

A májgaluska.

Hat személyre vegyünk egy negyed kiló marha-, sertés-, vagy borju-májat és vagdaljuk fel deszkán

jól, hogy úgy nézzen ki, mintha össze lenne törve. Az eres részeket, ha ilyen van benne, ki kell közülete dobni. Tegyük a megvagdalt májat tálba, adjunk hozzá fél fej apróra vágott veres hagymát, egy kis kávé- kanálnyi tört borsot, sót, egy kávé-kanálnyi apróra vágott zöldpetrezselyem-levelet, egy tojásnyi zsirt, három egész tojást és három tojáshéjnyi vizet. Ezt a vegyületet habarjuk jó össze, azután tegyük bele 6 kanálnyi mozsárbanösszetört, száraz, fehér kenyér-morzst és annyi lisztet, hogy a vegyület keményecske legyen. Mikor a májgaluskát a levesbe akarjuk főzni, bádognal szakítsuk diónyi nagyságu darabokba s egymásután rakjuk a forró húslebe. Tíz percnyi főzés után készen van és félre lehet tenni tálalásig.

Bajor májgombóc levesbetét

Hozzávalók:

30 dkg borjú vagy marhamáj

10 dkg szalonna

1 fej hagyma

20 dkg zsemle

vaj

3 tojás

1/4 l tej

só

bors

szerecsendió

majoránna

petrezselyem

snidling

1 e.kanál liszt

A megtisztított és elkapart májhoz keverjük az apró kockákra vágott szalonnát és a finomra vágott, vajon üvegesre dinsztelt hagymát.

A kis kockákra vágott zsemlet vajon aranysárgára pirítjuk. A tojásokat felverjük, majd a tejjel elkeverjük, és a zsemleire öntjük. Mikor már a tejet jól beszívta, hozzáadjuk a fűszereket, a májat, és végül a lisztet.

Jól összedolgozzuk a masszát. Nedves kézzel gombócokat formálunk, lobogó, húsleves kockából készített marhahúslevesben kb. 15 perc alatt kifőzzük.

Burgonyagombóc tavaszi levesbe

Hozzávalók:

3 db közepes burgonya,

2 evőkanál liszt,

1 db tojás,

csipetnyi őrölt bors,

1 teáskanál só,

1 evőkanál olaj,

A gombóchoz a burgonyát megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Liszttel összekeverjük, hozzáadjuk a tojást, a borsot és egy kevés sót. Félretesszük. Vizes kézzel apró gombócokat formálunk a burgonyamasszából és a fővő levesbe tesszük. Amikor a gombócok feljönnek a leves felszínére, az étel elkészült. Tejfölös leveben finom.

Csipetke levesbetét

Hozzávalók:

2 tojás

liszt

só

Gyúrt tésztát készítünk annyi lisztből, amennyit a tojás felvesz, pici sóval simára dolgozzuk.

A fővésben lévő gulyáslevesbe vagy bablevesbe két ujjal kis darabokat csípünk, és ellapítva 1 forintos nagyságu lapos adagokban belefőzzük a levesbe.

Ha feljött a tetejére, akkor megfőtt.

Grízgaluska levesbetét Anci módra

Hozzávalók:

4 személyre

2 tojás

búzadara,

pici étolaj

apróra vágott petrezselyemdöld

Elkészítése:

A tojást szétválasztjuk, fehérjét kemény habbá verjük, hozzáadjuk a tojássárgáját, és annyi búzadarát, hogy híg, lágy masszát kapjunk.

Egy- két órát hagyjuk pihenni, hogy a búzadara megszívja magát, be fog sűrűsödni. Ha híg állapotúra keverjük be, akkor nem lesz kemény grízgaluskánk! Fontos, hogy a végleges állagát az állásidő végére érje el, akkor lesz remegős, laza. A sózástól kemény marad, nehezen fő meg, elég az ízes levesben főzni.

A fővésben lévő levesbe szagatjuk, lassú tűzön megfőzzük, ellenőrizzük a közepét, hogy átfőtt-e. Kiszéjük a levesből, mert felszívja a maradékot állás közben.

Hogyan készítsünk gyúrt tésztát?

Mielőtt a tészta készítéséhez hozzákezdünk, tudni kell azt az arany szabályt, hogy az igazi gyúrt tésztába egy cseppnyi vizet sem teszünk, és hogy a tészta minősége elsősorban a jó kidolgozástól függ.

A gyúródeszkára szitáljuk a lisztet, középebe kis mélyedést csinálunk, amelybe beleütjük a tojásokat és megsózzuk. Óvatosan összeállítjuk, majd gyúrással alaposan kidolgozzuk úgy, hogy a tészta sima és csomómentes legyen. Ezután cipókat alakítunk ki, tetejüket vékonyan megkenjük zsírral, hogy felülete ne száradhasson ki, és tiszta ruhával letakarva 25-30 percig

pihentetjük.

A pihentetett tésztákat kinyújtjuk. A sodrófával vékonyított, nyújtott tésztát állandóan forgatjuk, hogy vastagsága egyenletes, formája kör alakú legyen. A nyújtáshoz mindig csak minimális lisztet használjunk, mert a sok liszt repedezetté teszi a tészta felületét.

Húsos derelye levesbe

Hozzávalók (8-10 személyre):

5 dkg zsír,

5 dkg vöröshagyma,

40 dkg sertéshús,

1 csomó zöldpetrezselyem,

5 g törött bors,

1 db tojásfehérje

a gyúrt tésztához:

20 dkg liszt,

3 db tojás, só.

Kevés zsírban üvegesre pirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a ledarált sertéshúst. Sóval, apróra vágott zöldpetrezselyemmel, törött borssal fűszerezzük és lefedve, mindig csak egy kevés vizet aláöntve, puhára pároljuk.

Elkészítjük a gyúrt tésztát és vékonyra kinyújtjuk. Négyzet alakú darabkákra vágjuk, majd mindegyik közepébe kis húshalmocskát rakunk és a tészta széleit tojásfehérjével megkenve, háromszögletűre hajtjuk.

Húslevesben vagy sós vízben külön kifőzzük, majd az elkészített levesben tálaljuk.

Elkészítési idő: 35 perc

Maceszgombóc

Két evőkanál vizet 1 evőkanál zsírral simára keverünk. Beleütünk 2 egész tojást, sózzuk, fűszerezzük törött borssal, egy kevés reszelt szerecsendióval, és annyi darált maceszt (pászkát) keverünk bele, amennyit felvesz (kb. 25 dkg-ot).

A tészta ne legyen kemény, mert befőzés előtt legalább egy óra hosszat kell állnia. Vizes kézzel apró gombócokat formálunk belőle, és a forrásban levő levesben lassan, kb. egy fél óráig főzzük. Bő levesben főzzük, mert sokat felszív. (Ezért ezt is inkább leveskockából készült levesben főzzük ki, ha nincs nagyon sok húslevesünk.)

Reszelt tészta levesbetét

Hozzávalók

2 tojás

liszt, só

Kemény gyúrt tésztát készítünk annyi sóval kevert liszttel, amennyit a tojás fölvesz.

a fővő levesbe belereszeljük a nyers tésztát, és ha feljött a tetejére, kész is.

Gombalevesbe a legfinomabb.

Ha nem akarunk gyúrni, a bolti kézi tarhonya hasonló állagu tészta, felhasználhatjuk helyette.

Sajtgombóc zöldséglevesbe

Hozzávalók:

1 evőkanál Kefír
1 tojás,
5 dkg reszelt sajt,
2 evőkanál búzadara,
1 teáskanál majoránna,
1 mokkáskanál orölt szerecsendió-virág,
1 csokor petrezselyemzöld,
kevés só.

Elkészítése:

A sajtgombóchoz a tojást habosra felverjük 1 evőkanál kefirrel, majd összekeverjük a búzadarával és a reszelt sajttal. Megsózzuk, és állni hagyjuk 10 percig.

A sajtos gombócmasszából nedves kézzel diónyi gombócokat formálunk, és a forrásban lévő kb 1 liter leveslébe tesszük. Legalább 10 percig, kis lángon forraljuk.

Egy gombócot próbaképpen vágjunk ketté, hogy kiderüljön, jól átfőtt-e.

Töltike levesbetét Anci módra

Hozzávalók:

2 db zsömle
3 tojás
csokor petrezselyem
1 kis fej vöröshagyma kockázva
só, bors, ételízesítő
étolaj

Elkészítése:

A zsömléket beáztatjuk, majd kicsavarjuk a vízből. Hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymer és hagymát, amit kevés étolajon megfuttattunk, sót, borsot és a 3 tojást. Jól összedolgozzuk.

2-2 evőkanálnyi mennyiségekre adagolva folpack fóliába tesszük, henger alakúra formázzuk, két végét megpörgetve bezárjuk, mint egy szaloncukrot.

Amikor fővés közben a tojástól már összeállt az állaga, kibontjuk a fóliából, és visszahelyezve a levesbe véglegesen megfőzzük.

A húsleves összes ízét koncentráltan átveszi, nagyon finom, és karikára vágva főtt húsok mellé szeletelve mutatós, és finom.

Tüdőstáska levesbe

Hozzávalók (8-10 személyre):

5 dkg vöröshagyma,
5 dkg zsír,
50 dkg sertéstüdő,
3 g őrölt fehér bors,
2 g majoránna,
1 csomó zöldpetrezselyem,
1 db tojás,
5 dkg zsemlemorzsa,
1 db tojásfehérje, só,
a gyúrt tésztához:
20 dkg liszt,
3 db tojás, só.

A finom, apróra vágott vöröshagymát egy kevés zsíron üvegesre pirítjuk. A megfőzött tüdőt ledaráljuk és a hagymára tesszük és lepirítjuk. Sóval, őrölt fehérborssal, majoránnával és apróra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük.

Amikor a tüdő lepirult, hozzákeverünk 1 db egész tojás és annyi átszitált zsemlemorzsat, hogy közepes keménységű anyagot kapjunk. Elkészítjük a szép vékonyra kinyújtott gyúrt tésztát. Képzletben megfelezzük és az egyik felére, kb. 6-8 cm távolságban, a nyomózsákba tett tölteléket kinyomkodjuk. A köröket tojásfehérjével megkenjük, ráhajtjuk a tészta másik felét, a töltelék közlül jól rányomkodjuk, majd derelyevágóval négyszögekre vágjuk. Forrásban lévő húslevesben vagy sós vízben kifőzzük.

Elkészítési idő: 35 perc

Velős holdacskák levesbe

Hozzávalók (8-10 személyre):

35 dkg sertés- vagy borjúvelő,
fél citrom,
5 dkg vöröshagyma,
5 dkg zsír,
1 csomó zöldpetrezselyem,
3 g törött bors,
1 db tojássárgája, só,
a gyúrt tésztához:
20 dkg liszt,
3 db tojás,
1 db tojásfehérje, só.

A sertés- vagy borjúvelőt hideg vízbe áztatjuk, így a rajta lévő vékony hártyát könnyen eltávolíthatjuk. Ezután a velőt sós, enyhén citromos vízbe téve 2-3 percig főzzük, majd leszűrjük és vágódeszkára téve pépszerűvé összevágjuk. Zsírban a finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a velőt, sóval, zöldpetrezselyemmel és törött borssal fűszerezzük és jól átforrósítjuk. A tűzről levéve hozzákeverjük a tojássárgáját és kihűtjük. A gyúrt tésztát vékonyra kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kerek lapocskákat kiszúrunk, majd mindegyik közepébe kisebb velőshalmocskákat rakunk. A tészta peremét tojásfehérjével megkenjük és félbehajtjuk. Húslevesben külön kifőzzük.

Elkészítési idő: 30 perc

Vízen kullogó levesbetét

Hozzávalók:

2 dl tejföl
2 db tojás
2 dl liszt
15 dg trapista sajt
10 dg sonka
margarin

Elkészítése:

2 dl tejfölt simára keverünk 2 tojással, 2 dl liszttel, a lereszelt sajttal és metéltre vágott sonkával. Tiszta konyharuhát alaposan kikenünk margarinnal, ráöntjük a masszát, lazán felgöngyöljük, két végét bekötjük. Lobogó sós vízben eresztjük, majd lassú tűzön 40 percig főzzük. A ruhából táltra borítva forró margarinnal megöntözzük, szeleteljük.

Zsemlegombóc húslevesbe

2 csokor petrezselyem,
2 szikkadt zsemle,
2 tojás,
őrölt szerecsendió,
tej a zsemle áztatásához,
zsemlemorzsa.

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, és 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.