

Szakácskönyv - 4 az egyben

1. könyv: Különleges és egyszerű ételek

Tartalom:

Levesek

Bakonyi betyárleves
Becsinált leves
Hamis palócleves
Malacaprólék leves
Kunsági leves
Tárkonyos raguleves
Tyúkhúsleves zsemlegombóccal
New-England chowder
Béarni libaleves
Kínai húsleves töltött tésztabatyukkal
Görög rizses tyúkleves
Mexikói bab darált hússal

Különleges ételek

Különleges húsostál
Gyömbéres lencse füstölt angolnával
Zöldséges sáfrányos haltál
Egytál étel báránnyal, paradicsommal és cukkínival
Eredeti erdélyi töltött káposzta

Sertés húsok

Orjaleves
Gábris leves
Angol vagdalt
Olasz sertéskaraj
Piramis
Citromos sertéssült
Malacpörkölt
Hortobágyi töltött burgonya
Húsos burgonyagombóc
Kalocsai sertésborda
Csopaki tokány
Debreceni tokány
Székely sertésköröm
Mexikói sertésflekken

Marhahúsból készült ételek

Zengői töltött rostélyos
Szerb rostélyos
Töltött borjúszege "Sir Henri"
Angol bélszín
Bélszínfilék hagymásan
Beefsteak
Borsos marhasült
Borsos tokány

Hagymás rostélyos

Marhapörkölt

Egytál ételek

Babgulyás füstölt csülökkel

Pacalpörkölt (sertés körömmel)

Bográcsgulyás

Marhagulyás

Birkaragu

Korhely halászlé

Magyaros egytál

Székelykáposzta

Sólet

Töltött káposzta

Töltött paprika csirkemellből

Sárgaborsó-főzelék

Körömpörkölt

Grillek

Parasztos báránysültek nyárson

Békacomb nyárson sütvé

Hering bundában sütvé

Tengeri kagylók (pétoncles) nyárson

Nyársonsült Saint-Jacques kagylók

Grill aranykárász kerkenni mártással

Tengeri varangy (ördöghal) nyárson

Pácolt báránylapocka nyárson

Sült ponty hagymaszósszal

Vegyes nyársonsült

Disznótoros ételek

Debreceni rizses-májjas hurka

Zsemlés májjas hurka

Rizses-májjas hurka

Köleskásás hurka

Hideg májjas hurka

Füstölt májjas hurka

Kenőmájjas készítése

Alföldi véres hurka

Majoránnás véres hurka

Rizses véres hurka

Szárnyas húsból készült ételek

Töltött libacomb

Pulykamell rolád

Sült pulykacomb marsalával

Gesztenyés kacsasült

Ananászos csirkemell

Bajor csirkecomb

Fokhagymás rakott csirke

Gesztenyés gombás pulykatekercs

Pulykamell rolád mandulás körtével

Vadhúsból készült ételek

Vadhús étkek: pácolás

Vadászpecsenye
Fogoly kelkáposztában
Nyúl pácolva
Őzgerinc angolosan
Bodrogi Gyula vaddisznópörköltje
Tihanyi vaddisznóragu
Szarvashús polgári módon
Vaddisznóhús vörös borral
Töltött fácán
Vadleves
Szarvas vagy őz gulyás
Őzcímerből vagdalt
Szarvashús barna mártalékban vérrel

Víziherkentyűk: halak, rákok, stb.

Ponty sörben pácolva
Szegedi halászlé
Halpaprikás bográcsban
Törpeharcsa fehérborban
Halászlé
Töltött pontyfilé
Tejfölös sült csuka
Sügérfilé garnélarák mártásban
Rákkal töltött sült alligátor teknős
Tempura garnélarák

Nagyon finom mártások

Írómártás avokádóval és kaprival
Máltai mártás
Sóskamártás
Francia mustármártás
Zöldfűszer mártás
Fehér vajmártás
Könnyű, tejszínes kucsmagombamártás
Enyhe mustármártás
Currymártás chutney-val
Pezsgőmártás
Vörösbormártás salottahagymával
Édes-savanyú gyömbérmártás
Paradicsommártás

Pizzák

Pizzatészta alaprecept
Sonkás-olívás
Hagymás pizza
Mini pizza

Levesek

Bakonyi betyárleves

Hozzávalók: 35 dkg marhaszegy, 1 pár csirkecomb, 20 dkg vegyes zöldség, 1 fej hagyma, só, egész bors, csípős paprika, csusza tészta, 1 egész tojásból és a hozzávaló lisztből.

Elkészítése: A marhahúst felvágjuk 4 szeletre, és hideg vízben feltesszük főni. Sóval, egész borssal ízesítjük. Amikor majdnem puha, hozzáadjuk a csirkecombokat, a metéltre vágott zöldséget, a felaprított hagymát, az erős paprikát, majd készre főzzük. A lisztből és a tojásból vékony, kemény tésztát gyúrunk, a levesbe tépkedjük és megfőzzük.

Becsinált leves

Hozzávalók: 50 dkg csirkeaprólék, 1 csomag mirelit vegyes zöldség, 1 kanál zöldpetrezselyem, 1 vöröshagyma, 1 kanál liszt, 1 kanál olaj.

Elkészítése: Míg az aprólék felenged, egy csomó petrezselyem zöldet és egy diónyi vöröshagymát apróra vágunk. Az olajban a hagymát megfuttatjuk, majd a mirelit zöldséget beletéve, néhány percig pároljuk. A tűzről levéve beleszórjuk a zöldpetrezselymet, és félretesszük. Eközben már feltesszük az aprólékot, és majdnem készre főzzük. A már előbb elkészített zöldséget meghintjük liszttel, elkeverjük, és az aprólékkal felöntve készre főzzük.

Hamis palócleves

Kevés zsíron fél fej finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk. Közben személyenként 10 dkg sertés apróhúst kis kockára vágunk, majd megpároljuk a hagymás zsírban. Sózzuk, tegyük mellé babérlevelet és néhány szem köménymagot, kevés pirospaprikát. Ezalatt kockákra burgonyát és zöldbabot külön-külön puhára főzünk, majd mikor megfőttek, levükkel együtt a húshoz adjuk, de ügyelünk rá hogy levesünk ne legyen hígabb, mint a bográcsgulyás. Tálalás előtt forraljuk át kevés liszttel elkevert tejföllel.

Malacaprólék leves

A tisztított és jól átmosott 1 kg malacaprólékot (tüdő, máj, láb, farok, vese) kis kockára vágjuk, majd hideg vízbe téve egyszer átforraljuk és újra lemoszuk. Közben 1 fej finomra vágott vöröshagymát zsiradékban megfonnyasztunk. Erre helyezzük az előkészített aprólékot. Sóval, törött borssal, babérlevéllel fűszerezük. Hozzáadunk kockára vágott vegyes zöldséget, és csontlevet vagy vizet aláöntve puhára főzzük. Finomra vágott tárkonnyal, petrezselyemzölddel meghintjük. Kb. 1 órai főzés után zsemleszínű rántással besűrítjük, citromlével és tejföllel, cukorral pikánsra ízesítjük. Átforraljuk és kicsiny zsemlegombócokra tálaljuk.

Kunsági leves

Egy fej finomra vágott vöröshagymát zsírban megfonnyasztunk. Meghintjük pirospaprikával és hozzáadunk 40 dkg kockára vágott sertés apróhúst. Sóval, törött borssal ízesítjük és kevés vizet, illetve vörösbort aláöntve félig puhára pároljuk. Ekkor ráhelyezzük a kockára vágott 15

dkg gombát, az 1 csomag finomra vágott petrezselymet és a lebbencs tésztát. Csontlével vagy vízzel felengedjük, tejsavas habarással besűrítjük és együtt puhára főzzük.

Tárkonyos raguleves

A tisztított és kockákra vágott vegyes levezöldséget 1 fej finomra vágott vöröshagymával, 40 dkg szintén kockákra vágott sertéshússal félig puhára pároljuk. Sóval törött borssal, kevés majoránnával ízesítjük, majd meghintjük 2 evőkanál liszttel és feleresztjük 1,2 l vízzel. Beleteszünk egy csokor apróra vágott tárkonyt és átforraljuk. Ezután 1 tojásból galuskát készítünk és azt beleszagatjuk. Tálaláskor tejföllel és citromlével ízesítjük.

Tyúkhúsleves zsemlegombóccal

Hozzávalók: 1 tyúk, 2 l víz, levezöldség, (sárgarépa, zeller, stb.) 2 evőkanál zöldborsó, egy kis fej hagyma, só, bors, csirkeaprólék (zúza, máj, és szív), 2 csokor petrezselyem, 2 szikkadt zsemle, 2 tojás, őrölt szerecsendió, tej a zsemle áztatásához, zsemlemorzsa.

Előkészítés: A tyúkot megtisztítjuk, megmossuk, és a megtisztított zöldséggel, a megmosott, de nem hámozott hagymával (a hagymahéjtól tiszta lesz a leves!) és a csirkeaprólékkal együtt hideg vízben feltesszük főni, és lassú tűzön egészen lassan forraljuk. A zsemlet apró kockákra vágjuk, és a tejjel, a tojásokkal, sóval és borssal keményebb masszává dolgozzuk össze, egy kicsit pihentetjük. A petrezselymet megmossuk és apróra vágjuk.

Elkészítés: Ha a tyúk megpuhult, kivesszük a levesből, lehúzzuk a bőrét, a húst lefejtjük a csontjáról, és kockákra vágjuk. A zöldséget szintén kockára vágjuk. A visszamaradt levest sóval, borssal ízesítjük, leszűrjük, és ismét felforraljuk. Ekkor a petrezselymet belekeverjük a zsemlegombóc tésztába, szerecsendióval ízesítjük, és egy kevés zsemlemorzzával megkötjük. Apró gombóckákat formálunk a masszából, s a forrásban lévő húslevesbe téve kb. 10-15 percig főzzük. Ekkor beletesszük a levesbe a kockákra vágott húst és zöldséget, a tetejét megszórjuk petrezselyemmel, és forrón tálaljuk ezt a régi időkre emlékeztető finom, erős tyúkhúslevest.

New-England chowder

Hozzávalók: 115 g felkockázott szalonna, 125 g vaj, 1 pohár apróra vágott vöröshagyma, 1 pohár apróra vágott zeller, 1 pohár apróra vágott sárgarépa, 3 pohár kockára vágott burgonya, 1 pohár liszt, 4 pohár hallé vagy kagylólé, 3 pohár feldarabolt kagyló, 3 pohár sűrű tejföl, 1 kávéskanál bors, 1 kávéskanál kakukkfű, 1 kiskanál só.

Elkészítése: Egy nagy fazékban ropogásra sütjük a szalonnát. Leöntjük róla a zsírt. Hozzáadjuk a vajat, és a zöldségeket puhára pároljuk. Megszórjuk liszttel és 2 percig pirítjuk. Beletesszük az összes maradék hozzávalót és felforraljuk. Ezután, a hőfokot csökkentve, 15-20 percen át főzzük, míg bennem sűrűsödik. Gyakran meg kell keverni.

Béarni libaleves

Hozzávalók: 2 db libacomb, só, 2 l víz, 4 nagy sárgarépa, 1 zeller, 4 db közepes burgonya, 1 kis fej fehér káposzta, 2 db póréhagyma, 1 nagy hagyma, frissen őrölt fekete bors, 4 szelet pirított kenyér, 4 evőkanál frissen reszelt ementáli sajt, 5 deka vaj.

Elkészítése: A libacombokat megmossuk, és sós vízben másfél órán át főzzük. A répát, a zellert és a burgonyát megtisztítjuk, és a káposztával együtt durvára reszeljük. A póré és a hagymát megtisztítjuk, és vékonyan felszeleteljük. A zöldségfélét a libacombhoz adjuk, és

még egy órán át főzzük. Ezután a zöldségeket átpasszírozzuk vagy botmixerrel pürésítjük. A combokat kicsontozzuk, kis darabokra vágjuk, és visszatesszük a zöldségpürébe. A sütőt 250 fokra előmelegítjük. Az ételt egy tűzálló tálba öntjük, befedjük pirított kenyérszeletekkel. Ezek tetejére szórjuk a reszelt sajtot, és olvasztott vajjal leöntjük. Az edényt a sütő középső részére toljuk és addig sütjük, amíg a sajt aranysárga bevonatot nem képez a tetején. A tűzálló tálban találjuk.

Kínai húsleves töltött tésztabatyukkal

Hozzávalók: 4 személyre. Adagonként 395 kcal-t, 22 g fehérjét, 20 g zsírt, 32 g szénhidrátot tartalmaz. A töltelékhez 20 dkg darált sertéshús, 5 dkg tisztított rák, 1 teáskanál só, 1/2 teáskanál cukor, 1 evőkanál híg szójamártás, 1 teáskanál sűrű szójamártás, frissen őrölt fekete bors, 2 teáskanál száraz sherry, 1 teáskanál étkezési keményítő. 4-5 evőkanál víz, 3 újhagyma, 3-4 dkg bambuszrügy (konzerv), 2 teáskanál szezámolaj, 1 tojássárgája. A tésztahoz: 15-20 dkg búzaliszt, 1 teáskanál só, 1 tojás, 2-3 evőkanál hideg víz, kevés liszt a kisodráshoz. A leveshez: 3-4 kínai kel levél, só, 1 1/2 l húsleves (lehet kockából), 8 teáskanál mogyoróolaj vagy kukoricaolaj, A tálaláshoz: frissen őrölt feketebors, szezámolaj, híg szójamártás.

Elkészítés: Elkészítési idő 2 óra. 1) A töltelékhez a sertéshúst keverőtálba tesszük. A rákot apróra vágjuk és hozzákeverjük. 2) Ezután hozzáadjuk a soron következő hozzávalókat (fűszerek, sherry, keményítő), és jól összekeverjük. A vizet kanalanként keverjük hozzá (csak azonos irányba keverjük), majd a töltelékkel kézzel jól átgyúrjuk. 3) Az újhagymát megtisztítjuk és nagyon finom karikákra vágjuk, a bambuszrügycet a dobozból kivéve lecsöpögtetjük és finomra vágjuk. A hagyma felét (a másik felét félretesszük díszítéshez) és a bambuszrügycet alaposan összekeverjük a hússal. 20-30 percig állni hagyjuk, majd az olajat is hozzáadjuk. 4) Mielőtt a tésztát megtöltenénk, a tojássárgáját is hozzáadjuk a húsmasszához. 5) A tésztahoz 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 legalább fél órán át (de jobb egy órán át) hűtőben 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 tészta darabot a tenyerünkbe veszünk, a közepére teszünk egy kiskanálnyi töltelékkel. A tészta sarkait a másik kezünkkel összefogjuk, és szorosán feltekerjük, hogy egy bezárt kis batyu keletkezzen. A leveshez a kel leveleket széles csíkokra vágjuk, és egy nagy edényben forrásban lévő sós vízben 1 percig blansírozzuk, majd szűrőkanállal kiemeljük. A húslevest egy másik edényben lassan felforraljuk. A kel főzővizét újra felforraljuk, beletesszük a töltött tészta batyukat (egyszerre legfeljebb 20 darabot) és óvatosan kevergetve (nehogy összeragadjanak) 3 percig főzzük, amíg a víz felszínére feljönnek. Szűrőkanállal kihalásszuk, és kínai csészékbe tálaljuk. Mindegyikre teszünk a félretett hagymából és a káposztából. 2-2 kiskanálnyi olajat adunk hozzá, végül felöntjük húslevessel. Mindenki ízesíti borssal, szezámolajjal és szójamártással.

Görög rizses tyúkleves

Hozzávalók: 1,5 liter tyúkleves (leveskockából), só, 10 dkg rizs, 1 evőkanál keményítő, 1 dl tej, 3 tojássárgája, 1 teáskanál vágott petrezselyem, 1 citrom leve.

Elkészítése: A tyúklevest felforraljuk. Hozzáadjuk a megmosott rizst, és 12 percig főzzük. Egy keverőtálban a keményítőt, a tejet, a sót és a tojássárgákat alaposan elkeverjük. Habverővel állandóan keverve apránként hozzáadjuk a leveshez. A levest még egyszer felhevítjük, de már nem forraljuk! (Tipp: Görögországban hasonló recept szerint zsírtalanított

barányhúslevesből is nagyon jóízű levest készítenek.) Végül állandó keverés közben hozzáadjuk a petrezselymet és a citromlevet. Vigyázzunk nehogy összefusson!

Különleges ételek

=====

Mexikói bab darált hússal

Hozzávalók: 30 dkg vörös bab, 3 fej hagyma, 2 evőkanál olaj, 40 dkg darált marha hús, 2 db kis csípős paprika, 3 dl csirkeleves (leveskockából), 1 doboz (40 dkg) mexikói zöldparadicsom, 1 pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, fél kanál oregánó, fél kávéskanál kurkuma, fél kávéskanál chilipor, só.

Elkészítése: 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 oregánót, 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.

Különleges húsostál

Hozzávalók: fél kg levescsont, 25 dkg ököruszály darabolva, 1 fej káposzta, 1 kg sovány marhahús, 1 hagyma, 1 szegfűszeg, 1 babér, 4 szem feketebors, 2 ág petrezselyem, szerezsendió, 2 sárgarépa, 2 szál póréhagyma, fél zellergumó, 4 evőkanál olívaolaj, 1 evőkanál borecet, 1 evőkanál mustár, őrölt fekete bors, 1 evőkanál salátahagyma (apróhagyma), 1 evőkanál aprított metélőhagyma.

Elkészítése: 1.) A csontokat az ököruszály darabokkal és 1 liter vízzel 45 percig főzzük. 2.) A káposztát vagy kelkáposztát negyedekbe vágjuk, és a levesben addig főzzük, amíg megpuhul. 3.) Ezután a húslevest átszűrjük egy másik edénybe, hozzáadunk 1 liter vizet, felfőzzük, beletesszük a marhahúst és megsózzuk. A héjas hagymába beletűzzük a szegfűszeget és a babért, és a levesbe tesszük. Hozzáadjuk a borsot, egy petrezselyem-ágot, egy kis szerezsendiót, és az egészet másfél órán át főzzük, közben leszedjük a habját. 4.) A répát megtisztítjuk, a póré darabokra vágjuk. A fél zellergumót megtisztítjuk és 6 darabra vágjuk. A feldarabolt zöldséget a levesbe tesszük, és kb. 1/2 óráig főzzük. 5.) Az olívaolajból, az ecetből, a mustárból, a salátahagymából és a metélőhagymából pikáns vinaigrette-mártást keverünk. 6.) A húst kiemeljük a levesből, felszeleteljük, és előmelegített tálra tesszük az ököruszály darabokkal. Körülrakjuk a főtt zöldségekkel. Mártást, apró sós uborkát adunk hozzá, a hússzeleteket megszórjuk sóval.

Gyömbéres lencse füstölt angolnával

Hozzávalók: 20 dkg lencse, 10 dkg gumós zeller, 1 lilahagyma, 2 evőkanál szőlőmag olaj, 4 cl sherry ecet, 1 erős húsleves, 1,5 dl száraz fehérbor, só, 4 dkg apróra vágott friss gyömbérgyökér, 1 teáskanál currypor, frissen őrölt fehérbors, 1 füstölt angolna (60-80 dkg), petrezselyem a díszítéshez.

Elkészítése: A lencsét néhány órára bő vízben áztatjuk. Ezután kuktában az áztatóvízben 10 percig főzzük. A zellert és a hagymát megtisztítjuk és kis kockákra vágjuk. Forró olajon megfuttatjuk a zöldséget, hozzáadjuk az előfőzött lencsét, felöntjük az ecetes-boros levessel, sózzuk, és a fűszereket is beletesszük. Lefedve közepes tűzön addig főzzük, amíg a zeller megpuhul. A füstölt angolna bőrét lehúzzuk, a húsát lefejtjük a gerincéről, és darabokra vágjuk. A kész ételt mélytányérokba osztjuk, és betétként adjuk a haldarabokat. Petrezselyemmel díszítve tálaljuk. Ital ajánlatunk: testes fehérbor.

Zöldséges sáfrányos haltál

Hozzávalók: 2 evőkanál vaj, 1 közepes hagyma, 20 dkg sárgarépa, 2 közepes póréhagyma, 5 szál zeller, 1 kiskanál sáfrány, 2 dl száraz fehérbor, 7 dl hal-alaplé, só, őrölt fehérbors, fél citrom leve, 60 dkg tengeri halfilé, 15 dkg garnéla.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát forró vajon gyenge tűzön megpároljuk. A megtisztított répát zöldséggyaluval közvetlenül az edény fölött vékonyra gyaluljuk, és kis ideig a hagymával együtt pároljuk. A póré megpároljuk, és rézsutosan 1 cm-es karikákra vágjuk. A zellert megmossuk, és vékonyan felszeleteljük. Ha vannak levelek is rajta, apróra vágjuk. A póréval együtt kissé megpároljuk. (Tipp: Hal-alaplé helyett használhatunk zöldséglevest is, és a sáfrányt curryvel helyettesíthetjük.) A sáfrányt a zöldségre szórjuk, egy kicsit pirítjuk, majd felöntjük fehérborral. Hozzáöntjük a hal-alaplevet, és sóval borssal, citromlével ízesítjük. Lefedve 15 percig közepes tűzön pároljuk. A halat megmossuk, és falatnyi darabokra vágjuk. Meglocsoljuk citromlével, sózzuk, borsozzuk. A rákkal együtt a zöldséghez tesszük, és gyenge tűzön 5 perc alatt készre pároljuk. Végül szükség szerint utánaízesítünk.

Egytál étel báránnyal, paradicsommal és cukkínival

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.

Elkészítése: 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 cukkínt megmossuk és szárvegződésének 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 cukkíni-szeleteket. Ha szükséges utánaízesítjük.

Eredeti erdélyi töltött káposzta

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 50 dkg kocsonyahús (nyers sertésfűl, fark, fejhús), 50 dkg nyers füstölt oldalas, 50 dkg dagadó, 3 dkg liszt, 2 evőkanál olaj, 2 kg savanyú, aprókáposzta, 10 db savanyú káposztalevél, 10 dkg rizs, 1 kisfej vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 8 dl tejföl, ízlés szerint őrölt fekete bors, só.

Előkészítése: Nagy vasfazekat (vagy beáztatott cserépedényt) olajjal kikenek és liszttel meghintem. A töltékhez 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.

Elkészítése: Az apró káposzta egyharmad részét elterítem a fazék alján, erre ráteszem a megmosott és feldarabolt kocsonyahúst, valamint az előzőleg egy éjszakán át vízben vagy

tejben áztatott, darabokra vágott füstölt oldalast. Erre a következő réteg savanyú káposztát terítem. Megsózom, meghintem borssal, majd beborítom a megtöltött savanyú káposztalevelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezek, végül beborítom a maradék apró káposztával. 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.

Sertés húsok

Orjaleves

A kb. 1 kilónyi megmosott sertéskarajcsontot - amelyen kisebb húsdarabok találhatóak - 2 liter vízben feltesszük főni. Az első forrás után a tetejéről a habot leszedjük. sóval, kakukkfűvel, szurokfűvel, borssal ízesítjük és hozzáadjuk az egészben hagyott leveszöldségeket (sárgarépa, fehérrépa, zeller, karalábé, kelkáposzta, gomba, vöröshagyma), a paradicsomot és a zöldpaprikát. Lassú tűzön kb. egy és fél óráig főzzük. Ezután a levest 10 percig állni hagyjuk, majd leszűrjük. Finom metélttel, a darabolt csonttal és a zöldségekkel együtt, ecetes tormával tálaljuk.

Gábris leves

30 dkg sertéshúst megdarálunk, sóval, törött borssal és 1 db tojással összedolgozzuk. Vizes késsel gombócokat formálunk belőle és a húsleveshez hasonlóan bezöldségelt és fűszerezett, forrásban levő paradicsom-ivóléhez adjuk. Amikor a gombócok és a zöldségek már majdnem megpuhultak, akkor kis darabokra tördelt makarónit főzünk a paradicsomléhez. Egyéni ízlés szerint cukorral is ízesíthetjük, reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Angol vagdalt

40 dkg darált sertéshúsból tejben áztatott és kicsavart zsemelével, 2 tojással, reszelt vöröshagymával, sóval, törött borssal vagdalt masszát készítünk. Pogácsa alakúra formázzuk, zsemlemorzsába forgatjuk és zsiradékban megsütjük. Ugyancsak bő zsiradékban zsemlekarikákat sütünk. Mindegyik zsemlekarikára 1-1 vagdaltat fektetünk és 1-1 tükörtojással befedjük. Kiváló egytál étel vagy tea mellé vacsora.

Olasz sertéskaraj

A szép rövidkaraj szeleteket húsverővel kissé megveregetjük. Megsózzuk és tűzálló tálba rakjuk, közvetlenül egymás mellé. (A tálat nem zsírozzuk ki!) Mindegyik szeletet leöntjük sűrű tejföllel és beszórtuk reszelt sajttal, majd forró sütőben, nagy lángon pirosra sütjük. Burgonyapürét vagy sült burgonyát adunk mellé.

Piramis

Sertés apróhúsból a szokásos módon vagdalt hús masszát és az átlagosnál egy kicsit keményebb burgonyapürét készítünk. Vastagon kivajazott tepsibe helyezük a vagdaltat, középebe két keménytojást rakunk és kenyéralakúra formázzuk. Kb. 15 percig sütőben elősütjük, majd a burgonyapürével befedjük, tojássárgájával megkenjük és sütőben kb. 30

percig tovább sütjük. Időnként olvasztott vajjal, illetve saját levével locsolgatjuk. Külön köret nem szükséges hozzá, idénysalátával tálaljuk.

Citromos sertéssült

A sertéslapockát keskeny hosszú darabban (hogy jól lehessen szeletelni) kevés reszelt hagymás zsíron puhára pároljuk. Ha megpuhult, kivesszük a zsírból és hűlni hagyjuk. Ezalatt a levét megszórjuk kevés liszttel, 1-2 dl tejföllel fölengedjük és krémszerű mártássá befőzzük. Sóval, picit borssal, reszelt citrom héjával és levével ízesítjük. A húst felszeleteljük, tátra tesszük és mártással leöntjük. Metélt tésztával tálaljuk. A citromos sertéssültet karajszeletekből is készíthetjük.

Malacpörkölt

A megtisztított és megmosott malachúst közép nagyságú kockákra vágjuk. Személyenként 2 dkg vöröshagymát apróra összevágva zsíron megpárolunk, hozzá tesszük a feldarabolt malachúst, gyengén megsózzuk, kissé megpirítjuk, majd teszünk hozzá egy kis makkáskanál édes pirospaprikát, kevés paradicsomot és fedő alatt puhára pároljuk. Tarhonyával tálaljuk.

Hortobágyi töltött burgonya

A szokásos módon sertéspörköltet készítünk. Közben személyenként két darab nagyobb burgonyát héjában megfőzünk, majd tisztítás után hosszában félbevágjuk őket. Üregeket kaparunk ki. Ezután a pörköltet levétől lecsurgatjuk és pépesre vágjuk. A húskrémmel megtöltjük a burgonyákat, majd kivajazott tűzálló edénybe helyezük. A pörkölt tejfeles habarással besűrítjük és a burgonyákat bevonjuk vele. Előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük.

Húsos burgonyagombóc

A szokásos módon sertéspörköltet készítünk. Közben 40 dkg burgonyát megfőzünk, meghámozzuk és áttörünk, eldolgozzuk 20 dkg liszttel, valamint 1 db tojással, csipetnyi sóval. Kb. 1 órát pihentetjük. A pörköltet levétől jól lecsurgatjuk és finomra vágjuk. Ráhalmozzuk a húspépet és gombócokat formálunk. Lassan, lobogó sós vízben kifőzzük, majd leszűrjük. A tejfölös mártással áthúzva zöldpaprikával és paradicsommal díszítve tálaljuk.

Kalocsai sertésborda

Hozzávalók: 60 dkg sertés karaj, 20 dkg császár szalonna, 5 dkg liszt, só, bors, 10 dkg virsli, 30 dkg zöldpaprika, 15 dkg paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 3 dkg pirospaprika, 1 fej vöröshagyma.

Elkészítése: A szalonnát apró kockákra vágjuk, és üvegesre megpirítjuk. A húst sózzuk, borsozzuk, paprikás lisztben megforgatjuk és hirtelen mindkét oldalát megsütjük. Kivesszük a húst a zsírból és beletesszük az apróra vágott hagymát és a szétzúzott fokhagymát, és üvegesre pároljuk. Ekkor beletesszük a paprikát és a paradicsomot. Amikor félig megpuhult, hozzáadjuk a karikára vágott virsli, és visszarakjuk a húst, a maradék paprikával meghintjük és 3-4 percig tovább főzzük.

Csopaki tokány

A húst 5-6 cm hosszú, ujjnyi vastag csíkokra vágjuk. A kevés zsiradékon reszelt vöröshagymát kicsit megpirítjuk, majd paradicsompürét és kevés vizet adunk hozzá. Hozzá tesszük a húst. Sóval, törött borssal fűszerezzük és félig puhára pároljuk. Mikor a hús félig megpuhult, akkor hozzáadjuk a zöldborsót és annyi száraz fehérbort, hogy ne legyen túl híg a leve. Együtt készre főzzük. Galuskával tálaljuk, szőlőszemekkel díszítjük.

Debreceni tokány

A húst csíkokra vágjuk. Szintén csíkokra vágott füstölt szalonna zsírjában finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk és hozzáadjuk a húst. Pirospaprikával megszórjuk és kevés vízzel felengedjük. Sózzuk, borsozzuk. Amikor a hús félig puha, akkor kockára vágott zöldpaprikát, paradicsomot, valamint karikázott debrecenit adunk hozzá. Együtt készre pároljuk. Hagymás, tört burgonyával tálaljuk.

Székely sertésköröm

10-15 dkg apróra vágott hagymát 5-10 dkg zsírban halványan megpirítunk, megszórjuk 1 dkg többféle pirospaprikával, majd elkeverjük. Ezután kevés vízzel felengedjük, hozzáadunk 1-2 gerezd fokhagymát, pár szem őrölt köménymagot, kevés sót, és az előfőzött 1 kg sertéskörmöt levéllel együtt fedő alatt puhára pároljuk. Ezután a körmököt kiszedjük egy másik edénybe (a szilánkok végett), majd a pörköltlét 10 dkg konzervlecsóval vagy nyáron zöldpaprikával, paradicsommal ízesítjük és még egyszer felforraljuk. Az így készített körömpörkölt rövid levébe fél kg kicsavart savanyú káposztát teszünk és a pörkölt levéllel jól összekeverjük. Kevés meleg vízzel felengedjük és mérsékelt tűzön puhára pároljuk. Amikor a káposzta puhára főtt, 2 dl tejfölből és 2 dkg lisztből habarást készítünk, majd ráöntjük. A melegen tartott körmöt a tál aljára, a forró káposztát a tetejére rakjuk, kevés tejföllel még leöntjük és finomra vágott kaporral megszórjuk.

Mexikói sertésflekken

Hozzávalók: 3 szál újhagyma, 1 doboz konzervbab, 4 szelet tarja, sültékhez fűszerkeverék, 3 ek. olaj, 1 tasak chili con carne alap.

Elkészítése: A hagymát megtisztítjuk és karikákra vágjuk. A babot lecsepegtetjük. A tarját bedörzsöljük fűszerkeverékkel, majd mindkét oldalát megsütjük az olajban. Ha kész, kivesszük és melegen tartjuk. A visszamaradt olajban megpároljuk a hagymát, felöntjük 3 dl vízzel, hozzáadjuk a chili con carne alapot, a babot, és alaposan összekeverjük. Időnként megkeverjük és lassú tűzön kb. 10 percig főzzük. A chilis ragut a flekkenre halmozzuk. Aki szereti erős paprikát is rakhat bele. Friss bagettet kínálunk hozzá.

Marhahúsból készült ételek

Zengői töltött rostélyos

Hozzávalók: 5 dkg füstölt szalonna, 2 kis fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg zöldpaprika, 20 dkg sertésvelő, 2 tojás, só, 80 dkg rostélyos (csont nélkül), 5 dkg zsír, 15 dkg gomba, törött bors, 1 evőkanál pirospaprika, 1,5 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 csomó petrezselyemzöld, 4 adag ribizli.

Elkészítése: Az apróra vágott szalonnát kisütöm, megpirítom rajta az egyik fej hagymát és a fokhagymát, ráteszem a csíkokra vágott zöldpaprikát, és a saját levében üvegesre párolom. Ezután a megtisztított, lehártyázott, apróra vágott velőt hozzátéve néhány percig pirítom, majd a felvert tojást is hozzáöntve kocsonyásodásig keverem, ezután megsózom. Az egyforma szeletekre vágott húst kiverem, rákenem a töltelékét, majd összegöngyölöm és zsineggel megkötöm. Forró zsírban megpirítom, két pohár vizet öntök alá, és megpárolom. A forró zsíron üvegesre pirítom a maradék vöröshagymát, majd a felszeletelt gombát megszóva fedő alatt puhára párolom. Borssal és pirospaprikával megszórom, és a hús párolólevével felöntöm. Jól összeforralom, majd ráöntöm a húsrá. Még egyszer felforralom, végül meghintem apróra vágott petrezselyemzölddel. Ribizlivel tálalom.

Szerb rostélyos

Hozzávalók: 80 dkg rostélyos (csont nélkül), só, 4 evőkanál zsír, 15 dkg vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 késhegynyi köménymag, 1 1/4 kg kelkáposzta, 15 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom.

Elkészítése: A felszeletelt rostélyosokat kiverem, bevagdossom, megsózom, kevés forró zsírban mindkét oldalukon elősütöm, majd félreteszem. A sütőzsírban üvegesre pirítom a finomra vágott vöröshagymát. Rászórom a fűszerpaprikát és a zúzott fokhagymával együtt apróra vágott köménymagot. Kevés vízzel vagy csontlével felengedem, felforralom és ebben párolom az elősütött rostélyosokat. Közben a megtisztított kelkáposztát cikkekre vágom, sós vízben félig puhára főzöm és leszűröm. A zöldpaprikát és a paradicsomot felszelelem. Ha a hús majdnem puha, hozzáadom a kelkáposztát, a zöldpaprikát és a paradicsomot. Annyi vizet (vagy csontlevet) öntök rá, hogy az egészet ellepje, majd készre főzöm. Az elkészült rostélyosokat utánízeselem. Tálaláskor a hússzeletekre halmozom a kelkáposztát. Sós burgonyával kínalom.

Töltött borjúszegegy "Sir Henri"

Hozzávalók: 100 g felszeletelt szalonna, 300 g borjúvagdalt hús, 1 kg töltőanyag borjúszegegy 2 sárgarépa, 1 hagyma, 1 köteg petrezselyem, só, bors, tojás, 4 evőkanál kukoricaszem, 4 evőkanál pisztácia bél, 1 zeller, 1 póréhagyma, 2 evőkanál étolaj, babérlevéllel és szegfűszeggel áttűzött hagyma, fél citromnak a leve, 3 dl fehérbor, 4 dl marha erőleves.

Elkészítése: Egy sárgarépát apró kockára vágunk, majd felszeleteljük a hagymát, a petrezselymet és a sütőtepsiben felolvasztott szalonnával pároljuk 3 evőkanál vízben, amit sóval ízesítünk és addig pároljuk, míg a sárgarépa puha nem lesz. Utána a fedőt levesszük és kipárologtatjuk a vizet. Kihűlés után vagdalt hússal és tojással összekeverjük. Utána beletesszük a kukoricát és a pisztáciát. Az így nyert keverékkel megtöltjük a szegyhúsba előrevágott "zsebet", amit töltés után cérnával varrunk be. A másik sárgarépát és póréhagymát

felszeleteljük, majd az előmelegített sütőtepsiben étolajban a töltött szegy mindkét oldalát alaposan megsütjük. Az előpirított hagymát a zöldséggel röviden pároljuk, majd citromlevet, fehérbort és erőleves-főzetet adagolunk hozzá. 220 fokon fedetlenül 30 percig sütjük, majd ezután a hőmérsékletet 150 fokra állítjuk és így két órát sütjük. Ezen idő alatt kb. négyszer megforgatjuk és a levével locsolgatjuk. A megsült töltött szegyvet vágódeszkán kb. 5 percig állni hagyjuk, majd a felszeletelt sültet a leszűrt lével lelocsoljuk és tálaljuk.

Angol bélszín

A jó állott bélszint teljesen megtisztítunk hártályaitól, tálba tesszük, megkenjük mustárral, törött borssal és olajat öntünk rá. Így hagyjuk pár órán át állni, majd közvetlenül sütés előtt megsózzuk. Tepsiben zsírt vagy olajat forrosítunk és beletesszük a bélszint. Nagy tűzön minden oldalát 5-5 percig sütjük, Végül forró sütőben még 20 percig sütjük tovább. Közben kétszer-háromszor meglocsoljuk és megforgatjuk. Ha nagyon vastag a bélszín, 30 percig is süthetjük, de tovább nem szabad, mert teljesen átsül és nem lesz belül véres. Burgonyapürével, angolosan készített zöldségfélékkel tálaljuk. Mustárt adunk hozzá.

Bélszínfilék hagymásan

A jól megtisztított és állott bélszínből 6 dkg-os szeleteket vágunk. Kés hátával mindkét oldalát jól megveregetjük, majd szép gömbölyű szeleteket formálunk belőle. Reszelt hagymával minden szeletet bekenünk, törött borssal megszórjuk és mély tálba egymásra rakjuk úgy, hogy az egyes szeletekre még egy-egy kanál olajat is öntünk. Pár órán át hagyjuk így állni. Serpenyőben, nagy tűzön kevés zsírt vagy olajat forrosítunk és a szeleteket előbb lisztbe mártva hirtelen kisütjük, ezután sózzuk és tálra téve leöntjük a sült zsírral, amelyet előbb még kevés vízzel felforralunk és sóval megízesítünk. Burgonyapürét vagy szalma burgonyát adunk mellé.

Beefsteak

A megtisztított bélszínből 12-14 dkg-os vastag szeleteket vágunk. Kés hátával megveregetjük, majd eredeti kerek alakjára összenyomkodjuk. Gyengén megsózzuk, megborsozzuk, olajjal bekenjük és egy fél órára félretesszük. Serpenyőben, nagy lángon zsírt vagy olajat forrosítunk és a bélszín szeleteket mindkét oldalukon rozsdabarnára sütjük. Tükörtojással tálaljuk. Burgonyapürét és mustárt adunk mellé vagy tetszés szerinti angolos körettel is tálalhatjuk.

Borsos marhasült

Személyenként 3 dkg hagymát apróra vágunk és forró zsírban megfonnyasztjuk. Marhafertőt vagy felsál szélét egy darabban a hagymás zsíron addig sütjük, amíg nyers színét elveszti. Megsózzuk, törött borssal meghintjük, a zsírba teszünk egy kanálka mustárt és meleg vízzel felöntve puhára pároljuk. Ha már a hús megpuhult, kivesszük a lábasból és felszeleteljük. Levéhez 2 dl tejfölt vegyítünk. Visszarakjuk a felszeletelt húst és sütőben még 10-15 percig pároljuk. Rizst vagy pirított burgonyát adunk hozzá.

Borsos tokány

Legjobb, ha bélszín széléből, az úgynevezett pacsniból készítjük. Személyenként fél vöröshagymát apróra vágunk, zsírban megpároljuk és hozzátesszük a metéltre vágott húst. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, meghintjük kevés apróra vágott petrezselyemzöldjével, majd

puhára pároljuk. Időnként kevés melegvizet töltünk utána, nehogy leégjen. Ha a hús megpuhult, 1-2 kanál bort adunk hozzá. Tálalás előtt pici lisztet szórunk rá, és kevés vízzel felforraljuk. Tört burgonyát vagy tarhonyát és savanyúságot adunk mellé.

Hagymás rostélyos

A rostélyos szeleteket hártáitól megtisztítjuk, az izmokat és a széleit átvagdossuk és húsverővel vékonyra kiverjük. Törött borssal meghintjük, leöntjük olajjal és félóráig állni hagyjuk. Serpenyőben, forró zsíron vékony karikákra vágott hagymát megpirítunk szép pirosra (személyenként 3 dkg-ot), majd szűrőlapáttal kiszedjük és meleg helyre tesszük. Ugyanebben a zsírban erős tűznél hirtelen kisütjük a rostélyos szeleteket, mindkét oldalukat rozsdavörösré. Sütés után megsózzuk. Tálra téve megszórjuk a sült hagymával, pirított burgonyát, mustárt és savanyúságot adunk mellé.

Marhapörkölt

Legjobb hozzá a vesepecsenye széle (pacsni) vagy lábszár. Személyenként fél db hagymát apróra vágunk és forró zsírban megfonnyasztjuk. A húst kockákra vágjuk, megsózzuk és a hagymához tesszük. Addig sütjük a hagymás zsírban, amíg nyers vörös színét el nem vesztette. Ekkor egy mokkáskanálnyi pirospaprikát és egy kevés meleg vizet teszünk rá, majd fedő alatt puhára pároljuk. Amíg puhul, a vizet többször pótoljuk. Közben, ha van friss paradicsom és zöldpaprika, abból is teszünk hozzá egy keveset kimagozva és karikára vágva. Télen egy kevés paradicsompürét tehetünk bele. Tört burgonyával vagy tarhonyával tálaljuk.

Egytál ételek

=====

Babgulyás füstölt csülökkel

Hozzávalók: 1 db füstölt csülök (kb. 80-100 dkg), 50 dkg tarka bab, 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, ha kemény tésztát gyúrunk.

Elkészítése: 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 füstölt csülköt kivesszük és apró kockákra vágjuk, majd visszatesszük a levesbe és tovább főzzük. Amikor majdnem megpuhult a bab meg a zöldségfélék és a csülök, ekkor kezdem fűszerezni. Először megsózom, teszek bele egy csipet kakukkfűvet, egy csipet szurokfűvet, bazsalikomot, majoránna, borsika fűvet, borsot és zöldséglevelet. Ezután csinálom egy magyaros rántást (hagyma, fokhagyma, pirospaprika) és berántom. Csipetke tésztával gazdagíthatjuk és készre főzzük.

Pacalpörkölt (sertés körömmel)

Hozzávalók: 2 kg pacal, 1 nagyobb sertésköröm, 50 dkg hagyma, majoránna, szurokfű, borsikafű, bors, só, pirospaprika, 1 dl olaj.

Elkészítése: 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 ne égjen. 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 ne hogy szétfőjön. Főtt burgonyával, vagy petrezselymes burgonyával tálaljuk.

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.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát zsírban megpirítjuk. A lángtól 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 saját levét, egy kevés forró vizet öntünk rá. Párolás közben hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát és az apróra vágott köményt. Amikor majdnem puha, hozzátesszük a szép apró kockákra vágott burgonyát és addig pároljuk vele, amíg a burgonya üveges nem lesz. Ugyancsak akkor adjuk hozzá a zöldpaprikát és a friss paradicsomot (vagy lecsót). Felengedjük vízzel a kívánt mennyiségre, utána sózzuk, és az egészet puhára főzzük. Külön kifőzött csipetkével tálaljuk.

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 pritamín, 1 evőkanál étolaj, 1 tojás, 10 dkg liszt, só, őrölt pirospaprika, bors, kömény, kakukkfű, 1 marhahúsleves kocka, 1 dl száraz vörösbor.

Elkészítése: 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 2 liter vízzel felengedjük. Beletesszük a felszeletelt zöldségeket, a leveskockát, a pritamint, a bort, hozzáadunk 1 kávéskanál sót és 1-1 késhegynyi 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 félkörömnnyi, laposra formázott) Tíz perc múltán szórjuk bele az apróra vágott petrezselymet is. Ha nem elég piros a színe, pirospaprikát, ha szükséges, sót is teszünk bele. Egyet forraljuk. Tálalás: mély tányérban, friss, fehérkenyérrel és száraz vörösborral kínáljuk.

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 fehérbor.

Elkészítése: 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 kenyérral és vörösborral kínáljuk, mély tányérban.

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.

Elkészítése: A karikákra vágott hagymát, zöldpaprikát, paradicsomot 10 szem 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 halászlé kockát. 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, hogy kell-e még fűszerezni. Tálalás előtt egyet forraljuk. Tálalás: Aki szereti, szélesmetéltet adhat mellé. Friss fehérkenyérrel és száraz fehérborral kitűnő eledel.

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 pritamint, 10 deka császárhús, 2 evőkanál olaj, só, őrölt pirospaprika, bors, szurokfű, rozmaring, 1 marhahúsleves kocka.

Elkészítése: A császárhúst csíkokra vágjuk, kiolvasztjuk és a zsíráján megfuttatjuk az apróra vágott hagymát és zöldpaprikát. Beletesszük a kockára vágott húst és a paradicsomokat, víz hozzáadásával 30 percig pároljuk. Ezután belekeverjük a szétnyomott fokhagymát, 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.

Székelykáposzta

Hozzávalók: 1 kg kicsontozott csülök, 30 dkg sertés lapocka, 2 kg savanyú káposzta, 1 nagyobb hagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 doboz pritamint, 2 dl tejföl, 10 dkg császárhús, 15 dkg rizs, só, őrölt pirospaprika, 3 babérlevél, bors, szurokfű, majoránna, kömény, 1 marhahúsleves kocka.

Elkészítése: A csíkokra vágott császárhúst megpirítjuk, a zsíráján 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.

Sólet

Hozzávalók: 1 db kisebb füstölt csülök, 50 deka marhaszegy, 2 liba- vagy kacsacomb, 10 deka császárhús, 1 nagyobb hagyma, 60 dkg tarkabab, 20 deka árpagyöngy, só, őrölt fehérbors, szurokfű, majoránna, borsikafű.

Elkészítése: 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 múltán megkóstoljuk, hogy kell-e még fűszerezni. Úgy jó, ha a levét teljesen elfőtte és a húsok puhák. Keverni nem szabad. Tálalás: Egy átforrósított, nagy tűzálló tálon (ha van, szögletesen) a háromféle húst feldarabolva, ízlésesen elrendezzük és a babbal körítjük. Nagyon forrón tesszük az asztalra. Uborkát, céklát vagy más savanyúságot adunk hozzá.

Töltött káposzta

Hozzávalók: 80 deka sertés lapocka, 50 deka oldalas, 10 deka füstölt szalonna, 50 deka savanyú káposzta, 12 darab savanyított káposztalevél, 1 doboz pritamin, 1 doboz paradicsompüré, 20 deka rizs, 2 dl tejföl, só, őrölt pirospaprika, bors, 2 db marhahúsleves kocka, 2 evőkanál zsíros rántás.

Elkészítése: 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 töltelékét 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 levélével és berántjuk vele az ételt. Tálalás: Forrón adjuk asztalra. Kis tálkában tejfölt, és friss fehérkenyeret adunk hozzá.

Töltött paprika csirkemellből

Hozzávalók: 2 nagyobb csirkemell vagy tyúkmell, 10 deka császárhús, 12 db közepes paprika, 20 deka rizsa, 2 kisdoboz paradicsompüré, só, őrölt bors, rozmaryng, 2 tyúkhúsleves kocka, 2 evőkanál olajos rántás, 1 tojás, 10 deka cukor.

Elkészítése: A paprikát kicsumázzuk. A húst lefejtjük a csonttól, a bőrrel és a császárhússal együtt ledaráljuk. Ízesítjük egy kávéskanál sóval és 1-1 késhegnyivel 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 késhegnyit. Takarékon kb. háromnegyed órát főzzük. Mikor a hús megpuhult, a paradicsompüréket összekeverjük a rántással, az étel levélével, és együtt felforraljuk. A cukorral édesítjük. Ha kell, még fűszerezzük.

Sárgaborsó-főzelék

Hozzávalók: 40 dkg feles sárgaborsó, 1 l füstölthús lé, 5 dkg vöröshagyma, 4 dkg zsír, só, 4 dkg liszt, 1 késhegynyi törött bors.

Elkészítése: Az előző napon beáztatott borsót leszűröm, leöblítem. Füstölt lében kezdem elfőzni. Hozzáadom a megtisztított vöröshagymát. Világos rántást készítek, hidegvízzel felöntöm, simára keverem és ezzel sűríttem a már megpuhult borsót. Lassan forralom, sóval és törött borssal ízesítem. Elfőtt levét mindig pótolom. Ha kész, a vöröshagymát kiviszem belőle. Áttörve is készíthető.

Körömpörkölt

Hozzávalók: 1 kg sertésköröm, 5 dkg zsír, 1 nagy fej apróra vágott hagyma, paprika, só.

Elkészítése: A tisztára mosott körmököt az ízületüknél több darabra vágjuk. A hagymát világossárgára pirítjuk, belerakjuk a körmököt, pirospaprikával meghintjük, megsózzuk, vízzel bőven felengedjük és olyan puhára főzzük, hogy a hús a csonttól leváljon. Leve bőséges legyen. Burgonyával savanyú káposztával tálaljuk. Sokáig puhul meg, az állat korától függően 3-4 óra alatt. Ezért ajánlatos kuktában készíteni.

Grillek

=====

Parasztos báránysültek nyárson

Hozzávalók: 6 szelet bárányborda, 6 db virsli, 6 db bárányvese, 6 db gomba, 3 kisebb paradicsom, 1 dl olaj, só, bors, 1 citrom.

Elkészítése: Vágjuk a virslit három darabra, a vesét kétfelé, a paradicsomot pedig négyfelé. A gombafejeket hagyjuk meg egészben. Mindegyik nyársra egyenlő arányban szúrjuk fel a különböző összetevőket. Locsoljuk meg jól olajjal. Tegyük lecsöpögtető nyárssütőbe, és 5 perc múlva forgassuk meg. Ismételjük meg a műveletet a teljes sütésig. Sóval, borssal ízesítsük. Citromkarikákkal tálaljuk.

Békacomb nyárson sütvé

Hozzávalók: 6 tucat friss békacomb, 4 citrom, 1 dl olaj, mustár, só, bors.

Elkészítése: Szúrjuk nyársra a békacombokat. Mártogassuk meg jól olajban, 2 citrom kifacsart levében, aztán fűszerezzük sóval, borssal. Tegyük forró grillsütőbe és forgassuk 4-5 percig. Sütés közben kenjük meg vékonyan kevés mustárral. Citromszeletekkel tálaljuk.

Hering bundában sütvé

Hozzávalók: 12-18 db hering (nagyságtól függően), 10 dkg vaj, 1 citrom, 10 dkg liszt, 1 pohár mustár.

Elkészítése: Pikkelyezzük le, belezzük ki és mossuk meg a frissen vásárolt halat, majd itassuk le róla a vizet. Keverjük össze a mustárt a liszttel, majd mártogassuk meg benne a heringeket és tegyük a sütő rácsára. Tálaláskor adjunk hozzá olvasztott vaját és citromszeleteket.

Tengeri kagylók (pétoncles) nyárson

Hozzávalók: 36 db friss kagyló (nyársanként 6 db), 6 szelet füstölt (borjúszegey) sonka, 1 dl olaj, 4 citrom, 2 piros színű paprika.

Elkészítése: Göngyöljük be egyenként a kagylóhúsokat a csikokra vágott sonkaszeletekbe. Magozzuk ki a paprikát, és vágjuk le egyenlő darabokra. Tűzzük hurkapálcikára a kagylókat és a paprikaszeleteket. A két végén kagylóval zárjuk a sort. 2 citrom kifacsart levében 10 percig pácoljuk meg a nyársat, utána csöpögtessük jól le és locsoljuk le olajjal. Grillsütőben forgassuk öt percig. Tálaláskor tegyük a tányérokra negyedbe vágott citromokat.

Nyársonsült Saint-Jacques kagylók

Hozzávalók: 60 dkg Saint-Jacques kagyló, 50 dkg fekete kagyló, (moule) 20 dkg gomba, 5 dkg vaj, 1 dl olaj, 1 dl fehérbor, só, őrölt bors.

Elkészítése: Tegyük a kagylókat héjastul fehérborba. Adjunk hozzá egy kevés vajat és borsot. Ha szétnyíltak, kaparjuk ki. Forraljuk fel az áztatólét, 2 percre dobjuk bele a Saint-Jacques kagylókat. Tűzzük a kagylókat egymással váltogatva a nyársra. Az elejét és a végét egy-egy gombafejjel zárjuk le. Locsoljunk rá olajat. Közepes fokozatra alított grillsütőben forgassuk 3 percig. Ha már kezd pirulni, kenjük rá a maradék vajat és fűszerezzük meg.

Grill aranykárász kerkenni mártással

Hozzávalók: 1 db 1,5 kg-os kárász, A kerkenni mártáshoz: 4 db paradicsom, 4 zöldpaprika, 2 fej hagyma, 5-6 mentalevél, petrezselyem zöldje, 1 zellergumó, fél citrom leve, 3 evőkanál olívaolaj, só, őrölt bors, harissza (észak-afrikai csípős fűszerkeverék, püréformában), 1 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: Belezzük ki a halat de ne pikkelyezzük le. Parázs fölött vagy grillsütőben süssük meg, 5 percenként megforgatva. Forrázzuk le és húzzuk le a paradicsom héját. Vágjuk apró kockákra a többi zöldséget. Olajjal pároljuk meg, majd a végén ízesítjük. Tálalás előtt vegyük le a kárász bőrét, és tegyük mellé a kerkenni mártást.

Tengeri varangy (ördöghal) nyárson

Hozzávalók: 1,2 kg tengeri varangy, 4 tojás, 25 dkg zsemlemorzsa, olaj, 2,5 dl fehérbor, só, bors.

Elkészítése: Forraljuk fel a bort egy kevés vízzel feleresztve, ízesítsük sóval, borssal, és dobjuk bele 2 percre a halfiléket. Csöpögtessük jól le, majd nagyobb kockákra vágva tűzzük nyársra. Forgassuk meg a felvert tojásban és a zsemlemorzsaiban. Lassan forgatva tegyük 3-4 percre grillsütőbe, közben kevés olajjal mindig locsoljuk meg. Tálaláskor tegyük melléje félbevágott citromot.

Pácolt báránylapocka nyárson

Hozzávalók: 90 dkg báránylapocka, fél liter tej, 4 dl olaj, só, bors, provence-i fűszerkeverék, 6 fej gyöngyhagyma.

Elkészítése: Vágjuk fel a húst kockákra. Áztassuk a sóval, borssal és provence-i fűszerkeverékkel ízesített tejben 3 órán át. Csöpögtessük le és tűzzük nyársra a megtisztított hagymával. Locsoljuk meg olajjal, tegyük öt percre forró grillsütőbe. Gyakran öntözzük meg olajjal.

Sült ponty hagymaszósszal

Hozzávalók: 1 db 2 kg-os ponty, 30 dkg hagyma, 2,5 dl fehérbor, vaj, 50 cl zsíros tejszín, só, bors.

Elkészítése: Belezzük ki, tisztítsuk meg, majd lemosás után törölgessük meg a pontyot. Hámozzuk meg a hagymát, vágjuk karikára és tegyük bele a ponty belsejébe. Adjunk hozzá egy darabka vajat, majd varrjuk be. Tegyük vajjal bőségesen megkent tepsibe. Süssük 40 percig forró sütőben. Időnként locsoljuk meg borral. Gyűjtsük össze a levét. Öntsük a pontyra a tejszínt és a lével locsolgatva, süssük még tíz percig.

Vegyes nyársonsült

Hozzávalók: 50 dkg hátszín, 50 dkg borjúszelét, 3 paradicsom, 1 fej hagyma, 1-2 piros színű paprika, 1 dl olaj, só, bors.

Elkészítése: Vágjuk kockákra a marha- és borjúhúst. A paradicsomot hagymát és a paprikát vágjuk négyfelé. A húsokat és zöldségeket váltogatva, hogy a színek is váltakozzanak, húzzuk nyársra. Öntözzük meg olajjal, és sóval, borssal ízesítsük. Kb. 5 percig forgassuk forró grillsütőben, hogy jól átsüljön.

Disznótoros ételek

=====

Debreceni rizses-májás hurka

Hozzávalók: (kb. 3 kg-hoz) 50 dkg rizs, 1 kg disznómáj, 1 kg tokaszalonna, 80 dkg disznóhús, 10 dkg zsír, 25 dkg vöröshagyma, 2 dkg cajary bors, só, 1 csapott evőkanál majoránna.

Elkészítése: A kockákra feldarabolt húsféléket hideg vízben feltesszük főni, köztük a májat is. 20 percnyi forralás után a májat kiemeljük, de a többi zsiradék- és húsfélét még további 30 percig főzzük. A zsíron az apró kockákra vágott szalonnát üvegesre fonnyasztjuk. A hús főzőlevében a megtisztított, megmosott rizst puhára főzzük, majd hideg vízben leöblítjük. A kihűlt zsiradékot a hússal közepes lyukú húsdarálón ledaráljuk, és a megfonnyasztott hagymával, a megfőzött rizzsel, a fűszerfélékkel kellően szórva összekeverjük. Ha nem találjuk elég képlékenynek a töltéshez, a főzővízből hígíthatjuk. A hurkabélbe lazán betöltjük, végeit elkötjük, és alig forró vízben 30 percig főzzük. Ha kihűlt, fogyasztás előtt átsütjük, hidegen vagy melegen tálaljuk.

Zsemle májas hurka

Hozzávalók: (kb. 5 kg-hoz) 1 kg tokaszalonna-nyesedék, 1 kg disznómáj, 75 dkg véres apróhús, 25 dkg zsír, 30 dkg vöröshagyma, 10 dkg zsemle, fél liter tej, 1 g törött szegfűbors, 2 dkg törött fekete bors, 1 evőkanálnyi majoránna, só.

Elkészítése: A tokaszalonnát, szalonnafélét, az apróhúst sós vízben puhára főzzük. A májat nyersen apró lyukú húsdarálón ledaráljuk. Ha a húsfélék puhára főtték, szintén ledaráljuk és hagyjuk kihűlni. Az apró kockára vágott zsemlet tejszínben megáztatjuk. A megtisztított vöröshagymát apró kockára vágva a zsíron megfonnyasztjuk, végül az egészet alaposan összedolgozzuk a hozzáadott sóval és fűszerekkel. Ha a képlékenységhez szükséges, kevés húslével hígítjuk. Az előre elkészített, darabokra vágott, tisztított hurkabelet betöltjük, végeit

lekötjük, és a már előbb leírt módon megfőzzük, a főzőléből kiemelve hideg vízben lehűtjük, majd leszáradás után hűvös helyen tároljuk felhasználásig.

Rizses-májás hurka

Hozzávalók: (kb. 4 kg kész hurkához) 1 kg disznómáj, 80 dkg húsos tokaszalonna, 1 kg disznótüdő, 40 dkg rizs, 15 dkg zsír, 25 dkg vöröshagyma, 2 dkg őrölt fekete bors, 1 dkg őrölt szegfűbors, 1 csapott evőkanál majoránna, 3 dkg pirospaprika, só.

Elkészítése: A tokaszalonnát és a tüdőt enyhén sós vízben puhára főzzük, majd a levétől leszűrve hűlni hagyjuk. A nyers májat hártályától megtisztítjuk, majd apró lyukú húsdarálón a főtt szalonnával és tüdővel együtt ledaráljuk. A megtisztított rizst puhára főzzük a szalonna és a tüdő főzőlevében. A megtisztított és apró kockákra vágott vöröshagymát a zsíron világossárgára fonnyasztjuk, és a hideg vízzel leöblített rizssel együtt hozzáadjuk a darált szalonnához, tüdőhöz. Megfűszerezzük, megsózzuk és annyi abálólevet öntünk hozzá, hogy a massa a töltéshez szükségesen képlékeny legyen, majd lazán bélbe töltjük, végeit elkötjük, és 90 fokos vízben 35 percig főzzük. A főzővízből kiemelve hagyjuk kihűlni, és néhány napig hidegen tárolva, fogyasztás előtt megsütve fogyasztható.

Köleskásás hurka

Hozzávalók: 60 dkg köleskása, 80 dkg véres, zsíros hús, 1 liter disznóvér, 2 dkg törött bors, késhegynyi köménymag őrlemény, 1 dkg szegfűbors őrlemény, kevés majoránna, só.

Elkészítése: A megtisztított, megmosott kölest puhára főzzük, mégpedig úgy, hogy a szemek szétrepedjenek. Ezután leszűrjük és kihűtjük. A puhára főzött húst apró kockákra vágjuk, saját zsírján átfuttatjuk és hozzákeverjük a kását, hozzáadjuk a szitán átszűrt friss vért, megsózzuk, megfűszerezzük és alaposan elkeverjük, majd a disznó kellően előkészített vastagbeleibe töltjük. A hurkavéget lekötjük és 30 percig főzzük. A főzőléből kivett hurkát hagyjuk kihűlni. Fogyasztás előtt átsütjük. Melegen feldarabolva vagy a sütés után kihűlve, szeletelve tálaljuk.

Hideg májas hurka

Hozzávalók: 1 kg disznómáj, 1 kg tokaszalonna, 25 dkg vöröshagyma, 10 dkg zsír, 1 dkg törött fekete bors, 1 teáskanálnyi pástétomfűszer, só.

Elkészítése: A tokaszalonnát és a májat puhára főzzük. A főtt tokaszalonnát ledaráljuk, a főtt májat szitán áttörjük. A vöröshagymát lereszeljük, zsíron megfonnyasztjuk, kellően megsózzuk, hozzáadjuk a fűszerfélét, majd bélbe töltve megfőzzük. Kellően kihűtjük, és hidegen szeletelve tálaljuk.

Füstölt májas hurka

Hozzávalók: 1 kg disznómáj, 1 kg tokaszalonna, 60 dkg tarja, 25 dkg vöröshagyma, 10 dkg zsír, 1 dkg törött fekete bors, 1 dkg őrölt szegfűbors, só, 1 mokkáskanálnyi majoránna.

Elkészítése: A húsfélét - tokaszalonnát, tarját - sós vízben puhára főzzük és levéből kiemelve hűlni hagyjuk. A májat a húslébe tesszük és 20 percig főzzük, majd hűlni hagyjuk és hozzáadjuk a főtt húshoz s együtt ledaráljuk. A lereszelt vöröshagymát a zsírból sárgára fonnyasztjuk, majd az egészet összedolgozzuk a sóval és a fűszerekkel. Ha szükséges, annyi húslevet adunk hozzá, hogy kellő sűrűségű masszát kapjunk, és lazán betöltjük a hurkabélbe. A végeit jól elkötve csendes forrással 90 fokos vízben főzzük 30 percig. A főzőléből kiemelve hideg vízben lehűtjük, majd a vízből kivéve szellős, hűvös helyre tesszük. Ha teljesen

leszáradt, hideg füstre helyezük és világos pirosra füstöljük. A füstől levéve hűvös, száraz helyen tároljuk. Hetekig őrzi ízét, illatát. Hidegen fogyasztható.

Kenőmájás készítése

Hozzávalók: 1 egész disznómáj, 1 kg tokaszalonna, 8 dkg zsír, 20 dkg vöröshagyma, 2 dl tejszín, 2 dkg törött bors, só.

Elkészítése: A nyers disznómájat szitán áttörjük. A tokaszalonnát sós vízben puhára főzzük és apró kockákra vágjuk. Az igen apróra vágott vöröshagymát zsíron világossárgára fonnyasztjuk, hozzáadjuk a májhoz és a tokaszalonnához. Megfűszerezzük, megsózzuk, hozzáadjuk a tejszínt és lazán a disznó vastagbelébe töltjük. Végeit szorosan bekötjük és 90 fokos vízben fél óráig főzzük. Hidegen felszeletelve fogyasztjuk.

Véres hurkák

Alföldi véres hurka

Hozzávalók: (3 kg hurkához) 1,5 l sertésvér, 8 zsemle, 50 dkg tokaszalonna, 40 dkg vöröshagyma, 2 dkg pirospaprika, 2 dkg törött bors, 1 dkg majoránna, 1 dkg őrölt szegfűszeg, só.

Elkészítése: A zsemlet apró kockára vágjuk és a tokaszalonna felét kisütjük, majd ebben a zsemlekockákat megpirítjuk. A tokaszalonnát annyi sós vízben megfőzzük, amennyi ellepi. Ha puhára főtt, leszűrjük a levét. A levet ráöntjük a zsemlekockákra, majd az egészet együtt megdaráljuk. A vöröshagymát nagyon apróra vágjuk, a tokaszalonna zsírján pirítjuk. A zsemlés masszával jól összedolgozzuk, majd hozzáöntjük a friss vért és hozzáadjuk a fűszereket. Az így nyert masszát betöltjük a hurkabélbe és 90 fokos vízben 30 percig abáljuk. Az így készített hurka néhány napig őrzi finomságát, de fagyasztóban sem tanácsos az egy hónapon túl történő tartósítása.

Majoránnás véres hurka

Hozzávalók: 1 kg tokaszalonna, 6 zsemle, 1 kg fejhús, 30 dkg rizs, 5 dl tej, 2 dkg majoránna, 1 kávéskanálnyi szárított borsikafű, 1 dkg törött feketebors, 1 liter disznóvér, só.

Elkészítése: A tokaszalonnát puhára főzzük. Az apró kockára vágott zsemlet tejben áztatjuk. A rizst megmossuk és puhára főzzük. A tejben áztatott zsemlekhez, a főtt rizshez és a megdarált főtt húshoz hozzáadjuk a fűszerfélésegeket, kellően megsózzuk. Annyi vért adunk hozzá, hogy képlékeny massa legyen. Betöltjük a hurkabélbe és ropogós pirosra sütve frissen tálaljuk. Jégszekrényben 1-2 napig, mélyhűtőben 30 napig tárolható.

Rizses véres hurka

Hozzávalók: 1 kg tokaszalonna, 50 dkg sovány hús, 25 dkg rizs, 1,5 liter disznóvér, 3 dkg pirospaprika, 0,5 dkg törött bors, 2 g köménymag, 10 dkg zsír, 25 dkg vöröshagyma, só.

Elkészítése: A tokaszalonnát és a húst sós vízben puhára főzzük, levétől leszűrjük, majd ledaráljuk. Az apró kockákra vágott vöröshagymát zsíron sárgára pirítjuk. A kellően megmosott rizst megfőzzük, majd leöblítjük, hozzáadjuk a ledarált húsmasszát, a fűszereket, összekeverjük a vérrel, a pirított hagymával. Az így nyert masszát lazán betöltjük a hurkabélbe és a továbbiakban a már ismertetett módon járunk el. Hideg helyen egy hétig áll el.

Szárnyas húsból készült ételek

Töltött libacomb

Hozzávalók: 4 libacomb, 15 dkg darált libamell, 1/2 kg gesztenye, só, bors, szerecsendió, 2 tojás, ételízesítő, 1 evőkanál finomra vágott petrezselyemzöld.

Elkészítése: A gesztenyét megmossuk, a héját bevagdossuk és vízben megfőzzük. Miután leszűrtük, megtisztítjuk és apróra összevágjuk. A gesztenyét darált hússal, tojással jól összedolgozzuk, közben sóval, borssal, szerecsendióval és petrezselyemzölddel fűszerezzük. A megtisztított, megmosott libacombok bőrét a kezünkkel fellazítjuk és a töltelék a bőr alá töltjük. A combokat jénaiba vagy tepsibe rakjuk, kevés ételízesítő vizet öntünk alá, fóliával letakarjuk és sütőbe megpároljuk. Amikor a hús puhulni kezd, levesszük a fóliát és pirosra sütjük a combokat. Vajon párolt vegyes zöldségekkel és sült almával tálaljuk.

Pulykamell rolád

Hozzávalók: 4 szép szelet pulykamell-filé, 15 dkg gesztenyemassza, 15 dkg pulykaszív és máj, olaj, 1 csapott evőkanál reszelt hagyma, 1 tejből áztatott zsemle, 1 tojás, só, bors, szerecsendió, fél liter leveslé.

Elkészítése: A pulykaszívet, májat ledaráljuk vagy nagyon apróra összevágjuk. Kevés olajon megpároljuk a hagymát, rátesszük a szívet meg a májat, és forró olajon kevergetve megpirítjuk. A kiolvasztott gesztenyemasszához hozzákeverjük a kifacsart zsemlet, a langyosra hűlt hagymás belsőséget, a tojást, és jól összegyúrjuk, majd sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezzük. A mellszeleteket ezzel a masszával megtöltjük, feltekerjük és hústűvel megtűzzük. A roládokat lábasba rakjuk, ráöntjük a leveslét és fedő alatt megpároljuk. Párolt gyümölcsökkel tálaljuk.

Sült pulykacomb marsalával

Hozzávalók: 2 db 75 dkg-os pulykacomb, 1 dl marsala (vörös likőrbor), 1 dkg szarvasgomba, 2 dl tejszín, 2 kávéskanál kukoricaliszt, 1 dkg vaj, só, őrölt bors.

Elkészítése: Vagdossuk be a pulykacomb bőrét és tüzdeljük meg a gombával. Készítsünk páclét a borból és a gombakonzerv levéből. Áztassuk 3 órán át a combokat, időnként forgassuk meg, majd vegyük ki, csöpögtessük le. Tegyük a combokat egy vajjal jól megkent alufóliára, ízesítsük sóval, borssal, majd csomagoljuk be. Állítsuk a sütőt 6-os fokozatra, és süssük egy órán át. Ha már félig megsült, fordítsuk meg. Egy kis lábasban keverjük össze a páclét a tejszínnel és adjuk hozzá a kukoricalisztet. Lassú tűzön kevergetve sűrűsítsük be kétharmadára, majd sóval, borssal ízesítjük. Tálaljuk alufóliában, s locsoljunk rá a szószból. Köretként adhatunk hozzá vajban párolt gombát és zellerkrémet.

Gesztenyés kacasült

Hozzávalók: 1 fiatal kacs, fél kg szelídgesztenye, 1 fej hagyma, 3 dkg vaj, 25 cl felfőzött leveskocka, tárkony, turbolyalevél, kakukkfű, majoránna, só, bors.

Elkészítés: Szedjük le a gesztenye héját. Dobjuk forrásban lévő vízbe. 3 perc múlva szedjük ki, csöpögtessük le és hámozzuk le a második héját. Pirítsuk meg vajon a vékonyra vágott hagymát. Ha már üveges, húzzuk félre, adjuk hozzá a gesztenyét, az apróra vágott fűszereket és egy kevés sót, borsot. Öntsük a felfőzött leveskocka lébe, főzzük 10 percig, majd hagyjuk

kihűlni. Töltsük meg a kacsát a gesztenyével, majd varrjuk össze. Kívülről szórjuk meg sóval, borssal. Szúrjuk nyársra és grillsütőben, 175 C fokon süssük egy óra hosszat.

Ananászos csirkemell

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirkemell, 1/4 kg-os ananász konzerv, 2 dkg vaj, só, gyömbérpor.

Elkészítése: A csirkemellet leborózzuk és két darabra vágjuk, a közepén levő nagy szegycsontot kiemeljük. Az ananászból néhány darabot laskára vágunk és a húst megtűzdeljük vele. A mell külsejét sóval, gyömbérrel meg vajjal bedörzsöljük és tűzálló tátra egymás mellé fektetjük. A tálat lefedve a forró sütőbe toljuk és a húst saját levében puhára pároljuk, de nem pirítjuk meg. Ekkor a többi, kisebb darabokra vágott ananászt köré terítjük, az egészet egy kevés ananászlével megöntözzük, és a sütőbe visszatolva még 5-6 percig, fedő nélkül sütjük. Rizs illik hozzá.

Bajor csirkecomb

Hozzávalók: személyenként 1 db csirkecomb, 10 dkg füstölt szalonna, 1-2 dkg vaj, 1 fej vöröshagyma, 1 dl tejföl, 1 dl fehérbor, 1 evőkanál zsemlemorzsza, flekken-fűszer, késhegynyi őrölt bors.

Elkészítése: A húst füstölt szalonnával sűrűn megtűzdeljük, flekken-fűszerrel bedörzsöljük. A maradék szalonnát két vékony szeletre vágjuk és tűzálló tál aljára fektetjük. Erre a meghámozott, karikára vágott vöröshagyma kerül, majd tűzdelt felével felfelé a combok. A tejfölt borral simára keverjük és a csirkére locsoljuk. Csipetnyi őrölt borssal megszórjuk és a zsemlemorzsát ráhintjük. A vajat a tetejére morzsoljuk, és a tálat lefedve, a forró sütőbe toljuk. Addig pároljuk, amíg a hús meg nem puhul, majd a fedőt levéve a pecsenyét szépen megpirítjük. A legjobb hozzá a párolt vegyes zöldség.

Fokhagymás rakott csirke

A sütőtepsibe lerakunk az aljára egy sor hajszálvékony baconszalonnát. Majd arra kerül a vékony karikára vágott burgonya. Aztán jöhet a tejszínes fűszerben pácolt csirkecomb. Majd ismét baconszalonna és végül egy sor burgonya. A sütőben fólia alatt puhára pároljuk. Amikor már kellemesen puha, tejszínes, fokhagymás, reszelt sajtos öntettel nyakon locsoljuk, ismét a sütőbe rakjuk és aranybarnára sütjük.

Gesztenyés gombás pulykatekeres

Hozzávalók: 30 dkg pulykamell-filé (2 vékony, nagy szeletre vágva), 20 dkg gesztenyemassza, 20 dkg gomba, 1 tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és őrölt bors, 1 evőkanál konyak, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál zabpehely, 2 evőkanál olaj, 2 dl tejföl.

Előkészítése: A pulykamell szeleteket húskalapáccsal kiveregetem és megsózom. A gombát megtisztítom és vékonyra szeletelem. A hagymát és a fokhagymát tisztítás után nagyon finomra metélem és a forró olajon üvegesre futtatom, majd ráteszem a gombát. Megsózom-borsozom. Befedem és a saját levében puhára párolom. Ezután egyharmad-kétharmad arányban kettéosztom. A kisebbik adagot összekeverem a finomra vágott petrezselyemzölddel, a kissé felvert tojással, 1 evőkanál tejjel, a konyakkal és a szétmorzsolts gesztenyemasszával. 15 percre félreteszem. A megmaradt párolt gombára

ráöntök 2 dl vizet, megsózom, megborsozom, és felöntöm a tejföllel simára kevert liszttel. Sűrűre főzöm.

Elkészítése: A pulykamell szeleteket külön-külön alufólia lapra terítem. A húrra felkenem a töltelékét és a húrt az alufólia segítségével felcsavarom, majd be is csomagolom, és a két végét jól összezárom. Nagy lábosban annyi sós vizet forralok, amennyibe a két rolád úszva belefér. 40 percig kis lángon főzöm, majd a léből kivéve, hagyom kihűlni. Tálalás előtt ferdén felszeletem, köré öntöm a gombamártást és a sütőben átforrósítom.

Pulykamell rolád mandulás körtével

Hozzávalók 4 személyre: 4 vékony szelet pulykamell-filé, ételízesítő, 1 mogyorónyi friss gyömbér, 4 kelkáposztalevél, 4 db közepes körte, 1 ek. citromlé, 4 szelet sonka, 4 szelet sajt, 5 dkg margarin, 5 dkg szeletelt, pirított mandula, 3 ek. méz, 1 ek. étkezési keményítő, 1 dl félédes fehérbor.

Elkészítése: A pulykamell-filéket fólia alatt húsverő kalapács segítségével megütögetjük. A hússzeleteket megszórjuk ételízesítővel, és friss gyömbért reszelünk rá. A kelkáposztaleveleket forró vízben két-három percig főzzük. A körtét meghámozzuk, magházát kivágjuk, a húsát gerezdekre vágjuk és megcsepegtetjük citromlével. Mindegyik szelet húrra egy-egy kelkáposztalevelet, sonka- ill. sajtszeletet fektetünk, majd feltekerjük és fogvájóval összetűzzük. A margarint felforrósítjuk, a hústekercseket körbe sütjük benne. Kevés vízzel (esetleg húslével) felöntjük és készre pároljuk. A kész roládokat félretesszük, melegen tartjuk. A visszamaradt zsírban megfuttatjuk a körteszeleteket és a pirított mandulát, meglocsoljuk a mézzel, és pár percig együtt pároljuk. A keményítővel elkeverjük a bort, ráöntjük a mandulás körtére, és készre forraljuk. Tálaláskor a pulykaroládokat a párolt körtével, a boros szósszal és burgonyapürével körítve adjuk az asztalra.

Vadhúsból készült ételek

Vadhús étkek: pácolás

A vadakat felhasználás előtt pácolni kell. A pácléhez annyi vizet veszünk, amennyi a húst ellepi, hozzáadunk ecetet, vöröshagymaszleteket, babérlevelet, kakukkfűvet, mogyoróhagymát, karikára vágott vegyes zöldséget (sárgarépát, fehérgyökeret, zellert), zúzott fenyőmagot, szemes borsot, szegfűszeget, sót és citromhéjat. Mindezt fél óráig főzzük, azon forrón ráöntjük a húrra, melyet azután többször is meg kell benne forgatni. Minél vénebb és szívósabb a hús, annál tovább, minél gyengébb, annál rövidebb ideig kell pácolni; az igen fiatal állatok húsát pedig egyáltalán nem, hacsak rövid ideig azért nem, hogy jobb ízű legyen vagy erős vadszagát elvegye. Ha sürgős a pácolás, a levét, ahányszor lehül, ismételtelen felforraljuk, és újra a húrra töltjük: ezáltal egy vagy fél nap alatt olyan eredményt érünk el, mint egyébként 4-5 nap alatt. (Feltehetően a hűtési technika és a táplálkozástudomány fejlődése az oka, hogy napjainkban a pácolás módja két kérdésben lényegesen eltérő. Ma a megfőtt páclevet lehűtjük és hidegen öntjük a húrra. Fenti recept a vizet és ecetet 1:1 arányban keverteti, ez elképzelhetetlenül savanyú lenne. Ma a pácléhez sokan egyáltalán nem használnak ecetet - a szerk.)

Vadászpecsenye

Hozzávalók: 4 db fácán vagy gyöngytyúk comb, 2 db mell, 4 dkg fokhagyma, fél tubus pirosarany vagy paprikakrém, 1 dkg törött bors, só, 5 dkg zsír, 1 teáskanál paradicsompüré, 2 szem borókabogyó, 1 csipet kakukkfű, 1 dl bor, pirospaprika.

Elkészítése: A megadott mennyiségű fokhagymából, paprikakrémből, paradicsompüréből, a fűszerekkel ízesítve, sűrű mártást keverünk. (Készíthetjük úgy is, hogy egy kevés zsírban megpirítjuk a paradicsompürét, megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a többi ízesítő anyagot és kevés borral forralással besűrítjük.) A melleket és a combokat csontig bevagdadjuk, majd az így nyert nyílásokat megkenjük a mártással. Ezután átkötjük vagy hústüvel megtűzzük, forró zsírban megforgatjuk, majd kisebb lángon puhára pároljuk. A fenti mártással készíthetünk ugyanilyen módon sertéskarajt is egybesütve. Különleges rántott húst is készíthetünk úgy, hogy a mártással, melyhez egy kanál vegetát is keverünk előző este, bekenjük a sertéshúsdarabokat; így pácoljuk egy éjszakán át, majd másnap szokásosan panírozva kirántjuk.

Fogoly kelkáposztában

Egy szép fej kelkáposztát gyenge sós vízben puhára főzünk. Szitára tesszük, levét jól lecsurgatjuk. Ezalatt a megtisztított és kibelezett foglyot megmossuk, besózzuk és forró zsírban egy fej hagymával puhára pároljuk. Egy kizsírozott tűzálló tálat a szétszedett kelkáposztával kibélelünk. A sült foglyokat hosszában kettévágjuk és ráfektetjük a kelre, majd betakarjuk a többi kel levéllel. Leöntjük sűrű tejföllel, ráöntjük a pecsenyezsírt, amelyben a foglyokat pároltuk és forró sütőben szép pirosra megsütjük. Szalma burgonyával tálaljuk.

Nyúl pácolva

Pácot készítünk: 2 db vöröshagymát, 1 nagyobb sárgarépat, 1 szál gyökeret vékony karikákra vágunk és 2 liter vízben felforraljuk. Sóval, pici törött borssal, 2 babérlevéllel, pár szem mustármaggal és kevés ecettel ízesítünk. Ha felforrt, kihűtjük. Ezalatt a nyulat minden hártájától megtisztítjuk és feldaraboljuk, gerincét egy darabban hagyjuk, combjait, lapockáját ugyancsak. Elejét, máját és tüdejét darabokra vágjuk, és tokányt vagy pástétomot készítünk belőle. Mély tálba rakjuk a pácolást igénylő részeket és a kihűlt páclevet ráöntjük. 3-4 napig hagyjuk a páclében, amelyet naponta felfőzünk és kihűtve újból a nyúlra öntjük. Pár nap után forró zsírban, a zöldséggel együtt, a páclével öntözgetve puhára pároljuk, majd erős tűznél pirosra sütjük. A zöldséget ezalatt zsírjára sütjük, liszttel meghintjük, felengedjük a páclével és felforraljuk. Az egészet szitán áttörjük és tejföllel újból felfőzzük, majd pirított cukorral szép barnára festjük. A kisült nyulat, ha már kissé kihűlt, felszeleteljük és a forró mártásban hagyjuk tálalásig. Zsemlegombócot vagy burgonya krokettet adunk mellé.

Őzgerinc angolosan

Az őzgerincet hártáitól jól megtisztítjuk és vékonyra vágott füstölt szalonna csíkokkal sűrűn megtűzdeljük, egy órával a sütés előtt beolajozzuk, megsózzuk, mustárral bekenjük és beborsozzuk. Tepsire téve, forró zsírral leöntjük. Jó meleg sütőben saját levéllel többször meglocsolva szép pirosra sütjük. Tálalás előtt az őzgerincet csontjáról lefejtjük és felszeletelve újra visszahelyezzük a csontra. Angolos, vajjal leöntött zöldségfélével tálaljuk, burgonyapürét adunk mellé.

Bodrogi Gyula vaddisznópörköltje

Sokan előzőleg bepácolják a húst, Bodrogi Gyula ezt soha nem csinálja. Ő kedveli a vadízt. A szokottnál valamivel nagyobb kockákra vágja a húst, majd a vöröshagymát bő, forró zsírban megpirítja. Sok pirospaprikával, sóval és borssal fűszerezi. Kerül bele zöldpaprika és paradicsom is. Vörös bort nem önt rá, csak vizet. Megfő annyi idő alatt, mint a marhahús. Köretként krumplit vagy juhtúrós galuskát, néha pedig csuszatésztát tálal hozzá.

Tihanyi vaddisznóragu

Hozzávalók: 1 nagyobb sárgarépa, 1 kisebb petrezselyemgyökér, 1 nagy lila hagyma, 3-4 evőkanál olaj, 80 dkg vaddisznólapocka, só, 1 teáskanál kakukkfű, 1 csipet bors, 1 csipet fokhagymás só, 8-10 szem borókabogyó, 1 narancs héja, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 evőkanál pritamín, 5-6 dl tihanyi kékfrankos.

Elkészítése: Megtisztítom és nagyon apróra vágom a zöldségeket és a hagymát. Forró olajon megpirítom, majd hozzáadom a kis kockákra vágott húst és zsírára pirítom. Közben megsózom, kakukkfűvel, borssal, fokhagymás sóval, szétnyomott borókabogyóval, reszelt narancshéjjal, paradicsompürével és pritaminnal fűszerezem. Apránként aláöntöm a vörösbort és fedő alatt puhára párolom, közben gyakran megkeverem. Köretnek kifőzött kagylótésztát adok mellé.

Szarvashús polgári módon

Hozzávalók: 1800 g szarvas színhús, 50 g vöröshagyma, 50 g póré, 100 g zeller, 250 g vegyes zöldség, só, egész bors, szegfűszeg, kevés citromhéj, 2 db babérlevél, borecet, 180 g vaj, 20 g cukor, 120 g liszt, citromlé, 1-2 dl vörösbort.

Elkészítése: A húst, leginkább lapockát megmossuk és a fenti anyagokkal annyi húsvesszel kevert vízben főzzük, amennyi éppen ellepi. Ha megpuhult, apróra metéljük és félretesszük. A főzőlevet ezután berántjuk: ehhez a felhevített vajban a cukrot megpirítjuk, hozzáadjuk a lisztet és állandó keverés mellett sötétbarnára pirítjuk, felöntjük egy deci vízzel, elkeverjük, és a főzőléhez öntve, azt jól kiforraljuk. A levet ezután zsírtalanítjuk és leszűrjük, citromlével és borssal ízesítve befőzzük, hogy kellő sűrűségű legyen. Hozzáadjuk a húst és együtt még egy ideig pároljuk. E ragunak pirosbarna színével, pikás savanyúságával kell kitűnnie, sem sűrűnek, sem ritkának, sem zsírosnak nem szabad lennie. A szokásos módon készült sonka vagy májgombóccal tálaljuk.

Vaddisznóhús vörös borral

Hozzávalók: 1800 g vaddisznó színhús, 3 dl vörösbort, 3 dl víz, só, ecet, egész bors, 200 g sárgarépa, 50 g vöröshagyma, 2 dl babérlevél, citromhéj, 3 dl vörösbort, céklasaláta.

Elkészítése: A vaddisznóhúst jól megmossuk, majd a fenti anyagokkal lassú tűzön, fedő alatt, rövid lében pároljuk, közben vörösbort töltögetünk alá. Ha megpuhult, vékony szeletekre vágva azon forrón tálra rendezzük és leszűrt levét ráöntjük. A tál szélét rakjuk körbe zöld babérlevelekkel, kissé beljebb, a levelet félig eltakarva, tegyünk szép, vörös, ecetes céklát, és a hússzeletekre végig egy sor karikára vágott sárgarépát. Csipkeízt adunk mellé külön, esetleg ribizli befőttet és ecetes tormát.

Töltött fácán

Hozzávalók: 2-3 db fácán, 400 g borjúhús, só, őrölt bors, majoránna, bazsalikom, 20 g vaj, 50 g mogyoróhagyma, 4 db tojás, 200 g füstölt marhanyelv, 200 g liba- (vagy csirke-) máj, 100 g szarvasgomba, 30 g pisztácia, 2 cl citromlé, 200 g füstölt szalonna. A főzőléhez: 250 g vegyes zöldség, 50 g vöröshagyma, 2 db babérlevél, só, egész bors, szegfűszeg.

Elkészítése: A pihentetett fácánt szárazon, nagyon óvatosan, hogy bőrét fel ne szakítsuk, megtisztítjuk. A fácánt a hátára fordítjuk és bőrét a nyakától kiindulva, óvatosan lefejtjük. A fácánt ezután kicsontozzuk, a mellehúsát félretesszük. A visszamaradt fácánhúst, borjúhúst finomra ledaráljuk, sóval, borssal, kevés majoránnával, bazsalikkal, vajban párolt, finomra vágott hagymával ízesítjük, hozzáadjuk a felvert tojást és jól elkeverjük. Közben apró kockákra vágjuk a füstölt, főtt marhanyelvet, a szárnyasmájat, a szarvasgombát, a pisztáciát, és hozzákeverjük a pástétommasszához. A fácán mellét felszeleteljük, kicsit kiverjük és a bőrére visszahelyezzük. Ezután a pástétomot rátesszük a mellehúsra és az egészet a fácán bőrébe becsavarjuk, kevés citromlével bedörzsöljük, vékony szalonnaszeleteket fektetünk rá, majd vékony zsineggel körkörösén átkötjük. Beletesszük egy tiszta konyharuhába, és ismét átkötözzük. Ezután a fácán csontjaiból, aprólékjából és a fenti anyagokból elkészítjük a főzőlevet. Ebben nagyon lassú tűzön a töltött fácánt megfőzzük. Akkor elég puha, ha egy nagy tűt beleszúrunk és azt könnyen kihúzhatjuk anélkül, hogy a fácánt felemelnénk. Levében hagyjuk kihűlni, majd a léből kivéve kissé lepréseljük. A ruhából kitekerve hűtőben tároljuk, és vékonyra szeletelve, hidegen tesszük az asztalra. Aszpikkal díszítjük, melyhez a főzőlevet felhasználhatjuk. Finom mártást vagy salátát adhatunk mellé.

Vadleves

Hozzávalók: 1400 g vadhús (csontos), 200 g sárgarépa, fehérgyökér, zeller, 200 g vaj, 80 g vöröshagyma, só, szemes bors, kakukkfű, 5 dl vörösbor, 800 g burgonya.

Elkészítése: A húst megmossuk és egyenlő darabokra vágjuk, a zöldségeket vékony karikákra vágjuk. A vajban az apróra vágott hagymát, zöldségfélét sóval, szemes borssal, kakukkfűvel pároljuk. A húst hozzátesszük, egy ideig együtt sütjük, azután felengedjük jóféle vörösborral, és lassú tűzön, fedő alatt puhára pároljuk, majd felöntjük kb. egy-másfél liter vad húslével, és összeforraljuk. Ezután kiszedjük a húsokat, kicsontozzuk, a húst kis kockákra vágjuk és félretesszük. Ezalatt a burgonyát meghámozzuk, kockákra vágjuk, sós vízben puhára főzzük, majd szitán áttörjük. Erre a burgonyapürére ráöntjük a levest, és az egészet újra átszűrjük. Ha túl sűrű, kevés húslével vagy vízzel hígíthatjuk és utánízesítjük. A csésze aljára teszünk a húskockákból és ráöntjük a forró levest.

Szarvas vagy őz gulyás

Hozzávalók: 1200 g szarvas- vagy őzhús, 200 g vaj, 500 g vöröshagyma, 25 g pirospaprika, só, 60 g liszt, 3 dl tejföl.

Elkészítése: Ehhez legjobb az állat eleje és lábszárhúsa, azt a pácolásnál leírtak szerint néhány napig pácoljuk, majd a húst ebben a páclében egyszer felforraljuk, abból kiemeljük és kisebb kockákra vágjuk. A vajban a finomra vágott hagymát pirítjuk, elkeverjük a fűszerpaprikával, ezután rögtön beletesszük a húst, felengedjük annyi vízzel vagy húslével (kb. 2 liter), hogy egy tartalmas levest kapjunk. Lehet esetleg még egy kevés liszttel simára kevert tejföllel behabarni. (Szerk. megjegyzése: napjainkban a gulyásleves nem így készül! Liszt és tejföl nélkül, vaj helyett sertés zsírral, fokhagymával, köménymaggal, zöldpaprikával, paradicsommal, burgonyával főzik manapság.)

Őzčímerből vagdalt

Hozzávalók: 1800 g őzcomb, színhús, só, 150 g vaj, citromhéj, szerecsendió-virág, sáfrány, 2 db tojás, 2 db tojássárgája.

Elkészítése: Az őzcombot besózzuk és vajjal sütőben megsütjük. Ebből szép, szabályos szeleteket vágunk, a többi (kb. a felét) finom lyukú darálón ledaráljuk. Vajas mártást készítünk, belekeverjük a darált húst, reszelt citromhéjjal, szerecsendió-virággal, sáfránnyal ízesítjük, végül hozzákeverjük a tojásokat, tojássárgákat. Egy megfelelő formát vajjal kikenünk, és a combszeletek egy részével kirakjuk. Erre tesszük a sűrűre befőzött vagdalt húst és vízgőzben készre pároljuk. Egy tálra kiborítjuk, körberakjuk a megmaradt őz-szeletkével és kaprimártással (lásd mártások) körülöntjük.

Szarvashús barna mártalékban vérrel

Hozzávalók: 2000 g szarvashús csonttal, 80 g zsír, só, egész bors, ecet, kakukkfű, fenyőmag, 2 db babérlevél, 250 g vegyes zöldség, 50 g vöröshagyma, 50 g mogyoróhagyma, 4 dl vörösbort. A mártáshoz: 100 g vaj, 80 g vöröshagyma, 50 g liszt, 200 g vér.

Elkészítése: A szarvashúst jól megmossuk, zsírban minden oldalát elősütjük, és hozzáadva a fenti fűszereket, karikára vágott zöldségfélét, rövid lében pároljuk, mindig csak kevés vörösbort adva alá. Ha megpuhult, a húst levéből kiszedjük, kicsontozzuk és egyforma darabokra vágjuk. A visszamaradt zöldségeket felöntjük egy liter húslével (vagy vízzel), hozzátesszük a csontokat és kb. fél óráig főzzük. Közben egy lábosban a vajat felmelegítjük, a finomra vágott vöröshagymát megpirítjük benne, meghintjük liszttel, ezzel is rövid ideig pirítjuk, majd rászűrjük a hús párolólevét. Jól kiforraljuk, lezsírozzuk, utoljára elkeverjük benne a vért, majd hozzátesszük a húst, és egy ideig együtt pároljuk még. Ha vért nem sikerül beszerezni, 50 g helyett 100 g lisztet vegyünk. (Zsemlegombócot adhatunk hozzá).

Víziherkentyűk: halak, rákok, stb.

=====

Ponty sörben pácolva

Hozzávalók: 4 szelet pontyfilé, 2 fej lila hagyma, 2 szál zellerzöld, 2 szál sárgarépa, 1 szál fehérrépa, 2 dkg vaj, 3 dl sör, 2 evőkanál fűszeres ketchup és só.

Elkészítése: Vajjal vékonyan kikent tepsibe tesszük a zellerzöldet és a lereszelt sárga- és fehérrépát. Ráhelyezzük a besózott halfiléket, megszórjuk karikára vágott lila hagymával, ráöntjük a sört, kevés vizet, és alufóliával borítva sütőben 15-20 percig pároljuk. A párolólevet ketchuppal összeturmixoljuk és a halra öntjük. Főtt burgonyával körítve tálaljuk.

Szegedi halászlé

Hozzávalók: 60 dkg ponty, 40 dkg harcsa, 25 dkg kecsege, 25 dkg süllő, 15 dkg vöröshagyma, 10 dkg zöldpaprika, 1 db kis paradicsom, só, pirospaprika, 1 db száraz cseresznye paprika.

Elkészítése: A jó halászlé igazi zamatát a különböző halak íze adja meg. Ezért lényeges, hogy többféle halból főzzük. A halakat megtisztítjuk, 5 dkg-os darabokra vágjuk és besózzuk. A halak fejét, csontjait külön egy lábasba tesszük és karikára vágott hagymával felfőzzük. Ha a víz forni kezd, meghintjük pirospaprikával és 1 óráig főzzük. Utána ezt a levet rászűrjük a

besózott halakra. Hozzáteesszük a cikkekre vágott zöldpaprikát, paradicsomot és a cseresznyepaprikát. Ezzel együtt 20 perc alatt készre főzzük. A halászlét főzés közben keverni nem szabad, csak a lábast kell rázogatni.

Halpaprikás bográcsban

Hozzávalók: 80 dkg pontyfilé, (vagy harcsa, kecsge, törpeharcsa vegyesen), 15 dkg vöröshagyma, 1 dl olaj, 1 evőkanál pirospaprika, 15 dkg húsos paprika, 10 dkg paradicsom, 1 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, só, 2 dl száraz fehérbor, 60 dkg tisztított burgonya.

Elkészítése: A finomra vágott hagymát kevés olajon megfuttatjuk. Hozzáadjuk a szeletelt zöldpaprikát, néhány percig együtt pirítjuk. A tűzről félrehúzva pirospaprikát hintünk rá, felöntjük fehérborral és hozzáadjuk a felkockázott paradicsomot. További öt perc forralás után adjuk hozzá a tejfölt, melyet előzőleg liszttel, fél dl langyos vízzel csomómentesen kikevertünk. Mártás sűrűségűvé forraljuk. Forrás közben apránként tesszük bele a haldarabkákat, és 7-8 perc forralás után sóval kellően beízesítve tálaljuk. Amikor a halat beletettük, kevergetni nem szabad, csupán a bográcsot rázogassuk óvatosan. Külön edényben főtt sós burgonyával körítjük.

Törpeharcsa fehérborban

Hozzávalók: 100 dkg törpeharcsa, 2 dl félédes fehérbor, 1 citrom, 1 dl tejszín, 6 dkg vaj, 30 dkg fehér csemegegöngy, 5 dkg vöröshagyma, 20 dkg, sárgarépa, 40 dkg burgonya, 1 csomag petrezselyem, 2 dkg liszt, só.

Elkészítése: A megtisztított halak fejét levágjuk, beleit kiszedjük, bőrét lehúzzuk. Sózzuk, vajjal kikent edénybe rakjuk, fehérbort öntünk rá és szeletelt vöröshagymával beterítjük. Alufóliával befedve, forró sütőben vagy halfőző edényben 20-25 perc alatt puhára pároljuk. A halat szűrőlapáttal kiemeljük, tálalásig melegen tartjuk. A főzölét leszűrjük, tejszínt öntünk hozzá és ezzel öntjük fel a vajban pirított lisztet. Mártás sűrűségűre forraljuk. Közvetlenül tálalás előtt forraljuk hozzá a félbevágott, kimagozott szőlőszemeket. A hal köré öntjük, petrezselymes burgonyával és párolt sárgarépával körítjük.

Halászlé

Hozzávalók: 1 közepes ponty (kb. 1,5 kg), 2 nagy fej vöröshagyma, 2 zöldpaprika (aki szereti az erőset, erős paprikát is tehet bele), 2 paradicsom, 1 evőkanál pirospaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 csapott evőkanál só.

Előkészítése: A halat megtisztítom, szeletekre vágom. A fejből, az uszonyokból, valamint a filézés (szálkátlanítás) vagy szeletelés után kikerülő csontokból, leeső apró haldarabkákból készítem a halászlé alaplevét, a halszeleteket pedig a levesbe teszem. A hagymát megtisztítom és karikára vágom. A fokhagymát finomra aprítom.

Elkészítése: Nagy fazék aljára teszem a vöröshagymát és a fokhagymát, majd ráhelyezem a halaprólékot és a csontokat. 1 csapott evőkanál sót és pirospaprikát szórok rá, ezután az egyik zöldpaprikát belekarikázom. Ráöntök bő két liternyi vizet és felforralom. Erős lángon főzöm legalább másfél órán keresztül, de nem kell mellette állni. 15 perccel a főzési idő letelte előtt belerakom a felvágott paradicsomokat. Közben a halszeletek mindkét oldalát megsózom. A levét finom szitán leszűröm, és a szitán fennakadó csontot-halhúst átpasszírozom. Az így nyert sűrű hallevelet megfelelő nagyságú fazékba öntöm. Felforralom és a már forrásban lévő levesbe óvatosan beleengedem a halszeleteket. Keverés nélkül, nagyon kis lángon 10 percig főzöm, végül a megmaradt zöldpaprikát vékony karikára vágom, és az utolsó pillanatban beleteszem.

Töltött pontyfilé

Hozzávalók: 4 pontyfilé szelet (kb. 60 dkg), 15 dkg gomba, 1 tojás, 1 evőkanál olaj, 1 diónyi vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, kevés zsemlemorzsa, 1 teáskanál szárított petrezselyem, só, bors. A mártáshoz: 2 dl tejszín, 1 evőkanál finomliszt, 1 teáskanál szárított kapor, 1 halászlé kocka.

Előkészítése: A halszeleteket sűrűn beirdalom, ügyelve arra, hogy a bőrt ne vágjam át. Megsózom. A töltelékhez a finomra vágott hagymát olajon üvegesre fonnyasztom, majd ráteszem a vékonyra szeletelt gombát. Sózom, borsozom, rászórom a petrezselymet és fedő alatt megpárolom. Kihütöm, hozzákeverem a nyers tojást és a zúzott fokhagymát. Kevés zsemlemorzzával sűríttem.

Elkészítése: A töltelékkel rákenem a halszeletekre. Felcsavarom és alufóliába csomagolom. A végeket alaposan összenyomom, nehogy a töltelék kifolyhasson belőle. Forrásban lévő vízbe teszem a csomagokat és az újraforrástól számított 25 percig főzöm. Ezután óvatosan kiviszem a léből és kihütöm. Új, tiszta alufóliába átcsomagolom és a mélyhűtőben fél óráig dermedtem. Kibontva felszelelem és tűzálló táltra helyezem. Közben elkészítem a mártást: a halászlé kockát 2 dl vízben feloldom és felforralom. Hozzáöntöm a lisztel simára kevert tejszínt, beleszórom a kaprot és kevergetve jól kiforralom. Végül a mártást a sütőben átforrósított halszeletekre öntöm. A töltött haltekercs a mélyhűtőben tárolható, csak tálalás előtt kell felszeletelni és átsütöni.

Tejfölös sült csuka

Hozzávalók: 450 g csukafilé, 3 evőkanál vaj, 1 apróra vágott kisméretű hagyma, 1 kockára vágott zöldpaprika, 1 kockára vágott zellerszár, 1/2 pohár meghámozott, kimagozott, felaprított paradicsom, 1 1/2 pohár sűrű tejföl, 1 pohár reszelt svájci sajt, 1/2 pohár zsemlemorzsa, 1/2 kiskanál só.

Elkészítése: Előmelegítjük a sütőt 180 fokra. A halat megmossuk, szárazra töröljük és kizsírozott edénybe tesszük. Felforrósítjuk a vajat egy serpenyőben és puhára pároljuk rajta a hagymát, a paprikát és a zellert. Hozzáadjuk a paradicsomot és lassú forralással addig főzzük, amíg a lé el nem párolog. Rákanalazzuk a halra. Most ráöntjük a tejfölt, és megszórjuk az egészét sajttal és zsemlemorzzával. 30 percig sütjük a sütőben.

Sügerfilé garnélarák mártásban

Hozzávalók: 450 g sügerfilé, 1 pohár liszt, 1 tojás, 1/2 pohár tej, 1 1/2 pohár zsemlemorzsa, 3 evőkanál vaj, 3 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, 1/2 pohár hal-erőleves, 1/4 pohár sherry, 1/2 kiskanál só, 225 g apró garnélarák, 1 pohár olaj.

Elkészítése: A halfiléket megmossuk, szárazra töröljük. Beleforgatjuk a lisztbe. A tojást elkeverjük a tejjel. A halfiléket beleforgatjuk a tojáskeverékbe és a zsemlemorzzába, majd félretesszük egy időre. Felforrósítjuk a vajat egy serpenyőben, és 3 evőkanál liszt hozzáadásával rántást készítünk. 2 percig pirítjuk, majd felengedjük tejföllel, a hal-erőlevessel és a sherryvel. Besűrűsödésig főzzük. Megsózzuk, és beletesszük a garnélarákot. Lassú tűzzön 5 percig főzzük. Nagy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és a halfilé mindkét oldalát 1 1/2-2 percig sütjük. Tátra tesszük a sült filéket, ráöntjük a mártás felét. A megmaradt mártást külön tálaljuk.

Rákkal töltött sült alligátorteknős

Hozzávalók: 4 evőkanál vaj, 1 kisméretű, apróra vágott hagyma, 1 kiskanál bazsalikom, 1 evőkanál bazsalikom zöldje, 1 pohár tejföl, 225 g rákhús, 2 pohár zsemlekočka, 3 evőkanál citromlé, 2,2 kg vörös alligátorteknős.

Elkészítése: Előmelegítjük a sütőt 200 fokra. Serpenyőben felforrósítjuk a vajat. Hozzáadjuk a hagymát és puhára pároljuk. Keverőtálban összekeverjük a töltelék többi hozzávalóját. Ezt a keveréket és a vajban megpirított hagymát jól összedolgozzuk. Megtöltjük vele a halat és összetűzzük. Tepsibe helyezük. A farkrészt befedjük alufóliával, hogy meg ne égjen. Sütőben 45-50 percig sütjük.

Tempura garnélarák

Hozzávalók: 1/2 pohár tejföl, 2 3/4 pohár liszt, 2 evőkanál kukoricaliszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 kiskanál só, 2 felvert tojás, 4 pohár olaj, 1 kg megtisztított garnélarák.

Elkészítése: közepes sűrűségű tésztát keverünk a tej, 3 pohár liszt, a kukoricaliszt, a sütőpor, a só, a két tojás és 2 evőkanál felhasználásával. A többi olajat felhevítjük 190 fokra. Beleforgatjuk a garnélarákot a visszamaradt lisztbe, majd a tésztába. Forró olajban 2 1/2-3 percig sütjük, forrón tálaljuk.

Nagyon finom mártások

Írómártás avokádóval és kaprival

Hozzávalók: (4 személyre) 2 közepes nagyságú érett avokádó (40 dkg), 1,2 dl tejszín, 1,5 dl író, (aludttej savó), 1 citrom leve, 1 gerezd fokhagyma, 1 salotta hagyma (apró hagyma), 1 csokormetélő hagyma, 2 szardellafilé, 4 dkg kapribogyó, 1 teáskanál mustár, őrölt fehér bors.

Elkészítése: Az avokádókat meghámozzuk, magjukat eltávolítjuk és 10 dkg gyümölcsöt kis kockákra vágunk. A többi a tejszínnel, az íróval, a citromlével és a fokhagymagerezddel finom pürévé mixeljük, majd szitán átpasszírozzuk. Tipp: A mártást közvetlenül fogyasztás előtt készítjük el, mert hamar elszíneződik. Fontos, hogy teljesen érett avokádót használjunk. A salottát megtisztítjuk és finomra vágjuk. A metélőhagymát finom szálakra, a szardellafilét kis kockákra vágjuk és a kaprival a mártáshoz keverjük. Mustárral, sóval, borssal ízesítjük, végül hozzákeverjük az avokádó darabokat. Tojásételekhez, hideg sültekekhez és halételekhez kínáljuk.

Máltai mártás

Hozzávalók: 2 evőkanál víz, 1 evőkanál acetó balsemico (finom borecet), fél teáskanál só, fél vérnarancs finomra vágott héja, 2 tojássárgája, 2 evőkanál vérnarancslé, 1 csipet cukor, 15 deka vaj, 1 csipet ceyenne-i bors.

Elkészítése: A vizet, az ecetet, a sót és a narancshéjat egy kis edényben úgy beforraltjuk, hogy csak egy evőkanálnyi maradjon, ezután lehűtjük. A tojássárgákat a narancslével, egy csipet cukorral zománcozott mártásos edényben kis habverővel habosra keverjük. Hozzáadjuk a beforralt narancsos ecetet. Ezután a mártásos edényt forró vízfürdőbe állítjuk (egy nagyobb edénybe) és a mártást addig verjük, amíg sűrű krémszerű lesz. A vajat diónyi darabokra

vágjuk és állandó keverés közben fokozatosan hozzáadjuk a mártáshoz. Egy leheletnyi ceyenne-i borssal fűszerezük. Halhoz, spárgához és feketegyökérhez kitűnően illik.

Sóskamártás

Hozzávalók: 1 kg sóska, 2 fej salotta hagyma (apró hagyma), 1 liter húsleves (leveskockából), 8 evőkanál fehérbor, 7 evőkanál száraz vermut, 2 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 citrom leve, só, fehér bors.

Elkészítése: A sóskát alaposan megmossuk, szárától megtisztítjuk, szitán jól lecsöpögtetjük. Fő erét is eltávolítjuk, a leveleket csíkokra vágjuk. A salottát megtisztítjuk és kockára vágjuk. A levest széles lapos edénybe öntjük, és hozzáadjuk a bort, a vermutot és a hagymakockákat. Erős tűzön addig forraljuk, amíg a folyadék kezd sziruposá sűrűsödni. Ezután hozzáadjuk a tejfölt és a tejszínt, és az egészet sűrűre forraljuk. Ekkor beletesszük a sóskát, elkeverjük a mártásban, de csak fél percig főzzük együtt. A mártást a tűzről lehúzzuk és a vajat darabokban hozzáadjuk, közben egyszer-kétszer óvatosan megkeverjük. Citromlével, sóval, borssal ízesítjük. Ez a mártás jó kísérője a párolt vagy gőzölt halnak, különösen jól illik a lazachoz!

Francia mustármártás

Hozzávalók: 15 dkg jégbe hűtött vaj, 1 evőkanál víz, 2 tojássárgája, fél citrom leve, só, őrölt fekete bors, 1 kiskanál mustár, néhány tárkonylevél.

Elkészítése: Egy nyeles edényben egy evőkanál vajat felolvasztunk, hozzáadjuk a vizet és habverővel alaposan elkeverjük. Ezután az edényt lehúzzuk a tűzről és egyenként belekeverjük a tojássárgákat, közben állandóan kevergetjük. Az edényt ismét a tűzre tesszük és egészen kis lángon állandó keverés közben a többi vajat is hozzáadjuk darabonként. Vigyázzunk, nehogy közben felforraljuk a mártást. A mártást citromlével, sóval és borssal ízesítjük. Az edényt a tűzről levesszük és ekkor keverjük hozzá a mustárt. A tárkonylevelet apróra vágjuk és szintén a mártáshoz keverjük. Párolt halhoz, főtt húshoz vagy tojásételekhez nagyon jól illik. Tipp: Ha a mártás összefutna, 1-2 evőkanál hideg vizet keverjünk hozzá habverővel, akkor ismét kisimul.

Zöldfűszer mártás

Hozzávalók: 1 csokor petrezselyem, néhány bazsalikom levél, 1 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál kapribogyó, 2 ajókafile, 2 evőkanál nagyon finom borecet, 1 dl olíva olaj, őrölt fekete bors, csipet só.

Elkészítése: A petrezselyemleveleket lecsipkedjük az ágacsokról, és a bazsalikom levéllel, a fokhagymával, a kaprival és az ajókával finomra vágjuk. A morzsát sóval és ecettel elkeverjük, és összedolgozzuk a finomra vágott hozzávalókkal. Apránként hozzáadjuk az olajat úgy, hogy közepes sűrűségű mártást kapjunk. Végül frissen őrölt borssal ízesítjük. Különösen jól illik főtt húshoz, halhoz.

Fehér vajmártás

Hozzávalók: 5 dkg apróra vágott salottahagyma (apró hagyma), 1 teáskanál durvára őrölt bors, 1 1/2 dl borecet, 1 1/2 dl fehérbor, vagy hal alaplé, 15-20 dkg hideg vaj, 2 evőkanál tejszín, só, őrölt fehérbors.

Elkészítése: A felaprított salottát és a borsot ecettel és borral vagy hal alaplével a felére beforraljuk. Az így nyert eszenciát átszűrjük, és egyharmadára beforraljuk. A hideg vajat kis darabokra vágjuk. Az eszenciát felforraljuk, hozzáadjuk a tejszínt, és a hideg vajdarabkákat

habverővel egymás után hozzákeverjük. Nem főzzük tovább és csak a végén ízesítjük sóval és borssal. Tipp: Ezt a mártást feltétlenül előmelegített tányéron tálaljuk, különben gyorsan szétesik. Jól illik halakhoz, különösen csukához, rombuszhalhoz.

Könnyű, tejszínes kucsmagombamártás

Hozzávalók: 3 dkg szárított kucsmagomba, 1 evőkanál finomra vágott hagyma, 1 evőkanál vaj, 1,5 dl sherry, 2,5 dl tejszín, só, őrölt fekete bors.

Elkészítése: A kucsmagombát 2 órára hideg vízben áztatjuk. Az áztatóvizet leöntjük és egy szűrőpapíron átszűrjük, hogy minden szennyeződéstől mentes legyen. A gombákat negyedekre vagy félbe vágjuk, és a leszűrt áztató vízben 20 perc alatt puhára főzzük. A finomra vágott salottahagymát vajban üvegesre pároljuk. Felöntjük a sherryvel és a gombalével, átpasszírozzuk, és erősen beforraljuk. Hozzáadjuk a kucsmagombát és a tejszínt. A mártást krémszerűre főzzük. Egy csipet sóval, borssal és cayenne-i borssal ízesítjük. A kucsmagombamártást tésztafélékhez, zöldséges hústelekekhez tálaljuk.

Enyhe mustármártás

Hozzávalók: 2,5 dl húsleves, 2 teáskanál mustár, 1 evőkanál magos mustár, 1 teáskanál vágott tárkonylevél, 1,5 dl tejföl, 3 evőkanál tejszín, 1 csipet cukor, só, frissen őrölt fekete bors.

Elkészítése: A húslevest felére beforraljuk. Mindkétféle mustárt elkeverjük a tejjel és a tárkonnal, majd 15 percig állni hagyjuk. A tejszínt a húsleveshez adjuk és 2-3 percig forraljuk. Ekkor hozzáadjuk az előkészített mustáros tejfölt, és az egészet felforrósítjuk, de nem forraljuk. Lehúzzuk a tűzről és cukorral, sóval, borssal ízesítjük. Tipp: Ennél a mártásnál az aromaanyagok a hideg tejfölben oldódnak ki. A mustárt nem szabad főzni, különben kellemetlen, szúrós ízű lesz. Kíméletesen kezelve a mustár aromás marad. Húsokhoz, halakhoz vagy főtt tojáshoz tálaljuk. Ha hal mellé adjuk, a mustár mennyiségét felezzük és a tárkonyt elhagyhatjuk. A mártást végül megszórjuk metélőhagymával.

Currymártás chutney-val

Hozzávalók: 1 nagy fej hagyma, 2 evőkanál vaj, 2-3 evőkanál currypor, 2 dl húsleves, 1 alma, só, 1 teáskanál étkezési keményítő, 6 evőkanál ananászlé, 1 evőkanál mangó cutney, 2-3 levél citromfű, 1 evőkanál konyak, őrölt fekete bors.

Elkészítése: A kockákra vágott hagymát a vajban üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a curryt, elkeverjük és felöntjük 1 és 1/2 dl levessel. Az almát meghámozzuk, és finom lyukú reszelőn a mártásba reszeljük. Tipp: A currymártás tetszés szerint variálhatjuk kókuszreszeléssel, almával, banánnal vagy akár tejszínnel, tejjel, joghurttal. A tejet a mártásba öntjük és 30 percig gyenge tűzön főzzük. A keményítőt elkeverjük a maradék 1/2 dl levessel, majd besűrítjük vele a mártást. Végül ananászlével, mangó chutney-val, citromfűvel és esetleg konyakkal, sóval és borssal ízesítjük. Jól illik hús és szárnyas ételekhez vagy főtt tojáshoz is.

Pezsgőmártás

Hozzávalók: 2,5 dl szárnyas- vagy hal-alaplé, 1 finomra vágott hagyma, 12 szétnyomott borsszem, 2,5 dl pezsgő, 2 dl tejszín, 5 dkg hideg vaj.

Elkészítése: A szárnyas- vagy hal-alaplevet a felére beforraljuk. Hozzáadjuk a finomra vágott salottahagymát a borsszemeket és 2 dl pezsgőt, és annyira beforraljuk, hogy csak 6 evőkanálnyi folyadék maradjon. Az így készült esszenciát átszűrjük egy másik edénybe. Ezután hozzáadjuk a tejszínt és krémesre beforraljuk, majd hozzáöntjük a maradék pezsgőt. A

hideg vaját kis darabokra vágjuk és apránként, habverővel folyton keverve a mártáshoz adjuk. Az egészet sóval és borssal ízesítjük. Főleg halhoz kitűnő.

Vörösbormártás hagymával

Hozzávalók: 3 db hagyma, 2 evőkanál vaj, 2 dl húsleves, 4 velős csont, 2 dl vörösbor, 3 evőkanál nagyon tömény borjú-alaplé, 3 dkg vaj, só, őrölt fekete bors, 1 evőkanál vágott petrezselyem.

Elkészítése: A hagymát finomra vágjuk, a vajban 5 percig pároljuk. A húslevest felforraljuk, beletesszük a velős csontot, és rövid ideig főzzük, majd felhasználásig a levesben melegen tartjuk. A hagymát 2 dl vörösborral felöntjük és annyira beforraljuk, hogy csak 6 evőkanál folyadék maradjon. A maradék borral és a borjú-alaplével felöntve felhevítjük. Az egészet a felére beforraljuk, szitán átpasszírozzuk, majd kis darabokban hozzáadjuk a vaját. Sóval, borssal ízesítjük, végül a velőt a mártáshoz keverjük. Sültékhez tálaljuk, esetleg petrezselyemmel megszórva.

Édes-savanyú gyömbérmártás

Hozzávalók: 1,5 dl tejföl, 5 evőkanál sárgabarack lekvár, 1 citrom leve és reszelt héja, 2 teáskanál gyömbérgyökér, 1 vanília rúd kikapart velője, 3 cl fehér portói bor, só, őrölt fehérbors, 1 teáskanál szőlőcukor, 2 evőkanál tejszín habbá verve.

Elkészítése: Az összes hozzávalót alaposan elkeverjük, végül hozzáadjuk a felvert tejszín is. Jó kísérője a különböző nyers zöldségeknek, fondünek, valamint a rák- és kagylóételeknek.

Paradicsommártás

Hozzávalók: 65 dkg húsos paradicsom, 1 fej hagyma, 1 csokor tárkony, 4 evőkanál olívaolaj, 1 cl tárkonyecet, 2 cl száraz vermut, só, őrölt fehérbors, 1 csipet cukor.

Elkészítése: A paradicsomot forró vízbe mártjuk, héját lehúzzuk, kimagozzuk, húsát kis kockákra vágjuk. 10 dkg-ot félreteszünk belőle. A hagymát megtisztítjuk és finomra vágjuk. A tárkonyleveleket lecsipkedjük a szárúkról. Egyharmadát finomra vágjuk és félretesszük. A többi a szárával együtt durvára vágjuk. (Tipp: A tárkonyt helyettesíthetjük friss bazsalikommal.) Egy nyeles edényben olívaolajat forrosítunk, megfuttatjuk benne a hagymát. Hozzáadjuk a paradicsomot, a durvára vágott tárkonyt, az ecetet, a vermutot és a fűszereket, és az egészet kb. 5 percig főzzük. Ezután a mártást szitán átpasszírozzuk, hozzáadjuk a félretett paradicsomot, tárkonylevelet, és ha szükséges még egyszer utánaízesítünk. Jól illik főtt tésztafélékhez, de nyers zöldségeket is mártogathatunk bele.

Pizzák

=====

Pizzatészta alaprecept

Hozzávalók 1 nagy tepsi vagy két kerek, 24 cm átmérőjű pizzához: 2 dl tej, 1 kávéskanál cukor, 2 dkg élesztő, 40 dkg liszt, 10 dkg vaj vagy margarin, 1 kávéskanál só.

Elkészítése: A tejet a cukorral meglangyosítjuk, beletördeljük az élesztőt, jól elkeverjük, lefedjük, és meleg helyen 10 percig kelesztjük, azaz "felfuttatjuk". A lisztet, a zsiradékot és a sót egy keverő tálba tesszük. Hozzáadjuk az élesztős tejet és a robotgép dagasztóspiráljával

fényes-hólyagosra kidolgozzuk. Tiszta konyharuhával letakarjuk és meleg helyen a kétszeresére, kb. 30 percig kelesztjük. Ezután az egyes receptek szerint dolgozunk vele tovább.

Sonkás-olívás

Hozzávalók 2 kerek pizzához: 1 adag pizzatészta, 30 dkg hámozott paradicsom, 20 dkg mozzarella vagy Sport-sajt, 20 dkg főtt gépsonka, 20-25 szem olívabogyó, 5-6 ek. olaj, 1 mk. szárított oregánó.

Előkészítése: Bedagasztjuk a pizzatésztát, kelni hagyjuk. A paradicsomot szétnyomkodjuk. A sajtot felszeleteljük. A gépsonkát vékony csíkokra vágjuk. Az olívabogyókat lecsepegtetjük. A sütőtepsit kikenjük olajjal. A sütőt előmelegítjük 200 C fokra (gázsütő: 3. fokozat).

Elkészítése: A tésztát lisztezett deszkán lazán átgyúrjuk és 2 db 24 cm átmérőjű korongra kinyújtjuk-húzogatjuk, a tepsibe fektetjük, a széleket 2 cm-re felmagasítjuk. Villával megszurkáljuk, megkenjük olajjal. A tetejükre simítjuk a paradicsomot, elosztjuk rajtuk a sonkát, a sajtot és az olívabogyót, megszórjuk az oregánóval, sóval, meglocsoljuk a maradék olajjal és 25-30 percig sütjük.

Hagymás pizza

Hozzávalók 2 kerek pizzához: 1 adag pizzatészta, 1 kg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 8-10 olajos ringli, 10 dkg fekete olívabogyó, 5-6 ek. olaj, 1 ek. vaj vagy margarin, a nyújtáshoz liszt, 1 mk. oregánó (szurokfű).

Előkészítése: A pizzatésztát bedagasztjuk, kelni hagyjuk. A hagymát és a fokhagymát meghámozzuk, a hagymát felkarikázzuk, a fokhagymát áttörjük. A ringlit és az olívabogyót lecsepegtetjük. A sütőtepsit kikenjük olajjal. A sütőt előmelegítjük 200 C fokra (gázsütő: 3. fokozat).

Elkészítése: A vajon üvegesre pároljuk a hagymát, kissé megsózzuk, borsozzuk. A tésztát lisztezett deszkán lazán átgyúrjuk és 2 db 22-24 cm átmérőjű korongra kinyújtjuk-húzogatjuk, a tepsibe fektetjük, a széleket 2 cm-re felmagasítjuk. Villával megszurkáljuk, megkenjük olajjal, megrakjuk a hagymával, tetejükre rendezzük a ringliket és az olajbogyókat. Megszórjuk az oregánóval, meglocsoljuk a maradék olajjal és a forró sütőben 25-30 percig sütjük.

Mini pizza

Hozzávalók 4 személyre: 1 adag pizzatészta, 30 dkg kelkáposzta, 1 piros húsú paprika, 2 sárgarépa, 1 ek. olaj, 15 dkg zöldfűszeres krémsajt, 1 tojás, 5 dkg reszelt sajt.

Előkészítése: A pizzatésztát bedagasztjuk és kelni hagyjuk. A kelkáposztát, a paprikát megtisztítjuk, megmossuk, a paprika magházát kivágjuk és mindkettőt csíkokra vágjuk. A répát megtisztítjuk, megmossuk és lereszeljük.

Elkészítése: A sütőt 175 C fokra előmelegítjük. A tésztát lisztezett deszkán átgyúrjuk és minipizzát formázunk belőle. A széleket 2 cm-re felmagasítjuk. Tepsibe rakjuk. Egy fazékban felforrósítunk olajat. Megpároljuk benne a zöldségeket, sózzuk és borsozzuk. Hozzáadjuk a krémsajtot, a tojást, és a masszát a 4 pizzán elosszuk. Megszórjuk a reszelt sajttal, és 30 percig - míg a sajt szétolvad - sütjük.

Szakácskönyv - 4 az egyben

2. könyv: Vegetáriánus ételek

Levesek

Amerikai szárazbableves
Grízgombóc leves gombával
Édes, paradicsomos sárgaborsóleves
Kapos, joghurtos sárgaborsóleves
Paradicsomos zöldségleves
Olasz spagettileves
Rizses gombaleves
Kapos tökpüréleves
Sóskakrémleves tojásgaluskával
Tojásos kukoricaleves
Francia hagymaleves
Zelleres, savanyú lencseleves
Édes sütőtökpüré-leves
Cukkinikrém-leves
Fehér burgonyaleves
Spenótleves roqueforttal
Hideg uborkaleves
Zelleres, savanykás bableves
Babgulyás, szójakockából
Karfiolleves "húsgombóccal"
Roquefortos zöldborsóleves
Tavaszi burgonyagombóc-leves
Zöldségkrémleves
Tejszínes hideg sárgadinnyeleves
Mazsolás vanília leves

Főételek

Szójapörkölt
Juhtúrós rakott burgonya
Kocsonyázott majonézes burgonya
Szója brassói
Paradicsommal rakott padlizsán
Szójalabdacsok zöldborsópürében
Tepsis cukkini
Tavaszi rakottas
Brokkoli tricolor
Brokkoli szárazbab egytál
Vadasan töltött hagyma
Ráctök
Gombafejek rakva
Forró sajtos gombás stangli
Kukoricával töltött kellevél, rántva
Karfiolpörkölt
Rizses lecsóval rakott padlizsán
Szójaburger

Sajtos sült rizs
Töltött karalábé
Tojásos spenótgaluska
Zöldséges rántotta tepsiben
Mexikói egytál
Pikáns töltött paradicsom
Pörköltfelfűjt
Hamis hortobágyi palacsinta
Vöröskáposztás rakott puliszka
Hagymás burgonyafelfűjt
Rizses babtorta
Karfiol párizsiasan
Pikáns padlizsán egytál
Tojásörkölt paradicsommal
Currys zöldborsóval töltött palacsinta, rántva
Sárgaborsó egytál
Sült burgonyás zöldségtál
Sajttal rakott padlizsán
Juhtúrós rakott puliszka
Zöldbabfelfűjt
Babpörköltös egytál
Újhagymával rakott rizs
Zöldségkrémes makaróni
Hamis bolognai spagetti
Texasi zöldborsós egytál
Tárkonyos töltött burgonya
Zöldség-kebab
Fokhagymás rakott zöldbab
Klasszikus töltött paprika
Hamis zöldséges gulyás
Kelbimbó morzsában
Töltött omlett, paradicsommártással
Töltike
Lencsetorta
Zöldséggel töltött cukkini
Scsevapsicsa hús nélkül
Sárgarépás sült galuska
Kolozsvári töltött káposzta - másképpen
Burgonya Orly-módra
Dél-olasz rakott tészta
Joghurtos gomba egytál
Spagetti vadas szósszal
Patiszon, csőben sütve
Tárkonyos-kapros szójaragu
Fűszeres szójafasírt
Kapros túróval töltött gombafejek, rántva
Hamis székelykáposzta
Gombával töltött tök
Borsos, szójacsírás ragu
Hipp-hopp burgonya

Tarka kukoricafelfűjt
Tojással rakott spárga

Főzelékek

Currys sárgabab
Lencsefőzelék pikánsan
Majoránnás savanyú burgonyafőzelék
Zöldborsó - édesen
Parajfőzelék galuskával
Sárgaborsópüré, sült hagymával
Főzelék kínai kelből
Patiszonzopüré-főzelék
Túrós zöldborsó
Savanykás burgonyafőzelék, újhagymával
Mazsolás tejbegríz, fahéjjal
Karatlábé, zöldjével
Finomfőzelék (...de tényleg az!)
Lecsó, padlizsánnal
Svájci kukoricafőzelék
Babos burgonya
Rózsaszín burgonyafőzelék
Keleti szárazbab-főzelék
Paradicsomos karfiolfőzelék
Kelbimbófőzelék, gombával

Köretek, feltétek

Egészben sült fokhagymás újburgonya
Spanyol zöldborsó
Currys rizibizi
Fűszeres zöldbab
Tócsni, snidlinggel
Morzsás brokkoli
Hagymás palacsintacsíkok
Petrezselymes tojás pogácsa
Hideg töltött paradicsom - másképpen
Rakott zöldköret
Kukoricagombóc
Kapro, juhtúrós galuska
Spenótlepény
Burgonya, tükörben
Zöldségropogós
Túrós pofézni
Padlizsán fokhagymás tejföllel
Burgonya bundában
Zöldségtorta
Sajttal sült rizs

Saláták

Saláta magvakból
Pikáns rizssaláta
Céklasaláta szójacsírával
Greenland-saláta
Édeskés babsaláta

Sajtos köretsaláta, tejszínnel
Római saláta
Paradicsom-uborkasaláta, roqueforttal
Céklasaláta másképpen
Klasszikus vitaminsaláta
Színpompás káposztasaláta
Waldorf-saláta
Hideg sárgaborsó-saláta
Tojássaláta, piros paprikával
Brokkoli krémöntettel
Cukkínisaláta, sajtos öntettel
Hagymás-savanykás babsaláta
Olasz spagettisaláta

Levesek

Amerikai szárazbableves

Hozzávalók: fél kg száraz tarkabab, 1 fej fokhagyma, teáskanál só, csipetnyi őrölt bors, fél pohár tejföl, vegeta.

Elkészítése: A babot 10 órán átáztatjuk, majd annyi vízben tesszük fel főni, hogy éppen csak ellepje. Beletesszük a hagymát, csíkokra vágva, az apróra zúzott fokhagymát és az ízesítőket. Figyelem! A főzéshez a legkisebb lángot használjuk, edényben - és ne kuktában! - kb. 5 órán keresztül főzzük. Főzés közben sűrű lé képződik majd a hagyma és a babban lévő keményítő hatására. Ízlés szerint vegetával, kevés borssal megfűszerezve, tejföllel tálaljuk.

Grízgombóc leves gombával

Hozzávalók: 1 szál sárgarépa, 1 szál fehérrépa, 4 fej gomba, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 ek. vaj, 1 tasak grízgombócleves.

Elkészítése: A zöldségeket megmossuk, megtisztítjuk, a sárga- és fehérrépát vékonyabb hasábokra, a gombát szeletekre vágjuk. A petrezselymet felaprítjuk. A vajon megpirítjuk a szeletelt gombát. Hozzáadjuk a sárgarépát és fehérrépát, majd puhára pároljuk. Felöntjük bő 1 liter vízzel, felforraljuk, a forrásban lévő vízbe szórjuk a levesport, 10 percig főzzük, a végén megszórjuk a petrezselyemmel.

Édes, paradicsomos sárgaborsóleves

Hozzávalók: 25 dkg sárgaborsó, 1 nagyobb paradicsompüré konzerv, 1 evőkanál cukor, 1 kávéskanál só, csipetnyi morzsolt majoranna, 2 evőkanál liszt, vegeta.

Elkészítése: A sárgaborsót 10 órán át vízben áztatjuk, majd feltesszük főni, annyi vízben, hogy az 3 ujjnyira ellepje. A majoránnával kb. fél órán át közepes lángon főzzük, amíg meg nem puhul. Beletesszük a paradicsompürét, a lisztet és az ízesítőket, majd összeturmixoljuk és még kb. 2-3 percig főzzük. Ízlés szerint még fűszerezhető, ízesíthető.

Kapros, joghurtos sárgaborsóleves

Hozzávalók: 25 dkg sárgaborsó, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej hagyma, 2 pohár joghurt, csipetnyi tárkony, 2 evőkanál liszt, fél csokor kapor, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A 10 órára beáztatott sárgaborsót a felaprított hagymával, a fokhagymával és a fűszerekkel együtt puhára főzzük, majd hozzáadjuk a joghurtban csomómentesen elkevert lisztet és összeturmixoljuk. Átfőzzük vele. A végén beletesszük az apróra vágott kaprot.

Paradicsomos zöldségleves

Hozzávalók: 3-4 db sárgarépa, 2 db fehérrépa, 1 csokor petrezselyem, fél zeller, 2 db zsenge karalábé, 1 nagyobb paradicsompüré konzerv, 2 babérlevél, 1 teáskanál só, csipetnyi őrölt bors, tárkony, csöpp olaj, maroknyi cérnametélt vagy más aprótészta, vegeta.

Elkészítése: A zöldségeket megtisztítjuk, kockákra vagy szeletekre vágjuk, az olajra dobjuk, hogy színüket megőrizzék. Felengedjük kb. másfél liter vízzel, belekeverjük az ízesítőket, valamint az apróra vágott petrezselymet és főni hagyjuk. Amikor a zöldség majdnem megfőtt, belekeverjük a paradicsompürét, beletesszük a tésztát és puhulásig főzzük.

Olasz spagettileves

Hozzávalók: 2 db közepes burgonya, 2 db kemény paradicsom, 2 fej hagyma, 2-3 sárgarépa, 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg spagetti száraztészta, 10 dkg parmezán vagy más, ízes, olvadó sajt, 1 csokor petrezselyem vagy zeller, 1 teáskanál só, csipetnyi cukor, 1 kávéskanál olasz fűszerkeverék, csipetnyi curry, 1 kávéskanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A megtisztított és felaprított burgonyát, hagymát és sárgarépát olajon megpároljuk, majd kb. 1 1/2 l vízzel felengedjük és az ízesítővel együtt főzzük. Amikor félig elkészült (kb. 10 perc), belekeverjük a lehámozott, felszeletelt paradicsomot, az apróra vágott fokhagymát és spagettit. Puhára főzzük, így egy majdnem sűrű, főzelékhez hasonló ételt kapunk. Tetszés szerint hígítható. Tálaláskor bőven megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel és reszelt sajttal.

Rizses gombaleves

Hozzávalók: 30 dkg csiperkegomba, fél csésze (lehetőleg barna) rizs, 2 fej hagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál liszt, 1 kávéskanál olaj, 1 teáskanál só, csöpp mustár, csipetnyi curry, csipetnyi őrölt bors, fél pohár tejföl, vegeta.

Elkészítése: A gombát megtisztítjuk és vastagabb szeletekre vágjuk. A rizst félig megfőzzük, félretesszük. A gombát az olajon, vágott petrezselyemmel és a nagyon apróra vágott hagymával, fedő alatt kb. 10 percig pároljuk, majd megszórjuk a liszttel és kb. 1 l vízzel felöntjük. Beletesszük az ízesítőket és a rizst. (Amennyiben azt bő vízben főztük, nem kell több vizet hozzáadnunk, ám ez ízlés szerint változhat.) Tejföllel tálaljuk.

Kapros tökpüréleves

Hozzávalók: 1 kisebb friss vagy 1 csomag mirelit tök, 1 csokor kapor, 1 db sárgarépa, 1 pohár tejföl, 1 teáskanál só, 2 evőkanál liszt, késhegynyi vaj, 3 szelet kenyér vagy 3 zsemle felkockázva, vegeta.

Elkészítése: A tököt megtisztítjuk, magvas belsejét kivájjuk. A sárgarépát megtisztítjuk, felkockázzuk és kb. másfél liter vízben odatesszük főni, a tökkel együtt. Beletesszük az ízesítőket, a kapor kivételével. Közben tejfölt kikeverjük a liszttel és kevés vízzel felengedjük. Ahogy a zöldségek megfőttek, a habarást belekeverjük, átforraljuk és összeturmixoljuk. Apróra vágjuk a kaprot, a vajon kicsit megpirítjuk, majd az egészet a levesbe keverjük és még 1-2 percig főzzük. A kenyér vagy zsemlekockákat a vajon jól megpirítjuk, és a tányérokba szervírozott levesre szórjuk. Azonnal fogyasztjuk.

Sóskakrémleves tojásgaluskával

Hozzávalók: 10 dkg friss vagy egy csomag mirelit sóska, 2 db zsemle, 1 db tojás, 1 evőkanál liszt, 1 kávéskanál olaj, 3 dl tej, 1 teáskanál só, 1 teáskanál cukor, csipetnyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A sóskát olajon megpároljuk, megszórjuk liszttel, majd felöntjük kb. másfél liter vízzel. Puhára főzzük. Beletesszük a sót, a cukrot, a vegetát és jól összeturmixoljuk. Közben a tejbe beáztatjuk a zsemleket, felverjük a tojást. A zsemleket kicsavarjuk, majd a tojással, borssal, csöpp sóval jól összedolgozzuk és evőkanállal a fővő levesbe szaggatjuk. Gyenge lángon még 4-5 percig főzzük.

Tojásos kukoricaleves

Hozzávalók: 2 doboz konzerv vagy 1 csomag mirelit kukorica, 2 dl száraz fehérbor, 4 db tojás, 1 csokor zeller, fél pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, csipetnyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A kukoricát másfélszer annyi vízben főni tesszük az ízesítővel és az apróra vágott zellerzölddel együtt. Közben a tejfölt kikeverjük a liszttel és felengedjük a borral, majd a levesbe keverjük. A tojásokat egyenként felütjük és a főző levesbe engedjük úgy, hogy ne essenek szét és amolyan tojásgombócok keletkezzenek. A tojásokat lehet félkeményre és keményre is főzni, ízlés szerint.

Francia hagymaleves

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

Elkészítése: 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 piritósokat a tányérokba helyezük és vastagon megszórjuk reszelt sajttal. Így tesszük rá a forró hagymalevest. Azonnal fogyasztjuk.

Zelleres, savanyú lencseleves

Hozzávalók: 25 dkg lencse, 1 db friss zeller, a zöldjével együtt, 1 evőkanál tárkonyecet, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej hagyma, 2 db babérlevél, 1 teáskanál só, csöpp olaj, vegeta.

Elkészítése: A lencsét 10 órán át áztatjuk, majd leszűrjük és másfélszer annyi vízben feltesszük főni. A zellert megtisztítjuk, kettévágjuk, zöldjét apróra metéljük és a lencséhez keverjük. Beletesszük a fokhagymát és az ízesítőket. Puhára főzzük (kb. 15 perc). Kivesszük belőle a zellert, majd beleöntjük a tárkonyecetet. Tetszés szerint, csöppnyi rántással sűrítethetjük. A hagymát apró kockákra vágjuk és az olajon pirosra sütjük. A tányérokba szervírozott levesre szórjuk.

Édes süttőkpüré-leves

Hozzávalók: 2 nagyobb szelet nyers süttők, 1 pohár tejszín, 1 teáskanál cukor, 5 dkg füstölt sajt, csipet só.

Elkészítése: A süttőköket kockákra vágjuk és az ízesítővel puhára főzzük (kb. 15 perc) annyi vízben, hogy bőven ellepje. A tejszínnel összeturmixoljuk és lassú tűzön felfőzzük. Kicsit hűlni hagyjuk, majd tányérokba tesszük és reszelt sajttal megszórjuk.

Cukkínikrém-leves

Hozzávalók: 1 db kisebb cukkini, fél csokor petrezselyem, 1 pohár tejszín, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál vegeta, 4 szelet kenyér, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál olaj, késhegynyi vaj.

Elkészítése: A cukkínit meghámozzuk, magját kivesszük, majd felkockázzuk. Az olajon vegetával fedő alatt megpároljuk (kb. 10 perc). Megszórjuk a liszttel és felengedjük kb. 1 l vízzel. Lassan belekeverjük a tejszínt, hozzáadjuk a fűszereket és összefőzzük. Amikor a cukkini megpuhult, összeturmixoljuk. A kenyérszeleteket felkockázzuk és a vajon

megpirítjuk. A tányérokba szervírozott levesre dobjuk az apróra vágott petrezselyemmel együtt. Azonnal fogyasztjuk.

Fehér burgonyaleves

Hozzávalók: fél kg burgonya, 1 pohár joghurt, 1 evőkanál liszt, 1 db babérlevél, 1 teáskanál só, néhány szál petrezselyem, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát megtisztítjuk és kockákra vágjuk. Odatesszük főni a babérlevéllel és sóval, kb. 1 liter vízben. Eközben a joghurtot simára keverjük a liszttel, hozzáadjuk a vegetát és az apróra vágott petrezselymet. Amikor a burgonya puhára főtt, hozzákeverjük a joghurtos lisztet és összefőzzük vele.

Spenótleves roqueforttal

Hozzávalók: 30 dkg friss vagy 1 csomag mirelit spenót, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál olaj, 3 dl tej, 10 dkg roquefort sajt, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A spenótot apróra vágjuk és megfonnyasztjuk az olajon. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és fedő alatt megpároljuk a vegetával. Megszórjuk liszttel és felöntjük a tejjel. Összeturmixoljuk. Vízrel még hígítjuk. Beletesszük a sót és összefőzzük. A roquefortot megreszeljük, és a tányérokra szervírozott levesre szórjuk. Azonnal fogyasztjuk.

Hideg uborkaleves

Hozzávalók: 1 nagyobb kígyóuborka, 1 pohár joghurt, 1 kávéskanál só, 1 késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál vegeta.

Elkészítése: Az uborka egynegyedét hámozás nélkül uborkagyalun leszeleteljük. A többi részét lehámozzuk, felkockázzuk és fél liter vízben a fűszerekkel puhára főzzük. Hagyjuk teljesen kihűlni. Ekkor belekeverjük a joghurtot és összeturmixoljuk. A félretett uborkaszeletekkel díszítjük. Nehezebb főétel elé kiváló étvágygerjesztő!

Zelleres, savanykás bableves

Hozzávalók: fél kg szárazbab, 1 db friss zeller a zöldjével együtt, 10 dkg szarvacska vagy hasonló száraztészta, 3 db babérlevél, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál olaj, csipetnyi cukor, 1 evőkanál liszt, csipetnyi pirospaprika, fél pohár tejföl, vegeta.

Elkészítése: Az előző este beáztatott babot feltesszük főni, másfélszer annyi vízben. Beletesszük a kockára vágott zellert és a zöldjét, az ízesítőket, és kb. fél órán át főzzük lassú tűzön. Ha a zellert nem kívánjuk elfogyasztani, akkor kettőbe vágva is beletehetjük, majd kivehetjük, amint puhára főtt. Lehűtve majonézzel kellemes zellersalátát készíthetünk belőle. Ha a bab már megfőtt (de nem túl puhára), beleszórjuk a tésztát és továbbfőzzük. Eközben rántást készítünk, felengedjük és a levesbe keverjük. Az egészet összefőzzük, majd állni hagyjuk, amíg a tészta megdagad. Tejföllel tálaljuk.

Babgulyás, szójakockából

Hozzávalók: fél kg szárazbab, fél csomag Soja-vita szójakocka, fél kg burgonya, 3 fej hagyma, 1 fej fokhagyma, csipetnyi pirospaprika, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, csipetnyi cukor, 1 evőkanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A babot és a szójakockát külön-külön, vízben 10 órán át áztatjuk. Csíkokra vágjuk a hagymát és megpirítjuk az olajon. Leszűrjük a szóját és a hagymára dobjuk.

Beletesszük az összezúzott fokhagymát és 3-4 percig pirítjuk. Rászórjuk a lisztet, majd a tűzről lehúzva megszórjuk a pirospaprikával. Felengedjük kb. másfél liter vízzel, beletesszük a babot és a többi ízesítőt és félpuhára főzzük, majd hozzáadjuk a lehámozott, kockára vágott burgonyát, és ezzel puhulásig tovább főzzük (ez összesen kb. 45 perc).

Karfiolles "húsgombóccal"

Hozzávalók: 1 közepes fej karfiol, 2-3 db sárgarépa, 1-2 db fehérrépa, 1/3 csésze rizs, 1/3 csomag szója-granulátum, 1 db tojás, 1/2 pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, csipetnyi pirospaprika, 1-1 késhegynyi hagyma és fokhagymakrém, 1 késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A szójagombócokhoz a granulátumot (ne áztassuk) összekeverjük a teljesen megfőtt rizzsel, a tojással, a sóval, a borssal, a pirospaprikával, a hagyma és fokhagymakrémmel, majd állni hagyjuk. (Ha túl darabosnak tűnik, kevés vizet önthetünk hozzá.) Kb. másfél liter vízben az ízesítővel együtt főzni kezdjük a megtisztított, szeletelt zöldségeket és a rózsáira szedett karfiolt. Amikor félig megfőtt (kb. 10-15 perc) vizes kézzel apró gombócokat formálunk a szójamasszából és a főző levesbe tesszük, majd 10-15 percig hagyjuk főni. A tejfölt a liszttel és kevés vízzel simára keverjük, majd a levesbe öntjük.

Roquefortos zöldborsóleves

Hozzávalók: fél kg friss vagy 1 csomag mirelit zöldborsó, 10 dkg roquefort sajt, 1 csokor petrezselyem, csipetnyi cukor, 1 teáskanál só, 1 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, 2-3 szelet kenyér, vegeta.

Elkészítése: A zöldborsót olajon megpároljuk, állandó keverés mellett beleszórjuk a lisztet, majd felöntjük kb. 1 l vízzel. Beletesszük az ízesítőket és kis lángon 10 percig főzzük. Tányérokba tesszük és gazdagon megszórjuk reszelt sajttal és apróra vágott petrezselyemmel. Pirítóskenyér-kockákkal tálaljuk.

Tavaszi burgonyagombóc-leves

Hozzávalók: 3 db közepes burgonya, 10 dkg friss vagy fél csomag mirelit zöldborsó, fél doboz konzerv kukorica vagy fél csomag mirelit kukorica, 2-3 db sárgarépa, 1-2 db fehérrépa, fél csokor petrezselyem, 2 evőkanál liszt, 1 db tojás, csipetnyi őrölt bors, 1 teáskanál só, 1 evőkanál olaj, fél pohár tejföl, vegeta.

Elkészítése: A gombóchoz a burgonyát megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Liszttel összekeverjük, hozzáadjuk a tojást, a borsot és egy kevés sót. Félretesszük. A leveshez megtisztítjuk, felaprítjuk a zöldséget és az olajon kicsit megpároljuk. Felengedjük kb. másfél liter vízzel, és beletéve az ízesítőket, háromnegyed puhaságúra főzzük. (A borsót és a kukoricát később tegyük a levesbe) Ekkor vizes kézzel apró gombócokat formálunk a burgonyamasszából és a főző levesbe tesszük. Amikor a gombócok feljönnek a leves felszínére, az étel elkészült. Tejföllel tálaljuk.

Zöldségkrémleves

Hozzávalók: friss vegyes zöldség (kb. fél kg, főleg sárgarépa), késhegynyi curry, 1 teáskanál só, 2 db babérlevél fél csokor petrezselyem, 1 evőkanál tárkonyecet, fél pohár tejföl, vegeta.

Elkészítése: A megtisztított zöldségeket felaprítjuk és a babérlevéllel puhára főzzük, annyi vízben, hogy az éppen ellepje. Beletesszük a sót, curryt, vegetát, majd a babérlevelet kivéve

belőle összeturmixoljuk. Hozzáadjuk a tárkonyecetet és a finomra vágott zöldpetrezselymet. Tálaláskor habosra vert tejfölt csurgatunk rá.

Tejszínes hideg sárgadinnye leves

Hozzávalók: 1 nagyobb sárgadinnye, 1 pohár tejszín, fél liter tej, 1 evőkanál méz, 2 evőkanál cukor, (lehetőség szerint) 2 db kivi.

Elkészítése: 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 kivit lehámozzuk, kockára illetve szeletekre vágjuk és a kihűlt masszába keverjük. Lehűtve tálaljuk.

Mazsolás vanília leves

Hozzávalók: másfél liter tej, fél csésze rizs, 1 vanília rúd vagy aroma, 3 evőkanál cukor, 1 db tojássárgája, 1 evőkanál liszt, 1 csomag mazsola.

Elkészítése: A tejet feltesszük főni a vaníliával úgy, hogy kb. 2 dl-nyi tejet visszatartunk. A tojássárgáját 1 evőkanál cukorral és a liszttel habosra keverjük, majd a megmaradt hideg tejjel hígítva a felforralt tejhez adjuk. A maradék cukrot is beletesszük. Közben a rizst külön megfőzzük vízben és a felforralt híg, krémszerű masszához keverjük. A mazsolát is hozzáadjuk. Ha kihűlt, ízlés szerint citrom- vagy narancshéj reszelékkel és gyümölcsdarabokkal is dúsíthatjuk.

Főételek

Szójapörkölt

Hozzávalók: 1 csomag szójakočka, 2 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kis paradicsompüré-konzerv, késhegynyi pirospaprika, 1 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, csipetnyi cukor, vegeta.

Elkészítése: A szójakočkát 10 órán át áztatjuk vegetás vízben. A hagymát kockákra vágjuk, a szóját leszűrjük és az olajra téve együtt pároljuk, kb. 10 percig. Ekkor hozzáadjuk a finomra metélt fokhagymát és rászórjuk a lisztet. Jól átforgatjuk, majd megszórjuk a pirospaprikával és beletesszük az ízesítőket. Felengedjük annyi vízzel, hogy épp ellepje, belekeverjük a paradicsompürét (tetszés szerint friss, apróra vágott paradicsomot is használhatunk) és puhára főzzük (kb. 10 perc).

Juhtúrós rakott burgonya

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 20 dkg juhtúró, 2 fej hagyma, 1 pohár tejföl, 4 db kemény paradicsom, 10 dkg füstölt vagy trappista sajt, só, csipet őrölt bors, 1 teáskanál vaj.

Elkészítése: A burgonyát megfőzzük, meghámozzuk. A tejfölt kikeverjük a reszelt sajttal. A paradicsomot meghámozzuk, a hagymát megtisztítjuk és mindkettőt felszeleteljük. A tepsi alját vékonyan bekenjük vajjal, és ráreszeljük a burgonya felét. Ezt a réteget megsózzuk és ráterítjük a habosra kikevert juhtúrót (nem szabad előtte a hűtőben tartani). Erre helyezük a paradicsomot és a hagymát, majd megint burgonya következik. Újra megsózzuk. Végül ráöntjük a tejfölös masszát, és forró sütőben, kb. fél órán át sütjük. Fejes salátával tálaljuk.

Kocsonyázott majonézes burgonya

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 2 dl kefir, 1 dl majonéz, 1 dl tej, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csokor snidling vagy zöldhagyma szár, 1/2 dl fehérbor, 2 evőkanál zselatin, só és őrölt bors ízlés szerint, 2 evőkanál ecet, 1 evőkanál cukor.

Előkészítése: a burgonyát héjában megfőzöm, meghámozom. Vékony karikára, majd kis kockára vágom. A hagymát felkockázom és megsódom. Ecettel, cukorral, kevés sóval kellemes, nem túl savanyú levet készítek, amelybe a még forró burgonyát beleteszem. Legalább harminc percig hagyom benne, közben elkészítem a mártást. A majonézt simára keverem a kefirrel, a borral, a nagyon apróra vágott snidlinggel, és kevés sóval, borssal ízesítem. Ezután a sós hagymát belekeverem. A zselatint kis lábosba szórom, ráöntöm a tejet, és néhány pernyi áztatás után kis lángon, folyamatos kevergetés közben folyósra olvasztom.

Elkészítése: mély salátástálba öntöm a mártást, hozzáadom a közben leszűrt burgonyát, és belekeverem a már csak langyos zselatint. Egy koszorú formát folpack fóliával kibélelek, beleöntöm a majonézes burgonyát, majd a tetejét is befedem. A hűtőszekrényben szilárdulásig hűtöm. Tálalás előtt szép tála borítom, és a tetejét tetszés szerint feldíszítem. Koszorúforma híján özgerinc vagy egyéb kerek formát is használhatunk, az a lényeg, hogy a burgonya jól adagolható, szeletelhető legyen.

Szója brassói

Hozzávalók: 1 csomag szójakočka, 1 fej fokhagyma, 1 kávéskanál mustár, 1 fej hagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só, 1 evőkanál liszt, 1 kávéskanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A 10 órán át áztatott szójakockát leszűrjük, a hagymát egészen apróra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk. Az olajon fedő nélkül megpároljuk a szóját a hagymával, addig, amíg az teljesen el nem fővi a levét. Ekkor rádobjuk a fokhagymát és az ízesítőket, megforgatjuk velük, megszórjuk a liszttel és kb. 1 dl vízzel, fedő alatt puhára főzzük. Ha jó munkát végeztünk, a főzés végére csupán kevés sűrű lé marad a szóján. Ekkor belekeverjük a mustárt. Kockára vágott sült krumpli illik hozzá.

Paradicsommal rakott padlizsán

Hozzávalók: 2 db közepes padlizsán, 3 db kemény paradicsom, 2 fej hagyma, 3 db tojás, 4 db közepes burgonya, 2 pohár tejföl, csipetnyi morzsolt majoránna, csipetnyi őrölt bors, 1 evőkanál vaj, és ízlés szerint só.

Elkészítése: A padlizsánt meghámozzuk és kb. 1 cm-es szeletekre vágjuk. A tojásokat megfőzzük, a paradicsom héját lehúzzuk, a hagymát megtisztítjuk és felkarikázzuk. A burgonyát megfőzzük, meghámozzuk. A tepsi alját vékonyan megvajazzuk, rátesszük a padlizsán-szeleteket, megsózzuk, megborsozzuk. Ráhelyezzük a hagyma- és paradicsomkarikákat, majd a tojásszeleteket, megsózzuk, megszórjuk morzsolt majoránnával és ráöntjük a tejfölt. Rákarikázzuk a burgonyát, majd olvasztott vajjal fedjük. Forró sütőben, kb. 20 percig sütjük.

Szójalabdacsok zöldborsópürében

Hozzávalók: 1 csomag szója-granulátum, 3/4 csésze rizs, 3 db tojás, 1-1 kávéskanál hagyma- és fokhagymakrém, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál piros paprika, késhegynyi őrölt bors, kb. fél kg friss zöldborsó, vagy egy csomag mirelit zöldborsó, 1 kávéskanál curry, 1 evőkanál liszt, 1 kávéskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A rizst puhára főzzük, összekeverjük a szója-granulátummal (amit nem áztatunk be) és az ízesítőkkel, majd masszává dolgozzuk össze. Közben a zöldborsót odatesszük főni, annyi vízben, amennyi ellepi. Beletesszük a vajat, a lisztet és a curryt, majd összeturmixoljuk. 1-2 percig tovább főzzük. Felforralunk kb. 1 1/2 l vizet, a szójamasszából kisebb gombócokat formálunk és a lobogó vízbe tesszük. Addig főzzük, amíg fel nem jönnek a felszínre. Ekkor leszűrjük, tányérra tesszük és a forró mártással beborítjuk. Burgonyakrokettel a legjobb.

Rakott gomba

Hozzávalók: 1/2 kg gomba, 5 db tojás, 3 db kifli, 2 fej hagyma, 2 pohár tejföl, 1 dl tej, kávéskanál piros paprika, 1 evőkanál só, 1 kávéskanál olaj, 1 kávéskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk. A gombát meghámozzuk, felszeleteljük és az olajon a hagymával megpároljuk, piros paprikával megszórjuk. A kiflit felszeleteljük és a tejjel meglocsoljuk, jól átforgatjuk benne. A tepsit kivajazzuk, ráterítjük a kifli felét, kicsit sózzuk, aztán következik a gomba, amelynek levét meghagyjuk. Sózzuk és a többi ízesítővel is megszórjuk. A főtt tojásokat rákarikázzuk, sózzuk. Rátesszük a tejfölt és újból kiflisorral fedjük. A tetejét meglocsoljuk a gomba megmaradt levével. Forró sütőben kb. 20 percig sütjük.

Tepsis cukkini

Hozzávalók: 2 db cukkini, 1 csomag szója-granulátum, 4 db burgonya, 2 fej hagyma, 2 pohár tejföl, 1 nagy paradicsompüré konzerv, 1 kávéskanál piros paprika, 1 kávéskanál olaj, 1 evőkanál só, késhegynyi őrölt bors, 1 kávéskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A cukkínit meghámozzuk és 1 cm vastag szeletekre vágjuk, majd ezeket felcsikozzuk. A szója-granulátumot szűrőbe tesszük és átengedjük rajta a vizet. A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk és a szójával az olajon átpároljuk. Megszórjuk a pirospaprikával, hozzákeverjük a paradicsompürét és a fűszereket. A burgonyát megfőzzük, meghámozzuk. Egy tepsit megvajazunk, ráterítjük a cukkíni felét, sózzuk. Erre jön a szójaszuszó, majd rákarikázzuk a burgonyát, megsózzuk. Ráöntjük a tejfölt és cukkíni réteggel fedjük. Kicsit megsózzuk és olvasztott vajjal megkenjük. Forró sütőben kb. fél órát sütjük.

Tavaszi rakottas

Hozzávalók: 30 dkg friss vagy fél csomag mirelit zöldborsó, 4 db sárgarépa, 2 db fehérrépa, 2 db zöld, zsenge karalábé, 3 db közepes burgonya, 1 db tojás, 2 pohár tejföl, 1 kávéskanál curry, 10 dkg füstölt vagy trappista sajt, 1 kávéskanál vaj, só, vegeta.

Elkészítése: A zöldségeket megtisztítjuk, felszeleteljük és - a borsót kivéve - lobogó sós vízben kb. 10 percig főzzük. Közben a tejfölt kikeverjük a felvert tojással és az ízesítővel. A zöldséget leszűrjük és a kivajazott tepsibe terítjük. Ráterítjük a zöldborsót. Ráöntjük a tejfölös masszát, gazdagon megszórjuk a reszelt sajttal és forró sütőben kb. 20 percig sütjük.

Brokkoli tricolor

Hozzávalók: 1/2 kg brokkoli, 1 kg kemény paradicsom, 25 dkg trappista sajt, 1 pohár tejföl, 1 db tojás, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 evőkanál só, késhegynyi curry, 1 kávéskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A brokkolit sós vízben megfőzzük, a paradicsomokat karikára vágjuk, 20 dkg-nyi sajtot pedig egyforma csíkokra vágunk. A tepsit kivajazzuk és ráterítjük a brokkoli felét, ízesítjük. Következik a paradicsomréteg, majd a sajtlapokkal beborítjuk. Ráterítjük a megmaradt brokkolit, ízesítjük és megszórjuk a zsemlemorzzával. A tejfölt elkeverjük a felvert tojással, a curryvel, a sóval, majd ráöntjük a tetejére. A maradék sajtot lereszeljük és rászórjuk. Forró sütőben, kb. 20 percig sütjük.

Brokkoli szárazbab egytál

Hozzávalók: 1/4 kg brokkoli, 1/4 kg szárazbab, 2 db sárgarépa, 1 db fehérrépa, 2 fej hagyma, 2 db paradicsom, 1 kávéskanál olaj, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A babot 10 órán át áztatjuk. A hagymát megtisztítjuk és csíkokra vágjuk. Az olajon fedő alatt jól megpároljuk a leszűrt babot a hagymával, majd felöntjük annyi vízzel, hogy az épp ellepje. Beletesszük az apróra vágott fokhagymát, a sót és az ízesítőket. Egészen kis lángon pároljuk. Közben megtisztítjuk és kockára vágjuk a zöldségeket, a brokkolit kb. 4 cm-es darabokra szeljük. A paradicsomot meghámozzuk és apróra vágjuk. A babot legalább 1 órán át főzzük, mielőtt beletesszük a zöldségeket. Együtt puhára főzzük az egészet (kb. 10 perc). Akkor jó az étel, ha a leve egészen sűrű.

Vadasan töltött hagyma

Hozzávalók: 8-12 db hagyma, 2 db sárgarépa, 1 db fehérrépa, fél zeller, 3 db burgonya, 1 kávéskanál mustár, csipetnyi tárkony vagy csöpp tárkonyecet, 1 pohár tejföl, 5 dkg reszelt sajt, 1 db babérlevél, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A hagymák burkát lehúzzuk, tetejét levágjuk, kivájjuk őket. Az aljukból is levágunk egy parányit, hogy megálljanak. A zöldségeket megtisztítjuk és kevés vegetás vízben puhára főzzük. Beletesszük az ízesítőket és - a babérlevelet kivéve - péppé zúzzuk.

Megtöltjük a hagymákat, a kivajazott tepsibe állítjuk őket, reszelt sajttal megszórjuk a tetejüket, majd mindegyikre egy kanál tejfölt csurgatunk. Nem túl forró sütőben, kb. fél órát sütjük.

Ráctök

Hozzávalók: 1 db közepes tök, 5-6 db kemény paradicsom, 3 db húsos paprika, 2 pohár tejföl, 1 evőkanál vaj, 1 evőkanál só, késhegynyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A tököt megtisztítjuk, félbe vágjuk, belét kivájjuk, és kb. 1 cm-es csíkokra szeleteljük. A paradicsomot és a paprikát is csíkokra vágjuk. A tepsit kivajazzuk, ráterítjük a tök egyharmadát, ízesítjük, erre paradicsom- és paprikaszeleteket helyezünk, majd ráöntünk egy pohár tejfölt. Sózzuk. Azután ugyanilyen sorrendben rátesszük a megmaradt hozzávalókat. A tetejét tökréteg zárja. Erre olvasztott sós vaját kenünk. Sütőben, közepes lángon, kb. 20 percig sütjük, majd nagy lángon megpirítjuk.

Gombafejek rakva

Hozzávalók: 3/4 kg burgonya, 12 fej csiperke gomba, 10 dkg juhtúró, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál vaj, 1 evőkanál só, 10 dkg trappista sajt.

Elkészítése: A burgonyát megfőzzük és meghámozzuk. A gombafejeket megtisztítjuk. Egy tűzálló tálat kivajazunk, rászeleteljük a burgonyát, sózzuk, és ráöntjük a tejföllel kikevert juhtúrót. Erre a rétegre egymás mellé szorosan ráhelyezzük a gombakalapokat, a domború felükkel felfelé. Olvasztott sós vajjal megkenjük és egyenként reszelt sajt kúpokat teszünk rájuk. Meleg sütőben, kb. fél órát sütjük.

Forró sajtos gombás stangli

Hozzávalók: 8-10 sós kifli, 15 dkg gomba, fél pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 csokor petrezselyem, 1 fej hagyma, 1 kávéskanál olaj, 10 dkg trappista, 1 kávéskanál vaj, késhegynyi pirospaprika, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A kifliket hosszában kettévágjuk, belüket kiszedjük. A gombát megtisztítjuk, felvágjuk. A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk és a gombával az olajon megpároljuk. Megszórjuk a liszttel és a pirospaprikával, majd fél dl vízzel felöntjük és puhára főzzük. Belekeverjük a tejfölt és a fűszereket. A lének egészen sűrűnek kell lennie. Hagyjuk egy kicsit kihűlni, majd megtöltjük vele a kifliket, ráhelyezzük a kiflik másik (szintén kibelezett) felét és kivajazott tepsibe tesszük őket. Megszórjuk reszelt sajttal. Forró sütőben kb. 10 percig sütjük. Salátával vagy ketchuppal tálalhatjuk.

Kukoricával töltött kellelél, rántva

Hozzávalók: 8-10 db kelkáposztalevél, 1 doboz konzerv kukorica, fél csésze rizs, 1 db tojás, a panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsza, késhegynyi őrölt bors, 1 kávéskanál curry, 1 teáskanál só, a sütéshez: olaj, vegeta.

Elkészítése: A kellevelekről levágjuk a kemény szárrészeket, majd lobogó sós vízzel leforrázzuk őket. A rizst puhára főzzük, és összekeverjük a leszűrt kukoricával. Belekeverjük a tojást és az ízesítőket. Megtöltjük a masszával a kelleveleket (ahogy a palacsintát szoktuk, de a végeit begyűrjük) és bepanírozzuk őket. Bő olajban, közepes lángon, mindkét oldalát barnára sütjük. Salátával vagy burgonya krokettel, tartármártással tálaljuk.

Karfiolpörkölt

Hozzávalók: 1 nagy fej karfiol, 2 fej hagyma, 1 teáskanál só, 1 gerezd fokhagyma, 1 kicsi paradicsompüré konzerv, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál olaj, késhegynyi pirospaprika, vegeta. Elkészítése: A karfiolt kisebb rózsákra szedjük és sós vízben 1-2 percig forraljuk. Leszűrjük. A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk és az olajon a karfiollal megpároljuk. Megszórjuk a liszttel, a pirospaprikával, felengedjük 2 dl-nyi vízzel. Belekeverjük a paradicsompürét, az apróra metélt fokhagymát és a fűszereket. Puhára főzzük úgy, hogy a karfiol ne essen szét. Hagyományos pörkölt-körettel tálaljuk.

Rizses lecsóval rakott padlizsán

Hozzávalók: 2 db közepes padlizsán, 1 csésze rizs, 4 db zöldpaprika, 3 db paradicsom, 3 fej hagyma, késhegynyi pirospaprika, 1 kávéskanál vaj, 1 kávéskanál olaj, csipetnyi cukor, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A padlizsánt lehámozzuk és kb. 1 cm-es karikákra szeleteljük. A rizst megfőzzük. A paradicsomot, a paprikát és a hagymát megtisztítjuk, felaprítjuk és az olajon lecsóvá pároljuk a cukorral, teáskanálnyi sóval. Lyukacsos kanállal kiemeljük a saftjából és összekeverjük a rizzsel. A kivajazott tepsi aljára ráterítjük a padlizsánszeletek felét, erre terítjük a lecsóréteget, majd megint padlizsán következik. Tetejére a lecsó megmaradt saftját csorgatjuk. Forró sütőben, kb. fél órát sütjük.

Szójaburger

Hozzávalók: 1 csomag szója-granulátum, 1 db zsemle, 2 evőkanál szójaliszt, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, késhegynyi pirospaprika, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só, 2 db tojás, a sütéshez: olaj, 4 db hamburger buci, salátalevél, kígyóuborka-szeletek, ketchup és mustár.

Elkészítése: A zsemlet vízben áztatjuk, jól kifacsarjuk és összedolgozzuk a szójával, a tojásokkal, a szójaliszttel és a fűszerekkel. Tenyér nagyságú, lapos korongokat formálunk belőle (tetszés szerint szójalisztben is megforgathatjuk), és bő olajban mindkét oldalát kisütjük. A buciat kettévágjuk és belehelyezzük a burger fasírtot, ketchuppal és mustárral megkenjük, salátalevéllel és uborkaszeletekkel tarkítjuk. Ha kívánjuk, mikrohullámú vagy grillsütőben még egyszer összemelegíthetjük.

Sajtos sült rizs

Hozzávalók: 1 csésze rizs, 10 dkg friss vagy fél csomag mirelit zöldborsó, 2 db sárgarépa, 1 doboz kukoricakonzerv, 10 dkg szárazbab, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 db tojás, késhegynyi curry, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál vaj, 5 dkg zsemlemorzsa, 5 dkg füstölt vagy trappista sajt, vegeta.

Elkészítése: A rizst puhára főzzük. A babot 10 órányi áztatás után fél liter vízben odatesszük főni, beleaprítjuk a zöldségeket, kivéve a borsót és a kukoricát. Ahogy megfőtt, leszűrjük és óvatosan a rizshez keverjük. Ekkor adjuk hozzá a borsót, a kukoricát, az ízesítőket, majd belekeverjük a tejfölben eldolgozott lisztes, tojásos masszát és a reszelt sajtot. Egy lehetőleg kerek, tűzálló tálat kivajazunk, morzsával megszórjuk és az anyagot ráterítjük. Zsemlemorzzával borítjuk. Forró sütőben, kb. 20 percig sütjük. Hagyjuk egy kicsit hűlni, majd egy tálra borítjuk és szeleteljük.

Töltött karalábé

Hozzávalók: 10-12 db zsenge karalábé, fél csomag szója-granulátum, fél csésze rizs, 2 db tojás, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, késhegynyi pirospaprika, csipetnyi őrölt bors, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál vaj, fél pohár tejföl, vegeta.

Elkészítése: A karalábét megtisztítjuk és sós vízben megfőzzük. A tetejét levágjuk és a belét kivájjuk. Alul is vágunk egy szeletet belőlük, hogy megálljanak. Belsejének felét egy tálba tesszük, hozzáadjuk a megfőtt rizst, a szóját, a tojásokat, a fűszereket és jól összedolgozzuk a masszát. A tepsit kivajazzuk, beleállítjuk a megfőtt karalábékat (a tetejüket nem tesszük vissza). A tejfölt elkeverjük pirospaprikával és sóval, majd egyenként meglocsoljuk a karalábékat. Forró sütőben, kb. fél órát sütjük.

Tojásos spenótgaluska

Hozzávalók: 20 dkg friss spenót vagy 1 csomag mirelit spenót, 8 db tojás, 4 gerezd fokhagyma, 8 evőkanál liszt, 1 evőkanál vaj, 1 evőkanál só, vegeta.

Elkészítése: A spenótot megpároljuk vízben, hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát és összeturmixoljuk. (Ha mirelittel dolgozunk, akkor azt előbb kiolvasztjuk és leöntjük a levét.) 4 tojásból és a lisztből sűrű galuskatésztát készítünk (kevés vízzel), hozzákeverjük a spenótot. Ízesítjük. Bő, lobogó vízbe galuskákat szaggatunk belőle, és a szokásos módon kifőzzük. Leszűrjük és vajon átforgatjuk. Ráütjük a felvert megmaradt tojásokat és megsütjük. Salátával tálaljuk.

Zöldséges rántotta tepsiben

Hozzávalók: 10 db tojás, fél kg burgonya, 1 csomag mexikói mirelit zöldség, 1 csokor petrezselyem, 10 dkg gomba, 2 fej hagyma, 1 kávéskanál olaj, 1 kávéskanál vaj, 1 evőkanál só.

Elkészítése: A hagymát és a gombát megtisztítjuk, felvágjuk és az olajon megpároljuk. A burgonyát meghámozzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. A petrezselymet apróra metéljük. A tojásokat felferjük és az összes hozzávalót összekeverjük. Egy mély tepsit kivajazunk és a masszát beleöntjük. Forró sütőben szép pirosra sütjük (kb. 10 perc), közben meg-megkavarjuk.

Mexikói egytál

Hozzávalók: 2 konzerv, vagy 1 1/2 csomag mirelit kukorica, 1 db paradicsompaprika (pritamin), fél kg burgonya, 1 pohár tejszín, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors vagy chili-por, 1 kávéskanál curry, 1 kávéskanál olaj vegeta.

Elkészítése: A paradicsompaprikát kicsumázzuk és apró kockákra vágjuk, majd az olajon, fedő alatt megpároljuk a meghámozott és felkockázott burgonyával és a vegetával. Amikor a burgonya megpuhult (kb. 15 perc), megszórjuk a liszttel, a curryvel, ízesítjük és felöntjük a tejszínnel. Sűrűre összefőzzük (kb. 3 perc), majd belekeverjük a kukoricát, és még néhány percig fedő alatt pároljuk.

Pikáns töltött paradicsom

Hozzávalók: 10-12 db nagyobb, kemény paradicsom, 10 dkg juhtúró, 2 db közepes burgonya, 1 teáskanál Piros arany, ételízesítő, 1 teáskanál mustár, késhegynyi hagymakrém, 1 kávéskanál vaj, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A paradicsomok tetejét levágjuk, belét kivájjuk. Alul is levágunk belőle egy kicsit, hogy megálljanak. A burgonyát megfőzzük és a burgonyanyomón a juhtúróval együtt áttörjük. Egy tálba összekeverjük a borssal, hagymakrémmel, ízesítővel és hozzáadjuk a "Piros arany"-at. Habosra keverjük és megtöltjük a paradicsomokat. Reszelt sajttal fedjük és visszatesszük a félretett kalapokat. Kivajazott tepsibe állítjuk őket és forró sütőben, kb. 20 percig sütjük.

Pörköltfelfűjt

Hozzávalók: fél csomag szójakocka, 1 fej hagyma, 4 db tojás, 2 evőkanál vaj, 4 evőkanál liszt, 3 dl tej, 1 kávéskanál olaj, 1 csokor petrezselyem, 5 dkg zsemlemorzsa, késhegynyi pirospaprika, 1 evőkanál só, vegeta.

Elkészítése: A szóját 10 órán át vízben áztatjuk, majd lecsurgatjuk. Az olajon megpároljuk a felkockázott hagymát a szójával. Megszórjuk pirospaprikával, és 1 dl vízzel felöntve puhára főzzük. Hagyjuk hűlni. A vajat felolvasztjuk (egy kávéskanálnyi félreteszünk), lehúzzuk a tűzről, majd a tejjel és a liszttel csomómentesen elkeverjük. Ha egy kicsit kihűlt, hozzáadjuk a tojássárgákat. Ízesítjük. A tojásfehérjét habbá verjük. A szójapörköltet ledaráljuk, beletesszük a metélt petrezselymet és a tojáshoz adjuk. Belekeverjük a tojásfehérjéket. Egy özgerincformát kivajazunk, morzsával megszórjuk és a masszát beletöltjük. Meleg sütőben, kb. 20 percig sütjük. Hagyjuk egy kicsit lehűlni, mielőtt kifordítjuk a formából.

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.

Elkészítése: 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 szójas masszával. Táská 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.

Vöröskáposztás rakott puliszka

Hozzávalók: 30 dkg kukoricadara, 1 közepes fej vöröskáposzta, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál vaj, 1 evőkanál só, vegeta.

Elkészítése: 1 l fővő vízbe folytonos keverés mellett beleszórjuk a kukoricadarát és ahogy újra főni kezd, lehúzzuk a lángtól. Belekeverjük a vegetát és a só felét. Lereszeljük a káposztát, és az olajon, fedő alatt puhára pároljuk. Ehhez adjuk a só másik felét. Egy tűzálló tálat kivajazunk, ráterítjük a még meleg puliszka egyharmadát (vigyázat: ne hagyjuk kihűlni, mert akkor megmerevedik és kenhetlenné válik!), rátesszük a káposzta felét, megint puliszka következik, aztán megint káposzta, majd puliszkaréteggel borítjuk. Tetejére olvasztott vajat öntünk. Forró sütőben, aranyszínűre sütjük.

Hagymás burgonyafelfűjt

Hozzávalók: 3/4 kg burgonya, 3 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 dl tej, 3 db tojás, 3 evőkanál liszt, 1 kávéskanál olaj, 1 evőkanál só, 1 kávéskanál vaj, kevés zsemlemorzsa, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk és kis kockákra vágjuk. A hagymát is felkockázzuk és az olajon megpirítjuk. A tojássárgákat habosra keverjük a liszttel és lassan hozzákeverjük a tejet. Ezután hozzáadjuk a burgonyát, a szűrőkanállal kivett hagymát, az összezúzott fokhagymát, és megkeverjük, ízesítjük. Kemény habbá verjük a fehérjéket, és óvatosan a masszához adjuk. Kivajazott és morzsázott tűzálló tálba öntjük, és közepes lángon, kb. 30 percig sütjük. Utána hagyjuk egy kicsit kihűlni, majd egy tátra borítjuk. Salátával tálaljuk.

Rizses babtorta

Hozzávalók: 1/4 kg szárazbab, 1 csésze rizs, 3 db tojás, 3 evőkanál liszt, 3 dl tej, 1 evőkanál só, 1 kávéskanál vaj, 1 kávéskanál olaj, kevés zsemlemorzsa, vegeta.

Elkészítése: A babot 10 órán át vízben áztatjuk. A rizst puhára főzzük a vegetával és sózzuk, majd hagyjuk egy kicsit kihűlni. A babot kevés vízben vegetával megfőzzük. Eközben a tojásokat felverjük és összekeverjük a liszttel, majd simára dolgozzuk a tejjel. A babot (amelynek levét teljesen elfővetjük vagy leszűrjük) belekeverjük és megsózzuk. Egy mély tűzálló tálat körben kivajazzunk, morzsával megszórjuk, és belenyomkodjuk a főtt rizst, úgy, hogy a tál alját és oldalát is minimum 1 cm vastagon borítsa. Ebbe öntjük a babos masszát, majd zsemlemorzssal megszórjuk. Meleg sütőben, kb. fél órát sütjük, amíg a töltelék meg nem keményszik. Kicsit hagyjuk kihűlni, csak utána borítsuk ki a formából.

Karfiol párizsiasan

Hozzávalók: 2 nagyobb fej karfiol, 2 db tojás, 3 evőkanál liszt, 2 dl tej, 1 teáskanál só, a sütéshez: olaj.

Elkészítése: A tojást felkeverjük és csomómentesen eldolgozzuk a liszttel és a tejjel, majd megsózzuk. A karfiolt közel egyforma rózsákra szedjük és sós vízben félpuhára főzzük. Szűrőkanálban lecsöpögtetjük. Olajat hevítünk, a karfiolrósákat egyenként belemártjuk a sűrű palacsintatésztába és többször megforgatva barnára sütjük. Tartármártással tálaljuk.

Pikáns padlizsán egytál

Hozzávalók: 1 csomag szójakocka, 1 db padlizsán, 2 fej hagyma, 3 db paradicsom, késhegynyi örölt bors, 1 teáskanál só, 1 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A szójakockát 10 órán át áztatjuk, majd lecsurgatjuk. A padlizsánt, a paradicsomot és a hagymát meghámozzuk és felkockázzuk. Az olajon megpirítjuk a hagymát, majd a szójával, 1 dl-nyi vízzel, borssal, vegetával fedő alatt megpároljuk. Rádobjuk a padlizsán- és paradicsomszeleteket, hozzáadjuk az összegyúrt fokhagymát, megsózzuk és tovább pároljuk. Rizzsel tálaljuk.

Tojáspörkölt paradicsommal

Hozzávalók: 10 db tojás, 2 fej hagyma, 3 db kemény paradicsom, késhegynyi pirospaprika, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A tojásokat megfőzzük, hagyjuk kihűlni, majd eltávolítjuk a héjukat és nyolcadoljuk őket. A hagymát megtisztítjuk és az olajon megpirítjuk. Rászórjuk a lisztet, a pirospaprikát, és felengedjük kb. 2 dl vízzel. A paradicsom héját lehúzzuk és a tojással együtt lassan a szószba keverjük. Hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát, majd ízesítjük és átfőzzük.

Currys zöldborsóval töltött palacsinta, rántva

Hozzávalók: 1 csésze rizs, 20 dkg friss vagy 1/2 csomag mirelit zöldborsó, 3 db tojás, 30 dkg liszt, 3 dl tej, a panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsza. 1 teáskanál curry, 1 teáskanál só, vegeta, késhegynyi őrölt bors, a sütéshez: olaj.

Elkészítése: A rizst puhára főzzük, a zöldborsót kevés vízben megpároljuk. Leszűrjük és összekeverjük a curryvel, sóval, borssal, vegetával. A palacsintatésztahoz a tojásokat felverjük, összekeverjük a liszttel és a tejjel, sózzuk. Palacsintákat sütünk, majd megtöltjük őket a rizses masszával. Összetekerjük, a végeit begyűrjük és bepanírozzuk. Forró olajban mindkét oldalát barnára sütjük. Majonézes salátával tálaljuk.

Sárgaborsó egytál

Hozzávalók: fél kg sárgaborsó, 1 db paradicsompaprika (pritamin), 3 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kicsi paradicsompüré konzerv, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál cukor, 1 kávéskanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A sárgaborsót 10 órán át áztatjuk, majd lecsurgatjuk. A hagymát letisztítjuk, karikára vágjuk és az olajon megpirítjuk a borsóval. A paradicsompaprikát kicsumázzuk, apró kockákra vágjuk, és a borsóhoz adjuk. Fedő alatt, 1 dl vízzel, az összezúzott fokhagymát hozzáadva puhára pároljuk. Belekeverjük a paradicsompürét, ízesítjük és átfőzzük.

Sült burgonyás zöldségtál

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1/4 kg friss vagy 1 csomag mirelit zöldborsó, 4 db kemény paradicsom, 10 dkg füstölt vagy trappista sajt, 1 teáskanál tárkonyecet, késhegynyi őrölt bors, 1 kávéskanál mustár, fél pohár tejföl, 1 teáskanál só, a sütéshez: olaj, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát megtisztítjuk és kockákra vágjuk. Forró olajban ropogósra sütjük. A tepsibe tesszük, belekeverjük a zöldborsót, a karikára vágott paradicsomot és az ízesítőket. A tejfölet elkeverjük a mustárral és az ecettel, majd a masszára öntjük. Vastagon megszórjuk a reszelt sajttal, forró sütőbe toljuk, és kb. 20 percig sütjük.

Sajttal rakott padlizsán

Hozzávalók: 2 db padlizsán, 4 db kemény paradicsom, 2 fej hagyma, 20 dkg sajt, 1 evőkanál só, 1 teáskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A padlizsánt meghámozzuk és kb. 1 cm-es karikákra szeleteljük. A paradicsomot és a hagymát felkarikázzuk, a sajtot kb. 2 mm-es szeletekre vágjuk. Egy tepsit kivajazunk, rátesszük a padlizsán felét, ízesítjük, ráterítjük a hagymát, arra a paradicsomot, majd a megmaradt padlizsánnal befedjük. A tetejét betakarjuk a sajtszeletekkel. Olvasztott vaját csurgatunk rá. Meleg sütőben 20 percig sütjük, majd nagy lángon, további kb. 10 percig. Tejföllel tálaljuk.

Juhtúrós rakott puliszka

Hozzávalók: 30 dkg kukorica dara, 30 dkg juhtúró, 3 fej hagyma, 1 pohár tejföl, 1 kávéskanál olaj, 1 kávéskanál vaj, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: 1 l forrásban lévő vízben, folytonos keverés mellett csomómentesre főzzük a kukoricadarát, majd belekeverjük a vegetát és sózzuk. Fedő alatt pihentetjük. A hagymát felkarikázzuk és az olajon megpirítjuk. A juhtúrót a tejföllel és kevés sóval habosra keverjük. Egy tűzálló tálat kivajazunk, belesimítjük a puliszka egyharmadát (ne hagyjuk kihűlni, mert akkor alakíthatatlanná válik), erre tesszük a juhtúrós massa felét, majd a hagyma felét. Újra

puliszka következik, erre megint juhtúró és hagyma, majd puliszkával fedjük. A tetejére olvasztott vaját csurgatunk. Forró sütőben, kb. 20 percig sütjük, amíg aranysárga nem lesz.

Zöldbabfelfújt

Hozzávalók: fél kg friss vagy egy csomag mirelit zöldbab, 10 dkg gomba, 3 db tojás, 1 csokor petrezselyem, 1 fej hagyma, 3 dl tej, 3 evőkanál liszt, 1 evőkanál vaj, kevés zsemlemorzsa, 1 kávéskanál curry, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A zöldbab végeit lecsípjük, majd sós vízben puhára pároljuk és leszűrjük. A vajat megolvasztjuk és elkeverjük benne a tojássárgákat a liszttel, majd a tejjel simára keverjük. A hagymát lereszeljük és csöppnyi vajon megpároljuk a megtisztított és csíkokra vágott gombával. Összekeverjük a hozzávalókat, ízesítjük. A petrezselymet apróra metéljük és hozzáadjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük és óvatosan a masszához adagoljuk. Egy özgerincformát vagy más tűzálló tálat kivajazunk, morzsával beszórjuk, és a masszát beletöltjük. Meleg sütőben, kb. fél órát sütjük. Ha kihűlt, kiborítjuk egy tálra. Tejfőllel díszítjük és tálaljuk.

Babpörköltös egytál

Hozzávalók: 30 dkg szárazbab, 2 fej hagyma, fél csomag szója-granulátum, 2 db paradicsom, 10 dkg szarvacska tészta, 1 evőkanál liszt, 1 kávéskanál olaj, 1 evőkanál só, késhegynyi őrölt bors, késhegynyi pirospaprika, vegeta.

Elkészítése: A babot, 10 órányi áztatás után, kevés vízben sóval és vegetával majdnem puhára főzzük (kb. fél óra). A hagymát megtisztítjuk és kockákra vágjuk. A paradicsom héját lehúzzuk és összevágjuk. A szóját a hagymával az olajon megpirítjuk, megszórjuk a liszttel, a pirospaprikával, és 3 dl-nyi vízzel felöntjük. Beletesszük a paradicsomot, az ízesítőket, és addig pároljuk, míg a paradicsom majdnem szétfőtt (kb. 10 perc). Ekkor beletesszük a babot és amint felfőtt, rögtön a tésztát. Amikor a tészta megfőtt, megdagadt, szinte lé nem is marad az étel alatt. Tejfőllel tálaljuk.

Újhagymával rakott rizs

Hozzávalók: 1 csésze rizs, 5-6 db újhagyma, 3 db kemény paradicsom, 4 db tojás, 1 db húsos zöldpaprika, 10 dkg trappista sajt, 2 pohár tejföl, 1 evőkanál vaj, 1 kávéskanál curry, 1 kávéskanál só, vegeta.

Elkészítése: A rizst odatesszük főni a héjától megfosztott és apróra vágott paradicsommal, curryvel, vegetával, és puhára pároljuk. A tojásokat megfőzzük, héjukat eltávolítjuk. A hagymát apró karikára metéljük. A tepsit kivajazzuk és ráterítjük a rizs egyharmadát, erre felkarikázunk 2 db főtt tojást, majd a hagyma felét. Ráöntjük az egyik pohár tejfölt, megsózzuk. Erre megint rizs következik, majd tojás, hagyma és tejföl. Az utolsó réteg rizs, amit currys, olvasztott, sós vajjal jól meglocsolunk. Reszelt sajttal borítjuk. Forró sütőben, kb. 20 percig sütjük.

Zöldségkrémes makaróni

Hozzávalók: 1 csomag vastagabb makaróni tészta, 5 dkg gomba, 1 db padlizsán, 2 db sárgarépa, fél zellergyökér, 10 dkg roquefort sajt, 1 pohár tejszín, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, vegeta, csipetnyi curry.

Elkészítése: A makarónit kb. 5 cm-es darabokra törjük és sós vízben puhára főzzük. Közben megtisztítjuk és apróra vágjuk a zöldségeket, majd 2 dl vízben főzni kezdjük. Ahogy a víz lefőtt róla, megszórjuk liszttel, beleöntjük a tejszínt és összeturmixoljuk. Átfőzzük a mártást. Melegen tesszük a tányérokra szervírozott makarónira és bőven meghintjük reszelt sajttal.

Hamis bolognai spagetti

Hozzávalók: 1 csomag vékony spagetti tészta, 1 csomag szója-granulátum, 1 fej hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 kicsi paradicsompüré konzerv, 1 kávéskanál olaj, 10 dkg füstölt vagy trappista sajt, késhegynyi őrölt bors, csipetnyi olasz fűszerkeverék, csipetnyi cukor, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A spagettit sós vízben kifőzzük, leszűrjük. A szóját szűrőbe tesszük és vizet engedünk át rajta. A hagymát egészen apróra vágjuk, majd a lecsorgatott szójával együtt az olajon megpároljuk. A fokhagymát összezúzzuk és azt is hozzáadjuk a paradicsompürével és az ízesítőkkel együtt. Puhára pároljuk. Forrón tesszük a spagettire, majd reszelt sajttal tálaljuk.

Texasi zöldborsós egytál

Hozzávalók: 3/4 kg burgonya, fél kg friss vagy mirelit zöldborsó, fél fej fokhagyma, 2 fej hagyma, 1 teáskanál olaj, 1 teáskanál só, 1 teáskanál curry, 1 kávéskanál őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát megtisztítjuk, kettévágjuk és keskeny csíkokra metéljük. A hagymát felkockázzuk, fedő nélkül pároljuk az olajban, amíg kicsit meg nem pirul (kb. 15 perc). Ekkor rátesszük a zöldborsót, a zúzott fokhagymát és az ízesítőket, majd fedő alatt, 1 dl vízzel puhára pároljuk (kb. 15 perc).

Tárkonyos töltött burgonya

Hozzávalók: kb. 16-18 közepes burgonya, fél csomag szója-granulátum, 1 fej hagyma, 10 dkg gomba, 2 db zsemle, 2 db tojás, fél csokor petrezselyem, 1 kávéskanál tárkonyfűszer, 1 kávéskanál olaj, 5 dkg parmezán sajt, 1 evőkanál só, 1 kávéskanál vaj, késhegynyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát héjastól megfőzzük és hagyjuk kihűlni. A szójára vizet engedünk, lecsöpögtetjük. A zöldséget megtisztítjuk, apróra vágjuk. A beáztatott, kinyomkodott zsemleket egy tálba morzsoljuk. Hozzáadjuk a felvert tojást, a fűszereket. A szóját, a gombát és a hagymát az olajon jól megpároljuk és a masszához adjuk. A burgonyát megtisztítjuk, kb. 1 cm-re levágjuk az egyik végét, és a belsejét kivájjuk. A kivett rész felét összetörve a töltelékhez adjuk. Megtöltjük a burgonyákat, tetejükre reszelt sajt kúpokat teszünk. Kivajazott tepsiben, forró sütőben, kb. 20 percig sütjük.

Zöldség-kebab

Hozzávalók: 8 db kicsi burgonya, fél cukkini, 4-8 szem kelbimbó, 4 fej kis hagyma, 2 db kemény paradicsom, 1 kávéskanál só, 1 kávéskanál vaj, ketchup, vegeta és más tetszés szerinti fűszerek.

Elkészítése: A kebabot a szokásos módon készítjük: a pálcikákra (vagy nyársacskákra) sorban felszúrjuk a hozzávalókat. Először egy megtisztított burgonyát, majd egy negyed paradicsomot, ezután a megtisztított hagyma következik, majd egy kocka cukkini (a héja is rajta maradhat), utána a kelbimbó, a paradicsomkocka és megint burgonya. A teljes füzért

megfűszerezzük, olvasztott vajjal megkenjük és grillsütőben, többször megforgatva, kb. 20 percig sütjük. Ketchuppal tálaljuk.

Fokhagymás rakott zöldbab

Hozzávalók: fél kg friss vagy mirelit zöldbab, 5 tojás, 2 gerezd fokhagyma, 2 pohár tejföl, 10 dkg füstölt sajt, 1 evőkanál só, 1 kávéskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A zöldbab végeit lecsipkedjük, majd fedő alatt, kevés vegetás vízben megpároljuk. A tepsit kivajazzuk és ráterítjük a leszűrt zöldbab felét. Négy tojást megfőzünk és rákarikázzuk a babra. Megsózzuk, ízesítjük. Ráöntjük az egyik pohár tejfölt, amiben előzőleg elkevertünk egy fél összezúzott fokhagymát és sót. Ráterítjük a zöldbab másik felét. Sózzuk. A megmaradt tejfölt eldolgozzuk a felvert tojással, a megmaradt sózott fokhagymával és ízesítővel, majd ráöntjük a babra. Tetejére reszelt sajtot szórunk. Forró sütőben, kb. 20 percig sütjük.

Klasszikus töltött paprika

Hozzávalók: 8 db közepes, nem húsos paprika, 1 csomag szója-granulátum, 3/4 csésze rizs, 2 db tojás, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, késhegynyi pirospaprika, 2 nagy paradicsompüré konzerv, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál só, késhegynyi őrölt bors, 1 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt.

Elkészítése: A szóját összekeverjük a puhára főzött rizzsel, hagyma- és fokhagymakrémmel, két egész tojással, ízesítjük és félretesszük. Közben az olajjal és liszttel rántást készítünk, felengedjük kb. 1 1/2 liter vízzel, és belekeverjük a paradicsompürét. A cukrot és a só felét is hozzáadjuk. lassú tűzön, állandó kevergetés mellett sűrűre főzzük. A szójas töltelékkel megtöltjük a magházától megfosztott paprikákat, és egyenként a szószba helyezzük. Kb. fél óra alatt puhára főzzük.

Hamis zöldséges gulyás

Hozzávalók: fél csomag szójakocka, fél kg burgonya, 3 db sárgarépa, 2 db fehérrépa, 1 csokor petrezselyem, 2 fej hagyma, késhegynyi pirospaprika, késhegynyi őrölt bors, 1 kávéskanál olaj, 1 evőkanál só, vegeta.

Elkészítése: A zöldségeket és a burgonyát meghámozzuk és felkockázzuk. A szóját 10 órán át vízben áztatjuk, utána szűrjük és az olajon apróra vágott hagymával megpároljuk (kb. 10 perc). Rászórjuk a pirospaprikát és felengedjük kb. 1 1/2 l vízzel, beletesszük a zöldségeket és a fűszereket. Puhára főzzük (kb. 20 perc). A végén hozzáadjuk az apróra metélt petrezselymet.

Kelbimbó morzsában

Hozzávalók: fél kg friss vagy mirelit kelbimbó, 2 db tojás, 10 dkg zsemlemorzsza, 2 pohár tejföl, 5 dkg trappista sajt, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál só, 1 kávéskanál curry, 1 kávéskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A kelbimbót a lobogó sós vízben puhára főzzük (kb. 10 perc). A tepsit kivajazzuk, ráterítjük a leszűrt kelbimbó felét, ízesítjük. Rászórjuk a morzsát. A két tojást felverjük és belekeverjük a tejfölbe, 1 kanál lisztet csomómentesen elkeverünk benne, majd ízesítjük. Ennek a masszának a felét ráöntjük a morzsára. Erre terítjük a megmaradt kelbimbót, végül a megmaradt tejfölt. Reszelt sajttal meghintjük. Forró sütőben, kb. 30 percig sütjük.

Töltött omlett, paradicsommártással

Hozzávalók: 8 db tojás, 6 evőkanál liszt, 2 dl tej, 30 dkg gomba, 1 fej hagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 nagy paradicsompüré konzerv, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál só, késhegynyi őrölt bors, 1 evőkanál olaj.

Elkészítése: A felvert tojásokból 4 evőkanál liszttel, tejjel és sóval omlett-tésztát keverünk. Megtisztítjuk és apróra vágjuk a gombát, a petrezselymet, és a finomra vágott hagymával együtt, fedő nélkül, a kávéskanál olajon megpároljuk. Egy kanál liszttel megszórjuk és 1 dl-nyi vízzel felöntjük. Sűrűre főzzük. Hagyjuk kicsit kihűlni. Teflonserpenyőben olajat forrósítunk és az omlettmasszából 4 db omlettet készítünk úgy, hogy mindkét oldalát megsütjük. Megtöltjük a kihült gombamasszával és palacsinta formájúra tekerjük össze. A szószhoz: csöpp olajon rántást készítünk, felengedjük 2 dl vízzel és belekeverjük a paradicsompürét. Cukrozzuk, sózzuk. A tányérokra szervírozott roládokra melegen öntjük rá.

Töltike

Hozzávalók: 8 db nagyobb kellelél, 1 csomag szója-granulátum, 3/4 csésze rizs, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, 1 evőkanál só, késhegynyi pirospaprika, késhegynyi őrölt bors, 3 db tojás, 2 evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, vegeta.

Elkészítése: A kellevelekről levágjuk a kemény szárrészeket és lobogó vízzel leforrázzuk őket. A szóját összekeverjük a puhára főtt rizzsel, a sóval, a borssal, a paprikával, egy egész tojással és két tojásfehérjével, valamint a hagymakrémekekkel. Megtöltjük a leveleket ezzel a masszával, összegöngyöljük, mint a palacsintát, és a két végét begyűrjük, majd vegetás vízben megfőzzük. Kb. 10 perc elteltével a töltikéket lapos szűrőkanállal kiemeljük, áttesszük egy tűzálló tálba. Ezalatt a két tojás félretett sárgáját csomómentesen összekeverjük a liszttel és a tejföllel, felengedjük a vegetás vízzel, melyben a töltikék főtték, ízesítjük és a roládokra öntjük. Sütőben, kb. 10 percig átsütjük. Tejföllel tálaljuk.

Lencsetorta

Hozzávalók: fél kg lencse, 3 evőkanál liszt, 2 fej fokhagyma, 3 db tojás, 3 evőkanál zsemlemorzsza, 1 kávéskanál vaj, 1 csokor petrezselyem, 2 db babérlevél, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A lencsét 10 órán át vízben áztatjuk, majd babérlevéllel, sóval és vegetával puhára főzzük (kb. 20 perc). Közben a tojássárgákat kikeverjük a liszttel és két kanál zsemlemorzssával (kis vízzel könnyíthetjük a keverést). Hozzáadjuk a lencsét (a babérlevél nélkül) és az apróra vágott petrezselymet. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük és belekeverjük a lencsébe. Egy hosszúkás tortasütő formát kivajazunk, morzsával megszórjuk, és beletöltjük a masszát. Többször megütögetjük az oldalát, hogy levegő ne maradjon az anyag alatt. Megszórjuk morzsával és sütőben, közepes lángon addig sütjük, amíg a beleszúrt pálcikára nem ragad rá a massa. Hagyjuk egy kicsit hűlni, majd tálra borítjuk. Felszeletelve, vajban sült hagymával tálaljuk.

Zöldséggel töltött cukkini

Hozzávalók: 1 db cukkini, 3 db sárgarépa, 1 db fehérrépa, 2 fej hagyma, 3 db paradicsom, 2 db húsos paprika, 1 db tojás, 2 db burgonya, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál só, 1 evőkanál vaj, késhegynyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: Ha nem túl vastag a cukkini héja, nem kell lehámozni, csak hosszában félbe vágni és a belét kivájni, úgy, hogy kb. 1 cm-nyi vastagon megmaradjon a húsa. A zöldségeket

megtisztítjuk és kis kockákra vágjuk. A paradicsomnak lehúzzuk a héját. Sós vízben megfőzzük a burgonyát, a répát. A hagymát csipetnyi vajon megpirítjuk. Amikor a zöldség megpuhult, lassan összekeverjük a cukkini kivájt és összekockázott belével, a paradicsommal, a paprikával, a hagymával és a fűszerekkel. Beletesszük a felvert tojást. A két cukkinit a kivajazott tepsire tesszük egymás mellé, és megtöltjük őket a masszával. A tetejét meglocsoljuk tejjel. Forró sütőben kb. fél órát sütjük.

Scsevapcsicsa hús nélkül

Hozzávalók: 2 csomag szója-granulátum, 4 db tojás, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, késhegynyi pirospaprika, 1 fej hagyma, 3 kis paradicsompüré konzerv, 1 kávéskanál őrölt bors, 1 teáskanál só, a sütéshez: olaj, vegeta.

Elkészítése: A szóját szűrőben folyóvíz alá tesszük, majd lecsöpögtetjük és összekeverjük a felvert tojásokkal és a fűszerekkel. Hosszúkás kis hengereket formálunk belőle, és forró olajban kisütjük. A hagymát megtisztítjuk és egészen parányi kockákra vágjuk, majd összekeverjük a paradicsompürével. Ízesítjük. Ezt adjuk a scsevapcsicsához mártásként.

Sárgarépás sült galuska

Hozzávalók: 3 db tojás, fél kg liszt, 1 csokor petrezselyem, 5-6 db sárgarépa, fél pohár tejföl, 1 evőkanál vaj, 1 teáskanál só, csipetnyi cukor, vegeta.

Elkészítése: A liszttel, a felvert tojásokkal és vízzel sűrű galuskatésztát készítünk, a szokásos módon. Belekeverjük az apróra metélt petrezselymet és megsózzuk. Kifőzzük a galuskát, olvasztott vajban megforgatjuk és egy tűzálló edénybe fektetjük. A sárgarépát megtisztítjuk, felkockázzuk, és kevés vízben puhára főzzük. Belekeverünk 1 evőkanál lisztet, hozzáadjuk a fűszereket és összeturmixoljuk. Ráöntjük a galuskára, összerázzuk vele. Sós tejföllel meglocsoljuk és forró sütőben kb. 10 percig sütjük.

Kolozsvári töltött káposzta - másképpen

Hozzávalók: fél kg hordós káposzta, 3-4 db káposztalevél, 1 csomag szója-granulátum, 1 csésze rizs, 3 db tojás, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, 2 gerezd fokhagyma, 2 db babérlevél, 1 evőkanál só, 1 evőkanál olaj, késhegynyi őrölt bors, késhegynyi pirospaprika, 2 evőkanál liszt, vegeta.

Elkészítése: A szóját összekeverjük a megfőtt rizzsel, a hagyma- és fokhagymakrémmel, paprikával, sóval és vegetával. Hozzádolgozzuk a tojásokat, 1 kanál lisztet és félretesszük. A káposztát kimossuk szűrőben, összevagdossuk, majd az olajon a 2 gerezd zúzott fokhagymával és vegetával megpároljuk. Felengedjük kb. fél liter vízzel. A szójamasszából gombócokat formálunk, lisztbe forgatjuk és a káposztába helyezzük őket. A káposztalevelekkel lefedjük és lassú tűzön, fedő nélkül puhára főzzük. Sok tejföllel tálaljuk.

Burgonya Orly-módra

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2 db tojás, 1 pohár tejföl, 10 dkg trappista sajt, fél csokor petrezselyem, 3 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát megfőzzük és félretesszük, amíg langyosra nem hűl. Ezután hámozzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük, majd összekeverjük a felvert tojásokkal, a liszttel, a borssal, sóval, vegetával és az egészen apróra metélt petrezselyemmel. Végül hozzáadjuk a tejfölt. Egy tűzálló tálat kivajazunk, és beleöntjük a masszát. Gazdagon megszórjuk reszelt sajttal és forró sütőben, kb. fél órát sütjük. Idénysalátával tálalhatjuk.

Dél-olasz rakott tészta

Hozzávalók: 30 dkg spagetti vagy cérnametélt, 1 csomag szója-granulátum, 2 fej hagyma, késhegynyi fokhagymakrém, késhegynyi pirospaprika, 1 1/2 pohár tejföl, 2 db paradicsom, 1 evőkanál só, 1 evőkanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A tésztát kifőzzük a szokásos módon, és szűrőben lecsöpögtetjük. A hagymát apróra vágjuk, és az olajon megpirítjuk. A szójára szűrőn keresztül vizet engedünk, majd ezt is a hagymához adjuk. Beletesszük a pirospaprikát és a fokhagymakrémet, ízesítjük, majd kevés vízzel, fedő alatt, puhára pároljuk. A paradicsomokat meghámozzuk és felkarikázzuk. Egy tűzálló tálba terítjük a tészta egyharmadát, megsózzuk. Erre simítjuk rá a szója felét, majd a tejföl felét. Megsózzuk. Megint tészta következik, azután szója, majd pedig felkarikázott paradicsom. A tésztaréteggel fedjük be, amelyre ráöntjük a megmaradt tejfölt és megsózzuk. Forró sütőben kb. 20 percig sütjük.

Joghurtos gomba egytál

Hozzávalók: fél kg gomba, 2 fej vöröshagyma, 1 pohár joghurt, fél csomag spagetti száraztészta, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál olaj, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A gombát megtisztítjuk és felcsíkozzuk. A hagymát kockára vágjuk, és mindkettőt az olajon, fedő nélkül megpirítjuk. Hozzáadjuk a finomra metélt petrezselymet, a borsot, a sót, a vegetát és fedő alatt puhára pároljuk. Közben megfőzzük a spagettit, leszűrjük. A gombát összekeverjük a spagettivel és hozzáadjuk a joghurtot. Összefőzzük.

Spagetti vadas szósszal

Hozzávalók: 1 csomag spagetti száraztészta, 4 db sárgarépa, 1 fej hagyma, 2 db fehérrépa, 1 gerezd fokhagyma, 2 db babérlevél, 1 kávéskanál mustár, 1 evőkanál tárkonyecet, 1 pohár tejföl, 1 teáskanál vaj, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, csipetnyi cukor, vegeta.

Elkészítése: A zöldségeket megtisztítjuk, apróra vágjuk és kevés vízben, sóval, vegetával, babérlevéllel puhára főzzük. Kivesszük a babérlevelet, hozzáadjuk a cikkekre vágott fokhagymát, a tárkonyecetet, a mustárt, az ízesítőket és összeturmixoljuk. A lisztet és a tejfölt pici vízzel kikeverjük és a masszához tesszük. Összefőzzük. Közben kifőzzük a spagettit, lecsorgatjuk. A vajban még forrón átforgatjuk. A vadas szósszal tálaljuk.

Patisszon, csőben sütte

Hozzávalók: 1 közepes patisszon, 2 fej hagyma, 3 db kemény paradicsom, 2 húsos paprika, 2 pohár tejföl, 1 db tojás, 10 dkg füstölt vagy trappista sajt, 1 evőkanál só, 1 kávéskanál vaj.

Elkészítése: A patisszont meghámozzuk, kettévágjuk, belsejét kivájjuk és kb. 1 cm-es szeletekre vágjuk. A tepsi alját kivajazzuk és ráterítjük a szeleteket. Megsózzuk. A paradicsomot, hagymát és paprikát megtisztítjuk, karikára vágjuk, majd ráterítjük a patisszonra. A tejfölt, a felvert tojást és a többi fűszert összedolgozzuk és ráöntjük. A tetejét gazdagon megszórjuk reszelt sajttal. Forró sütőben kb. fél órát sütjük.

Tárkonyos-kapros szójaragu

Hozzávalók: 1 csomag szójakocka, 1 pohár tejföl, 1 csokor kapor, csipetnyi tárkonyfűszer vagy 1 teáskanál tárkonyecet, késhegynyi curry, 1 teáskanál só, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál olaj.

Elkészítése: A szójakockát 10 órán át áztatjuk vegetás vízben. A kaprot apróra vágjuk és az olajon kicsit megpirítjuk. Rádobjuk a leszűrt szójakockát, és felengedjük annyi vízzel, hogy az épp ellepje. Feltesszük főni. A tejfölt kikeverjük a liszttel és az összes fűszerrel, majd a majdnem puha szójára öntjük és összefőzzük vele.

Fűszeres szójafasírt

Hozzávalók: 1 csomag szója-granulátum, 3 db tojás, 2 db zsemle, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, késhegynyi pirospaprika, 1 kávéskanál curry, késhegynyi chili-por, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A zsemleket vízbe áztatjuk, majd kicsavarjuk és a szójára tesszük (amit nem áztattunk előtte). Hozzáadjuk az ízesítőket és képlékeny masszává dolgozzuk össze. (Amennyiben túl darabosnak tűnik, kevés víz hozzáadásával puhíthatjuk). Pogácsaformákká alakítjuk, majd forró olajban mindkét oldalát barnára sütjük. Salátával vagy más, kevésbé olajos körettel tálaljuk.

Kapros túróval töltött gombafejek, rántva

Hozzávalók: 24 közepes fej csiperkegomba (csak a kalapja), 3/4 kg tehéntúró, 1 csokor kapor, 2 evőkanál tejföl, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors, a panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsa.

Elkészítése: A gombafejeket megtisztítjuk. A túrót összedolgozzuk a finomra vágott kappal, sóval, borssal, és habosra keverjük a tejföllel. A gombakalap mélyedésébe helyezünk kb. egy csapott evőkanálnyi túrókrémet és szemben ráhelyezünk egy másik gombafejet. Így panírozzuk és forró olajban, közepes lángon, többször megforgatva barnára sütjük. Rizzsel tálaljuk.

Hamis székelykáposzta

Hozzávalók: 3/4 kg hordós káposzta, 1 csomag szójakocka, 2 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, fél pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, csipetnyi pirospaprika, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál olaj, 1 teáskanál vaj, csipetnyi morzsolt majoránna, vegeta.

Elkészítése: A káposztát átmoszuk, összevágjuk. A szóját 10 órán át vegetás vízben áztatjuk, majd leszűrjük. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk és felaprítjuk. Az olajon megpároljuk a szóját a hagymával, rátesszük a fokhagymát, felengedjük annyi vízzel, hogy ne lepje el teljesen és puhára főzzük. Ezalatt a vajon megpároljuk a káposztát a majoránnával és csipetnyi sóval. Elkeverjük a lisztet a tejfölben, kis vízzel hígítjuk, és a káposztára öntjük. Összefőzzük vele. A megfőtt szóját a káposztához keverjük.

Gombával töltött tök

Hozzávalók: 1 nagyobb tök, fél kg gomba, 3 db zsemle, 5 dkg roquefort sajt, 2 db tojás, 1 fej hagyma, 1 kávéskanál olaj, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A tököt meghámozzuk, hosszában kettévágjuk és a magvát kivájjuk. A húsból is leszedünk kb. 1 cm-nyit és ezt egy nagy lyukú reszelőn lereszeljük. A gombát és a hagymát

megtisztítjuk, apróra vágjuk és az olajon mindkettőt megpároljuk. A zsemlet vízbe áztatjuk, majd kicsavarjuk. Mindezt összekeverjük, hozzáadjuk a tojást, a reszelt sajtot, a fűszereket, és megtöltjük vele a tököket. A tetejét ráhelyezzük és közepes lángon, kivajazott tepsiben kb. fél órát sütjük. Hagyjuk egy kicsit kihűlni, szeletelve tálaljuk.

Borsos, szójacsíras ragu

Hozzávalók: 1 csomag szójakocka, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 pohár joghurt, 1 db natúr szójacsíra-konzerv, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál mustár, 1 evőkanál olaj, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: A szójakockát 10 órán át áztatjuk. A hagymát, fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és az olajon leszűrt szójakockával megpirítjuk. Fedőt helyezünk rá és puhára pároljuk. Eközben a joghurtot simára keverjük a liszttel, a mustárral, a borssal, a sóval és a vegetával, majd a megpuhult szójához adjuk. Ekkor keverjük bele a szójacsírát és összefőzzük vele.

Hipp-hopp burgonya

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 4-5 db sárgarépa, 2-3 fehérrépa, 1 db gombás szójacsíra-konzerv, fél csomag mirelit zöldborsó, késhegynyi curry, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só, 1 evőkanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát és a többi zöldséget megtisztítjuk, majd a burgonyát kockákra, a többi zöldséget csíkokra vágjuk. Az olajon megpirítjuk a burgonyát, hozzáadjuk a zöldségeket, és kb. fél dl vízzel, fedő alatt pároljuk. Hozzáadjuk a zöldborsót, a fűszereket, és puhára főzzük. A végén belekeverjük a szójacsírát és még néhány másodpercig pároljuk vele.

Tarka kukoricafelfűjt

Hozzávalók: 1/4 kg brokkoli, 2 doboz konzerv vagy 1 1/2 csomag mirelit kukorica, 2 fej hagyma, 1 db paradicsompaprika, 1 pohár tejszín, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál olaj, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 kávéskanál vaj, 1 evőkanál só, csipetnyi curry, vegeta.

Elkészítése: Sós vízben megfőzzük a feldarabolt brokkolit, a kukoricát leszűrjük, a pritamint apró kockákra vágjuk, a hagymát egészen apróra metéljük. Az olajon megpároljuk a hagymát, majd rászórjuk a lisztet és felengedjük a tejszínnel, majd lassan belekeverjük a brokkolit, a kukoricát és a paprikát. Hozzáadjuk az ízesítőket. Az egész masszát egy kivajazott, morzsával kikent tűzálló tálba tesszük, megszórjuk morzsával és vajat csurgatunk rá. Forró sütőben kb. 20 percig sütjük.

Tojással rakott spárga

Hozzávalók: fél kg spárga, 5 db tojás, 2 pohár tejföl, 10 dkg füstölt sajt, 1 kávéskanál vaj, 1 evőkanál só, vegeta.

Elkészítése: A spárgát megtisztítjuk és puhára főzzük. 4 db tojást is megfőzünk, a héját leszedjük. A tepszi alját megvajazzuk, ráfektetjük a spárga felét, ízesítjük. Rákarikázunk 2 db tojást, sózzuk és egy pohár tejfölt ráöntünk. Erre megint spárga kerül, majd főtt tojás, végül a felvert tojással és sóval összekevert tejföl. A tetejére reszelt sajtot teszünk. Forró sütőben, kb. 20 percig sütjük.

Főzelékek

Currys sárgabab

Hozzávalók: fél kg friss vagy 2 csomag mirelit sárgabab, 1 pohár tejföl, 1 csokor petrezselyem, 2 evőkanál liszt, 1 db tojás, 1 teáskanál curry, 1 kávéskanál só, vegeta.

Elkészítése: A sárgabab végeit letördeljük, majd kb. fél liter vízben megfőzzük a vegetával és a sóval. Közben a tejfölből eldolgozzuk a lisztet, a felvert tojást, a curryt és a finomra vágott petrezselymet. Hozzákeverjük a babhoz, és átfőzzük vele. Bundáskenyérrel is tálalhatjuk.

Lencsefőzelék pikánsan

Hozzávalók: fél kg lencse, 3 db sárgarépa, 1 db fehérrépa, fél db zeller, 2 gerezd fokhagyma, 2 db babérlevél, 3 db burgonya, 1 kávéskanál citromlé, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A lencsét 10 órán át vízben áztatjuk, majd lecsurgatjuk és odatesszük főni a 2 gerezd fokhagymával, a felszeletelt sárga- és fehérrépával, a babérlevéllel, a kettévágott zellerrel. A burgonyákat meghámozzuk és nagy lyukú reszelőn a lencséhez reszeljük. Beletesszük az ízesítőket és addig főzzük, míg a lencse meg nem puhul (kb. 15 perc). Utána kivesszük belőle a zellert és a babérlevelet. Csöpp citromlével tehetjük még pikánsabbá.

Majoránnás savanyú burgonyafőzelék

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1 pohár tejföl, 2 db babérlevél, 1 kávéskanál morzsolt majoránna, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál almaecet, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál curry, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk, karikára vágjuk és főni tesszük, kb. 3 liter vízben. Hozzáadjuk a babérlevelet, a vegetát, a sót, a majoránnát és a curryt. Közben a tejfölből elkeverjük a lisztet és az almaecetet, majd a megfőtt burgonyához öntjük. Átfőzzük vele. Tálaláskor finomra vágott petrezselyemmel díszíthetjük.

Zöldborsó - édesen

Hozzávalók: 1 kg friss vagy 2 csomag mirelit zöldborsó, 3 db sárgarépa, 1 kis paradicsompüré-konzerv, 3 evőkanál liszt, 1 evőkanál cukor, 1 kávéskanál só, 1 evőkanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A sárgarépát megtisztítjuk és felkarikázzuk, majd az olajon, fedő alatt megpároljuk a zöldborsóval. Megszórjuk a liszttel és felöntjük kb. fél liter vízzel. Belekeverjük a paradicsompürét, az ízesítőket, és puhára főzzük. Feltétként zöldségropogóst vagy túrós poféznit adhatunk.

Parajfőzelék galuskával

Hozzávalók: 1 kg friss vagy 2 csomag mirelit spenót, 1 db tojás, fél liter tej, 1 pohár tejszín, 1 evőkanál zsemlemorzsza, 2 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál liszt, 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál só,

Elkészítése: A spenótot megtisztítjuk, és az olajon, fedő alatt megpároljuk. Belevágjuk a fokhagymát, megszórjuk 2 evőkanál liszttel és felöntjük a tejjel és tejszínnel. Ízesítjük és megfőzzük. Ahogy a spenót megpuhult, illetve a főzelék felfőtt, összeturmixoljuk. Közben a tojást összedolgozzuk a liszttel, a zsemlemorzsával, megsózzuk és kevés vízzel sűrű

galuskamasszát készítünk. Evőkanállal a fővő főzelékbe szaggatjuk és megfőzzük benne. Tálaláskor tejfölt csurgathatunk rá.

Sárgaborsópüré, sült hagymával

Hozzávalók: fél kg sárgaborsó, 3 fej hagyma, 1 pohár joghurt, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál olaj, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A sárgaborsót 10 órán át vízben áztatjuk, majd lecsurgatjuk. Odatesszük főni, kb. fél liter vízben a fokhagymával, a vegetával és a sóval. Ahogy a borsó megpuhult (kb. 15 perc) és elfőtte a habját, hozzáadjuk a lisztet és a joghurtot, majd összeturmixoljuk. Közben a hagymát karikára vágjuk és az olajon aranyszínűre sütjük. Feltétként tesszük az asztalra.

Főzelék kínai kelből

Hozzávalók: 1 nagyobb kínai kel, fél kg burgonya, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál curry, 1 kávéskanál morzsolt majoránna, 1 db babérlevél, kevés tárkonyfűszer, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk, felkockázzuk. A kel torzsáját kivágjuk és szűrőbe téve átmoszuk, majd jól lecsurgatjuk. Az olajon megpároljuk a burgonyát és a kelt a fűszerekkel, hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát, majd megszórjuk a liszttel és felöntjük kb. fél liter vízzel. Beletesszük a babérlevelet és addig főzzük, míg a burgonya meg nem puhult (kb. 10 perc). Ízlés szerint tejföllel tálaljuk.

Patisszonpüré-főzelék

Hozzávalók: 1 db közepes patisszon, 4 db burgonya, 1 kis paradicsompüré-konzerv, 2 fej hagyma, fél csokor petrezselyem, fél pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, csipetnyi vaj, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A patisszont meghámozzuk, magvát kivágjuk és felkockázzuk. A burgonyát is megtisztítjuk és kockákra vágjuk. Együtt odatesszük főni, kb. fél liter vízben a sóval és vegetával. Közben a tejfölt csomómentesen elkeverjük a liszttel és a paradicsompürével. Amikor a burgonya megpuhult, hozzáadjuk a kis vízzel hígított tejfölös masszát és összeturmixoljuk vele. Közben a vajon megpirítjuk a karikára vágott hagymát, és megfonnyasztjuk benne az apróra metél petrezselymet, majd a tányérokra szervírozott főzelékre tesszük feltétként.

Túrós zöldborsó

Hozzávalók: 1 kg friss vagy 2 csomag mirelit zöldborsó, 1/4 kg tehéntúró, fél csokor petrezselyem, 3 evőkanál liszt, 1 teáskanál olaj, 1 teáskanál só, csipetnyi cukor, vegeta.

Elkészítése: A zöldborsót megpároljuk az olajon a felvágott petrezselyemmel, majd megszórjuk liszttel. Ráöntünk kb. fél liter vizet, ízesítjük és puhára főzzük. A túrót burgonyanyomón áttörjük és a túzról levett főzelékhez keverjük.

Savanykás burgonyafőzelék, újhagymával

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1 csomó újhagyma, 1 kávéskanál olaj, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál pirospaprika, csipetnyi tárkonyfűszer, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk és felkockázzuk. A hagyma zöldjét levágjuk, félretesszük, majd a fehér részeit felkarikázzuk és az olajban megpároljuk a burgonyával

együtt. Rászórjuk a lisztet, a pirospaprikát és a fűszereket. Felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Puhára főzzük. Közben felkarikázzuk a hagyma zöldjét és a joghurttal együtt a kész főzelékbe keverjük.

Mazsolás tejbegríz, fahéjjal

Hozzávalók: 1 l tej, 30 dkg búzadara, 1 csomag mazsola, fél rúd vanília, 1 kávéskanál reszelt citromhéj, 1 teáskanál fahéj, 1 evőkanál porcukor, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál méz, csipet só.

Elkészítése: A tejet felfőzzük a vaníliarúddal, és kis lángon folytonos keverés mellett hozzáadjuk a darát. Ha besűrűsödött, beletesszük a cukrot, a mézet, a mazsolát, a reszelt citromhéjat, és lefedve félretesszük. A fahéjat összekeverjük a porcukorral és a tányérokra szervírozott tejbegrízre szórjuk. Bármilyen idény- vagy trópusi gyümölccsel is díszíthetjük.

Karalábé, zöldjével

Hozzávalók: 4 db zsenge karalábé, a zöldjével együtt, fél kg burgonya, 1 pohár tejföl, 3 evőkanál liszt, 1 kávéskanál curry, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A karalábékat és a burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és annyi vízben tesszük oda főni, hogy épp ellepje. Beletesszük a vegetát és a sót. A tejfölt összedolgozzuk a liszttel, a curryvel, és vízzel krémesre keverjük. A karalábé zöldjét apróra vágjuk és a megfőtt masszához adjuk. Beletesszük a tejfölt is és átfőzzük vele.

Finomfőzelék (...de tényleg az!)

Hozzávalók: 4 db sárgarépa, 20 dkg friss vagy mirelit zöldborsó, 1 db fehérrépa, fél doboz kukoricakonzerv, 1 pohár tejszín, fél csokor petrezselyem, 2 evőkanál liszt, késhegynyi curry, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A zöldségeket megtisztítjuk és egyforma kis kockákra vágjuk. Kb. fél liter vízben, az ízesítőkkal puhára főzzük a sárga- és fehérrépát, majd a végén beletesszük a zöldborsót is. A liszthez fokozatosan hozzáadjuk a tejszínt, csomómentesre keverjük. Hozzáadjuk a zöldséghez, belekeverjük a kukoricát és a finomra metélt petrezselymet is. Összefőzzük.

Lecsó, padlizsánnal

Hozzávalók: fél kg paprika, 3 db paradicsom, 1 db padlizsán, 3 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, fél csésze rizs, 1 teáskanál olaj, 1 kávéskanál cukor, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A paprikát kicsumázzuk és csíkokra vágjuk. A paradicsom héját lehúzzuk, majd kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk és összevágjuk. A padlizsán héját lehúzzuk és kockákra vágjuk. A rizst megfőzzük és félretesszük. Az olajon fedő nélkül, puhára pároljuk a hagymát, majd rátesszük az összezúzott fokhagymát, a paradicsomot, a fűszereket és a rizst. Jól összefőzzük vele.

Svájci kukoricafőzelék

Hozzávalók: 1 doboz konzerv vagy egy csomag mirelit kukorica, fél kg paradicsom, 2 db sárgarépa, csipetnyi cukor, 1 kávéskanál vaj, 1 teáskanál só, 2 evőkanál liszt, 1 pohár tejszín.

Elkészítése: A sárgarépát megtisztítjuk, és fedő alatt pároljuk a vajon. A paradicsom héját lehúzzuk és kockákra vágjuk, majd a sárgarépához adjuk. Megszórjuk a liszttel és belekeverjük a tejszínt. Hozzáadjuk a kukoricát, a fűszereket, és lassú tűzön felfőzzük. Feltéttel tálaljuk.

Babos burgonya

Hozzávalók: fél kg bab, 1 kg burgonya, 1 db babérlevél, 1 fej hagyma, 1 teáskanál só, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál olaj, késhegynyi pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, vegeta.

Elkészítése: A babot 10 órán át vízben áztatjuk, majd leszűrjük. A burgonyát meghámozzuk, félbe vágjuk és így karikázzuk fel. A hagymát megtisztítjuk, karikákra vágjuk, és az olajon a babbal és burgonyával megpároljuk. Beletesszük a felvágott fokhagymát, megszórjuk liszttel és pirospaprikával, majd felöntjük kb. fél liter vízzel. Ízesítjük és a babérlevéllel addig főzzük, míg a bab meg nem puhul. (Nem baj, ha a burgonya kicsit összetörik.) Tejföllel tálaljuk.

Rózsaszín burgonyafőzelék

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1 nagy paradicsompüré konzerv, 1 pohár joghurt, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál cukor, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk, kockákra vágjuk és odatesszük főni, kb. fél liter vízben. Belekeverjük a paradicsompürét, az ízesítőket és puhára főzzük. Közben a joghurtban csomómentesen elkeverjük a lisztet és a burgonyához adjuk. Összefőzzük vele.

Keleti szárazbab-főzelék

Hozzávalók: fél kg szárazbab, 1 db kisebb kígyóuborka, 2 fej hagyma, 3 db burgonya, fél pohár joghurt, késhegynyi örölt bors, 1 db babérlevél, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A babot 10 órán át áztatjuk vízben, majd leszűrjük. A burgonyát meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk, majd a babbal, a karikára vágott hagymával, a babérlevéllel, a fokhagymával és az ízesítőkkel együtt odatesszük főni, kb. fél liternyi vízben. A kígyóuborkát meghámozzuk és kockákra vágjuk. A babot addig főzzük, míg a burgonya szét nem fő benne, ekkor beletesszük az uborkát és a joghurtot, és átforrósítjuk.

Paradicsomos karfiolfőzelék

Hozzávalók: 1 kis fej karfiol, fél kg burgonya, 3 dl paradicsomlé, 2 db sárgarépa, 1 db paprika, fél csokor zellerzöldje, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, 1 evőkanál olaj, vegeta.

Elkészítése: A karfiolt rózsáira szedjük, a burgonyát meghámozzuk és kisebb kockákra vágjuk. A sárgarépát megtisztítjuk és felszeleteljük. Az olajon megsütjük a burgonyát, hozzáadjuk a karfiolt, az apróra vágott zellerzöldjét, a vékony csíkokra aprított paprikát, és fedő nélkül megpároljuk. Megszórjuk a liszttel és felöntjük a paradicsomlével. Ízesítjük és puhára főzzük.

Kelbimbófőzelék, gombával

Hozzávalók: 1 kg friss vagy 1 csomag mirelit kelbimbó, 3 db burgonya, 20 dkg gomba, 1 csokor petrezselyem, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál olaj, 1 kávéskanál curry, vegeta.

Elkészítése: A gombát megtisztítjuk és az olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a kelbimbót, az apróra vágott petrezselymet és a meghámozott felkockázott burgonyát. Ízesítjük. Fedő alatt, rövid ideig pároljuk, majd kb. 3 dl vízzel felöntjük és megfőzzük. Eközben kikeverjük a tejfölt a liszttel, a curryvel és kevés vízzel hígítjuk. Ahogy a burgonya megfőtt, hozzáadjuk a tejfölös masszát, és összefőzzük vele.

Köreték, feltétek

=====

Egészen sült fokhagymás újburgonya

Hozzávalók: 1 kg újburgonya, 20 dkg liszt, 3 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 teáskanál só, 1 evőkanál olaj.

Elkészítése: Az újburgonyát letisztítjuk és sós vízben puhára főzzük úgy, hogy ne essen szét. Leszűrjük és lisztben megforgatjuk, majd az olajon aranybarnára sütjük. A fokhagymát összezúzzuk, a petrezselymet apróra vágjuk és a burgonyára szórjuk. Az egészet összerázzuk. Megsózzuk és átforrósítjuk.

Spanyol zöldborsó

Hozzávalók: fél kg friss vagy mirelit zöldborsó, 20 dkg apró száraztészta (nem cénametélt vagy tarhonya!), 2 fej hagyma, 1 teáskanál curry, 1 teáskanál olaj, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: Az olajon megpirítjuk az egészen apróra vágott hagymát, majd hozzáadjuk a zöldborsót, a curryt, az ízesítőket és kb. fél liter vizet. Amikor felfőtt, beletesszük a tésztát, és kb. 5 percig főzzük vele. Utána lehúzzuk az edényt a tűzről és fedő alatt hagyjuk benne megdagadni a metéltet. Egészen lé nélküli, sűrű masszát kapunk. Köretként fogyasztjuk.

Currys rizibizi

Hozzávalók: 1 csésze rizs, 1/4 kg friss vagy 1 csomag mirelit zöldborsó, 1 teáskanál olaj, 1 teáskanál curry, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A zöldborsót az olajon, fedő alatt, puhára pároljuk. Közben a rizst odatesszük föni a vegetával, a curryvel és sóval. Ahogy elkészült, hozzáadjuk a zöldborsót, és óvatosan összekeverjük vele. Borssal ízesítjük. Színei miatt is nagyon népszerű köret.

Fűszeres zöldbab

Hozzávalók: 2 csomag mirelit zöldbab, 2 db sárgarépa, 1 kis paradicsompüré, 1 db húsos paprika, 1 db paradicsompaprika (pritamin), késhegynyi chili-por (vagy csípős paprika), csipetnyi cukor, 1 teáskanál só, 1 teáskanál vaj, 1 kávéskanál pirospaprika (amennyiben chilit használunk), vegeta.

Elkészítése: A vajon, fedő alatt, megpároljuk a zöldbabot, a keskeny csíkokra vágott zöldpaprikát és a piros paradicsompaprikát. Zöldséggyaluval beleszeljük a megtisztított sárgarépát is. Ízesítjük, és 1 dl vízzel puhára pároljuk. Ahogy a zöldség megfőtt, belekeverjük a paradicsompürét. Jól összefőzzük az egészet. Száraz, sült jellegű főételekhez, köretként fogyasztjuk.

Tócsni, snidlinggel

Hozzávalók: 3/4 kg burgonya, 30 dkg liszt, 2 db tojás, 1 csokor snidling (vagy újhagyma zöldje), 1 teáskanál só, a sütéshez: olaj, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Hozzákeverjük a felvert tojásokat, a lisztet, a sót és a vegetát. Ha a massa nem elég sűrű, liszt hozzáadásával javíthatunk az állagán. A snidlinget apróra vágjuk, és a masszához tesszük. Lapos korongokat formálunk belőle és forró olajban mindkét oldalát aranyszínűre sütjük. Tejfőllel akár főételként, egyébként feltétként szervírozzuk.

Morzsás brokkoli

Hozzávalók: 1 kg brokkoli (mirelit is kapható), 4 evőkanál vaj, 10 dkg zsemlemorzsza, 1 evőkanál só, vegeta.

Elkészítése: A brokkolit sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük. Közben a vajat megolvasztjuk, összekeverjük a vegetával. Egy lapos tűzálló edényben vagy tepsiben párhuzamosan egymás mellé fektetjük a brokkolit, megszórjuk a morzsával, majd meglocsoljuk az olvasztott vajjal. Forró sütőben kb. 10 percig sütjük. Köretként, szaftos főételekhez kínáljuk.

Hagymás palacsintacsíkok

Hozzávalók: 2 db tojás, 30 dkg liszt, 3 dl tej, 1 pohár tejföl, 3 fej hagyma, a sütéshez: olaj, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A felvert tojásokból, a lisztből sóval, tejjel (esetleg szóda vízzel) a szokásos módon palacsintatésztát készítünk. Az olajban vastagabb palacsintákat sütünk belőle, amelyeket hosszú csíkokra vágunk. Egy nagyobb teflonedényben vagy serpenyőben 1 evőkanál olajon jól megpirítjuk, majd megpároljuk a megtisztított és felkockázott hagymát. Erre dobjuk a palacsintacsíkokat és a tejfőllel még egyszer jól átforrósítjuk. Köretként, például a szójafasírhoz, kiváló.

Petrezselymes tojás pogácsa

Hozzávalók: 4 db tojás, 3 db zsemle, 1 csokor petrezselyem, 3 dl tej, 1 evőkanál zsemlemorzsza, a sütéshez: olaj, késhegynyi őrölt bors, késhegynyi curry, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: 3 tojásból, kevés sóval, egy kis olajon rántottát készítünk, a szokásos módon. Hagyjuk egy kicsit kihűlni. A zsemleket beáztatjuk a tejbe, majd ahogy megszívták magukat, jól kicsavarjuk és egy edénybe tesszük. Hozzáadjuk az egészen apróra metélt petrezselymet, egy felvert tojást, a tojásrántottát, a zsemlemorzsát és az ízesítőket. Kézzel jól összedolgozzuk. Ezután lapos korongokat formálunk a masszából és forró olajban mindkét oldalát aranyszínűre sütjük. Leginkább köretként fogyasztjuk.

Hideg töltött paradicsom - másképpen

Hozzávalók: 8 db kemény paradicsom, 20 dkg juhtúró, 5 dkg vaj vagy margarin, késhegynyi hagymakrém, néhány szál petrezselyem, 1 kávéskanál mustár, 5 dkg parmezán sajt, 1 kávéskanál curry, 1 kávéskanál só.

Elkészítése: A paradicsomok kalapját levágjuk és alul is levágunk belőlük egy kicsit, hogy megálljanak. Hegyes kis késsel kivájjuk a belsejüket és az üres paradicsomokat elrendezzük

egy tálon. A juhtúrót habosra keverjük a vajjal, a curryvel, a mustárral, az egészen finomra vágott petrezselyemmel és a többi ízesítővel, majd megtöltjük vele a paradicsomokat. A sajtot lereszeljük, majd a paradicsomkalapok nedves oldalát belemártjuk, és úgy helyezük vissza a már megtöltött paradicsomokra. Köretként fogyasztjuk nehezebb főételekhez.

Rakott zöldköret

Hozzávalók: 30 dkg friss vagy 1 csomag mirelit zöldborsó, 4 db sárgarépa, 20 dkg friss vagy fél csomag sárgabab, 3/4 csésze rizs, 1 evőkanál vaj, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A sárgarépát megtisztítjuk és kockákra vágjuk. A sárgabab végeit lecsípjük és felvágjuk. Lobogó, sós vízbe dobjuk a répát és a zöldbabot, 5 percig főzzük, majd hozzáadjuk a borsót is, és további 5 percig pároljuk, utána leszűrjük. A rizst megfőzzük. A vaj felével kikenünk egy tűzálló tálat, ráterítjük a rizs felét, vegetával és sóval megszórjuk, majd következik a zöldségréteg, ezt is ízesítjük vegetával, végül rizzsel takarjuk. Olvasztott, sós vajjal meglocsoljuk és forró sütőben, kb. 10 percig sütjük.

Kukoricagombóc

Hozzávalók: 30 dkg kukoricadara, 1 db tojássárgája, 1 evőkanál vaj vagy margarin, 1 pohár tejföl, 10 dkg trappista sajt, 1 teáskanál só, csipetnyi őrölt bors, vegeta.

Elkészítése: 1 liter forrásban lévő, sós vízbe folytonos keverés mellett beleszórjuk a kukoricadarát, és 1 percig főzzük. Hozzáadjuk a vegetát, a sót és a vajat, majd a tűzről lehúzva hozzákeverjük a tojássárgáját, és fedő alatt duzzadni hagyjuk a masszát, kb. 10 percig. Utána vizes kézzel kis gombócokat formálunk belőle, és egy kivajazott tepsire rakjuk őket egymás mellé. A tejfölt elkeverjük egy kis sóval, borssal és evőkanállal a gombócokra rakjuk. Reszelt sajttal megszórjuk és forró sütőbe tesszük, míg a sajt meg nem olvad. Köretként tálaljuk.

Kapros, juhtúrós galuska

Hozzávalók: 3 db tojás, 10 dkg juhtúró, 30 dkg liszt, fél csokor kapor, 1 evőkanál vaj, 1 evőkanál só.

Elkészítése: A felvert tojásokhoz hozzáadjuk a burgonyanyomón áttört juhtúrót, a sót, az egészen finomra vágott kaprot, majd simára dolgozzuk a liszttel, és kevés vízzel, szokásos sűrűségű galuskatésztát készítünk. Lobogó sós vízben kifőzzük, leszűrjük, és a vajon átforrosítjuk. Köretként, szaftos főételekhez tálaljuk.

Spenótlepény

Hozzávalók: fél kg friss vagy 1 csomag mirelit spenót, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, 3 evőkanál búzadara, 2 tojás, 3 dl tej, 1 kávéskanál vaj, 1 teáskanál só, 1 evőkanál olaj,

Elkészítése: A spenótot összevágjuk és az olajon a sóval fedő alatt puhára pároljuk. Közben a tojásokat összedolgozzuk a darával, a liszttel, és felöntjük a tejjel, majd a spenóttal elkeverjük. A kivajazott tepsire terítjük a masszát és forró sütőben, kb. 15 percig sütjük. Köretként szervírozzuk.

Burgonya, tükörben

Hozzávalók: fél kg burgonya, 4 db tojás, 2 fej hagyma, 5 dkg füstölt vagy trappista sajt, néhány szál petrezselyem, 1 evőkanál olaj, 1 teáskanál só,

Elkészítése: A burgonyát megtisztítjuk és kis kockákra vágjuk. Egy nagy fenekű serpenyőben az olajon megpirítjuk a felkarikázott hagymát, majd hozzáadjuk a burgonyát és fedő alatt puhára pároljuk. Beletesszük az ízesítőket és ráütjük a 4 db tojást egymás mellé. Egészen kis tűzön sütjük, amíg a tojások meg nem merevednek és tükörttojásokká nem válnak. Ekkor megszórjuk a reszelt sajttal és az apróra vágott petrezselyemmel. Néhány részbe vágva, feltétként tálaljuk.

Zöldségropogós

Hozzávalók: fél kg burgonya, 2 db sárgarépa, fél csokor petrezselyem, 2 db tojás, 20 dkg liszt, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál curry, 1 késhegynyi őrölt bors, a sütéshez: olaj, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát és a sárgarépát megtisztítjuk, és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Hozzáadjuk a lisztet, a felvert tojásokat, az apróra metélt petrezselymet és a fűszereket. Lapos korongokat formázunk a masszából, és forró olajban mindkét oldalát aranybarnára sütjük. Feltétként és köretként is tálalhatjuk.

Túrós pofézni

Hozzávalók: fél kg tehéntúró, fél csokor kapor, 3 evőkanál zsemlemorzsa, 2 evőkanál liszt, 2 db tojás, 1 teáskanál só, a sütéshez: olaj, vegeta.

Elkészítése: A túróat burgonyanyomón áttörjük, majd hozzáadjuk a tojássárgákat, 2 evőkanál morzsát, a lisztet, az ízesítőket és az egészen apróra metélt kaprot. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, majd óvatosan a masszához tesszük. Vizes kézzel lapos korongokat formálunk belőle, zsemlemorzsaiba forgatjuk, és forró olajban mindkét oldalát barnára sütjük. Feltétként fogyasztjuk.

Padlizsán fokhagymás tejföllel

Hozzávalók: 2 db padlizsán, 2 gerezd fokhagyma, 1 db tojás, 1 teáskanál olaj, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A padlizsánokat megtisztítjuk és kb. 7-8 mm vastag karikákra szeleteljük. Egy széles serpenyőben felforrósítjuk az olajat, ráhelyezzük a padlizsánszeleteket, és közepes lángon, mindkét oldalát megsütjük. Eközben elkeverjük a tejfölben a felvert tojást, a lisztet, a sót és a zúzott fokhagymát, majd a padlizsánra öntjük. Fedő alatt átsütjük. Köretként tálaljuk.

Burgonya bundában

Hozzávalók: fél kg burgonya, 3-4 evőkanál liszt, 1 db tojás, 1 dl tej, 1 kávéskanál só, néhány szál petrezselyem, a sütéshez: olaj, vegeta.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk és kb. 1 cm vastag szeletekre vágjuk. Kb. 3 evőkanál lisztből, a tojásokból és a tejből sóval, vegetával és az apróra vágott petrezselyemmel sűrű palacsintatésztát készítünk. A burgonyaszeleteket először lisztbe, majd palacsintatésztába mártjuk, és forró olajban mindkét oldalukat aranysárgára sütjük. Köretként fogyasztjuk.

Zöldségtorta

Hozzávalók: 3 db sárgarépa, 20 dkg friss vagy fél csomag mirelit zöldborsó, 1 db fehérrepa, 2 db burgonya, 3 db tojás, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 dl tej, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál vaj, vegeta.

Elkészítése: A zöldségeket megtisztítjuk és apró kockákra vágjuk. Lobogó sós vízben - a zöldborsó kivételével - kb. 5 percig főzzük, majd leszűrjük. A tojássárgákat eldolgozzuk liszttel, 1 evőkanál morzsával és a tejjel, majd a zöldséghez adjuk. Beletesszük a zöldborsót és az ízesítőket is. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük és a masszához adjuk. A kivajazott és morzsával meghintett őzgerincformába öntjük, és sütőben közepes lángon addig sütjük, amíg a beleszúrt pálcikára nem tapad rá a massa. Hagyjuk kihűlni, majd kiborítjuk a formából. Felszeletelve, köretként és feltétként egyaránt fogyasztható.

Sajttal sült rizs

Hozzávalók: 1 csésze rizs, 2 db tojás, 1 evőkanál liszt, 1 kávéskanál curry, 5 dkg trappista sajt, fél csokor petrezselyem, 1 késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál só, panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsa, a sütéshez: olaj, vegeta.

Elkészítése: A rizst puhára főzzük a vegetával, a sóval, a fűszerekkel, majd összedolgozzuk az egész tojásokkal, az apróra metélt petrezselyemmel, a reszelt sajttal, a liszttel és a zsemlemorzssával. Vizes kézzel lapos korongformákat készítünk belőle, a szokásos módon bepanírozzuk és bő olajban, mindkét oldalát barnára sütjük. Köretként, feltétként is ízletes.

Saláták

Saláta magvakból

Hozzávalók: 10 dkg vegyes mag: napraforgómag, mogyoró, mandula, földimogyoró, 3 db piros retek, 3 db sárgarépa, fél db zeller, a zöldjével együtt 20 dkg zöldborsó, fél csokor petrezselyem, 1 fej hagyma, csöpp olaj, 1 kávéskanál só, 1 evőkanál citromlé.

Elkészítése: A magvakat apróra vágjuk és az olajon megpirítjuk. A répát és zellert kis kockákra vágjuk, és a zöldborsóval együtt sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük. A retket felkockázzuk, összekeverjük a kihűlt zöldséget, hozzáadjuk a vékony karikákra vágott hagymát, a magvakat és sózzuk. A zellerzöldet és petrezselymet apróra metéljük, meghintjük vele a salátát, majd leöntjük a citromlével.

Pikáns rizssaláta

Hozzávalók: 1 csésze rizs, fél ananászkonzerv, fél kígyóuborka, fél csomag mazsola, 10 dkg füstölt sajt, fél csokor snidling vagy újhagyma zöldje, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál curry.

Elkészítése: A rizst puhára főzzük, a curryvel és a sóval, majd hozzáadjuk a mazsolát, és hagyjuk, hogy teljesen kihűljön. A kígyóuborkát héjával együtt felkockázzuk, az ananászt csíkokra szeleteljük. Összekeverjük a rizzsel, majd hozzáadjuk a reszelt sajtot is. Az apróra vágott snidlinggel vagy újhagymával díszítjük.

Céklasaláta szójacsírával

Hozzávalók: 5-6 db cékla, 5-6 db alma, 2 fej hagyma, fél csomag snidling, vagy újhagyma zöldje, 2 pohár joghurt, 1 db zelleres szójacsíra-konzerv, 1 teáskanál só, 1 teáskanál almaecet.

Elkészítése: A céklát megfőzzük és hagyjuk kihűlni. Ezután lehámozzuk, karikákra szeleteljük, és egy tálba tesszük. Az almát meghámozzuk, felszeleteljük és a céklához adjuk. Meglocsoljuk az ecettel. Eközben a hagymát egészen finomra vágjuk és összekeverjük a joghurttal, a sóval, majd a céklához adjuk. Ekkor keverjük bele a szójacsírat. Hűtve tálaljuk.

Greenland-saláta

Hozzávalók: 1 db fejes saláta, fél fej vöröskáposzta, fél fej kínai kel, 1 db lila hagyma, 3-4 db paradicsom, 1 db zöldpaprikás szójacsíra-konzerv, 1 db kígyóuborka, 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál almaecet, 1 teáskanál só, 1 teáskanál cukor.

Elkészítése: A salátát megmossuk és kézzel apró darabokra csipkedjük. A káposztát nagy lyukú reszelőn lereszeljük és a salátához tesszük. A kínai kelt csíkokra vágjuk, a paradicsomot felkarikázzuk. A kígyóuborkát meghámozás nélkül, kisebb kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk és karikára szeljük. Az egészet átforgatjuk az ecetben és meglocsoljuk a sós cukros olajjal. Hozzáadjuk a szójacsírat is.

Édeskés babsaláta

Hozzávalók: 30 dkg szárazbab, 2 fej hagyma, 2 db sárgarépa, 1 nagy paradicsompüré konzerv, 1 evőkanál cukor, 1 kávéskanál só, fél csokor petrezselyem, vegeta.

Elkészítése: A babot megmossuk és 10 órán át, kb. 1 liter vízben áztatjuk. Utána ugyanebben a vízben odatesszük főni a sóval. Ahogy megpuhult (ne essen szét!), belekeverjük a paradicsompürét, a vegetát és a cukrot, majd hagyjuk teljesen kihűlni. Közben a hagymát és a répát megtisztítjuk, majd kis lyukú reszelőn lereszeljük és a babhoz keverjük. A petrezselymet finomra vágjuk, és meghintjük vele a salátát.

Sajtos köretsaláta, tejszínnel

Hozzávalók: 15 dkg trappista sajt, 15 dkg füstölt sajt, 5-6 db keményebb körte, néhány szem mogyoró, dió és mandula, 1 pohár tejszín, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál cukor, 1 kávéskanál só.

Elkészítése: A sajtokat kb. 1x1 cm-es kockákra vágjuk és ugyanígy teszünk a körtével is (a héját hagyjuk rajta!). A magvakat darabosra vágjuk. Egy tálban összerakjuk a hozzávalókat. Ezután a tejszínt lassú tűzön főzni kezdjük, majd habverővel folytonos kevergetés közben beleszórjuk a lisztet és sűrűre főzzük vele. Hozzáadjuk az ízesítőket, hagyjuk kihűlni, majd végül a sajtos masszára öntjük. Jól összeforgatjuk vele. Ízlés szerint nagyon apróra vágott petrezselyemmel díszíthetjük.

Római saláta

Hozzávalók: 1 db zeller, a zöldjével együtt, 2 db jonatán alma, fél kg burgonya, 5 dkg mandula, 1 pohár tejszín, 4 evőkanál tubusos majonéz, 1 kávéskanál citrom, késhegynyi tárkonyfűszer, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A zellert és a burgonyát megtisztítjuk és megfőzzük úgy, hogy inkább egy kicsit keményebb legyen, mintsem szétessen. Hagyjuk kihűlni (esetleg előző nap is megfőzhetjük). A mandulát durvára vágjuk, a zellerzöldet apróra metéljük. Az almát, a zellert és a burgonyát zöldségreszelőn hosszú csíkokra szeljük és meglocsoljuk a citromlével. A majonézt elkeverjük a tejszínnel és a fűszerekkel, majd a salátára öntjük. Hozzáadjuk a mandulát és a zellerzöldet is. Lehűtve tálaljuk.

Paradicsom-uborkasaláta, roqueforttal

Hozzávalók: 6 db kemény paradicsom, 1 közepes kígyóuborka, 10 dkg roquefort sajt, 1 teáskanál ecet, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A paradicsomot és uborkát kockákra vágjuk. Az ecetben elkeverjük a sót és a cukrot, megvárjuk, míg a kristályok teljesen feloldódnak. Meglocsoljuk vele a kockákra vágott zöldséget. A roquefortot kis lyukú reszelőn lereszeljük, majd a salátára terítjük, és csak fogyasztáskor keverjük össze vele.

Céklasaláta másképpen

Hozzávalók: 6 db közepes fej cékla, 4 db burgonya, 2 db sárgarépa, fél db zeller, 1 db fehérrépa, 1 evőkanál ecetes, reszelt torma, 1 pohár joghurt, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál só, 1 evőkanál citromlé.

Elkészítése: A céklát héjastul megfőzzük, majd meghámozzuk. A burgonyát és a répát lobogó, sós vízben majdnem puhára főzzük, majd leszűrjük. A zellert megtisztítjuk és zöldséggyalun laskákra szeleteljük, majd ugyanezt tesszük a teljesen kihűlt burgonyával, répával és céklával is. Meglocsoljuk a citromlével. Közben a joghurtot eldolgozzuk a tormával, a cukorral és a sóval, majd óvatosan a zöldséghez keverjük.

Klasszikus vitaminaláta

Hozzávalók: 1 kis zöldborsókonzerv, 1 kukoricakonzerv, 1 kis sárgarépa-fehérrépa konzerv, 10 dkg parmezán sajt, 3 db kemény paradicsom, 2 db húsos paprika, 1 db paradicsompaprika, 4 evőkanál majonéz, fél pohár joghurt, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A paradicsomot és a paprikát apró kockákra vágjuk és óvatosan a vegyes zöldséghez keverjük. A majonézt elkeverjük a joghurttal és a sóval. A salátát tányérokra szervírozzuk (salátalevelet használhatunk a tányérokra díszítésként), és majonézt öntünk rá. Reszelt sajttal megszórjuk.

Színpompás káposztasaláta

Hozzávalók: fél fej vöröskáposzta, fél fej fejeskáposzta, 4 db retek, fél csokor kapor, 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál almaecet, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál cukor.

Elkészítése: A kétféle káposztát nagy lyukú reszelőn lereszeljük, meglocsoljuk az ecettel, és kb. 1 órán át állni hagyjuk. Ezután leszűrjük a kicsorgatott levét. A kaprot apróra metéljük, a retket zöldséggyalun leszeleteljük és hozzákeverjük a káposztához. Az olajat kikeverjük a sóval és a cukorral, és jól megforgatjuk benne a salátát.

Waldorf-saláta

Hozzávalók: 1 db zeller, 3 db jonatán alma, 20 dkg Pannónia vagy trappista sajt, 5 dkg dió, 1 evőkanál citromlé, 1 evőkanál majonéz, 1 pohár tejszín, 1 kávéskanál só, csipetnyi cukor.

Elkészítése: A zellert és az almát meghámozzuk, majd zöldséggyalun laskákra szeleteljük. Ráöntjük a citromlét. A sajtot kisebb kockákra vágjuk és a zöldséghez adjuk. A majonézt elkeverjük az ízesítővel. A diót durvára vágjuk és azt is belekeverjük a masszába. A tejszínt kemény habbá verjük és a majonézhez keverve a salátára tesszük.

Hideg sárgaborsó-saláta

Hozzávalók: 30 dkg sárgaborsó, 3 gerezd fokhagyma, 2 fej hagyma, fél pohár tejszín, 4 evőkanál majonéz, 1 teáskanál só, vegeta.

Elkészítése: A sárgaborsót 10 órán át vízben áztatjuk, majd leöntjük róla a vizet, és puhára főzzük annyi vízben, hogy az épp ellepje. (Fontos: ne főzzük meg annyira hogy a szemek szétessenek, és amennyiben víz maradna alatta, szűrjük le megint!) Hagyjuk a borsót kihűlni. A hagymát és a fokhagymát egészen apró kockákra vágjuk, és a hideg sárgaborsóhoz tesszük. A majonézt elkeverjük a tejszínnel és az ízesítővel, majd azt is a borsóhoz adjuk.

Tojássaláta, pirospaprikával

Hozzávalók: 8 db tojás, 2 db pirospaprika, fél kígyóuborka, 2 fej hagyma, 1 evőkanál fokhagymás ecet vagy almaecet, fél csokor petrezselyem, 1 evőkanál só, 1 evőkanál cukor.

Elkészítése: A tojásokat megfőzzük, majd tojásszeletelőn egyforma karikákra vágjuk. Félretesszük és hagyjuk kihűlni. A kígyóuborkát héjastól legyaluljuk, a piros paradicsompaprikát keskeny csíkokra vágjuk, a hagymát felkarikázzuk. Az ecetet elkeverjük a cukorral és sóval, megvárjuk, amíg a kristályszemek eltűnnek. A tojás-, hagyma-, pirospaprika- és uborkaszeleteket egymás mellé fektetjük úgy, hogy ferdén takarják egymást, majd meglocsoljuk az ecetes lével. Vágott petrezselyemmel díszítjük.

Brokkoli krémöntettel

Hozzávalók: fél kg friss vagy egy csomag mirelit brokkoli, 1 csokor petrezselyem, 20 dkg trappista sajt, 1 pohár tejszín, 1 db tojás, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál só.

Elkészítése: A brokkolit sós vízben puhára főzzük, majd szűrőkanálba tesszük és hagyjuk lecsöpögni. A tojássárgáját kikeverjük liszttel és 1 evőkanálnyi tejszínnel, majd a maradék tejszínt lassú tűzön felfőzzük. Hozzáadjuk apránként a liszttel jól elkevert tojást, és sűrűre főzzük vele. Hagyjuk teljesen kihűlni (végül hűtőbe is betehetjük). Ekkor hozzákeverjük a mustárt és az ízesítőket, majd az egészen apróra metélt petrezselymet, és a brokkolira öntjük. Jól átfogatjuk vele.

Cukkínisaláta, sajtos öntettel

Hozzávalók: 1 db cukkíni, 4 db kemény paradicsom, 5 dkg roquefort sajt, 2 fej hagyma, néhány szál kapor, 1 kávéskanál só.

Elkészítése: A cukkínit, hámozás nélkül, uborkagyalun legyaluljuk. A paradicsomon is rajta hagyjuk a héját és felszeleteljük. A hagymát megtisztítjuk és karikákra vágjuk. A roquefortot kis lyukú reszelőn lereszeljük, majd a sóval, a joghurttal összeturmixoljuk, és ráöntjük a zöldségre. Az egészen apróra metélt kaporral megszórjuk, és összekeverjük vele.

Hagymás-savanykás babsaláta

Hozzávalók: 1/4 kg szárazbab, 3 fej hagyma, 2 db babérlevél, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál só, 1 teáskanál almaecet, 1 teáskanál citromlé, vegeta.

Elkészítése: A babot 10 órán át áztatjuk vízben, majd leszűrjük és odatesszük főni, kb. 3 liter vízben a hagymával, sóval és vegetával. Amikor megpuhult (kb. 30 perc), szűrőkanálra tesszük és lecsöpögtetjük. A hagymát megtisztítjuk és karikákra vágjuk. A teljesen kihűlt babhoz adjuk a citromlevet és az ecetet, majd a hagymakarikákat.

Olasz spagettisaláta

Hozzávalók: 1 csomag spagetti száraztészta, 20 dkg trappista sajt, 1 nagy paradicsompüré-konzerv, 1 teáskanál só, 1 kávéskanál cukor, 1 kávéskanál olasz fűszerkeverék, csipetnyi curry, vegeta.

Elkészítése: A spagettit kb. 3 cm-es darabokra tördeljük és sós vízben kifőzzük. (Érdemes csak félig megfőzni és utána fedő alatt a tűzről levéve állni hagyni, amíg a tészta meg nem dagad.) Utána leszűrjük, összekeverjük a paradicsompürével, a sóval, a cukorral és az ízesítővel, majd hagyjuk teljesen kihűlni. Végül a sajtot nagy lyukú reszelőn lereszeljük és a tésztához keverjük.

Szakácskönyv - 4 az egyben

3. könyv: Savanyítási és befőzési titkaim

Befőzési tanácsok

Savanyúságok

Csemegeuborka
Kovászos uborka télire
Sós uborka
Mustármagos uborka
Hagymás uborka
Uborkasaláta
Mustban főtt sütőtök húsok mellé
Tök uborka módra
Zöld dinnye ecetben
Zöld paradicsom ecetben
Zöldpaprika ecetben
Zöldpaprika erdélyi módon
Paprikasaláta télire
Sültpaprika saláta
Vegyes zöldségsaláta
Csalamádé
Ecetes hagyma
Gombasaláta
Fűszeres gombasaláta
Szerb saláta
Marinált paradicsompaprika
Patiszson (csillagtök) ecetben
Patiszonsaláta
Cukkínisaláta
Cukkíni fűszeresen
Szőlőlevél eltevése (kiskerttulajdonosok figyelmébe)
Céklasaláta
Reszelt cékla
Ribiszke ecetben (vadhúsok mellé)
Ecetes meggy vagy cseresznye
Mustáros meggy (erdélyi módra)
Ecetes őszibarack
Sárgadinnye ecetben
Ecetes körte
Ecetes szilva
Ecetes birsalma
Sárgadinnyehéj ecetben
Padlizsánsaláta ízesen
Vöröskáposzta-saláta
Uborkasaláta másképpen
Zöldbabsaláta

Káposztasaláta
Ecetes uborka kaporral (régí erdélyi recept)
Spárga sós lében
Tárkonyos gyöngyhagyma
Apró csemegeuborka
Uborkasaláta
Kovászos uborka szőlővel
Pácolt fokhagyma
Savanyú görögdinnye
Paradicsompaprika ecetben
Káposztával töltött paradicsompaprika
Csalamádé 1.
Csalamádé 2.

Főzelékek, zöldségfélék tartósítása

Sóska
Paraj és mángold
Podlupka
Gomba gőzölve
Zöldborsó
Zöldbab
Zöldbab nyersen
Fejtett bab
Babgyuvecs
Tök ecetben
Tök fűszeresen
Tök gőzölve
Karfiol
Zöld kapor 1.
Zöld kapor 2.
Kapor ecetben
Paradicsomlé 1.
Paradicsomlé 2.
Paradicsomlé 3. (nyers)
Paradicsompüré ízesítve
Paradicsom olajban
Paradicsom egészben
Tölteni való paprika
Tölteni való paprika paradicsomlében
Lecsó 1.
Lecsó 2.
Lecsó 3.
Padlizsános lecsó

Ízesítők

Ételízesítő
Zöldségkeverék sótlantul
Leveszöldség üvegben
Fűszeres paradicsom
"Piroska" (erdélyi ízesített paradicsom)
Ízesítő paprikából és paradicsomból
Paprikalekvár

Paprikalekvár sótlanul
Petrezselyem-, zellerzöld vagy kapor sóban
Gombapor

Aszalás, szárítás

Zöldborsó
Zöldbab
Gomba
Leveszöldség
Petrezselyem- és zellerzöld, friss kapor
Paprika

Tejsavas erjesztéssel tartósítottak

Kovászos uborka
Téli sós-vizes uborka
Káposztasavanyítás
Savanyított káposztakonzerv

Ecettel tartósítottak

Csemegeuborka
Ecetes uborka
Ecetes cornichon uborka (francia recept)
Ecetes mustáros uborka
Uborkasaláta
Édes-savanykás uborka
Édesen sós-ecetes uborka
Fűszeres uborkaszeletek
Zölddinnye-savanyúság
Ecetes paprika
Paprikasaláta
Tölteni való paprika ecetesen
Tölteni való paprika paradicsommártásban
Ecetes cékla
Ecetes gomba
Ecetes gyöngyhagyma
Gyöngyhagyma kaporral
Gyöngyhagyma vörösborral
Patiszon (csillagtök)
Zöld paradicsom
Zöld paradicsom édes-savanykásan
Édes-ecetes uborka paprikával
Édes-savanykás tök
Tök normadiai módon
Zöldbabsaláta télire
Piros káposztával töltött paprika
Vegyes savanyúság
Csalamádé
Cukkíni római módra

Befőzési tanácsok

A befőzés megkezdése előtt mindent gondosan készítsünk elő. Vegyük számba, hogy mire lesz szükségünk: befőző lábasra, tálra, fakanálra, merőkanálra - esetleg gyümölcspasszírozóra -, tiszta üvegekre, tetőkre, celofánra vagy pergamenpapírra, gumigyűrűre vagy zsinagra a lekötéshez, tartósítószerre, a nedves gőzöléshez megfelelő nagyságú edényre, a száraz gőzöléshez pokrócokra, újságpapírra az üvegek betekeréséhez. A befőzéshez használt edények, eszközök legyenek tökéletesen tiszták és szagtalanok. A hagymaszagú lábosban főzött szirup vagy az ilyen fakanállal kevert lekvár élvezhetetlen. A befőzéshez lehetőleg új vagy csak erre a célra tartott fakanalat és lábost használjunk. Az üvegeket - és ha az is van, csavaros tetejüket - mosószeres vízzel mossuk, forrázzuk ki, meleg vízzel öblítsük, és tiszta konyharuhára borítsuk le, hogy a víz kicsöpögjön belőlük. Törölni nem kell. Az egyes receptekben közölt cukormennyiség nem szigorú törvény, amit mindenképpen meg kell tartani. Csökkenthetjük, de mivel a cukor nemcsak édesít, hanem konzervál is, ha kevesebbet használunk belőle, akkor növeljük a gőzölési időt vagy a konzerválószer mennyiségét.

Konzerválószerként szalicilt vagy benzooesavas nátriumot szoktunk alkalmazni, az egészségre egyik sem ártalmas. Aki idegenkedik tőlük, az ne keverje el a tartósítószerrel az egész befőzendő mennyiséggel - kivéve, ahol a recept így írja elő -, hanem csak a gyümölcs tetejére tegye, és az üveg felbontása után ezt a réteget távolítsa el. Célszerű a tartósítószerrel egy kevés rumban, alkoholban, szirupban vagy ecetben feloldva önteni a befőtt, savanyúság stb. tetejére. A lekötésre használt celofánt alkohollal, rummal vagy tiszta vízzel megnedvesítve feszítsük az üveg szájára, mindig dupla rétegben, és gumigyűrűvel vagy zsineggel rögzítsük. A csavaros üvegek fedele alá is tegyünk egy réteg celofánt, különösen akkor, ha a tető már kopott. A pergamenpapírt előbb vízben puhítsuk meg, és alá egy tiszta vászondarabot téve erős zsineggel kössük körül. Szűk szájú üvegek ledugasztolásához új parafa dugót - melyet előbb kifőztünk és megszáritottunk - használjunk, amit azután olvasztott viasszal is bevonhatunk. Nedves gőzöléshez egy megfelelő nagyságú edény aljára helyezünk több rétegben összehajtogatott újságpapírt - esetleg kis deszkát vagy rácsot -, és erre állítsuk az üvegeket, nem túl szorosan egymás mellé. Az üvegek közé is tegyünk papírt vagy ruhát, hogyha a víz forrása közben összeütődnének, ne repedjenek meg. Az edénybe annyi hideg vizet öntsünk, hogy az üvegek kétharmadáig érjen, majd nem túl erős tűzön forraljuk fel. A gőzölési időt mindig a víz forrásától kell számítani. A gőzölő edényt egy hasonló nagyságú edénnyel takarjuk le. Az üvegeket a vízben hagyjuk kihűlni. A recept előírása szerint a gőzölést esetleg másnap megismételjük. Száraz gőzölésre a legalkalmasabb egy megfelelő nagyságú kosár vagy láda, amit pokrócokkal, kispárnával bélelünk ki. Ebbe tesszük a forrón betöltött, gyorsan lekötözött, tisztára törölt és újságpapírba göngyölt üvegeket. Az üvegek tetejét is takarjuk be pokróccal vagy párnával. Legalább 24 óráig hagyjuk így, azután szedjük ki az üvegeket és rakjuk a helyükre. A nyersen eltett gyümölcs- és főzelékféléket a cukor, só vagy egyéb konzerválószer tartósítja. A befőzés akkor lesz sikeres, ha a felhasznált gyümölcs-, zöldség- vagy főzelékféle teljesen friss és hibátlan (ha gyengébb minőségűt is felhasználhatunk, azt a receptben külön megemlítjük), az üvegek, eszközök, munkaasztal stb. tökéletesen tiszták. A befőzést a főzéstől elkülönítve végezzük, hogy még véletlenül se kerüljön készítményünkbe olyasmi (pl. morzsa), amitől azután megromlik, és egyaránt kárba vész anyag és munka. Ha a savanyúság tetején szürke hártya képződik, azaz pimpós lesz, ezt úgy távolítsuk el, hogy az üveget állítsuk egy tálba, a hártyát egy kis részén óvatosan húzzuk félre, és ide öntsünk megfelelően ízesített salátaecetből annyit, hogy az üveg teljesen megteljen, mert így a pimpós rész lefolyik a tetejéről. Vigyázzunk, hogy a lé a savanyúságot jól ellepje: kössük le az üveget, tegyük hűtőszekrénybe, és tartalmát mielőbb fogyasszuk el, mert sokáig már nem tárolható.

Savanyúságok

Csemegeuborka

Az egészen apró, friss, hibátlan uborkákat megmossuk és üvegbe rakjuk. Ízlés szerint ecetezett vizet forralunk. 3 liter léhez 2 evőkanál sót, 4 evőkanál cukrot, fél kávéskanál köménymagot, 10-12 szem borsot, ugyanennyi szegfűborsot, mogyoró nagyságú gyömbért, 1-2 szál csombort és egy kávéskanál szalicilt teszünk, és a felforrt, fűszerezett lét az uborkára öntjük. Az uborkák közé tehetünk néhány karika sárgarépat és tormát is. Mikor a lé kihűlt, az üvegeket lazán lekötjük és egy hétig meleg helyen - pl. a konyhában - tartjuk. Ekkor a maradék fűszeres ecetes lét még ráöntjük, 1 kávéskanálnyi mustármagot vászonruhába kötve a tetejére teszünk, jól lekötözzük és hűvös helyre rakjuk. Egy 5 literes üveghez kb. 5 kg apró uborka kell.

Kovászos uborka télire

Az egészséges, közepes nagyságú, egyforma uborkákat megmossuk, két végüket levágjuk, az uborkákat villával megszurkáljuk, majd üvegekbe rakjuk. Az üveg aljára és tetejére bőven tegyünk kaprot. Literenként 3 dkg sóval vizet forralunk és óvatosan, nehogy az üveg megrepedjen, az uborkára öntjük. Erre az uborkára nem teszünk kenyérdarabot, mint a nyárirra, csak ízesítőül egy csipetnyi ánizst. Az üveget langyos helyre tesszük - de nem napra vagy tűzhelyre -, és ügyeljünk arra, hogy éjjelre se hűljön le. (Célszerű éjszakára meleg, de nem forró vízbe állítani.) Kb. 10 nap alatt érik meg. Ekkor szorosan lekötjük és hűvös helyre tesszük.

Sós uborka

Egy ötliteres uborkásüveghez kb. 2,5 kg ujjnyi hosszú, közepes vastagságú uborka kell. Az uborkát megmossuk, bő vízzel leforrázzuk, majd miután a vizet leöntöttük róla, megszikkasztjuk - azaz konyharuhán szétterítve hagyjuk megszáradni. Az üvegbe alul kaprot teszünk, majd uborkát, erre kaprot, így rétegezzük, amíg az üveg meg nem telik. A tetejére kaprot teszünk és rászórunk egy késhegynyi szalicilt. Két liter vizet 6 dkg sóval felforralunk és az uborkára töltjük. Szorosan lekötjük és 5-6 napra meleg helyre tesszük. Ezalatt felforr, zavaros lesz, majd később letisztul. Az üveg tetejére tegyünk kifacsart vizes ruhát, nehogy a lekötő papír - celofán - kirepedjen.

Mustármagos uborka

A nagyobb uborkákat meghámozzuk, négyfelé vágjuk, és miután magos részüket kikapartuk, tálba téve besózzuk. 24 óráig állni hagyjuk, majd a sóból kivéve szárazra töröljük. Ízlés szerint ecetezett vizet forralunk és az uborkára öntjük, amit ismét egy napig állni hagyunk. Ekkor az uborkát üvegbe rakjuk, tetejére egy kávéskanálnyi mustármagot, késhegynyi szalicilt szórunk. Az ecetes levet felforraljuk fekete borssal, egy kevés szegfűszeggel, néhány vékony szelet tormával, 1-2 szál csomborral és vasfűvel. Mikor kihűlt, ráöntjük az uborkára és az üveget légmentesen lekötjük.

Hagymás uborka

Középnagyságú friss uborkákat leforrázunk, a vízben hagyunk kihűlni, majd hámozatlanul meggyalulunk. Az üvegebe egy sor gyalult uborkát, egy kávéskanálnyi sót, egy réteg karikára vágott vöröshagymát, majd ismét uborkát, sót és hagymát teszünk, amíg az üveg meg nem telik. Közben tehetünk egy-egy sor metéltre vágott, szép piros színű paprikát is. Felforralt és kihűtött borecetet vagy hígított ecetet öntünk rá, amibe egy kevés cukrot és mustármagot is keverünk. Az üveget nem kötjük le, mert az ecet leapad. Két-három napon át az ecetet mindig pótoljuk, majd az üveget légmentesen lekötjük és hűvös helyre tesszük.

Uborkasaláta

A meghámozott, meggyalult uborkát gyengén sózva üvegekbe rakjuk, majd felforralt és kihűtött, hígított borecettel leöntjük úgy, hogy teljesen ellepje. (Az üveget ne tömjük meg szorosan uborkával, hogy az ecet jól átjárhassa.) Az üveget lekötjük, és 10-15 percig gőzöljük.

Mustban főtt sütőtök húsok mellé

A sütőtököt felszeleteljük, belső magos részét és külső héját levágjuk úgy, hogy csak a sárga bele maradjon. Ezt kb. két ujjnyi kockákra daraboljuk, és 15 percre meszes vízbe rakjuk (3 liter vízbe egy diónyi meszet teszünk). Ezután többször váltott hidegvízben jól átmoszuk. Egy liter mustot lábosba öntünk, 8-10 szem borsot, egy kávéskanálnyi sót teszünk hozzá, felforraltjuk, és annyi tökkockát teszünk bele, amennyit a must ellep. Csak addig főzzük, amíg a tökbe egy fogpiszkálót könnyen beleszúrhatunk, ne legyen túl puha. A mustban hagyjuk kihűlni. Ezután üvegebe rakjuk, a tetejére egy borsónyi benzooesavas nátriumot szórunk, lekötjük és hűvös helyre tesszük. Nem kell kigőzölni.

Tök uborka módra

A zsenge spárgatököt meghámozzuk, magját kikaparjuk, és a húsát ujjnyi darabokra vágva besózzuk. Néhány órai állás után, amikor már levet enged, a sóból kivesszük. Néhány szál kaporral, babérlevéllel, pár szem egész borssal és mustármaggal rétegezve üvegebe rakjuk. Ízlés szerint hígított ecetet forralunk cukorral, szeletelt hagymával, tormaszeletekkel (sózni nem kell, mert a tök elég sós). Az ecetet forrón a tökre szűrjük, a tetejére egy késhegynyi benzooesavas nátriumot szórunk, lekötjük és száraz gőzbe rakjuk.

Zöld dinnye ecetben

Az apró, kemény és hibátlan kis zöld dinnyéket jól megmossuk, lecsurgatjuk és üvegekbe rakjuk. Az üveg aljára szőlő- és meggylevelet, vasfüvet, csombort, tormaszeleteket, szemes borsot teszünk. Kellemesen sós-ecetes lét forralunk, amelyhez literenként 1 késhegynyi szalicilt adunk. A dinnyére néhány tormaszeletet és szőlőlevelet teszünk, majd ráöntjük a kihűlt ecetet. Az üvegeket lekötjük és hűvös helyre rakjuk.

Zöld paradicsom ecetben

A kis, kemény paradicsomokat megmossuk, lecsumázzuk. 2-3 kis zöld dinnyét is megmosunk, ha nem egészen kicsik, akkor félbe vagy gerezdekbe vágjuk őket. Az üveg aljára szőlő- és meggyfalevelet, kaporszárát fektetünk, erre rétegezzük szépen elrendezve a zöld

paradicsomot és a dinnyét. Néhány apróbb zöldpaprikát is rakhatunk közé. A tetejére is tegyünk kaporszárat és szőlőlevelet. Ízlés szerint hígított és cukorral, sóval ízesített ecetet felfőzünk néhány szem borssal, forrón a paradicsomokra öntjük, az üveget szorosan leköjtjük és száraz gőzbe tesszük.

Zöldpaprika ecetben

A hibátlan, friss zöldpaprikát jól megmossuk, szárát rövidre vágjuk, majd húsát a csomója mellett néhány helyen megszurkáljuk, hogy az ecetes lé beszívódhasson. Nagyobb üvegekbe rakjuk, (közbe tehetünk egy-egy pirosra színeződött paprikát), közédugunk néhány vékony tormaszeletet. Ízlés szerint hígított ecetet sóval, cukorral és szemes borssal felforralunk. Mikor kihült, ráöntjük a paprikára úgy, hogy teljesen ellepje. A paprikák fölé az üveg szájánál tegyünk kis falapocskát, nehogy a paprika kiemelkedjen az ecetből. Az üveget csak másnap vagy harmadnap kell lekötni, mert addigra az ecet rendszerint leapad, ezt a lekötés előtt pótolni kell. Száraz, hűvös helyen tároljuk.

Zöldpaprika erdélyi módon

A vastag húsú, teljesen ép, nagy paprikákat 3-4 percig sütjük, hogy a héjuk kissé hólyagos legyen, majd ruhával letakarva állni hagyjuk. Ezalatt a héj megpuhul és könnyen lehúzhatjuk. A lehámozott paprikákat üvegbe rakjuk és gyengén sós, ecetes vizet öntünk rájuk. A tetejükre késhegynyi szalicilt szórunk. Az üveget leköjtjük és hűvös, száraz helyre tesszük.

Paprikasaláta télire

A szép, húsos paprikát karikára vágjuk, elkülönítve a zöldet és a pirosat, majd leforrázzuk ecetes vízzel. Rövid ideig állni hagyjuk, ezután szitán vagy szűrőn lecsöpögtetjük és üvegekbe rakjuk, rétegenként külön a pirosat és a zöldet. Erős ecetes levet készítünk, amelybe sót, babérlevelet, szemes borsot és annyi cukrot teszünk, hogy jó édeskés legyen. Felforraljuk, majd ha kihült, a paprikára öntjük. Az üvegeket leköjtjük és kigőzöljük. 5 kg paprikához kb. 2 dl ecet - borecetből több -, 2 kanál só, 4-5 babérlevél, 10-15 szem bors és kb. 10 dkg cukor kell.

Sütpaprika saláta

A szép, húsos zöldpaprikát megmosva, megtörölve a tűzhely lapjára - gáztűzhelyen védőlemezre - tesszük és kis lángon átsütjük. Ezután tálba rakjuk, egy kissé megsózzuk és letakarjuk, hogy egy ideig gőzben álljon. Miután a vékony héját lehúztuk, a paprikát kicsumázzuk, szeletekre vágjuk és kisebb üvegekbe rakjuk (annyit, hogy lehetőleg egyszeri használatra elfogyjon). A szokásosnál savanyúbb ecetes salátalevet készítünk, megsózzuk, megcukrozzuk, felforraljuk, és még forrón a paprikára öntjük. A tetejére kb. egyujjnyi olajat öntünk. Az üvegeket leköjtjük, és a forrástól számított 30 percig lassan gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni.

Vegyes zöldségsaláta

Egyenlő mennyiségű zöldpaprikát, zöldbabot, apró uborkát, gyenge sárgarépát, karfiolrózsát, apró kis vöröshagymát, leszemezett tejes kukoricát és néhány apró csiperkegombát külön-külön egy kevés vízben - vagy gőzben - félpuhára párolunk. (A kuktafazék részes párolóbetétjében egyszerre is elkészíthetjük.) Szűrőbe vagy szitára téve vizét lecsurgatjuk, a

zöldséget apróbb szeletekre, kockákra vágjuk, majd fajtánként rétegezve kisebb üvegekbe rakjuk. Sóval, cukorral és tárkonnyal ízesített, a szokásosnál valamivel erősebb salátaecettel teleöntjük az üvegeket, a zöldség tetejére egy csipet benzooesavas nátriumot szórunk, és lekötve hűvös helyre tesszük.

Csalamádé

Kb. azonos mennyiségű uborkát, zöld paradicsomot, zöldpaprikát, fejes káposztát jól megmosva vékony karikákra, csíkokra vágunk, a káposztát legyaluljuk. Az egészet összevegyítjük ízlés szerinti mennyiségű, hajszálvékony karikákra vágott hagymával, megsózzuk, megszórjuk mustármaggal, és 1-2 órát állni hagyjuk. Ezután üvegekbe töltjük. A visszamaradt lét cukorral, ecettel és vízzel elkeverve felforraljuk, és ha kihűlt, feltöltjük vele az üvegeket. A tetejükre egy kevés benzooesavas nátriumot szórunk és lekötjük. Kigőzölni nem kell.

Ecetes hagyma

Apró kis hagymákat - legjobb a gyöngyhagyma - megtisztítunk, sós-ecetes vízben 1-2 percig forralunk. Ezután leszűrjük és kisebb üvegekbe tesszük őket. Sóval cukorral, törött borsal, esetleg tárkonylevéllel ízesített salátaecetet készítünk, felforraljuk, majd ha kihűlt, a hagymára öntjük. Az üveget lekötjük, kigőzölni nem kell, azonnal a kamrába tehetjük. Hűvös helyen tartjuk.

Gombasaláta

1 kg gombát (csiperke, vargánya, rizike stb.) megtisztítunk, megmosunk, és a nagyságától függően félbe vagy szeletekbe vágunk. Tálba tesszük, gyengén ecetes, sós vízzel leforrázzuk, és lefödve egy óra hosszat állni hagyjuk. Ekkor szűrőben jól lecsurgatjuk. Fél kg megtisztított vöröshagymát karikára vágunk és a gombával rétegezve üvegekbe rakjuk. Minden sort megszórunk egy mokkáskanál sóval és meglocsolunk egy evőkanálnyi borecettel. A legfelső sorra valamivel több sót és ecetet öntünk, és a gombákat hurkapálcikával leszorítjuk. Az üveget lekötjük és hűvös helyre tesszük.

Fűszeres gombasaláta

1 kg apró gombát megtisztítunk, és egészben hagyva sós vízben néhány percig forralunk. Ezután leszűrjük és levét lecsurgatjuk. Közben ízlés szerint hígított borecetet forralunk kevés sóval, cukorral ízesítve. A gombát bő szájú üvegekbe rakjuk, minden rétegre néhány szem fekete borsot, köménymagot, 1-2 szelet tisztított tormát és 1-2 szál kaprot teszünk. Három nap múlva az ecetet leöntjük, felforraljuk, és ha kihűlt, ismét a gombára öntjük. Az elfőtt ecetet pótolni kell, hogy a lé mindig ellepje a gombát. Most már végleg lekötjük és 10-12 percig gőzöljük. Hideg helyen tartjuk. Néhány hétig figyeljük az üveget, és ha a lé zavarosodni kezd, öntsük le, és új ecetet készítve, ismét gőzöljük ki.

Szerb saláta

Nagy, húsos, kicsumázott zöldpaprikákat karikára vágunk, nagyobb uborkákat héjastól meggyalulunk, tisztított vöröshagymát szálásra vágunk. Egészen apró kis uborkákat, zöld dinnyét egészben adunk hozzájuk, tetszés szerinti arányban. Ízlés szerinti savanyúságú ecetes vizet sóval, szemes borsal, egy kevés cukorral, babérlevéllel, szegfűborssal, gyömbérrel

felforralunk és a salátaféléket leforrázzuk. Ha az ecet kihűlt, leöntjük és újra felforraljuk. A salátaféléket üvegekbe rakjuk, a forró ecettel leöntjük, tetejükre egy kevés benzoosavas nátriumot szórunk. Az üveget lekötjük és száraz gőzbe tesszük.

Marinált paradicsompaprika

Piros vagy zöld, húsos paradicsompaprikát jól megmosunk, kicsumázunk és nagyobb gerezdekre vágva gyengén besózzuk (1 kg paprikához 5 dkg sót vegyünk). Egy-két órai állás után üvegekbe rakjuk a kissé megpuhult paprikaszeleteket. Tetszés szerint hígított, lehetőleg bor- vagy gyümölcsecetet felforralunk 1-2 babérlevéllel, egy pár szem borssal, egy kevés cukorral és langyosan a paprikára öntjük. A tetejére egy borsónyi benzoosavas nátriumot szórunk, és annyi olajat öntünk rá, hogy a paprikát legalább egyujjnyira ellepje (ezért a paprikaszeletekkel az üveget ne rakjuk teljesen tele). 8-10 percig gőzöljük - de ne tovább, mert a paprika megpuhul.

Patisszon (csillagtök) ecetben

Az egészen zsenge patisszonokat, miután szárukat levágtuk, megmossuk és üvegbe rakjuk. Néhány szál kaprot teszünk közéjük. Ízlés szerint hígított ecetet sóval, cukorral, szemes borssal, néhány szelet tormával felforralunk, egy késhegynyi szalicilt keverünk bele. A forró ecetet a patisszonra öntjük, az üveget lekötjük és száraz gőzbe rakjuk.

Patisszonsaláta

A meghámozott patisszonokat ujjnyi darabokra vágjuk, üvegbe rakjuk, esetleg néhány zöldparadicsommal, kisebb uborkával együtt. Ízlés szerint hígított ecetet sóval, cukorral, szemes borssal, mustármaggal, tormaszeletekkel, kaporral forralunk, belekeverünk késhegynyi szalicilt és forrón a zöldségfélékre öntjük. Az üveg tetejére néhány kaporlevelet, sárgarépa-karikákat teszünk. Az üveget lekötjük és száraz gőzbe tesszük.

Cukkínisaláta

A nagy uborkához hasonló, sötétzöld cukkínit meghámozunk, hosszában kettévágjuk és magos részét kikaparjuk. Ezután félujjnyi szeletekre vágjuk és egy edénybe téve besózzuk. Egy-két óra után a sóból kivesszük, és néhány szál zöldkaporral rétegezve lazán üvegekbe tesszük. Ízlés szerint hígított ecetet felforralunk egy kevés cukorral, egy fej tisztított, egészbe hagyott vöröshagymával, egy gerezd fokhagymával, néhány szem egész borssal és köménymaggal. Belekeverünk egy késhegynyi szalicilt vagy benzoosavas nátriumot, és forrón a cukkínira öntjük. Az üveget lekötjük és száraz gőzbe tesszük.

Cukkíni fűszeresen

A vékonyan lehámozott és ujjnyi karikára vágott cukkínit ugyancsak karikára vágott húsos zöld és piros paprikával rétegezve üvegekbe rakjuk, néhány szelet tisztított tormát téve közé. A borecet felhígítjuk azonos mennyiségű vízzel, ízesítjük ízlés szerint sóval, cukorral, 1-2 szál kaporral, csomborral, tárkonnyal, jól felforraljuk és forrón a cukkínira öntjük, melynek tetejére tesszük a megfőtt fűszernövényeket és a csapott makkáskanálnyi tartósítószeret. Az üvegeket lekötjük és szárazgőzbe rakjuk.

Szőlőlevél eltevése (kiskerttulajdonosok figyelmébe)

A szőlőlevélből készült "Töltike" ízletes, vitamindús étel, de csak a zsenge, permetezetlen szőlőlevelek jók hozzá. A jól kifejtett, de zsenge - még nem permetezett - szőlőleveleket leszedjük, jól megmossuk, és egy nagyobb, bő szájú üvegbe egymásra rakott csomókba, szorosan lenyomkodva berakjuk. Az üveget teleöntjük hideg sós vízzel (fél liter vízre egy púpozott evőkanál só számítva), és egy kis fedővel letakarva szellős helyre tesszük. A lé kiforr és előfordulhat hogy kifut. Ha apad, pótoljuk sós vízzel. Néhány nap múlva a szőlőleveleket lejjebb nyomjuk, és újabbakat teszünk az üvegbe, amiket hurkapálcika-darabokkal leszorítunk. Ha már nem forr és megtisztult a lé, akkor az üveget lekötjük. Többször nézzük meg, hogy a folyadék ellepi-e a szőlőleveleket, és ha szükséges, akkor pótoljuk, mert különben készítményünk megromlik. Használat előtt a leveleket egy kevés langyos vízben mossuk át.

Céklasaláta

A céklagumókat jól megmossuk, és meleg vízbe téve, lefedve puhára főzzük. A főzővizet leöntjük, a céklát lehéjazzuk és - lehetőleg hullámos pengéjű cifrázókéssel - vékony szeletekre vágjuk. Közben a szokásosnál savanyúbb ecetes lét készítünk (a cékla édes, elviszi a savanyú ízt), sóval, köménymaggal, nagyon kevés cukorral felforraljuk. Amikor a lé kihűlt, a céklát néhány szelet tisztított tormával együtt üvegekbe rakjuk, a tetejére is tormaszeleteket teszünk, ráöntjük a levet, egy mokkaikanálnyi benzoésavas nátriumot szórunk rá, lekötjük és 8-10 percig gőzöljük. Készíthetjük úgy is, hogy a megmosott céklát nyersen hámozzuk meg, csak ezután főzzük. Ilyenkor a főzőlevét használjuk fel a salátalé készítéséhez, minden egyebet az előbbieket szerint csináljunk.

Reszelt cékla

A megmosott céklagumókat nyersen meghámozzuk, és nagy lyukú reszelőn - káposztareszelőn - megreszeljük. Egy kg céklához egy fél pohár ecetes reszelt tormát, egy kávéskanál só, egy mokkaikanál köménymagot keverünk. Néhány óra hosszat állni hagyjuk, ezalatt levet ereszt. A céklát levéből kinyomva szorosan üvegekbe rakjuk, a levét tetszés szerint savanyítjuk bor- vagy gyümölcsacettel, ízesítjük egy kevés cukorral, az üvegekbe rakott céklára öntjük, a tetejére egy mokkaikanálnyi benzoésavas nátriumot szórunk, lekötjük, és a víz forrásától számított 8-10 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni.

Ribiszke ecetben (vadhúsok mellé)

Fél liter gyenge borecetből és 30 dkg cukorból szirupot főzünk, amit egy darabka fahéjjal és néhány szem szegfűszeggel ízesítünk. Forralás közben a habját leszedjük és a fűszereket is kiszedjük. Ha a szirup már elég sűrű és nem habzik, beleteszünk másfél kg megmosott, leszemezett ribizkét, az egészet egyszer felforraljuk és félretesszük. Másnap és harmadnap leszűrjük róla a levet és felforralva, lehűtve ismét ráöntjük a gyümölcsre. Utoljára a gyümölcsöt üvegekbe töltjük, ráöntjük a hideg szirupot, az üveget lekötjük, és a víz forrásától számítva 10 percig gőzöljük.

Ecetes meggy vagy cseresznye

A frissen szedett, hibátlan meggyet megmossuk, lecsurgatjuk, leszárassuk - vagy szárát ollóval rövidre vágjuk -, és a gyümölcsöt üvegbe rakjuk. Fele víz, fele borecet keveréket

felforrallunk literenként 50 dkg cukorral, egy kávéskanál sóval és néhány szem borssal. Az ecetes lét hidegen öntjük a gyümölcsre, az üvegeket lekötjük és félretesszük. Nyolc nap múlva kibontjuk, az ecetes szirupot újra felforralljuk, és most már melegen öntjük az üvegekbe. Lekötözzük, pokróccal letakarjuk őket, hogy lassabban hűljenek ki és másnap a helyére rakjuk. Hasonlóan tehetjük el az ecetes cseresznyét is, ezt azonban bors helyett egy kevés szegfűszeggel és fahéjjal ízesítjük.

Mustáros meggy (erdélyi módra)

Szirupot készítünk 30 dkg cukorból és 3 dl vízből. Amikor erősen forr, beleteszünk 1 kg megmosott, szárától megtisztított meggyet, egyszer felforralljuk, de vigyázunk, nehogy a szemek felrepedjenek. Ezután a gyümölcsöt leszűrjük, a visszamaradt levét kb. a felére beforralljuk, majd hozzákeverünk 10 dkg mustárt. A kihűlt meggyet üvegekbe rakjuk, ráöntjük a mustáros mártást, az üveget lekötjük és hűvös helyre tesszük.

Ecetes őszibarack

A teljesen hibátlan, ép, kemény barackokat szárazra megtöröljük, bolyhaikat leszedjük és lábosba egymás mellé rakjuk. Egy liter gyenge borecethez vagy megfelelően hígított ecethez 30 dkg cukrot teszünk és egy darabka fahéjjal felforralljuk, majd forrón a gyümölcsre öntjük, hogy teljesen ellepje. A lábast letakarjuk és néhány napig hűvös helyen tartjuk. Ekkor az ecetet leszűrjük, újra felforralljuk és ismét ráöntjük a barackra. Ha kihűlt, a gyümölcsöt üvegekbe rakjuk, levét ráöntjük, a tetejére egy csipetnyi benzoosavas nátriumot szórunk. Lekötjük és hűvös helyre rakjuk.

Sárgadinnye ecetben

A félérett sárgadinnye külső héját lehámozzuk, a magokat kikotorjuk, a dinnye húsát pedig ujjnyi darabokra vágjuk, és annyi gyenge borecetben, amennyi ellepi, néhány óra hosszat állni hagyjuk. Ezután lecsurgatjuk. 1 kg dinnyéhez 30 dkg cukorból és 2 dl borecetből szirupot főzünk, ebben a dinnyét néhány percig forraljuk, hozzáadunk egy késhegynyi törött borsot, esetleg egy szál zöld kaprot, és másnapig állni hagyjuk. Ekkor a dinnyét üvegekbe tesszük, levét felforrallva ráöntjük, lekötjük és száraz gőzbe rakjuk.

Ecetes körte

Kemény körtéket meghámozzuk, cikkekbe vágunk, a magházukat kiszedjük, és a gyümölcsöt azonnal ecetes vízbe rakjuk, hogy ne barnuljon meg. Három kg körtére fél liter gyenge borecetet felforrallunk 70 dkg cukorral, habját leszedjük, beletesszük a vízből leszűrt körtéket és félpuhára főzzük. A szirupot fűszerezhetjük egy kevés csomborral vagy tárkonnyal és törött borssal. A körtét üvegekbe rakjuk, tetejére egy borsónyi benzoosavas nátriumot vagy szalicilt szórunk, ráöntjük a fűszeres lét és lekötjük. Nem kell gőzölni.

Ecetes szilva

A teljesen hibátlan, még nem teljesen érett, hamvas szilvákat vízzel leöblítjük, lecsurgatjuk, majd üvegekbe rakjuk. Enyhén ecetes - lehetőleg borecetes - vizet forralunk, amihez literenként 35 dkg cukrot 4-5 szem egész borsot és 1 szem szegfűszeget teszünk. A néhány percig forralt, majd kihűlt fűszeres lét a szilvákra szűrjük, tetejükre egy késhegynyi szalicilt szórunk. Az üveget lekötjük és a kamrába tesszük.

Ecetes birsalma

A hibátlan, érett birsalmákat megmossuk, meghámozzuk, gerezdekre vágjuk és magházukat kiszedjük. A gyümölcsöt egy napig hideg sós vízben áztatjuk (egy liter vízhez 2 evőkanál sót vegyünk), majd kiszedjük, lecsurgatjuk és üvegekbe rakjuk. Ecetes lét forralunk (mint a savanyúsághoz), egy kevés cukrot, babérlevelet és szegfűszeget teszünk hozzá. Sózni nem kell! A fűszeres ecetet langyosan öntjük a birsre. Az üvegeket lekötjük és hűvös helyre tesszük. A birsalma néhány hét múlva fogyasztható, addigra az ízek jól összeérnek.

Sárgadinnyehéj ecetben

Egy kg cukorra öntsünk fél liter vizet, 3 dl borecetet, és 3-4 szegfűszeget meg egy darab fahéjat hozzátéve pár percig forraljuk. Tegyük bele annyi kockára vágott, vékonyan hámozott sárgadinnyehéjat, amennyit ellep az ecetes-cukros lé. A héjon hagyhatunk egy ujjnyi dinnyehúst is, ha az nem túl puha, azaz a dinnye nem nagyon érett. Két-három percig főzzük, közben többször megkeverjük, hogy a dinnyehéj jól átforrósodjon, majd a tűzről levéve és befödve másnapig állni hagyjuk. Ekkor a héjat szűrőkanállal kiszedjük, üvegekbe rakjuk, levét kb. 10 percig forraljuk, azután ráöntjük, lekötjük és 10 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni. Pecsényék, főleg szárnyasok mellé adjuk, esetleg egyéb ecetes gyümölccsel vegyesen.

Padlizsánsaláta ízesen

Két-három közepes nagyságú padlizsánt a tűzhely lapján minden oldalán átsütünk, rozsdamentes késsel héjától megtisztítunk és összetörünk. Ugyancsak átsütünk 6-8 zöldpaprikát, ugyanennyi paradicsompaprikát, héjukat hasonló módon lehúzzuk és a paprikahúst apróra vágjuk. Fél kg paradicsomot megfőzünk és áttörünk. Két-három fej hagymát apróra vágunk és 2 dl olajban megpároljuk. Az egészet összekeverjük egy zománcozott lábosban és még néhány percig együtt pároljuk. Ízlés szerint sózzuk és egy kevés cukorral ízesítjük. Kis üvegekbe rakjuk, lekötjük és vízfürdőben 10-12 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni.

Vöröskáposzta-saláta

Négy közepes fej vörös káposztát megtisztítunk, meggyalulunk - vagy vékonyra vágunk - és besózzuk. Ugyanakkor külön edényben 4 paradicsompaprikát is megtisztítunk és csíkokra vágva besózzuk. Néhány órai állás után - vagy másnap - 1 liter borecetet fél kg cukorral, ízlés szerint hígítva felforralunk, hozzáadunk egy evőkanálnyi szemes borsot és azzal is felforraljuk. A káposztát és a paprikát az eresztett sós léből kiszedve rétegenként üvegekbe rakjuk, a felforralt sós lét ráöntjük, a tetejére egy kevés benzooesavas nátriumot szórunk, lekötjük és száraz gőzbe rakjuk.

Uborkasaláta másképpen

Két-három kg uborkát jól megmosunk, héjával együtt felszeletelünk - nem gyaluljuk - és besózzuk. Ha kb. 3 órát állt, a sóból kifacsarjuk, tiszta konyharuhára tesszük és szikkadni hagyjuk. Karikára vágott vöröshagymával, egy kevés elkapart fokhagymával, 1 kávéskanál mustármaggal és ízlés szerint porcukorral elkeverve üvegekbe rakjuk, enyhe gyümölcs- vagy borecettel felöntjük, hogy jól ellepje, lekötjük és 2-3 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk

kihűlni. Bármikor kivehetünk belőle, a maradék nem romlik el. Vegyes salátákhoz friss uborka helyett is használhatjuk.

Zöldbabsaláta

Egy félliteres üveghez fél kg zöldbab kell, késhegynyi só, egy evőkanál ecet és 5 szem bors. A fiatal, szálkátlan zöldbabot megtisztítjuk, és gőzben vagy kevés vízben félpuhára főzzük, azután szűrőre vagy szitára borítjuk, miután kihült, néhány szem borsot közé téve akkora üvegekbe rakjuk, amilyeneknek a tartalmát egyszerre elfogyasztjuk. A főzőlevet - vagy ha gőzben főztük, egy kevés felforralt vizet - ráöntjük, hogy ellepje, rászórunk egy mokkáskanál tartósítószerrel, lekötjük és 4-5 percig gőzöljük. Felhasználhatjuk reszelt hagymával, zöldpetrezselyemmel vagy majonézes salátának is.

Káposztasaláta

Egy kg fehér és egy kg vörös káposztát külön-külön meggyalulunk - vagy vékonyra vágunk -, és 2-2 evőkanál sóval meghintve másnapig állni hagyunk. Ezután kicsavarjuk, deszkán szétterítjük, 1 kávéskanál tört köménymaggal és 4 evőkanál porcukorral behintjük. Két dl ecetet ízlés szerint hígítva felforraltunk és hűlni hagyjuk. A káposztát üvegekbe rakjuk - alulra a vöröset, a tetejére a fehéret -, a hideg ecetet ráöntjük, egy csipetnyi tartósítószerrel teszünk a tetejére, lekötjük és hűvös helyre tesszük. Salátástál díszítésére használjuk vagy hagymakarikákkal ízesítve, kockára vágott párizsival, sonkával dúsítva tálaljuk. Sült kolbász, hurka, flekken és hasonló sülték mellé eredeti állapotában is kitűnő.

Ecetes uborka kaporral (régí erdélyi recept)

A szép, apró uborkát megmossuk, lecsurgatjuk és egy 5 literes üvegbe (vagy megfelelő arányban ízesítve kisebb üvegekbe) rakjuk. Rakunk közé száraz kaprot, 2-3 babérlevelet, egy darab megtisztított vékony csíkokra vágott tormát. A tetejére szórunk 1 kávéskanál mustármagot, ugyanennyi egész borsot és 1 dkg szalicilt. Ízlés szerint hígított ecetet felforraltunk 5 dkg sóval, 3-4 kockacukorral, belekeverünk fél dkg timsót és forrón az uborkára öntjük. Azonnal lekötjük, és 24 órára száraz gőzbe hagyjuk. Ha az uborkák nem voltak túl nagyok, három, ha nagyobbak, akkor négy-öt hét múlva élvezhetők.

Spárga sós lében

1 kg friss spárga, 2 evőkanál só, 1 evőkanál kristálycukor, üvegenként késhegynyi nátrium-benzoikum. A spárgasípokat gondosan megtisztítjuk. Levágjuk a fás részeket, fejénél kezdve lehúzzuk a külső héját, majd kisebb csomókba kötjük. Akkora fazékba, amekkorába kényelmesen beleférnek a kötegek, annyi vizet töltünk, hogy az a felállított spárgasípok háromnegyedéig érjen, vagyis a spárgafejek kiálljanak belőle. A forrásban lévő sós vízbe tett spárgát az újraforrástól számított 8 percig főzzük, majd óvatosan kiemeljük a fazékból. Ha már nem forró, szorosan egymás mellé, a kiforrázott üvegekbe állítjuk. Minél több fér egy üvegbe, annál jobb. Egy liter vizet újra felforraltunk, beleszórjuk a sót, és miután kihült, a zöldségre öntjük. Az üveg tetejére kristálycukrot és nátrium-benzoikumot szórunk, majd légmentesen lezárjuk. Nagyon ügyeljünk a szoros zárásra, mert a spárga igen hamar megromlik, ha levegőt kap! A becsomagolt üvegeket gőzölőfazékba tesszük, és a gyöngyözéstől számított 1 órán keresztül gőzöljük. Ha egészen biztosak akarunk lenni a dolgunkban, a forró üvegeket száraz gőzbe is tegyük, s csak 24 óra múlva rakjuk el végleges helyükre.

Tárkonyos gyöngyhagyma

Apró gyöngyhagyma tetszés szerinti mennyiségben, ecet, só, cukor ízlés szerint, literes üvegenként 2 szál friss tárkonylevél, 1 mokkáskanál tört fekete bors. A hagymákat gondosan megtisztítjuk, majd szűrőben, folyó vízszög alatt megmossuk, és lecsöpögtetjük. Tálba tesszük, és annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi, majd leszűrjük és megmérjük a vizet. Ízlés szerinti mennyiségű ecettel, sóval és cukorral összekeverjük és felforraljuk. (Inkább savanyú, mint édes legyen.) A tetején képződő habot leszedetjük. Beleszórjuk a borsot, és a hagymákat is beletéve, az újraforrástól számított 2 percig forraljuk. Még forrón üvegekbe töltjük. Mindegyik üvegbe beledugunk két-két szál tárkonylevelet. Hagyjuk, hogy egészen kihűljön, végül légmentesen lekötjük és a kamrába állítjuk. Szellős, hűvös helyen nagyon sokáig eláll.

Apró csemegeuborka

Egészen apró, hibátlan uborka tetszés szerinti mennyiségben, a levéhez literenként 1 csapott evőkanál só, 1,5 evőkanál kristálycukor, 4 szem egész bors, 4 szem szegfűbors, 2 szem szegfűszeg, 1 szál friss kaporzöld, 1 szál tárkonyzöld, kis darabka torma, késhegynyi örölt gyömbér, késhegynyi köménymag, ízlés szerint ecet, 1 mokkáskanál nátrium-benzoikum. Az uborkát langyos vízben megáztatjuk, hogy valamennyi homokszemcse lejöjjön róla, ezután váltott vízben többször átmoszuk, esetleg le is keféljük, végül lecsöpögtetjük. Tiszta üveg vagy műanyag tálra tesszük, és annyi vízzel töltjük fel, amennyi bőven ellepi. Az uborkát kivesszük a vízből és tiszta, kiforrázott üvegekbe rakjuk. A vizet elkeverjük az ecettel. A zöldfűszerek kivételével az összes fűszert beleszórjuk, majd a tartósítóval is összekeverve felforraljuk. Az uborkával teli üvegekbe beledugjuk a megmosott és lecsurgatott kaprot meg a tárkonyt, és a megtisztított tormát. A forró levet ráöntjük és csak lazán kötjük le. Langyos helyen (napon vagy konyhában, a tűzhely mellett) egy héten keresztül érleljük. Leapadt levét pótoljuk, végül szorosan, légmentesen lekötjük.

Uborkasaláta

2,5 kg salátauborka, 1 kg vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 10 dkg kristálycukor, 1 szál torma, 3 babérlevél, 0,5 dl 10%-os ecet, 1 csapott evőkanál mustármag, 1 teáskanál koriander 1 teáskanál örölt fekete bors, literes üvegenként késhegynyi nátrium-benzoikum. Az uborkát megmossuk, le is dörzsöljük, majd langyos vízben fél óráig áztatjuk. Egyetlen homokszemnek sem szabad rajta maradnia. Ismételt mosás után lecsöpögtetjük. Héjastól legyaluljuk vagy nagyon vékony karikára vágjuk. Hozzákeverjük a megtisztított, lemosott és ugyancsak vékonyra karikázott vöröshagymát és besózzuk. Lefedjük és másnapig állni hagyjuk. A visszamaradt sós léhez hozzákeverjük az ecetet, a cukrot és 5 dl vizet. Beleszórjuk a fűszereket (a torma, valamint a fokhagyma kivételével) és felforraljuk. Egy-két percnyi főzés után elzárjuk alatta a lángot és hagyjuk egy kissé lehűlni. Közben a megtisztított, megmosott és vékonyra hasábokra vágott tormát, a hámozott és forgácsokra vágott fokhagymát az üvegekbe dugdossuk, majd ráöntjük a nem túl forró salátalevet. Tetejére szórjuk a tartósítót és légmentesen lekötözzük.

Kovászos uborka szőlővel

3 kg kisebb, kovászolni való uborka, 25 dkg éretlen, de már nagy bogójú szőlő fürtökben, 4 szép, vegyszermentes szőlőlevél, 1 csokor kaporzöld, 4 gerezd fokhagyma, 5 evőkanál

finomliszt, 5 evőkanál só. Előkészítünk egy nagy, ötliteres uborkásüveget. Az uborkát langyos vízben addig mossuk, amíg csak egyetlen homokszem is található rajta. Lecsöpögtetjük. A szőlőt kis fürtökre vágjuk és megmossuk. (Ha permetezett, akkor ugyancsak áztatjuk, nehogy vegyszer maradjon rajta.) A már egészen tiszta szőlőt, szőlőlevelet is lecsöpögtetjük. A kaprot megmossuk, a vizet lerázzuk róla, a fokhagymát megtisztítjuk és gerezdenként két-három részre vágjuk. Az üveg aljára szórjuk a lisztet és a sót, és sorban beállítjuk az uborkákat. Közésszórjuk a szőlőfürtöcskéket, a kaporszálakat és a fokhagymát, tetejére tesszük a leveleket. Az üveget hideg vízzel háromnegyed részig megtöltjük, és a tetejére kis tányérkát vagy alufólia darabot helyezve napos helyre tesszük. Három-négy napig érleljük, majd lekötjük. A leve zavaros lesz, mint általában a kovászos uborka leve. Elképzelhető, hogy az uborka érés közben kiforr, ezért az üveg alá tegyünk egy mély tálat. A forrás később abbamarad. Megjegyzés: Novemberben már felbontható. Felbontás után tegyük kisebb üvegekbe, levét szűrjük át, öntsük vissza az uborkára, és lefedve a hűtőszekrényben tároljuk.

Pácolt fokhagyma

15 fej szép nagy, zsenge fokhagyma, 1 l száraz fehérbor, 2 dl 10%-os ecet, 15 deka kristálycukor, 8 evőkanál olaj, 2 cseresznyepaprika, 3 babérlevél, 2 csokor friss tárkonylevél, 1 púpozott evőkanál só, 1 púpozott teáskanál tört fehérbors. A borba belekeverjük az ecetet, a sót, a cukrot és a fűszereket, majd felforraljuk. Beletesszük a finomra metélt tárkonyt és a cseresznyepaprikát. Közben megtisztítjuk a fokhagymagerezdeket. Apránként a forrásban lévő páclébe tesszük, és az újraforrástól számított 5 percig főzzük. Ezután levéllel együtt egy nagy befőttes üvegbe töltjük és másnapig érleljük. Ismét felforraljuk és további 5 percig főzzük. Hagyjuk kihűlni. A leszűrt fokhagymagerezdeket apró üvegekbe töltjük, felöntjük a páclével, végül egy-egy evőkanál olajat csorgatunk a tetejére. Szorosan légmentesen lekötjük, és hűvös, sötét helyen tároljuk.

Savanyú görögdinnye

Éretlen, apró görögdinnye tetszés szerinti mennyiségben, alma vagy gyümölcsacetet, só, cukor ízlés szerint, üvegenként egy darabka torma, 2-3 szál friss kaporzöld, 1 mokkáskanál szemes bors. A dinnyét ledörzsöljük, megmossuk, a nagyobbakat gerezdekre vágjuk, míg a kicsiket egészben hagyjuk. Üveg vagy műanyag tálba tesszük, és annyi almaecetet öntünk rá, amennyi egészen ellepi. Befedve egy napig állni hagyjuk, majd a levéllel együtt ép zománcú befőzőlábosba öntjük. Felforraljuk és néhány percig főzzük. Szűrőkanállal kiszedjük a léből a dinnyéket és tiszta, kiforráztott üvegekbe tesszük. A megmaradt levet újra felforraljuk, sóval, cukorral és borssal ízesítjük. Egy-két percig főzzük. A lángtól lehúzza hagyjuk kihűlni. A megtisztított tormát megmossuk, vékony hasábokra vágjuk. A megmosott kaprot lecsöpögtetjük. Egy-egy szál tormát és kaprot a megtöltött üvegekben dugdosunk, végül ráöntjük a már teljesen kihűlt levet. Azonnal lekötjük és sötét, hűvös kamrában tároljuk.

Paradicsompaprika ecetben

Szép, hibátlan, de apró paradicsompaprika tetszés szerinti mennyiségben, a salátalé literjéhez 4-5 dl ecet ízlés szerint, 3 dkg só, 3 dkg cukor, 3 evőkanál olaj. A paradicsompaprikákat megmossuk, mert egészben tesszük el. Nagy, széles szájú üvegekbe rakjuk. Falapocskával leszorítjuk, hogy a paprikák ne emelkedjenek a rájuk öntött lé fölé. Vízzel, ecettel, sóval, cukorral salátalevet készítünk. Felforraljuk, lehűtjük, úgy öntjük a paprikákra. Minden üveg tetejére kétujjnyi olajat csorgatunk és szorosan, légmentesen lekötjük. Ha már teljesen hideg, az üveget végleges helyére állítjuk.

Káposztával töltött paradicsompaprika

Szép nagy paradicsompaprikák tetszés szerinti mennyiségben, kemény, friss fejes káposzta azonos súlyban, literenként 2 dl 10%-os ecet, 5 dkg cukor, 2,5 dkg mustármag, 1 dkg koriander, 0,5 dkg szemes bors, 2 evőkanál só. A fejes káposztát külső leveleitől megfosztjuk, gondosan átvizsgáljuk, vagy nagyon vékony csíkokra vágjuk. Különként 2 evőkanál sóval és 2 evőkanál ecettel meghintve 2 órán át állni hagyjuk. Közben néhány alkalommal megforgatjuk. A paprikát megmossuk, csomóját és magházát eltávolítjuk, és belülről is átmosva, nyílásával lefelé fordítjuk, hogy a víz kicsuroghasson belőle. A sós-ecetes káposztát enyhén kinyomkodjuk és szorosan beletöltjük a paprikákba. Bő szájú, nagy üvegbe helyezük, jól kihasználva a helyet. Az ecettel, cukorral, sóval és vízzel pikáns, savanykás levet keverünk, felforraljuk, végül a fűszereket is beletesszük. 5 percnyi forrás után forrón ráöntjük a paprikákra és azonnal leköjtjük. Ha kihűlt, sötét, hűvös kamrába állítjuk. Csak három hónapi érés után lesz igazán jó.

Csalamádé 1.

1 kg vastag húsú zöldpaprika, 1 kg salátauborka, 1 kg vöröshagyma, 1 kg kemény, apró, félérett paradicsom, 25 dkg cukor, 2 dl 20%-os ecet, 1 evőkanál szemes bors, 1 teáskanál koriander, 1 teáskanál mustármag, 1 babérlevél, 8 dkg só, 1 teáskanál nátrium-benzoikum. Az ecetben elkeverjük a sót és a cukrot, majd a tartósítószerrel is hozzáadjuk. Félretesszük. A zöldségeket gondosan megmossuk, lecsöpögtetjük, megtisztítjuk, kicsumázzuk. A zöldpaprikát, a paradicsomot és a hagymát vékonyra karikázzuk, az uborkát héjastól legyaluljuk. Az összes zöldséget egy jó nagy, mély, porcelán vagy műanyag tálba tesszük és összekeverjük. Lefedve másnapig állni hagyjuk, közben többször átforgatjuk. Tiszta, kiforrázott literes üvegekbe töltjük, szorosan leköjtjük és sötét, hűvös kamrába tesszük.

Csalamádé 2.

5 kg anyaghányad (csalamádéhoz), 30 dkg kristálycukor, 10 dkg só, 5 dl 10%-os ecet, 1 kávéskanál borkén por, 1 kávéskanál szalicil, 1 kávéskanál nátrium-benzoikum. Az uborkát szeletekre, a káposztát, a hagymát és a zöld paradicsomot spárgavékony csíkokra összevágjuk. Ezután a fent leírt fűszerekkel jól összekeverjük és 24 óráig állni hagyjuk. Majd utána üvegekbe szétrakjuk és légmentesen lezárjuk. 2-3 hét múlva akár fogyasztható is a kellemes ízű savanyúság.

Főzelékek, zöldségfélék tartósítása

Sóska

Üvegekben nagy mennyiségben tehetünk el, mert a sóskalevelek nagyon összeesnek. A fiatal, gyenge leveleket egészben, az érettebbeket a vastag levélbordákról leszedve jól megmossuk, és víz hozzáadása nélkül, fedő alatt, többször megkeverve addig pároljuk, amíg levük elfő, majd elturmixoljuk. A pépet kis üvegekbe tesszük, a tetejére félujjnyi zsírt vagy olajat öntünk, leköjtjük és kigőzöljük. Akinek nincs turmixgépe, az a nyers sóskát vágja vékony metéltre, és ha megpárolódott, 3-4 percig erőteljesen keverje, így is sima pép lesz.

Paraj és mángold

A megtisztított, megmosott parajt (mángoldot) sós vízben 10 percig forraljuk, leszűrjük és jól lecsepegtetve elturmixoljuk vagy húsdarálón megdaráljuk. A pépet zsírral (fél literre egy evőkanál számítva) állandóan keverve jól besűrítjük, üvegekbe töltjük, a tetejére benzoosavas nátriumot szórunk, lekötjük és 20 percig gőzöljük.

Podlupka

A fiatal jól megmosott karalábé-, karfiol- vagy kel-leveleket metéltre vágjuk, bő sós vízben néhány percig főzzük, majd leszűrjük és lecsurgatjuk. Az összeesett leveleket szorosan üvegekbe tömködjük, a tetejükre egy csipetnyi benzoosavas nátriumot teszünk, lekötjük és kb. 20 percig gőzöljük. (Főzelékként készíthetjük el.)

Gomba gőzölve

Egy kg gombát (csiperke vagy vargánya) megtisztítunk, megmosunk, és szeletekre vágva kisebb üvegekbe rakunk. A tetejére egy mokkáskanálnyi szalicilt szórunk és felöntjük felforralt, majd kihűtött sós vízzel. Az üvegeket lekötjük és addig gőzöljük, amíg a bennük lévő víz gyöngyözni nem kezd. A vízben hagyjuk kihűlni. Tejfölös gombának, mártásnak, levesnek stb. használjuk.

Zöldborsó

A frissen szedett és azonnal kifejtett borsót bő, sós vízben kifőzzük - 3-4 percig forralva -, majd leszűrjük és vizét lecsurgatjuk. Fél kg fejtett zöldborsóhoz fél liter vizet, 6 kávéskanálnyi cukrot és egy késhegynyi sót számítva a cukros-sós vizet felforraljuk, beletesszük a lecsurgatott zöldborsót, és addig főzzük, amíg a szemek ráncosodni nem kezdenek. Ekkor a borsót szűrőkanállal üvegekbe merjük, de úgy, hogy csak félig teljenek meg az üvegek, a tetejére egy csapott mokkáskanálnyi benzoosavas nátriumot szórunk és az üvegeket háromnegyed részig töltjük a még egyszer felfőzött, de már langyosra hűlt főzőlével. Szorosan lekötjük és 30-35 percig gőzöljük. A gőzölést másnap és harmadnap megismételjük, Közben gondosan vizsgáljuk meg, hogy az üvegek légmentesen zártak-e.

Zöldbab

A gyenge zöldbabot megtisztítjuk, esetleg szálkáit lehúzzuk. A hüvelyeket egészben hagyva bő, forrásban lévő vízbe tesszük és kb. 5 percig forraljuk. Ekkor szitára öntjük, lecsurgatjuk és üvegekbe rakjuk. Főzőlevéből ízlés szerint ecetes sós salátalevet készítünk, felforraljuk, majd langyosan a babra öntjük. A tetejére zsírt vagy olajat öntünk úgy, hogy a babot kb. kétujjnyira ellepje. Az üvegeket lekötjük és 10-15 percig gőzöljük. Ha az üveget felbontjuk, a zsírt leszedjük és az étel elkészítéséhez felhasználjuk. A zöldbabot salátának a levével együtt, főzeléknek, rakottan stb. pedig lecsurgatva csináljuk meg.

Zöldbab nyersen

A friss zöldbabot egészben hagyva - de megtisztítva, szálkátlanítva - jól megmosunk, lecsurgatva tálba tesszük, meghintjük sóval (1 kg babra 1 evőkanál só) és néhány órát állni hagyjuk. Akkora üvegekbe rakjuk, amennyibe egy főzéshez való fér, tetejére benzoosavas

nátriumot szórunk, és felöntjük felforralt és kihűtött vízzel úgy, hogy kb. 1 ujjnyi üres rész maradjon, ezt olajjal töltjük fel. Lekötjük és a kamrába rakjuk. Használatkor a babot sózni már nem kell, és az olajat is felhasználhatjuk az elkészítésekor.

Fejtett bab

A friss, nagy szemű babot forró vízbe tesszük fel főni, tisztított vegyes zöldséggel, sóval, borssal, mintha levesnek főznénk. Ha megpuhult, leszűrjük és miután a zöldségfélét kiszedtük belőle, csavaros üvegekbe rakjuk. A levét megecetezve még egyszer felforraljuk és forrón ráöntjük. A tető alá celofánt teszünk, az üvegekbe lezárjuk és száraz gőzbe rakjuk. Felhasználásakor a levest csak be kell rántani, füstölt hús levével felengedni, esetleg tejfelezni, utánízesíteni. A főtt zöldségeket felhasználhatjuk salátához, rizottóhoz stb.

Babgyuvecs

Fél kg nagy szemű fejttett babot egy kevés vízben majdnem puhára főzünk. 1 dl olajban halványra pirítunk 4-5 fej szálasra vágott hagymát, hozzáadunk 1 kg kicsumázott, karikára vágott húsos zöldpaprikát, 30-40 dkg hámozott paradicsomot (a paradicsom magos belsejét is kotorjuk ki), és az egészet babbal együtt összefőzzük. Ízlés szerint sózzuk, üvegekbe töltjük, a tetejére egy kevés benzoesavas nátriumot szórunk, lekötjük és száraz gőzbe rakjuk.

Tök ecetben

A gyalult tököt gyengén besózzuk, ha kezd levet eresztetni, kinyomjuk és vízzel leöblítve lecsurgatjuk. Közben gyengén ecetes vizet forralunk és hagyjuk kihűlni. A lecsurgatott tököt tiszta konyharuhára tesszük, és másik ruhával jól leszárítjuk, azután üvegekbe rakjuk úgy, hogy az üveg háromnegyed részéig teljen meg. Az üvegeket nyakig felöntjük a kihűlt ecetes vízzel, erősen lekötjük és kb. 10 percig gőzöljük.

Tök fűszeresen

A meghámozott tök belét, magját kikotorjuk és a húsát 2 ujjnyi darabokra vágva gyengén besózzuk. Egy napig állni hagyjuk, az eresztett levet nem öntjük ki. Egy liter vízhez 1 dl ecetet, 2 fej hagymát, kevés szemes borsot, egy babérlevelet teszünk, felforraljuk a tök levével együtt, és ha kihűlt, az üvegekbe rakott tökre öntjük. A tök közé tegyünk 1-2 szelet tormát. Az üvegeket letakarva hűvös helyre állítjuk. Egy hét múlva a levet leöntjük, néhány szem mustármagot teszünk hozzá, újra felforraljuk, és ha kihűlt, a tökre öntjük. Az üvegeket lekötözzük és a kamrába tesszük.

Tök gőzölve

A meghámozott, kibelezett tököt egy tiszta konyharuhára gyaluljuk, rövid ideig szikkadni hagyjuk. Üvegbe tesszük, közepére jól megmosott zöld kaprot gyömöszölünk. Egy liter vizet 2 dkg sóval felforralunk, amikor kihűlt, a tökre öntjük, a tetejére késhegynyi szalicilt vagy benzoesavas nátriumot szórunk, lekötjük és 10 percig gőzöljük.

Karfiol

A szép, fehér, tömött karfiolt rózsáira szedjük, többször váltott vízben megmossuk, majd sós vízben kb. 10 percig forraljuk. A karfiolrózsákat üvegekbe rakjuk, a főzővízben citromlét

csavarunk, hogy enyhén savanyú legyen, a karfiolra öntjük, tetejére egy kevés szalicilt vagy benzooesavas nátriumot szórunk, lekötjük és 30 percig gőzöljük. Az üvegeket hagyjuk a vízben, majd másnap ismét 15-20 percig gőzöljük.

Zöld kapor 1.

A még zsenge zöld kaporot szárától megtisztítva bő vízbe megmossuk, lecsurgatjuk, apróra vágjuk, és kevés zsírban - állandóan keverve - addig pároljuk, amíg levét el nem fővi. Ekkor szorosan - hogy levegő ne maradjon közben - üvegekbe rakjuk és a tetejére ujjnyi elolvasztott zsírt öntünk. Ha a zsír a tetején megfagyott, az üvegeket lekötjük és a kamrába tesszük.

Zöld kapor 2.

Úgy is eltehetjük a zöld kaporot, hogy miután megvágtuk, nyersen rakjuk üvegekbe, jó szorosan, lekötjük, és 40-45 percig gőzöljük. Az eltett kaporból levest, mártást egyaránt készíthetünk, de ételek ízesítéséhez is használhatjuk.

Kapor ecetben

Melegítsünk borecetet, ha forr, dobjunk bele annyi száráról leszedett, megmosott kaporot, hogy könnyen megforgathassuk benne. Ha meglankadt, tegyük üvegbe. Ezt ismétjük addig, amíg a kaporból tart vagy az üveg megtelik. A megmaradt ecetet öntsük rá, hogy ellepje. Kössük le és tegyük sötét, hűvös helyre. Bármikor kivehetünk belőle, de arra vigyázzunk, hogy az ecet mindig ellepje a kaporot.

Paradicsomlé 1.

Az érett paradicsomot jól megmossuk, és miután szárát leszedtük, a zöld vagy hibás részeit kivágjuk, nyersen áttörjük. A levet 15-20 percig forraljuk, majd előmelegített üvegekbe töltjük, lekötjük és száraz gőzbe rakjuk.

Paradicsomlé 2.

A jól megmosott, szárától és hibás, éretlen részeitől megtisztított paradicsomot darabokra tördelve megfőzzük, áttörjük, levét sűrűre beforraljuk és üvegekbe öntjük. Ha az üveg tetejére kb. 2 ujjnyi szalicilos vizet öntünk, nincs szükség gőzölésre. Mielőtt a paradicsomlét felhasználjuk, a szalicilos vizet leöntjük.

Paradicsomlé 3. (nyers)

5 kg érett, hibátlan paradicsomot jól megmossunk, szárát és zöld részeit kivágjuk, a paradicsomokat darabokra tördeljük, 1 dkg szalicillel elkeverjük, és egy napig állni hagyjuk. Ekkor áttörjük, a levet üvegekbe töltjük, lekötjük és a kamrába rakjuk.

Paradicsompüré ízesítve

Kb. 3 kg jól érett, egészséges paradicsomot megmossunk, szárát, csomóját, az esetleges hibás részeit kivágjuk. A paradicsomokat szétördeljük, hozzájuk adunk néhány megmosott és kicsumázott zöldpaprikát, 1-2 fej megtisztított, de egészben hagyott vöröshagymát, egy megtisztított, megmosott és felszeletelt zellergumót, néhány szál zellerzöldet. Addig főzzük,

amíg pépszerű lesz. Ekkor áttörjük, újból felforraljuk, forrón üvegekbe töltjük, leköjtük és száraz gőzbe rakjuk. Az üvegek tetejére tehetünk egy csipetnyi benzoosavas nátriumot, de anélkül is eláll.

Paradicsom olajban

A teljes hibátlan, kemény, még nem túlságosan érett kis paradicsomokat egy literesnél nem nagyobb üvegekbe rakjuk, és annyi olajat öntünk rájuk, hogy ellepje őket. Az üveget légmentesen leköjtük és hűvös, száraz helyre rakjuk. Télen friss salátát készíthetünk az ily módon konzervált paradicsomból.

Paradicsom egészben

Egy ötliteres uborkásüveget telerakunk szép, érett, hibátlan, megmosott piros paradicsommal (legjobb a sima héjú alma- vagy lucullus-paradicsom). Ha az üveg megtelt, rázogassuk meg kissé, hogy a paradicsom jól elhelyezkedjen, de nyomkodni nem szabad. A tetejére egy borsónyi timsót, egy evőkanál sót és késhegynyi szalicilt téve az üveget teletöltjük vízzel, leköjtük. Két nap múlva levét leöntjük, jól elkeverjük és ismét ráöntjük. Most már végleg leköjtük. Így egész télen van érett paradicsomunk. Ha kiveszünk belőle és újra leköjtük, nem romlik el.

Tölteni való paprika

A hibátlan, friss, húsos zöldpaprikákat megmossuk, kicsumázzuk, és miután a végüket 1-2 helyen bevágtuk, egymásba dugjuk (azért kell a végüket bevágni vagy megszurkálni, hogy a lé jól átjárja őket és ne maradjon köztük levegő). Az egymásba dugott paprikákat - a nyitott részükkel fölfelé - üvegekbe rakjuk, hideg vizet öntünk rájuk (így mérjük meg, hogy mennyi lére lesz szükség), majd minden liter vízhez egy kávéskanál szalicilt teszünk és felforraljuk. Ha kihűlt, ráöntjük a paprikákra, és azokat kissé megmozgatjuk az üvegben, hogy a lé mindenüvé eljusson. Az üveget leköttözzük és hűvös helyre tesszük. Gőzölni nem kell. Használatkor a paprikát átmoszuk, és úgy készítjük el, mint a frisset.

Tölteni való paprika paradicsomlében

Az egyforma nagyságú, húsos zöldpaprikákat, miután kicsumáztuk, ereiket kivágtuk, néhány percre fővő vízbe dobjuk, hogy megpuhuljanak (így többet tehetünk az üvegekbe). A kissé megpuhult paprikákat egymásba dugjuk, és a hegyükkel lefelé üvegbe állítjuk. Frissen főzött, forró paradicsomlét öntünk rájuk, a tetejükre csipetnyi szalicilt szórunk. Az üvegeket leköjtük és száraz gőzbe rakjuk. Egy üvegbe csak annyi paprikát rakjunk, amennyit egyszerre felhasználunk.

Lecsó 1.

4 kg zöldpaprikához 2 kg paradicsomot vegyünk, így nem lesz savanyú a lecsó. A paradicsomot jól megmosva darabokra tördeljük, és addig főzzük, amíg a bőre ráncosodni kezd. Ekkor áttörjük. A megmosott zöldpaprikát kicsumázzuk, szeletekre vagy karikákra vágjuk, és a paradicsomlébe téve kb. 15 percig forraljuk. Forrón üvegekbe rakjuk, tetejére egy borsónyi benzoosavas nátriumot szórunk, leköjtük és száraz gőzbe tesszük.

Lecsó 2.

2 kg zöldpaprikához 1 kg paradicsomot veszünk. A zöldpaprikát kicsumázva karikára vágjuk és forró sós vízzel leforrázzuk, a paradicsomot pedig szűrőkanálba téve forró vízbe mártjuk, és miután héját lehúztuk, ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A kissé megpuhult paprikát leszűrjük, lecsurgatjuk. Az üvegbe egy réteg zöldpaprikát, rá néhány paradicsomkarikát teszünk, majd ismét zöldpaprikát és paradicsomot. A felső sor zöldpaprika legyen. A tetejére egy mokkáskanálnyi benzooesavas nátriumot szórunk, lekötjük és kb. 15-20 percig gőzöljük. Másnap a gőzölést megismételjük. Ekkor már annyi levet eresztett, hogy majdnem ellepi a paprikát.

Lecsó 3.

Két evőkanál zsírban sárgára pirítunk 2 fej apróra vágott vöröshagymát. Fél kg hibátlan paradicsomot szűrőkanálba téve fővő vízbe mártunk, és miután héját lehúztuk, ujjnyi szeletekre vágva a hagymához tesszük. Néhány percig erős tűzön pároljuk, és amikor kezd zsírára sülni, hozzáadjuk a csíkokra vágott, kimagozott kb. 1 kg paprikát. Ízlés szerint sózzuk, és addig pároljuk, amíg a paprika kissé megpuhul, de ne legyen túl puha. Forrón töltjük előmelegített üvegekbe, tetejére tegyünk egy csipetnyi benzooesavas nátriumot és egy evőkanál olvasztott zsírt, kössük le szorosan, és rakjuk száraz gőzbe.

Padlizsános lecsó

Három nagyobb padlizsánt a tűzhely lapján minden oldalán átsütünk, amíg a héja megbarnul, majd rozsdamentes késsel lehámozzuk és feldaraboljuk. 8-10 paradicsompaprikát megmosva kicsumázunk, és nyersen ledaráljuk. Fél kg megtisztított hagymát apróra vágunk, másfél dl olajban megpárolunk, hozzáadjuk a padlizsánkockákat, a ledarált paradicsompaprikát. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, forrón üvegekbe töltjük, tetejére ujjnyi olajat öntünk, késhegynyi szalicilt szórunk, lekötjük és kigőzöljük.

Ízesítők

=====

Ételízesítő

Egyenlő mennyiségű sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert, karalábét és vöröshagymát (ez lehet kevesebb is) jól megmosva, megtisztítva apróra vágunk, és nagyon kevés vízben vagy gőzben egészen puhára párolunk, majd átdarálunk (elturmixolunk). Minden kg zöldségpéphez 10 dkg sót keverünk. A pépet néhány percig forraljuk, majd kisebb üvegekbe töltjük, szorosan lekötjük és 20-25 percig gőzöljük.

Zöldségkeverék sótlanul

A jól megmosott, megtisztított sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellergumót, pasztinákat, karalábét tetszés szerinti arányban a tormareszelőn megreszeljük, és szorosan kis üvegekbe nyomkodjuk, kb. az üveg háromnegyed részéig. Ezután az üvegeket annyi olajjal vagy olvasztott zsírral öntjük fel, hogy a zöldséget legalább egy ujjnyira ellepje. Lekötjük és a víz forrásától számított 20 percig gőzöljük. Használatkor a zsírt vagy olajat leszedjük a tetejéről -

ez is jó ízesítő -, a zöldségeket pedig saját zsírjában kissé átpirítjuk és így tesszük a levesekbe, mártásokba. Ha marad belőle, az üveget újra kössük le és a hűtőszekrényben néhány napig még eltarthatjuk.

Leveszöldség üvegben

Egy kg sárgarépát, 50 dkg petrezselyemgyökeret, 25 dkg zellert, ugyanennyi pasztinákat, karalábét, kelkáposztát, 50 dkg paradicsomot, 50 dkg édeskáposztát, 50 dkg karfiolt, 25 dkg hagymát, 25 dkg zöldpaprikát, egy fél maréknyi finomra vágott zellerzöldet és ugyanennyi vágott zöldpetrezselymet húsdarálón - nyersen - megdarálunk. (A zöldségeket tisztítva mérjük le.) A zöldségpépet elkeverjük 1 kg sóval, üvegekbe rakjuk, szoroson lenyomkodjuk, lekötjük és száraz helyen tartjuk. Használatkor az ételt óvatosan sózzuk.

Fűszeres paradicsom

Két kg paradicsom, 50 dkg alma, 50 dkg vegyes zöldség, 25 dkg vöröshagyma, 1 evőkanál köménymag, 25 dkg cukor, 5 dkg mustármag, 1 dkg szemes bors, 1 dkg gyömbér, 2 babérlevél, 2-3 szem szegfűbors, 2 dl ecet, 3 evőkanál só kell hozzá. A megmosott és darabokra tört paradicsomot a megtisztított zöldséggel, a szeletekre vágott almával, a nagyobb darabokra szelt hagymával, a sóval, a cukorral, az ecettel és a fűszerekkel együtt egy hibátlan zománcú fazékba tesszük, és meleg helyen 24 óra hosszat állni hagyjuk. Az almát és a hagymát nem kell hámozni, csak jól megmosni, esetleg hibás részeit kivágni. Másnap kis lángon 2-3 óra hosszat főzzük, gyakran kevergetve, hogy le ne süljön. Ha már összefőtt és pépszerű lett, szitán áttörjük, kis üvegekbe rakjuk, lekötjük és száraz gőzbe tesszük.

"Piroska" (erdélyi ízesített paradicsom)

Érett, de nem puha, ép paradicsomokat megmosunk, megtörölgetünk, és a rácsra téve a sütőben megsütünk. A rács alá tegyünk tepsit, hogy a paradicsom leve erre csepegjen. Ha a paradicsom sülni kezd, tegyünk mellé megtisztított és félbevágott hagymákat, és kicsumázott, ugyancsak félbevágott húsos zöldpaprikákat, ezek között lehet néhány csípős is (2 kg paradicsomhoz 50 dkg hagymát és 5-6 zöldpaprikát vegyünk). Ha az utóbbiak is átsültek, az egészét húsdarálón megdaráljuk. A pépet felhígítjuk 1 dl vörösborral, 1 dl borecettel, ízesítjük sóval, cukorral, 2-3 gerezd elkapart fokhagymával, egy csipetnyi kakukkfűvel, és szitán áttörjük. Kis üvegekbe rakjuk, lekötjük és 15-20 percig gőzöljük. Mustár vagy ketchup helyett használjuk felvágottak, rostonsültek mellé.

Ízesítő paprikából és paradicsomból

Három kg húsos zöldpaprikát kicsumázunk és ereit bennhagyva jól megmosunk, lecsurgatunk. Egy kg paradicsomot meghámozunk és a paprikával együtt megdarálunk húsdarálón, majd lekvár sűrűségűre főzünk. Hozzákeverünk egy késhegynyi szalicilt, kisebb üvegekbe töltjük, lekötözzük és kigőzöljük.

Paprikalekvár

Egyenlő mennyiségű húsos zöldpaprikát és piros paradicsompaprikát megmosunk, kicsumázunk, fölszeletelünk és fedő alatt, nagyon kis lángon, hogy le ne égjen, puhára párolunk. Ezután szitán áttörjük, és még 20-25 percig főzzük, hogy besűrűsödjön. Belekeverünk kilónként 5 dkg sót és kis üvegekbe töltve lekötjük.

Paprikalekvár sótlanul

A jól megmosott, megszáritott és magházuktól megtisztított, hibátlan, húsos paradicsompaprikákat a húsdarálón átdaráljuk, és gyenge tűzön, gyakran kevergetve, sűrűre főzzük. Kis üvegekbe töltjük, lekötjük és a víz forrásától számítva 15 percig gőzöljük. (Azért tegyük kis üvegekbe, mert felbontás után hamar romlik, de ha az üveget lekötve újra gőzöljük, tovább is eltartható.) Diétás ételek ízesítésére, főleg sótlan diétában jól használhatjuk.

Petrezselyem-, zellerzöld vagy kapor sóban

A megmosott petrezselymet apróra vágjuk, sóval elkeverjük (5 evőkanálnyi zöldhöz 1 evőkanálnyi só adjunk), kis üvegekbe szorosan betömjük, a tetejére is só hintünk, lekötjük és hűvös helyre rakjuk. Ugyanígy tartósíthatunk zellerzöldet és kaprot.

Gombapor

A megbízható, ehető kerti vagy erdei gombák bármelyikéből, esetleg többféléből vegyesen is készíthetjük. A megtisztított megmosott gombát vékony szeletekre vágjuk, és a napon vagy a sütőben csontkeményre szárítjuk (száríthatjuk cérnára fűzve is), mozsárban megtörjük és csavaros fedelű üvegbe tesszük. Ebből a gombaporból személyenként egy kávéskanálnyiit számítva mártást készíthetünk vagy levest, pecsenyelét stb. ízesíthetünk vele.

Aszalás, szárítás

=====

Zöldborsó

A friss, kifejtett zöldborsót tiszta konyharuhával áttöröljük. Egy kg zöldborsóra 2 evőkanál cukrot egy kevés vízzel felfőzünk, és ha nyúlósodni kezd, beleforgatjuk a borsót. 1-2 percig benne hagyjuk a szemeket, hogy gyöngye cukormázatot kapjanak, majd egy nagyobb tálcára tett zsírpapírra öntjük és szétterítjük őket. A legyeketől, darazsaktól úgy óvjuk, hogy a tálca négy sarkára egy-egy csészét állítunk, és az egészet leborítjuk egy nagyobb tülldarabbal (a csészék a tüllt fenntartják és az nem ragad rá a zöldborsóra), amit a tálca szélén alátűrünk. Napon vagy szellős, meleg helyen szárítsuk. Ha teljesen megszáradt, tegyük vászonzacskóba és akasszuk fel száraz, szellős helyen. Használat előtt a borsót megmossuk, azután 2 óra hosszat áztatjuk hideg vízben, hogy jól megdagadjon. Az áztatóvizet felhasználjuk a főzéshez.

Zöldbab

A gyöngye vajbabet megtisztítjuk és miután esetleges szálkáit lehúztuk, tetszés szerinti darabokra vágjuk. Egy liter vízhez egy kávéskanálnyi só, egy evőkanálnyi cukrot teszünk, és a babot kb. 10 percig főzzük benne, utána leszűrjük. Ha megszikkadt, tálcára tett papíron szétterítjük és ugyanúgy szárítjuk mint a zöldborsót. Használat előtt néhány órára hidegvízbe áztatjuk és az áztató vízzel együtt használjuk fel, azaz főzzük meg.

Gomba

Az egészséges gombát nem kell megmosni, csak - miután földes vagy homokos szárrészét eltávolítottuk - vékony szeletekre vágni. Nagyobb tálcára fehér papírt teszünk és erre rakjuk vékony rétegben a gombaszeleteket. Nappal a napon, éjjel pedig a langyos sütőben szárítjuk, közben gyakran forgatjuk, hogy egyformán száradjon. Ha már csontszáraz, vászonzacskóba tesszük és szellős helyen felakasztva tartjuk.

Leveszöldség

A sárgarépat, petrezselyemgyökeret, pasztinákat, zellert megtisztítjuk, sós vízben átmossuk, majd vékony hasábokra vágva erős fehér cérnára, zsinagyre felfűzzük és meleg, szellős helyre akasztjuk.

Petrezselyem- és zellerzöld, friss kapor

A megmosott szálat kisebb csomókba kötjük és szellős, meleg helyre akasztjuk. Napra ne tegyük, mert szép zöld színük kifakul. Ha teljesen megszáradt, morzsoljuk le száráról, és szűrőkanálalva átszítva tegyük jól záródó dobozba.

Paprika

Az érett, hibátlan, már pirosodni kezdő és nem túl húsos paprikákat (megmosás nélkül) vastag tűvel a szárukon keresztül spárgára fűzzük és a füzéretet szellős helyre akasztjuk. A paprikák néhány nap alatt megpirosodnak, majd szárazra aszalódnak. Ugyanígy felfűzhetünk és száríthatunk zöld és piros cseresznyepaprikát is. Az így tartósított paprikával pörköltféléket, halászlét, kocsonyát ízesíthetünk.

Tejsavas erjesztéssel tartósítottak

Nehezebben eltartható zöldségfélék konzerválására kedvelt eljárás. Savanyúságok más, kémiai eljárással, ecet hozzáadásával készíthetők. E tartósításban a mikroorganizmusok két típusa játsza a fő szerepet: a tejsavbaktériumok és az élesztőgombák, amelyek tejsavat, illetve etilalkoholt képeznek, és ezek meggátolják a romlást. A teljes tejsavas erjedés lefolyásában, amilyen a kovászos uborka, a sós-vizes uborka vagy a savanyított káposzta esetében zajlik le, többféle mikroorganizmus vesz részt.

Kovászos uborka

A kovászos uborkát tejsavas erjesztéssel készítjük. Rövidebb időre tesszük el, mint a többi savanyúságot, éppen ezért a nagyobb, kissé érettebb uborkák is alkalmasak kovászolni, amelyek pl. ecetes uborkának már nem megfelelőek. Igen jók a Nimbusz, a Delikatesz, a Kecskeméti bőtermő fajták. Sárga, fonnyadt uborka azonban erre a célra nem használható. A hibás, ütődött, foltos darabokat válogassuk ki, majd következik a mosás. Kb. 20-30 percig áztassuk, hogy a ráakódott föld, homok, por fellazuljon. A tökéletes megtisztításhoz ajánlatos erre a célra külön rendszeresíteni egy új, eddig semmire nem használt nyeles háztartási mosogatókefét. Ezzel minden szennyeződést, főleg a homokot maradéktalanul el tudjuk

távolítani. Sőt ezzel az uborka néha szúrós "szemölcsét" is lesúrolhatjuk. Bő vízben még egyszer alaposan mossuk meg. A gyors savanyítás feltétele, hogy a savanyítást végző tejsavképző baktériumok munkáját megkönnyítsük. Ehhez az uborkákat megszurkáljuk vagy 3-4 helyen bevagdossuk. Így lehetővé tesszük, hogy a baktériumok behatoljanak az uborka sejtjeibe és meginduljon az erjedés. A szurkálás illetve vagdosás után még egyszer öblítsük le az uborkát, csöpögtessük le, majd rakjuk szorosán 2, 3 vagy 5 literes üvegekbe. Rétegesen rakjuk és tegyük közé tisztára mosott kaprot, 1-2 gerezd fokhagymát és túllzacskóban egy szelet kenyeret. Ezután elkészítjük a felöntőlevet. Minden liter vízhez 5-6 dkg só és 0,5 g timsót adjunk, az oldatot forraljuk fel, és amikor kb. 40-50 C fokosra lehűl, öntsük rá az uborkára. (A timsótól ropogósabb lesz az uborka, nem puhul meg.) Az üvegeket tiszta tányérral letakarva tegyük napra. Általában 3-4 nap múlva fogyasztható. Az uborka cukortartalmából keletkezett tejsav kellemes savanykás ízt ad neki. Ekkor vegyük le a kenyeret, szűrjük le a levét és úgy öntsük rá vissza. Ilyenkor már tartsuk hűvös helyen, lehetőleg hűtőszekrényben. A kovászos uborka csak rövid ideig, 8-10 napig, hűtőszekrényben is legfeljebb 2-3 hétig áll el.

Téli sós-vizes uborka

Sokkal jobban kedvelik, mint az ecetes uborkát, főleg akinek érzékeny a gyomra, jobban tudja fogyasztani, mert csak minimális ecet kerül bele, a tartósságot nagyobb részben az erjedés biztosítja. Erre a célra már kisebb, nem üreges uborkákat használunk, lehetőleg ne legyen az uborka 12-14 cm-nél hosszabb és 4 cm-nél vastagabb. A jól megmosott, lecsöpögtetett, kissé megszurkált uborkát, ugyanúgy, mint a kovászoláskor, 2-5 literes üvegekbe rakjuk. Az üvegek aljára tegyük megmosott zöldkaprot, vasküvet, zöld szőlőt, közé néhány szem egész fekete borsot, az uborka tetejére pedig vékony, hosszú szeletekre vágott tisztított tormát.

A felöntőlé: Minden liter vízhez adjunk 4-6 dkg só, 0,5 g timsót, forraljuk fel és forrón töltsük az uborkára. A lé tetejére öntsünk literenként fél dl 10%-os háztartási ecetet és 1 g szalicilsavat vagy 1,5 g benzooesavas nátriumot. Így csak 0,5%-os lesz az ecetsavtartalma, szemben az ecetes uborkák 3-4%-os ecetsavtartalmával. A felöntés után két rétegbe hajtott celofánnal zárjuk le az üveget, nyomkodjuk be, ne legyen feszes, hogy az erjedéskor keletkező gázok ne pukkasszák ki. Az erjedés alatt (3-5 hét) a celofánon tartsunk tiszta nedves ruhát, így jobban kibírja a gázok nyomását. Ha erjedés közben mégis megrepedne a celofán, azonnal kössük le újból. Az így eltett uborka sokkal lágyabb, harmonikusabb ízű, mint az ecetes, és 8-10 hónapig eláll.

Káposztasavanyítás

Kétféle káposztát lehet savanyítani: korai, és késői fajtákat. A koraiak a nyár folyamán, szeptember elejéig alkalmasak fogyasztásra. Ezeket lazább szöveteik, nagyobb víztartalmuk és fajtajellegük miatt rövidebb ideig lehet eltartani. Nyári vagy őszi fogyasztásra alkalmasak. Tartós, egészen májusig fogyasztható savanyított káposztát a késői, illetve téli fajtákból lehet készíteni. A jó, tömött fejű, beérett, fehéredő levelű Amager, Csurgói, Braunschweigi, Hajdúsági, Dural, Grüner Winter, Dauer, kései fajták alkalmasak erre. A fagyok beállta előtt, száraz időben szedjük a káposztát. Esős időben sok vizet szív magába, így könnyebben romlik. A leszedett káposztát néhány napig tartsuk laza prizmába rakva, csapadéktól védett, szellős, fedett helyen. Ezalatt a zöldszínű borítólevelek is kifehérednek. Az így megérlelt, tömött fejű káposzta rá nem simuló, hibás külső leveleit éles késsel vágjuk le. Ilyenkor elötnünk a káposztafej rejtett sérülései is. Ezeket is késsel vágjuk ki. Ezután a torzsát lazítsuk fel éles késsel vagy spirálfúróval, de ne vágjuk ki, mert egyrészt ennek nagy a cukortartalma,

ami szükséges az erjedéshez, másrészt nagy a C-vitamin tartalma is. Végül szeleteljék vékony, 1-1,5 cm széles szeletekre és ekkor mérjük le a tömegét. Mérjük ki minden kilogramm szeletelt káposztára számítva 2,7-3,0 dkg sót.

Közben készítsük elő az erjesztőedényeket. Legjobbak a fából készült hordók vagy kisebb dézsák. Ezeket gondosan forrázzuk és sűroljuk ki valamilyen erős mosogatószerrel, majd többször öblítsük ki tiszta vízzel. Nagyobb cserépedényekben, 5 literes uborkásüvegekben is lehet savanyítani. A savanyítóedényzet alját béleljük ki először tiszta káposztalevelekkel és hintsünk rá egy keveset a kimért sóból. Ezután következik egy sor leszeletelt káposzta, rá egy rész só és fűszer. A savanyított káposzta fűszerezésére babérlevelet, köménymagot, piros csöves paprikát, tárkonylevelet, tormakarikákat, fekete borsot, kevés tisztított, szeletelt sárgarépat és almát vagy birsalmát is tehetünk. Ezután a nagyobb mennyiséget, amit hordóba tettünk, tiszta, csak erre a célra használt gumicsizmával tapossuk, a kisebb tételeket döngölőfával tömörítjük.

Ha egész káposztafejet is akarunk savanyítani, néhány kisebb fejet tisztítsunk meg a hibás levelektől. Ezeknek a káposztáknak hegyes késsel vágjuk ki a torzsáját és a lyukat tömjük be sóval. (Ezt a sót nem számítjuk bele az egész mennyiségre kimért 3%-ba.) Rakjuk a szeletelt káposzta közé, hintsük körbe a szeletelt káposztával, majd rétegezzük tovább. Ez az egész fej káposzta kicsit lassabban, de ki fog erjedni, és ebből lehet az "igazi" töltött káposztát készíteni. A döngölést mindig addig végezzük, amíg a felszíne nyirkosodni kezd. Ekkor rakjuk rá ugyanígy a következő réteg szeletelt káposztát, hintsük meg sóval, fűszerekkel, és ismét döngöljük le. Ezt addig folytassuk, amíg a szeletelt káposzta elfogy. Döngöljük ismét addig, amíg a lé megjelenik a tetején. Ekkor borítsuk be tiszta káposztalevelekkel, tegyük rá az edényzet felületének megfelelő méretű, az egészet borító deszkát, végül a káposzta tömegének 20%-át kitevő nehezéket. Erre legjobb a tisztára sűrolt gránitkő. Soha ne legyen mészkő vagy vas, mert ezeket a keletkezett tejsav oldja. A taposás vagy döngölés célja az, hogy kiszorítsuk a káposztalevek közül a levegőt. Ha nem távolítottuk el maximálisan a levegőt, hibás erjedés is megindulhat, melynek következménye a puhulás, barnulás. A tejsavas erjedéshez legkedvezőbb a 15-20 fok közötti hőmérséklet. Ilyenkor már 24 óra alatt erős habzással megindul az erjedés. Ez az erős előerjedés 10-14 nap alatt lezajlik. Ekkor a fedődeszkákat, -köveket távolítsuk el, mossuk le, a felszínen keletkezett szennyeződést távolítsuk el, majd ismét fedjük le. Fontos, hogy a káposztát mindig borítsa a folyadék. Ha ez esetleg - pl. a rossz hordóból - elfolya, felforralt, majd kézmelegre hűtött 3%-os sós oldattal pótoljuk. A lassú erjedés tovább folytatódik. Hetenként mossuk le a fedőket és a követ. Kb. 6-8 hét alatt befejeződik az erjedés és fogyasztható a savanyított káposzta. A kész káposzta tárolására legkedvezőbb a 2-5 fokos hőmérséklet, ami egy normál pince hőmérsékletének felel meg. További kezelése a fedődeszkák és -kövek hetenkénti lemosásából és szükség szerint az előbb ismertetett sós oldattal való feltöltésből áll. A jó minőségű savanyított káposzta sárgásfehér színű, ropogósan friss, kellemesen savanykás ízű. Nemcsak ételkészítésre jó, hanem mint nyers savanyúság is fogyasztható, nagy C-vitamin tartalma van.

Savanyított káposztakonzerv

Erős fölmelegedéskor, nyár elején nem tartható el tovább a savanyított káposzta. Ilyenkor szabályszerű konzervet is készíthetünk belőle. Ezzel csaknem korlátlan időre meghosszabbítottuk a romlásmentességét, és nyáron, nyaralás közben is készíthetjük belőle kedvelt savanyított káposztás ételünket. Ehhez szedjük ki a káposztát a savanyítóedényből, töltsük rá a levét is, és állandó keverés közben melegítsük fel 85 fokra. Ekkor rakjuk szorosan 1 kg-os üvegekbe úgy, hogy a káposztát lé borítsa. Ha nincs elég levünk, forralva készítsünk

kevés 3%-os sós oldatot és azzal pótoljuk. Celofánt, majd csavaros tetőt helyezve az üvegre, zárjuk le. Tegyük előmelegített vízfürdőbe a lezárt üvegeket és melegítsük fel úgy, hogy a mért 90 fokos belső hőmérsékleten legyenek 35 percig, majd rakjuk ki az üvegeket fatálcára, hogy minél előbb lehűljenek. Ízben, színben, a káposztaszetelek keménységben nem történik kedvezőtlen változás. Ilyen módon egész éven át fogyaszthatóvá tesszük a savanyított káposztát.

Ecettel tartósítottak

Csemegeuborka

A legjobb minőségű, apró uborkákból készül. Az ecetes uborkánál ismertetett fajtákból, de lehetőleg abból is a kicsi, 3-12 cm-nél nem hosszabb és legfeljebb 3,5 cm átmérőjű darabokból a legjobb. Előnye még, hogy az ecetesnél lényegesen kevesebb ecetet, viszont cukrot is teszünk bele, ezáltal az íze sokkal harmonikusabb lesz. De éppen a kevesebb ecet és cukor miatt így nem tartható el, ezért csírátlantítani is kell. Többszöri alapos mosás, majd lecsöpögtetés után válogassuk ki az uborkát, minden hibás, rovarrágott sérült darabot vegyünk ki. A virág- és szármadaradványokat is szedjük le, legfeljebb 2 mm-es szárrész maradjon az uborkán. Hogy jobban átjárja a felöntőlé, rozsdamentes villával minden uborkát 1-2 helyen szurkáljunk meg. Mossuk át ismét, csöpögtessük le, majd szépen (az oldalára fektetett üvegekbe tudjuk legjobban), egyenletesen, hosszában rakjuk be az uborkákat. Jó, ha nagyság szerint osztályozzuk, mielőtt az üvegekbe rakjuk. Közben készítsük el a felöntőlevet is. A zöldfűszereket jobb kifőzni és úgy beleönteni a kivonatot, de a szemes fűszerek kifőzése is ajánlatos, mert így egyenletesebb lesz az íz. Durván számítva felöntőlé literenként vehetünk 1-2 meggylevelet, 1 szőlőlevelet, 1-2 ág kaprot (lehet virággal együtt), kis tárkonylevelet, 1-2 babérlevelet. Legjobb, ha ezeket tüll- vagy gézzacsokban előre kifőzzük a felöntőlében, így kisebb a fertőzés veszélye, mint ha az üvegben maradnának. Külön tasakban főzzük ki a szemes fűszereket, ezeket a végén beletehetjük az üvegekbe is. Felöntőlé literenként vegyünk 1-2 szem szegfűszeget, 3-4 szem fekete borsot, 3-4 szem mustármagot, 2-3 szem koriandert, 1-2 szem szegfűborsot. Mindezt kb. 30 percig tartó forralással főzzük ki, majd a fűszereket kivéve a felöntőlevet szűrjük le. A zöld levélfűszereket kidobhatjuk, de a szemes fűszereket osszuk el egyenletesen az üvegekbe. Adjunk a fűszeres felöntőlébe 2-3% (literenként 2-3 dkg) sót, 3-4% cukrot, 1 g borkósavat. Ha jól felforr, adjunk hozzá literenként 2-2,5 dl 10%-os ecetet. Ezzel már ne forraljuk, csak keverjük el és töltsük az üvegekbe. Fontos a légtelenítés, mert az uborka között a felöntéskor elég sok légbuborék marad. Mivel itt az ecet tartósító hatását hőkezeléssel is ki kell egészíteni, csavaros tetővel zárjuk, amelyet előbb - különös tekintettel az ecetre - feltétlenül béleljünk ki egy réteg celofánnal. Zárjuk légmentesen, majd tegyük előmelegített vízbe. Lassan - 10-15 perc alatt - melegítsük fel a vizet, majd az 1 kg-os üvegeket tartsuk 25 percen át erősen gyöngyöző forrásig, 80-85 C fokon. A csírátlantítási idő leteltével vegyük le a sterilizáló lábas tetejét és még 15 percig hagyjuk lassan hűlni. Hűvös, fényszegény kamrába tároljuk. A csemegeuborkát nehézkes, nem is nagyon érdemes nagyobb üvegekbe rakni, azokat használjuk fel inkább az ecetes uborkához.

Ecetes uborka

Zsenge, fejlődésben levő, friss, szabályos alakú, minél kisebb uborkát válasszunk ki erre a célra. Vastagsága ne legyen több 2-3 cm-nél. Legjobb a fürtös uborkafajták. Megfelelőek a

nimbusz, a delikatesz apró uborkái, de jobbak a Rajnai fürtös, a Kecskeméti 113 F és a Budai csemege. Itt az első dolgunk legyen a válogatás és az áztatás bő vízben (kb. fél óra). Ezután bő vízben még egyszer alaposan mossuk meg. Szitára téve csepegtessük le. Igyekezzünk villával tetszetősen, rendezett sorokban elhelyezni a tiszta üvegekben az uborkát. Régen az uborka tetejére rakták a kaprot és az egyéb zöldfűszereket. Célravezetőbb azonban, éppen a fertőzések elkerülésére, ezeket is a felöntőlebe kifőzni és a leszűrt levet felhasználni.

A felöntőlé: Minden liter vízhez adjunk 1 dkg kaprot, 1 meggyfalevelet, egy kis szál tárkonyt, szőlőlevelet, és kb. 10 percig jól forraljuk fel. Ezután szűrjük le és tegyünk bele literenként 3-4 dkg sót, 4-6 deka cukrot, 1 g borkósavat, 0,5 g timsót. Forráskor adjunk hozzá 1 kg uborkára számítva: 0,3 g fekete borsot, 0,3 g szegfűborsot, 0,4 g mustármagot, 0,3 g koriandert, 0,5 g babérlevelet, 1-2 szem szegfűszeget. Forralás után ismét leszűrjük és adjunk hozzá literenként 2,5-3,5 dl 10%-os ecetet. A szűrőn fennmaradt fűszereket egyenletesen osszuk el az üvegekben, rakjunk mindegyikbe 2-3 karika tisztított tormát, minden kilogramm uborkára számítva 1 g szalicilsavat vagy benzoosavas nátriumot, és forrón töltsük az uborkára. Ha lehült, a levet az uborkáról leöntve még egyszer forraljuk fel, lobogó forrásban töltsük az üvegekbe, hogy az uborkát jól lepje el. Azonnal zárjuk le kettős celofánnal vagy celofánnal bélelt csavaros tetővel. Tegyük száraz dunsztba (pokrócok közé), és csak lehülés után, másnap vegyük ki és rakjuk végleges helyére, lehetőleg fényben szegény kamrába.

Ecetes cornichon uborka (francia recept)

Válogassunk ki egészen frissen szedett apró 1 kg uborkát és 30 dkg apró gyöngyhagymát. Lehetőleg folyó vízben áztassuk, majd az ilyen célra használt kefével tisztítsuk át és öblítsük le. Csípjuk le éles késsel a két végét és szitán csöpögtessük le. Ezután tegyük zománcozott vagy műanyag tálba. Hintsünk rá egy marék konyhasót, fedjük le. Néha megkeverve hagyjuk kb. 8 órát állni. Másnap öblítsük le enyhén ecetes vízzel és csöpögtessük le ismét. Ezután rakjuk üvegekbe. Egyenletesen elosztva tegyük közéjük a megtisztított gyöngyhagymát, 4 db kis pirosra érett fűszerpaprikát és egy kis csomag zöld tárkonyt. Öntsük le 2 liter 5%-os ecettel, amelyben 0,5 kg konyhasót oldottunk fel lassú melegítéssel. A felöntőlevet forrón rátöltjük, azonnal zárjuk a csavaros vagy patent üvegeket. Tároljuk sötétben. Aki a lágyabb ízt kedveli, az fagyasztás előtt áztassa kb. 1 órán át tiszta csapvízben.

Ecetes mustáros uborka

A nagyobb, magvasodó, de még nem üreges (10-12 cm) 2,5 kg uborkát mossuk és hámozzuk meg. Az egyes uborkákat vágjuk ketté hosszában és keresztben is. A magokat karalábévájával szedjük ki. Az így előkészített uborka felét kockázzuk fel, a másik felét daraboljuk hosszú csíkokra. Tegyük rozsdamentes tálba, hintsük meg kis sóval - kb. 30 g - és adjunk annyi vizet, hogy éppen elfedje az uborkát. Letakarva hagyjuk 24 órát állni. Ezután lecsöpögtetve vegyesen rakjuk üvegekbe. Rakjunk az uborka közé jól megmosott kaporleveleket. Készítsünk felöntőlevet: 1 liter vizet, 1/4 liter ecetet (5%-os) felforralunk. Oldjunk fel benne 40 dkg cukrot, 2 dkg konyhasót, forraljunk vele 2 evőkanál mustármagot. A végén adjunk hozzá 1 g szalicilsavat vagy benzoosavas nátriumot. Töltsük forrón az üvegekbe rakott uborkára, ügyelve, hogy a mustármag egyenletesen oszoljék el az üvegekben és a felöntőlé lepje el az uborkadarabokat. Zárjuk légmentesen. Tároljuk lehetőleg hűvös, sötét kamrában. Kb. 4 hét alatt megérik és kellemes, harmonikus ízű lesz.

Uborkasaláta

Salátát az ecetesnek vagy csemegének már túl nagyra nőtt uborkából készíthetünk. Alkalmasabbak a nagyobb, félhosszú fajták, amelyeket a kovászos uborkánál is említettünk. De ne legyen sárgás, fonnyadt vagy túl nagy magházú, üreges uborka. Az uborkát az alapos mosás után zöldséghámozó késsel hámozzuk meg. Szeleteljük háztartási szeletelővel 2-4 mm vastag karikákra. Mérjük le a szeletelt uborka tömegét, adjunk hozzá 3% konyhasót, és ezzel jól elkeverve hagyjuk 2-3 órát állni. Jól kinyomkodva töltsük üvegekbe. Öntsük fel 85 C fok hőmérsékletű, 2%-os cukros és 2-2,5%-os ecetes felöntőlével. Az uborkaszeletek nagyon lapulnak egymáshoz, így többször is légtelenítsük kis műanyag lapáttal és mindig töltsük utána felöntőlével. Celofánnal és csavaros tetővel zárjuk le, majd csíráatlanítsuk az 1 kg-os üvegeket 95 C hőmérsékleten (gyöngyöző forrásig), 25-30 percig. Ezt is hagyjuk aránylag gyorsabban kihűlni.

Édes-savanykás uborka

Sokan nem kedvelik vagy egészségileg nem bírják az erősen ecetes savanyúságokat. Azok számára igen jó a következő uborkakonzerv. Mossunk meg 1 kg hámozatlan, salátának való uborkát és vágjuk karikákra. Forraljunk fel 1/2 liter borecetben (a borecet általában csak 5%-os ecetsavtartalmú) 37 dkg cukrot, egy kávéskanál sót, 1/2 kávéskanál fehérborsot, 2 szelet chili vagy más fűszerpaprikát, 1 egész mosott citromot héjával együtt karikára vágva és 2 fej közepes nagyságú, apróra vágott vöröshagymát. Amikor forr, a főszeletelt uborkát adagolva, szűrőkanálban, 3-3 percig belemerítve előfőzzük. Lecsöpögtetve az uborkát rakjuk üvegekbe, az ismét felforralt előfőző levet töltsük rá, majd zárjuk az üvegeket. Két nap után kissé kinyomkodva öntsük le ismét a levet, forraljuk fel és töltsük újra forrón az uborkákra. Azonnal zárjuk celofánnal, tegyük száraz gőzbe. Nem egész télen, de 2-3 hónapig elálló kellemes saláta.

Édesen sós-ecetes uborka

Mossunk meg 2,5 kg apró (3-5 cm hosszú) uborkát és két három helyen rozsdamentes villával szurkáljuk meg. Oldjunk fel 10 dkg sót 3 liter vízben, rakjuk bele az uborkát, és hagyjuk benne 12 óra hosszat. Ezután öntsük le a sós vizet. A lecsöpögtetett uborkát 50 dkg tisztított, kicsi vöröshagymával (legjobb az apró gyöngyhagyma), 2 szelet fűszerpaprikával, 3 kaporvirággal rakjuk egy nagyobb üvegbe (kb. 3 kg-osba). Egy liter 5%-os borecetet, fél liter vizet, 22 dkg cukrot, 2,5 dkg sót forraljunk együtt fel és töltsük az üvegbe rakott uborkára. Két nap múlva leöntve forraljuk fel, ismét töltsük forrón újból az üvegbe. Azonnal zárjuk le celofánnal, tartsuk hűvös helyen. Ha a második forrázás előtt 1 mokkáskanál szalicilt vagy benzooesavas nátriumot is adunk hozzá, biztosabban eláll télen.

Fűszeres uborkaszeletek

Kemény húsu, kisebb salátauborkából vegyünk 2 kg-ot. Alaposan mossuk, keféljük le, öblítsük át, és darabjait vágjuk fel hosszában nyolc szeletre. Vegyünk 50 dkg apró vöröshagymát, tisztítsuk meg és mosás után vágjuk ketté. Készítsünk hozzá kis csomó, száráról letépett, megmosott kaporlevelet. Ez az egész négy üvegben jól elhelyezhető lesz. Az üvegek aljára tegyünk először az egyformán elosztott kaporból, hintsünk rá kevés, csíkokra vágott gyömbért és 8-10 szem mustármagot. Ezután rakjuk az üvegekbe hosszában a feldarabolt uborkát. Készítsünk 1/2 borecetből vagy fűszeres ecetből, 1 liter vízből 3 dkg sóval és 25 dkg cukorral felöntőlevet. Ezt kevergetéssel addig melegítsük, amíg a cukor

teljesen feloldódik. Ekkor öntsük rá az üvegekbe rakott uborkára, légtelenítsük, zárjuk vagy patenttetővel és gumigyűrűvel, vagy csavaros tetővel. Süllyesszük 3/4 részükig előmelegített vízfürdőbe, és 90 fok hőmérsékleten, lassú forralással 60 percig csíráztatjuk.

Zölddinnye-savanyúság

Csak egészen apró, legfeljebb 5-6 cm átmérőjű sárga- vagy görögdinnyét vásároljunk. Nagyobb darabokat igen nehéz az üvegekben elhelyezni. Mossuk, keféljük jól le, a szár- és virágmaradványokat távolítsuk el. Több helyen szurkáljuk meg rozsdamentes villával vagy kihegyezett tiszta fapálcikával. A leforrázáshoz nagyobb edénybe vagy nagy üvegbe rakjuk. Az ecetes uborkánál ismertetett felöntőlevet készítjük el. Itt soha ne felejtsük ki a timsót (1 g/liter felöntőlé), mert a kis dinnyék könnyen megpuhulnak, és a timsó segít a szövetek keményítésében. Fűszerezés: a zöld levélfűszerek, a torna és a szemes fűszerek is azonosak az uborkáéval. Vegyünk literenként 3-4 dkg sót, 4-6 dkg cukrot, és amikor már a zöldfűszereket kiszűrtük és ismét felforraltuk, adjuk hozzá a 2,5-3 dl ecetet. Ezzel, ha így is felforrt, forrázzuk le ismét, majd letakarva hagyjuk másnapig állni. A levet leöntve a dinnyét rakjuk a végleges üvegekbe, a tetejükre tegyünk egy késhegynyi szalicilt vagy benzoosavas nátriumot. Forrón töltjük rá a felöntőlevet. Légmentesítés után zárjuk le, majd tegyük száraz gőzbe.

Ecetes paprika

Fehér húsú fajtákat válasszunk. Javasolhatók az újonnan nemesített fajták közül a javított Cecei, a Keszthelyi fehér, az Újmajori, és a kissé csípős, szintén fehér húsú almapaprika. Zöld húsúakat nem szoktunk savanyítani. A nyersanyag legyen ép, hibátlan, folt- és sérülésmentes (a foltok tartósítás után is megmaradnak), egyenletesen érett, fehér, nem színesedő. Legjobb az 5-6 dkg körüli nagyságúak. A paprika előkészítése elsősorban alapos mosásból áll, mert talajközelben nő és mindig szennyezett. Az áztató mosást öblítő követi, ezután csöpögtessük le szitán, és a szár végét egészen kicsire (maximum 1 cm-re) vágjuk le. A gondosan kimosott üvegekbe tetszetősen úgy rakjuk bele a paprikákat, hogy a helykihasználás jó legyen. Minden üvegbe tegyünk néhány szem fekete borsot, mustármagot, 4-5 szelet tisztított, karikákra vágott tormát. A paprikához nem szoktuk az uborkánál ismertetett zöldfűszereket használni, mert megváltoztatnák a paprika szép sárga színét. Nem adunk hozzá babérlevelet sem, mert az megbarnítja a paprikát, ha hozzáér. A felöntőlé minden literjéhez 2-3 dkg sót, 4-5 dkg cukrot adunk, felforraltuk, és csak a végén adjuk hozzá literenként a 2,5 dl 10%-os ecetet. Ha végig az ecettel együtt forralnánk a felöntőlevet, éppen a tartósító ecetsav illanna el. Kézmegre lehűtve öntsük a paprikára. Ilyenkor még ne kötözzük le az üvegeket, mert a lé egy része beáramlik a paprikába, így felszíne erősen leapad. Öntsük le 2-3 nap után a felöntőlevet, egészítsük ki ugyanolyan összetételű lével, amelyet először készítettünk, és ismét forraljuk fel. Minden üvegbe tegyünk késhegynyi szalicilsavat vagy benzoosavas nátriumot, öntsük rá melegen a felöntőlevet, és kettős celofánnal vagy celofán bélésű csavartetővel zárjuk le.

Paprikasaláta

A saláta és a szeletelt ecetes paprika készítéséhez is az előbb elmondottak szerint válogassuk ki a paprikát. Csak fehér húsú, csípősségmentes, legfeljebb kissé csípős paprikát vegyünk. Az áztató mosás után két-háromszor még öblítsük át ezt is tiszta vízzel. A csumáját éles késsel vágjuk ki. A megtisztított paprikahüvelyeket rakjuk egymásba, így folyamatosan tudjuk szeletelni 3-5 mm vastag karikákra. Nagyon jól szeletelhető a zöldségszeletelővel is. Közben készítsünk előfőzött vizet, és amikor forrásban van, szűrőkanálban merítsük le hideg vízzel

telt, lehetőleg túlfolyással ellátható edényben, mert a paprika könnyen elpuhul. A tiszta 3/4 kg-os üvegekben tegyünk 2-4 szem fekete borsot, 5-8 szem mustármagot, 1-2 karika tisztított tormát, majd rakjuk bele a lehűtött paprikaszeleteket. A felöntöléhez vegyünk 8,5 dl vizet, abban forraljunk fel 4-5 dkg sót, 3 dkg cukrot, 1 g borkősavat. Végül amikor felforrt, öntsünk hozzá 2,5 dl 10%-os ecetet. Műanyag lapátkával légtelenítsük, úgy egyengetve a paprikaszeleteket, hogy a közékük szorult légbuborékok a felszínre jöjjenek. Azonnal zárjuk le patent vagy csavaros tetővel, de ez utóbbi alá tegyünk egy celofánt is. Tegyük az üvegeket 3/4 részig érő előmelegített vízfürdőbe. Lassan, 10 perc alatt melegítsük fel 85 fokra, és tartsuk ezen a hőmérsékleten 15 percig. Utána rakjuk ki fatálcára vagy tiszta deszkára, hogy gyorsan kihűljön, nehogy túlpuhuljon.

Tölteni való paprika ecetesen

A töltött paprika kedvelt éledelelünk, szívesen fogyasztjuk télen is. Erre talán legjobb a gyorsfagyasztott étkezési paprika, de ennek házi készítését kivétel nélkül mindenkinél a fagyasztókapacitás korlátozza. Ezért ismertetünk egy-két módszert, amellyel másként is eltartható. Fehér húsú, nagy bogyójú paprikát vásároljunk. Alapos mosás után a tetején vágjunk le egy karikányi paprikát. Ezen a nyíláson keresztül ki tudjuk venni a magházát is. Ezután ismételten mossuk meg. A levágott karika salátának vagy lecsóhoz is felhasználható. A paprikából hegyes késsel vágjuk ki az ereket is. Forrásban lévő vízben 30-60 percig előfőzzük, azután hűtsük le. Ezután a paprikákat toljuk egymásba. (Egyébként nagyon kevés férne egy üvegbe.) Készítsünk felöntőlevet, minden liter vízhez vegyünk 6 dkg sót, 1 g timsót, 0,5 dl 10%-os ecetet és 1 g szalicilt vagy 1,5 g benzoosavas nátriumot. Az oldatot forrón töltsük a paprikára. Az üvegeket ne zárjuk le, csak takarjuk le. A felöntőlevet 1-2 nap múlva öntsük le, ismét forraljuk fel, öntsük forrón a paprikára, majd tegyük az üvegeket száraz gőzbe.

Tölteni való paprika paradicsommártásban

Talán ezt a legcélszerűbb készíteni, mert itt a főzéshez már a paradicsomlé is készen van. Ezenkívül a paprika C-vitamin tartalma is abban a paradicsomlébe lúgozódik ki, amelyet azután elfogyasztunk. A fehér húsú paprikát az előbb elmondottak szerint megmossuk, megtisztítjuk, magházát kivágjuk. Nagy lábasba rakjuk, majd lobogó forrásban lévő vízzel leforrázzuk. Kihűlés után lecsöpögtetjük, és utána egymásba dugva a kimagozott paprikákat úgy rakjuk az üvegekbe, hogy a szájuk fölfelé legyen. A paradicsomsűrítésnél ismertetett módon elkészített paradicsomlevet felforrósítjuk, literenként adunk hozzá 1 g szalicilt vagy benzoosavas nátriumot, majd a meleg vízben előmelegített üvegekben lévő paprikára öntjük. Felöntés után azonnal zárjuk, lehetőleg csavaros tetővel, amit celofánnal béleltünk, majd előmelegített vízfürdőbe tesszük. Lassú fölmelegítéssel, erősen gyöngyöző forrásig (csaknem 100 C fok) hevítjük a csíráatlanítót, és ezen a hőmérsékleten tartjuk 15 percig. Ez idő letelte után vegyük le a csíráatlanítóedény tetejét, és hagyjuk benne lassan hűlni a készítményt.

Ecetes cékla

A céklát tárolhatjuk nyersen is, egész télen át, ha van erre megfelelő helyünk. Ha nincsen, de elég céklánk termett, érdemes savanyúságnak eltenni. Legjobb az Egyiptomi lapos, a Bordó, a Bíborhenger és a Detroit fajta. Ne legyen túl nagy, a kisebbeknek általában szebb, erősebben piros a színük. Legjobb a legfeljebb 10-12 cm átmérőjű. Válogassuk ki, hibás darabokat ne konzerváljunk, azokat inkább már ősszel fogyasszuk el salátának. A cékla szár- és gyökérrészét is vágjuk le simára, erősen mossuk, áztassuk, majd keféljük le, hogy tiszta

legyen, és így főzzük meg bő vízben, héjában. A főzési idő 2-3 óra, mindenesetre villával megszúrva érezzük, elég puha-e már. Túl puhára se főzzük, mert evésnél nem gusztusos. Főzés után a hámozás már nagyon könnyen megy, késsel szinte csak le kell húzni a héját. Majd öblítsük le vízzel. Hullámos élű zöldségszeletelővel egyenletes, 4-5 mm vastag szeleteket vágjunk. Az előkészített üvegekbe tegyünk 1-2 karika tisztított tormát és egy makkáskanál köménymagot. Közben készítsük el a felöntőlevet: minden liter vízre számítva adjunk 3 dkg sót, és 3,5 dkg cukrot. Amikor felforr, öntsük hozzá a 2-2,5 dl 10%-os ecetet, és ezzel töltsük fel az üvegeket. A szokásos módon légtelenítsük, majd zárjuk le csavaros tetővel. Régi receptekben szerepel olyan eljárás is, amikor a céklát kierjesztették, mint a sós vizes uborkát. Ebben az esetben csak 1,5 dl ecetet adtak hozzá. Jobb ízű és szinte korlátlanul tartós azonban, ha az első eljárás szerint készítjük, majd meleg vízfürdőben, 10 perc fölmelegítés után, 15 perces 85 C fokos hőmérsékletű sterilizációval tartósítjuk. Így szinte a következő új cékláig eltartható.

Ecetes gomba

A természetett csiperke, a vadon termő csiperke és a róka-gomba is elkészíthető savanyúságnak. A gombát alaposan mossuk, tisztítsuk meg. A tönk alsó szélét vágjuk le. Ezután 2%-os citrom- vagy borkősavas vízbe szűrőkanállal vagy szitával bemártva 5 percig előfőzzük. Majd hideg vízben gyorsan hűtsük le, és lecsöpögtetve rakjuk tetszetősen üvegekbe. A felöntőlevet forraljuk fel, adjunk bele néhány szem fekete borsot, babérlevelet, esetleg kevés tárkonyt. Végül ha már jól forr, minden liter vízhez számítva 4 dkg sót és 2,5 dl 10%-os ecetet is tegyünk bele. A gomba elég nehezen tartható el, azért minden üvegre tegyünk egy késhegynyi szalicilt vagy benzooesavas nátriumot, és öntsük rá a leszűrt felöntőlevet még melegen. Rázogatva vagy kis műanyag lapátkával elegyengetve a gombákat, hajtsuk ki a légbuborékokat. Celofánnal bélelt csavaros tetővel azonnal zárjuk le, majd meleg vízfürdőben 15 percig, 100 C fokos hőmérsékleten csíráltatjuk. A sterilizálás befejezésével szedjük ki az üvegeket a vízfürdőből tálcára, hogy készítményünk ne puhuljon túl.

Ecetes gyöngyhagyma

Hasonlóan lehet nagyobb 1,5-2 cm átmérőjű dughagymából is készíteni, de a gyöngyhagyma sokkal finomabb. Az apró hagymákat megtisztítjuk, levágjuk a szárát és a gyökérrészt, de úgy, hogy a hagyma szét ne essék. Szedjük le a száraz külső burkát, majd alaposan mossuk meg. Forrásban levő előfőző vízbe mártjuk be kb. 3 percre szitával vagy szűrőkanállal, majd kivéve hideg vízzel, 3 dkg sóval, 2-3 dkg cukorral készítsünk felöntőlevet. Ha ez jól felforr, adjuk hozzá a 2-2,5 dl 10%-os ecetet, és azonnal töltsük az üvegekre. Ezt a savanyúságot jobb kisebb, 0,25 vagy 0,5 kg-os üvegekbe rakni. Légtelenítés, zárás után meleg vízfürdőben 85 fok hőmérsékleten 10 percig hőkezeljük. A csíráltatás után fatálcákra szedjük ki a meleg vízből, hogy ne puhuljon túl.

Gyöngyhagyma kaporral

A kis hagymákat tisztítsuk, mossuk meg, végül rozsdamentes villával vagy hegyes fapálcikával több helyen szurkáljuk meg. Tegyük egy nagyobb edénybe. A felöntőléhez 1 liter vízbe öntsünk 3/4 liter borecetet, 2 dkg sót, 10 dkg cukrot, 6-8 kaporvirágot, 1 kávéskanál ánizsmagot. Az egészet melegítsük addig, amíg keverés közben a cukor és a só feloldódik, majd a hagymára öntve takarjuk be a tálat. Egy éjszakára hagyjuk így állni. Másnap leöntve róla a felöntőlevet melegítsük forrásig, és hagyjuk gyöngyözve forni kb. 5 percig. A fűszereket, kaporvirágot ezután szűrőkanállal szedjük ki és osszuk el az üvegek alján. Rakjuk

a hagymákat az üvegekbe, a felöntőlevet forraljuk fel még egyszer, és így öntsük az üvegekbe rakott hagymára. Légtelenítsük, azonnal zárjuk le, és tegyük az üvegeket másnapig száraz gőzbe.

Gyöngyhagyma vörösborral

Az alapanyag itt is megtisztított és megmosott gyöngyhagyma. Vegyünk 2,5 dl olívaolajat (lehet egyéb étkezési olaj is), forrósítsuk fel, és a hagymát pároljuk meg benne üvegesre. Ekkor adjunk hozzá 1/2 liter vörösborral, 2 kis babérlevelet, 2 dkg sót, 15 dkg cukrot, 8 szem ánizst és 8 szem szegfűborsot. Az egészet hagyjuk gyöngyözve 5 percig forni. Ekkor rakjuk a hagymát üvegekbe, és öntsük rá a forró felöntőlevet. Azonnal zárjuk le és másnapig tegyük száraz gőzbe.

Patisszon (csillagtök)

Hazánkban egyre jobban kedvelt zöldségféle. Táplálkozási értéke is kedvező, mert elég sok fehérjét, C-vitamint és ásványi anyagot tartalmaz. Csekély a szénhidrát tartalma. Hús helyett is fogyasztják, de kellemes savanyúság is készíthető belőle. Savanyúságnak a kisebb, 2,5-4 cm átmérőjű darabokat válogassuk ki. Ezek színe még halványzöld illetve zöldesfehér, héjuk egészen vékony, magkezdeményeik még lágyak. Alaposan mossuk meg, a rajta maradt kocsányt vagy rászáradt virágmaradványt távolítsuk el. Forrásban levő vízben szűrőkanállal vagy szitával merítve egy percig előfőzzük, majd hűtjük. Az üvegek aljára tegyük megmosott, 3-5 cm-esre aprított fűszereket, ízlés szerint petrezselyem- és zellerlevelet, kaprot, tárkonyt, fokhagymát, kis szelet fűszerpaprikát, babérlevelet, néhány szem fekete borsot, esetleg 1-2 szem szegfűborsot és szegfűszeget, 1-2 karika tormát. Készítsük el közben a felöntőlevet, amelynek minden literéhez adjunk 3 dkg sót, 3-4 dkg cukrot, és a forralás végén 2 dl 10%-os ecetet. A felöntőlevet forrón öntsük az üvegekbe rakott patisszonra, légtelenítsük, majd lehetőleg celofánnal bélelt csavaros tetővel vagy patentüveg tetejével zárjuk légmentesen. Az 1 kg-os üvegeket meleg vízfürdőben, lassú, 20 perces fölmelegítés után, 10 percig tartasuk forrásban levő, gyakorlatilag 100 fokos sterilizálóban. Utána szedjük ki, ne maradjon a szükséges időnél tovább a forró vízben, mert túlfőhet.

Zöld paradicsom

Mindig van egy bizonyos hányada a paradicsomnak, amely még hosszú ős esetén sem érik be. Ezt kár kint hagyni a kertben, hiszen önmagában vagy szeletelve, más zöldséggel együtt, finom savanyúság készíthető belőle. A kis bogycsúcsú - talán legjobb a hosszúkás San Marsano - fajtát dolgozzuk így fel. Az uborkánál elmondottak szerint mossuk meg, szedjük le a kocsánymaradékot, majd 2-3 helyen rozsdamentes villával szurkáljuk meg, hogy a felöntőlé jól átjárja. Lecsöpögtetve rakjuk üvegekbe. Készítsünk - az ecetes uborkánál leírtak szerint - zöld leveles és szemes fűszerekből felöntőlevet. Adjunk hozzá sót, cukrot és minden liter vízhez számítva 2,5-3,5 dl 10%-os ecetet. Ezzel forrasszuk az üvegekbe rakott zöld paradicsomot, majd ne zárjuk, csak takarjuk le. Másnap öntsük le a felöntőlevet. Forraljuk fel még egyszer, tegyük minden üvegbe egy késhegynyi szalicilt vagy benzoosavas nátriumot, a forró felöntőlevet töltsük rá, légtelenítsük, majd celofánnal meg csavaros tetővel, vagy ha ez nincs, dupla celofánnal zárjuk le, és tegyük másnapig száraz gőzbe.

Zöld paradicsom édes-savanykásan

A zöld paradicsom kisebb bogyóit mossuk meg és kissé vágjuk ki a kocsányrésznél. Néhány helyen szurkáljuk meg rozsdamentes villával vagy kihegyezett tiszta fapálcikával. Tegyük be egy tálba, 2 evőkanál sóval keverjük többször át, takarjuk le, és egy éjszakán át hagyjuk állni. Ez fontos, mert így a kellemetlen kesernyés ízeket kivonjuk belőle. Másnap öntsük le róla a nedvet, majd folyó vízzel öblítsük le a paradicsomokat és csöpögtessük le. Ezután rakjuk üvegekbe. Készítsünk felöntőlevet 1 liter vízből és 3/4 liter borecetből (5%-os töménységű), 20 dkg cukorral, 2 dkg sóval, 4 kis babérlevéllel, 4 kis kaporlevéllel, 3 evőkanál mustármaggal, és azt forrón öntsük a paradicsomra. Takarjuk le. Legjobb ilyenkor ezt egy nagyobb üvegbe rakni. Egy hét után öntsük le a levét, forraljuk fel ismét és így forrón öntsük a paradicsomra. Még egy hét után ismételjük meg, de úgy, hogy ekkor már kisebb üvegekbe vagy jól zárható nagy üvegbe rakjuk a paradicsomot. A forrón lezárt üveget azonnal tegyük egy napra száraz gőzbe. Nagyon kellemes, különleges ízű savanyúság lesz.

Édes-ecetes uborka paprikával

Vegyünk 2 kg apró uborkát, mossuk meg, majd villával szurkáljuk meg. Ehhez 50 dkg beérett, piros étkezési paprikát is mossunk meg, vegyük ki a csomóját, és vágjuk 2 cm-es szeletekre. Fél liter borecetet és negyed liter vizet forraljunk fel, és öntsük az üvegekbe rakott paprikával kevert uborkára. Így tartsuk (húzassuk) letakarva 12 órán át. Ennek elteltével öntsük le a levét, és 1 kg cukorral, néhány szelet gyömbérrel, 4 szem csillagánizzsal, 2 darabka fahéjjal, 1 kávéskanál fekete borssal, 6 szem szegfűszeggel forraljuk fel és öntsük forrón az üvegekbe. Hagyjuk így 10 percig, majd leöntve ismét forraljuk fel, és töltsük azonnal az üvegekben lévő paprikára és uborkára. Zárjuk le az üvegeket celofánnal. A lét leöntve ezt három nap múlva ismételjük meg, de ekkor már az üvegeket celofánnal bélelt csavaros tetővel vagy dupla celofánnal zárjuk le, és rakjuk száraz gőzbe. Hűvös kamrában tároljuk.

Édes-savanykás tök

Egy nem túl érett spárgatököt tisztítsunk meg, hámozzuk meg és vágjuk ki a magját. A megtisztított rész kb. 1 kg tökhús legyen. Ezt vágjuk fel kb. 2x2 cm-es kockákra, vagy kis gömböket is vájhatunk karalábé-vájóval. Fél liter borecetbe tegyünk 1 kg cukrot, 1 fahéjat, 2-3 csillagánizst, 2-3 babérlevelet, 6-7 szem kardamomot, kevés őrölt gyömbért, 4-5 szem szegfűszeget, 1 kávéskanál fekete borsot, és forraljuk fel. A tökdarabkákat négy adagban, szűrőkanállal 2-2 percig ebbe az oldatba merítve, előfőzzük. Lecsöpögtetve tegyük a tököt egy nagyobb edénybe vagy üvegbe, és öntsük le sziruppal. Egynapi húzatás után öntsük le az oldatot, főzéssel csaknem a felére sűrítsük be. A tökdarabkákat ezután üvegekbe rakva öntsük le ezzel a forró felöntőlével. Azonnal zárjuk le az üvegeket celofánnal vagy csavaros tetővel, tegyük másnapig száraz gőzbe. Hűvös kamrában tároljuk.

Tök normadiai módon

Ehhez vegyünk 2 kg magjától megtisztított, hámozott fehér spárgatököt. Vágjuk kb. 2 cm széles szeletekre, majd ismét aprítva 2 cm kockákra. Vegyünk 1/2 liter gyümölcsecetet és 1/2 liter almabort vagy almalevet. Ehhez adjunk 50 dkg cukrot, forraljuk fel. Forráskor tegyük bele szűrőkanállal a tökkockákat, kb. 5 percig forraljuk. Kiszedve és lecsöpögtetve rakjuk üvegekbe (ez a mennyiség kb. 4 db 1 kg-os üvegbe elég). Minden üvegbe tegyünk egy kis darabka fahéjat. A felöntőlébe adjunk 1 evőkanál szemes borsot, 1 evőkanál mustármagot, 1

kávéskanál szegfűszeget, 1 kávéskanál sót. Az egészet jól forraljuk fel. A fűszerekről leszűrve, töltsük forrón az üvegekbe rakott tökkockákra, mindegyikre öntsünk egy kávéskanál almapálinkát, zárjuk azonnal légmentesen. Tároljuk lehetőleg hűvös és sötét kamrában. Legalább 1 hónapig húzassuk így az üvegekben, csak azután kezdjük fogyasztani. Sült és főtt húsokhoz, marhahúshoz, főtt csirkéhez is kitűnő köret.

Zöldbabsaláta télire

Tisztítsunk meg - lehetőleg zöldhüvelyű - 2 kg zsenge hüvelyes babot. Vegyünk 8 póré- vagy vöröshagymát, 1 csomag kaprot, 2 fűszerpaprikát, 4 kávéskanál mustármagot, 8 szem szegfűszeget, 2 kávéskanál szegfűborsot, 0,75 liter borecetet, 37 dkg cukrot, 1 evőkanál sót, 1 liter vizet. A zöldbabot és a hagymát tisztítsuk meg. A hagymát vágjuk 4-4 hosszúkás darabra, a zöldbabot vágjuk tetszés szerinti méretre. A 3-4 cm hosszúságú a legkellemesebb fogyasztásra. Mosás után szedjük le a kaporleveleket a szárról, és az elkészített üvegek aljára egyenletesen rakjuk bele. A paprikát, a fűszereket szintén osszuk el egyformán az üvegekben. Ezután töltsük fel az üvegeket a felvágott zöldbabbal. Közben készítsük el a felöntőlevet. 1 liter vízben oldjunk fel 37 dkg cukrot, adjuk hozzá a 0,75 liter borecetet, és hagyjuk ismét felforrni. Töltsük forrón a patent vagy csavaros tetős üvegekbe úgy, hogy a babot 2 cm folyadék fedje. Azonnal zárjuk le, és tegyük előre melegített vízfürdőbe. Az 1 kg-os üvegeket hevítsük 90 C fokig és tartsuk ezen a hőmérsékleten 90 percig, azaz másfél óráig. Így egész télen át eltartható önmagában, avagy más salátával keverve is ízletes savanyúság.

Piros káposztával töltött paprika

Hazánkban kedvelt savanyúság. A fehér húsú, az ecetes paprikánál ismertetett fajtájú, nem csípős paprikát mossuk meg, vágjuk ki a csomóját, a magházát. A piros káposztát tisztítsuk meg a néhány hibás és szennyezett levelétől, majd éles, hegyes késsel szedjük ki a torzsáját. Azután gyaluljuk le a káposztát, de kisebb mennyiséget kézzel is vághatunk. A káposztaszetelek ne legyenek 3-4 mm-nél szélesebbek. A szeteletelt káposzta minden kilogrammjához keverjünk 2 dkg sót, és legalább két órán át hagyjuk állni, közben néha keverjük meg. Ezután jól nyomkodjuk ki, és töltsük meg vele a kicsumázott paprikákat, majd tegyük 2-3 literes üvegekbe. A paprikát rakjuk szájjal fölfelé az üvegekbe és hintsünk mindegyikbe 8-10 szem köménymagot. Készítsük el a felöntőlevet: 8 dl vízhez adjunk 2-3 deka cukrot, 2 dkg sót, és a forralás végén 2,5 dl 10%-os ecetet. Tegyük bele literenként 1 g szalicilt vagy 1,5 g benzoésavas nátriumot is. Forrón töltsük a felöntőlevet a paprikára, majd zárjuk le celofánnal. Még kétszer öntsük le a felöntőlevet - kissé nyomkodjuk is ki a káposztával töltött paprikából - majd felforralva ismételten forrázzuk le a paprikát. Végül zárjuk le celofánnal. Nem valószínű, de ha kis erjedés mégis előfordul, az nem káros, és nem is rontja el a savanyúság ízét.

Vegyes savanyúság

Kellemes összetételű vegyes savanyúság alapanyagai lehetnek például: 20 dkg káposzta (szeletelve), 10 dkg sárgarépa, 5 dkg petrezselyemgyökér, 5 dkg zellergumó, 15 dkg szeletelt zöldpaprika, 15 dkg zöld paradicsom, 10 dkg uborka, 10 dkg karfiol, 5 dkg gomba, 5 dkg vöröshagyma (összesen 100 dkg). Ez csak egy összetételi minta. Lehet azonban a káposzta helyett nagyobb mennyiségben az uborkát alapanyagul venni. Ha sok a be nem érett paradicsom, 20%-os arányban is felhasználható. Fontos, hogy több-kevesebb vöröshagyma mindig legyen benne, mert attól jó íze lesz. Az apró, esetleg már sárgás, de éretlen paradicsomot mossuk meg, szeleteljük vagy daraboljuk. A sárgarépát, petrezselyemgyökeret,

zellt mosás és hámozás után szeleteljük fel. Mindegyik gyökérzöldséget külön-külön 2%-os sós, forrásban levő 2-4 percig előfőzzük, amíg hajlítható nem lesz. A vízből kivéve azonnal hűtsük le, nehogy megpuhuljon, s hagyjuk a szűrőkanálban lecsöpögni. Tehetünk hozzá rózsáira szedett kis karfiolt is, amit 1%-os sós vízben előfőzünk a túpróbaig, hogy el ne lágyuljon, majd 1%-os borkősavas vagy ecetes vízben hűtsük le. Ugyanígy készítjük elő a felezett vagy szeletelt csiperkegombát is. Megtisztított gyöngyhatagyma vagy ennek hiányában 2-3 kis dughagyma minden üvegben jól ízesíti a savanyúságot. Alapanyagként káposztát szoktak adni, de lehet uborka is. Ezeket csak 2-3% sóval behintve hagyjuk állni 1-2 óra hosszát, majd kinyomkodva használjuk fel. Ha az egyes összetevőket elkészítettük, tegyük a tiszta üvegek aljára 1-2 szelet tormakarikát és fűszerezésül néhány szem fekete borsot, mustármagot, koriandert. Erre rakjuk elkeverten vagy rétegesen az egyes zöldségeket. Ügyeljünk, hogy az egyes zöldségek minden üvegben azonos mennyiségben legyenek.

Közben készítsük el a felöntőlevet. Minden liter oldathoz mérjünk ki 7 dl vizet, 2 dkg konyhasót, 4 dkg cukrot. Forraljuk fel. A túzról levéve öntsünk hozzá 3 dl ecetet (10%-osból vagy 1,5 dl-t, ha 20%-os erősségű az ecet). Keverjük a léhez és még melegen öntsük az üvegekre. Nagyon fontos a légtelenítés, mert az erősen benyomkodott szeletek közé eléggé beszorul a levegő, és azt ajánlatos eltávolítani. Műanyag lapátkával vagy inkább fa-, mint fémvillával mozgassuk úgy az üvegek tartalmát, hogy a légbuborékok a felszínre kerüljenek. Szükség szerint öntsük fel ismét felöntőlével, és újra légtelenítsük, amíg azt nem tapasztaljuk, hogy a szeletek elmozdításával már nem szál fel légbuborék. Ekkor, ha szükséges, még egyszer töltsük után a felöntőlevet, hogy kb. 1 cm lé borítsa a savanyúságot. Zárjuk le celofánnal és csavaros tetővel, vagy celofán- és pergamenréteggel, hogy minél légmentesebb legyen. Lehetőleg a fém csavaros tető ne érintkezzék közvetlenül az ecetes lével. Utána tegyük melegvíz-fürdőbe, és lassú, körülbelül 10-15 perces fölmelegítés után érjük el a csírátlanításhoz szükséges 85 C fok hőmérsékletet. Az 1 kg-os üvegeket 20 percig tartsuk ezen a hőmérsékleten. Utána nyissuk fel a csírátlanító fazekat, vegyük le a tetejét, hogy aránylag gyorsan kihűljön benne a kész savanyúság.

Csalamádé

Gazdag, változatos ízét a rendelkezésünkre álló nyersanyagokból ízlésünk szerint alakíthatjuk. Általában különböző arányban uborkát, zöldpaprikát, zöldparadicsomot, zöld dinnyét, káposztát, vöröshagymát keverjük össze. Egy kg csalamádésalátához igen kellemes ízű a következő összeállítás: 40 dkg uborka, 25 dkg zöldpaprika 10 dkg zöldparadicsom, 16 dkg káposzta, 5 dkg zöld dinnye, 4 dkg vöröshagyma. Az előkészítés során az egyes alkotórészeket mossuk, majd tisztítsuk meg. Az uborka igen tetszetős, ha a héját nem tisztítjuk le, csak jól megmossuk és úgy szeleteljük. A paprikát mosás után kicsumázzuk és vékony karikákra vágjuk. A zöld paradicsomot, a kis zöld dinnyét mosás után szintén fölszeleteljük. A káposztát ne mossuk, hanem az egy-két szennyezett, sérült felső borítólevelét távolítsuk el, torzsáját késsel vagy fűróval lazítsuk fel, de kivágni nem kell. Utána 2-3 mm-es szeletekre vágjuk. Tisztítás után a vöröshagymát is vágjuk karikákra. Az egész keveréket 3-4 dkg sóval keverjük össze és 24 órán át hagyjuk pihenni. Közben is keverjük meg néha. Ezután nyomkodjuk ki, lehetőleg úgy, hogy a zöldségszeletek ne törjenek össze. Végül rakjuk az elkészített tiszta üvegekbe.

A felöntőlé készítése: minden liter vízhez vegyünk 7,5 dl vizet, 5 dkg cukrot, 0,5 g egész fekete borsot, 0,3 g szegfűborsot, 0,6 g babérlevelet, 0,4 g mustármagot. Az oldatot a fűszerekkel együtt forraljuk fel, és adjunk hozzá literenként 2,5 dl 10%-os ecetet meg 1 g szalicilt vagy benzooesavas nátriumot. A megtöltött üvegeket még nyitottan helyezzük meleg

vízfürdőbe (vigyázva, hogy a külső víz bele ne folyhasson az üvegbe), és lassan melegítsük elő. Öntsük a forró felöntőlevet a már langyos üvegekbe és takarjuk le őket. Másnap öntsük le a savanyúságról a felöntőlevet, ismét forraljuk fel, és az előző napihoz hasonlóan töltsük az előmelegített üvegekbe. Gondosan légtelenítsük. Az üvegeket ekkor már azonnal zárjuk le celofánnal vagy csavaros tetővel. Csírátlanítani nem kell, az ecet és a hozzáadott konzerválószer tartósítja a kétszeri forrázással. Jobb is, mert a vékony szeletek túlságosan megpuhulnának a sterilizálás alatt.

Cukkíni római módra

2 kg cukkíni gondosan mossunk meg. 1/2 cm vastag szeletekre vágjuk le. 1/2 liter borecetben (5%-os töménységű) forraljuk fel az összevágott cukkínit. Egy citromot mossunk meg, héjával együtt vágjuk igen vékony karikákra, szedjük ki a magját. Az ecetből szűrőkanállal szedjük ki a cukkínit, és a citromkarikákkal együtt helyezzük üvegekbe. Vegyünk 25 dkg vöröshagymát, tisztítsuk meg, vágjuk vékony karikákra, és forró olajban (legjobb az olívaolaj, de jó a napraforgó is), néhány percig pároljuk, amíg üveges nem lesz, de ne legyen puha. Lecsöpögtetve rakjuk az üvegekbe levő cukkínire. Az ecetet leszűrve forraljuk fel 25 dkg cukorral, 1 evőkanál mustármaggal, 3-4 szelet szárított chilivel, 1 kávéskanál vegyes zöldfűszerrel. (Ebben lehet kevés tárkony, borsikafű, turbolya, illetve variálhatjuk tetszés szerint.) Az egészet felforralva és leszűrve öntsük forrón az üvegekben levő cukkínire, és azonnal zárjuk. Lehetőleg hűvösben, sötétben tároljuk. Nem egész télre, de 3-4 hónapig elálló savanyúság.

Szakácskönyv - 4 az egyben

4. könyv: Süteményes receptek régről és mostanról

A torták és sütemények díszítéséről Mignonok készítése

Torták és mignonok bevonására szolgáló mázak

Fehér cukormáz hideg úton
Fehér cukormáz meleg úton
Kávémáz
Cukros csokoládémáz
Csokoládémáz, vajjas
Csokoládémáz, olvasztott

A krémekről

Krémek készítése
Mire ügyeljünk a krémek elkészítésénél?
Egy-két szó a krémek táralásáról

Töltelékkrémek készítése

Jegeskávé vagy csokoládé
Rothermere-krém
Krémeslepény
Mokkakrém-torta
Citromkrém-szeletek
Sonkás csigák
Habtekeres
Ribizli (gyümölcsös) lepény
Bisquit-tekeres mogyorókrémmel
Vaníliás kuglóf
Túrós torta
Brioche
Zsírban sült párnácskák
Fonott kalács
Sziléziai hintett lepény
Vaníliás Bisquit (piskóta-forma)
Könnyű teasütemény
Sajtos rudacskák teához
Túrós táska
Lili-kifli
Diák-kenyér
Zsúrpagácsa
Mogyorós fészek
Mogyorós babtorta
Burgonyás patkók
Női szeszély
Csokoládés őzgerinc
Rokokó torta

Néger kifli
Mágnás dióspite
Csokoládés szeletek
Ánizsivek
Mandulás félholdak
Narancsrudacskák
Diós rudacskák
Sós tearudacskák
Búr-torta
Morzsalepény
Szentjánoskenyér-torta
Mogyorós szelet teához
Leveles sajtos rudak
Fahéjas borbamártó
Ördög pilulái
Non plus ultra pogácsa
Ánizsos rudak
Mandulás bimbók
Fűszeres borbarát
Túrófánk
Gesztenyés csók
Vaníliás perecek
Garibaldi szelet
Ünnepi torta
Gesztenyetorta, töltött
Edward-szeletek
Márványszelet
Dobos-torta
Datolya-csók
Diós felfújt
Bécsi keksz
Császárfánk
Szerelmes levél
Dióstekercs
Dióstorta
Indiáner-fánk
Mogyorókrém-torta
Alvétorta
Gesztenye mignonok
Álkomiszkenyér
Huszárcsók
Dióspogácsa
Jäger-tortaszeletek
Szilveszter sütemény
Napóleon-szeletek
Puncstorta krémmel
Orosz teasütemény
Japán-torta
Szegedi tejszelet
Mákoskürt

Mézeskalács
Nürnbergi báblepény
Diós linzi tortácskák
Paulette
Meggyes lepény
Almás puding
Mogyorós habkarikák (igen csinos karácsonyfa sütemény)
Léha sütemény
Piskótafánk.
Rózsafánk
Túrópogácsák
Mogyorós perecek
Kanonok lepény
Gyümölcsös gesztenye torta
Csokoládés koszorúk (karácsonyi édesség)
Túrós fonatok
Kossuth-kifli
Fahéjas vaníliás rudacsák
Homoktorta
Vaníliás habcsigák
Kókuszperecek
Farsangi szelet
Vaníliás teasütemény
Vajastáskák
Sacher-torta
Prelátus-torta
Bécsi kokárda
Meggyes piskótaszeletek
Püspökkenyér
Dióskifli
Forgácsfánk
Dominó
Stefánia-torta
Tiroli rétes
Ánizsos szelet teához
Mozart-szelet
Gesztenyés kosárka
Mandulás keret
Croquettes
Londoni keksz
Francia mandulás sütemény
Tejszínes habtölcsér
Habos teasütemény
Morzsa torta
Kávéfelfújt vaníliakrémmel
Cukorszalámi
Zárdakifli
Kakaós torta
Csokoládés hajócskák
Dióskürt

Habos csokoládémáglya
Tealinzer
Sonkás tekercek
Citromos koszorú
Diós zsúrszeletek
Csokoládés fészek
Narancstorta
Vilmos keksz
Pozsonyi patkó
Almáslepény
Csokoládé-patience (gyors karácsonyi sütemény)
Édes pogácsa
Burgonyás szelet
Alma, csőben sütvé
Mexikói kókuszos piskóta
Mandulás túrókrém
Máktorta citrommázzal
Mogyorós sült banán
Túrós palacsinta, őszibaracköntettel
Rántott tejbegríz
Mákosguba, vaníliapudinggal
Cirmos alma
Almagombóc
Epres piskóta
Egzotikus gyümölcsrizs
Hamis túrógombóc, málnasodóval
Cheesecake (amerikai, édes sajtorta)
Részeg nyárvégi gyümölcskehely
Burgonyafánkók, mandulával
Ananász vanília-kehely
Kókuszgolyó
Bundás banán, csokoládéöntettel
Kókuszos golyó
Piskótahasábok kókuszban
Pöttyöske
Gyümölcstorta
Sajtrolád
Rumos dióbomba
Túrókrémes
Túrós párnácska
Túrós-diós pogácsa
Poharas piskóta
Diós kocka
Diós rudak
Kókuszcsók
Vajas teasütemény
Egyszerű teasütemény
Ízes kocka
Linzerperec
Burgonyás linzer

Burgonyás patkó
Töpörtyűs almás
Szerecsenfánk
Olajban sült párnácska
Virágfánk
Gyümölcskenyér
Marcsa-pogácsa
Margit-szelet

Sajtos fillér
Sajtos lapocskák
Sajtos puffancs
Finom sajtos
Túrófelfűjt
Sós stangli
Sonkás lepény
Sonkás vagy gombás batyu
Reggeli sütemény
Teapogácsa
Az eredeti somlói galuska
Málnahab
Vegyes jégrém
Burgonyás csöröge
Tejfölös fánk
Rózsafánk
Forgácsfánk
Hókifli
Sajtos pogácsa
Túrós táska
Gyümölcs és zöldségcsemegék
Gyümölcskocsonya
Rakott gyümölcskocsonya
Gyümölcssajt nyersen
Vízen kelt kifli (nagykunsági lakodalmi sütemény)
Krémek sütemények, torták töltéséhez, édes mártások
Kávékrém
Csokoládés gesztenyekrém
Búzacsírás töltelék
Főzött csokoládékrém
Főzött kávékrém
Diós töltelék
Citromkrém
Vaníliakrém
Karamellkrém ostyátöltéshez
Csokoládémártás
Narancsmártás
Kalácstészta (alaprecept)
A kevert élesztős tészta (kuglóf)
Omlós élesztős tészta
Hajtogatott élesztős tészta (alaprecept)

Rétesek
Rétestészták
Mákos rétes
Élesztős rétestészták
Almás rétes
Cseresznyés és meggyes rétes
Túrós rétes
Kapos-túrós rétes
Káposztás rétes
Vargabéles

Süteményes receptek 1920 körüli időből

Minden háziasszonynak megvan a kis könyve, melybe kapott s jónak talált sütemény-előíratait összegyűjti. Bármennyire is gazdag tartalmú legyen ez a kis jegyzet, mégis szükséges ezt újabb receptekkel bővíteni. Vessünk csak egy kis összehasonlítást a féltve őrzött könyvecske és a süteményes könyv előíratai között. Már a legelső pillantásra megállapíthatjuk, hogy mily gazdaságos, mily takarékos e kis könyvecske minden egyes receptje. Meglepetésünk pedig akkor lesz csak igazán nagy, ha egyeseket elkészítve, látni fogjuk, hogy a hihetetlennek vélt tészta mily könnyű és omlós lesz. Nézzünk csak körül az otthoni kis konyhajegyzeteinkben. Hogy a torta könnyű és magas legyen, hogy kuglófunk szépen sikerüljön, hogy teasüteményeink és sütemény szeleteink omlósak legyenek, sok tojást, élesztőt, nagy mennyiségű vaját vagy zsírt kell felhasználnunk. Feleslegesen tesszük pedig ezt, mert egyrészt túlterheljük a süteményt a nehezen emészthető anyagokkal, másrészt pedig nem járunk el kellő takarékosággal. Nézzük csak ez anyagok közül az élesztő hátrányait. Legtöbben önök közül talán nem is tudják, hogy az élesztő és a kovász, mint híres vegyészek már régen kimutatták, a kelesztéshez szükséges gázokat a tészta legfontosabb tápanyagainak, a szénhidrátoknak elbontása által fejleszti s így természetesen a sütemény tápértékét csökkenti. Az élesztőnek ezen bontó munkájához 2-3 órai kelesztés szükséges, ez a hosszú idő viszont az élesztős tészta gyors elkészítését teszi lehetetlenné. Gyakran megtörténik, hogy türelmetlenségből vagy elnézésből nem várjuk be az élesztővel készített tészta teljes megkeletését s süteményünk keletlen, élvezhetetlen lesz. Sok más bajon és kellemetlenségen kívül még édes süteményeink kenyérszerű mellékíz is nyernek, mely bizony semmiképpen sem válik azok előnyére. A gyakorlati háziasszony volt az első, aki észrevette az élesztő hátrányait, s azokat kiküszöbölendő szódabikarbónát, szalakálit, cremortartarit stb. kezdett süteményeihez használni. Ezek a népiesen használt kelesztőporok azonban egyenesen hátrányosak a sütemények ízére és az emésztésre, mert belőlük a sütés folyamán kellemetlen ízű, sőt káros sók is keletkeznek. Mindezekkel szemben a gyakorlat mutatta meg a helyes utat, mely kiválóan találta e célra a sütőport. Vegyi összetételénél fogva a tészta felfúvásához szükséges gázokat a sütőpor nem a tészta értékes tápanyagainak elbontása folytán, hanem saját anyagából önmaga fejleszti. E vegyi átalakulás következtében keletkező anyagok az élesztőnél tápérték csökkenést, a sütőpor alkalmazásánál pedig tápérték emelkedést biztosítanak, mivel e sütőporral a süteménybe értékes foszfátsók jutnak. Mint rendkívül fontos tulajdonságot kell kiemelnünk, hogy a sütőporral készült sütemény minden kellemetlen mellékíztől teljesen mentes, annál is inkább kiemelendő ez egyedülálló tulajdonsága a sütőporoknak. További előnye a sütőporos tésztáknak, hogy 15-20 perc alatt elkészíthetők, tehát igen nagy megtakarítást jelent időben és mint már láttuk, tojásban és vajban, ha süteményekhez a sütőport használjuk. A sütőport akkor használjuk helyesen, ha mindig a szükséges mennyiségű lisztkeverékhez adjuk hozzá a többi előírt anyagot. Vízen vagy tejen a sütőport feloldani nem szabad, mert elveszti kelesztő hatását. A sütőporral eldolgozott tésztatömeg azonnal is süthető, tehát nem szükséges várni a megkeletésre. Édes tészták ízesítésére és beszórására leggyakrabban a vaníliás cukrot használjuk. Manapság a rúdvanília már alig szerepel az általános forgalomban, mert helyét e téren a zamatanyagával készült tömény és kényelmes vaníliás cukor, az úgynevezett vanillincukor tölti be. A sütemények beszórására szánt vaníliás szórócukrot úgy készítsük, hogy fél kg finom lisztcukorhoz 1 csomag valódi vanillincukrot keverünk. Teasüteményekbe, kekszekbe vagy bármely édes süteménybe, ha kellemes vaníliás ízt akarunk, minden fél kg tésztába a begyúrásnál vagy bekeverésnél 1 csomag vaníliás cukrot tegyünk.

A torták és sütemények díszítéséről

A házi süteményekhez a gazdasszony a legjobb anyagokat használja, süteményei tápértékben sokkal gazdagabbak, mint a cukrászsütemények és mégis azok kívánnivalóbbak és tetszetősebbek a legügyesebb háziasszony előtt is. Egyszerű ennek az oka, a cukrász a legegyszerűbb süteményeit is szépen, gondosan szeleteli, tetszetősen vonja be és valóságos művészettel díszíti. A hozzá nem értő előtt különleges tudománynak tűnik ez fel, pedig nem is annyira az ismeretek, mint inkább a gyakorlat és az egyéni ízlés a fontos a torták és szeletek díszítésénél. Ha az ügyes háziasszony megismeri egy-két módját és eszközét a díszítésének, akkor egy kevés ízléssel és türelemmel hamarosan otthon, a konyhán is elkészül a cukrászsütemény. Ebben akarunk segítségére lenni a sütni szerető háziasszonynak, mikor egyes módjait és anyagait a bevonásnak és a díszítésnek ismertetjük. Természetesen mindent nem tudunk e helyen elmondani, de ez céltalan is volna s így csupán azokra az alapvető módokra szorítkozunk, melyeknél a szükséges anyagok bárki által hozzáférhetőek. Legelsősorban a sütemények szeleteléséről kell megemlékeznünk. Különösen nagy fontossággal bír a szép szabályos szeletelés azoknál a süteményeknél, melyeket bevonni vagy díszíteni kívánunk. Egy lapban sültt bisquit tésztnél vagy lepényeknél a tepsis oldalán barnábbra sült és szabálytalan széleket éles téasztavágó késsel még a tepsiben vágjuk le. A töltelékkel megkent és egymásra borítandó lapokat pedig mindig az összeállítás után vágjuk körül. Ezeket a lapokat, ha nem kívánjuk bevonni, először lyukacsos kanálba tett finom lisztcukorral tisztán vagy vaníliás cukorral keverve szórjuk be és csak azután jelöljük meg tetejükön a vágás vonalait, gondosan ügyelve arra, hogy az egyes szeletek egyforma nagyságúak és szabályosak legyenek. Vágáshoz mindig vékony pengéjű téasztavágó kést használjunk, melynek hegyével lassan húzva vagy szurkálva haladjunk a kijelölt vonal mellett. Némi többletmunkát jelent ugyan az előre kijelzés a tésztnél, de azért, ha csinos süteményt akarunk készíteni, ezt a kis munkatöbbletet ne hagyjuk el. Mázzal való bevonás előtt az összeállított torták tetejét az egyenetlenségtől megtisztítjuk s nagyobb bádoglapra vagy fehér papírra helyezve nagy kanál segítségével a mázzal egyenletesen leöntjük. A lágymázbevonatot a felöntés után mindjárt vékony kés lapjával elsimítjuk és az alátéttel langyos sütőbe tesszük száradni. Az egészen enyhén meleg sütőben a cukros máz felülete fényt kap s szépen szárad. A cukormázak kétfélék, úgymint hideg és meleg mázak, aszerint, amint hidegen vagy melegítve kell velük dolgoznunk. Legismertebb és gyakori a cukormázakon kívül a csokoládéval való bevonás. Ennél a módnál a tortát gőzön olvasztott ún. mártócsokoládéval (Tunkmassa) öntjük le és a késsel való lesimítás után hideg helyre tesszük, hogy a bevonat megfagyjon. Az olvasztott csokoládéval bevont süteményeket sütőbe tenni, mint a cukros máz szárításánál tettük, nem szabad, mivel a bevonat leolvad. A meleg cukros mázat és mártócsokoládét mindig forró vízbe tett vagy gőz fölé helyezett edényben olvasszuk és tartjuk, míg a bevonást végezzük. Ha a bevonással elkészültünk, hozzákezdhetünk a díszítéshez. Ez egy kissé több türelmet igénylő munka lesz, de ha készen áll majd a torta, örömeinket leljük benne. A legegyszerűbb elemei a díszítésnek a befőtt és cukrozott gyümölcsök, csokoládédrazsék, cukorkák, egész pörkölt mogyoró szemek, fél dióbél, tejszínhab és csokoládécsók stb. Ezekkel a tortán koszorút, füzért vagy középre rozzettát készíthetünk. A cukrozott gyümölcsök helyes megválasztásával és szeletelésével igen tetszetős koszorúkat vagy virágokat készíthetünk a torta tetejére. Ilyen virágszerű dísznél a leveleket citromádból vagy pisztáciából (cukrozott zöld mandula) készítsük, a virágszirmokat pedig pirosra festett cukrozott körte vagy birs gyümölcsökből. Különösen szép ez a gyümölcsdíszítés a fehér vagy világos színűre bevont tortáknál. Általában arra ügyeljünk, hogy a dísz mindig színében lehetőleg elüssön a máz színétől, mert így a díszítés jobban érvényesül s tetszetősebb is lesz a munkánk. Tehát előnyösen használhatók fehér vagy világos színűre készült bevonatokra a csokoládédrazsék, befőtt vagy cukrozott cseresznye és

meggysemek, csokoládésók stb. Csokoládéval bevont süteményeknél a fél dióbeleket tisztán, a mogyorószemeket pedig világosra pörköltten használjuk a díszítéshez, a dióbeleket esetleg mézbe vagy világossárgára olvasztott cukorba is márthatjuk. Csinosan alkalmazhatjuk a más színű cukros mázakat, ha vékony egyenletes sugárban úgy öntjük a már szárított alapbevonatra, hogy hurkolt koszorúkat vagy rácsozatot alkossanak. Az ilyen rajzolatokat a díszített tortán is készíthetjük s kis ügyességgel ilyen módon egyszerű feliratot vagy évszámot is tehetünk a tortára. A mázak helyett bevonásra felhasználhatjuk a vajás töltelékeket is, de ezeket mindig szórjuk be valamivel. Erre a célra igen szépen alkalmazhatjuk az úgynevezett csokoládédarát, melyet fűszer és csemege üzletekben vásárolhatunk. Evvel a csokoládédarával bőven hintsük be a bevont tortát s a felesleget aztán leszórjuk. A darával ilyen módon beszórt tortára még vajás csokoládéból nyomózsákkal díszeket készíthetünk. Használhatjuk még beszóráshoz a kis darabokra tört ostyalapokat, a késsel kaparva készített csokoládéforgácsot, a durván reszelt csokoládét vagy a darabosra tört mogyorót, mandulát vagy diót. Ezen anyagoknak a tortához való megválasztása és a díszítés kivitele már az egyéni ízlés munkája. Bővebben kell foglalkoznunk a díszítés egyik segédeszközével, a nyomózsákkal. Ez egyszerű, otthon is elkészíthető eszköz nélkül a cukrász meg sem tudna mozdulni. Egészítsük ki tehát konyhai felszerelésünket evvel a hasznos darabbal, mely nagy segítségünkre lesz a különböző csókok, piskóták stb. készítésénél, habtöltéseknél és főleg a díszítésnél. Szerezzünk be tehát jobb üzletben egészen sűrű szövésű, vízhatlan lenvászonanyagból 2 zsák részére fél métert. A vászonból két egyforma háromszög-alakú darabot szabunk ki, melyeket felső és alsó szélein egyszeri hajtással beszegünk, azután a középső résznél összehajtjuk és a nyitott oldalrésztt varrógépen kis öltéssel végigvarrjuk. A szálak elkötése után a tölcészerű zsákot kifordítjuk. Vásároljunk vaskereskedésben a nyomózsákhoz megfelelő végeket, mégpedig csillag alakúra bemetszett és kerekcsőjét is, lehetőleg mindegyikből két-két nagyságút. Ezeket a formázó tölcéseket a zsák keskeny végébe belülről szorosan betoljuk. A nyomózsákból a használat után a bádogtölcésért kivesszük és a zsákot így mossuk ki. A nyomózsákhoz szükséges formavégeket kívánságra a kiadók is küldenek. Kevés gyakorlattal igen szép és mutatós díszítéseket készíthetünk aránylag gyorsan a nyomózsák segítségével.

Mignonok készítése

Sütemények mignonok alakjában való elkészítése a legtöbb háziasszony előtt nem ismeretes, pedig ez a legcsinosabb és legtetszetősebb felszolgálási forma. Sokféle színben, változatos alakban és szebbnél-szebb díszítésben készülnek ezek a cukrász műhelyében. Kis ügyességgel magunk is készíthetünk mignonokat, hogy örömet szerezzünk vele családunknak vagy szívesen látott kedves vendégeinknek. Melyik az a háziasszony, kinek nem válna dicséretére, ha vendégeinek bevallja, hogy ezeket maga készítette. Lássunk tehát hozzá. Mindenek előtt a legnagyobb gondossággal vágjuk fel vagy szűrjük ki vágóval a megsütött s már megtöltött tésztalepényt. A legkülönbözőbb alakúra vághatjuk a tésztánkat, de leggyakoribb és legegyszerűbb, ha négyszegletes, kerek, téglány vagy ovális formákat választunk. A négyszegletes és téglalakú szeleteknél a vágás után tésztamaradékunk legfeljebb a szélekről marad, a kerek s más formákkal való kiszúrásnál ellenben annál több. Ezeket a maradékokat kissé feldaraboljuk és kevés töltelékkel, gyümölcsizzel vagy sűrűre főzött cukorsziruppal keverjük és golyókat, piramist vagy tornyocskákat alakítva belőlük, langyos sütőben rövid ideig szárítjuk. A kész szeleteket és a tésztamaradékból a leírt módon készült darabokat tetszés szerint mázzal vonjuk be. A bevonás leghelyesebb módja, ha a mignonokat villára tűzzük fel és úgy mártjuk az elkészített mázba, hogy aljuk bevonatlanul maradjon. A mártás útján történő bevonásnál a szükségesnél több mázt kell készíteni s így ez csak akkor gazdaságos, ha sokat készítenek. Kevés számú mignon esetén a legtakarékosabban úgy

járhatunk el, hogy a villára felszúrt süteményre, a tál felett forgatva, kanállal egyenletesen öntjük fel a mázt. A mignonok készítésénél törekedjünk arra, hogy azok különféle színűek legyenek akkor is, ha belsejük ugyanabból a süteményből készült. Ebből a célból mindig fehér mázt készítsünk, melyet azután többfelé osztva, különféle színekre festünk. Az alapbevonatot így más-más színben csinálhatjuk, melyekre különösen szépen alkalmazható azután a más színű mázdíszítés. Kis ötletességgel vendégeinkre találó díszítést vagy egyszerű rajzot, esetleg monogramot, betűket stb. készíthetünk a mázzal a mignonokra. Egyszerűen a legkülönfélébb ötleteket használhatjuk fel, hogy tréfát vagy meglepetést szerezzünk körünkbe látogató vendégeinknek. A mázak fényezése úgy történik, mint a tortáknál. A fentebb említett színes mázdíszteken kívül felhasználhatunk e célra a csokoládédrázsékat, cukrozott gyümölcsöket, tejszínhabból vagy csokoládéból nyomózsákkal készített csókokat, kis koszorúkat, mártócsokoládéba feléig vagy egészen bemártott fél dióbeleket, gesztenye és mogyorószemeket, befőtt gyümölcs-szeleteket stb. Igen csinosak lesznek a világos mártással bevont mignonok, ha a még nedves mázra csokoládédarát szórunk és így szárítjuk meg a bevonatot. Az elkészült mignonokat mindig az ún. mignon papírka kapszulákba téve szolgáljuk fel. Ezek a kis papírtokok igen olcsón, különböző nagyságban beszerezhetők.

Torták és mignonok bevonására szolgáló mázak

A mázak készítésénél tortákra 30 deka, mignonokra pedig a nagyságuktól függően 2-3 deka cukrot számítsunk.

Fehér cukormáz hideg úton

30 deka, egész finom szitán átengedett porcukrot keverjük simára 2 tojás fehérjével és fél citrom levével. A mázt azonnal használhatjuk. Langyos sütőben szárítva a bevont süteményeket, szép fényt nyernek.

Fehér cukormáz meleg úton

30 deka cukrot egy kis borospohár vízzel leöntünk s tiszta edényben kis lángon addig főzzük, míg a belemártott s lecsurgatott lyukacsos habkanálra fújva a lyukakon hólyagok nem keletkeznek. Ekkor a forró szörpöt márványlapra öntjük ki és széles lapos késsel forgatjuk ide-oda (cukrásznyelven táblázzuk), míg átlátszatlan és kemény lesz. A fehér megkeményedett cukortömeget most nedves kézzel meggyúrjuk és tiszta edénybe téve, gőz felett önthetővé olvasztjuk. Melegen öntjük a tortára vagy a mignonokra és meleg késsel simítjuk. Szárítás, fényezés mint a hideg máznál.

Kávémáz

30 deka cukrot egy kis borospohár erős feketekávéval elkeverünk és a meleg úton készült fehér cukormáznál leirt módon főzzük és táblázzuk.

Cukros csokoládémáz

20 deka finom szitán átszitált porcukrot 2 tojás fehérjével elkeverünk, ezután 12 deka megolvasztott csokoládét öntve hozzá, gőz fölött simára keverjük. Szükség szerint a bevonás előtt pár csepp sűrű szirupot is tehetünk a mázhoz. Langyosmelegen öntjük a süteményre és gyengén fűtött sütőben szárítjuk meg.

Csokoládémáz, vajjas

12 deka cukrot 10 deka csokoládéval és egy kis pohárka vízzel sűrűre főzünk. A tűzről levéve, simára keverjük. Ha kissé kihűlt, még kis tojásnyi vajat keverünk hozzá és a tortára kenjük.

Csokoládémáz, olvasztott

20 deka megolvasztott mártócsokoládéhoz (Tunkmassa) kis kanálnyi vajat teszünk. A tortákat vagy mignonokat melegen vonjuk be e csokoládéval. Evvel a mázzal bevont süteményeket csak szabad levegőn száríthatjuk.

A krémekről

Kellemes és kedvenc édességek mindenki, különösen a gyermekek előtt a krémek. Sok háziasszony kívánná is elkészíteni, de visszariad a sok munkától, s bizony így csak kivételes alkalommal jut a ház asztalára az apróságok e kitűnő édessége. Valljuk be, nem is olyan egyszerű az elkészítésük: zselatint oldani, a tojást hozzáadva gőzön tartott edényben keverni, lisztet óvatosan szórni bele, ismét gőzön tartani, ez annyi munkát és időt jelent, amennyit nemigen tud magának szakítani a háziasszony a napi munka közepette. Mindeme nehézségek mellett még nem is ajánlatos gyerekeknek, sőt felnőtteknek sem a zselatinos krém, mert egyike a legnehezebben emészthető édességeknek, melyek megfekszik a gyomrot. Tehát ügyelnünk kell arra, hogy mivel készítsük a töltelék- vagy a külön adagokban felszolgálendő krémünket. Manapság ez már gondot nem jelent, mert rendkívül gyorsan, majdnem pár perc alatt, kitűnő krémet készíthetünk az elismerten jó Váncza-féle krémporokból, melyeket már nemcsak a háziasszonyok javarésze, hanem a legnagyobb cukrász-üzemek is állandóan használnak. Orvosok ajánlják, korházak étrendjükben rendszeresen előírják, mivel igen könnyű és ízletes formában található nagy értékű tápláló étel a gyengélkedőknek. A krémporok magas tápértékű szénhidrátartalma és zselatinmentessége az, ami biztosítja, hogy a segítségével készült krém egy ideálisnak mondható tápláló eledel, mely éppen tartalmánál fogva gyorsan emésztődik s így még a legkisebb gyermekeknek is nyugodtan adható. Nagy előnye a krémpornak, hogy sokféle ízben és formában való felhasználhatósága lehetővé teszi gyermekeknél az állandó változatos tejes étrendet. A krém elkészítése nem okoz gondot, ha Váncza-krémport használunk, mivel az elkészítéshez szükséges cukor és tej a jó háziasszony élettárában mindig található. A gyors elkészítés lehetővé teszi, hogy a bármikor váratlanul érkező vendéget egy kellemes édességgel kínáljuk meg, hogy pár perc alatt kitűnő uzsonnát készítsünk, hogy ebédünkhöz hirtelen még egy tökéletes befejező fogást szolgálhassunk fel. Mindenki megtalálhatja ízét, mert a Váncza-krémpor csokoládé, vanília, mokka, gesztenye, mogyoró, málna, eper, narancs és citrom ízekben kapható a fűszerüzletekben.

Krémek készítése

Szükséges anyagok: fél liter tej, 2-3 evőkanál (10-12 deka) cukor és 1 csomag Váncza féle krémpor bármely ízzel. A krémport fél l hideg tejjel és ízlés szerint 2-3 tetézt evőkanál cukorral hidegen elkeverjük, azután gyenge tűzön állandó keverés mellett főzzük és a forrás megkezdésétől még 2-3 percig forraljuk. A meleg sűrű krémet bevizezett hideg formákba öntsük és hideg helyre téve hagyjuk kihűlni. A teljesen kihűlt krémeket a formákból vagy poharokból kiborítva tálaljuk.

Mire ügyeljünk a krémek elkészítésénél?

Ne főzzük a krémet túlságosan, mert akkor kemény lesz, kevés főzés után pedig lágy marad s nem jön ki szépen a formákból. Főzés után 2-3 perces további forralás a legjobb. A cukor mennyisége a krém elkészítését nem befolyásolja, tehát ízlés szerint vehetjük, 2-3 evőkanál azonban általában elegendő. A meleg krémet mindig a betöltés előtt vízbe mártott hideg formákba öntsük és csak a teljes kihülés után borítsuk ki azokból. A főzéshez tejeslábaszt használjunk.

Egy-két szó a krémek tálalásáról

A krémet mindig kisebb (1-2 személyes) formákba vagy ezek híján borospoharakba félig öntsük. Az így adagolt krémek gyorsabban hűlnek ki és sokkal csinosabbak, mint a nagy formákból tálaltak. A formákból a krémeket üvegtányérokra borítsuk ki, mert ezeken sokkal szebbek a felszolgálásnál. Igen csinos tálalás, ha a krémeket tojástartókba vagy egész kis mokaácsészékbe öntjük és kihülés után kis mignon papírtálcákba borítjuk. Természetesen ezt mindig közvetlen a felszolgálás előtt csináljuk, mert a papírtokok állásban átmedvesednek. A krémmignonok tetejét tejszín-habcsókkal vagy egy-egy szem cseresznye befőttel díszíthetjük. A krémhez mindig valamilyen egyszerűbb süteményt, mint piskótát, bisquit-szeletet, ostyát vagy holipnit is szolgálunk fel. Nagyon szép tálalási mód, ha rétegezett krémet készítünk. Ilyenkor nem szükséges a különböző ízeket egyszerre elkészíteni, hanem először elkészíthetünk pl. vanília-krémet, ezzel a formákat félig vagy harmadáig megtöltjük, azután pl. csokoládét, ezt a vaníliára rétegezzük és így egymás után tetszés szerinti sorrendben. Megjegyezzük, hogy a rétegek, ha víz nem jut közéjük, nem válnak el egymástól s így a krém rétegesen szeletelhető lesz. Különleges jó, ha a rétegre egy-két rummal meglocsoltt piskótát vagy vékonyra szelt bisquit-szeletet teszünk s így öntjük rá a következő krémet. A réteges krém készítéséhez tortaformát is vehetünk. Ilyenkor a rétegekre egy-egy vastagabb kerek ostyalapot tegyünk. A kihülés után nagy, kerek, lapos üvegtálra borítsuk és tejszínhabbal, befőtt gyümölccsel díszítsük vagy tejszínhabbal vonjuk be. Az alábbi receptekben egy-két példáját adjuk a krémporok sokoldalú alkalmazhatóságának.

Töltelékkrémek készítése

Torták, sütemények, fánkok és krémesek töltésére a krémeket a csomagon előírt utasítástól eltérőleg a következőképpen készítjük: 1 csomag krémport, 3 deka lisztet és 3 evőkanál cukrot fél liter hideg tejben simára elkeverünk, azután közvetlen tűzön állandó keverés mellett egész sűrűre főzünk. A krémet a tűzről levéve, néha-néha megkeverjük és a kihülésig hideg helyre félretesszük. Időközben 2 tojás fehérjéből kemény habot verünk, melyet töltés előtt a kihült krémhez keverünk. A krém könnyűségét fokozhatjuk, ha több tojáshabot keverünk bele. A tojáshab könnyebben keverhető a krémhez, ha kevés porcukrot adunk hozzá. Bisquit tészták vagy torták töltésére készült krémhez még a töltés előtt 5-10 deka kikevert vaját is vegyünk.

Jegeskávé vagy csokoládé

2 csomag mokka vagy csokoládé krémport, 4 deka lisztet és 30 deka cukrot 1 liter hideg tejben csomómentesen elkeverünk, azután tejeslábasba öntve, állandó keverés mellett sűrűre főzzük. A forró krémet hideg helyen, néha-néha megkeverve, hűlni hagyjuk. Ha kihült, 3-4 tojás fehérjének keményre vert habját könnyen hozzákeverjük és talpas poharakba töltve, jégszékénybe vagy hideg pincébe a felszolgálásig hűlni tesszük. Tálalásnál a hideg krémet 1 liter ízlés szerint cukrozott tejszínhab és fél csomag vaníliás cukor keverékével díszítjük.

Rothermere-krém

Fél liter hideg tejhez keverjük 2-3 evőkanál (12-15 deka) cukrot és 1 csomag vanília krémport. A krémet a csomagon lévő utasítás szerint főzzük meg és kb. 1 literes formába három részbe öntsük, olyképpen, hogy minden rész közé 2-3 darab, rummal erősen meglocsolt piskótát tegyünk. Az ily módon piskótával rétegezett vaníliakrémre 1 csomag csokoládé-krémporból az előírás szerint készült csokoládé-krémet rétegezés nélkül öntünk. Ha a krém kihűlt, megfelelő szélesebb üvegtálra borítjuk. Díszítésül fél liter tejszínhab és fél csomag vaníliás cukor keverékéből kanállal a krém köré koszorút rakunk. (Igen finom.)

Krémeslepény

12 deka lisztet 2 deka vajjal, 1 késhegynyi sóval, 1 kávéskanálnyi ecettel és szükséges mennyiségű vízzel rétestésztává eldolgozunk. A tésztát bevagdosva 10 percig félretesszük, azután kinyújtva 10 deka hideg vajat csomagolunk bele. Ismételt nyújtás és összehajtás után kb. 10 percre hideg helyre tesszük. Pihentetés után még kétszer nyújtjuk és hajtjuk, közben mindig 10 percre hideg helyre téve. Legvégül közepes sütőbádoglapon kinyújtjuk úgy, hogy azt teljesen befedje és késheggyel megszurkálva, forró sütőben szép sárgára sütjük. Töltelék: 1 csomag vaníliás krémport, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél liter hideg tejbe csomómentesen elkeverünk, azután állandó keverés mellett sűrűre főzünk. A meleg krémet hűlni hagyjuk és töltés előtt 2 tojásfehérje keményre vert, kissé megcukrozott habjával keverjük.

Mokkakrém-torta

14 deka cukrot 4 tojássárgájával és fél csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, azután fél deci erősre főzött feketekávé, 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztából mindjárt két tortalapot sütünk, melyeket kihűlés után a következő előre elkészített töltelékkel töltjük: 1 csomag mokka-krémport, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél liter hideg tejjel összekeverünk, azután gyenge tűzön állandó keverés mellett egészen sűrűre főzünk. A sűrű krémet a tűzről levéve néha-néha megkeverjük és kihűlés után 2 tojásfehérje keményre vert habját könnyedén hozzákeverjük. A torta díszítésére kávé cukormáz bevonatot adunk, melyre az üzletekben kapható, mokkaszem-alakú csokoládészemekből koszorút rakunk.

Citromkrém-szeletek

6 deka vajat (5 deka zsírt) 7 deka cukorral és 1 tojással negyedóráig keverünk, majd egy citrom reszelt héját és 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőport lassan, keverés közben hozzáadunk. Zsírozott és lisztezett tepsiben sütjük. A tésztát kihűlés után a következő krémmel vastagon bevonjuk: 2 csomag citrom-krémport, 6 deka lisztet és 28 deka cukrot 1 liter hideg tejbe elkeverünk és szabad tűzön állandó keverés mellett sűrűre főzünk. A meleg krémet, néha-néha megkeverve, hűlni hagyjuk. A felkenés előtt a krémhez 3 tojásfehérje simára vert habját adjuk hozzá. A bevont süteményt őrölt mandulával vagy dióval szórjuk meg.

Sonkás csigák

Az alább leírt vajstésztából vágott, ujjnyi vastag rudacskákból belül üreges, fészek-alakú csigákat formálunk, melyeknek üregét sütés előtt apróra vagdalt sonka és főtt tojás

keverékével töltjük meg. Tojás sárgájával megkenjük s forró sütőben világosbarnára sütjük. Forrón felszolgálva kitűnő előétel. Hidegen teához igen jó.

Habtekercs

Fél kg liszthez adjunk 1 tojást, 1 csomag sütőport, kevés sót, 2 evőkanál rumot és egy csésze hidegvizet, gyúrjuk kemény tésztává, míg a kezünkről és a deszkáról le nem válik. A tésztát félujjnyi vastagra kinyújtjuk, kevés liszttel meghintjük s belesomagolunk 30 deka friss vaját, azután ismét nyújtjuk s hajtjuk addig, míg a tészta legalább négyszeres rétegű lesz. Egy órára pihentetni tesszük hűvös helyre. Pihenés alatt a kinyújtást és hajtást kétszer megismételve, a tésztát késhát-vastagra nyújtjuk és ujjnyi széles szalagokra vágjuk, melyeket bádogcsőre vagy kartonpapírból formált tekerésre szorosan egymás mellé kb. 10 cm hosszúságban felcsavarunk s tojással megkenünk. A tekerceket a formával együtt sütjük s kihülés után vaníliás cukorral ízesített és porcukorral kevert kemény tejszínhabbal nyomózsákból töltjük. A vajastészta-tekerceket a krémes lepénynél leírt módon készült vaníliakrémmel is tölthetjük. A krémmel töltött tekercek megtöltve másnap is frissek maradnak.

Ribizli (gyümölcsös) lepény

14 deka vaját, 21 deka lisztet, 1 evőkanál porcukrot, fél csomag sütőport 2 tojássárgájával jól összegyúrunk, azután vékonyra kinyújtva, sárgára sütjük. 4 tojás keményre vert habjához 19 deka cukrot és 1 csomag vaníliás cukrot keverünk, melyet a kisült, hideg tésztára egyenlő vastagon rákenünk, majd sűrűn telehintjük érett ribizlivel vagy más apróra vágott befőttel. Forró sütőben szárítjuk, míg a hab kemény lesz. Négyszegletes darabokra vágjuk. (Kitűnő.)

Bisquit-tekercs mogyorókrémmel

20 deka cukrot 4 tojássárgájával és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, majd folytonos keverés közben 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és legvégül a 4 tojás kemény habját adjuk hozzá. A félujjnyi vastag tésztát fehér papírral bélelt tepsiben lassú tűzön sütjük. Sütés után a tepsiből óvatosan kiemelt tésztát megfordítva egy ív fehér papírra tesszük és az alább leírt töltelékkel kenjük meg. A megkent tésztát melegen tekerceseljük és fehér papírba göngyölve hagyjuk a kihülésig. Töltelék: 2 csomag mogyorókrém port, 6 deka lisztet, és ízlés szerint 25-30 deka cukrot 1 liter hideg tejben elkeverünk és állandó keverés mellett sűrűre főzzük. A meleg krémet néha-néha megkeverve hűlni hagyjuk. A felkenés előtt a krémhez 3 tojás kemény habját keverjük.

Vaníliás kuglóf

10 deka vaját (zsírt) 2-3 egész tojással, 12 deka cukorral, 30 deka liszttel fokozatosan jól kikeverünk, azután 2 és fél deci tejet adunk hozzá, majd kevés liszttel kevert 1 csomag sütőport, 5 deka mazsolát, fél csomag vaníliás cukrot és fél citrom reszelt héját. Még egyszer rövid ideig jól megkeverjük és vajjal kikent, zsemlyemorzsával kiszórt formába öntve azonnal a már meleg sütőbe helyezzük s rendes tűznél sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral beszórk.

Túrós torta

10 deka vaját, 14 deka lisztet, 3 deka cukrot, kevés sót, 1 tojássárgáját és fél csomag sütőport 1 kanál tejföllel összegyúrunk, nyújtunk. Töltelék: 40-50 deka áttört túrót, 17 deka cukrot, 4 tojássárgáját, 5 deka vaját, 3 főtt áttört burgonyát, 3 deka lisztet, fél citrom reszelt héját és fél

csomag vaníliás cukrot tálban összekeverünk és a két tésztaréteg közé töltjük. Lassú tűznél sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral hintjük.

Brioche

25 deka lisztet 1 csomag sütőporral, 5 deka zsírral, 1 evőkanál porcukorral, kevés sóval, 1 egész tojással és 1 deci tejjel először késsel, azután nyújtófával jól eldolgozzuk, azután nyújtjuk. Vágjuk, rudacskákat sodrunk belőle. Magas csigaformákká csavarjuk. Tojással kenjük és kristálycukorral beszórva sütjük.

Zsírban sült párnácskák

50 deka lisztet, két evőkanál cukrot, kevés sót 4 deci tejjel jól összegyúrjuk, majd kevés liszttel kevert 1 csomag sütőport adunk hozzá. A kinyújtott tésztából derelyevágóval négyzet alakú darabokat vágunk ki és forró zsírban sütjük. Még forrón fahéjas, vagy vaníliás cukorban jól megforgatjuk. Melegen és hidegen is kitűnő.

Fonott kalács

10 deka vajat (zsírt), 6-8 deka cukrot, késhegynyi sót, 2 egész tojást 1 kg lisztet elkeverünk és fél liter (vagy amennyit kíván) langyos tejjel lágy kalácstésztává kidagasztunk, majd 5 deka mazsolát és kevés liszttel kevert 1 csomag sütőport jól belekeverünk. Azután fonjuk, a tetejét pedig tojással kenjük. Mindjárt sütőbe rakva, szép pirosasbarnára sütjük.

Sziléziai hintett lepény

25 deka lisztet 10 deka vajjal, 10 deka cukorral, 1 tojással, kevés sóval, fél citrom reszelt héjával és 2,5 deci tejjel könnyen összedolgozunk, majd kevés liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrva még hozzá, zsírozott, lisztezett tepsibe fél ujjnyi vastagon elnyomkodjuk. Vajjal megkenjük a tetejét. 20 deka lisztből, 18 deka meleg vajból, 12 deka cukorból és fél csomag vaníliás cukorból jól eldolgozott tésztából borsó nagyságúra dörzsölt golyócskákkal telehintjük. Rendes tűznél szép pirosra sütjük.

Vaníliás Bisquit (piskóta-forma)

15 deka porcukrot 3-4 tojássárgájával és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig simára keverünk, majd 3-4 tojás keményre vert habját, 15 deka lisztet és fél csomag sütőport keverünk hozzá. Papír- vagy vászonzsákból zsírozott, lisztezett tepsire piskóta alakra kinyomjuk és gyenge tűznél halványsárgára sütjük.

Könnyű teasütemény

15 deka cukrot 15 deka vajjal és két tojássárgájával habosra keverünk, azután kevés sót, 30 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőport és a 2 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Papír vagy vászonzsákból zsírozott, lisztezett sütőbadogra S-eket nyomunk. A süteményeket gyenge tűznél szép sárgára sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral készített hintőcukorral szórjuk be a süteményeket.

Sajtos rudacskák teához

25 deka reszelt sajtot (fele ementáli, fele pármái), 12 deka vajjal habosra keverünk, azután 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőporhoz téve 1-2 evőkanál tejfellel deszkán jól összegyúrjuk. A tésztához sót és paprikát ízlés szerint tegyünk. Ujjnyi hosszú rudakat formálunk a tésztából, melyeket tojással megkenve hosszúra reszelt sajttal és sóval hintünk be. Forró sütőben hirtelen sütjük. Kiváló jó sütemény sörhöz, borhoz.

Túrós táska

Fél kg lisztet 1 csomag sütőporral jól összekeverünk, azután 1 tojással, kevés sóval és annyi tejjel, amennyit kíván, rétestésztává dolgozzuk. A tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, fagyos zsírral bőven kenjük, azután hajtjuk, a zsírozást és hajtást 3-4-szer ismételjük. A négyszegletes darabokra tészta közepébe tesszük a töltelék s négy sarkát összefogva erősen összenyomjuk. Tojással kenjük és forró sütőben sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral kevert porcukorral hintjük be.

Lili-kifli

20 deka vajat 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral, 20 deka túróval és kevés sóval jól összedolgozunk. Késhát vastagságra nyújtjuk és háromszög-alakú darabokra vágjuk. Az egyes darabokat lekvárral vagy főtt diótöltelékkel (l. dióstorta) kenjük meg és összecsavarjuk. A kész kifliket még meleg állapotban vaníliás cukorral hintjük be.

Diák-kenyér

3 egész tojást 20 deka cukorral elkeverünk, majd hozzáadunk 4 evőkanál olvasztott mézet, kevés törött fahéjat, szegfűszeget, 10 deka hosszúra vágott diót, fél csomag sütőport és 25 deka lisztet. Zsírozott, lisztezett tepsibe kétujjnyi vastagon téve, lassú tűznél sütjük. Hidegen szeleteljük.

Zsúrpagácsa

48 deka lisztet 25 deka fagyos zsírral, fél evőkanál sóval, 1 tojással, 1 csomag sütőporral és 4 deci tejfellel összegyúrunk. A tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsavágóval kiszakítjuk, tetejüket késsel recésre bevágva tojássárgájával beecseteljük. Közepes tűznél egyenletesen megsütjük.

Mogyorós fészek

17 deka mogyorót, 17 deka porcukrot, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 tojás fehérjét, fél csomag vaníliás cukrot és 1 citrom reszelt héját egy-két kiskanál tejfel segítségével összegyúrunk, kis golyókat formálunk, kristálycukorban meghempergetjük, közepén fészek-alakban benyomjuk. A visszamaradt tojássárgáját porcukorral habosra keverjük és a kis fészekbe töltve a tésztát, langyos sütőbe tesszük száradni. A tojás hab töltelék helyett barack- vagy meggy-lekvárt is vehetünk.

Mogyorós babs torta

20 deka, előző este beáztatott száraz babot puhára főzünk és szitán áttörünk. 3 tojássárgáját 15 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, majd fél citrom reszelt héját és levét, 7 deka pörkölt őrlött mogyorót, az áttört babot és fél csomag sütőport adunk hozzá. Legvégül a 3 tojás keményre vert habját keverjük könnyedén a tésztához és torta formába töltve sütjük. Tálaláskor erősen cukrozott tejszínhabbal vonjuk be és tetejére pörkölt, egész mogyorószemeket rakunk. A torta tésztájából, ha tortaforma helyett tepsibe sütjük, csinos mignonszeleteket vágunk, melyeket azután a mignonok fejezetében leírt módon a lekülönbözőképpen díszíthetünk.

Burgonyás patkók

8 nagyobb burgonyát forrón áttörünk, fél csomag sütőporral, kevés sóval és 1-2 kanál liszttel lágy tésztává gyúrjuk. A tésztából körülbelül 8 cm hosszú, kisujnyi vastag rudacsákat sodrunk, melyeket patkó alakúra meghajlítva, lapos kanálon forró zsírba téve szép barnára sütünk. A patkókat még forrón 30 deka porcukor és 1 csomag vaníliás cukor keverékében meghempergetjük. Mielőtt sütni kezdjük a tésztát, tegyünk próbát, mert némely burgonyafajta lágyít. Igen kiadós.

Női szeszély

12 deka vaját 4 tojássárgájával, 4 kanál cukorral habosra keverünk, majd egy csésze tejet és 25 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőport hozzáadva könnyű tésztává keverjük. A tésztát közepes nagyságú tepsibe egyenletes vastagon kiöntve, barackízzel megkenjük s 6 tojás fehérjéből kis kanál ecettel és 20 deka citromos porcukorral 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 mozsárban dörzsöljük el s azután a többi cukorhoz elegyítve átszitáljuk.

Csokoládés őzgerinc

14 deka vaját 21 deka porcukorral, 4 tojás sárgájával és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, azután 10 deka reszelt csokoládét, 12 deka őrlött mandulát, fél csomag sütőport adunk hozzá. Legvégül a 4 tojás kemény habját elegyítjük a tésztához s azután vajjal kikent, lisztezett formában lassú tűznél sütjük. Sütés után, ha kihült, cukros csokoládémázzal vonjuk be s hosszú szeletekre vágott mandulákat szórunk bele. Csinos tálalás, ha hosszú zsúrtárcára helyezve tejszínhabbal körítjük.

Rokokó torta

20 deka cukrot 3 tojássárgájával, fél citrom levével és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, azután hozzáadunk 20 deka őrlött mandulát, 5 deka liszttel kevert fél csomag sütőport, 2 evőkanál zsemlyemorzsát és legutoljára a 3 tojás keményre vert habját. Szükség szerint 1-2 kanál tejet is keverhetünk a tésztához. A tésztát 3-felé osztjuk: az első részhez 3 szelet reszelt csokoládét, a második részhez apróra vágott befőttet vagy cukrozott gyümölcsöt és birsalma-sajtot, a harmadik részhez pedig 1 citrom reszelt héját adjuk még. Vajjal kent, lisztezett tortaformában a három tésztát külön-külön sütjük. A sült lapokat rummal kissé meglocsoljuk és barackízzel megkenve egymásra helyezzük. A tortát kevés rózsaszínre festett cukros mázzal vonjuk be, melyre a száradás után cukrozott gyümölcsből díszítést rakunk.

Néger kifli

15 deka vaját 4 tojássárgájával, kevés sóval, 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral és 2 szelet reszelt csokoládéval kézzel deszkán jól összegyúrunk. A vékonyra kinyújtott tésztából négyzetes darabokat vágunk, melyeket az alább leírt töltelékkel feléig megkenünk s összesodorva kifliformára hajtunk. Töltelék: 20 deka darált mandulához vagy mogyoróhoz 20 deka porcukrot, fél csomag vaníliás cukrot 1 szelet reszelt csokoládét és 4 tojás keményre vert habját keverjük. A kifliket sütés előtt tojásfehérjével beecseteljük, s kakaó és porcukor egyenlő keverékével beszórva sütjük.

Mágnás dióspite

30 deka lisztet, melyhez egy csomag sütőport kevertünk, 18 deka zsírral (vagy 22 deka vajjal), 10 deka cukorral, 1 egész tojással, 1 citrom reszelt héjával és levével jól összegyúrunk. A tészta egy részét félretéve, nagyobb részét vékonyan kinyújtjuk és tepsibe téve barack- vagy málnaízzel megkenjük. 20 deka cukrot, 3 tojássárgáját, 15 deka őrölt diót, fél csomag vaníliás cukrot és a 3 tojás keményre vert habját elkeverjük s az ízzel megkent tésztára kenjük. A félretett tésztából pálcikákat sodrunk s azokból rácsot készítünk, melyet sütés előtt tojással megkenünk. lehetőleg magas oldalú tepsit választunk a sütéshez. Ha kihűlt, a tepsiben felszeleteljük.

Csokoládés szeletek

9 deka cukrot 9 deka vajjal, fél csomag vaníliás cukorral, 1 egész tojással és 12 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral jól összegyúrunk. A tésztát nyújtjuk és tepsibe egyenesen elhelyezve sütjük. Sütés után a tésztát a következő habkeverékkel vastagon bevonjuk: 18 deka cukrot 4 tojás sárgájával fél óráig keverünk, azután hozzáadunk 2 szelet puhított csokoládét, 18 deka darált héjas mandulát, 1 citrom reszelt héját és utoljára 4 tojás keményre vert habját. A csokoládés tésztát felkenve, az egész tepsit ismét sütőbe tesszük és lassú tűznél jól kiszáritjuk. Tálalásra egyszerűen szeletelhetjük a tésztát, de kevés fáradsággal kis tortácskákat is készíthetünk, ha a kiszült tésztát magas falú pogácsavágóval kiszúrjuk és csokoládémázba mártjuk. Fényezés után a mignonokra csokoládédísz készítettünk. A kerek formák kivágásánál visszamaradt tésztát kevés csokoládémázzal golyócskákká formázzuk és sütőben kissé megszáritva a mignonokhoz hasonlóan vonjuk be.

Ánizsívek

24 deka cukrot 4 egész tojással fél óráig habosra keverünk, azután 18 deka liszttel kevert 1/3 csomag sütőport adunk hozzá. Vajazott vagy zsírozott tepsire kis csomókat rakunk. Ha szétfolytak, ánizsmaggal megszórjuk s gyorsan sütjük. Sütés után a forró lapocskákat nyújtófán meghajlítjuk.

Mandulás félholdak

20 deka lisztet, 15 deka tört mandulát, fél csomag sütőport, 1 kávéskanál őrölt fahéjat és 20 deka porcukorral kevert fél csomag vaníliás cukrot gyúrunk jól el 10 deka vajjal és 3 egész tojással. A tésztát keshát-vastagra nyújtjuk, apró formákkal kiszúrjuk és tojással megkenve tört mandulával szórjuk be. Forró sütőben gyorsan sütjük.

Narancsrudacskák

25 deka porcukrot 3 egész tojással és 1 kiskanál vajjal fél óráig keverünk, azután hozzáadunk 10 deka apróra vágott cukrozott narancshéjat, 1 citrom reszelt héját és 35 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport. A jól összegyúrt tésztából hüvelykujnyi hosszú és vastag rudakat formálunk, melyeket késháttal pár helyen benyomkodva lisztezett sütőbádogon forró sütőben sütünk.

Diós rudacskák

35 deka lisztet, 1 csomag sütőport 14 deka cukorral, 12 deka őrölt dióval, 15 deka vajjal, 2 evőkanál tejjel és 1 citrom reszelt héjával erősen összegyúrunk. A tésztát nyújtjuk és négyzetes darabokra vágva, 6-8 centiméteres rudacskákat csavarunk belőle. Tetejüket cukorszörppel bekenjük és őrölt dióval megszórjuk. Lassú tűznél szép pirosra sütjük.

Sós tearudacskák

30 deka lisztet, fél csomag sütőport, 10 deka őrölt tőpörtyűt, 5 deka zsírt és 1 tojás sárgáját 1/2 deci tejjel deszkán jól összegyúrunk. A tésztához só ízlés szerint vegyünk. Az ujjnyi vastagra nyújtott tésztából derelyevágóval hosszú keskeny szalagokat vágunk és sóval, köménymaggal hintve sütjük. Az 5 deka zsír és 10 deka tőpörtyű helyett 15 deka vajat is vehetünk.

Búr-torta

14 deka cukrot 5 tojás sárgájával és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig habosra keverünk, azután 4 deka puhított csokoládét, 12 deka héjazott őrölt mandulát, fél citrom reszelt héját és legvégül 3 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztát tortasütőben két részben sütjük és kihűlés után a következő töltelékkel töltjük: 1 tojás sárgáját 10 deka cukorral és 1 kanál tejjel folytonos keverés mellett sűrűre főzünk. Ha a tölteléalap kihűlt, 10 deka vajat és 15 deka pirított darált mogyorót adunk hozzá s a két tortalap közé kenjük. A tortát a bevonatoknál említett cukros csokoládémázzal egyenletesen bevonva, pár pillanatra meleg sütőbe tesszük, hogy a máz fényt kapjon. A bevont torta tetejére, a szeleteknek megfelelően, körül apró csokoládécsókokat nyomunk, melyek hegyébe egy-egy mogyorós csokoládédrazsé-szemet teszünk.

Morzsalepény

4 tojás sárgáját fél csomag vaníliás cukorral és 15 deka cukorral habosra keverjük, azután hozzáadunk 2 szelet reszelt csokoládét, 5 evőkanál leszitált zsemlemorzsát, fél csomag sütőport és legvégül a 4 tojás keményre vert habját. Vajazott tepsiben sütjük. Sütés után kockákra vágva kettőt-kettőt málna- vagy barackízzel összeragasztunk. A tálaláskor vaníliás cukorral bőven behintjük. E kitűnő tésztát cukros csokoládémázba villával bemártva vonhatjuk be s tetejére fehér cukros mázzal rácsozatot készíthetünk. Az ilyen módon bevont süteményeket csinosan mignon papírkapszulákba téve szolgáljuk fel.

Szentjánoskenyér-torta

14 deka szentjánoskenyér megreszelünk és megszitálunk, hozzáadunk 14 deka őrölt mandulát, 3 deka zsemlemorzsát, fél csomag sütőport és 5 deka apróra vágott citrónadot. 4

tojás sárgáját 15 deka cukorral habosra keverjük, a fentieket hozzáadjuk s legvégül még 4 tojás kemény habját elegyítjük a tömeghez. Vajjal megkent tortaformában két részben sütjük. Ha kihűlt, a két lapot barackízrel megkenjük. Az összeállított tortát fehér cukormázzal vonjuk be s tetejét hosszúra vágott citronáddal díszítjük.

Mogyorós szelet teához

12 deka őrölt pörkölt mogyorót, ugyanannyi porcukrot és fél csomag vaníliás cukrot 1 tojás sárgájával összegyúrunk. A vékonyra nyújtott tésztát liszttel hintett sütőlapra tesszük. Bevonat: 1 tojás fehérjét fél citrom levével és annyi porcukorral, hogy megkenhető legyen, simára elkeverünk. Éles, vékonypengéjű késsel felszeleteljük s így sütjük lassú tűznél.

Leveles sajtos rudak

15 deka lisztet 10 deka vajjal, fél csomag sütőporral, 2 késhegynyi sóval és kevés vízzel jó rétestésztává dolgozunk, azután nyújtunk. A kinyújtott tésztát tojással megkenjük, reszelt parmezán-sajttal behintjük és összehajtjuk. A tésztát újranyújtjuk, a beszórást 2-3-szor ismételjük. Legvégül a tésztából ujjnyi vastag rudakat formálunk, melyeket tojással megkenve sóval és sajttal bőven behintünk. A rudakat közepes tűznél sárgára sütjük.

Fahéjas borbamártó

25 deka cukrot 2 egész tojással fél óráig keverünk, közben 1 kávéskanálnyi finomra tört fahéjat téve hozzá. Ha jól kikevertük, 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral gyúrótáblán jól eldolgozzuk. A vékonyra kinyújtott tésztát tetszés szerinti vágókkal kiszakítjuk. A kész sütemény 1-2 heti állás után a legjobb.

Ördög pilulái

14 deka cukrot, 14 deka héjazott mandulát, 7 deka apróra vágott cukrozott narancshéjat, 1 szelet reszelt csokoládét, fél csomag vaníliás cukrot, fél citrom reszelt héját és 1 tojásfehérjének a habját összekeverjük. E cukros keveréket habüstben tűzön kicsit összeolvasztjuk s cukorral behintett gyúródeszkára borítjuk. Apró golyókat formálunk, melyeket reszelt csokoládéban vagy csokoládédarában megforgatunk.

Non plus ultra pogácsa

14 deka vaját 2 evőkanál porcukorral kevert fél csomag vaníliás cukorral, 2 egész tojással, 14 deka liszttel és fél csomag sütőporral jól összegyúrunk. A tésztát késhát-vastagra nyújtjuk és apró pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Ha szép sárgára kisült, kettőt-kettőt málnával összeragasztunk s fehér cukormázba mártva bevonjuk. A megszáradt süteményekre 1-1 szem cukrozott meggyet teszünk díszítésül.

Ánizsos rudak

20 deka cukrot 3 egész tojással fél óráig keverünk, azután részletekben 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőport adunk hozzá. A tésztát deszkán jól eldolgozva, ujjnyi vastag rudakat formálunk, melyeket ánizsmaggal megszórva, közepes tűznél szép pirosra sütünk. Igen jó teához.

Mandulás bimbók

30 deka lisztet, 1 csomag sütőport, 8 deka tört mandulát, 10 deka cukrot 3 egész tojással, 8 deka vajjal és annyi tejjel gyúrunk össze, hogy könnyen nyújtható legyen. Félujnyi vastagra nyújtjuk s négyszegletes darabokra vágva barackízzel megkenjük. A tésztadarabok négy sarkát összefogva erősen összenyomjuk. Forró sütőben sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral szórjuk meg.

Fűszeres borbarát

25 deka lisztet, 25 deka cukrot és 1 csomag sütőport gyúrjunk össze 3 egész tojással, majd egy tetézett kávéskanál tört fahéjat, fél kávéskanál tört szegfűszeget és egy darab finomra tört szerecsendiót adjunk még hozzá. Vékonyra nyújtva különféle formákkal vágjuk ki s enyhe tűznél süssük. Igen jó.

Túrófánk

25 deka lisztet dörzsöljünk el gyúródeszkán 20 deka vajjal, majd adjunk hozzá 25 deka friss, szítán áttört tehéntúrót, 2 tojás sárgáját, kevés sót, fél csomag sütőport és 12 deka cukrot. A jól összegyúrt tésztát lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk s pogácsa- vagy fánkuszúróval szakítsuk ki. Forró zsírban világosbarnára sütjük.

Gesztenyés csók

2 tojás kemény habját 20 deka cukorral, 1 evőkanál rummal és fél csomag vaníliás cukorral elkeverjük, majd lassan 14 deka tisztított darált mandulát teszünk hozzá. Ostyalapokra vagy zsírozott tepsire kis kanállal csókokat rakunk és forró sütőben szárítjuk. Kedvelt édesség tea mellé.

Vaníliás perecek

25 deka lisztet 10 deka cukorral, fél csomag sütőporral, 15 deka vajjal, 1 tojással, 8 deka héjazott őrölt mandulával és fél csomag vaníliás cukorral összegyúrunk. Vékony rudacskákat sodrunk belőlük. A világosra süttöt pereceket vaníliás cukorban meghempergetve szolgáljuk fel.

Garibaldi szelet

21 deka lisztet, fél csomag sütőport, 14 deka vajjal, 10 deka cukrot és 1 egész tojást jól összegyúrunk. Tepsiben egyenletesen elnyomkodva sütjük. A kihűlt tésztát valamilyen gyümölcsizzel egyenletesen vastagon megkenjük, melyre még a következő mandulás habot kenjük: 6 tojás keményre vert habjához 14 deka darált mandulát és 15 deka darált mogyorót keverünk. A habbal bevont süteményt meleg sütőbe téve, lassan szárítjuk. Tálaláskor négyzetes darabokra vágjuk.

Ünnepi torta

Hozzávalók: 7 tojás, 25 dkg gesztenyepüré, 10 dkg liszt, 15 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 1/2 tábla csokoládé, 12 kis gesztenyeszív a díszítéshez.

Elkészítése: A tésztához a tojások sárgáját a fehérjétől különválasztjuk, hozzáadunk két evőkanál langyos vizet, 7 dkg porcukrot, majd 10 dkg gesztenyepürével jól kikeverjük. A tojások fehérjét habbá verjük 7 dkg cukorral, majd belekeverjük a gesztenyemasszás tojássárgáját. Miután jól elvegyítettük, apránként adagolva, fakanállal hozzákeverünk 10 dkg lisztet. Kivajazott, lisztezett tortaformába töltjük, és kisütjük. A krémhez a vajat félig megolvasztjuk, simára keverjük 15 dkg porcukorral, majd a maradék gesztenyepürével. A három lapba vágott, kihűlt tortát ezzel a krémmel töltjük, s a külsejére és a tetejére is kenünk. Végül késsel gyalult csokiforgáccsal megszórjuk a tetejét, és szeletenként egy-egy gesztenyeszívvel díszítjük.

Gesztenyetorta, töltött

8 deka vaját 12 deka cukorral és 3 tojás sárgájával fél óráig habosra keverünk, azután 8 deka szitán áttört tisztított főtt gesztenyét, 1-2 deka tisztított mazsolát, fél csomag vaníliás cukrot és 5 deka liszttel kevert fél csomag sütőport adunk hozzá. Legvégül pedig 3 tojás keményre vert habját keverjük óvatosan bele. Két részben tortaformában sütjük. Töltelékek: 1 csomag gesztenye-krémport, a csomagon lévő utasítástól eltérőleg, 3 deci tejjel és 10 deka cukorral elkeverve állandó keverés mellett sűrűre főzünk, melyhez néha-néha megkeverve a kihüléskor még 2 tojásfehérje simára vert habját adjuk. A megtöltött és összeillesztett tortát frissen vert cukrozott tejszínhabbal a tálalás előtt bevonjuk és tetejét cukrozott gesztenyepürével nyomózsákból díszítjük. A tejszínhabos bevonat helyett cukros csokoládémázát is készíthetünk, így a torta előbb is elkészíthető s tovább eltartható lesz.

Edward-szeletek

11 deka cukrot 4 tojás sárgájával, 1 csomag vaníliás cukorral és 4 deka vajjal habosra keverünk. Fél órai keverés után még 15 deka őrölt mandulát, meglágyított 7 deka főzőcsokoládét, 2-3 evőkanál zsemlemorzsát és legvégül a 4 tojás kemény habját adjuk hozzá. Tepsiben sütjük. Sütés után tejszokoládéval készült cukros csokoládémázzal vonjuk be az egész lapot, melyet fényezés után hosszúkás szeletekre vágva még csokoládécsókkal díszítünk.

Márványszelet

5 deka vaját 4 tojás sárgájával, fél csomag vaníliás cukorral és 8 deka cukorral fél óráig jól kikeverünk, azután 8 deka őrölt héjas mandulát, fél csomag sütőport és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztát két részre osztjuk, egyik részéhez még 4 deka reszelt csokoládét adunk. A fehér és barna tésztát zsírozott, lisztezett tepsibe kiskanállal váltva, keverve rakjuk be s úgy nyomkodjuk egyenesre, hogy a csokoládés tésztarészek barna foltokat mutassanak. Lassú tűznél sütjük. Sütés után, ha a tészta már kihűlt, cukros csokoládémázzal vonjuk be s a máz megszáradása után szeleteljük csak fel.

Dobos-torta

11 deka cukrot 4 tojás sárgájával fél óráig keverünk, azután 10 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztából tortaformában vékony lapokat sütünk közepes tűznél, gondosan ügyelve arra, hogy a lapok meg ne barnuljanak. Töltelék: 3 tojás sárgáját 15 deka porcukorral, 7 deka kakaóporral, 20 deka vajjal és fél csomag vaníliás cukorral gőzön melegítjük és kihülésig keverjük. A kihűlt lapokat és később a torta oldalát a töltelékkel egyenletesen megkenjük, az összeállított torta tetejére pedig 12

deka cukorból szálassá főzött szirupot öntünk. A még meleg cukorbevonatba vajazott késsel a szeleteknek megfelelő bevágásokat nyomunk. A torta oldalát kevés félretett töltelékkel kenjük be.

Datolya-csók

14 deka cukrot, fél csomag vaníliás cukrot és 2 tojás fehérjét sűrűre keverünk, azután hozzáadunk 25 deka hosszúra vágott mandulát és 25 deka kimagozott, keskeny darabokra szeletelt datolyát. Ostyalapokra vagy zsírozott és lisztezett sütőlapra dió nagyságú csókokat rakunk és meleg sütőbe téve lassan szárítjuk. Hosszabb ideig eltartható, igen jó zsúrédesség.

Diós felfújt

8 deka őrölt diót 4 tojás sárgájával, 8 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, azután egy csapott evőkanál lisztet és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Kikent, kiszórt formába téve 2 óráig gőzön főzzük, ügyeljünk arra, hogy jól átfőjön. Tálaláskor a formából kiborítva vaníliás hintőcukorral beszórjuk és barackízrel szolgáljuk fel.

Bécsi keksz

Fél kg lisztet, 1/4 kg cukrot, 6 deka vaját vagy 5 deka zsírt, 4 egész tojást, 1 csomag sütőport és 1 csomag vaníliás cukrot annyi tejföllel összegyúrunk, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk. A keshát-vastagságra nyújtott tésztát kekszvágóval szúrjuk ki és világosra süssük. Rendkívül kiadós.

Császárfánk

25 deka vaját, 25 deka lisztet, fél csomag sütőport és 18 deka cukrot jól eldolgozunk, azután 15 deka héjazott őrölt mandulát, fél csomag vaníliás cukrot és 2 kanál rumot gyúrunk hozzá. Vékonyra nyújtjuk és kis pohárral kiszakítjuk. Sütés után a kihűlt korongocskákból kettőt-kettőt baracklekvárral összeragasztunk és gőzön olvasztott mártócsokoládéval leöntve vonjuk be.

Szerelmes levél

25 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport 20 deka vajjal vagy 15 deka zsírral késsel jól összedolgozunk, 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, 25 deka pörkölt, őrölt mogyorót, 10 deka őrölt diót, 20 deka cukrot, 1 citrom levét, fél csomag vaníliás cukrot és egy egész tojást összekeverünk. A töltelékkel megkent tésztákat felibe összehajtjuk s tojással megkenve sütjük. Sütés után vaníliás cukorral bőven beszórva szolgáljuk fel.

Dióstekecs

15 deka őrölt diót 6 tojás sárgájával, 15 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral kikeverünk, beleteszünk két marék zsemlemorzsát és utoljára a 6 tojásfehérje keményre vert habját adjuk hozzá. Zsírral kikent és liszttel behintett tepsiben közepes erősségű tűznél gyengén kisütjük. Sütés után a meleg tésztát cukorral behintett deszkára borítjuk és ha kissé kihűlt, a következő töltelékkel töltjük: 15 deka cukrot 15 deka finomra őrölt dióval, 1 citrom

reszelt héjával és kevés forró tejjel megfőzünk. A tölteléket előre készítsük el és langyosmelegén kenjük fel a még meleg tésztára, utána mindjárt göngyöljük fel s fehér papírba csavarva hagyjuk teljesen kihűlni.

Dióstorta

14 deka cukrot 4 tojás sárgájával és fél csomag vaníliás cukorral habzásig keverünk, azután 7 deka darált diót, 7 deka héjazott mandulát őrölten és 1 evőkanál liszttel kevert fél csomag sütőport adunk hozzá, legvégül a 4 tojás kemény habját elvegyítve még 1 evőkanál őrölt, pörkölt szemes kávé keverünk a tésztához. Mindjárt kiszórt formába töltjük és sütjük. A kettévágott tortát a következő töltelékkel töltjük: 7 deka finom cukrot és 7 deka finomra őrölt diót annyi édes tejszínnel keverünk, hogy kenhető legyen. A tortát kávéval festett cukormázzal vonjuk be és dióval díszítjük.

Indiáner-fánk

5 deka cukrot fél evőkanál vízzel és 4 tojás sárgájával fél óráig habosra keverünk, azután 10 deka finom liszttel kevert fél csomag sütőport és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Sütőbadogra tett fehér papírra nyomózsákból vagy papírtölcsérből kis tojásnagyságú halmokat nyomunk. A fánkokat lassú tűznél sütjük. Sütés után mártócsokoládéval vagy cukros csokoládémázzal vonjuk be. Ha a mázbevonat megkeményedett, a fánkot kettévágjuk s belsejüket késsel kiemeljük. Töltelék: fél liter tejszínhab és 5 deka porcukorral kevert fél csomag vaníliás cukor. A habtöltést a felszolgálás előtt végezzük. A megtöltött fánkokat mignonkapszulákba helyezve tálaljuk.

Mogyorókrém-torta

4 tojás sárgáját 14 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverjük, azután 15 deka őrölt pörkölt mogyorót és 2 tojás keményre vert habját adva hozzá, tortasütőben három részből sütjük. A lapokat a következő töltelékkel töltjük: 1 csomag mogyorókrém-port, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél 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 díszítjük.

Alvétorta

100 db dió belét óvatosan cikkekben kiszedjük, mindegyik cikket 2-3 felé hasogatjuk éles késsel. Habsütőben 6 tojás fehérjét kemény habbá verjük s folytonos keverés közben hozzáadunk 2 nagy evőkanál langyosra melegített mézet és fél csomag vaníliás cukrot. A habsütőt forró vízzel telt fazékba állítjuk és így tesszük a tűzhelyre. Állandó kevergetés közben addig főzzük, míg olyan sűrű lesz, hogy a kanál megáll benne, ekkor a tűzről levéve, hirtelen belekeverjük a felaprózott diót és kiszórt vagy zsírpapírral körülbélelt tortaformába 2 vastagabb tortalap közé töltjük. Az így elkészített édességet pár napra száraz helyre félretesszük s csak azután szeleteljük.

Gesztenye mignonok

20 deka vajat jól kikeverünk, azután 20 deka cukrot, fél csomag vaníliás cukrot és 20 darab szemcsésen áttört sült gesztenyét adva hozzá, még pár percig keverjük. Legvégül 12 deka

őrölt mandulát és 4 egész tojást keverünk még hozzá és kikent, kiszórt tepsiben vastagabb lapot sütünk. Sütés után a tésztát magas falú pogácsa- vagy fánkformával kiszúrjuk. Az egyes darabokat villára szúrva fehér cukros mázba mártjuk, a felesleges mázt lecsepegtetve, a bevont mignonokat langyos sütőbe téve, gondosan fényezzük. A mignonok tetejére egy-egy szem, félig csokoládéba s azután mézbe mártott sült gesztenyét helyezünk díszítésül.

Álkomiszkenyér

3 egész tojást habosra keverünk 14 deka cukorral, azután hozzáadunk 14 deka vágott diót, 4 deka reszelt főzőcsokoládét, 10 deka apróra vágott mazsolaszőlőt, 3 deka kis darabokra szeletelt citromadot vagy esetleg birsalmasajtot és legutoljára 10 deka liszttel kevert fél csomag sütőport dolgozunk hozzá. Kikent, kiszórt őzhát-formában sütjük. Sütés után a süteményt egy napig hagyjuk állni, azután szeleteljük. Kiadós, sokáig eltartható sütemény.

Huszárcsók

14 deka vaját 2 tojás sárgájával jól elkeverünk, azután 7 deka cukrot, 30 deka lisztet, fél csomag sütőport és fél csomag vaníliás cukrot adunk hozzá. Zsírozott, lisztezett tepsibe apró gömböket rakunk, közepüket ujjal benyomjuk, s sütőbe téve szép sárgára sütjük. Sütés után közepükre gyümölcsíz teszünk.

Dióspogácsa

30 deka lisztet, 15 deka vaját, 15 deka darált diót, 15 deka porcukrot, fél csomag sütőport, 1 tojás sárgáját és 1 citrom reszelt héját tejjel kemény tésztává gyúrunk. Ujjnyi vékonyra nyújtjuk és pogácsavágóval kiszúrjuk. A pogácsák tetejére egy-egy fél dióbelet teszünk díszítésül.

Karamell-torta

30 deka porcukrot 2 evőkanál vízzel megnedvesítünk és a tűzre téve, világosbarna grillage-t készítünk. A tűzről levéve azonnal 20 deka őrölt mandulát keverünk hozzá s zsírozott papírvre vagy márványlapra kiöntve hűlni hagyjuk. A lepírtott grillage-hoz 30 deka vaját és fél csomag vaníliás cukrot keverünk. Az ostyalapokat a vajás grillázssal egyenesen bevonva egymásra rakjuk. Kevés félretett töltelékkel a tortát bevonjuk és tetszés szerint díszítjük.

Jäger-tortaszeletek

12 deka vaját 4 tojás sárgájával, 2 szelet olvasztott csokoládéval és 15 deka porcukorral jól kikeverünk, azután hozzáadunk kevés tört szegfűszeget, fél citrom reszelt héját, 4 deka apróra vágott citromadot vagy cukrozott gyümölcsöt, 16 deka héjazott darált mandulát, 3 és fél deka zsemlemorzsával kevert fél csomag sütőport és legvégül 4 tojás kemény habját. A tésztához még 1 kis pohárka rumot vagy cognacot is tehetünk. Tepsibe ujjnyi vastagon téve lapot sütünk a tésztából, melyet sütés után kétfelé vágva barackízzel kenünk meg és egymásra borítjuk. Ferde téglalakú szeletekre vágjuk s villára tűzve cukros csokoládémázba mártjuk. A máz szárítása előtt hosszú szeletekre vágott, gyengén pörkölt mandulával tetejét s oldalát megtűzdeljük.

Szilveszter sütemény

Fél kg lisztet, 1 csomag sütőport, 25 deka cukrot, 20 deka zsírt, 2 egész tojást és 1 csomag vaníliás cukrot gyúrótáblán jól összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk s az egyik részhez 3 szelet reszelt csokoládét gyúrunk még. A tésztákat külön-külön félujjnyi vastagra nyújtjuk s pogácsavágóval kiszakítva, zsírozott tepsibe rakjuk. A világos korongocskákat kristálycukorral megszórjuk s úgy sütjük. Sütés után a világos karikák alját barack- vagy más gyümölcsízszel megkenjük s így egy-egy csokoládés korongocskára téve tálaljuk.

Napóleon-szeletek

20 deka vaját négy szelet olvasztott csokoládéval, 25 deka cukorral és 4 tojás sárgájával habosra keverve, hozzáadunk még 5 deka héjas tört mandulát, 5 kanál liszttel kevert fél csomag sütőport és 4 tojás habját. Vajazott tepsibe két ujjnyi vastagon téve, tetejére 25 deka apróra vágott vegyes cukrozott gyümölcsöt szórunk és gyengén a tésztába nyomjuk. Közepes tűznél lassan sütjük ki. A kész süteménylapot éles késsel kockákra vágjuk, melyeket aljukon villára szúrva, sűrű cukorszirupba mártva, csokoládé darával vagy reszelt csokoládéval szórunk be. A beszórt mignonokat hűvös helyen szárítjuk.

Puncstorta krémmel

20 deka cukrot 6 tojás sárgájával habosra keverünk, azután részletekben 12 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és a 6 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Magas falú tortasütőbe téve azonnal sütjük. Sütés után a kihűlt tésztát három részre vágjuk. Az alsó lapot barackízzel vonjuk be s ráhelyezzük a középső lapot, melyet 1 csomag vaníliás krémporból a krémes lepénynél leírt módon készült krémmel vonunk be. A lapokat a töltelések felkenése előtt rummal jól meglocsoljuk. Az összeállított tortát alkörmössel halvány rózsaszínre festett cukormázzal vonjuk be.

Orosz teasütemény

12 deka cukrot 1 egész tojással, 12 deka vajjal és 25 deka liszttel elkevert fél csomag sütőporral jól nyújtható tésztát gyúrunk. E tészta kétharmad részét keshát-vastagra nyújtjuk s pogácsaszaggatóval szúrjuk ki. A korongocskák közepére a következő keveréket készítjük: 15 deka héjas mandulát 15 deka cukorral mozsárban finomra törünk s hozzáadunk fél deci tejet, jól összekeverjük. A tejes keverékhez még fél csomag vaníliás cukrot, 6 deka mazsolát, kevés tört fahéjat és 5 deka vaját adunk. A félretett tésztából ceruzavékony szálakat sodrunk, melyeket kereszt alakban a süteményekre nyomunk. Forró sütőben sütjük. Felszolgálás előtt vaníliás cukorral bőven hintjük.

Japán-torta

5 tojás sárgáját 20 deka cukorral habosra keverjük, azután 12 deka őrölt héjas mandulát, 12 deka őrölt diót, fél csomag vaníliás cukrot, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 kiskanál finomra őrölt szemes kávé, 2 evőkanál zsemlemorzsát, fél csomag sütőport és legvégül 5 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Tortaformában 2 lapot sütünk. Töltelék: 1 csomag vaníliakrémport, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél liter hideg tejjel és fél borospohár erős feketekávéval elkeverünk. Állandó keverés mellett sűrűre főzzük. Kihülés után a krémhez 10 deka habosra kevert vaját adunk. A töltelék egy részét az összeállított torta bevonására tegyük félre. Tálalás előtt a bevont tortát apró, tört ostyatormelékkal szórjuk be.

Szegedi tejszeles lepény

Fél kg lisztet 1 csomag sütőporral, 3 egész tojással, 25 deka zsírral és 10 deka cukorral egyenletesen összekeverünk. A tésztát ujjnyi vastag lepénnyé nyújtjuk s vajazott tepsibe téve a következő tejfölös keverékkel bekenjük: 1 liter tejfelt 3 egész tojással, 20 deka liszttel, 5 deka cukorral és kevés sóval jól elhabarunk. A tejfölös rétegre tisztított mazsolát szórva, forró sütőben sütjük meg.

Mákoskürt

A dióskürtnél leírt tésztát a következő töltelékkel töltjük meg: fél kg őrölt mákot, 1 kávéskanál tört fahéjat, 1 citrom reszelt héját, 5 deka mazsolát és fél csomag vaníliás cukrot vastag cukorsziruppal sűrűre főzünk.

Mézeskalács

Fél kg lisztet, 1 csomag sütőport, 2 egész tojást és 20 deka cukrot összekeverünk, azután 1 citrom reszelt héját és kevés tört fahéjat adva hozzá, forró mézzel rétestészta keménységűvé dolgozzuk. A mézes tésztát félujjnyi vastagra nyújtjuk s tetszés szerinti alakokra vágva lisztezett, viaszos tepsibe rakjuk. Tetejüket tojássárgájával megkenjük s egész vagy hosszúra vágott hámozott mandulával díszítjük.

Nürnbergi báblepény

25 deka cukrot fél csomag vaníliás cukorral elkeverünk, azután 12 deka héjas megtört mandulát, 5 deka apróra vágott citromadót, fél deka szerecsendió-virágot és apróra tört szegfűszeget, 1 citrom héját, 1 csomag sütőport és 30 deka lisztet adva hozzá, 2 egész tojással és annyi langyosra melegített mézzel jól összekeverjük, hogy könnyen nyújtható legyen. Ujjnyi vékonyra nyújtva téglalakú szeletekre vágjuk. A szeletek tetejét 10 deka porcukor és 1 citrom levéből készült keverékkel vékonyan bekenjük. Minden darabra még egy egész mandulát téve, vajjal kikent lisztezett tepsin sütjük. Borhoz igen jó!

Diós linzi tortácskák

25 deka lisztet fél csomag sütőporral és 15 deka cukorral összekeverünk, azután két evőkanál olvasztott zsírral, 1 egész tojással, 1 kis pohárka rummal és annyi tejfellel gyúrjuk össze, hogy könnyen eldolgozható legyen. A tésztához még egy késhegynyi fahéjat és ugyanennyi tört szegfűszeget téve két részre osztjuk. Nagyobbik feléből tojás nagyságú gömböket szakítunk ki, melyeket kosárkaalakúra formálunk. E kosárkák belsejét főtt diótöltelékkel töltjük meg, tetejükre a félretett tésztából rácsot készítünk. A tojással megkent tortácskákat forró sütőbe téve sütjük. A diótöltelék lírása a dióskürt receptjénél található.

Paulette

18 deka vaj (15 deka zsírt) 18 deka liszttel jól eldörzsölünk. Hozzáadunk még 10 deka cukrot, 2 tojás sárgáját, fél csomag sütőport és annyi tejet, amennyit felvesz, hogy éppen jól nyújtható tészta legyen. A metélt-vastagságúra kinyújtott tésztát pogácsavágóval kiszúrjuk és dió nagyságú csomókat rakunk rá 12 deka őrölt pörkölt mogyoróból, 12 deka cukorból, fél

citrom reszelt héjából, 2 egész tojásból és 2 kanál morzsából készített keverékből. Rendes tűznél sütjük s tálaláskor vaníliás cukorral hintjük be.

Meggyes lepény

Fél kg lisztet, melyhez egy csomag sütőport kevertünk, 10 deka zsírral, 1 tojás sárgájával, 2 kanál tejföllel, kevés sóval és ízlés szerint 5-10 deka cukorral deszkán jól összegyúrjuk. A tészta felét egy nagyobb tepsi aljára téve, kimagozott s jól megcukrozott meggyel ujjnyi vastagon befedjük, azután 1 csomag vaníliás cukrot szórunk még egyenletesen rá. A tészta másik felét ráhelyezve, tojással megkenjük és villával több helyen megszurkálva, forró sütőbe tesszük. A négyzetes darabokra szeletelt tésztát tálaláskor hintsük be. Télen meggy helyett lekvárt vehetünk tölteléknek.

Almás puding

30 deka lisztet 13 deka zsírral vagy 17 deka vajjal, 7 deka porcukorral kevert fél csomag vaníliás cukorral és 1-2 evőkanál tejföllel gyúrotáblán eldolgozunk. Legvégül kevés liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrunk hozzá. A tésztát két részre osztva, egyik felét tortasütő aljára helyezzük. A tölteléknek vékonyra vágott almát mazsolával és tört fahéjjal vegyünk. A tészta másik felét a töltelékre helyezve közepes sütőben süssük. Melegen, a tortaformából kiborítva tálaljuk és vaníliás cukorral kevert porcukorral beszőrva szolgáljuk fel.

Mogyorós habkarikák (igen csinos karácsonyfa sütemény)

5 tojás fehérjéből kemény habot verünk, majd 25 deka porcukorral, fél csomag vaníliás cukorral és 10 deka őrölt pörkölt mogyoróval összekeverjük. A habot nyomózsákba tesszük és csillagosan vágott szájnnyíláson keresztül viasszal kent sütőbádrogra koszorúkat nyomunk belőle. A habkarikákat lassú, egyenletes tűznél szárítjuk.

Léha sütemény

3 tojás sárgáját 12 deka vajjal, 10 deka zsírral, 15 deka cukorral, 45 deka liszttel, 1 citrom reszelt héjával jól összegyúrjuk. A tésztából apró gömböket formálunk, melyeket megvajazva, őrült mandulával hintünk be. Igen kiadós, gyors sütemény.

Piskótafánk.

25 deka lisztet fél csomag sütőporral elkeverünk, azután 20 deka vajjal, 4 egész tojással, 25 deka cukorral, fél csomag vaníliás cukorral, 6 evőkanál tejföllel és 1-2 kanál tejjel deszkán jól összegyúrunk. A tésztát ujjnyi vékonyra nyújtjuk s fánkszúróval vagy kis pohárral kiszúrva kikent tepsibe tesszük. A korongocskák tetejét tojássárgájával megkenve jó forró sütőben süssük.

Rózsafánk

35 deka lisztből 3 egész tojással, 1 csomag sütőporral, 15 deka cukorral, 3 kanál tejföllel és kevés sóval nyújtható tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyújtjuk és fánkszagatóval vágjuk. A tésztadarabokból, melyeket széleiken késsel sugárszerűen bevágunk, 4-5 lapot egymásra teszünk, középen, hogy széjjel ne váljanak, kissé összenyomjuk és forró zsírba téve szép

pirosra kisütjük. A kisült és kinyílt rózsák tetejére egy-egy szem cseresznyebefőttet teszünk s az egészet vaníliás cukorral beszórjuk.

Túrópogácsák

Fél kg lisztet 25 deka zsírral, fél kg kendőben kinyomott túróval, 1 csomag sütóporral, kevés sóval, 1 egész tojással és 2-3 kanál tejföllel jól összegyúrunk. Pogácsákat vágunk ki belőle, melyeket tojással megkenve, közepes tűznél szép világosra sütünk.

Mogyorós perecek

15 deka vaját 20 deka liszttel és fél csomag sütóporral eldolgozunk, azután 15 deka porcukrot, 15 deka őrölt, pörkölt mogyorót és 2 egész tojást gyúrunk még hozzá. Ceruzavastag rudakat sodrunk, melyekből kis pereceket fonunk. Tojással kenjük és tört mogyoróval megszórva sárgára sütjük.

Kanonok lepény

Fél kg lisztet 2 evőkanál fagyos zsírral, 1 csomag sütóporral, 25 deka cukorral, 2 egész tojással, 1 citrom reszelt héjával és annyi tejjel, hogy könnyen eldolgozható legyen, jól összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsibe téve barackízzel vastagon megkenjük és őrölt mogyoróval beszórjuk. Másik felét ráhelyezve tojással kenjük meg s hasonlóképpen, mint a lekvárt, mogyoróval hintjük be. Közepes tűznél világosra sütjük.

Gyümölcsös gesztenye torta

30 deka porcukrot 20 deka vajjal fél óráig keverünk, azután 1 kg tisztított, áttört főtt gesztenyét, fél csomag vaníliás cukrot adva hozzá, tortaformába tesszük. Tetejét 15 deka apróra vágott cukrozott gyümölcssel teleszórjuk és közepes tűznél sütjük.

Csokoládés koszorúk (karácsonyi édesség)

14 deka finomra őrölt héjas mandulát, 14 deka porcukrot, 1 csomag vaníliás cukrot és 4 szelet csokoládét 2 tojásfehérje keményre vert habjával elkeverjük. Formázó zsákból koszorúkat nyomunk ostyára vagy lisztezett vajás sütőbádogra, lassú tűznél szárítjuk.

Túrós fonatok

15 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport 15 deka vajjal jól összedolgozunk, azután hozzágyúrunk 15 deka friss, a savótól lecsepegtetett tehéntúrót és kevés sót. Kisujjnyi vastag rudakat sodrunk a tésztából, melyeket a két végén összefogva lazán kétszer körbetekerjük, s tojássárgájával megkenve, szép pirosra sütünk.

Kossuth-kifli

35 deka lisztet 20 deka vajjal vagy zsírral, 1 csomag sütóporral, 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.

Fahéjas vaníliás rudacsák

20 deka hámozott darált mandulát, 15 deka cukrot, 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőport, kevés tört fahéjat és fél csomag vaníliás cukrot 8 deka vajjal és 4 egész tojással összegyúrunk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk s kikent tepsiben sütjük. Sütés után a rudacsákát megolvasztott mártócsokoládéba (Tunkmassa) félig bemártjuk.

Homoktorta

25 deka cukrot 5 tojás sárgájával és 25 deka vajjal fél óráig keverünk, azután fél csomag sütőporral kevert 30 deka burgonyalisztet és az 5 tojás kemény habját adjuk hozzá. Tortaformába közepes tűznél sütjük. A kész tortát citromos cukormázzal vonjuk be és csokoládédrazsé szemekkel díszítjük. Igen könnyű torta.

Vaníliás habcsigák

5 tojás fehérjét kemény habbá verjük, azután 30 deka porcukor és fél csomag vaníliás cukor keverékét elegyítjük hozzá. A cukrozott habot nyomózsákba helyezzük és csillagosan vágott formán keresztül viasszal kent sütőbádogra nyomjuk ki. A habcsigákat egy kis gyakorlattal igen szép egyformára készíthetjük. A kinyomott rossz csigákat kártyával felszedhetjük s a zsákba téve ismét kinyomhatjuk. Gyenge tűznél lassan szárítjuk.

Kókuszperekcek

35 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőport 12 deka cukorral, 15 deka reszelt kókuszdióbéllal, fél csomag vaníliás cukorral, 15 deka zsírral, 1 egész tojással és kevés tejjel könnyen gyúrható tésztává alakítunk. A tésztából vastag rudakat sodorva pereceket formálunk, melyeket közepes tűznél világosra sütünk.

Farsangi szelet

25 deka vajat 30 deka liszttel, 1 csomag 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 kávéskanál tört fahéjat, 5 deka mazsolát és 1 citrom reszelt héját. A tésztát tojással kenjük és villával pár helyen megszurkálva, erős tűznél sütjük. Csinos mignonokat készíthetünk, ha a kinyújtott tésztából négyszegletes darabokat vágunk, melyekre a töltelékből tojásnagyságú halmokat rakunk. A tésztadarabok négy sarkát felhajtva összefogjuk és tornyocskákat formálunk, melyekbe sütés előtt hosszúra vágott mandulaszemeket tűzdelünk. A kihűlt kész tornyocskákat cukros, csokoládés mázba mártjuk, szárítjuk és mignon-papírkapszulákba helyezve tálaljuk fel.

Vaníliás teasütemény

10 deka porcukrot 1 egész tojással simára keverünk, azután deszkán 25 deka liszttel, fél csomag sütőporral, 10 deka vajjal és fél csomag vaníliás cukorral jól eldolgozunk. Félujjnyi vastagra nyújtjuk, kis borospohárral kiszúrjuk és zsírozott tepsibe téve szép sárgára sütjük. Felszolgáláskor vaníliás cukorral hintjük.

Vajastáskák

25 deka lisztet, fél csomag sütőport, 20 deka vajat, 2 egész tojást, 6 deka cukrot, fél citrom levét és fél csomag vaníliás cukrot annyi tejjel gyúrunk össze, hogy könnyen nyújtható legyen. A metélt-vastagra nyújtott tésztát borospohárral kiszúrjuk s a darabok közepére kis csomóban barack- vagy málnaízűt téve, könnyedén félbehajtuk, szélen egy helyen ujjunkkal benyomva. Cukorral megszórva világosbarnára sütjük.

Sacher-torta

16 deka vajat 16 deka cukorral, 16 deka megolvasztott csokoládéval, fél csomag vaníliás cukorral és 4 tojás sárgájával fél óráig keverünk, azután 10 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és legvégül 4 tojás habját adjuk hozzá. Tortaformában enyhe tűznél sütjük s kihülés után cukros csokoládémázzal vonjuk be. Tetejét vaníliás tejszínhabbal vastagon bekenjük.

Prelátus-torta

20 deka cukrot 4 tojás sárgájával, 2 szelet reszelt csokoládéval, fél csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, azután 10 deka darált mandulát, 5 deka darált diót, 2 evőkanál liszttel kevert fél csomag sütőport és legvégül 4 tojás kemény habját hozzáadunk. Tortasütőben sütjük s kihülés után 2-3 részre vágjuk. Töltelék: 14 deka vaj, 14 deka cukor, 2 szelet olvasztott csokoládé és 1 egész tojás sokáig keverve. A tortát kevés félre tett töltelékkel vonjuk be s tört mandulával bőven szórjuk.

Bécsi kokárda

18 deka friss vaját 35 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőporral és 25 deka cukorral eldolgozva szétmorzsolunk és hozzágyúrunk még 1 tetéztett evőkanál tört fahéjat, 10 szem tört szegfűszeget, 1 citrom reszelt héját és 2 egész tojást. Metélttészta vastagságúra nyújtjuk és rózsaaalakú vágóval szúrjuk ki. A tésztadarabokra barack- vagy málnaízből kerek halmokat rakunk, melyek hegyébe 1-1 szem pörkölt mogyorót nyomunk. Közepes tűznél sütjük s sütés után még melegen vaníliás cukorral hintsük be.

Meggyes piskótaszeletek

15 deka vaját 25 deka porcukorral habosra keverünk, azután 4 tojás sárgáját egyenként hozzáadjuk, majd 18 deka liszttel kevert 1 csomag sütőport és legvégül a 4 tojás habját elegyítjük a tésztához. Vajjal vagy zsírral jól kikent tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk s tetejére kimagozott meggyet rakunk. Közepes tűznél sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral bőven hintjük.

Püspökkenyér

15 deka cukrot 2 egész tojással és 2 tojás sárgájával fél óráig keverünk, azután részletekben 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőport, 10 deka mazsolaszőlőt, 6 deka vágott diót, 6 deka vágott mandulát és legvégül a 2 tojás kemény habját adjuk hozzá. A tésztát hosszukás, vajjal kikent lisztezt tepsibe téve világossárgára sütjük. Legjobb 1-2 napi állás után szeletelni.

Dióskifli

40 dkg lisztet 8 deka zsírral, 5 deka cukorral, kevés sóval, 1 evőkanál rummal és annyi tejjel összegyúrunk, hogy könnyen dolgozható legyen. 1 tojás sárgáját és a kevés liszttel elkevert 1 csomag sütőport legvégül gyúrjuk a tésztához, azután nyújtjuk és háromszög-alakú darabokra vágva, dió- vagy gesztenyetöltelékkel töltjük. Kifliket formálunk, melyeket cukros vízzel megkenve tört mandulával szórunk be. Tölteléknek mákot is használhatunk.

Forgácsfánk

4 tojás sárgáját, 1 evőkanál rumot és fél deci tejet összegyúrunk 10 deka cukorral, kevés sóval és annyi liszttel, hogy a tészta reszelni való legyen. A liszthez fél csomag sütőport kell tenni. A simára kidolgozott tésztát késhát-vékonyra nyújtjuk és derelyevágóval tenyérnyi darabokra vágjuk, minden darabba ugyancsak derelyevágóval hosszában két vágást csinálunk. A két nyíláson két szélét áthúzva forró zsírba tesszük és szép világosra sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral kevert finom porcukorral bőven hintjük.

Dominó

15 deka cukrot keverjük habosra 2 egész tojással, azután adjunk hozzá 3 evőkanál langyosra melegített mézet, 1 szelet reszelt csokoládét és 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport. A tésztát fél cm vastagon tepsibe helyezve, lassú tűznél sütjük. Tetejét szeletelés előtt fehér cukormázzal vonjuk be. Ha a máz már megszáradt, dominó nagyságúra vágjuk s tetejére olvasztott csokoládéből pontokat cseppentünk.

Stefánia-torta

14 deka cukrot 8 deka vajjal, fél csomag vaníliás cukorral és 4 tojás sárgájával fél óráig habosra keverünk, azután 14 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport részletekben, s legutoljára 4 tojás habját adjuk hozzá. Tortasütőben 6-8 vékony lapot sütünk, melyeket a következő töltelékkel kenünk meg vastagon: 20 deka vajat 18 deka porcukorral és 5 szelet megolvasztott csokoládéval jól elkeverünk. Az összeállított tortát kevés félretett töltelékkel bevonjuk s 1 szelet csokoládéből késsel lekaptart csokoládéforgáccsal szórjuk be.

Tiroli rétes

16 deka vajat 16 deka liszttel, 2 egész tojással, fél csomag sütőporral, kevés sóval és 2 kanál borral összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk és egyenletesen megkenjük 2 egész tojás, 12 deka cukor, 5 deka mazsola és 1 citrom reszelt héjának habos keverékével. A tészta másik felét, a töltelékre helyezve, tojással kenjük meg. Villával több helyen megszurkálva, lassú tűznél fél óráig sütjük.

Ánizsos szelet teához

15 deka cukrot 2 egész tojással és 2 tojás sárgájával habosra kikeverünk, majd 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport, 3 deka ánizsmagot, egy marék mazsolát és legvégül 2 tojás kemény habját adjuk hozzá. A tésztát zsírral kikent, lisztezett és ánizsmaggal kiszórt püspökkenyér-formában forró sütőben hirtelen sütjük. Tálaláskor vékony szeletekre vágva szolgáljuk fel.

Mozart-szelet

10 deka diót őrölnen, 10 deka cukrot, 20 deka vaját, 26 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és 1 egész tojást deszkán jól összegyúrunk, azután vajazott, lisztezett tepsibe szép világosra sütjük. Sütés után a tésztát kétfelé vágjuk s megkenve a következő töltelékkel egymásra helyezük. Töltelék: 15 deka vaját 15 deka cukorral habosra keverünk, azután 10 deka darált diót és 1 kis pohárka rumot adunk hozzá. A süteményt hosszú szeletekre vágva cukrozott fél dióbéllel díszítjük.

Gesztenyés kosárka

15 deka vaját 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral dörzsöljük jól el s adjunk hozzá még 10 deka cukrot, 2 egész tojást és annyi tejet, amennyit felvesz, hogy éppen jól nyújtható tésztát kapjunk. Metélt-vastagra nyújtjuk s nagyobb pogácsavágóval kiszúrjuk. A korongocskák szélére nyomózsákkal karimát készítünk főtt, áttört gesztenyének, porcukornak és vaníliás cukornak a keverékéből. A kosárkákat erősen cukrozott vaníliás tejszínhabbal púposan megtöltjük. Igen kiadós.

Mandulás keret

20 dkg lisztet, 15 deka vaját, fél csomag sütőport 3 tojás sárgájával és 10 deka cukorral deszkán összegyúrjuk, azután kevés tejfölt adva hozzá, kézfok-vastagra nyújtjuk és 10 cm-es négyszögű darabokra vágjuk. A darabokat a 3 tojás habjának 14 deka hámozott őrölt mandulával és 10 deka porcukorral készült keverékével vonjuk be egyenletesen. A négyszögű tészták széléit köröskörül keskenyen felhajtva meleg sütőben sütjük.

Croquettes

Megfőzünk 10 db nagy burgonyát, szitán melegen áttörjük, 5 deka vaját, kevés sót, 3-4 tojást, fél csomag sütőport és annyi lisztet teszünk hozzá, amennyit kíván. Deszkán hüvelykujjnyi vastag és hosszú rudacskákká sodorjuk, végeit megtompítjuk, tojásba mártjuk s zsemlemorzsában meghempergetve forró zsírban szép pirosra sütjük. Mártásos húsokhoz vagy nyúlhoz frissen készítve körítésnek szolgáljuk fel.

Londoni keksz

Fél kg lisztet 1/8 liter tejjel, 2 egész tojással, 15 deka cukorral, 4 deka vajjal és 1 csomag vaníliás cukorral jól összegyúrunk, végül kevés liszttel elkevert 1 csomag sütőport adunk hozzá. A tésztát még egyszer jól eldolgozzuk, azután késhát-vastagra nyújtva kekszavágóval kiszúrjuk. A tojásfehérjével egyenletesen megkent kekszet szép pirosra sütjük. Kitűnő az angol keksz teához.

Francia mandulás sütemény

10 deka kivert főzővaját 2 kemény tojássárgájával és 5 deka cukorral jól elkeverünk, azután 6 deka hámozott darált mandulát, fél citrom reszelt héját és 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrunk hozzá. A tésztát deszkán vékonyra kinyújtjuk és különböző formákkal kiszaggatjuk. A tepsiben a darabokat kristálycukorral és darabosra tört hámozott mandulával megszórva szép pirosra sütjük. Igen mutatós, jó teasütemény.

Tejszínes habtölcsér

4 tojás sárgáját 15 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral jól kikeverjük, azután 10 liszttel elkevert fél csomag sütőport adunk hozzá és sütőbádogon vékony lapot sütünk belőle. Sütés után a tésztát még melegen kockákra vágjuk, tölcseéket formázunk belőlük, melyeket a kihülés után cukorporral és vaníliás cukorral ízlés szerint édesített, simára felvert tejszínhabból töltünk. A tésztatölcseéket tejszínhab helyett a krémekről írt fejezetben közölt töltelékkrémekkel is tölthetjük. A hab vagy krémtöltést a feltalálás előtt végezzük.

Habos teasütemény

28 deka lisztet 15 deka zsírral és 1 csomag sütőporral késsel eldolgozunk, azután hozzágyúrunk 3 tojás sárgáját, fél csomag vaníliás cukrot és 1 evőkanál cukrot. Kézfokvékonyra nyújtjuk s pogácsaszúróval kivágva, lisztezett tepsibe tesszük. A korongocskák tetejére a 3 tojásfehérje habjának és 20 deka porcukornak keverékéből halmokat rakunk. A világosbarnára süttöt süteménykéek alját barack- vagy más lekvárral megkenve kettőt-kettőt összeragasztunk s így szolgáljuk fel.

Morzsa torta

20-20 deka lisztet, vaját, darált mandulát és cukrot fél csomag vaníliás cukorral és 1 csomag sütőporral elkeverünk, azután 1 tojással és 1 citrom levével gyúródeszkán jól összegyúrjuk. A tésztát vajazott s morzsával kiszórt tortaformába téve, tetejét gyümölcésszel kenjük meg vastagon, azután félretett tésztából rudakat sodorva rácsot teszünk a lekvárra. Sütés után a tortát 2-3 részre vágjuk s mint a tetejét, valamely gyümölcésszel kenjük meg. Tálaláskor vaníliás porcukorral bőven meghintjük.

Kávéfelfújt vaníliakrémmel

3 zsemlet apróra vágva s 1 csomag vaníliás krémport 3 deci erős feketekávéval elkeverve negyedóráig állni hagyunk, azután az egészet elkeverve, 5 deka meleg olvasztott vajba téve addig főzzük, míg leválik a lábasról. Ha kihült, 3 tojás sárgáját habarjuk bele egyenkint 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, vaníliás cukorral bőven behintve szolgáljuk fel.

Cukorszalámi

25 deka finomra őrölt héjas mandulát, 21 deka cukrot, 1 evőkanál lisztet és 1 csomag vaníliás cukrot 1 egész citrom levével összekeverünk, azután 2 tojás fehérjéből vert kemény habot adunk hozzá. A cukortömeget kevés alkörmössel pirosra festve még 7 deka apró kockára vagdalt hámozott mandulát dolgozunk hozzá. Szalámi-vastag rudat formálunk, melyet kevés kakaóval kevert porcukorral szórunk be. Pár napra szabad levegőn száradni hagyjuk vagy egész langyos sütőben pár óra alatt kiszárítjuk. Szeletelés száradás után.

Zárdakifli

Fél kg lisztet 1 csomag sütőporral elkeverünk, azután 2 egész tojást, 3 deka cukrot és kevés sót adva hozzá, langyos tejjel rétestészta keménységűvé gyúrjuk. 25 deka vaját 1-2 deka liszttel dolgozzunk el jól s helyezük a fenti tészta közepére, melyet azután összehajtva ismét

nyújtunk és hajtunk, mint a vajastésztát. 10 perces pihentetés után a tésztát végleg kinyújtjuk fél 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 vaníliás cukorral szórjuk meg.

Kakaós torta

4 deka vaját (vagy 3 deka zsírt) 1 egész tojással, 25 deka cukorral és fél citrom reszelt héjával fél óráig keverünk, azután 25 deka lisztet, 4 deka kakaót és 3/4 liter tejet adunk hozzá. A jól eldolgozott tésztához legvégül kevés liszttel kevert 1 csomag sütőport gyúrunk és vajazott, kiszórt tepsibe téve közepes tűznél sütjük. Sütés után a tésztát kétfelé osztva az egyik darabot gyümölcsizzel vagy vajas csokoládétöltelékkel megkenjük. A megtöltött tésztát gőzön megolvasztott mártócsokoládéval bevonjuk és kihülés után hosszú szeletekre vágjuk.

Csokoládés hajócskák

10 deka vaját 5 deka cukorral és 2 egész tojással jól kikeverünk, azután 6 deka tisztított őrölt mandulát, fél csomag vaníliás cukrot, fél citrom reszelt héját és 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrunk hozzá. Ujjnyi vastagra nyújtjuk s téglalakú szeletekre vágjuk. A tésztadarabkákat kézzel kis hajócskává formázzuk és tepsibe téve szép pirosra sütjük. A kihűlt tésztákat vaníliás cukorral hintjük meg s belsejükbe megolvasztott csokoládét öntve, védett helyen hűlni hagyjuk, hogy a csokoládé megfagyjon.

Dióskürt

45 deka lisztet 25 deka vajjal vagy zsírral összedolgozzunk. Hozzáadunk még 10 deka cukrot, 1 tojást, fél csomag sütőport, kevés sót, 2 kanál tejfölt, 1 kanál rumot és annyi tejet, hogy jól nyújtható legyen. A tésztát három egyenlő részre osztjuk s fél cm vastagra nyújtva az alábbi töltelékkel töltjük meg. A megkent lapokat összecsavarjuk s tetejüket tojással megkenve, lassú tűznél sütjük. Töltelék: fél kg őrölt diót, 5 deka mazsolát, fél csomag vaníliás cukrot, 1 kávéskanál tört fahéjat és 1 marék zsemlemorzsát sűrű sziruppal éppen még kenhető töltelékké főzünk.

Habos csokoládémáglya

3 tojás sárgáját 25 deka porcukorral és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig habosra keverünk, azután 10-12 deka olvasztott főzőcsokoládét és a 3 tojás keményre vert habját lassan hozzákeverjük. Papírral bélelt, vajjal kikent tepsibe téve sütjük. Ha kihűlt, hosszú keskeny szeletekre vágjuk s díszes nagyobb tálra koszorú alakban felrakjuk. A süteményszeletek alkotta üreget fél liter édes tejszínből fél csomag vaníliás cukorral vert habbal töltjük meg. A tejszínhabot ízlés szerint cukrozhatjuk.

Tealinzer

17 deka vaját, 20 deka lisztet, fél citrom reszelt héját, fél csomag sütőport, 13 deka cukrot, 8 deka héjas őrölt mandulát és 1 egész tojást deszkán jól összegyúrunk. Vékonyra kinyújtjuk s tepsibe helyezve szilva-, málna-, vagy meggylekvárral kenjük. Félretett tésztából ceruzavastag rudakat sodrunk s finom rácsozatot készítünk a tésztára. Sütés után hosszúkás szeletekre vágjuk és vaníliás cukorral kevert finom porcukorral hintjük meg.

Sonkás tekercek

14 deka vaját 21 deka liszttel, 1 egész tojással, fél csomag sütőporral, kevés sóval és 1 evőkanál tejjel jól összegyúrunk. A tésztát vékonyra nyújtjuk, tetejét zsírral vékonyan megkenjük, összehajtogatjuk, nyújtjuk, ezt háromszor egymás után ismételjük, legvégül téglalakú darabokra vágjuk és apróra vagdalt sonkával töltjük, összesodorjuk, tojással kenjük. Jó forró sütőben szép pirosra sütjük.

Citromos koszorú

30 deka lisztet 1 kanál tejjel, 8 deka vajjal, 1 tojás sárgájával, 1 csomag sütőporral és 7 deka cukorral jól összegyúrunk, azután 1 egész citrom reszelt héját adjuk hozzá. A tésztát vékonyra nyújtjuk és nagy pogácsaszaggatóval szúrjuk ki. A kivágott darabok felét középen még gyűszűvel is kiszúrjuk. A szép világosra sült tele korongokat barackkízzel megkenjük s mindegyikre egy karikát téve, vaníliás cukorral kevert porcukorral bőven meghintve szolgáljuk fel.

Diós zsúrszeletek

18 deka lisztet fél csomag sütőporral, 10 deka vajjal, 5 deka cukorral és 1 evőkanál tejjel összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk. Egyik részét tepsibe rakva főtt diós töltelékkel kenjük be vastagon, azután a tészta másik felével betakarva, sütőbe téve, gyorsan sütjük. Sütés után a tésztát kocka alakúra szeleteljük és kevés, sűrűre főzött kávéval kevert cukormázzal a díszítés fejezetében leírt módon bevonjuk. Ha a glazúr megszáradt, az egyes darabok tetejére mézbe mártott fél dióbelet teszünk díszítésül. Mignonkapszulákba helyezve tálaljuk.

Csokoládés fészek

25 deka porcukrot 3 tojás sárgájával habosra keverünk, azután fél csomag vaníliás cukrot, 2 evőkanál liszttel kevert fél csomag sütőport, 20 deka őrölt diót és 4 szelet reszelt csokoládét adunk hozzá, majd legvégül a 3 tojás kemény habját. Lisztezett, zsírozott sütőbádogra apró golyócskákat teszünk, melyeknek tetejét ujjunkkal kissé benyomjuk. A fészekbe 1 tojás keményre vert habjának és 15 deka porcukornak keverékéből kis csomagokat rakunk.

Narancstorta

20 deka cukrot 4 tojás sárgájával fél óráig habosra keverünk, azután 15 őrölt mandulát, 3 kanál zsemlemorzsat, fél csomag sütőport, 1 nagy narancs héjának apróra vágott sárga külső részét és legvégül a 4 tojás keményre vert habját. A tortát három lapban sütjük. Töltelék: 15 deka cukrot 3 egész tojással, habverővel állandó keverés mellett, sűrűre főzünk. Ha kihült, 10 deka finomra tört mandulát, 12 deka vaját és 1 narancs levét keverjük hozzá. Az összeállított tortát fehér cukormázzal vonjuk be és narancsszeletekkel díszítjük.

Vilmos keksz

60 deka lisztet 8 deka vajjal, 3 egész tojással, 1 csomag sütőporral, 1 csomag vaníliás cukorral és 2-3 deci tejjel jól összegyúrunk. A sütőport a liszttel először jól elkeverjük és csak azután adjuk a többi hozzávalót hozzá. A tésztát vékonyra nyújtjuk s kekszvágoval kiszúrva, meleg

sütőbe téve sütjük. Sütés alatt az ajtót kb. 5 percig nem szabad kinyitni, mert a keksz különben ráncos lesz.

Pozsonyi patkó

15 deka vaj, 1 egész tojás, 1 sárgája, kevés só, 30 deka liszt, 6 deka porcukor és 1 csomag sütőpor. Ezeket deszkán jól összegyúrjuk, kinyújtjuk s négyzetes darabokra vágjuk. Tölteléknek 25 deka őrölt mákot 8 deka vajjal elkeverünk, majd hozzáadunk 2 deci tejet, 14 deka cukrot, kevés fahéjat és 1 citrom reszelt héját. Az egészet felfőzzük. A töltést az előre elkészített s kihűlt töltelékkel végezzük. A patkókat tojássárgájával egyenletesen szépen megkenjük és szép pirosra sütjük.

Almáslepény

60 deka lisztet, 1 csomag sütőport, kevés sót és ízlés szerint cukrot 1 egész tojással, 15 deka zsírral és 2 deci tejföllel összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk és almatöltelékkel vastagon bevonjuk. Az almatöltelékhez fél csomag vaníliás cukrot, mazsolát és törött fahéjat is tegyünk. A tészta másik felével az almát betakarjuk s tojássárgájával megkenve, villával megszurkáljuk. Forró sütőben világosbarnára sütjük. A hosszúkás szeletekre vágott kész tésztát a tálaláskor vaníliás cukorral bőven behintjük.

Csokoládé-patience (gyors karácsonyi sütemény)

25 deka reszelt csokoládét fél kg porcukorral, 1 csomag vaníliás cukorral és 3 tojás fehérjével simára eldolgozunk. Ha nem tart jól össze, lehet még tojásfehérjét hozzáadni. A csokoládétömeg inkább keményebb, mint lágy legyen. Kétfok-vastagra nyújtjuk s különböző formákkal kiszakítjuk vagy ceruzavastag rudakat sodorva, különböző alakokra hajlítjuk s viasszal bedörzsölt vagy gyengén vajjal kikent sütőbádon sütjük.

Édes pogácsa

50 deka lisztet 25 deka vajjal, 2 tojássárgájával, fél csomag sütőporral, 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 pogácsavágóval kiszúrjuk. Zsírozott tepsibe téve tojássárgájával erősen megkenjük, kevés nagy szemű kristálycukorral megszórjuk, s közepükbe kis gyümölcsvillával beleszúrunk. Forró sütőben szép pirosra sütjük.

Burgonyás szelet

25 deka lisztet, 25 deka főtt áttört burgonyát 12 deka zsírral, 12 deka porcukorral, 1 egész tojással, 1 csomag sütőporral és fél csomag vaníliás cukorral összegyúrunk. Felét a tepsiben egyenletesen szétnyomkodunk, kéznél lévő ízzel fél ujjnyi vastagon megkenjük s a tészta másik részét ráhelyezve, villával megszurkáljuk. Forró sütőben sütjük. Sütés után négyzetes darabokra vágjuk és vaníliás cukorral kevert porcukorral bőven beszórujuk. Olcsó, kiadós, kedvelt gyermek tészta.

Alma, csőben sütvé

Hozzávalók: 1 kg alma, fél liter tej, 20 dkg liszt, 1 kávéskanál vaj, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 3 db tojás, 2 evőkanál fahéj, 3 evőkanál cukor, 2 evőkanál porcukor, csipetnyi só.

Elkészítése: Az almát lehámozzuk, magházát kivájjuk, és kb. fél cm-es karikákra vágjuk. A tepsit kivajazzuk, morzsával megszórjuk, és ráterítjük az almát. A tejet lassú tűzön feltesszük főni, majd habverővel állandó keverés mellett hozzáadjuk a lisztet, és sűrűre főzzük. Hozzáadjuk a cukrot és a sót, majd hagyjuk, hogy langyosra hűljön. Ekkor belekeverjük a tojássárgákat és a kemény habbá vert fehérjéket. Ezt a masszát az almára simítjuk, majd meleg sütőben, kb. 20 percig sütjük. Ezután megszórjuk a porcukros fahéjjal és langyosan tálaljuk.

Mexikói kókuszos piskóta

Hozzávalók: 30 dkg babapiskóta, 1 csomag csokoládépudding, 7 dl tej, 2 evőkanál kakaó, fél dl rum, 2 evőkanál cukor, 10 dkg kókuszreszelék.

Elkészítése: A csokipuddingot úgy készítjük el, ahogy ez a tasakon le van írva, azzal a különbséggel, hogy 7 dl tejet használunk és még 2 evőkanál cukrot, kevés rumot és 2 evőkanál kakaót is hozzáadunk. A babapiskótákat négy darabra törjük, és a folyékony csokikrémbe keverjük, majd egy tálra öntjük a masszát. Rászórjuk a kókuszreszeléket, és megvárjuk, amíg a piskóta magába szívja a krémet és megpuhul. Lehűtve tálaljuk.

Mandulás túrókrém

Hozzávalók: 40-50 dkg tehéntúró, 5 dkg mandula, 1 evőkanál kakaó, 1 pohár tejszín, 15 dkg porcukor, 10 dkg tortabevonó csokoládé, 1 kávéskanál vaj, 1 dl feketekávé, 1 evőkanál kakaó.

Elkészítése: A tehéntúrót burgonyanyomón áttörjük, és simára keverjük a cukorral. A mandulát ledaráljuk, a tejszínt habbá verjük, majd a kakaóval együtt a túróhoz adjuk. A csokoládét darabokra tördeljük és egy lábasban a vajjal, a kakaóval és a kávéval, lassú tűzön, folytonos keverés mellett felolvasztjuk. A túrókrémet kelyhekbe osztjuk és rácsorgatjuk a még forró csokoládémázra. Hagyjuk kihűlni. Mazsolával díszíthetjük.

Máktorta citrommázzal

Hozzávalók: 4 db tojás, 2 dl tej, fél csomag sütőpor, 6 evőkanál liszt, 5 dkg darált mák, 8 evőkanál vaj, 2 evőkanál citromlé, késhegynyi só.

Elkészítése: A lisztet kikeverjük a tejjel, 4 evőkanál cukorral, a sóval, a tojássárgákkal és a darált mákkal, majd beletesszük a sütőport. A fehérjéket kemény habbá verjük, és óvatosan a masszához adjuk. Egy piskótaformát kivajazunk, meglisztezünk és beleöntjük az anyagot. Sütőben, közepes lángon addig sütjük, amíg a beleszúrt pálcikára nem tapad oda a massa (kb. fél óra). Ekkor kivesszük és egy kendővel leborítjuk. Eközben a megmaradt cukorral habosra keverjük a citromlevet és kis lángon összefőzzük, majd langyosan a tortára kenjük. Hagyjuk teljesen kihűlni.

Mogyorós sült banán

Hozzávalók: 4-6 db banán, 2 evőkanál vaj, 5 dkg mogyoró, 3 evőkanál méz, 1 evőkanál konyak.

Elkészítése: A banánokat meghámozzuk és karikákra vágjuk, majd egy serpenyőben átsütjük a vajon. Szűrőkanállal kiemeljük belőle és félretesszük. A mogyorót egészen finomra vágjuk vagy megdaráljuk, és ugyanebben a serpenyőben megpirítjuk. Rátesszük a mézet, a konyakot, majd újra a banánt. Átforrósítjuk. Langyosan tálaljuk. Ízlés szerint mazsolával is megszórhatjuk.

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, a sütéshez: olaj.

Elkészítése: 3 dl tejet habverővel csomómentesen elkeverünk 2 evőkanál liszttel, 1 tojássárgájával, és lassú tűzön, folytonos kevergetés mellett sűrűre főzzük. Félretesszük 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 tojásfehérjét kemény habbá verjük és összedolgozzuk vele. Ezzel töltjük meg a palacsintákat és tálaláskor az őszibaracksodóval borítjuk.

Rántott tejbegríz

Hozzávalók: 1 liter tej, 30 dkg búzadara, 2 db tojás, a panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsza, a sütéshez: olaj. 1 evőkanál fahéj, 1 evőkanál cukor, 2 evőkanál porcukor, csipetnyi só.

Elkészítése: A tejet odatesszük főni és folytonos keverés mellett beleszórjuk a darát. Felfőzzük, majd a tűzről lehúzzuk és lefedjük. Ahogy kicsit kihűlt, elkeverjük benne a tojássárgákat, a cukrot és a sót. A masszát vizes gyúródeszkára terítjük kb. 2 cm vastagon és hagyjuk kihűlni. Ekkor kockákra vágjuk és a kockákat egyenként bepanírozzuk, majd forró olajban mindkét oldalukat barnára sütjük. Fahéjas porcukorral meghintjük, és melegen vagy hidegen tálaljuk.

Gyümölcsös kétszersülttorta

Hozzávalók: 2 csomag kétszersült, 1 csomag vaníliás pudingpor, 1 l tej, 2 csomag vaníliás cukor, 1 pohár tejszín, 30 dkg vegyes gyümölcs (lehet kompót is, lé nélkül).

Elkészítése: Fél liter tejet felfőzünk a vaníliás cukorral és meglocsoljuk vele az egész kétszersülteket. Elkészítjük a vaníliapudingot a porból, a tasakon található utasítás szerint. A gyümölcsöket lehámozzuk, kimagozzuk, szűrőben lecsöpögtetjük. Egy szögletes tálba lerakjuk a kétszersült felét, erre egy rétegnyi gyümölcs, azután puding következik, majd a

megmaradt kétszersült, erre megint a gyümölcs, végül pudingréteg. A tejszint kemény habbá verjük, és beborítjuk vele a tortát. Lehűtve fogyasztjuk.

Mákosguba, vaníliapudinggal

Hozzávalók: 4-6 db kifli, 1 csomag vanília puding, 7 dl tej, fél csomag mazsola, 1 evőkanál cukor, 5 dkg mák.

Elkészítése: Elkészítjük a vaníliapudingot a tasakon található leírás alapján, azzal a módosítással, hogy 7 dl tejet használunk hozzá és még egy evőkanál cukorral édesítjük. A kifliket karikára vágjuk és lapos tálakra simítjuk egy rétegben. Ráöntjük a pudingot és jól összerázzuk (nem keverjük!) vele. A mákot megdaráljuk és rászórjuk. Ezzel is megrázogatjuk egy kicsit. Mazsolával díszítjük és hidegen fogyasztjuk.

Círmos alma

Hozzávalók: 4 db kemény húsú alma (dupla mennyiségnél mindent duplázni kell), 15 dkg gesztenye massa, 2 evőkanál cukor, 1 dl rum, 10 dkg tortabevonó csokoládé, 1 evőkanál vaj, 1 dl feketekávé, 1 evőkanál citromlé.

Elkészítése: A lehámozott almák belsejét kivájjuk úgy, hogy kb. 1 cm vastagon meghagyjuk a húsát, majd fővő cukros-citromos vízben 2 percig átfőzzük. Kivesszük és egy tálra tesszük őket. A gesztenyemasszát eldolgozzuk a rummal és megtöltjük vele az almákat. A csokoládét összetördeljük és a vajjal, a kakaóval és a feketekávéval egy kis lábosban felolvasztjuk, állandó keverés mellett. Még melegen az almákra öntjük, hogy az oldalukon szépen lecsorogjon.

Almagombóc

Hozzávalók: fél kg alma, 2 dl tej, 3 db tojás, 4 evőkanál porcukor, 1 kávéskanál fahéj, kb. 20 dkg búzadara, 6 evőkanál zsemlemorzsa, 1 teáskanál olaj, csöpp citromlé, 1 evőkanál fahéjas porcukor, csipetnyi cukor.

Elkészítése: Az almát meghámozzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Belekeverjük a darát, a felvert tojásokat, a tejet, a porcukrot, a fahéjat és annyi zsemlemorzsat, hogy formálható masszát kapjunk. Vizes kézzel gombócokat formálunk belőle és forrásban lévő cukros, citromos vízben kifőzzük őket. (Akkor vannak készen, amikor feljönnek a víz felszínére.) A maradék zsemlemorzsat barnára pirítjuk az olajon, és meghempergetjük benne a gombócokat. Fahéjas porcukorral meghintve, melegen tálaljuk.

Epres piskóta

Hozzávalók: 1 db piskótatorta, 2 csomag vaníliás pudingpor, 1 l tej, 2 evőkanál cukor, fél kg friss eper.

Elkészítése: A pudingot a tasakon leírtak szerint elkészítjük, ám 1 l tejjel és 2 kanál cukor hozzáadásával. A piskótát kettévágjuk (de egyik szelet se legyen 1,5 cm-nél vastagabb!) és az egyik részét egy olyan tálra tesszük, amelynek van egy kis oldalfala. Ezt megkenjük egy kevés vaníliapudinggal, majd rátesszük az epret úgy, hogy a szebb szemeket félrerakjuk. Ezt

meglocsoljuk vaníliapudinggal (ne folyjon ki sok!). Erre helyezük a másik piskótalapot és rákenjük a megmaradt pudingot. A tetejét a szép eperszemekkel díszítjük. Lehűtve tálaljuk.

Egzotikus gyümölcsrizs

Hozzávalók: 1 csésze rizs, 2 db banán, 2 db kivi, fél ananászkonzerv, lehetőség szerint mangó- és kókuszdarabok, 1 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál cukor, 1 evőkanál citromlé, 2 szem szegfűszeg, 1 kávéskanál rum, 1 pohár tejszín.

Elkészítése: A rizst puhára főzzük a szegfűszeggel és a cukorral. A gyümölcsöket felkockázzuk, meglocsoljuk a rummal és a citromlével, hagyjuk állni, majd a levét leöntjük (ne öntsük ki). A gyümölcsöket a még meleg rizshez adjuk, kelyhekbe szervírozzuk és hűtőbe tesszük. Tálaláskor a felvert tejszínhabbal díszítjük. (Ha a rizst túl keménynek találunk, a megmaradt gyümölcslével meglocsolhatjuk a tejszínhab-bevonat előtt.)

Hamis túrógombóc, málnasodóval

Hozzávalók: 1 1/2 l tej, 2 evőkanál citromlé, kb. 30 dkg búzadara, 1 teáskanál só, 4 evőkanál cukor, 3 evőkanál liszt, 2 db tojás, 1 kg friss málna vagy házi málnaszörp.

Elkészítése: 1 l tejet aludni teszünk el a citromlével (kb. 1 nap). Ha megkocsonyásodott, leöntjük róla a savót és feltesszük főni. Lassú kevergetés közben beleszórjuk a darát, felfőzzük vele, hozzáadjuk a sót, 1 evőkanál cukrot, majd a tűzről lehúzáva, fedő alatt pihentetjük. A megmaradt fél liter tejet odatesszük főni, közben kikeverjük a lisztet a megmaradt cukorral és a tojássárgákkal, majd egy kis hideg tejjel hígítva a főző tejbe keverjük és sűrűre főzzük. A málnát összeturmixoljuk és a langyosra hűlt öntethez keverjük. A túrómasszából vizes kézzel gombócokat formálunk, tányérokra szervírozzuk, és gazdagon meglocsoljuk a málnasodóval.

Cheesecake (amerikai, édes sajtorta)

Hozzávalók: 1 db gyümölcstorta piskóta (készen kapható), 30 dkg natúr krémsajt, 2 db tojás, fél pohár tejföl, 3 evőkanál cukor, fél kg szép (egyféle) gyümölcs (leginkább eper vagy kivi).

Elkészítése: A krémsajtot habosra keverjük 1 evőkanál cukorral, a tejföllel és a tojásokkal, majd a piskótára terítjük. Meleg sütőben kb. 20 percig sütjük. Kivesszük és hagyjuk teljesen kihűlni. A gyümölcs felét megszórjuk a cukorral, megvárjuk, míg levet ereszt és később összeturmixoljuk vele. Ezt az öntetet rásimítjuk a sajtrétegre, majd a megmaradt gyümölccsel (pl. az egész eprekkel vagy kivi szeletekkel) díszítjük a tortát.

Részeg nyárvégi gyümölcskehely

Hozzávalók: 1 ananászkonzerv, 2 db őszibarack vagy befőtt, 2 db kivi, 3 db banán, 1 szelet görögdinnye, egy fél kisebb sárgadinnye, 1-1 fűt kék- és fehérszőlő, 2 dl tojáslikőr, 2 pohár tejszín, 2 evőkanál cukor.

Elkészítése: A gyümölcsöket megtisztítjuk és a szőlő kivételével kb. 1,5x1,5 cm-es kockákra vágjuk. Vegyesen kelyhekbe osztjuk és meglocsoljuk a tojáslikőrrel. A tejszín kemény habbá verjük a cukorral és közvetlenül fogyasztás előtt a kelyhekre tesszük. Egy-egy szem meggyel vagy szőlőszemmel díszíthetjük.

Burgonyafánkok, mandulával

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 3 tojássárgája, 10 dkg mandula, 2 evőkanál porcukor, 1 evőkanál fahéj, 1 teáskanál só, a panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsa, a sütéshez: olaj.

Elkészítése: A burgonyát megfőzzük, majd burgonyanyomón áttörjük. Eldolgozzuk a sóval, a liszttel, a tojássárgákkal és kb. 5 dkg darált mandulával. Gyúródeszkán kb. 2 cm vastagra nyújtjuk és hosszúkás téglalapformákat vágunk belőle. A zsemlemorzsaiba belekeverjük a megmaradt, darabosra vágott mandulát, majd a burgonyafánkokat bepanírozzuk (liszt, tojás, mandulás morzsa), és forró olajban mindkét oldalukat aranysárgára sütjük. Meghintjük fahéjas porcukorral.

Ananász vanília-kehely

Hozzávalók: 1 doboz babapiskóta, 5 evőkanál pikáns lekvár, 1 csomag vaníliás pudingpor, 8 dl tej, 1 kisebb ananászkonzerv, 1 evőkanál cukor, 10 dkg tortabevonó csokoládé, 1 evőkanál kakaó, 1 dl feketekávé, fél csomag mazsola.

Elkészítése: A babapiskótákat félbe törjük, és egyet-egy lekvárral összeragasztunk. Kelyhekbe lerakjuk őket egymás mellé. A vaníliapudingot elkészítjük, a tasakon található leírás szerint, 8 dl tejjel és még egy kanál cukorral. Meglocsoljuk vele a piskótát és megvárjuk míg beissza a krémet. A csokoládét egy lábosba tördeljük, hozzáadjuk a vaját, a kakaót, a cukrot és a feketekávé, majd gyenge lángon felolvasztjuk. Eközben az ananászkarikákat kockákra vágjuk, a pudingra rendezzük és megszórjuk mazsolával. Erre öntjük a csokikrémet. Kihűlt állapotban tálaljuk.

Kókuszgolyó

Hozzávalók: 25 dkg édes háztartási keksz, 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál cukor, fél üveg kompót, 1 evőkanál kakaó, 2 dl feketekávé, 10 dkg kókuszreszelék.

Elkészítése: A kekszet kis lyukú reszelőn lereszeljük. Kávé, majd ahogy egy kicsit kihűlt, a kekszre öntjük. Hozzáadjuk a vaját, a cukrot, a kávé, a lekvárt és a kakaót, majd jól összedolgozzuk. Golyókat formálunk belőle úgy, hogy mindegyik közepébe egy meggyet teszünk, majd egyenként kókuszreszelékbe hempergetjük őket.

Bundás banán, csokoládéöntettel

Hozzávalók: 4-6 db kemény banán, 2 db tojás, 20 dkg liszt, 2 dl tej, fél tábla tortabevonó csokoládé, 1 kávéskanál vaj, 2 evőkanál kakaó, 1 dl feketekávé, 1 kávéskanál cukor, csipetnyi só, a sütéshez: olaj.

Elkészítése: A tojást felverjük, belekeverjük a lisztet, a cukrot, a sót és a tejet. Így sűrű palacsintatésztát kapunk. A banánok héját lehúzzuk, hosszában félbe vágjuk őket, a palacsintatésztába mártjuk, és forró olajban mindkét oldalukat aranyszínűre sütjük. A csokoládét egy kis lábosba tördeljük, hozzáadjuk a vaját, a kakaót és a kávé, majd kis lángon, állandó keverés mellett, felolvasztjuk. A banánokat egy nagy lapos tálra szervírozzuk és áthúzzuk a csokoládéöntettel. Melegen tálaljuk.

Kókuszos golyó

Hozzávalók: 50 dkg háztartási keksz, 10 dkg vaj, 2 evőkanál kakaó, 20 dkg porcukor, 1 csomag kókuszreszelék, 1 mokkáskanálnyi rum aroma, meggybefőtt leve.

Elkészítése: A kekszet ledaráljuk, elkeverjük a cukorral, a kakaóval és a megpuhult vajjal. A meggybefőtt rum aromával ízesített levéből annyit teszünk hozzá, hogy formálható legyen. Nedves kézzel golyókat készítünk és egyenként megforgatjuk őket a kókuszreszelékben. Fóliával letakarva hűtőbe tesszük, míg megkeményedik. Figyelem: Ha nem kapunk rum aromát, rumot is használhatunk, de akkor a csemegét ne adjuk gyerekeknek.

Piskótahasábok kókuszban

Hozzávalók: piskóta, csokoládéöntet, kókuszreszelék.

Elkészítése: Téglalap alakú piskótát veszünk (vagy sütünk), kisebb-nagyobb darabokra vágjuk, a darabokat híg csokoládéöntetbe mártjuk, majd beleforgatjuk a kókuszreszelékbe. Csokoládéöntet: 3 evőkanál kakaót, 3 evőkanál cukrot, 5 evőkanál vizet állandóan kevergetve felforralunk. A tűzről levéve egy diónyi vajot teszünk bele (ettől fényes lesz a bevonat). Míg kihűl, többször megkeverjük. Figyelem: Ha nincs kókuszreszelék, a piskótát tálra tesszük és rácsorgatjuk a forró csokoládét!

Pöttyöske

Hozzávalók: fél kg háztartási keksz, fél dl rum, 1 Ráma margarin, másfél dl tej, 20 dkg cukor, 3 dkg kakaó, 1 evőkanál liszt.

Elkészítése: A kekszet apró darabokra törjük (egy szemet kb. hatfelé) és a rummal meglocsoljuk. A tejet, a cukrot, a kakaót és a lisztet összekeverve 5 percig állandó keverés mellett felfőzzük. Beletesszük a margarint és újra felforraljuk. Ráöntjük az összetört kekszre, fakanállal alaposan összekeverjük és celofánpapírban 2 db hengert formálunk belőle. Hideg helyen 1-2 óráig állni hagyjuk.

Gyümölcstorta

Hozzávalók: 1 piskóta (sütjük vagy készen megvásárolhatjuk), 1 csomag gyümölcskocsonyapor, 1 banánpuding, 1 puncspuding, 25 dkg idénygyümölcs.

Elkészítése: A piskótát 3 lapra vágjuk. Tortaformába tesszük, majd rétegezzük: piskótalap, banánpuding, piskótalap, puncspuding, piskótalap és végül banánpuding. Erre rakjuk a tetszés szerinti gyümölcsöket és leöntjük a közben elkészített gyümölcskocsonyával. Figyelem: A gyümölcskocsonya alá azért kell puding, mert különben a még híg gyümölcskocsonya a tortalapba beszívódik és körben lefolyik. Fogyasztásig jégszekrényben tartsuk! Ügyeljünk a színhatásra!

Sajtrolád

Hozzávalók: 25 dkg eidami sajt, 25 dkg vaj, 1 doboz Medve sajt, 20 dkg gépsonka, snidling, 1 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: A 25 dkg eidami sajtot beletesszük kb. 1,5 l forrásban lévő vízbe, 8-10 perces főzés után szűrőlapáttal deszkára tesszük, elnyújtjuk, befedjük a sonkaszeletekkel, erre rákenjük a főzés ideje alatt összedolgozott Medve sajtot, vaját, az apróra vágott snidlinget (vagy zöldpetrezselymet) és az összetört fokhagymát. Felgöngyöljük, és 1-2 órás hűtés után vékonyra szeleteljük. Figyelem: Vékonyra szeletelt sonkát használjunk, hogy hajlítható legyen.

Rumos dióbomba

Hozzávalók: 10 dkg darált dió, 10 dkg darált háztartási keksz, 10 dkg cukor, 5 dkg vaj, 4 evőkanál forró tej, 1-2 kávéskanál rum, kristálycukor, (meggybefőtt).

Elkészítése: A finomra darált háztartási kekszet a többi anyaggal jól összegyúrjuk. Fél óra hosszát állni hagyjuk, majd nedves kézzel golyókat formálunk belőle és kristálycukorban megforgatva mignonpapírba rakjuk. (Díszítésül mindegyik golyócskára fél szem meggybefőttet tehetünk.) Figyelem: Ha rumos meggyet használunk, rum helyett a befőtt levét is használhatjuk.

Túrókrémes

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 10 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 2 mokkáskanálnyi sütőpor, 1 kávéskanál szalakáli, 2 egész tojás.

Elkészítése: Az anyagokat összegyúrjuk és két egyforma lapot sütünk belőle. Töltelék: 20 dkg Ráma margarin, 25 dkg porcukor, 1 csomag vanillincukor, fél kg túró, csipet citromhéj és fél citrom leve, 10 dkg mazsola. Az anyagokat kikeverjük és a lapok közé töltjük. Figyelem: A tészta lágy lesz, ezért bőven lisztezett kézzel két egyforma részre osztjuk és szétnyomkodjuk a tepsiben. A két lapot egyszerre süthetjük úgy, hogy közöttük hosszában egy ujjnyi helyet hagyunk. Forró sütőben rövid idő alatt kiszárítjuk. Csak másnap vágható fel.

Túrós párnácska

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 20 dkg liszt, fél csomag sütőpor, 20 dkg túró, kevés só.

Elkészítése: Az anyagokat jól összedolgozzuk, keshát-vastagságúra nyújtjuk és négyszög alakú darabokra vágjuk. A közepére lekvárt (esetleg gesztenyét vagy hústöltelék) teszünk és kettéhajtjuk. Az édes töltelékes párnákat még melegen vanillincukorral meghintjük. Figyelem: Csak sűrű lekvárt használjunk, mert a híg lekvár sütés közben kifolyik!

Túrós-diós pogácsa

Hozzávalók: 25 dkg áttört friss tehéntúró, 25 dkg vaj, 25 dkg liszt, egy késhegynyi só, 1 tojás a kenéshez, 10 dkg dió.

Elkészítése: Az anyagokból tésztát készítünk, 3 órát pihentetjük, deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, apró pogácsákat szaggatunk belőle, a tetejüket megkenjük tojással, egy diószemet teszünk rá és a tésztát előmelegített sütőben kis lángon világossárgára sütjük. Figyelem: A diót mélyen nyomjuk a tésztába, különben megég!

Poharas piskóta

Hozzávalók: 1 egész tojás, 1 pohár cukor, 1 pohár tej, 1 pohár apróra vágott dió, 1 pohár liszt, 1 csomag sütőpor, 1 citrom reszelt héja.

Elkészítése: A tojást a cukorral és a sütőporral habosra keverjük, majd beletesszük a diót, a citromhéjat, a tejet, a lisztet. Kizsírított, kilisztezett, közepes nagyságú tepsiben elsimítjuk és megsütjük. Figyelem: A sütést forró sütőben kezdjük, kb. 5 perc múlva közepes fokozatra vesszük és így fejezzük be!

Diós kocka

Hozzávalók: 3 tojás, 17 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 4 evőkanál olvasztott méz, 2 kávéskanál őrölt fahéj, 1 szem őrölt szegfűszeg, 8 dkg vágott dió, fél csomag sütőpor.

Elkészítése: A tojásokat habosra keverjük a cukorral. Hozzáteesszük a mézet, azzal is jól elkeverjük. Belekeverjük a sütőporral és a fahéjjal elvegyített lisztet, az összetört szegfűszeget és a diót. A masszát alaposan kizsírított, kilisztezett tepsibe öntjük, forró sütőbe tesszük, és takaréklángon 20-25 percig sütjük. Ha megsült, kockákra vágjuk és porcukorral meghintjük. Figyelem: Ha fóliával letakarva tároljuk, több napon keresztül is friss marad.

Diós rudak

Hozzávalók: 24 dkg liszt, 18 dkg margarin, 3 dkg porcukor, 10 dkg darált dió, egy csipet só.

Elkészítése: Az anyagokat összegyúrjuk és fél ujjnyi vastag, ujjnyi hosszú rudacskákat formálunk belőle, és világos sárgára sütjük. Kisülés után azonnal forgassuk vanillincukorba. (Készíthetjük darált földimogyoróval is.) Figyelem: A rudak melegen törnek!

Kókuszcsók

Hozzávalók: 4 tojásfehérje, 25 dkg porcukor, 25 dkg kókuszreszelék, 1 kávéskanálnyi vaj, 1 evőkanál liszt.

Elkészítése: A tojásfehérjéket a cukor fokozatos hozzáadásával kemény habbá verjük, beletesszük a porcukrot és a kókuszreszeléket. A tepsi alját kikenjük vajjal és egyenletesen megszórjuk liszttel. Erre nedves kiskanállal kis halmokat rakunk a kókuszos habból. Kis lángon nyitott sütőajtónál megszáritjuk. Figyelem: A kókuszcsók melegen törik!

Vajas teasütemény

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 30 dkg liszt, 10 dkg cukor, 1 egész tojás, 1 szelet reszelt csokoládé, 5 dkg tisztított mandula.

Elkészítése: Az anyagokat összegyúrjuk (a fele tésztát összegyúrjuk a reszelt csokoládéval). Mindkét tésztát fél órát pihentetjük a hűtőszekrényben. A két tésztát kinyújtjuk, egymásra tesszük és apró formákra szaggatjuk. Tetejére cukorral vegyített mandulát hintünk és világosra sütjük. Figyelem: A sütést forró sütőben kezdjük, kb. 5 perc múlva közepes fokozatra vesszük és így is fejezzük be!

Egyszerű teasütemény

Hozzávalók: 6 kanál liszt, 6 kanál cukor, 10 dkg vaj, 1 citrom reszelt héja, 1 kanál víz, a kenéshez tojás.

Elkészítése: Az anyagokból tésztát gyúrunk, szalámi vastagságúra kisodorjuk, tojással lekenjük és forró sütőben kisütjük. Apró szeletekre vágjuk. Figyelem: A sütést forró sütőben kezdjük, kb. 5 perc múlva közepes fokozatra vesszük és még 25 percig sütjük!

Ízes kocka

Hozzávalók: 1/4 kg liszt, 1/2 sütőpor, kevés só, 5 dkg porcukor, 15 dkg vaj, 2 egész tojás, 1 tojásfehérje, 5 dkg mazsola, kevés fahéj, 1 dl tejszín, kristálycukor, lekvár.

Elkészítése: A lisztet, a sütőport, a sót és a porcukrot jól összekeverjük, elmorzsoljuk a vajjal, beledolgozzuk a két egész tojást, a tejszín, a mazsolát, a fahéjat. Ujjnyi vastagra nyújtjuk és kis négyszögekre vágjuk. Tetejüket megkenjük tojásfehérjével és meghintjük kristálycukorral. Jól kivajazott tepsiben aranysárgára sütjük és a kockák tetejének felét megkenjük lekvárral.

Linzerperec

Hozzávalók: 6 dkg liszt, 6 dkg vaj, 3 dkg cukor, 3 keményre főtt tojás átpasszírozott sárgája, tojásfehérje a kenéshez, vékonyra vágott mandula.

Elkészítése: Az anyagokat összegyúrjuk és apró pereceket készítünk, tojásfehérjével megkenjük, a mandulával meghintjük. Először meleg, majd közepes hőmérsékleten kb. 20 percig sütjük. Figyelem: A frissen kisült perec, amíg ki nem hűl, törékeny!

Burgonyás linzer

Hozzávalók: 20 dkg zsír, 20 dkg cukor, 20 dkg főtt áttört burgonya, 50 dkg liszt, fél citrom reszelt héja, 1/2 csomag sütőpor, 1 egész tojás, lekvár.

Elkészítése: A zsírt a cukorral és a tojássárgájával kikeverjük, hozzáadjuk a főtt áttört burgonyát, a lisztet, a citromhéját, a sütőport, és jól összegyúrjuk. Vékonyra kinyújtjuk, kis pogácsákat szaggatunk, minden második tészta közepét gyűszűnyi nagyságúra kiszúrjuk. Tojásfehérjével megkenjük, cukorral megszórjuk és kisütjük. Ha elkészült, lekvárral összeragasztunk egy simát egy lyukassal. Figyelem: Vigyázzunk a burgonyával, mert némelyik fajta lágyabb tésztát ad!

Burgonyás patkó

8 nagyobb burgonyát forrón áttörünk és 1/2 csomag sütőporral, kevés sóval és kb. 10 dkg liszttel - a burgonya fajtájától függően több-kevesebb lehet - lágy tésztává gyúrunk. A tésztából lisztes kézzel kb. 8 cm hosszú, kisujnyi vastag rudacsákat sodrunk, patkó alakúra formáljuk, lapos kanálon forró olajba téve barnára sütjük. A patkókat még forrón vanillincukros porcukorban meghempergetjük. Figyelem: Mielőtt sütni kezdjük a tésztát, tegyük próbára, mert némely burgonyafajta lágyít! Sütéskor csak nagyon forró olajat használjunk, mert különben a patkó kinyílik, a tészta eltörik!

Töporlyús almás

Hozzávalók: 10 dkg finomra darált friss töporlyú, 20 dkg liszt, 1 tojás, 5 dkg porcukor, 4 kanál tejfel, kevés fahéj, 1/2 csomag sütőpor, 3-4 reszelt alma, 10 dkg mazsola, 1 tojás a kenéshez.

Elkészítése: Az anyagokból tésztát készítünk, gyúródeszkán jól kidolgozzuk, kinyújtjuk és a finomra darált töporlyúval, a cukrozott almával és mazsolával beszórjuk, felgöngyöljük és tojással bekenve lapon sütjük. Figyelem: Ha télire cukorban eltett reszelt almát használunk, akkor azt a levétől kinyomkodva használjuk fel.

Szerecsenfánk

Hozzávalók: 8 dkg vaj, 30 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 4 dkg kakaó, 1/2 csomag sütőpor, 1 csomag vanillincukor, 2 kanál tej, 2 egész tojás, kevés fahéj, 10-12 szem dió.

Elkészítése: Az anyagokból masszát készítünk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk és ebből fánkot szaggatunk, tojással megkenjük, fél dióbéllel megtűzdeljük és közepesen meleg sütőben lassan megsütjük. Figyelem: A fánkokat távolabbra rakjuk egymástól mert sütéskor megdagadnak! A kenéshez hagyjunk meg tojást!

Olajban sült párnácska

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 evőkanál cukor, kevés só, 4 dl tej, 1 csomag sütőpor, olaj a sütéshez.

Elkészítése: Az anyagokat összegyúrjuk, a tésztát kinyújtjuk és derelyevágóval négyzet vagy kör alakú darabokat vágunk ki és forró olajban kisütjük. Még forrón fahéjas vagy vanillincukorban jól megforgatjuk. Melegen és hidegen is kitűnő, gyümölcscsizzel tálaljuk. Figyelem: Az olaj kellően forró legyen, mert a tészta a hideg olajban szétfolyik!

Virágfánk

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 3 egész tojás, 1 csomag sütőpor, 15 dkg cukor, 3 kanál tejfel, 1 mokkáskanál só, barack- vagy málnalekvár, olaj a kisütéshez.

Elkészítése: Az anyagokból tésztát gyúrunk, késhát-vékonyágúra nyújtjuk. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és három-négy pogácsát egymásra rakunk. A közepét ujjunkkal mélyen benyomjuk. A réteges pogácsák szélét három-négy helyen picit bevágjuk. Forró olajban kisütjük. Sütés közben a tészta kinyílik, mint a virág. A kisült darabokat porcukorral meghintjük, a "virágkelyhek" közepébe lekvárt csepegtetünk.

Gyümölcscskenyér

Hozzávalók: 15 dkg cukor, 2 tojás, 14 dkg liszt, 1/4 csomag sütőpor, 14 dkg mazsola, 14 dkg mandula, 14 dkg apró kockára vágott alma, kevés reszelt citromhéj, 1 csomag vanillincukor.

Elkészítése: 15 dkg cukrot a 2 tojással jól kikeverjük és azután hozzákeverünk 14 dkg lisztet, amelyhez előzőleg hozzákevertük az 1/4 csomag sütőport. Ezután hozzáadjuk a többi anyagot. A tésztatömeget jól kikent és belisztezett hosszúkás sütőformába tesszük, lassan sütjük és

csak másnap (szükség esetén pár órával később) vágjuk fel. Figyelem: Ha a tészta megsült, a sütőt lekapcsoljuk, ajtaját kinyitjuk és úgy hagyjuk kihűlni a tésztát! A gyümölcsöt ajánlatos lisztbe forgatni, akkor nem süllyed el.

Marcsa-pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg túró, 20 dkg liszt, 3 egész tojás, 3 evőkanál cukor, 1 csomag vanillincukor, 1 mokkáskanál só, 2 dl langyos tej.

Elkészítése: Az anyagokat 2 egész tojással és 1 sárgájával összedolgozzuk. Deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk és pogácsának kiszaggatjuk. Vékonyan kivajazott tepsibe rakjuk, a maradék tojásfehérjével megkenjük. Előmelegített sütőben sütjük. Figyelem: Csak friss és áttört túrot használjunk!

Margit-szelet

Hozzávalók: 10 dkg margarin, 1 egész tojás, 10 dkg cukor, 1 evőkanál kakaó, 1 dl tejeskávét, 1 mokkáskanál szóda bikarbóna, 20 dkg liszt, lekvár.

Elkészítése: A margarint kikeverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojást, a kakaót, a tejeskávét, végül a szóda bikarbónával elkevert lisztet. A masszát papírral kibélelt tepsibe öntjük és előmelegített sütőben lassú tűznél megsütjük. A tészta kb. kétszeresére dagad. Ha úgy gondoljuk, hogy készen van, szúrunk bele egy villát és ha már nem ragad rá a tészta, valóban megsült. Ha kihült, kettévágjuk és lekvárral megtöltjük. Figyelem: A megsült tésztát pár percig hagyjuk a lekapcsolt sütőben! A sütőpapírt ne felejtjük el levenni!

Sajtos fillér

Hozzávalók: 10 dkg zsír, 10 dkg cukor, 20 dkg főtt áttört burgonya, 30 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 1 egész tojás, reszelt sajt, 2 dkg só.

Elkészítése: A zsírt kikeverjük a tojás sárgájával és a cukorral, beledolgozzuk a burgonyát, a lisztet és a sütőport, a kinyújtott tésztából egészen apró pogácsákat szaggatunk. Tetejüket tojás fehérjével megkenjük és megszórjuk sajttal. Előmelegített sütőben közepes tűzön sütjük. Figyelem: Ha közel rakjuk egymás mellé az apró kis pogácsákat, összesülnek!

Sajtos lapocskák

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 50 dkg liszt, 2 dl tejföl, 1 egész tojás, 10 dkg reszelt sajt, kevés só.

Elkészítése: A lisztet a margarinnal, a tejföllel és a sóval összedolgozzuk és félórás szünettel kétszer kinyújtjuk, hajtogatjuk. Vékonyra kinyújtjuk, kibéleljük vele a tepsit, tojással megkenjük, sűrűn meghintjük a sajttal. Éles késsel vagy derelyevágóval kockára vágjuk, úgy sütjük meg, és ha kihült, szétördeljük a kockákat.

Sajtos puffancs

Hozzávalók: 1/4 l tej, 8 dkg margarin, 16 dkg liszt, 3 egész tojás, 1 tojás sárgája, 12 dkg reszelt sajt, só, 1/2 szerecsendió reszelve.

Elkészítése: Felforraltjuk a sózott tejet, felolvasztjuk benne a margarint, és állandóan kevergetve belefőzzük a lisztet. Addig keverjük a tűzön, míg a massa az edény falától elválk: akkor a tűzről levéve állandó keverés közben beleütjük a 3 egész tojást, beletesszük a reszelt szerezsendiót és majdnem kihülésig tovább keverjük. Végül beletesszük a sajtot és vizes kézzel diónyi gombócokat formálunk. A gombócokat zsírozott sütőlemezre tesszük, és a tetejüket megkenjük tojássárgájával. Szép aranysárgára sütjük. Figyelem: A főzésnél meglehetősen gyorsan dolgozzunk! A sütést kis lángon fejezzük be, különben a tészta összeesik!

Finom sajtos

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 10 dkg reszelt sajt, 15 dkg margarin, 3 kanál tejföl, tojás a kenéshez, 2 dkg só.

Elkészítése: A sajtból egy kicsit félreteszünk, a hozzávalókat összegyúrjuk, a tésztát vékonyra kinyújtjuk, villával megszurkáljuk, sütőlemezre tesszük, kockára vágjuk, a tetejét tojással megkenjük, sajttal megszórjuk, megsózzuk, rövid ideig sütjük, inkább csak szárítjuk. Figyelem: 1/4 óra alatt elkészül!

Túrófelfújt

Hozzávalók: 4 dkg vaj, 3 egész tojás, 25 dkg tehéntúró, kaporpor, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 kiskanál vaj, 1 kiskanál liszt, só.

Elkészítése: A vajat kikeverjük a tojások sárgájával és a kaporporral. Hozzáteesszük az áttört túró, a zsemlemorzst, és végül belekeverjük a tojások keményre felvert habját. Tűzálló tálat vajjal kikenünk és liszttel megszórjuk. Beletesszük az elkészített keveréket és előmelegített sütőben, vízfürdőben, kis lángon kb. 35 percig sütjük. Figyelem: Csak nagyon friss túró használjunk! A kaporpor helyett idényben apróra vágott friss kaprot használjunk!

Sós stangli

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 12 dkg vaj, 4 evőkanál tejföl, 1 dkg só, tojás a kenéshez, 1 dkg köménymag.

Elkészítése: Az anyagokat jól összegyúrjuk, kétszer kinyújtjuk fél ujjnyi vastagságúra és csíkokra vágjuk. Tojással megkenjük, sóval és köménymaggal meghintjük, sütőlemezre tesszük, előmelegített sütőben rózsaszínűre sütjük.

Sonkás lepény

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 dkg margarin, 2 egész tojás, 1 evőkanál rum, kevés tejföl, a töltelékhez 40 dkg darált tarja, 1 dl tejföl, törött bors.

Elkészítése: A lisztet összegyúrjuk a margarinnal, a tojások sárgájával, a rummal és annyi tejföllel, hogy rugalmas tésztát kapjunk. Alaposan kidolgozzuk és két cipóra osztjuk. Az egyiket kinyújtjuk, kibélelünk vele egy közepes nagyságú tepsit, rásimítjuk a füstölt húsból és tejfölből kevert, borssal ízesített töltelékkel és a másik tésztacipóból kinyújtott lappal befedjük.

A tetejét villával megszurkáljuk, tojásfehérjével megkenjük. Megsütjük és még melegen kockára vágjuk, mint az édes lepényeket. Figyelem: Sózni nem szabad mert a tarja elég sós!

Sonkás vagy gombás batyu

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 12 dkg margarin, 3 dkg élesztő, kb. fél liter tej, 1 mokkáskanálnyi cukor, 1 tojás, 10 dkg gomba vagy 10 dkg gépsonka, kevés petrezselyem.

Elkészítése: A margarint eldolgozzuk a liszttel és eldolgozzuk a cukrozott tejben megfuttatott élesztővel. A keshát-vékonyágúra kinyújtott tésztából kerek darabokat szaggatunk, közepére halmozzuk a töltelék, csipkés szélüre mintázva visszahajtogatjuk a tésztát, kb. fél órát hagyjuk kelni, majd tojással megkenjük és előmelegített sütőben aranyárgára sütjük. Töltelék: 10 dkg darált gépsonka (lehet maradék sült hús is), kevés bors, 3 kanál tejföl. (Vagy kevés vajon megpárolt, apróra vágott gomba, csipet só, kevés bors, három kanál tejföl és apróra vágott petrezselyem.) Figyelem: Ha gombát használunk, a tésztát aznap fogyasszuk el!

Reggeli sütemény

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 8 dkg zsír, 1 csomag sütőpor, csipet só, 2,5 dl tej, kevés víz, és ízlés szerint köménymag, esetleg mák (darálatlan).

Elkészítése: Az anyagokból kemény tésztát készítünk. Cipót, zsemlet és kiflit formálunk, tetejét vízzel megkenjük és lassú tűznél kisütjük. (Sütés előtt a tetejére köménymagot vagy mákot szórhatunk.) Figyelem: A cipó és a zsemle ne legyen túl nagy, mert a kifli hamarabb sül és megéghet!

Teapogácsa

Hozzávalók: 48 dkg liszt, 21 dkg fagyos zsír, 1/2 evőkanál só, 1 tojás, 1 csomag sütőpor, 4 dl tejföl,

Elkészítése: Az anyagokból tésztát készítünk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejüket késsel recésre bevágjuk, egy kávéskanál tejfölt és egy kávéskanál tojássárgáját az elején félreteszünk, most ezzel bekenjük a pogácsákat. Forró sütőbe tesszük és közepes tűznél egyenletesen, megsütjük.

Az eredeti somlói galuska

Hozzávalók: a sárga piskótához: 2 egész tojás, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál cukor, a diós piskótához: 2 egész tojás, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál darált dió. A csokoládés piskótához: 2 egész tojás, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál kakaópor, a vanília krémhez: 5 dl tej, fél rúd vanília, 20 dkg cukor, 10 dkg liszt, 3 egész tojás. A rumos cukorszörphöz: 2 dl víz, 20 dkg cukor, 1 dl rum, a csokoládéöntetchez: 3 dl tej, 3 evőkanál kakaópor, 1 tojás sárgája, 4 evőkanál cukor, 1 púpozott teáskanál liszt, valamint 2 dl rum, 8 dkg darált dió, 8 dkg mazsola, 1 evőkanál kakaópor, 6 dl tejszín.

Előkészítése: A háromféle piskóta lapot egyenként - azonos nagyságú tepsiben - megsütöm. A sárga piskótához a tojásokat habosra keverem a cukor felével, a tojásfehérjéket kemény habbá verem, majd a cukros tojássárgáját is belekeverve, óvatosan beleforgatom a lisztet. A diós

piskótához a liszttel kevert diót keverem a cukros tojáshoz, a kakaóshoz pedig a liszttel kevert kakaóport adom. A megsült tésztalapokat hagyom kihűlni.

Elkészítése: A krémhez 4 dl tejet a vaníliával és a cukor kétharmad részével felforralok. A maradék tejet külön edényben simára keverem a liszttel és a tojássárgákkal, a tojásfehérjéből pedig az egyharmad cukorból kemény habot verek. A forrásban lévő vaníliás tejbe állandó keverés közben beleöntöm a tojásos tejet, felforralom, majd a tűzről levéve azonnal belekeverem a cukros tojás habot. Hagyom kihűlni. A rumos szörphöz a cukrot a vízzel felforralom, majd ha langyosra hűlt, belekeverem a rumot. A csokoládéöntethez a kakaót a tejjel simára keverem, utána a cukrot és a tojássárgáját is hozzáadom, majd állandóan kevergetve felforralom. A tűzről levéve rummal ízesítem. A tejszínből kemény habot verek. Ezután az összes hozzávalót az asztalra teszem, és a következő módon rakom össze: Olyan mély tepsit (vagy tálat) készítek elő, amelybe a piskótalap egészben befér (de legalább négyszer magasabb legyen, mint a piskóta!) A tepsi aljára teszem a sárga piskótát. Meglocsolom a rumos cukros szörp egy részével, és rákenem a sárga krém egyharmadát. Meghintem a dió és a mazsola felével, majd ráfektetem a csokoládés piskótalapot. Ezt meglocsolom a szörppel, majd megkenem a sárga krém második harmadával. Ismét meghintem dióval és mazsolával, ezután ráborítom a diós piskótát. Rásimítom a maradék krémet és a kakaóporral megszórom. Alufóliával letakarom, a hűtőszekrényben jól lehűtöm (három napig áll.) Tálalás előtt evőkanállal desszertes tányérokra adagolom. Mindegyik adagra nagy kupac tejszínhabot nyomok, amit leöntök csokoládé öntettel.

Málnahab

Hozzávalók: 20 dkg málna, 4 tojásfehérje, 8 dkg kristálycukor, késhegynyi só.

Elkészítése: 10-15 szép málnaszemet kiválasztunk a díszítéshez. A cukorhoz négy evőkanál vizet teszünk és szirupot főzünk belőle. A tojásfehérjéhez sót teszünk, majd kemény habbá verjük. Mikor a habverő határozott vonalakat rajzol, akkor érte el a kellő keménységet. Most öntsük hozzá további kevergetéssel a szirupot és a málnát. Poharakba, csészékbe vagy porcelántálcákba töltjük, tetejét málnaszemekkel díszítjük. Fél órán belül elfogyasztjuk. Azonos módon készíthetünk gyümölcshabot az évszaknak megfelelő kínálatból. Így pl. eperből, meggyből, sárga- és őszibarackból sárgadinnyéből, kiviből stb.

Vegyes jégkrém

Hozzávalók: 6 db tojás, 4 dl tejszín, 15 dkg kristálycukor, 5 dkg porcukor, 1/2 dkg vanillincukor, 10 dkg eper, 4 dkg kakaópor.

Elkészítése: A tojásokat felütjük, vízgőz fölött, habverővel kevergetve, a cukorral együtt felfőzzük. Ha krémsűrűségűvé vált, a vízgőzről levesszük és tovább keverjük, míg kissé lehül. Csak így nem csomósodik meg. Hideg vízbe állítjuk, így hűthetjük ki a leggyorsabban. 1/3 részét kivesszük, hozzákeverünk 10 dkg kemény tejszínhabot és a vaníliás cukrot. Fémformába töltjük és azon nyomban mélyhűtőbe tesszük. Nyolc perc múlva, amikor kissé megdermed, ráöntjük a következő, epres réteget, további 1 óra elteltével fedjük be a kakaós krémmel. 3-4 órás hűtés után meleg vízbe vagy gőz fölé tartva a fémformát kissé felmelegítjük, így a jégkrémet könnyedén a tála borítjuk. Meleg vízbe mártott késsel szeleteljük, tejszínhabbal és eperdarabkákkal díszítjük.

Burgonyás csőröge

Hozzávalók: 30 dkg főtt burgonya, 1 dl tejföl, 2 db tojás, 2 dkg élesztő, 2 dkg porcukor, só, 2 dl tej, 70 dkg liszt, olaj a kisütéshez.

Elkészítése: A héjában főtt burgonyát áttörjük. Hozzáadjuk a tejfölt, a tojást és annyi lisztet, hogy rétestészta keménységű legyen. Összedolgozzuk, késfoknyira kinyújtjuk. Derelyemetszővel ki- és bevágjuk, forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük. Minél több az olaj, annál magasabb és könnyebb lesz. Édesen vagy sósan tálaljuk.

Tejfölös fánk

Hozzávalók: 3 dl tejföl, 8 db tojás, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 2 dkg porcukor, só, 70 dkg liszt, olaj a sütéshez.

Elkészítés: Az élesztőt a tejben kevés liszttel és cukorral elkeverjük, a tejfölt mély tálba tesszük, hozzáadjuk a tojások sárgáját, cukrot, kevés sót, majd a lisztet, és beleöntjük az élesztős tejet. Összedolgozzuk, hogy a tészta sima legyen (a tésztának el kell válni a fakanáltól). Langyos helyen kb. 30 percig kelesztjük, majd lisztezett deszkára tesszük. Hüvelyknyi vastagra kinyújtjuk, fánkszagatóval kiszúrjuk, majd 10-15 percig kelni hagyjuk. Nem túl forró olajban kisütjük, mindkét oldalát. Első oldalt fedő alatt, a másodikat már fedő nélkül. Cukorral, lekvárral tálaljuk.

Rózsafánk

Hozzávalók: 3 dl tejföl, 8 db tojás, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 2 dkg porcukor, só, 70 dkg liszt, olaj a sütéshez.

Elkészítés: A lisztet két egész tojással és két tojássárgájával, tejjel, cukorral, sóval összegyúrjuk. Vékonyra kinyújtjuk. Fánkszagatóval kiszúrjuk. 5 lapocskát egymásra fektetünk, a közepét ujjunkkal benyomjuk, szélét késsel 1 cm-nyire több helyen bevagdossuk. Egyszerre 1-2 db-ot teszünk a forró olajba. Állandóan forgatjuk, hogy egyenletes pirosra süljön. Kivesszük az olajból, lecsepegtetjük, porcukorral meghintjük. Mindegyik tészta közepébe egy szem meggyet teszünk.

Forgácsfánk

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 6 db tojás, sárgája, só, 2 evőkanál porcukor, 2 evőkanál rum.

Elkészítés: A lisztből és a tojások sárgájából - kevés só és cukor hozzáadásával - tésztát gyúrunk. Késfoknyira nyújtjuk, majd derelyevágóval ujjnyi széles csíkokra vágjuk. Ujjunkra tekerjük, majd a tekerceket forró olajba rakjuk és pirosra sütjük. Vaníliás cukorral meghintve adjuk az asztalra.

Hókifli

Fél kg liszt, fél kg zsír. 2 dl tejben 3 dkg élesztőt megfutatunk és az egészet összekeverve, a tésztát kinyújtjuk és kis kockákra vágjuk, majd baracklekvárból vagy házi szilvalekvárból kis halmokat teszünk a közepére, és az egyik sarkától kifli formára feltekerjük. 180 fokos sütőben megsütjük.

Sajtos pogácsa

60 dkg lisztben eldörzsölünk 1 Ráma margarint, belereszelünk 20 dkg trappista sajtot és az egészet jól összekeverjük. 2,5 dkg élesztőt 2 dl tejben felpuffasztunk. Fél pohár tejfölt, két tojást, kevés sót és a felpuffasztott élesztőt beletéve jól összegyúrjuk. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, majd reszelt sajttal a tetejét megszórjuk és 180 fokra előmelegített sütőben aranyárára sütjük.

Túrós táska

Hozzávalók: fél kg liszt, 35 dkg vaj vagy margarin, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 5 dkg cukor, 1 egész tojás és egy tojássárgája, só.

Elkészítése: A vajat 10 dkg liszttel késsel eldolgozzuk, téglalakúra formáljuk és hidegre tesszük. Az élesztővel és az egész langyos tejjel félsűrű kovászt készítünk. Ha jól megkelt (20-30 perc) a tojást cukorral elkeverve és a lisztet hozzáadva, a rétestésztnél puhább tésztát készítünk, gyúrótáblán kidolgozva. Egy óráig langyos helyen kelesztjük, azután hűvös helyen lehűtjük (kb. 20 percig). Lisztezett deszkára borítjuk, kinyújtjuk, a lisztes vajat a közepébe tesszük és úgy hajtogatjuk, ahogy a leveles tésztát. Először kétszeresen, majd három-négyszeresen, és 20 percig hidegen pihentetjük. Ezután még kétszer kinyújtjuk, hajtogatjuk. Ujjnyi vastagságra nyújtjuk, négyszögletes kockákra vágjuk és a közepébe tesszük a töltelékét. Töltelék: 40 dkg túrót, 20 dkg cukrot, 3 dkg zsemlemorzsát, 1 dl tejfölt, 5 dkg vajat, 4 db tojást kevés citromhéjjal jól összekeverünk. Amikor megtöltöttük a kis kockákat, a négy sarkával betakarjuk a töltelékét és a közepét összenyomjuk, esetleg a tetejét tojással megkenjük. Előmelegített forró sütőben készre sütjük.

Gyümölcs és zöldségcsemegék

A gyümölcsök, friss idénygyümölcsök, mélyhűtött, befőtt, cukrozott, konzervált vagy déligyümölcsök sokféle édesség, csemege készítéséhez felhasználhatók. A gyümölcsöt fogyasztás vagy elkészítés előtt mindenképpen mossuk meg, még akkor is, ha hámozva kívánjuk felhasználni. Legcélszerűbb szűrőbe tenni és folyó víz alatt mosni. Ha mélyhűtött gyümölccsel dolgozunk, számítsunk arra, hogy felengedés után puha, leveses lesz, ezért ha töltelékbe tesszük, levét előbb csurgassuk le (ez üdítő ital vagy krémek ízesítője lehet) és bőven keverjük hozzá nedvszívó anyagot (darált diót, zsemlemorzsát, búzacsírát). A gyümölccsel vagy gyümölcsből készült édességeket, csemegéket csak mérsékelten cukrozzuk, mert a túl édes íz elfeledheti az eredeti zamatot.

Gyümölcskocsonya

Húsz dkg cukorból (kb. 1,5 dl vízzel) sűrű szirupot főzünk, felöntjük 3 dl befőttel vagy áttört gyümölcslével, ízesítjük néhány csepp rumaromával, majd 2 dl gyümölcs vagy befőttelében felolvasztott 4 dkg zselatint keverünk hozzá. Egy kivajazott formába 2 ujjnyit öntünk a még folyékony kocsonyából, ha kissé megszilárdult, apróra vágott friss gyümölcsöt vagy befőttet teszünk rá, majd leöntjük az újból folyékonyra melegített maradék kocsonyával. Készíthetjük különböző gyümölcsökből rétegezve is. Tálaláskor a formát egy pillanatra forró vízbe mártjuk, úgy borítjuk ki a tartalmát.

Rakott gyümölcskocsonya

Egy kisebb kuglóf- vagy özgerinc formát soronként rakva háromnegyed részig megtöltünk mindenféle idénygyümölcsrel. A meggyet, cseresznyét kimagozva, a barackot hámozva és szeletelve, a körtét hámozva és gerezdekre vágva, a ribizlit leszemezve stb. rakjuk le. Ha kb. 1 literes formát töltünk meg gyümölcsrel, akkor 2 dl vizet forralunk 10-15 dkg cukorral, esetleg ízesítjük vaníliával, fahéjporral (a gyümölcs jellege szerint). Egy púpozott evőkanál zselatint feloldunk 2 evőkanál langyos vízben és a már langyos szirupba keverjük. A formába tett gyümölcsöt befedjük egy réteg babapiskótával vagy édes keksszel, és ráöntjük a zselatinos szirupot. Ha már teljesen kihűlt, jégre tesszük. Tálalás előtt a formát egy pillanatra forró vízbe mártjuk, majd lapos tálra borítjuk a gyümölcskocsonyát. Cukrozott tejszínhabot adunk mellé.

Gyümölcssajt nyersen

Húsz dkg kekszet, száraz piskótát vagy töltelék nélküli, száraz süteménymaradékot megdarálunk. Húsz dkg epret, ugyanennyi meggyet (vagy bármilyen idénygyümölcsöt, de lehetőleg kétfélét) kimagozunk és apróra vágunk. Öt dkg mazsolát megtisztítunk és ruha között ledörzsölünk. Egy zacskó citromízű gyümölcskocsonya-port az utasítás szerint elkészítünk, és állandó keverés mellett kihűtjük. Először a süteménymaradékot adjuk hozzá, majd néhány perc múlva, amikor ez a lé egy részét felszívta, hozzákeverjük a gyümölcsöket. Ha teljesen hidegre hűlt, hozzávegyítünk 1 dl tejszínből vert kemény habot. Az egészet kivizezett formába töltjük, és néhány órára hidegre tesszük. Tálaláskor a formát egy pillanatra forró vízbe mártjuk, a sajtot előhűtött tálra borítjuk és felszeleteljük.

Vízen kelt kifli (nagykunsági lakodalmi sütemény)

Hozzávalók: fél kg liszt, 2 dkg élesztő, 2 dl tejföl, 10 dkg vaj vagy margarin, 2 tojássárgája, 1 dl tej, só, citromhéj, 20 dkg kristálycukor a hintésre.

Elkészítése: Az élesztőt langyos tejben felfuttatjuk. A lisztet a vajjal elmorzsoljuk és a hozzávaló anyagokkal meggyúrjuk, jól kidolgozzuk. Egy tiszta asztalkendővel liszttel meghintünk és a tésztát lazán beledobjuk, hogy a növekedésre hely maradjon. Fakanál nyelére felfüggesztve, hideg vízzel telt fazékba tesszük és addig hagyjuk benne (kb. 1 óra), amíg feljön a víz tetejére. A deszkát kristálycukorral meghintjük, a tésztát ráborítjuk, apró cipókat vágunk és a cukorban megforgatva 10 cm hosszú rudakat sodrunk, kifliket formálunk belőle. Sütőlapra helyezzük 5 cm távolságra egymástól, fél órát pihentetjük, és közepes tűznél világos rózsaszínűre sütjük.

Krémek sütemények, torták töltéséhez, édes mártások

Ezekkel a krémekkel megtölthetünk tortalapokat, piskótatekercset, összeragaszthatunk apró, omlós süteményeket stb. A tortákat, süteményeket a fogyasztás előtti napon töltjük meg.

Kávékrém

Egy dl erős feketekávét felfőzünk 10 dkg cukorral és 3 szelet csokoládéval. Külön kis edényben összekeverjük 3 tojás sárgáját egy kevés tejjel és a csokoládés kávéhoz öntjük. Állandóan keverve - gyenge tűzön - sűrű krémmé főzzük. Ha a krém hűlni kezd, beleszeletelünk 10 dkg vajat és habosra keverjük. Jól lehűtjük, még egyszer átkeverjük, végül belevegyítünk 2 dl tejszínből vert kemény habot.

Csokoládés gesztenyekrém

Három tojássárgáját 15 dkg cukorral és 1/2 csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, majd 1/2 dl tejjel hígítva - gyenge tűzön - sűrű krémmé főzzük. A krémet a tűzről levéve tovább keverjük, majd amikor hűlni kezd, beleteszünk 3 szelet meglágyított csokoládét, 10 dkg puha vaját, jól kikeverjük, végül elvegyítjük 1 kg áttört vagy lereszelt gesztenyemasszával. Egy kevés rummal vagy rum aromával is ízesíthetjük.

Búzacsírás töltelék

Cukros-vaníliás tejjel forrázzuk le a búzacsírát, amibe esetleg kakaót, cukrozott gyümölcsdarabokat, mazsolát is keverünk.

Főzött csokoládékrém

Két egész tojást elkeverünk 2 evőkanál liszttel, 20 dkg porcukorral és 2-3 evőkanál hideg tejjel. Hozzákeverünk 3 evőkanál kakaóport, felöntjük egy darabka vaníliával felfőzött 2 dl tejjel, és állandóan keverve, kis lángon vagy gőz fölött, sűrűre főzzük. A tűzről levéve és tovább keverve belemorzsolunk 10 dkg vaját vagy margarint, és kihülésig keverjük. Addigra kemény, sűrű krém lesz.

Főzött kávékrém

A főzött csokoládékrémhez hasonlóan készül, csak kakaó és hideg tej helyett 1 dl erős feketekávé keverünk bele.

Diós töltelék

Tíz-tizenkét dkg héjában főtt, hámozott és melegen áttört burgonyát elkeverünk 10 dkg vajjal, 20 dkg porcukorral. Tíz dkg darált diót leforrázunk egy darabka vaníliával felfőzött 2 dl tejjel, a burgonyapéphez vegyítjük, egy kanálka rummal ízesítjük, és habosra keverjük.

Citromkrém

Két egész tojást elkeverünk 2 evőkanál liszttel, 20 dkg porcukorral, 1 dl tejjel, és kis lángon sűrűre főzzük. Levesszük a tűzről, langyosra keverjük, belereszelünk 2 citrom héját, hozzávegyítjük 1 citrom kifacsart és leszűrt levét, és habosra keverjük 15 dkg puha vajjal.

Vaníliakrém

Két egész tojást habosra keverünk 10 dkg cukorral, 1 evőkanál finomliszttel, felöntjük 1 dl tejjel, teszünk bele 1 rúd vaníliát, és kis lángon - vagy gőzön - állandóan keverve sűrűre főzzük. A tűzről levéve tovább keverjük, és ha már csak langyos, kikeverjük 10 dkg puha vajjal.

Karamellkrém ostyatöltéshez

Négy tojássárgáját 14 dkg cukorral, 14 dkg vajjal jól elkeverünk, majd beleteszünk 14 dkg apróra tört - de nem darált - diót. Tizennégy dkg cukrot világosra pirítunk, a krémbe

csurgatjuk, és egy-két percig erősen keverjük, az edényt gyenge tűzre téve. Ha a krém félig kihűlt, két ostyalap közé töltjük.

Csokoládémártás

Két tojássárgáját elkeverünk 8 dkg porcukorral, 2 szelet puhított csokoládéval. Hígítjuk 3 dl tejjel, és folytonos keverés közben kis lángon vagy gőz fölött sűrűre főzzük. Hidegen is, melegen is használhatjuk.

Narancsmártás

Három tojássárgáját 3 evőkanál cukorral habosra keverünk, hozzáadjuk 2 narancs reszelt héját, föleresztjük 2 dl meleg tejjel, és kis lángon vagy gőz fölött addig verjük, amíg a kívánt sűrűséget el nem érte. Tálalás előtt belekeverjük 1 narancs levét.

Kalácstészta (alaprecept)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 7 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 3 dl tej, 2 tojássárgája, 2 dkg élesztő, 1 mokkáskanál só, 5 dkg mazsola, és a tetejére 1 tojás. (A kovászt az élesztőből, a cukor feléből, 5 dkg lisztből és 1 dl tejből készítjük).

Elkészítése: A gyúrt élesztős tésztához először külön elkészítjük a kovászt. Kézmanó (langyos) tejben vagy vízben (nem forróban, mert az élesztőgombák tönkremennek!) szétmorzsoljuk az élesztőt és kevés liszttel meg cukorral lágy tésztát gyúrunk belőle. Lisztezett tálba rakjuk, tetejét is belisztezzük, majd tiszta ruhával letakarva, langyos, 40-45 fokos hőmérsékleten pihentetjük. Akkor megfelelő a kovász, ha az ujjunkkal benyomva, megmarad a helye és az egész kissé domború. (Ha a kovász lapos, akkor már túlkelt, ha pedig még rugalmas, akkor keletlen.) A megkelt kovászt bedagasztjuk a többi liszttel és a hozzávalókkal. Nagy, mély tálban kell dagasztani. A lisztet beleszórjuk a tálba, a közepébe mélyedést vájunk, ebbe öntjük a már megkelt kovászt és a többi nyersanyagot. Kézzel lassan összedolgozzuk, közben apránként hozzáadjuk a receptben megadott folyadékot. Ha a liszt már nedves, tenyérrel nyomkodva cipóvá dagasztjuk, majd magunk felé verjük a tésztát. Akkor lesz jól kidolgozott, ha rugalmas, ha az ujjunk könnyen belenyomódik, de azonnal vissza is nyeri a formáját, továbbá szálal, vagyis csíkokban nyúlik. (Elektromos keverőgéppel kb. 10 perc alatt elvégezhető ez a fáradságos művelet.) A liszt és az összes nyersanyag legyen egyformán langyos! Ezért a sütemény összes hozzávalóját egyszerre készítjük ki a konyhaasztalra. A lisztet szitáljuk át, akkor jó levegős lesz. A már bedagasztott tésztát cipóvá formáljuk és eredeti térfogatának a duplájára kelesztjük. Ez a konyha hőmérsékletétől függően 1 óra - 1 óra 20 perc. A jól megkelt tészta felülete sima, nem ragadós, könnyen formázható. A formázott tészta tetejét tojással vagy tejjel, vagy cukros vízzel, esetleg szörppel megkenjük, majd negyedórányi pihentetés után előmelegített, forró sütőbe tesszük és közepes lángon megsütjük.

A kevert élesztős tészta (kuglóf)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg vaj, 9 dkg porcukor, 3 dkg élesztő, 3 tojássárgája, 3 dl tej, só, 5 dkg mazsola, 1 teáskanál reszelt citromhéj.

Elkészítése: A folyadék kétharmad részét simára keverem az élesztővel, a liszt felével és egy teáskanál cukorral. Jól kikeverem, majd a tetejét belisztezem, letakarom és kelesztem. A

megmaradt lisztet és az összes többi anyagot a megkelt kovással bedagasztom, és rövid pihentetés után vajjal vastagon bekent és liszttel meghintett kuglóf-formába teszem. Ügyelek arra, hogy a betöltött tészta ne érjen tovább a forma felénel, mert "kifut" belőle. A jól megkelt nyers tészta kb. 1,5 cm magasan, domborúan emelkedik ki az edényből. Ekkor betolom a forró sütőbe és közepes lángon megsütöm. A már átsült kuglófot 1 dl forró, cukros tejjel meglocsolom, majd néhány percre ismét visszatolom a sütőbe.

Omlós élesztős tészta

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 10 dkg vaj, 1 dkg porcukor, 1 egész tojás, 1 dkg élesztő, 1 dl tej, 1 mokkáskanál só, a tetejére 1 tojás.

Elkészítése: Az összes hozzávalót egyszerre összegyúrom. (nem kell külön kovász). A tésztát kidolgozom, majd lisztezett tálba teszem, és a tetejét is belisztezem. Tiszta konyharuhával takarom és félóráig pihentetem. Ezután a recept szerint kinyújtom, megtöltöm, egészben vagy kis darabokban a sütőlemezre rakom, és a tetejét tojással megkenem. Rövid pihentetés után még egyszer átkenem a tetejét, majd közepes hőmérsékletű sütőben megsütöm.

Hajtogatott élesztős tészta (alaprecept)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 32 dkg vaj, 3 dkg porcukor, 2 dl tej, 2 dkg élesztő, 2 tojássárgája, 1 mokkáskanál só.

Elkészítése: a megadott hozzávalókból kétféle tésztát készítek. Az egyikhez 5 dkg lisztet 8 dkg vajjal olyan gyorsan gyúrok össze, hogy a vaj ne olvadhasson meg. Hűtőszekrénybe teszem. A megmaradt anyagokból elkészítem a másik tésztát: a langyos tejet az élesztővel és a cukorral simára keverem, majd a megmaradt liszt felével összedolgozom, és félóráig pihentetem. Ezután az összes többi nyersanyagot hozzáadom és sima tésztává gyúrom. Félórányi pihentetés után lisztezett deszkán szögletesre nyújtom az élesztős tésztát, majd a közepére helyezem a vajas masszát, és úgy csomagolom be, hogy a négy oldalát négyfelől ráhajtom. Nyújtófával téglalap alakúra formálom és kinyújtom. A tésztát gondolatban három egyforma részre osztom. A baloldali részt ráhajtom a középső részre, a jobb oldalt pedig a középső kettős rétegre. Ezután az ily módon elkészített, három rétegű téglalapot lisztezett deszkán 90 fokkal elfordítom, háromszoros nagyságúra ismét kinyújtom, és gondolatban most négy részre osztom. Ekkor a tésztának a szélső rétegét a két belső rétegre hajtom, majd a két kettős réteget egymásra (jobbra) teszem. Így egy négyrétegű tésztát kapok. Ezt azután egy órán keresztül pihentetem, majd a recept szerint kinyújtva vagy feldarabolva használom fel.

Rétesek

A rétes jellegzetesen magyar tészta. Készítése munkaigényes, elkapkodni nem lehet, nélkülözhetetlen hozzá a sikérdús száraz liszt, és nem utolsósorban bizonyos gyakorlat. Ne használjunk friss őrlésű lisztet, mert nem nyúlik jól (az azévi búzából őrt liszt rendszerint augusztusban kerül az üzletbe). Ha csak ilyen lisztünk van, azt a langyos sütőben szétterítve jól szárítsuk ki, mert csak a teljesen száraz, úgynevezett réteslisztből készült tésztát lehet jól kinyújtani. Egyszerűbb és gyorsabb a készen kapható réteslapból megcsinálni a rétest. A lap vásárlásakor ügyeljünk arra, hogy friss, puha legyen, és ha nem használjuk fel azonnal, akkor tegyük hidegre, hűtőszekrénybe. A kibontott csomagból egy réteslapot tegyünk jól kicsavart, nedves abroszra, igen bőségesen locsoljuk meg olvasztott zsírral, hintsük meg egy kevés zsemlemorzsával, tegyük rá a második lapot, ezt is zsírozzuk meg, szórjuk rá egy csíkban a

tölteléket, az abrosz segítségével sodorjuk fel. Amíg dolgozunk, a másik két lapot, amiből még egy rúd lesz, nedves ruhával takarjuk le, nehogy közben kiszáradjon. Mielőtt a tölteléket a tészára tennénk, szórjunk alá zsemlemorzsat, darált diót vagy búzacsírárt, a túró alá búzadarát, hogy a nedvességet felszívja. A réteseket készíthetjük nemcsak felcsavarva, hanem úgy, hogy megfelelő nagyságú lapokkal kibéleljük a tepsit, a tölteléket ezekre simítjuk, majd réteslappal beborítjuk. Így könnyű, lepényszerű tésztát kapunk. Különbözőképpen megtöltött, többretegű rétesként zsírozott tésztából készült csomagocskákat forró olajban vagy zsírban süthetünk ki. Süthetjük úgy is a rétest, hogy a megtöltött és felcsavart tésztát tepsibe tesszük, és kb. egy ujjnyi tejet öntünk rá. Forró sütőben addig sütjük, amíg a tej lefő róla és a tészta pirulni kezd. Az ilyen főve sült rétes főleg túros, sajtos, vaníliás rizses, a sós töltelések közül pedig gombás, sonkás, parajkrémes töltelékkel finom. A réteseket mindig előmelegített, forró sütőben, gyorsan sütjük.

Rétestészták

Körülbelül 60 dkg réteslisztet egy tojással, 1 evőkanál ecettel (helyettesítheti savanykás fehérbor), diónyi zsírral és annyi langyos sós vízzel gyúrunk össze, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen. Az eleinte nagyon ragadós tésztát addig dolgozzuk, verjük a gyúródeszkához, amíg már sem a kezünkhöz, sem a deszkához nem tapad. Ekkor két cipót formálunk belőle - vigyázzunk, hogy a cipókon semmi gyűrődés ne legyen, mert akkor nehéz a kinyújtásuk -, meglisztezzük, melegített lábossal a deszkán letakarjuk, és vagy 15 percig pihentetjük (nyáron nincs szükség melegített lábosra, elég, ha egy konyharuhával borítjuk le a tésztát). Egy nagyobb asztalt tiszta abrosszal letakarunk, az abroszt liszttel egyenletesen meghintjük. Az egyik cipót kezünk között óvatosan kihúzzuk körülbelül tányér nagyságúra, azután az abrosz közepére tesszük, megkenjük olvasztott zsírral, és körbemenve az asztal körül, lassan, óvatosan szép vékonyra kihúzzuk. Az asztalról lelógó vastagabb széleket tenyerünkkel felcsavarva leszedjük, újra összegyúrjuk, pihentetjük és kihúzzuk. A szélekkel foltozhatjuk meg a tésztát, ha kiszakad. A papírvékonyra nyújtott tésztát egy kicsit szikkadni hagyjuk, majd olvasztott zsírral megfröcsköljük és ráhintjük egy csikban a tölteléket. Az abrosz segítségével összecsavarjuk, a tetejét is megkenjük zsírral, és kizsírozott tepsiben szép barnáspirosra sütjük.

Mákos rétes

Negyed kg darált mákot leforrázunk 1,5 dl sűrű sziruppal, jól elkeverjük, ízesítjük reszelt citromhéjjal, 1-2 hámozott, reszelt almát keverünk bele és fél maréknyi tisztított, félbevágott mazsolát. A kihűlt tölteléket egy csikban zsírral megkent, morzsával megszórt réteslapra tesszük, a tésztát felsodorjuk és megsütjük. Vaníliás porcukorral megszórva tálaljuk.

Élesztős rétestészták

Ez is nagyon finom! Harminc dkg lisztet elmorzsolunk 15 dkg vajjal vagy margarinnal, adunk hozzá 1 tojást, 1 tojássárgáját, egy kevés langyos tejben felfuttatott 2,5 dkg élesztőt, egy kanálka cukrot és csipetnyi sót. Mindezt langyos tejjel jó rétestésztává dolgozzuk ki. Nem lehet annyira vékonyra kinyújtani, mint a hagyományos rétest. Ahhoz hasonlóan töltjük. Amikor felsodortuk, a tepsiben hagyjuk negyedóráig kelni, a tetejét zsírral vagy tejföllel kenjük meg és megsütjük.

Almás rétes

A réteslapot zsírral meglocsoljuk, megszórjuk zsemlemorzsával (ezt esetleg búzacsírával keverjük) tenyérnyi széles csíkban ráhintünk darált diót (ezt is pótolhatjuk búzacsírával), és erre teszünk körülbelül 70 dkg hámozott, reszelt és kicsavart almát. Megszórjuk cukorral (ízlés szerint, hozzávetőleg 15 dkg kell hozzá), esetleg meghintjük tisztított mazsolával, és az abrosz segítségével felsodorjuk. Kizsírozott tepsiben, a rétes tetejét is megkenve, szép pirosra sütjük.

Cseresznyés és meggyes rétes

Egy csomag réteslaphoz 60-70 dkg cseresznye vagy meggy (esetleg vegyesen) szükséges. A gyümölcsöt kimagozzuk és szűrőbe téve jól lecsurgatjuk, ízlés szerint cukrozzuk, esetleg fahéjjal ízesítjük, s a réteslapokat ugyanúgy töltjük vele és sütjük, mint az almás töltelékkel.

Túrós rétes

Egy csomag réteslaphoz 40 dkg friss tehéntúrót áttörünk vagy húsdarálón megdarálunk. Két tojássárgáját kikeverünk 3 evőkanál tejföllel, 15-20 dkg porcukorral, majd összevegyítjük a tojások fehérjéből vert kemény habbal és túróval. Ha a túró túl nedves, tegyünk bele 1-2 kanálka búzadarát vagy búzacsírat. Finomabb lesz a túró töltelék, ha 5 dkg mazsolát szórunk bele. A többi réteshez hasonlóan sütjük. Ha elkészült, bőven hintsük meg vaníliás porcukorral.

Kapros-túrós rétes

A vaníliás túrós réteshez hasonlóan készítjük, de a töltelékét csak nagyon kevés cukorral ízesítjük és 1 kávéskanál sót keverünk bele, majd bőven adunk hozzá apróra vágott friss kaprot. A szokásos módon sütjük. Tálaláskor nem cukrozzuk.

Káposztás rétes

Egy csomag réteslaphoz 1 kis fej káposztát (50-60 dkg) lereszelünk vagy apróra vágunk, egy evőkanál zsírban megpároljuk, majd lepírtjük. Megsózzuk, egy kevés törött borssal ízesítjük. A kinyújtott rétestésztát előbb meglocsoljuk zsírral, majd megkenjük tejföllel, és ezután tesszük rá egy csíkban a káposztatöltelékét. Felsodorjuk és úgy sütjük meg, mint a többi rétest.

Vargabéles

Húsz dkg lisztből rétestésztát gyúrunk. Harminc dkg lisztből egy tojással és kevés vízzel kemény metélt tésztát készítünk (vagy egy csomag réteslapot és 40 dkg legalább 8 tojásos cénametéltet vegyünk hozzá), megfőzzük és leszűrjük. Fél kg túrót szitán áttörünk, elkeverjük 4 tojássárgájával, 1 csomag vaníliás cukorral, 2-3 dl tejföllel, 15 dkg cukorral, beleteszünk 5 dkg tisztított mazsolát, végül elvegyítjük a tojásfehérjéből vert, cukrozott kemény habbal és a főtt metélttel. Egy mélyebb tepsit vajjal kikenünk, kibéleljük rétestésztával 3-4 sorban és közben mindegyiket megkenjük vajjal. Erre tesszük a túrós töltelékét, réteslapokkal borítjuk be, ezeket is meglocsoljuk vajjal. A legfelső lapot kenőtollal vajazzuk meg. Előmelegített, középmeleg sütőben sütjük. Ha elkészült, a sütőből kivéve 15-20 percig pihentetjük, porcukorral megszórjuk, és kockákra vágva tálaljuk. (Melegen nem lehet szeletelni.)