 2-3 ek. kapribogyo lével majd a salàtàhoz adjuk. A salàtàt 1 oràra hüvös helyre tesszük hogy összeérjen, utàna még egyszer megfüszerezzük, és egy nagyobb tàlon negyedekre vàgott kemény tojàssal diszitve tàlaljuk.

* * * * *

- **OROSZ HÚSSALÁTA**

Hozzávalók: 60 dkg sülthús /vagy maradék sülthús, de lehet maradék pörkölthús is/, 15 dkg csemegeuborka, 15 dkg alma, 20 dkg burgonya, 2 tubus majonéz /nagy/, 1-2 evőkanák mustár, 2 dkg porcukor, só, bors, tárkonylevél

A húst, az uborkát, az almát, a főtt burgonyát vékony metéltre vágjuk. Hozzáadjuk a majonézt, majd mustárral, borssal, sóval, cukorral, tárkonylevéllel ízesítjük,és összekeverjük.Jól lehűtve kínáljuk.

* * * * *

- **OROSZ HÚSSALÁTA TOJÁSSAL, ŐZGERINCFORMÁBAN**

Hozzávalók: 8 tojás, só, bors, 20 dkg burgonya, 50 dkg mexikói zöldségkeverék, 20 dkg főtt csirkemell, 20 dkg főtt sonka, 20 g zselatin, 1/2 dl száraz fehérbor, 1 dl majonéz, 2 dl tejföl, Worchester-szósz.

A burgonyát héjában megfőzzük, apró kockára vágjuk. A zöldségeket kevés sós vízben szintén megfőzzük. A húsokat apró kockára vágjuk. A borban feloldjuk a zselatint, de nem forraljuk. A majonézt a tejföllel, és a Worcester-szósszal összekeverjük, sózzuk, borsozzuk, majd beledolgozzuk a langyosra hűlt zselatint. Beleforgatjuk a zöldségeket és a húsokat. Egy őzgerincformát folpackkal kibélelünk, a massza felét belesimítjuk, egy kanállal a közepébe árkot húzunk , és a tojásokat beletesszük, miután a tojások végeit levágtuk, hogy egymáshoz jól illeszkedjenek. Alaposan lehűtjük, és salátalevéllel bélelt tálra borítjuk a tálalás előtt.

* * * * *

- **PETREZSELYEMZÖLD SALÁTA**

Hozzávalók: 3 nagy csokor petrezselyemzöld, 5 gerezd foghagyma, 50 ml olívaolaj, 1 nagy citrom leve, 1/2 kg friss Shampiongomba, 4 tk. reszelt Parmezán sajt, 1 kk. só, 1/2 kk. bors

A petrezselyemzöldjét cm-es darabokra vágjuk, a gombát felszeleteljük. Összekeverjük a sajttal és hűtőbe tesszük 1-2 órára. Az olívaolajból, a citromléből szétnyomkodott foghagymával, sóval, borssal öntetet készítünk, de ezt csak a tálalás előtt keverjük a salátához.

* * * * *

- **ROKFORTOS TÉSZTA SALÁTA**

Hozzávalók: 10 dkg főtt csemege kukorica, 1 kisebb piros húsú paprika, só, bors, 40 dkg szarvacska vagy rövid csőtészta
Mártás: 2 g fokhagyma, 10 dkg érett márványsajt, 1 dl tejszín, 1 dl joghurt, 4 ekanál almaecet, 1/2 citrom leve, 1 ekanál méz, só, bors, (8-10 citromfű levélke)

A tésztát (érdemes durumlisztből készültet venni) nem főzzük túl puhára, mert "harapható" állapotában jobban magábaszívja a mártást. 4 l vízben főzzük ki, 1 ekanál sóval. A kifőtt tésztát azonnal leszűrjük, tálra tesszük és meglocsoljuk olívaolajjal. A paprikát kockára vágjuk. A márványsajtot finomra morzsoljuk, hozzáadjuk az áttört fokhagymát, tejszínt, joghurtot, almaecetet, citromlevet, mézet - sima krémmé keverjük, sózzuk,borsozzuk. A citromfűleveleket apró csíkokra vágjuk- beleforgatjuk. A kihűlt tésztát lazán összeforgatjuk a kukoricával, paprika kockákkal - ráöntjük a mártást. Hidegen, de nem behűtve tálaljuk.

* * * * *

- **SALÀTA PULYKAMELLCSIKOKKAL**

Hozzàvalok: 250g többféle fejes salàta, 100g sampinyon, 1/2 ek. citromlé
Dresszing: 2 kemény tojàs, 1 tk. dijoni mustàr, 1 ek. citromlé, 4 ek. joghurt, 1 ek. olaj, só, frissen örölt f.bors.
Ezenkivül: 400g filézett pulykamell, 1 ek.olívaolaj, 1 ek. vörösborecetv. balzsamecet, 1 ek brandy, 1/2 cs metéàlöhagyma.

1.Mossuk és kisebb darabokra tépkedjük a salàta leveleket. A sampinyont vékony szeletekre vàgjuk és azonnal meglocsoljuk citromlével hogy ne barnuljon meg.
2. A dresszinghez félbevàgjuk a tojàsokat.A sàrgàjàt kiemeljük és àtnyomjuk egy szitàn. Összekeverjük a mustàrral, citromlével, joghurttal, majd olajjal, soval, borssal izesitjük. A tojàsok fehérjét apro kockàkra vàgjuk és félrétesszük.
3. A hust vékony csikokra vàgjuk és 1-2 perc alatt àtsütjük a forrositott olívaolajban, soval borssal füszerezzük, majd lefedve melegen tartjuk. A visszamaradt olajat az ecettel és brandyvel felfözzük.

4. A salàtàt és gombàt 4 tànyéron elrendezzük. Ràjuk a pulykamell csikokat, majd elöször a pecsenyelével, aztàn a joghurtos dresszinggel leöntjük. A metélöhagymàt aprora vàgjuk. Végül megszorjuk a salàtàt a kockàra vàgott tojàssal és a metélöhagymàval.

* * * * *

- **SPAGETTI SALÁTA**

Hozzávalók: 25 dkg spagetti, 5 dkg sonka, 5 dkg csemege uborka, 5 dkg sárgarépa
Az öntethez: 4 dl tejföl, 10 dkg majonéz, 2 tk mustár, 8 tk ketchup, csipet só, csipet frissen őrölt bors

A spagettit hosszában 5 db-ra törjük, és a hagyományos módon, sós, olajos vízben megfőzzük, majd lecsepegtetjük és hagyjuk kihűlni. A sonkát, az uborkát és a megtisztított répát gyufaszál vastagságú csíkokra vágjuk. Az így elkészített hozzávalókat tálba tesszük, és összekeverjük. Az öntet hozzávalóit jól összekeverjük, és ráöntjük a salátára.

* * * * *

- **SVÀJCI SAJTSALÀTA**

Hozzàvalok: 400g svàjci ementàli sajt, 200g apro csemegeuborka, 2 kisebb lilahagyma, 1/2 cs. metélöhagyma, 2 ek. fehérborecet, 2 ek. napraforgoolaj, só, frissen durvàra örölt bors, 1 maroknyi balambbegysalàta.

1.a sajtot kb 3 mm vastag szeletekre, majd 3 centis csikokra vàgjuk. Az uborkàt hosszàban szeletekre, majd àtlosan csikokra.
2. A hagymàt vékony karikàkra vàgjuk, a metélöhagymàt aprora.
3. A fehérborecetböl, napraforgoolajbol, sobol, borsbol és a metélöhagyma feléböl elkészitjük az öntetet. Alaposan megmossuk és lecsöpögtetjük a galambbegysalàtàt, elosztjuk 4 tànyérra v. egy tàlra tesszük.
4. A csikokra vàgott sajtot és uborkàt összekeverjük, a salàtàra szorjuk, majd leöntjük az egészet az öntettel. A hagymakarikàkkal és a metélöhagymàval diszitjük.

* * * * *

- **SZARDÍNIA SALÁTA**

Hozzávalók: 1 dobozos olajos hal, 1 paradicsom, 1 zöldpaprika, 1 újhagyma, 1 uborka, 4 grépfrút vagy nagyobb citrom, 2 evőkanál majonéz, mustár, só

A szardíniát kivesszük az olajból, hosszam ketté nyitjuk, s a gerinchúrt eltávolítjuk. A halat villával összetörjük. Megtisztított, megmosott zöldségeket apróra vágjuk. A majonézhez hozzákeverjük a hal olaját, citromlével, sóval, mustárral fűszerezzük, majd a zöldségekhez adjuk. BEletesszük a halat is, és óvatosan összekeverjük. A megmosott grépfrútból vagy citromból egy kalapnyit levágunk húsát kiszedjük, és a héját megtöltjuk a halsalátával.

* * * * *

- **SZÍNES RIZSSALÁTA**

Hozzávalók: 1 zacskó előfőzött rizs, 2,4 dl majonéz, salátaolaj, 1 kisebb uborka, 2 zsenge sárgarépa, 1 csokor snidling, 1 csokor petrezselyemzöld, bazsalikom, só, őrölt fehérbors

A rizst készre főzzük, összekeverjük egy kevés salátaolajjal, és hagyjuk kiülni. Salátástálba tesszük a tökgyalun lereszelt sárgarépát, az apróra vágott uborkát, a szeletelt paradicsomot, s megszórjuk a snidling, a petrezselyemzöld és a bazsalikom finomra vágott keverékével. Hideg és meleg sültekhez egyaránt tálalhatjuk, de önmagaban is kitűnő.

* * * * *

- **TAVASZI ROKFORTOS SALÁTA**

Hozzávalók: 1 fej saláta, 1 csomag retek, 1 csomag újhagyma, 2 dl kefír, 5 dkg rokfort, 1 főtt tojás, 5 dkg sonka, só, őrölt fekete bors

A salátát alaposan megmossuk, majd apróra tépkedjük. A retket és a hagymát karikára vágjuk, a tojást felszeleteljük, a sonkát vékonyra metéljük. Beletesszük egy tálba és összekeverjük. A márványsajtot áttörjük, majd elkeverjük a kefírrel, sóval, borssal fűszerezzük. Ezt a dresszinget a salátára öntjük. Tálalásig hűtőszekrényben tartjuk.

* * * * *

- **TAVASZI SALÁTA ALMÁVAL**

Hozzávalók: 3 db savanykás alma, 20 dkg camembert sajt, 4-5 szál újhagyma, metélőhagyma, 2 dl tejföl, kevés citromlé, 1 kk cukor, só, bors

A megmosott almák magházát eltávolítjuk, és a húsát apró kockákra vágjuk. A sajtot felkockázzuk, a hagymát felkarikázzuk. A tejfölt a citromlével és a cukorral elkeverjük, sózzuk, borsozzuk és a felaprított hozzávalókat beleforgatjuk. Néhány órát hűtőszekrényben pihentetjük, majd apróra vágott metélőhagymával megszórva tálaljuk.

* * * * *

- **TÉSZTAS CSIRKES (PULYKAS) SALÁTA**

Hozzávalók: kb. 30 dkg apro szemu tészta (en pici kagylotésztabol csinaltam, eredeteileg rizsszem tészta kellett volna, csak nem kaptam sehol), Kb. 1/2 kg pulykamell, 2 db piros edespaprika (pritamin), 3 db paradicsom, 1 db nagyobb lilahagyma, majonéz, csipos ketchupe, citromle, bors, chillipor, só, fokhagymapor (vagy 2-3 fokhagymagerezd)

A tésztat megfoztem és kihutottem. A pulykamellet befűszereztem pulykafűszerrel, megsutottem, és kis csikokra vagtam, a paradicsomot kimagoztam és kockara, a paprikat és a hagymat is kisebb kockakra vagtam és összekevertem a tésztaval. 1 tojássárgajabol keszítettem majonézt, amit izesitettem soval, borssal, mustarral, kis porcukorral, adtam hozzá egy kis tejfölt (kevesebbet, mint a tartarmártáshoz), ketchupot, citromlet, 2-3 gerezd összenyomott fokhagymat, és annyi csiliport, hogy egy kicsit csipos legyen. Összekevertem a többivel és jol lehutottem.

* * * * *

- **VEGYES SALÁTA**

Főzzünk meg sós vizben 6 személyre egy kávés-csészényi zöldborsót, ugyanannyi zöldpaszulyt, két annyi apró koczkákba vágott sárga burgonyát, egy csésze száraz fehér paszulyt és hat darab salátának a legkeményebb közepét. Mindezekhez hat tojást főzzünk meg egészen keményre. Két heringet igen jól tisztitsunk meg, illetőleg a sótól áztassuk ki és vagdaljuk fel apró szeletekbe. Ezután vegyünk elé egy lapos salátás tálat, a melynek a szélére rakjuk körül a következő zöldségeket, és pedig felváltva. Egy csomó zöldborsót, egy csomó fehér-paszulyt egy kis zöld-paszulyt és burgonyát; minden csomócska közé tegyünk egy negyedrész kemény tojást és egy szelet eczetes veres czéklát. Ezeket ugy rakjuk bele a tálba, hogy a zöld saláta részek lehetőleg közel ne legyenek egymáshoz. A tál közepére felhalmozva tegyünk valamelyik féléből; abból, a melyikből legtöbbet akarunk feltálalni. Tálalás előtt öntsük le eczetből, olajból és tojás-sárgából összehabart mártással.

* * * * *

SAVANYÚSÁGOK

- **ECETES GYÖNGYHAGYMA**

Hozzávalók: 1.5 kg fehér apró gyöngyhagyma, 15-20 gerezd fokhagyma, 25 dkg cukor, 2.5 dl vörösborecet, 1 üveg száraz vörösbor, 3 kis rozmaringág, 2 babérlevél

A hagymát és a fokhagymát megtisztítom (ez a nagy munka). A cukrot egy lábasba teszem, karamellizálom, a hagymákat megforgatom az aranysárga karamellben, majd eloltom a borral és az ecettel. beledobom a fokhagymát, a rozmaringot és a babérlevelet, majd lefedve kis lángon fél óráig főzöm. Lehölés után üvegbe töltöm és 2-3 napig érlelem.

* * * * *

- **ECETES UBORKA**

Hozzávalók: 5 kg uborka, 7,5 dl 10 %-os ecet, 15 dkg só

Az uborkákat egy éjszakán át víz alatt tartom. Másnap lekefélem és szorosan belerakom az üvegekbe. 5 liter vizet az ecettel és a sóval felforralom és lehülés után az uborkára öntöm, majd az üvegeket lezárom. Egy hét múlva élvezhető.

* * * * *

- **HORDÓS SAVANYÚSÁG**

2 l víz, 25 dkg cukor, 6 dkg só, 1/2 l 10%-os ecet, 2 kávéskanál kén-szulfid, mustármag, koriander, kömény, egész fekete bors, babérlevél.

* * * * *

- **SAVANYÍTOTT KÁPOSZTA**

Hozzávalók: Káposzta, só, kenyér

A káposztát legyalulom, majd egy vájdlingban sózom. Kilogrammonként kb. 3 dekát számítok. Egy óra múlva üvegekbe teszem és langyos vízzel felöntöm. A tetejére kenyérszeletet teszek, majd letakarom egy kistányérral. Az üveget ablakpárkányon, vagy erkélyen 6-8 napig érlelem. Ha időközben fogy a leve, azt vízzel öntöm fel.

* * * * *

- **SZELT SAVANYÚSÁG**

Hozzávalók: 5,5 kg-nyi szelt zöldféle: paprika, zöldparadicsom, káposzta, uborka, hagyma, 3 deciliter ecet (20 %), 30 dkg cukor, 10 dkg só, 1.5 l víz, egész bors, mustármag, koriander

A zöldségféléket legyalulom, besózom, majd egy óra hosszat állni hagyom. A vízből, cukorból és a fűszerekből felöntőlevet készítek. Kicsavarás után leforrázom a felöntőlével, majd üvegekbe teszem és lekötöm.

* * * * *

- **TÖRKÖLYÖS PAPRIKA**

Hozzávalók: Törköly (kipréselt szőlő visszamaradt bogyója, szára), kosszarvú paprika, pár szem cseresznyepaprika, só (torma, babérlevél, szemes bors - ez házról házra más és más).

A törkölyt, a paprikát rétegesen leteszik egy fahordóba (újabban műanyag hordóba), rétegenként sózva. A hordót lefedik és lerakják a pincébe. Úgy december táján lehet belöle először enni.

* * * * *

- **VILLÁMPAPRIKA (AZONNALI HASZNÁLATRA)**

Hozzávalók: 1 kg paprika, 2.5 dl 10 %-os ecet, só, egy ek mustármag, kapor

A paprikákat kettévágom. 7,5 dl vízből, az ecetből és a többi hozzávalóból levet főzök, amelybe adagonként belemártom a paprikát, majd habkanállal kiszedem, üvegekbe rakom és forrón ráöntöm a levet. A kihülést követően fogyasztható.

* * * * *

- **VIZES UBORKA**

Hozzávalók: 5 kg uborka, 25 dkg só, kapor, tárkony, bazsalikom

Az uborkákat egy éjszakán át víz alatt tartom. Másnap lekefélem és tűvel megszurkálom. A fűszerekkel szorosan belepakolom az üvegekbe. 5 liter vizet a sóval felforralom és forrón az uborkára öntöm. Egy nem túl hideg helyen 8-10 napig erjedni hagyom. Mikor buborékolni kezd, hidegre teszem és a tetjét lazán lezárom. 3-4 hét múlva lesz élvezhető.

* * * * *

SÜTEMÉNYEK

ÉDES SÜTEMÉNYEK

- **ALBERT-PISKÓTA.**

Hozzávalók: 1/2 dkg. vaj, 4 tojás, 25 dkg cukor, 2 csomag Dr. Oetker-féle vanillincukor,75 dkg. liszt, 1 csomag Dr. Oetker-féle sütőpor.

A vajat habossá dolgozzuk, hozzáadjuk a tojást, cukrot, vanillincukrot s végül a sütőporral kevert lisztet. Az anyagot 2 késfok vastagra kinyújtva boros-pohárral karikákra szaggatjuk, kötőtűvel átszúrjuk vagy pedig a reszelőt reányomkodjuk. Vajjal kikent tepsiben világosbarnára sütjük s pléhdobozban megőrizzük. Jó teasütemény, gyermekek számára tejben megpuhítva nagyon tápláló.

* * * * *

- **ALMA BUNDÁBAN**

Hozzávalók: 1/2 kg. alma, 18 dkg. liszt, 2 tojás, 4 dkg. cukor, 1/4 liter tej, 1 késhegynyi só, 1 teáskanál Dr. 0etker-féle sütőpor.

Az almát meghámozzuk, magvától megtisztítva vastag karikákra vágjuk. Az előírt anyagból vastagon folyós tésztát készítünk s az almakarikákat belemártogatjuk. A karikákat mindkét oldalukon aranyszínűre kisütve cukorral behintjük.

* * * * *

- **ALMAHAB**

Hozzávalók: 1 kg alma, 1 tojásfehérje, 15 dkg cukornak megfelelő édesítőszer, 1 kanál rumaroma

Az almát forró sütőben megsütjük vagy négybe vágva - kevés vízzel - megpároljuk. A megpuhult almát áttörjük, melegen hozzáadjuk a cukorpótlót és a tojásfehérjét. Ezután habverővel 20-25 percig keverjük, amíg kemény habot nem kapunk.
Üvegtálban tálaljuk, néhány szem gyümölccsel díszítve!

* * * * *

- **ALMÁS DESSZERT (DOBOZBAN)**

3 egész tojást, 10 dkg kristálycukorral elkeverünk. Teszünk bele 1 kávés kanál őrölt fahajat, 1 Vaníliás cukrot, 1 citrom reszelt héját, 1/2 kg reszelt almát, 1 sütőport, 12 dkg darált diót, 25 dkg lisztet. Nagy tepsiben sütjük, mert jól megdagad. Ha kihűlt a tetejét bevonjuk csoki mázzal.

* * * * *

- **ALMÁS-HABOS**

Tészta: 37 dkg liszt, 16 dkg margarin, 4 tojássárgája, 1 dkg élesztő, késhegynyi sütőpor, csipetnyi só, 1 púpozott evőkanál porcukor, 1-2 evőkanál porcukor.
Töltelék: 1.5 kg alma.
Hab: 4 tojásfehérje, 20 dkg porcukor.

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, és tepsibe tesszük. Az almát lereszeljük, megpároljuk, a tésztára kenjük, majd majdnem készre sütjük. A habhoz a tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük, rákenjük a tésztára, és a tepsit visszatéve a sütőbe, készre sütjük.

* * * * *

- **ALMÁS LEPÉNY**

Hozzávalók: 3 egész tojás, 30 dkg kristálycukor, 1/2 csomag sütőpor, 30 dkg reszelt alma, 30 dkg liszt, 5 dkg durvára vágott dió

A tojásokat a kristálycukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet és a reszelt almát. Kivajazott tepsibe öntve a tetejét a dióval meghintjük és megsütjük. Hidegen közepes nagyságú kockákra vágjuk.

* * * * *

- **ALMÁS / MEGGYES SZELET**

Hozzávalók: kb. 1 kg meggy vagy alma, 1 cs. Sütőpor, 40 dkg liszt, 15 dkg zsír, 10 dkg porcukor, 2 tojás sárgája, 1 dl tejföl, búzadara, fahéj, pici só.

A sütőporral elvegyítjük a lisztet, a zsírral, tojás sárgájával, porcukorral, sóval és a tejföllel összedolgozzuk és két részre osztjuk. Az egyik lapot elnyújtjuk és lisztezett tepsibe tesszük. Búzadarával megszórjuk és elterítjük rajta a tölteléket. A töltelék tetejére is vékonyan szórunk egy kis búzadarát, rátesszük a másik lapot és villával egyenletesen megszurkáljuk. Sütés után vaníliás porcukorral megszórjuk. Készíthető almás, vagy meggyes töltelékkel.
Almás *Töltelék:* az almát meghámozzuk, lereszeljük, cukorral összekeverjük. Mielőtt a tepsibe raknánk, a levét kifacsarjuk. A tepsibe rakva fahéjjal megszórjuk.
Meggyes *Töltelék:* a kimagvazott meggy levét lecsurgatjuk, tepsibe rakva cukorral megszórjuk.
(A sütéshez hagyományos méretű, kb. 22x 32 cm-es tepsit használjunk !)

* * * * *

- **ALMÁS PITE**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 15 dkg cukor, 1.5 dkg élesztő, 2 dl tejföl, 2 db tojássárga, fél csomag sütőpor, 1-1.5 kg alma, só, fahéj

A lisztet, a margarint, a cukrot, a tejfölt, a sütőport, a sót, a két tojássárgát és az élesztőt összegyúrom, majd két részre osztom szét. Az almát időközben meghámozzuk és lereszeljük. Kicsavarjuk és cukorral, majd fahéjjal ízesítjük. Kevés margarinon meg is lehet dinsztelni (Én ezt ki szoktam hagyni, mivel jobb dinsztelés nélkül az alma). A tészta félét kinyújtjuk és belehelyezzük egy tepsibe. Rárakjuk az almát, majd ráborítjuk a tészta másik felét is. Villával megszurkáljuk a tészta tetejét, és megkenjük a maradék tojássárgával. Nem a fehérjével, mert attól a süti teteje más lesz, majd ezután ropogósra sütjük meg. Ha kész, porcukorral megszórva tálaljuk.

* * * * *

- **ALMÁSPITE (TÚRÓSPITE)**

Hozzávalók: 2 kg savanykás alma (vagy 1.5 kg tehéntúró, 10 dkg mazsolával), 60 dkg rétesliszt, 25 dkg margarin, porcukor, tejföl, 2 tojás, fahéj

A lisztet, margarint, 4 ek. porcukorral, 2 ek. tejföllel és 2 tojással jól összegyúrjuk, két lapra kinyújtjuk. Az egyik lapot tepsibe tesszük, és a meghámozott, lereszelt és kinyomott almát elterítjük rajta. Az alma tetejét meghintjük porcukorral és fahéjjal, esetleg zsemlemorzsával, és ráterítjük a másik tésztalapot. Megszurkáljuk, megkenjük tojással, és közepesen meleg sütőben aranybarnára sütjük. Ha kész, a tetejét vaníliás porcukorral beszórjuk. Túrós pitéhez az áttört túrót 2 nyers tojással, tejföllel, mazsolával, porcukorral, és egy kanál rummal keverjük össze. Ha túlságosan nedves a túró, darált dióval száríthatjuk, borzasztó finom lesz dióval.

* * * * *

- **ALMÁS TÁSKA**

Hozzávalók: 1 csomag mirelit vajastészta, 80 dkg alma, 10 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 1 kiskanál fahéj, 2 tojássárgája.

A felengedett tésztát egy lisztezett deszkán kb. fél centi vastag, téglalap alakúra kinyújtjuk, és 10x10 cm-es négyzetekre vágjuk. Az almát lereszeljük, levét kinyomkodjuk, majd összekeverjük a cukorral, a dióval és a fahéjjal. A tésztalapok közepére halmozunk az almapépből. A tészták csücskeit tojássárgájával megkenjük, és a széleket egymásra hajtva batyut formálunk. Tojássárgájával megkenjük, megszurkáljuk, és sütőlapra téve 220 fokon megsütjük.

* * * * *

- **ALMÁS-TÚRÓS SÜTEMÉNY**

Hozzávalók:
A tésztához: 130 g vaj, 130 g porcukor, egy csipet só, 1 tasak vanillincukor, fél citrom reszelt héja, 4 tojássárgája, 200 g túró, 2 evőkanál tejföl, 4 tojásfehérje, 50 g mazsola, 2 evőkanál rum, 170 g liszt
A díszítéshez: fél kg alma, egy citrom leve, fél tasak fahéjas porcukor, vaj és liszt a sütőlemez kikenéséhez

A vajat a cukor felével, a sóval, a vanillincukorral és a reszelt citromhéjjal habosra keverjük. A tojássárgákat apránként hozzáadjuk. A túrót és a tejfölt hozzákeverjük. A tojásfehérjét habbá verjük és hozzáadjuk a maradék cukrot. Az egészet a túrós masszához keverjük. Végül hozzáadjuk a lisztet és a rumba áztatott mazsolákat. A masszát egy megvajazott, kilisztezett sütőlemezre kenjük. A meghámozott almákat szeletekre vágjuk, citromlével megöntözzük és befedjük vele a túrómasszát. A fahéjas porcukorral megszórjuk és 170 fokon kb. 30 percig sütjük.

* * * * *

- **ANANÁSZOS-ŐSZIBARACKOS PUDINGTORTA**

Hozzávalók: 1 doboz ananászkonzerv (darabolt), 1 doboz őszibarackkonzerv (felezett), 2 tasak vaníliaízű pudingpor, narancsos üdítőital, tejszínhab a díszítéshez.

A konzervek levét leszűrjük, összekeverjük annyi üdítőitallal, hogy 6 dl legyen, majd felfőzzük a pudingporral. Amikor kihűlt, hozzáadjuk az ananászt, és a felkockázott barackot. A keveréket kisebb tortaformába vagy kuglófformába öntjük, és éjszakára hűtőszekrénybe tesszük. Másnap a formából óvatosan kiborítjuk, és tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

* * * * *

- **ANANÁSZOS PISKÓTA**

5 tojásból piskótát sütünk. 4 kis doboz kefirbe 1 db ananászkonzerv gyümölcsét, 3 csomag vaníliáscukrot, 20 dkg cukrot beletesszük. A konzerv levével 1 csomag zselatint felfõzzünk. Összekeverjük a két részt, és megkenjük vele a piskótát. Hûtõben dermedni hagyjuk.

* * * * *

- **ANGOL OSTYA**

Hozzávalók: 32 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 1 dkg sütőpor, 20 dkg vaj ill. margarin, 1 tojás, só, reszelt citromhéj.

Elkészítés: a felőrölt anyagokat összegyúrjuk (először: margarin + liszt, utána a többi), simára eldolgozzuk.

* * * * *

- **ANNUSKA SÜTEMÉNY**

50 dkg lisztet, 20 dkg porcukrot, 10 dkg zsírt, 10 dkg vaj v. margarint, 1/2 sütőport, csipetnyi sót deszkán jól összemorzsolom-dolgozom aztán két részre osztom. Az egyik adagba 1 egész tojást és fél citrom héját reszelek. Jól kigyúrom. A másik részbe is egy egész tojást ütök és egy teáskanál kakaót teszek. Aztán késfok vastagra nyújtom, pogácsaszúróval szaggatom, lassú tűznél sütöm. Ízlés szerint gyümölcsízzel ragasztom össze.

* * * * *

- **ARANYGALUSKA**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 8 dkg vaj, vagy ráma, 8 dkg cukor, 3 dkg élesztő, 3 dl tej, 3 tojás sárgája, csipet só, reszelt citromhéj, fahéjas cukor, darált dió, rumos tejbe áztatott mazsola, 5-10 dkg vaj

A lisztet elmorzsoljuk a 8 dkg vajjal, majd elkeverjük vele a cukrot. Közben a tejet meglangyosítjuk, bele teszünk egy kk. cukrot és beletesszük az élesztőt. Ha megfutott, beleöntjük a lisztbe, majd beletesszük a tojás-sárgákat is. Majd a csipet sót és a reszelt citrom héját. Fakanállal jól összedolgozzuk, és ezt kézzel, vagy fakanállal addig folytatjuk, míg a tészta el nem válik az edény falától és hólyagossá válik. Ez kb. 30 perc. Ekkor meglisztezzük a tetejét és meleg helyen addig kelesztjük, míg a tészta 2-szeresére nő. Kb. 45-50 perc. Ezután a tésztát lisztezett deszkára borítjuk, és kb. 1 cm vastagságúra nyújtjuk. Pogácsákat szaggatunk belőle, amiket jó szorosan egy rétegbe egy tepsibe tesszük, amit előtte kivajaztunk, kiliszteztünk. Ha letettük egy rétegbe a pogácsákat, meglocsoljuk olvasztott vajjal, megszórjuk fahéjas cukorral, dióval, és mazsolával, majd újra meglocsoljuk a vajjal. Ezután újabb réteg pogácsa jön, és így tovább. Ha az összes tészta a tepsiben van, akkor még egyszer megkelesztjük, kb. 15 percig, majd előmelegített sütőbe toljuk, és lassan megsütjük. Kb. 45-50 perc. Akkor jó, ha nem ragad a villára, illetve, ha a tészta elválik a tepsi falától, és a teteje világosbarna. Ha megsült, vanília öntettel kínáljuk.

* * * * *

- **ARANYGALUSKA**

Hozzávalók: 10 dkg margarin, 50 dkg liszt, 3 tojás sárgája, 2 dkg élesztő, 2.5 dl tej, 5 dkg cukor, csipetnyi só, 15 dkg darált dió
A vanília habhoz: 4 dl tej, 4 db tojás, 1 cs. krémpudingpor, 1 dl tejszín, 1 cs vaníliás cukor, 15 dkg kristálycukor

Keverjük össze az élesztőt a meleg tejjel és kevés cukorral, keverjük a lisztbe, dolgozzunk bele 5 dkg puha margarint, a tojások sárgáját, a cukrot és a sót. Gyúrjunk egy sűrű galuskatésztát. Hagyjuk 1.5 órát meleg helyen kelni. Borítsuk egy lisztes gyúródeszkára, és szaggassuk ki pogácsaszaggatóval félhold alakúra. 5 dkg olvasztott margarinnal kenjük be minden oldalról a pogácsákat és helyezzük be egy margarinnal kikent tepsibe szorosan egymás mellé. A sorok közé szórjunk darált diót. Hagyjuk fél órát pihenni, majd előmelegített sütőben süssük aranybarnára. A vanília krémpudingot 1 dl tejszínnel és 4 tojás sárgájával hőálló keverőtálban simára keverjük. A tejet felforraljuk és a keverőtálba öntjük, állandó keverés közben vízgőzre tesszük, felfőzzük. A tojás fehérjét kemény habbá verjük, hozzáadjuk a cukrot, vaníliás cukrot és keményre verjük, majd a forró alaphoz adjuk, gyorsan elkeverjük.

* * * * *

- **BABAPISKÓTA**

50, dkg liszt, 20 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 2 dkg szalakáli, 4 egész tojás, pici só, sütőpor.
Este össze kell gyúrni, másnap sütni.

* * * * *

- **BAKLAVA**

Hozzávalók: 1 csomag rétestészta, 25 dkg darált mandula, 30 dkg olvasztott vaj,2.5 dl sárgabaracklé, 20 dkg cukor, 12 db kimagozott, félbevágott sárgabarack

Vajazzunk ki egy alacsony tepsit és óvatosan, laponként rakjuk le a rétestészta, melyek közé jó bőven locsoljunk olvasztott vajat, majd szórjuk meg mandulával. A tetejére ne szórjunk mandulát, hanem bőven olvasztott vajat. Közepes sütőben kb. 1 órán keresztül sütjük. Közben a barackléből cukorral és citromlével főzetet készítünk. Mikor megsült a baklava, újból locsoljuk meg olvasztott vajjal, 10 percig állni hagyjuk, majd ráöntjük a meleg barackos mártást. Félrétesszük 24 órára. Sárgabarckkal körítve tálaljuk

* * * * *

- **BEIGLI**

(5 RÚDHOZ) *ANYA*

1 kg liszt (fele grízes, fele sima), 38 dkg margarin, 6 dkg zsír, 2 egész tojás, 1 tojássárgája, Pici só, 1-2 evőkanál cukor, 3-4 dkg élesztő + tej

Annyi tejföl amennyivel közepesen kemény rugalmas tészta lesz. Az élesztőt felfuttatjuk, beledolgozzuk a tésztába, de nem kelesztjük meg. Hűtőszekrényben tartjuk a további feldolgozásig.

* * * * *

- **BÉCSI RUMHAB**

Hozzávalók: 10 dkg krémtúró, 3 púpos kanál porcukor, 3 dl rum, 3 tojás, a díszítéshez tortadara vagy csokoládéreszelék.

A túrót simára keverjük a cukorral, rummal, tojássárgákkal, majd óvatosan hozzákeverjük a tojások habját. Pohárba vagy tálkákba téve díszítjük, majd jól behűtjük.

* * * * *

- **BÉCSI TARISZNYA.**

Hozzávalók: 20 dkg. liszt, 10 dkg. vaj, 4 dkg. cu-kor, 1 tojás, 1/2 csomag Dr. Oetker-féle sütőpor, 1 késhegynyi só, gyümölcsíz, 1 kanál rum, tojásfehérje a bekenéshez.

A lisztbol, zsírból, cukorból, tojássár-gájából, sóból, rumból és sütőporból a gyúródeszkán tésztát készítünk, vékonyra kinyújtjuk, derejemetélovel négyszögekre vágjuk, gyümölcsízt teszünk bele és sarkait visszahajtva táskává formáljuk, a tészta széleit erosen egymásra nyomva. Tojásfehérjével bekenjük, durvaszemu cukorral beszórjuk és mérsékelt tuz mellett megsütjük.

* * * * *

- **BRÉMAI TUSKÓ.**

Hozzávalók: 15 dkg. vaj vagy zsír, 7 dkg. cukor, 1 késhegynyi só, 1/4 liter tej, 1/2 citrom, 50 dkg. liszt, 1 1/2 csomag Dr. Oetker-féle sütőpor, 5 dkg. apró szolo, 15 dkg. mazsola, 3 dkg. mandula, 2 dkg. citronát.

A vajat habossá keverjük, hozzáadjuk a sót, tejet, egy fél citrom héját, apró-donként a sütőporral kevert lisztet, vé-gül az apró szolot, mazsolát, mandulát és a citronátot. A gyúródeszkán úgy ki-dolgozzuk, hogy a kézhez ne tapadjon, két ujjnyi vastagságu sávra nyújtjuk, közepébe nyomjuk a nyújtófát, hogy a szélei vastagabbak legyenek, két oldalát egymásra csapjuk úgy, hogy szélei összeérjenek. Azután a tuskót kifli for-májában meghajtjuk, késsel pár helyen bemetsszük - s mérsékelt ho mellett 1 órán keresztül sütjük.

* * * * *

- **BORHAB**

Hozzávalók: 2 tojás, 5 dkg kristálycukor, 1 dl száraz fehér bor, 4 kanál citromlé, fél citrom héja.

A tojássárgát habosra keverjük a kristálycukorral, majd hozzákeverjük a citromlét, a bort, a lereszelt citromhéjat. Gőz fölött verjük, míg besűrűsödik. Jégbe hűtjük. Közvetlenül tálalás előtt hozzákeverjük a tojások kemény habját.

* * * * *

- **BOUNTY-SZELET**

Tészta: 8 tojásfehérje, 20 dkg cukor, 1 tasak vaníliás cukor, 25 dkg kókuszreszelék, kevés vaj és zsemlemorzsa.
Krém: 20 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 1 tasak vaníliás cukor, 8 tojássárgája, 10 dkg tortabevonó csokoládé.

A tojásfehérjét a cukorral és a vaníliás cukorral kemény habbá verjük. Hozzáadjuk a kókuszreszeléket, majd kivajazott, morzsával meghintett tepsibe öntjük (a tepsi mérete lehetőleg 24x40 cm legyen), és zsemleszínűre sütjük. A krémhez a vajat, a porcukrot és a vaníliás cukrot a tojássárgákkal kikeverjük. A tortabevonót gőz felett felolvasztjuk, és langyosan belekeverjük a krémbe. Egyenletesen elosztjuk a krémet a tésztán, olvasztott csokoládét csorgatunk rá, és felszeletelve kínáljuk.

* * * * *

- **BUDAI KIFLI**

Hozzávalók: 1/2 kg rétesliszt, 1/4 kg Rama margarin, 0,5 l tej, 3 dkg élesztő, 20 dkg darált dió, 1 tojás, 1/4 kg porcukor

Az élesztőt 2 dl langyos édes tejbe morzsoljuk, majd lefedve, meleg helyen kovásszá érleljük. Ha megkelt, összegyúrjuk 1/2 kg réteslisztte, 1/4 kg margarinnal, pici sóval. A dióból a porcukorral és tejjel közepesen édes, sűrű tölteléket készítünk. A tésztát vékonyra kinyújtjuk, kb. 10x10 cm-es kockákra vágjuk, és minden kockára kb. egy evőkanálnyi tölteléket helyezünk. Átlós irányban összehajtjuk két csücskét egymáson, az elvékonyodó szárakat összenyomva behajlítjuk kifli formára. A kiflik tetejét megkenjük tojással, majd kelesztés nélkül, meleg sütőben sütjük, kb. 15 perc alatt kész. A töltelék lehet sűrű lekvár, vagy lekvár és dió keveréke is. Nagyon finom, ha sonkával töltjük, csak akkor a tésztát sózni kell.

* * * * *

- **BUDAI SZELETEK**

1 deka cukrot 4 tojás sárgájával, 1 csomag Váncza-vanilincukorral és 4 deka vajjal habosra keverünk. 1/2 órai keverés után még 15 deka őrölt mandulát, meglágyított 7 deka főzőcsokoládét, 2-3 evőkanál zsemlyemorzsát, 1/2 csomag Váncza-sütőport és legvégül a 4 tojás kemény habját adjuk hozzá. Tepsiben sütjük. Sütés után csokoládéval készült cukros csokoládémázzal vonjuk be az egész lapot, melyet hosszúkás szeletekre vágva még csokoládécsókkal díszítünk.

* * * * *

- **BUNDÁS ALMA**

6-8 darab szebb téli almát gondosan meghámozunk, keresztben ujjnyi vastag szeletekre vágjuk és közepükből kis késsel a csutkát kiemeljük. Így gondos munkával szép koszorúkat kapunk, melyeket 1 csomag Váncza-vanilincukorból, 2 tojás sárgájából a szükséges mennyiségű liszttel

készült sűrűbb palacsintatésztába mártunk és forró zsírban szép pirosbarnára sütjük. Még forrón, gyengén fahéjas vanilinporcukorban megforgatjuk.

* * * * *

- **BURGONYÁS PATKÓK**

8 nagyobb burgonyát forrón áttörünk, 1/2 csomag Váncza-sütőporral, kevés sóval és 1-2 kanál liszttel lágy tésztává gyúrjuk. A tésztából körülbelül 8 cm hosszú, kisujjnyi vastag rudacskákat sodrunk, melyeket patkóalakúra meghajlítva, lapos kanálon forró zsírba téve, szép barnára sütjük. A patkókat még forrón 30 deka porcukor és 1 csomag Váncza-vanilincukor keverékében meghempergetjük. Mielőtt sütni kezdjük a tésztát, tegyünk próbát, mert némely burgonyafajta lágyít.

* * * * *

- **CITROMOS SZELET**

30 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 3 dkg vaj, 1 cs. sütõpor, 1 tojás, fél citrom héja, 2 kanál tej.

Jól nyújtható tésztát készítünk, és a tepsi hátán 3 lapot sütünk 5-8 percig. Krém: 25 dkg vajat 25 dkg porcukorral és 1 citrom levével és héjával kikeverjük. 10 dkg lisztet 1/2 l tejben felfõzünk. Ha kihült, összekeverjük a vajas porcukorral, megtöltjük a lapokat. Tetejét vaniliás porcukorral megszórjuk. Egy napig állni hagyjuk.
Ezt már kipróbáltam naranccsal, úgy is tök finom lett.

* * * * *

- **CUKROS GESZTENYE**

Hozzávalók: 50 dkg gesztenyemassza, 30 dkg kristálycukor, 1 teáskanálnyi olaj, csipetnyi só.

A cukrot fél dl vízzel és a sóval felforralom. Addig főzöm, amíg a víz teljesen elpárolog belőle. Közben a gesztenyemasszából apró golyókat formálok és a cukorszirupba egyenként beledobom. Egy fogpiszkálóval kiveszem a szirupból és olajjal megkent, üveg- vagy porcelántányérra teszem egymás mellé (de nem egymásra). Egy napig hagyom száradni, csak ezután csomagolom be úgy, mint a szaloncukrot.

* * * * *

- **CSÁSZÁRFÁNK**

25 deka vajat, 35 deka lisztet, 1 csomag Váncza-sütőport és 25 deka cukrot jól eldolgozunk, azután 15 deka héjazott őrölt mandulát, 1 csomag Váncza-vanilincukrot és 2 kanál rumot gyúrunk hozzá. Vékonyra nyújtjuk, és kis pohárral kiszakítjuk. Sütés után a kihűlt korongocskákból kettőt-kettőt baracklekvárral összeragasztunk s gőzön olvasztott főzőcsokoládéval leöntve vonjuk be.

* * * * *

- **CSÁSZÁRMORZSA**

Hozzávalók: 1/4 liter liszt, 1/4 liter dara, 1/2 liter tej, 4 egész tojás, 5 dkg cukor, 1/2 citrom reszelt héja, 3 evőkanál olaj vagy 5 dkg zsír esetleg vaj, 10 dkg mazsola, só.

A darát a lisztet meg a tejet habverővel simára keverjük, és beleadjuk a sót, meg a mazsolát. Legalább egy fél napig állni hagyjuk, hogy a dara megduzzadjon, majd közékeverjük a tojások sárgáját és a habbá vert fehérjét. A megforrósított zsíradékba öntjük, és élénk tűzön hagyjuk, míg az aljára rózsaszínű kéreg nem sült. Így is tovább pirítjuk még néhány percig, majd a forró sütőbe toljuk, ott folytatjuk a sütést. Közben néhányszor a lapáttal megforgatjuk, ismételten összetörjük, hogy nagy rögöket kapjunk. A daramorzsát tálaljuk csak porcukorral, adhatunk hozzá málnaszörpöt vagy híg forró barackízt is.

* * * * *

- **CSÁSZÁRMORZSA**

Hozzávalók: 3 db tojás, 1 púpozott ek. porcukor, 3 dl rétesliszt, 3 dl tej, csipet só, margarin

A tojásokat szétválasztjuk, és a 3 sárgáját elkeverjük a porcukorral, a réteslisztel, a tejjel és a sóval. A végén hozzáadjuk a tojásfehérjékből vert kemény habot is. Serpenyőben margarint forrósítunk és a keveréket beleöntjük. Amikor keményedni kezd, villával összetörjük, hogy morzsás legyen. Porcukorral meghintve tálaljuk. (Tehetünk bele borba áztatott mazsolát is.)

* * * * *

- **CSÁSZÁRMORZSA KARAMELL KRÉMMEL**

Hozzávalók 2 személyre:
A császármorzsához: 6 evőkanál gríz, tej (annyi, hogy a grízt ellepje), 1 csipet só, 1 kanál kristálycukor, 1 egész tojás, a sütéshez olaj
Karamell krémhez: 3 kanál cukor, 1/2 dl víz , 1 tojás, 1 csapott kanál liszt, 1 csésze tej

A grízt felöntöm a tejjel a sütés előtt egy 1 óráig állni hagyom, majd összekeverem a sóval, cukorral és a tojással. Az olajat felmelegítem, beleöntöm az előzöleg összekevert hozzávalókat, addig sütöm, amíg szét nem esik, akkor jó amikor morzsás lesz. A krémhez a 2 kanál cukrort megkaramelizálom, jó barna legyen, de ne égjen oda. Felöntöm egy kis vizzel, hogy elfőjön. Közben összekeverem a tojást a lisztet és a tejet, amikor a cukor feloldódott a víbe mindezt hozzáöntöm és megfőzöm.

* * * * *

- **CSERESZNYÉS PITE**

Hozzávalók: a tésztához – 50 dkg finomliszt, 20 dkg kristálycukor, 2 dl tejföl, 1 egész tojás + 1 tojássárgája, 1 teáskanál sütőpor, csipetnyi só
a töltelékhez – 1 kg cseresznye, 5 dkg darált dió, 15 dkg kristálycukor, 2 evőkanál zsemlemorzsa, a tetejére 1 tojás

A lisztbe beleszórjuk a sütőport és az összes hozzávalót gyorsan összegyúrjuk, majd sima tésztává dolgozzuk. Egy nagyobb és egy kisebb cipót formálunk belőle, és két-három órán keresztül hűtőszekrényben pihentetjük. A cseresznyét kimagozzuk. A nagyobbik cipót kinyújtjuk, és a tepsit kibéleljük vele. Rászórjuk a dióval elkevert zsemlemorzsát, majd ráterítjük a cseresznyét. Erre cukrot szórunk és a másik fél kinyújtott tésztával befedjük. Kicsit rányomkodjuk a gyümölcsre, majd egy felvert tojással megkenjük a tetejét. Villával megszurkáljuk és előmelegített, forró sütőbe téve 10 percig közepes lángon sütjük, ezután a lángot mérsékeljük és aranybarnára sütjük. Csak teljes kihűlése után vágjuk kockákra. A tetejét porcukorral elkevert darált dióval meghinthetjük.

* * * * *

- **CSILLAGOK**

Hozzávalók: 28 dkg. vaj vagy zsír, 35 dkg. liszt, 3 tojás sárgaja, 1 citromheja és leve, 10 dkg, cukor, 1 keshegynyi só, 1 csomag Dr. Oetkr-fele sütőpor.

A masszat gyurodeszkan jol atdolgozzuk, csillagformaval kiszaggatva közepes tuz mellett megsutjuk.

* * * * *

- **CSOKITO**

Hozzávalók: 1 csomag margarin, 25 dkg porcukor, 3 cs. vaniliáscukor, 3 ek. kakaó.

Ezeket összeforralom, majd hozzákeverek 1 ek. zselatint, amit előtte egy negyed óráig tejben áztattam. Ezzel is összeforralom. A tűzről levéve langyosra hűtöm, majd hozzákeverek 18 dkg tejport és fél csomag karamellás rizspehelyt. Egy kiolajozott edényben hűtöm ki.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉCSÓK**

Hozzávalók: 28 dkg cukor, 28 dkg mandula, 14 kdg reszelt csokoládé, 2 egész tojás

A cukrot, mandulát, csokoládét 2 tojássárgával és a habjával összegyúrjuk. Apró gömböket formálunk belôle, kristálycukorba nyomjuk és kikent tepsiben inkább szárítjuk, mint sütjük.

* * * * *

- **CSOKOLADE-FANK**

Hozzávalók: 20 dkg. liszt, 15 dkg. cukor, 8 dkg. vaj, 4 dkg. kakao, 1/2 csomag Dr. Oetker-fele sütőpor, 1 csomag Dr. Oetker-fele vanillincukor, keves fahej, 2 kanal tej, 2 tojás.

A masszabol fankot keszítunk, tojással bekenjuk, mandulat tuzunk bele s lassan kisutjuk.

* * * * *

- **CSOKOLADE-FELFUJT**

Hozzávalók: 7 dkg. vaj, 3 tojás, 10 dkg. porcukor, 1 1/2 zsemlye, 7 dkg. mandula, 1/2 csomag Dr. Oetker-fele vanillincukor, 1/4 csomag Dr. Oetker-fele sütőpor, 2 szelet csokolade.

A vajat, 3 tojást, cukrot habossa keverjuk, hozzáadjuk a tejben megpuhitott és kinyomott zsemlyet, tovabba a meg-tisztibott és reszelt mandulat, vanillincukrot, sütőport, csokoladet és vegul a 3 tojás feherjenek a habjat. A tésztat lassan sütjuk, majd cukrozott habbol sapkat keszítunk rea és egy idore ismet visszatesszuk a nem forro sütőbe.

* * * * *

- **CSOKOLADE-KENYER**

Hozzávalók: 15 dkg. vaj vagy zsír, 16 dkg. cukor, 14 dkg. csokolade, 8 dkg. mandula, 1 tojás, egy csipet só, 10 dkg. liszt, 1 teaskanal Dr. Oetker-fele sütőpor.

A vajat, cukrot és a csokoladet a tuzhelyen simara keverjuk, hozzáadjuk a hejaval megőrölt, szitalt mandulat. A masszat egy talban addig keverjuk, mig ki nem hul, majd fokozatosan beletesszük a tojássárgajat, a sot, a habot és a sütőporral kevert lisztet. A tésztat tojással bekenjuk, vagdalt mandulaval beszorjuk s hosszukas formaban megsutjuk.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉ LEPÉNY**

Tészta: 25 dkg liszt, 12.5 dkg vaj, fel sütőpor, csipet cukor, 1 tojás sárgája, pici só, 2 evőkanál tejföl. Összegyúrjuk, majd két cipóra osztjuk, kinyújtjuk, a tölteléket közé rakjuk, és megsütjük.

Töltelék: 25 dkg k.cukor 5 tojás sárgája, 14 dkg dió, 14 dkg olvasztott csokoládé, 6 evőkanál tejföl, és a hat tojás felvert habja. Belekeverünk 2 kanál rumba áztatott mazsolát.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉÖNTET**

Hozzávalók: 12 dkg cukor, 4 evőkanál kakaó, 4 evőkanál víz, 2 dkg vaj vagy margarin

A cukrot, a kakaót és a vizet jól összekeverjük és lassú tűzön addig főzzük folyamatosan kevergetve, míg a cukor teljesen el nem olvad. Ekkor belekeverjük a vajat, és ismét addig keverjük, amíg teljesen sima nem lesz. Melegen öntjük a tortára, majd megvárjuk míg megszilárdul.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS GESZTENYETEKERCS**

Hozzávalók: 75 dkg gesztenyemassza, fél dl rum, 10 dkg vaj, 10 dkg étcsokoládé, 10 dkg mazsola, 1 csésze meggybefőtt, 3 evőkanál tej, 1 teáskanál olaj.

Előző nap a rummal ízesített tejbe beáztatom a megtisztított mazsolát. Másnap a mazsolát leszűröm. A visszamaradt rumos tejjel és a vajjal összegyúrom a gesztenyemasszát. Egy nagy alufólialapot kenőtollal megolajozok és kinyújtom rajta a gesztenyemasszát olyan vékonyra, amennyire csak lehetséges. Rászórom az áztatott mazsolát, a megreszelt csokoládét és belenyomkodom a kimagozott meggyet. Az alufólia segítségével szorosan felcsavarom és a hűtőszekrényben legalább egy napig dermesztem. A legcélszerűbb folpackba csomagolni, és csak annyit vágni le belőle, amennyi gesztenyeszelet egyszerre elfogy.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS HABSZELET**

12 deka cukrot 10 deka vajjal, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 1 egész tojással és 15 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza-sütőporral jól összegyúrunk. A tésztát tepsibe egyenletesen helyezve sütjük. Sütés után a következő habkeverékkel vastagon bevonjuk: 15 deka cukrot 4 tojás sárgájával 1/2 óráig keverünk, azután hozzáadunk 2 szelet puhított csokoládét, 10 deka darált héjas mandulát, 1 citrom reszelt héját és utoljára 4 tojás keményre vert habját. A csokoládés tésztát felkenve, az egész tepsit sütőbe tesszük, és lassú tűznél jól kiszárítjuk.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS HULLÁM**

Hozzávalók: 16 dkg margarin, 18 dkg finomliszt, 10 dkg porcukor, 2 evőkanál kakaópor, 1 kiskanál vaníliáscukor

A margarint a cukorral habosra keverjük. A lisztet a vaníliáscukrot a kakaóport beledolgozzuk. A masszát csillagcsöves habzsákba töltjük és kivajazott tepsiben 6-8 cm hosszú "hullámokat" teszünk. Előmelegített sütőben közepesnél kisebb hőfokon kb. 10 percig sütjük.

* * * * *

- **CSOREGE FANK.**

6 deci liszthez veszunk 6 tojássárgajat, keves sot, cukrot s borral kemeny tésztava gyurjuk, kinyujtjuk, kartya nagysagu darabokra vagjuk a derelye-vagoval és azzal egy par bevagast teszunk a tésztaba, összefonjuk, forro zsírban kisutjuk és lecukrozva asztalra adjuk.
Megj: En meg egy keves reszelt citromhejat és egy korty rumot is tennek bele!

* * * * *

- **DARÁZSFÉSZEK**

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 4 tojás sárgája, csipet só, 4 dkg cukros tejben felfuttatott élesztő, kb. 3 dl langyos tej
A töltelékhez: 20 dkg puha vaj, 20 dkg vaníliás porcukor

A lisztet tálba szitáljuk. Beletesszük a tojássárgákat, a sót, az élesztőt és a tejjel rétestészta keménységű tésztát gyúrunk belőle. Jól kidolgozzuk, hogy olyan legyen, mint a selyem. Meglisztezve letakarjuk tiszta ruhával, és hagyjuk kelni. Közben a töltelék hozzávalóit jól összedolgozzuk. A megkelt tésztát fél kisujjnyi vastagra nyújtjuk, és a tetejét megkenjük a töltelékkel. A tésztát jó szorosan feltekerjük, és 16 egyforma darabra vágjuk. A csigátak - csigás felükkel lefele - kivajazott tepsire tesszük, egymástól kissé távol. Hagyjuk itt is egy kicsit kelni, majd sütőben kb. 180°C-on (gázsütőnél 4-es, 5-ös fokozat) félig megsütjük, akkor meglocsoljuk langyos cukros tejjel. Addig sütjük, míg szép piros nem lesz. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **DEBRECENI MÉZES**

4 egész tojást 10 deka cukorral habosra keverünk, azután hozzáadva 1/2 kg lisztet, 1 csomag Váncza-sütőport, 4 deci langyos mézet, 1/2 deka tört fahéjat és 3-4 szem finomra tört szegfűszeget, még 1/2 óráig keverjük. Zsírozott tepsibe tesszük, tetejét apróra vágott dióval vagy mandulával beszórjuk.

* * * * *

- **DIÁKKENYÉR**

3 egész tojást 20 deka cukorral elkeverünk, majd hozzáadunk 5 evőkanál olvasztott mézet, kevés törött fahajat, szegfűszeget, 10 deka hosszúra vágott diót, 1/2 csomag Váncza-sütőport és 25 deka lisztet. Zsírozott, lisztezett tepsibe kétujjnyi vastagon téve, lassú tűznél sütjük. Hidegen szeleteljük.

* * * * *

- **DIÓS, MÁKOS BEIGLI *(KARACSONYRA)***

Hozzávalók a tésztához: 500 g liszt, 250 g vaj vagy margarin, 2 tojás, 20 g élesztő, 1 evőkanál porcukor, 1-1.5 dl tejföl, só, a kenéshez 1 tojás.
DióTöltelék: 200 g darált dió, 200 g porcukor, fél dl tej, 20 g vaníliás cukor, 50 g rumba áztatott mazsola.
MákTöltelék: 200 g darált mák, 200 g porcukor, 1 citrom leve és reszelt héja, fél dl víz, 50 g rumba áztatott mazsola.

A tésztát lehetőleg előző este készítsük el és fóliába csomagolva a hűtőben pihentessük. A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a meglangyosított tejfölben a cukorral felfuttatott élesztőt, egy csipet sót, a tojásokat. Simára kidolgozzuk, cipót fromálunk belőle. Másnap átgyúrjuk, 2 részre osztjuk, vékony téglalap alakúra nyújtjuk. A töltelékhez felmelegítjük a tejet, illetve a vizet, majd belerakjuk a felőrölt hozzávalókat. Kihűtjük és megkenjük vele a tésztalapokat. Lazán feltekerjük, kivajazott, lisztezett sütőlapra rakjuk, a végeket lenyomkodjuk vagy aláhajtjuk. A tészta tetejét megkenjük tojássárgával. Fél óra pihentetés után megkenjük tojásfehérjével. Majd újabb félórás pihentetés után hústűvel megszurkáljuk, hogy ne repedjenek szét. Előmelegített sütőben 180 fokon 30-40 percig aranybarnára sütjük.

* * * * *

- **DIÓSBÉLES**

30 deka lisztet 1 Váncza-sütőporral, 3 deka cukorral, 1 tojás sárgájával és 12 deka zsírral jól eldolgozunk. Nagyobb részét tepsiben egyenletesen szétnyomkodjuk, barackízzel megkenjük és a következő diótöltelékkel borítjuk: 14 deka porcukrot 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 15 deka darált dióval, 1 kanálka rummal, 2 tojás sárgájával és 3 tojás keményre vert habjával elkeverünk. A diótölteléket a tészta másik felével betakarjuk, villával megszurkáljuk és tojásos bekenés után forró sütőben szép pirosra sütjük. Kihűlés után négyzetes darabokra vágjuk.

* * * * *

- **DIÓS V. KÓKUSZOS CSIGA** *OFELLA ERZSI*

50 dkg liszt, 15 dkg zsíradék, 4 tojás sárgája, tejföl, 2.5 dkg élesztő tejbe felfuttatva. 4 tojás fehérje habbá verve 30 dkg cukorral, és 15 dkg kókusz v. dió ezzel megkenjük a kinyújtott tésztát. Feltekerjük, újnyi szeletekre vágjuk. Az alját kissé összenyomva a tepsire rakjuk.

* * * * *

- **DIOS-KOCKA**

Hozzávalók: 14 dkg. vaj vagy zsír, 16 dkg. liszt, 7 dkg. őrölt mandula, 7 dkg. cukor, 1 keshegynyi só, 1/2 csomag Dr. Oetker-fele vanillincukor, 1 teaskanal Dr. Oetker-fele sütőpor, 1 tojás.

A vajbol, a sütőporral kevert lisztbol, mandulabol, sobol, vanillincukorbol és tojásbol tésztat gyurunk, 1/2 ujjnyi vastagra kinyujtjuk s közepes ho mellett megsutjuk, hules .utan kockakra vagjuk, ket kocka közé Tölteléket teszunk.s meghintjuk cukorral.

To1telek: 10 dkg. őrölt dio; 10 dkg. cukor, 1 poharka rum, 1 teaskanal Dr. Oetker-fele vanillincukor és keves viz.

* * * * *

- **DIÓSKÜRT**

45 deka lisztet 20 deka vajjal vagy zsírral összedolgozunk. Hozzáadunk még 10 deka cukrot, 1 tojást, 1 csomag Váncza-sütőport, kevés sót, 2 kanál tejfelt, 1 kanál rumot és annyi tejet, hogy jól nyújtható legyen. A tésztát 3 egyenlő részre osztjuk, s 1/2 cm vastagra nyújtva, az alábbi töltelékkel töltjük meg. A megkent lapokat összecsavarjuk, s tetejüket tojással megkenve, lassú tűznél sütjük. *Töltelék:* 1/2 őrölt diót, 5 deka mazsolát, 1 csomag Váncza-vanilincukrot, 1 kávéskanál tört fahéjat és 1 marék zsemlyemorzsát sűrű sziruppal éppen még kenhető töltelékké főzünk.

* * * * *

- **DIÓS PITE**

30 dkg lisztet, amelyhez 1 csomag sütőport kevertünk, 22 dkg vajjal, 10 dkg cukorral, egy egész tojással, 1 citrom reszelt héjával és levével jól összegyúrjuk. A tészta egy részét félretéve, nagyobb részét vékonyra kinyújtjuk és tepsibe téve barack, vagy málna ízzel megkenjük.

20 dkg cukrot, 3 tojás sárgáját, 15 dkg őrölt diót, 1/2 csomag vanília cukrot és a 3 tojás keményre vert habját elkeverjük és az ízzel megkent tésztára tesszük.
A félretett tésztából pálcikákat sodrunk, azokból rácsozatot készítünk, amelyet tojással a sütés előtt megkenünk. Lehetőleg magas oldalú tepsit használjunk a sütéshez.

* * * * *

- **DIÓS SÜTEMÉNY (KARÁCSONYI)**

Hozzávalók: 8 tojás, 15 dkg porcukor, 30 dkg darált dió, 2 ek. zsemlemorzsa, 1 mokkásk. sütőpor, 10 dkg. előzőleg rumba áztatott mazsola

A 8 tojássárgáját habosra verjük a porcukorral. Beletesszük a diót, morzsát, sütőport, mazsolát,jól kikeverjük, és végül óvatosan hozzákeverjük a felvert kemény tojáshabot. Kivajazott tepsibe öntjük, előmelegitett sütőbe tesszük, de mérsékelt tüzön sütjük 35-40 percig. Kihülés után meglocsoljuk a tetejét rummal, majd olvasztott csokival fedjük be.

* * * * *

- **DIÓS SZELETKÉK**

Hozzávalók: 7 tojásfehérje, 440 g kristálycukor, 280 g darált dió, 30 g liszt, 30 g étkezési keményítő, egy citrom leve és reszelt héja, 5-6 evőkanál sárgabaracklekvár

A tojásfehérjét habbá verjük, hozzáadjuk a kristálycukrot, és továbbkeverjük az egészet, míg kemény habot kapunk. A darál diót, a lisztet, az étkezési keményítőt, a citrom héját és levét lazán belekeverjük. Jól kivajazott, kilisztezett tepsibe öntjük, és 190 fokon addíg sütjük, amíg egy kis színe lesz. Kihűlés után vízes késsel tetszés szerint szeletekre vágjuk. Két-két szeletet sárgabaracklekvárral összeregasztva tálaljuk.

* * * * *

- **DIÓS ZSÚRSZELETEK**

25 deka lisztet 1/2 csomag Váncza-sütőporral, 10 deka vajjal, 5 deka cukorral és 1 evőkanál tejfellel összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk. Egyik részét tepsibe rakva főtt diós töltelékkel kenjük be vastagon, azután a tészta másik felével betakarva, sütőbe téve sütjük. Sütés után a tésztát kocka alakúra szeleteljük és vanilin-szórócukorral bőven hintve szolgáljuk fel.

* * * * *

- **DIÓVAL SZÓRT CSOKOLÁDÉS TÚRÓS SZELET**

Hozzávalók: 30 dkg tehéntúró, 12 dkg vaj, 12 dkg liszt, 5 db tojás, 1 dkg vaníliás cukor, fél citrom héja, 5 dkg zsemlemorzsa, 10 dkg mazsola, 12 dkg dióbél, 10 dkg étcsokoládé

A félzsíros tehéntúrót áttörjük, hozzákeverjük a vajat, a lisztet és a tojások sárgáját. Vaníliás porcukorral reszelt citromhéjjal ízesítjük. Végül a kristálycukorral kemény habbá vert tojásfehérjét is lazán hozzákeverjük. Egy sütőtepsit vajjal kikenünk, szitált finom morzsával kihintjük és a túrómorzsát beleöntve, egyenletesen elsimítjuk. Tetejére szórjuk az áztatott mazsolát, a durvára tört diót és a kisebb darabokra tördelt étcsokoládét

* * * * *

- **DIPLOMATAPUDING**

Hozzávalók: 1 csomag vaníliás pudingpor, a pudingpor használati utasítása szerint tej és cukor, 5 dkg reszelt csokoládé (vagy két kávéskanál kakaópor minimális vízben elkeverve), 1 dl tejszínből egy csapott kanál porcukorral készült tejszínhab, 4 dl gyümölcsbefőtt vagy kompót (legjobb vegyes gyümölcsből).

Elkészítjük a tejszínhabot. A csokoládéreszelékből egy keveset félréteszünk díszítésre, a másik felét egy tűzálló tálba készítjük. A befőttet leszűrjük, néhány szemet ebből is félréteszünk (vissza a levébe) díszítésre, a többit elosztjuk a poharakba vagy tálkákba, amelyekben a pudingot tálalni akarjuk. (Lehetőleg üvegedényt válasszunk, hiszen így érvényesül igazán a színes édesség). A pudingot készítsük el a használati utasítása szerint. Mielőtt sűrűsödni kezdene, keverjük el kétharmadát a csokoládéreszelékkel. Szedjük óvatosan a gyümölcsre a csokoládés puding felét, majd a vaníliásat, végül a maradék csokoládést. (Nem baj, ha egy kicsit összekeverednek a rétegek, attól csak mutatósabb lesz.) A megszilárdult pudingot díszítsük a tejszínhabbal, a maradék csokoládéreszelékkel és gyümölcs-darabkákkal. Elkészítjük a tejszínhabot. A csokoládéreszelékből egy keveset félréteszünk díszítésre, a másik felét egy tűzálló tálba készítjük. A befőttet leszűrjük, néhány szemet ebből is félréteszünk (vissza a levébe) díszítésre, a többit elosztjuk a poharakba vagy tálkákba, amelyekben a pudingot tálalni akarjuk. (Lehetőleg üvegedényt válasszunk, hiszen így érvényesül igazán a színes édesség).

* * * * *

- **DUNA HULLÁM**

Hozzávalók: 40 dkg margarin felolvasztva, 40 dkg cukor, 60 dkg rétesliszt, 1 csomag sütőpor, 2 vaníliás cukor, 7 tojás, meggy, 5 dkg kakaó
Krém: 1 vaníliás pudingpor, 25 dkg vaj, 20 dkg porcukor
Tetejére: reszelt csokoládé

A réteslisztet összekeverjük a sütőporral, a cukorral, a margarinnal, a vaníliás cukorral, a 7 tojás sárgájával. A 7 tojás fehérjét felverjük habbá, és úgy adjuk a tésztához. Két részre osztjuk, az egyik felét tepsibe öntjük, és kirakjuk magozott meggyel. A tészta másik felébe belekeverjük a kakaót és ráöntjük a meggyes masszára. Sütjük. A vaníliás pudingporból krémet főzünk. A vajat kikavarjuk a porcukorral és ha kihűlt, a pudinggal összeöntjük, majd a tészta tetejére kenjük. A tetejére csokit reszelünk.

* * * * *

- **EGYSZERÜ SÜTI 1**

1 egesz tojast 1 bogre kristalycukorral elkeverni. Bele egy bogre tej, 1 bogre dio es egy bogre liszt ugy, hogy a liszt fele retesliszt legyen. A vegen egy pupozott kiskanal szodabikarbona es pici so. Az egeszet jol el kell keverni, majd hagyni pihenni. Minel tobbet hagyjatok pihenni annal jobb. Utana olajozott, lisztezett tepsibe onteni es kb. 20 perc sutes. Ha megsult, akkor meg kell varni mig egy kicsit kihul, kette kell vagni es megkenni mondjuk baracklekvarral. Aztan az egeszet be a hutobe. Erdemes megvarni, amig teljesen hideg, es ataztatta a lekvar. A tapasztalat alapjan akkor a legfinomabb.

* * * * *

- **EGYSZERÜ SÜTI 2**

1 bögre /hagyományos méretü/ liszt, 1 bögre cukor, 4 tojás, 1 bögre darabos dió

A négy egész tojást felütjük egy edénybe, beleszórjuk az 1 bögre cukrot, jó habosra keverjük, beleszórjuk az 1 bögre lisztet, végül a diót. Õzgerincet kivajazunk, kilisztezünk és beleöntjük a

masszát. Elõmelegitett sütõbe tesszük be, és fél órát kb. 180 fokon, majd 220 fokon még 15-20 percet sütjük. Le kell takarni fóliával, nehogy megégjen! Villát szoktam beleszúrni, ha nem ragad hozzá, akkor megsült. Kiboritom és fóliával még melegen szorosan betakarom.

* * * * *

- **EMELETES**

Tészta: 25 dkg háztartási keksz, 5-5 dkg vaj és porcukor, kevés tej.
1. krém: 20 dkg krémtúró, 2 dl tejszín, 5 dkg porcukor, 1 tasak vaníliás cukor.
2. krém: 3 tasak vaníliaízű pudingpor, 1 tasak vaníliás cukor, 5 dl tej.
Díszítés: tejszínhab, tortadara.

A darált kekszet összegyúrjuk a cukorral, a vajjal és annyi tejjel, hogy összeálljon. A tésztát ujjnyi vastagon egy tűzálló tál aljára nyomkodjuk. A krémtúrót összekeverjük a porcukorral, a vaníliás cukorral, a habbá vert tejszínnel, és a keksz tetejére simítjuk, majd hűtőszekrénybe tesszük. A pudingporokat a vaníliás cukorral és a tejjel jól kikeverjük, majd rásimítjuk az előző krémre. Jól lehűtjük, tejszínhabbal bevonjuk, és tortadarával megszórjuk.

* * * * *

- **ERZSI DIÓS SZELET**

4 tojás sárgája, 10 kanál víz, 30 dkg cukor, 20 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 10 dkg darált dió, 4 tojás fehérje habbá verve
Töltelék: 5 dl tejben 5 evőkanál grízt felfőzni, kihűteni
25 dkg porcukor, 25 dkg margarin, 1 csomag vaníliás cukor, 10dkg darált dió

* * * * *

- **ESZTERGOMI LINZER**

50 deka lisztet 1 egész tojással, 1 csomag Váncza-sütőporral, 25 deka cukorral, 25 deka zsírral, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 1 dkg fahéjjal, 1 evőkanál kakaóval és annyi tejfellel vagy tejjel összegyúrunk, hogy könnyen formálható legyen. Zsírozott tepsibe a tészta nagyobbik felét elnyomkodjuk, melyre őrölt dióval meghintett szilvaízt kenünk. A lekvárosra a félretett tésztából vékony párhuzamos rácsot rakunk a lekvárba belenyomkodva. Tojással kenjük, és közepes tűznél sütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **ÉDES POGÁCSA**

30 deka lisztet 25 deka vajjal, 2 tojás sárgájával, 1/2 csomag Váncza-sütőporral, 10 deka porcukorral, kis késhegynyi sóval késsel jól eldolgozunk, és 5-6-szor vékonyra nyújtjuk s minden alkalommal egész gyenge lisztezéssel többszörösen hajtogatjuk. Végül félujjnyi vastagra nyújtjuk és közepes pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Zsírozott tepsibe téve tojássárgájával erősen megkenjük, kevés nagy szemű kristálycukorral megszórjuk s közepükbe kis gyümölcsvillával beleszúrunk. A forró sütőben szép pirosra sütjük.

* * * * *

- **ÉRSEKSZELETEK**

2 egész tojást 1/2 kg liszttel, 1 deka cukorral, 1 csomag Váncza-sütőporral, 1 deci tejfellel, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 12 deka vajjal jól összegyúrunk, és hideg helyen pihentetjük. Nagyobb tepsibe téve három réteg tésztát teszünk, egyik rétegre szeletelt és fahéjjal megszórt almát, a másik rétegre pedig valamilyen gyümölcsízt kenünk. Kihűlés után szeleteljük és Váncza-vanilincukorral, kevert porcukorral beszórjuk.

* * * * *

- **FAHÉJAS MÉZES GALUSKA (RÉGI MAGYAR RECEPT)**

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 1 tojás, 4 dkg vaj, 5 dkg méz, 1 dl tej, 1 evőkanál porcukor, 1 késhegynyi őrölt fahéj, 1 csipet só.

A lisztből, tojásból kevés vízzel és egy csipet sóval galuskatésztát készítünk. Forrásban lévő sós vízbe szaggatva kifőzzük, leszűrjük. A galuskát felhevített vajban átforgatjuk, és egy vékonyan kivajazott jénai tálba öntjük. A tejet felforraljuk, elkeverjük benne a mézet, és ráöntjük a galuskára. Sütőben jól átsütjük, majd fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **FAHÉJAS TALLÉR**

30 dkg. liszt, 1 cs. sütõpor, 12 dkg porcukor, 1 tojás, 1 ek. fahéj, 25 dkg Rama, 10 dkg õrölt mogyoró, csipet só, málnazselé.

A lisztet elkeverjük a sütõporral, hozzáadjuk a cukrot, sót, a fahéjat, a tojást, a margarint és a mogyorót. Sima tésztává gyúrjuk, alufóliába téve 1 órára hûtõbe tesszük. Utána 3 mm vastagra kinyújtjuk, pogácsákat szaggatunk belõle, és megsütjük. Utána kettõt-kettõt összeragasztunk málnalekvárral, tetejét megkenjük olvasztott margarinnal és megszórjuk fahéjas cukorral. Én csokimázzal szoktam megkenni a tetejét, és apró szines cukorgolyót (nem tudom mi a neve ennek a diszítõelemnek), vagy csokidarát teszek rá.

* * * * *

- **FANTA SZELET**

6 tojás sárgáját 6 evőkanál porcukorral kikeverjük. Hozzáadunk 4 evőkanál lisztet, 1 sütőport, 2 evőkanál kakaóport, 1 dl étolajat fokozatosan, és végül a 6 tojás felvert habját.

Lisztezett zsírozott tepsiben sütjük.
Krém: 25 dkg túrót, 1 ráma margarinnal, 20 dkg porcukorral és 2 csomag vaníliás cukorral habosra keverjük, majd a kihült tésztára kenjük.
Máz a tetejére: 2 csomag vaníliás pudingport 4 evőkanál porcukorral és 7 dl szénsavas üdítovel (Pl.Fanta) gázon surure fozzük. Ha kihült a krémre kenjük. Másnap szeleteljük!!

* * * * *

- **FARSANGI SZELET**

25 deka vajat 30 deka liszttel, 1 csomag Váncza-sütőporral, 1 tojással és 2 evőkanál cukorral jól eldolgozunk. Háromszor nyújtjuk a tésztát, melyet végül két egyenlő részre osztva, tepsiben a következő töltelékkel kenünk meg. *Töltelék:* 25 deka cukorból sűrű szirupot főzünk, majd hozzáadunk 25 deka őrölt mandulát, 1/2 kávéskanál tört fahéjat, 5 deka mazsolát és 1 citrom reszelt héját. A tésztát tojással kenjük és villával pár helyen megszurkálva, erős tűznél sütjük. Felszeletelés előtt vanilin-szórócukorral bőven hintsük be.

* * * * *

- **FEHÉR HEGY**

Tészta: 12 dkg liszt, 4 tojássárgája, 10 dkg cukor, 4 tojásfehérje, Sütőpor
Krém: 3 egész tojás, 15 dkg cukor, 1/2 tábla "katica" csoki, 1 dl tej

A tésztát megsütjük.Ha kész a tészta, utána darabocskákra szétcsipkedni!
A krémet főzni, ha kihűlt 25 dkg "Rámát" hozzákeverni + 2-3 banánt felszeletelve + a tésztadarabkák. Magasabb formába beletenni, hűteni, és ha összeállt egy tálcára ráfordítani. 2 cs. tejszínporból tejszínhabot készíteni, és a tetejére rákenni, nem kell simára. Végül kevés csokit ráfolyatni.

* * * * *

- **FEHÉR PISKÓTA**

(arra az esetre, ha több tojásfehérje felhasználatlanul kimarad)

Hozzávalók: 1 tojásfehérjéhez 2 dkg cukor, 3 dkg liszt, 2 dkg vaj.

A tojásfehérjéket habnak felverjük, hozzáadjuk a cukrot, fényesre verjük. Beleszitáljuk a lisztet, végül a langyos vajjal elkeverjük. Vaníliás cukrot rakhatunk bele. Hosszúkás formát kivajazunk, lisztezzük, lassú tűznél sütjük a piskótát. Töltve, töltetlenül is finom!

* * * * *

- **FIGARÓ (FÉRJEK KEDVENCE)**

Tészta: 27 dkg liszt, 22 dkg margarin, 1 tojássárgája, 3 evőkanál víz, 1 tasak vaníliás cukor, 1-2 evőkanál rum.
Krém: 4 tojássárgája, 30 dkg cukor, 15 dkg darált dió, 1 tasak vaníliás cukor, 1-2 evőkanál rum, 25 dkg reszelt alma, 5 tojásfehérje.
Máz: 15 dkg vaj, 3 evőkanál kakaó, 2 evőkanál porcukor.

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, és két lapot nyújtunk belőle. A krémhez a tojássárgákat a cukorral, a darált dióval, a vaníliás cukorral, a rummal, a reszelt almával, és az öt tojásfehérjéből vert kemény habbal összekeverjük. Az egyik tésztalapot kikent, lisztezett tepsibe tesszük. Rákenjük a krémet, beborítjuk a másik lappal, és közepes lángon kb. 20 percig sütjük. Amikor kihűlt, rákenjük a felolvasztott vajból, a kakaóból és a porcukorból készített simára kevert mázat.

* * * * *

- **FINN SÜTEMÉNY**

Mérce: tejfölös pohár
1 púpozott pohár zabpehely, 3/4 pohár kristálycukor (de mindenképpen kristálycukor!), 1/4 pohár darált dió, 10 dkg olvasztott margarin, 1 egész tojás, 1 evőkanál liszt, 1 mokkáskanál sütőpor.

Fentieket jól össze kell keverni. A kész masszából kis mokkáskanállal halmokat készíteni - 3-4 cm távolságra egymástól. Előmelegített sütőben 15-20 perc alatt megsül. A sütés folyamán a halmocska lapos, kerek lesz, kb. 4 cm átmérőjű.
Tipp: a tepsibe fóliára érdemes tenni, akkor nem ragad le.

* * * * *

- **FINOM GYÜMÖLCSKENYÉR**

6 tojás sárgáját elkeverünk habosra 15 deka cukorral és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, azután 3 evőkanál világos zsemlyemorzsát és 1 csomag Váncza-sütőport is adunk hozzá, majd legvégül a hat tojásfehérje keményre vert habját. Felét nagyobb püspökkenyér-formába tesszük, és közepére összesen 35-40 deka gyümölcsös keveréket teszünk vagdalt fügéből, cukrozott narancsból, vagdalt birsalmasajtból, cukrozott vagdalt gyümölcsből, mazsolából, kevés barackízzel összevegyítve. A tészta másik felét ráöntve, közepes tűznél szép sárgára megsütjük. Egy-kétnapi állás után igen jó, vékonyra szeletelve.

* * * * *

- **FINOMABB GYÜMÖLCSLEPÉNY**

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 10 dkg zsír (így szól az eredeti recept, de mivel én soha nem használok zsírt, ezért margarinnal helyettesítem, abból kb. 5 dkg-val több kell), 3 evőkanál cukor, fél csomag sütőpor, 2-3 evőkanál tejföl, 1 tojás sárgája.

Az egészet összegyúrjuk, és egy tepsi aljába nyomkodjuk, s félig megsütjük. Kb. 1 kg kimagozott meggyet vagy cseresznyét szórunk rá. Fahéjas cukorral megszórjuk (ha cseresznyével készítem, akkor én csak fahéjat szoktam rászórni, jó sokat :)). A tetejére 3 tojás sárgájából, 5 kanál cukorból, 5 kanál zsemlemorzsából, és a 4 tojás felvert fehérjéből készült piskótaszerű masszát teszünk, és készre sütjük. (Fagyasztott gyümölcsből is készülhet!)

* * * * *

- **FLORENTIN SZELET**

Hozzávalók kb. 75 darabhoz:
Tésztahoz: 30 dkg finomliszt, 1 kk. sütőpor, 1 csipet só, 18 dkg vaj/margarin, 9 dkg porcukor, 1 tojás, 10g vanilias cukor
A keneshez és disziteshez: 10 dkg cukrozott cseresznye, citrom-es narancshej vegyesen (en cukrozott cseresznyet, ananaszt, papayat, banant és kortet hasznaltam, az volt itthon), 1,25 dl tejszin, 5 dkg mez (celszeru először a labast lemerni, és utana mezzel egyutt ismet, igy kevesebbet kell takaritani, és nem vesz el semmi a mezbol), 5 dkg vaj/margarin, 15 dkg porcukor, 15 dkg mandulaforgacs, 20 dkg tortabevono etcsokolade (szerintem tejcsoki is lehet, azzal sincs semmi baj)

A tészta hozzávaloibol omlos tésztat keszítunk gyors mozdulatokkal (celszeru egyszer letisztitani kozben a kezunket, mert akkor utana konnyebben all össze a tészta - legalabbis tapasztalatom szerint), és foliaba csomagolva fel orat a hutoben pihentetjuk. Kozben a cukrozott gyumolcsoket aprora vagjuk. A tejszint, a mezet, a vajat/margarint és a cukrot összeforraljuk. Belekeverjuk a mandulat, és a kandirozott gyumolcsoket és hagyjuk kihulni (ablakba kiteve hideg idoben meg gyorsabban kihul). 180°C-ra elomelegitjuk a sütőt. sütőpapirbol levagunk egy sütőlap nagysagu lapot (30x40 cm), rahelyezzuk a tésztat, betakarjuk egy masik sütőpapirlappal, és kinyujtjuk. A sütőpapirral egyutt korbeszabjuk, majd rahuzzuk a sütőlapra/tepsire, a felso sütőpapirt lehuzzuk (egy masik sütinel felhasznalhato, de ha csak ezt sütsz, akkor kidobhato, mert a tésztabol ragad ra egy kicsi) Egyenletesen rakenjuk a mezes-mandulas masszat, és 30-35 percig sütjuk (a racs kozepen legyen). Kivesszuk a sütőbol, és hagyjuk kihulni. Deszkara csusztatjuk, és azonos nagysagu (kb. 2x5 cm-es) szeletkekre vagjuk. Meleg vizfurdoben (vagy mikroban) felolvasztjuk a csokit. 1-1 cm melysegben belemartogatjuk a szeletkek mindket veget, és racsra teve hagyjuk megszaradni.

* * * * *

- **FŐISPÁNNÉ RECEPTJE**

(100 éves recept)

Tészta: 30 dkg liszt, 14 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 2 tojássárgája, félcitrom leve és reszelt héja, fél tasak vaníliás cukor, kétharmad tasak sütőpor, csipet só.
Ízesítés: sárgabarackíz.
Díszítés: 2 tojásfehérje, 10 dkg porcukor, fél tasak vaníliás cukor.

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a többi alapanyagot, és gyorsan összeállítjuk a tésztát. Közepes méretű tepsibe, sütőpapírra, egyenletesre sodorva elhelyezzük a tészta kétharmad részét, és megkenjük barackízzel. A tojásfehérjét a cukorral és a vaníliás cukorral kemény habbá verjük. Egyenletesen rákenjük a lekváros tésztára, majd a maradék tésztából rácsot rakunk rá. Előmelegített sütőben, közepes hőmérsékleten sárgára sütjük, majd hidegen felszeleteljük.

* * * * *

- **FŐISPÁNNÉ REMEKE**

Hozzávalók: 50 dk liszt, 1 sütőpor, 15dk, cukor, 20 dkg zsír v. 25 dkg margarin, 3 tojás sárgája. esetleg 1 kanál tejföl, 1 egész citrom leve és héja.

A tészta kétharmad részét /zsírozott, lisztezett/ tepsibe elsimítani, és majdnem készre sütni. Vékonyan átkenni /ízlés szerint / pikáns lekvárral v. friss magozott meggyel megszórni. 3 tojás habjából 15dkg cukorral felverni, tetejére simítani, majd az egyharmad nyers tésztával berácsozni, lassú tűznél készre sütni.

* * * * *

- **FRISSEN SÜLT**

Tészta: 17 dkg cukor, 2 evőkanál víz, 4 tojássárgája, 16 dkg liszt, fél tasak sütőpor, 5 dkg vágott dió.
Krém: 2 dl tejföl, 1 dl tej, 3 púpozott evőkanál liszt, 1 tojás, 15-15 dkg margarin és porcukor.
Díszítés: csokidara.

A tojásfehérjét a cukorral és a vízzel kemény habbá verjük, majd apránként hozzákeverjük a tojássárgákat, a cukrot, a sütőport és a diót. Közepes méretű tepsibe öntjük, és 25-30 perc alatt megsütjük. A tejfölből a tejjel, a liszttel és a tojással krémet főzünk, majd a margarint a cukorral habosra keverjük, és a kihűlt krémmel összevegyítjük. A kisült tésztát bekenjük krémmel, és csokidarával díszítjük a tetejét.

* * * * *

- **FŰSZERES CSOK**

20 dkg liszt, 15 dkg. cukor, keves finomra vagdalt cukrozott narancshej, egy csipet fahej, egy csipet szekfu, 2 tojás, 5 dkg. vaj, 1/2, csomag Dr. Oetker-fele sütőpor.

A keverekbol masszat keszítunk, kinyújtva borospoharral kiszaggatjuk és megsutjuk. Vegul 3 evokanl forro vizben oldott 10-12 dkg. porcukorbol allo mazzal bevonjuk. Sokaig elall, borhoz nagyon izletes.

* * * * *

- **GABI FÉLE FAGYI SZELET**

Felverünk 8 tojásfehérjét 8 kanál cukorral jó keményre. Hozzáadjuk a 8 tojássárgáját állandó keverés mellett. 5 kanál lisztet, fél csomag sütőport, 5 kanál darált diót a masszához keverünk. Zsírozott, lisztezett tepsiben sütjük.
Krém: 4 evőkanál lisztet, 3-4 dl tejben sűrűre főzünk. 1 Rámát 15 dkg porcukorral, 3 tojássárgával, 2 cs. vaníliás cukorral habosra keverünk. A kihűlt masszával összekeverjük.
Hab: 3 tojásfehérjét 15 dkg cukorral gőz fölött keményre verünk. Citrom levet is lehet bele tenni.
A tésztára teszed a krémet, tetejére a habot. Hűtőben 1 órát dermeszted.

* * * * *

- **GESZTENYEGOLYÓ**

Hozzávalók: 25 dkg gesztenyemassza, 3 dkg vaj, 1 evőkanál rum, 1 csésze meggybefőtt vagy házi rumos meggy, kakaópor vagy tortadara.

A meggyet kimagozom. A gesztenyemasszát összedolgozom a vajjal, a rummal és egy evőkanál meggybefőttlével, majd nedves kézzel kis golyókat formálok belőle. Egy-egy meggyszemet mindegyikbe belenyomok, majd kakaóporba vagy tortadarába forgatva a hűtőszekrényben jól lehűtöm.

* * * * *

- **GESZTENYEKIFLI**

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 20 dkg margarin, 20 dkg gesztenyemassza, 3 evőkanál porcukor, 3 tojássárga, 2 evőkanál rum, 3 csapott evőkanál tejföl, csipetnyi só.

Az összes hozzávalót összegyúrom és két óráig pihentetem. Egy centi vastagra kinyújtva vékony rudakat vágok belőle, majd apró kifliket formálok a tésztából. Sütőlemezre teszem és előmelegített, forró sütőben világosbarnára sütöm. Még melegen leveszem a sütőlemezről, de óvatosan bánok vele, mert könnyen törik. Sokáig elálló aprósütemény.

* * * * *

- **GESZTENYEPUDING**

Hozzávalók: 1 zacskó vaníliás pudingpor, 25 dkg gesztenyemassza, 5 dl tej, 10 dkg cukor, 1 evőkanál rum, 1 csésze kimagozott meggybefőtt vagy rumos meggy, 1 dl tejszín.

A pudingot előírás szerint a tejjel és a cukorral elkészítem, majd még melegen hozzáteszem a gesztenyemasszát és a rumot, ezután pedig addig keverem, amíg az egész egyneművé válik. Kivizezett talpas poharakban elosztom, majd sűrűn belenyomkodom a kimagozott meggyet. Jól behűtve, tejszínhabbal vagy anélkül kínálom.

* * * * *

- **GESZTENYERUDAK**

Hozzávalók: 15 dkg margarin, 25 dkg gesztenyemassza, 10 dkg darált keksz, 15 dkg cukor, 1 ek. rum

A margarint habosra keverjük a cukorral, hozzáadjuk a darált kekszet, gesztenyemasszát és a rumot. Jól összedolgozzuk, ha száraz lenne ,egy kis tejet adunk hozzá. Formáljunk egy hosszú rudat, és vágjuk 3 cm-es darabkákra. Magában is fogyasztható, de megforgathatjuk egyik felét kakaóban, vagy csokimázban, fantáziánktól és izlésünktől függően.

* * * * *

- **GESZTENYÉS-ALMÁS LINZER**

Hozzávalók: 50 dkg linzertészta, 50 dkg alma, 25 dkg gesztenyemassza, 1 dl tejszín, 4 evőkanál sárgabaracklekvár, 10 dkg mazsola, 2 evőkanál rum, 1-2 evőkanál porcukor.

A tésztát téglalap alakúra nyújtom és kibélelek vele egy közepes nagyságú tepsit, hogy pereme is legyen. Félréteszem. Az almát meghámozom, kicsumázom és lereszelem. A gesztenyemasszát kenhetőre keverem a tejszínnel és a rummal. A tészta alját megkenem a sárgabaracklekvárral, belesimítom a gesztenyemasszát, erre egyenletesen rászórom a reszelt almát és a megtisztított mazsolát. Kevés porcukorral meghintve az előmelegített, forró sütőbe tolom, és mérsékelt lángon 40-45 percig sütöm. Csak teljes kihűlése után szeletelem fel.

* * * * *

- **GESZTENYÉS FAGYLALTROLÁD**

Hozzávalók: 50 dkg gesztenyemassza, 20 dkg margarin, 10 dkg porcukor, fél dl rum, 25 dkg kész vaníliafagylalt, 2 dl tejszín.

A margarinból egy dkg-ot félréteszek, a többit habosra keverem a cukorral, majd a rumot és a gesztenyemasszát is hozzáadva tovább keverem. Nagy alufólialapot bekenek a félretett, olvasztott, de már nem meleg margarinnal. Erre rákenem a gesztenyemasszát és a fagylaltot is. Az alufólia segítségével lazán felcsavarom. Becsomagolom és kissé lenyomkodom, hogy a levegő kijöjjön belőle. Jól kifagyasztom, és tálalás előtt szeletekre vágom. Tetszés szerint díszítem tejszínhabbal és kimagozott meggyel.

* * * * *

- **GYORS CSOKOLÁDÉKENYÉR:**

Hozzávalók: 4-5 tojás, 1cs sütõpor, 4dl cukor, 4dl liszt, 1 pohár tejföl, 2ek kakaó v. olvasztott csokoládé

A tojásfehérjét felvered a cukorral, hozzáadod a sárgákat, aztán a lisztet (+sütõport), a kakaót, végül óvatosan a tejfölt. Tepsibe öntöd, a tetejét megszórhatod vágott dióval, mogyoróval, birsalma sajttal. Aztán megsütöd.

* * * * *

- **GYÜMÖLCS KENYÉR**

15.dk finom liszt, 1db margarin fele, 5.pupozott evõkanál porcukor, 15-20dk vegyes kandírozott gyümölcs, 3db tojás, 1 mokkás kanál sütõpor, 1csomag vaníliás cukor, l. db citrom reszelt héja, l tábla torta bevonó, 2 evõkanál olaj, fél tábla fehér csoki

Két csapot evõkanál liszttel a felkockázott cukrozott gyümölcsöt és félre tesszük. A margarint a porcukor fokozatos hozzáadásával habosra keverjük majd az egész tojásokat fokozatosan hozzá adjuk majd hozzáadjuk a sütõporral össze kevert lisztet majd a citrom héját a vaníliás cukrot majd a gyümölcsöket adjuk hozzá. Kivajazott õzgerincformában öntjük elõmelegített sütõbe 160-180 fokon készre sütjük majd tálra borítjuk gõz fölött csokoládét olvasztjuk majd be vonjuk a süti és a fehér olvasztott csokit rá csurgatjuk.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSKENYÉR**

Hozzávalók: 5 tojás, 15 dkg cukor, 10 dkg langyos vaj, 3-4 ek rum, 10 dkg darabosra vágott dió, 10 dkg mazsola, 10 dkg csokoládé, 10 dkg cukrozott gyümölcs, esetleg aszalt gyümölcs, kemény gyümölcsíz, 4 ek rétesliszt

A tojássárgákat habosra keverjük a cukorral, a vajjal, és a rummal. Hozzáadjuk az elõzõleg lisztbe mártogatott diót, a megtisztított és félbevágott mazsolát, az apró kockákra vágott csokoládét, a cukrozott gyümölcsöt, az aszalt gyümölcsöket és a kis kockákra vágott gyümölcsízt. Beleszórjuk a réteslisztet, végül óvatosan elvegyítjük a tojásfehérjékbõl vert kemény habbal. Egy õzgerincformát vajjal kikenünk, porcukorral beszórunk, beleöntjük a masszát. Nem forró sütõben, lassú tûznél sütjük.

* * * * *

- **GYUMOLCSOS JOGHURTFANK**

4 dl barmilyen gyumolcsjoghurtot simara keverunk, hozzaadunk 2 habosra felvert tojast, 30 dkg lisztet, 1-2 ek. porcukrot, 1 csapott teaskanal sutoport, 2 evokanal olajat, vegul 1 narancs levet, es 1 mokkaskanal reszelt narancshejat. Forro olajban sutjuk.

* * * * *

- **HABOS LINZER**

Tészta:
45 dkg liszt, 3 tojás sárgája, 1 liga margarin, 1 csomag vanília, 1-2 kanál cukor. Esetleg kevés tejföl vagy tej. A fenti anyagokat összegyûrjük, kiszaggatjuk.
Ha félig megsült, a három tojás fehérjéből kemény habot verünk és 15 dkg porcukorral elkeverve a tésztára simítjuk és tovább sütjük. Sütés után 2-2 db-ot összeragasztunk lekvárral.

* * * * *

- **HALVA**

Hozzávalók: 4 tojás fehérje, 25 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12 dkg méz, 25 dkg darált dió, 2 ostyalap

A tojásfehérjét habbá verem a cukorral elkeverem, beleteszem a vaniliáscukrot. Gõz fölött sûrû masszává keverem. Belekeverem a mézet, illetve a diót. Két ostyalap küzé töltöm, majd hidegen tetszés szerint szeletelem.

* * * * *

- **HAMIS CSOKIKENYER**

Goz folott megolvasztunk 25 dkg margarint, beleteszunk 20 dkg porcukrot, 10 dkg mazsolat, 3 evõkanál kakaot, 1 felvert tojást, 1 evõkanál lisztet, 25 dkg daralt kekszet. Jol öszekeverjük, és folpackkal belelt ozgerincformaba ontjuk. Hutoben dermesztjuk

* * * * *

- **HAMIS MARCIPÁN**

Hozzávalók: 3 db közepes fõtt krumpli, fél kiló kekszpor, negyed kiló porcukor, 1 üveg (kb. 10 ml) mandulaaroma, 10 dkg dió vagy mandula (elhagyható).

Nagyon alaposan törjük össze a krumplit. Apránként adjuk hozzá a cukrot, úgy 3 részletben, ettõl a krumpli vizenyõs lesz. Adjuk hozzá a mandulaaromát, jól keverjük el, utána a diót és végül a kekszport.

* * * * *

- **HAMIS SOMLÓI GALUSKA**

Hozzávalók: 1 nagy jénai vagy műanyagtál, 4 kis csomag babapiskóta (háztartási kekszet is lehet használni), 2csm pudingpor, csokidarabkák (mennyiség ízlés szerint, ki mennyire szereti), gyümölcs (bármilyen), mazsola (nem fontos), tej, cukor

A babapiskótát beletesszük egy edénybe, majd leöntjük egy kis tejjel, hogy a piskóták megpuhuljanak. (Ne legyenek sokáig a tejben, mert akkor szétmálnak és nem lesz finom) Egy nagy tálba rétegezzük, majd megszórjuk: csokidarabkákkal, gyümölcssel és mazsolával. (Aki nem szereti nyersen a mazsolát, az megfőzheti egy kicsit, hogy puhább
legyen) Ezután megfőzzük a pudingot és (forrón) ráöntjük a piskótára. Majd kezdjük előről a folyamatot. Babapiskóta - csokidarabkák - mazsola - puding. A tetejét meg lehet szórni tortadarával (csokis, színes), vagy tejszínhabbal díszíteni és a hab tetejére is kerülhet gyümölcs. Félre kell tenni, hogy a puding megdermedjen.
Jó étvágyat!

* * * * *

- **HAMIS TÚRÓSRÉTES**

25 deka lisztből 1 tojással és 1/2 csomag Váncza-sütőporral rendes gyúrt tésztát készítünk, melyet vékonyra kinyújtunk. *Töltelék:* 1/4 kg túró, 5 deka mazsola, 1/2 csomag Váncza-vanilincukor, 1 deci tejfel, 1 tojás, 1 citrom reszelt héja és 12 deka cukor. 10 deka vajat felolvasztunk, ezzel a kinyújtott tésztát megvajazzuk, mint a réteseket és a töltelékkel megkenjük. Összesodorjuk, majd vajjal kikent tepsibe tesszük és 1/2 liter tejjel, melyhez késhegynyi Váncza-vanilincukrot tettünk, leöntjük. Közepes tűznél 1 órára sütőbe tesszük. Ezen idő alatt a tej elfő és rétesünk a szükséges ideig tovább sül.

* * * * *

- **HÁJASPOGÁCSA**

30 deka tiszta, hófehér hájat apró kockákra vagdalunk, és hideg vízzel jól kimossuk, majd nagyobb lyukú szitán áttörjük és 15 deka liszttel deszkán eldolgozva, hideg helyre tesszük, legalább fél órára. Időközben 25 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, egy tojással, ízlés szerinti mennyiségű sóval és kevés tejjel könnyen nyújtható tésztává gyúrunk. A tésztát deszkán tésztástál nagyságúra nyújtjuk, és a hájas, hideg tésztát belehajtogatjuk, utána metélt-vékonyra nyújtjuk, azután ismét vastagra hajtjuk. Ezt még négyszer ismételjük és végül ujjnyi vastagra nyújtva, közepes pogácsavágóval kiszúrjuk. A pogácsák tetejét gondosan megkenjük tojássárgájával és bevagdalva, forró sütőben sütjük.

* * * * *

- **"HÁROMFÉLE ÉDESSÉG"**

50 deka lisztet elkeverünk 1 csomag Váncza-sütőporral, azután 25 deka porcukorral, 25 deka zsírral, 2 egész tojással, 1 tojás sárgájával és 1 csomag Váncza-vanilincukorral összegyúrjuk. A tészta felével nagyobb vajazott tortaformát kibélelünk, majd háromféle töltelékkel töltjük: 1) 1/2 kg darált mákból vanilincukorral édesített tejjel sűrű tölteléket készítünk; 2) baracklekvár és a harmadiknak 20 deka darált dióból vanilincukrozott tejjel főtt tölteléket készítünk. Minden töltelékréteget egy-egy tésztaréteggel fedünk be. Közepes tűznél jól átsütjük. Dísztálra kiborítva tálaljuk és vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **HÁZICSOKI**

Hozzávalók: fél kiló tejpor, 20 deka margarin, 1.5 deci viz, kb. 50-60 deka cukor és 6 deka kakaó.

A tejport átszitálom (csak ha csomós), hozzákeverem a kakaót. A kakaó mennyiségét nem szoktam pontosan betartani, szin szerint szoktam adagolni, a világosabb fajtából akár 8-10 dekát is lehet tenni, a nagyon sötét kakaóból elég 5 deka. Ez attól is függ, hogy ki mennyire szereti kakaósan... Összekeverem alaposan. Közben felteszem a vizet a cukorral f?ni, és amikor már rotyog, belekeverem a margarint. Hagyom f?ni, amig elolvad és ráöntöm a kakaós tejporra. Összekeverem és vajazott tepsiben hagyom kihülni. Igy vágható lesz és nem ragad oda.

* * * * *

- **HÁZI RAFFAELLO**

Hozzávalók: 1.5 dl viz, 20 dkg porcukor, 25 dkg margarin, 3 csomag kókuszreszelék, 25 dkg sovány tejpor
A töltéshez tisztitott mandula vagy mogyoró
A forgatáshoz 1 cs. kókuszreszelék (56-60 golyó)

A vizből és a cukorból szirupot főzünk. Levesszük a tűzről, hozzákeverjük a margarint,majd megvárjuk míg kihűl. Ezután hozzáadjuk a tejport és a kókuszt, jól összekeverjük, majd hűtőbe tesszük. Amikor megdermedt, nedves kézzel golyókat formázunk, közepükbe 1-

* * * * *

- **HÁZI TÚRÓSTEKERCS**

40 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral elkeverünk, azután 5 deka cukrot, 2 tojás sárgáját, 15 deka vajat és 2-3 evőkanál tejfelt gyúrunk hozzá. Fél ujjnyi vastagra nyújtjuk és négyszögletes darabokra vágjuk, melyekre a alábbi töltelékből vastag csíkot rakunk. *Töltelék:* 35 deka friss tehéntúrót 20 deka cukorral, 8 deka vajjal, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 3 deka liszttel, 15 deka főtt, passzírozott krumplipéppel, 1/2 citrom reszelt héjával és 3 tojás sárgájával összekeverünk. A megkent tésztadarabokat tekerccsé sodorjuk és zsírozott tepsibe téve, lassú tűznél sütjük. Tálaláskor vanilin-szórócukorral szórjuk meg.

* * * * *

- **HOFEHERKE SZELET**

Hozzávalók: 10 dkg sajt, 3 dkg vaj, 20 dkg turo, 3 tojás, só, zsemlemorzsa, vaj, liszt.

A reszelt sajtot és az olvasztott vajat elkeverjük az attort turoval, a tojássárgakkal és csipetnyi soval. Hozzáadjuk a tojások kemeny habjat és annyi lisztet, hogy a massza konnyen alakithato legyen. Ezutan szeleteket formazunk belole, és vékonyan zsemle-morzsaval bundazzuk. Forro vajban hirtelen atsutjuk.

* * * * *

- **HÓKIFLI**

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 25dkg margarin, 2 evőkanál 10 %-os ecet, 4 evőkanál víz, kevés só, porcukor

Az összetevőket kézzel jól összegyúrni, egy éjszakán keresztül pihentetni. Pihentetés után kinyújtani 4-5 mm vastagra, kb. 5 centis kockákra vágni, közepére 1 db kimagozott meggyet, diót vagy kemény lekvárt tehetünk. Kifli alakra hajtogatva forró sütőben kisütni. Még melegen porcukorba hengergetni.

* * * * *

- **HÓLABDA**

Tészta: 8 tojás, 40 dkg porcukor, 8 evőkanál langyos víz, 25 dkg langyos víz, 25 dkg víz, 25 dkg liszt, 2 evőkanál kakaó, kevés sütőpor.
Krém: 20-20 dkg margarin és porcukor, 1 evőkanál rum, 1 tasak vaníliás cukor, 4 dl tej, 4 evőkanál liszt.
Díszítés: kókuszreszelék, csokoládé.

A tésztához a tojásokat a porcukorral és a vízzel kikeverjük, majd hozzáadjuk a lisztet és a sütőport. Tepsibe töltjük a masszát, és két lapot sütünk belőle. Amikor kihűlt, pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A krémhez a margarint, a porcukrot, a rumot és a vaníliás cukrot jól kikeverjük. A tejet a liszttel sűrű péppé főzzük, kihűtjük, és a krémhez adjuk. Két-két korongot összeragasztunk a krémmel, kókuszreszelékben meghempergetjük, és olvasztott csokoládét csorgatunk rá.

* * * * *

- **HÓLABDA**

Hozzávalók: 12 ek cukor, 6 tojás, 9 ek liszt, 1 sütőpor

3 ek cukrot megégetünk, kevés vízzel felforraljuk. A tojásfehérjéket felverjük, hozzáadunk a hideg szirupból 3 evőkanállal. A tojássárgáját, lisztet, sütőport elkeverjük, ezt is hozzáadjuk. Miután megsült, kiszaggatjuk kerek szaggatóval.

Krém: 1 cs puding, 2 dl tej, 20 dkg porcukor, 20 dkg vaj
A porcukrot kikeverjük a vajjal, majd hidegen (!!!) hozzáadjuk a pudingot is. A kiszaggatott formákat körülkenjük, majd kókuszba hempergetjük. Tetejét csokoládéval leöntjük.

* * * * *

- **HORTOBÁGYI TEPERTŐSRUDAK**

1/2 kg lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 10 deka zsírral, 2 egész tojással és kevés sóval rétestészta-keménységűre gyúrunk annyi tejföllel, amennyit kíván. Nyújtjuk, azután 25 deka vagdalt tepertőt szórva rá, hajtjuk, és ismételt hajtogatás mellett négyszer nyújtjuk. Legvégül ujjnyi vastagra nyújtva, ujjnyi széles és hosszú darabokra vágjuk, tojással kenve bevagdaljuk. Szép sárgára sütjük.

* * * * *

- **ICU SZELET**

Hozzávalók: 12 dkg zsíradék, 25 dkg porcukor, 3 db tojás, 1/4 liter tej, 30 dkg liszt, 1 cs. sütőpor, magolt meggy, kókuszreszelék, citromhéj

A cukrot a tojással és a zsírral habosra keverjük. Hozzáadjuk a lisztet, a sütőport, és a tejet valamint a reszelt citromhéjat. Kikent lisztezett tepsibe tesszük, azután a tetejét megszórjuk kimagolt meggyel, vagy cseresznyével. Majd meghintjük kókuszreszelékkel vagy darált dióval. Megsütjük.

* * * * *

- **ISCHLER**

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 4 tojás sárgája, 10 dkg porcukor, 1 kocka vaj, 2 kanál tejföl, 1 citrom reszelt héja, 1 sütőpor, pici só

Ezeket össze kell dolgozni, jól összegyúrni, majd pihentetés nélkül kinyújtani, és utána kiszúrjuk az ischlereket, majd közepes lángon világosra sütjük, kb. 10-15 percig. Az eredeti recept szerint ki kell zsírozni és lisztezni a tepsit, de annélkül sem ragad le. Ha megsült, kihűlés után kettôt-kettôt össze kell ragasztani bármilyen gyümölcsdzsemmel, majd a tetejére táblás csokit melegítünk, gôz fölött vajjal kikeverjük (a csokira rá van írva pl. Katica) A legjobb, ha még a gôz fölött mártogatjuk bele a csokiba az ischlereket, mert nagyon gyorsan megdermed. Lehet úgy is, hogy ráöntjük a csokit, de az nem szokott jól sikerülni.

* * * * *

- **ISCHLER FÁNK**

14 dkg kemény vajból, 14 dkg lisztből, 7 dkg cukorral és 7 dkg hámozatlan őrölt mandulával tésztát gyúrunk. 1/2 cm vastagságúra nyújtjuk, fánkszaggatóval kiszaggatjuk, és gyenge tűzön megsütjük. Mikor kihűlt, kettőt-kettőt ribizli, vagy málna ízzel összeragasztunk, oldalukat és tetejüket csokoládé mázzal vonjuk be.

* * * * *

- **ÍZES SÁRGARÉPA SÜTI**

Hozzávalók: 1 dl vaj vagy margarin, 2 dl méz, 2 db tojás, 4 dl finomra reszelt sárgarépa, 1 dl mazsola, 1 dl apróra vágott dió, ½ dl narancslé, 2 teáskanál vanília, 2 dl korpás búzaliszt, 2 dl finomliszt, 2 teáskanál sütõpor, 1,5 teáskanál õrölt fahéj, 1 teáskanál szódabikarbóna, ½ teáskanál só, 1/2 teáskanál õrölt gyömbér, ¼ teáskanál õrölt szerecsendió.

Egy nagy tálban verjük habosra a vajat a habverõvel. Vékony sugárban, apránként verjük hozzá a mézet is, majd ezután egyenként, állandó verés közben adjuk hozzá a tojásokat is. Egy másik, kisebb tálban keverjük össze a répát, a mazsolát, a diót, a narancslét és a vaníliát - tegyük félre. Egy harmadik kisebb tálban keverjük egybe a liszteket, a sütõport, a fahéjat, a szódabikarbónát, a sót , a gyömbért és a szerecsendiót. Felváltva a répás keverékkel, keverjük a száraz hozzávalókat az elsõnek elkészített krémhez. úgy, hogy a száraz hozzávalókkal kezdjük, és azzal fejezzük is be. Ezután öntsük a tésztát egy kb. 30 x 10 x 5 cm-es sütõformába, tepsibe. Süssük a 180C°-ra elõmelegített sütõben kb. 35 - 45 percig, addig, amíg a tészta közepébe szúrt fogpiszkáló tisztán nem húzható ki onnan. Hagyjuk a formában hûlni 10 percig, aztán vegyük ki a sütit a formából, és hagyjuk teljesen kihûlni egy fémhálón. 10 -12 adag lesz belõle.

* * * * *

- **JOGHURTOS SÜTEMÉNY**

1 joghurt, 2 pohár liszt, 1 pohár cukor, 1/2 pohár olaj, 2 egész tojás, 1/2 sütőpor, citrom-narancshéj reszelve, cseresznye v. meggy kimagozva bele

* * * * *

- **JOJÓ FÁNK**

5 egész tojást, 20 dkg cukorral, 20 gr szalalkálival habosra kavarunk, hozzáadunk 22 dkg lisztet és összekeverjük.(Ezt este kavarjuk be, éjszakára hûtõbe rakjuk pihenni). Reggel hozzáadunk 30 dkg lisztet, 5 dkg zsírt, nagyon vékonyra nyújtjuk, kiszaggatjuk, világosra sütjük forró sütõben. Körülbelül 80-100 db korongunk lessz.
Krém: 4 dl tejet, 3,5 evõkanál liszttel sûrûre fõzünk. Ha kihûlt 25 dkg margarint, 20 dkg porcukorral, 1-2 vaníliacukorral habosra kavarunk és a két krémet összekeverjük.
Két korongot krémmel összeragasztunk. A tetejére csokimázt csurgatunk. Fogyasztás elõtt 1 nappal elkészítjük, hogy megpuhuljon.

* * * * *

- **JUCIKA KEDVENCE**

Hozzávalók: 10 dkg rétesliszt, 8 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 6-8 tojás fehérje, 10 dkg kakaó, 3 dkg vágott dio, 3 dkg mazsola, gyümölcsbefőttek

A lisztet, vajat, porcukrot összemorzsoljuk a kakaóval, dióval és mazsolával. Ezután a keményre felvert tojásfehérjével óvatosan összekeverjük. Kivajazott, lisztezett tepsibe öntjük és az összevagdalt gyümölcsdarabokat rászórjuk. Amikor a gyümölcsök kezdenek a tésztába "lemenni", forró sütőbe tesszük, és kb. 15-20 percig sütjük. Hagyjuk a sütőben kihűlni. Tetejét megszórjuk vaníliáscukorral, felvágjuk és máris nagyon finom! Jó példa arra, hogy a megmaradt tojásfehérjét hogyan hasznosíthatjuk.

* * * * *

- **"JUGÓ CSOKI"**

Hozzávalók (1 nagy tepsire): 40 dkg cukor, 25 dkg margarin, 30 dkg tejpor, 10 dkg kakaó, 10 dkg puffasztott rizs

1.5 dl vizet 2 percig forralunk a cukorral, levesszük a tuzrol, felolvasztjuk benne a margarint. Belekeverjük a tejport, a kakaót és a puffasztott rizst. Vajjal kikent tepsibe ill. sütőpapírra, alufóliára stb. terítjük és megdermesztjük (hutoben gyorsabb, de szobahomérsékleten is lehet). Ha már teljesen szilárd, kétujjnyi csíkokra daraboljuk. Ötlet: még érdekesebb külsot lehet elérni, ha a massza egy részébe nem teszünk kakaót és csak a végén vegyítjük össze a többivel, hogy "csíkos" legyen.

* * * * *

- **JULI FÉLE MÉZESZSERBÓ**

Tészta:
5 dkg margarin, 2 evőkanál méz, 3 evőkanál tej, 15 dkg kristálycukor, 1 tojás, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 45 dkg rétesliszt.
Krém:
1/2 l tej, 5 kanál grízes liszt, 2 vaníliacukor. Sűrűre kell főzni. 20 dkg porcukrot, 20 dkg vajjal jól ki kell keverni, majd összedolgozni a főzött krémmel.

* * * * *

- **KAKAÓS / FAHÉJAS CSIGA**

Hozzávalók (1 nagy tepsire): 1/2 kg liszt (legyen egy kicsit több, mert általában felveszi), 25 dkg margarin, 2 tojás, 5 dkg cukor, 2 dkg éleszto, 2 dl tej, egy csipet só
a töltelékhez: cukros kakaópor ill. őrölt fahéj

Az élesztot a tejjel és egy kis cukorral felfuttatjuk, majd alaposan összegyúrjuk a többi alapanyaggal. Kb. 2 óráig hagyjuk kelni. Viszonylag vékonyra nyújtjuk (széltében is kelni fog a sütőben), megkenjük cukros kakaóval ill. fahéjjal, felcsavarjuk, majd felszeleteljük. A szeleteket egymástól kb. 1.5 cm távolságra kivajazott tepsibe tesszük. Előmelegített sütőben, közepes lángon sütjük, gáztuzhelyen a magasabbik polcon, mert inkább az alja szokott megégni. Ha jól csináljuk, akkor szépen összekelnek-sülnek a szeletek. Ideális reggeli, tízórai!

* * * * *

- **KAKAÓSCSIGA**

1 bögre langyos tejbe 2 ekanál cukrot teszek, belemorzsolok egy élesztőt, felfuttatom. Beleteszek 1 kkanál sót, 2 tojássárgáját - lisztet amennyit felvesz, de lassan adagolva - nagyon ki kell keverni, hogy hólyagos legyen a tészta. 1 Rámát felolvasztok, ezt is belekeverem. Puha, lágy (szinte nyúlós) tésztát csinálok, ahogy keverem el kell, hogy váljon a tál falától a massza. Utána hagyom kelni, majd lisztezett deszkán kinyújtom. Jól megszórom cukrozott kakaóval, mint a beiglit összetekerem, 2 ujjnyi vastag szeleteket vágok le róla, az aljukat kissé összenyomom - kikent tepsibe teszem. Hagyom még kelni, olvasztott vajjal meglocsolom. Majd sütöm. Nem szabad túl közel tenni őket egymáshoz, mert megdagadnak. Nagyon finom lesz, ahogy a kakaó elolvad!

* * * * *

- **KAKAÓS LINZERS SZELETEK**

1/2 kg lisztet elkeverünk 1 csomag Váncza-sütőporral, azután elmorzsolunk 30 deka zsírral, majd összegyúrjuk 20 deka cukorral, 8 deka kakaóval, 2 egész tojással, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral. A tészta nagyobbik felét tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk s barack-vagy málnaízzel vastagon megkenve a félretett tésztából kisujjnyi vastag rácsot rakunk rá. Forró sütőben sütjük és sütés után Váncza-vanilincukorral kevert porcukorral bőven hintve szeleteljük.

* * * * *

- **KAKÓS RESZELT SÜTEMÉNY**

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 25 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 1 tojás sárgája, 1/2 cs. sütőpor, 1 cs. vaníliás cukor, 3 ek kakaó
A töltelékhez: 1 kg tehéntúró, 25 dkg porcukor, 3 tojás sárgája, 1 citrom reszelt héja, 1 cs. vaníliás cukor, 5 dkg dara, 4 tojás fehérje

A tésztához valókat tálba tesszük és gyorsan összegyúrjuk. 2 cipóba osztva hűtőszekrénybe rakjuk, hogy jól megkeményedjen. Míg a tészta hül, a túrót áttörjük és a porcukorral, a tojások sárgájával, a citrom héjával, a vaníliás cukorral alaposan kikeverjük. Ezután hozzáadjuk a búzadarát és a négy tojás kemény habbá vert fehérjét. Lazán átkeverjük. Egy tepsit kivajazunk és a tészta egyik felét nagy lyukú reszelőn belereszeljük. Rátesszük a tölteléket és a tészta másik felét a tetejére reszeljük. Előmelegített sütőben közepes lángon (kb. 180°C-on) sütjük

* * * * *

- **KAKAÓS TEKERCS**

(Díjnyertes finomság - első helyezett lett egy versenyen!!!)

Hozzávalók: 6 tojás, 2 kanál porcukor, másfél kanál kakaó, 1 kanál liszt, 1 sütőpor

A tojásfehérjét keményhabbá verjük, majd hozzákeverjük a többi hozzávalót. Közepes nagyságú, lisztezett tepsibe megsütjük, vékony lap lesz belole. Vizes konyharuhára borítjuk és feltekerjük.

Krém: negyed l tej, 3 kanál liszt, 2 csg vanília, diónyi vaj
Sűrűre főzzük, kihűtjük. Ezután 15 dkg porcukrot 25 dkg margarinnal kikavarunk és hozzáadjuk a kihült péphez. A krém egyik felébe kakaót teszünk. Tetszoleges sorrendben a tésztára kenjük, feltekerjük. Lehutve 1 cm-es szeletekre vágjuk.

* * * * *

- **KAKAÓS-TORTASZELETKÉK**

3 deka vajat (vagy 6 deka zsírt) 1 egész tojással, 25 deka cukorral és 1/2 citrom reszelt héjával fél óráig keverünk, azután 25 deka lisztet, 4 deka kakaót és 1/4 liter tejet adunk hozzá. A jól eldolgozott tésztához legvégül kevés liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőport gyúrunk és vajazott, kiszórt tepsibe téve, közepes tűznél sütjük. Sütés után kétfelé vágva, gyümölcsízzel töltjük, szeleteljük és vanilincukorral bőven szórjuk be.

* * * * *

- **KANONOKLEPÉNY**

1/2 kg lisztet 2 evőkanál fagyos zsírral, 1 csomag Váncza-sütőporral, 25 deka cukorral, 2 egész tojással, 1 citrom reszelt héjával, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral és annyi tejjel, hogy dolgozható legyen, jól összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsibe téve, barackízzel vastagon megkenjük, és őrölt mogyoróval beszórjuk. Másik felét ráhelyezzük, tojással kenjük meg s hasonlóképpen, mint a lekvárt, mogyoróval hintjük be. Közepes tűznél világosra sütjük.

* * * * *

- **KARÁCSONYI MÉZES**

Hozzávalók (2 nagy tepsire): 25-50 dkg méz (minél több, annál finomabb), 2 tojás és 2 tojássárgája, 5 dkg cukor, 50 dkg liszt, lehetoleg korpás (kicsit több is lehet, ha felveszi), 1 kávéskanál szódabikarbóna, 1 csomag mézes süti fűszerkeverék (fahéj, citromhéj, csillagánizs stb. van benne) porcukor, tojásfehérje, esetleg ételfesték (ill. kávé, málnaszörp, egyéb természetes színezék) a mázhoz

A hozzávalókat összekeverjük, annyi liszttel meggyúrjuk, hogy a végén ne ragadjon. Kinyújtjuk, formával vagy késsel kiszaggatjuk a kívánt alakzatokat, a tetejét tojássárgájával megkenegetjük, majd sütőpapírral bélelt tepsiben, közepes lángon sütjük, amíg a teteje kicsit megpirul. Vigyázat! Nagyon könnyu megégetni, ezért a végefelé gyakrabban nézegessük, hogy jó-e már! Ha kihult, porcukorból és tojásfehérjébol kevert, esetleg színezett, nagyon suru masszával habzsák ill. egy levágott csücsku nejlonzacskó segítségével díszítjük. A mézest karácsonyfadísznek is használhatjuk.

* * * * *

- **KARÁCSONYI MÉZES**

40 dkg sima liszt, 16 dkg porcukor, 6 dkg sütéshez való margarin (nálunk Smetol nevût használok), 2 egész tojás, 2 nagy evõkanál méz, fahéj, szegfûszeg, ánizs - minden õrölve és annyi hogy jó illatos legyen a tészta, 1 kávéskanál szódabikarbóna.

Tésztává gyúrjuk, egy órát pihentetjük, szétsodorjuk, formával kivágjuk. Kikent tepsiben tojással megkenve hirtelen rózsaszínûre sütjük. A sütésnél vigyázni kell, mert gyorsan sül. Diszíteni lehet még sütés elõtt hámozott madulával, dióval, vagy sütés után, ha kihült cukormázzal bekenve vagy diszítve. Nagyon szeretem ezt a tésztát, mert nem ragad úgy mint a többi mézes, jól lehet vele dolgozni, nagyon finom és szapora. Csak fél centi vastagra sodrom, mert a fára így is elég. A cukormáz receptje most nincs kéznél, de minden jó szakácskönyvben megtalálható. Ha jól emlékszem 12,5 dkg sokszor átszitált porcukor (vagy speciális púder cukor) kell egy tojás fehérjéhez, de jó ha teszünk bele pár csepp citromlevet, hogy fényes legyen és egy csipet kukorica keményítõt, hogy tapadjon. Ha nagyobb tojást használunk fel akkor bátran adjunk hozzá a cukorból és addig keverjük, míg szép fényes fehér nem lesz és a csík amit húzunk benne látható marad, nem folyik össze. Papírból készült tölcsérkével, vagy mikrotén zacskóval visszük fel a diszítést a mézesekre. Gyerekek imádnak vele dolgozni.

* * * * *

- **KARÁCSONYI MÉZES**

2 és fél dl melegített mézet, 1 egész tojást, 1
citrom reszelt héját, 2
késhegynyi törött fahéjat, 4-5 finomra tört
szegfûszeget összegyúrunk 30 dkg
liszttel amiben fél csomag sütõport keverünk el.
Ujjnyi vastagra nyújtjuk,
különbözõ formákkal kiszaggatjuk. Vajazott tepsibe
tesszük, és cukrozott
vízzel megkenjük. Hámozott mandulával díszítjük,
közepes tûznél sütjük.

- **KARÁCSONYI SÜTEMÉNY SÜTŐTÖBŐL**

Hozzávalók: 2 dl salátaöntet, 1 csomag tortapor keverék, 480 g sütőtök, 3 tojás, a díszítéshez porcukor, vaníliamáz, piros és zöld gumicukorkák fölszeletelve.

Keverjük össze az első négy hozzávalót turmixgéppel, közepes gyorsasággal. Öntsük egy 25x40 cm-es kizsírozott tepsibe. 180 fokos sütőben süssük 18-20 percig, amig a tészta széle el nem válik a tepsi oldalától. Ha kihül, szórjuk meg porcukorral. Díszíthetjük vaníliamázzal és gumicukorkákkal.

* * * * *

- **KASSAI SZELET**

35 deka lisztet jól összegyúrunk 1 csomag Váncza-sütőporral, 20 deka zsírral, 10 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával, csipetnyi törött fahéjjal, 1 egész tojással és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral. A tésztát zsírozott tepsibe kisujjnyi 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.

* * * * *

- **KATONAGOMB**

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 4 dkg porcukor, 10 dkg margarin, 2 tojássárgája, csipet só, fél tasak vaníliás cukor, 10 dkg baracklekvár a díszítéshez.

A hozzávalókból tésztát gyúrunk, jól kidolgozzuk, és kis golyókat formálunk belőle. Vajjal kikent, lisztezett tepsibe tesszük, és fakanál nyelével minden golyó közepébe lyukat fúrunk. Közepes hőmérsékletű sütőben rózsaszínűre sütjük. Amikor elkészült, még melegen meghintjük porcukorral, és minden golyócska közepén lévő mélyedésbe baracklekvárt teszünk.

* * * * *

- **KÁVÉFELFÚJT MOKKAKRÉMMEL**

6 kiflit apróra vágva s 1 csomag Váncza-vanilinkrémport 3 deci erős feketekávéval elkeverve 1/4 óráig állni hagyunk, azután az egészet elkeverve, 5 deka meleg olvasztott vajba téve addig főzzük, míg leválik a lábasról. Ha kihűlt, 3 tojás sárgáját habarjuk bele egyenként egy-egy kanál porcukorral, legvégül a 3 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Olvasztott vajjal megkent s porcukorral beszórt formában háromnegyed óráig gőzben főzzük. Melegen, vanilincukorral bőven behintve szolgáljuk fel.

* * * * *

- **KEDVENC SZELET**

Tészta: 40 dkg liszt, 12 dkg margarin, 12 dkg cukor, 1 tojás, fél sütőpor. Tejföllel összegyúrjuk, három cipóra osztjuk, majd a lapokat megsütjük.

Krém: 25 dkg vajat és 25 dkg porcukrot habosra keverünk. Fél liter tejből, 4 kanál liszttel, 2 kanál cukorral krémet főzünk. Ha kihűlt, a vajas krémmel jól összekeverjük. Majd kétfelé osztjuk és az egyikbe kakaót, a másikba rumot teszünk, és ezzel töltjük a kisült tésztalapot.

A tetejére csokoládémázt teszünk.

* * * * *

- **KEKSZ-SZALÁMI**

Hozzávalók: fél kg cukor, 20 dkg vaj, 1 kg keksz, kakaó (izlés szerint), 1 pohár víz

6 percig főzzük, majd vizes celofánba burkoljuk, megdermesztjük, csak 3 óra múlva szeleteljük.

* * * * *

- **KEKSZTEKERCS**

1/2 kg keksz, 1/2 porcukor, 1 db vaj, 1 dl rum, 1 dl feketekávé, kakaó.
A ledarált kekszhez hozzáadunk 2-3 kanál kakaót és a porcukor 3/4-t. Majd apránként hozzáadjuk a kávét és a rumot. Jó keményre gyúrjuk, majd kétfelé vesszük. A ledarált kekszből az összegyúrás előtt kiveszünk annyit, amennyi a nyújtásnál kell. A kekszet a liszt helyett használjuk. Az egyik részt elnyújtjuk és megkenjük a kikevert vajjal, majd feltekerjük. A tetejét kókusszal hintjük meg, és hűtőbe tesszük.
A másik részből kis pogácsákat szaggatunk, közepébe meggyet teszünk és kis gombócokat készítünk. A tetejét kókusszal díszítjük. Az elkészítés után 20-30 perccel fogyasztható.

* * * * *

- **KEKSZTEKERCS**

Hozzávalók (1 tekercsre): 1 kg háztartási keksz (nagyobb helyeken eleve ledaráltat is lehet kapni), 35 dkg porcukor, 2 dl sárgabaracklekvár, 5 dkg kakaópor, 15 dkg vaj, 0,5 dl rum, 1 csésze fozött kávé (nem túl eros) 10-15 dkg darált dió ill. kókuszreszelék annak, aki szereti

A darált kekszet 15 dkg cukorral, a lekvárral, a kakaóval (dióval) összekeverjük, annyi kávét hozzáadva, hogy gyúrható, de ne túl lágy legyen. Külön edényben elkészítjük a krémet a vajból, rumból és 20 dkg cukorból, melyet habosra keverünk. A tekercs-masszát 2-4 cipóba osztjuk, kinyújtjuk, megkenjük a krémmel, összetekerjük (sötét lelku kókuszkedvelok ilyenkor szokták elszúrni az egészet azzal, hogy kókuszreszelékbe forgatják...) és behutjük. Szép vékonyra szeleteve tálaljuk.

* * * * *

- **KELETI CSEMEGE**

Hozzavalok: 1 csomag 6 lapos ostyalap, 25 dkg rama, 3 egesz tojas felverve, 20 dkg cukor, 4 evokanal kakao, 15 dkg vagott dio, 30 dkg daralt keksz, 2 csomag vagott zselescukor, 1 csomag mazsola, 1 rum aroma vagy rum.

Az ostyalapokat kicsavart, nedves konyharuha koze rakjuk, igy megpuhul, es hajlithato lesz. A ramat lassu tuzon felolvasztjuk, majd a felsorolt sorrendben mindent hozzakeverunk, lezarjuk a gazt alatta. Kivesszuk a lapokat a konyharuhabol es a masszat egyenletesen elosztjuk rajta, a hat lapot egyenkent, kozepre teve a tolteleket. Feltekerjuk, ugy hogy az ostya szele egymasra erjen. Talcara egymas melle rakjuk a rudakat es a hutoben kifagyasztjuk, majd foliaba csavarjuk

* * * * *

- **KÉPVISELŐFÁNK**

10 deka vajat 10 evőkanál vízzel felforralunk. Ha jól forr, 10 deka 0-ás grízes lisztet szórunk bele s kevergetés mellett sűrűre főzzük. A tűzről levéve, egyenként 4 egész tojást keverünk hozzá, majd sütőlemezre kis, tojásdad alakú halmokat rakunk, és forró sütőben sütjük. A sütőt 10 percig nem szabad a tésztára kinyitni. A szép sárgára sült fánkok alsó részét éles késsel bevágjuk s a szétnyitott fánkok üregét 1 csomag Váncza-vanília- vagy mogyorókrémporból a krémeslepénynél leírt módon készült krémmel töltjük. Ha a fánkok ürege nem elég nagy, úgy a lágy tésztát kés hegyével óvatosan kiemeljük. Tálaláskor Váncza-vanilincukorral kevert porcukorral szórjuk be.

* * * * *

- **KÉTSZÍNŰ LINZER**

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 10 dkg vaj vagy margarin, 7,5 dkg porcukor, fél sütőpor, fél vaníliáscukor, 2 dkg kakaó, egy tojás, tej
a díszítéshez 2-3 dkg kristálycukor esetleg darált dióval vagy mandulával keverve
a ragasztáshoz néhány deka sűrű lekvár, vagy bármely édes krém.

A sütőporral elkevert lisztet elmorzsoljuk a vajjal, a többi hozzávalóval és a szükséges mennyiségű tejjel jól nyújtható tésztává gyúrjuk. A tésztát megfelezzük, és az egyik felébe belegyúrjuk a kakaót. A két részt külön nyújtjuk és szaggatjuk. A világos kekszeket tejjel vagy tojással megkenjük, és a díszítésre szánt cukorral meghintjük, de fél diót, vagy kemény, cukros tojáshabot is tehetünk rá. A leeső tésztadarabokból gyúrt figurákkal is díszíthetjük. Közepes tűzön sütjük. Ha a tészta kihűlt, egy-egy dekorált és sima darabot sűrű lekvárral összeragasztunk. Apró golyócskákat, hengerecskéket is tudunk gyömöszölni a "leeső" tésztából: virágot, arcot,

meg amihez ihlet, ötlet akad. Meglepően változatos aprósüteményt lehet kihozni ebből az egyszerű tésztából - és még egy dolog: kisgyerek első "saját-közreműködésű" süteményének - remek játék.

* * * * *

- **KEVERT MEGGYES LEPÉNY**

Hozzávalók: 18 dkg margarin, 25 dkg cukor, 4 tojás, 25 dkg liszt, 1 cs. sütőpor, fél liter kimagozott meggy.
Tepsi kikenéséhez zsír, liszt, tálaláshoz porcukor.

A margarint a tojások sárgájával és a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet. Végül a tojások felvert habját. Kizsírozott lisztezett tepsibe öntjük rászórjuk a meggyet. Közepes tűznél sütjük, a tepsibe hagyjuk kihűlni. Még langyosan kockákra vágjuk, meghintjük porcukorral.

* * * * *

- **KIADÓS TEASÜTEMÉNY**

50 deka lisztet elkeverünk 1 csomag Váncza-sütőporral, azután a következőkkel deszkán összegyúrjuk: 20 deka jól átfőtt, passzírozott krumpli, 12 deka zsír, 18 deka cukor, 1 csomag Váncza-vanilincukor és 1 egész tojás. Félujjnyi vastagra nyújtjuk és különféle, háznál lévő apró süteményvágókkal kiszúrjuk. Vajazott tepsiben szép sárgára sütjük és forrón vanilin-szórócukorban megforgatjuk.

* * * * *

- **KIFLI-KÓK**

Hozzávalók: 10 db kifli, 1l tej, darált dió, cukor, 1 vaníliás cukor, 3 egész tojás

A kifliket karikára vágjuk, tálba tesszük és ráöntünk 1l felforralt tejet, amibe előzőleg belekeverjük a vaníliáscukrot és kristálycukrot ízlés szerint. Lefedjük kb. 5-10 percre. Amikor megszívta magát a tejjel, akkor tűzálló tálba rétgezzük a következő módon: 1 réteg kifli, rászórunk cukrozott darált diót és így folytatjuk, amíg tart a kifli. A 3 tojás sárgáját elkeverjük kb 1-2 evőkanál tejjel és a tetejére öntjük. Fekverjük a tojások fehérjét egy kevés cukorral és ezt is a tetejére kenjük. Meleg sütőbe tesszük és addig sütjük, amíg barnulni kezd.

* * * * *

- **KINDLI**

Egy kiló lisztből, 40 deka libazsírral, 6 nyers tojássárgájával, 2 átpasszírozott főtt tojássárgájával, kevés cukorral, fél deka langyos vízben feloldott élesztővel, kellő mennyiségű fehérborral tésztát gyúrunk. Kidolgozva egy óráig pihentetjük, majd megfelelő nagyságú darabokra vágjuk (körülbelül 8 részre), gyufaszál vékonyra kinyújtjuk és megtöltjük dió- vagy máktöltelékkel, amit kevés boros és cukros vízben megfőztünk és mazsolával kevertünk. A megtöltött tésztaszeleteket hosszúkásra összecsavarjuk, s ujjunkkal rovátkákat nyomkodunk beléjük, hogy megadjuk nekik a “kindli” jelleget. Tepsibe rakva, tojás sárgájával megkeverjük, sütőben szép barnapirosra sütjük.

* * * * *

- **KONGÓI**

Hozzávalók: 1 margarin, kis citromhéj, 1/2 kg cukor, 45 dkg liszt, 5 tojás, 2-3 dl tej, 1/2 sütőpor, 1 evőkanál kakaó

A margarint, citromhéjat, cukrot, lisztet, tejet, sütőport kikeverjük, hozzáadjuk a tojás habját. A tészta felébe belekeverjük a kakaót. Kikent, lisztezett tepsibe alul a sárga tészta kerül, fölé a kakaós.

* * * * *

- **KÓKUSZ BUCKA**

Hozzávalók: 3 tojás, 30 dkg porcukor, 25 dkg kókuszreszelék, 15 dkg margarin, 2 kanál kakaó, 2 kanál baracklekvár, 1 kanál rum, 30 dkg darált háztartási keksz.

Felső rész: a tojások fehérjét 15 dkg porcukorral habosra heverjük, hozzákeverjük a kókuszreszeléket.
Alsó rész: a tojások sárgáját 15 dkg porcukorral elkeverjük, hozzá adjuk a margarint, a kakaót, a baracklekvárt, a rumot, és a darált kekszet.
A formázáshoz kisméretű műanyag citrom facsarót használunk. A felfordított citromfacsarót étolajjal kikenjük, félig töltjük (belenyomkodjuk) előbb a kókuszos tésztával, majd tele a kekszessel. A kész buckákat ütögetéssel, vagy a citromfacsaró csúcsára fúrt lyukon való kifújással könnyedén kiszedhetjük.

* * * * *

- **KÓKUSZ KARIKA**

(Ez nálunk hagyományos karácsonyi süti)

25 dkg liszt, 10 dkg kókuszreszelék, 15 dkg cukor, 1 cs. vanilincukor, 20 dkg margarin, 1 tojás

Először a margarint a liszttel összemorzsoljuk, majd a többi hozzávalóval összegyúrjuk. Vékonyra (2-3 mm) kinyújtjuk, párosával kiszaggatjuk (1 rendes, 1 lyukas). Kizsírozott tepsiben, elomelegített sütoben megsütjük. Akkor jó, amikor éppen pirulni kezdene, inkább világosnak kell maradnia. Nagyon gyorsan sül! Savanykás lekvárral (málna, ribiszke) összeragasztjuk. Sokáig eláll és fincsi! :)

* * * * *

- **KÓKUSZOS PUDING EGÉSZEN MÁSKÁPP**

Hozzávalók: 1l tej, ízlés szerint cukor, 4 ek kukoricakeményítő, 2 dl víz, mazsola, kókuszreszelék

Forraljuk fel a tejet és adjuk hozzá a cukrot, valamint a vízzel elkevert kukoricakeményítőt. Hűtsük ki, szórjuk meg bőségesen kókuszreszelékkel és mazsolával.

* * * * *

- **KÓKUSZOS SÜTEMÉNY**

7 tojás fehérjét 30 dkg cukorral kemény habbá verünk, hozzákeverünk 20 dkg kókuszreszeléket, 3 evőkanál lisztet és 1/2 sütőport Zsírozott, lisztezett tepsiben lassú tűznél sütjük.
Krém: 7 tojás sárgáját, 6 evőkanál cukrot, 1 csomag vaníliás pudingot, 1/2 l tejet, 1dl erős feketekávét keményre főzünk.
20 dkg vajat habosra keverünk, a kihűlt pudinggal összekeverjük.
A kihűlt tészta tetejére tesszük + a csokit.
Csoki: 10 dkg csoki + 3 evőkanál étolaj

* * * * *

- **KÓKUSZOS SÜTEMÉNY** *ANYA*

Tészta: 20 dkg liszt, 1/2 cs. sütőpor, 8 dkg cukor, 1 cs. Vaníliás cukor, Reszelt citromhéj, 1 tojás, 15 dkg vaj, 10 dkg kókuszreszelék

Összedolgozás után 1/2 óra pihentetés. Vékonyra kinyújtjuk, párosan kör és karika alakokat szaggatunk, kisütjük.
Töltelék: 14 dkg főzőcsokoládé, 4 evőkanál tejszín, 2 kiskanál rum, 4 evőkanál kókuszreszelék
Egy kört és egy karikát a töltelékkel összeragasztunk. A karika tetejét vékonyan megkenjük a baracklekvárral, és belemártjuk a kókuszreszelékbe.
Befejezéshez: 4 evőkanál kókuszreszelék, 2 evőkanál sárgabarack jam, Jó, ha előző nap elkészítjük.

* * * * *

- **KÓKUSZOS SÜTI**

3 tojás fehérje, 200 g porcukor, 220 g kókuszreszelék, 1 teáskanál citromlé, csipet só

Keményre verjük a 3 tojás fehérjét, majd beleszórjuk a cukrot, citromlevet, sót, és verjük még egy picit. Aztán óvatosan beleforgatjuk (nem géppel!) a kókuszreszeléket. Kis halmokat (én két teáskanál között szoktam formázni a gömböcöket) rakunk tepsibe (sütopapírra célszeru), és 160 fokra elomelegített sütoben kb. 10-15 percig sütjük. Amikor kivesszük a sütobol, még hagyjuk állni egy 10 percig, és aztán már azt cisnálsz vele, amit csak akarsz. Én néha teszek rá (még sütés elott) szeletelt mandulás, színes szórócukrot, vagy bármit lehet.

* * * * *

- **KOMTESZKA**

10 deka vajjal deszkán eldörzsölünk 20 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza-sütőport, 10 deka porcukrot és 3 tojás sárgáját. Egyenletesen kikent tepsibe nyomkodjuk a tésztát félujjnyi vastagon, és azonnal megsütjük. Sütés után a kihűlt tészta tetejére, még a tepsiben a következő cukros-habos édességet kenjük: 4 tojás fehérjét meleg fölött 25 deka cukorral kemény habbá verünk, majd hozzákeverünk 1 csomag Váncza-vanilincukrot, 5 deka őrölt, pörkölt mogyorót, 2 kávéskanál finom kakaót, vagy csokoládéreszeléket és 1 citrom reszelt héját. A tésztát a bevonattal újra a már langyossá hűlt sütőbe tesszük és szárítjuk. Kihűlés után éles késsel hosszú keskeny szeletekre vágjuk fel.

* * * * *

- **KOSSUTH-KIFLI**

35 deka lisztet 20 deka vajjal vagy zsírral, 1 csomag Váncza-sütőporral, 1 citrom levével, 3 evőkanál porcukorral és 3 tojás sárgájával jól összegyúrunk. A tésztát félujjnyi vastagra nyújtva háromszög alakú darabokra vágjuk s az alább leírt töltelékkel megkenve, kiflikké sodorjuk.
Töltelék: 3 tojás fehérjét 25 deka porcukorral habosra keverünk s 20 deka őrölt diót teszünk hozzá. Sütés előtt tojással megkenjük, s tört dióval szórjuk be.

* * * * *

- **KRÉMESBE VALO KRÉM**

1 liter tej, 4 tojás, 25 dkg cukor, 1 csomag vanilias cukor, 5 evőkanál liszt. Haromnegyed liter tejet felteszek forrni a cukorral (4 evőkanálnyit kiveszek) és a vanilias cukorral. A 4 tojássárgajat 4 evőkanál cukorral, 5 evőkanál liszttel, kicsi tejjel összekeverem, és a többi tejet is aprankent hozzádva elkeverem. Ha a tej felforrt, a tuzrol levele belekeverem a masszat, és összefozom. A 4 tojásfeherjet felverem habnak. Ha kihult a krém, hozzákeverem a tojáshabot.

* * * * *

- **KRÉMESLEPÉNY**

12 deka lisztet 2 deka vajjal, 1 késhegynyi sóval, 1 kávéskanálnyi ecettel és szükséges mennyiségű vízzel rétestésztává eldolgozunk. A tésztát bevagdosva, 10 percig félrétesszük, azután kinyújtva 10 deka hideg vajat csomagolunk bele. Ismételt nyújtás és hajtogatás után kb. 10 percre hideg helyre tesszük. Pihentetés után még kétszer nyújtjuk és hajtjuk, közben mindig 10 percre hideg helyre téve. Legvégül közepes nagyságú sütőbádoglapon kinyújtjuk úgy, hogy

azt teljesen befedje és késheggyel megszurkálva, forró sütőben szép sárgára sütjük. *Töltelék:* 1 csomag Váncza-vanilinkrémport, 2 deka lisztet és 15 deka cukrot 1/2 liter hideg tejbe csomómentesen elkeverünk, azután állandó keverés mellett sűrűre főzzük. Időközben 2 tojás fehérjéből 1 kanál porcukor hozzáadásával kemény habot verünk, melyet a tűzről levett forró krémhez azonnal könnyedén hozzákeverünk. A krémet még melegen az egyik vajas lapra egyenletesen felkenjük, és letakaratlanul hűlni hagyjuk. Mikor langyosra kihűlt, a másik lapot ráborítjuk, gyengéden rányomjuk tenyerünkkel és éles, lapos pengéjű késsel négyzetes darabokra vágjuk. Vanilin-szórócukorral bőségesen beszórjuk.

* * * * *

- **KUGLER-OSTYA**

Töltelék: grillázst készítünk: 10 dkg diót 10 dkg olvasztott vajon megpirítunk. Tálcára öntjük, ha kihûlt, ledaráljuk, lereszeljük vagy megõröljük. 10 dkg vajat felolvasztunk, közben 2 tojássárgáját 5-10 dkg cukorral elkeverünk és a forró vajhoz tesszük, kb. 5 percig kevergetve fõzzük. A tûzrõl levéve hozzáadjuk a ledarált grillázst és jól elkeverjük. Ostyalapra (készen vett) rákenjük, egy másikkal betakarjuk és súllyal lenyomtatjuk. Gazdagíthatjuk narancs- és cittomhéjjal, mazsolával, reszelt csokival, vag bevonhatjuk csokoládéval. Dupla réteg folpackban 2 hétig is eláll a hûtõben, ha nem találnak rá. Tálaláskor kb. 2*5 cm-es hasábokat vágunk le, de csak amennyi elfogy.

* * * * *

- **KÜLÖNLEGES GESZTENYÉS METÉLT**

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 5 egész tojás, 8 dkg vaj, 10 dkg cukor, 40 dkg gesztenyemassza, 1 liter tej, 1 zacskó vaníliás cukor, 2 evőkanál rum (ha gyerekek is esznek belőle, akkor 1 teáskanál rumaroma), 1 mokkáskanál só.

Két egész tojást, a lisztet és a gesztenyemassza felét a sóval rugalmas tésztává gyúrom, majd vékonyra nyújtva ujjnyi széles csíkokra vágom. A tejet felforralom, majd kevés cukorral, csipetnyi sóval ízesítve, a tésztát apránként kifőzöm benne. Lecsöpögtetem és melegen tartom. Közben a maradék tojássárgáját kikeverem az olvasztott, de már nem forró vajjal, kevés porcukorral, a maradék gesztenyemasszával, a rummal és a vaníliás cukorral, ezután beleforgatom a tésztát. Végül a keményre vert tojáshabbal is átkeverem, majd az egészet belesimítom a maradék vajjal kikent és zsemlemorzsával megszórt tepsibe. Tetejét egyenletesre igazítom, ezután az előmelegített, forró sütőben szép pirosra megsütöm. Kockákra vágva tálalom. Aki nem félti a vonalait, kínáljon hozzá tejszínhabot, mert úgy az igazi.

* * * * *

- **LEGÉNYHÓDÍTÓ**

25 deka cukrot 15 deka zsírral, 2 egész tojással, 1 citrom reszelt héjával, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 50 deka liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőporral és annyi tejjel összegyúrunk, hogy lágyan nyújtható legyen. A tészta nagyobbik felét tepsi aljára tesszük és megkenjük a következő töltelékkel: 12 deka őrölt, pörkölt mogyorót 12 deka porcukorral, 1/2 citrom reszelt héjával, 2 egész tojással és 2 kanál morzsával elkeverünk. A töltelékre a maradék tésztát helyezzük egyenletes vastagra nyújtva. Tojással megkenjük, kevés tört mogyoróval megszórjuk és villával megszurkálva, lassú tűznél jól átsütjük. Sütés után vanilin-szórócukorral hintjük be és szeletekre vágjuk.

* * * * *

- **LEVELES SAJTOSRUDAK**

30 deka lisztet 10 deka vajjal, 1/2 csomag Váncza-sütőporral, 2 késhegynyi sóval és kevés vízzel jó rétestésztává dolgozunk, azután nyújtjuk. A kinyújtott tésztát tojással megkenjük és 25 deka reszelt parmezán- vagy kemény magyar ementáli sajttal behintjük és összehajtogatjuk. A tésztát újra nyújtjuk, a beszórást 5-6-szor ismételjük. Legvégül ujjnyi vastag rudakat formálunk, melyeket tojással megkenve, sóval és sajttal bőven behintünk. A rudakat közepes tűznél sárgára sütjük

* * * * *

- **LEVELES TEPERTŐSPOGÁCSA**

40 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 2 tojás sárgájával, 2 evőkanál erős rummal, csipetnyi borssal, ízlés szerinti mennyiségű sóval és szükség szerinti tejfellel könnyen nyújtható tésztává jól eldolgozunk. A tésztát fél ujjnyi vastagra kinyújtva, langyos zsírral megkenjük és összesen 1/4 kg apróra darált tepertővel minden összehajtás előtt megszórjuk. A nyújtást, zsírral kenést és tepertős beszórást négy-ötször ismételjük, majd utolsó nyújtás előtt a tésztát fél órára hideg helyre tesszük pihenni. Legvégül ujjnyi vastagra nyújtjuk és közepes pogácsavágóval kiszúrva, tojással megkenjük. Forró sütőben sütjük. Borhoz, teához igen jó.

* * * * *

- **LEVELES TÚRÓSPOGÁCSA**

30 deka vajat 30 deka liszttel és 1 csomag Váncza-sütőporral deszkán nyomkodva összedolgozunk, majd 30 deka friss tehéntúrót, ízlés szerinti mennyiségű sót adva hozzá, jól meggyúrjuk. A tésztát hatszor nyújtjuk, és kicsire összehajtjuk. Az utolsó nyújtás előtt kendőbe tesszük és lehetőleg hideg helyen 1-2 óráig pihenni hagyjuk. Pihentetés után deszkán kisujjnyi vastagra végleg kinyújtjuk és közepes pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Zsírozott tepsibe téve, tetejüket gondosan tojássárgájával megkenve, forró sütőben sütjük. Könnyű, ízletes sütemény.

* * * * *

- **LEVELES TÚRÓSTEKERCS**

30 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 1 egész tojással, kevés sóval és annyi tejjel összegyúrunk, hogy közepeslágy rétestésztát nyerjünk. Ezután külön készítünk 20 deka vajból 3 deka liszttel deszkán, késsel jól eldolgozott tésztát, melyet a kinyújtott fenti tésztába csomagolva együtt nyújtunk és dolgozunk tovább négy-ötszörös ismételt nyújtás és hajtogatás mellett. Legvégül fél centi vastagra nyújtjuk ki és négyzetes darabokra vágva, kis kanállal mazsolás túrótöltelékkel (lásd: Házi túróstekercs), melyhez 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot is keverünk, kis halmokat rakunk. A töltött darabkákat tekerccsé sodorjuk és vajazott tepsiben aranysárgára sütjük forró sütőben.

* * * * *

- **LILI-KIFLI**

20 deka vajat 20 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza-sütőporral, 20 deka túróval és kevés sóval jól összedolgozunk. Késhát vastagságra nyújtjuk és háromszög alakú darabokra vágjuk. Az egyes darabokat lekvárral kenjük meg és összecsavarjuk. A kész kifliket még meleg állapotban vanilincukorral hintjük be.

* * * * *

- **LINZER SZELET**

Hozzávalók: 28 dkg finomliszt, 18 dkg margarin, 11 dkg porcukor, 2 tojás, csipet só, 1 evőkanál tejföl, 5 dkg durvára vágott dió, kenéshez: gyümölcsíz

A lisztet a margarinnal a porcukorral a két tojássárgájával a csipet sóval és az evőkanál tejföllel összegyúrjuk és egy órán át pihentetjük. Majd vékonyra nyújtva kibélelünk vele egy közepes tepsit. Majd a tészta felét megkenjük tojásfehérjével és ezt a felét meghintjük a durvára vágott dióval. Aranysárgára sütjük. Egyforma hosszúkás hasábokra vágjuk. Egy-egy üres szeletet megkenünk valamilyen gyümölcsízzel, erre egy dióval meghintett tésztaszeletet teszünk.

* * * * *

- **LINZI KORONGOCSKÁK**

15 deka cukrot 35 deka liszttel, 2 egész tojással, 15 deka zsírral, késhegynyi törött fahéjjal, 1 csomag Váncza-sütőporral, 1-2 kanál tejfellel deszkán jól eldolgozunk. Fél centi vastagra nyújtjuk, és közepes pogácsavágóval kiszúrjuk. Kikent, lisztezett tepsiben a korongocskákat kis málna- vagy meggyízcsókkal díszítjük, melyek közepébe egy-egy kis mogyorónyi tésztagolyócskát nyomva sütjük. Sütés után gyengén cukrozzuk vanilin-szórócukorral. Igen kiadós teasütemény.

* * * * *

- **LÚDLÁB**

Piskótatészta 4 tojásból
Felfőzni: 25 dkg kristálycukor, 6 kanál liszt, 3 dl tej
Kikeverni: 30 dkg Ráma margarin, 2 kanál kakaó, 1 dl rum, 1 cs. mazsola
Az elsőt kikeverni, ha már kihűl a másodikkal. A tetejére 10 dkg fekete csoki 5 dkg vajjal felolvasztani, és gyorsan ráönteni Zománcos tepsibe, hogy jó magas legyen.

* * * * *

- **MADÁRTEJ**

Hozzávalók: 4 tojás, 4 ekanál cukor, 1 cs. vaniliáscukor, 1 l tej.

A fehérjéket 4 ekanál porcukorral felverem. Lobogó vízbe beleszaggatom, majd a galuskákat félréteszem. Sárgájákat a cukorral összekeverem. A tejet a vaniliával felforralom, közben lassan hozzácsorgatom a cukros sárgáját, folyamatos keverés mellett. A krémet ráöntöm a galuskákra. Ha kihűlt hűtőbe teszem, hogy igazán hideg legyen. Ha valakinek van teljesen más variációja küldje el!

* * * * *

- **MADÁRTEJ MIKROBAN**

Én általában a mikróban készítem az egészet, mert így biztos nem ég le. Kb. 1,3 l tejet a cukorral (erre nem tudok mennyiséget mondani, mert megkóstolom, hogy elég édes-e), egy hõálló edényben beteszem a mikróba, és elkezdem melegíteni. Közben 1 cs. vaníliás pudingport és 4 tojás sárgáját, 1 cs. van. cukorral és kb. 2 dl tejjel összekeverem, és a tejhez öntöm, ha az már forró. Így pár perc alatt elkészül, és elég 2-3 -szor megkeverni. A vége felé figyelni kell, nehogy kifusson. Akkor jó, amikor látni lehet, hogy forr egy kicsit, és emelkedik a massza sz edényben. Közben a tojásfehérjéket cukorral felverem (kb. 4 evõkanállal), majd körberakom galuskákkal a lapostányért és egyet a közepére, és 1 percre berakom a mikróba. Közben üvegtálakba kiadagolom a vaníliás mártást, és ráteszem a galuskákat, és készítem a következõ galuska adagot. (Az állaga olyan mártásszerû lesz és nem olyan híg, mint a hagyományos madártejé.) Már 15 éve így készítem, és nagyon gyorsan elkészül. Ha nagy teljesítményû a mikród és viszonylag új, akkor elõször próbáld meg csak 50 mp-re beállítani, és ha úgy látod, hogy nem fõtt meg a hab eléggé, akkor még vissza lehet tenni 10-15 mp-re. Az én mikróm már lassan 15 éves, és folyamatosan csökken a teljesítménye, most már 70-75 mp-re is be kell állítanom. (Megérett a cserére.) Egyébként végig a max. teljesítményen kell készíteni a habot is, és a mártást is. Egyébként a pudingot is célszerû mikróban készíteni, mert nem ég le. Ha kis adagot kell csinálni, akkor igazán hasznos, mert még gyorsabb. Nálunk a fiam szeret ilyesmit nassolni (õ sovány, neki meg van engedve), és sokszor csak neki készítek bögrében pudingot. Van egy 3-4 dl-es porcelán bögrém, amibe teszek egy fél cs. pudingport, egy kis tejjel összekeverem, meg cukorral, és kiegészítem a tejet 2,5 dl-re. Kb. 4 perc alatt elkészül. Közben párszor megkeverem egy kanállal és már kész is. De készítettem már így madártejet is 1 tojából.

* * * * *

- **MAKOS RACSOS PITE (NAGYON FINOM!!)**

23 dkg vaj, 20 dkg cukor, 3 tojássárgaja, 35 dkg liszt, fel csomag sütőpor, 2 dkg eleszto. Ezekbol tésztat gyurunk. A racsnak rakunk felre belole.
Töltelék: 40 dkg daralt mak, 40 dkg cukor, 3 dkg vaj, citrom reszelt heja. A Töltelék hozzávaloit kicsi tejben megfozzuk, majd kihutjuk. Fel citrom levet és a 3 tojás kemenyre felvert habjat belekeverjuk. A tésztat tepsibe tesszuk, megkenjük baracklekvarral, ra a makTöltelék, és a maradek tésztabal elkészítjuk ra a racsokat. A tetejet megkenjük tojással. Megsutjuk. Ha kihult, megszorjuk porcukorral.

* * * * *

- **MANDULACSÓK**

Hozzávalók: 28 dkg cukor, 28 dkg hámozott, vágott mandula, 1/2 csomag vaníliáscukor, 2 db tojás nagyon kemény habja

Az anyagokat elkeverjük, sütôpapírral bélelt tepsibe kis csomókba kirakjuk és lassú tűznél megszárítjuk.
Elkészítési idô: 25 perc, Egy adag: 1052 kJ/250 kcal

* * * * *

- **MANDULÁSCSÓK**

35 deka cukrot 4 tojás fehérjével, 1 csomag Váncza-vanilincukorral és 1/2 citrom levével félóráig keményre keverünk. Legvégül, ha a cukros keverék már elég kemény ahhoz, hogy a kávéskanállal kirakott halmocskák szilárdan megállnak, 12 deka héjazott, keskeny, hosszú szeletekre vágott mandulát keverünk hozzá, és vajazott lemezre vagy tepsibe dió nagyságú halmokat rakunk két kis kávéskanál segítségével. Tetejükre 1-1 tisztított mandulát teszünk, és langyos sütőben addig szárítjuk, míg a csókocskák szépen megszáradnak. Igen tartós édesség.

* * * * *

- **MANDULÁS SÜTEMÉNY**

Hozzávalók:
A tésztához: 70 g nyers marcipán, 6 tojássárgája, 40 g porcukor, egy fél citrom reszelt héja, 15 g liszt, 15 g étkezési keményítő, 6 tojásfehérje, 100 g kristálycukor, 100 g liszt, 100 g darált mandula, 2 evőkanál olaj
A díszítéshez: vaj és liszt a forma kikenéséhez, 50 g pörkölt mandula, vanillincukor

A marcipánt két tojássárgájával simára keverjük, és a maradék tojássárgákkal, a porcukorral, a vízzel, a reszelt citromhéjjal, a liszttel és az étkezési keményítővel habosra keverjük. A tojásfehérjét habbá verjük, hozzáadjuk a kristálycukrot és tovább verjük. Az egészet hozzáadjuk a marcipános masszához. Végül hozzákeverjük a lisztet, a mandulát és az olajat. Az egészet egy kivajazott, kilisztezett tortaformába töltjük, és vastagon megszórjuk a pörkölt mandulával. 170 fokon kb. 50 percig sütjük. Kihülés után a tortát vanillincukorral megszórjuk.

* * * * *

- **MARCIPÁN**

Hatvan deka édes – és 6 gramm keserűmandulát megtisztítunk és teljesen megszárítunk. Megőröljük és 60 deka cukorral és 4 kanál rózsavízzel tésztává gyúrjuk és egy éjen át pihentetjük. Másnap tetszés szerinti formákat készítünk belőle és aztán parázs alatt megszárítjuk. Ezt legügyesebben úgy csinálhatjuk, ha a marcipánalakokat deszkára rakva, a deszka két szélére egy-egy követ, vagy más egyforma magas tárgyat teszünk, erre a két kőre pedig egy tepsit állítunk, a tepsibe faszénparazsat rakunk és ezt mindaddig izzón tartjuk, míg a marcipán meg nem szárad.

* * * * *

- **MARCIPÁNGOLYÓ**

Hozzávalók: 28 dkg búzadara, 20 evőkanál forró tej, 25 dkg darált keksz, 12 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 1 mandulaaroma, 10 dkg tortabevonó csokoládé.

A búzadarát a forró tejjel leforrázzuk, majd hozzáadjuk a kekszet, a vajat, a cukrot és az aromát. Jól összegyúrjuk, és kis golyókat formázunk belőle. Rövid időre hűtőszekrénybe tesszük. Közben felolvasztjuk a tortabevonót, és a golyók egyik felét belemártjuk.

* * * * *

- **MARCIPÁNOS**

Hozzávalók: 50 dkg porcukor, 5 dl tej, 15-15 dkg rétesliszt és margarin, fél csomag mandulaaroma, 3 evőkanál kakaó.

Egy lábosban a porcukrot a tejjel kislángon felolvasztjuk, és folyamatosan kevergetve beletesszük a lisztet. 2-3 percig főzzük, míg egyet rottyan, majd levesszük a tűzről, és belekeverjük a margarint. A masszát kétfelé osztjuk, az egyikbe kakaót, a másikba a mandulaaromát keverjük. Téglalap alak, kisméretű peremes tálcára simítjuk először a kakaós, majd a mandulás masszát. Hűtőbe tesszük, és 2-3 óra múlva szeletelhető. Ha pici kockákra (2x2) vágjuk, olyan lesz, mint a bonbon.

* * * * *

- **MAZSOLÁS STOLLNI**

25 deka lisztből 5 deka élesztővel és kevés langyos tejjel kovászt készítünk. Ha megkelt, hozzáteszünk 25 deka vajat, 10 deka cukrot, kevés sót, 1 citrom reszelt héját, 75 deka lisztet és

annyi tejet, hogy ne legyen nagyon kemény a tészta. Simára gyúrjuk és akkor még belekeverünk 5 deka mazsolát, 5 deka fekete apró szőlőt, 5 deka hámozott vagdalt mandulát. A tésztát fél óráig pihentetjük. Azután hosszúkás kalácsformára fonjuk és nem túlságosan forró sütőben megsütjük. Sütés után megkenjük olvasztott vajjal és meghintjük töröttcukorral.

* * * * *

- **MAZSOLÁS SZELETEK**

40 deka lisztet elkeverünk 1 csomag Váncza-sütőporral, azután hozzágyúrunk 8 deka cukrot, 22 deka zsírt, kanálka rumot és késhegynyi fahéjat. A tésztát tepsibe helyezzük, és egyenletes vastagon elnyomkodjuk. Forró sütőben félig sütjük és kivéve a sütőből, barackízzel bevonjuk, melyre 15 deka tisztított mazsolát szórunk. A mazsolára még 4 tojás fehérjéből 20 deka porcukorral kevert kemény habot kenünk egyenletesen és visszahelyezve, a sütőben teljesen átsütjük. Kihűlés után gyufadoboz nagyságú szeletekre vágva tálaljuk.

* * * * *

- **MÁGLYARAKÁS GYÜMÖLCSÖKKEL**

1 száraz kalács (1/2 kg), 4 dl tej, 3 tojás, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 alma, 6 szem szilva, 2 körte, fahéj, vaj, zsemlemorzsa

A tojások sárgáját kikeverjük 4 evõkanál cukorral, vaníliás cukorral, hozzáöntjük a tejet és meglocsoljuk vele a szikkadt, felkockázott kalácsot. Megmossuk és elõkészítjük a gyümölcsöket, majd egy tûzálló edényt vajjal kikenünk, zsemlemorzsával kihintünk, és belerakjuk a beáztatott kalács felét. Rárakjuk a feldarabolt szilvát, körtét, és megszórjuk mandulával. Betakarjuk a maradék kaláccsal, almadarabokkal beterítjük, és kevés fahéjjal megszórjuk. Elõmelegített sütõben kb. fél órát sütjük, majd bevonjuk a maradék cukorral felvert tojásfehérjehabbal, és alacsony hõmérsékleten rászárítjuk a tésztára. Kockára vágva tálaljuk.
Elkészítési idõ: kb. 1.5 óra
Jó tanács: Kalács helyett maradék pék- süteményt is használhatunk. Ha csak friss kalácsunk van, szeleteljük fel, és sütõben vagy mikróban szárítsuk meg.

* * * * *

- **MÁGLYARAKÁS 1**

A kifliket ujjnyi szélesre vágjuk. 3 tojássárgáját elkeverünk ugyanannyi evõkanál vaniliás cukorral, felereszẗjük 2 dl tejjel, beletesszük a feldarabolt kifliket, és egy darabig benne áztatjuk. Kikent tepsibe öntjük, megrakjuk a tetejét rumban áztatott almaszeletekkel, és meghintjük fahéjas cukorral, mazsolával és apróra vágott dióval. Sütõbe tesszük és megsütjük. Amikor az alma már puha, kivesszük a sütõbõl. A 3 tojásfehérjéből habot verünk, megcukrozzuk, és baracklekvárt keverünk bele. Simán rákenjük az alma tetejére, és az egészet visszatesszük a sütõbe, míg a hab egy kicsit megbarnul. Tálaláskor kanállal kockákra vágjuk, cukorral meghintjük.

* * * * *

- **MÁGLYARAKÁS 2**

4-5 vajaskifli, 3 tojás, 1/2 liter tej. 10 dkg cukor, 3 dkg vaj, 10 dkg darált dió, 10 dkg mazsola, 1/2 dl rum, 1/2 kg alma, 3 kanál barackíz

Az 1-2 napos süteményeket karikákra vágjuk, a tojássárgáját a cukorral és az olvasztott vajjal elkeverjük, hozzáadjuk a tejet, és a felszeletelt süteményre, amit egy mély tálba tettünk - ráöntjük. Egy ideig benne áztatjuk. Egy szélesebb tûzálló tálat kizsírozunk és az áztatott süteményt belerakjuk rétegenként a rumba áztatott mazsolával, dióval meghintve. (Mazsola helyett befõtt cseresznyét vagy meggyet adhatunk.) Az almát vékony szeletekre vágjuk és a tetejét ezzel beborítjuk. Jó meleg sütõben 30 percig sütjük. Közben a tojásfehérjéből habot verünk, hozzáadjuk a baracklekvárt és a megsült tészta tetejére öntjük, elsimítjuk. 10-15 percig gyenge tûznél még addig sütjük, amíg a hab jól felemelkedik és kissé megpirul. Tûzálló tálban találjuk, vagy ha tepsiben sütöttük, kockákra vágva adagoljuk.

* * * * *

- **MÁGLYARAKÁS 3**

Hozzávalók: 8 db zsemle, 40 dkg alma, 3 db tojás, 20 dkg cukor, 12 dkg barackíz, fél liter tej, 8 dkg margarin, 2 cl rum, õrölt fahéj, 2-3 dkg zsemlemorzsa

A szikkadt zsemléket szeletekre vágjuk, és leöntjük forralt tejjel, amelybe elõzõleg belekevertük a tojássárgákat, a cukor 1/3-ad részét és az olvasztott margarinnak a felét. Ezután egy mélyebb sütõ-tepsit a megmaradt margarinnal kikenjük, zsemlemorzsával megszórjuk, és beletesszük az áztatott zsemleszeletek felét. Az almát szeletekre vágjuk, és félig megpárolva szétterítjük a zsemlemasszán. Fahéjas cukorral megszórjuk, és szétterítjük rajta a zsemleszeletek másik felét. Rummal meglocsoljuk, és bekenjük a barackíz felével. Sütõben kb. 25-30 percig sütjük.

* * * * *

- **MÁGNÁS DIÓSPITE**

30 deka lisztet, melyhez 1 csomag Váncza-sütőport kevertünk, 16 deka zsírral, 10 deka porcukorral, 1 egész tojással, 1 citrom reszelt héjával és levével jól összegyúrunk. A tészta egy részét félretéve, nagyobb részét vékonyra kinyújtjuk és tepsibe téve, barack- vagy málnaízzel megkenjük. 20 deka cukrot, 2 tojás sárgáját, 15 deka őrölt diót, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot és a 2 tojás keményre vert habját elkeverjük s az ízzel megkent tésztára kenjük. A félretett tésztából pálcikákat sodrunk, s azokból rácsozatot készítünk, melyet sütés előtt tojással megkenünk. Lehetőleg magas oldalú tepsit válasszunk a sütéshez. Ha kihűlt, a tepsiben felszereljük.

* * * * *

- **MÁKLEPÉNY *Kinga***

Hozzávalók: 3 egész tojás, 25 dkg cukor, 2.5 dl tej, 20 dkg darált mák, 20 dkg liszt, 1 sütőpor, Citromhéj

A tojásokat a cukorral és a tej felével jól elkeverjük. Hozzáadjuk a darált mákot és a sütőporral elvegyített lisztet, majd a maradék tejjel felhígítjuk, és jól elkeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe téve lassan sütjük. Ha kihűlt tetszés szerint szeleteljük. Vaníliás cukorral meghintjük, tetejét cukormázzal is bevonhatjuk.

* * * * *

- **MÁKOSCSOMAG**

30 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral és 10 deka cukorral elkeverünk, azután 15 deka zsírral és 4 tojás sárgájával összegyúrjuk. A tésztát fél centi vastagra nyújtjuk, négyzetes darabokra vágjuk, melyekre az alábbi mákos édességből kis halmocskákat rakunk. *Töltelék:* 15 deka finomra darált mákot 15 deka cukorral és kevés tejjel puhára átfőzünk, majd hozzákeverünk 5 deka mazsolát és 1 csomag Váncza-vanilincukrot. A töltött tésztákat felébe összehajtjuk, széleiben ujjunkkal lenyomkodjuk, és forró sütőben sütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **MÁKOSKÜRT**

A dióskürtnél leírt tésztát a következő töltelékkel töltjük meg: 35 deka őrölt mákot, 1/2 kávéskanál tört fahéjat, 1 citrom reszelt héját, 5 deka mazsolát és 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot vastag sziruppal sűrűre főzünk.

* * * * *

- **MÁKOSRUDACSKÁK**

3/4 kg liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőport 20 deka zsírral és 10 deka cukorral, kevés citromlé és késhegynyi törött fahéj hozzáadásával összegyúrunk. Késhát vastagra nyújtjuk és derelyevágóval egyenlő nagy, kb. 3 ujjnyi széles és ujjnyi hosszú darabkákra vágjuk. A szeletek közepébe ujjnyi vastag csíkban 12 deka mákból vanilincukros tejben főtt s 1-2 deka mazsolával készült szokásos mákos tölteléket teszünk, és hosszában összehajtjuk. Tojássárgájával kenjük, és közepes tűznél sütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral hintjük be.

* * * * *

- **MEGGYES AMERIKÁNER**

Hozzávalók kb. 14 darabhoz: 28 dkg liszt, 10 dkg vaj vagy főzőmargarin, 10 dkg cukor, 2 tojás, 3 evőkanál tej, 1 üveg meggybefőtt, 20 dkg sárgabaracklekvár, 8 dkg étcsokoládé, 1 csomag vaníliáscukor, 1 csomag vaníliaízű pudingpor, ½ csomag sütőpor, csipetnyi só

A meggybefőttet lecsöpögtetjük. A vajat vagy főzőmargarint habosra keverjük a cukorral, a vaníliás cukorral és sóval. Egyenként belekeverjük a tojásokat, majd felöntjük tejjel. A lisztből 25 dkg-nyit kikeverünk a puding- és sütőporral, majd a krémhez vegyítjük. A meggyet a maradék lisztbe hempergetjük, és a kis darabokra tördelt csokoládéval együtt a tésztába keverjük. A tésztából 2 evőkanál segítségével halmokat rakunk egy sütőpapírral kibélelt tepsibe. (Vigyázat, sütés közben megnőnek!) előmelegített sütőben kb. 200 fokon 20 percig sütjük. A baracklekvárt megmelegítjük, szitán átpasszírozzuk, és megkenjük a még meleg amerikánert.

* * * * *

- **MEGGYES-KEKSZES PISKÓTA**

Jól kivajazunk egy tepsit. Egy sor magozott, lecsepegtetett (lehet befőtt is) meggyet kell szétteríteni benne. Összekeverünk 15 dkg cukrot, 20 dkg diót és 20 dkg darált kekszet, ezt rá kell nyomkodni a meggyre. A tetejére piskótatésztát öntünk, így sütjük meg. Ha kisült, kiborítjuk, és csokimázzal vonjuk be.

* * * * *

- **MEGGYES LEPÉNY**

50 dkg lisztet, 18 dkg zsirt vagy 20 dkg margarint, 7dkg porcukrot 1 citrom levét és reszelt héját, pici sót és tejföl összegyúrunk, 1 csomag sütöporral. Vékonyra nyújtjuk és a tepsibe simitjuk. Kimagozott meggyel megszórjuk, esetleg cseresznyével vegyesen, majd leöntjük a következõ keverékkel: 4-5 tojássárgáját elkeverünk ugyanannyi porcukorral, ugyanannyi tejföllel, végül beleteszük a tojások keményre vert habját és egy marék mazsolát. Közepes tûznél megsütjük. Ha megsült, vaniliás cukorral behintjük, majd széles szeletekre vágjuk.

* * * * *

- **MEGGYES LEPÉNY :**

25 dkg lisztet 12 dkg margarinnalû, 1 dcl tejföllel, 2 evõkanál cukorral, 1 tojással, 1 teáskanál sütõporral összegyúrunk. Kissé ragad a tészta, de lisztezett deszkán idõnként liszttel meghintve kinyújtjuk, olyan nagyságúra, hogy a tepsibe fektetve pereme legyen a tésztának. Zsemlemorzsával meghintjük. 75 dkg meggyet kimagvazunk, a tésztára teritjük, 10 dkg darált dióval és izlés szerinti fahéjas cukorral megszórjuk. Forró sütõbe tesszük, majd a lángot 5 perc múlva mérsékeljük.

* * * * *

- **MEGGYES-PUDINGOS SZELET**

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 7,5 dkg porcukor, 11 dkg margarin, 1 tojás, 1 dkg szalakali 1 dl tejben felfuttatva. 3 lapot sütunk.
Krém: 25 dkg cukor, 40 dkg margarin-- habosra keverjuk

6 dl tejben felfozunk 2 csomag vanilias pudingport (en a cukrot is inkabb a pudingba fozom). Ha meg*főtt*, belekeverunk egy kis meggylet. Ha langyosra hult, belekeverunk egy fel liter meggyet. Ha kihult a margarinnal összedolgozzuk, és megtoltjuk a lapokat. A felso lapot porcukorral megszorjuk.

* * * * *

- **MEGGYES SZELET**

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 10 dkg cukor, 1 csomag sütőpor, 1 csipet só, 3 evőkanál kakaó, 1 egész tojás, 20 dkg margarin és annyi tejföl, hogy könnyen gyúrható legyen. 3-4 órát pihentetjük, majd 3 lapot sütünk belőle közepes tepsi hátulján.
Fehér krém: 2 csomag vaníliás pudingporból fél liter tejjel, ízlés szerint cukorból sűrű krémet főzünk. 25 dkg margarin, 25 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukorból krém, a kihűlt pudinggal összekeverjük.

Töltelék: 1 lapot összetörünk, 1 üveg kimagozott meggy levével (nem kell az egész), 1 dl rummal (vagy aromával), majd a meggyel összekeverjük. Krémszerű legyen. Az egyik barna lapot megkenjük a fehér krém felével, rá a meggyes massza, rá a fehér krém másik fele. Beborítjuk a barna lappal. Csokimáz a tetejére. (3 nap után a legfinomabb, amikor az ízek összeérnek!)

* * * * *

- **MEGGYES VANILIAS LAPOCSKAK**

Hozzávalók 12 darabhoz: 50 dkg rnirelit leveles tészta, 1 kis uveg meggybe*főtt* vagy, kb.1/4 kg meggyböl kompot, 2 teaskanal etkezesi kemenyito, 1 zacsko vanilias pudingpor, 1/2 1 tej, 5 dkg kristalycukor, 1 tojássárgaja, 2 evőkanál tejszin, a tetejere porcukor

A leveles tésztat felengedjuk. A be*főtt*et lecsopogtetjuk, és a felfogott levet 2 dkg cukorral felfozzuk. A szirupot a keves hideg vizzel elkevert kemenyitovel besuritjuk. Beleforgatjuk a be*főtt*et és kihutjuk. A tésztat hat, 12 x 24 cm-es lappa kinyujtjuk, és ezeket ket, 12 x 12 cm-es negyzetre vagjuk. A sarkokat kozepre hajtjuk, és jol odanyomjuk. A pudingport 6-7 evőkanál tejben elkeverjük. A maradek tejet a maradek cukorral felforraljuk. Levesszuk a tuzrol, belevegyitjuk a feloldott pudingport, és kevergetve felforraljuk. A pudingot a lapok kozepere halmozzuk, és 1-1 evőkanál be*főtt*et teszunk ra. A negyzeteket sütőpapirral duplan kibelelt tepsire helyezzuk, és a szeluket megkenjük a tejszinnel elkevert tojássárgajaval. Eiomelegitett sütőben, 200 fokon (gaztuzhelynel 3-as fokozaton) kb. 15 percig sütjuk. Racsra teve kihutjuk. Porcukorral meghintjuk.

* * * * *

- **MESE ALMÁS**

1/2 kg lisztet, 1 csomag Váncza-sütőport, kevés sót és 20 deka cukrot egy egész tojással, 15 deka zsírral és 2 deci tejfellel összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk. Az almatöltelékhez 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot, mazsolát és törött fahéjat is tegyünk. A tészta másik felével az almát betakarjuk s tojás sárgájával megkenve, villával megszurkáljuk. Forró sütőben világos barnára sütjük. A kész tésztát vanilincukorral bőven behintjük.

* * * * *

- **MÉTERES**

Tésztája ugyan az, mint az őzgerincnek.

Krém:
25 dkg porcukor, 2 cs. Ráma margarin, 1 rum eszencia. 2 cs. puncs pudingport. 1 dl. tejbe csomómentesen elkeverünk, majd 4 dl-t hozzáöntve, állandó keverés közben sűrűre főzzük. Majd sűrű keverés közben kihűtjük. A margarint a cukorral habosra keverjük, és hozzáadjuk a kihűlt krémhez, a rummal együtt és 1/2 órára hűtőbe tesszük.

* * * * *

- **MÉZES BÖSKE** *OFELLA ERZSI*

16 dkg cukor, 7 dkg zsír, 2 tojás, 5 kanál méz, 50 dkg liszt, 4 evőkanál tej, 1 kávéskanál szódabikarbóna. 4 lapot sütünk, és krémmel megkenjük.

* * * * *

- **MÉZES CSÓK**

Hozzávalók: 1 csésze méz, 1 csésze porcukor, 1 egész tojás, kávéskanálnyi fahéj, szegfűszeg, 1 kávéskanálnyi szódabikarbóna, 5 dkg zsír vagy olaj, 1/2 kg liszt, mandula

Az anyagokat a tojássárgájával összegyúrjuk, ha még ragad, kis lisztet gyúrunk hozzá, aztán félujjnyira kinyújtjuk, pogácsaszúróval kivágjuk, a tetejét tojásfehérjével megkenjük, néhány szem héjazott mandulát teszünk rá, és rózsaszínre kisütjük.
Elkészítési idô: 40 perc, Egy adag: 1504 kJ/358 kcal

* * * * *

- **MÉZES FIGURÁK**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 1 tojás, 5 dkg margarin, 1.5 dl méz, 2 dl porcukor, 1 kávéskanál fahéj, 1 mokkáskanál összetört szekfüszeg, 1 csipet szerecsendió, 2 csepp keserűmandula likőr aroma, 1 evőkanál rum, 1 citrom reszelt héja, 1/2 kávéskanál szódabikarbóna

A langyosra melegített mézet elkeverjük a fűszerekkel, citromhéjjal, likőrrel, margarinnal, a cukorral és a tojással. Ezután hozzáadjuk a lisztet. Cipó alakra formálva 1 órára hidegre tesszük. 1/2 cm vastagra nyújtjuk, mandulával sütés előtt, cukormázzal, cukorgyönggyel sütés után díszítjük

* * * * *

- **MÉZES KRÉMES**

Tészta: 1 tojás, 22 dkg cukor, 3 evőkanál méz, 1.5 kanál pezsgő, 4 dkg vaj, 4,5 kanál tej, 6-7 dkg liszt. Összedolgozzuk, és 4 lapban kisütjük.

Krém: 7 dl. tejet 5 kanál grízzel és egy csomag vanília pudinggal sűrűre főzünk. Majd hozzá teszünk egy vanília cukrot. Még pár percig főzzük, majd hűlni hagyjuk. Közben 15 dkg vajat kikeverünk 20 dkg porcukorral, és összekeverjük a kihűlt, főzött krémmel. Ezzel a krémmel töltjük meg a lapokat úgy, hogy középre barackízt teszünk. A tetejére csokimáz kerül.

* * * * *

- **MÉZES SZELET**

Hozzávalók:
Tésztához: 15 dkg kristálycukor, 2 evőkanál méz, 1/2 dl tej, 1 tojás, 10 dkg margarin, 1 csomag sütőpor, 45 dkg liszt.
Krémhez: 3 evőkanál búza dara, 2.5 dl tej, 1 csomag vaníliacukor, 10 dkg porcukor, 10 dkg margarin vagy vaj, 1 evőkanál rum, 10 dkg sárgabarackíz, 1 kávéskanál étolaj, 10 dkg étcsokoládé.

Tészta: a cukrot a tejjel, mézzel, tojással, margarinnal és a sütőporral összekeverjük és gőz fölött 15 percig habzásig főzzük. Levesszük a tűzről és belekeverjük a lisztet. A tésztát négy egyforma cipóra osztjuk, kinyújtjuk és sütőlemezen középmeleg sütőben 10-15 percig sütjük. Krém: a búzadarából vaníliás tejjel sűrű pépet főzünk, kihűtjük. A porcukrot és a margarint habosra keverjük, rummal ízesítjük, majd hozzá tesszük a darás pépet és elkeverjük. Az első és a harmadik tésztalapra krémet, a másodikra barackízt teszünk. A tészta tetejét étolajjal hígított olvasztott csokoládéval csorgatjuk.

* * * * *

- **MÉZES SZELET**

Tészta:
1/2 kg liszt, 1 kanál zsír, 15 dkg porcukor, 2 db tojás, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 4 kanál tejföl, 4 kanál méz. Fél órát pihentetjük, 5 lapban sütjük.
Krém:
3 tojás sárgája, 3 kanál porcukor, 2 kanál rétesliszt, 1 cs. Vaníliacukor, 6 dl. tej. Ebből sűrű krémet főzünk.
15 dkg dió, 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor rummal ízesítve. 3 tojás fehérjét habnak felverünk és az egészet összekeverjük, és ezzel töltjük a lapokat.
Máz:
6 dkg kakaót kevés vízzel, 5 dkg cukorral sűrűre főzzük, majd hozzákeverünk 5 dkg vajat.

* * * * *

- **"MINDENKI SZERETI"**

32 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 15 deka zsírral és 1 egész tojással deszkán összegyúrunk, két részben nyújtjuk. Egyik részét vajazott tepsibe téve, az alábbi töltelékkel kenjük meg, és a tészta másik felével betakarjuk. Megszurkálva, forró sütőben sütjük. *Töltelék:* 4 tojás sárgáját 18 deka porcukorral jól kikeverünk, aztán 10 deka őrölt pörkölt mogyorót, 10 deka durván tört mandulát, 3 szelet főzőcsokoládét, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot és legvégül a 4 tojás fehérjének keményre vert habját adjuk hozzá.

* * * * *

- **MOGYORÓCSÓK**

Hozzávalók: 6 tojásfehérje, 15 dkg cukor, 8 dkg mogyoró, 5 dkg liszt

A tojásfehérjébôl kemény habot verünk, belekeverjük a cukrot, a mogyorót és a lisztet. Csókokat formálunk belôle és langyos sütôben szárítjuk.

* * * * *

- **MOGYORÓKRÉMTORTA**

5 tojás sárgáját 14 deka cukorral és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral 1/2 óráig keverjük, azután 15 deka őrölt pörkölt mogyorót és 3 tojás fehérjének keményre vert habját adva hozzá, tortasütőben három részben sütjük. A lapokat a következő töltelékkel töltjük: 1 csomag Váncza-mogyorókrémet, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot 1/2 liter hideg tejjel elkeverünk, azután szabad lángon állandó keverés mellett egész sűrűre főzzük. A krémet a tűzről levéve, a megmaradt 2 tojás fehérjéből vert habbal könnyen összekeverjük. A megtöltött tortát cukros csokoládémázzal vonjuk be, és tetejére pörkölt mogyoróból díszt rakunk.

* * * * *

- **MOGYORÓS ALMÁS**

30 deka lisztet 15 deka zsírral, 1 csomag Váncza-sütőporral, 20 deka cukorral, 10 deka őrölt mogyoróval, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral és 2 egész tojással összegyúrunk. A tészta egynegyed részét félrétesszük. Tepsibe egyenletesen elhelyezve, a nagyobbik részt befedjük 1 kg édes almával, melyet uborkavágón való legyalulás után kézzel kinyomkodtunk. Az almát 8 deka fahéjas porcukorral megszórjuk, és tetejére a félretett tésztából sűrű rácsot rakunk. Forró sütőben szép sárgára sütjük.

* * * * *

- **MOGYORÓS FÉSZEK**

15 deka mogyorót, 17 deka cukrot, 2 evőkanál morzsát, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 egész tojást, 1/2 csomag Váncza-sütőport, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot, 1 citrom reszelt héját egy-két kanál tejfel segítségével összegyúrunk. Golyókat formálunk belőle, kristálycukorban meghempergetjük, közepükön ujjal benyomva barack- vagy meggyízzel kis csókot teszünk rá. Langyos sütőbe téve szárítjuk.

* * * * *

- **MOGYORÓS-TÚRÓS LEPÉNY**

Hozzávalók: 50 dkg sovány túró, 8 dkg cukor, 1 csomag vaníliáscukor, 12.5 dkg finomliszt, 2 tojás, 1 dl tej, 6 dkg vaj vagy margarin a sütéshez, 10 dkg vagdalt mogyoró

Keverje össze a túrót a cukorral, a vaníliáscukorral, a liszttel, a tojással és a tejjel. Forrósítsa fel a zsíradékot egy serpenyőben, és öntsön bele kb. 4 evőkanál tésztát. Szórjon a közepére egy teáskanál mogyorót, majd öntsön rá még egy evőkanál tésztát. Süsse a lepény mindkét oldalát 3-4 percig. Tálalja meggykompóttal.

* * * * *

- **MOZART GOLYÓ**

Hozzávalók: 25 dkg nugát, 25 dkg marcipán-massza, 20 dkg keserű tortabevonó, 7,5 dkg porcukor.

A nugátmasszából kis (kb. 1 cm-es) golyókat formálok. A marcipánt összegyúrom a porcukorral és 2 pergamenpapírréteg között mintegy 1/2 centi vastagra kinyújtom. Kb. 2 x 2 centis négyzeteket vágok ki belőle és azokba tekerem a golyókat (a széleket jól összenyomom). A tortabevonót vízfürdő felett felmelegítem és egy fogpiszkálóra tűzve belemártom a golyókat. Kihűlés után mignonpapírba teszem őket.

* * * * *

- **MUFFIN**

Hozzávalók (15 darabhoz): 2 dl mazsola, 1 citrom reszelt heja, 16 dkg sima liszt, 12.5 dkg vaj/margarin, 12 dkg cukor, 2 tojás, 1 kk. sütőpor, mignonpapir

Sutot 200 fokra elomelegitjuk. Mazsolat öszekeverjük a reszelt citromhejjal és egy keves liszttel. A vajat/margarint konnyu krémme keverjuk a cukorral. Hozzáadjuk a tojást, és kisse habosra keverjuk. Beledolgozzuk a mazsolat, lisztet és a sütőport.A megfelelo muffin formaba toltjuk és 10 - 15 percig sütjuk.

* * * * *

- **NAGYSZERŰ MANDULÁSKRÉM**

20 deka darált héjas mandulát 15 deka cukorral és 1/4 liter tejjel puhára párolunk, majd félrétesszük hideg helyre kihűlni. Habüstbe 3/4 liter tejhez 2 csomag Váncza vaníliás krémport keverünk gondosan, hogy csomók ne legyenek benne. Hozzáadunk még 10 deka cukrot és a főtt mandulatejet. Állandó keverés mellett főzzük, és 2-3 percig forraljuk. Vizezett őzgerinc-, vagy kerek krémformába öntjük, közbe egy-egy, összesen 10-12 darab rummal meglocsolt piskótát rakunk. Hideg helyen pár órás hűlés után megfelelő dísztálra kiborítjuk és befőtt gyümölccsel, vagy vaníliás tejszínhabbal díszítve szolgáljuk fel, mint kiváló uzsonnacsemegét.

* * * * *

- **NARANCSKRÉM (SPANYOL RECEPT ALAPJÁN)**

Hozzávalók: 1 csomag zselatin, 6 dkg kockacukor, 4 tojás, 2 narancs, egy kanál citromlé, fél deci száraz fehérbor, csipet fahéj, tejszínhab 1 dl tejszínből, a díszítéshez vágott mandula vagy dió.

A cukorral ledörzsöljük a narancsot. Jól összekeverjük a zselatint, cukrot, fahéjat, citromlét a tojássárgákkal, majd gőz fölött folyamatosan keverve sűrűre főzzük. A narancsokat meghámozzuk, gerezdjeire szedjük, a gerezdeket két-három darabra vágva beáztatjuk a borba. Ha a krém kihűlt, hozzákeverjük a beáztatott narancsot (a borral együtt), a tojások kemény habját és végül a tejszínhabot. Poharakba adagolva behűtjük. Tálalás előtt megszórjuk vágott dióval vagy mandulával.

* * * * *

- **NARANCSOS CSÓKOCSKA**

Hozzávalók: 15 dkg cukrozott narancshéj, 1.5 dkg porcukor, 1 narancs leve, 2 tojásfehérje

A cukrozott narancshéjat megreszeljük, hozzáadjuk a porcukrot, a narancslevet és a tojások kemény habját. Vajjal kikent és liszttel meghintett tepsire kis halmokat rakunk és langyos sütôben megszárítjuk. Leszedni csak kihűlve szabad.

* * * * *

- **NARANCSOS GESZTENYETEKERCS**

Hozzávalók: 50 dkg gesztenyemassza, 2 tojássárga, fél dl tejszín, 1 dl tej, 1 teáskanál liszt, 10 dkg porcukor, 4 narancs, 10 dkg vaj, csipetnyi só.

Először a tekercs krémjét készítem el. A tojássárgát habosra keverem a porcukorral, majd hozzáadom a lisztet, 1 dl tejet, két narancs kicsavart levét és 1 teáskanál reszelt narancshéjat. Megsózom, és simára keverve gőzön sűrű krémmé főzöm. Hagyom kihűlni. Közben a vajat habosra keverem, és hozzáadom a maradék meghámozott és apró kockákra vágott narancsot. Ezt a habos, narancsos vajat hozzákeverem a már kihűlt krémhez és a hűtőszekrényben hagyom megszilárdulni. Közben elkészítem a "tésztát". A gesztenyemasszát annyi tejszínnel gyúrom össze, hogy formázható, de ne lágy masszát kapjak. Vizes alufólialapon kinyújtom, és a narancsos tölteléket egy csíkban a közepére kenem. Mindkét oldalán ráhajtom a gesztenyetésztát úgy, hogy az a krémet körülölelje. Kicsit össze is nyomom, majd alufóliába csomagolva a hűtőszekrényben alaposan lehűtöm. Vékony szeletekre vágva kínálom.

* * * * *

- **NEGER KRÉMES**

8 tojássárgajat 8 evőkanál cukorral habosra keverunk, ezutan 1 evőkanál kakaoport és 5 dkg daralt diot, 8 evőkanál lisztet, fel csomag sütőport, és a tojásfeherjek felvert habjat hozzádva ugy sütjuk meg, mint a piskotat.Krém: fel liter tej, 6 evőkanál rétesliszt (vagy helyette 2 csomag vanilias pudingpor), 2 egesz tojás, 1 csomag vanilias cukor. Mindezt összefozzuk, és kevergetve kihutjuk. 20 dkg porcukrot, 25 dkg margarint, 1 csomag vanilias cukrot habosra kikeverunk, és a *főtt* krémmel jol összevegyitjuk. A piskotara kenjuk.
Maz: 10 dkg vajat cukor nélkül gozon felolvasztunk, majd 2 evőkanál kakaoval öszekeverjük (meg a goz felett). Nem fozzuk. Langyosan a krémre ontve simitjuk, ami majd hozzáfagy. A sütit melegvizes kessel szeleteljuk. Nagyon finom ezzel a cukor nélküli mazzal.

* * * * *

- **NÉGERSZÁJ**

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 20 dkg margarin, 6 dkg porcukor, 1 sütopor, citromlé.

Az összegyúráshoz tej ill. tejföl. A hozzávalókat összegyúrjuk, nyújtjuk, pogácsaszaggatóval szaggatjuk. Kis halmokat rakunk rá lekvárból, majd félbe hajtjuk. (A gyümölcsíz itt is kiváló.) Sütéskor kissé szétnyílik, kilátszik a lekvár, s így adja a négerszáj-formát. Eláll.

* * * * *

- **NIMRÓDTÁSKÁK**

40 deka lisztet elegyítünk 1 csomag Váncza-sütőporral, majd deszkán összegyúrjuk 1 egész tojással, 15 deka zsírral, kávéskanálnyi sóval és annyi tejfellel, hogy közepes lágy tésztát nyerjünk. A tésztát fél ujjnyi vastagra nyújtjuk, négyzetes darabokra vágjuk és 20 deka keskeny, vékony szeletekre vágott füstölt szalonna és 15 deka vagdalt sonka vagy füstölt hús keverékével töltve összesodorjuk. A tekercsek végeit ujjunkkal lenyomkodjuk és tojással bőven kenve, forró sütőben jól átsütjük. Hidegen szolgáljuk fel vadászebéden, kiránduláson, vagy bor mellé.

* * * * *

- **"NINCS JOBB NÁLAM"**

50 deka lisztet elkeverünk 1 csomag Váncza-sütőporral, azután deszkán jól összegyúrjuk 20 deka cukorral, 2 egész tojással, 2 evőkanál zsírral, 2-3 szelet reszelt csokoládéval és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral. Szükség szerinti mennyiségű tejet adhatunk még hozzá, hogy lágyan dolgozható legyen. A tészta felét tepsibe téve, kéznél lévő bontott lekvárral kenjük meg és a tészta másik felével betakarjuk. Tojással kenjük és darált dióval vagy mogyoróval megszórjuk. Sütés után vanilin-szórócukorral hintjük és négyzetes szeletekre vágva szolgáljuk fel.

* * * * *

- **NON PLUS ULTRA**

15 deka vajat 3 evőkanál porcukorral kevert 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 2 egész tojással, 25 deka liszttel és 1 csomag Váncza-sütőporral jól összegyúrunk. A tésztát késhát vastagra nyújtjuk, és apró szaggatóval kiszúrjuk. Ha szép sárgára kisült, kettőt-kettőt málnával összeragasztunk, s tetejére barackízzel 1-1 szem cukrozott meggyet teszünk díszítésül.

* * * * *

- **NON PLUS ULTRA**

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 30 dkg liszt, 5 dkg vaníliás cukor, 2 db tojássárgája,
A habhoz: 2 db tojásfehérje, 20 dkg porcukor, 1 evőkanál citromlé

Az anyagokat összegyúrva 1 óráig pihentetem a hűtőben. Lisztezett deszkán vékonyra nyújtom, és a legkisebb átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatom. A tésztákorongok tetejére habot készítek a hozzávalókból, ezt kanál hegyével (vagy nyomózsákkal) rácsöppentem a tésztákorongokra. Előmelegített, de nem forró sütőben sütöm (a tepsit nem kell kikenni).

* * * * *

- **NŐI SZESZÉLY**

12 deka vajat 4 tojás sárgájával, 4 kanál cukorral habosra keverünk, majd 2 evőkanál tejet és 25 deka liszttel elkevert 1 csomag Váncza-sütőport hozzáadva, könnyű tésztává keverjük. A tésztát középnagy tepsibe egyenletesen vastagon kiöntve, barackízzel megkenjük s 6 tojás fehérjéből, 1 kis kanál ecettel és 20 deka citromos porcukorral keverve készült (nem verve készült) kemény habbal lehetőleg vastagon bevonjuk. Közepes tűznél sütjük. Sütés alatt a sütő ajtaját ne sokat

nyissuk fel. A habhoz szükséges citromos cukrot úgy készítjük, hogy 1 citrom reszelt héját a cukor egy részével mozsárba dörzsöljük el s azután a többi cukorhoz elegyítve átszitáljuk.

* * * * *

- **NŐI SZESZÉLY**

Hozzávalók: 10 dkg zsír, 4 tojás, 1 csg élesztо, 8 ek. Tej, 28 dkg liszt, 1 ek. Cukor, 1 csipet só, 1 citrom héja, 28 dkg porcukor, lekvár

A zsírt a tojássárgájával jól elkeverjük, miközben megfuttatjuk az élesztot a
tejben. A lisztet, cukrot, sót, citromot hozzáadjuk, kanállal a tepsibe egyengetjük, lekvárral megkenjük, másfél órát pihenni hagyjuk. A tojásfehérjét a porcukorral kemény habbá verjük, rátesszük a lekvárra, lassú tuznél megsütjük. Felszeleteléskor fel fog repedezni a megsült tojáshab, de ez az egyik szépsége!

* * * * *

- **NUTELLÁS PITE**

Hozzávalók: 6 tojás, 40 dkg cukor, 4 dl tejföl, 15 dkg darált dió, 8 dkg zsemlemorzsa, 2 evőkanál kakaó, 10 dkg málnalekvár, 1 pohár Nutella, 10 dkg vaj.

A tojássárgákat cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a tejfölt, a diót, a zsemlemorzsát, a kakaót és végül a nagyon kemény habbá vert tojásfehérjét. Sütőpapírral kibélelt tepsiben közepes hőmérsékleten tűpróbáig (kb. 15-20 perc) sütjük. Kiborítjuk a tepsiből, és amikor kihűlt, megkenjük a lekvárral. A Nutellát a vajjal kikeverjük, majd a lekvár tetejére kenjük. Villával megcsíkozzuk, és forró vízbe mártott késsel hosszúkás szeletekre vágjuk.

* * * * *

- **NYÁRI TÚRÓS LEPÉNY**

25 dkg túrót összegyúrunk 25 dkg margarinnal, 25 dkg liszttel, és fél órát pihentetjük 2 cipóra osztva. Fél óra múlva az egyiket kinyújtjuk, és finomra tört keksszel meghintjük. 50 dkg túrót simára keverünk 3 tojás sárgájával, ízlés szerint cukorral, és 1 kg megmosott gyümölccsel. Befedjük a másik lappal, tetejét megkenjük tojással, s aranysárgára sütjük. Készülhet bármilyen gyümölccsel, de szerintem a piros gyümölcsökkel a legszebb, és eperrel a legfinomabb...:)

* * * * *

- **OLASZ CSOKOLÁDÉBOMBA**

Hozzávalók kb. 16 szelethez: 7,5 dl tejszín, 3 szelet (kb. 40 dkg) kör alakú vékony piskótalap, 15 dkg étcsokoládé, 5 dkg tejcsokoládé, 2 teáskanál nescafé, 4 dkg szálasra vágott mandula, 5-6 evőkanál Amaretto (olasz mandulalikőr), 1 zacskó vaníliás cukor, 1 evőkanál cukor, 1 teáskanál kakaó, folpack

A nescafét kikeverjük 2.5 dl tejszínnel, majd felforraljuk, és levesszük a tűzről. A kétféle csokoládét nagyobb darabokra tördeljük, a forró kávés tejszínhez adjuk, és állandó keverés mellett felolvasztjuk. Tálba öntjük, majd kb. 2 órára hideg helyre állítjuk. A mandulát teflonserpenyőben, külön zsíradék hozzáadása nélkül aranybarnára pirítjuk. Az egyik piskótalapból 21 cm átmérőjű kört vágunk ki. Egy 21 cm átmérőjű, félgömb alakú tálat folpackkal kibélelünk. A második lapot hatfelé vágjuk. A háromszög alakú szeletekkel kibéleljük a tálat, s a tésztát meglocsoljuk 2 evőkanál likőrrel. Kemény habbá verünk 2.5 dl tejszínt a vaníliás cukorral. Hozzákeverünk 2 evőkanál likőrt, és a kihűlt pirított mandulát, majd a habot a tálban lévő piskótára simítjuk. A harmadik tortalapot és a maradék piskótát összetörjük, a likőrös habra morzsoljuk, kissé belenyomkodjuk, és meglocsoljuk a maradék likőrrel. Kb. 1 órára behűtjük. A csokoládés krémet habverővel felverjük, megtöltjük vele a bomba közepét, majd elsimítjuk és befedjük a kör alakú piskótalappal. Folpackkal betakarjuk, és kb. 6 órán keresztül hideg helyen pihentetjük. A maradék tejszínt a cukorral kemény habbá verjük. A csokibombát megfordítjuk, kirázzuk a formából, és a tetejéről lehúzzuk a folpackot. Tálalás előtt befedjük édes tejszínhabbal és meghintjük a kakaóporral.
A csokoládébomba Amaretto helyett dió-, kávé- vagy kakaólikőrrel elkészítve is finom.

* * * * *

- **OLCSÓ VASÁRNAPI SZELETEK**

20 deka cukrot 5 tojás sárgájával habosra keverünk és hozzáadunk 1/4 kg válogatott, jól átfőtt és melegen tört burgonyát még langyosan. Kihűlés után 5 deka kakaót, 1/2 csomag Váncza-sütőport és az 5 tojás habját keverjük hozzá. Hosszú, kikent és lisztezett formában sütjük. Sütés után kettévágjuk, és a következő burgonyás töltelékkel töltjük: 1/4 kg, az előbbi mennyiséggel együtt, főtt és áttört burgonyát 10 deka vajjal, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral és 15 deka porcukorral keverünk. A töltelék egy részével az összeállított süteményt kívül is megkenjük vékonyan, s csokoládédarával vagy őrölt mogyoróval (dióval) megszórva szeleteljük.

* * * * *

- **OMLÓS ALMÁS**

50 deka lisztet 15 deka zsírral, 1 csomag Váncza-sütőporral, 14 deka cukorral, 3 tojás sárgájával és 1 evőkanál tejfellel összegyúrunk és egyenletesre nyújtva, a tészta nagyobbik felét nagyobb tepsi aljára helyezzük, széleit ujjunkkal lenyomkodjuk. 1 kg édes almát káposztagyalun összevágunk, két marokkal gyengén kinyomkodjuk, majd 12 deka porcukor és 1/2 csomag Váncza-vanilincukor keverékével vegyítve, egyenletesen elosztjuk a tésztán, és 5 deka tisztított, lágy mazsolával megszórjuk. A tészta félretett másik felét kinyújtva a töltelékre helyezzük. Ritkafogú villával pár helyen megszurkáljuk és tojással megkenjük. Szép barnássárgára sütjük ki. Kihűlés után vanilin-szórócukorral meghintjük és utána szeleteljük.

* * * * *

- **OROSZ TEASÜTEMÉNY**

12 deka cukrot 2 egész tojással, 12 deka vajjal és 25 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza-sütőporral jól nyújtható tésztává gyúrunk. E tészta kétharmad részét nyújtjuk, s pogácsaszaggatóval szúrjuk ki. A korongocskák közepére a következő keveréket készítsük: 15 deka héjas mandulát 15 deka cukorral mozsárban finomra törünk s hozzáadunk 1/2 deci tejet, jól összekeverjük. A tejes keverékhez még 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot, 4 deka mazsolát, kevés tört fahéjat és 5 deka vajat adunk. A félretett tésztából ceruza vékony szálakat sodrunk, melyeket kereszt alakban a süteményekre nyomunk. Forró sütőben sütjük. Vanilincukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **ŐSZI SZELETEK**

15 deka zsírt 2 egész tojással, 12 deka cukorral, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 50 deka liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőporral és 1-2 evőkanál tejjel deszkán jól összegyúrunk. Két részre osztjuk. Egyik részét zsírral kikent tepsibe téve, egyenletesen elnyomkodjuk, majd a következő töltelékkel töltjük: 1/2 kg vékonyra szeletelt rétesalmát, 60 deka kimagvazott, felébe vágott szilvát könnyedén keverünk 10 deka cukor és késhegynyi fahéjpor keverékével. A másik részt tésztával fedjük, és tojással bőven kenjük. Hegyes kés hegyével vagy villával megszurkáljuk, és forró sütőben jól átsütjük. Felszolgálás előtt vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **ŐZGERINC**

Tészta:
5 tojás sárgáját 25 dkg porcukorral, 1 1/2 dl olajjal, ugyanennyi vízzel jól elkeverünk. Majd hozzá keverünk 26 dkg rétes lisztet és egy fél sütőport. Miután jól elkevertük, kétfelé osztjuk, és az egyik feléhez hozzáadunk 3 evőkanál kakaóport. Végül az 5 tojásból felvert kemény habot kétfelé osztjuk és az egyik felét a fehér tésztához, a másikat a barnához keverjük hozzá óvatosan. Az őzgerinc-formát vajjal kikenjük, majd kilisztezzük, és ebbe töltjük a tésztákat. Előbb nagylángon kell sütni kb. 10 percig, majd
takarékon.

Ha kihűlt, hosszában ketté kell vágni, és meg kell tölteni a következő gesztenyés krémmel.

Krém:
1/4 kg gesztenyemasszát összetörök villával, 10 dkg vajat kikeverek 10 dkg cukorral, kevés rummal. Majd összekeverem a gesztenyemasszával, és ezzel megtöltöm a piskótát. A tetejére csokoládémáz kerül.

* * * * *

- **PAULETTE**

15 deka zsírt 25 deka liszttel jól eldörzsölünk. Hozzáadunk még 10 deka cukrot, 2 tojás sárgáját, 1/2 csomag Váncza-sütőport és annyi tejet amennyit felvesz, hogy éppen jól nyújtható tészta legyen. A metélt vastagságúra kinyújtott tésztát pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, és dió nagyságú csomókat rakunk rá 12 deka őrölt pörkölt mogyoróból, 12 deka cukorból, 1/2 citrom reszelt héjából, 2 egész tojásból és 2 kanál morzsából készített keverékből. Rendes tűznél sütjük s tálaláskor vanilincukorral szórjuk be.

* * * * *

- **PÁPASZEM**

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 15 dkg margarin (v. 12 dkg zsír), 2 tojássárgája, 1dl tej, 2 dkg élesztő, 2 dkg cukor, csipetnyi só

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk , hozzáadjuk a felfuttatott élesztot és a többi hozzávalót. 3 részre osztjuk.

Töltelék: 18 dkg dió (v. kókusz v. mák), 10 dkg cukor, 2 tojásfehérje
Felverjük a tojást a cukorral, majd hozzákeverjük a diót. A vékonyra kinyújtott tészta két szélére meggyet rakunk, feltekerjük, a közepén két centi rést hagyunk, azt beterítjük a töltelékkel. Óvatosan tepsire fektetjük, majd megsütjük. Miután kicsit kihült, meghintjük porcukorral.

* * * * *

- **PEHELYKÖNNYÛ TÚRÓSPITE**

4 tojássárgáját habosra keverünk 15 dkg Rámával, hozzáadunk 3 dl tejben felfuttatott élesztõt, 30 dkg lisztet és alaposan összedolgozzuk. 3 órát pihentetjük a tésztát, majd két részre osztjuk és az egyikkel kibéleljük a tepsit. Áttörünk 75 dkg túrót, 25 dkg porcukorral simára keverünk, hozzáadunk 10 dkg mazsolát, 1 citrom héját és végül a tojások kemény habját, és 1 ekanál lisztet. A tészta másik felével lefedjük.

* * * * *

- **PILÓTA KEKSZ**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg cukor, 15 dkg margarin, 2 tojás, 1 dkg szalalkáli, kis tej
A krémhez: 10 dkg vaj, 5 dkg margarin, 5 dkg kakaó

Összegyúrjuk a hozzávalókat, vékonyra kinyújtjuk, és kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A tepsiben egymástól távol lerakjuk, megsütjük.
Krém: A krémhez valókat ízlés szerinti mennyiségű cukorral összekeverjük, és ezzel a masszával 2-2 süteményt összeragasztunk. (Még finomabb, ha csokimázban is megmártjuk.)

* * * * *

- **PISKÓTA KRÉMES**

Tészta:
30 dkg sima lisztet, 10 dkg porcukrot, 5 dkg vajat, 1 evőkanál kakaót, 1 egész tojást és 3-5 kanál tejet összegyúrunk, és két lapban megsütjük.
Töltelék:
1/2 l tejet, 5 kanál grízes liszttel, 2 cs. Vaníliacukorral megfőzünk, alig kavarható pépnek. Ha kihűlt, összekeverjük az előre kikavart 20 dkg vaj és 20 dkg porcukorral. A krém felét rákenjük az egyik tésztalapra, azután 2 doboz babapiskótát rumos fekete kávéban megmártjuk és a krémet betakarjuk vele. Erre tesszük rá a krém másik felét, majd a másik tésztalapot.
Máz:
10 dkg porcukor, 10 dkg vaj, 2 dkg kakaó, 3 kanál tej, 1 kávéskanál sima liszt. Ezt jól felfőzzük, és ráöntjük a tészta tetejére. Hideg helyre tesszük, és csak másnap szeleteljük.

* * * * *

- **POLITIKUS SZELET**

35 deka lisztet, melyhez 1 csomag Váncza-sütőport elegyítettünk, összegyúrunk 1 egész tojással, 22 deka zsírral, 12 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával és levével, azonkívül 2 szelet reszelt csokoládéval és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral. A tészta kétharmad részét vajazott tepsi aljára tesszük, egyenletesen elnyomkodva és málnaízzel bekenjük. A lekváros bevonatra cukros-habos tölteléket kenünk az alábbi előírás szerint készítve: 20 deka porcukrot habosra keverünk 3 tojás sárgájával és 1 szelet csokoládéval, hozzáadunk még 10 deka őrölt mogyorót és a 3 tojás fehérjének kemény habját. A habos tölteléket befedjük a félretett egyharmad rész tésztából kinyújtott lappal és villával több helyen megszurkálva, közepes tűznél jól átsütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral hintjük be.

* * * * *

- **PORHANYÓS PERECEK**

1/2 kg lisztet elkeverünk 1 csomag Váncza-sütőporral és eldolgozzuk 25 deka zsírral, 2 egész tojással, 3 keményre főtt tojás elmorzsolt sárgájával, 1 csomag Váncza-vanilincukorral, 15 deka cukorral és egy citrom levével. A tésztát deszkán jól meggyúrjuk és ujjnyi pálcikákat sodrunk, melyekből duplafonású pereceket formálva, zsírozott, lisztezett tepsiben szép sárgára sütünk. Még melegen vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **PORHANYÓS UZSONNASZELET**

10 deka finomra darált mandulát, 15 deka cukrot, 5 kemény tojássárgáját, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot, 25 deka lisztet, 15 deka zsírt és 1/2 csomag Váncza-sütőport összegyúrunk. A tészta felét zsírozott tepsibe tesszük egyenletes vastagon, széleit ujjainkkal elnyomkodva. 3 tojásfehérjéből kemény habot verünk, és barackízzel vegyítve felkenjük. A habos rétegre a félretett tésztából ujjnyi vastag rácsot rakunk és közepes tűznél sütjük. Tálaláskor vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **POZSONYI DIÓSKÜRTÖS**

45 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 15 deka zsírral, 2 egész tojással, 5 deka cukorral és kevés tejfellel összegyúrunk. Baracknagyságú golyócskákat formálunk belőlük, melyeket egyenként nyújtva a következő töltelékkel töltjük: 15 deka cukrot, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot 1 deci tejben elkeverünk és 18 deka őrölt dióval, 5 deka mazsolával tölteléksűrűre főzzük. Az összesodort, hajtott kürtöket vajazott tepsiben tojássárgájával kétszer jól megkenjük és forró sütőben szép barnára sütjük.

* * * * *

- **POZSONYI KIFLI**

Hozzávalók (kb. 70 darabhoz): 1 kg tiszt, 0,40 kg vaj, 0,10 kg cukor, 0,03 kg élesztő, 0,01 kg só, 2 db tojássárgája, 0,2 l tej

A vajat a liszttel elmorzsoljuk majd a közepébe fészket alakítunk. Ebbe beleöntjük a tejben oldott élesztőt és hozzáadjuk a többi anyagokat is. A kidolgozás rövid, de alapos legyen. Az így nyert tésztát feldaraboljuk, meggömbölyítjük és rövid pihentetés után oválisan hosszúkásra kinyújtjuk. A tészta súlyának megfelelő tölteléket teszünk hosszába, a tésztát egymásra hajtjuk és a szélét összenyomjuk. Az így töltött tésztát két tenyerünkkel megsodorjuk, úgyhogy a két vége hirtelen hegyesedjék. A dióval töltötteket varrattal lefelé úgy helyezzük a sütőlemezre, hogy behajlított végű kiflivé formáljuk, míg a mákkal töltötteket ugyancsak varrattal lefelé úgy tesszük a lemezre, hogy patkóalakúvá formáljuk. Először tojássárgájával, vagy 2 tojássárgája és 1 egész tojás keverékével kenjük be és megkelesztjük, másodszor fehérjével kenjük be és száradásig hűvös helyre tesszük. 220 C°-os gőzmentes kemencében sütjük.
DióTöltelék: 1 kg darált dió, 0,30 kg morzsa, 0,60 kg cukor, 0,15 kg méz, 0,10 kg vagdalt narancshéj, 0,10 kg mazsola, 0,005 kg fahéj, 1/2 rúd vanília, 1 db citromhéj reszeléke, 0,45 l víz
Az őrlemények kivételével minden anyagot a folyadékba teszünk felforraljuk és csak azután keverjük hozzá a diót és a morzsát.
MákTöltelék: 1 kg mák, darálva, 0,60 kg cukor, 0,20 kg méz, 0,10 kg mazsola, 0,08 kg narancshéj, 2 db citromhéj reszeléke, 0,40 l tej vagy víz
Az összeállítás módja ugyanaz, mint a diótöltelék. A nyersanyagok súlyvesztesége összeállítás után 4%.

* * * * *

- **POZSONYI KOCKA**

Hozzávalók: 25 dkg kockatészta, 30 dkg darált mák, 3 dl tej, 5 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 5 dkg mazsola, 3 evõkanál méz, 2-3 evõkanál sárgabaracklekvár, fél citrom reszelt héja, csipetnyi só a töltelékhez és 1 teáskanál só a tésztához.

A kockatésztát a szokásos módon, bõ sós vízben kifõzöm, majd leöblítve lecsöpögtetem és az olvasztott vajra szedem. Jól összekeverem. Amíg a tészta fõ, elkészítem a tölteléket. A tejet felforralom, beleszórom a porcukrot és a mákot, majd állandó keverés közben 2 percig forralom. Ezután hozzáadom a megmosott, szárától letisztított mazsolát, a citromhéjat, a mézet és csipetnyi sóval ízesítem. A tûzrõl lehúzva jól összekeverem. Egy szögletes tûzálló tálba vagy tepsibe beleterítem a fõtt tészta egyharmadát és rákenem a mákos töltelék felét, majd kevés vízzel kenhetõre hígított sárgabaracklekvárt kenek rá. Erre ráterítem a következõ réteg tésztát, amelyet ugyancsak befedek a mákos krémmel. Újabb réteg baracklekvár után elosztom rajta a harmadik tésztaréteget. Kevés porcukorral megszórom és az elõmelegített, forró sütõben piros kérget sütök a tetejére. Kockákra vágva kínálom.

* * * * *

- **PUHA MÉZES**

Hozzávalók: 6 egész tojás, 25 dkg porcukor, 1-1 kávéskanál õrölt fahéj és szegfûszeg, 2 dl tej, 2 dl langyos méz, 35 dkg liszt, 1 csapott evõkanál szódabikarbóna.

A tojások sárgáját a porcukorral, a fahéjjal és a szegfûszeggel kikavarjuk, hozzáadjuk a tejet, és a langyos mézet. A liszttel kevert szódabikarbónát a masszához adjuk, majd a tojások fehérjének keményre vert habját is óvatosan beleforgatjuk. Közepes tepsibe öntve megsütjük.

* * * * *

- **PUNCS SZELET**

Hozzávalók: 2 tojás, 4 tojás sárgája, 15 dkg porcukor, citromhéj,4 tojás fehérje, 15 dkg liszt, barackiz.

2 tojást, 4 tojássárgáját, a cukrot, reszelt citromhéjat kikeverjük. A fehérjéből keményre vert habot a liszttel együtt könnyedén hozzákeverjük a kikevert tésztához. A tésztát a kikent, meglisztezett tepsibe öntjük és lassan megsütjük. Mikor a tészta megsült, kivesszük a tepsiből és megnedvesitett késsel hosszában 3 egyforma részre szeljük. Az alsó részt baracklekvárral megkenjük és a töltelék felét is rákenjük. Ráboritjuk a 2. részt, meglocsoljuk rummal, megkenjük lekvárral és a töltelék maradékával. Betakarjuk a 3. lappal, 1 óra hosszat nehezékkel terheljük meg, majd bevonjuk rumos mázzal. Csak másnap szeleteljük fel.

Töltelék: 15 dkg porcukor, 15 db. piskota, 1 citrom leve, 15 dkg örölt dió, 5 dkg csoki, 1 dl rum. A cukrot egy kevés vizzel sürű sziruppá fözzük. A kihűlt sziruppal meglocsoljuk a piskotát, hozzákeverjük a citromlevet, a diót, rumot. A tölteléket kikeverjük, összevegyitjük a reszelt csokival. Az egészet még egyszer jól átkeverjük.

Rumos máz: 20 dkg porcukrot, 2 ek. forrásban levő vizzel, 2 ek. rummal kikevejük.

* * * * *

- **PUNCSSZELET**

Tészta: 6 tojás, 20 dkg cukor, 4 tasak puncsízű pudingpor, fél tasak sütőpor.
Krém: 15-15 dkg vaj és porcukor, 3 tojássárgája, 1 kiskanál rum, 1 tasak vaníliás cukor.
Díszítés: 3 tojásfehérje, 18 dkg cukor.

A tojásokat a cukorral gőz felett keményre verjük, a pudingport a sütőporral összekeverjük, és a tojásokhoz adjuk. Kizsírozott tepsibe öntjük a masszát, megsütjük, majd két lapra vágjuk. A krém hozzávalóit habosra keverjük, és megtöltjük vele a tésztát. A díszítéshez a tojásfehérjét a cukorral gőz felett keményre verjük, majd a habot a krémre kenjük. Vizes késsel szeleteljük.

* * * * *

- **PÜSPÖKKENYÉR**

15 deka cukrot 3 tojás sárgájával 1/2 óráig keverünk, azután részletekben 15 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza-sütőport, 10 deka mazsolaszőlőt, 6 deka vágott diót, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot, 6 deka vágott mandulát és legvégül a 3 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztát hosszúkás, vajjal kikent, lisztezett tepsibe téve, világossárgára sütjük. Legjobb 1-2 napi állás után szeletelni.

* * * * *

- **PÜSPÖK KENYÉR**

14 dkg cukor, 4 tojás, 14 dkg rétesliszt

A cukrot a tojás sárgájával jól elkeverjük, majd hozzáadjuk a habbá vert tojás fehérjét. Ezután óvatosan hozzákeverjük a lisztet. Tehetünk bele diót, mandulát, meggyet, szárított gyümölcsöket, csoki darabkákat, stb., ízlés szerint. Majd kivajazott, lisztezett formába (őzgerinc) öntjük és megsütjük.

* * * * *

- **RAFFAELLO**

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 30 dkg cukor, 40 dkg tejpor, 30 dkg kókuszreszelék, 10 dkg hámozott, forrázott mandula.

A margarint a cukorral és 2 dl tejjel felfőzöm, belekeverem a tejport és a kókuszreszelék kétharmadát. Golyókat formálok belőle oly módon, hogy mindegyik közepébe kerüljön egy szem mandula. A kész golyókat kókuszreszelékbe hempergetem és mignonpapírba teszem.

* * * * *

- **RAFFAELLÓ DESSZERT**

1 dl vizet, 20dkg kristálycukorral habzásig főzünk, még forrón (tűzről levéve) belekeverünk 20 dkg margarint, 10 dkg tejszínport, és végül 20 dkg kókuszreszeléket. Hidegre vagy hűtőbe tesszük, amíg megdermed, majd gombócokat formálunk belőle. Földimogyorót, mandulát tehetünk a közepébe, és végül kókuszreszelékbe hempergetjük. (1 - 2 napig szárad. Gyorsabban keményedik meg ha a cukrot vízzel majdnem sűrű sziruppá főzzük.) Igen sok lesz belőle, mert kicsi golyók a jók.

* * * * *

- **RAKOTT ŐSZIBARACK**

Hozzávalók: 1 cs babapiskóta, 2 dl rumos-cukros tej, 4-5 szem őszibarack, vagy –befőtt, 2 egész tojás, 1 ek liszt, 2 ek cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1/2 l tej

A babapiskótákat belemártjuk a rumos-cukros tejbe, és egy tál aljára kb. kétujjnyi magasan lerakjuk. Az őszibarackokat meghámozzuk, ketté vágjuk, magjaikat kivesszük (ha befőtt, akkor lecsepegtetjük) és magházukkal lefelé a piskótára rakjuk. A többi hozzávalóbót összekeverjük és gőz fölött krémet főzünk belőle. Kihűtjük és a barackra öntjük. A tetejét sűrűn meghintjük durvára vágott dióval vagy mandulával.

* * * * *

- **RÁKÓCZI TÚRÓS 1.**

Hozzávalók: 10 dkg liszt, 5 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 1 egész tojás, 1/4 tejföl, 1/4 sütőpor

Összegyúrni, világos barnára sütni mérsékelt tűznél. Kb. 10-15 perc.

1/2 kg túró, 10 dkg cukor, 1 Vaníliás cukor, 1 nagy citrom héja, 2 tojás sárgája, 1/2 tejföl (1 jó kanál), 1 csapott evőkanál gríz

A tölteléket rákenni a félig sült tésztára, pár percig sütni. Majd 3 tojás fehérjét habbá verni 8-10 dkg cukorral és a tészta tetejére kenni. Kihűteni. Forró vízbe mártott késsel felvágni.

* * * * *

- **RÁKÓCZI TÚRÓS 2.**

Tészta:
5 dkg porcukor, 10 dkg margarin, 17,5 dkg liszt, 1 egész tojás, 1 kávéskanál sütőpor. A hozzávalókat jól össze kell dolgozni. Vajazott, prézlizett tepsibe tesszük a tésztát úgy, hogy 2 cm-re a tepsi oldalára felérjen.

Töltelék:
1/2 csomag áztatott mazsola, 50 dkg túró, 15 dkg porcukor, 4 tojás sárgája, 1 citrom leve, 2 vanília puding, 1/2 l tej. Ezt ráöntjük a tésztára, majd 45 percig sütjük.

Máz:
4 tojás fehérjét 10 dkg porcukorral kemény habbá verjük és rákenjük a 45 percig sült tésztára, és 10 percig ismét sütjük.

* * * * *

- **RÉSZEG SZELET**

Tészta:
6 tojás sárgáját 15 dkg porcukorral jól kikeverünk. Hozzáadunk 10 dkg lisztet, 1 sütőport, 3 evőkanál bort, 3 dkg kakaót és a habbá vert tojásfehérjét.

Töltelék:
6 tojássárgáját 1 vaníliacukorral 2 evőkanál lisztet, 1 cs. Vaníliás pudingport 6 dl tejjel sűrűre főzünk. 30 dkg porcukrot 25 dkg vajjal kikeverünk. Ha a főtt krém kihűlt, összekeverjük a vajas krémmel.

Hab:
6 tojás fehérjét 1 cs. Vaníliával és 30 dkg kristálycukorral gőz fölött felverünk és a süti tetejére kenjük. Csokoládéval bevonjuk, vagy csokit reszelünk rá.

* * * * *

- **RIZSES CSOKI**

1 dl hideg vízben elkeverünk egy púpos evőkanál zselatint, majd hozzáadunk, 1 kockaRama-t (25 dkg), 20 dkg porcukrot, 4 evőkanál kakaót (de nem cukrozottat!). Ezeket összemelegítjük, majd langyosra hűtjük. A zselatint ne forraljuk! Belekeverünk 3 csomag vaníliás cukrot, 20 dkg tejport és fél csomag puffasztott rizst. Folpackkal kibélelt ózgerincformába töltjük. Megdermesztjük, és már szeletelhető is. Legjobb másnap.
Megjegyzés: dúsítható rumban áztatott mazsolával, vagy a puffasztott rizs helyett 1 kis zacskó gyümölcsös műzlivel is helyettesíthető.

* * * * *

- **ROPOGÓS MÉZES**

Hozzávalók: 15 dkg édes keksz vagy babapiskóta, 15 dkg csokoládé, 10 dkg vaj, 2 evőkanál méz, a tetejére cukrozott cseresznye vagy meggy.

A kekszet kézzel apróra törgeljük. A csokoládét is külön összetörjük, és gőzben felolvasztjuk. Ugyanígy megolvasztjuk a vajat és a mézet egy másik edényben. végül a kekszet, a csokoládét, a vajat, meg a mézet jól összekeverjük. Egy kis tepsit vajjal jól kikenünk, és a kekszmasszát egyenletesen belenyomogatjuk. A cukrozott cseresznyeszemekkel kirakjuk a tetejét. Egy órára hűtőszekrénybe rakjuk, majd felszeleteljük.

* * * * *

- **RÓZSAFÁNK**

Habarj el fazékban 2 egész tojást, 2 tojás sárgáját, 2 kanál tört czukrot, kevés sót és két kanál tejfelt. Végy hozzá annyi lisztet, hogy a deszkára véve könnyű tésztát gyúrhass belőle, melyet vékonyan kinyújtva, kevés liszttel behintesz és rózsaformával kiszaggatsz. Tégy minden egyes darabka közepére kevés habart tojást és rakj 4-5 darabot egymás fölé. Nyomd össze a közepét, hogy összetartson és takard le rögtön kendővel, hogy ki ne száradjanak. Azután süsd ki aranysárgára forró zsírban, tedd itatóspapírra, tégy minden rózsa közepére egy-egy szem cseresznyét, vagy meggyet, hintsd be vaníliás porczukorral és tálald melegen.

* * * * *

- **RÓZSA SÜTI (JUCIKA)**

Tészta: 10 dkg vaj (margarin nem jó)
Töltelék: 20 dkg dió v. mák darálva, 5 tojás sárgája, 20 dkg cukor, 20 dkg sima liszt, 5 tojás fehérje (ha kell pici tejföl)

Lisztet a vajjal elmorzsolni, bele az öt tojás sárgáját (ha kell egy pici tejföl) ezt összegyúrni. 30 db dió nagyságú darabra vágni és nagyon meglisztezett deszkán vékonyra kinyújtani. Ezt a kis, közel kerekre nyújtott lapokat kenőtollal megolajozott formákba rakni.
Cukor + tojásfehérje keményre vert habjába belekevert tölteléket a formákba rakott tésztába tenni. Díszíthető; gyümölccsel, egész dióval stb.
Lassú tűznél (előbb magasan) sárgára sütni.

* * * * *

- **RÓZSASZÍN SÜTEMÉNY**

Tészta: 30 dkg liszt, 4 evőkanál porcukor, 1 evőkanál zsír, 1 tojás, 1 dkg szalalkáli, 1 db vérnarancs aroma, 1-2 dl tej.
Krém: 20 dkg vaj, 25 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 6 dl tej, 6 csapott evőkanál liszt.

A tészta hozzávalóit jól összedolgozzuk, és 3 lapot sütünk belőle. A krémhez a vajat a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük. A tejből a liszttel sűrű pépet főzünk, és a kihűlt krémmel összekeverjük. A tésztalapokat megtöltjük a krémmel. A tetejét is vékonyan megkenjük a fehér krémmel, majd tortadarával díszítjük. Vigyázzunk, hogy sütéskor ne száradjanak ki a tészták!

* * * * *

- **RUMOS FÉLHOLD**

Hozzávalók: 3 tojás, 10 dkg cukor, 10 dkg zsír, 15 dkg liszt, 3 dkg kakaó, 0,5 cs. sütőpor
A mázhoz: 30 dkg porcukor, 1 dl rum

A tojásokat a cukorral és zsírral jól kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet és a kakaót ill. a sütőport. Közepes tűzön megsütjük. A mázhoz elkeverjük a porcukrot a rummal, és ha a tészta kihült, a tetejére kenjük. Pogácsaszaggatóval félholdakat szaggatunk ki belőle. (Igen gyors és finom.)

* * * * *

- **RUMOS GESZTENYEHALOM**

Hozzávalók: félliteres üveg házi rumos meggybefőtt, 25 dkg gesztenyemassza, 1 kis doboz babapiskóta, 5 dkg étcsokoládé, 3 dl tej, 2 dl tejszín, fél dl rum, kevés porcukor, 1 zacskó hidegen is kikeverhető pudingpor.

A rumos meggyet leszűröm és kimagozom. A pudingport sűrűre keverem 2 dl tejjel, a tejszínnel, a porcukorral és a rummal elkevert rumosmeggy-lével. A csokoládét lereszelem, a gesztenyemasszát krumplinyomón áttöröm. Egy mélyebb üvegtál aljára tördelek néhány babapiskótát, ezt meglocsolom a maradék tejjel összekevert rumosmeggy-lével. Erre rákenek kevés pudingot és rászórok a meggyből, valamint a áttört gesztenyemasszából. Csokoládéreszelékkel meghintem, majd a rétegezést babapiskótával folytatom. Sorban, minden hozzávalóból ráteszek, míg végül az egész elfogy. A tetejére puding és gesztenye kerüljön. Folpackkal lefedve legalább fél napig hűtöm. Kompótos tálkákban tálalom, kevés tejszínhabbal feldíszítve kínálom.

* * * * *

- **SAJTOS POGACSA**

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 15 dkg vaj, 1 tojás, egy kis só, 3 kanal tejföl, 3 dkg eleszto, 20 dkg sajt

Az elesztot feltuttatjuk feldeci langyos cukros tejben, egybegyurjuk a lisztet, elesztot, vajat,tejfölt,sot, és 10 dkg reszelt satot. 30 percig pihentetjuk, kinyujtjuk,megkenjük egy felvert tojással és a maradek sajtot raszorjuk. Kiszaggatjuk és kisutjuk forro sütőben. Celszeru dupla adagot sütni !!!

* * * * *

- **SALZBURGI GALUSKA**

6 tojás sárgáját 6 evőkanál tejjel elkeverünk, 6 evőkanál lisztet és 6 tojás felvert habját adjuk hozzá. Nagyon édes, vaníliás tejet felforralunk, és a tésztakeveréket evőkanállal beleszaggatjuk. Tűzálló edénybe rétegenként belerakjuk a kiszaggatott galuskákat, így: egy sor galuska, rászórva apróra vágott tisztított mandula és bőven mazsola, azután újra galuska stb. Tetejére bőven hintünk cukrozott mandulát és egy jó diónyi nagyságú vajat.
A tejből, amiben a galuska kifőtt annyit öntünk rá, hogy ne lepje el. Jó forró sütőben tálalás előtt 8-10 percig sütjük.

* * * * *

- **SÁRGARÉPA GOLYÓ (*MACZELKA ERZSI)***

Hozzávalók: 25 dkg sárgarépa, 25 dkg kristálycukor, 5dkg dió, 1 db citrom reszelt héja és leve.

A sárgarépát a citromreszelőn lereszeljük, a kristálycukorral feltesszük főzni. Mindaddig főzni kell, míg a levét el nem főtte. (Kissé üveges áttetsző legyen) Ha kész kihűtjük és belekeverjük a darált diót, a citrom reszelt héját és annyi citromlevet, hogy formázható massza legyen. Kis golyókat formázva kristálycukorban meghempergetjük.
Ajánlott 1-2 napig szárítani, hogy megfelelő vékony kérge legyen.

* * * * *

- **SÁRI MÉZES**

Tészta: 4 evőkanál méz, 1 tojás, 3 evőkanál tej, 20 dkg porcukor, 5 dkg zsír, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 2 evőkanál kakaó, 50 dkg liszt.
Krém: 1 liter tej, 2 tasak vaníliaízű pudingpor, 25 dkg margarin, 20 dkg cukor.

A tészta hozzávalóit a liszt kivételével gőz fölött addig főzzük, amíg pöfögni kezd. Amikor kihűlt, hozzáadjuk a lisztet, összegyúrjuk, 30 percig pihentetjük, majd három cipót formálunk belőle. A kinyújtott tésztalapokat megsütjük. A krémhez a pudingport a tejjel elkészítjük. A margarint a cukorral habosra keverjük, majd a kihűlt pudinggal összevegyítjük. A mézes lapokat a krémmel megtöltjük és egy napig állni hagyjuk. Másnapra puha lesz. A tetejére olvasztott csokoládét csorgathatunk.

* * * * *

- **SIGILLUM**

1 egész tojást, egynek a sárgáját, 12 deka cukorral, 15 deka vajjal, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral összegyúrunk kevés tej hozzáadásával és 35 deka liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőporral. Fél centi vastagra nyújtjuk, és borospohárral vagy ugyanakkora pogácsavágóval a tészta egy részét kiszúrjuk. Másik részéből ceruzaszéles szalagokat vágunk. A kerek tésztadarabokra egy-egy halmocska kéznél lévő lekvárt helyezünk. A lekvárcsomócskák köré papírtölcsérből 1 tojás kemény habjából 5 deka porcukorral kevert édes habból vékony koszorút nyomunk. A keskeny tésztadarabkákból pedig kereszt alakú pántot rakunk, végeiket ujjunkkal gyengén benyomva. Közepes tűznél jól átsütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral hintjük be. Igen mutatós és kiadós teasütemény. A habkoszorút, ha kevés idő áll rendelkezésre az elkészítéshez, elhagyhatjuk, bár igen csinossá teszi a süteményt.

* * * * *

- **SPORT SZELET**

Hozzávalók: 18 dkg tejpor, 10dkg kakaó, 1 dl víz, 1 rum aroma, 1 tasak vaníliás cukor, 50dkg porcukor, 10dkg margarin.

Szárazon összekeverem a tejport és a kakaót. Ezután alufóliával kibélelek egy magasabb falu tepsit vagy tálat. Kisebb lábasba beleöntjük a porcukrot, rumaromát, margarint, vizet és a vaniliáscukrot. 2-3 percig / enyhe forrásig / keverjük. Ezután beletesszük a tejpor és a kakaó keveréket, jól összekeverjük és a tepsibe öntjük. Hideg helyre tesszük. Másnap felkockázzuk.

* * * * *

- **STÍRIAI METÉLT**

Hozzávalók: 50 dkg tehéntúró, 22 dkg liszt, 4 db tojás, 1 mk. só, 2 dl tejföl, 1 cs. vaníliáscukor, 8 dkg margarin, 12 dkg porcukor, 1 citrom reszelt héja, 1 dkg búzadara, 3 dkg zsemlemorzsa

A túrót áttörjük, keverőtálba vagy nyújtódeszkára téve lisztet, tojást, sót hozzáadva összegyúrjuk. Sós vizet forralunk. Az összegyúrt túrót ujjnyi vastagságúra nyújtjuk és ujjnyi vastagságú, 3-4 cm hosszúságú metéltre vágjuk. A metéltet a vízben megfőzzük. Keverőtálban a margarint, cukrot, vaníliás cukrot, citromhéjat habosra keverjük. A kikevert krémhez adjuk a tojássárgákat, elkeverjük, majd a tejfölt, búzadarát és a kifőtt, lehűtött metéltet óvatosan hozzákeverjük. A tojások fehérjét habbá verjük és lazán a túrómetélt alaphoz keverjük. Egy tepsit margarinnal kikenünk, zsemlemorzsával megszórunk. Beleöntjük az elkészített masszát, és megsütjük sütőben.

* * * * *

- **SÜLT FAGYLALT**

A fagyi gombócokat kõkeményre fagyasszuk és csak akkor vesszük ki a fagyasztóból mikor mindennel elkészültünk. Palacsinta tésztát készitünk . A tojásokat ketté vesszük. A sárgáját elkeverjük kevés porcukorral, vaniliás cukorral. Hozzáadagolunk felváltva tejet és lisztet.Jó sürü palacsinta tésztát készitünk. A tojás fehérjét citromlével kemény habbá verjük, majd a masszához keverjük óvatosan. Mélyebb sütõedénybe olajat forrósitunk.Az olaj magassága min, 5 cm legyen. Mikor az olaj füstölve forró, kivesszük a fagyigombócokat a fagyasztóból, megmártjuk a palacsinta masszába, néhány másodperc alatt aranyszinûre sütjük.Szalvétára szedve az olajat felitatjuk.

Tálalás: fém anyagú kelyhekbe helyezzük, alkohollal meglocsoljuk. meggyújtjuk 1-2 másodpercre és kínáljuk. A jó sült fagylalt belsõ része teljesen fagyott marad.

* * * * *

- **SÜLT FAGYLALT**

Hozzávalók: 12 gombóc fagylalt, vanília, puncs, csoki; 6 tojás fehérje, 1 kk citromlé, kevés barackíz, diónyi vaj, kanálka rétesliszt

A tojásfehérjét a cseppnyi citromlével keményre fel kell verni. Lapos sütõt vajjal kikenünk, réteslisztte l megszórunk, erre helyezzük négy nagyméretû pöttyként a tojáshab felét. A habfészekre kanalazzuk a fagylaltot, majd a maradék habbal a fészket befedjük. Közepesen forró sütõben barnára sütjük, sütés után baracklekvárral díszítjük. Ha ügyesek vagyunk, a fagylalt meg sem olvad, ha nem vagyunk ügyesek, az is elég látványos.

* * * * *

- **SZABOLCSI LEPÉNY**

8 deka cukrot habosra keverünk 3 tojás sárgájával és összekeverjük 45 deka sült, hámozott, áttört burgonyával, melyet előzőleg elkészítettünk és kihűtöttünk. A keverést erőteljesen tovább folytatva, 1 csomag Váncza-vanilincukrot, 1 csomag Váncza-sütőport és legvégül a 3 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Vajazott, lisztezett tepsiben sütjük és kihűlés után, felét lekvárral megkenve, egymásra fordítjuk. Hosszú szeletekre vágva, vanilin-porcukorral meghintve tálaljuk fel.

* * * * *

- **SZAMOSÚJVÁRI MÉZESPOGÁCSA**

Hozzávalók: 20 dkg méz, 20 dkg porcukor, 45 dkg liszt, 2 tojás, mogyoró vagy mandula, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 1 kávéskanál fahéj, csipetnyi sáfrány.

A mézet a porcukorral felforraljuk, majd leforrázzuk vele a lisztet. Ha kihűlt, gyúrni kezdjük egy keverőtálban, hozzáadjuk a tojásokat, az őrölt fahéjat, csipetnyi sáfrányt, a szódabikarbónát és jól kidolgozzuk. Nagy pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, s minden pogácsa közepébe egy mogyorót vagy mandulát teszünk. Lisztezett, kikent tepsiben még fél órát pihentetjük, majd kb. 20 percig sütjük.

* * * * *

- **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.

* * * * *

- **SZERELMESLEVÉL**

30 deka liszttel elkevert 1/2 csomag Váncza-sütőport 20 deka vajjal vagy 15 deka zsírral késsel jól összedolgozzuk, azután 5 tojás sárgájával gyúrjuk. A tésztából kis, dió nagyságú gömböket formálunk, melyeket vékonyra nyújtva, a következő töltelékkel közepén egy ujjnyi szélesen vastagon megkenünk. *Töltelék:* 5 tojás habját, 20 deka pörkölt őrölt mogyorót, 10 deka őrölt diót, 25 deka cukrot, 1 citrom levét, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot és egy egész tojást összekeverünk. A töltelékkel megkent tésztákat a képen lévő módon könnyen összehajtjuk, s tojással megkenve sütjük. Sütés után vanilincukorral bőven beszórva szolgáljuk fel.

* * * * *

- **SZEZÁMOS-MÁKOS SZIVECSKÉK**

Hozzávalók: 0,5 kg mirelit leveles vajas tészta, 1 evôkanál RAMA margarin, 1 db tojás, 3 evôkanál méz, 1 evôkanál Koronás Aranybarna cukor, 1 evôkanál mák, 1 evôkanál szezámmag, 3 evôkanál méz

A tésztát kb. 3 mm vastagságra kinyújtjuk, szív alakú kiszúróval kiszaggatjuk, felületüket tojással megkenjük. Szezámmaggal, illetve mákkal meghintjük. 200 fokos gôzös sütôben kb. 20 percig sütjük. Azonnal forrón mézes barna cukorral bekenjük.
Elkészítési idô: 40 perc, Egy adag: 1430 kJ/340 kcal

* * * * *

- **SZILVÁSLEPÉNY**

Hozzávalók: 50 deka liszt 1 csomag sütőporral keverve, 15 deka zsír, 8 deka cukor, tej, szilva.

A fenti anyagokból lágy tésztát gyúrunk, és két cipót formálunk belőle. Ezeket kinyújtjuk, az egyiket zsírozott tepsi aljára helyezzük, kimagozott fél szilvákkal kirakjuk, bőven megcukrozzuk, a másik tésztalapot ráhelyezzük, tojással megkenjük, villával megszurkáljuk, és közepes tűznél szép pirosra sütjük.

* * * * *

- **SZILVÁS PAPUCS VAJASTÉSZTÁBÓL**

Hozzávalók: 50 dkg vaj, 50 dkg liszt, 2.5-3 dl langyos ecetes-sós víz, sűrű szilvalekvár, 10 dkg aszalt szilva, fahéjas porcukor.

40 dkg lisztet 5 dkg vajjal langyos, enyhén sós vízzel rétestészta keménységűvé gyúrjuk, jól kidolgozzuk, majd letakarva 30 percig pihentetjük. 45 dkg vajat 10 dkg lisztet gyorsan összegyúrjuk, kockaformára alakítjuk. A megpihent tésztát lóhereformára nyújtjuk, amibe a vajas tömböt behajtjuk. Először szimplán hajtjuk, ami a téglalapra nyújtott tészta három részbe hajtását jelenti, majd félóra pihentetés után duplán hajtjuk, ami a már szimplán behajtott tészta kinyújtás utáni négy rétegbe hajtását jelenti. Ismét pihentetjük majd a szimpla, és dupla hajtást megismételjük. Vigyázzunk, ha a tészta nem pihen eleget, nehezen nyújtható. A hajtások után a tésztát 4 mm-es vastagságúra nyújtjuk, majd négyzeteket vágunk. Középre tesszük a sűrű szilvalekvárt, az áztatott aszalt szilvát, és behajtogatjuk a papucsformát. 180-200 fokos sütőben sütjük, fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **SZILVESZTER-SÜTEMÉNY**

1/2 kg lisztet, 1 csomag Váncza-sütőport, 25 deka cukrot, 15 deka zsírt, 2 egész tojást és 1 csomag Váncza-vanilincukrot gyúrótáblán jól összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk, s az egyik részhez 3 szelet reszelt csokoládét gyúrunk. A tésztákat külön-külön félujjnyi vastagra nyújtjuk a kicsi pogácsavágóval kiszakítva, zsírozott tepsibe rakjuk. A világos korongocskákat kristálycukorral megszórjuk, s úgy sütjük. Sütés után a világos karikák alját barack- vagy más gyümölcsízzel megkenjük, s így egy-egy csokoládés korongocskára téve tálaljuk.

* * * * *

- **SZÍNES KRÉMES**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 16 dkg cukor, 1 csomag sütőpor, 2 tojás sárgája, kevés tej

Ezekből az anyagokból kevés tejjel jól nyújtható tésztát készítünk, majd 3 részre osztjuk. Külön-külön vékonyra nyújtjuk, és tepsi hátulján (kb. 24 x 42 cm-es) lapokat sütünk belőle. Ne ijedjetek meg, ha nagyon törékeny lesz, az a jó, csak gyengédséget igényel a kezelése.
Krém: Fél l tejből 3 evőkanál liszttel, 1 kanál cukorral krémet főzünk, majd hagyjuk kihűlni. 25 dkg vajat (margarint) 25 dkg porcukorral habosra keverünk, majd összedolgozzuk a kihűlt főtt krémmel. Kétfele osztjuk, az egyikbe kakaót, a másikba citromlét, citromhéjat keverünk (1 citrom). A krémekkel felváltva megtöltjük a lapokat, és másnapig állni hagyjuk. A tetejére porcukrot vagy csokimázt tehetünk. Tehát másnap érdemes felszeletelni, és fogyasztani, addigra csodálatosan összepuhulnak a lapok, és a citromtól savanykás krém az édes (kakaós) krémmel Offenbach-i (íz) harmóniában kulminál

* * * * *

- **SZOLOVAK HABOS SUTI**

Teszta: 3 tojas sargajat 12dkg cukorral, 3 evk. vizzel kikeverunk, 5 dkg olvasztott margarint adunk hozza, majd pici sot, 20dkg lisztet, 1/2 cs sutoport. Ezt a masszat sutopapirra simitom.

Maz: 3 tojas feherjet 20 dkg cukorral felverem, majd kb 1/4 kg gyumolcsot lazan belekeverek es a tesztara simitom. Lassu tuzon kb 1/2 ora alatt megsutom.

* * * * *

- **SZOROSTUROS SÜTI**

Hozzávalók: 10 dkg margarin, 1 cs sütőpor, 4 db tojás, 25 dkg liszt, 50 dkg turo, 2 cs vanilias cukor, 25 dkg cukor, 7 dl meggy, 0.5 l tej

5 dkg margarinnal kikenjuk a tepsi aljat, Összekavarjuk: 25 dkg liszt, 25 dkg cukor, 1 cs sütőpor. A kikent tepsibe szorjuk a felet. 50 dkg turot elteritjuk rajta. Raszorjuk a liszt maradek felet. Beteritjuk 7 dl magvalt meggyel, idenygyumolcs vagy be*főtt* is jo. 4 egesz tojást és 2 vanilias cukrot, csipet sot fel liter tejjel elkeverjük és ráötjük a tepsiben felhalmozott anyagra. Tetejere 5 dkg olvasztott margarint locsolunk. Forro sütőben, nagy langon fel orat sütjuk. Ha kicsit hult konnyebb kiszedni a tepsibol.

* * * * *

- **TAKARÉKLINZER**

1/2 kg lisztet 1/4 kg zsírral, 1 egész tojással, 20 deka porcukorral, 1 Váncza-sütőporral, 1 pohárka rummal, 1 deka törött fahéjjal, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 1 csipetnyi sóval és annyi tejfellel, amennyit felvesz, összegyúrunk és zsírozott tepsiben lekvárral megkenve a tésztából készült ráccsal díszítve sütjük. Vanilincukorral szórjuk be.

* * * * *

- **TEALINZER**

20 deka vajat, 25 deka lisztet, 1/2 citrom reszelt héját, 1/2 csomag Váncza-sütőport, 18 deka cukrot, 10 deka héjas őrölt mandulát, 1/2 deka tört fahéjat és 2 egész tojást deszkán jól összegyúrunk. Vékonyra kinyújtjuk s tepsibe helyezve lekvárral kenjük. Félretett tésztából rudakat sodrunk s finom rácsozatot készítünk. Sütés után vanilincukorral hintjük meg

* * * * *

- **TEJES VANÍLIÁS RÉTES**

Fél kiló lisztből jó rétestésztát készítünk, kinyújtjuk és lisztezett rétesabroszon kihúzzuk. Zsírral való befröcskölés után megkenjük a következő töltelékkel: 3 tojás sárgáját 12 deka búzadarával, 3 deci tejfellel, 1 csomag Váncza-vanilincukorral, 12 deka cukorral, és 6 deka mazsolával elkeverünk. Vajjal bőven kent tepsibe tesszük a rétesrudakat és 1/2 liter tejjel leöntve, forró sütőben sütjük kb. félóráig, míg a tej elfőtt, utána még negyedóráig a sütőben tej nélkül sütjük tovább. Szeletelve, vanilin-szórócukorral meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **TIRAMISU**

Hozzávalók: 2 dl feketekávé, 2 cl rum, 2 cl amoretto, 3 tojás, 3 ek. cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 25 dkg mascarpone jellegű sajt, 25 dkg babapiskóta, 1 ek kakaópor

A feketekávét a rummal és az amorettóval összekeverjük és hűlni hagyjuk. A tojássárgákat a cukorral, a vaníliás cukorral, ill. a citromhéjjal habosra keverjük, a fehérjét csipetnyi sóval kemény habbá verjük. Összekeverjük a tojássárgáját a sajttal, majd lazán alákeverjük a tojáshabot. A babapiskóták felét megmártjuk a kávéban és tálra fektetjük. Ráhelyezzük a krém felét. Erre újabb sor babapiskóta kerül, majd a maradék krém, melyet elsimítunk a tetején. Szűrőn keresztül meghintjük a kakaóporral és legalább két óráig hűtőszekrényben pihentetjük.

* * * * *

- **TIROLI RÉTES**

16 deka vajat 20 deka liszttel, 2 egész tojással, 1/2 csomag Váncza-sütőporral, kevés sóval és 2 kanál borral összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk, és egyenletesen megkenjük 3 egész tojás, 15 deka cukor, 5 deka mazsola, 10 deka őrölt mogyoró és 1 citrom reszelt héjának habos keverékével. A tészta másik felét a töltelékre helyezve, tojással kenjük meg. Villával több helyen megszurkálva, lassú tűznél sütjük. Szeletelés előtt vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **TÚRÓFÁNK**

25 deka lisztet dörzsöljünk el gyúródeszkán 20 deka vajjal, majd adjunk hozzá 25 deka friss, szitán áttört tehéntúrót, 2 tojás sárgáját, kevés sót, 1 csomag Váncza-sütőport és 12 deka cukrot. A jól összegyúrt tésztát lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, s pogácsa- vagy fánkszaggatóval szakítjuk ki. Forró zsírban világosbarnára sütjük ki.

* * * * *

- **TÚRÓ RUDI**

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 2 ek porcukor, 10 dkg vaj, 2 ek kakaópor, 1 tojás sárgája, 1 késhegynyi szódabikarbóna, 2 ek tejföl
A töltelékhez: 1 kg túró, 4 db tojás sárgája, 24 dkg porcukor, 3 ek gríz, 5 tojás fehérje, 2 ek cukor, 2 cs vaníliás cukor

A tésztához valókat összegyúrjuk és két részre osztjuk. vékonyra nyújtjuk és egy-egy őzgerinc formát kibélelünk vele úgy, hogy a formán túlnyúljon, hogy a belekerülő tölteléket be tudjuk takarni a tésztával. A túrót áttörjük és a tojások sárgájával, a porcukorral és a grízzel összedolgozzuk. A tojásfehérjéket a cukorral és a vaníliás cukorral kemény habbá verjük, és óvatosan, hogy ne törjön össze, a túróhoz keverjük. Beletöntjük az őzgerinc formákba, és a kilógó tésztát ráhajtjuk. Előmelegített sütőben, közepes lángon megsütjük és a formában hagyjuk kihűlni, mert a meleg túró szétfolyik. Ha kihűlt tálra tesszük, és tortabevonót olvasztunk rá.

* * * * *

- **TÚRÓ RUDI**

Hozzávalók: 50 dkg tehéntúró, 8 dkg porcukor, 15 dkg vaj, 5 dkg mazsola, 1 dl tej, 1 tasak vaníliás cukor, 10 dkg tortabevonó csokoládé.

A mazsolát beáztatjuk a tejbe, majd a csokoládé kivételével az összes hozzávalót jól összedolgozzuk. Hűtőszekrénybe tesszük, hogy megdermedjen, majd kis rudakat formázunk belőle. Végül felolvasztjuk a tortabevonó csokit, és belemártjuk a rudacskákat. Alufóliára fektetjük, és dermedni hagyjuk.

* * * * *

- **TÚRÓS**

5 dkg margarinnal a tepsit kikenjük. 30dkg lisztet összekeverünk kb. 20 dkg cukorral, 1/2 cs. sütőporral. (Nem kell bele folyadék) Felét belehintjük a tepsibe, ráterítjük a túrót, amit csak vaníliás cukorral keverünk össze. Majd megszórjuk 1 kg kimagozott meggyel v. cseresznye-őszibarack-egres. (Különböző gyümölcsökkel.)
Ráterítjük az összekevert liszt másik felét. 5 db egész tojást felverünk, ráöntjük és megsütjük.

* * * * *

- **TÚRÓS KRÉMES**

Tészta: 25 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 5 dkg vaj v. margarin, 2 egész tojás, 1 kávés kanál szalakáli, 2 mokkás kanál sütőpor, Zsírozott tepsi hátán 2 lapot sütni
Krém: 25 dkg vaj v. margarin (20 dkg), 30 dkg porcukor (25 dkg), 50 dkg tehéntúró

A vajat a cukorral jól kikeverjük, majd az összetört, átpaszírozott tehéntúrót hozzáadjuk. Jól kikeverjük. A lapokat megtöltjük, és másnap szeleteljük.

* * * * *

- **ÜNNEPI ALMÁSPITE**

35 deka lisztet elkeverünk 1 csomag Váncza-sütőporral. A liszt 1/2 részét 25 deka vajjal jól eldolgozzuk, és hűvös helyre félrétesszük. Míg a vajas tészta pihen, a liszt másik részéhez 5 deka porcukrot, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot, 2 egész tojást, csipetnyi sót és kb. fél deci tejet keverünk, hogy lágy tésztát kapjunk. A vajastésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk, közepére

helyezzük a lágy tejestésztát, egyszer összehajtjuk, ismét nyújtjuk, azután megint hajtjuk. Ezt ismételjük ötször-hatszor, míg végül a tésztát a tepsi nagyságának kétszeresére nyújtjuk, és kettévágjuk. Felét tepsibe tesszük, szélét elnyomkodjuk egyenletesen s fahéjjal ízesített, porcukorral erősen édesített nyers, vékonyra szeletelt almával beborítjuk, mazsolával bőven megszórjuk. A tészta másik felét az almarétegre helyezzük, ujjainkkal szélén elnyomkodjuk. Legvégül ritka villával megszurkáljuk és tojás sárgájával bőven ecseteljük. Jó meleg sütőben sütjük.

* * * * *

- **VAJAS KRUMPLIPOGÁCSA**

40 deka lisztet 25 deka vajjal, 20 deka áttört, főtt burgonyával, 1 csomag Váncza-sütőporral deszkán jól összedolgozunk, majd ízlés szerint sót, 1/2 deci tejfelt és 1 egész tojást gyúrunk még hozzá. Hideg helyen pár órát pihentetjük s utána, mint a leveles tésztákat, négyszer-ötször nyújtjuk és hajtjuk, mindenkor megkenve kevés tejjel összekever egész tojással. Legvégül kisujjnyi vastagra nyújtjuk, és közepes pogácsavágóval kiszúrjuk. Tojással megkenjük és félóra múlva közepes tűznél szép pirosra sütjük. Igen jó teához s hideg büféhez.

* * * * *

- **VAJASTÁSKÁK**

25 deka lisztet, 1/2 csomag Váncza-sütőport, 20 deka vajat, 2 egész tojást, 6 deka cukrot, 1/2 citrom levét és 1 csomag Váncza-vanilincukrot annyi tejjel gyúrunk össze, hogy könnyen nyújtható legyen. A metélt-vastagra nyújtott tésztát borospohárral kiszúrjuk s a darabok közepére kis csomókban barack- vagy málnaízt téve könnyedén félbehajtjuk, szélen egy helyen ujjunkkal benyomva. Cukorral megszórva világosbarnára sütjük.

* * * * *

- **VANÍLIÁS FELFÚJT**

10 darab puha kiflit egy liter tejben, melyhez 1 csomag Váncza-vanilincukrot és 5 deka tisztított mazsolát adtunk, megáztatunk, azután a kiflikről a tejet leöntve, formába rakjuk. A leöntött tejjel elkeverünk 15 deka cukrot és 2 egész tojást, majd a kiflikre öntve, meleg sütőbe tesszük, és szép sárgára sütjük. Süthetjük magasabb oldalú, tűzálló cserépedényben is, így kiborítás után közvetlen az edénnyel tálalhatjuk. Kevés langyos vízzel hígított baracklekvárral melegen szolgáljuk fel.

* * * * *

- **VANILIAS GESZTENYETORTA**

7 tojássárgajat 25 deka cukorral habosra keverunk, azutan 1 csomag vaniliascukrot (szerintem nem baj, ha tobb, de izles kerdese), 12 deka puhara *főtt*, attort gesztenyet keverunk eroteljesen hozzá. Legvegul 6 deka lisztet és 7 tojás kemeny habjat keverjuk hozzá, kerek, magasfalu formaban sütjuk meg. Ha kihult, kettevagjuk és 10 dk porcukor, 20 dkg gesztenye, 3 dl tejszin és 1 cs. vanilias cukor keverekevel toltjuk. A tetejet és az oldalat tejszinhabbal vonjuk be, a tetejere a masszabol formazott golyokat teszunk.

* * * * *

- **VANÍLIÁS GYÜMÖLCSRIZS**

1/2 liter tejbe elkeverünk hidegen 1 csomag Váncza-vanilinkrémport, azután 12 deka cukrot adva hozzá, az utasítás szerint 5-6 percig állandó keverés mellett szabad lángon sűrűre főzzük. A forró krémet vizezett, hosszú őzgerincformába töltjük, és levétől lecsurgatott vegyes befőttekből, melyeket (pl. őszibarackot, stb.) 3-4 felé vágva ujjnyi vastag réteget rakunk. 1/2 liter tejből 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 10 deka cukorral és jóféle, egyenletesen puhára főzhető rizsből sűrű tejberizst főzünk. A tejberizst a gyümölcsrétegre még forrón ráöntjük s a formát párszor ütögetjük. Hideg helyen való pár órás teljes áthűlés után hosszú tálra kiborítjuk, és vanilincukorral édesített tejszínhabból köröskörül kis csókokkal díszítjük. Igen jó édesség uzsonnához, vacsorához. Mindenki szereti.

* * * * *

- **VANÍLIÁS KIFLI *(KARACSONYRA)***

Hozzávalók: 140 g vaj vagy margarin, 100 g cukor, 1 vaníliarúd, 2 tojássárgája, 200 g liszt, 100 g hámozott és darált mandula, 1 evőkanál kristálycukor és 1 evőkanál porcukor a beforgatáshoz.

A zsíradékot keverjük habosra, majd fogkozatosan adjuk hozzá a cukrot. A vaníliarudat hosszában hasítsuk fel, a rúd belsejét kaparjuk a tésztára. Majd adjuk hozzá a tojássárgáját, és az egészet keverjük krémes masszává. Keverjük bele a lisztet és a mandulát, majd tegyük az egészet 1 órára hideg helyre. Pihentetés után a tésztából formazzunk kifliket. Sütés után a kifliket még melegen forogassuk bele a megmaradt vaníliába és porcukorba.

* * * * *

- **VANÍLIÁS KIFLI**

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 10 dkg cukor, 15 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg mandula héjazott, őrölt (esetleg dió), 1/2 csomag sütőpor, 1/2 csomag Vaníliás cukor, 1 tojás és tejföl

Összegyúrjuk, vékony rudacskákat sodrunk a tésztából és kis kifliket formálunk. A világosra (felső takarékon) sütött kifliket vaníliás cukorban meghempergetjük.

* * * * *

- **VANÍLIÁS KIFLI**

35 dkg liszt, 1 margarin, 13 dkg dió, 10 dkg porcukor. A margarint a liszttel elmorzsoljuk, utána a diót és a porcukrot belekeverjük, és összeállítjuk. Kinyújtjuk vékonyra /3-4 mm /, és pogácsa-szaggatóval kifliformát szaggatunk. Rövid idő alatt megsül. Még melegen vaníliás porcukorban megforgatjuk.

* * * * *

- **VANÍLIÁS PERECEK**

25 deka lisztet 10 deka cukorral, 1/2 csomag Váncza-sütőporral, 15 deka vajjal, 1 tojással, 8 deka héjazott, őrölt mandulával és 1 csomag Váncza-vanilincukorral összegyúrunk. Vékony rudacskákat sodrunk a tésztából és kis pereceket formálunk belőle. A világosra sütött pereceket vanilincukorban meghempergetve szolgáljuk fel.

* * * * *

- **VANÍLIÁS TEASÜTEMÉNY**

10 deka porcukrot 1 egész tojással simára keverünk, azután deszkán 25 deka liszttel, 1 csomag Váncza-sütőporral, 10 deka vajjal és 1 csomag Váncza-vanilincukorral jól eldolgozunk. Félujjnyi vastagra nyújtjuk, kis borospohárral kiszúrjuk és zsírozott tepsibe téve szép sárgára sütjük.

* * * * *

- **VARGABÉLES**

Negyed kiló lisztet 2 egész tojással kemény tésztává dolgozunk, metéltvékonyra nyújtva, széles csíkokra vágjuk, és mint a metélt tésztákat, sós vízben kifőzzük. A szitán lecsöpögtetett főtt tésztát a következő túróstöltelékkel, egy kanál meleg zsír hozzáadásával keverjük össze
Túró*Töltelék:* 30 deka túrót 2 tojás sárgájával, 1 csomag Váncza-vanilincukorral, a 2 tojás kemény habjával, 6-8 deka mazsolával, 5 deka darált dióval és 12 deka cukorral elkeverünk.
Külön készítünk 35 deka lisztből, 1 csomag Váncza-sütőporból, 15 deka zsírból, 1 tojás sárgájából és 10 deka cukorból kevés tejjel könnyen nyújtható tésztát, melyet kétfelé osztunk. Egyik feléből lapot nyújtunk, melyet nagyobb vajazott tepsi aljára helyezünk, és a fenti egész összekevert metéltes túrótöltelékkel beborítunk. A töltelékre a tészta másik felét helyezzük és villával pár helyen megszurkálva tejfeles tojássárgájával kenjük. Forró sütőben jól átsütjük. Tálaláskor a szeleteket vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

* * * * *

- **VASVÁRI KRÉMES TEKERCS**

Piskóta: 6 tojás, 12 dkg porcukor, 12 dkg liszt, 1-3 dkg vaj és 2 dkg liszt.
Krém: 2 dl tej, 10 dkg porcukor, 10 dkg kakaó, 20 dkg vaj, 10 dkg kristálycukor, 10 dkg mogyoró, 1 dkg zsíradék, 35 dkg meggybefőtt, 5 cl rum, 10 dkg mazsola.

A kivajazott és lisztezett tepsiben hat tojásból középmeleg sütőben piskótalapot sütök. Lisztezett deszkára borítom, vékonyan levágom a széleit (így nem fog elrepedni) és konyharuha segítségével még melegen feltekerem. A krémhez a tejet a cukorral és a kakaóval folytonos keverés közben forrásig hevítem. Ezután lehűtöm, majd hozzáadom a vajat, az egészet habosra keverem. A kristálycukorból karamellt készítek, s az apróra vagdalt mogyoróval szép pirosra pirítom. Közben egy tányért megkenek zsíradékkal, és beleöntöm a mogyorós karamellcukrot. Ha kihűlt, összevagdalom. A kakaókrém egyharmadát félréteszem, kétharmadában elkeverem az összevagdalt mogyorókaramellt, a kimagozott meggyet és a rumba áztatott mazsolát. Ezt a krémet egyenletesen elsimítom a piskótatésztán, majd szorosan feltekerem. A félretett krémmel a tekercset kívül is megkenem, egy villával megcsíkozom, és hűtőbe teszem. Meleg vízbe mártott késsel felszeletelem.

* * * * *

- **VIENETTA**

Hozzávalók: 3 csomag tejszínhab pótló por, 3 ek. porcukor, 450 ml tej, 1 tábla tortabevonó, 2 ek. olaj

A port elkeverem a cukorral, majd először kevés, később az összes tejjel. Habverőgéppel jól felverem. A tortabevonót gőz fölött megolvasztom és elkeverem az olajjal. Egy felfelé táguló formába történik a rétegek lerakása soronként, majd jól kifagyasztom. Tálaláskor forró vízbe mártom a formát, majd kiborítom. Jöhet rá a tejszínhab, majd a rumban, konyakban eltett gyümölcsök. Nagyon finom!

* * * * *

- **ZÁRDAKIFLI**

1/2 kg lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral elkeverünk, azután 2 egész tojást, 3 deka cukrot és kevés sót adva hozzá, langyos tejjel rétestészta keménységűvé gyúrjuk. 25 deka vajat 1-2 deka liszttel jól eldolgozunk s helyezzük a fenti tészta közepére, melyet azután összehajtva ismét nyújtunk és hajtunk legalább 5-6-szor, mint a vajastésztát. 10 perces pihentetés után a tésztát végleg kinyújtjuk 1/2 cm vastagra s háromszög alakúra vágva, a következő töltelékkel kenjük meg: 2 tojás fehérjéből vert habhoz 15 deka porcukrot, 10 deka darált diót és 1 citrom reszelt héját keverünk. A kifliket sütés után még melegen vanilincukorral szórjuk meg.

* * * * *

- **ZITA KIRÁLYNŐ**

Tészta:
3 tojás sárgája, 16 dkg porcukor, 3 kanál víz. Jól elkeverni, majd beleteszünk 1/2 sütőport, majd a 3 tojás fehérjéből felvert habot, 10 dkg lisztet.

2. lap:

Ugyanaz az adag, csak a liszt 8 dkg + 2 dkg kakaó.

Krém:
2 dl tej felfőzve, 20 dkg darált dió, 2 csomag vanília. Kicsit főzni, majd kihűteni. 20 dkg ráma margarin, 20 dkg porcukor, 1/2 dl rum. Habosra keverjük, majd a kihűlt krémhez hozzákeverjük. Ezzel kell a tésztát megtölteni.
Tetejére csokimáz kerül.

* * * * *

- **ZUZMARA**

7 tojásbol piskotat sütunk - 21 dkg liszttel, 7 evőkanál cukorral, 15 dkg olvasztott margarinnal, fel csomag sütőporral.
Krém: 3 dl tejet összefozunk 3 evőkanál grizzel. 25 dkg margarint kikeverunk 20 dkg porcukorral.
Ha kihult a griz, öszekeverjük a margarinnal. A kimagozott meggyet nem szabad a krémhez keverni, mert megszinezi, hanem a piskota megkenese kozben kell szep sorban belenyomkodni a Töltelékbe. Egy reteg krém, meggy, ra a kovetkezo reteg, meggy. A tetejet olvasztott csokoladeval vonjuk be.

* * * * *

- **ZSERBÓ**

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 1 tojás, 2 púpozott evőkanál porcukor, 20 dkg margarin, 1 dl tej, 1 dkg élesztő, csipetnyi sütőpor, 15 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 1 evőkanál olaj, baracklekvár

Lisztben elkeverjük a sütőport, majd elmorzsoljuk benne a margarint. A tejben felolvasztjuk az élesztőt, hozzáadjuk a liszthez, és a többi hozzávalóval együtt összegyúrjuk. Egynemű tésztává állítjuk össze, és 3 db cipót formálunk belőle. Az egyiket a tepsi méretével azonos nagyságúra kinyújtjuk, és beleterítjük a kilisztezett tepsibe, majd villával óvatosan megszurkáljuk. Megkenjük baracklekvárral (erre ízlés szerint alkalmazható bármilyen lekvár) és rászórjuk a cukros dió felét. A másik cipóból nyújtott tésztalapot készítünk és betakarjuk vele az alsót, majd megszurkáljuk, és azt is megkenjük lekvárral, és dióval. Ezután a 3. tésztával befedjük. 1 órán át kell keleszteni, az idő leteltével megszurkáljuk, és sütni kezdjük. Sülés közben kakaós, csokis öntetet készítünk (kakaópor, vaj, cukor) amit a végén kenünk rá a már megsült tésztára.

* * * * *

- **ZSERBÓ SZELET**

50 dkg grízes liszt, 25 dkg margarin, 15 dkg cukor és fél sütőpor, 1 Vaníliás cukor, 1 evőkanál rum, 1 egész tojás és 2 sárgája, Tejföllel rétestészta keménységűre összegyúrjuk. 3 cipóba osztjuk.
Töltelék: 25 dkg darált dió, 25 dkg cukor, 2 evőkanál rum, Baracklekvár

Egy cipót tepsi nagyságúra kinyújtunk, vékonyan lekvárral kenjük és a cukros diót (felét) ráhintjük, egy kis rummal meglocsoljuk. Rá a másik tészta. Ugyanúgy töltjük, mint az elsőt. Tetejére kinyújtjuk a 3. lapot. Tejfeles tojássárgájával kenjük, késheggyel megszurkáljuk. Kenés helyett lehet sütés után csokimázzal bevonni

* * * * *

SÓS SÜTEMENYEK, KORCSOLYAK

- **DIÁKCSEMEGE**

Nálunk õsztõl tavaszig nagy kedvenc, minden chips csak veszíthet vele szemben:
Végy egy dobozt, tegyél bele mazsolát, sós mogyorót, sós pörkölt napraforgóbelet, hántolt tökmagot, diót, mandulát, mogyorót, egyéb (esetleg feldarabolt) aszalt gyümölcsöt. Vagy ezekbõl legalább 3-4 félét. És rázd jól össze. Rengeteg mikroelem, vitamin és fehérje van benne és sok kalória, ezért sovány gyerekeknek ajánlott. (Jól rágják meg a magokat.) De mértékeletességgel (napi 1-2 evõkanál) azért felnõtteknek is fedezi a napi szükségletet.

* * * * *

- **GYÚRT SÓS TEASÜTEMÉNY**

75 dkg liszt, 50 dkg vaj, 5 tojássárgája, 2,5 dl tejszín, só.

Az anyagokból tésztát gyúrunk, kinyújtjuk egy centi vastagra, a tetejét recés nyújtófával vagy kés fonákjával berácsozzuk, és vastagon bekenjük tojással. Hûtõszekrényben pihentesük, ha lehet egy éjszakán át. Másnap különbözõ alakzatokra vágunk, szúrjuk és fehér mandulával, köménymaggal, reszelt sajttal szórjuk be a tetejét. Meleg sütõben süssük.

* * * * *

- **HÚSOS KIFLI**

A tésztához: 30 dkg liszt, 20 dkg vaj (vagy margarin), 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál só.
A töltelékhez: 30 dkg maradék sült hús (csont nélkül mérve) vagy 2 doboz 15 dkg-os vagdalthús-konzerv, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, kevés mustár, 2 tojás, fél dl tej, ízlés szerint só és törött feketebors.

Elõzõ este a vajat összemorzsoljuk a liszttel, belekeverjük a tejfölt, a sót, és sima tésztává gyúrjuk. Nagyon fontos, hogy legalább egy éjszakán át hûvös helyen pihentessük, de az sem baj, ha 1-2 napig áll. A töltelékhez a húst megdaráljuk, és összekeverjük 1 felvert tojással meg a fûszerekkel. A tésztát lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk, és négyzeteket vágunk ki belõle. A négyzetek közepére teszünk a húsos töltelékbõl, majd kifli formára csavarjuk fel õket úgy, hogy a töltelék ki ne folyhasson. (Én úgy szoktam készíteni, hogy elég kis négyzeteket vágjuk, és csak a két szemben lévõ csücsköt hajtom össze, mégsem folyik ki.) Tetejüket megkenjük a felvert tojással, és alufóliával bélelt sütõlemezre téve forró sütõben pirosra sütjük. Meleg és hidegen is nagyon finom.

* * * * *

- **KRUMPLIS POGÁCSA**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 12 dkg zsír vagy vaj, 30 dkg fõtt áttört burgonya, 2 dkg élesztõ, 2 kávéskanál cukor, 3 evõkanál tej, 1 tojás, 1 dkg só.

1./ A lisztet a zsírral v. vajjal, és a burgonyával eldörzsöljük, hozzáadjuk a tojást, langyos tejben megkelesztett élesztõt, sót és az egészet jól összedolgozzuk.
2./ Hideg helyen pihentetjük, majd negyedóránként négyszer hajtogatjuk. minden nyújtás után megkenjük egy kevés tejjel összekevert tojással.
3./ Az utolsó hajtogatás után 3 cm vastagra nyújtjuk. Közepes nagyságú szaggatóval kiszúrjuk. Tepsibe rakjuk és fél óráig kelni hagyjuk. A megkelt tésztát paprikás tojással megkenjük és közepesen meleg sütõben szép pirosra sütjük.

* * * * *

- **LEVELES POGÁCSA ÉS SAJTOS RÚD**

1/2 kg liszt, 1 margarin +10 dkg vaj, 2 tojás sárgája, 1/2 tejfel, reszelt sajt, só
3 liszt kupacból egyet margarinnal, kettõt rétestésztáként dolgozunk ki. Majd egymásra hajtogatva 3x a kinyújtást ismételni. Tetejére só, tojás, sajt kerül.

* * * * *

- **MANDULÁS-SAJTOS KEKSZ**

Tészta: 16 dkg vaj, 18 dkg liszt, 8 dkg darált mandula, 1 tojássárgája, 6 dkg reszelt sajt, csipetnyi só, késhegynyi pirospaprika.
Sajtkrém: 5-5 dkg vaj és reszelt sajt, pirospaprika, õrölt bors, só.

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, vékonyra kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és megsütjük. A krém hozzávalóit jól kikeverjük, és 2-2 kekszet összeragasztunk vele.

* * * * *

- **PERECEK**

1/2 kg liszt, 1 szalakáli, 25 dkg Ráma, só, 2 tojás + sárgája, 1/4 kg reszelt sajt, 1 tejföl.
A lisztet a rámával elmorzsoljuk, sózzuk, 2 tojást + sárgáját, a sajtot és annyi tejfölt amennyit felvesz összegyúrjuk. Sütés előtt a tetejét fehérjével megkenjük. Sütési idő kb. 20-25 perc, közepes tűznél.

* * * * *

- **PIZZAKIFLI**

Hozzávalók: 5 dkg élesztő, 1 kockacukor, 6,5 dl langyos tej, 1 kg liszt, 25 dkg margarin, 1 evőkanál só, 2 tojás, 25 dkg reszelt sajt, 2 dl ketchup, pizza fűszerkeverék.

Az élesztőt a kockacukorral 1.5 dl tejben felfuttatjuk. Összedolgozzuk a liszttel, a margarinnal, a sóval, a tojással és annyi tejjel, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Kelesztjük, majd 8 pogácsára formázzuk. Egyenként kinyújtjuk, 8 részre vágjuk, ketchuppal megkenjük, majd fűszerkeverékkel és reszelt sajttal megszórjuk. Feltekerjük, kiflikké formáljuk, tojássárgájával megkenjük, és a tetejükre reszelt sajtot szórunk. Kizsírozott tepsiben megsütjük.

* * * * *

- **RÉTEGES TEPERTŐS POGÁCSA**

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 3 dkg élesztő, 1 tejföl, 2-3 evőkanál bor, 35 dkg darált tepertő, 15 dkg vaj, vagy margarin, langyos tej, só.

Az élesztőt langyos tejben /1 dl/ megfuttatjuk, liszttel, sóval, vajjal és a szükséges mennyiségű tejjel rétestésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, és vékonyra nyújtjuk. Rákenjük a darált tepertőt, és az egészet felcsavarjuk, mint egy tekercset, és nyújtófával kissé ellapítjuk. Felében egymásra hajtva 1/2 órát langyos helyen pihentetjük. Ekkor ismét kinyújtjuk és az előbbi módon felcsavarjuk. Összesen 3x nyújtjuk ki. Végül 2 cm vastagra kinyújtjuk, a tetejét berácsozzuk, tojással megkenjük szaggatás után. Erős tűznél 15 percig sütjük.

* * * * *

- **SAJTOS APRÓSÁG**

Tészta: 25-30 dkg reszelt trappista sajt, 40 dkg liszt, 20 dkg margarin, 2 dl tejföl.
Krém: 2 tojássárgája, 2 evőkanál liszt, 0,5 dl tej, 2 dkg margarin, kevés sajt (a tésztából kihagyhatunk egy kicsit).

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, majd 3 órát pihentetjük. Ujjnyi vastagra kinyújtjuk, pici pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és világosra sütjük. Amíg sül a tészta, elkészítjük a krémet. A tojássárgákat a liszttel és a tejjel gőz felett megfőzzük, és amint kihűlt, a margarinnal habosra keverjük, majd a tésztából kihagyott sajtot belekeverjük. Két-két pogácsát összeragasztunk krémmel, és reszelt sajtba forgatjuk. Egy napig állni hagyjuk, hogy megpuhuljon.

* * * * *

- **SAJTOS KOCKA**

Fél pohár tejfölt egy tojással, egy kocka élesztővel habosra keverünk. Fél kg lisztet 1/4 kg zsírral jól eldörzsölünk egy tálban. A tejfölös tojásos keverékhez keverjük, közben 2 lapos kávéskanál sóval ízesítjük. Stanglinak, kockának, perecnek formálhatjuk. Tojássárgával megkenjük, reszelt sajttal (esetleg köménymaggal is) megszórjuk. Ha este készítjük, hűtőben reggelig állni hagyjuk. Kis felmelegedés után reggel sütjük. Ha délelőtt készítjük, nem tesszük hűtőbe, 4-5 óra állás után sütjük. Kis lángon világosra sütjük, hamar sül.

* * * * *

- **SAJTOS KOSÁR**

20 dkg vajból és 20 dkg lisztbõl készítsünk vajastésztát. A szükséges mûveletek elvégzése után kibélelünk vele 25-30 darab gyümölcskosárformát. Ezután 4-5 dl tejszínhez hozzáadunk 6 dkg lisztet, sót, 2 db tojássárgáját és habverõvel simára keverjük. Fakanállal hozzákeverünk 16 dkg reszelt parmezán sajtot. Ha nincs megfelelõ formánk, úgy készíthetjük egy szélezett tepsiben is és sajtlepényként tálaljuk.

* * * * *

- **SAJTOS POGÁCSA**

Hozzávalók: 20 dkg sajt, 1/2 kg liszt, 1 tejföl, 1 ráma, 5 dkg élesztő, 1 tojás.

A sajtból 15 dkg-ot kell a tésztába tenni, a többit a tetejére. A tésztába bele kell tenni 2 db főtt krumplit. A tésztát hidegre kell tenni, és utána kell nyújtani.

* * * * *

- **SAJT GOLYÓ MÁRTI**

Tejszínes krémsajt 2 db, fokhagyma, kapor, só, vaj, juhtúró 20 dkg, snidling.

* * * * *

- **SAJTOS (ERZSI)**

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 40 dkg trappista sajt, 4 tojás sárgája, 2 Ráma, 1 tejföl, 5 dkg élesztő (1 dl tejben), 1 púpos evőkanál só

A lisztet a sajttal, rámával stb. összegyúrni (élesztőt nem kell felfuttatni, csak összekeverni a tejjel, 1 órát állni hagyni). 1/2 cm-re kinyújtani, tojásfehérjével megkenni, a maradék sajttal megszórni. Derelye-vágóval szétvágni, világos színűre sütni. (kb. 10 perc)

* * * * *

- **SAJTOS GOMBÓC**

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 40 dkg liszt, 1 dkg éleszto tejben futtatva, 5 dkg reszelt sajt, 2 sárgája, 1 kávéskanál só, késhegynyi pirospaprika, 3 kanál tejföl.
Töltelék: 10 dkg margarin, 2 rúd Campingsajt, 5 dkg reszelt sajt.

Ezeket habosra keverjük. A tésztát kidolgozzuk, pihentetés után vékonyra nyújtjuk, fehérjével megkenjük, kicsi pogácsákra szaggatjuk, kisütjük. Kettot - kettot a töltelékkel összeragasztjuk, majd reszelt sajtba forgatjuk. Eláll.

* * * * *

- **SAJTOS RÚD**

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 kocka margarin, 4 tojás sárgája, 2 pohár tejföl, 2 cs sütőpor, 30 dkg sajt (felét belereszelni), 1 ek. só.

A tojásfehérjét habnak fel kell verni, rá kell kenni a nyújtott tésztára, rászórni a reszelt sajtot, 1 órát állni hagyni, majd csíkokra vágva forró sütőben kisütni.

* * * * *

- **SAJTOS TEKERCS MÁRTI**

40 dkg eidami sajtot vékony szeletekre vágunk, majd állandóan kevergetve egyneműre felolvasztani. Deszkán téglalap alakúra formázzuk. Az alábbi töltelékkel töltjük és feltekerjük. Hűtőbe, fóliába tekerve lehűtjük és így szeleteljük.
Töltelék: 5 dkg vajat, 4 dkg kenősajttal, 3 főtt tojássárgájával, sóval, törött borssal, mustárral, petrezselyemmel, snidlinggel, a csíkokra vágott tojásfehérjével és a 10 dkg szintén csíkokra vágott sonkával összekeverjük.

* * * * *

- **SONKÁS HASÉ *(NAGYON FINOM) MÁRTI***

25 dkg juhtúrót összegyúrni 25 dkg margarinnal, 25 dkg liszttel és sóval. Egy éjszakán át hideg helyen pihentetjük. Másnap késfoknyi vastagságúra nyújtjuk és nagy pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Közben 40 dkg darált füstölt húst kevés tejföllel, tört borssal simára keverünk. Mindegyik lapra egy kis halmot teszünk és félbehajtjuk. Tetejét tojássárgájával megkenjük. Zsírozott lapra tesszük és aranysárgára sütjük.

* * * * *

- **SONKÁS KIFLI TEÁHOZ**

24 dkg lisztbõl, 15 dkg vajjal, 2-3 evõkanál tejföllel, egy tojással és ízlés szerint sóval tésztát gyúrunk, majd fél órára hûtõszekrénybe tesszük. A pihentetés után úgy, mint a vajastésztát, pihentetés közbeiktatásával kétszer három rétegesen, kétszer négy rétegesen összehajtjuk. Ezután elkészítjük a sonkatölteléket: 20 dkg sonkából, 3 db áttört keménytojásból, egy evõkanál tejföllel, 4 dkg vajjal, egy nyers tojással, sóval, borssal masszát gyúrunk. A tésztából késfoknyi vastag lapot nyújtunk, és kisebb négyzeteket vágunk belõle. A négyzetek közepére rakjuk a töltelékeket, és kifli alakúra felsodorjuk, meghajlítva tepsire rakjuk, megkenjük tojással, és forró sütõben kisütjük.

* * * * *

- **SONKÁS TEKERCS (GYORS)**

Fél csomag mirelit vajastészta.
Töltelék: 15 dkg darált fõtt sonka, 8 dkg sajtkrém, 1 evõkanál reszelt torma, õrölt bors, só.

A felengedett tésztát vékonyra kinyújtjuk, megkenjük az összedolgozott hozzávalókkal, és hengeresre feltekerjük. Lehûtve vékony szeletekre vágjuk. Sütõlemezre téve kb. 12 percig sütjük.

* * * * *

- **SÓS RUD**

60 dkg liszt, 20 dkg margarin, 2 dkg eleszto, 2 dl tej, osszegyurjuk (nem tevedes, hogy nincs benne tojas!) ha kell egy kis tejfolt teszunk meg bele. Derelyevagoval, vagy kessel rudakat vagunk, melyeket sajttal, komennyel, soval, szezammaggal, lenmaggal szorhatunk meg. (gyorsan kesz, es kiados)

* * * * *

- **SÓS SÜTEMÉNY**

Hozzávalók: 25 dkg juhtúró, 1 ráma margarin, 25 dkg liszt, só.

Összegyúrjuk, és csíkokban kisütjük.

* * * * *

- **SÖRSZIVACS**

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 20 dkg margarin, fél tasak sütőpor, 1 kiskanál só, 2 dl tejföl, 1 tojás, köménymag, 25 dkg reszelt sajt.

A lisztbe belekeverjük a sütőport, elmorzsoljuk a margarinnal, majd hozzáadjuk a sót, és annyi tejfölt, hogy rétestészta keménységű legyen. Kinyújtjuk, tojással megkenjük, köménymaggal és reszelt sajttal megszórjuk. Negyedóránként négyszer hajtogatjuk, mint a vajastésztát. A negyedik hajtogatás után fél centi vastagra kinyújtjuk, reszelt sajttal megszórjuk, tetszés szerinti formával kiszaggatjuk, és zsíradékkal kikent tepsibe rakjuk. Forró sütőben aranysárgára sütjük.

* * * * *

- **TÖPÖRTYŰS POGÁCSA (MÁRTI)**

42 dkg töpörtyűt megdarálni. 10 dkg vajat, 82 dkg lisztet 3dkg tejben áztatott élesztőt, 2 egész és egy tojás sárgáját, 2 kanál rumot, elegendő sót és annyi tejfelt, ami az összeállításhoz kell. Este, vagy kora reggel elkészítjük, és amikor kell, kisütjük.

* * * * *

- **VAJAS-SAJTOS STANGLI**

Lereszelünk 20 dkg ementáli sajtot, 20 dkg trappista sajtot, lemérünk 20 dkg vajat, és a három anyagot habosra keverjük. Adjunk hozzá sót, 40 dkg lisztet (kevés sütõporral együtt) és tejföllel nyújtható tésztát készítünk belõle. A tejfölt szükség szerint adjuk hozzá és tegyünk bele egy kevés piros, õrölt paprikát. Begyúrás után fél óráig pihentessük a hûtõszekrényben, majd egy centi vastagra kinyújtjuk, megkenjük tojással és beszórjuk egyenletesen reszelt parmezán sajttal. 4-5 cm hosszú és 1 cm széles darabokra vágjuk, és középmeleg sütõben kisütjük. A stanglin kívül vághatunk és szúrhatunk belõle más alakzatokat is.

* * * * *

TORTÁK

- **ALMÁSTORTA**

35 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 18 deka vajjal, 2 egész tojással és 15 deka cukorral deszkán összegyúrunk. A tészta felét vajazott tortaformába téve, szépen kibéleljük egészen a felső széléig. Külön készítünk 1 kg vékony szeletekre vágott almából 20 deka cukorral, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 10 deka mazsolával és késhegynyi fahéjjal tölteléket, melyet három részre osztva, a tésztával bélelt formába rakunk. Minden almás rétegre egy-egy tésztalapot, széleiket mindig az oldaltésztához nyomogatva. Forró sütőben tejesen átsütjük és a formából kivéve, vanilincukorral bőven behintjük. Legcélszerűbb széjjelnyitható formát használni, mert ebből könnyen és szépen kivehető a sütemény.

* * * * *

- **BANÁNOS TÚRÓTORTA**

Hozzávalók:
A tésztához: 3 tojás, 3 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál liszt
A krémhez: 4 dl tej, 1 evőkanál zselatin, 25 dkg túró, 10 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 2 csomag vaniliáscukor, 1/2 citrom héja, 3 banán
A díszítéshez: Tejszínhab , zseléscukor

A tojásfehérjébol nem túl keményrevert habba beleszórjuk a kristálycukrot és jól felverjük majd egyenként a tojássárgákat is belekeverjük Ezután a lisztet is óvatosan belekeverjük. Papírral bélelt tortaformában világosra sütjük.
A krém elkészítése: Meleg tejben feloldjuk a zselatint, majd a túróval, a margarinnal, a porcukorral,a vaníliáscukorral, és a citrom héjával összeturmixoljuk.
A kihült piskótáról lehúzzuk a sütőpapírt, tálcára tesszük és visszakapcsoljuk rá a tortakarika peremét. Így öntjük bele a krémet. A karikára vágott banánokat beleszórjuk.Hutoszekrényben jól lehutjük, megdermesztjük. Dermedés után éles késsel körbevágjuk, és lehúzzuk a tortaformát róla. sok tejszínhabbal díszítjük és apróra vágott zselécukorral megszórjuk. Jó étvágyat!

* * * * *

- **CITROMTORTA**

Hozzávalók: 3 citrom, 5 dkg mandulaforgacs, 10 dkg darabolt ananaszbe*főtt*, 2 zacsko tejszines pudingpor, 6 dl tej, 25 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 4 csepp keserumandula aroma, 1 kerek csokolades piskota, 1/2 dl narancslikor.

A pudingporbol és a tejbol, a zacskon levo eloiras szerint, suru krémet fozunk. Kihutjuk. Kozben a margarint a porcukorral habosra keverjuk, majd kanalankent hozzáadjuk a kihult pudingot, 2 citrom levet és reszelt hejat, meg a mandulaaromat. Az egeszet egyutt jo habosra keverjuk. A piskotat ket reszre vagjuk. Az egyik lapot a talra helyezzuk, meglocsoljuk a likor felevel, rakenjuk a krém felet, az ananaszt egyenletesen elosztjuk rajta, és egy kicsit belenyomkodjuk. Befedjuk a masik tortalappal, meglocsoljuk a maradek likorrel és bevonjuk a maradek krémmel, amelybol 6 kanalnyit habzsakba teszunk és a tortara rozsakat nyomunk. Kozepet és az oldalat mandulaforgaccsal megszorjuk és a harmadik, hajszalvékony szeletekre vagott citrommal diszitjuk ugy, hogy a karikakat a kozepeig bevagjuk esmegtekerjuk. Ez egy nagyon jo recept. Ha valaki szereti a citromos krémet, az probalja ki, nem fog csalodni.

* * * * *

- **CSÍKOS GESZTENYETORTA**

Tészta: 4 tojás, 4-4 evőkanál cukor, liszt és hideg víz, 1 dkg sütőpor, 2 kávéskanál kakaó, 8 dkg darált dió, 10 dkg málnaíz.
Gesztenyekrém: 25 dkg gesztenyemassza, 15 dkg margarin, 1 dl tejszín.
Grízes krém: 4 dl tej, 4 evőkanál búzadara, 15 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 1 tasak vaníliás cukor.

A tésztához habverővel kikeverjük a tojást a cukorral és a vízzel, majd lassúbb fokozatra kapcsolva a habverőt, belekeverjük a tészta többi hozzávalóit. Kerek toraformában sütjük, a tészta tetejére darabos diót szórunk. A kihűlt tésztát két lapra vágjuk. A gesztenyekrém hozzávalóit összedolgozzuk. A grízes krémhez a darát sűrűre főzzük a tejben, majd amikor kihűlt, hozzákeverjük a margarint, a cukrot és vaníliás cukrot. A torta alsó lapját megkenjük gyümölcsízzel, erre jön a grízes krém fele, majd a gesztenyekrém, végül a maradék grízes krém. Erre ismét lekvárt kenünk, rátesszük a másik tortalapot, és kb. 1 napig állnyi hagyjuk.

* * * * *

- **CSODATORTA**

Hozzávalók:
A tésztához: 3 tojás, 22 dkg porcukor, 7,5 kanál víz (régimódi, öblös evőkanál), 7 dkg darált dió, 15 dkg liszt, 1 csomag sütőpor.
A krémhez: 6 dkg darált dió, kb. fél dl tej, 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor, kevés rum vagy konyak.
A mázhoz: 6-7 evőkanál cukor, 3 evőkanál erős kávé (vagy ugyanannyi víz, és egy kanál nescafé), 1 evőkanál kakaópor (én e helyett is neskakaót szoktam használni), vaníliáscukor, 3 dkg vaj.

A három tojás sárgáját kikeverjük a cukorral, majd kanalanként hozzákeverjük a vizet, apránként a sütőporral elkevert lisztet, a darált diót, végül a tojások habját. Kikent tortaformában sütjük, mint a piskótát. A diót leforrázzuk a tejjel. A vajat kikeverjük a cukorral és beledolgozzuk a többi hozzávalót. A kihűlt tésztát a szokásos módon megtöltjük. A máz hozzávalóit a vaj kivételével, állandó keverés mellett addig főzzük, amíg sima, egynemű massza lesz. A tűzről levéve hozzátesszük a vajat, és bevonjuk vele a tésztát. Gyorsan keményedik, de jól melegíthető.

* * * * *

- **CSOKITORTA**

Hozzávalók (a tésztahoz): 4 tojás, 20 dkg porcukor, 8 dkg liszt + 8 dkg etkezesi kemenyito (lehet 16 dkg liszt is), 1 kaveskanal sütőpor, 5 dkg kakao (normal, nem Nesquik), 1 narancs lereszelt heja, tortaformahoz vaj/margarin

Szetvalasztjuk a tojásokat. A feherjet felverjuk habnak, kozben fokozatosan beleszitaljuk a cukrot, majd konnyeden hozzákeverjuk a sárgajakat. Összevegyitjuk a lisztet+kemenyitot+sutoport+kakaot+narancshejat, és a tojásos masszaba ovatosan, habverovel belekeverjuk. Egy kb. 24 cm atmeroju tortaformat kivajazunk, a masszat beletoltjuk és előmelegített sütőben, ugy 180-200 c fokon kb. 50 percet sütjuk.

Hozzávalók (krémhez): 2 tabla keserucsoki (a' 100 g), 2 tabla tejcsoki, fel liter tejszin, 2-3 evőkanál rum (ha gyereknek keszul, nem fontos)

Felforrositjuk a tejszint, és feloldjuk benne a csokikat. Felforraljuk, majd _jol_ kihutjuk - akar egy ejszakan at is, majd belekeverjuk a rumot, és elektromos habverovel felverjuk. Nagyon finom, konnyu tortakrém lesz belole. Sajnos azonban sem olcsonak, sem kaloriaszegenynek nem mondhato.

A tortat vizszintesen harom reszre vagjuk, megtoltjuk a krémmel. A tortalapokat is lehet keves rummal locsolni - nem art neki. :-) Kivulrol is bevonjuk a tortakrémmel, és tetszes szerint diszitjuk.

* * * * *

- **CSOKITORTA A LA CINTIA**

(kb 26 cm atmeroju tortaformahoz)

Hozzávalók: 8 tojásbol sütött kakaos piskotalap, 1/2 l Hullala, 1/2 l mas tejszin (pl Parmalat), izles szerint csoki (nalunk eleg sok), ezeket felforralom és lehutom (tapasztalat szerint az a jo, ha 1 napot hul előtte), 1/4 liter tejjel megfozok egy csokis pudingport

A tortalapot kette vagom. Az also lapot megkenem lekvarral (legjobb itt valami savanykasabb lekvar - szilva, ribizli, bodzazsele, az eddig kiprobalt), majd megkenem a pudinggal, ra a felvert tejszines krém, tortalap. (a krémbol marad meg, de az a jo) felforralt sárgabarack lekvarral megkenem, tortabevonoval bevonom. Hagyom megdermedni, majd feldiszitem a tejszines krémmel, mentalevellel és mentalevelre kent csokilevellel korberakom, és a tetejet porcukorral megszorom. (nagyon szep igy 3 szinnel)
Amikor tanyerra teszem, akkor 1 szeletet a tanyerra teszek, boven megszorom porcukorral (a tanyerra is mehet a cukorbol, sot mennie is kell boven) és izles szerint meg egy kis rozsa mehet a tanyerra a krémbol, bele mentalevel, és igy talalom.

* * * * *

- **CSOKITORTA ANGOLOSAN**

Hozzávalók: 6 db tojás, 12 ek porcukor, 12 ek liszt, 2.5 ek kakaó, 3 ek vaj

Az egész tojásokat a porcukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a felolvasztott vajat, majd a lisztet és a kakaót. A tésztát kisebb kerek tortaformába öntjük, és 200 fokon 25 percig sütjük. Ha kihűlt, vonjuk be tortabevonó csokival.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS SAJTTORTA**

Hozzávalók: 15-15 dkg háztartási keksz, csokoládé és porcukor, 7,5 dkg vaj, 50 dkg lágy krémsajt, 1 tasak vaníliás cukor, 1 tojás.

A darált kekszet egy mély tálba tesszük, és az olvasztott vajjal addig keverjük, míg a keksz magába szívja a vajat. Egy tortaformát kivajazunk, és a kekszkeveréket szétterítjük az alján és az oldalán. Kb. 30-50 percre hűtőszekrénybe tesszük, míg a massza megszilárdul. A csokoládét felolvasztjuk, és hűlni hagyjuk. A krémsajtot kézimixerrel simára keverjük, hozzáadjuk a cukrot és a vaníliás cukrot, majd egyenként a tojásokat. A töltelék felét a tortaformában lévő kekszalapra öntjük. A maradék töltelékbe belekeverjük a csokoládét. Kanállal gyűrű alakban elosztjuk a csokoládét a sajtos töltelék tetején, majd késsel lassan behúzzuk a torta közepébe, örvénylő hatást keltve. Előmelegített sütőben kb. 50-60 percig sütjük a tortát, míg az oldala megszilárdul, de a közepe lágy marad. A sütőben hagyjuk lassan kihűlni, különben megrepedezik. Amikor teljesen kihűlt, kb. 3-4 órára hűtőszekrénybe tesszük.

* * * * *

- **DOBOS TORTA**

Hozzávalók:
Tészta: Tojás 6 db, Liszt 0,15 kg, Cukor 0,12 kg
Krém: Tojás 9db, Cukor 0,3 kg, Vaj 0,4 kg, Vaníliás cukor 0,03 kg, Vaníliás pudingpor 0,05 kg, Olvasztott csokoládé 0,1 kg

Piskóta készítése: A tojásokat kettéválasztjuk. A fehérjét kétharmad rész cukorral kemény habbá verjük, a maradék egyharmad rész cukorral kihabosítjuk a sárgáját. A fehérjét a sárgájába óvatosan belekeverjük és hozzáadjuk a lisztet. Olajozott, lisztezett sütőlemezre hat darab vékony kerek lapot kenünk. 180 C°-on ostyaszerűen sütjük. Sütés után alávágunk.
Krém készítés: A vajat kihabosítjuk és az olvasztott csokoládét hozzákeverjük. Az egész tojásokat a cukorral, a vaníliás pudingal és a vaníliás cukorral összekeverjük, gőz fölött kb. 80 C°-ra melegítjük folytonos keverés mellett. Ezután kihülésig habbá verjük. Végül a tojáshabot a csokoládés vajhoz könnyedén hozzákeverjük. Az öt lapot összetöltjük a krémmel, a hatodik lapot bevonjuk olvasztott cukorral.

* * * * *

- **EPRES MARCIPÁNTORTA**

Hozzávalók: 1 tortakarika
töltelekhez: 25 dkg földieper, 7 dkg marcipánmassza, 7 dkg porcukor, 3 dkg pisztácia, 1 citrom, 8 zselatinlap, 4,5 dl joghurt, 15 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 4 cl kókuszlikôr, 2 dl tejszín, 3-4 evôkanál eperlekvár
díszítéshez: 0,5 kg eper, 10 kg mandulaforgács, 0, 5 csomag fehér tortabevonat, 2 db csokoládédrazsé, 2 db ostyapálca (csokoládéba mártva), 1 db kicsiny vaníliarudacska

A sütôt 175 °C-ra futjük. A tojások sárgáját szétválasztjuk. A fehérjét kis sóval és 1 evôkanál kristálycukorral kemény habbá verjük. A sárgáját a többi kristálycukorral és 2 evôkanál langyos vízzel 3-4 perc alatt krémesre felverjük. A tojáshabot és a szitált lisztet késhegynyi sütôporral elkeverjük. Az epret megmossuk, negyedeljük. A marcipánmasszát a porcukorral és a finomra darált pisztáciával összegyúrjuk. Átlátszó fóliára helyezzük, ezen nyújtjuk ki 2 vékony lappá, a tortaforma méretére. A citromot kinyomjuk. A zselatint beáztatjuk. A joghurtot a porcukorral, a vaníliás cukorral, a citrom levével és a likôrrel simára elkeverjük. A zselatint óvatosan felolvasztjuk, elôször 2 evôkanál krémet, majd a többit is hozzákeverjük. A tojásfehérjébôl keményre vert habot hozzáadjuk. A tortakarikát vízszintesen félbevágjuk. A zselatint felfôzzük. Megkenjük vele az alsó tortakarika tetejét és a felsônek az alját és tetejét is, és mindkettôre 1-1 marcipánlapot helyezünk. A 2 tortakarika közét megtöltjük a krémmel. 4 órára hutôbe tesszük. A díszítéshez használandó epreket is megmossuk, vékony szeletekre vágjuk. A tortára kenjük a fehér tortabevonatot, az oldalát megszórjuk a mandulával. Az eperszeletekkel, a drazsékkal, az ostyapálcákkal és a vaníliarudacskával a képen látható módon díszítjük a tortánkat.
Elkészítési idô: 65 perc, Egy adag: 1700 kJ/405 kcal
Ajánlott ital: Rumos eperkoktél

* * * * *

- **EPRES TORTA**

Hozzávalók: 5 dkg margarin, 1 tojás, 25 dkg cukor, 1 késhegynyi szódabikarbóna, fél citromhéj, 1 dl tej, 25 dkg rétesliszt, 2 dl tejföl, 50 dkg eper

A megpuhított margarint a tojással, a cukorral és a szódabikarbónával alaposan kikeverjük, majd hozzáadjuk a reszelt citromhéjat és egy deci tejjel tovább dolgozzuk. Ezután a réteslisztet és a tejfölt hozzákeverjük. Közepes nagyságú, kivajazott tepsibe töltjük. Fél kiló epret megmosunk, letiszítunk, lecsepegtetünk, ha túl nagy szemű, félbe vagy negyedekbe vágjuk. A torta tetejére szórjuk, és elômelegített sütôbe toljuk. Öt percig erôs lángon sütjük, majd tovább sütjük addig, amíg a beleszúrt villára már nem ragad a tészta. Hagyjuk a tepsiben kihűlni, majd kockákra vágva tálaljuk.

* * * * *

- **FATÖRZS TORTA**

Piskóta: 6 tojás, 6 ek. cukor, 6 ek. liszt.
A tojás sárgáját habosra keverjük a cukor felével, majd hozzáadjuk a maradék cukorral habbá vert tojásfehérjét, majd a lisztet. Kizsírozott, kilisztezett tepsiben megsütjük, majd deszkára borítva kell kihűteni.
Krém: 3 tojás, 15 dkg cukor, 2 ek. kakaó, 1 narancs reszelt héja, 20 dkg vaj.
A piskótát újnyi magasra kell sütni, majd melegen kendőre borítjuk. Egy-két evőkanál rummal megöntözzük, és többször ki-be tekerjük. Összetekerve hagyjuk kihűlni.
Az egész tojásokat habverővel kikeverjük cukorral, a kakaóval, belereszeljük a narancs héjat, és gőz fölött, habverővel állandóan keverve sűrű krémmé főzzük. A gőzről levéve kihűtjük, majd hozzáadjuk az előre kikevert vajat. A krém ¼-t félrétesszük. A többivel megtöltjük, és bevonjuk a piskótatekercset. Hideg vízbe mártott villával barázdáljuk. Legalább egy fél napra jégbe hűtjük.

* * * * *

- **FEKETE-ERDO FATORZS**

Hozzávalók kb 12 szelethez: 4 tojás, 13 dkg finom kristalycukor, 3 zacsi van. cukor, 8 dkg liszt, 5 dkg etkezesi kemenyito (buza), 2 dkg kakaopor, 2 csapott teaskanal sütőpor, 2 fiola (8 ml-es) cseresznyepalinka sütőaroma, 4 dl tejszin, 1 zacsi habfixalo (Hulala eseten szuksegtelen), 1 uveg (720 ml) magozott meggybe*főtt*, 1/2 citrom vékonyan levagott heja, 5-5 dkg tej és et tortabevono, sütőpapir, disziteshez mentalevel, szorashoz kristalycukor, polpack vagy alufolia

A tojások feherjet kemeny habba verjuk, kozben beleszorunk 10 dkg cukrot és 1 zacsi van. cukrot. Egyenkent belekeverjuk a tojások sárgajat, majd beleszitaljuk a 2 dkg etkezesi kemenyitovel, kakaoporral és sütőporral elvegyitett lisztet. A masszat sütőpapirral belelt tepsibe simitjuk, előmelegített sütőben 200 fokon /gaztuzhelynel 3-as fokozat/ 10-12 percig sütjuk. A piskotalapot a szeleknel meglazitva megnedvesitett, cukorral meghintett konyharuhara boritjuk. A sütőpapirt lehuzzuk, a tésztat a konyharuhaval betakarva hulni hagyjuk. Folpackkal kibelunk egy kb. 11x30 cm-es, 1 l-es ozgerinc format. A piskotabol kivagunk egy 18x30 cm-es lapot, a formaba fektetjuk, és 1 fiola sütőaromaval meglocsoljuk. 1.5 dl tejszint 1 zacs. van cukorral és a habfixaloval kemeny habba verunk, a piskotara simitjuk, és hutoszekrenybe allitjuk. A kimagozott meggyet alaposan lecsopogtetjuk, levet felfogjuk. A megmaradt etkezesi kemenyitot keves meggyleben csomomentesen elkeverjük. A maradek meggylevet a cukorral és a citromhejjal felforraljuk, majd a citromhej eltavolitasa utan belevegyitjuk a kemenyitot. Összeforraljuk, beleszorjuk a meggyet, majdnem teljesen kihutjuk, és a vaniliahabra halmozzuk. A piskotalapbol kivagunk egy 10,5x30 cm-es lapot, (a maradekot mas sütemenyhez felhasznaljuk) meglocsoljuk a masik fiola sütőaromaval, és a kompotretegre fektetjuk. A fatorzset kb. 3 órára hutoszekrenybe tesszuk. Kozben a ketfele felapritott bevonot külön-külön, forro vizfudoben megolvasztjuk (mikrosuto elonyben :)) Vékonyan ket marvany-vagy porcelanlapra simitjuk, majd rovid idore huvos helyre allitjuk. Nagy forgacsokra faragjuk és tanyerra teve huvos helyen tartjuk. A fatorzset a formabol kiboritjuk, a fóliát lehuzzuk. A maradek tejszint a vanilias cukorral kemeny habba verjuk, a fatorzset koros-korul bevonjuk, és megszorjuk csokoladeforgacsokkal. Mentalevellel diszitjuk.
Elkészítesi ido kb.1.5 ora, szeletenkent kb 1170 joule-t(280 kaloriat)tartalmaz.

* * * * *

- **GESZTENYETORTA**

Hozzávalók: 30 dkg darált keksz, 20 dkg margarin, 5 dkg cukor, 1 csomag gesztenyemassza, 25 dkg áttört tehéntúró, 5 evőkanál rum, 1 evőkanál kakaópor.

A kekszet elkeverjük 10 dkg margarinnal és a cukorral. A gesztenyemasszát átkeverjük a túróval és a többi alkotórésszel. Vízzel kiöblített tortaformába simítjuk a tésztát, rá a krémet és egy napra hűtőszekrénybe tesszük. Másnap a karimát levesszük, és a lappal csúsztatjuk a tálra. Tetszés szerint díszíthetjük.

* * * * *

- **GESZTENYETORTA**

Hozzávalók (16 szelethez):
Tésztához: 6 tojás, 6 csapott evőkanál cukor, 6 evőkanál liszt, 1 evőkanál cukrozatlan kakaó-por
Csokoládékrémhez: 10 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj
Gesztenyés töltelékhez: 25 dkg gesztenyepüré, 2 evőkanál porcukor, 1-1 evőkanál rum és zselatin, 4 dl tejszín
Díszítéshez: 3 dl tejszín, 1 kiskanál zselatinpor, 6-8 dkg reszelt étcsokoládé, kész gesztenyeszívek

A tésztához a tojások sárgáját, 2 evőkanál cukorral a fehéredésig keverjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. A kétféle masszát lazán egymásba forgatjuk, miközben a lisztet is beleszitáljuk. Utána az egyharmadát félrétesszük, a többibe belekeverjük a kakaót. Egy tortakarikát sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, és körberajzoljuk. Ezt a műveletet még egyszer megismételjük. A kakaós tésztát megfelezve egyenletesen szétkenjük a megrajzolt kör méretére. A félretett (fehér) tésztát, egy szintén sütőpapírral bélelt nagy tepsi keskenyebb oldalára, kb. egyharmad szélességben kenjük rá. Mindkettőt előmelegített sütőben, közepes lánggal 15-20 percig sütjük. A kerek piskótalapokat hűlni hagyjuk, ellenben a másikat hosszában elfelezzük, igy két vékony tésztacsíkot kapunk, amit egyenként még melegen feltekerünk, mint a piskótatekercset szokás, körben a kerek tortakarikába fektetve kissé meghajlítjuk; akkor jó, ha éppen összeérnek. Így hagyjuk kihűlni. A krémhez a csokoládét megpuhítjuk - nem kell nagyon megolvasztani - és vajjal kikeverjük. A mini piskótatekercseket kihengergetve ezzel megtöltjük, föltekerjük, hűtőszekrényben megdermesztjük. A gesztenyés töltelékhez a pürét a porcukorral meg a rummal simára keverjük. A zselatint 1 deci hideg vízben néhány percig duzzasztjuk, majd addig melegítjük, amíg feloldódik. A tejszint kemény habbá verjük, a gesztenyét óvatos mozdulatokkal beleforgatjuk, majd a feloldott - de nem meleg - zselatint belecsorgatjuk. A tortakarikát a kerek piskótalapokra tesszük, a tésztát ennek mentén körbevágjuk, hiszen sütés közben kissé megfolyhatott. A tortakarikát magasabban a pereménél, körben alufóliával kibéleljük, és az egyik tésztákorongot sült oldalával felfele beletesszük. A tejszínes gesztenyekrém felét rákenjük, a mini piskótatekercseket ráfektetjük úgy, hogy körben összeérjenek, - ehhez a tortakarika szélétől jó két újnyival beljebb kell tenni - majd a maradék gesztenyés krémmel beborítjuk. A másik kakaós tortalapot sült oldalával lefelé ráhelyezzük, és hűtőszekrényben 3-4 órát állni hagyjuk. A díszítéshez a tejszint kemény habbá verjük, és a fél deci vízben már ismert módon föloldott zselatint belecsorgatjuk. Úgy a felét habkártyával a torta oldalára és a tetejére kenjük, a többit csillagcsöves habzsákból nyomjuk rá. A torta oldalára felolvasztott, zsírpapírra vékonyan kiöntött és megszilárdult, majd darabokra tört csokoládét tapasztunk, tetejét apró gesztenyeszívekkel díszítjük. Dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ 1 óra 30 perc + többszöri dermesztés

* * * * *

- **HOLLAND TORTA** *(IRÉNKE)*

Hozzávalók: 1 tojás, 15 dkg vaj (Rama), 15 dkg cukor, 2 evőkanál méz, 2 evőkanál tej, reszelt citrom héja. Összekeverve felfőzni, és még melegen összegyúrni. 50 dkg liszt + 1 kávéskanál szódabikarbóna
3 lapot nyújtani, kivajazott tepsibe rakva közepes lángon kisütni.

Krém
I. 25 dkg vaj (Ráma), 25 dkg cukor, 1 tasak vaníliás cukor habosra kikeverni,
II. 5 dl tej, 4 evőkanál liszt sűrűre felfőzni (állandó keverés mellett) kihűlten
I + II összekeverni, felébe kakaó, másik felébe 1 citrom leve

Tetejét csokimázzal bevonni

* * * * *

- **JOGHURT TORTA**

3 pohár joghurtot 1 cs. Tejszínhabpótló porral, és 1.5 dl tejjel jól felverünk.
1 dl hideg tejet 1 cs. Horváth Rozi étkezési zselatinnal elkeverünk, majd hozzáadunk 2 dl forralt tejet. Hozzáadunk még 15 dkg cukrot, és az egészet jól összekeverjük. Majd befőttel vagy fagyasztott gyümölccsel ízesítjük.

* * * * *

- **KONGÓ-TORTA**

10 deka darált mogyorót, 5 deka darált diót 1/2 óráig keverünk 15 deka porcukorral, 5 tojás sárgájával, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 1 citrom reszelt héjával és 3 szelet csokoládéval. Legvégül az 5 tojás kemény habját adjuk hozzá könnyedén és vajazott, lisztezett, magas falú tortaformába rakva, forró sütőben megsütjük. Sütés után a kihűlt tésztát három rétegre vágjuk és 4 deci tejszínből 10 deka porcukorral és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral készült hab egy részével megtöltjük, összeállítjuk s kevés félretett habbal tetejét egyenletesen, késsel bevonjuk. A torta tetejét 2 deka csokoládéval vagy vékony, durván törött ostyalaptörmelékkel megszórjuk.

* * * * *

- **LEKVÁROS TORTA**

3/4 tejfölös pohár lekvár (szilva), 1 tejfölös pohár sima liszt, 1 tejfölös pohár rétes liszt, 3/4 tejfölös pohár cukor, 1/2 tejfölös pohár olaj, 1 kiskanál szódabikarbóna, 1/2 sütőpor, 1 tojás, 1 kávéskanál őrölt fahéj, Tört szegfűszeg, citromhéj reszelve, 1 kanál kakaó, (kávé zacc), annyi tej, hogy sűrű nokedliszerű tészta legyen
Krém: Kb. 10 dkg margarin, 5-6 dkg porcukor, 3 evőkanál tört dió, Rum v. konyak v. kávé

* * * * *

- **MAZSOLA TORTA**

Tészta: 4 tojás sárgája, 7 tojás fehérje, 12 dkg porcukor, 9 dkg darált dió, 3 dkg kakaó, 9 dkg mazsola
Krém: 3 tojás sárgája, 3 dkg kakaó, 13 dkg porcukor, 20 dkg vaj v. margarin

Tésztánál: a tojás sárgáját a porcukorral habosra keverni, beletenni a kakaót, diót, mazsolát és a kemény habot. Kikent v. papírral bélelt közepes torta formában megsütni (forró sütővel kezdeni). Ha megsült kiborítani, kihűteni. Kettévágni. A krémhez az anyagokat jól kikeverni.

* * * * *

- **MORZSATORTA**

20-20 deka lisztet, zsírt, darált mandulát és cukrot 1 csomag Váncza-sütőporral elkeverünk, azután 2 tojással és 1 citrom levével gyúródeszkán jól összegyúrjuk. A tésztát vajazott s morzsával kiszórt tortaformába téve, tetejét gyümölcsízzel kenjük meg vastagon, azután tésztából rudakat sodorva, rácsot teszünk a lekvárra. Sütés után a tortát 2-3 részre vágva, gyümölcsízzel kenjük meg. Tálaláskor vanilinporcukorral bőven meghintjük.

* * * * *

- **MŰZLITORTA**

Hozzávalók: 120 g natúr müzlikeverék, 1/8 liter víz, 3 tojássárgája, fél citrom reszelt héja, 6 tojásfehérje, 100 g kristálycukor, 140 g liszt, 1 csapott teáskanál sütőpor
A díszítéshez: Két narancs leve, 1/4 liter tejszínhab, 4 evőkanál műzlikeverék

A műzlikeveréket a hideg vízben 1 órát ázni hagyjuk. Utána hozzáadjuk a tojássárgákat és a reszelt citromhéjat. A tojásfehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük. A habot hozzáadjuk a műzlis keverékhez. A lisztet jól elkeverjük a sütőporral és a masszához adjuk. Az egészet egy 23-24 cm átmérőjű tortaformába töltjük és 170 fokon ca. 45 percig sütjük. Ha kihül, a narancslével megöntözzük, bekenjük a tejszínhabbal és a műzlivel díszítjük.

* * * * *

- **NAGYMAMA EPERTORTÁJA**

7 egész tojást 15 dkg cukorral gőz fölött felverünk (elektromos habverővel pár perc az egész), majd 1 kávéskanál sütőporral elkevert, 16 dkg lisztet, és 1 citrom reszelt héját keverjük bele. Vajazott, lisztezett tortaformában úgy sütjük, mint a piskótát. A krémhez fél tasak vaníliás pudingporból 5 dkg cukorból és 2 dl tejből sűrű pudingot főzünk, majd kihűtjük. 14 dkg vajat, 20 dkg porcukorral habosra keverjük, beletesszük a kihűlt pudingot, kb. fél dl rumot (vagy pár csepp rumaromát), és kb. 10 dkg szitán áttört epret. A kihűlt tésztát 3 lapba vágjuk, megtöltjük a krémmel, és minden réteget kirakunk feldarabolt eperszemekkel is. A tetejét nagyjából egyforma eperszemekkel rakjuk ki, majd bevonjuk a következő zselével: 2 dl fehérbort 5 dkg cukorral és fél dkg zselatinnal felmelegítünk, majd lehűtjük. Ha már sűrűsödni kezd, a torta tetejére öntjük apránként.

* * * * *

- **OLCSÓ KÁVÉKRÉM-TORTA**

32 deka lisztet, 1 csomag Váncza-sütőport, 5 deka vajat, 8 deka cukrot, 1 egész tojást 2 evőkanál erős feketekávéval és 1/2 borospohár tejjel deszkán eldolgozunk, azután 5 tortaalakú kerek lapot sütünk belőle formában. *Töltelék:* 1 csomag Váncza-mokkakrémport 4 deci tejjel csomómentesre elkeverünk, 10 deka cukrot adunk még hozzá és óvatosan, állandó keverés mellett egész sűrűre főzzük. Kihűlésig keverjük, majd 15 deka habosra kikevert vajat habarunk hozzá. A töltelék egy részét félrétesszük és az összeállított tortát azzal vonjuk be. Díszítésül a tortát ostyalaptörmelékkel szórjuk be.

* * * * *

- **OLCSÓ HÁZITORTA**

15 deka cukrot 4 tojás sárgájával habosra keverünk, majd 6 deka (2-3 szelet) finomra reszelt főzőcsokoládét, 6 deka vajat, 10 deka őrölt diót, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot és 15 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza-sütőport keverünk hozzá. Legvégül a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá és vajazott, lisztezett hosszú formában sütjük. Sütés után kettévágjuk, s barack- vagy más ízzel töltjük. Tálaláskor vanilin-porcukorral megszórva szeleteljük.

* * * * *

- **PUNCSTORTA**

9 tojás sárgáját habosra keverünk 9 evőkanál porcukorral, majd 9 tojás fehérje kemény habját és 9 dkg lisztet felváltva (1 kanál hab, 1 kanál liszt) könnyedén hozzávegyitünk. Tortaformát vajjal kikenjük, liszttel kiszórjuk, a masszából 1 ujjnyi vastagságú lapot sütünk, azután szitára tesszük. A formát megmossuk, ismét megkenjük, lisztezzük és 1 vékony lapot sütünk (a lapokat kissé rajta hagyjuk és kihűlve vesszük le). A megmaradt masszát 3 részre osztjuk. A tepsit vajjal

kikenjük, liszttel kiszórjuk, vagy zsírozott papirt helyezünk bele. Most az egyik részt sárgán hagyjuk, a másik részt ételfestékkel pirosra szinezzük, a harmadikat 1 tábla puhitott csokoládéval vagy 2 evőkanál kakaóval barnára festjük, és egymás mellé a tepsibe öntjük, és középmeleg sütőben megsütjük. Ha kihűlt kockákra vágjuk.15 dkg cukrot, 1 narancs reszelt héját és levét 1 dl bort felfőzünk, a tűzről elvesszük, hozzáadunk 2 nagy kanál baracklekvárt, 1 dl erős rumot, és az egészet - hozzávegyitve a kockákat - könnyedén összekeverjük. Az egyik tortalapra tesszük a tölteléket, elsimitjuk és a másik tortalappal befedjük. Lábassal vagy deszkával lepréseljük oly módon, hogy egy súlyt teszünk nehezéknek. Körül is elsimitjuk szép simára. Legjobb használat előtt 1 nappal elkésziteni. Mielött tálaljuk, csokoládémázzal vagy rózsaszinű fondanttal bevonjuk.

* * * * *

- **RÉPATORTA**

6 tojássárgája, 11 dkg porcukor, 1 cs. vaniliás cukor, kis rum

A fentieket habosra keverjük.

10 dkg liszt, 22 kg darált dió, 2 késhegyni szódabikarbóna

Ezeket is összekeverni.

6 tojásfehérje, 11 dkg porcukor

A tojásfehérjéket keményre verni, majd bele a cukor.

40 dkg reszelt sárgarépa

Végül mindent óvatosan és adagonként a répával együtt összeállítani, kivajazott, lisztezett sütőformában 70 percig sütni. A sok dió és répa miatt, nehezen sül és viszonylag sokáig; hogy a teteje közben ne égjen az elején alufóliával be szoktam takarni. A tetejét még melegen bekenem baracklekvárral, majd ha kihült csokimázzal vonom be a tortát.

* * * * *

- **RIBIZKE - CSÓK TORTA**

Tészta: 75 g liszt, 75 g keményítő (liszttel helyettesíthető), 1 csapott teáskanál sütőpor, 100 g sima vaj vagy margarin, 75 g cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1/2 citrom reszelt héja, 4 tojás sárgája
Habmassza: 4 tojásfehérje, 1 csipet só, 200 g cukor, 40 g vagdalt mandula vagy dió
Töltelék:
750 g vörös ribizke, 2 cs haberősítő, 1 csapott evőkanál cukor, 2 csésze (á 150 g) édes tejszín

1./ Tészta: liszt, ételkeményítő, sütőpor összekeverve egy tányérra szitálandó. A zsíradékot egy tálban krémmé keverjük, azután a cukrot és a vaníliás cukrot a citromhéjjal belekeverjük. A tojás sárgákat egymás után keverjük bele, majd a lisztet kanalanként hozzáadjuk és belekeverjük. A tortaformát / 24 cm ∅ / kizsírozzuk és a bezsírozott oldalát sütőpapírral beborítjuk. A tésztát kettéosztjuk, majd egyik felét a tortaformába töltjük. /Ha csak egy tortaforma van a két tésztarészt külön kell megsütni. /
2./ *Töltelék:* a tojásfehérjét a csipetnyi sóval keményre verjük, majd a cukor 2/3-át hozzáadjuk, és 3 percig keverjük, s a maradék cukrot beletesszük. /. A tojásfehérjét a sütés előtt keményre verjük. /
3./ Sütés: a tojáshabot az alaptésztán elosztjuk és a mandulával beszórjuk. A sütőt 175 fokra előhevítjük. A sütés kb. 40 percig tart.
4./ Az alaptésztákat a sütőformából kivesszük, a szebbiket óvatosan 8 részre vágjuk és hagyjuk kihűlni.
5./ Töltés: A ribizkét megmossuk, 8 fürtöt félréteszünk díszítéshez a többit leszárazzuk megszárítjuk. A tejszínerősítőt a cukorba keverjük, s a tejszint egy percig felverjük. Az egészet merevre verjük.
6./ A ribizkét a tejszínbe belekeverjük. A tejszint az osztatlan alsó tortalapra felkenjük, és a második tortalap 8 darabjával befedjük. A kész tortát a ribizke fürtökkel díszítjük.

* * * * *

- **SAKKTORTA**

(krém nélkül)

Hozzávalók: 40-40 dkg porcukor, margarin és liszt, 6 tojás, 1 tasak sütőpor, 2 evőkanál kakaó, 1 üveg baracklekvár, 1 rumaroma, 10 dkg tortabevonó csokoládé.

A cukrot a margarinnal habosra keverjük, és egyenként hozzáadjuk az egész tojásokat. Összekeverjük a liszttel és a sütőorral, majd a masszát két részre osztjuk. Az egyik felébe belekeverjük a kakaót, és sütőpapírral kibélelt tepsiben külön-külön megsütjük. Amikor kisült, rumaromával ízesített baracklekvárral összeragasztjuk a sárga és a barna lapot, majd hosszában megfelezzük, és úgy ragasztjuk össze, hogy a barnára sárga kerüljön. 3-4 órán át súllyal lenyomatjuk, majd hosszában újra megfelezzük az összeragadt tésztát, és így tovább, míg 8 csíkot kapunk. Ezeket lefektetjük, és úgy ragasztjuk össze, hogy a barnára sárga, sárgára barna kerüljön. Olvasztott csokoládéval mindenhol bevonjuk.

* * * * *

- **SLÁGER TORTA**

4 tojás sárgáját 10 evőkanál vízzel habosra verjük, lassan hozzákeverünk 25 dkg cukrot. Amint a massza jó kemény, hozzáadunk 15 dkg lisztet, 1 citrom levét és reszelt héját, 4 tojás keményre vert habját, amihez még hozzávegyítünk 5 dkg cukrot. Tovább verve hozzáadunk 15 dkg darált diót.
Ebből a masszából két tortalapot sütünk. Ízlés szerint töltjük krémmel vagy ízzel. Tetejét csokoládé mázzal bevonjuk.

* * * * *

- **TOPORTORTA (LISZT NÉLKÜLI DIÓS CSOKITORTA)**

Hozzávalók: 10 tojás, 30 dkg porcukor, 30 dkg darált dió, 2 kanál cukor, 2 kanál kakaó, 30 dkg vaj

A tojások fehérjét a porcukorral habbá verem és belekeverem a diót. Egy kizsírozott, lisztezett géztepsibe terítem és lassú tűznél 15 - 20 percig sütöm.
8 sárgáját, 2 kanál cukrot, a kakaót és 2 kanál vizet gőz felett felforralok, lehűtöm és 30 dkg vajat keverek el benne jó habosra.
A lapból 4 hosszúkás lapot vágok, megtöltöm a krémmel, majd a maradékkal bevonom. Legalább egy napig kell "puhulnia".

* * * * *

- **TURÓKRÉMTORTA**

Hozzávalók: 1 piskótalap készen vagy sütsz egy 6 tojásos piskótát, 30-40 deka tehénturó, 1 tojás, 1 citrom, 1-2 tasak vaníliás cukor, kevés margarin, cukor izlés szerint.

A turót összekeverem a tojás sárgájával , a habbá vert fehérjével, kevés reszelt citromhéjjal, citromlével (attól függ, mennyire akarjuk savanyitani), vaníliás cukorral. Mikor jól elkevertük, annyi margarint teszünk hozzá, hogy krémes, kenhet? legyen. Ezután még cukorral izesitjük. Nem szoktam tul édesre csinálni, inkább savanyubbra. Megkenjük a piskótalapokat, ugy, mint a tortát, és tálalásig beh?tjük. Jó ha legalább 3-4 órát hidegen áll. Lehet cicomázni tetszés szerint bármilyen gyümölccsel, csokireszelékkel, szines cukorkával, stb

* * * * *

- **TUROTORTA**

(NEM KELL sütNI !!!)

Fel csomag (12.5 dkg) Rama margarint , 30 dkg porcukorral, 5 tojás sárgajaval, egy csomag (10 gr) vaniliascukorral jol kikeverunk, utana belekeverunk 50 dkg attort turot (krumplinyomoval lehet attorni!) és ezzel is jol elkeverjük. Ezutan 5 pupozott evőkanál etkezesi zselatint 1 dl vizzel csomomentesen elkeverunk és azonnal adunk hozzá meg masfel deci forro tejet, mikor ezt jol elkevertuk, belekeverjuk a turo masszaba. Kivajazott tortaformaba (szetkapcsolhato !!!) tesszuk a masszat és kb. egy orat hagyjuk hutoben allni. Ha megdermedt kivesszuk a hutobol ratesszuk a tetejere a gyumolcsot , ez lehet eper,(alma, kiwi, de barmilyen) melyet felszeletelunk és szepen elrendezunk, majd leontjuk gyumolcskocsonyaval.
Egy csomag gyumolcskocsonyat (lehet, eper, malna, stb.) fel liter vizben elkeverunk, majd 10 percig allni hagyjuk, utana forralasig melegitjuk, (forralni nem szabad!!!) majd lehutjuk és amikor kezd surusodni a gyumolcs tetejere ontjuk és ujbol a hutobe tesszuk, addig, amig megdermed. Kínálas előtt szetkapcsoljuk a tortaformat, majd felszeleteljük.
A fenti recept eleg regi, ma mar sokkal jobb gyumolcskocsonyakat lehet kapni, amelyet gyorsabban el lehet keszíteni.

* * * * *

- **TÚRÓTORTA**

Hozzávalók: 1/2 kg túró, 2 tojás, 25 dkg porcukor, 1 vaniliáscukor, 1 margarin, 1 doboz babapiskóta, 1 üveg befôtt (mi kimagozott rumos meggyet szoktunk), 1/2 liter tej, 1 zacskó zselatin (2 evôkanál)

A margarint kikeverjük a porcukorral, a vaniliáscukorral, hozzá tesszük a tojásokat, majd a túrót. Ezt jól összedolgozzuk. 3 dl hideg tejben eskeverjük a zselatint, egy kicsit állni hagyjuk. A maradék 2 dl tejet felforraljuk, és a zselatinos masszaához öntjük. Az elkészült zselatinos masszát az összekevert túrómasszához keverjük. Kivizezett lábasba teszük. (Ha magas tortát akarunk, akkor kisebb átmérôjűbe, ha alacsonyabbat akkor nagyobb átmérôjű edénybe tesszük.)
A lábasban a sorrend a következo: túró - babapiskóta - befôtt - kevés túró - babapiskóta - túró
Egy éjszakára a hűtôbe tesszük. Másnap körtálcára borítjuk ki. Vigyázat, úgy kell kirázni az edénybôl, csak ügyesen ! (Kirázás elôtt a torta oldalát vizes késpengével el kell választani az edény falától.)

* * * * *

- **TÚRÓ TORTA**

Hozzávalók: 1/2 kg túró, 3 egésztojás, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás pudingpor, 12 dkg margarin (ráma), 1 csomag mazsola

A 3 tojás fehérjét egy evőkanál porcukorral felkeverjük. A többi cukorral a tojások sárgáját a margarinnal habosra keverjük. Ezután összekeverjük a felvert tojás fehérjével, pudingporral, túróval és mazsolával. kizsírozott , lisztezett tepsiben közepes lángon sütjük.(a pudingport nem kell fozni)

****

KUGLÓFOK

- **CSÁSZÁRKUGLÓF**

Hozzávalók: 45 dkg rétesliszt, 15 dkg va, 8 tojássárgája, 2 dkg élesztő, 12 dkg porcukor, 3 dl tejszín, 15 dkg mandula, 10 dkg mazsola, 5 dkg cukrozott narancshéj, ízlés szerint őrölt fahéj, só, 0,5 dl tej, 2 dl tejszín.

Az élesztőt langyos, cukros tejben kelesztjük. A lisztet egy nagyobb edénybe szitáljuk. A megkelt élesztőt hozzáöntjük és összekeverjük, majd a cukrot a vajjal és a tojássárgával jól kikeverjük, végül a tejszínt is hozzáadjuk. Az egészet az élesztős lisztre öntjük, és közepes keménységű tésztává dagasztjuk. Akkor jó, ha a kézről vagy a villáról elválik. Letakarva, meleg helyen 45-50 percig kelesztjük. Közben kevés cukorral összekeverjük a fahéjat, az előzőleg cukros-citromos teában megáztatott mazsolát, az apróra vágott cukrozott narancshéjat és a mandulát. Ha megkelt a tészta, lisztezett gyúródeszkára borítjuk, lazán átgyúrjuk. A tészta felét kivajazott kuglófformába tesszük, rászórjuk az ízesítőket és befedjük a maradék tésztával. Az egészet meleg helyen letakarva kelesztjük, pihentetjük. A megkelt tésztát tejjel vagy tojásfehérjével megkenjük. Előmelegített sütőben, közepes melegen 40-50 percig sütjük. Ha kész, még melegen kiborítjuk és bőven meghintjük porcukorral.

* * * * *

- **CSOKOLÁDÉS KUGLÓF**

Hozzávalók: 60 dkg rétesliszt, ? dkg élesztő, 20 dkg porcukor, 18 dkg margarin vagy vaj, 15 dkg darabolt csokoládé, 4 tojássárgája, 5 dkg mazsola, 10 dkg dió, 2-3 dl tej, kevés só.

Langyos, cukros, lisztes tejben az élesztőt megkelesztjük. A lisztet tálba szitáljuk, közben a tojássárgáját a porcukorral kikeverjük, hozzáadjuk az olvasztott, de nem meleg vajat és tovább keverjük. Ezután a liszthez adjuk az előbbi keveréket és a megkelt élesztőt. A tejet fokozatosan ráöntjük, és fakanál segítségével kezdjük a tészta kidolgozását. Közepes keménységűvé dagasztjuk mindaddig, amíg a tészta le nem válik a kanálról vagy a kezünkről. Letakarjuk és meleg helyen 50 percig kelesztjük. Ha megkelt, lazán átgyúrjuk, kinyújtjuk, megszórjuk csokoládédarabkákkal, áztatott mazsolával, meglocsoljuk olvasztott vajjal. Az így előkészített tésztát megcsavarjuk, és kivajazott formába helyezzük. Tetejét megszurkáljuk dióval, majd 40-50 percig kelesztjük. Sütés előtt édes tejjel megkenjük. Előmelegített sütőben, közepes tűzön 40-50 percig sütjük.

* * * * *

- **EGYSZERŰ KUGLÓF**

Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 3 tojás, 20 dkg vaj, 20 dkg porcúkor, 1/2 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál élesztő, 5 dkg mandula.

A vajat a porcukorral és a tojássárgájával jól kikeverjük, és váltakozva fokozatosan hozzáadjuk a lisztet és a tejet. A sütőport és az élesztőt a liszttel egyenletesen elmorzsoljuk és belehintjük a lisztbe. Favilla segítségével jól kidolgozzuk, és végül nagyon óvatosan hozzáadjuk a tojásfehérje kemény habját. Az így elkészített tésztát a kivajazott, lisztezett kuglófformába öntjük és a tetejét mandulaszeletekkel megszurkáljuk. Előmelegített sütőben, közepes tűzön 40-50 percig sütjük.

* * * * *

- **EGYSZERŰ ÉS GYORS KUGLÓF:**

Hozzávalók: 4 tojás, 25 dkg liszt, 25 dkg cukor, egy deci meleg víz, egy deci meleg olaj, egy sütőpor, kakaópór, ill. vaníliás cukor, ha nem kakaóssat akarunk sütni

4 tojást különválasztani, fehérjét a sárgától. Fehérje habbá, majd a fele cukrot beleszórva továbbverni, félrerakni. Sárgája habbá a maradék cukorral, lassan hozzá önteni a meleg vizet, olajat, sütőporral elkevert lisztet. Ha kakaóssat, kb 3 evőkanál jó minőségű kakaópor, ha vanílkiássat, akkor egy zacsi van.cukrot hozzákeverni. Fakanállal a masszát óvatossan összeforgatni a habbá vert cukros fehérjéhez. Mint a piskótát. Jól kivajazott formában, közepes hőfokon kisütni. Tűpróba. Porcukorral megszórva fogyasztani. Ha nem eszel belőle azonnal, mire ennél, már a gyerekek meg isették.

* * * * *

- **ÉDESANYÁM KUGLÓFJA**

Hozzávalók: 80 dkg finomliszt, 10 dkg porcukor, 6 tojás, 30 dkg vaj, 10 dkg csokoládé, 1-2 dl tej, só.

Az élesztőt langyos, cukros tejben megkelesztjük. Közben az átszitált liszthez adjuk a porcukrot és a sót. Az olvasztott vajat; a tojást a megkelt élesztővel és a liszttel összekeverjük, a maradék tejjel összegyúrjuk, majd a csokoládét apróra törjük és hozzákeverjük a tésztához. Jól kidolgozzuk, és letakarva 60 percig meleg helyen kelni hagyjuk. Ez idő letelte után lisztezett deszkára borítjuk, óvatosan átgyúrjuk és kivajazott és lisztezett formába helyezzük. 20 percig pihentetjük, majd előmelegített sütőbe tesszük, és lassan, közepes lángon 50-60 percig sütjük. Ha elkészült, meg forrón kiborítjuk egy tálra és porcukorral meghintjük.

* * * * *

- **FINOM KUGLÓF**

Hozzávalók: 60 dkg rétesliszt, 35 dkg vaj, 8 tojássárgája, 3 tojásfehérje, 5 dkg cukor, 1 dkg élesztő, 1/2 csomag sütőpor, 2 csomag vaníliáscukor, csipet só.

A vajat habosra kikeverjük a tojássárgájával. Az átszitált langyos liszthez adjuk a porcukrot, a sütőport, a sót és az élesztőt (amit előzőleg kevés tejjel vagy vízzel feloldottunk). Ezután lassanként összekeverjük a habos vajjal és az egészet jól kidolgozzuk. A tésztát vajjal kikent és

liszttel behintett kuglófformába helyezzük, 1 órán át letakarva, meleg helyen kelesztjük. Ezután - ha a tészta jól megkelt - előmelegített, nem túl meleg sütőben 1 órán át lassan sütjük. Közben legalább 30 percig .nem nyitjuk ki a tűzhely ajtaját. Ha a kuglóf kisült, tálra borítjuk, és meg forrón meghintjük a vaníliáscukorral, hogy jól ráolvadjon.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSKUGLÓF**

Hozzávalók: 30-30 dkg cseresznye, meggy, őszi- és sárgabarack, körte és kivi, 3 dl fehérbor, 12 zselatinlap, 20 dkg porcukor, 1 citrom leve.

A zselatinlapokat vízbe áztatjuk, kinyomkodjuk, majd 1 dl vízben kislángon addig melegítjük, míg felolvadnak. Hozzáadjuk a citrom levét, a cukrot, a bort, és addig kevergetjük, míg a cukor felolvad. Egy nagyobb kuglófformába kb. fél centi magasan töltünk a zseléből, és ecsettel bekenjük az oldalát
is. Hűtőbe tesszük dermedni, majd a gyümölcsöket szépen elrendezzük a forma alján. Leöntjük zselével, és dermedni hagyjuk. A rétegezést addig folytatjuk, míg a forma megtelik. Tálalás előtt kb. 24 órán át hűtőben tartjuk.

* * * * *

- **KAKAÓS KUGLÓF**

Hozzávalók: 60 dkg finomliszt, 10 dkg porcukor, 1 tojássárgája, 8 dkg olvasztott vaj, 1 csomag vaniliáscukor, kevés kakaó a szóráshoz, tej, 3 dkg élesztő, 1 csipetnyi só.

A langyos, édes tejben elkeverjük az élesztőt, 10-15 percig kelesztjük. A langyos átszitált lisztet tálba öntjük. Hozzáadjuk a porcukrot, a sót, a vaníliáscukrot és összekeverjük. Ezután kevés langyos tejben elkeverjük a tojássárgáját, az 5 dkg megolvasztott vajat, és a megkelt élesztővel együtt a liszthez öntjük. A tésztát jól kidolgozzuk, és meleg helyre tesszük. Letakarva 20 percig kelesztjük. Ezután lisztezett gyúródeszkára borítjuk, kb. 2 cm vastagságúra nyújtjuk. Ízlés szerint meghintjük kakaóval, és meglocsoljuk a maradék 3 dkg olvasztott vajjal. Összesodorjuk és kuglófformába helyezzük, amelyet előzőleg kizsíroztunk, 20 percig meleg helyen letakarva pihentetjük. A megkelt tésztát olajjal megkenjük, és közepesen meleg sütőben 30-40 percig sütjük. Kakaó helyett a tésztát darált dióval, mandulával, mákkal is megszórhatjuk.

* * * * *

- **KUGLÓF I.**

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 20 dkg porcukor, 1 kávéskanál reszelt citromhéj, 4 tojássárgája, 3 dkg élesztő, 1 mokkáskanál só, 3 dl tej .

A vajat a tojássárgájával, a 15 dkg porcukorral, a reszelt citromhéjjal habosra keverjük és rászórunk 25 dkg lisztet. Ezután a langyos, édes tejben megkelesztjük az élesztőt, majd hozzáadunk 5 dkg cukrot és a megmaradt 25 dkg lisztet. Jól kidolgozzuk, meleg helyen megkelesztjük. A megkelesztett tésztához adjuk a kikevert lisztes masszát, és addig dagasztjuk, amíg sima tésztát nem kapunk. Kizsírozott kuglófformába téve 30 percig pihentetjük, utána tojássárgájával megkenjük, és előmelegített sütőben 30-40 perc alatt megsütjük.

* * * * *

- **KUGLÓF II.**

Hozzávalók: 28 dkg finomliszt, 1.5 dkg élesztő, 2 dl tej, 4 tojás, 6 dkg vaj, 8 dkg cukor, 3 evőkanál citromlé, 1 kávéskanál reszelt citromhéj, 5 dkg mazsola, csipet só, kevés morzsa, 1 csomag vaníliás porcukor.

Az élesztővel 8 dkg lisztből, kevés cukorból 1 dl langyos tejjel kovászt készítünk. 30-45 percig kelesztjük. Közben a vajat a többi cukorral és a tojássárgájával habosra keverjük. A megkelt kovászt összekeverjük a liszttel, a szükséges mennyiségű tejjel. Hozzáadjuk a citrom reszelt héját, a citromlevet és a mazsolát. Fakanál segítségével jól kidolgozzuk, amíg hólyagos nem lesz. Ezután a tésztát letakarjuk, meleg helyre tesszük és 1 órán át kelesztjük. A formát vajjal jól kikenjük, és szükség szerint morzsával behintjük. A megkelt tésztát óvatosan átgyúrjuk, behelyezzük a formába és 30 percig pihentetjük. Ezután előmelegített sütőben 30-40 percig sütjük. A kész kuglófot még melegen, tálcára téve vaníliás porcukorral meghintjük. Csokoládémázzal is bevonhatjuk.

* * * * *

- **KUGLÓF MIX**

Hozzávalók: 4 tojás, 9 ekanál cukor, 9ekanál liszt, 0,5 cs. sütőpor, 9 ekanál olaj (vagy 5 ekanál olaj, 4 ekanál víz), mazsola, kakaópor.

A tojást a cukorral kikeverem, beleteszem a lisztet, sütőport, olajat, mazsolát. A massza felét formába öntöm (kuglóf), a maradékba kakaót szórok. Majd a kakaós krémet belecsorgatom a sima krémbe, ha szépen összekeveredik, akkor jól mutat majd ha felszeleteljük. A közepére vigyázni kell, hogy jól átsüljön! Előmelegített sütőben 2-3 percig maximumon, majd közepes lángon sütöm.

* * * * *

- **MANDULÁS KUGLÓF**

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 4 dkg élesztő, 4 tojássárgája, 15 dkg porcukor, 1-2 dl tej, 5 dkg zsír, 15 dkg vagdalt mandula, só, 2 evőkanál étolaj, 2 csomag vaníliáscukor.

Az élesztőt langyos, cukros tejben megkelesztjük. A lisztet átszitáljuk, a tojássárgáját a porcukorral, a zsírral, a sóval és a maradék tejjel jól kikeverjük, majd a liszthez adjuk és a megkelt élesztővel együtt, közepes keménységű tésztát dagasztunk. Meleg helyen, letakarva 45-

50 percig kelesztjük. Ezután lisztezett gyúródeszkára kiborítjuk. Lazán átgyúrjuk, kinyújtjuk vagy kézzel széthúzzuk. Az aprított mandulát rászórjuk, a vaníliáscukorral meghintjük és étolajjal meglocsoljuk, majd megsodorjuk. Kizsírozott, lisztezett farmába tesszük. 30 percig pihentetjük, és előmelegített, közepesen meleg sütőben 50-60 percig sütjük.

* * * * *

- **MAZSOLÁS KAKAÓS KUGLÓF**

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 30 dkg vaj vagy margarin, 10 tojás, 5 dkg porcukor, 2 dkg élesztő, 15 dkg mazsola, 1 dl tej, csipet só, kakaó a szóráshoz.

A tojássárgáját a vajjal habosra keverjük. Az átszitált, langyos liszthez adjuk a porcukrot, a sót és az élesztőt (amit kézzel a liszttel együtt jól elmorzsolunk). A tojás habjához fokozatosan hozzáadjuk a lisztet, a tojásos vajat és a mazsolát. Amikor már jól összekevertük, annyi tejet öntünk hozzá, hogy közepes keménységű tésztánk legyen. Ezután a tésztát kivajazott, lisztezett formába öntjük, és 45-50 percig kelni hagyjuk. Közepes meleg sütőben lassan sütjük. Ha kész, még forrón kiborítjuk és kristálycukros kakaóval meghintjük.

* * * * *

- **MEGGYES KUGLÓF**

Hozzávalók kb. 20 szelethez: 37 dkg liszt, 25 dkg cukor, 25 dkg vaj vagy margarin, 4 tojás, 15 dkg étcsokoládé, 1 üveg (710 ml) meggybefőtt, 3 evőkanál rum, 1 zacskó sütőpor, ½ teáskanál őrölt fahéj, a forma kikenéséhez margarin, a szóráshoz zsemlemorzsa

A meggybefőttet alaposan lecsöpögtetjük, és ha kell, kimagozzuk. A vajat vagy margarint a cukorral és a rummal tálban fakanállal vagy robotgép segítségével habosra keverjük, majd egymás után hozzáadjuk az egész tojásokat is. Az átszitált lisztet összekeverjük a sütőporral és az őrölt fahéjjal. A vajas krémre hintjük, majd alaposan kidolgozzuk. Margarinnal kikenünk egy kuglófformát (kb. 24 cm átmérőjű). Egyenletesen meghintjük a zsemlemorzsával, majd beletöltjük a tészta felét. Ráhalmozzuk a meggybefőttet, végül befedjük a maradék tésztával. Előmelegített sütőbe toljuk és kb. 60-70 percig sütjük. Kivesszük, legalább 15 percig pihentetjük, majd kiborítjuk a formából, és kihűtjük. Az étcsokoládét vízgőz fölött felolvasztjuk, bevonjuk vele a kuglófot, és hagyjuk megszilárdulni.

* * * * *

- **NARANCSOS KUGLÓF**

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 20 dkg vaj, 6 tojássárgája, 1 egész tojás, 20 dkg porcukor, 5 evőkanál rum vagy 1 mokkáskanál aroma, 1/2 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál élesztő, 1 csomag vaníliáscukor, 15 dkg cukrozott narancshéj, 2 evőkanál friss narancslé, és csipetnyi só, 1 dl tej .

A lisztet tálba szitáljuk, a sütőporral és az élesztővel jól elmorzsoljuk. A vajat a porcukorral habosra keverjük, egyenként hozzáadjuk a tojássárgáját, kanalanként a rumot, a narancslevet, jól összekeverjük. A legvégén a tejet és a narancshéjat adjuk hozzá. Ehhez öntjük fokozatosan, állandó keverés mellett a lisztet, és addig keverjük, amíg a tészta felülete sima nem lesz. Ezután a tésztát egy kizsírozott, lisztezett formába öntjük. 40 percig kelesztjük. Előmelegített, közepesen meleg sütőben kb. 45-50 percig sütjük. Még melegen meghintjük vaníliáscukorral.

* * * * *

- **VANÍLIÁS KUGLÓF**

10 deka vajat (zsírt) 2-3 egész tojással, 12 deka cukorral, 30 deka liszttel fokozatosan jól kikeverünk, azután 2 1/2 deci tejet adunk hozzá, majd kevés liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőport, 5 deka mazsolát, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot és 1/2 citrom reszelt héját. Még egyszer rövid ideig jól megkeverjük és vajjal kikent, zsemlyemorzsával kiszórt formába öntve azonnal a meleg sütőbe helyezzük, s rendes tűznél sütjük. Tálaláskor Váncza-vanilincukorral beszórjuk.

* * * * *

KALÁCSOK

- **ÁFONYÁS KALÁCS.**

Hozzávalók: 6 dkg. vaj vagy zsír, 6 .dkg. cukor, 2 tojás; 30 dkg. liszt, 1 csomag Dr. Oetker-féle sütőpor, 1 késhegynyi só, 2/l0 1. tej, 1/2 kg. áfonya.

A vajat cukorral és a tojás sárgájával jólelkeverjük, hozzáadjuk a sütôporral kevert lisztet és végül 2 tojás fehérjének habját. Az anyagot kikent tepsibe tesszük, jó vastagon rárakjuk az áfonyát, beszórjuk cukorral és reszelt mézesska-láccsal. Megsütjük.

* * * * *

- **BESZÓRT KALÁCS.**

Hozzávalók: 30 dkg. liszt, 6 dkg. vaj vagy zsír, 6 dkg. cukor, 2 tojás, 1 csomag Dr. Oetkcr-féle sütíipor, 1 késhegynyi só, 1/4 liter tej.

A vajat habosra keverjük, a cukrot, tojást, majd a tejet, sót és a sütőpor-ral kevert lisztet hozzáadjuk. Süthetjük tortasütőben vagy tepsiben is. Ez utób-biban ujjnyi vastagon belekenjük és az alábbi keverékkel beszórjuk:
Keverék: 12 dkg. vaj vagy zsír, 12 dkg. cukor, 8 dkg. lisztet.
A beszórt kalácsot, melybe zsírt vagy vajat, cukrot és lisztet tettünk, addig gyúrjuk, míg nem morzsolódik. A tészta megjavításához adhatunk hozzá 2 dkg. finomra vágott mandulát vagy diót és kevés őrölt fahéjat.

* * * * *

- **CITROMOS-CSOKIS KALÁCS**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 2 ,5 dkg éleszto, 3-5 dl tej (amennyit felvesz), 4 tojássárgája, 10 dkg vaj vagy margarin, egy csipet só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 3 evőkanál citromlé, 20 dkg csokoládé (elhagyható, én Boci csokit szoktam beletenni, de bármilyen jó)

Az élesztot 2 dl langyos tejjel és egy teáskanál cukorral felfuttatjuk. Összekeverjük a tojást, vajat, maradék cukrot, sót, vaníliás cukrot, citromhéjat és levet, beleöntjük a felfuttatott élesztos tejet, majd beledolgozzuk a lisztet annyi tejjel, hogy lágy, de még dagasztható tésztát kapjunk. Jó sokáig dagasztjuk, minél több levego menjen bele. Végül alaposan eloszlatva belekeverjük az apróra tördelt csokit. Vannak, akik elkövetik azt a szörnyuséget, hogy mazsolát tesznek bele - BRRR! -, de mivel én utálom a mazsolát, ezért sosem tennék ilyet. Ha a sütőformát (vekni vagy kuglóf forma a legjobb) kivajaztuk, akkor akár kereszthetjük is benne. Langyos helyen, konyharuhával lefedve kb. a duplájára kell kelnie, ekkor forró sütőbe tesszük. 5 perc múlva alcsonyra állítjuk a lángot és 30-40 perc alatt készre sütjük. Ha a közepébe szúrt ture már nem ragad tészta és a teteje is szép piros, akkor jó. Ha kicsit kihult, kiboríjuk a formából és tálaljuk. Forrón a legfinomabb!

* * * * *

- **CSERESZNYES KALÁCS**

Hozzávalók: 6 dkg. vaj vagy zsír, 6 dkg. cukor, 3 tojás, 20 dkg. liszt, 1 keshegynyi só, 1/2 csomag Dr. Oetker-fele sütőpor, 1/2 kg. cseresznye.

A vajat konnyeden szetkeverjuk, hozzáadjuk a cukrot, a tojássárgajat, aztan meg egy fel oraig, esetleg tovabb is keverjuk, vegul hozzátesszuk a sütőporral kevert lisztet, 3 tojás feherjenek habjat és a sot. A tésztat jol kizsírozott formaba tesszuk, cseresznyet rakunk ra és lassan megsutjuk.

* * * * *

- **EROKALÁCS**

A vajat, cukrot, sot, 10 dkg. vaj vagy libazsír, 3-4 tojás, 25 dkg. liszt, 1 csomag Dr: Oetker-fele sütőpor; 4-6 kanal tej, 1/2 citrom, keves so: tojássárgajat, és tejet jol elkeverjük, majd lassan hozzáadjuk a liszttel kevert sütőport, vegre pedig a tojás habjat és a citromhejat. A tésztat vajjal kikent formaba tesszuk és 3/4 oraig sütjuk. Ez a Dr. Oetker-fele erokalács konnyen emesztheto etel, betegeknek és gyermekeknek egesz jo, a test szamara szükséges összes tapanyagokat tartalmazza.

* * * * *

- **FAHÉJAS KALÁCS**

8 dkg kr.cukrot, 4 dkg élesztõvel, 5 dkg vajjal és csipetnyi sóval 2-2,5 dl langyos tejben feloldunk és 50 dkg liszttel, 2 tojással, 1 citrom reszelt héjával együtt sima tésztává dolgozzuk. Letakarjuk, meleg helyen fél órát pihentetjük.

Töltelék: 10 dkg kr.cukrot, 0,5 ekanál fahéjjal, 6 dkg mazsolával, 5 dkg darált dióval jól összekeverünk. A tésztát belisztezett deszkán kisujjnyi vastagságúra nyújtjuk, bekenjük 5 dkg olvasztott vajjal. Ezután a cukros mazsolát ráterítjük és feltekerjük. Kivajazott és lisztezett hosszúkás, formába tesszük, addig pihentetjük, míg másfélszeresére nem emelkedik meg. Ezután tojással megkenjük, elõmelegített sütõben 190 C-on 40-50 percig sütjük, rácson kihûtjük.

* * * * *

- **FAHÉJAS TEJES KALÁCS**

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 10 dkg vaj, 4 dkg élesztő, 5-6 dl tej, 10 dkg cukor, 1 evőkanál őrölt fahéj, kevés só, 1 tojás a kenéshez.

Az élesztőt cukros tejben megkelesztjük. A lisztet tálba szitáljuk hozzáadjuk a cukrot, a fahéjat, a sót, az olvasztott vajat és a megkelt élesztőt. Annyi tejet adunk hozzá, hogy közepes keménységű, inkább lágy tésztát kapjunk. A dagasztást akkor fejezzük be amikor a tészta felülete már szép, sima, és fényes. Ezután letakarva, 50-60 percig kelesztjük. Az idő letelte utána a tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, lazán átgyúrjuk, kivajazott, lisztezett formába tesszük. 30-40 percig újból kelesztjük, közvetlenül sütés előtt tojássárgájával megkenjük. Előmelegített sütőben, mérsékelt tűzön 40-50 percig szép pirosra sütjük.

* * * * *

- **FONOTT KALÁCS**

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 1 tojás, 8 dkg margarin vagy vaj, 4-5 dl tej, 10 dkg cukor,5 dkg mazsola, só.

A megszitált, langyos lisztet mély tálba helyezzük, és közepében kis mélyedést képezünk. Az élesztőt kevés langyos, cukros tejben elkeverjük, beleöntjük a mélyedésbe és kevés lisztet keverünk hozzá. Ezután letakarjuk és langyos helyen kelesztjük. Közben a tejet meglangyosítjuk és a habosra fölvert tojást hozzákeverjük majd a megkelt kovászhoz öntjük. A mazsolát előzőleg megmossuk és 5 percig langyos, édes vízben áztatjuk, majd a lisztre szórjuk a cukorral együtt. Ez után megkezdjük a dagasztást, közben az olvasztott margarint fokozatosan a tésztához adagoljuk és bedolgozzuk. Ha a tészta elválik a táltól és hólyagos lesz, befejezhetjük a dagasztást. A tésztát cipó alakúra formázzuk és megszórjuk liszttel letakarjuk, és védett langyos helyen 45-60 percig kelni hagyjuk. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, átgyúrjuk. Ez után a tésztát három részre osztjuk, kis cipókat készítünk, majd rudakat formázunk belőlük és megfonjuk a tésztát úgy, hogy a rudakat egymáson keresztbe tesszük. 35-40 percig pihenni hagyjuk. Közvetlenül a sütés előtt tojássárgájával megkenjük. Előmelegített, nem túl forró sütőbe tesszük, 45-50 percig sütjük. A megsült kalácsot a tepsiből még melegen, óvatosan tiszta vágódeszkára borítjuk, és konyharuhával letakarva hagyjuk kihűlni.

* * * * *

- **FONOTT PUDINGOS KALÁCS**

Tészta: 90 dkg sima liszt, 2 kocka élesztő, 4 dcl tej 10 dkg porcukor, 3 ev.kanál olaj, 3 tojás habja. Összegyúrjuk, kelni hagyjuk.

Krém: 1/2 lit. tejben megfőzünk 2 csomag kakaós pudingot (1 csomag 1/2 lit. tejhez való lenne, de itt csak a fele adag tej megy bele), ha kihült hozzá adunk 1 Hera margarint (25 dkg-os csomagolású, krémhez való), 25 dkg porcukrot, 4 evőkanál kakaót és jól kikeverjük.

A megkelt tésztát 8 cipóra osztjuk, vékonyra kisodorjuk és megkenjük a krémmel, majd felcsavarjuk, mint a kalácsot és két-két darabot összefonunk. Megkenjük a tojások sárgájával és még kicsit kelesztjük a tepsiben, majd megsütjük.

* * * * *

- **FÜGÉVEL TÖLTÖTT KALÁCS**

Hozzávalók (2 szív alakú tortaformához): 0,5 kg liszt, 2 dkg sütôpor, 3 dkg élesztô, késhegynyi só, 3 evôkanál RÁMA margarin, 2 db tojás, 1 evôkanál Korona Aranybarna cukor, 10 dkg méz, tej és víz (félkemény tésztához)
töltelékhez: 2 csomag füge, 2 evôkanál lekvár

A hozzávalókból meggyúrjuk a tésztát, fél órát pihentetjük, újra átgyúrjuk és ismét fél órát pihentetjük. Ezután 6 egyenlô részre osztjuk, kis cipókat formázunk, melyeket, fél óráig pihentetünk. Közben elkészítjük a tölteléket: a fügét apróra vágjuk, és a lekvárral eldolgozzuk. Hat részre osztjuk. A cipókat nyújtófával kinyújtjuk, a 6 adag tölteléket a 6 kinyújtott tésztára, majd feltekerjük. A feltekert tésztákat 3 szálanként összefonjuk, majd a kimargarinozott szív alakú formába tesszük. Tojással lekenjük. 1 óra kelesztés után ismét átkenjük tojással és újabb 1 órát pihentetjük. Ezt követôen 180 fokos sütôben kb. 40 percig sütjük. (Ha a teteje pirulna, sütô papírt tegyünk rá.) Sütés után azonnal kenjük le forró mézzel, és hintsük meg a vágott pirított mandulával.
Elkészítési idô: 55 perc, Egy adag: 2230 kJ/530 kcal

* * * * *

- **KÜRTÖS KALÁCS**

1 kg liszt, 1 tojás + 1 tojás sárgája, 5 ekanál porcukor, 10 dkg vaj, 3 dkg élesztõ, kis só és annyi tej, hogy kalácstészta keménységû legyen.

Ezt megkeletsztjük és miután megkelt beolajozott fa rudakra tekerjük (akinek van) csigára. Azután a tésztát is beolajozzuk és vaniliás dióba forgatjuk. Majd zsírozott, lisztezett tepsibe rakjuk és sütjük.

* * * * *

- **MÉTERES KALÁCS**

4 tojás sárgája, 26 dkg porcukor, 1 evőkanál melegvíz, 1 evőkanál olaj

Jól összekeverni, majd 3/4 cs. sütőporral összekevert 26 dkg lisztet és a 4 tojás keményre vert habját hozzáadni. 2 részre osztjuk. Az egyikbe 2 kanál kakaót + két evőkanál vizet adunk és két kizsírozott-lisztezett őzgerincben sütjük lassan (mint a piskótát). A barna és fehér kihűlt tésztát borda mentén felszeleteljük.

Krém: 15 dkg porcukor, 3-4 kanál rum, 25 dkg Ráma
Ezt habosra keverni és hozzáadunk 1 pudingot (vanília v. más, amit 2 dl tejben főztünk meg. A krémet 1 fehér és 1 barna tészta közé kenjük (kb. 1 cm vastag), majd csoki mázzal (zselatinos v. olvasztott "Kató" csokival) leöntjük, ferdén vágjuk.

* * * * *

- **MILÁNÓI KALÁCS**

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 20 dkg vaj, 4 tojás, 10 dkg cukor 2 dkg vaníliáscukor, 2-3 dl tej, 20 dkg mazsola, 20 dkg cukrozott narancshéj, 5 dkg cukrozott citromhéj, 20 dkg cukrozott gyümölcs (elhagyható), 1 citrom reszelt héja, durván aprított 10 dkg dió, 5 dkg hámozott mandula, kevés só.

Az élesztőt cukros tejben megkelesztjük. A lisztet tálba szitáljuk, mélyedést készítünk a közepére, hozzáöntjük a megkelt élesztőt, a cukrot, a tojást, a 15 dkg olvasztott vajat és annyi langyos tejet, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. Ha a dagasztást befejeztük, a tésztát letakarjuk, és meleg helyen 45 percig kelni hagyjuk. Az idő letelte után lisztezett gyúródeszkára borítjuk, óvatosan átgyúrjuk. Hozzáadjuk és beledolgozzuk a mazsolát, a cukrozott narancs- és citromhéjat, a mandulát, a diót. A mazsolát előzőleg rumos teában megáztatjuk, hozzáadás előtt lecsepegtetjük, és lisztben meghempergetjük. Erre azért van szükség, hogy a mazsola ne szálljon a tészta aljára. Ez után a tésztát zsírozott, kilisztezett magas tepsibe helyezzük, letakarjuk és 30 percig pihentetjük. Előmelegített sütőben, közepes tűzön 50-60 percig sütjük. 30 perces sütés után keresztbe bevágjuk hogy kialakuljon a "koronája". Meglocsoljuk a maradék 5 dkg olvasztott vajjal, majd tovább sütjük. A sütőformában hagyjuk félig kihűlni, majd óvatosan rácsra emeljük, hogy az alja ne párásodjék be. Csak akkor szeletelhető, ha egészen kihűlt.

* * * * *

- **NARANCSOS FONOTT KALÁCS**

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 12 dkg vaj, 12 dkg cukor, 3 tojás, 1 dkg élesztő, fél csomag sütőpor, 3 dl tej, kevés só, ízlés szerint cukrozott narancshéj .

Az élesztőt a langyos, cukrozott tejjel, 1 evőkanál liszttel elkeverjük, majd meleg helyen 15-20 percig kelesztjük. Egy tálba szitáljuk a langyos lisztet és hozzáadjuk a cukrot, a sütőport, a sót, a 3 tojást és a cukrozott narancshéjat. Közepes keménységű tésztához szükséges mennyiségű tej hozzáadása után a tésztát jól kidolgozzuk. Közben az olvasztott vajat ráöntjük a tésztára és beledagasztjuk. Amikor sima és hólyagos a tészta, letakarjuk és 1 órán át kelesztjük. Ez idő letelte után lisztezett gyúródeszkára borítjuk, két egyenlő részre osztjuk, megsodorjuk, befonjuk, közepes méretű kivajazott tepsibe helyezzük. (Előtte a fonatokat belisztezzük, hogy ne ragadjanak össze.) Közepes erősségű sütőben 40-50 percig sütjük.

* * * * *

- **OLCSÓ FONOTT KALÁCS**

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 20 dkg főtt, áttört burgonya, 20 dkg porcukor, 15 dkg olvasztott margarin, 2 tojás, 10 dkg mazsola vagy cukrozott narancshéj, 3 dl tej, 4 dkg élesztő, csapott mokkáskanál só, 1 kávéskanál cukrozott, reszelt citromhéj .

Az élesztőt a cukros, langyos tejben elkeverjük és meleg helyen kelni hagyjuk. Közben a langyosra melegített lisztet elkeverjük a sóval, tálba szitáljuk, hozzáadjuk az áttört, főtt burgonyát, a porcukrot, a citrom reszelt héját, a mazsolát vagy a nagyon apróra vágott cukrozott narancshéjat és a tojást. A lisztet fakanál segítségével az adalékokkal együtt alaposan összekeverjük. Ez után beleöntjük a megkelt élesztőt és a langyos tejet. Az egészet összegyúrjuk, közben hozzáadjuk az olvasztott margarint. A tésztát addig dagasztjuk, míg a felülete sima és hólyagos nem lesz. A dagasztás befejezése után az edényt letakarjuk, és meleg helyen 30-40 percig kelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, óvatosan átgyúrjuk, majd hosszú hengert formázunk belőle, két ágra vesszük és összefonjuk. A fonatot kivajazott tepsibe helyezzük. 15-20 percig pihentetjük, sütés előtt tojássárgájával megkenjük, és előmelegített forró sütőbe tesszük. 30-40 perc után mérsékelt tűzön befejezzük a sütést.

* * * * *

- **OSZTRÁK KALÁCS**

Hozzávalók: 3 dl tej, 2 dl olaj 30 dkg cukor, 4 tojás, 1 vaníliás cukor, pici só, kb. 40 dkg liszt, 1 kávéskanál sütőpor

A tejet és az olajat, a tojások sárgájával, a sóval, cukorral elkeverni. A tojásfehérjét kemény habbá kell verni, a lisztet, majd a fehérje habját belekeverni a masszába. Kizsírozott, lisztezett tepsiben, vagy formában kisütni, tűpróbával ellenőrizni, hogy átsült-e. Lehet kakaóval, kókusszal, dióval ízesíteni.

* * * * *

- **SOMOGYI KALÁCS**

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1-2 dl tej, 3 dkg élesztő, 6 tojássárgája, 15 dkg cukor, csipetnyi só, 5 dkg vaj .

A cukrozott dió és mák készítése tölteléknek. A megdarált 30 dkg mákhoz vagy dióhoz 20-20 dkg vaníliás cukrot 3-3 evőkanál citromlevet, 1-1 evőkanál reszelt ciromhéjat, és 4-4 evőkanál tejet adunk. Jól összekeverve rétegezzük a tésztára. A töltelék akkor is jó, ha a dióhoz vagy a mákhoz ízlés szerint csak porcukrot adunk. A lisztet tálba szitáljuk, az élesztőt rámorzsoljuk, a tejben feloldjuk a cukrot és a sót, és hozzáadjuk a tojások sárgáját. A tejet az adalékanyagokkal összekeverjük és ráöntjük a lisztre. Lágy tésztát gyúrunk. A tésztát .a kidolgozás során a dagasztóedényből egyenletesen kifelé kell húzni. Ezt a műveletet addig végezzük, amíg a tészta hólyagos nem lesz. Ezután a tésztát alul, felül megszórjuk liszttel és langyos helyen kelni hagyjuk. Ha megkelt, kis cipókat készítünk belőle, kinyújtjuk és megtöltjük cukros dióval, cukros mákkal, fahéjas mazsolával. Feltekerjük, kizsírozott tepsibe tesszük, 15 percig pihentetjük és tojássárgájával megkenjük. Előmelegített sütőben szép pirosra megsütjük. A tekercseket különböző formába hajlíthatjuk. Tekerhetjük a kalácsot patkó alakúra, kerek formába.
Somogyban ha ünnepre készült a kalács, felső részét kicakkozták, és tetejére a tésztából madárkákat formáltak.

A tésztából rudakat, koszorúkat, pereceket is formázhatunk.

* * * * *

- **SZEZÁMMAGOS FONOTT KALÁCS**

Hozzávalók: 80 dkg rétesliszt, 12 dkg cukor, 4-5 dl tej, 3 dkg élesztő, 3 tojássárgája, 10 dkg vaj, csipetnyi só, szezámmag.

Az élesztőt cukros tejben, meleg helyre téve megkelesztjük. Közben a langyos lisztet megszitáljuk és tálba halmozzuk. A közepén mélyedést alakítunk ki, amelybe beleöntjük a megkelt élesztőt, a csipetnyi sót és a cukorral felvert tojássárgáját. Összekeverjük, majd a langyos tejet és az olvasztott vajat fokozatosan hozzáadjuk. Addig dagasztjuk, amíg a tészta hólyagos nem lesz. Ezután betakarjuk, és 30 percig meleg helyen kelesztjük. Ez idő letelte után lisztezett deszkára helyezzük, két részre osztjuk, rudakat formálunk és megfonjuk. Kivajazott sütőlapra helyezzük, 20 percig pihentetjük, utána a felületét tojássárgájával megkenjük, ízlésünknek megfelelő mennyiségű szezámmaggal megszórjuk. Előmelegített sütőben 40-50 percig sütjük.
Nagyon kellemes kalácsot kapunk. Önmagában vagy tejeskávéhoz, kakaóhoz fogyaszthatjuk.

* * * * *

- **TÖLTÖTT FONOTT KALÁCS**

Hozzávalók: 40 dkg rétesliszt, 5 dkg porcukor, 2 egész tojás, 5 dkg margarin, 2 dkg élesztő, kevés só.
A töltelékhez: 15 dkg darált mák, 1 dl tej, 1 evőkanál citromlé, 5 dkg mazsola, 10 dkg mandula.

Az átszitált langyos liszthez hozzáadjuk a porcukrot, a tojást, a sót és összekeverjük. Közben az élesztőt langyos tejben megkelesztjük, majd a liszttel összedolgozzuk. Letakarva, meleg helyen 50-60 percig kelesztjük. Ezután a tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, lazán átgyúrjuk. Kb. 2 cm vastagságú téglalap alakúra nyújtjuk. Két szélét 2 cm szélességben párhuzamosan bevágjuk kb. a tészta 1/33 részéig. A középső csíkra a tölteléket helyezzük. A tésztacsíkokat úgy hajtjuk rá, mintha fonatot készítenénk (ld. ábra). kizsírozott tepsibe fektetjük. Az így elkészített tésztát 20 percig pihentetjük. Majd a tetejét- tojássárgájával megkenjük, és vágott mandulával megszórjuk. Előmelegített sütőben, közepes tűzön, kb. 45-50 perc alatt szép pirosra sütjük.

* * * * *

PEKSÜTEMÉNYEK

- **BORSIKÁS ZSEMLE**

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 6 dkg élesztő, 2 dkg cukor, 1 evőkanál tejpor, 10 dkg vaj vagy margarin, 1 tojás, 5-6 dl tej, 1 dkg só, 1 mokkáskanál őrölt borsika (ízlés szerint a tetejére különböző ízesítők: sajtreszelék, őrölt dió, mandula, mogyoró, len-, szezám- vagy köménymag - elhagyhatók) .

Az élesztőt cukros, tejes vízben megkelesztjük. A lisztet tálba szitáljuk, hozzáadjuk a sót, a borsikát, a megkelt élesztőt. Az egészet összekeverjük, majd fokozatosan hozzáadjuk az olvasztott vajat. A tésztát addig dagasztjuk, amíg hólyagos nem lesz. Ez után cipót formálunk belőle, meglisztezzük és letakarva meleg helyen 60 percen keresztül kelesztjük: A megkelt tésztát lisztezett nyújtódeszkára borítjuk. Lazán átgyúrjuk, a tésztából lisztes kézzel kb. 5 dkg-nyi mennyiségeket szakítunk és gömböket formálunk. A gömb formájú tésztát kivajazott, lisztezett sütőlapra helyezzük, 10-15 percig meleg helyen kelni hagyjuk. Sütés előtt a tészta tetejét tejes tojássárgájával megkenjük és ízlés szerint maggal meghintjük. Előmelegített sütőben készre sütjük.

* * * * *

- **BURGONYÁS ZSEMLE**

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 50 dkg rétesliszt, 50 dkg áttört, főtt burgonya, 10 dkg olvasztott zsír, 5 dkg élesztő, 2 kockacukor vagy 2 evőkanál méz, 0,5 dl tej, 2 tojássárgája, (ízlés szerint különböző magok)

A burgonyát meghámozzuk és sós vízben puhára főzzük, áttörjük, hagyjuk kihűlni. Az élesztőt kevés cukros, langyos tejben kelesztjük. A liszteket mély tálba szitáljuk, hozzáadjuk az áttört burgonyát, a sót, a tojássárgáját és a megkelt élesztőt. Ha szükséges, a burgonyavízből annyit adunk hozzá, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Ez után a zsírozott sütőlapra helyezzük a tésztából, formázott kis cipókat. 30-40 percig meleg helyen kelesztjük tojássárgájával megkenjük. Előmelegített sütőben, közepes tűzön 20-25 perc alatt megsütjük. A nyers cipókat ízlés szerint megszórhatjuk különböző magokkal.

* * * * *

- **EGYSZERŰ ZSEMLE**

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 8 dkg margarin, 6 dkg élesztő, 3 dl tej, 4 dkg cukor, kevés só

Az élesztőt langyos cukros tejben megkelesztjük. A lisztet tálba szitáljuk, hozzáadjuk a maradék cukrot, sót, a megkelt élesztőt és a tejet. Közepes keménységű tésztát készítünk belőle. Közben az olvasztott margarint ráöntjük, és addig dagasztjuk, amíg a felülete fényes nem lesz. 60 percig letakarva, meleg helyen kelesztjük. Ha a tészta megkelt, lisztezett gyúródeszkára borítjuk, lazán átgyúrjuk majd kinyújtjuk. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, kizsírozott sütőlapra helyezzük, 20-25 percig kelni hagyjuk. Előmelegített, közepesen meleg sütőben 20-25 percig sütjük.

* * * * *

- **KIFLI**

1 kg liszt, 4 dkg eleszto, fel liter tej, 1 dl etolaj, 1 evok. so, jol osszedolgozni, 15 perc piheno. 10 reszre osztjuk. Kulon-kulon kisodorjuk, es a koroket 8 reszre vagjuk. 20-25 dkg margarint 80 egyenlo reszre vagunk (na ezt soha nem csinalom. Kikeszitek 20 dkg margarint, es piciny reszeket csipek le belole) es beletekerjuk a tesztaba. 1 felvert tojassal megkenjuk, megszorjuk sajttal, soval, lenmaggal, szezammaggal, komenymaggal.

* * * * *

- **KROASSZON (VAJAS, PORHANYÓS KIFLI)**

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 35 dkg vaj, 8 dkg cukor, 2 tojás, 3,5 dkg élesztő, kevés só, 1 dl tej

Az élesztőt a tejben eloszlatjuk, hozzáadjuk a tojást. Az átszitált liszttel összekeverjük a cukrot és a sót. Könnyedén összegyúrjuk az egészet, hogy laza, jól nyújtható tésztánk legyen. Ha szükséges adjunk hozzá még tejet. Ezután kinyújtjuk, és a felaprított vajat rászórjuk a tészta egy részére, összehajtogatjuk, megnyomkodjuk és 1-2 órán át hűtőbe tesszük. Utána ismét kinyújtjuk, összehajtogatjuk és 1 órára visszahelyezzük a hűtőbe. Ezt még egyszer megismételjük. Ezután a tésztát 1 cm vastagságúra nyújtjuk, háromszögre vágjuk és kiflivé sodorjuk. Sütőlapra helyezzük, előmelegített sütőben közepes tűzön sütjük. A kifliket tölthetjük lekvárral, mákkal, dióval, vagy mogyoróval de anélkül is nagyon finom.

* * * * *

- **LENMAGOS KIFLI**

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 3-4 tojássárgája, 3 dkg élesztő, 8 dkg vaj, 2 dl tej, kevés cukor, lenmag

A langyos lisztet tálba szitáljuk. A közepébe mélyedést nyomunk, beleöntjük az élesztős, cukros tejet és a tojás sárgáját. Kidolgozás közben apránként az olvasztott vajat és a maradék tejet is beledagasztjuk a tésztába. Ez után cipókat formálunk, majd tépkedő mozdulatokkal egy irányban verjük a tésztát, így jó foszlós lesz. Kis pihentetés után kinyújtjuk, háromszög alakúra vágjuk és kifli formára felsodorjuk. 30 percig kelesztjük, majd tepsibe téve tojássárgájával megkenjük és megszórjuk a tetejét lenmaggal. Előmelegített sütőben megsütjük. Frissen fogyasztjuk.

* * * * *

- **MÁKOS KIFLI**

Hozzávalók: 1 kg Graham-liszt, 50 dkg vaj, 4 dkg élesztő, 2 evőkanál méz, 3 tojássárgája, a szóráshoz mák (tölthetjük mákkal, dióval, a szóráshoz mák helyet lenmagot, szezámmagot; őrölt mogyorót is használhatunk)

A langyos lisztet megszitáljuk, hozzáadjuk a sót, a kimért vajat és jól összedolgozzuk. Közben a mézes tejjel kb. 10-15 percig kelesztjük az élesztőt. A megkelt élesztőt a vajas liszthez öntjük. A tojássárgáját felverjük és az egészet összegyúrjuk. 30-45 percig meleg helyen letakarva kelni hagyjuk. A megkelt tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, háromszögekre vágjuk, összetekerjük és kiolajozott tepsibe rakjuk. 30 percig kelesztjük, tojássárgájával megkenjük, mákkal megszórjuk és előmelegített sütőben 20-25 perc alatt kisütjük.

* * * * *

- **MOGYORÓS KIFLI**

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 4 dkg élesztő, 10 dkg zsír, 5 tojás, 5 dkg cukor, tej, kevés só, 10 dkg darált mogyoró, a szóráshoz szezámmag

Az élesztőt 1 dl langyos cukros tejben megkelesztjük. A megmelegített lisztet tálba szitáljuk, a sót, a cukrot és a darált mogyorót jól összekeverjük. 4 tojást felverünk és hozzáöntünk 1 dl tejet. Ha az élesztő megkelt, akkor a liszthez adjuk a tejes tojással együtt. Először fakanállal összekeverjük majd dagasztani kezdjük. Amikor a tészta már kezd simulni, akkor a meglangyosított zsírt fokozatosan a tésztához öntjük, és jól bedolgozzuk. Dagasztás után a tésztából cipót formálunk, meghintjük liszttel, letakarjuk, meleg helyen 1 órán át kelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, átgyúrjuk és 4 cipót formálunk belőle. A cipókat lisztezett gyúródeszkára ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk, háromszögekre vágjuk és kifli formába tekerjük, majd kizsírozott sütőlapra helyezzük, 30 percig pihentetjük. Ez után a maradék tojást felverjük, megkenjük vele a kifliket és ízlés szerint megszórjuk szezámmaggal. Jó meleg sütőben aranysárgára sütjük. Teához, tejeskávéhoz kiváló sütemény.

* * * * *

- **ROPOGOS ÀFONYÀS ZSEMLE**

2 nagy zsemle, 2 tojàs, 4 ek. liszt, 1.5 dl bor, 1 tk. cukor, 1 mk. só,
A töltelékhez: 20 dkg àfonyadzsem, olaj a sütéshez
A diszitéshez: 1 narancs

A zsemlét lapjàban fél ujnyi vastag szeletekre vàgjuk. A borba egyenként belemàrtjuk, de azonnal ki is szedjük belöle hogy teljesen ne àzzon el a zsemleszelet. A megmaradt bort tojàssal habosra verjük, soval, cukorral füszerezzük, majd annyi lisztet keverünk bele, hogy a szokàsosnàl kicsit sürübb palacsintatészta legyen belöle. Az olajat felforrositjuk. A boros zsemleszeleteket egyenként lisztbe màrtjuk, majd a tésztàba megforgatjuk és azonnal beletesszük a forro olajba. Szép világosbarnàra sütjük. Leszürjük, papirtörlövel leitatjuk a felesleges olajat, majd mindegyiket megkenjük àfonyadzsemmel. Egyet - egyet összeragasztunk. Aki édesen szereti, az meghintheti porcukorral. Tetszés szerint, diszitve tàlaljuk.

* * * * *

- **ROZSOS ZSEMLE**

Hozzávalók: 60 dkg búzaliszt, 20 dkg rozsliszt, 30 dkg Graham-liszt, 4 dkg élesztő, 6-7 dl tej, só, 2 kávéskanál méz

Az élesztőt langyos mézes vízben megkelesztjük. A liszteket átszitáljuk és a sóval összekeverjük. A megkelt élesztőt hozzáöntjük, és a szükséges tejjel közepes keménységű tésztát gyúrunk. 50-60 percig letakarva, meleg helyen kelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, 4-5 cm vastagra kinyújtjuk és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. 30 percig kelesztjük, zsírozott tepsire helyezzük, tojássárgájával bekenjük, előmelegített sütőben, közepes erősségű tűzön 20-25 percig sütjük.

* * * * *

- **SONKÁSKIFLI**

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 50 dkg margarin, 5 tojássárgája, 5 dkg. Élesztő, 2-3 dl tej, 30 dkg gépsonka, 30 dkg párizsi, 30 dkg ementáli sajt, 1 dl tejföl, (szezámmag, lenmag, vagdalt mogyoró elhagyható)
Töltelék: A sonkát, a párizsit a sajtot ledaráljuk, tejföllel jól kenhető masszát alakítunk ki.

Az élesztőt kevés cukros tejben megkelesztjük, közben a lisztet átszitáljuk, hozzáadjuk a kevés tejjel elkevert tojássárgáját, ízlés szerint a sót. A megkelt kovászt a liszttel és a tejjel jól összedagasztjuk, 30 percig letakarva pihentetjük, kelesztjük, majd lisztezett deszkán vékonyra kinyújtjuk. Nagyobb méretű háromszög alakokat vágunk a tésztából. Egy-egy kanál tölteléket teszünk a közepükbe. A lapokat összetekerjük, és kivajazott sütőlapra helyezzük, tojássárgájával megkenjük és ízlés szerint megszórjuk. Előmelegített sütőben, közepes tűzön 30-40 perc alatt szép pirosra sütjük.

* * * * *

- **SÓSKIFLI**

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 25 dkg vaj, 5 dkg porcukor, 0,5 dl tejföl, 2 dkg élesztő, tojássárgája, kevés köménymag, kevés só

A langyos átszitált lisztet, sót, porcukrot, a vajat, a tejfölt összekeverjük. A tejben feloldott élesztővel jól összegyúrjuk, majd a tésztát letakarjuk, és 45 percig meleg helyen kelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkán kisodorjuk, háromszögre vágjuk és összetekerjük, 10-20 percig pihentetjük, utána a kifliket megkenjük tojással, meghintjük köménymaggal és közepesen meleg sütőben 20-25 perc alatt megsütjük.

* * * * *

- **SZÓJALISZTES BRIÓS**

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 35 dkg szójaliszt, 8 dkg cukor, 8 dkg vaj, 1 egész tojás, 3 dkg élesztő, 4-5 dl tej
kis só

Az élesztőt 1 dl nem túl édes, langyos tejben megkelesztjük. közben a búza- és a szójalisztet megszitáljuk, a maradék langyos tejben a cukrot és a sót feloldjuk, a felvert tojást hozzákeverjük. Az ízesített tejet és a megkelt élesztőt részletekben ráöntjük a lisztre és jól összedolgozzuk. Addig dagasztjuk, amíg a tészta hólyagos nem lesz. Ez után fokozatosan a tésztához adjuk az olvasztott vajat és jól beledagasztjuk, majd lisztezett edénybe tesszük, letakarjuk, és meleg helyen 45 percig kelesztjük. Ha a tészta megkelt, briósokat formálunk belőle, megkenjük tojással, megszórjuk kristálycukorral, 30 percig pihentetjük, és közepes hőmérsékletű sütőben 20-25 perc alatt szép barnára sütjük. Kakaóhoz vagy tejeskávéhoz fogyasztjuk.

* * * * *

- **VAJASZSEMLE I.**

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 15 dkg vaj, 5 dkg cukor, 2 dl langyos tej, 1 dl víz, 1 kávéskanál só, 4 dkg élesztő, 1 tojás

Nagyobb méretű tálban az élesztőt kevés langyos, cukros vízben feloldjuk. Kb. 15 percig kelesztjük. Eközben egy másik edénybe beleszitáljuk a lisztet, belekeverjük a maradék cukrot és a sót. A tojást, a tejet, a 10 dkg olvasztott vajat és a megkelt élesztőt alaposan habosra keverjük legalább 5 percen át. Majd fokozatosan állandó keverés közben, beleszórjuk a lisztet, s a végén közepes keménységű tésztát gyúrunk belőle, amíg a felülete sima nem lesz. Ez után meleg helyre téve 40-50 percig kelesztjük. Utána lisztezett gyúródeszkára borítjuk és kb. 1 dl-es kanállal a tésztából kis darabokat szakítunk ki. Zsemle alakúra formázzuk, zsírozott sütőlapra helyezzük, a tetejét bekenjük olvasztott vajjal. Meleg helyre tesszük, és 30 percen át kelesztjük. Előmelegített sütőben kb. 20-25 perc alatt szép ropogósra sül. Sütés közben néhányszor vízzel permetezzük be.

* * * * *

- **VAJASZSEMLE II.**

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 12 dkg vaj, 2 tojás, 3 dkg élesztő, 2-3 dl tej, 5 dkg cukor, kevés só, zsír a kenéshez, (ízlés szerint étkezési korpa, lenmag, szezámmag, napraforgóbél, darált dió, mogyoró vagy mák - el is hagyhatók).

Langyos tejbe egy evőkanál lisztet, kevés cukrot és élesztőt teszünk. Alaposan elkeverjük, majd 15 percig kelesztjük. Közben a tejet tojással, kevés sóval, a maradék cukorral összekeverjük. Az ízesített tejet a megkelt élesztőre öntjük, a liszthez adjuk, és közepes keménységű tésztává dagasztjuk. Ha szükséges, akkor növelhetjük a tejmennyiséget. Közben az olvasztott vajat is hozzáadjuk a tésztához és beledolgozzuk. Akkor lesz jó a tészta, ha felülete fényes és sima. Ez után meleg helyre tesszük letakarva és 60 percig kelesztjük. Ha megkelt, 35-40 db kis cipót szaggatunk belőle. Zsírozott sütőlapra helyezzük, 20-25 percig ismét kelni hagyjuk, majd tojásfehérjével megkenjük. Ízlés szerint megszórhatjuk az ízesítők valamelyikével. Előmelegített, forró sütőben 15-20 percig sütjük.

* * * * *

- **VÖRÖSHAGYMÁS ZSEMLE**

Hozzávalók: 60 dkg finomliszt, 40 dkg Graham-liszt, 10 dkg apróra vágott hagyma, 6 dkg cukor, 4 dkg élesztő, 4 dl meleg víz, 1.5 dkg só, 10 dkg vaj vagy margarin, szezámmag, 1 tojás

Az apróra vágott hagymát vajon aranysárgára pirítjuk. Ez 5-7 percet vesz igénybe. A kétféle lisztet tálba szitáljuk, hozzáadjuk a cukrot, a sót, a pirított hagymát és a vajat. Az élesztőt kevés liszttel apró szemcsékre morzsoljuk és így adjuk a liszthez, majd az egészet a meleg (30 C°) vízzel erőteljesen kidolgozzuk. Lágy tésztát készítünk, s ha ragad, a tetejét liszttel megszóljuk. Addig gyúrjuk, a tésztát, amíg szép, sima, fényes nem lesz. Ha kész, vajjal a tetejét megkenjük, letakarjuk és 60 percig kelni hagyjuk. A megkelt tésztából kis darabkákat szakítunk ki, 4-5 cm átmérőjű cipókká formázzuk. A tetejét tojással bekenjük és szezámmaggal megszórjuk" 20-30 percen keresztül kelni hagyjuk. Előmelegített, forró sütőben 20-25 percig sütjük.

* * * * *

PUDINGOK

- **BANÁNPUDING**

4 dkg vaj + 1 dkg vaj, 6 tojás, 7 dkg cukor, 2 banán, 2 zsemle, 2 dl tej, vaníliás cukor, 6 dkg liszt.
Az öntet: 10 dkg cukor, 2 dl víz, 1 banán.
Díszítés: 1 banán, cukrozott tejszínhab.

A vajat habosra keverem a tojássárgákkal és a cukorral. Ezután belekeverem a szitán áttört banánt, s az ugyancsak szitán áttört, tejbe áztatott és kicsavart zsemlét. Hozzáadom a tojások felvert habját (amibe kevs vaníliás cukrot tettem) s végül a lisztet. A kivajazott pudingformát háromnegyed részéig megtöltöm a masszával, és egy forró vizes lábasba állítom (vigyázok, hogy a víz csak a forma feléig érjen). Ezután lassú tűzön gőzölöm fedővel félig letakarva. Amikor a pudingba szúrt tűre már nem ragad a massza, akkor kész a puding (kb. 30-40 perc). Közben elkészítem az öntetet. A cukrot a vízzel felforralom, és belekeverem a lereszelt banánt. Tálaláskor a formát egy pillanatra hideg vízbe mártom, majd tálra borítom. Leöntöm a cukros banánsziruppal, és banánkarikákkal díszítem. Cukrozott tejszínhabot kínálok mellé.

* * * * *

- **CITROMPUDING**

7 dkg vaj, 15 dkg liszt, 6 dl tej, 2 citrom, 14 dkg porcukor, 8 tojás, 1 kis tábla főzőcsokoládé, 1 dl tejszín.

Felolvasztok 5 dkg vajat, beleöntöm a lisztet, és kevergetve addig hagyom a tűzöm, amíg a liszt ki nem fehéredett Habverővel kevergetem, miközben hozzáöntöm a tejet, és állandó keverés közben sűrű mártássá főzöm. A krémet a tűzről levéve langyosra hűtöm, belekeverem az egyik citrom lereszelt héját, kifacsart levét és 10 dkg porcukrot. Ha teljesen kihűlt, elkeverek benne 6 tojássárgáját, 2 egész tojást, végül a 6 tojás keményre vert fehérjét. Egy mély formát a maradék vajjal kikenek, porcukorral meghintek. Az alját és az oldalát meghámozott, vékony citromszeletekkel kirakom. Beletöltöm a felfújtmasszát. Egy mély formát a maradék vajjal kikenek, porcukorral meghintek. Az alját és az oldalát meghámozott, vékony citromszeletekkel kirakom. Beletöltöm a felfújtmasszát. A sütőbe egy tepsibe vizet töltök, a sütőt begyújtom. Ha a sütő már forró, és a víz is meleg, beleállítom a felfújtmasszával megtöltött edényt és letakarom. Addig gőzölöm, amíg a beleszúrt tűre tapad a ragacsos massza. A kész felfújtat forró tálra borítom, köré öntöm a felolvasztott csokoládét, amire édesített tejszínhabhalmokat spriccelek. A csokoládéból olvasztás előtt néhány apró darabkát levágok, és ezeket szúrom a tejszínbe, vagy egész mandulaszemekkel díszítem. Melegen, hidegen egyaránt tálalhatom.

* * * * *

- **GESZTENYÉS JÉGRKÉM**

3 dl tejszín, 5 dl tej, 4 tojássárgája, 15 dkg porcukor, 25 dkg gesztenyemassza.

A tejszínt a tejbe öntöm, és forráspontig hevítem. A tojássárgáját a cukorral kikeverem, majd óvatosan adagolva, állandó kevergetés közben a felforralt tejszínes tejhez adom, és igen lassú tűzön sűrű krémmé főzöm. A gesztenyemasszát a főzött krémmel simára keverem, ha kihűlt, a mélyhűtőbe teszem. Tálalás előtt kávészemekkel, friss gyümölcsökkel díszítem.

* * * * *

- **HIDEG DIPLOMATAPUDING**

15 dkg kisütött kakaós piskótatészta, 0,5 dl rum, 3 dl tejszín, 6 dkg porcukor, 3 dkg kakaó, 20 dkg cukrozott gyümölcs.

A piskótalapot felkockázom, rummal meglocsolom. A tejszínt kemény habbá verem, hozzákeverem a porcukrot és a kakaót, majd az apróra összevágott cukrozott gyümölcsöt. Az előhűtött formába rétegezem a piskótát és a tejszínhabot a benne elkevert gyümölcsökkel, majd kifagyasztom. Tálalás előtt a formát forró vízbe mártom, és a pudingot üvegtálra borítom. Tejszínhabbal és cukrozott gyümölccsel díszítem.

* * * * *

- **KECSKEMÉTI BARACKPUDING**

Az édes kocsonya: 2 tojásfehérje, 5 dl víz, 15 dkg cukor, 4 dkg zselatin, fél citrom, ,05 dl barackpálinka, 5 sárgabarack, 5 szem mandula.
Vaníliakrém: 4 tojássárgája, 15 dkg cukor, 3 dl tej, 1 dkg zselatin, 3 dl tejszín, 10 dkg sárgabarackíz, 0,5 dl barackpálinka.

Az édes kocsonya készítésénél a tojásfehérjét habbá verem, hozzáadom a vizet, a cukrot, a zselatint, és kevés reszelt citromhéjat. Állandóan keverve felforralom, 10-15 percig pihentetem, lehűtöm, barackpálinkával ízesítem. A pudingformát jeges vízbe teszem, beleöntöm az édes kocsonyát (aszpikot). 2-3 mm vastag réteget dermesztek rá. Amikor a megfelelő vastagságot elérte, a többi kocsonyát kiöntöm belőle. A forma aljár egy fél sárgabarackot teszek, a mag helyére egy szem forrázott mandulát, a formát pedig megtöltöm vaníliakrémmel. A vaníliakrémhez a tojássárgáját 10 dkg cukorral, forralt tejjel jól elkeverem, majd felforralom. Hozzáadom az áztatott zselatint és lehűtöm. Amikor a krém sűrűsödni kezd, hozzáadom az 5 dkg cukorral felvert tejszínhabot. A vaníliakrémmel töltött formákat hűtőben dermesztem. Tálaláskor rövid időre meleg vízbe mártom a formát, hogy könnyen kiborítható legyen belőle a puding. Tejszínhabbal és barackpálinkával hígított barackízzel tálalom.

* * * * *

- **SÜTÕTÖKPUDING**

A sütõtököt meghámozzuk, felkockázzuk, és enyhén sós-cukros vízben megfõzzük. Utána leszûrjük róla a vizet, és összeturmixoljuk. Aztán készítünk vaníliapudingot (bármelyik tasakos fajtából) és összekeverjük a sütõtökpürével. Behûtve isteni finom.

* * * * *

- **SZEDERPARFÉ**

25 dkg szeder, 2 cl cherry brandy, fél citrom leve, 1 tojásfehérje, 4 dkg porcukor, 20 dkg tejszínhab.

A szedret a cherry brandyvel és a citromlével elkeverem. A tojásfehérjét a porcukorral kemény habbá verem, belekeverem a szedret, végül a tejszínhabbal átforgatom. Pudingformába töltöm, és mélyhűtőben fagyasztom. Tejszínhabbal, csokoládémártással és ostyarúddal díszítve tálalom.

* * * * *

- **SZILVAPUDING**

1 üveg szilvabefőtt, 8 dkg vaj, 8 dkg liszt, 2 dl tej, 6 tojás, 10 dkg cukor, 1 kiskanál őrölt fahéj, 0,3 dl szilvapálinka, 0,5 dl rostos szilva ivólé, 30 dkg szilvalekvár, 1 dl tejszín.

A befőtt levét lábasba öntöm. A szilvát kimagozom, s a felét összeturmixolom, a többi szilvát pedig kis kockákra vágom. A vajat felhevítem, és rózsaszínűre pirítom rajta a lisztet. Hozzáadom a forró tejet, s állandó keverés közben besűrítem. Ezután ráöntök 4 dl forró befőttlevet, és állandóan kevergetve sűrűre főzöm. A hat tojás sárgáját a cukorral habosra keverem, hozzáadom az ízesített mártást, az összeturmixolt és a feldarabolt szilvát, a fahéjat s a keményre vert tojásfehérjét. Vajjal kikent, porcukorral behintett formákat háromnegyed részig megtöltök a pudingmasszával, s egy lábasba állítom őket. A lábasba annyi forró vizet öntök, hogy a víz a formák feléig érjen. A lábasba téve takaréklángon tűpróbáig párolom a pudingokat. Tálalás előtt a formákat egy pillanatra hideg vízbe mártom, majd a tálkákra borítom. Leöntöm a pálinkával és a szilvalével kikevert lekvárral és tejszínhabbal díszítem.

* * * * *

FAGYLALTOK

- **CITROM FAGYLALT**

1/2 liter tejes tejszint 15 dkg cukorral, 1 citrom reszelt héjával felforralunk. Kihűlve 4 citrom levét hozzáadjuk, leszűrjük, fagyasztjuk. Narancsból is ugyanígy készül.

* * * * *

- **DIÓ FAGYLALT**

Úgy készül mint a mogyoró, csak 20 dkg darált diót teszünk bele és 3 cl rumot.

* * * * *

- **GYÜMÖLCS FAGYLALTOK**

Epret, málnát, meggyet vagy barackot szitán áttörünk. 2 dl gyümölcslevet hozzáöntünk egy 1/2 liter vízhez amelyet 40 dkg cukorral felforraltunk és lehűtöttünk. Jól összekeverjük, fagyaszthatjuk, De ha van otthon 2 dl tejszinünk töltsük hozzá, így tökéletes és sokkal finomabb.

* * * * *

- **MOGYORÓ FAGYLALT**

15 dkg mogyorót megpirítunk sütőben, héját ledörzsöljük, 8 dkg cukorral megpörköljük. Kihűtjük, megdaráljuk vagy összetörjük. 1 liter tejet 17 dkg vaníliás cukorral, 8 tojássárgájával sürű krémmé főzünk, belekeverjük a mogyorót. Fagyasztjuk.

* * * * *

- **VANILIA FAGYLALT**

20 dkg cukrot 4 egész tojással habosra keverünk,felengedjük 1 liter forró tejjel, amelybe 1/2 rúd vaniliát főzünk. Az egészet folyton keverve felfőzzük, aztán egészen kihűtjük és fagyasztjuk.
A csokoládés és kakaós fagylaltot is úgy készítjük, mint a vaniliásat, csak vanília helyett 2 dkg csokoládét vagy kakaót keverünk a krémhez és azzal főzzük.

* * * * *

ARGENTIN ÉTELEK

- **BÁRÁNY SÓTÉSZTÁBAN (CORDERO EN MASA DEL SAL)**

Hozzávalók: 1,2 kg bárányborda. A sótésztához: 22 dkg tengeri só, 24 dkg liszt, 8 cl cíz, 1 db tojás, bors, rozmaring, kakukkfű. A fűszeres tésztához: 20 dkg kenyérbél vagy zsemlemorzsa, 10 dkg vaj, 2 cl olívaolaj, só, bors, petrezselyem, kakukkfű, bazsalikom. A mártáshoz: a bárány csontja, 10 dkg vaj, 6 dkg zeller, 8 dkg hagyma, 4 dkg fokhagyma, só.

A sótészta elkészítése: egy nagy keverőtálba lisztet öntünk, hozzáadjuk a durva só egy részét, a kakukkfüvet, borsot és kézzel összedolgozzuk és egy-másfél órát pihentetjük. Ez a sótészta olyan lesz, mint egy kemence, mert ebben fog megsülni a bárány. A sótésztát azonban nem lehet megenni. Ha letelt az idő, lisztezett gyúródeszkán nem túl vékonyra kinyújtjuk.
A fűszeres tészta elkészítése: a hozzávalókat összeturmixoljuk és közben az olívaolajat lassan hozzáadagoljuk. A bárány elkészítése: a bárányt kicsontozzuk, kiszedjük a hártyát és a szüzet. A szüzet hosszában összehajtjuk, a tetejére tesszük a hártyát és amikor elkészült a fűszeres tészta, akkor ráhelyezzük a megsózott szűz tetejére és lezárjuk a hártyával. A csontból és a zöldségekből elkészítjük a mártást.
A mártás elkészítése: a csontot megpirítjuk, kicsit odaégetjük, felöntjük annyi hideg vízzel, hogy ellepje a bárányt. Hozzáadjuk a zöldségeket és addig főzzük, míg el nem párolog a víz. Ezután ismét felöntjük vízzel és hagyjuk, hogy szinte teljesen elfője a levét. Ha kész, kiszedjük a csontot és a zöldséges lét pépesítjük, majd paszírozzuk. A bárány megsütése: a kinyújtott sótészta aljára helyezzük a zöldséges masszával megtöltött bárányt, közben levágjuk a sótészta felesleges részét. Először alulról felfelé ráhajtjuk a bárányra a sótésztát, melynek tetejét és környékét megkenünk tojással. Erre ráhajtjuk a másik felét, jól összetapasztjuk, tepsibe rakjuk, a tetejét megszórjuk a maradék durva sóval, majd megkenjük felvert tojással, amelybe pici sót, cukrot hintünk. Sütőben 15 percig sütjük, majd miután kivettük 45 percig hagyjuk, hogy a bárány a sótésztában megsüljön.

* * * * *

- **CSIRKE ÚJHAGYMÁVAL (POLLO AL VERDEO)**

Hozzávalók 4 személyre: 1,5 kg csirke, 2 csokor újhagyma, 1 dl fehérbor, 2 dl csirkeleves, fokhagyma, só, bors, olívaolaj, ízlés szerint. Fűszercsomag: 1 db babérlevél, 1 zellerlevél, 1 szál kakukkfű, 1 csokor petrezselyem, 1 póréhagymalevél.

A 8 db csirkecombot forró olívaolajba tesszük, megsózzuk, s mikor a csirke megpirult, rászórjuk a felvágott újhagymát. Ismét megsózzuk, majd amikor a hagyma megsült, felöntjük fehérborral. Amikor a bor kipárolódott, felöntjük a csirkelével, készre főzzük és végül megszórjuk petrezselyemmel.

* * * * *

- **KENYÉRPUDING (BUDIN DE PAN)**

Hozzávalók 4 személyre: 1 l tej, 7 db tojás, 30 dkg croissan, 20 dkg kristálycukor, 10 dkg méz, 1 citrom reszelt héja, 5 dkg vaniliás cukor, 5 dkg mazsola, gyömbér ízlés szerint.
Karamell: 20 dkg kristálycukor, 1/2 dl víz, ½ dl citromlé.

A tej egyik felét egy edénybe öntjük, beleaprítjuk a croissan-t és 4-6 órán át áztatjuk benne. Egy másik edényben felverjük a tojást a sóval és a cukorral. Ezután, ha a croissan jól megszívta magát, leöntjük róla a tejet amelyet a tojásokhoz öntünk. A croissan-t megturmixoljuk és szintén hozzáadjuk a tojáshoz. A tej másik felét a cukorral, vízzel és a citromlével felforraljuk, majd az előbbi masszához hozzáöntjük, jól átkeverjük, puding formákba töltjük és vizet tartalmazó tepsibe helyezzük. Aranysárgára sütjük.

* * * * *

- **LOKRO**

Hozzávalók 6 személyre: 2 db sertésköröm, 40 dkg oldalas, 50 dkg marhaszegy, 1 szál kolbász, 20 dkg füstölt szalonna, 25 dkg szalonnabőr, 40 dkg pacal, 30 A mártáshoz: 05 dkg marhafaggyú, piros-, zöld-, sárga színű kaliforniai paprika, mindegyikből dkg szárazbab, 50 dkg kukorica, 1,25 kg sütőtök, 50 dkg édesburgonya, só, bors.
20 dkg, 30 dkg újhagyma, 15 dkg hagyma, erős paprika, só, bors.

A babot előfőzzük, majd hozzáadjuk a kockára vágott szalonnát, körmöt, marhaszagyet és puhára főzzük. Mikor megfőtt, beletesszük a marhapacalt, a gyenge kukoricát, az előzőleg leforrázott kolbászt, a kockára vágott sütőtököt és állandó kevergetés mellett még ½ órát főzzük. A legvégén kicsit sózzuk, borsozzuk. Tálalásnál a tányérba teszünk 1 kanál mártást.

A mártás elkészítése: Marhazsíron megpirítjuk a 3 féle kaliforniai paprikát és az újhagymát. Adunk hozzá erős paprikát, megsózzuk és jól elkeverjük, hogy az ízek összeérjenek. Akkor a legfinomabb, ha 1-2 nappal előbb készül, mint a főétel.

* * * * *

- **TORTA ROGEL**

Hozzávalók 4 személyre: a tésztához: 15 dkg liszt, 2,5 dl tej, 4 db tojás, 10 dkg vaj, 1 csipet só. A tejlekvárhoz: 1 l tej, 20 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor. A díszítéshez: tojáshab, csokiöntet.

Ennek a süteménynek az elkészítése tulajdonképpen 2 részből áll: Egy képviselőfánk és egy tejlekvár készítéséből. Először a tejlekvárt készítjük el. A tejet, a cukrot a vaníliás cukrot felforraljuk és 3 órán át sűsűn kevergetve főzzük. Ez lesz a sütemény tölteléke. A képviselőfánkhoz tejet, vajat, sót felforralunk, majd hozzáadjuk a lisztet és addig kevergetjük, míg a tészta el nem válik az edény falától.Ekkor a masszát áttesszük egy hideg edénybe és ekkor adjuk hozzá a tojásokat. Jól összedolgozzuk, habzsákba töltjük és 20-25 percre hűtőbe tesszük. Amikor kihült, un. szilpátra nyomkodjuk (sütőbe tehető speciális sütőlap) és 2 mm vastag kb 10 cm átmérőjű korongokat nyomunk a masszából. Sütőben 200C-on 6-7 percig sütjük. Kiváló erre a célra a sütőpapír! Miután megsült a képviselőfánk, késsel óvatosan felszedjük a sütőlapunkról és több réteget megkenünk a már elkészített tejlekvárral. Akkor szép, ha 4-5 rétegű a sütemény. Díszítésként a tetejére habzsákból tojáshabot nyomunk, valamint mentát, epret és csokiöntetet. Nem muszály a képviselőfánk tésztáját habzsákba tölteni, csak egyszerűbb.

* * * * *

AUSZTRIAI ÉTELEK

- **BÉCSI RUMHAB**

Hozzávalók: 10 dkg krémtúró, 3 púpos kanál porcukor, 3 dl rum, 3 tojás, a díszítéshez tortadara vagy csokoládéreszelék.

A túrót simára keverjük a cukorral, rummal, tojássárgákkal, majd óvatosan hozzákeverjük a tojások habját. Pohárba vagy tálkákba téve díszítjük, majd jól behûtjük.

* * * * *

- **BÉCSI SAJTSALÁTA**

Elõételnek, reggeliételnek is ajánlható, tartalmas saláta.

Hozzávalók: 15 dkg sajt, 1 csomag retek, 10 dkg krémtúró, 1 dl tejföl, 1 mokkáskanál mustár, egy-egy csomag snidling és zöldpetrezselyem, esetleg kapor, egy közepes ecetes uborka, 2 kanál olaj, kevés citromlé, só, bors.

A krémtúrót elkeverjük a tejföllel, hozzákeverjük a fûszereket, és - cseppenként, mint a majonézhez - az olajat. Nagyon apróra megvágjuk a levélfûszereket és az uborkát, és az öntethez keverjük. A sajtot és a retket legyaluljuk és összekeverjük, leöntjük a mártással. Díszíthetjük retekkarikával, petrezselyemzölddel.

* * * * *

- **TIROLI SALÁTA**

Elõételnek, pecsenyék mellé is alkalmas, tartalmas téli saláta.

Hozzávalók: 10-10 dkg zöldborsó, kockára vágott sárgarépa, petrezselyem, vágott zöldbab (lehet konzerv vagy mirelit is), egy csomag zöldhagyma, opálos mártás két kanál olajból.

A zöldségeket - a hagyma kivételével - sós vízben vagy húslevesben megfõzzük, ha kihûlt leszûrjük, hozzákeverjük a zöldjével együtt vékonyra karikázott hagymát, majd elkeverjük az öntettel. Néhány órára hûtõbe tesszük

* * * * *

BULGÁR ÉTELEK

- **BAKLAVA**

Hozzávalók 1 tepsihez: 3 csomag réteslap, 25 dkg darált dió, fahéj, 3 dl olaj. A cukorsziruphoz: 75 dkg cukor, ½ liter víz, 1 evõkanál citromlé.

A diót tálba rakjuk és hozzáadjuk a fahéjat. A réteslap mennyiséget elfelezzük. Az egyik felét lerakjuk egy tepsibe úgy, hogy a réteslapok közé olajat öntünk. Össze is ráncolhatjuk a lapokat. Ha kész, rászórjuk a fahéjas diót, aminek a tetejére rétegezzük a maradék réteslapokat, melyek közé szintén olajat öntünk. Sütés elõtt kockákra vágjuk és a tepsi szélébe, valamint a réteskockák közé olajat öntünk. Forró sütõben ½ órát sütjük. Ha kihûlt, ráöntjük a cukorszirupot, amitõl karamellszínû lesz.

* * * * *

- **PADLIZSÁNOS MARHAHÁTSZÍN**

Hozzávalók 4 személyre: 80 dkg marhahátszín (4 szelet), liszt, olaj a sütéshez. A pácléhez: 2 dl vörösbor, 2 dl víz, 2 dl olaj, lestyán, bors, borókabogyó.
A locsoláshoz: 2 dl fehérbor, kakukkfû, só. A hidegmártáshoz: 5 dl joghurt, ? fej fokhagyma, 1 csokor kapor, 2 dkg darált dió, só, pár csepp olaj, fehérbor.
Ezen kívül: 2 db padlizsán, 4 db paprika, 20 dkg rizs.

Elõször elkészítjük a páclét a megadott hozzávalókból, a húst jól bepácoljuk és egy éjszakára hûtõszekrénybe rakjuk. A paprikát és a padlizsánt megsütjük, feldaraboljuk és összekeverjük. A húst sózzuk, borsozzuk, lisztben megforgatjuk és mindkét oldalát hirtelen kisütjük. Egy nagy tûzálló tálba belehelyezzük a hússzeleteket, ráhalmozzuk a paprika és padlizsán keverékét és meglocsoljuk a fehérborba kevert kakukkfû keverékével. Tetejére nyers rizst szórunk, majd következik ismét a padlizsános keverék, amelyet újra meglocsolunk. Legvégül elmorzsolunk egy húsleveskockát a tetején, felöntjük egy kevés vízzel, fedõvel letakarjuk és készre fõzzük.

* * * * *

- **SÜLTPAPRIKA-SALÁTA /ELÕÉTEL/**

Hozzávalók 4 személyre: 8 db paprika, 2 gerezd fokhagyma, 5 cl olívaolaj, 5 cl ecet, 1 csokor petrezselyem, só.

A paprikák héját lehúzzuk és sütõben, vagy platnin megsütjük. A megsütött paprikákat egy tálon elrendezzük. Meghintjük apróra vágott fokhagymával, sózzuk, ecettel és olajjal kicsit meglocsoljuk. Végül a tetejét megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel.

* * * * *

- **SZNYEZSANKA (HÓFEHÉRKE SALÁTA)**

Hozzávalók 4 személyre: 1 db kígyóuborka, 1 nagy pohár joghurt, 4 gerezd fokhagyma, 1 csokor kapor, 5 dkg darált dió, pár csepp olaj, só.

Az uborkát meghámozzuk, aprókockákra vágjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a jól átszûrt joghurtot. Sózzuk, öntünk hozzá pár csepp olajat , összekeverjük és a tetejét megszórjuk reszelt dióval.

* * * * *

- **TÖKÖS RÉTES**

Hozzávalók 3 rúd réteshez: 1 kg reszelt sütõtök, 1 csomag réteslap, 25 dkg darált dió, cukor ízlés szerint, fahéj, olaj a kenéshez.

A sütõtököt meghámozzuk, megreszeljük és megpároljuk. 2 db réteslapot kiterítünk és a hozzánk közel esõ részre diót szórunk, tetejére rakjuk a tököt, majd ismét megszórjuk dióval. Ezután megcukrozzuk (attól függõen, hogy mennyire édes a tök) és meghintjük fahéjjal. Egy konyharuha segítségével felcsavarjuk és óvatosan belehelyezzük egy tepsibe, majd meglocsoljuk olajjal. Egy csomag réteslapból három rúd rétes készíthetõ. A rétest 180oC-fokon 40-50 percig sütjük, majd ha elkészült, konyharuha alatt 3 órát hagyjuk hûlni.

* * * * *

- **TÖLTÖTT PONTY TÉSZTÁBAN**

Hozzávalók 6 személyre: 1 db 2-3 kilós ponty, 25 dkg darált dió, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 kis doboz paradicsompüré, só, bors, olaj, tojás a kenegetéshez. A tésztához: ½ kg liszt, 2 dkg élesztõ, víz, só.

Elõször a kenyértésztát készítjük el. Egy kis tálban élesztõt morzsolunk, langyos víz és liszt keverékében felfuttatjuk. Egy nagy tálba lisztet öntünk, hozzáadjuk a felfuttatott élesztõt, vizet és lágy tésztává gyúrjuk. Letakarjuk és kelni hagyjuk. Míg a tészta kel, elkészítjük a hal töltelékét. Apróra vágott hagymát olajon megdinszteljük. Folyamatos kevergetés közben beletesszük a diót, paradicsompürét, pirospaprikát, sózzuk, borsozzuk és végül mefszórjuk összevágott petrezselyemmel. A pontyot kívül-belül sózzuk, borsozzuk, megtöltjük a töltelékkel és tûvel össszetûzzük. Ezután a megkelt tésztát átgyúrjuk, belecsomagoljuk a halat és tepsibe rakjuk. Sütés elõtt megkenjük tojással és megszurkáljuk.

* * * * *

CSEH ÉTELEK

- **BURGONYÁS KNÉDLI FORRÓ KRUMPLIBÓL**

Hozzávalók: 80 dkg forró krumpli, 40 dkg dara, 10 dkg zsír, szalonna vagy vaj, 1-2 tojás vagy csak a sárgája, fél kanálnyi só, (pirított zsemlekockák)

A gyúródeszkára szórjuk a darát és bele az áttört forró burgonyát. Hozzáadjuk a tojást, a sót és összedolgozzuk tésztává. A tésztához adhatunk pirított zsemlekockákat is. Kis kerek gombócokat formázunk és kb. 15 percig fõzzük õket. A kifõtt gombócokat kivesszük, szétrakjuk, vajjal, szalonnával vagy zsírral megkenjük (megszórhatjuk pirított zsemlemorzsával) és párolt káposztával húshoz adjuk körítésként. Ugyanebbõl a tésztából nagyon finom a gyümölccsel töltött gombóc.

* * * * *

- **ELNÖKI TEKERCS**

Hozzávalók: 5 db tojás, 10 dkg kristálycukor, 2,5 dkg kakaó, 0,5 dl tejszín + 2 db habfix, kókuszreszelék sütõpapír

Elõször szétválasztjuk a tojás sárgáját és fehérjét. A fehérjébe egy csipet sót teszünk, mert így könnyebb kemény habbá verni. A kemény habhoz hozzáadjuk a sárgáját, a cukrot és a kakaót, majd óvatosan elkeverjük. Kiöntjük a sütõpapírral bélelt tepsibe, 190 fokra felmelegített sütõben pontosan 7 percig sütjük. Vigyázat! Ha tovább sütjük, kiszárad a tészta. A tejszínt habfixálóval verjük fel. Kétharmad részét a tekercs belsejébe kenjük, a maradék egyharmadot kívülrõl kenjük rá. A óvatosan feltekerjük a tésztát, vigyázva arra, hogy ne tapadjon a sütõpapírra. Ahol ragad, elvágjuk késsel (a papírt is megvajazhatjuk). A maradék tejszínhabbal bevonjuk a tekercset hosszú élû késsel mindkét oldalról. Ezután megszórjuk kókuszreszelékkel. A papírra is szórunk egy kicsit, mert ezen a papíron fogjuk körbe-körbe forgatni. Ezután megint bekenjük tejszínhabbal és megszórjuk kókuszreszelékkel, de lehet reszelt dió is. Ha becsomagoltuk a papírba, hûtõszekrénybe tesszük. 3 napig is eláll.

* * * * *

- **FINOM ZSEMLEGOMBÓC**

Hozzávalók: 10 kifli (50 dkg), 90 g vaj, 1/3 - 1/2 l tej, 2 tojás, só, 10-20 dkg durva liszt

A kifliket feldaraboljuk és olvasztott vajon rózsaszínûre pirítjuk. Tálba tesszük a kifli darabokat és ha kihûltek, ráöntjük a megsózott és tojással elkevert tejet. Hozzászórjuk a lisztet és fõzõkanállal könnyedén összekeverjük a kifli darabokkal. A tésztát hagyjuk pihenni egy órányit, majd kisebb gombócokat csinálunk belõle és sós vízben 25 percig fõzzük. A knédliket belisztezett deszkán kigömbölyítjük vagy a tésztát rögtön a tálból vízbe mártott nagy merõkanállal kiszaggatjuk és ebbõl engedjük a lobogó vízbe. A kifõtt knédlit megszórhatjuk zsemlemorzsával. Kitûnõ körítés húshoz és párolt káposztához, párolt natúr vagy tejfölös mártásos húshoz.

* * * * *

- **KORHELYLEVES KOLBÁSSZAL**

Hozzávalók: 75 dkg savanyú káposzta, 20 dkg burgonya, 15 dkg kolbász, 15 dl tejszín, 8 gr finomliszt, só, 2 babérlevél, kömény

Az apróra vágott savanyú káposztát feltesszük fõni és beletesszük a fûszereket. A burgonyának több idõre van szüksége, ezért külön fõzzük. Ha mindkettõ megfõtt összeöntjük õket és megkeverjük. Tejszínes - lisztes habarással sûrítjük a levest és folyamatos kevergetéssel 10 percig fõzzük. Ezután beletesszük a kolbászt és még néhány percig fõzzük.

* * * * *

- **MORVAI VERÉB**

Hozzávalók (4 személyre): 60 dkg sertéstokány csont nélkül, 1 nagy fej hagyma, 3 gerezd fokhagyma, köménymag, só, õrölt bors, 1 kanálnyi zsír, 1 kanálnyi sima liszt

A húst nyolc egyforma darabra vágjuk, tepsibe tesszük, rászórjuk a felszeletelt hagymát és az apróra vagdalt fokhagymát, megsózzuk, megborsozzuk, hozzáadjuk a köményt és a zsírt a liszttel. Az egészet jól összekeverjük, és elõmelegített sütõben - vizet öntve alá - puhára sütjük. A kész ?verebeket" savanyú káposztával és krumplis knédlivel szolgáljuk fel.

* * * * *

- **PONTY ROZMBERKI MÓDRA**

Hozzávalók: 1 kg ponty, 70 g hagyma, 100 g vaj, 120 g sampinyon, 1,5 dl tejszín, 1 db citrom, fehér bor, kapor, finomliszt, kevés citromlé, ízlés szerint cukor és só.

A pontyra kevés citromlevet csöpögtetünk, lisztben megforgatjuk és megsózzuk. Repce és napraforgóolaj keverékébõl készült repceolajat használunk, amelyhez egy kis vajat teszünk. A hagymát üvegesre pároljuk, ráhelyezzük a pontyszeleteket és mindkét oldalát jól átsütjük. Aláöntjük a bort és pároljuk. Ha kész a ponty egy tálra helyezzük. Ezután elkészítjük a mártást a következõképp: A hagymához hozzáadjuk a gombát (ha friss, akkor pároljuk), kevés kaprot, tejszínt, citromlevet, kis cukrot. Így fõzzük. Legvégül sózzuk. Ezt a mártást öntjük a ponty alá.

* * * * *

- **TEJFÖLÖS TÛZDELT BÉLSZÍN**

Hozzávalók: 60 dkg tiszta bélszín (hátszín, marhagerinc), 5 dkg szalonna, 10 dkg zsír, 2-3 evõkanálnyi liszt, 3-5 dl tejföl, 25 dkg zöldség (sárgarépa, fehérrépa, zeller), 1 fej vöröshagyma, 1 szem bors, 5 szem szegfûbors, babérlevél, kakukkfû, ecet vagy inkább citromlé

Az íntól, hártyától megtisztított húst a rostok mentén megtûzdeljük szalonnacsíkokkal. A zsírt felforrósítjuk és abban a húst egész felületén hirtelen körbesütjük. Kivesszük a húst és a zsírban megpároljuk a darabokra vagdalt sárgarépát, fehérrépát, zellert. A zöldséghez hozzáadjuk a húst, a hagymát és az összes fûszert, majd az egészet megsózzuk, és vízzel vagy húslevessel felöntve egy óra hosszat vagy még tovább pároljuk, amíg elkezd megpuhulni a húst. (A levet hagyjuk megbarnulni, hogy a mártás is szép barna legyen.) Ezután újból vizet öntünk a hús alá. Sütõbe tesszük és megsütjük. Közben a levével öntözgetjük, hogy ne száradjon ki. A megpuhult húst kivesszük és 1,5 ? 2 cm vastagságú darabokra szeleteljük. A zöldséges levet szûrõn átpasszírozzuk vagy turmixoljuk, újból tûzre tesszük, tejföllel felöntjük, beleszórjuk a lisztet, és ízlés szerint ecettel vagy citromlével savanyítjuk. A felszeletelt húst ismét visszatesszük a mártásba és együtt felforraljuk. A mártást feljavíthatjuk, ha a tejföl nem elég sûrû: friss vajat vagy elõzõleg üvegesre párolt szalonnadarabkákat keverünk hozzá. A mártás színéhez és ízéhez egy kiskanál cukrot is karamellizálhatunk szalonnán, amit forró vízzel felöntünk, felfõzünk és a mártásba öntünk. Ha a mártás hamar elfogyna és nincs már tejföl a szaporításra, akkor 4 dkg olvasztott zsírból és két kanál lisztbõl készítsünk barna rántást, felhígítva forraljuk fel és öntsük a mártásba. Ilyenkor valamilyen savanyú befõttet is fõzzünk bele, hogy elvegyük a rántás ízét. Körítésként knédlit vagy burgonyakrokettet adhatunk, kompóttal, leginkább vörös áfonyával és kevés tejszínhabbal díszíthetjük.

* * * * *

- **ZNOJMÓI PÖRKÖLT**

Hozzávalók (2 személyre): 160 g marhahús, 200 g zsiradék, 20 g leforrázott hagyma, 20 g gyalult savanyú uborka, 5-10 g sima liszt

A megtisztított húst kockára vágjuk, mérsékelten megpirítjuk szárazon. A zsírt párolláskor adjuk hozzá. Csontlevet vagy vizet öntünk alá, és az elõzõleg felszeletelt, leforrázott hagymával tovább pároljuk. A megpuhult húst megszórjuk liszttel, hozzáadjuk a meghámozott, legyalult uborkát és készre pároljuk. A levét ne fõzzük el! Ízlés szerint sózzuk.

* * * * *

DÉL-AFRIKAI ÉTELEK

- **BOBOTIE**

Hozzávalók:
Az alapkeverékhez: 2 vastag szelet kenyér (a héja nélkül), 250 ml tej, 2 vöröshagyma apróra vágva, 25 ml olaj, 3 nagy gerezd fokhagyma összezúzva, 8 ml õrölt gyömbér, 25-50 ml curry por, 12,5 ml lágy sárgabaracklekvár, 1 nagy tojás felverve, 50 ml tejszín (elhagyható), 1 kg fõtt bárányláb apróra vagdalva, 25 ml citromlé, 2 citrom héja finomra reszelve, 12 szem hámozott mandula összetörve, 8 friss citromlevél vagy 4 babérlevél, õrölt paprika, só
A tetejére: 3 nagy tojás felverve, 375 ml tej, 2 ml kurkuma, õrölt csípõs paprika, só

Az olajon a hagymát aranysárgára pirítjuk, majd hozzáadjuk a fokhagymát, a gyömbért és a curryt. 2-3 percig kevergetjük (ha letapadna, kevés vizet öntünk alá), majd hozzáadjuk a lekvárt, jól összekeverjük, s a tûzrõl levéve hagyjuk kihûlni. A kenyérszeleteket beáztatjuk a 250 ml tejbe, majd egy villával péppé zúzzuk. A tojást felverjük, beleöntjük a tejszínt, sózzuk, paprikázzuk. Egy keverõ tálban összedolgozzuk a húst a tejes kenyérpéppel, a lekváros hagymával, majd a tejszínes tojással, s végül belekeverjük a citromlevet és a reszelt citromhéjat. Egy tepsit kikenünk margarinnal, s belesimítjuk a húsos masszát. A tetejét meghintjük a mandulával, majd ráfektetjük, s belenyomkodjuk a citromleveleket. 160 fokra elõmelegített sütõben 15 percig sütjük. Ezalatt felverjük a tetejére szánt tojásokat, hozzáadjuk a tejet és a kurkumát, sózzuk, paprikázzuk, majd ezt a keveréket a félig sült masszára öntjük. A sütõbe visszatéve további 25-30 percig sütjük.

* * * * *

- **BREAKFAST RUSKS**

Hozzávalók: 1 kg sütõporos liszt, 5 ml sütõpor, 500 ml müzli, 75 g magtalan mazsola nagy szemû, 75 g szárított sárgabarack vagy körte darabolva, 100 g mogyoró vagy dió (pekandió) finomra darabolva, 80 g kókuszreszelék, 250 ml napraforgómag, 50 ml szezámmag, 300 g barnacukor, 2 tojás, 500 ml joghurt (lehetõleg ananászos vagy guajáva ízû), 500 g olvasztott vaj, margarin (a sütõedények kikenéséhez)

Összekeverjük a lisztet, a sütõport, a cukrot, a müzlit, a mazsolát, a sárgabarackot, a mogyorót, a kókuszt, a napraforgót és a szezámmagot. A tojást elkeverjük a joghurttal és a vajjal, majd ezt összedolgozzuk a lisztes keverékkel. A masszát három részre osztjuk, s margarinnal kikent sütõformákba simítjuk. 180 fokosra elõmelegített sütõbe tesszük, s körülbelül egy órát sütjük. (40 perc elteltével ránézünk, s ha a tészta teteje túl gyorsan barnulna, akkor lefedjük alufóliával.) Amikor kész, kivesszük, s 5 percig még a formákban pihentetjük, majd kiborítjuk, s csak ha teljesen kihûlt, akkor vágjuk szeletekre, majd hasábokra.

* * * * *

- **GREEN BEAN BREDIE (ZÖLDBABOS BREDIE)**

Hozzávalók (6-8 adaghoz): 2 kg bárányhús benne egy darab nyakkal (legjobb a merinói juh, a Karoo-fa ízhatásával), 25-50 g bárány farokból kivont zsír vagy vaj, 10 ml õrölt gyömbér, 5 ml õrölt szegfûszeg, 10 ml frissen õrölt paprika, 5 fûszerbogyó (vegyesen), 1 rúd fahéj, 6 nagy gerezd fokhagyma összezúzva, 10 ml só, 3 nagy hagyma szeletelve, 4 nagy krumpli nyolcadokra vágva, reszelt szerecsendió, 1-2 chili (paprika), 2-4 babérlevél, 1,5-2 kg zöldbab szeletelve, 15 ml szárított borsfû, oregano, majoránna, 1-2 citrom leve és reszelt héja

A húst áttöröljük egy ecetes ruhával, majd felkockázzuk, s a zsíron (közepes lángon) addig sütjük, pörköljük, amíg kicsit meg nem barnul. Ezután a húst kiszedjük a zsiradékból és félre tesszük. Az edényben maradt felesleges zsírt is kiszedjük (leszûrjük), s a lábasba egy fél csésze vizet öntünk - ezzel fõzzük fel a hússütésbõl visszamaradt ízanyagokat. Beletesszük a gyömbért, a szegfûszeget, az õrölt paprikát, a fûszerbogyókat, a fahéjat, a fokhagymát, a sót, valamint az elõsütött húst, s fedõ alatt - lassú tûzön - 30 percig pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a hagymát, a krumplit, a reszelt szerecsendiót, a chilit és a babérlevelet. Ha szükséges, vizet is töltünk hozzá, megkeverjük, és tovább pároljuk. 30 perc elteltével beletesszük a zöldbab egyharmadát, megkeverjük, s ha kell, pótoljuk a vizet is. Újabb 30 perc elteltével ugyanígy járunk el a bab következõ harmadával. 30 perc további párolás után mehet bele a zöldbab maradéka, s ekkor tesszük bele a borsfüves keveréket, valamint a citrom héját és levét. Már csak addig pároljuk, amíg nem lesz minden puha, ekkor a chiliket kivesszük, s ha kell, még sózzuk, paprikázzuk. Rizzsel tálaljuk.

* * * * *

- **MOSBESKUIT**

Hozzávalók:
A kelesztéshez: 150 g kimagozott mazsola, 625 ml forrásban lévõ víz, 7 g friss élesztõ vagy 3 ml szárított élesztõ-granulátum, 240 g sütõ liszt
A tésztához: 625 ml langyos tej, 250 g vaj, 3 tojás, 25 ml só, 400 g cukor, 15 ml ánizsmag, 2,5 kg sütõ liszt

A sütés elõtt 2-3 nappal a mazsolát egy nagy zárható lekváros üvegbe tesszük, majd ráöntjük a forró vizet. (Fontos, hogy az üvegben még maradjon hely az erjedés közben felszabaduló gázoknak.) Ha a víz már visszahûlt szoba-hõmérsékletûre, akkor feloldjuk benne az élesztõt, s az üveget lezárjuk. (Abból látjuk majd, hogy a keverék jó és aktívvá vált, hogy habzani fog, s az összes mazsola feljön a lé tetejére.) A sütés reggelén leszûrjük az élesztõs folyadékot (a mazsolából is jól kinyomkodjuk a nedvességet), s ha a kapott lé mennyisége nem érné el az 500 ml-t, akkor víz hozzáadásával egészítjük ki annyira. Veszünk egy nagy keverõtálat, s az élesztõs folyadékba beledolgozzuk a 240 g lisztet, majd a masszát letakarva langyos helyre tesszük. (Ha 2 órán belül sem látszik, hogy a kovász megindulna, lyukacsossá válna, s látványosan növekedne, akkor egy újabb adag élesztõt kevés cukorral és tejjel megfuttatunk, s azt adjuk a kovászhoz.) Ha a kovász megindult, hozzákeverjük a tejet, a vajat, a tojásokat, a sót, a cukrot és az ánizst. Majd a lisztet is fokozatosan hozzáadva sima és rugalmas tésztát dagasztunk. A tésztát ketté szedjük, s letakarva langyos helyre tesszük. 2-3 óra kelesztés után megfordítjuk (hogy az alja kerüljön a tetejére), s további 1-2 órát kelesztjük. Végül veszünk egy (vagy több) legalább 10 cm magas tepsit, azt kivajazzuk, s beleterítjük a tésztát legfeljebb 5 cm vastagon. Megint letakarjuk, s langyos helyen tartva megvárjuk, amíg közel kétszeresére nõ. Végül 160 fokosra elõmelegített sütõben 40-50 perc alatt aranybarnára sütjük. (Kínálhatjuk például vajjal és valamilyen gyümölccsel.)

* * * * *

- **TANGY BEEF BILTONG**

Hozzávalók: 12 kg marhafartõ
A pácoláshoz: 150 g barnacukor, 15 g salétrom, 15 g szódabikarbóna, 62,5 ml frissen õrölt fekete bors, 75 g pörkölt koriander mag, 415 g durva só, 375 ml ecet
Az áztatáshoz: 375 ml ecet, 5 liter forró víz
A végsõ bedörzsöléshez: 25 g pörkölt koriander mag, 15 ml finoman õrölt fekete bors

A húst megtisztítjuk a kötõszövetektõl, s legalább 2,5 cm vastag, de 5 cm-nél nem vastagabb csíkokra vágjuk. A cukor, a salétrom, a szódabikarbóna, a bors és a koriander keverékével jól bedörzsöljük a húst, majd egy nagy tálba rétegezzük, úgy, hogy minden réteget megsózunk és meghintünk ecettel. Az edényt lefedjük egy textildarabbal, s egy fél napra hideg helyre tesszük. Az ecetbõl és a forró vízbõl áztató levet keverünk, s a húsdarabokat egyenként belemártjuk 2-2 másodpercre, majd a csíkokat felakasztjuk egy napra száradni. Végül a szikkadt húst ismételten bedörzsöljük korianderrel és borssal, majd újabb 10-14 napra visszaakasztjuk száradni. (A dél-afrikai klímán ennyi idõ alatt a hús teljesen kiszárad, s papírvékonyra lehet szeletelni.)

* * * * *

- **TOMATO BREDIE (PARADICSOMOS BREDIE)**

Hozzávalók (6-8 adaghoz): 2 kg bárányhús, 25-50 g bárány farokból kivont zsír vagy vaj, 15 ml só, 10 ml frissen õrölt paprika, 5 ml õrölt vegyes fûszer, 5 ml õrölt szerecsendió, 3 ml kurkuma, 3 hagyma felaprítva, 2 krumpli kockákra vágva, 2 kg paradicsom (hámozva, kimagozva, nyersen felaprítva), 10 ml cukor, 2 chili (paprika), 125 ml friss bazsalikom (vagy 15 ml szárítmány), 5 ml köménymag

A húst ugyanúgy készítjük elõ, s sütjük meg, mint a zöldbabos bredie-hez. Amikor a húst visszatesszük a pecsenyelébe, hozzáadjuk a sót, az õrölt paprikát, a vegyes fûszert, a szerecsendiót és a kurkumát, majd fedõ nélkül 30 percig pároljuk. Ekkor beletesszük a hagymát, a krumplit, a paradicsomot, a cukrot és a chilit, majd 2 és fél órán keresztül fõzzük. A végére a bredie-bõl el kell párolognia a felesleges folyadéknak, s a paradicsom lényegében szétfõ. Ekkor belekeverjük a bazsalikomot és a köménymagot. Rizzsel tálaljuk.

* * * * *

ERDELYI ÉTELEK

HUSÉTELEK, PECSENYÉK

- **BROKKOLIS PULYKAMELL**

Hozzávalók: 50 dkg pulykamellfile, 30 dkg brokkoli, 25 dkg kenyer, 20 dkg mozzarella sajt, 3 dl tejszin, 1 dl tej, 3 ev.kanal olaj, 2 ev.kanal vegeta 3 gerezd fokhagyma

A brokkolit apro kockakra vagjuk. Egy dl forro vizbe tesszuk. Raszorunk 1 ev.kanal vegetat és felpuhara paroljuk. A levet leszurjuk és félrétesszük, a fokhagymat összezúzzuk. A pulykamellet, a kenyeret és a sajtot apro kockara vagjuk. A fokhagymat a forro olajon megfuttatjuk, hozzátesszuk a pulykamell-kockakat, és feheredesig sütjuk. Megszorjuk a megmaradt vegetaval, keves vizet ontunk ra, és fedő alatt puhara paroljuk. Mely tepsibe rakjuk a hust, a brokkolit, a sajtkockakat és a kenyeret, jol öszekeverjük, ezutan a tej, a brokkoli fozole és a tejszin keverekevel leontjuk. Folia alatt 20 percig közepes langon paroljuk, vegul a fedelet leveve megpiritjuk.

* * * * *

- **ERDÉLYI TOKÁNY**

Két kiló marhafelsált vagdaljunk egyenlô, diónyi nagyságú darabokra. Egy lábasba tegyünk egy jó nagy kanál zsírt forrni, s ha elég forró lett, rakjuk bele a megmosott pecsenyét, sózzuk meg, majd fedjük be, és hagyjuk párolódni egy jó óráig. Ha lesüli a levét, egy kevés vizet öntsünk reá, hogy ne piruljon meg a hús, de ne is fôjjön bô lében. Ha elég puha a pecsenye, de van rajta egy merítôkanálnyi lé, tegyünk bele hat fej laskára vágott vöröshagymát, azzal is süssük egy negyed óráig, de egy csöpp vizet sem szabad többé reá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor piros lesz, és zsírig sül, de még nem ropog a hús és a hagyma, akkor van készen. Hosszú tálban, tarhonyával körítve tálaljuk. Egész Erdélyben ez a legkedveltebb sült húsok egyike. Juhhúsból és bárányhúsból is éppen így készül.

* * * * *

- **ERDÉLYI VETRECZE**

Egy kilónyi szép felsárt vagy fehérpecsenyét szokásos módon két óráig párolunk. Forró zsírban három jó fej vöröshagymát lakára vágva, megsózva dinsztelünk, bőven adunk reá piros rózsa paprikát, a kész húst teljesen kihűtjük, újjnyi széles és hosszú szeletekre metéljük, a hagymás zsírban tesszük benne jól megforgatjuk, a pecsenyéstál közepébe halmozzuk, panírozott burgonyával körítjük.

* * * * *

- **FATÁNYÉROS**

Vesepecsenyéből vastag szeleteket vágunk jó újjnyi szélességűre kiverjük, megspékeljük, megsózva, megborsolva, égő szén felett elhelyezett rotélyon, hirtelen megsütjük mindkét oldalát, adhatunk reá laskára vágott vöröshagymát is, ha a rostlyról levettük, kerek fatányéron betálaljuk. êgy készül jól kivert sertés-karajból is, többféle garnirungot adhatunk hozzá, salátát, céklát vagy vizes uborkát. Bárány-tokán A teljes bárány húsát kevés hagymás zsírba tesszük, megborsoljuk, megsütjük. Burgonya pürével tálaljuk.

* * * * *

- **FENYŐMADÁR CSIRKÉBŐL**

Kisebb kövér és fiatal csirkét gondosan letisztítunk, a belső részeit vigyázva távolítjuk el, hogy a csirkét nagyon be ne vágjuk, friss fenyőmagot, darabosan megtörünk, a csirkét vele kivül-belül, jól bedörzsöljük, hideg helyen egy-két napig igy állani hagyjuk, aztán hideg vizzel lemossuk a fenyőmagot, ruhával megtoroljük, besózzuk, vékony szalonna-szeletekbe bele göngyöljük, megkötözzük, lassu tüznél sütőben sárgára sütjük, a szalonna szeleteket lebontjuk, a csirkét ugy szeleteljük fel, hogy minden részéhez vágjuk a melle husát négy fele, mint a fenyvesmadarat. Gombás rizzsel tálaljuk, jól elkészitve hő paródiája a fenyvesmadárnak.

* * * * *

- **HERCZEG ESZTERHÁZY SZELET**

Szép fiatalborjú vagy felsár pecsenyéből egyforma, kerek, nagy szeleteket vágunk, teljesen puhára verjük, megsózzuk, így állani hagyjuk, egy vastagabb lábas alját fagyos zsírral jól megkenjük, egy kivert szelet húst leteszünk az aljára vékony szalonna szeleteket rakunk reűá és egy kis reszelt vereshagymát, törött borsot, ezt addig folytatjuk, míg a szeleteket szalonna és vereshagymával meghintve egymásra raktuk, zsírral leöntjük, tűzhelyre téve egy kis levet öntünk reá, s addig főzzük fedő alatt, míg jó puha lett. Vigyázzunk, hogy oda ne kapja, ha már teljesen puhára pároltuk, a fedőt levesszük, zsírjára sütjük, a szeletek mint egy torta összeállanak, s úgy megpuhulnak, hogy kanállal lehet venni belőle, a levébe bőven tejfelt adunk egy húsos tál közepére tálaljuk, többféle garnirunggal körítjük. Igen jó pecsenye.

* * * * *

- **MARHAPECSENYE-GOMBÓC**

Egy kiló marhapecsenyét vagdaljunk fel nagyon apróra. Azalatt 10 deka rizskását sós és zsíros vízben fôzzünk meg, és kihűtve tegyük a vagdalt pecsenyéhez. Fűszerezzük egy kávéskanál tört borssal, fél citromnak reszelt héjával és sóval. Vagdaljunk még bele 15 deka szép fehér szalonnát is. Miután jól összegyúrtuk két egész nyers tojással, formáljunk belôle tojásnyi nagyságú gombócokat. Ha mindez készen van, a deszkán kissé lapítsuk meg ôket, hogy könnyedén

átsülhessenek. Végül nem igen sok, de forró zsírban süssük ki. A pecsenye levébe/zsírjába tejföl és citromlé is talál, de tejföl nélkül is tálalhatjuk. Makarónival vagy tarhonyával körítsük.

* * * * *

- **TEJFÖLÖS VAGY ESTERHÁZY-ROSTÉLYOS**

A pecsenyének való húst potyoljuk ki jól, sózzuk be, és süssük meg hirtelen forró zsírban, de nem kell sok zsírt használni, mert az káros. Ha megpirult a hús, öntsünk reá hideg vizet, fedjük be, és puhítsuk meg. Elég puha lesz, ha pár kanál hideg vizet teszünk hozzá. Mikor elkészült, öntsünk reá jó savanyú tejfölt. Vigyázni kell, nehogy sok levet eresszen! Egy külön kis edénybe tegyünk kevés zsírt, s tegyük forrni. Ha fölforrt, tegyünk bele fél fej reszelt vöröshagymát, s egy késhegyni vörös paprikát. Tálaláskor a paprikás zsírt öntsük a tejfölös pecsenye tetejére, mert ezáltal jó külsôt nyer.

* * * * *

- **ZÖLDSÉGES PECSENYE**

Egy kiló szép felsál szeletet tegyünk lábasba egy kanál zsírral, sóval és két deci ecettel. Tegyünk bele egy szál tiszta és karikára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, karalábét, zellert, egy fô vöröshagymát és néhány szem borsot. Azután tegyük tűzre az edényt, és fôzzük, amíg megpuhul. Ha a leve elfô, mindig pótoljuk egy kevés hideg vízzel. Mikor a pecsenye már jó puha, tegyünk a lábasba négy darab nagy burgonyát, alaposan megtisztítva és karikára vágva, öntsünk reá annyi vizet, hogy a burgonyát ellepje. Fedjük újra le, és kavarás nélkül fôzzük, míg a burgonya megpuhul és zsírja kiválik. E pecsenyét vágjuk szeletekre, s a zöldséget és burgonyát összekeverve adjuk mellé. Igen ízletes pecsenye.

* * * * *

VADÉTELEK

- **FÁCÁN SÜLVE**

A fácánt mindenki a sültek legfinomabbikának tartja. A rendes készítése könnyű, de a megszerzése, az már nehezebb. A fácán fejét be kell papírral kötözni, és figyelni kell reá, nehogy a tollat leforrázzuk róla. E madárnak csak a többi részét kell forró vízbe gyorsan bemártani, azután meg kell kopasztani a tollától éppen úgy, mint más szárnyasfélét szokás. Ha szép tisztára megtisztítottuk a fácánt, vegyük ki a belét is, és a zúzát, máját tegyük a szárnyába, mint a csirkénél szokás. A megtisztított fácánt szózzuk meg, és szalonnával tűzdeljük meg szép sorban. Esetleg sütés közben egy kis vajjal is meg lehet locsolni, mert ezáltal kellemesebb ízt kap, de nem okvetlenül szükséges. A sütôbe tétel elôtt, a tollas fejet több- rendbeli papírba kötözzük be, nehogy a toll elégjen rajta, mert ez tálalási dísznek való, s csak akkor lehet büszkélkedni a fácánpecsenyével, ha a toll a fején rajta van tálaláskor is. Mikor megsült, szép rendes darabokba vágjuk fel, és hosszú tálban tálalva a fejet ki kell tüntetni! Befôtt gyümölcsöt kell mellé adni.

* * * * *

- **NYÚLPAPRIKÁS**

A nyúlpaprikáshoz a nyúl elejét lehet legjobban használni. A nyúl elejét vagdaljuk fel apró darabokba, és mossuk jól ki a vértôl. Egy lábasba tegyünk egytojásnyi zsírt, amely ha forr, rakjunk bele két fej apróra vágott vereshagymát és egy bádogkanál paprikát. A lábast fedjük be. Ha a levét elfôvi, lehet reá kavarás közben néhány kanál vizet is önteni. Máskülönben hamar megpuhul így a hús, de arra ügyelni kell, hogy nemcsak zsírja, hanem egy kevés leve is legyen. Tálaljuk hosszú tálban, és adjuk fel tarhonyával körítve.

* * * * *

- **VADDISZNÓOLDALAS**

A vaddisznóoldalasból mintegy kétkilónyit vegyünk. Még nyers állapotában fejtsük ki a bordákat belôle, sózzuk meg, s hintsük be kevés tört borssal, azután jó szorosan, amennyire lehet, egy tekercsbe göngyölítjük, s zsineggel erôsen megkötözzük. Az oldalason a bôrt is rajta kell hagyni, s szépen meg kell tisztítani. A tekercset olyan fazékba tegyük, amelyben sós vizes ecet vagy boros víz van. Ebbe az ecetes vízbe egy fej vereshagymát, néhány szem borsot, két szem szegfűszeget, egy darab sárgarépát, egy darab petrezselyemgyökeret és két babérlevelet teszünk. A lé a húst lepje el egészen. A fazekat befödve, mindaddig fôzzük, míg a hús teljesen megpuhult. Tálalásig meleg helyen legyen, mert lehetôleg forrón szokás asztalra adni. Tálaláskor szép vékony, széles szeletekre vágjuk. Köríteni nem kell, hanem csészében kínáljunk mellé tejföllel hígított, meleg csipkebogyólekvárt. Külön csészében adhatunk hozzá jó friss tejfölt is, hogy ki-ki válogasson a mártalékban.

SÜTEMÉNYEK

- **BURGONYARÉTES (SZEPESI ÉTEL)**

Egy kiló deszkára helyezett lisztbe tegyünk egy nagytányérnyi megfôtt és megreszelt burgonyát, két egész tojást és sót. Ezeket gyúrjuk össze jól, és formáljunk belôle kis, tojásnyi nagyságú cipócskákat, amelyeket lisztes deszkán jól nyújtsunk ki tányérnyi nagyságú lepényekké. E lepényeket öntözzük meg zsírral, majd sodorjuk össze, és újra nyújtsuk ki késfoknyi vékonyságúra. Kevés, de forrú zsírban süssük meg palacsintasütôn mind a két oldalát szép pirosra. Igen jó, gyorsan készíthetô, olcsó és könnyű tészta. Megjegyzendô, hogy csak forrón jó! Azonnal a kisütés után kell tehát asztalra adni.

* * * * *

- **FÁNK**

A fánk sikere az élesztôtôl, a kidolgozástól és sütéstôl függ. Azért tudják olyan kevesen jól csinálni, mert e kellékek közül valamelyiket elmulasztják. Egy kiló legfinomabb liszthez alkalmazzunk négy deka teljesen friss élesztôt. Az élesztôt tegyük egy csészébe, öntsünk rá langyos tejet, tegyünk bele még egy kanál lisztet és kevés cukrot. Keverjük jól össze. Ha jó az élesztô, a tészta néhány perc alatt felnô a csészében. A kiló lisztet tegyük egy mély tálba. A liszt közepébe tegyünk öt egész tojást, két kanál cukorport, egytojásnyi írósvajat, egy kávéskanál sót, nyolc deci meleg (de nem forró) tejet és a felnôtt élesztôt.
A fánktésztát egy álló óráig dagasszuk, addig, míg sűrűn nem hólyagzik, s elválik a kéztôl és az edénytôl. Takarjuk le, és tegyük egyenlô hômérsékletű, de nemigen meleg helyre. Ha a tészta kezd gyorsan kikelni az edénybôl, borítsuk ki lisztezett nyújtódeszkára. Hintsük be felül is kevés liszttel, és a nyújtófával alig érintve a tésztát, kissé egyenlôre simítsuk ki. Fánkvágóval vágjuk ki a fánkokat (a tészta szélénél kezdve), majd forró zsírban süssük ki. Akkor lesz sikeres a fánk sütése, ha a zsírba tett fánkok alul halvány rózsaszínt kapnak, és szépen növekednek. Tálaláskor cukorporral hintsük be, és rakjuk szépen egymás tetejére.

* * * * *

- **HÁJAS POGÁCSA**

Félkilónyi friss hájat vízben meg kell fôzni: negyedórai fôzés után vegyük ki deszkára és vagdaljuk jól össze azon melegen. A vagdalás közben hintsünk bele fél kilónál valamivel több lisztet. Mikor már egészen kemény lett a liszttôl a háj, tegyünk közé egy tojást, pár kanál tejfölt és fél kávéskanálnyi sót. Majd nyújtsuk el kétujjnyi vastagságúra, vágjuk ki középnagyságú pogácsákba, és felül késsel kockázzuk meg. A pogácsák tetejét kenjük be tojással, és süssük meg sütôben, elôbb gyenge, késôbb erôs tűznél.

* * * * *

- **PÜSPÖK KENYÉR**

Négy tojás nehézségü czukrot, három tojás nehézségü lisztet veszünk, a czukrot négy egész tojással negyed óráig keverjük, hozzá adva a lisztet s ezzel ismét keverjük. Tiz dkg. fehér laska-mandulát, nyolcz dkg. mazsolát, tizenkét szem zöld pisztácziát hosszu szeletekre vágunk, két kis tábla csokoládét puhán koczkákra vágjuk, felét mindnek a tésztába szórjuk, felét a tetejére hintjük, forró sütőben addig sütjük, mig a tészta a formától elválik.

* * * * *

- **SZÉKELY BÉLES (ERDÉLYI TÉSZTA)**

Egy kiló lisztet tegyünk a deszkára, a közepébe csináljunk lyukat, amelybe öntsünk három deci tejfölt, fél pohár bort, három tojást, egy kávéskanál sót, kéttojásnyi zsírt és annyi meleg vizet, hogy keményke rétestésztát készíthessünk belôle. Negyed óráig gyúrjuk jól össze, akkor szaggassunk belôle tizenkét kis egyenlô cipót, tegyük lisztes deszkára és azonnal, egyenként nyújtsuk ki tenyérnyi nagyságú formákra. Szórjuk be kevés forró zsírral, sodorjuk össze és gömbölyítsük csiga alakúakba, azután nyújtsuk ki nyújtófával tenyérnyi nagyságú kerek formákra. Ez a tészta se vastag, se vékony ne legyen: lehet úgy körülbelül tollszárnyi vastagságú. Egy jó széles fenekű lábasba, olyanba, melyben a tészta kinyújtva könnyen belefér, tegyünk egydiónyi zsírt. Ha a zsír láng tűznél felforrt, tegyük a rétest bele. Ha a zsírja elsül, egy keveset mindig kell alá tenni. E tésztát egyenlôen forgatva, egymás után süssük ki szép pirosra. Lehetôleg forrón tálaljuk, de hidegen is igen jó. Tálaláskor egyet-egyet vágjunk fel négybe.

* * * * *

- **TEPERTÔS POGÁCSA**

Egy kiló liszttel fél kiló, jó apróra összevágott friss tepertôt dörzsöljünk el, azután tegyünk bele három deka élesztôt, két egész tojást, egy kávéskanálnyi sót és egy deci tejfölt. Mindezeket gyúrjuk jól össze, aztán nyújtsuk ki kétujjnyi vastagra, és vágjuk középnagyságú pogácsáknak. A hulladék tésztadarabokat újra gyúrjuk össze, s azt is vágjuk ki éppen úgy, mint a többit. A pogácsák tetejére késfokkal vagdaljunk kockákat, és kenjük meg tojással. Süssük meg sütôben, rendes tűz mellett.

* * * * *

- **VÁSÁRHELYI CSÓK**

Hat tojásfehérjét harminczöt dkg. vaníliás czukorral rézüstben forró vizbe beállitva, erős fővés között kemény habnak verünk, ha a habból lecseppentünk és nem folyik szét, csomóban marad, a csőben megpiritott mogyorót, vagy mandulát lakára vágva, közé keverjük, kávés kanállal apró csókoknak szakitjuk, viasszal kent vagy fehér ostyával megrakott tepsin a sütőben éppen csak megszáritjuk.

* * * * *

FRANCIA ÉTELEK

LEVESEK

- **AUVERGNE-I SERTÉSFEJLEVES**

Hozzávalók kb. 4 személyre: 1 kg füstölt sertésfejjava (jó ám füstölt csülökkel is), 3 közepes sárgarépa, 10 dkg lencse, 2 közepes petrezselyemgyökér, kb. 30 dkg fejes káposzta, 4 póréhagyma, só.

Fõzés elõtt kb. két órával áztassuk be külön-külön hideg vízbe a fejdarabokat és a lencsét, majd csurgassuk le róluk az áztatólét, és tegyük együtt fõni kb. 3 liter hideg vízben. Adjuk hozzá a falatnyi kockára (karikára) vágott zöldséget. Három órát hagyjuk kis lángon fõni (kuktában 50 perc). Kóstoljuk meg, ha szükséges sózzunk utána, és fõzzük még 2-3 percig.
A húst szükség szerint darabolva szedjük elõmelegített tálra, rakjuk köré a zöldséget (ha addigra maradt belõle valami) A levest tál aljára tett pirítósszeletekre szûrjük, és forrón tálaljuk. A külön tálon feladott húsból és zöldségbõl ki-ki ízlés szerint szed a levesébe, vagy éppen külön fogyasztja a leves után.

* * * * *

- **DU BARRY LEVES**

Hozzávalók 4 személyre: 1 l húslé, 1 közepes fej karfiol, 3 dkg vaj, egy kanál liszt, 2,5 dl tej, 1 tojás, 2 dl tejszín, reszelt szerecsendió, só.

A megtisztított, rózsáira szedett karfiolt a hideg húslében tegyük fel fõni. Kb. 10 perc múlva leszûrjük, a karfiol kétharmadát átpasszírozzuk és hozzákeverjük a leveshez. A vajból, a lisztbõl és a tejbõl világos rántást készítünk, a berántott levest sóval és szerecsendióval fûszerezzük és összeforraljuk.
A tojássárgát a tejszínnel simára keverjük, és óvatosan a leveshez keverjük (a tojással forrnia már nem szabad). Az egészben hagyott karfiolrózsákat visszatesszük, és a levest forrón tálaljuk.

* * * * *

- **FRANCIA FOKHAGYMALEVES**

Hozzávalók kb. 4 személyre: 2 l húslé (lehet kockából, de készíthetjük vízzel is, 20 gerezd fokhagyma, 3 szegfûszeg, 10 dkg reszelt parmezán (vagy trappista) sajt, 2 evõkanál olaj, só, õrölt bors, ízlés szerint szárított zsályalevél, 4 zsemlye.

A húslében fõni tesszük a meghámozott, egészben hagyott fokhagymagerezdeket, a szegfûszeget, a zsályát, csipetnyi borsot és sót. Forraljuk fel, majd csendesen fõzzük negyed óráig. Közben a zsemlyét vékonyra szeleteljük, néhány csepp olajjal meghintjük, megszórjuk reszelt sajttal, és sütõben átforrósítjuk, hogy a sajt megpiruljon. A levest a zsemlyeszeletekre szûrjük. Dúsíthatjuk a levest tejszínes-tojássárgás habarással is.

* * * * *

- **PROVANCE-I HALLEVES**

Hozzávalók kb. 4 személyre: 1,2 kg sovány tengeri hal (tõkehal, menyhal, tengeri süllõ, lehet vegyesen is) szeletelve, 2 közepes vöröshagyma, 4 cikk fokhagyma, 3 nagy paradicsom, csomóba kötött fûszerzöldség, egy póré, egy szál rozmaring, néhány szál zöldpetrezselyem, 4 evõkanál olaj, só, õrölt bors, késhegynyi sáfrány, 3 zsemlye.

Zománcos fazékban felhevítjük az olajat, üvegesre pároljuk benne a finomra vágott hagymát, hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát, a meghámozott, kimagozott paradicsomcikkeket, majd ráfektetjük a megtisztított, víztõl leitatott halszeleteket. Fakanállal összevegyítjük, felöntjük egy liter vízzel, sózzuk, borsozzuk, sáfrányt és fûszercsomót teszünk bele, és 25-30 percig csendes tûzön fõzzük.

A megfõtt halszeletekbõl lehetõleg szedjünk ki minden szálkát, tegyük vissza a levesbe, passzírozzuk át (turmixoljuk el), ismét
forraljuk fel, és provance-i módra, fokhagymával bedörzsölt, pirított zsemlyecsíkokra tálaljuk.

Egy evõkanálnyi mandulalikõr szintén erõsíti a provance-i jelleget.

SALÁTÁK

- **FRANCIA KÖRTESALÁTA**

Különleges, pikáns sajtos-majonézes saláta.

Hozzávalók: 25 dkg körte, 25 dkg ömlesztett sajt (pl. Hóvirág), 1 tojásból tartármártás, só, bors, a díszítéshez saláta, paradicsom, zöldpaprika, citrom.

A körtét és a sajtot nagyon vékonyra szeleteljük, elkeverjük a mártással. Salátalevélre tálaljuk, paradicsom-, paprika- és citromszeletekkel díszítjük. Néhány órára
behûtjük.

* * * * *

- **LYONI SALÁTA**

Pecsenyék mellé vegyes köretbe ajánlható, tartalmas téli saláta.

Hozzávalók: 25 dkg krumpli, 3 sárgarépa, 1 kis zeller, 1 kis fej hagyma, 1-1 csomag petrezselyemzöld és kapor, egy kevés tárkony, 2 evõkanál olaj, só, fehér bors, kevés cukor és ecet, 5-6 ringligyûrû, olajbogyó, egy kemény tojás

A krumplit hajában, a zellert felkockázva sós-ecetes vízben, a répát sós vízben fõzzük meg. A krumplit és a répát is kockára vágjuk, és elkeverjük a leszûrt zellerrel. A zöldségek fõzõvizébõl veszünk egy-egy részt, belekeverjük a finomra vágott zöldfûszereket, a lereszelt hagymát, borssal, cukorral és ecettel ízesítjük A zöldségeket meglocsoljuk a fûszerezett lével, óvatosan összekeverjük, és végül lelocsoljuk az olajjal. Néhány órára hûtõbe tesszük. Felkarikázott kemény tojással, ringlivel, olajbogyóval díszítve tálaljuk.

* * * * *

- **ROKFORT-SALÁTA**

Hozzávalók: 2 fej salátához 15 dkg rokfort sajt, 5 evõkanál citromlé, egy rész tejszín és két rész tej keverékébõl 1 dl, só, bors.

A sajtot áttörjük, a sóval, borssal, citromlével, tejszínnel jól eldolgozzuk, majd az apróra vágott salátára öntjük és elkeverjük.

* * * * *

HÚSÉTELEK

- **LIBAMÁJ SÓBAN**

Hozzávalók: durva só, bors

A libamájból kiszedjük az idegeket, jól beleforgatjuk a sóba, megborsozzuk és egy éjszakára hűtőbe tesszük. A máj tulajdonképpen „megfő” a sóban.

* * * * *

- **LIBAMÁJ MIKRÓHULLÁMÚ SÜTŐBEN**

Hozzávalók: só, cukor, bors, kis műanyag forma

A libamájat megsózzuk, megcukrozzuk, borsozzuk, belenyomkodjuk a műanyag formába és 1 percre beletesszük a mikróba.

* * * * *

- **CSERESZNYÉS LIBAMÁJ NYERSEN**

Hozzávalók: 60 dkg libamáj, 10 dkg cseresznye, só, bors, néhány csepp balzsamecet, 1 db zöldpaprika.

A libamájat megsózzuk, megborsozzuk, pár csepp balzsamecetet öntünk rá, majd beleforgatjuk a kimagozott cseresznyébe és a csíkokra vágott zöldpaprikába. ½ órát hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek.

* * * * *

- **SÜLT LIBAMÁJ ALMÁVAL**

Hozzávalók: 50 dkg libamáj, 1 db alma, só, bors, néhány csepp balzsamecet.

A meghámozott almát karikára vágjuk. A libamájat serpenyőbe tesszük, sózzuk, borsozzuk, köréhelyezzük az almakarikákat, amelyek felszívják a máj zsírját. Felöntjük egy kis balzsamecettel. Csak az egyik oldalát sütjük meg a libamájnak, így az ropógós lesz, a másik pedig puha. Vigyázat, soha nem szabad szurkálni! Végül egy kis balzsamecetet forralunk és tálalásnál az almák közé öntünk néhány cseppet.

* * * * *

- **MARHAHÚS GOMBÁVAL ÉS SALÁTÁVAL**

Hozzávalók 4 személyre: 1,5 kg marhahátszín, 1 kg gomba, 1 dl olaj, 10 dkg sárgarépa, 20 dkg paradicsom, 1 db zöldpaprika, 10 dkg hagyma, 6 gerezd fokhagyma egészben, ½ dl almaecet, petrezselyem, só, bors

Jó tanács! A marhahús készítésének titka, hogy jól össze kell sütni.

A húst forró serpenyőbe tesszük, sózzuk, borsozzuk, ¼ órára sütőbe rakjuk, így szép rózsaszín lesz. Ha letelt az idő, kivesszük a sütőből és ismét a lángon folytatjuk. Hozzáadjuk a sárgarépát, zöldpaprikát és 10 percre sütőbe helyezzük. 10 perc elteltével a lángon folytatva megszórjuk petrezselyemmel. Ha kész, leszedjük róla a fonatot, amivel sütés előtt összekötöztük és felvágjuk.

Amíg a hús sül, elkészítjük a gombás szószt a következőképpen: Egy serpenyőbe olajat öntünk, beleszórjuk a gombát, az összevágott hagymát, sózzuk, borsozzuk. Hozzáadjuk a fokhagymát (egészben), a felvágott paradicsomot, kevés balzsamecetet és borsói bort öntünk hozzá és hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek. Vigyázzunk, mert a bor hozzáadásánál az étel meggyullad! Ezután kiszedjük a gombákat a szószból és a sárgarépákkal teli szószt kicsit odaégetjük, megkaramellizáljuk Ezzel a szósszal öntjük le a húst és a gombát.

Saláta elkészítése: 1 kanál ecetet 2 kanál olajjal összekeverünk és ráöntjük a felvágott loro rosso salátára. Végül az egészet jól megsózzuk és összeforgatjuk.

* * * * *

HOLLAND ÉTELEK

- **BORHAB**

Hozzávalók: 2tojás, 5 dkg kristálycukor, 1 dl száraz fehér bor, 4 kanál citromlé, fél ctrom héja.

A tojássárgát habosra keverjük a kristálycukorral, majd hozzákeverjük a citromlét, a bort, a lereszelt citromhéjat. Gõz fölött verjük, míg besûrûsödik. Jégbe hûtjük. Közvetlenül tálalás elõtt hozzákeverjük a tojások kemény habját.

* * * * *

- **HOLLAND SALÁTA**

Önálló hideg fogásnak is alkalmas, tartalmas téli saláta

Hozzávalók: Egy zeller, 4-5 krumpli, 30 dkg karfiol, 2 pácolt hering, 1 kávéskanál ecet, 5 ávéskanál olaj, csipetnyi cukor, só, bors.

A krumplit hajában, a zellert sós-ecetes vízben megfõzzük. A krumplit karikára, a zellert laskára vágjuk.A heringet kiszálkázzuk és szintén laskára vágjuk, és elkeverjük a zöldségekkel. A többi hozzávalóból öntetet készítünk és a keverékre locsoljuk. Néhány óra érlelés után fogyasztható.

* * * * *

GÖRÖG ÉTELEK

- **FRAPPÉ (GÖRÖG ÜDÍTÕ)**

Egy hosszúnyakú háromdecis pohárban egy púpozott kávéskanál nescafé és egy kávéskanál cukrot egy ujjnyi jéghideg vízben mixerrel kikeverünk, aztán felengedjük hideg vízzel, és kemény habosra verjük. Szívószálat teszünk bele, valamint jégkockákat. A görögök ehhez egy spéci kis mixert használnak, van elemes változat is, így a hûtõtáskából is lehet varázsolni a strandon. Baromi jól néz ki, ráadásul finom.

* * * * *

- **GÖRÖG GOMBASALÁTA**

Önálló hideg fogásnak is alkalmas, különleges saláta.

Hozzávalók: Fél kg gomba, 1 citrom leve, 1 dl száraz fehérbor, 1 evõkanál paradicsompüré, 1 dkg koriandermag, 2 evõkanál olaj, só, bors.

A megtisztított, cikkekre vágott gombát megfuttatjuk az olajon, beletesszük a többi hozzávalót, és élénk tûzön 8-10 percig fõzzük.
Saját levében hagyjuk kihûlni, jégbe hûtve tálaljuk.

* * * * *

- **GÖRÖG PADLIZSÁNSALÁTA**

Vacsora- vagy uzsonnaételnek is ajánlható, különleges saláta

Hozzávalók: 2-3 padlizsán, egy hagyma, egy paradicsom, egy zöldpaprika, fokhagyma, ecet, só, bors, fekete olajbogyó.

A padlizsánt sütõben egy órát sütjük. Még melegen meghámozzuk és kockára vágjuk (fa- vagy mûanyag kést használjunk.) A paradicsomot, parikát, hagymát karikára vágjuk, és összekeverjük a padlizsánnal. Az ecetet és az olajat elkeverjük az összetört fokhagymával, ráöntjük a zöldségekre, sózzuk, borsozzuk. Olajbogyóval díszítve tálaljuk.

* * * * *

- **GÖRÖG PAPRIKASALÁTA**

Tartalmas, önálló hideg fogásnak is adható, ráadásul rendkívül mutatós saláta

Hozzávalók: Egy-egy nagyobb zöld és piros, vastag húsú paprika, 10 deka feta sajt (füstölt vagy sima hóvirággal, vagy más zsíros lágy sajttal helyettesíthetõ), egy-egy kanál ecet és olaj, só.

A paprikát kockára vágjuk, és az olajon kissé megsütjük, hogy még ropogós maradjon. Ha kihûlt sózzuk, rálocsoljuk az ecetet, végül hozzákeverjük a sajtot.

* * * * *

- **GÖRÖG RIZSES TYÚKLEVES**

Hozzávalók: 1,5 liter tyúkleves (leveskockából), só, 10 dkg rizs, 1 evõkanál keményítõ, 1 dl tej, 3 tojássárgája, 1 teáskanál vágott petrezselyem, 1 citrom leve.

A tyúklevest felforraljuk. Hozzáadjuk a megmosott rizst, és 12 percig fõzzük. Egy keverõtálban a keményítõt, a tejet a sót és a tojásságát alaposan elkeverjük. Habverõvel állandóan keverve apránként hozzáadjuk a leveshez. A levest még egyszer felhevítjük, de már nem forraljuk! Görögországban hasonló recept szerint zsírtalanított bárányhúslevesbõl is nagyon jóízû levest készítenek. Végül állandó keverés közben hozzáadjuk a petrezselymet és a citromlevet. Vigyázzunk nehogy összefusson.
A Tzatziki akkor az igazi, ha a villánkat felemeljük aztán megfordítjuk és nem folyik le róla a ízletes saláta.

Hozzávalók: 50dkg joghurt (teljes értékû zsíros joghurt), 1 darab uborka, 3 gerezd fokhagyma, pár szem olajbogyó, 3/4 csésze(teás) oliva olaj, só, bors

Meghámozzuk az uborkát és lereszeljük (vastag luku reszelõn). Kinyomjuk a levét, vagy egy szûrõben haggjuk hogy magától lecsurogjon. A foghagymát átpréseljük egy foghagymazúzón. A joghurtot egy vájlingba tesszük, hozzaadjuk az uborkát, a fokhagymát, sót, borsot és az olajat. Szép lassan elkeverjük.

* * * * *

- **GÖRÖG UBORKASALÁTA**

Elõételnek is, pecsenyék mellé is ajánlható, könnyû saláta

Hozzávalók: Fél kg uborka, 4 dl joghurt, 1 csomag kapor, 1 evõkanál olívaolaj, fokhagyma, ecet, só.

Az uborkát kockára vágjuk, meglocsoljuk az olajjal és az ecettel. A joghurtot sózzuk, belekeverjük az apróra vágott kaprot és fokhagymát, majd a salátára öntjük.

- **HORIATIKI SALÁTA**

Hozzávalók: 3-4 db nagyobb paradicsom, 1 kigyó uborka, 2-3 fej lila hagyma, pár szem olajbogyó, feta sajt, oliva olaj, oregánó, só esetleg egy kis borecet

A Saláta titka az, hogy nem szabad túl korán megcsinálni! A Görögök nem szokták hagyni az ízeket összeérni, igy hát tálalás elõtt készítik el. Vágjuk fel az uborkát vastagabb szeletekre. Ez azért fontos, mert akkor az uborka nem engedi ki a levét. A paradicsomot 4-5 öt darabra és a hagymát karikákra. Rakjunk mindent egy tálba, sózzuk meg és hintsük meg oregánóval (görög nevén Rigani). Ezután öntsünk rá oliva olajat, izlés szerint egy kis borecetet, adjuk hozzá az olajbógyokat és a feta darabokat! A végén ismét hintsünk rá egy kis oregánót.

* * * * *

- **MUSZAKA**

(görög padlizsános egytálétel)

Hozzávalók: 30-40 dkg darált csirkemell, vagy pulykamell (esetleg bárányhús), 3 közepes nagyságú padlizsán, 3 nagy szem burgonya
Besamelmártáshoz: 2 tojás, 2 evõkanál liszt, 1 dl tejszín, 1 dl tejföl, 1dl tej,

A padlizsánt megsütjük, szeletekre vágjuk. A krumplit megfõzzük, szintén felszeleteljük. A húst borssal, pirospaprikával, sóval, apróra vágott kakukkfûvel, zsályával és sóval fûszerezzük, és kevergetve fehéredésig sütjük. A besamelmártáshoz a tejben áthevítjük a lisztet, majd a tûzrõl levéve kihûtjük. Ha kihûlt beleütünk két tojássárgáját, majd belekeverjük a tejszínt, a tejfölt, megsózzuk. Egy tepsibe lerakunk egy sor padlizsánt, egy sor húst és egy sor krumplit, majd leöntjük a mártással. Megint egy sor padlizsán, majd újra mártás következik. Tetejére reszelt sajtot szórunk, esetleg zsemlemorzsát. Diónyi margarint teszünk rá és kb. 1 órát sütjük, míg piros nem lesz.

Elkészítési idõ: 1 óra 20 perc

* * * * *

- **TZATZIKI SALÁTA**

A Tzatziki akkor az igazi, ha a villánkat felemeljük aztán megfordítjuk és nem folyik le róla a ízletes saláta.

Hozzávalók: 50dkg joghurt (teljes értékû zsíros joghurt), 1 darab uborka, 3 gerezd fokhagyma, pár szem olajbogyó, 3/4 csésze(teás) oliva olaj, só, bors

Meghámozzuk az uborkát és lereszeljük (vastag luku reszelõn). Kinyomjuk a levét, vagy egy szûrõben haggjuk hogy magától lecsurogjon. A foghagymát átpréseljük egy foghagymazúzón. A joghurtot egy vájlingba tesszük, hozzaadjuk az uborkát, a fokhagymát, sót, borsot és az olajat. Szép lassan elkeverjük.

* * * * *

INDIAI ÉTELEK

FŐTT ZÖLDSÉGEK

- **BURGONYA CURRY**

Hozzávalók: 25 dkg kis kerek burgonya, 3-4 hegyes erős paprika, 2 evőkanál kókuszreszelék, 2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál mustármag, 1 kávéskanál só, 1 evőkanál olaj

Főzzük meg hajában a burgonyát - Zúzzuk, vagy daráljuk össze a zöldpaprikát, a fokhagymát és a kókuszt - Keverjük bele a sót - Egy edényben forrósítsuk fel az olajat és pirítsuk meg rajta a mustármagot - Hámozzuk meg a megfőtt burgonyát és keverjük bele az olajas-mustármagos edénybe és - Süssük meg óvatosan megforgatva - Kb. 2 perc múlva keverjük bele a pépet és 1 perces sütés után begyük le a tűzről

* * * * *

- **DUM KARFIOL MASALA**

Hozzávalók: 1 középnagy karfiol, 2 hagyma, 2 db 2 cm-es gyömbér, 4 db szárított erős pirospaprika, 2 szem szegfűszeg, 2 kardomommag, 1 db 2 cm-es fahéj, 1 kávéskanál kurkuma, 1 kávéskanál cukor, 2 dl joghurt, 1 evőkanál apróra vágott petrezselyemzöld vagy koriander, 2 evőkanál olvasztott vaj

Az egész karfiolt főzzük 5 percig gőzben. Daráljuk le együtt a gyömbért, a pirospaprikát, a fahéjat, a szegfűszeget, a kardomommagot, a hagymát és a kurkumát. Egy nagyobb edényben forrósítsuk fel a vajat, majd tegyük bele a ledarált keveréket, a joghurtot, a sót és a cukrot és kevergetve főzzük 5 percig - majd tegyük félre és hagyjuk kihűlni. A kihűlt pépet kenjük a karfiolra, amit az edénybe tettünk, majd lefedve, saját gőzében 30 percig alacsony hőfokon sütőbe tesszük. Mikor kész, megszórjuk a petrezselyem/korianderrel

* * * * *

- **GOMBA ÉS BORSÓ BHAJI**

Hozzávalók: 25 dkg gomba, 25 dkg fejtett zöldborsó, 2 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 paradicsom, 3 kicsi hegyes erős paprika, 1 kávéskanál kurkuma, 1 kávéskanál Garam Masala, só, 1 evőkanál olvasztott vaj

A gombát tisztítsuk meg, alaposan mossuk meg, utána tiszta konyharuhával szárogassuk le, majd vágjuk kockára - Vágjuk apróra a hagymát, a fokhagymát, a zöldpaprikát és a (meghámozott) paradicsomot de ne keverjük őket össze! - Forró vajban pirítsuk meg a hagymákat - majd tegyük bele a paradicsomot és alaposan keverjük össze az edény tartalmát - Tegyük hozzá a kurkumát, a Garam Masalát, a zöldborsót és a gombát, majd az apróra vágott zöldpaprikát - Állandóan keverve süssük az egészet 5 percig - Öntsünk hozzá 1 dl vizet, sózzuk meg és nagyon alacsony hőn főzzük a zöldségeket puhára fedő alatt, amíg a leve teljesen el nem párolog

* * * * *

- **TARI WALI SABZI (ZÖLDSÉGEK FÛSZERES SZÓSZBAN)**

Hozzávalók 4 személyre: 10 dkg sárgarépa, 10 dkg zöldborsó, 10 dkg zöldbab, 10 dkg karfiol, 10 dkg gomba, 10 dkg fõtt krumpli, 10 dkg túró, 1 db kaliforniai paprika, 1 db paradicsom, hagymapüré, paradicsompüré, gyömbér, õrölt koriander, kurkuma, castarimeti, pirospaprika, garam masala, currypor, feketesó, só.

A vajat beletesszük a serpenyõbe és a hozzávalóket a következõ sorrendben adjuk hozzá úgy, hogy mindig hagyjuk összeérni az ízeket. Sülthagyma, zöldségek, túró, kockára vágott krumpli, gyömbér, kevés só, koriander por, kurkuma. Kevés vizet adunk hozzá, majd következik a friss apróra vágott paradicsom, amellyel az egészet összekeverjük. Hozzáadjuk a hagyma és paradicsompürét, a maradék fûszereket és a legvégén, hogy ne legyen olyan erõs kevés tejszínt keverünk hozzá.

* * * * *

ELŐÉTELEK

- **CSÍPÕS TOJÁS**

Hozzávalók: Hat fõtt tojás, 10 dkg ghí (vízmentesre fõzött leszûrt vaj) vagy vaj, három csemegehagyma, két gerezd fokhagyma, egy paradicsom, egy-egy piros és zöld csípõs paprika, 2-3 kanál kókuszos tej, egy-egy kávéskanál õrölt koriander, köménymag, kurkuma, curry, garam masala, só.

A vajban az összezúzott fokhagymával üvegesre pároljuk a vékony karikára vágott hagymát, majd kiszedjük és félretesszük. A köményt, kurkumát, koriandert és curryt a vajon egy-két percig pirítjuk, majd hozzáadjuk az apró kockára vágott paradicsomot és paprikát, megsózzuk, és kb. negyed óráig fõzzük. Hozzákeverjük a kókuszos tejet, beletesszük a félbevágott tojásokat és további tíz percig fõzzük.
Nant (joghurtos kenyérféle) vagy pirítóst, illetve gyümölcscsatnit (ízesítõ) kínálunk hozzá

* * * * *

- **HÚSOS TÁSKA (HÚSOS SAMOSA)**

Hozzávalók:
a tésztához: 20 dkg liszt, egy dl tej, só.
a töltelékhez: 25 dkg darált hús (lehet csirke, marha, bármilyen sovány hús), egy hagyma, egy hajában fõtt krumpli, két kávéskanál curry, egy kávéskanál chili, só, bors, olaj, tojás a tészta megkenéséhez.

Két kanál olajban üvegesre pároljuk a hagymát, hozzátesszük a húst, megfûszerezzük, kevergetve megsütjük. Hozzákeverjük a meghámozott, összetört krumplit, és hagyjuk hûlni.
A hozzávalókból tésztát gyúrunk, vékonyra nyújtjuk, a legnagyobb fánkszaggatóval kiszaggatjuk. A lapok közepére teszünk egy-egy kanál tölteléket, szélüket megkenjük tojással, félbehajtjuk a tésztát, széleit jól összenyomkodjuk. Forró olajban kisütjük.
Kínáljunk hozzá valamilyen salátát vagy csatnit (gyümölcsös vagy zöldséges ízesítõ).

* * * * *

- **KÓKUSZOS SÜLT PAPRIKA**

Hozzávalók: Egy-egy zöld, sárga és piros, vastag húsú paprika, 5 dkg kókuszreszelék, két evõkanál szezámmag, 5 dkg összetört (nem sózott) földimogyoró, 3 kanál mazsola, egy citrom leve, 1-2 kanál olaj, só.

A paprikát kimagozzuk, vékony csíkokra vágjuk, és az olajon megpirítjuk. Hozzákeverjük a többi hozzávalót, felengedjük egy deci vízzel, sózzuk, és lefedve, lassú tûzön kb. tíz perc alatt készre fõzzük.
Pirítóssal tálaljuk.

CSIRKE

- **TANDORI CSIRKE 1.**

Hozzávalók: 2 aprólék nélküli csirke, 5 hagyma, 10-12 cikkely zúzott fokhagyma, 2 dkg gyömbér, 2 kávéskanál õrölt erõs pirospaprika, 1 kávéskanál kurkuma, 2 evõkanál ecet, 1 kávéskanál Garam Masala, 1 dl joghurt, 1 evõkanál tejszín, 2 evõkanál paradicsomszósz, só, 2 evõkanál olaj,
Dísz: 1 citrom, 2 paradicsom

Elõző esti elõkészítés: Daraboljuk fel a csirkét. Vágjunk fel 4 hagymát vékony karikákra. Reszeljük le a gyömbért. Abban az edényben, amiben a csirkét fõzni fogjuk keverjük össze a joghurtot, a tejszínt, a hagymát, a fokhagymát és a gyömbért. Szórjuk meg sóval, paprikával, kurkumával, Garam Masalával és az ecettel. A csirkedarabokat sûrûn szurkáljuk meg villával és vagdossuk be a felületüket 1 cm mélyen éles késsel. Forgassuk meg a csirkedarabokat a keverékben és tegyük be a hûtõbe egy éjszakára benne állni a keverékben.
Másnapi fõzés: Lefedve, magas hõfokon 20 percig idõnként megkeverve fõzzük meg a csirkét, az utolsó 5 percre vegyük le a fedõt. A húsdarabokat szedjük ki egy tányérra úgy, hogy a lecsurgó lét még föl lehessen használni. A csirkedarabokat süssük bõ, forró olajban pirosra. A lecsöpögött fõzõlevet keverjük el 2 kanál olajjal és 2 kanál paradicsomszósszal és forraljuk fel. A díszítésre szánt citromot és paradicsomot, valamint a megmaradt hagymát vágjuk fel karikákra. Tegyük a húsdarabokat egy tûzálló tálba, öntsük rá a szószt, tegyük rá a díszeket és elõmelegített középmeleg sütõben 15 percig sütjük.

* * * * *

- **TANDURI CSIRKE 2.**

Hozzávalók 4 személyre: 1 csirke bõr nélkül.
A páchoz: csicseriborsó-liszt, tojás, joghurt, ½ zöld chilipaprika, 1 kk só, 1 gerezd fokhagyma, 2 kk garam masala, friss gyömbér.

A csirkét bepácoljuk joghurtba, amelyeket indiai fûszerekkel ízesítettünk. Ezután kisütjük. Faszenes tandurban (kemencében) sütjük. Ha megsült, tálba rakjuk, citromlevet facsarunk rá, fûszerezzük, majd egy kis vajat teszünk hozzá. Díszíthetjük elõre megreszelt káposztával és sárgarépával.

* * * * *

RIZS

- **ZÖLDPAPRIKÁS PULAO**

Hozzávalók: 6-8 kicsi ropogós paprika, 50 dkg rizs, 1 nagy hagyma, 1 kávéskanál köménymag, 6 szem bors, 2 szem szegfűszeg, 1 db 2 cm-es fahéj, 1 kávéskanál cukor, só, 2 evőkanál olvasztott vaj

Egy kis vízben sóval és cukorral főzzük meg a zöldpaprikát - amikor kész, szűrjük le, csepegtessük le és tegyük félre. Szeleteljük fel a hagymát. Forrósítsuk meg a vajat és pirítsuk meg benne a köményt, a hagymát, a fahéjat, a szegfűszeget és a borsot. Tegyük hozzá a megmosott rizst és kétszer annyi vizet, mint a rizs mennyisége. Fedő alatt nagyon alacsony hőn főzzük a rizst majdnem puhára - ekkor tegyük a zöldpaprikákat a rizs közé, alaposan fedjük le az edényt és alacsony hőfokon főzzük készre az ételt.

KIEGÉSZÍTŐK

- **DAL MAKHANI (INDIAI LENCSE)**

Hozzávalók 4 személyre: 10-10 dkg lencse, vörösbab és feketelencse, 2 merõkanál paradicsompüré, 5 dkg vaj, 1 dl tejszín, gyömbér, õrölt chili, garam masala, paprika, cukor, só.

Egy serpenyõbe beletesszük a paradicsomot és kevergetjük. A paradicsomhoz hozzákeverjük a fûszereket, vajat teszünk hozzá és jól összefõzzük. Ezután hozzáadjuk a már elõre megfõtt hüvelyeseket, tejszínt öntünk hozzá , átkeverjük és hagyjuk , hogy egyet rottyanjon.

* * * * *

- **KEERA RAITA**

Hozzávalók: 3-4 evőkanál reszelt uborka, 3.5 dl joghurt, 1 kávéskanál köménymag, 1 kávéskanál őrölt bors, 1 csipet őrölt erős pirospaprika, 1 evőkanál só

A köménymagot zsíradék nélkül pörköljük meg és daráljuk le. Sózzuk meg a joghurtot és alaposan keverjük el benne a reszelt uborkát. Szórjuk meg a köménnyel, a borssal és a pirospaprikával.

* * * * *

- **PARADICSOM CHUTNEY**

Hozzávalók: 2 kg érett paradicsom, 10 dkg cukor, 2 evőkanál ecet, 6 kicsi hegyes erős paprika, 12 cikkely fokhagyma, 5 dkg gyömbér, 1 kávéskanál köménymag, 1 dkg kurkuma, só

Daráljuk le együtt a paprikát, a köménymagot, a fokhagymát, a gyömbért és kurkumát. Hámozzuk meg a paradicsomot és nyomjuk át szűrőn és jó alaposan törjük össze. Keverjük bele az ecetet, a sót, a cukrot és az 1. pontban lévőket. Alacsony hőfokon időnként megkeverve lekvársűrűségűre főzzük

ÉDESSÉG

- **KÓKUSZOS PALACSINTA**

Hozzávalók: 1 dl liszt, 1 tojás, 1.4 dl tej, só, 1.5 kávéskanál olcasztott vaj, olaj, 5.5 dl tej, 3-4 evőkanál cukor, 5 dkg kókuszreszelék, 1 citrom

A liszet egy edényben keverjük el sóval és a közepébe csináljunk mélyedést. Keverjük össze a tejet és a tojást, majd adjuk hozzá a liszthez - alaposan dolgozzuk össze és adjuk hozzá a vajat is - majd tegyük félre egy órára. Kisütés előtt újra jól keverjük össze. Egy olajozott serpenyőben 1-1 szedőkanálnyi tésztából kb. 15 cm átmérőjű palacsintákat süssünk (rövid ideig, magas hőn, mindét oldalát jól megpirítva)
Forraljuk fel a tejet - keverjük bele a cukrot és a kókuszt és állandóan keverve főzzük sűrűre. Vegyük le a tűzről és tartsuk melegen. A kész palacsinta egész felületét kenjük be a töltelékkel, majd sodorjuk fel. Forrón, 1-1 szelet citrommal tálaljuk.

* * * * *

- **KULFI (INDIAI FAGYLALT)**

Hozzávalók 4 személyre: 1 l tej, 10 dkg cukor, pár szem ánizsmag, sáfrány, tejszínhab a díszítéshez.

A tejet felforraljuk, beletesszük az ánizsmagot, a cukrot és vízben feloldott sáfrányt. Gyakori kavargatás mellett 8 órán keresztül kell főzni, mert a nedvesség ennyi idő alatt párolog el belőle. A végén egy sűrű masszát kapunk, amelyet kihülés után hűtőszekrénybe teszünk. Ha a fagylalt kellően megdermedt, feldaraboljuk és így tálaljuk.

* * * * *

IZRAELI ÉTELEK

- **FALAFEL**

Hozzávalók: 41 dkg csicseriborsó, 1 nagy hagyma szeletelve, 2 evõkanálnyi petrezselyem finomra metélve, 1 tojás, 1 teáskanálnyi só, 1/2 - 1 csésze prézli, 1 teáskanálnyi õrölt koriander vagy kömény, 1 teáskanálnyi õrölt erõs paprika, 1 teáskanálnyi fokhagyma por, növényi olaj a sütéshez

A csicseriborsót összekeverjük a hagymával, a petrezselyemmel, az elhabart tojással és a fûszerekkel. Az elegyítést turmixgépben folytatjuk. E közben annyi prézlit adunk hozzá, hogy a tészta már ne ragadjon hozzá az ember kezéhez. A masszából kb. 2,5 cm átmérõjû golyókat formálunk, azokat kicsit lelapítjuk, majd bõ forró olajban mindkét oldalát aranybarnára sütjük. Az olajat lecsöpögtetjük róla, s a maradékot papírral leitatjuk. (Fogpiszkálóra szúrva, vagy szendvicsben kínáljuk.)

* * * * *

- **HALVAH PARFAIT**

Hozzávalók: 1 csésze tejszín, 6 evõkanálnyi cukor, 6 tojássárgája, 2 evõkanálnyi Amaretto likõr, 15 dkg halvah, kis darabokra törve

A tejszínbõl kemény habot verünk. Egy kisebb serpenyõben 6 evõkanálnyi vízzel 5 percig forraljuk a cukrot, majd ezt a szirupot hagyjuk langyosra hûlni. Egy nagyobb edényben vizet melegítünk; ha már forró (forrnia nem szabad), fölé helyezünk egy keverõtálat, abba beletöltjük a szirupot, a tojást, valamint az Amaretto-t, s ezeket habosra keverjük. Levesszük a tûzrõl, hozzáadjuk a halvah-t, s nagy sebességgel mixeljük 15 percig. Majd egy mûanyag lapáttal óvatosan beledolgozzuk a tejszínhabot. A masszát egy olyan edénybe tesszük, amelybõl majd könnyen ki tudjuk borítani, lefedjük, s legalább 6-8 órára hûtõszekrénybe helyezzük. (Ezt a desszertet vékony szeletekre vágva tálaljuk.)

* * * * *

- **MALAWACH**

Hozzávalók: 4 csésze liszt, 1 és 1/4 csésze víz, 1/2 teáskanálnyi só, margarin, paradicsom szósz, tejföl

A lisztbõl, a vízbõl és a sóból sima tésztát keverünk. (Ha túl ragadós lenne, akkor még egy kis lisztet dolgozunk bele.) A tésztát két részre osztjuk, s mindkettõt vékonyra nyújtjuk (egy kb. 50x50 cm-es négyzetre), majd a felsõ oldalukat vékonyan megkenjük margarinnal. Ezt követõen a lapokat - mint egy borítékot - összehajtjuk, azaz a négy sarkát felhajtjuk, úgy, hogy felül középen összeérjenek. A borítékhajtást még kétszer megismételjük, majd a tésztadarabokat letakarjuk, s hagyjuk állni egy fél óráig. Akkor egy-egy darabot 10 részre vágunk, s azok mindkét oldalát (bõ zsiradékban) aranybarnára sütjük. Paradicsom-szósszal vagy tejföllel kínáljuk.

* * * * *

- **SHAKSHOUKA**

Hozzávalók: 1 nagy vöröshagyma finomra vágva, 4 tojás, 6 közepes paradicsom, olaj, paprika, só

Egy nagy serpenyõben - kevés olajon - aranybarnára pirítjuk a hagymát. A paradicsomot nagy lyukú reszelõn legyaluljuk, s a hagymához adjuk. Lassú tûzön, fedõ elõtt sütjük tovább még kb. 25 percig. Ekkor levesszük a fedõt, ráütjük a tojásokat, megkeverjük, s fedõ alatt sütjük még 3-4 percig. Végül sózzuk, paprikázzuk.

* * * * *

- **SÜLT BÁRÁNY**

Hozzávalók: 1 báránycomb, 3 evõkanálnyi csirkezsír, 1 gerezd zúzott fokhagyma, só, bors, paprika, 2 csésze sûrû csirkeleves, 2 evõkanálnyi ecet, 3 szelet füstölt libamell, 2 szál petrezselyem, 2-3 gerezd fokhagyma egészben, 1 babér levél, 1 citrom leve, 1/4 teáskanálnyi rozmaring, oregano, õrölt kömény, paprika

A combot jól bedörzsöljük a zúzott fokhagymával és a csirkezsírral, azután beszórjuk sóval, borssal és paprikával. Tepsibe tesszük, s 15 percig sütjük a 210 fokosra elõmelegített sütõben (közben egyszer megfordítjuk), majd megöntözzük egy fél pohár vízzel, a hõmérsékletet visszavesszük 180 fokra, s a sütést annyiszor 35 percig folytatjuk, ahány kilós a comb. Közben 10 percenként meglocsoljuk a húst azzal a folyadékkal, amit a csirkelevesbõl nyerünk úgy, hogy beleforraljuk a többi hozzávalót. A sütés végén a húst vegyük ki a tepsibõl, s a fûszeres öntözõlé maradékával fõzzük fel a tepsi alján összegyûlt ízanyagokat. Végül ezt a szaftot - az esetleges sózás, borsozás után - szûrjük át, s egy mártásos tálban kínáljuk a sült mellé.

* * * * *

- **TEHINA**

Hozzávalók: 1 csésze tiszta tahini (szezám-tészta), 2 fokhagyma gerezd zúzva, 1/2 pohár víz, cseppnyi pirospaprika, 1 kávéskanálnyi só, 1/2 csokor petrezselyem metélve, 2 citrom leve, 3 evõkanálnyi olíva olaj, ecetben eltett zöldség

A tahinit simára keverjük a vízzel és beledolgozzuk a fokhagymát, a paprikát, a sót és a citromlevet. (Ha túl száraz lenne, még adhatunk hozzá egy kis vizet.) A masszát vékonyra kinyújtjuk egy nagy tányéron, megkenjük pár csepp olívával, s a tetejére petrezselymet hintünk. Ecetes zöldséget adunk mellé. (Elõételnek való.)

* * * * *

JAPAN ÉTELEK

- **OKONOMIYAKI**

Ez a kaposztas palacsinta.

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 1 cs sütőpor, 2 dl dashi, 2 nagy level fiatal kaposztabol, 1 tojás, só, 10 dkg daralt sertés (a hus helyett minden elkepzelteto finomsagot lehet bele tenni: rak, tintahal, csirke, stb. és nem csak daralva, hanem szeletelve is jo, ilyenkor kicsit elo kell sütni.)

A lisztet, sütőport, sot öszekeverjük a dashival és simara keverjuk, surubb palacsinta tészta allagura, kb. 30 percig allni hagyjuk. Utana beletesszük a meggyalult kaposztat, tojást, hust. Egy adag keverekbol 2cm vastagsagu palacsintat sütunk egy serpenyoben (vagy nagy vaslapon ha van otthon), mindket oldalat megsutjuk. Ha nem kevertuk bele a hust, akkor először felig megsutjuk a nagyon vékony szelet hust és ráötjük a többit, igy raragad a palacsinta aljara. Nem szabad tulsutni, inkabb kicsit krémes maradjon a belseje.
Talalaskor megkenjük a kovetkezo szosszal és megszorjuk Kastuobival (a faforgacs szeru hal), felapritott norival és tehetunk ra majonézt is. Melle pedig az elobb emlitett gyömbér valo.
A szosz: 1dl ketchup, 3ek mustar, 2 ek szojaszosz, 2 ek Worcestershire szosz

* * * * *

- **YAKITORI**

Kis bambusz nyarsakra huzott szosszal bekent csirke, vagy egyeb falatok.

Először elkészítjuk a szoszt. 2.5 dl rizsbort felforralunk, beleteszunk 4-5 ek cukrot. Ha feloldodott hozzáteszunk 1.5 dl szojaszoszt. Lassu tűzön addig fozzuk, mig fele mennyiseg marad. Ha nem eleg suru lehet bele kemenyitot tenni.
Elkészítjuk a kis nyarsakat. Ezek keszulhetnek csirkemellbol, porehagymabol, majbol. A falatok legfeljebb 3x3x1 cm-esek legyenek. Parazs folott (vagy grillsutoben) felig megsutjuk, utana a szoszba martogatva folytatjuk a sütest. Ha kesz meg lehet szorni sansho-val (vagy csipos paprikaval).

* * * * *

- **YAKISOBA**

Ez tulajdonkepp kaposztas tészta.

Hozzávalók: 1 csomag tojásos kínai tészta, 20 dkg nagyobbra vagott kaposzta, 10 dkg csikokra vagott sárgarepa, 10 dkg vékony kis lapokra vagott sertéscomb (vagy mas hus, esetleg sonka), 1dl husle, 2ek szojaszosz, 2 ek osztriga szosz, 2 kk Worcestershire szosz, 1 kk cukor, bors

A tésztat megfozzuk. A hust, a repat és a kaposztat keves olajon egy nagyobb serpenyoben felig puhara sütjuk. (A japan fesztivalon nagy vaslapon csinaljak.) Hozzátesszuk a leszurt tésztat és meg kb. 10 percig sütjuk folyton forgatva, kozben hozzátesszuk a szosz alapanyagait, de a csirkelet csak aprankent adagoljuk, ha mar az elozo adag el*főtt*. Semmi le nem allhat az aljan.
Talalaskor adnak hozzá egy különleges modon savanyitott gyömbért is. Ezt itthon nem lehet eloallitani, de lehet kapni (Rakoczi ter). Sotet rozsaszin, majdnem piros kis palcikak, leben.

* * * * *

KANADAI ÉTELEK

- **KAPROS SÜTÕTÖK**

Hozzávalók 4 személyre: 1 db bébitök, 1-2 evõkanál juharszirup, 1 csokor kapor, vaj a sütéshez, só, bors.

A kockákra vágott tököt sós vízben 1-2 percig fõzzük. A kaprot vajban megpároljuk, hozzáadjuk a leszûrt tökkockákat. Ízesítjük sóval, borssal, juharsziruppal és összekeverjük.

* * * * *

- **VADGOMBA VADRIZZSEL**

Hozzávalók 4 személyre: 1 pohár vadrizs, 1 pohár fehér rizs, 3 evõkanál margarin, 1 pohár darált dió, 4 szelet bacon, 0.5 db póré, 3 evõkanál parmezán, 3 dl tejszín, 35 dkg vadgomba, (lehet szárított is közte) só, bors. (1 pohár = 250ml)

A vadrizst forrásban lévõ sós vízbe tesszük és 45 percig fõzzük. Akkor jó, ha a szemek szétnyílnak. A szárított gombát ½ órára langyos vízbe áztatjuk, így olyan, mintha friss lenne. A friss gombát felszeleteljük, de nem apróra. Minél többfélét használunk, annál jobb (laska, csiperke, róka, vargánya, trombita, kucsma). A bacont felkockázzuk és kisütjük, majd hozzáadjuk a felkockázott póréhagymát mellyel együtt dinszteljük. Hozzáadjuk az összevágott gombát, néhány percig pároljuk, míg levet nem ereszt, majd sózzuk, borsozzuk. A megfõzött rizst leszûrjük és hozzáadjuk a gombás keverékhez. Ezután hozzátesszük a hagyományos fehér rizst, a parmezánt és a szárított gombát. Fûszerezzük õrölt borssal, petrezselyemmel, sóval. Beleszórjuk a durvára darált diót és annyi tejszínt, hogy félig ellepje. Elõmelegített sütõbe legalább 40-45 percig sütjük.

* * * * *

- **ZABPELYHES DATOLYÁS-MEGGYES SÜTI (REFORM SÜTI)**

Hozzávalók 4 személyre:
A tészta hozzávalói: 1,5 pohár liszt, 1 táskanál szódabikarbóna, 2 pohár zabpehely, 1 pohár barnacukor, 20 dkg margarin, 1 csomag vaníliás cukor.
A datolyás töltelékhez: 60 dkg datolya, 1 pohár narancslé.
A meggyes töltelékhez: 60 dkg meggy, 4 ek keményítõ, 2 ek fahéj, 15 dkg cukor, 2 ek citromlé, 1 csomag vaníliás cukor.

Elõször a töltelékeket készítjük el.
Meggyes töltelék: A meggyet saját levében a cukorral, a citromlével, a vaníliás cukorral, a fahéjjal feltesszük fõni, mikor forr, vízzel elkeverjük és keményítõvel besûrítjük. Sûrû szószt készítünk.

Datolyás töltelék: a kimagozott datolyára narancslevet öntünk és felforraljuk.
A tészta: tálban összekeverjük a hozzávalókat. A liszthez hozzáadjuk a zabpelyhet, a szódabikarbónát, a cukrot, a margarint. Egy forgácsszerû tésztát kapunk. Ezután margarinnal kivajazott és kilisztezett közepes méretû tepsibe öntjük a tészta 2/3-át, de nem nyomkodjuk meg, mert megég. Ráöntjük egyik felére a datolyás, másik felére a meggyszószt. Ennek a tetejére kerül a maradék tészta. 170C-on 20-25 percig sütjük.

* * * * *

KÍNAI ÉTELEK

LEVESEK

- **CÁPAUSZONY-LEVES**

20 dkg szárított cápauszony, elõre beáztatva, 1.5 l alaplé, 2 zöldhagyma, 3 szelet gyömbérgyökér, 2 evõkanál olaj, 20 dkg csirke- vagy sertéshús, csíkokra vágva, 0.5 csésze bambuszrügy, csíkokra vágva, 0.5 csésze gomba, csíkokra vágva, 0.5 csésze fõtt sonka, csíkokra vágva, 1 evõkanál fehér bor, 2 evõkanál szójaszósz, 1 evõkanál vörös borecet, 0.5 teáskanál cukor, 0.5 teáskanál só, 3 evõkanál kukoricaliszt 3 evõkanál vízben oldva

A kínai fûszereseknél kapható szárított cápauszonyt nemcsak durva bõrétõl fosztották már meg, hanem több napos fõzési és tisztítási eljárásnak is alávetették. A legjobb és legdrágább fajta kocsonyás, vastag és nem esik szét (?fésûuszony?). Folyó víz alatt áztassuk a cápauszonyt 10 percig, szûrjük le. Tegyük egy lábosba, adjuk hozzá a fele alaplét, a zöldhagymát és a gyömbért. Forraljuk fel, fedjük be és fõzzük 15 percig. Vegyük ki az uszonyt, és öntsük ki a levét. Forrósítsuk meg az olajat egy vokban (vagy lábosban), adjuk hozzá a húst, és pirítsuk néhány pillanatig, majd öntsük hozzá állandó kevergetés mellett a maradék alaplét. Forraljuk fel. Adjuk hozzá a bambuszrügyet, a gombát, a sonkát, a fehér bort, a szójaszószt, az ecetet, a cukrot, a sót és a cápauszonyt, és lassú tûzön fõzzük 15-20 percig. Öntsük bele a kukoricaliszt-habarást, és kavargassuk, amíg besûrûsödik. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **CSONTLEVES**

1 csirke csontváza (maradék hússal rajta), 75 dkg sertés orjacsont, 50 dkg sonkacsont vagy marhacsont, 2 l víz, 2 teáskanál só, 2 teáskanál szárított garnélarák

Minden hozzávalót együnk bele egy tûzálló cserépfazékba. Forraljuk fel, fedjük be és fõzzük takaréklángon két óra hosszat, miközben gyakran szedjük le a habját. Hagyjuk kihûlni, majd szedjük le a zsírját. Különféle ételek fõzéséhez alapléként használhatjuk, vagy felmelegítve levesként adjuk fel.

* * * * *

- **FECSKEFÉSZEK-LEVES**

10 dkg szárított fecskefészek, egy éjszakára beáztatva, 1.5 l alaplé (sertés, csirke- és marhahúsleves), 10 dkg fõtt csirkehús, darabolva, 1 evõkanál fehér bor, 10 keményre fõtt galamb- vagy fürjtojás, héja nélkül, 1 evõkanál kukoricaliszt l evõkanál vízben oldva, 0.5 teáskanál só, egy csipet bors, 2 tojásfehérje, 2 evõkanál csíkokra metélt fõtt sonka, 2 evõkanál vagdalt petrezselyem

Távolítsunk el minden esetleges tollpihét a fészekrõl. Helyezzük egy lábosba, öntsük fel vízzel, hogy ellepje, és forraljuk 15 percig; szûrjük le, öblítsük le, majd áztassuk hideg vízben néhány óra hosszat, ezután újra forraljuk 5 percig. Szûrjük le, majd áztassuk friss vízben egy éjszakát. Másnap, mire vékony, átlátszó szálkákra válik szét, szûrjük le. Tegyük a lábosba az alaplé felével, és forraljuk fel. Fedjük be, és lassú tûzön fõzzük 30 percig. Szûrjük le, a fõzõlevét öntsük ki. Forraljuk fel a maradék alaplét, tegyük bele a csirkét, a fecskefészket, a fehér bort és a 10 madártojást. Mihelyt jól forr, adjuk hozzá a feloldott kukoricalisztet, és kevergessük, amíg besûrûsödik. Verjük fel keményre a tojásfehérjét és borítsuk be a levesbe; hintsük tetejére a sonkát és a petrezselymet. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **HALLEVES KORIANDER ZÖLDJÉVEL**

35 dkg halfilé (akár tengeri, akár édesvízi halból) 3-4 cm-es darabokra vágva, 1 teáskanál só, 1 evõkanál kukoricaliszt, 1 l tyúkleves, 2 szelet gyömbérgyökér csíkokra vágva, 1 tojásfehérje habarva, 3 evõkanál vörös borecet, 0.5 teáskanál bors, 1.5 evõkanál apróra metélt koriander zöldje (más néven ?kínai petrezselyem?)

Hintsük meg a halszeleteket sóval és kukoricaliszttel. Forraljuk fel a tyúklevest egy lábosban, adjuk hozzá a gyömbért, és sózzuk, ha szükséges. Mártsuk meg a halakat a tojásfehérjében, és apránként adjuk hozzá a leveshez. Melegítsük forrásig, majd kis lángon fõzzük 5 percig (vagy amíg a hal megfõ). Ízesítsük ecettel, borssal és korianderrel. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **HÚSLEVES TÖLTÖTT TÉSZTABATYUKKAL**

Hozzávalók:
A leveshez: 3-4 kínaikel levél, só, 1 l húsleves (lehet kockából), 8 teáskanál mogyoróolaj vagy kukoricaolaj,
A tésztához: 15-20 dkg búzaliszt, 1 teáskanál só, 1 tojás 2-3 evõkanál hideg víz, kevés liszt a kisodráshoz.
A töltelékhez 20 dkg darált sertéshús, 5 dkg tisztított rák, 1 teás-kanál só, teáskanál cukor, 1 evõkanál híg szójamártás, 1 teáskanál sûrû szójamártás, frissen õrölt fekete bors, 2 teáskanál száraz sherry, 1 teáskanál étkezési keményítõ. 4-5 evõkanál víz, 3 újhagyma, 3-4 dkg bambuszrügy (konzerv), 2 teáskanál szezámolaj, 1 tojássárgája.
A tálaláshoz: frissen õrölt feketebors, szezámolaj, híg szójamártás.

A töltelékhez a sertéshúst keverõtálba tesszük. A rákot apróra vágjuk és hozzákeverjük. Ezután hozzáadjuk a soron következõ hozzávalókat (fûszerek, sherry, keményítõ), és jól összekeverjük. A vizet kanalanként keverjük hozzá, majd a tölteléket kézzel jól átgyúrjuk. Az újhagymát megtisztítjuk, és nagyon finom karikákra vágjuk, a bambuszrügyet a dobozból kivéve

lecsöpögtetjük, és finomra vágjuk. A hagyma felét (a másik felét félretesszük díszítéshez) és a bambuszrügyet alaposan összekeverjük a hússal. 20-30 percig állni hagyjuk, majd az olajat is hozzáadjuk. Mielõtt a tésztát megtöltenénk, a tojássárgáját is hozzá adjuk a húsmasszához. A tésztához a lisztet és a sót egy nagyobb tálba tesszük, a közepébe mélyedést nyomunk, amelybe beleütjük a tojást rálocsoljuk a vizet, és az egészet alaposan sima tésztává gyúrjuk. Ezután lefedve 1 órán át hûtõben pihentetjük. Lisztezett deszkán nagyon vékonyra kinyújtjuk, majd 5-7 cm széles csíkokra vágjuk, a csíkokat belisztezzük, és egymásra fektetjük, majd négyzetekre vágjuk. A töltéskor egy tésztadarabot a tenyerünkbe veszünk, a közepére teszünk egy kiskanálnyi tölteléket. A tészta sarkait összefogjuk, és szorosan feltekerjük, hogy egy bezárt kis batyu keletkezzen. A leveshez a kel-leveleket széles csíkokra vágjuk, és egy nagy edényben forrásban lévõ sós vízben 1 percig blanzsírozzuk, majd szûrõkanállal kiemeljük. A húslevest egy másik edényben lassan felforraljuk. A kel fõzõvizét újra felforraljuk, beletesszük a töltött tészta batyukat (egyszerre max. 20 darabot) és óvatosan kevergetve (nehogy összeragadjanak) 3 percig fõzzük, amíg a víz felszínére feljönnek. Szûrõkanállal kihalásszuk, és kínai csészékbe tálaljuk. Mindegyikre teszünk a félretett hagymákból, és a káposztából. 2-2 kiskanálnyi olajat adunk hozzá, végül felöntjük húslevessel. Ízesítsük borssal, szezámolajjal és szójamártással. Elkészítési idõ kb. 2 óra.

* * * * *

- **KÍNAI KEL LEVES ?CELOFÁN? CÉRNAMETÉLTTEL**

2 evõkanál olaj, 1,25 kg kínai kel, 2-3 cm-es darabokra vágva, 6 db gomba, 25 dkg sertéscomb csíkokra vágva, 1.5 evõkanál szárított garnélarák 15 percre beáztatva, 1 l tyúkleves, 1 teáskanál só, 10 dkg mungóbab-keményítõbõl készült, áttetszõ cérnametélt (használat elõtt forró vízbe kell áztatni 5 percre), 1 evõkanál szójaszósz, 1.5 evõkanál vörös borecet, 2 szál zöldhagyma ujjnyi darabokra vágva, 1.5 teáskanál szezámolaj, frissen õrölt fekete bors

Melegítsünk olajat egy nagy lábosban. Adjuk hozzá a kínai kelt, a gombát, a húst és a szárított garnélarákot. Pirítsuk 3 percig. Öntsük rá a tyúkhúslevest, sózzuk meg. Forraljuk fel, és fõzzük 5 percig. Szórjuk bele a cérnametéltet, adjuk hozzá a szójaszószt, és fõzzük tovább 20 percig. Tegyük bele az ecetet, a zöldhagymát és a szezámolajat. Fõzzük tovább 2-3 percig. Borsozzuk, és forrón tálaljuk.

* * * * *

- **MUSTÁRZÖLDJE-LEVES SZÛZÉRMÉKKEL**

2 teáskanál fehér bor, 1 evõkanál szójaszósz, 1 teáskanál kukoricaliszt, 4 teáskanál olaj, 10 dkg szûzérme, 8 dl alaplé, 2 szelet gyömbérgyökér, 1 szál felkarikázott zöldhagyma, 10 dkg mustárzöldje felaprítva, só, frissen õrölt fekete bors

Keverjük össze a fehér bort, a szójaszószt, a kukoricalisztet és egy teáskanál olajat. Tegyük bele a szûzérméket, és hagyjuk pácolódni. Forraljuk fel az alaplét. Adjuk hozzá a gyömbért, a zöldhagymát és a maradék olajat. Keverjük hozzá a húst páclevével együtt. Vegyük a lángot takarékra, és fõzzük 15 percig. Adjuk hozzá a mustárzöldjét, és fõzzük további 15 percig. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Dobjuk ki belõle a gyömbérgyökeret. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **SAVANYÚ-ERÕS LEVES**

5 csésze alaplé/csontleves, 10 dkg sovány sertéshús csíkokra vágva, 0.5 csésze konzerv bambuszrügy csíkokra vágva, 3 db gomba csíkokra vágva, 1 kocka babsajt csíkokra vágva, 1 evõkanál fehér bor, 0.5 teáskanál só, egy nagy csipet bors, 2 teáskanál szójaszósz, 2 evõkanál kukoricaliszt 4 evõkanál vízben oldva, 1 tojás habarva, néhány csepp szezámolaj, 1 szál zöldhagyma apróra vágva, 2 evõkanál vörös borecet

Forraljuk fel a csontlét, tegyük bele a sertéshúst, a bambuszrügyet és a gombát. Fedjük be, és fõzzük kis lángon 10 percig. Adjuk hozzá a babsajtot, a fehér bort, az ecetet, a sót, a borsot és a szójaszószt. Mihelyt újra felforr, öntsük bele a kukoricaliszt-habarékot. Kevergetve fõzzük tovább, amíg besûrûsödik. Lassan eresszük bele a felvert tojást szûrõn keresztül. Hintsük meg a szezámolajjal és a metélt zöldhagymával. Forrón tálaljuk.

HÚSÉTELEK

- **ÁNIZSOS MARHANYELV**

75 dkg marhanyelv, 1 szelet gyömbérgyökér, 2 evõkanál fehér bor, 2 evõkanál szójaszósz, 0.5 teáskanál só, 3 szem csillagánizs, 5 szem fagara-bors, 1 evõkanál cukor

Tegyük fel hideg vízben a nyelvet egy fazékban, és forraljuk fel. Szûrjük le, tegyük fel ismét friss vízben, majd a forrástól számítva fõzzük 1 órát fedõ alatt. Vegyük ki a nyelvet (de õrizzük meg a levét), tegyük hideg vízbe, majd húzzuk le a bõrét a vastagabbik végétõl a hegyéig. Tegyük vissza a levébe. Adjuk hozzá a gyömbért, a fehér bort, a szójaszószt, a sót, a csillagánizst és a fagara-borsot. Forraljuk fel, majd fõzzük még 30 percig (vagy ameddig meg nem puhul). Tegyük ki egy tálra. Szórjuk az evõkanál cukrot a levébe, és addig fõzzük, amíg egy-másfél dl-re sûrûsödik. Ezzel a mártással leöntve forrón vagy hidegen tálaljuk.

* * * * *

- **BAMBUSZRÜGY CSÍPÕS HÚSMÁRTÁSSAL**

35 dkg friss vagy konzerv bambuszrügy, 3 evõkanál olaj, 1.5 evõkanál zsír, 10 dkg darált sertéshús, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 2 evõkanál szójaszósz, 2 zöldhagyma apróra vágva, 1.5 evõkanál hojszin-szósz, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál chili-szósz, 1.5 evõkanál paradicsompüré, 4 evõkanál csontlé, 2 evõkanál fehér bor, 2 teáskanál szezámolaj

A friss bambuszhajtásnak le kell hámozni a külsõ kérgét, és negyven percig fõzni egy-két csöves chili-paprikával, ami segít elvenni a kesernyés ízét. A konzerv bambuszrügyet azonnal használhatjuk. Vágjuk 3-4 cm-es ék alakú darabokra, aztán forrósítsuk meg az olajat egy serpenyõben, és szórjuk bele. Két és fél percig pirítsuk, majd vegyük ki. Olvasszunk zsírt a serpenyõben, és adjuk hozzá a darált húst, a fokhagymát és a zöldhagymát. Pirítsuk 4 percig. Adjuk hozzá a szójaszószt, a hojszin-szószt, a chili-szószt, a cukrot és a paradicsompürét. Jól keverjük el, majd öntsük hozzá a fehér bort. Tegyük vissza a bambuszrügyet, keverjük össze, majd fedjük le, és gyenge tûzön pároljuk 7-8 percig. Keverjük bele a szezámolajat, és forrón tálaljuk.

* * * * *

- **CHOP SUEY**

A múlt század végén San Franciscóban egy kantoni étterembe késõ éjszaka, az egyik változat szerint, részeg bányászok, a másik szerint, Li Hung-csang nagykövet és más híres kínai államférfiak toppantak be vacsorázni. Visszautasítani nem lehetett õket, ám minden ételbõl kifogytak már; így a vendéglõs összeszedte a maradékot, pirított babcsírával felmelegítette, és a tetejét megfejelte egy vékony omlettel. Ez a ?vegyes maradék? (kantoniul: cap szuj) lett a híres ?chop suey? , az amerikai és a nyugat-európai kínai éttermek leggyakoribb fogása. Sikere bizonyára az ismerõs és egzotikus ízek elegyének köszönhetõ. Ízesítésül a szójaszósz mellé paradicsompürét is használnak.
Fõ alkotórésze, a babcsíra édes és ropogós, pirítani alig szabad. Csíráztatása egyszerû: több réteg nedves ruha közé mungóbabot terítenek, ami néhány nap alatt kicsírázik és általában az ötödik napra ki is fejlõdik. Ekkor a csíra már 2-4 cm hosszú, és megjelenik rajta két levélke. ((Nyugaton inkább szájával lefelé fordított, gézzel lekötött befõttesüvegben csízártatnak.) A maghéjak eltávolítása után a mungócsíra 20 % fehérjét és ugyanannyi C-vitamint tartalmaz, mint a fejes káposzta.

1 tojás, 4 evõkanál olaj, 15 dkg hús (sertés, csirke, bárány, marha), 2 evõkanál szójaszósz, 1 teáskanál só, 1.5 teáskanál cukor, 2 evõkanál fehér bor, 1 evõkanál paradicsompüré, 4 evõkanál tyúkleves, 1 csipet bors, 2 evõkanál disznózsír, 4 szál zöldhagyma, ujjnyi darabokra vágva, 1 gerezd fokhagyma zúzva, 1 szelet gyömbérgyökér finomra vágva, 35 dkg babcsíra

Habarjuk össze a tojást és süssük vékony omletté egy serpenyõben 2 evõkanál olajon. Tegyük félre. Vágjuk vékony szeletekre a húst, majd gyufaszálnyi csíkokra. Pirítsuk erõs tûzön 2 percig 2 evõkanál olajon. Adjuk hozzá a cukrot, a szójaszószt, a paradicsompürét és a bor felét. Pirítsuk még fél percig. Most öntsük bele a tyúklevest, hintsük meg borssal, és forraljuk fel. Fél percig kevergessük, majd húzzuk el a tûzrõl. Egy serpenyõben melegítsünk disznózsírt. Pirítsuk benne a hagymát, a fokhagymát és a gyömbért fél percig erõs lángon. Adjuk hozzá a babcsírát, sózzuk meg. Pirítsuk 2 percig. Adjuk hozzá a húst szaftjával együtt, és állandó kevergetés mellett pároljuk még másfél percig. Az omlettel a tetején tálaljuk.

* * * * *

- **CITROMOS CSIRKE**

1 db másfél-két kg-os csirke (kicsontozva, falatnyi darabkákra vágva), 1.5 teáskanál só, frissen õrölt fekete bors, 5 evõkanál olaj, 1 evõkanál disznózsír, 4 szelet gyömbérgyökér finomra vágva, 1 paradicsompaprika szeletelve, 5-6 gomba csíkokra vágva, 2 citrom héja vékony csíkokra vágva, 5 zöldhagyma felkarikázva, 4 evõkanál fehér bor, 1.5 teáskanál cukor, 2 evõkanál szójaszósz, 1 teáskanál kukoricaliszt l evõkanál vízben oldva, 1-2 evõkanál citromlé

Dörzsöljük be a csirkét a só, a bors és 1.5 evõkanál olaj keverékével. Forrósítsuk fel a maradék olajat egy vokban. Pirítsuk benne a csirkét 2 percig, vegyük ki és tartsuk melegen. Olvasszuk fel a zsírt a vokban, adjuk hozzá a gyömbért, a paradicsompaprikát és a gombát. Pirítsuk 1 percig. Adjuk hozzá a citromhéjat és a zöldhagymát. Pirítsuk fél percig. Csurgassuk rá a fehér bort és a szójaszószt, szórjuk rá a cukrot. Amikor felforr, keverjük bele a kukoricaliszt-habarékot. Tegyük vissza a csirkét, pároljuk 1 percig. Locsoljuk meg a citromlével és forrón tálaljuk.

* * * * *

- **FÕTT CSIRKE**

2.5 l víz, 4 szelet gyömbérgyökér, egy másfél kg-os csirke
Mártások: 1 evõkanál apróra vágott gyömbérgyökér, 1 evõkanál apróra vágott zöldhagyma, 1 evõkanál olaj, 2 evõkanál só, 2 evõkanál szójaszósz, 1 evõkanál chili-szósz, 1 evõkanál törött fagara-bors

Öntsük a vizet egy fazékba. Tegyük bele a gyömbért, és forraljuk fel. Ekkor eresszük bele az egész csirkét, és a forrástól számítva 10 percig hagyjuk erõs tûzön fõni, majd gyenge tûzön lefedve 20 percig. Zárjuk el a lángot, és hagyjuk kihûlni a lében. Utána szûrjük le, és bárddal vágjuk falatnyi darabokra bõrével-csontjával együtt. Az elsõ mártáshoz keverjük össze egy kis tálkában a gyömbért, az újhagymát, az olajat l teáskanál sóval. Egy másik tálkában a szójaszószt a chili-szósszal. Egy harmadikban pedig a maradék sót és a durván összetört fagara-borsot (szárazon). Evés közben ezekbe kell mártogatni a fõtt csirkedarabokat.

* * * * *

- **FÕTT MARHAHÚS**

1-1,25 kg fartõfelsál, 3 szelet gyömbérgyökér, 2 teáskanál só, 1.75 l víz, 50 dkg felaprított spenót, 1 evõkanál koriander zöldje
Mártás: 4 evõkanál szójaszósz, 1 evõkanál gyömbérgyökér, apróra vagdalva, 2 evõkanál, 2 evõkanál mustár, 1 evõkanál chili-olaj, 1 evõkanál chili-szósz

Vágjuk a marhahúst 5 cm-es kockákra. Tegyük fel egy tûzálló cserépfazékban a gyömbérrel, a sóval és a vízzel. Forraljuk 5 percig, szedjük le a habját. Majd kis lángon 2 és fél -3 órát fõzzük. Eközben készítsük el a négyféle mártást. Egy tálkában keverjünk össze 2 evõkanál szójaszószt a gyömbérrel. Egy másikban a chili-olajat a chili-szósszal és a maradék 2 evõkanál szójaszósszal. A harmadikba tegyük a hojszin-szószt, a negyedikbe pedig a mustárt. Ha a marhahús megfõtt, adjuk hozzá a spenótot, és fõzzük még 1-2 percig. Hintsük meg a tetejét a felmetélt koriander zöldjével. Mindenkinek külön evõcsészében tálaljuk fel a levest. A húst evõpálcával kell kivenni, és a kiválasztott szószba mártogatni. A levet vagy kiisszák, vagy a külön feladott rizses csészébe öntik, és a rizzsel együtt porcelán kanállal kanalazzák ki.

* * * * *

- **FÜSTÖLT CSIRKE**

2 evõkanál fagara-bors, 2 evõkanál só, 1 kg-os csirke, 10 dkg cukor, 4 dkg tealevél, 1 evõkanál szezámolaj, egy szál koriander zöldje

Egy serpenyõben pirítsuk meg a fagara-borsot, majd törjük össze durvára. Keverjük a sóhoz, és dörzsöljük be vele a csirkét kívül-belül. Hagyjuk állni néhány órát. Egy tepsibe tegyünk akkora nagy alufóliát, hogy a csirkét jól becsomagolhassuk. Szórjuk rá a fóliára a cukrot és a tealeveleket, helyezzük a közepére roston a csirkét, majd zárjuk össze ugy, hogy kissé levegõs maradjon körötte. Süssük elõmelegített sütõben, közepes tûzön (190 ° C, gáz fokozat: 5) fél órát. Bontsuk ki, és kenjük be szezámolajjal, majd tegyük vissza, és nyílt tepsin süssük még 5-10 percig. Vágjuk darabokra, és forrón tálaljuk a korianderlevéllel díszítve.

* * * * *

- **FÛSZERES BÁRÁNYCOMB**

1 db 2 kg-os báránycomb
Mártás: 6 gerezd fokhagyma finomra vágva, 6 szelet gyömbérgyökér csíkokra vágva, 2 fej vöröshagyma vékonyra szeletelve, 5 csésze alaplé, 5 evõkanál szójaszósz, 3 evõkanál hojszin-szósz, 2 evõkanál chili-szósz, 0.5 teáskanál 5-fûszer keverék, 2 evõkanál cukor, 1.5 csésze vörös bor, 2 tyúkhúsleves kocka

Állítsuk össze a mártást, forraljuk fel, majd kis lángon fõzzük 45 percig. Tegyük a báránycombot egy nagy lábosba, öntsük rá a mártást, forraljuk fel, majd kis lángon pároljuk másfél órát; fél óránként forgassuk meg. Vegyük le a tûzrõl, hagyjuk kihûlni a levében, majd pácolódni is 3 órát, esetleg másnapig. Tálalás elõtt egy órával, süssük elõmelegített sütõben egy tepsiben takarékon (180 ° C, gáz fokozat: 4) 1 órát. Szeleteljük fel apró szeletekre, hidegen vagy melegen tálaljuk hojszin-szósz, szójaszósz és fehér bormártással, vagy szójaszósz és ecet keverékével, ízlés szerint.

* * * * *

- **KANTONI ÉDES ÉS SAVANYÚ SZÛZPECSENYE**

50 dkg sertés szûzpecsenye 2-3 cm-es kockákra vágva, 1 teáskanál só, egy csipet bors, 0.5 teáskanál 5-fûszer keverék, 2 evõkanál fehér bor, 1 tojás, 3 evõkanál kukoricaliszt, bõ olaj sütéshez, 2 evõkanál olaj, 1 gerezd zúzott fokhagyma, 1 fej vöröshagyma szeletelve, 1-2 zöldpaprika kockákra vágva, 1 db 20-25 dkg-os ananászkonzerv, 3 evõkanál borecet, 4 evõkanál ketchup

Dobjuk forrásban lévõ vízbe a szûzpecsenye kockákat, és fõzzük elõ, amíg megváltozik a színe. Szûrjük le, hagyjuk kihûlni, szárítsuk meg papírszalvétán. Keverjük össze a sót, a borsot, az 5-fûszerport, a fehér bort, a tojást és a kukoricalisztet. Forgassuk meg benne a sertéshúst, majd süssük meg bõ olajban aranysárgára. Vegyük ki, és itassuk fel róla az olajat papírszalvétán. Forrósítsunk meg 2 kanál olajat egy vokban. Pirítsuk barnára benne a fokhagymát, majd adjuk hozzá a zöldpaprikát és a vöröshagymát. Pirítsuk egy percig. Keverjük hozzá az ananászkonzerv levét, a cukrot és a ketchupot. Állandó kevergetés mellett hagyjuk besûrûsödni. Adjuk hozzá az ananászdarabokat, és keverjük, amíg átforrósodik.

* * * * *

- **KESUDIÓS CSIRKE**

1 tojásfehérje, 2 evõkanál fehér bor, 1 teáskanál só, 1 csipet bors, 1 teáskanál kukoricaliszt, 1 csirke melle lebõrözve kicsontozva 5-6 cm-es szeletekre vágva, 9 evõkanál olaj, 1 csésze kesudió (kb. 100 g), 1 szál zöldhagyma, apróra vágva, 1 zöldpaprika 1-2 cm-es darabokra vágva, 1 csésze felszeletelt bambuszrügy (kb. 100 g), 1 evõkanál szójaszósz, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál kukoricaliszt 1 evõkanál vízben oldva

Forgassuk bele a csirkét a tojásfehérje, 1 evõkanál fehér bor, a só, a bors és a teáskanál kukoricaliszt keverékébe. Forrósítsunk meg 3 evõkanál olajat egy vokban, és pirítsuk a csirkét aranysárgára benne. Vegyük le a tûzrõl. Egy másik vokban (vagy lábosban) forrósítsunk meg 5 kanál olajat, pirítsuk meg kissé a kesudiót, majd csurgassuk le papírszalvétán. Melegítsük meg újra a vokban maradt olajat. Adjuk hozzá a zöldhagymát, a zöldpaprikát, a bambuszrügyet, és pirítsuk 1 percig. Adjuk hozzá a maradék fehér bort, a szójaszószt, a cukrot és a kukoricaliszt-habarékot, és kevergetve fõzzük, amíg besûrûsödik. Forgassuk bele a csirkét. A kesudióval megszórva forrón tálaljuk.

* * * * *

- **KÉTSZER PIRÍTOTT SERTÉSCOMB**

75 dkg sovány sertéscomb 2 cm-es kockákra aprítva, 3 evõkanál olaj, 1 evõkanál hojszin-szósz, 1 evõkanál fehér bor, 1.5 evõkanál szójabab paszta, 1 evõkanál szójaszósz, 1 teáskanál cukor, 1 evõkanál zsír, 1 teáskanál kukoricaliszt 3 evõkanál vízben vagy csontlébe oldva

Forgassuk a húsdarabokat 1.5 evõkanál olajba. Forrósítsuk meg a maradék olajat egy vokban. Adjuk hozzá a húst, és pirítsuk erõs tûzön 2 percig. Vegyük ki, csurgassuk le. Keverjük össze a hojszin-szószt, a fehér bort, a szójabab pasztát és a szójaszószt egy csészében. Az olajat öntsük ki a vokból, majd kis lángon olvasszuk fel benne a zsírt, adjuk hozzá a mártást és állandó kevergetés mellett a feloldott kukoricalisztet; kevergessük tovább, amíg besûrûsödik. Tegyük vissza a húsdarabokat, és pároljuk egy percig. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **LÓTUSZLEVÉLBEN FÕTT DAGADÓ**

1.5 kg dagadó, 5 evõkanál tört rizs, 4 evõkanál szójaszósz, 2 evõkanál hojszin-szósz, 1.5 teáskanál vörös babsajt, 2 teáskanál cukor, 1 teáskanál chili-szósz, 2 evõkanál fehér bor, egy csipet 5-fûszer keverék, 2 szárított lótuszlevél 20 percig meleg vízbe áztatva

Vágjuk fel a dagadót kb. 5 cm széles, 15 cm hosszú és 0.5 cm vastag szeletekre. Kissé pörköljük meg egy serpenyõben a tört rizst, húzzuk le a tûzrõl, és keverjük hozzá a szójaszószt, a hojszin-szószt, a vörös babsajtot, a cukrot, a chili-szószt, a fehér bort és az 5-fûszer port. Forgassuk bele a sertéshús szeleteket. Osszuk ketté, és csomagoljuk be a két lótuszlevélbe. Gondosan kössük össze spárgával. Gõzöljük mindkettõt 2 és fél ? 3 órát bambuszroston, fedõ alatt. Evõpálcákkal bontsuk ki a csomagokat; a lótuszleveleket, melyek aromáját addigra átvette a töltelék, ne együk meg.

* * * * *

- **OROSZLÁNFEJ HÚSPOGÁCSA**

1 kg darált sertéshús, 2 szál zöldhagyma finomra vágva, 2 szelet gyömbérgyökér finomra vágva, 2 evõkanál fehér bor, 2 evõkanál kukoricaliszt, 1 evõkanál só, 3 evõkanál disznózsír, 50 dkg kínai kel hosszában négyfelé vágva, 1 csésze tyúkhúsleves

Dolgozzuk össze a darált húst, a zöldhagymát, a gyömbért, a fehér bort, a kukoricalisztet és a fele sót. Formáljunk belõle 6-8 gombócot. Olvasszuk meg a zsírt egy lábosban. Adjuk hozzá a kínai kelt és a maradék sót, pirítsuk fél percig. Rakosgassuk a tetejére a húspogácsákat, öntsük le a tyúkhúslevessel. Forraljuk fel, fedjük be szorosan, és pároljuk 30-45 percig. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **ÖKÖRUSZÁLY MANDARINHÉJJAL**

1 kg ököruszály 5 cm-es darabokra vágva, 1 evõkanál olaj, 6 gerezd fokhagyma zúzva, 3 szelet gyömbérgyökér, egy negyed mandarin héja szárított (10 percre vízbe áztatva, finomra aprítva), 1 teáskanál ánizsmag, 3 evõkanál babpüré (csu hou), 1 teáskanál rizsbor, 5 csésze víz, bõ olaj sütéshez, 75 g szárított szójasajt 20 percre vízbe áztatva, 0.5 teáskanál só, 1 evõkanál cukor, 1 teáskanál szójaszósz, 1 evõkanál osztrigaszósz, 1 teáskanál kukoricaliszt 1 evõkanál vízben oldva, 4 zöldhagyma ujjnyi darabokra vágva

Fõzzük elõ az ökörusz álylyt 5 percig forrásban levõ vízben. Szûrjük le. Forrósítsuk fel az evõkanál olajat egy lábosban, adjuk hozzá a fokhagymát, a gyömbért, a mandarinhéjat, az ánizst, a babpürét, és pirítsuk l percig. Tegyük bele az ökörusz álylyt, öntsük fel a rizsborral és a vízzel. Forraljuk fel, majd fõzzük 2 órát. Eközben melegítsünk bõ olajat, és süssük a szójasajtot aranybarnára. Csöpögtessük le szalvétán. Adjuk az ökörusz ályhoz a sót, a cukrot, a szójaszószt, az osztrigaszószt és a kisült szárított szójasajtot. Pároljuk 30 percig. Ekkor öntsük bele a kukoricaliszt-habarékot, és kevergessük, amíg besûrûsödik a leve. A zöldhagymával forrón tálaljuk.

* * * * *

- **PAPÍRBAN SÜLT HÚS**

1.5 evõkanál szójaszósz, 1 evõkanál fehér bor, 2 teáskanál osztrigaszósz, 0.5 teáskanál cukor, 1.5 teáskanál szezámolaj, 25 dkg sovány marhahús felaprítva, 4 szelet gyömbérgyökér felaprítva, 2 zöldhagyma 5 cm-es darabokra vágva, 0.5 teáskanál chili-szósz, 2 teáskanál hojszin-szósz, 1.5 teáskanál disznózsír, 25 dkg kicsontozott csirke felaprítva, 2 gomba felaprítva, 1 nagy sárgarépa vékonyra karikázva, bõ olaj sütéshez

Egy tálkában keverjük össze a fele szójaszószt, a fele fehér bort, a fele cukrot, az osztrigaszószt szezámolajat. Adjuk hozzá a felaprított marhahúst, a fele gyömbért és újhagymát. Egy másikban pedig a maradék szójaszószhoz, a fehér borhoz és a cukorhoz keverjük hozzá a chili-szószt, a hojszin-szószt és a disznózsírt. Adjuk hozzá a csirkét, a gombát, a maradék gyömbért és újhagymát. Hagyjuk állni mindkettõt 15 percig. Közben vágjunk ki zsírpapírból 10 db 25 x 18 cm-es téglalapot. Osszuk mindkét tölteléket ötfelé, tegyük ellapítva a kivágott papírlapok közepére, díszítsük néhány sárgarépa-szelettel, és hajtogassuk át a papír sarkait, mint egy borítékot, a hajtókákat egymásba dugva, hogy szét ne nyíljanak. Melegítsünk bõ olajat, és a téglalap alakú csomagocskák felét süssük két és fél percig. Emeljük ki egy szûrõkanálra, és süssük ki a többit. Mihelyt ezek is készen vannak, mindet tegyük vissza l percre. Csöpögtessük le alaposan, és melegített tálon adjuk fel. Ki-ki maga bontja fel saját csomagját evõpálcái segítségével. A papír megõrzi az ízeket, ugyanakkor megakadályozza, hogy az étel magába szívja az olajat.

* * * * *

- **PÁROLT CSIRKE SZELÍDGESZTENYÉVEL**

6 evõkanál szójaszósz, 1 evõkanál fehér bor, 1 kg-os csirke kicsontozva 3-4 cm-es darabokra vágva, 2 evõkanál olaj, 2 szelet gyömbérgyökér finomra vágva, 4 zöldhagyma apróra vágva, 50 dkg hámozott szelídgesztenye, 0.5 l víz, 1 evõkanál cukor

Keverjük össze a szójaszószt és a fehér bort egy tálban, és pácoljuk benne a csirkét 15 percig. Forrósítsuk meg az olajat egy lábosban, adjuk hozzá a csirkét levével együtt, a gyömbért és a fele zöldhagymát; pirítsuk aranysárgára. Adjuk hozzá a gesztenyét, a vizet és a cukrot; forraljuk fel, fedjük be és pároljuk 40-45 percig, amíg megpuhul. Forrón tálaljuk, a maradék zöldhagymával megszórva.

* * * * *

- **PECSENYEKACSA MANDULÁVAL**

50 dkg kacsahús falatnyi darabokra vágva, 2 szelet gyömbérgyökér finomra vágva, 1 teáskanál só, 3 evõkanál olaj, 2 szál zöldhagyma 1 cm-es darabokra vágva, 1 teáskanál cukor, 2.5 evõkanál szójaszósz, 5 evõkanál zöldborsó, 5 evõkanál pirított mandula, 2 teáskanál kukoricaliszt, 3 evõkanál alaplé, 2 evõkanál fehér bor

Forgassuk be a kacsadarabokat a gyömbér, a só és 1 evõkanál olaj keverékébe. Hagyjuk állni 30 percig. Forrósítsuk fel erõs tûzön a maradék olajat egy vokban. Adjuk hozzá a kacsát és a zöldhagymát, pirítsuk másfél percig. Adjuk hozzá a cukrot és a szójaszószt, pirítsuk még fél percig. Adjuk hozzá a zöldborsót és a mandulát, pirítsuk még egy percig. Adjuk hozzá a zöldborsót és a mandulát, pirítsuk még egy percig. Oldjuk fel a kukoricalisztet a fehér borban és az alaplében. Öntsük a vokba, és sûrûsödésig kevergessük. Ezután még fél percig pároljuk. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **PEKINGI SÜLT KACSA**

1 db 2 kg-os kacsa, 3 evõkanál méz, 2 evõkanál vörös borecet, 2 evõkanál fehér bor, 1 csésze forró víz
Köret: 8-10 zöldhagyma ?ecset? (mindkét végén bevagdossuk, és jeges vízben hagyjuk ecsetszerûen kinyílni, majd konyharuhával megszárítjuk, és hegyes zöldpaprikából vágott gyûrût húzunk a közepére), 1 dl hojszin-szósz, 16 mandarin-palacsinta, 1 db hosszában felvágott nyers uborka

Tegyük a kacsát egy fazékba és öntsünk rá forrásban levõ vizet. Forraljuk 5 percig, szûrjük le és hûtsük ki folyó víz alatt. Szárítsuk meg konyharuhán. Kenjük meg a bõrét a méz, az ecet, a fehér bor és a forró víz keverékével, majd akasszuk fel hûvös, szellõs helyre egy éjszakára száradni. Másnap elõmelegített sütõben süssük közepes hõn (200 ° C, gázzal 6-os fokozatnál) fél órát, majd kissé csökkentett tûzön (190 ° C, gázzal 5-nél) további 40 percig, míg megpuhul. Vágjuk le vékony szeletekben a bõrét (ezt tartják a legfinomabb falatjának) a mellérõl, az oldaláról és a hátáról, kb. 5 x 7 cm-es darabokban. Rendezzük egy elõmelegített tálra. Vágjuk le a szárnyát és az alsó combját, és a falatnyi darabokra vágott, bõr nélküli többi húsával tegyük egy másik tálra. Evéskor venni kell egy zöldhagyma-?ecsetet? , belemártani a hojszin-szószba és megkenni vele a mandarin-palacsintát. Tegyünk a palacsinta közepébe két csík uborkát és egy kevés felmetélt zöldhagymát, erre jön egy darab kacsahús és -bõr, ezután már csak össze kell tekerni, és sietni az evéssel, nehogy kihûljön.

* * * * *

- **PIRÍTOTT BÉKACOMB**

1 tojásfehérje, 1 teáskanál só, 2 evõkanál kukoricaliszt, 50 dkg békacomb falatnyi darabokra vágva, bõ olaj a sütéshez, 2 evõkanál olaj, 1 zöldpaprika apró kockákra vágva, 2 chili-paprika apróra vágva, 2 evõkanál sóban eltett fekete bab 10 percre beáztatva lecsurgatva, 1 evõkanál szójaszósz, 3 evõkanál tyúkleves, 2 teáskanál cukor

Forgassuk a békacombot a tojásfehérje, a kukoricaliszt és egy fél teáskanál só keverékébe. Süssük ki bõ olajban, de csak félig. Tegyük ki papírszalvétára. Forrósítsuk meg a két evõkanál olajat egy vokban. Pirítsuk rajta 1 percig a zöldpaprikát, a chili-paprikát és a fekete babot. Adjuk hozzá a békacombot, a szójaszószt, a tyúklevest, a cukrot és a maradék sót. Pirítsuk 2 percig. Forrón tálaljuk.

- **PIRÍTOTT CSIRKEMÁJ GARNÉLARÁKKAL ÉS BROKKOLIVAL**

35 dkg rózsáira szedett brokkoli, 25 dkg garnélarák, 1 teáskanál só, 4 evõkanál olaj, 25 dkg csirkemáj, 2 evõkanál szójaszósz, 2 szelet gyömbérgyökér finomra vágva, 1 teáskanál cukor, 2 evõkanál fehér bor

Fõzzük elõ a brokkolit 3 percig, szûrjük le. A megtisztított garnélarákot hintsük meg a sóval és egy evõkanál olajjal. Mindegyik csirkemájat vágjuk négyfelé. Locsoljuk meg a szójaszósz felével és egy kanál olajjal. Forrósítsuk meg a maradék olajat egy vokban. Pirítsuk benne a gyömbért 20 másodpercig. Adjuk hozzá a garnélarákot és a csirkemájat, pirítsuk másfél percig. Adjuk hozzá a brokkolit, a cukrot, a fehér bort, forraljuk fel. Öntsük bele a maradék szójaszószt, pirítsuk 2 percig. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **PIRÍTOTT CSIRKEMELL SZEZÁM-MÁRTÁSBAN**

50 dkg kicsontozott csirkemell 2-3 cm-es kockákra vágva, 1.5 teáskanál kukoricaliszt, 3.5 evõkanál olaj, 1 zöldpaprika 2-3 cm-es darabokra vágva, 2.5 evõkanál szójaszósz, 1 evõkanál zsír, 2.5 evõkanál szezámpüré, 1 evõkanál szezámolaj, 1 evõkanál csontleves vagy víz, 1 teáskanál chili-szósz, 1 evõkanál fehér bor

Forrósítjuk meg az olajat egy vokban, és pirítsuk az elõzõleg kukoricalisztbe forgatott csirkét 45 másodpercig erõs tûzön. Vegyük ki. Ezután pirítsuk a zöldpaprikát l percig. Keverjünk hozzá l evõkanál szójaszószt, majd húzzuk a vok egyik oldalára. A másik oldalon olvasszuk meg a zsírt, adjuk hozzá a maradék szójaszószt, a szezámpürét, a szezámolajat, a csontlevest vagy vizet, a chiliszószt és a fehér bort. Keverjük jól össze. Tegyük vissza a csirkemell-darabkákat ebbe a mártásba, és pirítsuk az egészet 45 másodpercig erõs tûzön. Ezután keverjük össze a zöldpaprikával, és pirítsuk tovább fél percig. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **PIRÍTOTT MARHAHÚS HAGYMÁVAL**

0.5 kg marha fartõ, 1 evõkanál fehér bor, 0.5 teáskanál só, 2 evõkanál szójaszósz, 1 teáskanál cukor, õrölt fekete bors, 4 evõkanál olaj, 2-3 szelet apróra vágott gyömbérgyökér, 1 nagy vöröshagyma, vékonyra szeletelve, 3 gerezd fokhagyma zúzva, 1.5 teáskanál kukoricaliszt 3 evõkanál csontlevesben oldva

Vágjuk vékony kis szeletekre a húst, és 15 percig pácoljuk a fehér bor, a só, a bors, a szójaszósz, a cukor és 1.5 teáskanál olaj keverékében. Forrósítsunk meg a maradék olajból 2.5 evõkanálnyit egy vokban, erõs tûzön. Adjuk hozzá a gyömbért és a hagymát, pirítsuk másfél percig. Húzzuk félre a vok egyik oldalára, majd öntsük a másik oldalra a maradék olajat. Mikor jó forró, tegyük bele a húst és a fokhagymát. Pirítsuk néhány másodpercig, amíg megbarnul. Ekkor keverjük össze a félrehúzott hagymával és gyömbérrel, és pirítsuk még egy percig. Adjuk hozzá a vízbe vagy csontlébe kevert kukoricalisztet, amitõl kb. fél perc után besûrûsödik. Forrón tálaljuk.

- **PIRÍTOTT MÁJ ÚJHAGYMÁVAL**

35 dkg marha- vagy sertésmáj fél cm-es szeletekre vágva, 7 evõkanál olaj, 6 szál zöldhagyma 5 cm-es darabokra vágva, 2 szelet gyömbérgyökér, 5 dkg szárított fafülegomba, 2 evõkanál szójaszósz, 1 teáskanál cukor, 1 evõkanál borecet, 1 evõkanál fehér bor, 1 evõkanál kukoricaliszt
Páclé: 0.5 teáskanál só, 0.5 teáskanál bors, 2 teáskanál fehér bor, 2 teáskanál kukoricaliszt, 2 teáskanál olaj
Díszítéshez 8 szál zöldhagyma

Fél órát áztassuk hideg vízben a májat, majd csepegtessük le, papírszalvétán szárítsuk meg. Keverjük össze a májszeletkéket a páclével, és hagyjuk állni 10 percig. Forrósítsunk meg 5 evõkanál olajat erõs tûzön, folytonos és gyors kevergetéssel pirítsuk meg rajta a májdarabokat ? fél perc ? ,majd tegyük ki egy tálra. Forrósítsuk fel újra a maradék olajat, pirítsuk egy percig a hagymát, a gyömbért és a feláztatott szárított gombát. Utána adjuk hozzá a szójaszószt, a cukrot, az ecetet és a fehér bort. Mihelyt felforr, tegyük bele a májat. Szórjuk rá a kukoricalisztet, és pároljuk, amíg besûrûsödik. Forrón tálaljuk. Két végén bevagdosott zöldhagyma darabokat együnk jeges vízbe, hogy virágszerûen szétnyíljanak. Ezzel díszíthetjük.

* * * * *

- **ROPOGÓSRA SÜLT PECSENYEKACSA**

1 db 1,75 kg-os pecsenyekacsa, bõ olaj sütéshez
Mártás: 1.5 l alaplé, 0.5 l fehér bor, 7 evõkanál szójaszósz, 4 evõkanál szójababpüré, 4 evõkanál hojszin-szósz, 4 evõkanál vöröshagyma szeletelve, 6 szelet gyömbérgyökér, 1.5 evõkanál cukor, 6 gerezd fokhagyma zúzott, 2 tyúkhús leveskocka, 1 teáskanál 5-fûszer keverék, 1 kg sertéscsont, 50 dkg kockákra vágott marhahús
Köret: 10-12 mandarin-palacsinta, 5 evõkanál hojszin-szósz, 2 uborka hámozva hosszában szeletelve, 4-5 zöldhagyma

Tegyük a megtisztított kacsát egy fazék forró vízbe, és fõzzük elõ 10 percig. Csurgassuk le. Keverjük össze a mártás hozzávalóit, forraljuk fel egy vokban, fedjük be és kis lángon fõzzük fél órát, majd dobjuk ki belõle a csontot. Tegyük bele a kacsát, forraljuk fel, majd fedjük be, és kis lángon fõzzük másfél órát, miközben meg-megforgatjuk. Vegyük ki a mártásból, s míg hûl, hagyjuk lecsurogni. Mikor megszáradt, süssük bõ olajban 8-10 percig, miközben a kiálló részeit állandóan öntözgetjük a sütõolajjal. Csurgassuk le, majd forrón tálaljuk. A húsnak olyan puhának kell lennie, hogy evõpálcával le lehessen fejteni a csontról. Adjunk mellé nyers uborkát, egy tálkában hojszin-szószt és külön a mandarin-palacsintát.

* * * * *

- **ROSTONSÜLT VESEPECSENYE**

1 kg vesepecsenye egyben, 4 gerezd fokhagyma zúzott, 3 szelet gyömbérgyökér csíkokra vágva
Páclé: 3 evõkanál szójaszósz, 1.5 teáskanál vörös babsajt, 1.5 evõkanál fehér bor, 1.5 teáskanál cukor, 1 evõkanál olaj
Mártás: 1 evõkanál mustár, 2 evõkanál chili-szósz, 3 evõkanál szilvaszósz

Szórjuk meg a húst gyömbérrel és fokhagymával egy tálon, majd öntsük rá a páclét. Hagyjuk állni 2 órát, 20 percenként megforgatva. Eközben készítsük elõ a kétféle mártást, vagyis keverjük össze a mustárt és a chili-szószt egy tálkában, egy másikban pedig adjuk fel a szilvaszószt. Tegyük rostra a húst, és öntsük alá egy tepsibe a páclét. Elõmelegített forró sütõben, erõs lángon süssük 10-12 percig. Félidõben forgassuk meg, és öntözzük meg a páccal. Vegyük ki a megsült vesepecsenyét, és vágjuk fel haránt l cm-es szeletekre. Forrón is, hidegen is tálalhatjuk a mártások kíséretében.

* * * * *

- **SERTÉS TUNG-PO MÓDRA**

50 dkg bõrös hasaalja vagy comb (kocka alakú, egyben), 2 teáskanál só, 2 evõkanál szójaszósz, 1 evõkanál fehér bor, 2 szál zöldhagyma, 2 szelet gyömbérgyökér, 2 evõkanál víz

A bõrös sertéshúst kötözzük össze, mint egy csomagot, hogy szét ne essen a hosszú fõzés alatt. Dörzsöljük be sóval, és hagyjuk állni 2 órát. Öntsük ki a levét, töröljük szárazra, és fõzzük elõ forrásban levõ vízben kétszer-háromszor, mindig friss vízben. Helyezzük bõrös felével felfelé egy lábosba, öntsük rá a szójaszószt, a fehér bort és a vizet, tegyük hozzá a zöldhagymát és a gyömbért. Forraljuk fel, fedjük le, és fõzzük kis lángon 2 órát. Bõrével lefelé helyezzük egy tûzálló tálra, szûrjük rá a levét, borítsuk be alufóliával, majd gõzön fõzzük 4 órát. Bõrével felfelé tálaljuk, levágva róla a kötözõ spárgát. Öntsük rá a maradék fõzõlevet.

* * * * *

- **SZÓJÁS PECSENYEKACSA**

2-2 és fél kg-os pecsenyekacsa, 2 teáskanál só, 4 szál zöldhagyma, 4 szelet gyömbérgyökér, 1 teáskanál 5-fûszer keverék, 2 liter víz, 2 evõkanál fehér bor, 6 evõkanál szójaszósz, 50 g (4 evõkanál) cukor, 1 evõkanál szezámolaj

Fõzzük elõ a kacsát 1 percig, csurgassuk le, szárítsuk meg kívül-belül. Az egyik teáskanál sóval dörzsöljük be a belsejét. Az újhagymát, a gyömbért, az 5-fûszer keveréket és a vizet tegyük fel egy fazékban. Forraljuk fel, majd 2-3 perc múlva tegyük bele a kacsát, a fehér bort, a szójaszószt, a cukrot és a másik teáskanál sót. Fedjük be, és kis lángon fõzzük 2-3 órát, amíg megpuhul. Ekkor emeljük ki a kacsát, és kenjük be a szezámolajjal. Tartsuk forrón. Fõzzük le a levét felére, majd öntözzük meg vele. Végül vágjuk fel apró darabokra, és tálaljuk forrón.

* * * * *

- **VESE SAVANYÚ ÉS ÉDES MÁRTÁSBAN**

4 sertésvese megtisztítva mindegyik nyolcfelé vágva, 3 evõkanál disznózsír, 2 szál zöldhagyma finomra vágva, 2 szelet gyömbérgyökér finomra vágva
Mártás: 2 evõkanál szójaszósz, 2 evõkanál borecet, 1 evõkanál cukor, 1 evõkanál kukoricaliszt, 2 evõkanál víz

Fõzzük elõ a vesét forrásban lévõ vízben 5 percig. Olvasszuk fel a zsírt egy serpenyõben, és pirítsuk a zöldhagymát és a gyömbér felé 0.5 percig. Adjuk hozzá a mártást, és sûrûsödésig kevergessük. Szûrjük le (a zöldhagymát és a gyömbért kidobhatjuk), és öntsük vissza s serpenyõbe. Adjuk hozzá a vesét, és kevergessük, amíg átforrósodik. Melegen tálaljuk, a maradék gyömbérrel díszítve.

* * * * *

- **VÖRÖSRE FÕTT CSÜLÖK TOJÁSSAL**

2.5 dl olaj, 1.5 kg-os csülök vagy bõrös sertéscomb, 5 evõkanál víz, 1.5 dl szójaszósz, 2 teáskanál cukor, 4 evõkanál fehér bor, 4-6 keménytojás, héjától megtisztítva

Forrósítsuk meg az olajat egy vokban, és 4-5 percig pirítsuk benne állandóan forgatva a csülköt (vagy a combot), amíg halványbarna nem lesz. Csöpögtessük le alaposan. Tegyük a csülköt egy tûzálló cserépedénybe, a víz, a cukor, a fehér bor és 6 evõkanál szójaszósz keverékébe. Forgassuk bele minden oldalról, forraljuk fel, majd kis lángon, fedõ alatt pároljuk 2 órát, idõnként átforgatva, és ha szükséges, egy kevés forró vízzel felöntve a levét. Akkor puha, ha evõpálcával bele lehet szúrni a közepéig. Ekkor vegyük ki, a levéhez pedig adjuk hozzá a keménytojásokat és a maradék szójaszószt. Forraljuk fel, és pároljuk benne a tojásokat 2-3 percig forgatva, amíg megbarnulnak. Elõmelegített mély tálba tegyük a csülköt, és rakjuk körbe a szójás tojásokkal.

* * * * *

- **VÖRÖSRE FÕTT SERTÉS ZÖLDHAGYMÁVAL ÉS KEMÉNY TOJÁSSAL**

1.5 kg sovány sertéshús, 1 teáskanál só, 1.5 teáskanál cukor, 1 dl víz, 2 dl szójaszósz, 5 evõkanál fehér bor, 4 keményre fõtt tojás, 3.5 evõkanál olaj, 4-5 szál zöldhagyma ujjnyi darabokra vágva, 3 gerezd fokhagyma zúzva

Daraboljuk fel a sertéshúst 4-5 cm-es kockákra. Tegyük egy lábosba, öntsük le annyi forró vízzel, hogy épp ellepje. Fõzzük 15 percig, majd szûrjük le róla a vizet. Keverjük össze a sót, a cukrot, a vizet és 5 evõkanál szójaszószt, öntsük rá a húsra. Forraljuk fel, fedjük be, fõzzük kis lángon fél órát. Adjuk hozzá a fehér bort, majd fõzzük még egy fél órát. Tegyük a kemény tojásokat megtisztítva egy másik lábosba a maradék szójaszósszal. Forraljuk fel, és fõzzük 7-8 percig, amíg megbarnulnak. Forrósítsuk meg az olajat egy serpenyõben. Pirítsuk rajta a zöldhagymát és a fokhagymát 3 percig. Tegyük hozzá a húshoz mind a tojásokat, mind a hagymát. Forrón tálaljuk.

HALÉTELEK

- **EGÉSZBEN FÕTT HAL**

1-1,25 kg-os hal (pl. csuka), 3 szelet aprított gyömbérgyökér, 2 teáskanál só, 3 evõkanál szójaszósz, 1.5 teáskanál cukor, 1 evõkanál borecet, 2 evõkanál olaj, 2-3 szelet csíkokra vágott szalonna, 3-4 nagy gomba csíkokra vágva, 4 zöldhagyma 5 cm-es darabokra vágva

Dörzsöljük be a halat kívül-belül sóval és gyömbérrel. Hagyjuk állni 30 percig. Keverjük össze a szójaszószt, a cukrot, a borecetet és az olajat, majd öntsük rá a halra. Hagyjuk állni 15 percig. Helyezzük a halat egy tûzálló tálra, merjük rá a páclevét, szórjuk rá a szalonnát, a gombát és a zöldhagymát. Tegyük a tálat egy vokba vagy lábosba helyezett állványra, víz fölé, lezárt fedõ alatt gõzöljük 12 percig. (Akkorra a hal húsa evõpálcákkal könnyen leválasztható a gerincérõl.) Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **HALSZELETEK FEHÉR MÁRTÁSBAN**

1 tojásfehérje, 1 teáskanál só, 1 evõkanál kukoricaliszt, 50 dkg szeletkékre vágott tengeri halfilé, 3 evõkanál olaj, 2 szál zöldhagyma apróra karikázva, 1 gerezd fokhagyma zúzva, 2 evõkanál fehér bor, 1 evõkanál víz

Keverjük össze a tojásfehérjét, a sót és az l teáskanál kukoricalisztet. Hempergessük bele a halszeleteket. Forrósítsuk meg az olajat egy serpenyõben, és óvatosan süssük aranysárgára a halat. Vegyük ki. Dobjuk a zöldhagymást és a fokhagymát a serpenyõbe, és pirítsuk fél percig. Tegyük vissza a halat, és öntsük rá azonnal a bort. A maradék kukoricalisztet oldjuk fel a vízben és keverjük
hozzá, amíg egyenletesen belepi a halszeleteket és besûríti a mártást. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **ROPOGÓSRA SÜLT HAL**

75 dkg apró hal (hering, pisztráng stb.), 3-4 szelet gyömbérgyökér apróra vágva, 1 evõkanál só, 1.5 evõkanál liszt, olaj, petrezselyem

Metsszük fel a halak hasát, és dobjuk ki a belét, de a fejét, farkát, uszonyait hagyjuk épen. Mossuk meg és dörzsöljük be kívül-belül gyömbérrel-sóval. Három óra múlva hintsük meg liszttel, és hagyjuk állni még egy fél órát. Melegítsünk bõ olajat, süssük a halakat 3-4 percig, amíg aranysárgára változik a színük. Vegyük ki papírra, és tartsuk melegen, amíg a többi hal is megsül. Végül tegyük vissza mindet az olajba, és süssük még 3 percig, amíg egész ropogósak nem lesznek. Forrón tálaljuk, megszórva petrezselyemmel.

* * * * *

- **SÜLT HAL BORMÁRTÁSBAN**

75 dkg tengeri halfilé kis háromszögekre vágva, 1.5 teáskanál só, 1 evõkanál kukoricaliszt, 2 tojásfehérje, 3 dl olaj, 2-3 evõkanál szárított fafülegomba feláztatva a tönkjétõl megfosztva, 2 gerezd fokhagyma zúzva
Mártás: 2 szelet friss gyömbérgyökér leve (apróra kell vágni, és fokhagymapréssel kinyomni a levét; helyettesíthetõ egy csipet gyömbérporral), 4 evõkanál fehér bor, 4 evõkanál tyúkleves, 1 teáskanál cukor, 1 evõkanál kukoricaliszt 3 evõkanál vízben oldva
Díszítéshez karikára vágott zöldhagyma

Sózzuk meg az ék alakúra vágott halszeletkéket és forgassuk kukoricalisztbe, majd mártsuk a tojásfehérjék és 1.5 teáskanál olaj keverékébe. Közepes tûzön forrósítsuk meg a maradék olajat, és süssük a halszeleteket 2 percig, amíg ropogósak és aranysárgák nem lesznek. Vegyük ki, csurgassuk le, tartsuk melegen. Tegyük félre az olajat, kivéve l evõkanállal. Ehhez adjuk hozzá a gombát és az összezúzott fokhagymát, pirítsuk néhány másodpercig. Keverjük össze a mártást és öntsük hozzá, kavargassuk kb. másfél percig, amíg besûrûsödik. Ekkor tegyük vissza egyenként a halszeleteket, s mihelyt a mártás ismét felforr, vegyük a lángot takarékra, pároljuk egy percig. Forrón tálaljuk, karikára vágott zöldhagymával díszítve.

* * * * *

- **TENGERI KAGYLÓK-RÁKOK TÉSZTÁVAL**

4-5 evõkanál friss vagy konzerv kagyló, 50 dkg rizslisztbõl gyúrt ?tésztapálca? (készen kapható száraztészta), 3-4 evõkanál olaj, 2 vöröshagyma vékonyra szeletelve, 3 szelet gyömbérgyökér csíkokra vágva, 3 szelet szalonna csíkokra vágva, 2 evõkanál sózott mustárzöldje, 4 gomba csíkokra vágva, 1.5 evõkanál szárított garnélarák 15 percre beáztatva lecsurgatva, 6 evõkanál csontlé, 3 evõkanál szójaszósz, 1 teáskanál só, 2 evõkanál zsír, 20 dkg brokkoli rózsáira szedve, 4-5 evõkanál friss vagy konzerv garnélarák, 10 dkg friss vagy konzerv tintahal, 6 db osztriga, 2 evõkanál fehér bor

Fõzzük a tésztát 7-8 percig forrón lobogó vízben (a kínaiak nem tesznek bele sót), szûrjük le és öblítsük le hideg víz alatt. (A kínaiak forró vízben melegítik meg a tésztát, nem teszik zsíradékra.) Forrósítsuk meg az olajat egy vokban, adjuk hozzá a hagymát, a gyömbért, a sóban eltett mustárzöldjét, a gombát, a szárított garnélarákot és a kagylót. Pirítsuk 3 percig. Öntsük hozzá a fele csontlét, 2 evõkanállal a szójaszószból, és sózzuk meg. Melegítsük tovább másfél percig. Adjuk hozzá a tésztát, és keverjük össze. Erõs lángon fõzzük még 3-4 percig. Vegyük le a tûzrõl. Olvasszuk fel a zsírt egy másik vokban. Pirítsuk benne a brokkolit 2 percig. Adjuk hozzá a maradék csontlét és a szójaszószt, a friss garnélát, a tintahalat, az osztrigát. Melegítsük 2 percig. Öntsük bele a bort, és vegyük el a tûzrõl, de tartsuk melegen. Tegyük vissza a lángra a tésztás vokot. Forrósítsuk fel fél percig. Forrón tálaljuk, a brokkolis vok tartalmával díszítve.

* * * * *

- **VÖRÖSRE FÕTT HAL**

1 kg hal (egy egész ponty, márna, busa, amur) lepikkelyezve megtisztítva, 4 evõkanál szójaszósz, 3 evõkanál olaj, 15 g szárított fafülegomba (20 percig vízbe áztatva, lecsurgatva, tönkje nélkül), 50 g konzerv bambuszrügy szeletelve, 3-4 hosszában elvágott újhagyma, 3 szelet apróra vágott gyömbérgyökér, 2 teáskanál kukoricaliszt l evõkanál vízben elkeverve
Mártás: 2 evõkanál szójaszósz, 2 evõkanál fehér bor, 2 teáskanál cukor, 4 evõkanál alaplé

Áztassuk a halat fél óra hosszat szójaszószban. Forrósítsuk meg az olajat egy serpenyõben, tegyük bele a halat, és süssük aranysárgára. Adjuk hozzá a mártást, a fafülegombát, a bambuszrügyet, és pároljuk még 10 percig. Most az újhagyma és a gyömbér jön bele. Fõzzük el a mártást felére, majd öntsük bele a vízben elkevert kukoricalisztet, és addig kevergessük, míg besûrûsödik. A mártással leöntve forrón tálaljuk.

* * * * *

ZÖLDSÉGES ÉTELEK

- **GÕZBEN FÕTT KÍNAI KEL**

75 dkg kínai kel, 25 dkg fõtt sonka, 2 evõkanál olaj, 4 evõkanál metélt zöldhagyma, 1 teáskanál só, 2 teáskanál kukoricaliszt 2 teáskanál vízben oldva

Szedjük a kelt leveleire, mossuk meg, vágjuk 4-6 cm-es darabokra. A sonkát vágjuk szintén hasonló szeletekre. Forrósítsuk meg az olajat egy vokban. Pirítsuk meg kissé a kínai kelt. Vegyük le a tûzrõl. Kenjünk be olajjal egy tûzálló edényt, szórjuk meg zöldhagymával, és rétegezzük belé váltakozva a kelt és a sonkát. Sózzuk meg, fedjük be és gõzöljük erõs lángon 30 percig. Szûrjük le a levét egy serpenyõbe, adjuk hozzá a kukoricaliszt-habarékot, és pároljuk, amíg besûrûsödik. Rendezzük egy tálra a sonkát, a kelt és a zöldhagymát, és öntsük le az így készült mártással. Forrón tálaljuk.

* * * * *

- **PIRÍTOTT ZÖLDPARADICSOM TOJÁSSAL**

3 tojás, 2 teáskanál só, 1 evõkanál fehér bor, 3 evõkanál olaj, 0.5 kg hámozott felszeletelt zöldparadicsom, 3 evõkanál erõleves/csontlé

Egy csészébe habarjuk össze a tojásokat egy fél teáskanál sóval és a fehér borral. Forrósítsuk fel az olajat egy serpenyõben, és pirítsuk a paradicsomot 1-2 percig, majd öntsük rá a tojást. Addig süssük, amíg egy omlettet szokás, majd fordítsuk meg, és adjuk hozzá a csontlét. Még egy-két percig tartsuk a tûzön, és forrón tálaljuk.

* * * * *

- **PIRÍTOTT VEGYES ZÖLDSÉG**

3.5 evõkanál olaj, 1 fej vöröshagyma vékonyra szeletelve, 3 gerezd fokhagyma finomra vágva, 1.5 teáskanál só, egy fél zöldpaprika csíkokra vágva, egy fél paradicsompaprika csíkokra vágva, egy negyed uborka apróra vágva, 2 szál zellerzöldje apróra vágva, 2 zöldhagyma apróra karikázva, 3-4 salátalevél apróra vágva, 25 dkg babcsíra, 1.5 teáskanál cukor, 2 evõkanál szójaszósz, 2 evõkanál tyúkhúsleves

Forrósítsuk fel az olajat egy vokban. Pirítsuk fél percig a hagymát, a fokhagymát, közben hintsük rá a sót. Adjuk hozzá az összes többi zöldséget, forgassuk be alaposan az olajba. Szórjuk rá a cukrot, öntsük hozzá a szójaszószt és a tyúkhúslevest. Pároljuk még kevergetve másfél percig. Forrón tálaljuk.

* * * * *

EGYEBEK

- **HAGYMAS KINAI KELSALATA**

Hozzávalók: 500 g kinai kel, 3 kozepes voroshagyma, 2 ek. tormas majonez, 1 kk. salatafuszer, 5-6 ek. olaj, 2 dl kefir, mustar, cukor, so

A hagymat vekonyan felkarikazzuk, megsozzuk. A kinai kelt vekonyre szeleteljuk. A tormas majonezt, a cukrot, a sot, a salatafuszert es az olajat surure keverjuk majd hozzaontjuk a kefirt. A hagymarol leoblitjuk a sot es leitatjuk, a kinai kellel osszekeverjuk es beleforgatjuk az ontetbe.1-2 orat hutoben erleljuk.

* * * * *

- **MANDARIN-PALACSINTA**

2 csésze finomliszt, 1 csésze forró víz, 2 evõkanál szezámolaj

A lisztet tegyük egy tálba, az apránként adjuk hozzá a forró vizet, miközben egy fakanállal keverjük el. Gyúrjuk 5-6 percig, aztán fedjük le és hagyjuk állni 10 percig. Sodorjuk az egészet egy 5 cm átmérõjû rúddá, és vágjuk fel l cm vastag korongokra, melyeket 15 cm-es kerek lapokká nyújtunk. Kenjük meg a tetejüket olajjal, majd kettõt-kettõt olajos felükkel borítsunk össze. Melegítsünk fel egy vastag aljú (vagy teflon) serpenyõt, és süssük a dupla palacsinták mindkét oldalán 3 percig. Kicsit hagyjuk hûlni, majd vegyük szét, és egyenként hajtsuk félre, az olajos felükkel befelé. Rakjuk õket egymásra, és tartsuk melegen, míg az összes palacsinta kisül. Ha kész a rakás, helyezzük víz fölé egy gõzölõ edénybe, és gõzöljük 10 percig.

* * * * *

- **SZECSUÁNI CSÍPÕS MÁRTÁS**

2 evõkanál felkarikázott zöldhagyma, 1 evõkanál szezámolaj, 1 evõkanál szezámmag, 2 evõkanál vörös borecet, 3 evõkanál szójaszósz, 3 evõkanál tyúkhúsleves, 1 teáskanál õrölt fagara-bors, 2 teáskanál chili-olaj
A mártáshoz: 50 dkg babcsíra (2 percig elõfõzve, lecsurgatva), 50 dkg fõtt csirke szeletekre vágva, néhány zöld korianderlevél

Keverjük meg a szószt. Rendezzük egy tálra babcsírát és a fõtt csirkét, majd öntsük le a mártással. Korianderlevéllel díszítsük.

* * * * *

- **TOFU RÁNTVA TARTÁRMÁRTÁSSAL (MELEG ELÕÉTEL)**

Hozzávalók: 500 gr tofu, tetszés szerint szója fûszer, 100 gr liszt, 2 db tojás, 100 gr zsemlemorzsa, 100 gr étolaj, 70 gr citrom, tartármártás

A kemény tofut felszeleteljük, gyengén fûszerezzük, lisztben megforgatjuk, majd tojásba mártjuk és zsemlemorzsába forgatjuk. Bõ forró olajban pirosra sütjük. Köretnek zöldségféléket, burgonyát, párolt rizst adhatunk, külön tartármártással tálaljuk. Citrom vagy paradicsom szelettel díszítjük.

* * * * *

KOLUMBIAI ÉTELEK

- **FLAN DE LECHE**

Hozzávalók: 3 tojás, cukor, fél liter tej, fahéj

A tejet keverõlálba öntjük egy darabka fahéj kíséretében, majd beleütjük a tojásokat és öt evõkanál cukrot. A keveréket habverõvel felverjük. Kis vízbõl és 4-5 evõkanál cukorból karamellt készítünk. Az elkészült szép barna karamellt beleöntjük abba az edénybe amelyben a flánt fogjuk sütni. Erre öntjük rá az elõzõleg felvert keveréket, gõzben, 250oC-on egy óra alatt megsütjük.

* * * * *

- **KRUMPLILEVES (AJIACO DE SANTA FERENO)**

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg krumpli, 2 csõ kukorica, 2 db csirkemell, 1 db avokádó, 1 csokor petrezselyem, 1 pohár tejföl, 5 dkg capribogyó, só, õrölt fehérbors.

A forrásban lévõ vízbe beletesszük a fõtt csirkehúst, a feldarabolt kukoricacsövet, a burgonyát, megszórjuk fehérborssal, sóval, szárított vagy friss gvaszkával(lehet petrezselyem is) és összekeverjük. 2 órát lassú tûzön addig fõzzük, míg a krumpli teljesen szétfõ.
Tálalás: A sûrû lét a kukoricadarabokkal tányérra szedjük. A hozzávalókat mindenki saját maga teszi a tányérjára. (apróra vágott avokádó, tejföl, capribogyó, csirkehús) vörösborral tálaljuk.

* * * * *

- **RIZSES CSIRKE (ARROZ CON POLLO)**

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg csirkecomb, 1 csésze rizs, 1 zöldborsókonzerv, 1 db pritaminpaprika, 1 db sárgarépa, 1-2 db paradicsom, 2-3 szál újhagyma, 1 fej fokhagyma, 1 db szárított cseresznyepaprika, só, pirospaprika, olívaolaj a sütéshez.

Egy nem túl mély és nem túl lapos serpenyõbe 4 kanál hideg olívaolajat öntünk. A serpenyõ közepére helyezzük a szárított cseresznyepaprikát, a hámozatlan megmosott egész fokhagymát, valamint az újhagymákat Körberakjuk a csirkecombokkal, sózzuk, megszórjuk õrölt pirospaprikával és tûzre tesszük. Megvárjuk, míg a hús és a hagyma kicsit átsül az olajon, közben forgatjuk, ezután a húst és a hagymát tányérra tesszük.Az apróra vágott, elõzõleg csumájától megtisztított pritaminpaprikát a felszeletelt sárgarépával együtt átsütjük az olajban, majd ezeket is tányérra szedjük. A serpenyõbe ezután egy pohár rizst és két pohár vizet öntünk, sózzuk, megkavarjuk, majd visszatesszük a csirkedarabokat. Addig fõzzük míg a vizt teljesen felszívja, majd beletesszük a meghámozott paradicsomot, a zöldborsót, végül az elõsütött paprikadarabokat is. A serpenyõt levesszük a tûzhelyrõl, letakarjuk fedõvel, papírba ill. alufóliába csomagoljuk és hagyjuk, hogy a gõz tovább puhítsa a rizst.

- **SZEDERKEHELY (DULCE DE MORA CON CESO)**

Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg szeder, 10 dkg trappista sajt, 10 teáskanál cukor, 1/2 liter víz.

A felforrt vízbe beletesszük a cukrot, kevergetjük és újra felforraljuk (cukorszirup).Ebbe tesszük a szedret. A megfõtt édes-szedret tálkába szedjük és körberakjuk trappista sajttal.

* * * * *

KUBAI ÉTELEK

- **KREOL MÁRTÁS (MOJO CRIOLLO)**

1 db narancs, 1 db citrom, 1 fej fokhagyma, 2 fej vöröshagyma, 4 cl étolaj vagy olívaolaj, só.

Egy tálban összekeverjük az összetevõket (természetesen összevágva), s a végén meghintjük egy csipet sóval. Ezzel a mártással locsoljuk meg a húst, de adhatjuk zöldség mellé is.

* * * * *

- **MOHITO (KUBAI KOKTÉL) - MENTÁS LIMONÁDÉ**

Fél dl fehér rumot (azért vodka is megteszi) hosszú pohárba öntünk, hozzákeverünk egy kanál citromlét, beleállítunk egy szál mentát, aminek a szárát kissé megmorzsoltuk, és felengedjük jéghideg szódavízzel.
Ha a rumot kihagyjuk belõle, nagyon kellemes üditõitalt kapunk.
Zöld menta hiányában használjunk egy kanál lehûtött, leszûrt erõs forrázatot (épp csak annyi vízzel forrázzuk le a teát, amennyi ellepi, azonnal fedjük le, 10 perc után szûrjük és hagyjuk hûlni:).

* * * * *

- **SÜLT SERTÉSKOCKÁK KUBAI MÓDRA (MAJAS DE CERDO FRITO A LA CUBANA)**

Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg sertéscomb, lapocka, vagy karaj, 2 fej fokhagyma, 2 db narancs, 1 db citrom. 40 dkg gomba (erdei vagy csiperke) 1/2 liter étolaj, 1 dl vörösbor, 1 kiskanál oregáno, õrölt bors, 1 kiskanál római kömény.

A húst 4 cm nagyságú kockákra vágjuk, meglocsoljuk a narancs és citromlé keverékével, majd ebben a lében 4 órát hagyjuk állni, hogy pikáns legyen. Hozzáadjuk az összetört fokhagymát, köménymagot, õrölt oregánot, borsot, sót, összekeverjük és 4 órát pihentetjük.Ezután hozzákezdhetünk a hús elkészítéséhez. A lecsöpögtetett húskockákat egy elõmelegített serpenyõban hirtelen kisütjük (5 perc), így megmarad a fûszerek íze. Majd áttesszük egy lábasba, ahol saját áztatólevében pároljuk 20 percig és közben bort is öntünk hozzá. A megfõtt húst tálra szedjük, lecsöpögtetjük és ismét átsütjük. A húst gombával fõztük, de lehet rizzsel vagy krumplival is. A húst aranybarnára sütjük mindkét oldalon.

* * * * *

LENGYEL ÉTELEK

- **LENGYEL BABSALÁTA**

Tartalmas, önálló hideg ételnek is ajánlható téli saláta.

Hozzávalók: 40 dkg fehér bab, 2 kemény tojás, 1 alma, 5 dkg ecetes uborka, 1 fej hagyma, 2 kanál tejföl, cukor, mustár, só, citromlé, bors.

A babot a szokásos módon, áztatás után sós vízben megfõzzük, leszûrjük. Fél citrom levét elkeverjük mustárral, cukorral, kevés sóval, borssal, majd a babra öntjük, és egy órát állni hagyjuk. A kemény tojásokat villával összetörjük, az almát, uborkát meghámozva kockára vágjuk, a hagymát felszeleteljük, és a babhoz keverjük, végül hozzáadjuk a tejfölt.

* * * * *

- **LENGYEL GOMBASALÁTA**

Egyszerûen elkészíthetõ szezonsaláta, különösen vadhúsokhoz, roston sültekhez ajánlom.

Hozzávalók: Fél kg gomba, 2 nagy fej hagyma, oregánó vagy majoránna, 1 kanál ecet, 5 kanál olaj, só, bors.

A gombát vastag karikára vagy cikkekre vágjuk, és enyhén ecetes vízben a karikára vágott hagymával együtt megfõzzük. Leszûrjük, meghintjük a fûszerekkel, meglocsoljuk egy kevés ecetes lével és bõven olajjal, majd jól lehûtve tálaljuk.

* * * * *

- **LENGYEL UBORKASALÁTA**

Egyszerûen elkészíthetõ szezonsaláta, mindenféle pecsenyéhez jó.

Hozzávalók: Két kisebb uborka, 1 dl tejföl, 1 csomag kapor, só.

Az uborkát meghámozzuk, legyaluljuk, leöntjük a hideg tejföllel, megszórjuk a kaporral. Csak tálaláskor sózzuk.

* * * * *

NAGY-BRITANNIAI ÉTELEK

- **ANGOL CSIRKESALÁTA**

Önálló hideg fogásnak is alkalmas, tartalmas majonézes saláta.

Hozzávalók: Két csirkemell, egy fejes saláta, 1 dl tejszín, egy kisebb torma, egy kanál paradicsompüré, fél narancs leve, 3 cl konyak, egy tojásból majonéz, 4 kemény tojás, só, fehérbors, a díszítéshez paradicsom- és ananász- vagy narancskarikák.

A csirkemelleket sós vízben (vagy húslevesben) puhára fõzzük, bõrét leszedjük, kicsontozzuk, apróra vágjuk. A majonézt elkeverjük a lereszelt tormával, a paradicsompürével, a konyakkal és a tejszínnel, sózzuk, borsozzuk. A salátát megtisztítjuk, a leveleket tálra rendezzük, ráhalmozzuk a kihûlt húst, leöntjük a majonézzel. Elrendezzük rajta a felkarikázott tojást, végül paradicsom- és ananász-szeletekkel díszítjük.

* * * * *

- **BEEF IN GUINNESS**

Hozzávalók: 1 kg marha tarja 4 cm-es kockákra vágva, sütõ liszt, 45 ml olaj, 1 nagy vöröshagyma karikázva, 1 sárgarépa vékonyra szeletelve, 2 zeller finomra vágva, 10 ml cukor, 5 ml angol mustárpor, 15 ml paradicsompüré, 1 nagy narancs héja csíkokra vágva, 1 csokor zöldfûszer (pld. petrezselyem, stb.), 600 ml Guinness sör, bors, só

A húst lisztbe forgatjuk, s egy serpenyõben 30 ml olajon világosbarnára pirítjuk, majd az edénybõl kivéve félre tesszük. A maradék olajat is a serpenyõbe öntjük, abban sárgára pirítjuk a hagymát, s kis késleltetéssel hozzáadjuk a répát és a zellert is. Mustárt, cukrot, paradicsompürét, narancscsíkokat adunk hozzá, sózzuk, borsozzuk, felöntjük a Guinness-szel, s beletesszük a fûszercsokrot. Felforraljuk, beletesszük a húst (szükség esetén annyi vizet töltünk hozzá, hogy a folyadék a húst éppen ellepje), majd fedõ alatt - 2-2 és fél óra hosszan - puhára fõzzük.

* * * * *

- **CHICKEN AND MUSHROOM PIE**

Hozzávalók:
A raguhoz: 15 g szárított vargánya gomba, 50 g vaj, 15 g liszt, 2,5 dl forró (sûrûre forralt) csirkeleves, 0,5 dl tejszín vagy tej, 1 vöröshagyma, apróra vágva, 2 sárgarépa, szeletelve, 2 zeller finoman összevágva, 50 g friss gomba negyedelve, 450 g fõtt csirkehús kockázva, 50 g friss vagy fagyasztott borsó, fekete bors, só
A tésztához: 225 g liszt, 1 kiskanálnyi só, 115 g hideg vaj apróra kockázva, 65 g fõzõzsír apróra kockázva, 0,6-1,2 dl hideg víz, felvert tojás, a tészta kenésére

A sót a liszthez keverjük, s beleaprítjuk a vajat és a zsírt. Jól összedolgozzuk (a végén körülbelül olyan állagúnak kell lennie, mint a zsemlemorzsa, tehát nem jó, ha a zsiradék megolvad benne), s végül annyi vizet dolgozunk bele, hogy összeálljon. Ekkor cipóvá formáljuk, s egy fél órára hûvös helyre tesszük. A szárított vargányára forró vizet öntünk, s abban állni hagyjuk fél órát, majd leszûrjük, s a gombaszeletekrõl leitatjuk a felesleges nedvességet is. A raguhoz való vaj felét egy serpenyõbe tesszük, megszórjuk a liszttel, majd addig melegítjük, amíg forrni, bugyborékolni nem kezd. Ekkor hozzáadjuk a csirkelevest, 2-3 percig összeforraljuk, majd belecsurgatjuk a tejszínt, sózzuk, borsozzuk, s félre tesszük. A maradék vajat egy teflonos serpenyõben felhevítjük, s megpároljuk benne a hagymát, a zellert és a répát, kicsit késõbb hozzáadjuk az áztatott és a friss gombákat, majd a csirkehúst, legvégül pedig a borsót. Ha már minden puha, a ragut a leveshez adjuk, összekeverjük, s ha kell még sózzuk, borsozzuk, majd a keveréket egy tepsibe tesszük. A tésztát körülbelül 3 mm-esre nyújtjuk, majd egy kicsit nagyobb téglalapot vágunk belõle, mint a tepsi. Ezzel beborítjuk a ragut. A tésztát megszurkáljuk (azért, hogy alóla a gõz majd szabadon távozhasson), s megkenjük a felvert tojással. A tepsit 190 fokosra elõmelegített sütõbe tesszük, s addig hagyjuk ott, amíg (körülbelül 30 perc alatt) a tetején a tészta barnára nem sül.

* * * * *

- **CHRISTMAS PUDDING**

Hozzávalók: 115 g vaj (plusz a kivajazásokhoz szükséges mennyiség), 225 g finom sötétbarna cukor, 50 g sütõporos liszt, 5 ml kevert fûszer, 1,5 ml õrölt szerecsendió, 2,5 ml õrölt fahéj, 2 tojás, 115 g friss fehér prézli, 175 g sultanas (nagy szemû mazsola), 175 g mazsola, 115 g ribizli, 25 g cukrozott gyümölcshéj finomra reszelve, 1 nagy alma, hámozva (kimagozva, lereszelve), 1 narancs vagy citrom finomra reszelt héja, 1 narancs vagy citrom leve, 150 ml brandy, rum vagy sherry

A vajat a cukorral simára keverjük, majd beledolgozzuk a lisztet, a tojásokat, a fûszereket, s a többi hozzávalót. Választunk egy jó mély, hõálló tálat, s zsírpapírból vágunk egy akkora darabot, ami az alját pontosan lefedi és azt belehelyezzük. A papírt és a tál belsõ oldalát vékonyan megkenjük vajjal, majd beleöntjük a pudingkeveréket. Elegyengetjük, s a tetejére egy illeszkedõ, vajazott zsírpapírdarabot teszünk. Egy nagyobb darab zsírpapírral leborítjuk az egész tálat, s a pereme alatt szorosan körbekötjük, a lelógó fölösleges papírt pedig levágjuk. Végül ugyanígy egy fóliával is lezárjuk az edényt, de ezúttal keresztben is átkötjük, hogy majd - legyen bármennyire is forró - felülrõl meg tudjuk fogni. Fogunk egy nagy fazekat, aminek van illeszkedõ fedele, s abba egy kisebbet, amelybe belefér a pudingos edényünk. A nagy lábasba annyi forró vizet öntünk, hogy az a belehelyezett közepes edény feléig érjen, a közepesbe pedig beletesszük (szárazon) a pudingos tálat, végül az egészre rátesszük a nagy lábas fedelét. A pudingot a mennyiségtõl függõen 2-6 óra hosszan gõzöljük (a víznek folyamatosan forrnia kell, s ha fogy, pótoljuk). Ha elkészült, hagyjuk kihûlni, s csak azután borítjuk ki az edénybõl.

* * * * *

- **DUCK BREASTS WITH BLACKBERRIES**

Hozzávalók: 4 kacsamell, 30 ml feketeszeder lekvár, egy narancs finomra reszelt héja és leve, fekete bors, só

A kacsamelleket - bõrös oldalukkal lefelé - egy serpenyõbe tesszük, s 3-4 percig sütjük. Közben sózzuk, borsozzuk, s megszórjuk a narancshéj-reszelékkel. A húst megfordítjuk, s további 3-4 percig sütjük. Ez alatt a bõrös oldalát megkenjük lekvárral, s rálocsoljuk a narancslevet is. Az újabb fordítás után kenünk még rá egy kis lekvárt, s további egy-két percig sütjük. Akkor jó, ha a hús már puha, de a közepe még rózsaszín. (Krumplival, narancssalátával, s a serpenyõben maradó szafttal tálaljuk.)

* * * * *

- **EGGS WITH SPINACH AND CHEESE SAUCE**

Hozzávalók: 1 kg friss spenót, 40 g vaj vagy margarin, 45 ml sütõ liszt, 300 ml tej, 75 g Cheddar sajt reszelve, csipetnyi angol mustárpor, nagy csipetnyi frissen õrölt szerecsendió, 4 keménytojás hosszában felvágva, bors, só

A spenótot megmossuk, s amúgy nedvesen egy serpenyõbe tesszük, majd addig pároljuk, amíg a levelek megfonnyadnak, s közülük az öblítõ víz maradéka is elpárolog. Ekkor a spenótot egy szûrõbe tesszük, jól kinyomkodjuk, végül apróra vágjuk. Olvasszunk meg 25 g vajat, szórjuk bele a lisztet, pirítsuk a zsiradékban egy percig, majd folyamatos keverés mellett csurgassuk hozzá a tejet. Ha a tej felforrt, lassú tûzön fõzzük még 4 percig. Ez után vegyük le a tûzrõl, adjunk hozzá 50 g sajtot, s ízesítsük mustárporral, sóval és borssal. A maradék vajat felolvasztjuk egy kisebb serpenyõben, hozzáadjuk a spenótot, a szerecsendiót, sózzuk, borsozzuk. Az átmelegített spenótot egy tepsi aljába terítjük, a tetejére tesszük a cikkekre vágott keménytojást, majd ráöntjük a szószt, végül megszórjuk a maradék sajttal. Elõmelegített grillezõben (esetleg sütõben) addig sütjük, amíg a tetején bugyborékoló sajt nem válik aranyszínûvé.

* * * * *

- **MARINAKRÉM (ANGOL JEGES ÉDESSÉG)**

Hozzávalók: 25 dkg csokoládé, 25 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 25 dkg darált pirított mogyoró, 1 dl tejszín, 4 tojás, 3 dl erõs feketekávé, a díszítéshez tejszínhab, mogyoró, csokoládéreszelék.

A csokoládét és a vajat feloldjuk a forró kávéban. Ha kihûlt, belekeverjük a porcukrot, a mogyorót, a tejszínt, a tojássárgákat és a tojások keményre vert habját. Formába téve lefagyasztjuk. Fogyasztás elõtt kiborítjuk és díszítjük.

* * * * *

- **ZÖLDSÉGKÖRET ANGOLOSAN**

Vegyesköretek alkotórésze, általában rizs-vagy krumpliköret kiegészítéseként adjuk, rendszerint többfélét együtt.

A megfelelõen megvágott zöldségfélét Sós vízben megfõzünk, leszûrjük, és olvasztott vajjal meglocsoljuk. Forrón tálaljuk. Mindenféle zöldségbõl készülhet, leggyakrabban borsót, sárgarépát, kelbimbót, karfiolt, broccolit készítünk így.

* * * * *

NÉMET ÉTELEK

- **BAJOR SALÁTA**

Elõételnek, önálló fogásnak ajánlható virslisaláta.

Hozzávalók: 3 fej hagyma, 1 kis fej saláta, 4 pár virsli, 1 csomag petrezselyemzöld, pár zem borókabogyó, egy mokkáskanál mustármag, só, ecet, cukor, olaj.

Páclét készítünk ecettel, sóval, cukorral, borókával és mustármaggal. A hagymát felkarikázzuk, és a páclével leöntve egy napig állni hagyjuk. Egy tálat salátalevelekkel kibélelünk, beleöntjük a levétõl lecsurgatott pácolt hagymát, hozzákeverjük a felkarikázott virslit. Meglocsoljuk egy kevés páclével és bõven olajjal, majd meghintjük a finomra vágott petrezselyemmel.

* * * * *

OLASZ ÉTELEK

LEVESEK

- **LIGURIAI HALLEVES**

Hozzávalók kb. 4 személyre: 1,2 kg vegyes tengeri hal, 1 közepes fej vöröshagyma, kevés zeller, egy sárgarépa, 6 evõkanál olaj, fél pohár száraz fehérbor, 30 dkg paradicsom, egy gerezd fokhagyma, egy csokor petrezselyem, só, bors, pirítós kenyér..

A felhevített olajon sárgára pirítjuk a lereszelt hagymát, sárgarépát, zellert, a finomra vágott fokhagymát és a petrezselyemzõld felét, a borral meglocsoljuk, és kis ideig forraljuk. A paradicsomot meghámozzuk, kimagozzuk, kockára vágjuk, majd a párolódó zöldséghez keverjük.Másfél liter vízzel felengedjük, és közepes tûzön 20 percig forraljuk. Beletesszük a megtisztított halakat, megsózzuk, megborsozzuk, és puhára fõzzük. A halakat kiszedjük, a nagyobb szálkákat kihúzzuk belõlük, azután a lével együtt áttörjük. Visszateszzük a tûzre, ha szükséges, utánasózunk, amikor forr, beleszórjuk a megmaradt petrezselyemzöldet. A tányérba helyezett pirítósszeletekre tálaljuk.

* * * * *

- **OLASZ ZÖLDSÉGLEVES**

Hozzávalók 4 személyre: 1 l húsleves (marha vagy ürü), 3-4 sárgarépa, egy zeller, 1 fej hagyma, egy evõkanál olaj, só, bors, 12 dkg reszelt mozzarella.

A sárgarépát és a zellert lereszeljük, a hagymát finomra vágjuk, és az olajon megpirítjuk Hozzátesszük a zöldséget, megfuttatjuk az olajon, majd a húslével felengedjük és készre fõzzük. Csészében, reszelt sajttal tálaljuk.

* * * * *

SALÁTÁK

- **MAKARÓNISALÁTA**

Önálló hideg ételként is kiadós olasz specialitás.

Hozzávalók: 10 dkg makaróni, 15 dkg zöldborsó, 1 kis zeller, 2 zöldpaprika, 15 dkg szalámi, majonéz, 2 evõkanál tej, citromlé, só, bors, két kemény tojás, két kis paradicsom.

A makarónit, a borsót és a kockára vágott zellert a szokásos módon megfõzzük, a paprikát és a szalámit laskára vágjuk, és mindezt összekeverjük. A majonézhez hozzákeverjük a tejet, ízesítjük citrommal, sóval, borssal, majd a salátára öntjük. Jól lehûtve, a felkarikázott tojással és paradicsommal díszítve tálaljuk.

* * * * *

- **OLASZ NYÁRI SALÁTA**

Kellemes, pecsenyék mellé vagy könnyû elõételnek ajánlható nyári saláta

Hozzávalók: Egy fej saláta, 4 paradicsompaprika, 20 dkg paradicsom, egy szép nagy alma, fél zeller, borecet, olaj, só.

A paprikát, az almát és a salátát laskára, a paradicsomot kockára vágjuk, majd összekeverjük. Meglocsoljuk egy kevés ecettel, bõvebben olajjal, megsózzuk és ráreszeljük a zellert. Tálalás elõtt fél órát hûtõben érleljük.

* * * * *

- **OLASZ RIZSSALÁTA**

Önálló hideg ételként is kiadós (sõt, szerintem nem árt salátát enni hozzá) olasz specialitás.

Hozzávalók: 20 dkg rizs, 4 kanál olaj, 2 zöldpaprika, 15 dkg kockára vágott zeller, fél csomag retek, fél citrom, 5 dkg földimogyoró, só, bors, szardellapaszta, fejes saláta vagy endívia.

A rizst a szokásos módon elkészítjük párolt rizsnek. A zellert enyhén sós vízben megfõzzük. A rizshez hozzákeverjük a leszûrt zellert, a metéltre vágott paprikát és retket, végül a durvára vágott pirított földimogyorót. Sóval, borssal, citromlével és szardellapasztával ízesítjük, meglocsoljuk 1 dl olajjal. Jól kihûtve, salátalevél-alapra tálaljuk.

* * * * *

- **OLASZ ZÖLDSÉGSALÁTA**

Kellemes, pecsenyék mellé vagy könnyû elõételnek ajánlható saláta. Fagyasztott alapanyagból télen is elkészíthetjük.

Hozzávalók: 15 dkg zöldbab, 15 dkg karfiol, 2 sárgarépa, 1 kis cukkini, 2 gerezd fokhagyma, fél-fél dl olaj és borecet, 8-10 szem olajbogyó, 1 közepes hagyma, bors, só.

A zöldségeket tisztítsuk, meg, szeleteljük vékonyra, a karfiolt szedjük rózsáira, és sós vízben fõzzük meg (a cukkinit késõbb kell beletenni, mert gyorsabban megfõ, mint a többi.). A fokhagymát törjük össze, tegyük a salátástál aljára. Az ecetet keverjük össze kis vízzel, a borssal és az apróra vágott hagymával. Öntsük a tálba, tegyük bele a leszûrt zöldségeket, és öntsük rá az olajat. Pár órára tegyük hûtõszekrénybe.

* * * * *

- **PALERMÓI SALÁTA**

Kellemes, pecsenyék mellé vagy könnyû elõételnek ajánlható, jellegzetesen olasz saláta.

Hozzávalók: 5 kanál ketchup, 15 dkg csemegeuborka, két kemény tojás, 20 dkg reszelt sajt (parmezán vagy trappista), egy fejes saláta, só, mustár, bors.

A fejes saláta nagyobb leveleit félretesszük, a többit vékony metéltre vágjuk. Ugyancsak laskára vágjuk az uborkát. A tojást lereszeljük vagy villával összetörjük, a salátához és az uborkához keverjük. A ketchupot eldolgozzuk a mustárral, sóval, borssal, a reszelt sajt kétharmadával, majd lazán a salátához keverjük. Tálalásig tegyük hûtõbe. Salátalevélre rendezve, a maradék reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **SZICÍLIAI SALÁTA**

Hozzávalók: 4 fej salátához, negyed kiló narancs, 1 dl narancslé, fél citrom leve, só, olaj.

A meghámozott narancsot gerezdekre szedve felszeleteljük, lazán hozzákeverjük a laskára vágott salátához. Ráöntjük a narancs-és citromlevet, kissé sózzuk és újra összekeverjük. Túl sokat ne készítsünk el egyszerre, mert csak frissen az igazi. Hûtött salátástálkákban tálaljuk.

* * * * *

HÚSÉTELEK

- **BÁRÁNY VADÁSZNÉ MÓDRA (ABBACCHIO ALLA CACCIATORA)**

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg bárányhús (kövezzetek meg, de én kipróbáltam sertésbõl is), 2 szardella (én pasztát használtam), zsálya, só, bors, 1-2 gerezd fokhagyma, egy rozmaringág, liszt, fehér bor, (ecet).

A húst kockákra vagy csíkokra vágjuk, megpirítjuk, megborsozzuk és megsózzuk. Amikor szépen megpirult, hozzáadjuk a fokhagymát, egy rozmaringágat és néhány zsályalevelet. Pár perc múlva a húsdarabokat megszórjuk liszttel, és amikor a liszt színt kap, nyakon öntjük az egészet fehér borral (vagy hígított ecettel – javallom a száraz bort). Mérsékelt lángon egy óráig fõzzük, ennek során többször is önthetünk rá vizet, (vagy bort).
Tálalás elõtt egy kevés levet lemerünk róla; ebben finoman szétnyomkodjuk a szardellát, és visszaöntjük a húsra. A szardella meglehetõsen sós, ezért óvatosan sózzunk!
Szép barnára sült krokettel tálaljuk.

* * * * *

- **FEGATELLI (MÁJSZELETEK)**

A hüvelyknyi hosszúra, kétujjnyi vastagra szeletelt máj darabjait babérlevelekkel borítjuk, megborsozzuk, begöngyöljük vékony disznóhájba és hústûkkel összetûzve roston, faszénen megsütjük. (Lehet vasserpenyõben is, hiszen a hájból elég zsír sül ki). Ha kész, megsózzuk.

* * * * *

OROSZ ÉTELEK

- **BLINI**

Hozzávalók: 500 g liszt, kb. egy fél liter tej, 3 evõkanál vaj, 2 tojás, 2 evõkanál cukor, 4o g élesztõ, só, vaj vagy olaj a sütéshez.

Egy kevés cukros tejben felfuttatjuk az élesztõt, majd annyi lisztet keverünk hozzá, hogy puha kovászt kapjunk, és kétszeresére kelesztjük. Közben a tojások sárgáját habosra keverjük a vajjal, adunk hozzá egy csipet sót és felváltva az élesztõs lisztet, a langyos tejet, a többi lisztet és a tojások habját. A masszából sûrû palacsintatésztát kell kapnunk. Palacsintasütõben megmelegítünk egy kevés olajat vagy vajat, vastag omletteket sütünk benne, mindkét oldalukat aranybarnára. A blini elõételként kaviárral, heringgel, deszszertként pedig túrókrémmel töltve, porcukorral meghintve kerül az asztalra.

* * * * *

- **BORSCS**

Hozzávalók: másfél liter húsleves (lehet kockából is), 300 g cékla, 200 g káposzta, 200 g vegyes zöldség, 200 g burgonya, 2 hagyma, 1 evõkanál sûrített paradicsom, fokhagyma, só, bors, babérlevél, ecet, cukor, tejföl, 50 g vaj.

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 húslevessel, és a fûszerek hozzáadásával 15-20 percig fõzzük. Ezután adjuk hozzá a finomra vágott vagy gyalult káposztát, a kockára vágott burgonyát, és puhára fõzzük. Közben a levesbõl kivesszük, meghámozzuk és reszelve visszatesszük az egészben hagyott céklát. Tálalás elõtt egy kevés cukorral, ecettel és tejföllel ízesítjük.

* * * * *

- **BORSCS UKRAJNAI MÓDRA**

Ugyanúgy készül, mint a fenti borscs, csak nem leveskockából, hanem kétféle húsból: 300 g marhaszegybõl és 150 g sertéslapockából fõzzük a levest. A húst tálaláskor kockára vágva tesszük a tálba.

* * * * *

- **GRÚZ FEJES SALÁTA**

Hozzávalók: 4 fej salátához 2 dl kefir, három gerezd fokhagyma, kiskanálnyi mustár, só, 5 dkg dió.

A salátát megvágjuk és behûtjük. A kefirt elkeverjük a tört fokhagymával és a többi ízesítõvel, jól behûtve, tálalás elõtt öntjük a salátára. Végül meghintjük a durvára vágott dióval, és azonnal tálaljuk.

* * * * *

- **PELMENI - HÚSOS PÁSTÉTOMOK**

A tészta hozzávalói: 200 g liszt, 1 tojás, egy csipet só, 3 evõkanál víz.
A töltelék: 200 g darált sertés- és 200 g darált marhahús, 1 hagyma, só, bors.
A tetejére: 1 dl tejföl.

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, késfok vastagságúra nyújtjuk, fánkszaggatóval kiszúrjuk. A korongokba egy-egy kávéskanál tölteléket teszünk, félbehajtjuk, széleit összenyomjuk, és lobogó sós vízben addig fõzzük, míg a pelmeni a víz tetejére nem jött. Tálra szedjük, és melegített tejföllel öntözzük meg. Egyes vidékeken egy kanál ecettel kevert olvasztott vajjal öntözik meg. A töltelék úgy készül, hogy a húsokat a hagymával együtt megdaráljuk és fûszerezzük. Káposztasaláta vagy savanyú káposzta illik hozzá.

* * * * *

- **PIROG ÉLESZTÕS TÉSZTÁBÓL**

Hozzávalók: 600 g liszt, 4o g élesztõ, 3 evõkanál vaj, 3 tojás, 1 evõkanál cukor, só, tej.

Az élesztõt langyos, egy kissé cukros vízben felfuttatjuk, majd a hozzávalókból jól kidolgozott tésztát készítünk úgy, hogy a vajat olvasztva és a szükséges mennyiségû tejet langyosan adjuk hozzá. Kétszeresére kelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúrótáblán kezünkkel ellapítjuk, és vagy két részre osztva és megtöltve sütõben megsütjük, vagy nagyobb pohárral karikákat szúrunk belõle, megtöltjük, és sütõben vagy forró olajban megsütjük.

* * * * *

- **PIROG GOMBÁVAL TÖLTVE**

Hozzávalók: 1 adag élesztõs vagy omlós pirogtészta (l. tészta), 500 g gomba, 2 evõkanál vaj, 1 hagyma, 1 dl tejföl, só, bors, 1 tojássárgája.

A gombát és hagymát a vajban megpároljuk, fûszerezzük, s addig kevergetjük, míg zsírjáig le nem pirult. Hozzáadjuk a tejfölt, a pogácsaszaggatóval kiszúrt pirogba töltjük, félbehajtjuk, a tetejét megkenjük tojással, és közepes lángon a sütõben 20 percig sütjük.

* * * * *

- **PIROG HALLAL TÖLTVE**

Hozzávalók: 1 adag élesztõs vagy omlós pirogtészta (1. tészta), 500 g halfilé, 1 kemény tojás, 2 evõkanál vaj, 1 hagyma, 1 kanál tejföl, só, bors, petrezselyemzöld, kapor.

A kifilézett halat csíkokra vágjuk, és a vajban átsütjük. A megmaradt vajban megpároljuk a hagymát, hozzáadjuk a villával összetört sült halat és a kemény tojást, a fûszereket és a tejfölt. A pogácsaszaggatóval kiszúrt pirogba töltjük, félbehajtjuk, a tetejét megkenjük tojással, és közepes lángon a sütõben 20 percig sütjük.

* * * * *

- **PIROG KÁPOSZTÁVAL TÖLTVE**

Hozzávalók: 1 adag élesztõs pirogtészta (1. tészta), 1000 g káposzta, 3 kemény tojás, 3 evõkanál vaj, só, cukor, kapor, snidling.
A tetejére: 1 tojássárgája.

A megtisztított, meggyalult káposztát a vajban megpároljuk, ha puha, és levét elfõtte, hozzáadjuk a villával szétnyomott kemény tojásokat, sót, egy kevés cukrot, kaprot és snidlinget. Az elõbbiek szerint járunk el.

* * * * *

- **PIROG OMLÓS TÉSZTÁBÓL**

Hozzávalók: 250 g liszt, 100 g vaj, 3 evõkanál víz, 2 evõkanál olaj, só.

A lisztet a vajjal és az olajjal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a vizet és összegyúrjuk. Fontos, hogy a vaj is, a helyiség is sõt a kezünk is hideg legyen. Egy óra hosszat pihentetjük, majd kinyújtjuk, három csíkot vágunk belõle, egymásra rakjuk, és ismét kinyújtjuk a tésztát. Ezt a mûveletet háromszor ismételjük. Ebbõl a tésztából készült pirogot megtöltve, a sütõben kell megsütni.

* * * * *

- **RASZOLNYIK - SÓSKALEVES**

Hozzávalók: 400 g vese, 2 savanyú uborka, 1 petrezselyemgyökér, 1 kis zeller, a szál póréhagyma, 300 g burgonya, 150 g sóska, 50 g vaj, 2 tojássárgája, 1 dl tejszín.

A vesét négyfelé vágjuk, hideg vízben jól megmossuk, majd ugyancsak hideg vízben feltesszük fõni. Ha forr, leöntjük róla a vizet, és friss vízben egy órát fõzzük. Közben a karikára vágott pórét, a vékonyra szelt gyökeret és zellert, valamint a sóskát a vajban megpároljuk, hozzátesszük a legyalult uborkát, felöntjük a vese leszûrt levével, beletesszük az öszszevágott burgonyát, a csíkokra vágott fõtt vesét, és addig fõzzük, míg a burgonya is meg nem puhult. A levesestálban elkeverjük a tojássárgáját a tejszínnel, és ráöntjük a levest.

- **SCSÍ**

Hozzávalók: 500 g marhahús, 500 g fejes káposzta vagy 250 g édes- és 250 g savanyú káposzta, 200 g vegyes zöldség, 1 hagyma, 2 evõkanál vaj, 1 evõkanál sûrített paradicsom, 1 burgonya, só, bors, babérlevél.

A húsból és a zöldségbõl a liter vízzel húslevest fõzünk. A karikára vágott hagymát és a finomra gyalult fejes káposztát vagy savanyú káposztát a vajban megpároljuk, hozzáadjuk a paradicsompürét, felöntjük a leszûrt húslevessel, beletesszük a babérlevelet, fûszerezzük borssal, s amikor a káposzta már majdnem puha, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát és a marhahúst, és addig fõzzük, míg a burgonya meg nem puhult. Készülhet a scsí leveskockából is. Egyes vidékeken csak fejes káposztával, máshol csak savanyú káposztával készítik, de legízletesebb vegyesen.

* * * * *

OSZTRÁK ÉTELEK

- **BÁRÁNYSÜLT FODORMENTA-SZÓSSZAL**

Hozzávalók: bárányhús-szeletek, pár gerezd fokhagyma, mustár, tárkonylevél, olaj, bors, só, fodormenta-szósz, sült paradicsom, párolt zöldségek, fodormenta-levelek

A bárányszeleteket 24 órán át pácold fokhagyma, tárkonylevél, mustár, só, bors és olaj keverékében. Azután a húsdarabok mindkét oldalát grillezd meg (vagy süsd meg tepsiben). Amikor megsült, a szeleteket tedd egy elõmelegítet (felforrósított) tálra, adj hozzá párolt zöldséget, s minden húshoz egy-egy fél sült paradicsomot, majd a húst öntsd le a fodormenta-szósszal. (Fodormenta-levelekkel is díszítheted.)

* * * * *

- **FODORMENTA-SZÓSZ**

Hozzávalók: 1 nagyobb bögre cukor, 1 csokor fodormentalevél, ecet

Végy egy széles szájú üveget, s tedd bele a cukrot. A fodormentát vágd olyan finomra, amilyenre csak tudod, s azt is keverd a cukorhoz. Az üveget töltsd fel ecettel (annyival, amennyi képes a cukrot feloldani), majd a tartalmát jól rázd össze. Néhány napra tedd hûvös helyre a lefedett üveget. Majd kóstold meg a szószt, s ha úgy érzed, kell bele, oldj fel benne még egy kis cukrot.

* * * * *

- **PAVLOVA**

Hozzávalók: 4 tojás fehérje, 18-20 dkg cukor, 1 kávéskanálnyi liszt vagy étkezési keményítõ, 1 kávéskanálnyi ecet, 1 tasak vaníliás cukor vagy néhány csepp vanília-esszencia, só, felvert tejszín (a töltelékhez), friss gyümölcs (a díszítéshez)

Verd fel a tojásfehérjét, és közben fokozatosan add hozzá a cukrot. Ha a hab már kemény, akkor kezdheted apránként hozzáadni a pici sót, az ecetet, a vaníliát, végül az étkezési keményítõt. Verd még addig, amíg a hab merev és fényes nem lesz; akkor jó, ha már késsel is vágható. Egy tepsibe tégy sütõpapírt, s arra öntsd a masszát, majd formálj belõle egy 22-23 cm átmérõjû, s a közepén kissé bemélyített korongot. Helyezd a tepsit a sütõ közepére és legalább másfél-két órát süsd 150-160 fokon, majd hagyd, hogy a sütõben hûljön ki. (Csak akkor vedd ki, amikor már teljesen kihûlt, különben összeesik.) A tejszínt verd kemény habbá (ízesítheted cukorral, vagy egy kis kakaóporral), s ezzel jó magasan kend meg a tortát. A tetejét pedig díszítsd élénk színû friss gyümölccsel. (Az ausztráliai magyarok a fehér krémet rendszerint piros eperrel és zöld kivivel díszítik. A torta egyébként Pavlováról, a nagy orosz táncosnõrõl kapta a nevét, elõször számára készítettek ilyet egy ausztrál étteremben.)

SKANDINÁV ÉTELEK

- **KARJALANPIIRAKKA - KARJALAI PIROG**

Hozzávalók:
Tészta: 1 dl víz, 1 teáskanál só, 2 dl rozsliszt, 1/2 dl liszt
Töltelék: 1 l tej, 2 dl rizs, só, olvasztott vaj a kenéshez

A lisztet a vízzel és a sóval gyúrjuk kemény tésztává. Forrósítsuk fel a tejet, adjuk hozzá a rizst, és fõzzünk legalább 20 percig, amíg sûrû kása nem lesz belõle. Ízesítsük sóval. Formázzuk a tésztát hengeralakúra, és vágjuk 12-14 részre. Rozsliszttel megszórt deszkán minden darabot nyújtsunk ki vékony, ovális lapokra. Tegyünk mindegyik közepére egy-egy halmot a töltelékbõl, majd a széleket hajtsuk be úgy, hogy ne fedjük be vele teljesen a tölteléket. A széleket jól nyomkodjuk össze. Helyezzük a tepsibe, és a legmagasabb hõmérsékleten addig süssük, amíg a pirog teteje egy kicsit meg nem barnul. Ha kész, kenjük be a tetejüket olvasztott vajjal, és sütõpapírra helyezve, törölközõvel lefedve hagyjuk egy kicsit megpuhulni.

* * * * *

- **KARÁCSONYI LÚD SKANDINÁV MÓDRA**

Ez az almával és aszalt szilvával töltött sült lúd hagyományos skandináv karácsonyi étel. Egy 5 - 6 kilós lúd kb. hat személynek bõségesen elegendõ. A ludat általában vajban párolt vörös káposztával és különleges, cukormázas, barnára sütött apró krumplival* szervírozzák.

Hozzávalók 6 adaghoz: 1 db 5 - 6 kg-os konyhakész fiatal lúd (liba), 1 kg alma, meghámozva, kimagozva, negyedelve, 1/2 kg aszalt szilva, vízben áztazva, kimagozva, félbe vágva, 1 dl finomliszt
3/4 dl vaj, további almaszeletek és kimagozott, vízben áztatott (puffasztott) aszalt szilva a körítéshez

Alaposan mossuk meg a ludat kívül-belül forró vízzel. Óvatosan szárítsuk meg. A belsejét dörzsöljük be sóval. Keverjük össze az almát az aszalt szilvával, ezzel tömjük meg a liba belsejét. Kötözzük össze erõs zsineggel, a lábakat a farokrész felé rögzítve. Tegyük utána, mellével felfelé a sütõ tepsibe helyezett rácsra. Forró (200 -210 C°-os) sütõben süssük 30 percig, aztán vegyük ki a sütõbõl. Vegyük lejjebb a sütõ hõmérsékletét kb. 175 C°-ra. A tepsibõl öntsünk ki minden összegyûlt zsírt. A libát gyengén, de minden oldalról hintsük meg liszttel, és tegyük vissza a sütõbe. Fele-fele arányban keverjük össze a vajat forró vízzel. Amint a liszt barnulni kezd a libán, kb. negyedóránként öntözgessük vagy kenegessük meg a libát a víz-vaj keverékkel. Minden öntözgetéskor egy kis további lisztet is hintsünk rá, hogy felszívja a keletkezõ zsírt.
A sütési idõ 30 - 40 perc a madár minden kiójára számítva. Ha a liba esetleg túl zsíros lenne, az összegyûlt zsírt alkalmanként mindig öntsük ki a tepsibõl, akár többször is. A sütés elsõ órájában a liba mellel felfelé legyen. A további idõben fordítsuk meg a madarat félóránként úgy, hogy az utolsó negyedórában a liba a hátán süljön. Azt, hogy a sütés kész, úgy ellenõrizzük, hogy a lábat fel-le próbáljuk mozgatni. Ha ez könnyen megy, akkor OK. A tálaláshoz a libát forró (porcelán) tálra tegyük, alája almaszeleteket tegyünk, a puffasztott aszalt szilvával pedig a tetejét díszítsük.

* * * * *

- **MUSTIKKAPIIRAKKA - ÁFONYÁS PITE**

Hozzávalók:
Tészta: 150 g vaj vagy margarin, 1/2 dl cukor, 1 tojás, 1/2 dl tejszín, 2,5 dl liszt
Töltelék: kb. 1 l fekete áfonya, cukor, 1 evõkanál zsemlemorzsa vagy burgonyaliszt

Keverjük ki a vajat vagy margarint, majd adjuk hozzá a cukrot. Keverjük hozzá a tojást, majd a tejszínt és a lisztet. Hagyjuk a tésztát hideg helyen egy rövid ideig pihenni. Egy tepsiben nyújtsuk ki vékonyra a tésztát. Keverjük össze az áfonyát a cukorral és a zsemlemorzsával vagy burgonyaliszttel. Oszlassuk el a tölteléket a tésztán, és a tészta széleit kissé emeljük meg. Süssük körülbelül 30 percig 200° C-on, amíg a tészta aranybarnára nem sül.

* * * * *

- **NORVÉG HERINGSALÁTA**

Tartalmas, önálló fogásnak is ajánlható téli saláta

Hozzávalók: 40 dkg hering, 2 nagy fej lilahagyma, 3 kemény tojás, 50 dkg savanyú káposzta, köménymag, olaj.

A savanyú káposztát jól kinyomkodjuk, kissé megvágjuk. Közékeverjük a gerincétõl megszabadított, hosszúkás csíkokra vágott heringet, és a vékonyra karikázott hagymát, a nyolcfelé vágott tojást. Meghintjük köménymaggal, meglocsoljuk olajjal.

* * * * *

- **NORVEG KIRALYI LEVES**

50 dkg daralt marhahus, 3 ek vaj, 1 kis fej voroshagyma, 4 szal sargarepa, 5 ek. liszt, 5 db husleveskocka, 1 cs. zoldpetrezselyem, 5 ek. zsemlemorzsa, 1 tojas, 20 dkg zoldborso, 3 ek. vororsbor, csipetnyi pirospaprika, 2 kk. so, bors.

Egy nagyobb edenyben a vajon megparoljuk az aprora vagott hagymat, a kockara vagott sargarepat, es amikor mar barnul, beletesszuk a lisztet, a pirospaprikat, a borsot, a husleveskockakat. Az egeszet felontjuk 1,5 l vizzel. Felforrasig kevergetjuk, majd lassu tuzon 15 percig fozzuk, felig befedve. Kozben elkeszitjuk a husgombocokat: a daralt hushoz aprora vagott petrezselymet, sot, zsemlemorzsat es 1 tojast keverunk. Az egeszet osszegyurjuk, kb. 25 gombocot formalunk belole. Egy-ket ek. zsiradekban a husgombocok minden oldalat megsutjuk, majd beletesszuk a levesbe, a zoldborsoval es a borral egyutt. Kb. 20 percig fozzuk. Tetejere zoldpetrezselymet szorunk.

- **SIENIMUHENNOS - TEJSZÍNES GOMBA**

Hozzávalók: 1 l ízletes gomba, 50 g vaj vagy margarin, 1 hagyma, 4 evõkanál liszt, kb. 1/2 l tej vagy tejszín, só, fekete és fehér bors

Tisztítsuk meg, és vágjuk apró kockákra a gombát és a hagymát. Olvasszuk meg a vaj vagy margarin felét, és adjuk hozzá a gombát. Addig pároljuk, amíg a folyadék el nem párolog. Adjuk hozzá a maradék zsiradékot és a hagymát, és addig pirítsuk, amíg a hagyma áttetszõ nem lesz. Adjuk hozzá a lisztet, majd a folyadékot apránként hozzáöntve folyamatosan kevergessük. Fedõ alatt, lassú tûzön kb. 20 percig fõzzük. Ha szükséges, adjunk hozzá még folyadékot. Ízesítsük sóval, borssal, esetleg bazsalikommal.

* * * * *

- **SIMA - MÉHSÖR**

Hozzávalók: 5 l víz, 2 citrom, 1/4 kg cukor, 1/4 kg barnacukor, 2 dl cukorszirup, 1/4 teáskanál élesztõ, mazsola, cukor

Hámozzuk meg a citromokat, és szeleteljük fel. Tegyük a citromot, a cukrot és a szirupot egy nagy edénybe. Forraljuk fel a vizet, öntsük a hozzávalókra, majd hagyjuk kihûlni. Oldjuk fel az élesztõt egy kevés folyadékban, majd adjuk hozzá a keverékhez. Hagyjuk állni egy éjszakát, majd öntsük üvegekbe. Mielõtt az üveget lezárnánk, tegyünk egy pár szem mazsolát és egy teáskanálnyi cukrot az üvegekbe. Hagyjuk az italokat pár órán keresztül szobahõmérsékleten, majd tegyük õket hideg helyre. Pár nap múlva fogyaszthatjuk.

* * * * *

- **SVÉD GOMBASALÁTA**

Hozzávalók: 50 dkg gomba, 10 dkg hagyma, egy citrom, egy evõkanál cukor, egy dl olaj, egy teáskanál kakukkfû, egy kis paradicsomkonzerv, egy babérlevél, só.

A hagymát finomra vágjuk, az olajon megfonnyasztjuk, hozzátesszük a feldarabolt gombát, megsózzuk, és pároljuk, míg a levét elfövi. Hozzáadjuk a paradicsompürét és a fûszereket, és még kb. 15 percig pároljuk. Behûtve, citromszeletekkel, esetleg fõtt tojással díszítve tálaljuk.

* * * * *

- **SVÉD KRUMPLISALÁTA**

Hozzávalók: 1 kg krumpli, egy húsleveskocka, egy kis fej hagyma, 4 ecetes uborka, 2 csomag petrezselyemzöld, 1 dl tejföl, olaj, ecet, cukor, só, bors.

2 dl vízben néhány percig forralunk egy húsleveskockát. Ezt lehûtve ecettel, cukorral, sóval borssal ízesítjük, és belekeverjük a lereszelt hagymát. A krumplit hajában megfõzzük, még forrón meghámozzuk és felkarikázzuk. Ráöntjük a salátalét, és abban hagyjuk kihûlni. (ha nem lepi el, tehetünk hozzá egy kis vizet). Másnap a fele levet leöntjük róla, belevágjuk az ecetes uborkákat, belekeverjük a finomra vágott petrezselymet, majd az olajat. Jégbe hûtve tálaljuk, tetejére tejfölt teszünk.

* * * * *

- **SVÉD UBORKASALÁTA**

Hozzávalók: 40 dkg uborka, 2 dl tejföl, 1 csomag kapor, ecet, cukor, só, bors.

A meghámozott uborkát nagyon vékonyra szeleteljük, és fél órára enyhén sós-cukros-ecetes páclébe áztatjuk. A tejfölt az összevágott kaporral, sóval, csipetnyi cukorral és kevés borssal ízesítjük, majd belekeverjük a jól lecsorgatott uborkát.

* * * * *

- **VERDENS BESTE (A VILAGON A LEGJOBB) - NORVEG**

Hozzavalok. 12,5 dkg Rama margarin, 12,5 dkg cukor, 12,5 dkg liszt, 4 tojas, 3 ek. tej, 2 kk. sutopor, 1 cs vaniliascukor.

A cukrot a margarinnal, a tojasok sargajaval habosra keverjuk. Hozzaadjuk a tejet, a vaniliascukrot, a sutoporral elkevert lisztet. Ezt a sarga masszat, egy sutopapirral kibelelt nagy tepsibe kenjuk (eleg vekony reteget kapunk.) A tojasok feherjet felverjuk habba, es kozben 20 dkg kristalycukrot is hozzaadunk. Ezt a tojashabot a nyers sarga tesztara kenjuk egyenletesen. A sutot elomelegítjuk 160 fokra. (Gaznal talan a legalacsonyabb fokozat.) Nagyon fontos a sutese. Ha tul meleg, akkor elobb barnul meg a teteje, mint ahogy megsul az alja, ha tul alacsony, akkor nem sul meg. Kb. 30 percig sutjuk. Akkor jo, amikor a teteje kezd egy kicsit rozsaszinuve valni. Papirral egyutt kicsusztatjuk a tepsibol a gyurodeszkara es kettevagjuk kozepen. Elotte par percig hagyjuk egy kicsit hulni. Az egyik lapot egy talcara tesszuk ugy, hogy valami lapos eszkozzel pl. palacsintaforgatoval vagy hosszu kessel elvalasztjuk a papirtol es ovatosan attesszuk a talcara vagy talra. Ovatosan banjunk vele, mert torekeny a teteje. Az eredeti recept szerint sarga fozott vaniliakremmel toltjuk, de fozes nelkuli (Aranka) kremporbol keszult kremmel toltve is ugyanolyan finom. A vaniliakrem tetejere helyezzuk a masik lapot. Nagyon kulonleges, legiesen konnyu sutemeny, tobb retegu, mert latszik benne a sarga teszta, a feher habreteg, a sarga krem es az ujabb tesztareteg. Talalaskor csak egyszeruen a tortalapattal levagunk belole egy darabot.

* * * * *

SPANYOL ÉTELEK

LEVESEK

- **AJO BLANCO - MANDULÁS FOKHAGYMALEVES SZÕLÕSZEMEKKEL**

Hozzávalók: 15 dkg hámozott mandula, 1 liter tej, 10 gerezd fokhagyma, 6 db friss zsemle, 1,5 dl olívaolaj, 10 dkg apró szõlõszem, 5 dkg fenyõmag, só, bors.

A hámozott mandulát diódarálón durván megdaráljuk, majd beáztatjuk tejbe, s a hûtõbe tesszük 24 órára. A következõ napon a tejet a mandulával egy szûrõn átnyomkodjuk, a megmaradt mandulatörmeléket eldobhatjuk. Ezután a fokhagymát összezúzzuk, a zsemléket meghámozzuk és kis kockákra vágjuk. A zúzott fokhagymát és a kockázott zsemléket hozzáadjuk a tejhez és finoman összeturmixoljuk.Hozzáöntjük mindehhez az olívaolajat, majd a félbevágott, héj és mag nélküli szõlõszemeket, valamint a zsiradék nélkül aranybarnára pirított fenyõmagokat. Ha kész, jól lehûtjük, hidegen tálaljuk.
Elkészítési idõ: 30 perc (+ 1 nap áztatás) - Egy adag: 1928 kJ/460 kcal

* * * * *

- **HALLEVES TENGERÉSZ MÓDRA**

Hozzávalók: 75 dkg angolna, vagy más hal szeletelve, 7 dl vörösbor, 4-6 vöröshagyma, 3 szál sárgarépa, 2 szál póréhagyma (vagy 2 csokor zöldhagyma), 15 dkg füstölt szalonna, 8 dkg vaj vagy margarin, 5 dl víz, 1 evõkanál liszt, 3-4 babérlevél, 1 evõkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, egy kevés só, törött bors.

Az angolna bõrét lehúzzuk, húsát megmossuk és 8-10 cm-es darabokra vágjuk. Lábasban megmelegítjük a vajat, megsütjük benne a hasábra vágott szalonnát és a durva kockára vágott hagymát. Belevegyítjük a karikára vágott sárgarépát, a póréhagyma fehér részét, és a zúzott fokhagymát. Amikor aranyszínûre pirult, felengedjük a vörösborral, hozzáadjuk a fûszereket, és fedõ alatt takaréklángon fõzzük 10 percig. A zöldség tetejére helyezzük a halszeleteket, leöntjük a forró vízzel, és további harminc percig fõzzük.
A halszeleteket szûrõkanállal óvatosan kiszedjük, a levesestálba helyezzük. A lisztet elõbb hideg vízzel, majd a levessel simára keverjük, a leveshez adjuk, és még néhány percig forraljuk, majd a halszeletekre öntjük.

* * * * *

- **SPANYOL FOKHAGYMALEVES**

Hozzávalók kb. 4 személyre: 5 evõkanál olaj, 5-6 gerezd fokhagyma, 20 dkg szikkadt fehér kenyér, 1 l forró víz, 5 szem paradicsom, 2 tojás, egy kevés só.

Egy lábasban közepes tûzön megmelegítjük az olajat. Beletesszük a zúzott fokhagymát és a diónyi darabokra tördelt kenyeret. Lassan aranyszínûre pirítjuk anélkül, hogy megbarnulna. Felengedjük forró vízzel, és megsózzuk. Hozzáadjuk a meghámozott és kockára vágott paradicsomot (készíthetjük anélkül is). Lefödve, takaréklángon 15 percig fõzzük. A kenyér megdagad, de nem esik szét. Tálaláskor két tojásból készült omlettet tehetünk a tetejére.

* * * * *

SALÁTÁK

- **SPANYOL FEJES SALÁTA**

Hozzávalók: 2 fej salátához 5 dkg rokfort sajt, paradicsomlé, só, bors.

A leveleire szedett salátát tálra tesszük, sózzuk, borsozzuk, leöntjük a paradicsomlével és rámorzsoljuk a sajtot. Azonnal tálaljuk.

* * * * *

GASPACHOK

A gaspacho (hideg spanyol zöldségleves) világhírû spanyol specialitás, amelyet tájegységenként, sõt, házanként is más-más összetételben készítenek. Közös bennük, hogy alapanyaguk elsõsorban friss, nyers zöldség, amelyet régen mozsárban összezúztak, manapság inkább elturmixolnak; és az, hogy jégbe hûtve kerül az asztalra. Sok helyen külön tálra rendezett "betétet" is kínálnak hozzá.

* * * * *

- **EGYSZERÛ GASPACHO**

Hozzávalók 4 személyre: 6-7 paradicsom, egy uborka, négy zöldpaprika (lehetõleg több színbõl), egy hagyma, két gerezd fokhagyma, négy kanál olaj, egy kanál borecet, 15 dkg szikkadt kenyér vagy prézli, kevés pirospaprika, só, bors, tálaláskor 1 evõkanál finomra vágott zellerlevél vagy zöldpetrezselyem.

A zöldségféléket (és a kenyeret) elturmixoljuk, eldolgozzuk az olajjal és a fûszerekkel, felengedjük annyi vízzel (vagy hideg húslével), hogy, sûrû levest kapjunk, hozzákeverjük a prézlit, majd behûtjük.
Zöldpetrezselyemmel meghintve tálaljuk. Külön tálon elrendezve kínálhatunk mellé felszeletelt paprikát, paradicsomot, hagymát, uborkát, csemegeuborkát, kemény tojást, olajbogyót, pirítós-szeletkéket - és ízlés szerint csípõs paprikafélét, chilit (az eredeti bizony a "magyar ízlés" számára is - hidegen is éget).

* * * * *

- **ANDALÚZ GASPACHO**

Hozzávalók 6 személyre: Fél kg paradicsom, negyed kiló uborka, három nagyobb (lehetõleg színes) zöldpaprika, két fej hagyma, két gerezd fokhagyma, két kemény tojás, két szelet szendvicskenyér, 6 db fekete olajbogyó, 0,4 dl ecet, 2,5 dl erõs szárnyasleves, 1,5 dl (olíva)olaj, késhegynyi paprika, só, bors.

A meghámozott, kimagozott paradicsomot, a meghámozott uborkát, fele paprikát, egyik hagymát, a fokhagymát apróra vágjuk.
Megsózzuk, borsozzuk, hozzákeverünk 1,2 dl olajat, 2 órát szobahõmérsékleten pácoljuk. A felforrósított levesbe belekeverjük az ecetet. A kenyérszeleteket egy pillanatra belemártjuk, majd felkockázzuk és a maradék olajon megpirítjuk, majd a pácolt zöldséggel együtt a levesbe keverjük, és az egészet összeturmixoljuk. A kész levest, alaposan behûtjük. A maradék paprikát és hagymát szintén felaprítjuk, a meghámozott tojásokat cikkekre vágjuk, az olajbogyóval együtt külön tálra rendezve kínáljuk a leves mellé.

* * * * *

- **BASZK GASPACHO**

Hozzávalók 4 személyre: Négy paradicsom, egy csemegeuborka, két (lehetõleg piros) zöldpaprika, négy fej hagyma, két gerezd fokhagyma, egy vékony szelet fehér kenyér, egy evõkanál borecet, három kanál olaj, négy dl víz, só, bors.

A megtisztított, felaprított hozzávalókat - az uborka kivételével - elturmixoljuk, sózzuk, borsozzuk, hozzákeverjük a kockára vágott uborkát, majd behûtjük.

* * * * *

- **CORDOBAI GASPACHO**

Hozzávalók 4 személyre: Három paradicsom, egy uborka, két paradicsompaprika, egy hagyma, két gerezd fokhagyma, három kanál olaj, két evõkanál borecet, 4 dl paradicsomlé, kevés pirospaprika, só, bors, tálaláskor 1 evõkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

A hozzávalókat elturmixoljuk, majd behûtjük. Zöldpetrezselyemmel meghintve tálaljuk.

* * * * *

- **EXTREMADURAI GASPACHO**

Hozzávalók 4 személyre: Fél kg paradicsom, egy uborka, két zöldpaprika, egy hagyma, egy gerezd fokhagyma, két kanál olaj, egy kanál borecet, egy kanál prézli, só, fehér bors, 1-1 evõkanál finomra vágott menta és zöldpetrezselyem, ízlés szerint durvára vágott mandula vagy mogyoró.

A zöldségféléket elturmixoljuk, eldolgozzuk az olajjal és a fûszerekkel, felengedjük egy liter vízzel (vagy hideg húslével), hozzákeverjük a prézlit és a mogyorót illetve mandulát, majd behûtjük Külön tálon kínálhatunk mellé kockára vágott paprikát, paradicsomot, hagymát, uborkát, csemegeuborkát, kemény tojást.

* * * * *

- **GRANADAI GASPACHO**

Hozzávalók 4 személyre: Hat paradicsom, két uborka, két fej hagyma, két fej fokhagyma, három vékony szelet fehér kenyér, négy kanál olaj, egy citrom leve, õrölt köménymag, só, bors, fél liter víz vagy csontlé.

Egy fél uborka kivételével a hozzávalókat simára turmixoljuk, szükség szerint utánafûszerezünk, kockára vágva hozzákeverjük a maradék uborkát, végül a levest behûtjük.

* * * * *

- **KATALÁN GASPACHO**

Hozzávalók 4 személyre: Három paradicsom, két zöldpaprika, egy hagyma, egy gerezd fokhagyma, három kanál olaj, egy kanál borecet, só, fehér bors, 15 dkg sonka.

A sonka kivételével a hozzávalókat egy fél liter vízzel vagy csontlével simára turmixoljuk, hozzákeverjük a kockára vágott sonkát, végül a levest behûtjük.

* * * * *

- **SÁRGADINNYE-GASPACHO**

Hozzávalók 4 személyre: Egy kisebb, jó érett sárgadinnye, 5 dkg fehérkenyér-bél, 5 dkg õrölt mandula, egy gerezd fokhagyma, másfél dl olaj, fél l száraz fehérbor.

A hozzávalókat a dinnye kivételével elturmixoljuk, majd hozzákeverjük a felkockázott dinnyebelet és nyolc jégkockát. Hûtõbe tesszük, és ha a jégkocka elolvadt, tálalhatjuk.

* * * * *

PAELLÁK

A paella spanyol nemzeti étel. Alapanyaga mindig rizs, általában valami húsfélével elkészítve. Ízesítése nagyon változatos, minden tájegységnek, minden háznak éppúgy van paella-specialitása, mint ahogy nálunk is minden tájegységnek a maga halászléje - már csak ezért is nyugodtan variálhatjuk a paella-recepteket saját elképzelésünk, lehetõségeink és a család ízlése szerint. Egy dologhoz kell ragaszkodni: sáfrány nélkül nincs paella. (viszont nyugodtan lehet helyette sáfrányos szeklicét használni, ez gyógynövény-szaküzletekben mindig kapható.)

- **ALAPRECEPT**

Hozzávalók 4-6 személyre: Egy közepes csirke (kb. 1 kg), 35 dkg rizs, 4 evõkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 1 paradicsompaprika vagy húsos, piros paprika, 7 dl tyúkhúsleves (lehet leveskockából is), 2 kávéskanál pirospaprika, 1 mokkáskanál porított sáfrány, csipetnyi kakukkfû, 2 babérlevél, 1 evõkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 1 kávéskanál só, kevés törött bors.

Nagyobb lábasban (lehetõleg vaslábas legyen - lehet bográcsban is) megmelegítjük az olajat. A feldarabolt és megsózott csirkehúst aranybarnára sütjük benne. Ezután hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott vöröshagymát, a kimagozott és karikára szeletelt paprikát, és a zúzott fokhagymát. Amikor a vöröshagyma megfonnyadt, beszórjuk a pirospaprikával, felengedjük a húslevessel, ízesítjük a babérlevéllel, a kakukkfûvel, a sóval és a borssal. Csendesen (lábosban lefödve) fõzzük amíg a hús félig megpuhul. Ekkor kidobjuk belõle a babérlevelet, belekeverjük a rizst és a sáfrányt. Felforraljuk, majd csendesen fõzzük, keverés nélkül (tûzhelyen lefödve - bográcsban esetleg rázogatva), amíg a rizs is megpuhul és a leve is elpárolog. Ha közben a leve elfõ, és akkor pótolni kell kevés húslevessel vagy meleg vízzel.
Tálalás elõtt 5 percig pihentetjük. A lábasban adjuk az asztalra, zöldpetrezselyemmel behintve.

* * * * *

- **BASZK PAELLA**

Hús helyett 10 dkg kockára vágott húsos szalonnát használnak, amit a rizzsel együtt pirítanak meg kissé felengedtetés elõtt. Felengedtetés után 30 dkg felkarikázott lángolt kolbászt kevernek bele.

* * * * *

- **SALAMANCAI PAELLA**

A zöldpaprika és a pirospaprika helyett a hagymával egy idõben 20 dkg áttört paradicsomot kevernek hozzá. A babérlevél és kakukkfû helyett 1 kávéskanál csomborral fûszerezik. Elmarad a

zöldpetrezselymes beszórás, de helyette tálon, párolt zöldborsó és kockára vágott marinírozott paradicsompaprika keverékével körítik.

* * * * *

- **TAVASZI PAELLA**

Hús helyett 10 dkg kockára vágott sonkát használnak, amit a rizzsel együtt pirítanak meg kissé felengedtetés elõtt. Felengedtetés után elõfõzött, leszûrt zsenge zöldségfélét (karfiolt, spárgát, pórét, stb.) adnak hozzá.

* * * * *

- **VALENCIAI PAELLA**

A rizzsel egy idõben 10 dkg zöldborsót kevernek bele. Valenciában kagylót, homárt, különbözõ nagyságú rákokat, halakat, olajbogyót is tesznek a tetejére. Ízlés szerint tehetünk bele 2-3 cm-es darabokra vágott, bõrétõl megtisztított halat, a rizzsel egy idõben.

* * * * *

EGYÉB ÉTELEK

- **NARANCSKRÉM**

Hozzávalók: 1 csomag zselatin, 6 dkg kockacukor, 4 tojás, 2 narancs, egy kanál citromlé, fél deci száraz fehérbor, csipet fahéj, tejszínhab 1 dl tejszínbõl, a díszítéshez vágott mandula vagy dió.

A cukorral ledörzsöljük a narancsot. Jól összekeverjük a zselatint, cukrot, fahéjat, citromlét a tojássárgákkal, majd gõz fölött folyamatosan keverve sûrûre fõzzük. A narancsokat meghámozzuk, gerezdjeire szedjük, a gerezdeket két-három darabra vágva beáztatjuk a borba. Ha a krém kihûlt, hozzákeverjük a beáztatott narancsot (a borral együtt), a tojások kemény habját és végül a tejszínhabot. Poharakba adagolva behûtjük. Tálalás elõtt megszórjuk vágott dióval vagy mandulával.

* * * * *

- **ROSTON SÜLT HAL (BESUGO)**

Hozzávalók: Egy kg dévérkeszeg, 7 evõkanál olaj, 4 gerezd fokhagyma, 2 citrom leve, egy kevés só.

A megtisztított, megmosott halakat bekenjük olajjal és megsózzuk. A sütõt forróra elõmelegítjük, majd a hõmérsékletet csökkentjük, amikor betesszük a halakat. Mindkét oldalán 10-10 percig sütjük. Nagyon óvatosan forgassuk, mert könnyen szétesik.
Közben a maradék olajat serpenyõben megmelegítjük, ropogósra pirítjuk benne a felszeletelt fokhagymát. A tûzrõl levéve összekeverjük a citromlével. A halakat cseréptálra szedjük, leöntjük a mártással és pirított kenyérszeletekkel tálaljuk.
A besugo valódi zamatát akkor nyeri el, ha szabadban, fa- vagy széntüzelésû roston sütjük meg.

* * * * *

- **SPANYOL "TORTILLA"**

Néhány szem krumplit héjában megfõzünk, meghámozunk és felszeletelünk. Pár tojást felverünk (mintha rántottát csinálnánk), teszünk bele egy kevés sót. A szeletelt fõtt krumplit beleúsztatjuk és nem túl sok forró olajra, zsírra öntjük egy serpenyõbe és nem kavargatjuk. Amikor a serpenyõben már csúszkál, ügyesen kicsúsztatjuk egy elegendõen nagy födõre, majd a már üres serpenyõt ráborítjuk és egy lendületes mozdulattal belefordítjuk a tortillát a serpenyõbe. Megsütjük a másik oldalát is. A kész "lepényt" cikkekre vágva tálaljuk pl. zöldsalátával vagy más savanyúsággal.

* * * * *

- **SÜLT TEJESBÁRÁNY-LAPOCKA SHERRYVEL ÉS ROZMARINGGAL**

Hozzávalók: 2 db tejesbárány-lapocka (kb. 1,2 kg), fél csomó friss rozmaring, fél csomag kakukkfû, 8 gerezd fokhagyma, 3 dl száraz sherry, 1 dl olaj, só, bors.

A lapockákról eltávolítjuk a faggyút és a hártyákat. Sóval, borssal bedörzsöljük, rászórjuk a friss rozmaringot és kakukkfüvet.A fokhagymát héjában hagyva elosztjuk a húsokra. Elõmelegített sütõben 180 fokon 50 percet sütjük. Ekkor kivesszük a lapockát a sütõbõl, a sherryt rálocsoljuk a húsra, majd még 10 percre visszarakjuk a sütõbe.Ezután a húst kivesszük a sütõbõl, alufóliával burkoljuk, és melegen tartjuk.A sült levet átszûrjük, a fokhagymát egy kanállal átnyomkodjuk a szûrõn.A sült levét egyharmadára besûrítjük. A sült lapockákat ezzel a mártással leöntve tálaljuk, esetleg zöldköretet adhatunk hozzá.
Elkészítési idõ: 80 perc – Egy adag: 2706 kJ/646 kcal - Ajánlott ital: Somlói juhfark

* * * * *

SVÁJCI ÉTELEK

- **BÁZELI LISZTLEVES**

Hozzávalók (4 személyre): 5 evõkanálnyi liszt, 6 dkg margarin vagy vaj, 1 vöröshagyma szálasra vágva, 1 liter hideg húsleves, 10 dkg reszelt sajt (pld. Greyerzer)

A lisztet (szárazon) mogyoróbarnára pirítjuk és hagyjuk kihûlni. Hozzákeverjük a vajat, majd felmelegítjük, beletesszük a hagymát, s abban pároljuk néhány percig. Ezt követõen folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a húslevest, s körülbelül 20 percig fõzzük. (A végén hozzáadhatunk egy kis pohárnyi vörösbort is). Elõmelegített tányérokban, a tetejét sajttal megszórva tálaljuk.

* * * * *

- **BERNI SZELETEK**

Hozzávalók (6-8 személyre): 1 kis (cca. 90 dkg-os) sózott marhanyelv, 20 dkg szárazbab, 2 1/2 liter víz, 2 fej vöröshagyma, 1 babérlevél, 1 sárgarépa, 1 darab zeller, 2 evõkanálnyi só, 50 dkg marhahús (például nyak), 1 evõkanálnyi margarin, 25 dkg füstöltszalonna, 30 dkg (nyelvbõl készült) kolbász

A nyelvet egy éjszakára tedd vízbe, s ugyanakkor külön áztasd be a babot is. A vizet forrald fel a szegfûszeggel, egy egész vöröshagymával, a répával, a babérral és a zellerrel, majd tedd bele a nyelvet, s fõzd mintegy 2 órán át. Ekkor add hozzá a marhahúst, szórd meg 2 evõkanálnyi sóval, s fõzd lassú tûzön további 2 órát. Amikor a nyelv vége már megpuhult, vedd ki, húzd le a ?héját" (azaz a rücskös bõrét), majd a nyelvet tedd vissza a húslevesbe. Egy evõkanálnyi margarint hevíts fel egy serpenyõben, párolj meg benne egy fej apróra vágott hagymát, majd tedd bele az elõáztatott és lecsurgatott babot. Add hozzá a szalonnát, majd öntsd fel 1/2 liter húslevessel, s fedõ alatt fõzd 50 percig. Ekkor add hozzá a kolbászt, s fõzd további 30 percig. Tálaláskor a babot tedd elõmelegített tányérra, s arra fektesd a felszeletelt húsfélét. Jól illik hozzá a vágott snidlinggel megszórt, fõtt sósburgonya. (A szárazbabot olykor zöldbabbal, illetve savanyú káposztával is keverik.)

* * * * *

- **LIKÕRKRÉM**

Hozzávalók: egész tojás, egy tojásfehérje, kanál cukor, 2 dl tejszín, 1 l jellegzetes ízû likõr mandula, dió, marachino – az redeti receptben grand marnier van).

A tojássárgákat kikeverjük a fele cukorral, a fehérjéket a másik felével kemény habbá verjük. A habhoz óvatosan hozzákeverjük a cukros tojássárgát, a likõrt, végül a tejszínhabot. A krémet formákba (a hûtõszekrény tojástartója jól bevált) töltve 3-4 órára mélyhûtõbe tesszük.

- **ORDÁSFÁNK**

Hozzávalók (12 darabhoz):
a tésztához: 25 dkg liszt, 1/2 teáskanálnyi só, 2 evõkanálnyi cukor, 12,5 dkg margarin vagy vaj, 12,5 dkg tejföl
a töltelékhez: 15 dkg orda(sajt), 4 evõkanálnyi cukor, 1/4 teáskanálnyi õrölt fahéj, 10 dkg darált mandula, 3 evõkanálnyi mazsola
továbbá: olaj, fahéjas porcukor

A lisztet keverd el a sóval és a cukorral, majd darabold bele a (hideg) margarint, s dolgozd össze úgy, hogy egyenletesen morzsalékos legyen. Keverd hozzá a tejfölt, s a masszát egy órára lefedve tedd hideg helyre. Közben keverd össze a töltelék alapanyagait. A tésztát nyújtsd ki egy 30x40 cm-es téglalapra, s vágd 10 cm-es négyzetekre. Ezek közepére pedig oszd el a tölteléket. Kevés vízzel nedvesítsd meg a tészta-négyzetek élét, s a tészta egyik felét az átlón áthajtva, készíts belõlük háromszög alakú töltött táskákat. (A tészta éleit villával jól nyomkodd össze, hogy a sütésnél se nyíljon szét.) Bõséges olajat melegíts 170 Celsius-fokosra, s a fánkokat abban süsd aranysárgára. Ha kiszedted, lecsurgattad, azonnal szórd meg fahéjas porcukorral.

* * * * *

- **RÖSZTI**

Hozzávalók (4 személyre): 1 kg (lisztes) burgonya, 2,5 evõkanálnyi zsír vagy sütõvaj, fél teáskanálnyi só, 1 evõkanálnyi vaj

A krumplit sós vízben megfõzzük, hagyjuk kihûlni, meghámozzuk, majd lereszeljük. A zsírt egy serpenyõben felmelegítjük, beletesszük a krumplit, megsózzuk, s idõnként kicsit átkeverve elõsütjük. Majd a krumplimasszát lepénnyé formálunk, s - még mindig kis tûzön - annak minkét oldalát aranysárgára (és kérgesre) sütjük. Ez oldalanként kb. 15 percet kíván. Végül a tetejére morzsolunk egy evõkanálnyi vajat, s még 5 percig hagyjuk a tûzön. A rösztit sokféleképpen gazdagíthatjuk. Tálalhatjuk például a tetején tükörtojással, vagy reszelt sajtot (sütõben) ráolvasztva. De már magát a fõtt-reszelt krumplit is dúsíthatjuk, ha frissen sült szalonnakockákat, vagy párolt savanyúkáposztát, illetve egyéb zöldségeket keverünk hozzá

* * * * *

- **ZÜRICHI BORJÚMETÉLT**

Hozzávalók (4 személyre): 40 dkg borjúhús, 20 dkg borjúvese, 1 evõkanálnyi liszt, õrölt bors, só, olaj, 1 evõkanálnyi margarin, fél fej vöröshagyma, 20 dkg csiperke gomba, 1 teáskanálnyi citromlé, 1 dl fehérbor, 1 dl húsleves, 2 dl tejszín, 1 evõkanálnyi kukoricaliszt, 1 csokor petrezselyemzöld

A húst és a vesét keskeny csíkokra metéljük, majd sózzuk, borsozzuk, meghintjük a liszttel, végül jól összekeverjük. Serpenyõben kevés olajat hevítünk, s azon a metéltet hirtelen megsütjük. A sütõt 60 fokra állítjuk, s a zsírjából kiszedett (papírral leitatott) sültet abban tartjuk melegen. A már használt serpenyõben egy evõkanálnyi margarint melegítünk, Fél fej vöröshagymát finomra vágunk, s a margarinon megpároljuk. Hozzáadjuk a citromlét és a felszeletelt gombát, felöntjük a fehérborral, majd a levét beforraljuk a felére. A húslevest elkeverjük a tejszínnel és a kukoricaliszttel, s ezt is beleöntjük a serpenyõbe. Összeforraljuk, beletesszük a sültet, majd még egyszer felforraljuk. Közben sózzuk, borsozzuk. Végül megszórjuk finomra metélt petrezselyemmel. Elõmelegített tányéron szervírozzuk.
(Hagyományos körete a Röszti.)

* * * * *

SZLOVÁK ÉTELEK

- **BESZTERCEI POGÁCSA**

Hozzávalók 4 személyre: 13 dkg rétesliszt, 7 dkg cukor, 1 db tojás, 7 dkg vaj, 1 dl tej, 1 dkg élesztõ, 5 dkg mák, 5 dkg lekvár, 5 dkg túró, fahéj, egy csipet só.

Az elõre elkészített kovász segítségével összeállítjuk a tésztát, majd ½ órát állni hagyjuk. (tej+ élesztõ+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 kosárkákat formálunk és mindegyiket megtöltjük mindhárom töltelékkel. Végül kiolajozott tepsiben megsütjük a töltött kosárkákat.

* * * * *

- **FOKHAGYMALEVES**

Hozzávalók 4 személyre: 1,5 l erõleves, 4 db tojás, 15 dkg szalonna, 3 dkg fokhagyma, só, bors.

Elõször is erõlevest készítünk, majd a kockára vágott szalonnát megpirítjuk. Ezután az erõlevessel felöntjük a szalonnát és kevergetjük. Ha felforrt, hozzáadjuk a felvert tojást és lehúzzuk a tûzrõl és csak ezután tesszük bele a zúzott fokhagymát, így a vitaminok nem vesznek el.

* * * * *

- **KÁPOSZTÁS SZTRAPACSKA**

Hozzávalók 4 személyre: 80 dkg burgonya, 20 dkg finomliszt, 25 dkg rétesliszt, 35 dkg savanyúkáposzta, 15 dkg szalonna, só, fehérbors, olaj a sütéshez.

Elõször a tésztát készítjük el. A burgonyához hozzáadjuk a tojást, kevés sót, kevés fehér borsot, a finomlisztet és a réteslisztet és kidolgozzuk. Az így elkészített tésztából juhtúrós, vagy más galuskát is készíthetünk. A tészta ne legyen túl sûrû, de túl lágy sem. Akkor jó, ha a fakanál megáll benne. Ezután kockára vágjuk a szalonnát (lehet zsírosabb is, hogy jól csússzon a galuska) és a káposztát. Második lépés: forró serpenyõben a szalonnát zsírjára sütjük, pirítjuk, keverjük és ha kész, félretesszük a felét. A serpenyõben maradt szalonnához hozzáadjuk a felaprított káposztát, sózzuk, borsozzuk, vizet vagy erõlevest öntünk alá és lefedve pároljuk. Míg a káposzta párolódik, egy fazékban sós vizet forralunk és beleszaggatjuk a galuskát. Egy-két percig fõzzük a tésztát, míg a galuskák fel nem jönnek a víz tetejére. Ha a galuska megfõtt, vigyázva kiszedjük és a káposztára borítjuk. Az egészet átkeverjük, jól átpirítjuk és ha kell fûszerezzük. Tálalásnál megszórjuk a maradék szalonnával. Ezt a galukát kiegészíthetjük juhtúróval, hússal, füstölt hússal, túróval.

* * * * *

- **TÁTRAI BATYU**

Hozzávalók 4 személyre: A tésztához 40 dkg burgonya, 10 dkg liszt, 1 dl tej, 1 db tojás, fokhagyma ízlés szerint, só, bors, majoranna, olaj a sütéshez.
A töltelékhez: 60 dkg sertés szûzpecsenye, 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 afelvert tojást, sót, majorannát, 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. Elõmelegített serpenyõbe 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 tölteléket egy tálba rakjuk és kisütjük olajban a burgonyalepényt. Tálalásnál a lepény egyik felére halmozzuk a tölteléket, majd ráhajtjuk a lepény másik felét. Petrezselyemmel, uborkával díszítjük.

SZLOVÉN ÉTELEK

- **TEJFÖLÖS KRUMPLIS GOMBALEVES**

Hozzávalók: 50 dkg gomba, 2 db burgonya, só, bors.
A habaráshoz 2,5 dl tejföl, 2 evõkanál liszt, a díszítéshez petrezselyemzöld.

A megmosott gombát megtisztítjuk, hasábokra vágjuk. A krumplit felkockázzuk. Forrásban lévõ sós vízben együtt megfõzzük a gombát és a krumplit. (kb. 1/2 ó). Tejfölös, lisztes habarást készítünk, és ezzel sûrítjük be a levest. Tálalásnál megszórjuk petrezselyemzölddel.

* * * * *

TÖRÖK ÉTELEK

ELŐÉTELEK, SALÁTÁK

- **AZ IMÁM ELÁJULT (IMAM BAYILDI)**

Hozzávalók: 1 kg hagyma, 6 db kisméretű padlizsán, 2 db tölteni való paprika, 0,5 kg paradicsom, 2 fej fokhagyma, petrezselyem, 1 mokkáskanálnyi só, 1 mokkáskanálnyi kristálycukor, fél pohár olívaolaj, étolaj (a sütéshez)

Megtisztítjuk a hagymákat és karikára vágjuk. Az egyik paprikát és a paradicsom felét apróra daraboljuk. A hagymát megpirítjuk az olívaolajban és hozzáadjuk a paprikát és az elaprított fokhagymát. 5 percig pirítjuk. Hozzáadjuk a paradicsomot, majd ismét 5 percig pirítjuk. Megsózzuk, megcukrozzuk, felöntjük kb. egy pohár vízzel, felforraljuk és 5 percig főzzük. Leszűrjük és a levét félre tesszük. A padlizsánt - két végét kihagyva - meghámozzuk. A két végét azért nem hámozzuk meg, hogy ne essen szét. A padlizsánt egyik oldalán felhasítjuk, és sós vízben egy óráig állni hagyjuk. Miután kivettük, kinyomjuk belőle a vizet. Forró olajban mindkét oldalát megsütjük. Lecsepegtetjük róla az olajat és vágott részével felfelé tepsibe helyezzük. Kanál végével kinyitjuk a hasítékot és beletöltjük a tölteléket. Hosszában vágott paprikával és paradicsom-szeletekkel lefedjük a padlizsánt. A félretett lével meglocsoljuk és 2-3 percig forró sütőben átsütjük. Megszórjuk petrezselyemmel és hidegen kínáljuk.

* * * * *

- **JOGHURTOS KARFIOLSALÁTA (YOGURTLU KARNBAHAR SALÁTASI)**

Hozzávalók: 1 szép fej karfiol, 3-5 evőkanál olaj, 1 citrom, 1-2 gerezd fokhagyma, dió, paprika, só

A karfiolt enyhén sós vízben megfőzzük, lecsepegtetjük, rózsáira szedjük. Olajból, citromból marinádot készítünk, sóval, borssal ízesítjük, a karfiolra öntjük. Néhány órára hidegre tesszük, tálalás előtt fokhagymával ízesített joghurtot öntünk a salátára, megszórjuk darált dióval és piros paprikával.

* * * * *

- **KELKÁPOSZTA FASÍROZOTT /MILANO LAHANASI MÜCVER/**

Hozzávalók: 50 dkg kelkáposzta, 2 zsemle, 3 tojás, kevés zsemlemorzsa, majoránna, só, bors, olaj a sütéshez

A kelkáposztát félbevágjuk és gyengén sózott vízben félig megfőzzük. Leszűrjük, a vizet kinyomkodjuk belőle. A káposztát a tejben vagy vízben áztatott zsemlével, két keményre főtt tojással húsdarálón átdaráljuk, vagy apróra összevagdaljuk, majd S8val, borssal, majoránnával fűszerezzük. Belekeverjük a felvert nyers tojást, s ha hígnak találjuk, zsemlyemorzsával sűrítjük. Lapos pogácsákat formálva belőle, lisztbe vagy morzsába forgatjuk és bő, forró olajban kisütjük.

* * * * *

- **OLAJOS ZÖLDBABSALÁTA**

Hozzávalók: 1kg zöldbab, 2 fej vöröshagyma, 2-3 paradicsom, zöldpetrezselyem, kevés só, cukor, olaj

A sárga hüvelyű zöldbabot végeitől megtisztítjuk és nagyon kevés vízzel - lehetőleg jól záródó edényben - kis lángon feltesszük főni. A vízbe beletesszük a karikára vágott hagymát, a negyedelt paradicsomokat, a zöldpetrezselymet, sót, és 1-2 evőkanál olajat, pici cukrot. Lassú főzéssel addig pároljuk, amíg a bab megpuhult és levét elfőtte. Kihűtjük, majd jégszekrénybe téve néhány órán át ?érleljük?.

* * * * *

- **OLÍVAOLAJOS ZELLER (ZEYTINYAGLI KEREVIZ)**

Hozzávalók (6 személyre): 2 db nagy zeller, 6 db kis hagyma, 2 db sárgarépa, 10 dkg zöldborsó, 2 db nagy burgonya, fél pohár olívaolaj, 1 mokkáskanálnyi kristálycukor, kevés víz, petrezselyem (a díszítéshez), só

Meghámozzuk a zellereket és 2-3 cm vastag karikákra vágjuk. A szeletek közepét kicsit kimélyítjük, mert ide fogjuk helyezni a zöldségeket. A sárgarépát és a burgonyát apró kockára vágjuk. A hagymát meghámozzuk és egyben hagyjuk. Egy mély serpenyőbe öntjük az olívaolajat és hozzáadunk egy-két pohár vizet. Belehelyezzük a sárgarépát és 15 percig főzzük. Hozzáadjuk a zellert és 10 percig összefőzzük. Hozzáadjuk a hagymát és még 15 percig főzzük. Legvégén a felkockázott burgonyát, zöldborsót, cukrot és a sót is belekeverjük. Addig főzzük, míg a burgonya meg nem puhul. Ha lefőtte a vizét, kevéssel pótoljuk, de sokat ne öntsünk hozzá. Végső állapotában szósz-sűrűségű legyen. Ha szobahőmérsékletűre hűlt, a zellereket szerviztányérra fektetjük és a mélyedésbe halmozzuk a zöldséget. Tetejére aprított hagymát tehetünk. Apróra vágott petrezselyemmel díszítjük és szobahőmérsékleten tálaljuk.

* * * * *

- **PÁSZTORSALÁTA (ÇOBAN SALÁTASI)**

Hozzávalók: 5 paradicsom, 2 kisebb hagyma, 1 erős paprika, 2 uborka, petrezselyem, olívaolaj, citromlé, só

A hagymát megtisztítjuk és vékony karikára szeleteljük. A paradicsomot és az uborkát kis kockákra, az erős hegyes paprikát apró kockákra vágjuk, megsózzuk. Olajból, citromból marinádot készítünk, a salátára öntjük, megszórjuk petrezselyemmel.

- **SPÁRGATÖK SALÁTA /KABAK SALÁTASI/**

Hozzávalók: 1 kg spárgatök, 2 hagyma, 3 paradicsom, 1 csokor kapor, só, esetleg bors

A tököt lehámozzuk, belsejét kivesszük, és nagyobb hasábokra vágjuk. A hagymát karikára vágjuk, a paradicsomot feldaraboljuk, a kaprot finomra vágjuk. A hagymát olajon lassan megpároljuk, miután megüvegesedett, hozzáadjuk a paradicsomot, és néhány percig pároljuk. Beletesszük a tököt, megsózzuk, és tovább pároljuk addig, amíg a tök puhára főtt, de nem esik széjjel. Kaporral megszórjuk, behűtve tálaljuk. Jó, ha előzőleg néhány órára hűtőbe tesszük.

* * * * *

- **SPENÓTSALÁTA JOGHURTTAL /YOGURTLU ISPANAK SALÁTASI/**

Hozzávalók: 50 dkg spenót, 2-3 evőkanál olaj, 1 evőkanál citromlé, 2 dl joghurt, 2-3 gerezd fokhagyma, só, bors, olaj a sütéshez

A spenótot megtisztítjuk, megmossuk és összevágjuk. Az olajat megforrósítjuk, a spenótot addig pároljuk, míg a levét elfőtte. Kihűtjük, az olajat, citromlevet, joghurtot és a szétnyomott fokhagyma gerezdeket összekeverjük, sóval, borssal ízesítjük, a spenótra öntjük.

* * * * *

- **TÖKFASÍROZOTT /KABAK MÜCVER/**

Hozzávalók: 50 dkg gyenge spárgatök, liszt (A túró nedvességétől függő mennyiség), 20-30 dkg tehéntúró, 3-4 db. hagyma, 2 egész tojás, petrezselyem, kapor, só, bors, olaj a sütéshez

A tököt legyaluljuk, a túróval, finomra reszelt hagymával, apróra vágott petrezselyemmel, kaporral két egész nyers tojással és annyi liszttel összekeverjük, hogy sűrű masszát kapjunk. Borssal és közvetlenül a sütés előtt sóval ízesítjük. A keverékből kanállal kisebb pogácsákat szaggatunk és bő olajban aranysárgára sütjük. Hidegen és melegen is fogyaszthat

* * * * *

- **TÖLTÖTT KÁPOSZTA /ETLI LAHANA DOLMASI/**

Hozzávalók: 1 fej fehérkáposzta, 50 dkg darált hús, 2 hagyma, 1 paradicsom, 10 dkg rizs, só, bors

A finomra vágott hagymát, a darált húst, a szétnyomott paradicsomot összedolgozzuk, sóval, borssal ízesítjük. A fehérkáposzta leveleket 3-4 percig főzzük, két-három levelet egymásra fektetünk, ráhalmozzunk a töltelékből és felcsavarjuk. Tepsibe szorosan egymás mellé fektetjük, esetleg vajdarabkákkal megszórjuk. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Sütőbe toljuk, és készre pároljuk

- **TÖRÖK CSIRKESALÁTA**

Hozzávalók: Egy nagy csirkemell, 4 paradicsom, egy zöldpaprika, egy nagyobb uborka, egy pohár kefir, majonéz kb. fél tojásból, néhány szál újhagyma zöldjével együtt, egy kemény tojás, egy gerezd fokhagyma, késhegynyi majoránna, néhány csepp citromlé, porcukor, só.

A fõtt vagy sült csirkemellet lebõrözzük kicsontozzuk, apróra vágjuk. Hozzáadjuk a laskára vágott paradicsomot és paprikát, a héjastól szeletelt uborkát, a felkarikázott hagymát (a zöldjébõl tegyünk el díszítésre). A majonézt ízesítsük citrommal, sóval, cukorral, majoránnával, keverjük hozzá a kefirt, és öntsük a salátára. Tetejére reszeljük a tojást, és meghintjük vágott hagymazölddel.

* * * * *

- **TÖRÖK GYÜMÖLCSSALÁTA**

Hozzávalók: Egy körte, egy bögre szõlõszem, egy bögre eper, 2 narancs, 1 dl konyak, két kanál citromlé, 5 dkg porcukor.

A gyümölcsöket egy tálban keverjük össze, locsoljuk meg a cukros-citromos konyakkal, és jól hûtsük le.

* * * * *

LEVESEK

- **BUHARAI VEGYES SAVANYÚ LEVES**

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 4 db tojás, 2 dl húsleves, 1 pohár tejföl, 5 dkg vaj, 2 babérlevél, ½ citrom leve, 1 kávéskanál bors, 1 evőkanál liszt

Egy teflon serpenyőbe a vajon megpároljuk a megmosott, megtisztított felszeletelt gombát. Liszttel meghintjük, megkeverjük és felengedjük egy liter vízzel. Belereszeljük a citrom héját, hozzáadjuk a húsleveskockát, a fűszereket, s még 5 percig forraljuk. Ekkor csavarjuk bele a citrom levét, összeforraljuk. Ha a leves mér jól felforrt, óvatosa, hogy egyben maradjanak egyenként négy tojást ütünk bele. tartsuk még lassú tűzön öt percig. Forrón tálaljuk. Az asztalon tegyünk minden tányér buharai vegyes savanyú leves mellé egy-egy pohár joghurtot, amiből ki-ki kedve szerint kanalaz a levesébe.

* * * * *

- **FEHÉRBABLEVES /KIYMALI KURU FASULYE/**

Hozzávalók: 50 dkg fehérbab, 10 dkg darált marha- vagy birkahús, 1 nagy hagyma, 2 evőkanál vaj, 3 dkg paradicsompüré, só, bors, paprika

A megreszelt hagymát a darált hússal, vajjal, paradicsompürével, paprikával, borssal összekeverjük és l liter vízben, felfőzzük. Az előző nap beáztatott, majd puhára főzött babot, beletesszük, lefedve 5 percig forraljuk, megkeverjük, majd langyos vízzel ízlés szerinti sűrűségűre hígítja, további 15 percig kis lángon főzzük.

* * * * *

- **FEHÉRKÁPOSZTA LEVES /KAPUSKA/**

Hozzávalók: 1 fej közepes nagyságú fehérkáposzta, 25 dkg darált marhahús, 4 hámozott paradicsom vagy 5 dkg paradicsompüré, 15 dkg vaj, 1 evőkanál olívaolaj, 2 hagyma, só, erős paprika, bors

A káposzta külső leveleit eltávolítjuk, a káposztafejet nyolc részre, majd keresztirányú vékony csíkokra vágjuk. A darált húst, olajat, vajat, a finomra vágott hagymát összekeverjük és megpároljuk, hozzáadjuk a piros paprikát, a paradicsomot és a káposztát. Megkeverjük és lefedve 5 percig főzzük. Ízlés szerinti mennyiségű vízzel felöntjük, megsózzuk, és tíz percig forraljuk Végezetül 30 percig egészen kis lángon főzzük. Amennyiben a káposztát egészen finomra sikerült felvágnunk, rövidebb idő alatt is elkészül.

* * * * *

- **FÜSTÖLTHÚSLEVES /PASTIRMA ÇORBASI/**

Hozzávalók: 20 dkg füstölt hús /pastirma/, 20 dkg liszt, só, 2 evőkanál vaj

A pastirma marhahúsból erős fűszerezéssel, a levegőn szárított eljárással készített füstölt húsfajta, sajátos török specialitás. Ennek hiányában erősen füstölt sertéshúsból is készíthetjük a levest. A lisztet a vajon barnára pirítjuk, hozzáadjuk a csíkokra vágott pastirmát, kevergetve rövid ideig tovább pirítjuk. 4 csésze vízzel felengedjük és kis lángon 20 percig főzzük. Apró kockákra vágott pirított kenyérszeletekkel tálaljuk

* * * * *

- **HÚSGOMBÓCLEVES /KÖFTE ÇORBASI/**

Hozzávalók: 30 dkg darált marha- vagy birkahús, 2 db sárgarépa, 1 db fehérrépa, 1 szelet zeller, 3 evőkanál rizs, 1 fej hagyma, 2 dl joghurt, kefir vagy tejföl, 2 tojás sárgája, 1 egész tojás, citromlé, só, bors, 1 csokor petrezselyem

A darált húst a finomra vágott hagymával, egész nyers tojással, a leforrázott rizzsel, sóval, borssal összedolgozzuk és apró gombócokat formálunk. A sárga és fehérrépát, zellert apró kockákra vágjuk, 2 l vízben feltesszük főni. (Lehet egészen gazdagon is készíteni és akkor kockára vágott karalábét, kis karfiolrózsákat, cukorborsót is főzhetünk bele.) Amikor forr, belefőzzük a húsgombócokat és addig főzzük, míg a zöldségek és a gombócban lévő rizs is megpuhul. Levesestál aljára két tojás sárgáját ütjük, óvatosan, állandó keverés mellett hozzáadjuk a citromlevet, majd a joghurtot. A citrom mennyiségét a szerint változtatjuk, hogy joghurtot, kefirt vagy tejfölt használunk fel. A forró levesből először óvatosan kevergetve néhány kanállal a tojássárgákra öntünk, majd miután elkevertük, rámerjük a zöldséges húsgombóc levest.

* * * * *

- **HÚSOS SAVANYÚ ZÖLDSÉGLEVES**

Hozzávalók: 50 dkg birkahús, 30 dkg marhahús, 1 liter víz, 4 db savanyú uborka, 2 fej vöröshagyma, 4 db sárgarépa, 1 csomó petrezselyem, 4 db fehérrépa, 2 fej zeller, 4 evőkanál zsír, 1 kis paradicsom, 12 szem olajbogyó, 1 db citrom, 1 pohár joghurt, só, bors, kapor ízlés szerint

A vízzel, a marhahússal, a zöldség felével húslevest készítünk. A megtisztított, karikára vágott hagymát, s a maradék zöldséget zsírban megpároljuk, majd felengedjük a húslevessel, sóval, borssal ízesítjük. A kicsontozott, feldarabolt marha- és birkahúst hozzáadjuk, és addig főzzük, ami a zöldség puha lesz. A paradicsomot és a citrom levét, a joghurtot összekeverjük, a megtisztított, megreszelt uborkával, a megmosott, felaprított kaporral a levesbe keverjük. Mindezzel együtt a levest felforraljuk, beledobjuk az olajbogyót, forrón tálaljuk.

* * * * *

- **JOGHURTOS CSIRKELEVES /YOGURTLU TAVUK ÇORBASI/**

Hozzávalók: 1 levesnek való tyúk, 2 dl joghurt, 4 tojás, 1 evőkanál vaj, 1 csokor petrezselyem, só, bors

A tyúkot puhára főzzük, kicsontozzuk, a bőrét lefejtjük és kisebb kockákra vágjuk. A vajat megolvasztjuk, a hús kockára sózzuk, rövid ideig pirítjuk. A tojássárgákat néhány csepp citrommal elkeverjük, majd hozzáadjuk a joghurtot. A forró levesből néhány kanállal rámerünk, elkeverjük, majd a levesbe öntjük és néhány percig lassan főzzük. Finomra vágott petrezselyemmel tálaljuk

* * * * *

- **RÁKLEVES / PAVRUYA ÇORBASI/**

Hozzávalók: 1 liter húsleves, 8 db rák, 3 evőkanál vaj, 5 evőkanál liszt, só, paprika

A megtisztított rákokat 10 percig forró vízben főzzük, majd húsukat lefejtjük. A lisztet vajon világossárgára pirítjuk, hozzáadjuk a húslevest és felforraljuk, majd beletesszük a rákhúst, sózzuk, paprikázzuk.

* * * * *

- **RIZSLEVES /PIRINÇ ÇORBASI/**

Hozzávalók: 1 liter tyúkleves, fél evőkanál vaj, 3 evőkanál rizs

A vajat megolvasztjuk és a megmosott rizst kissé átpirítjuk rajta. Hozzáadjuk a tyúklevest, fűszerezzük és addig főzzük, amíg a rizs megpuhul. Finomra vágott petrezselyemmel tálaljuk.

* * * * *

- **TARHANA LEVES**

Hozzávalók: negyed kg liszt, 1 kávéskanál pirospaprika, 1 kávéskanál só, 2 dl joghurt, 2 evőkanál sűrített paradicsom, 1 tojás, 1 apróra vágott vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 5 dkg búzadara.

A hozzávalókat kenyértésztává gyúrjuk, néhány napig érleljük, míg savanyú ízt kap. Ekkor darabokra szaggatjuk, kiszárítjuk, s porrá daráljuk.Ebből a porból készül a finom és tápláló tarhana leves. Vajban pirított pirospaprikával színesítjük, pirított kenyérkockával reszelt fehér sajttal vagy pirított darált hússal gazdagítjuk.
Elkészítési idő: 25 percEgy adag:1150 KJ/ 260 kcal

* * * * *

HUSÉTELEK

- **DÖNER KEBAB /DÖNER KEBAB/**

Hozzávalók: 2 kg borjú vagy bárányhús, hagymalé, só, bors, olaj

60 dkg húsból darált húst készítünk. A maradék húst a hártyáktól megtisztítjuk és egy éjszakára hagymaléből, sóval, borssal, olajjal készített lében megpácoljuk. Ezután a speciális hosszú függőleges nyársakra húzzuk a húst, szorosan egymásra fektetve, a hússzeletek közötti részt pedig a darált hússal töltjük ki. Az így elkészített nyárson lévő hús szorosan összepréselődik. Hagymalével megkenjük és kezdődhet a sütés. A függőlegesen elhelyezett nyársak lassan forgásnak indulnak a grillsütőben, melynek az egyik oldala nyitott. (Régen természetesen faszénparázzsal fűtött sütőt használtak.) Éles késsel a külső megsült részeket függőleges, egészen vékony szeletekben folyamatosan levágjuk. A döner kebabot nyers hagymakarikákkal, paradicsommal, erős paprikával, zöldsalátával kenyérlepényen tálalják.

* * * * *

- **MÉZES DIÓS CSIRKE /CEVIZLI TAVUK/**

Hozzávalók: 4 db csirkemell, 20 dkg vaj, 2 evőkanál méz, 5 dkg dió, 1 db citrom, só, bors, kakukkfű, 8 db paradicsom

A csirkemellet előző este jól besózzuk és betesszük a hűtőszekrénybe. Másnap egy vajjal kikent tepsibe egymás mellé helyezzük. A sütőt előre bemelegítjük. A húst betesszük a sütőbe, egy evőkanál vízzel meglocsoljuk. Amikor puhulni kezd, megkenjük egy előre elkészített méz, bors, citromlé és vaj keverékével. Amint elfogyott a keverék, darált diót pirítunk még a csirke tetejére. Melegen vagy hidegen, nyers paradicsomszeletekkel tálaljuk.

* * * * *

- **PÁSZTORKEBAB /ÇOBAN KEBABI/**

Hozzávalók: 1 kg bárányhús, 5 dkg margarin, 25 dkg újhagyma, 3-4 paradicsom, 15 cikk fokhagyma, 1 csokor kapor, 50 dkg burgonya, só

A margarint megforrósítjuk, a hagymát, a kockára vágott húst, paradicsomot, fokhagymát és 1 evőkanál sót a fenti sorrendbe a serpenyőbe tesszük, megforgatjuk, és 30 percig fedő alatt lassan pároljuk. A burgonyát meghámozzuk, kis kockákra vágjuk és hozzákeverjük. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje és egészen kis lángon 90 percig pároljuk. Finomra vágott kaporral tálaljuk.

* * * * *

- **SAVANYKÁS KÖFTE**

Hozzávalók: 1 kg darált bárányhús, 2 fej vöröshagyma (apróra vágva), 1 csokor petrezselyem zöld, 15 dkg rizs, 1 citrom, 2 db paradicsom, 1 liter húsleves, 2 evőkanál olvasztott vaj.

Az apróra vágott hagymát a petrezselyem zöld felével, a rizzsel és a hússal összegyúrjuk, majd gombócokat formálunk. Sorba lerakjuk egy fazékba, rádaraboljuk a paradicsomot, megszórjuk a maradék petrezselyemmel. Ráöntjük a meleg húslevest és az olvasztott vajat, majd közepes lángon addig főzzük, míg a rizsszemek megduzzadnak. Ráfacsarjuk a citrom levét és forrón tálaljuk.
Elkészítési idő: 55 percEgy adag: 2020 KJ/ 482 kcal, Ajánlott ital: ásványvíz

* * * * *

- **SZULTÁN KEDVENCE (HÜNKAR BEGENDI)**

Hozzávalók: 1,25 kg pörkölt nagyságúra vágott bárányhús, 2 nagy hagyma, fél pohár étolaj, fél pohár paradicsomlé vagy egy evőkanálnyi sűrített paradicsom, 3 db nagy padlizsán, 2 evőkanálnyi liszt, 3 evőkanálnyi étolaj, fél liter tej, 5 dkg Trappista sajt, petrezselyem (a díszítéshez), só

A két hagymát apróra vágjuk. Egy fazékba öntjük az olajat és azon 3 percig pirítjuk a hagymát. Hozzáadjuk a feldarabolt bárányhúst, megsózzuk és 10 percig pirítjuk. Hozzáöntjük a paradicsomlét, jól összekeverjük és még 10 percig főzzük. Annyi vizet adunk hozzá, hogy az elfedje. Addig főzzük, míg meg nem puhul a hús. Ha elfövi a vizét, pótoljuk. A padlizsánt forró sütőbe helyezzük, ahol megpuhítjuk, majd meghámozzuk. Egészen apróra feldaraboljuk. Egy fazékban 3 evőkanálnyi étolajon 2 evőkanálnyi lisztet megpirítunk. Hozzáadjuk a padlizsánt és nagyon lassan - keverés mellett - a tejet is. Majd belekeverjük a reszelt sajtot is. Megsózzuk, megborsozzuk és közepes lángon 5 percig kevergetve főzzük. A húst és a begendit (pürét) mély tálban, petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

* * * * *

- **TALAS KEBAP 1.**

Hozzávalók: 1,25 kg hosszúkásra szeletelt báránycomb, 1 kg hagyma, fél pohár étolaj, fél pohár paradicsomlé, 1 pohár víz, só, bors, oregánó, mexikói kevert zöldség (sárgarépa, kukorica, zöldborsó), 2 csomag leveles tészta, 2 db tojás, 2-3 kanálnyi étolaj (a tészta nyújtásához)

Töltelék: A hagymát karikára vágjuk és a felét az olajban 5 perc alatt megpirítjuk. Hozzáadjuk a húst és a paradicsomlét, megfűszerezzük és 10 percig összefőzzük. Ezután vizet öntünk hozzá. Először nagy lángon forraljuk, majd - a lángot közepesre véve - főzzük. Ha lefövi a vizét, pótoljuk. Ha a hús megpuhult, a maradék hagymát is hozzáadjuk. Forró sütőbe téve még 10 percig sütjük. A sütőből kivéve, leszűrjük és a levét félrétesszük. A mexikói zöldségkeveréket sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük és összekeverjük a hússal.

Tészta: A tésztát 0,5 cm vastagságúra kinyújtjuk és megsózzuk, majd összehajtogatjuk és ismét kinyújtjuk 1 cm vastagságúra, végül 10-12 centi széles négyzetekre vágjuk. Ezeket egyenként újra hajtogatjuk és kis cipókat csinálunk belőle. 10-15 percig pihentetjük, majd étolajjal megkenve egyenként 20 cm-es átmérőjű és 0,5 cm vastagságú darabokra kinyújtjuk. Minden tésztácskát megtöltünk a töltelékkel és négyszögbe összehajtjuk. Kevés olajjal kikenjük a tepsit és a hajtogatott tésztát lefelé fordítva belehelyezzük. A tojásokat felverjük és rákenjük a tésztára. Forró sütőben először 10 percig sütjük, majd közepes lángálláson még 15 percig sütjük. A világos barnára sült tésztákat a hússzósszal leöntve melegen tálaljuk.

* * * * *

- **TALAS KEBAB 2.**

Hozzávalók: 1 kg birka vagy borjú hús, 6 közepes hagyma,
a tésztához: 35 dkg liszt, 2 evőkanál margarin, 2 paradicsom, 1 csokor petrezselyem, só, bors, kakukkfű

A hagymát finomra vágunk, a margarinon üvegesre pároljuk, hozzáadjuk az egészen apróra vágott húst és 30 percig lassan tovább pároljuk. Hozzáadjuk a feldarabolt paradicsomot, vízzel felöntjük és 90 percig folytatjuk a főzést. Ezután 2 finomra vágott hagymát adunk hozzá, kicsit átforraljuk, addig, hogy az újonnan hozzáadott hagyma is megüvegesedjen. Borssal, kakukkfűvel ízesítjük, félrétesszük, hagyjuk kihűlni.
A tészta elkészítéséhez a lisztből vulkánszerű kúpot képezünk, a közepébe helyezzük a margarint, 1 tojást, sót s vízzel sima tésztát gyúrunk. A tésztát körülbelül 1/2 cm vastagságura kinyújtjuk, és négyszögletes darabokra vágjuk. A közepére a hústöltelékekből kis halmokat formálunk, és háromszögletűre összehajtogatjuk. Tetejét tojással megkenjük, kizsírozott sütőlemezre helyezzük és közepesen meleg sütőben 30 perc alatt készre sütjük. Törökországban a talas kebabot készítik u.n. yufkából is. Magyarországon e célra leveles tésztát vagy réteslapot is használhatunk.

* * * * *

HALAK

- **PÁROLT TONHAL /TONBALIGI BUGULAMA/**

Hozzávalók: 1 kg tonhal, 1 hagyma, 3 burgonya, 1 dl olívaolaj, 2-3 fokhagymagerezd, 1 csokor petrezselyem, 1 citrom, 3 paradicsom, kakukkfű

A karikára vágott hagymát az összetört fokhagymával kevés olajon üvegesre pároljuk. Vizet, sót és borsot adunk hozzá. A burgonyát meghámozzuk, kis kockákra vágjuk. A szeletekre vágott halat, citromot, hámozott paradicsomot, petrezselymet, kakukkfüvet beletesszük, puhára pároljuk, majd behűtve tálaljuk.

* * * * *

- **TENGERI PÉRHA /MAYONEZLI KIRLANGIÇ/**

Hozzávalók: 1 kg pérhal, 1 hagyma, 2 sós uborka, 3 evőkanál majonéz

A halat sós vízben egy hagymával megfőzzük. Kivesszük, bőrét, szálkákat eltávolítjuk, kis darabokra vágjuk, a sós uborkával és a majonézzel összekeverjük.

* * * * *

RIZSÉTELEK, PILÁFOK

- **CSIRKEMÁJAS PILÁF /TAVUK CIGERLI PILAV/**

Hozzávalók: 50 dkg rizs, 8 dl tyúkhúsleves, 20 dkg olaj vagy vaj, 1 hagyma, 1 paradicsom vagy 1 kanál paradicsompüré, 2-3 csirkemáj, 4 evőkanál koriander, 2 evőkanál fenyőmag, só, esetleg kevés cukor

A rizst a piláfhoz szokásos módon elkészítjük. Kevés olajban vagy vajban a májdarabokat megsütjük. Ellentétben a hússal, a máj sütését célszerű nem forró zsíradékban kezdeni, mert akkor kívül kérges, belül nyers marad. Az átsült májakat félrétesszük. A hagymát a fenyőmaggal együtt pároljuk, míg enyhén barnást szint kapnak. Leöntjük tyúkhúslevessel és ízlés szerint esetleg felforraljuk. A lecsepegtetett rizst a korianderrel, sóval, kevés cukorral a lehámozott és feldarabolt paradicsommal vagy paradicsompürével összekeverjük, és a levesbe tesszük. Lefedjük és kis lángon tovább főzzük, egészen addig, amíg a rizs a folyadékot felszívta. Egészen kis lángon a májdarabokat hozzáadjuk, óvatosan megkeverjük, levesszük a tűzről, az edényre itatóspapírt, vagy papírszalvétát teszünk, majd erre helyezzük el a fedőt és hozzávetőlegesen fél órát gőzölődni hagyjuk.

* * * * *

- **KORIANDERES, DIÓS RIZS /ÜMÜZLÜ FISTIKLI PILÁF/**

Hozzávalók: 50 dkg rizs, 8 dl tyúkhúsleves, 15 dkg vaj, 3 dkg koriander, 3 dkg mandula, 3 dkg fenyőmag, 3 dkg pisztácia, só

A vaj egy részét felforrósítjuk, a fenyőmagot, pisztáciát, mandulát hozzáadjuk, és addig pirítjuk, amíg a magok enyhén megbarnulnak. Ezután hozzáadjuk a koriandert és rövid ideig tovább pirítjuk. Felöntjük a levessel, felforraljuk és néhány percig tovább főzzük. Hozzáadjuk a lecsepegetett rizst, tovább főzzük, addig, amíg a rizs a folyadékot fel nem szívta. Eloltjuk a tüzet, a maradék vajat darabkákban a rizs tetejét tesszük, ráhelyezzük a fedőt, úgy, hogy nedvszívó papír kerüljön a fedő alá. Fél órát gőzben hagyjuk.

* * * * *

TÉSZTAFÉLÉK

- **BÖREK JÓASSZONY MÓDRA /HANIM BÖREGI /**

Hozzávalók: 5 yufka, 25 dkg margarin, 3 tojás
a töltelékhez: 50 dkg juhsajt, 1 csomag petrezselyem, esetleg ízlés szerint kapor, kevés tej

A petrezselymet finomra vágjuk, elkeverjük a juhsajttal, és kevés tejjel fellazítjuk. A tejet meglangyosítjuk, belekeverjük a tojásokat. A margarint megolvasztjuk, a tejhez öntjük. Habverővel felverjük és félrétesszük. Egy sütőlemezt kizsírozunk és ráfektetjük az yufkát úgy, hogy a széle felhajtható legyen. 4 yufkát feldarabolunk, és tejbe áztatjuk. A felét ráhelyezzük a sütőlemezre és a sajtos tölteléket ráhalmozzuk. Erre helyezzük az áztatott yufkák másik részét, az alsó tészta széleit ráhajtjuk, a maradék tejjel meglocsoljuk és forró sütőben kb. 30 percig sütjük. Négyszögletes darabokra vágva tálaljuk.

* * * * *

- **CIGARETTA BÖREK /SIGARA BÖREGI/**

Hozzávalók: 3 yufka, 25 dkg darált hús, 1 hagyma, 1 vizespohár olaj, só, bors

A yufkákat egymásra helyezzük, négy részre felvágjuk. Az így kapott téglalapokat egymásra helyezzük, és átlós irányba felvágjuk, úgy, hogy háromszögletű darabokat kapjunk. A finomra vágott hagymát megpároljuk, hozzáadjuk a húst, tovább pároljuk, addig, amíg a hús a levét elfőtte. Kihűtjük. A töltelékeket a lapocskák szélesebb részére felhalmozzuk, majd felcsavarjuk. Kissé megnyomkodjuk, hogy sütés közben nehogy kinyíljanak. Forró olajban kisütjük és forrón tálaljuk. Hús helyett lehet juhsajttal is tölteni.

* * * * *

- **SAJTOS BÖREK /ÇUBUK BÖREGI /**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 50 dkg vaj, só
a töltelékhez: 20 dkg reszelt sajt, só, 2 tojás

A lisztet, vajat sóval és 8 evőkanál vízzel összedolgozzuk. Cipót formálunk, és 15 percig pihentetjük a tésztát. A pogácsákhoz hasonlóan háromszor hajtogatjuk. Az egyes hajtogatások között 15 percig pihentetjük. Kinyújtjuk, megszórjuk a reszelt sajttal, összehajtjuk, és újra kinyújtjuk. Az 1 cm vastag tésztából körülbelül 5 cm hosszú és 2 cm széles rudacskákat vágunk, tojással megkenjük és nagyon forró sütőben 35 percig, sütjük.
Ugyanebből a tésztából készíthető: A fenti tésztát virsli nagyságura vagdaljuk, mindegyikre egy-egy virslit helyezünk - legjobb az apró u.n. koktél virsli - , belecsavarjuk a tésztába és megsütjük.

* * * * *

SÜTEMÉNYEK, ÉDESSÉGEK, CSEMEGÉK

- **ASSZONY KÖLDÖKE (HANIM GÖBEGI)**

Hozzávalók:
Tésztához: 25 dkg liszt, 5 dkg margarin, 3 tojás, 25 dkg víz
Sziruphoz: 1 kg kristálycukor, fél citrom leve, annyi víz, hogy a cukrot elfedje, étolaj, darált dió vagy mandula, tejszínhab

Először a szirupot készítjük el. A cukrot mély fazékba tesszük és annyi vizet adunk hozzá, hogy elfedje. Felforraljuk és 5 perc állás után hozzáadjuk a citrom levét. Még 1 percig forraljuk, majd hagyjuk kihűlni. A margarint mély fazékban megolvasztjuk, kevés vízzel felforraljuk. Beleöntjük az összes lisztet és takarékra vesszük a lángot. Csomómentesre keverjük és 5 percig főzzük. A tésztának addig kell főnije, amíg le nem tapad a fazék aljára. Ügyeljünk arra is, hogy ne maradjon nyers, liszt szagú. A tésztát tegyük egy tálba és hagyjuk egy kicsit hűlni. Majd ismét visszatesszük a fazékba és ráütjük a tojásokat. A tojást beledolgozzuk a tésztába. (Legjobb, ha kézzel gyúrjuk.) Egy széles serpenyőbe sok olajat öntünk .A tésztából dió nagyságú darabokat tépünk, azokat repedésmentesen összenyomjuk, s 1.5-2 cm vastag kerek pogácsákat formázzunk belőlük. Olajos ujjal kilyukasztjuk a tésztákorongok közepét, majd bő olajban - közepes lángon - mindkét oldalukat megsütjük. A kisült asszonyköldököket beledobjuk a kihűlt szirupba, hogy abban jól megszívhassa magát. A karikákat végül szerviztálra helyezzük, a közepükre tejszínhabot nyomunk, s megszórjuk darált dióval vagy mandulával.

* * * * *

- **GRÍZ HELVA (IRMIK HELVASI)**

Hozzávalók: 25 dkg gríz, 10 dkg margarin, 2 evőkanálnyi étolaj, fél pohár tej, fél pohár víz, 25 dkg kristálycukor, 5 dkg fenyőmag

A margarint egy fazékban felolvasztjuk, beleöntjük az olajat és hozzáadjuk a grízt és a fenyőmagot. Kis lángon kevergetve 20 percig pirítjuk, addig amíg a magvak megbarnulnak. A vízzel elegyített tejet felforraljuk, s a megpirult magokhoz hozzáadjuk.

* * * * *

- **POACA**

Hozzávalók: 25 dkg juhsajt, 30 dkg vaj vagy margarin, 50 dkg liszt, 1 tojássárgája

A vajat vagy margarint felolvasztjuk és a juhsajt hozzáadásával krémszerűvé keverjük. Hozzáadjuk a lisztet és tésztává gyúrjuk. A tésztából diónyi nagyságú halmokat formálunk, kizsírozott sütőlemezre helyezzük, tojássárgájával megkenjük és előmelegített sütőben 20-25 percig közepes lángnál sütjük.

- **ROPOGÓS SAJTOS SÜTEMÉNY /PEYNIRLI GEVREK/**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 tojás, 1 tojássárgája, 1 mokkáscsésze joghurt, 12 dkg margarin, 12 dkg juhsajt, 1 teáskanál sütőpor, kevés tej, só szezámmag

A joghurtot, tojásokat, olajat, margarint, sütőport, sajtot a fenti sorrendben összekeverjük, majd rászitáljuk a lisztet és összegyúrjuk. Letakarva 10 percig pihentetjük. Ezután a tésztát kinyújtjuk, 3 részre osztjuk úgy, hogy cm vastag kerek lapokat kapjunk. A lapokat tortaszerűen felvágjuk, egy lapból 8 szeletet kapunk. A háromszögletű szeleteket a szélesebb végénél kezdve felcsavarjuk és kizsírozott sütőlemezre fektetjük. Tej, tojássárga és olaj keverékével megkenjük, szézámmaggal megszórjuk és előmelegített sütőben körülbelül 40 percig sütjük.

* * * * *

- **SAJTOS BATYU /PEYNIRLI GEVREK/**

Hozzávalók: 30 dkg kemény sajt, 20 dkg liszt, 2 db tojás, 2 dkg élesztő, 2 evőkanál tej, 1 db kockacukor, 1 csokor petrezselyem, 4 evőkanál olaj, 2 evőkanál víz, só, bors

Az élesztőt kevés langyos tejjel és egy kockacukorral felfuttatjuk. Majd eldolgozzuk a liszttel és hozzáadjuk a tojásokat, egy kevés vízzel kemény tésztát gyúrva belőle. Vékonyra kinyújtjuk. A sajtot megreszeljük, petrezselyemmel megszórjuk. Az elnyújtott tésztát derelyevágóval kb. 15 cm nagyságú kockákra vágjuk. Közepükre 1-1 kávéskanál reszelt sajttölteléket teszünk. Átlósan behajtjuk, a széleket lenyomogatjuk. Majd megkenjük a tetejüket tojássárgával. Vigyázzunk, hogy levegő nem maradjon a táskákban, a széleket jól nyomkodjuk le.

* * * * *

- **TÖKKEL TÖLTÖTT FÁNK /KABAKLI SAMSA/**

Hozzávalók: 1 db tojás, 80 dkg liszt, 2 pohár víz, 5 dkg élesztő, 1 teáskanál só, csipetnyi cukor
a töltelékhez: fél kiló gyalult tök, 2 fej hagyma, 1 kávéskanál cukor, 1 pohár tejföl, só, bors, kapor

A vizet meglangyosítjuk, egy csipet cukrot szórunk bele. A langyos, édes vízben megkelesztjük az élesztőt. Ezután összekeverjük a liszttel, sóval és kemény tésztává összedolgozzuk. Majd pihentetjük. Míg a tészta kel, elkészítjük a tölteléket. A tököt összekeverjük a megtisztított, felszeletelt hagymával, sózzuk, borsozzuk, kaporral ízesítjük. A megkelt tésztát sodrófával kintútjuk, s nagy kocka alakúra vágjuk. Mindegyik kocka közepére teszünk egy-egy evőkanálnyi tölteléket, s erre ráhajtjuk a tésztát. A széleket lenyomkodjuk, hogy a töltelék ki ne folyjon. egy tepsit kizsírozunk. A tökkel töltött fánkokat egymástól kissé távol beletesszük, s a tetejüket megkenjük a felvert tojássárgájával. Pirosbarnára sütjük. Melegen tejföllel leöntve tálaljuk.

* * * * *

- **SAJTKRÉMES SÜTEMÉNY /PEYNIR KRÉMALI POACA/**

Hozzávalók: 6 dkg margarin, 15 dkg liszt, 3 dkg étkezési keményítő, 5 tojás, sütőpor
a sajtkrémhez: 50 dkg juhsajt, 2 dl tejföl, 1 evőkanál margarin, paprika, petrezselyem

1 liter vízzel a megsózott margarint felfőzzük, a lisztet és a keményítőt a tűzről levett edénybe szitáljuk, visszatesszük a tűzre, és addig kevergetjük, míg sima masszát kapunk. Levesszük a tűzről és a tojásokat egymás után állandó keverés mellett beleütjük, míg a tészta fényessé válik. Hozzáadjuk a sütőport és hagyjuk a tésztát kihűlni. Kizsírozott sütőlemezre nyomózsák segítségével 8 halmot képezünk és előmelegített sütőben körülbelül 25 percig sütjük. Miután megsült, kivesszük és a tetejüket azonnal levágjuk. Közben a juhsajtot a tejföllel és a margarinnal simára keverjük, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet és a piros paprikát. Tálalás előtt a pogácsákat megtöltjük, és a kalapokat ráhelyezzük.

* * * * *

URUGUAYI ÉTELEK

- **BIFES A LA CRIOLLA**

Hozzávalók: 1 kg hátszín, 4 db hagyma, 2 db vastag húsú zöldpaprika, 1 db paradicsompüré konzerv, 6 db burgonya, 1 csésze erõleves, só, bors, oregano, 1 db tojás személyenként, apróra vágott petrezselyem

A tojás és a petrezselyem kivételével minden hozzávalót nyersen, rétegenként (elõször a húst) egy lábasba tesszük és megpároljuk. Párolás után külön kis tálakba tesszük és a tetejére 1-1 tükörtojást helyezünk, majd az egészet sütõben megsütjük. Tálalás elõtt apróra vágott petrezselyemmel díszítjük.

* * * * *

- **EMPANADAS TACUAREMBOENSES**

(hússal töltött leveles tészta)

Hozzávalók: 1 kg fõtt burgonya, 1 db tojássárgája, liszt a massza összegyúrásához

A fõtt burgonyát összetörjük, hozzáadjuk a tojássárgáját és annyi lisztet adunk hozzá, hogy egy masszát (tésztát) képezzen. A kapott tésztát elnyújtjuk és tenyérnyi nagyságú köröket vágunk ki belõle. A körök közepébe tölteléket teszünk, félbehajtjuk, a szélét víz segítségével összeragasztjuk, majd olajban kisütjük. A töltelék készülhet a PASTEL RIOPLATENSE receptje szerint.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSKENYÉR**

Hozzávalók: 3 db banán, 1/4 bögre cukor, 2 db tojás, 120 gramm olvasztott margarin, 1 evõkanál tej, 2 bögre liszt, 1 kiskanál sütõpor, 1 kiskanál szódabikarbóna, 1 csipetnyi só, 1/2 bögre aprított dió

A banánt pépesre összetörjük, majd a cukorral, a tojással, a margarinnal és a tejjel összekeverjük. Külön összekeverjük a lisztet, a sütõport, a szódabikarbónát, a sót és az aprított diót. Ezután a banános pépet hozzákeverjük a liszthez. Az így kapott masszát kivajazott és meglisztezett tepsibe vagy õzgerinc formába öntjük. Meleg sütõbe tesszük és amikor barnulni kezd a teteje, közepes hõmérsékleten sütjük.

* * * * *

- **PASTEL RIOPLATENSE**

Hozzávalók: 500 gramm darált hús, 4 db fõtt tojás, 50 gramm zöld olajbogyó, 50 gramm mazsola, 2 kanál pirospaprika, 2 kanál liszt, 2 hagyma

A hagymát megpirítjuk és hozzáadjuk a húst. Ezután hozzáadjuk a lisztet és a pirospaprikát, majd a mazsolát és az olajbogyót. Ezt követõen ízlés szerint fûszerezzük (só, bors) és végül hozzáadjuk az apróra vágott kemény tojást. Ezt a tölteléket tepsibe tesszük és beborítjuk krumplipürével vagy édesburgonyával. Megkenjük cukrozott tojásfehérjével, a tetejére margarin darabokat teszünk és elõmelegített sütõben megsütjük.

* * * * *

ITALOK

ALKOHOLMENTES ITALOK

- **CITROM- VAGY NARANCSTEJ**

Egy citrom vagy narancs héját 8-10 szem kockacukorral ledörzsöljük, majd ráfacsarjuk a fél cirom vagy az egész narancs levét, elkeverjük. Hozzáöntjük fél liter hideg tejhez, és habosra turmixoljuk. Hűtött poharakba öntjük (ez kb. 3 adag), megszórjuk reszelt citrom- vagy narancshéjjal. Azonnal fogyasztjuk.

* * * * *

- **FRAPPÉ (GÖRÖG ÜDÍTŐ)**

Egy hosszúnyakú háromdecis pohárban egy púpozott kávéskanál nescafét és egy kávéskanál cukrot egy ujjnyi jéghideg vízben mixerrel kikeverünk, aztán felengedjük hideg vízzel, és kemény habosra verjük. Szívószálat teszünk bele, valamint jégkockákat. A görögök ehhez egy spéci kis mixert használnak, van elemes változat is, így a hűtőtáskából is lehet varázsolni a strandon. Nagyon jól néz ki, ráadásul finom.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSLIMONÁDÉ**

Fél dl, kevés mézzel vagy cukorral elturmixolt gyümölcshöz egy kanál citromlevet keverünk, felengedjük hideg szódával, és néhány darab gyümölcsöt teszünk bele. Nagyon finom eperből, málnából, őszibarackból, de más gyümölcsből is jó. Turmixolt gyümölcs helyett szörpöt is használhatunk - ekkor persze külön édesíteni nem kell.

* * * * *

- **GYÜMÖLCSTEJ**

Adagonként 5 dkg gyümölcsöt (málnát, epret, ribizlit, barackot, meggyet) megtisztítunk, kimagozunk, szükség szerint feldaraboljuk. Néhány szemet illetve szeletet széles szájú pohárba teszünk, és berakjuk a hűtő felső polcára. A többi gyümölcsöt egy kanál cukorral elturmixoljuk, majd hozzáöntünk másfél deci nagyon hideg tejet, és habosra turmixoljuk. A behűtött gyümölcsre öntjük, és azonnal fogyasztjuk.

* * * * *

- **NARANCSTONIK**

0,5 dl narancslé, 1 karika narancs, 1.5 dl tonik.

Hosszú, 2.5-3 dl-es pohárba 2-3 jégkockát teszek. Először beleöntöm a narancslevet, majd a tonik következik. Megkeverem, és egy narancskarikával díszítem. Szívószálat is adok hozzá.

* * * * *

- **SÁRGARÉPATURMIX**

Adagonként egy nagyobb sárgarépát lereszelünk, fél citrom levével és egy kanál cukorral vagy mézzel pépesre turmixolunk, majd hozzákeverünk még 1.5 dl vizet. Jéghidegen kínáljuk, reszelt sárgarépával megszórva, citromkarikával.

* * * * *

ALKOHOLOS ITALOK

- **AMARETTO**

Hozzávalók: 50 dkg hámozott, forrázott mandula, 12 dkg barnacukor, 2 dl víz, 1/2 rúd fahéj, fél liter konyak, 2 db csillagánizs, keserümandulaaroma.

A mandulát durvára őrlöm, a cukrot a vízzel felfőzöm, beleteszem a mandulát és közepes lángon lefedve, időnként megkeverve mintegy 5 percig főzöm. A meleg mandulás folyadékot összekeverem a konyakkal, a fahéjja, a csillagánizzsal és a keserűmandulaaromával és egy nagy befőttesüvegbe töltöm. Meleg helyen két hétig állni hagyom. A folyadékot előbb egy szitán, majd egy gézen átszűröm, palackozom és ledugaszolom.

* * * * *

- **A TÖKÉLETES SZERELEM LIKORJE**

Vegyünk 10 g fahéjat, 20 g citromhéjat, 15 g kakukkfüvet, 5 g koriandert, 5 g vaníliát, 5 g szerecsendió-virágot, azaz összesen 60 g hozzávalót. 15 napig áztassuk 1 liter pálinkában, naponta rázzuk fel. Szurjük le, és keverjük össze 0,5 l vízbol és 1 kg barnacukorból készített sziruppal. Igyunk az így készült italból egy likoröspohárral a szerelmi elojáték során.

* * * * *

- **BAILEY'S 1**

Hozzávalók: 2 dl rum 2 dl tejszín 1 sűrített tej 1 írkávé, vagy amarettó ízesítésű sűrített tej (ha nincs jó a sűrített kakaó is)

A hozzávalókat egy üvegbe töltjük, jól összekeverjük és behűtjük. Akkor a legfinomabb, ha legalább 1-2 napot áll.

* * * * *

- **BAILEY'S 2**

Hozzávalók: 1 dl konyak, 3-4 dl tejszín, 1 sürített tej, 1 dl fekete kávé, 1 csomag vaniliáscukor, 1 db Danette csokipuding

A hozzávalókat beletöltjük egy üvegbe, majd jól összerázzuk. Az ital azzonnal fogyasztható. Jégkocka hozzáadásával még ízletesebb. Probálják ki, megéri!

* * * * *

- **BAILEY'S 3.**

Hozzávalók: 400 ml tejszín, 100 ml vodka, 50 ml Whisky, 50 ml konyak, 1 csomag vaniliás cukor, 125 g cukor, 2 tk. Nescafé

Az összes hozzávalót összekeverni és hidegre tenni. Naponta felrázni. A kávét elkeverhetjük egy kevés szeszben is ! Egy hét múlva fogyasztható.

* * * * *

- **BAILEY'S 4**

Hozzávalók: 5 dl whiskey v. konyak, 3 dl kávé, 8 dl tejszín, 4 tubus s?rített tej, 3 csomag vanilías cukor, 4 ev?kanál kakaópor

Összekeverjük a whiskeyt és a hideg kávét, majd beleöntjük a vanilías cukrot és elkeverjük. Majd a s?ritett tejet és a tejszínt is elkeverjük. Ha kevés még tehetünk bele whiskeyt és kávé likört.

* * * * *

- **BODZALIKŐR**

Hozzávalók: 1 liternyi bodzabogyó, 2 liter víz, 1 kg cukor, 1 rúd vanilia, 6 szegfűszeg, kevés szerecsendió, 1 citrom, fél liter tisztaszesz.

A bodzát a vízzel és a cukorral fél órán át főzöm. A levét leszűröm, hozzáadom a fűszereket és a citromlevet, majd újabb órán át főzöm. Ezután újra leszűröm és elkeverem a finomszesszel. Üvegekbe töltöm.

* * * * *

- **CAROLANS**

Hozzávalók: 6 tojássárgája, 30 dkg porcukor, 400 ml tejszín, 2 dl rum, 3 dl lehűtött forralt tej, 3 el Nutella, 3 dl vodka

A tojást a cukorral kikeverni, a Nutellát, majd a többi anyagot fakanállal, vagy géppel hozzákeverni. A hűtőben tárolt italt naponta fel kell rázni. Pár nap múlva fogyasztható.

* * * * *

- **GÖRÖGDINNYE KEHELY**

Hozzávalók: 1 nagy görögdinnye, 1 citrom leve, 5 cl Maraschino, 1 üveg pezsgő, porcukor izlés szerint

A dinnyét félbebevágjuk,kimagozzuk és kis golyócskákat vágunk ki belőle,ezeket egy tálba tesszük, citromlvel, porcukorral és Maraschinóval marináljuk és két órára hűtőszekrénybe teszük; a peszgőt szintén behűtjük. A dinnyegolyócskákat elhelyezzük egy megfelelő tálban, és leöntjük a jól behűtött pezsgővel (eközben az üveg nyakát merítsük a folyadékba, nehogy megszökjön a szénsav). Végül mentalevéllel díszítjük ezt a frissítő édességet.

* * * * *

- **JEGES KÁVÉ**

Hozzávalók: 1 dl presszó kávé vagy nescafé, 1 gombócnyi vanília fagylalt, ízlés szerint cukor, jégkocka, tejszínhab, csoki reszelék, egy szép hosszú üvegpohár, szívószál

A kávét lefőzzük, hagyjuk kihülni. Beletesszük a jégkockákat, a fagyit, a tetjére a tejszínhabot és a csokireszelékkel megszórjuk. Nagyon finom.

* * * * *

- **KÓKUSZLIKŐR**

Hozzávalók: 4 dl finomszesz, 50-60 dkg zukor, 1.5 l tej, 10 dkg kókuszreszelék, 2 csomag vaniliáscukor.

A tejet felforralom és a kókuszreszelékkel együtt egy órán át lassú tűzön főzöm. A tűzről levéve belekeverem a cukrokat. Mikor kihűlt, átszűröm és összekeverem az alkohollal.

* * * * *

- **KONFETTI BÓLÉ**

Hozzávalók: 1 liter limonádé, 7 dl szőlőlé, 1 kg vegyes gyümölcs, 1.5 liter fehér rum, 2 üveg száraz pezsgő 30 dkg mélyhűtött eper

A limonádét, a szőlőlevet a gyümölcsökkel és a rummal együtt nagy üvegedénybe öntjük, és kb 2 órára hidegre állítjuk. Ezután a mélyhűtött epret is hozzáadjuk, megkeverjük, pezsgővel felöntjük, azonnal tálaljuk.

* * * * *

- **KRAMPAPULI BÓLÉ**

Hozzávalók: 1 db 250 g-os süvegcukor, 2 palack jó minőségű vörösbor, 1 dl rum (min. 60 % alkoholtartalmú), narancs héja, citromkarikák, rúdvanilia, szegfűszeg

Készíts elő egy hőálló tálat, egy hőálló tartórácsot és egy rezsót. A tálba kerüljön a 2 palack bor, majd tégy hozzá narancshéjat, citromkarikákat, rúdvaniliát és szegfűszeget ízlésed szerint. Az egészet forrósítsd fel. Helyezd a hőálló tálra a tartórácsot, és tedd rá a süvegcukrot. Ovatosan, de alaposan locsold meg a süvegcukrot rummal, majd gyújtsd meg. Folyamatosan, kanalanként locsold a süvegcukrot a rummal, amíg az teljesen bele nem olvad a borba. Ihatod forrón, de hűtve is kitűnő.

* * * * *

- **MARTINI**

Hozzávalók: 5 l-es befőttes üveg, 1 kg rizs, 1.5 kg cukor, 1 citrom apróra vágva, 6 cm-nyi vaniliarúd 1 cm-es darabokban (vagy 4 csomag vaniliás cukor), 4 szem szegfűszeg, 1 kk. őrölt fahéj, 10 szem áfonya, 3 szem kardamon mag, fél dkg élesztő, 3 l langyos víz, 10 dkg mazsola

A hozzávalókat összekeverem, az üveget lefedem és naponta megkeverem. Mikor a forrás abbamarad, papírral lefedem, legumizom és hagyom letisztulni. Utána átfejtem üvegekbe. Azonnal fogyasztható, de érlelés után még finomabb.

* * * * *

- **MEGGYLIKÖR**

Hozzávalók: 5 kg meggy, 1-1.5 kg cukor, 1 liter tiszta szesz (96 fokos), 1/2 liter kész meggylikőrhöz 1/2 liter rum

A meggyet megtisztítjuk a szárától, egészben beletesszük az üvegbe, rátesszük a cukrot, lekötjük (legjobb nylonzacskóval, mert az nem ázik át), minden nap rázogatjuk, amíg a cukor el nem olvad, azután ráöntjük a szeszt. Tovább rázogatjuk, és kb. három hét múlva leszűrjük. A leszűrt léhez adjuk hozzá a rumot.

* * * * *

- **MÉZLIKŐR**

Hozzávalók: 1/2 kg méz, 1/2 l 96 %-os tisztaszesz

A mézet feloldom az alkoholban és elkeverem fél liter felforralt és lehűtött vízzel. A sorrendet nem szabad felcserélni ! A likőrt vastag szűrőpapíron átszűröm, majd legalább 3 hónapig érelelem. A kész likőr 34 %-os alakoholtartalmú.

- **NARANCSLIKŐR**

Hozzávalók: 60 dkg méz, 1 liter víz, 1.5 liter konyak, 4 narancs, 4 szegfűszeg, késhegynyi csersav.

Meghámozok 3 narancsot, megtisztítom a fehérjétől, összevágom és nagy üvegbe teszem a negyedik (egész) naranccsal együtt és ráöntöm a konyakot. 10 napig állni hagyom. A mézet, vizet csersavat sziruppá főzöm, lehabozom, lehűtöm és hozzáöntöm a narancshoz. Beleteszem a szegfűszeget és letakarva még 10 napig állni hagyom. Ezután ülepítem és üvegekbe töltöm.

* * * * *

- **RÓMAI BÓLÉ**

Hozzávalók: 1 doboz ananászkonzerv, 10-10 citrom és lime szelet, 1 evőkanál cukorszirup, 10-10 cl. citrom és narancslé, 1 l ananászlé, 1 üveg fehér rum, 10 cl. őszibaracklikőr, 1 üveg pezsgő

A pezsgő kivételével a hozzávalókat a bólésedénybe öntjük, jól összekeverjük, lehütjük. Tálalás után a pezsgőt hozzáöntjük és megegyszer megkeverjük.

* * * * *

- **SANGRIA**

Hozzávalók: 5 dkg eper vagy málna, 1/2 narancs, 2 dl könnyű, félédes vörösborv. rozé, 1 ek. brandy, 1 ek. narancslikőr (triple sec), 1 ek. méz

Az epret megmossuk, megtisztítjuk, 1 szemet félbevágunk és bambuszpálcikára (vagy vékony szívószálra) szúrjuk, a többit felaprózzuk és hengeres pohárba tesszük. A narancsot megmossuk, héjából girlandot vágunk, a húsát felszeleteljük és az eperhez adjuk. Keverőpohárban jól elkeverjük a bort, a brandyt, a likőrt és a mézet, a gyümölcsre öntjük, lefedjük, legalább 1/2 órára behűtjük. Fogyasztáskor 2-3 jégkockát adunk hozzá, a narancshéj-girlanddal és a bambuszpálcikával díszitjük. A felsőrölt mennyiségek 1 pohárhoz értendők.

* * * * *

- **SZILVESZTERI PUNCS**

25 dkg vegyes déligyümölcs (kimagvalt, feldarabolt datolya, füge, cukrozott narancshéj, mazsola), 0,5 dl testes fehérbor, 25 dkg kockacukor, 1.5 dl erős rum, 2.5 dl erős tea, fél citrom leve, fél narancs leve.

Egy mély tűzálló tál aljára terítem a megtisztított, szükség szerint feldarabolt déligyümölcsöt. Felforralom a bort, és a tálban levő gyümölcsre öntöm; melegen tartom. A tál tetejére rostélyt fektetek, erre halmozom a kockacukrot. Meglocsolom egy deci rummal, és meggyújtom; az égő szesztől a cukor megolvad, és a rostélyon át a tálba csorog. A rostélyt a tálról leveszem, és a puncshoz frissen főtt, erős, forró teát, citrom- és narancslevet öntök. Végül a maradék fél deci rummal gazdagítom, és forrón tálalom. Lehetőleg vastag falú pohárba merem a szilveszteri puncsot, nehogy az üveg a hőtől megrepedjen; óvatosságból minden pohárba fémkanalat rakok, ami szintén óvja az üveget a szétpattanástól.

* * * * *

- **TIA MARIA**

Hozzávalók: 3 dl víz, 20 dkg cukor, 1 rúd vanília, 6 dkg instant kávé, 7 dl vodka

A vizet a cukorral sziruppá főzöm, beleteszem a hosszában kettévágott vaníliarudat. A kávét feloldom egy csésze vízben, hagyom kihűlni, majd a vodkát összekeverem a másik két folyadékkal. A folyadékot egy alkalmas üvegbe töltöm és jól lezárva két hétre állni hagyom. Ekkor kiveszem a vaníliarudat és a folyadékot egy finom szűrön leszűröm.

* * * * *

- **TOJÁSLIKŐR**

Hozzávalók: 5 sárgája, 25 dkg cukor, 1 cs vaniliáscukor, 2.5 dl tejszín, 1/8 l tej, 1/8 l tisztaszesz.

A sárgáját habosra keverem a cukrokkal. Hozzáadom a tejszínt, a tejet és az alkoholt. Júl elkeverem és üvegekbe töltöm. A üvegeket jól ledugaszolva 2 hónapig nem bántom.

* * * * *

ALKOHOOLMENTERS KOKTÉLOK

- **BEACH**

2 cl narancsszörp, 2 cl málnaszörp, 2 cl citromlé, 2 cl szóda

* * * * *

- **DRINK & DRIVE**

10 cl Sió narancslé 100%-os, 10 cl granini ananász nektár , 5 cl granini pink grapefruit nektár, 2 cl eper szirup, 6 cl citromlé, 4 cl dinnye szirup

Diszitesnek: Narancsgerezd, mentalevél, és koktél cseresznye

Az ananász nektárt a dinnye sziruppal shakereljük, és jéggel együtt hosszú italos pohárba töltjük. Következik a pink grapefruit és az eper szirup összerázása, majd a pohárba lévő alapra töltése a jégkockák segítségével. Befejezésül elegyítjük a narancslét és a citromlét, majd feltöltjük a harmadik szintet.

* * * * *

- **KÁVÉSHAKE**

2 dl tej, 2 jégkocka, 1 evőkanál nescafé vagy 1 dupla feketekávé, cukor ízlés szerint, 1-2 evőkanál tejszín.

A hideg tejet, a jégkockát, a nescafét (vagy a dupla feketét), a cukrot és a tejszínt turmixgépbe öntöm, és habosra keverem. Talpas kehelypohárban, szívószállal kínálom.

* * * * *

- **KECSKE SZAKÁLLA**

2 dl paradicsomlé, worchestershire, tabasco, só, bors

* * * * *

- **NYÁRI VIHAR**

4cl Banán szirup, 4cl Ananászlé, 12cl Szénsavas limonádé

Bele pedig Gyümölcsdarabokat teszünk.

* * * * *

- **ŐSZIBARACKSHAKE**

1 őszibarack vagy őszibarackbefőtt, 2dl tej, 2 jégkocka, cukor ízlés szerint, 1-2 evőkanál tejszín.

Az őszibarackot meghámozom, a magját kiveszem. A kockákra vágott őszibarackot, a hideg tejet, a jogkockát, a cukrot és a tejszínt turmixgépbe öntöm, és habosra keverem. Talpas kehelypohárba öntve, szívószállal teszem az asztalra.

* * * * *

- **SPORT FLIPP**

4 cl gyümölcsszirup, 1 dl ananászlé, 1 dl narancslé, tejszín

* * * * *

- **TROPICANA**

2 cl kiwi szörp, 2 cl narancsszörp, 2 cl citromlé, 1 dl narancslé, 1 dl ananászlé

* * * * *

- **TÚRÓS-ALMÁS TURMIX**

Hozzávalók: kb. 10-15 dkg tehéntúró, 2dl tej, 1-2 vaníliás cukor, 1db reszelt alma, 1db nyers tojás, ízlés szerint egy kis fahéj a végén díszítésül

A hozzávalókat összeturmixoljuk és készen is van. (Kicsit sűrű lesz a tojás és a túró miatt.)

* * * * *

- **VIRGIN BANANA DAIQUIRI**

1/2 banán, 0,5 cl banánszirup, 2 cl citromlé, 2 cl cukor, 10 cl ananászlé, ananászszelet, koktélcseresznye

A cukrot, citromlét, szirupot, ananászlét néhány jégkockával és a szétnyomkodott banánnal összedolgozzuk egy keverőpohárban. Koktélospohárba, tört jégre szűrjük, majd megkeverjük. Ananászdarabbal és koktélcseresznyével díszítjük.

* * * * *

ALKOHOLOS KOKTÉLOK

- **3 DAY OUT AKA - BIVALYKOKTÉL**

Hozzávalók: 4,5 dl Vodka, 0,5 dl Barack

Korsóban keverjük össze - nem rázva, keverve! - majd hirtelen csapjuk garatra az egészet. A garatracsapás fontos, mert csak a keverés után 1-2 másodpercig marad friss az itóka, utána már nem jó az egész.

* * * * *

- **AGYVÉRZÉS**

0,5dl Sherry Brandy, 1.5 dl ősziléből áll.

* * * * *

- **B52**

2 cl cognac, 2 cl Bailey's, 2 cl kávélikőr

* * * * *

- **BANANA COW**

6 cl rum, 3 cl cukorszirup, 10 cl tej, banán

A rumot, szirupot, tejet néhány jégkockával és egy fél szétnyomkodott banánnal összedolgozzuk egy keverőpohárban. Koktélospohárban, szívószállal kínáljuk.

* * * * *

- **BANSHEE**

1/3 banánlikör, 1/3 fehér csokoládélikör, 1/3 tejszín, tört jég

Turmixgépben megkeverjük, sour pohárba töltjük

* * * * *

- **BEE'S KISS**

5 cl fehér rum, 1 kávéskanálnyi méz, 1 kávéskanálnyi tejszín

Shakerben alaposan összerázzuk, s koktélospohárba szűrjük

* * * * *

- **BLACK RUSSIAN**

5 cl vodka, 3 cl kávélikőr

* * * * *

- **BLOOD AND SAND**

1/4 skót whisky, 1/4 meggylikör, 1/4 narancslé, 1/4 édes vermut

Shakerben összerázzuk, nagy koktélospohárba szűrjük

* * * * *

- **BLOODY MARY**

3 cl vodka, 12 cl paradicsomlé, 1 öntet Worcestershire-mártás, 1 öntet citromlé, 1 csepp Tabasco (vagy csípős piros arany), só, bors

Shakerben vagy keverőpohárban egyaránt készíthetjük, highball pohárba szűrjük, tetejére frissen őrölt borsot szórunk

* * * * *

- **BLUE LADY**

1/2 Blue Curacao, 1/4 dry gin, 1/4 citromlé, 1 szelet citrom

Shakerben összerázzuk, jéggel félig töltött old fashioned pohárba szűrjük, citromszelettel díszítjük

* * * * *

- **BRANDY GOLDEN**

5 cl Seguin brandy, 3 cl narancslé, 1 tojássárgája, 1 evőkanál porcukor, 1.5 dl szódavíz.

A rázókelyhez (shakert) egyharmad megtöltöm jégkockával. Erre ráöntöm a brandyt, a narancslevet, beleteszem a friss tojássárgáját, beleteszem a cukrot. Nagyon gyorsan és erőteljesen összerázom. Hosszúkás tumblerpohárba szűröm, és hideg szódavízzel felöntöm. Csészealjon, szívószállal teszem az asztalra.

- **BRONX**

4 cl gin, 2 cl száraz, 2 cl édes vermut, 1 cl narancslé

* * * * *

- **BUM BUM TEQUILA**

Hozzávalók: Tequila (bármilyen fajta), Sprite, Jég

Szerezzünk egy olyan poharat amelyik nehezen törik. (Ha lehet 1dl legyen). Öntsünk bele 3cl vagy 5cl TeQuilát majd öntsük a poharat tele Sprit-tal, majd ha ez megtörtént akkor rakjunk bele egy jégkockát. Ezek után egy söralátétet szorítsunk rá a pohár tetejére és verjük az asztalhoz/pulthoz a pohrat kb 3*. Majd igyuk meg.

* * * * *

- **COFFEE BLAZER**

2 cl kávélikör, 2 cl cognac, 1 kávéskanál cukor, forró kávé, tejszínhab, 1 szelet citrom, citromlé

A kávélikört és a cognacot megmelegjtjük, az old fashioned pohár szélére citromszelettel és cukorral crustát készítünk, a citromot beletesszük a pohárba, a cukrot feloldjuk a citromlében, ráöntjük a meleg likört és cognacot, meggyújtjuk, beleöntjük a forró kávét, tetejére egy kanál tejszínhabot teszünk

* * * * *

- **DAIQUIRI**

4 cl fehér rum, 3 cl citromlé, 2 cl cukorszirup

Shakerben összerázzuk, és előhűtött koktélospohárba szűrjük.

* * * * *

- **EAST SIDE**

2 cl amaretto, 2 cl Havana Club fehér rum, 2 cl Malibu, tejszíin

* * * * *

- **ECKSCHMIDT EREJE**

4 cl gin, 2cl száraz v. édes vermut, olajbogyó v. cseresznye

- **FREDDY FUDPUCKER**

4 cl Tequila, 2 cl Galliano, 16 cl Sió narancslé 100%-osDiszitesnek: lime és karambola
A Tequilát a narancslével összerázzuk és jéggel együtt hosszúitalos pohárba töltjük. Az ital tetejére töltjük a Galliamot. Nem keverjük össze.

* * * * *

- **FROZEN MATADOR**

4 cl Tequila, 2 cl Sió citrom-lime ital, 16 cl granini ananász nektár , tört jég

Diszitesnek: Friss ananász és koktél cseresznye

Az alkotórészeket shakereljük, és a tört jéggel töltött hosszúitalos pohárba szűrjük.* * * * *

- **FRUIT DAIQUIRI**

4 cl fehér rum, 3 cl citromlé, 2 cl cukorszirup, gyümölcs (földieper, málna, banán stb.)

Az összetevőket mixerben elegyítjük, s az italt illő gyümölcsdarabokkal díszítjük.

* * * * *

- **GODFATHER**

7 cl whiskey, 3 cl amaretto

* * * * *

- **GOLDEN DREAM**

4 cl Galltano, 2 cl Cointreau, 2 cl Tejszín, 10 cl Sió narancslé 100%-osAz alkotórészeket shakereljük, és old fashioned pohárba töltjük.

* * * * *

- **GOLDEN FIZZ**

5 cl dry gin, 1/2 citrom leve, 1/2 kávéskanál porcukor, 1 tojássárgája, szódavíz

Shakerben alaposan összerázzuk, borospoharba szűrjük, szódával felöntjük

* * * * *

- **GREEN WIDOW (ZÖLD ÖZVEGY)**

Kék curacao, vodka, naracsné (szénsavas vagy szűrt)

Elkészítése roppant egyszerű: egynegyedrész *kék* curacao-hoz egynegyedrész vodkát töltök, majd hozzátöltöm a félrész narancslevet - közben gyönyörködöm a színhatásban. Vörös curacaoval nem érdemes próbálkozni; egyrészt mert már nem is zöld utána az özvegy, másrészt pedig ez utóbbi használata esetén az italnak mangóíze lesz, akkor pedig már tisztább, ha azt veszünk. Kellemes italozást!

* * * * *

- **HEMINGWAY**

10 cl (trocken) pezsgő, 4 cl (fehér) rum, ,2 cl citromlé 1 cl cukorszirup

Az összetevőket (a pezsgő kivételével) shakerben összerázzuk, peszgőspohárba szűrjük, majd felöntjük az előhűtött pezsgővel.

* * * * *

- **HONOLULU JUICER**

4 cl Jamaican Rum sötét, 4 cl Fehérrum, 2 cl Southern Comfort, 2 cl Sió citrom-lime ital, 16 cl granini ananász nektár

Diszitesnek: Ananász, Lime, és Narancs gerezd.

Az alkotórészeket shakereljük, és tört jégre szűrjük.

* * * * *

- **IRISH COFFEE**

15 cl forró kávé, 2 kávéskanál barna cukor, 3 cl ír whisky, tejszín

Füles, vagy ír kávéspohárba beletesszük a cukrot, leöntjük a whiskyvel és a forró kávéval, addig keverjük, amig a cukor elolvad,tetejére két kanál gyengén felvert tejszínt teszünk

- **KAKAÓFLIP**

5 cl kakaólikőr, 2 cl Hungaria ó brandy, 2 cl tejszín, 1 tojássárgája, 1késhegynyi kakaópor.

Egy-két nagy kocka jeget teszek a rázókehelybe, ráöntöm a kakaólikőrt, a brandyt, a tejszínt, és beleteszem a friss tojássárgáját. Gyorsan és alaposan összerázom az italt, és egy hosszúkás, felfelé szélesedő, talpas kehelypohárba szűröm. A tetejére kevés kakaóport hintek díszítésül. Csészealjra helyezem, és szívószálat adok mellé.

* * * * *

- **KNOCK OUT DRINK**

Hozzávalók: 5 cent Baccardi, 3 cent Szatmári szilva, 5 cent Narancs Juice, 5 cent édes narancs szörp, 3 csepp (1/2 mokkáskanál) keserűlikőr, 4-5 kocka jég, szelet narancs

Shakerben összerázzuk az italokat, egy hosszú pohárban a jégkockákra öntjük, narancs szelettel díszítjük. Egészségükre.

* * * * *

- **LONG ISLAND ICE TEA**

4 cl whiskey, 2 cl vodka, 2 cl sötét rum, 1 cl Havana Club fehér rum, cola

* * * * *

- **LÓRÚGÁS**

Hozzávalók: 2dl vörösbör, 1dl unicum, 1dl rum, 1dl Coca Cola (nem feltétlenül fontos)

A hozzávalókat egy korsóban keverjül össze. Utána igyuk meg nagyon nagyon óvatosan.

* * * * *

- **MÁJUSI KOKTÉL**

Hozzávalók (4 pohárhoz): 400 g mélyhutött cukrozott málna (felengedve), 20 jégkocka 300 g mélyhutött cukrozott eper (nem felengedve, 8 darabba vágva), 2 dl rum, fél dl friss zöldcitromdzsúz, 1 evôkanál cukor, 8 szem friss eper, 4 zöldcitromszelet

A felengedett málnát gépben összeturmixoljuk. Szurôn átpasszírozzuk, hogy a magokat eltávolítsuk belôle. Az így kapott pépet visszarakjuk a turmixgépbe, hozzáadjuk a jeget, a mélyhutött epret, a rumot, a zöldcitrom -dzsúzt, majd a cukrot, és simára turmixoljuk. Szétosztjuk négy pohárba, friss eperrel és zöldcitromszelettel díszítjük a poharak szélét.

- **MANHATTAN**

2/3 rye whisky, 1/3 száraz vermut, citromhéj

Keverőpohárban készítjük, koktélospohárba szűrjük, citromhéjjla díszítjük

* * * * *

- **MABEL BERRA**

4cl gin, 4cl Swedish Punch, 3cl citromlé

Shakerben megkeverjük.

* * * * *

- **MARGARITA**

5 cl tequila, 2 cl Triple sec, 3 cl citromlé, só

Shakerben összerázzuk, koktélospahárba szűrjük, melynek szélére sóval készíthetünk crustat.

* * * * *

- **MIMOSA LIGHT**

4 cl granini pink grapefruit nektár, 10 cl jéghideg száraz pezsgő

Diszitesnek: Friss eper

Előhűtött flute pezsgős pohárba töltjük a gyümölcslét, majd felöntjük jéghideg száraz pezsgővel.

* * * * *

- **NARANCSOS MARTINI-KOKTÉL**

2 cl Martini Rose, 2 cl gin, 1 karika narancs.

A jól lehűtött alapanyagokat a koktélospoharakban keverem össze. Ha az italok melegek, akkor keverőpoharat használok. Adagonként egy nagy kocka jeget teszek a keverőpohárba, és arra öntöm rá az italokat. Gyorsan összekeverem, és átszűröm kis talpas poharakba. Narancskarikával díszítem.

* * * * *

- **OHIO BLACK BEAUTY**

Hozzávalók: 5 cent rum, Baccardi, 5 cent málnaszörp, 5 cent száraz vörösbor, 15 cent édes pezsgő, jég, on the rock, esernyő, long drink pohár.

A pohárba kanalazzuk a jégszilánkot, leöntjük a szörppel a Baccardival, a vörösborral, a pezsgővel feleresztjük, esernyővel díszítjük. Nyáron, kerti rendezvényeken, nagyon hidegen kell felszolgálni, óvatosan, a kellő mértékkel fogyasztani.

* * * * *

- **ORGAZMUS**

2 cl amaretto, 2 cl Bailey's, 2 cl triple sec, 1 cl tejszíin

* * * * *

- **PEACH COLADA**

4 cl Fehérrum, 2 cl Kókusz szirup, 2 cl Grenadine, 2 cl Tejszín, 20 cl Sió őszibarack nektár Az alkotórészeket shakerben vagy turmix gépben elvegyítjük, és hosszúitalos pohárba töltjük.* * * * *

- **PINA COLADA**

6 cl rum, 6 cl kókuszlikőr, 12 cl ananászlé, ananászdarabok

Turmixgépben készítjük (némi tört jég hozzáadásával), majd pohárba töltjük és szívószállal kínáljuk. (Más recept szerint 2-3 cl tejszínt is adhatunk hozzá.)

* * * * *

- **PINK STRAWBERRY**

3 cl Gin, 2 cl Őszibarack likőr, 2 cl eperszirup, 3 cl dinnyeszirup, 1 cl citromlé, 16 cl granini pink grapefruit nektár, 6 cl Sió narancslé 100%-os

Diszitesnek: friss eper
A pink grapefruit nektár felét, az eperszirupal és az őszibarack likőrrel shakerben összerázzuk, majd longdrinkes pohárba töltjük a jégkockákkal. A narancslét és a dinnyeszirupot szintén összerázzuk, majd a pohárban lévő jégkockákra lassan, óvatosan ráöntjük. A harmadik szint: gin, citromlé, és a pink grapefriuttal shakerelve, majd az italra töltve.

* * * * *

- **PIROS ÁMOR KOKTÉL**

3 cl gin, 3 cl Amor Bitter, 3 cl Martini Rosso, narancshéjspirál.

A keverőpohárban a gint, az Amor Bittert és a vermutot személyenként 1-2 nagy kocka jéggel gyorsan összekeverem. A kész koktélt egy tumblerpohárba átöntöm. Éles késsel egy narancsspirált vágok, és azt a koktélba teszem. Aki jegesen szereti, annak egy kocka jeget is teszek a pohárba.

* * * * *

- **RUM DAISY**

5 cl rum, 3 cl málnaszörp, 3 cl citromlé, koktélcseresznye, szódavíz

Shakerben (a szóda nélkül) összerázzuk, nagy pezsgőspohárba jégkockát teszünk, s a keveréket arra szűrjük. Végül szódával felöntjük, s a koktélcseresznyével díszítjük. Szívószállal kínáljuk.

* * * * *

- **RUM HIGHBALL**

5 cl rum, 1 öntet cherry brandy, gyömbér, citromspirál

Egy pohárba 2-3 jégkockát teszünk, majd beleöntjük a rumot, a cherry brandyt, végül felöntjük jéghideg gyömbérrel. Citromspirállal díszítjük.

* * * * *

- **SCREWDRIVER - PÓRIASAN VODKÁS NARANCS :))**

1/3 vodka, 2/3 narancslé

Jéggel félig töltött old fashioned pohárba töltjük

* * * * *

- **SEX ON THE BEACH**

4 cl vodka, 3cl őszibarackos vodka v. 2 cl barackpálinka, 6 cl áfonylé, 6 cl ananászlé

* * * * *

- **SILK STOCKINGS**

5 cl tequila, 3 cl fehércsoki-likör, 5 cl tejszín, 1 öntöet grenadine, 1 szem cseresznye, örölt fahéj

Turmixgépben tört jéggel összekeverjük, sour poharba öntjük, tetejére őrölt fahéjat szórunk, cseresznyeszemmel díszítjük, szivoszállal szolgáljuk fel.

* * * * *

- **STRAWBERRY DAIQUIRI**

5 cl fehér rum, 3 cl citromlé, 2 cl cukorszirup, 5 közepes földieper

A hozzávalókat turmixgépben elegyítjük (a végén tört jeget is mixelünk bele), majd koktélospohárba töltjük.

* * * * *

- **SWIMMING POOL**

2 cl Vodka, 2 cl Fehérrum, 2 cl Blue Curacao, 1 cl Kókusz szirup, 2 cl Tejszín, 16 cl granini ananász nektár

Diszitesnek: Friss ananász

Az alkotórészeket shakerben jéggel összerázzuk, és High- ballos pohárba töltjük.

* * * * *

- **TALL MAC TAVISH**

5 cl skót whisky, 3 cl Campari, 12 cl tonic, 1 narancsszelet

A whiskyt és a Camparit keverőpohárban elegyítjük, majd pohárba szűrjük és a naranccsal díszítjük.

* * * * *

- **TAIGA**

4 cl vodka, 2 cl Curaçao Blue, 1 cl citromlé, 6 cl narancslé, 4 cl grapefruitlé

Shakerben jól összerázzuk, majd koktélospohárba jégkockát teszünk, s arra szűrjük.

* * * * *

- **TANGO**

2 cl vodka, 2 cl Curaçao Blue, 5 cl grapefruitlé, 10 cl pezsgő, koktélcseresznye

Shakerben (a pezsgő nélkül) összerázzuk, koktélospohárba szűrjük, majd felöntjük a pezsgővel. Koktélcseresznyével díszítjük.

- **TEQUILA SUNRISE**

3 cl tequila, 5 cl narancslé

* * * * *

- **TF**

3 cl tequila, Red Bull, pezsgő

* * * * *

- **THONG**

3 cl Malibu Rum, 1.5 cl Amaretto, 1.5 cl Créme de Cacao (fehér), 1.5 cl Kahlua, 1.5 cl barackpálinka, 3 cl tej vagy tejszín, 1 öntet Bacardi 151 Rum

A hozzávalókat koktélospohárba töltjük, jól megkeverjük, végül a tetejére cseppentjük a Bacardi 151 Rumot.

* * * * *

- **THUNDER**

6 cl brandy, 1 kávéskanálnyi cukorszirup, 1 tojássárgája, cayenne bors,

Shakerben összerázzuk, majd borospohárba szűrjük, a tetejére cayenne borsot szórunk.

* * * * *

- **TOKYO ICED TEA**

1.5 cl vodka, 1.5 cl rum, 1.5 cl gin, 1.5 cl tequila, 1.5 cl narancslikőr, 2 cl Midori

Keverőpohárban elegyítjük, majd koktélospohárba szűrjük.

* * * * *

- **TOM COLLINS**

4 cl gin, 4 cl citromlé, 2 cl cukor, 10 cl szódavíz, citromszelet, koktélcseresznye

Az összetevőket egy pohárba öntjük, jégkockákat adunk hozzá, s könnyedén megkeverjük. Citromszelettel és cseresznyével díszítjük, szívószállal kínáljuk.

* * * * *

- **TOP BANANA**

3 cl baracklikőr, 3 cl vodka, 1/2 narancs leve

Shakerben összerázzuk, majd koktélospohárba szűrjük.

* * * * *

- **TORNADO**

2 cl narancslikőr, 2 cl Southern Comfort, 2 cl citromlé

Egy koktélospohárba néhány jégkockát teszünk, ráöntjük a hozzávalókat és megkeverjük.

* * * * *

- **TRINITY**

2 cl dry gin, 2 cl száraz vermut, 2 cl édes vermut

Néhány jégkockával keverőpohárban készítjük, majd koktélospohárba szűrjük.

- **TRÓPUSI VIHAR**

5 cl Cream Sherry, 2 cl Sherry Brandy, 5 cl Narancslé, 1 cl Citromlé, 7 cl Szénsavas limonádé.

* * * * *

- **ULTRA MARINE**

3 cl eperlikőr, 3 cl Blue Curaçao, pezsgő

A likőröket shakerben összerázzuk, koktélospohárba szűrjük, majd felöntjük jéghideg pezsgővel.

* * * * *

- **VALENCIA SMILE**

2 cl barackpálinka, 1 cl narancslé, 4 öntet orange bitter, pezsgő

Shakerben (a pezsgő nélkül) összerázzuk, koktélospohárba szűrjük, majd felöntjük a pezsgővel.

* * * * *

- **VANDERBILT**

3 cl brandy, 3 cl meggylikőr, 2 öntet angostura, 2 öntet cukorszirup, 1 szem cseresznye, citromhéj

Keverőpohárban készítjük, majd koktélospohárba szűrjük, s a tetejét a citromhéjjal megpermetezzük.

* * * * *

- **VÉRNARANCS**

16 cl narancslé, 1 cl citromlé, 1 cl grenadine, negyed citrom

A hozzávalókat egy koktélospohárban két-három jégkockával elkeverjük, s beletesszük a citromot

* * * * *

- **VIAGRA**

1.5 cl vodka, 1.5 cl Blue Curaçao, 1 doboz Red Bull

Keverőpohárban (sok jéggel) készítjük, majd koktélospohárba szűrjük.

* * * * *

- **VIBRATOR**

4,5 cl dinnyelikőr, 1.5 cl baracklikőr

Koktélospohárba 2-3 jégkockát teszünk, s erre öntjük előbb a dinnye-, majd a baracklikőrt.

* * * * *

- **VIRGIN BANANA DAIQUIRI**

1/2 banán, 0,5 cl banánszirup, 2 cl citromlé, 2 cl cukor, 10 cl ananászlé, ananászszelet, koktélcseresznye

A cukrot, citromlét, szirupot, ananászlét néhány jégkockával és a szétnyomkodott banánnal összedolgozzuk egy keverőpohárban. Koktélospohárba, tört jégre szűrjük, majd megkeverjük. Ananászdarabbal és koktélcseresznyével díszítjük.

* * * * *

- **VODKA GIBSON**

5 cl vodka, 1 cl száraz vermut, gyöngyhagyma

Keverőpohárban, jéggel készítjük, koktélospohárba szűrjük, gyöngyhagymával díszítjük.

* * * * *

- **VODKA MARTINI**

4 cl vodka, 2 cl száraz vermut, citromhéj

Keverőpohárban, jéggel készítjük, koktélospohárba szűrjük, a tetejét a citromhéjjal megpermetezzük.

* * * * *

- **VW**

2 cl vilmoskörte-pálinka, 2 cl (fehér) vermut, koktélcseresznye

Keverőpohárban, jéggel készítjük, koktélospohárba szűrjük, koktélcseresznyével díszítjük.

* * * * *

- **WABORITA**

3 cl Grand Marnier, 2 cl Cabo Wabo Tequila, 1 cl narancslikőr, 1 cl citromlé

Shakerben összerázzuk és sóval crustázott pohárba szűrjük.

* * * * *

- **WALTERS**

4 cl skót whisky, 2 cl narancslé, 2 cl citromlé

Shakerben összerázzuk, majd koktélospohárba szűrjük.

* * * * *

- **WELL WATER**

3 cl vodka, 3 cl citromlé, 1.5 kávéskanálnyi cukor, citromszelet

A citromlevet és a vodkát shakerben (sok jéggel) 2-3 percig összerázzuk, majd 2-3 jégkockára pohárba szűrjük. Beleszórjuk a cukrot, s röviden megkeverjük. Citromszelettel díszítjük.

* * * * *

- **WEST INDIAN PUNCH**

4 cl Jamaican Rum sötét, 4 cl Banán likőr, 2 cl Sió citrom-lime nektár, 10 cl Sió narancslé 100%-os, 10 cl granini ananász nektárDiszitesnek: Banán, Narancs, Ananász

Az alkotórészeket shakereljük, és hosszúitalos pohárba töltjük.

* * * * *

- **WHISKEY BEER SOUR**

6 cl whisky, 6 cl sör, 6 cl limonádé

A hozzávalókat keverőpohárban elegyítjük, majd turmixgépben feleannyi jégkásával összeturmixoljuk.

* * * * *

- **WHITE LADY**

1/2 dry gin, 1/4 citromlé, 1/4 Cointreau, (1 kávéskanál tojásfehérje)

Shakerben alaposan összerázzuk, koktélospohárba szűrjük

* * * * *

- **WHITE LILLY**

(1 személyre)
2 cl gin, 3 cl fehér rum, 3 cl Cointreau (triple sec).

Elkészítése azonos a White Lady-vel, de a poharat nem szükséges krusztázni.

* * * * *

- **ZSIDEGH LELKE**

8 cl vodka, 2 cl száraz vermut, citrom

* * * * *