SOROZATUNK KÖTETEI:

A 100 LEGJOBB

- aprósütemény
- bajor fogás
- befőtt és lekvár
- csülkös recept
- disznótoros finomság
- étel bográcsban
- étel marhahúsból
- étel sertéshúsból
- falusi étel
- fokhagymás recept
- francia recept
- görög recept
- gyors étel
- gyümölcsös recept
- hagymaétel
- karácsonyi recept
- karácsonyi sütemény
- kenyérféle
- kínai étel
- mártás
- mediterrán recept
- mézes finomság
- német recept
- olcsó étel
- paprikás étel
- paradicsomos recept
- pikáns étel
- pizza és lepény
- recept borjúhúsból
- recept darált húsból
- recept erdei gyümölcsökből
- recept ínyenceknek
- recept kirándulóknak
- recept sörrel és borral
- recept szárnyasokból
- recept tejfélékből
- reformdesszert
- skandináv recept
- távol-keleti recept
- tojásétel

ISBN 963-9266-19-1
9 789639 266193 >
www.stbkonyvek.hu

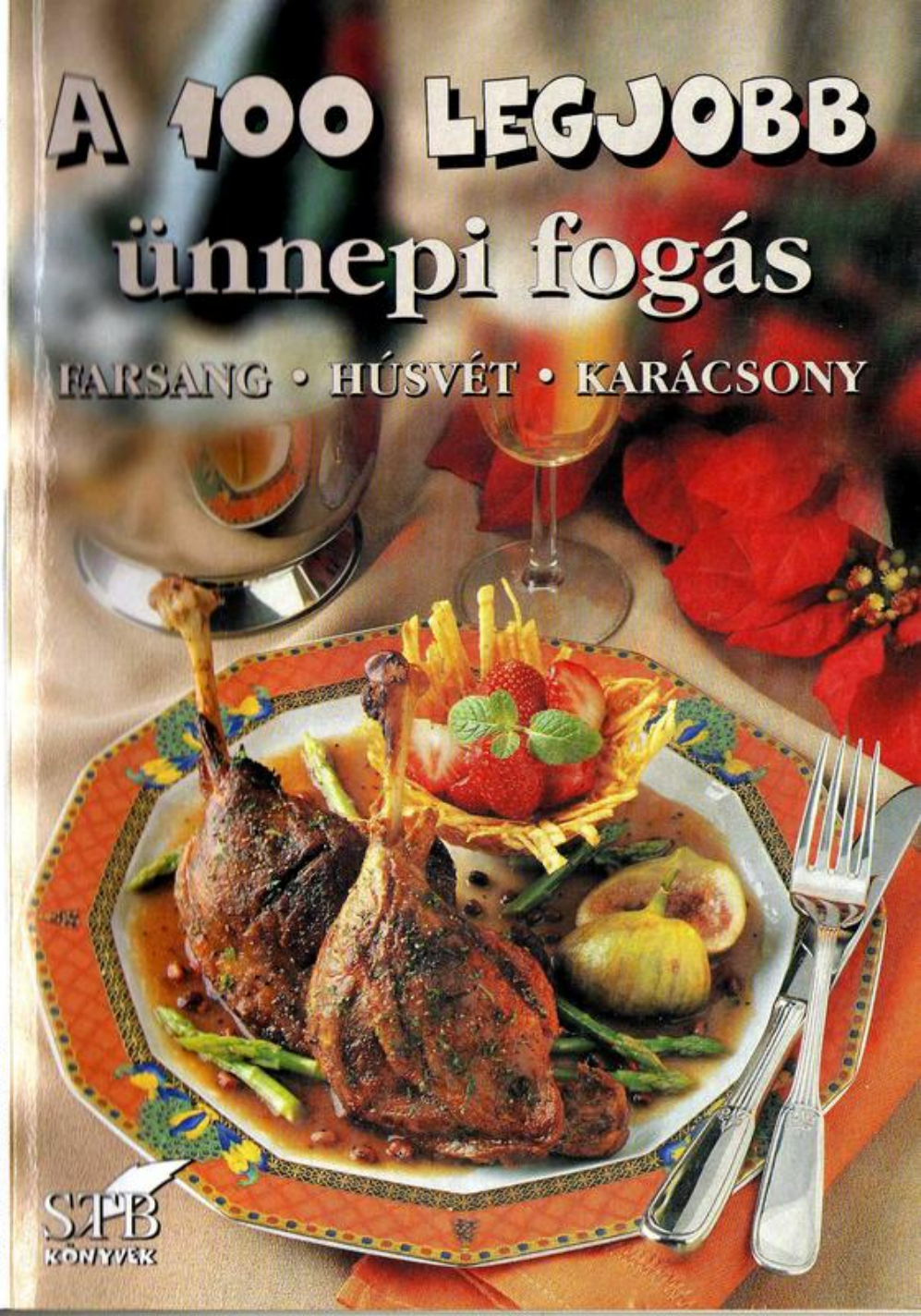
STB KÖNYVEK

37

A 100 LEGJOBB ÜNNEPI FOGÁS

A 100 LEGJOBB ünnepi fogás

FARSANG • HÚSVÉT • KARÁCSONY



STB KÖNYVEK

A 100 LEGJOBB

Sorozatszerkesztő

Toró Elza

37. kötet

A 100 LEGJOBB

ünnepi fogás

FARSANG • HÚSVÉT • KARÁCSONY

STB Könyvek Könyvkiadó
Kistarcsa, 2004

A 100 LEGJOBB

ünnepi fogás

FARSANG • HÚSVÉT • KARÁCSONY

Sorozatszerkesztő: Toró Elza
Szerkesztette: Mózes István Miklós
A borítón lévő ételt elkészítette: Korpádi Péter
© Fényképezte: Patyi Árpád

ISBN 963 9266 19 1

© STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
Felelős kiadó: Sajgó Miklós és Váradi Ferenc
Telefon: 06-30-9214-669
E-mail: kiado@stbkonyvek.hu
Honlap: www.stbkonyvek.hu

Megrendelhető postán:
STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
2143 Kistarcsa, Pf. 27

Előszó

Az idő országútján az ünnepek a mérföldkövek. Jelzik az eltelt időt, szakaszokra bontják, és lehetővé teszik, hogy szakadatlan vándorlásunk során meg-megállva, kifújjuk magunkat, lerázzuk az út porát, visszapillantsunk múltunkba, és előretekintsünk a jövőnk felé.

Ilyenkor nemcsak magunkra gondolunk, hanem eleinkre is, akik feltörték, megnyitották számunkra az ismeretlenbe vezető utat. Mert ünnepeink többnyire jeles személyekhez, csoportokhoz kapcsolódnak, illetve az általuk véghezvitt cselekedetekhez vagy a velük történt eseményekhez. Az ilyen ünnepek kialakulását azonban időben megelőzték a természet változásaihoz, jelenségeihez kapcsolódó ünnepségek: ilyenek a termékenységi rítusok, a tavaszünnep, a betakarítási ünnepek – aratóünnep, szüret stb.

Bármelyik csoportba tartozzanak is az ünnepek, közös vonásuk, hogy sokszor már jó előre készülünk rájuk, és a készülődések szinte mindig kapcsolatosak a táplálkozással: az ünnepi étrend az étel- és italáldozatok maradványa, azzal a lényeges különbséggel, hogy a drága és ritka étel- és italkülönlegességeket többnyire maguk az ünneplők fogyasztják el. (Ugyanakkor a világ számos részén ezek néha szó szerint ebek harmincadjára jutnak – főleg azokban a kultúrákban, ahol a lakosság amúgy is élelemhiányban szenved. Nem mosolyognivaló ez, hiszen éppen ezért áldozat!)

Rendkívül nehéz, szinte teljességgel lehetetlen feladat volna számba venni akár csak a ma is élő ünnepeket és a hozzájuk kapcsolódó étrendeket. Éppen ezért – és persze terjedelmi okokból is –, válogatásunk leginkább

a legfontosabb keresztény és zsidó ünnepi ételekre korlátozódik.

A könyvünkben szereplő keresztény ünnepek (húsvét, karácsony, farsang, újév napja) aligha szorulnak ismertetésre.

Szükségesnek tartjuk azonban a fontosabb zsidó ünnepek pár szavas leírását:

Jom kippur – a zsidók nagyböjtje (a.m. az engesztelés napján);

Peszah – a zsidó húsvét; a kovásztalan kenyér ünnepe;

Sukkot – sátoros ünnep, a három főünnep egyike: ősszel ülik, a betakarítás örömére.

A pénteki és a szombati étrend is különbözik a hétköznapitól.

Különösen az ortodox zsidók (ők szó szerint betartják a vallási előírásokat) körében az étkezési szokások szigorú megszorításokra épülnek, ám ők fejlett konyhaművészetük révén biztosítják a változatosságot. A speciális előírások szerint készült, úgynevezett kóser ételek (és italok) éppen a különleges gonddal betartott tisztasági követelmények miatt világszerte keresettek – és ennek megfelelően drágák is.

A nyugati kultúrákban jellegzetes a karácsonyi halvacsora: a hal ugyanis Jézus jelképe.

Szilveszterkor (az óév utolsó napján) a malac farkát meghúzni annyi, mint szerencsénket biztosítani – talán azért, mert akinek ilyenkor malaca van, annak biztosítva látszik az elkövetkező időszakra a tápláléka. Lehet, hogy innen származik a „malaca van" kifejezés, ami azt jelenti, hogy szerencséje van.

A babona szerint újév napján viszont nem szabad halat enni, mert elúszik a szerencsénk. Disznót lehet, mert

az kitúrja, tyúkot is, mert kikaparja. Ezért ehetünk újév napján kocsonyát és tyúkhúslevest. Marhát ne együnk, mert az elbőgi a szerencsénket. Igen célszerű lencsét enni, mert a lencse a pénz jelképe: az új évben annyi pénzünk lesz, ahány lencseszemet elfogyasztunk. (Vigyázzunk, mert igen puffaszt, és nem jó az új évet hascsikarással kezdeni...)

Újév napjához fűződő babona az is, hogy ki mit csinál az új esztendő első napján, azt fogja tenni egész évben. Tehát semmiképpen se veszekedjünk.

Kéményseprővel találkozni egész évben szerencsét jelent, főleg, ha annak gombját háromszor megcsavarjuk – esetleg le is lopjuk –, nyilván ezért van, hogy jellegzetes a kéményseprőt ábrázoló újévi szerencsepénz (másik oldalán kunkori farkú kismalaccal).

Mindezek persze babonák, s mint ilyeneket, nem szabad komolyan venni. Csak annyit vegyünk komolyan, hogy szilveszter estéjén és éjszakáján minden tréfa. (Nézzük meg, illetve hallgassuk meg a tévé- és rádióadásokat: mind a komolytalanság jegyében zajlanak.)

A világ nyugati kultúrájú oldalán elmaradhatatlan megnézni, illetve meghallgatni a Bécsből sugárzott újév délelőtti koncertet, melynek tárgya hagyományosan Beethoven IX. szimfóniája az Örömódával, az éppen aktuális sztár karmester vezényletével.

Tulajdonképpen szilveszter és újév egyazon ünnep, tekintve, hogy legtöbben átvirrasztjuk az éjszakát, boldog, vidám mulatozás közben.

Egyvalamiről azonban magyar ember ne feledkezzen meg: amikor elhangzott az óévet az újévtől elválasztó tizenkettedik gongütés, és a zenekar rázendít a magyar himnuszra, erre a három percre álljon vigyázzban a saját lábán, ha tántorogva is az elfogyasztott italoktól, ha

kilötyög is a kehelyből a pezsgő, de legyen ez a három perc szent, mert eleink megszenvedtek érte! „...*megbűnhődte már e nép a múltat s jövendőt...*"

Farsang hagyományosan a téltemető, tavaszváró ünnepségek időszaka, ilyenkor szokás bálokat, vagy egyszerűen csak vidám hétvégi házibulikat tartani. Jellegzetes farsangi finomság a szép, szalagos farsangi fánk.

Húsvétkor főtt tojást sonkával, és más, tojásból készült ételeket fogyasztunk – a tojás mint életszimbólum a tavasz, a természet újjáéledésének ősi ünnepével kapcsolatos –, továbbá bárányhúsból készült ételeket – a bárány is ősi keresztény jelkép: Jézus a pásztor, és hívei a bárányok. Végezetül említjük a nyulat, mely közismert szaporasága révén szintén a húsvét tavaszünnep jellegéhez kapcsolódik mint termékenységszimbólum. Olyannyira, hogy a húsvéti tojást egyenesen ő „tojja". Ez persze csak mese, de az már való, hogy nyúlapó és társai gyakran végzik ünnepi asztalunkon.

Természetesen, bármelyik ünnepi ételt elkészíthetjük az év más időszakában is, egyszerűen csak ízlelőbimbóink megörvendeztetésére.

Reméljük, mostani válogatásunk elegendő ötlettel szolgál az ünnepi asztalok ínycsiklandozó ételekkel való megterítéséhez, kinek-kinek hite és ízlése szerint.

Békés és boldog ünneplést kíván minden Kedves Olvasónak

A SZERKESZTŐ

Aszaltszilva-leves

(karácsony)
Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg aszalt szilva • 5 dkg cukor
- 1 dl vörösbor • 2 dl tejföl • 3 evőkanál liszt
- 1 evőkanál vaj • fahéj • só.

A jól megmosott szilvát 1 l hideg vízben feltesszük főni. Ha forr, hozzáadjuk a bort, a cukrot és a fahéjat, csipet sót, és puhára főzzük. Ekkor hozzáadjuk a liszttel és kevés vízzel összehabart tejfölt és a vajat. Cukorral édesítjük, és melegen tálaljuk.

Báránypástétom

(húsvét)
Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg darált bárányhús
- 30 dkg darált sertéshús • 2 gerezd fokhagyma
- 3 tojás • 1 dl tejföl • 1 dl tejszín
- 2 dkg margarin • 2 evőkanál liszt
- kakukkfű • só • bors.

A kétféle húst egy tálban összekeverjük, megfűszerezzük, és egyenként beledolgozzuk a tojásokat. Ezután hozzáadjuk a lisztet, a tejszínt és a tejfölt. Alaposan összedolgozzuk. Egy hosszúkás formát kikenünk margarinnal, és beleöntjük a húsos masszát. Alufóliával letakarjuk, majd vízzel félig telt tepsibe állítjuk. Közepes lángon 1 órát sütjük, a formában hagyjuk kihűlni. Tálalásnál tálra borítjuk, felszeleteljük, és salátával, paradicsommal díszítjük.

Báránypaprikás padlizsánnal

(húsvét)
Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg báránylapocka • 1 padlizsán
- 10 dkg vaj • 1,5 dl olaj
- 1 vöröshagyma • fokhagyma
- cukor • só • bors • petrezselyemzöld.

A padlizsánt kockákra vágjuk, lesózzuk, és egy órát állni hagyjuk. A húst feldaraboljuk, és vajban átsütjük. Megsózzuk, hozzáadjuk a hagymát, fokhagymát, petrezselyemzöldet, és pár percig együtt pároljuk. Kevés cukrot adunk hozzá, felöntjük fél pohár vízzel, és majdnem puhára pároljuk. Közben a levétől lecsepegtetett padlizsánt forró olajban kisütjük. Ha kész, a majdnem puha húshoz adjuk, és 20 percig együtt pároljuk.

Bárányszelet sajtos besamellel

(húsvét)
Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg báránylapocka • 3 dkg margarin
- 5 dkg reszelt sajt • 2 evőkanál olaj
- 2 evőkanál liszt • 3 dl tej
- 1 evőkanál citromlé • 2 gerezd fokhagyma
- 2 csokor petrezselyemzöld • kakukkfű • só • bors.

A húst a csontról lefejtjük. A sót, a borsot és az összezúzott fokhagymát összekeverjük a citromlével, és ezzel a fűszerkeverékkel a húst jól bedörzsöljük. Ezután összegöngyöljük, és hústűvel összetűzzük. A hústekercset az olajon

minden oldalán kissé megpirítjuk, majd az olajjal együtt a sütőbe toljuk. Közepes lángon, fólia alatt puhára pároljuk. Közben a lisztet a tejjel simára keverjük, beledobjuk a margarint és felfőzzük. A tűzről levéve belekeverjük a sajtot, a finomra vágott petrezselymet és a kakukkfüvet. A húst a sütőből kivesszük, kissé hűlni hagyjuk, majd a besamelmártással bekenjük. Tíz percre visszatesszük a sütőbe, és világosra sütjük. Öt percig állni hagyjuk, majd felszeletelve tálra rakjuk. Párolt zöldséggel és sült burgonyával kínáljuk.

Bárányszeletek görögösen

(húsvét)
Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 6 vastag báránycombszelet
- 5 dkg vaj • 1 nagy vöröshagyma
- 4 közepes paradicsom • 3 cikk fokhagyma
- 2 krumpli • 12 dkg kasseri sajt
- oregánó • bors • só.

Egy nagy, kizsírozott serpenyőben hirtelen megpirítjuk a húst (nem sütjük át), majd a szeleteket külön-külön, 25 centis alufólia-darabok közepére tesszük. A serpenyőből kiöntjük a zsírt, beletesszük a vajat, és a finomra vágott hagymát a fokhagymával együtt puhára pároljuk. Két-két vastag szelet krumplit teszünk mindegyik hússzelet tetejére, megkenjük a hagymás vajjal, paradicsomkarikákat teszünk rájuk, és megszórjuk borssal, oregánóval. Sajtszeletekkel lefedjük, ráhajtjuk a fóliát, és a „csomagokat" tepsibe rakjuk. Előmelegített sütőben, közepes tűznél másfél óráig sütjük. Minden vendég tányérjára egy ilyen „csomagot" helyezünk.

Bundás macesz

(peszah)
Elkészítési idő: 20 perc

Hozzávalók személyenként:

• 1 tojás • só • 1 maceszlap.

A maceszlapot csíkokra törjük, meleg vízzel leöntjük, majd kettőt-hármat összeragasztva a tojásba mártjuk, és forró olajban pirosra sütjük.

Bejgli

(karácsony, húsvét)
Elkészítési idő: 60 perc + pihentetés

Hozzávalók 4 személyre:

• 1 kg liszt • 20 dkg margarin • 15 dkg zsír
• 60 dkg cukor • 1 dkg élesztő • 2 tojás
• 2 dl tej • 40 dkg mák • 40 dkg dió • 10 dkg mazsola
• 1/2 citrom • 4 dkg zsemlemorzsa • só.

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, zsírral, és 8 dkg porcukorral. Az élesztőt langyos cukros tejben felfuttatjuk, s a tésztához vegyítjük. Hozzáadunk egy egész tojást, késhegynyi sót, jól összegyúrjuk, és hideg helyen néhány órán át pihentetjük. Utána 6 egyenlő részre osztjuk, és cipókba formáljuk, majd téglalap alakúra kinyújtjuk. Megtöltjük, felsodorjuk, és tojással megkenve, 1/2 óráig meleg helyen kelesztjük. Ismét megkenjük, és ezúttal hideg helyre tesszük, amíg a tojás megszárad. Mérsékelten meleg sütőben 35-40 percig sütjük.

Máktöltelék: 26 dkg cukorból 2,5 dl vízzel szirupot főzünk, ezzel leforrázzuk a darált mákot, és hozzákeverünk 5 dkg mazsolát, és reszelt citromhéjat.

Diótöltelék: 22 dkg cukorból 2 dl vízzel szirupot főzünk, és az őrölt dióra öntjük. Hozzáadjuk az 5 dkg mazsolát, a reszelt citromhéjat és a zsemlemorzsát.

Burgonyagánica sonkával

(farsang)
Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók 4 személyre:

• 1 kg burgonya • 20 dkg liszt
• 1 nagy vöröshagyma • 60 dkg füstölt sonka
• 0,5 dl olaj • 1 dl tejföl • pirospaprika • só.

A megtisztított, megmosott burgonyát feltesszük főni annyi sós vízben, amennyi éppen ellepi. Ha megfőtt, levét leöntjük, de pár kanálnyi maradjon alatta, s azzal együtt áttörjük. Hozzáadunk annyi lisztet, hogy sűrű pépet kapjunk. A megtisztított, finomra vágott hagymát olajon megfonnyasztjuk, és ebbe mártogatott kanállal a burgonyapépből galuskákat szaggatunk egy kizsírozott tepsibe (vigyázzunk, hogy ne érjenek össze). Forró sütőbe toljuk, és a tetejét megpirítjuk. Meleg, sós tejföllel leöntve, sonkaszeletekkel tálaljuk.

Burgonyatorta

(peszah)
Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók:

• 4 tojás • 20 dkg főtt, áttört burgonya
• 2 evőkanál kakaó • 3 dkg margarin
• 3 kanál finom maceszliszt.

A tojássárgáját elkeverjük a cukorral, hozzáadjuk a főtt krumplit, a margarint, a kakaót, a maceszlisztet és a felvert tojáshabot. Lazán összekeverjük, majd vajjal kikent, maceszlisztel megszórt tepsiben sütjük. A kész tortát megkenjük lekvárral vagy csokoládékrémmel.

Céklaleves

(peszah)
Elkészítési idő: 15 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 l savanyú céklalé • 4 tojás
- 4 főtt burgonya • só • bors.

A leszűrt savanyú céklalevet sóval, borssal felfőzzük. Egy levesestálba beleütjük a tojásokat, villával felverjük, és folytonos keverés mellett ráöntjük a levest. Főtt burgonyával tálaljuk.

A *savanyú céklalé* készítése: az ünnep előtt egy nagy peszahi fazékba beletesszük a kockára vágott céklát, 1 csésze sót, felöntjük 8-10 l vízzel, és meleg helyen savanyítjuk.

Cipóban sült csülök

(szilveszter)
Elkészítési idő: 150 perc + kelesztés

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg liszt • 2 füstölt csülök • 2 dkg élesztő • só.

A csülköt hideg vízben főni tesszük. Ha felforrt, első levét leöntjük, és újra feltöltve puhára főzzük, majd kicsontozzuk. Öt dkg lisztet az élesztővel, 1 dl langyos vízzel elkeverünk, és ¾ óráig kelesztjük. Hozzáadjuk a lisztet, a sót és annyi langyos vizet, amennyit felvesz, de ne legyen túlságosan lágy. Simára dagasztjuk, és további egy órán át meleg helyen kelni hagyjuk. Egy centi vastagra nyújtjuk, és a csülökkel megtöltve cipókat formálunk belőle. Tetejét vízzel megkenjük, és közepes sütőben világosbarnára sütjük.

Citromos báránymell

(húsvét)
Elkészítési idő: 130 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg bárány eleje • 1 vöröshagyma
- 2 sárgarépa • 2 póréhagyma
- 4 dkg margarin • 2 dl tejszín
- 50 dkg cukorborsó • ½ citrom
- 2 evőkanál liszt • 6 fehér borsszem
- 2 szegfűbors • só.

A húst 5 cm nagyságú darabokra vágjuk, és hideg vízbe téve felforraljuk. A vizet leöntjük róla, majd annyi tiszta, forró vízzel öntjük le, amennyi ellepi. Beletesszük a fűszereket, a cikkekre vágott vöröshagymát, és lefedve, lassú tűzön másfél óráig főzzük. Amikor már majdnem puha, hozzáadjuk a megtisztított, hosszában négybe vágott répát, a feldarabolt póréhagymát, a zöldborsót, és a hússal együtt puhára főzzük. Közben a margarinon kissé megpirítjuk a lisztet, majd 3-4 dl főzővízzel felengedjük, belecsavarjuk a citrom levét, és 5-6 percig erős lángon forralva besűrítjük. Végül belekeverjük a tejszínt és a citrom reszelt héját is. Tálra rakjuk a forró húsdarabokat meg a zöldségeket, és a mártással leöntjük. Főtt burgonyát kínálunk hozzá.

Dióval rántott halszeletek

(karácsony)
Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 nagy szelet halfilé
- 10 dkg darált és 8 dkg aprított dió
- 10 dkg liszt • 2 tojás • 15 dkg vaj
- 1 citrom • Worcester-szósz
- petrezselyemzöld
- őrölt bors • só.

A megmosott halszeleteket bedörzsöljük citromlével, és 15 percig állni hagyjuk. Sózzuk, borsozzuk, majd panírozzuk, de zsemlemorzsa helyett az őrölt és a vágott dió keverékébe forgatjuk. Felhevített vajban a halszeletek mindkét oldalát szép aranybarnára sütjük. Előmelegített tálra tesszük, pár csepp Worcester-szósszal ízesítjük, citromkarikákkal és petrezselyemzölddel díszítjük, és azonnal tálaljuk. Petrezselymes burgonyát kínálunk hozzá köretnek.

Diós-mézes pulykacomb

(karácsony)
Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 2 pulykacomb • 20 dkg dióbél • 2 banán
- 20 dkg mandarin • 2 dl tejföl
- 1 dl tejszín • 2 dl savanykás fehérbor
- 1 dl akácméz • 40 dkg makaróni
- 5 dkg vaj • Vegeta • őrölt gyömbér.

A megtisztított, megmosott combokat megszórjuk az ételízesítővel és a gyömbérrel, és vajon, kevés bort aláöntve, puhára pároljuk. Az elfövő bort mindig utánapótoljuk, s ha elfogy, akkor vizet öntünk alá. Ha a hús már puha, a bőrét lehúzzuk, félretesszük, a combokat kicsontozzuk, és a húst csíkokra vágjuk. A gyümölcsöket megmossuk, megtisztítjuk. A mandarint gerezdekre szedjük, a banánt karikára vágjuk, majd a combok párolólevében a durvára tört dióval, a tejszínnel és a mézzel együtt 5 percig pároljuk, végül tejföllel behabarjuk. Hozzátesszük a húst, megszórjuk még egy kis ételízesítővel és gyömbérrel, majd átrakjuk vajjal kikent tűzálló tálba, és hozzákeverjük a kifőzött makarónit. A tetejére tesszük a csíkokra vágott bőrt. Forró sütőbe toljuk, és aranysárgára sütjük.

Dorozsmai pontyfilé

(karácsony)
Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg pontyfilé
- 20 dkg gomba • 40 dkg csuszatészta
- 15 dkg füstölt szalonna • 1 vöröshagyma
- 2 evőkanál olaj • 1 kiskanál pirosarany
- 2 dl tejföl • liszt • só.

A filéket sózzuk, lisztbe forgatjuk, felhevített olajon mindkét oldalát pirosra sütjük és félretesszük. Ugyanebben az olajban a kockára vágott szalonnát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a finomra szelt hagymát, majd a kockára vágott gombát. Enyhén megsózzuk, és erős tűzön 10 percig pároljuk. Hozzáadjuk a pirosaranyat, és felengedjük 2 evőkanál liszttel elkevert tejföllel és 2 dl vízzel. Jól kiforraljuk. A tésztát sós vízben kifőzzük, leszűrjük, és egy tűzálló tál aljára terítjük. Ráhelyezzük a halat, leöntjük a mártással, és 10 percre forró sütőbe tesszük.

Erdélyi tárkonyos bárány

(húsvét)
Elkészítési idő: 120 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg bárányhús • 20 dkg bárányocsont
- 1 vöröshagyma • 5 dkg margarin
- 3 dkg liszt • 2 dl tejföl • 1 citrom
- 1 kiskanál tárkonyecet • tárkony • só.

A csontból erős levest főzünk. A húst kockákra vágjuk, és annyi csontlét öntünk rá, amennyi ellepi. Amikor felforrt, megsózzuk, és beletesszük az egészben hagyott hagymát és a tárkonyt. Takaréklángon puhára pároljuk. A margarinból és a lisztből világos rántást készítünk. A hagymát eltávolítjuk, majd a rántást hozzáadva hígabb mártást készítünk. Hozzákeverjük a tejfölt, kevés citromlével és tárkonyecettel savanykássá ízesítjük. Párolt rizzsel tálaljuk.

Erdélyi töltött káposzta

(karácsony)
Elkészítési idő: 5 óra

Hozzávalók 8 személyre:

- 50 dkg sertésdagadó • 50 dkg marhahús
- 15 dkg zsíros szalonna • 40 dkg füstölt oldalas
- 50 dkg lapocka • 2 fej savanyú káposzta
- 1 kg vágott káposzta • 2 közepes vöröshagyma
- 10 dkg rizs • só • bors • pirospaprika • borsikafű
- kapor • 4 dl tejföl • 1 evőkanál zsír • 4 dl húslé.

A sertéshúst, marhahúst és szalonnát ledaráljuk, sózzuk, borsozzuk, hozzáadunk két finomra vágott, üvegesre pá-

rolt hagymát, kevés pirospaprikát, rizst és 0,5 dl vizet. Pihenni hagyjuk. A káposztafejekről a legnagyobb 6 levelet félretesszük, a többi levélről levágjuk a vastag ereket. Az előkészített káposztaleveleket megtöltjük a darált húskeverékkel. A füstölt oldalast feldaraboljuk. Eredetileg cserépedényben, kemencében főzték a töltött káposztát, így ha módunk van rá, római tálban készítsük el mi is. A római tálat áztatás után vastagon megkenjük zsírral, kevés lisztet hintünk rá, majd lerakunk 3 káposztalevelet úgy, hogy az edény alját befedje. Ráteszünk egy sor aprókáposztát, egy sor füstölt oldalast, majd rá a töltelékeket. Lefedjük 3 szál borsikafűvel és zöld kaporral, majd rárakjuk a feldarabolt lapockát. Ismét apró káposzta, töltelék, füstölt oldalas következik, majd a tetejét a maradék aprókáposztával zárjuk, és lefedjük teljesen a 3 egész levéllel. A tejfölt elkeverjük a húslével, és a káposztára öntjük. Lefedjük a római tál tetejével, hideg sütőbe rakjuk, és végig lassú tűzön, 3,5 órán keresztül főzzük. Tálaláskor tejfölt kínálunk hozzá. Természetesen, ugyanilyen sorrendben lerakva, egyszerű, nagyméretű fazékban is elkészíthető a káposzta, annyi különbséggel, hogy ezt tovább kell főznünk.

Italajánlat

Mézes grog

Felmelegítünk 125 g mézet, összekeverjük 1/8 l vízzel. Összetörünk 5 szem szegfűszeget és 5 szem borsot, a mézes szirupba tesszük, majd egy kisebb vaníliarúddal és szerecsendióval ízesítjük. Jól összekeverjük, negyedóráig forraljuk, majd beleteszünk 1 kiskanál reszelt citromhéjat és 2,5 dl vodkát. Kicsit még állni hagyjuk, majd átszűrve fogyasztjuk.

Erzsébet szelet

(Erzsébet-nap)
Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 21 dkg liszt • 14 dkg vaj • 7 dkg cukor • 1 tojás
- késhegynyi szalalkáli • 3 evőkanál gyümölcslekvár;
- 6 tojás • 25 dkg cukor • 25 dkg darált dió
- 3 kanál liszt • késhegynyi szalalkáli.

A krémhez: 3 tojás • 15 dkg cukor
- 3 evőkanál kakaópor • 25 dkg vaj.

A tésztához összegyúrjuk a lisztet a vajjal, a cukorral, a tojással és a szalalkálival, egy vékony lapot nyújtunk belőle, bekenjük lekvárral, majd kizsírozott tepsibe tesszük. A diós masszához kikavarjuk a 6 tojássárgáját a cukorral és a liszttel, beleszórjuk a szalalkálit, majd hozzáadjuka darált diót és a tojásfehérjékből vert kemény habot. Ráöntjük a tepsiben lévő lapra, és megsütjük.

A *krém*hez összekeverjük az egész tojásokat a cukorral és a kakaóval, óvatosan főzzük, majd ha kihűlt, hozzáadjuk a habosra kevert vajat, és a tésztára kenjük.

Farsangi aprófánk

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 5 dkg vaj • 15 dkg liszt • 5 dkg cukor • 4 tojás
- 1 citrom reszelt héja • só • porcukor • olaj.

A vajat egy csipet sóval és a reszelt citromhéjjal lábasba tesszük, felöntjük 7,5 dl vízzel, és összeforraljuk. A tűzről levéve hozzáadjuk a lisztet, simára dolgozzuk, majd visszatesszük a tűzre, és folyton keverve, addig főzzük, míg el nem az edény falától. Ekkor levesszük a tűzről, és hozzákeverjük a cukrot. Egy serpenyőben felhevítjük az olajat, és kiskanállal beleszaggatjuk a tésztát. Aranypirosra sütjük mindkét oldalát, majd szűrőkanállal kivesszük, és szalvétára rakjuk, hogy a felesleges olajat felszívja. Még melegen meghintjük porcukorral, és azonnal kínáljuk.

Farsangi szalagos fánk

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 6 személyre:

- 50 dkg liszt • 5 dkg vaj • 5 dkg porcukor
- 2 tojássárgája • 0,5 l tej • 3 dkg élesztő
- 3 cl rum • csipetnyi só.

Az élesztőt belemorzsoljuk 3 dl langyos tejbe, hozzáadunk 1 kanál porcukrot és 3 kanál lisztet. Jól elkeverjük, és meleg helyen, letakarva felfuttatjuk.

A maradék porcukrot a tojássárgájával elkeverjük, és a felfuttatott kovászhoz adjuk. Hozzákeverjük a langyos vajat, a lisztet, és annyi langyos, sós tejet, hogy lágy kalácstésztát kapjunk.

Húsz percig erőteljesen dagasztjuk, majd a tetejét liszttel megszórjuk, és meleg helyen, letakarva megkelesztjük. A tésztának másfél-kétszeresére kell dagadnia.

Lisztezett gyúrótáblára borítjuk, és kezünkkel ujjnyi vastagra szétnyomkodjuk. Fánkszaggatóval vagy egy vizespohárral kiszúrjuk a tésztát, és kifelé körkörösen megnyújtjuk, hogy a fánkok közepe kissé elvékonyodjon. Majd letakarjuk, és még fél órát pihentetjük. Közepesen forró, bőséges olajban sütjük ki, a következő módon: a fánkokat megfordítva tesszük az olajba (tehát tetejükkel lefelé), és az edényt lefedjük. Amikor átfordítjuk a fánkot, akkor már fedő nélkül fejezzük be a sütést. Ha minden jól sikerül, fánkjaink oldalán ujjnyi széles világos sáv lesz.

Gesztenyekrémleves

(karácsony)
Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg gesztenye • 1 húsleveskocka
- 5 dkg cukor • 5 dkg liszt • 8 dkg margarin
- 1 dl tej • 1,5 dl tejszín • 1 tojássárgája
- 2 szál zellerlevél.

A gesztenyét megtisztítjuk, és a leveskockából készült, cukorral, sóval, zellerrel ízesített lében puhára főzzük. Amikor megpuhult, összeturmixoljuk, majd újra felforraljuk. A margarinból és a lisztből világos rántást készítünk, ezzel besűrítjük a levest, majd hozzáöntjük a tejet, és kis lángon 4-5 percig forraljuk. A tűzről levéve hozzáadjuk a tejszínnel összekevert tojássárgáját.

Fehérboros nyúlcomb

(húsvét)
Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 nyúlcomb • 40 dkg vegyes zöldség
- 2 evőkanál margarin • 1/8 liter száraz fehérbor
- ¼ liter zöldségleves • 2 dl főzőtejszín
- 4 babérlevél • só • bors.

A combokat sóval, borssal bedörzsöljük, a zöldségeket feldaraboljuk. A margarint felforrósítjuk és a combokat körös-körül barnára pirítjuk. Hozzáadjuk a babérlevelet, majd felöntjük a borral és a levessel. Fedő alatt 20 percig pároljuk. A nyúlcombokat a lábosból kivesszük és melegen tartjuk. A leveszöldség felét szűrőkanállal szintén kiemeljük és félretesszük. A babérlevelet eltávolítjuk, majd a maradék zöldséget a pecsenyelével összeturmixoljuk. Belekeverjük a főzőtejszínt és összeforraljuk. A húst és a félretett zöldséget a mártásba visszahelyezzük, és összemelegítjük. Spagettivel vagy galuskával kínáljuk.

Fogas diómártásban

(karácsony)
Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg filézett fogasszelet
- 8 dkg dió • 5 dkg margarin
- 5 dkg reszelt sajt • 15 dkg gomba
- 1 vöröshagyma • 1 szál zellerzöld
- 1 babérlevél • 1 szegfűszeg
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 1 dl száraz fehérbor
- 1 dl húsleves • liszt • só • bors.

A halszeleteket sózzuk, borsozzuk, fél óráig állni hagyjuk, majd lisztbe forgatjuk, és a margarinon kissé megpirítjuk. Mellé dobjuk a finomra vágott hagymát, a zellerzöldet és petrezselyemzöldet, a babérlevelet és a szegfűszeget. Néhány percig erős tűzön pirítjuk. Ezután mérsékeljük a tüzet, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, a bort és a húslevest. Fedő alatt 15 percig pároljuk. A halat óvatosan kiemeljük a levéből, tűzálló tálba rakjuk. A babérlevelet és a szegfűszeget kivesszük, a zöldséget levével együtt áttörjük, erős tűzön kissé beforraljuk. Hozzákeverjük a durvára vágott diót, ráöntjük a halra, meghintjük reszelt sajttal, rámorzsoljuk a maradék margarint és előmelegített, forró sütőben addig sütjük, amíg a teteje szépen megpirul.

Gesztenyepuding

(karácsony)
Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg gesztenye • 5-5 dkg cukor
- liszt és margarin • 4 tojás • 2 dl tej
- ½ rúd vanília • margarin • porcukor.

A megtisztított gesztenyét kevés cukros, vaníliával ízesített vízben puhára főzzük, leszűrjük és áttörjük. A margarinból és a lisztből világos rántást készítünk, felengedjük a forró tejjel, és habverővel addig keverjük, míg az edény falától elválik. A tűzről levéve hozzákeverjük a tojássárgáját és a gesztenyemasszát, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét. Margarinnal kikent, porcukorral megszórt formákba töltjük, vízzel telt edénybe állítjuk, letakarjuk, és sütőben 30-35 percig pároljuk. Olvasztott csokoládéval kínáljuk.

Gesztenyés karaj

(karácsony)
Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg karaj • 40 dkg gesztenye
- 2 tojássárgája • 2 kiskanál só • szerecsendió
- bosrs • 2 evőkanál olaj.

A karajt kicsontozzuk, éles késsel szétnyitjuk úgy, hogy tégla alakú, ujjnyi vastag lapot kapjunk. Mindkét oldalát besózzuk. A gesztenyéket bevagdossuk, forró vízben 10-15 percig főzzük, majd hideg vízben hirtelen lehűtjük. A meghámozott gesztenyét kevés sós vízben puhára pároljuk, majd leszűrjük, átpasszírozzuk. Sóval, borssal, reszelt szerecsendióval ízesítjük és a tojássárgájával kikeverjük. Félujjnyi vastagon rákenjük az előkészített húsra, felgöngyöljük, szorosan átkötjük, és előmelegített sütőben, 45 perc alatt megsütjük. A kihűlt húst vékonyan szeleteljük, levébe visszatéve forrósítjuk. Párolt sárgarépával és burgonyafánkkal tálaljuk.

Gesztenyés-narancsos pulykasaláta

(karácsony)
Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg sült pulykahús • 20 dkg gesztenye
- 2 narancs • 1 fej saláta • 1 csokor metélőhagyma
- 2 tojás • 2 húsleveskocka • 1,5 dl majonéz.

A gesztenyék hegyesebb felét kereszt alakban bevágjuk, húsleveskockával ízesített vízben megfőzzük, majd megtisztítjuk és kihűtjük. A tojásokat keményre főzzük, megtisztítjuk. Egy tálban összekeverjük a darabokra vágott pulykasültet, a cikkekre vágott narancsot és főtt tojást, a kisebb darabokra tépkedett salátát és a félbevágott gesztenyéket. Az egészet lazán összekeverjük a majonézzel és megszórjuk az apróra vágott metélőhagymával.

Italajánlat

Teapuncs

Egy liter forró fekete teában feloldunk 25 dkg mézet, hozzáadjuk 2 citrom és egy narancs levét, 1 dl narancslikőrt, és fahéjjal fűszerezzük. Állandóan kevergetve felforrósítjuk, majd hőálló poharakba töltjük, és tejszínhabot nyomunk a tetejébe. Melegen fogyasztjuk.

Gesztenyével töltött pulyka

(karácsony)

Elkészítési idő: 5 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- 4 kg-os pulyka
- 50 dkg darált sertéshús
- 1 kg gesztenye • 20 dkg szalonna
- 10 dkg vaj • 1,5 dl olaj • 3 zsemle
- 3 tojás • 1 l tej • 1 dl tejszín
- 1 kiskanál majoránna
- szerecsendió • bors • só.

A mártáshoz: 1 evőkanál liszt

- 2 evőkanál paradicsompüré
- petrezselyemzöld.

A megtisztított, megmosott pulykát kívül-belül besózzuk, belsejét majoránnával bedörzsöljük. Egy óráig állni hagyjuk. Közben elkészítjük a *töltelék*et: a gesztenyét megmossuk, éles késsel bevagdossuk, és a kemény héját eltávolítjuk. Fél liter tejet ugyanennyi vízzel elkeverünk, és ebben feltesszük főni a gesztenyét. Mérsékelt tűznél, lefedve puhára főzzük. Még melegen eltávolítjuk a magokon maradt hártyát, majd a gesztenye egyharmadát félretesszük és melegen tartjuk. A többi gesztenyét áttörjük. A vajat habosra kikeverjük a tojásokkal, hozzáadjuk a darált húst, a tejben megáztatott, kinyomkodott zsemléket, a pulyka elkapart máját és a gesztenyét. Sózzuk, borsozzuk, szerecsendióval ízesítjük, majd annyi tejszínt adunk hozzá, hogy nem túl lágy masszát kapjunk. Ezzel megtöltjük a pulykát, és ha marad még töltelék, a mellén fellazítjuk a bőrt, és oda töltjük. Sütőfonállal, sűrű öltésekkel bevarrjuk a pulykát, lábait összekötözzük, a combokat és a mellét befedjük vékony szalonnaszeletekkel, és nagy tepsibe

fektetjük. Olvasztott vajjal meglocsoljuk, és előmelegített sütőben, mérsékelt tűznél szép pirosra sütjük. Közben gyakran meglocsoljuk a saját levével. (A sütés vége előtt fél órával a szalonnát levesszük, hogy a bőre is kellőképpen megpiruljon. Ha a combvégek nagyon pirulnának, alufóliát tekerünk rájuk. A teljes sütési idő kb. 4 óra.) A kész pulykát a sütőből kivéve, 20 percig hagyjuk hűlni, majd eltávolítjuk a kötözést és a varratot.

A pecsenyelé tetejéről lehúzzuk a zsírt, és a szafthoz adjuk a paradicsompürét, a kevés vízzel elhabart lisztet, átszűrjük, összeforraljuk, és átforrósítjuk benne a félretett gesztenyét.

A szárnyakat és a combokat leválasztjuk a törzsről, és a combokat a csonttal párhuzamosan felszeleteljük. A mellét kétoldalt mélyen bevágjuk a mellcsont mellett, és keresztben szeleteljük, a töltelékkel együtt. Egy nagyobb méretű, előmelegített tálon eredeti formájára összeállítjuk a pulykát, és a mellét kihagyva, bevonjuk a mártással. Körberakjuk a gesztenyékkel, és petrezselyemmel díszítjük.

Zöldséges párolt rizst, burgonyapürét vagy sült burgonyát adunk hozzá köretnek.

Italajánlat

Ír kávé

Egy nagyobb kávéspohárba beleteszünk egy teáskanálnyi cukrot, ráöntünk 4 cl ír whiskyt, és óvatosan felmelegítjük, de nem főzzük. Rátöltünk egy nagyobb adag forró feketekávét, és alaposan összekeverjük. Tetejére tejszínhabot nyomunk, és forrón kínáljuk.

Görög húsvéti leves

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 bárány mája, tüdeje és szíve
- 10 dkg rizs • 5 dkg vaj
- 2 vöröshagyma • 2 tojássárgája
- 1 citrom leve • 1 csokor kapor • bors • só.

A belsőségeket jól megmossuk, majd egy nagy fazékban (a tüdő dagad!), másfél liter vízben felfőzzük. A habját lehúzzuk, a levet citromlével és sóval ízesítjük, és 30 percig fedő alatt főzzük. Ezután kivesszük a belsőségeket, és összevágjuk. A megtisztított hagymát karikára szeljük, a vajon megpároljuk, majd hozzáadjuk az összevágott belsőségeket, a kaprot, ízlés szerint borsot, pár percig együtt pároljuk, majd felengedjük a húslével, hozzáadjuk a rizst, és kis lángon addig főzzük, míg a rizs megpuhul. A tojássárgákat a levesestálban kikeverjük a megmaradt citromlével, és rámerjük a forró levest.

Görög bárányragu

(húsvét)

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 személyre:

- 90 dkg bárányhélszín • 1 vöröshagyma
- 2 sárgarépa • 5 dkg pirított mandula • 10 dkg rizs
- 5 dkg mazsola • 5 dkg fehér mazsola • őrölt bors
- 3 evőkanál olívaolaj • 1 mokkáskanál szárított zsálya
- 1 kiskanál szárított menta • 1 dl száraz fehérbor • só.

Egy nagy serpenyőben felhevítjük az olajat, beletesszük a kockákra vágott bélszínt, és gyakran kevergetve, szép barnára sütjük. Hozzáadjuk a felaprított hagymát és sárgarépát, és 5 percig együtt pároljuk. Sózzuk, borsozzuk, felöntjük a borral, és lefedve 10 percig főzzük. Közben egy serpenyőben megpirítjuk a mandulát. A bélszínt felöntjük fél liter vízzel, és néha megkeverve, 30 percig főzzük. Hozzáadjuk a rizst, a kétféle mazsolát, a zsályát és a mentát, és az egészet addig főzzük, míg a rizs megfő és a hús puha lesz. Ha kell, főzés közben a vizet pótoljuk.

Pirított mandulával megszórva, forrón tálaljuk.

Görög hagymás nyúl

(húsvét)

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 1 feldarabolt házinyúl
- 80 dkg vöröshagyma
- 2 dl fehérbor • 2 evőkanál liszt
- 2 evőkanál pisztácia
- 2 evőkanál mazsola
- 4-5 szegfűszeg
- 4 evőkanál olívaolaj • bors • só.

A hagymákat megtisztítjuk, aljukat keresztben bevágjuk, és forrásban levő vízbe tesszük. A nyúldarabokat lisztben megforgatjuk, és egy nagy serpenyőben, az olajon hirtelen megpirítjuk. Köré rakjuk a hagymát, aláöntjük a bort és fél pohár vizet, beletesszük a szegfűszeget, sózzuk, borsozzuk, és lefedve, egészen kis lángon, mintegy két óráig pároljuk. Közben a mazsolát fél órára beáztatjuk langyos vízben. Amikor a hús már puha, hozzáadjuk a mazsolát, a megdarált pisztáciát, és fedő nélkül, nagyobb lángon elforraljuk a fölösleges levet. Kivesszük a szegfűszeget, tálra tesszük a nyulat, körberakjuk hagymával, ráöntjük a szaftot, és azonnal kínáljuk.

Halkocsonya

(karácsony)
Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 l átszűrt húsleves • 6 dkg zselatinpor
- 1 citrom leve • 25 dkg kész halmajonéz.

Az átszűrt húslevest felforraljuk, és folyamatos kavargatás mellett hozzáadjuk a zselatinport. Tíz perc forralás után kissé lehűtjük, hogy méz sűrűségű legyen. Őzgerincformába öntjük az aszpik egyhatodát, hogy 3 mm vastagságban befedje a forma belsejét, majd hűtőbe téve lehűtjük. Közben a halmajonézbe beleöntjük a maradék aszpikot, amelyet a citrom levével ízesítünk. A hűtőből kivesszük a formát, és a már megszilárdult aszpikrétegre öntjük a halmajonézt, majd újra lehűtjük. Addig hagyjuk a hűtőben, amíg teljesen megkocsonyásodik, végül a formát néhány másodperc erejéig meleg vízbe mártjuk, hogy tartalma kivehető legyen. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük.

Halsaláta

(karácsony)
Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg fehér húsú halfilé • 1 csokor retek • 2 citrom
- 4 fürjtojás • 2 paradicsom • 10 dkg spárga
- 1 babérlevél • 2 evőkanál olaj
- 1 kis vöröshagyma • 1 dl fehérbor • só.

A halat kockára vágjuk és annyi vízben, amennyi ellepi, 10 percig lassú tűzön főzzük. A vizet citromlével, sóval, hagymával, babérlevéllel, fehérborral ízesítjük. A halat leszűrjük, majd lehűtjük. A karikára vágott retket, a főtt, félbevágott tojást, a cikkekre vágott paradicsomot, a sós vízben főtt spárgát kevés sóval, citromlével, olajjal összekeverjük. Végül hozzáadjuk a halat. Tálalásig hidegen tartjuk.

Húsleves kreplachhal

(jom kippur)
Elkészítési idő: 120 perc

Hozzávalók:

- 1 kg marhahús • 1 kg levescsont • 3 sárgarépa
- 2 fehérrépa • 1 karalábé • 1 kis zellergumó
- néhány kelkáposztalevél • 1 vöröshagyma
- 2-3 gomba • só • 5 szem bors • kis darab gyömbér.

A kreplachhoz: 2 csésze liszt • 2 tojássárgája
• csipet só • fél csésze víz.
A töltelékhez: 1 csésze apróra vagdalt főtt hús
• 1 tojás • 1 hagyma • 1 evőkanál morzsa
• 2 evőkanál olaj • só • bors.

A húst és a csontot hideg vízben főni tesszük. Ha forr, leszedjük a habját, és belerakjuk a megtisztított, felvágott zöldséget. Fűszerezzük, majd lassú tűzön puhára főzzük.

A kreplach készítése: a hagymát lereszeljük, majd az olajon megpároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott főtt húst, és még néhány percig kis lángon főzzük. Levesszük a tűzről, hozzáadjuk a morzsát, a tojást és a fűszereket. Amíg a töltelék teljesen kihűl, elkészítjük a *tésztát*: a lisztet, a vizet, a tojássárgáját és a sót összegyúrjuk, és késfok vastagságúra nyújtjuk. Késsel vagy derelyevágóval négyzetekre vágjuk, megtöltjük, majd háromszögletűre hajtogatjuk. A széleit gondosan összenyomjuk. Sós vízben kifőzzük, leszűrjük, majd tálalás előtt a levesestálba helyezzük.

Húsvéti bárányleves

Elkészítési idő: 120 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg bárányaprólék • 1 vöröshagyma • 2 dl tejföl
- 1 evőkanál liszt • 3 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál pirospaprika • 2 evőkanál olaj
- 1 csokor kapor • só • bors.

A húst kis darabokra vágjuk. Az apróra vágott hagymát az olajon sárgára fonnyasztjuk, megszórjuk pirospaprikával. Rátesszük a húsdarabokat, megpörköljük, majd feléntjük 2 liter vízzel. Megsózzuk, megborsozzuk, beletesszük az összezúzott fokhagymát, és puhára főzzük. A lisztet a tejföllel simára keverjük, majd behabarjuk vele a levest. Ismét felforraljuk, végül a finomra vágott kaporral meghintjük. Azonnal, forrón tálaljuk.

Húsvéti mázas gyümölcslepény

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 8 személyre:

A tésztához: 6 nagy tojás • 18 dkg cukor
- 13 dkg liszt • 1 citrom lereszelt héja
- 5 dkg darált mandula • 1 kiskanálnyi élesztő.

A töltelékhez: 20 dkg baracklekvár • 5 kiskanál cukor
- citromlé.

A mázhoz: 3 tojás • súlyban ugyanannyi cukor.

A díszítéshez: kandírozott vegyes gyümölcs
- csokoládétojások • almakocsonya (zselatin)
- színes drazsé és tortadara • mandulaforgács.

Először elkészítjük a tésztát: a tojást addig keverjük a cukorral és a citromhéjjal, amíg mennyisége kétszeresére felnő. Óvatosan hozzáadjuk a lisztet és az élesztőt, hogy a massza össze ne essen. Végül belekeverjük a darált mandulát. Egy 30 cm átmérőjű tortaformát kivajazunk, a tésztát beleöntjük, és 180 °C-ra előmelegített sütőben 30 percig sütjük. Ha kész, óvatosan rácsra borítjuk, és hagyjuk kihűlni. Ekkor félbevágjuk, meglocsoljuk likőrrel vagy édes borral, majd megkenjük a citromlével és cukorral elkevert lekvárral. Visszatesszük a tetejét, és elkészítjük a *mázat*: a tojást a cukorral összekeverjük, és lassú tűzön, fakanállal folyamatosan keverve addig főzzük, míg megsűrűsödik, és ragadni kezd a fakanálhoz. Ekkor levesszük a tűzről, tovább keverjük pár percig, majd visszatesszük a tűzre az első forrásig. Ekkor végleg levesszük a tűzről, és erőteljesen összedolgozzuk. Márvány- vagy műanyag lapra borítjuk, és hagyjuk kihűlni. Ezután rásimítjuk a lepényre, a tetejét díszítjük a gyümölccsel, oldalát mandulaforgáccsal, és az egészet (az oldalát is) bevonjuk a zselatinnal, hogy csillogjon. Mielőtt a zselatin teljesen kihűlne és megdermedne, rátesszük a csokoládétojásokat, a drazsét, meghintjük tortadarával, ízlés szerint.

Papírcsipkével díszített tálon szolgáljuk fel.

Italajánlat

Húsvéti pezsgőbólé

Megtisztítunk 80 dkg szép epret, négybe vágjuk a szemeket, és bólésedénybe tesszük. Megöntözzük 12 cl finom eperlikőrrel, lefedjük és a hűtőbe tesszük 20 percig, hogy ízei összeérjenek. Meglocsoljuk 1,5 l fehérborral és 2 palack pezsgővel, majd nagy bóléspoharakba merve kínáljuk.

Húsvéti kalács

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg vaj • 15 dkg porcukor
- 2 tojássárgája • 0,5 dl tej
- 40 dkg liszt • ½ csomag sütőpor
- 1 narancs reszelt héja • 1 tojás a kenéshez.

A vajat habosra kikeverjük a cukorral és a tojássárgákkal, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, a narancshéjat és a tejet. Jól összedolgozzuk, és ujjnyi vastag, 10 centis rudakat formálunk belőle. Hármat-hármat összefogunk, megtekerjük, végeiket összenyomkodjuk, felületüket megkenjük tojással, és tepsiben, előmelegített sütőben kisütjük.

Húsvéti reggeli

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 vastag szelet sonka • 4 szelet szalonna
- 15 dkg lángolt kolbász • 8 tojás
- 1-2 vöröshagyma • só
- bors • pirospaprika.

A szalonnát tarajosra vágjuk, zsírját serpenyőben kisütjük, majd hozzátesszük a sonkaszeleteket és a felkarikázott kolbászt, valamint a durvára vágott hagymát. Néha átforgatva, az egészet összepirítjuk. Végül ráöntjük a sóval felvert tojásokat, és a serpenyőt rázogatva megsütjük. Tálaláskor a tetejét meghintjük csipetnyi őrölt borssal és pirospaprikával. Friss kenyeret és savanyúságot adunk hozzá.

Húsvéti sonka tojással

Elkészítési idő: 2 óra, 10 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csontos, nyers füstölt sonka • 8 tojás
- ecetes tormakrém.

A jól megmosott sonkát előző este, annyi vízben, hogy ellepje, megfőzzük. A főzőléből kivesszük, hagyjuk kihűlni, majd a hűtőbe tesszük. A sonkalét is behűtjük, lefedve. Reggel a sonkalevet felforraljuk, és tíz percig főzzük benne a tojásokat. Utána hideg vízzel leöblítjük, lehéjazzuk, és tojásvágóval felszeljük. A hideg sonka húsát szépen, egyben lefejtjük a csontról, és vékonyan felszeljük. A sonkaszeleteket kistányérok közepére tesszük, és körberakjuk a tojásszeletekkel. Minden tányéron egy-egy szelet tojásra ecetes tormakrémet halmozunk. Friss kenyérrel és forró citromos teával fogyasztjuk. A sonkacsontot fűrésszel kettévághatjuk, hogy belsejéből a velőt kikanalazzuk.

Italajánlat

Húsvéti egg-nog

A sékerbe jeget teszünk, majd hozzáadagolunk 5 cl Bourbon whiskyt, 1 cl cukorszirupot, 1,5 cl barna rumot, 4 cl tejet, és 1 tojást. Jól összerázzuk, poharakba töltjük, és szerecsendióval szórjuk meg.

Sweet Maria

A sékerbe teszünk 30 ml Bourbon wiskyt, 30 ml Tia Maria-t, 30 ml tejszínt, és néhány jégkockát. Jól összerázzuk, átszűrjük, és pohárba töltjük. Tetejét megszórjuk szerecsendióval, és a pohár szélét eperrel díszítjük.

Húsvéti torta

Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók:

- 21 dkg porcukor • 7 tojás • 3 dkg piskótamorzsa
- 25 dkg hámozott, darált mandula • 0,5 dl rum.

A krémhez: 15 dkg vaj • 15 dkg porcukor
- 10 dkg darált dió • 1 evőkanál rum.

A tojássárgákat habosra kikeverjük 18 dkg porcukorral. A fehérjéket felverjük, hozzáadjuk a maradék porcukrot, és újra felverjük. A kikevert sárgájához adjuk a mandulát, a piskótamorzsát, és végül a kemény habot. Könnyedén összekeverjük, és vajjal kikent, lisztezett tortaformában, előmelegített sütőben, gyenge tűznél kisütjük. A kihűlt tortát lapjában kétfelé vágjuk, a lapokat meglocsoljuk a rummal. Megtöltjük a krémmel, és kívül is bevonjuk. Tetszés szerint díszítjük.

A krém készítése: a vajat habosra kikeverjük a porcukorral, hozzáadjuk a diót és a rumot, és jól eldolgozzuk.

Húsvéti töltike

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 libanyak • 5 dkg szalonna • 25 dkg szárnyasmáj
- 3 tojás • 1 zsemle • só • őrölt bors
- 1 csokor petrezselyemzöld • 1 l húslé.

A libanyakról leválasztjuk a bőrt, ügyelve, nehogy beszakadjon. A szárnyasmájat sós vízben megfőzzük, majd finomra daráljuk a szalonnával együtt. Két tojást megfőzünk, meghámozzuk, és apró kockákra vágjuk. A vízben áztatott zsemlét kicsavarjuk, és villával összenyomkodjuk.

A darált szárnyasmájat és szalonnát összekeverjük 1 tojással, a zsemlével, és finoman hozzákeverjük a főtt tojást. Sóval, őrölt borssal és petrezselyemzölddel fűszerezzük. A libanyakról leválasztott bőrt megtöltjük a masszával. Kötözőspárgával megkötjük, és 35 percig pároljuk húslében, sütőben. Párolás után kivesszük a léből, lehűtjük, majd 1 cm vastagságú szeletekre vágjuk.

Kacsamell pezsgőmártásban

(karácsony)

Elkészítési idő: 60 perc + érlelés

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg kicsontozott kacsamell • 5 dkg vaj
- 1 kisebb hagyma • 1 narancs • 1 citrom
- 1 dl pezsgő • 1 kiskanál liszt • olaj • őrölt bors • só.

A kacsamell bőrét eltávolítjuk, a húst sózzuk, borsozzuk, olajjal megkenjük, és fóliába csomagolva, egy éjszakán át hűtőben érleljük. Másnap kevés olajat hevítünk, és erős tűzön hirtelen megkapatjuk benne a húst. (Lapáttal vagy fogóval forgatjuk, nem szúrunk bele!) Azonnal tepsibe tesszük, és forró sütőben, mindkét oldalán 10-10 percig sütjük.

A hagymát kis kockákra vágjuk, megfonnyasztjuk a vaj felén, hozzáadjuk a vékonyan lehámozott, csíkokra vágott citrom- és narancshéjat, meglocsoljuk a pezsgővel, és fedő nélkül, erős tűzön fele térfogatra besűrítjük. Aláöntjük a citrom és a narancs átszűrt levét, sózzuk, borsozzuk, majd besűrítjük a megmaradt vajjal összedolgozott lisztel.

A sült kacsamellet egészen vékony szeletekre vágjuk, előmelegített tálon szépen elrendezzük, bevonjuk a mártással, és narancsszeletekkel díszítve tálaljuk.

Karácsonyi aprósütemény

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 60 dkg finomliszt • 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vanillincukor • 30 dkg porcukor
- 25 dkg margarin • 2 tojás • 3 dkg kakaópor
- gyümölcsíz • kevés tej • 10 dkg kristálycukor.

A lisztet a deszkára szitáljuk, hozzáadjuk a sütőport, a vanillincukrot és a porcukrot, és jól elkeverjük, majd összegyúrjuk a margarinnal és a tojásokkal. A tésztát két részre osztjuk, és az egyiket összedolgozzuk a kakaóporral. A tésztákat külön-külön fél centi vastagra kinyújtjuk, és kicsi, különböző formájú tésztavágókkal kiszúrjuk. A fehér lapocskákat megkenjük tejjel, és meghintjük kristálycukorral. A tésztákat középmeleg sütőben kisütjük, majd ha kihűltek, egy-egy sötét és világos darabot gyümölcsízzel összeragasztunk. A világos, cukros lapocskák kerülnek felülre.

Karácsonyi csokoládéfüggelék

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg vaj • 30 dkg porcukor
- ½ csomag vanillincukor
- 5 dkg kakaópor • 5 dkg finomliszt
- 7 dkg darált, pörkölt mogyoró.

A vajat serpenyőben felolvasztjuk, hozzáadjuk a porcukrot, a vanillincukrot, a lisztet és a kakaót, és a tűzhelyen kevergetjük. Levesszük a lángról, és ha kissé kihűlt, belekeverjük a mogyorót. Kis formákba öntjük a masszát, és hideg helyre tesszük. Amikor megkeményedett, kivesszük a formákból, és színes alumíniumfóliába csomagoljuk a kis figurákat.

Kapros báránybecsinált

(húsvét)

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg csontos bárányicomb
- 1 csokor kapor • 1 sárgarépa
- 1 kis fej vöröshagyma
- 1 vékony szál póréhagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 dkg margarin
- 2 evőkanál liszt
- 1 húsleveskocka
- 1 evőkanál citromlé
- 1 evőkanál tejszín
- 1 tojássárgája
- fehér bors • só.

A húst lábosba tesszük, és annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Mellé rakjuk a felaprított sárgarépát, póréhagymát, durvára vágott fokhagymát, negyedelt hagymát. Sózzuk, borsozzuk, megszórjuk a kapor felével, és 1½ óra alatt puhára főzzük. Leszűrjük, hűlni hagyjuk, majd lefejtjük a csontról, és kockákra vágjuk. A mártáshoz a lisztet a margarinon megfuttatjuk, majd ½ liter vízzel felöntjük. A húsleveskockát belemorzsoljuk, és néhány percig forraljuk. Citromlével, tejföllel és a maradék felaprított kaporral ízesítjük. A húst a mártásba helyezzük, és átforrósítjuk. Végül a tűzről elhúzva, a tojássárgájával dúsítjuk. Főtt burgonyával tálaljuk.

Karácsonyi csokoládés koszorúk

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 15 dkg finomra darált héjas mandula
- 20 dkg porcukor • 10 dkg reszelt csokoládé
- 4 tojásfehérje • 1 csomag vanillincukor.

A mandulát elkeverjük a porcukorral, a csokoládéval, a vanillincukorral és a tojásfehérjék keményre vert habjával elkeverjük. Nyomózsákba töltjük, és lisztezett vajas sütőlapra koszorúkat nyomunk. Lassú tűznél szárítjuk.

Karácsonyi gyümölcsbólé

Elkészítési idő: 70 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg szárított őszibarack • 50 dkg aszalt szilva
- 20 dkg szárított füge • 4 evőkanál muskotályos bor
- 2 darab fahéj • cukor ízlés szerint.

A gyümölcsöket hideg vízben egy éjszakán át áztatjuk. Másnap lábasba tesszük a gyümölcsöt, a bort, egy keveset az áztatóléből, a fahéjat és a cukrot. Felforraljuk, majd lassú tűzön 1 órát főzzük. Hagyjuk kihűlni, és üvegtálban szolgáljuk fel.

Italajánlat

Erős lélekmelegítő

Nagyobb edényben összekeverünk fél liter barna rumot 7 dl feketekávéval és 7 dl édes fehérborral. Jól felmelegítjük, megcukrozzuk, beledobunk egy-két szegfűszeget, kis darabka vaníliát, és hozzákeverünk 3 csepp narancsaromát. Levesszük a tűzről, átszűrjük, és azonnal kínáljuk.

Karácsonyi gyümölcsös kenyér

Elkészítési idő: 120 perc + kelesztés

Hozzávalók:

- 20 dkg rozsliszt • 20 dkg búzaliszt
- késhegynyi só • 10 dkg cukor
- 1 csomag szárított élesztő
- 0,6 dl tej • 25 dkg aszalt barack
- 12 dkg szárított almaszirom
- 25 dkg aszalt körte • 1 citrom leve
- 10 dkg datolya • 10 dkg aszalt füge
- 20 dkg aszalt banán • 15 dkg mazsola
- 10 dkg kandírozott narancs
- 10 dkg kandírozott citrom
- 10 dkg mandulaforgács
- 10 dkg mogyoró • 0,6 dl rum
- késhegynyi ánizs • csipetnyi fahéj
- vaj a formák kikenéséhez • 1 tojás.

Megmossuk a barackot, az almaszirmot és a körtét, majd jól lecsöpögtetjük. Apró kockákra vágjuk, és zárható edényben összekeverjük, majd meglocsoljuk citromlével. Másnap apróra vágjuk a fügét, banánt, datolyát is, és a fentiekhez keverjük a mazsolával és a kandírozott gyümölcsökkel együtt. Ráöntjük a rumot, megfűszerezzük, majd fél óráig állni hagyjuk. Összeszitáljuk a kétféle lisztet, megsózzuk, közepébe rakjuk a cukrot, élesztőt, és felöntjük meleg tejjel. Jól összedolgozzuk, és negyedórát kelesztjük. Ezután hozzáadjuk az áztatott gyümölcsöket, és még másfél órát kelesztjük. Kétfelé osztjuk a masszát, és két kivajazott kalácssütőbe tesszük. Tetejét vizes kézzel lesimítjuk, és bekenjük a felvert tojással. Előmelegített sütőben, közepes tűznél kb. 75 percig sütjük. Kihűtjük, és alufóliába csavarva vagy díszes fémdobozban tároljuk.

Karácsonyi hablánc

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 4 tojásfehérje • 27 dkg kristálycukor
- 6 dkg porcukor • piros ételfesték.

A tojásfehérjékből 7 dkg kristálycukorral nagyon kemény habot verünk. A többi kristálycukorból kevés vízzel sűrű szirupot főzünk, majd állandó keverés közben a habhoz adjuk, és addig verjük, míg kihűl. Ekkor belekeverjük a porcukrot, és a masszát két részre osztjuk. Az egyik részt megfestjük kevés ételfestékkel. A kétféle habot külön-külön nyomózsákba töltjük, és vajjal megkent sütőlapra apró csókokat nyomunk. A habcsókokra ezüstfonalat helyezünk, és a csókok közti fonálrészekre kisebb csókokat nyomunk. Az így előkészített láncokat közepes tűznél, sütőben megszárítjuk.

Karácsonyi kalács

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 50 dkg liszt • 1 csomag sütőpor
- 18 dkg cukor • 1 csomag vanillincukor
- só • keserűmandula • citrom- és rumaromák
- kardamom • szerecsendió • 18 dkg margarin
- 12 dkg fekete és 25 dkg fehér mazsola • 2 tojás
- 25 dkg túró • 15 dkg hámozott mandula
- 5 dkg cukrozott citromhéj.

A sütőporral elkevert lisztet a deszkára halmozzuk, közepébe mélyedést nyomunk. A cukrot habosra kikeverjük a margarinnal és a tojásokkal, majd hozzáadjuk a vanillincukrot, 4-4 csepp keserűmandula- és citromaromát, 3 cl rumaromát, 1-1 késhegynyi őrölt kardamomot és szerecsendiót. A masszát a mélyedésbe töltjük, hozzáadjuk a mazsolát, túrót, őrölt mandulát és a citromhéjat, liszttel betakarjuk, és az egészet sima tésztává gyúrjuk. Ha ragad, kevés lisztet adunk hozzá. A tésztából kalácsot formálunk, sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük, és forró sütőbe toljuk. Mérsékelt tűznél kisütjük, majd olvasztott margarinnal megkenjük, és vaníliás porcukorral meghintjük.

Karácsonyi malacsült

Elkészítési idő: 120 perc + pihentetés

Hozzávalók 6 személyre:

- 1 négyhetes malac
- 1 babérlevél • 2 dl fehérbor
- 6 gerezd fokhagyma • oregánó • só • sertészsír.

A malacot megmossuk, megtisztítjuk és szárazra töröljük. Kívül-belül megkenjük az olvasztott zsírban elkevert zúzott fokhagymával, sózzuk, bedörzsöljük oregánóval. Négy órán át pihentetjük. Tepsibe helyezzük, babérlevelet adunk hozzá, és meglocsoljuk a borral. Előmelegített sütőben lassú tűzön sütjük, és időről időre saját levével locsoljuk. Hústűvel ellenőrizzük, hogy megpuhult-e. Amikor kész, 20 percig pihentetjük, és párolt zöldséggel tálaljuk.

Italajánlat

Téli álom

Összekeverünk 4 dl barna rumot 4 dl vörösborral, belevegyítünk 15 dkg cukrot, majd állandóan kevergetve felforrósítjuk. Beleszórunk csipetnyi chilit, és felöntjük 7 dl félédes fehérborral, majd azonnal tálaljuk.

Karácsonyi mandulalepény

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 1 kg turrónhoz:

- 50 dkg darált mandula
- 50 dkg cukor
- 3 tojássárgája
- 10 dkg sűrített tej
- folyékony vaníliaaroma.

A mázhoz: 2 tojás • súlyban ugyanannyi cukor
- aszalt gyümölcs a díszítéshez.

A cukorból 1 dl vízzel sűrű szirupot keverünk. Ráöntjük a hámozott, darált mandulára, és jól összedolgozzuk. A sűrű masszához folyamatos keverés mellett egyenként hozzáadjuk a tojássárgákat, majd a sűrített tejet. Tovább keverjük, és néhány csepp vaníliaaromát adunk hozzá. Alufóliával bélelt papírdobozban egy napig hűtőben pihentetjük. Kivesszük a hűtőből és a dobozból a masszát, rásimítjuk a mázt a tetejére és az oldalára, cukorjéggel megszórjuk. A sütőlapot izzásig hevítjük, és addig sütjük a süteményt, míg a máz karamellizálódik. Ekkor az előre felaprított aszalt gyümölccsel (kivi, eper, körte, ananász stb.) díszítjük oldalt és a tetején, majd tálaljuk.

A máz elkészítése: a tojást és cukrot jól elkeverjük. Lassú tűzön főzni kezdjük, fakanállal folyamatosan keverjük. Amikor sűrűsödik, és ragadni kezd a fakanálhoz, lehúzzuk a tűzről, folyamatosan keverve kicsit hűlni hagyjuk, majd a tűzre visszatéve megvárjuk az első forrást, ekkor levesszük, jól elkeverjük, tálcára öntjük, és hagyjuk kihűlni.

Amikor már teljesen kihűlt, rákenjük a lepényre.

Karácsonyi mézes függelék

Elkészítési idő: 65 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg méz • 1 tojás
- 1 citrom reszelt héja • 30 dkg liszt
- 5 dkg hámozott mandula • kevés fahéj
- 4-5 finomra tört szegfűszeg
- 1 csomag sütőpor.

A felmelegített mézet a tojással, a liszttel, 2 késhegynyi őrölt fahéjjal, a szegfűszeggel, a reszelt citromhéjjal és a sütőporral összegyúrjuk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, és különféle formájú tésztaszaggatókkal kiszúrjuk. Vajazott tepsibe tesszük, és cukros vízzel megkenve, hámozott mandulával díszítjük. Közepes tűznél megsütjük. A kihűlt süteményeket cérnával a karácsonyfa ágaira aggatjuk.

Karácsonyi ostya

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 dkg porcukor • 7,5 dl tej
- 1 csomag vanillincukor
- 1 tojás • 3 dkg vaj
- 25 dkg finomliszt.

A tej felében feloldjuk a porcukrot, a vanillincukrot, belehabarjuk a lisztet, hozzáadjuk a langyos, olvasztott vajat, és jól kikeverjük. Hozzáöntjük a tej másik felét is, és 1 órát állni hagyjuk. Az ostyasütőt felhevítjük, megkenjük vajjal, és egy kanál tésztát teszünk rá. Lassan összezárjuk, és az ostyát megsütjük.

Karácsonyi torta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg porcukor • 12 tojás • 30 dkg darált dió
- 3 dkg grízes liszt • 1 csomag vanillincukor.

A krémhez: 20 dkg vaj • 20 dkg porcukor
- 15 dkg finomra darált dió • 1 kanál rum.

A mázhoz: 25 dkg porcukor • 1 kiskanál olaj
- 2 kiskanál rum.

A tojássárgákat habosra kikeverjük a porcukorral és a vanillincukorral, majd hozzáadjuk a diót, a lisztet és a tojásfehérjék keményre felvert habját. A tésztát két részre osztjuk, és kikent, lisztezett tortaformában külön-külön kisütjük, mérsékelt tűznél. A kihűlt tortákat lapjában kettévágjuk, megtöltjük, és egymásra helyezzük. Tetejét és oldalát a mázzal bevonjuk, és tetszés szerint díszítjük.

A krém készítése: a vajat a porcukorral habosra kikeverjük, majd hozzáadjuk a diót és a rumot. *A máz készítése:* a porcukorra öntünk 2 kanál forró vizet, és a rummal meg az olajjal együtt sűrű mázzá keverjük.

Kaszinótojás

(szilveszter, húsvét)

Elkészítési idő: 70 perc + hűtés

Hozzávalók 6 személyre:

- 6 kemény tojás • 50 dkg franciasaláta • citromlé
- 1 kis fej hagyma • 1 evőkanál kolbászkrém
- 1 evőkanál gulyáskrém • 1 kiskanál mustár
- 10 dkg majonéz • 1 dl tejföl • étkezési zselatin.

A tojások alját levágjuk, és a sárgákat kiszedjük. Alsó részét kis kockákra vágjuk, és belekeverjük a franciasalátába. A tojássárgákat kikeverjük a kolbászkrémmel, gulyáskrémmel, kevés mustárral és a majonézzel. A krémet beletöltjük a tojásokba, és azokat egy kerek tálra terített franciasalátába állítjuk. A maradék töltelékből egy kanálnyit félreteszünk, a többit simára keverjük 1-2 evőkanál tejföllel. Fél dl forró vízben feloldunk két mokkáskanál zselatint, s ha lehűlt, vékonyan bekenjük vele a tojásokat, majd betesszük a hűtőbe. Mikor a zselatin kezd sűrűsödni, de még önthető, rámerjük a tojásokra, úgy, hogy azok csak félig legyenek ellepve. A félretett töltelékből díszítést nyomunk a tojások tetejére, és a tálat néhány órára a hűtőbe tesszük.

Kati tészta

(Katalin-nap)

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 15 dkg cukor • 15 dkg zsír
- 3 tojássárgája • 1 csomag sütőpor • 1 dl tej.

A töltelékhez: 4 evőkanál tej • ½ csomag vanillincukor
- 2 evőkanál kakaópor • 2 evőkanál baracklekvár
- 15 dkg cukor • 10 dkg vaj • 1 evőkanál rum.

A mázhoz: 3 tojásfehérje • 15 dkg porcukor
- 20 dkg csokoládédara.

Összegyúrjuk a lisztet, a cukrot, a zsírt, a tojássárgákat, a sütőport és a tejet. Három lapot sütünk belőle zsírozott tepsin.

A töltelékhez egy lapot összemorzsolunk, leöntjük vaníliás tejjel, hozzáadjuk a kakaót, a lekvárt, a cukrot, a vajat és a rumot. Jól kikeverjük, és a két tésztalap közé töltjük. a tojásfehérjét gőz fölött kemény habbá verjük a porcukorral, majd a tésztára kenjük. Tetejét sűrűn beszórjuk csokoládédarával.

Kaviárral töltött sárgarépa

(szilveszter)
Elkészítési idő: 40 perc + hűtés

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 vastag sárgarépa
- 20 dkg vaj • 10 dkg kaviár
- 1 vöröshagyma
- 1 kiskanál szardellapaszta
- 1 citrom • só.

A sárgarépát megtisztítjuk, sós vízben félpuhára főzzük, majd kihűtjük. Almakiszúróval hosszában kifúrjuk a közepét és megtöltjük. A vajat citromlével, szardellapasztával, reszelt hagymával és a kaviárral összekeverjük, majd a sárgarépába töltjük. Fél óráig hűtőben dermesztjük, meleg vízbe mártott késsel egyforma vastag karikákra vágjuk.

Kolbászleves

(farsang)
Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg vegyes csont
- 15 dkg leveszöldség
- 15 dkg füstölt kolbász
- 1,2 dl tejföl • 4 tojás
- 2 kanál liszt • só • bors
- petrezselyemzöld
- ételízesítő • olaj.

A leveszöldséget metéltre vágjuk, kevés olajon megpároljuk, majd felöntjük a felfőzött csontlével. Sózzuk, borsozzuk, ételízesítővel fűszerezzük, és a zöldséget puhára

főzzük. A főzés vége előtt pár perccel tesszük bele a karikára szelt kolbászt. Tálalás előtt tejföllel behabarjuk, és apróra vágott petrezselyemzölddel megszórva kínáljuk. Minden adaghoz egy buggyantott tojást adunk.

Kenyérben sült sonka

(húsvét)
Elkészítési idő: 120 perc + kelesztés

Hozzávalók 4 személyre:

- 45 dkg finomliszt • 25 dkg rétesliszt
- 5 krumpli • kovász
- 1 kisebb (kb. 40 dkg-os) sovány kötözött sonka
- 1 evőkanál morzsolt bazsalikom
- 1 kiskanál só.

A kétféle lisztet elkeverjük, és a kovásszal, a főtt, áttört krumplival, a bazsalikommal és 5 dl langyos vízzel kenyértésztává dagasztjuk. Ha megkelt, lisztezett gyúrótáblán átgyúrjuk, és fél centi vastagra kinyújtjuk. Közepére helyezzük a megfőzött, zsinegétől megtisztított sonkát, és belecsomagoljuk. Olajjal kikent tepsibe fektetjük, tetejét villával megszurkáljuk, és lisztes vízzel megkenjük. Fél órára letakarjuk, majd forró sütőbe toljuk. Húsz perc múlva a lángot közepesre vesszük, és még egy óráig sütjük. Ha teljesen kihűlt, csak akkor szeleteljük.

jó tudni!

Kovász készítése

2 dkg élesztőt 2 dl langyos vízzel egy lábasban feloldunk, és annyi lisztet keverünk hozzá, hogy tejföl sűrűségű legyen. Steril gézlappal letakarjuk, és langyos helyre tesszük. Kétóránként fakanállal megkeverjük. Így érleljük 6 órán át.

Kremzli

(peszah)
Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 3 tojás • 2 evőkanál libazsír
- cukor • fahéj
- 4 evőkanál darált dió
- reszelt citromhéj
- kb. 10 evőkanál maceszdara.

A felvert tojásokat kikeverjük a zsírral, kevés cukorral, fahéjjal, dióval, citromhéjjal és a maceszdarával. A masszából kis cipókat formálunk, és forró olajban mindkét oldalukat átsütjük.

Kolbászos hagymaleves

(szilveszter)
Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg sertésoldalas
- 10 dkg főzőkolbász
- 5 dkg húsos füstölt szalonna
- 2 sárgarépa • 60 dkg vöröshagyma
- 1 zellergumó • 2 evőkanál olaj
- 10 szem bors
- 1 mokkáskanál szurokfű • só.

Az oldalast a karikára vágott répával és a vékony csíkokra vágott zellerrel 1 liter vízben feltesszük főni. Két hagymát felnegyedelünk, és a húshoz adjuk. Sóval, szemes borssal fűszerezzük, és 15 percig főzzük. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, kiolvasztjuk, majd hozzáadjuk

az olajat, és ropogósra sütjük rajta a felkarikázott kolbászt. Hozzáadjuk a felkarikázott hagymát, üvegesre pároljuk. A levest leszűrjük, a hagymához öntjük és 30 percig főzzük. Közben az oldalast kicsontozzuk, és a leveshez adjuk. Tálalásnál a tetejét szurokfűvel megszórjuk.

Korhely bableves

(szilveszter)
Elkészítési idő: 75 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg szárazbab
- 40 dkg savanyú káposzta
- 40 dkg marhalábszár
- 1 vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 babérlevél
- 1-1 sárgarépa és petrezselyemgyökér
- 1 evőkanál pirospaprika
- ½ mokkáskanál őrölt köménymag
- 3-4 evőkanál olaj • só • bors.

A babot egy éjszakára hideg vízbe áztatjuk. Másnap leszűrjük, annyi tiszta vizet öntünk rá, amennyi ellepi, és kissé megsózva, babérlevéllel ízesítve majdnem puhára főzzük. Közben a húst kis kockákra vágjuk. A vöröshagymát finomra vágjuk és az olajon a hússal együtt megpirítjuk. A pirospaprikával meghintjük, sózzuk, borsozzuk, köménymaggal és zúzott fokhagymával fűszerezzük. Egy kevés vizet öntünk alá, és lefedve, kis lángon félpuhára pároljuk. A savanyú káposztát a kis darabokra vágott zöldségekkel együtt a húshoz adjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi ujjnyira ellepi. Kis lángon majdnem puhára, végül a babot is belekeverve készre főzzük. Tejföllel is dúsíthatjuk.

Krampampuli

(szilveszter)

Elkészítési idő: 10 perc + előkészítés

Hozzávalók 8 személyre:

- 30 dkg vegyes gyümölcsfinomság (aszalt szilva, datolya, dió, cukrozott narancshéj, mazsola)
- 25 kockacukor
- 2 l édes fehérbor
- 2 narancs leve
- fél citrom héja
- 1 l forró tea • 4 dl rum
- fahéj • szegfűszeg.

A krampampuli valójában egy látványos attrakció: amolyan tüzes bólé. Hogy az attrakció jól sikerüljön, mindent alaposan elő kell készíteni.

A gyümölcsféléket kis kockákra vagdaljuk. A borból fahéjjal, szegfűszeggel, citromhéjjal forralt bort készítünk. Elkészítjük a teát, és a kockacukrokat alaposan bedörzsöljük narancshéjjal.

Az asztal közepére hőálló alátétet helyezünk, arra egy nagyobb tűzálló üvegtálat, s a tál tetejére tiszta fémrácsot teszünk. A rácsra rakjuk a kockacukrokat, meglocsoljuk a rummal, lekapcsoljuk a világítást, meggyújtjuk a rumos kockacukrokat, és hagyjuk, hogy az égő, olvadt cukor lecsepegjen a tálba. Ha megtörtént, felkapcsoljuk a világítást, levesszük a rácsot, a tálba öntjük a forralt bort, a forró teát, a szűrt narancslevet, és citromlével savanyítjuk.

A vágott gyümölcsöket puncsos poharakba szétosztjuk, és a forró bóléval felöntve kínáljuk.

Lencsefőzelék

(újév)

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg lencse
- 15 dkg húsos füstölt szalonna
- 1 kis fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 3 dkg zsír • só • pirospaprika
- 2 evőkanál liszt • 1 kiskanál cukor
- 3 babérlevél • 1 csipet szódabikarbóna
- 1 evőkanál 20%-os ecet vagy citromlé.

A hagyma felét lereszeljük a fokhagymával együtt, lesózzuk, és félretesszük. A lencsét a hagyma másik felével lábosba tesszük, és felengedjük annyi vízzel*, amennyi ellepi. Megsózzuk, hozzáadjuk a cukrot, beletesszük a babérlevelet és a szalonna bőrét, és fedő alatt puhára főzzük. Az apróra vágott szalonnát megpirítjuk, kivesszük a zsírjából, és félretesszük. A szalonna zsírjában zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, hozzáadjuk a reszelt hagymát, egy csipet pirospaprikát és a tejfölt. A lencsét egy evőkanál ecettel megsavanyítjuk, majd hozzákeverjük a hagymás-tejfölös rántást. Tálaláskor a tetejére szórjuk a pirított szalonnát.

Sült kolbászt, fasírtot vagy tükörtojást adunk hozzá feltétnek, de sült hússal vagy pörkölttel is kiváló.

* Víz helyett használhatjuk a füstölt sonka főzőlevét, így lencsénk nagyon finom ízt kap. Ilyenkor vigyázzunk a sóval, mert a sonkalé is sós.

Latkesz

(peszah)
Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók:

- személyenként 2 tojás
- 2 evőkanál maceszdara
- 1 evőkanál olaj
- só • bors.

A tojást felverjük a sóval, borssal, olajjal, majd hozzáadjuk a maceszdarát. Serpenyőben kevés olajat hevítünk, beleteszünk egy adag masszát, 1-2 percig sütjük, majd megfordítjuk, és a lepény másik felét is megsütjük. Így folytatjuk, míg a massza elfogy.

Maceszos tarhonya

(peszah)
Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók:

- 2 egész maceszlap • 2 kanál zsír
- 1 kis fej hagyma
- 2 tojás • só.

Mozsárban összetörjük a maceszlapokat, a zsíron megpirítjuk a kockára vágott hagymát, belerakjuk a maceszt, sózzuk, kevés vízzel megpuhítjuk, majd hozzáadjuk a felvert tojásokat. Párolt marhahúshoz, szaftos húsokhoz kínáljuk köretnek.

Macesztorta

(peszah)
Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók:

- 6 tojás • 6 evőkanál cukor
- 6 evőkanál maceszliszt • 2 evőkanál darált dió.

A krémhez: 1 tojás • fél csésze cukor
- fél csésze darált dió • 25 dkg margarin.

A tojássárgákat habosra keverjük a cukorral. Felverjük habbá a tojásfehérjéket, hozzáadjuk a maceszlisztet, a diót és a cukros sárgáját. Kikent, maceszliszttel megszórt tepsiben megsütjük. Ha kihűlt, megkenjük diókrémmel.

A krém készítése: a tojást habosra kikeverjük a cukorral és a darált dióval. Lábosban kis lángon összefőzzük; ha túl sűrű, kevés vizet öntünk hozzá. Még forrón hozzáadjuk a margarint, és addig keverjük, amíg elolvad. Hűtőben jól lehűtjük, majd habverővel felverjük.

Mákos guba

(karácsony)
Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 12 kifli • 1 l tej • 15 dkg cukor • porcukor
- 15 dkg mák • ½ csomag vanillincukor • méz.

A kifliket karikára vágjuk, és pár percig a sütőben szárítjuk. Ráöntjük a forró, cukros-vaníliás tejet, és negyedórát állni hagyjuk. Utána vajjal kikent tűzálló tálba rétegezzük, rétegenként darált mákkal és porcukorral megszórva. Forró sütőbe toljuk, és a tetejét megpirítjuk. Tálaláskor mézet csurgatunk rá.

Márton-napi tömött lúd

Elkészítési idő: 3,5 óra

Hozzávalók 6 személyre:

- 1 liba, a liba mája, szíve, zúzája • 30 dkg vagdalt
- 1 nagy csokor petrezselyemzöld • 2 tojás • 2 zsemle
- 1 vöröshagyma • só • bors • sör a locsolgatáshoz.

Levágjuk a liba nyakát, a lábvégeket, majd alapos tisztítás után kívül-belül megsózzuk és megborsozzuk. A belsőségeket megtisztítjuk, ledaráljuk, majd a vagdalthoz keverjük. Hozzáadjuk a tojásokat, a finomra vágott petrezselyemzöldet, a tejben áztatott, majd kinyomkodott zsemléket, súzzuk, borsózzuk, és jól összedolgozzuk. A masszával megtöltjük a libát, bőrét a nyakánál behajtogatjuk, hogy a töltelék ne folyjon ki. A tepsibe öntünk fél liter vizet, belefektetjük a libát, és közepes tűznél sütjük kb. 3 órán át. Gyakran locsolgatjuk a saját levével, majd az utolsó fél órában sörrel. Hagymás burgonyával, párolt vöröskáposztával kínáljuk.

Mazsolás borleves

(karácsony)
Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 l édes fehérbor
- 5 dkg mazsola • 5 dkg cukor
- 4 tojássárgája • 1 dl tejszín
- ½ citrom héja • fahéj • szegfűszeg
- só • ½ dl konyak.

A bort gyöngyözésig hevítjük, majd beletesszük a cukrot, fahéjat, szegfűszeget és citromhéjat, és lefedve hagyjuk langyosra hűlni. Közben a tejszínt felverjük, majd hozzáadjuk a tojássárgákat, és állandó keverés közben, lassan hozzáöntjük a bort. Egészen krémszerűvé kikeverjük, végül hozzáadjuk a konyakban megáztatott, lecsepegtetett mazsolát. Levescsészében tálaljuk, tetejét tejszínhabbal és mazsolaszemekkel díszítjük.

Mazsolás rizzsel töltött csirke

(farsang)
Elkészítési idő: 120 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 csirke és a mája, zúzája
- 15 dkg rizs • 5 dkg mazsola
- 1 kiskanál majoránna
- 1 kiskanál ételízesítő
- 2 tojás • 1 cikk fokhagyma
- 1 mokkáskanál curry
- só • bors.

A májat és a zúzát forrásban levő vízbe tesszük, és egy percig főzzük. Kivesszük, hagyjuk kihűlni, majd ledaráljuk. A rizst enyhén sós vízben megfőzzük. Ha kihűlt, összekeverjük a felvert tojásokkal, a darált májjal és zúzával, a mazsolával, a fűszerekkel és az ételízesítővel. A megmosott csirkét kívül-belül sóval bedörzsöljük. A tölteléket a csirke fellazított bőre alá töltjük, majd a csirkét alufóliába csomagoljuk, és forró sütőbe tesszük. Egy óra múlva levesszük a fóliát, és szép pirosra sütjük. Negyedórát hűlni hagyjuk, és csak akkor szeleteljük fel.

Burgonyapürét, hagymás burgonyasalátát vagy párolt rizst adunk mellé köretnek.

Olajbogyóval töltött pulykamell

(karácsony)
Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 pulykamell • 1 üveg paprikával töltött olajbogyó
- 2 szál póréhagyma • 2 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál rozmaring • 1 tojás • 4 evőkanál olaj
- ¼ liter, kockából készült leves • só • bors.

A fokhagymát a lecsöpögtetett olajbogyóval együtt, robotgépben kissé pépesítjük. A póréhagymát felaprítjuk, összedolgozzuk a fokhagymás olajbogyóval és a tojással, majd rozmaringgal, borssal ízesítjük. A pulykamellet hosszában 4 helyen 3 cm mélyen bevágjuk. Sóval, borssal bedörzsöljük, tepsibe fektetjük, és 4 evőkanál olajat öntünk alá. A töltelék a vágásokba simítjuk. Előmelegített sütőben 25-30 percig sütjük. Felöntjük a kockából készült levessel, és további 30-35 percig sütjük. A pecsenyelével időnként meglocsoljuk. Párolt zöldséggel, burgonyapürével tálaljuk.

Nyárson pirított bárány

(húsvét)
Elkészítési idő: 7 óra

Hozzávalók:

- egy 20-22 kg-os bárány • 3 dl olívaolaj
- 3 citrom • 1 fej fokhagyma • rozmaring
- kakukkfű • oregánó • bors • só.

Az előkészített bárányt kívül-belül tiszta, nedves ruhával áttöröljük. Belsejét bedörzsöljük citrommal, sóval és őrölt borssal, majd néhány ágacska friss fűszert helyezünk az üregekbe, és összetűzzük. Kívülről is bedörzsöljük citrommal, sóval és borssal. A bárányt hasára fektetjük, a hátsó lábak között beszúrjuk a nyársat, és felhúzzuk rá, úgy, hogy a vége a száján jöjjön ki. A mellső lábakat előrehúzzuk, és a nyárshoz kötözzük. A hátsó lábakat a nyárs fölött összekötjük. Két citrom levét összekeverjük az olajjal, a zúzott fokhagymával, sóval és borssal. Egy pálca végére tiszta szövetcsomót erősítünk, és rákötözünk egy nyaláb fűszert. Belemártjuk az olajos-fűszeres-citromos lébe, és hagyjuk, hogy jól megszívja magát. Meggyújtjuk a máglyát, és megvárjuk, míg majdnem teljesen leég. Egy adag faszenet rakunk a parázsra, és fölé állítjuk a nyársat. Lassan forgatjuk, hogy rendesen átsüljön a bárány. Közben gyakran kenegetjük az olajos lével. Hat-hét órán át pirítjuk az izzó parázs fölött, melyet faszénnel tartunk életben.

Orjaleves

(szilveszter)
Elkészítési idő: 3 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg orjacsont (húsos karajcsont) • 25 dkg sárgarépa
- 20 dkg petrezselyemgyökér • 1 vöröshagyma
- fél zöldpaprika • egy krumpli • fél karalábé
- fél zeller • néhány kelbimbó vagy kevés káposzta
- gerezd fokhagyma • ízlés szerint só • őrölt bors
- köménymag.

A zöldségeket megtisztítjuk, hasábokra vágjuk. Az orjacsontot egy nagy fazékban, hideg vízben feltesszük főni. Ha forr, leszedjük a habját, és a krumpli kivételével beletesszük a zöldségeket. Sózzuk, fűszerezzük, és nagyon lassan, éppen csak forralva főzzük 3 órát. A főzés vége előtt fél órával a krumplit is beletesszük a levesbe. A kész levesből a húsokat és a zöldségeket a tálba szedjük, a csontot 2-3 bordányi darabokra vágjuk, és rászűrjük a levest.

Pisztráng tejszínes gombamártással

(karácsony)
Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 db pisztráng • 20 dkg gomba • 2 vöröshagyma
- 1 citrom • 10 dkg margarin • 2 dl tejszín
- 3 dkg liszt • 1 csokor petrezselyemzöld • olaj • só.

A tisztított halat egészben hagyva, citromos, sós vízben néhány szem gombával, az egyik, karikára vágott hagymával 5-6 perc alatt megfőzzük. Szűrőlapáttal óvatosan kiszedjük, és a bőrét lehúzzuk. A finomra vágott másik hagymát margarinon megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a szeletelt gombát, sózzuk, és 5 percig pároljuk. Megszórjuk liszttel, vágott zöldpetrezselyemmel, jól elkeverjük, és felengedjük tejszínnel. Felforraljuk, és a halra öntve forrón tálaljuk. Petrezselymes, vajas burgonyát adunk hozzá.

Palócleves

(farsang)
Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók 8-10 személyre:

- 1,5 kg ürühús (esetleg marha- vagy disznóhús)
- 30 dkg hagyma • 5 dkg zsír • 5 dl tejföl
- 1 kg zöldbab • 70 dkg burgonya
- 1 g köménymag • 1 babérlevél
- 2 cikk fokhagyma • 10 dkg szalonna
- ½ csokor petrezselyemzöld • 4 dkg liszt
- pirospaprika • őrölt bors • só.

A füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk, és lábasba téve megpirítjuk. Hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, és megfonnyasztjuk. Megszórjuk pirospaprikával, és hozzátesszük a megmosott, kockákra vágott húst. Sózzuk, borsozzuk, beletesszük a babérlevelet, a köményt és az aprórra összevágott fokhagymát, és fedő alatt majdnem puhára pároljuk. Közben néha megkeverjük, és csak annyi vizet adunk hozzá, hogy meg ne égjen. Közben enyhén sós vízben, külön-külön megfőzzük a feldarabolt zöldbabot és burgonyát. A megpuhult húst, a burgonyát és a megfőtt zöldbabot egy nagy fazékba tesszük, világos rántást készítünk, hozzákeverjük, és jól összeforraljuk. Tálalás előtt belekeverjük a tejfölt. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva kínáljuk.

Peszahi almás rétes

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók:

- 7 egész maceszlap • 1 kg hámozott, reszelt alma
- 3 tojás • 15 dkg darált dió • 15 dkg cukor
- fél kávéskanál fahéj • fél kávéskanál őrölt szegfűszeg
- 4 dl bor • 2 evőkanál libazsír.

A tojásfehérjét felverjük, majd belekeverjük a darált diót, és a három kanál cukorral kikevert tojássárgáját. A reszelt almát cukorral, fahéjjal, szegfűszeggel ízesítjük. Egy tepsi aljába bezsírozott, borral locsolt maceszlapot helyezünk, rátesszük a diós töltelék harmadát, és lefedjük egy újabb maceszlappal. Erre is kevés bort öntünk, és rászórjuk az alma harmadát. Egy borral locsolt maceszlap, egy adag diótöltelék, macesz és almatöltelék következik, amíg a hozzávalók el fogynak. Az utolsó maceszlapot újra megzsírozzuk, kicsit több bort öntünk rá, hogy sütés közben meg ne száradjon. Addig sütjük, amíg szép piros lesz. Ha kihűlt, kockákra vágjuk.

Rokfortos csiga

(szilveszter)
Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg mélyhűtött leveles tészta
- 10 dkg rokfort sajt • 10 dkg tejszínes krémsajt
- 1 tojássárgája • 1 kiskanál Worcester-szósz
- csipetnyi őrölt cayenne-i bors • 2 dkg mazsola.

A felengedett tésztát lisztezett deszkán téglalap alakúra kinyújtjuk. A rokfortot villával összetörjük, simára dolgozzuk a krémsajttal, hozzáadjuk a tojássárgáját, a Worcester-szószt, a cayenne-i borsot és a langyos vízben előzőleg megáztatott, jól lecsepegtetett mazsolát. A keverékkel vékonyan megkenjük a tésztát, hosszabbik oldalán szorosan feltekerjük, ujjnyi vastag szeletekre vágjuk és lapjukra fordítva, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Előmelegített sütőben, erős tűzön aranysárgára sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni.

Pulykaleves

(karácsony)
Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- egy 3 kg-os pulykacsibe
- 1 kg vegyes zöldség
- 20 dkg kelkáposzta • 20 dkg zöldborsó
- 20 dkg cérnametélt • 5 dkg gomba
- 1 vöröshagyma • 1 kis fej fokhagyma
- kakukkfű • petrezselyemzöld • egész bors • só.

A megtisztított, megmosott pulykát feldaraboljuk, és nagy fazékban feltesszük főni annyi hideg vízben, amennyi bőven

ellepi. Ha felforrt, a lángot egészen kicsire vesszük – éppen csak forrásban tartjuk. Hozzáadjuk a fűszereket, megsózzuk, majd egy óra múlva beletesszük a zöldségeket is: a vegyes zöldséget hasábra vágva, a káposztát torzsástól és a gombát egészben. Közben egy másik edényben kifőzzük a tésztát, megint másikban pedig sós vízben megfőzzük a zöldborsót. A pulykát addig főzzük, amíg egészen puha lesz, ekkor kivesszük a levesből, lebőrözzük, kicsontozzuk, eltávolítjuk az inakat, és a húst levesestálba tesszük. Rátesszük a vegyes zöldséget, a gombát, a zöldborsót és a tésztát, végül rámerjük a forró levest, petrezselyemzölddel meghintjük, és azonnal kínáljuk.

Sajtgolyók

(szilveszter)
Elkészítési idő: 15 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 dkg krémsajt
- 10 dkg vaj
- 15 dkg reszelt sajt
- 2-3 paradicsom
- tejföl • 1 csomag ropi
- 1-1 csokor metélőhagyma és petrezselyemzöld
- pirospaprika • reszelt szerecsendió
- só • őrölt fehér bors.

A krémsajtot, vajat és a sajtot összekeverjük, kevés tejföllel lazítjuk, de nem túl lágyra. Megsózzuk, borssal, paprikával, kevés szerecsendióval ízesítjük. A metélőhagymát és a petrezselymet apróra vágjuk, felét a sajtkrémhez keverjük. Golyókat formálunk belőle, meghempergetjük a maradék zöldfűszerben. A golyókat paradicsomkarikákra ültetjük és ropival átszúrjuk. Tálalásig hidegen tartjuk.

Sajttal sült pulykamell

(karácsony)
Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg pulykamellfilé • 15 dkg csirkemáj
- 15 dkg reszelt sajt • 5 dkg gomba • 5 dkg liszt
- 3 dkg margarin • 1 kis fej vöröshagyma
- 1 dl tejszín • petrezselyemzöld • bors • só • olaj.

A pulykamellet szeletekre vágjuk, megsózzuk, lisztbe forgatjuk, és kevés olajon megsütjük. Margarinnal kikent tűzálló tálba fektetjük a szeleteket. A sütésből visszamaradt olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, beletesszük a kisebb darabokra vágott csirkemájat és a felszeletelt gombát. Sóval, borssal, vágott petrezselyemzölddel fűszerezzük. Amikor megpirult, megszórjuk 2 dkg liszttel, hozzáadjuk a tejszínt és besűrítjük. A masszát elosztjuk a hússzeleteken, meghintjük reszelt sajttal, és a sütőben megpirítjuk. Vajban párolt zöldségekkel tálaljuk.

Savanyú lencseleves

(szilveszter)
Elkészítési idő: 60 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg lencse • 5 dkg füstölt szalonna
- 1 vöröshagyma • 2 szál zellerzöld
- 20 dkg vegyes zöldség • 1 kis póréhagyma
- 20 dkg burgonya • 2 dl tejföl • 2 pár füstölt virsli
- 2 gerezd fokhagyma • 1 babérlevél • 3 szegfűszeg
- 1 evőkanál rizsliszt • citromlé • só • szemesbors.

A lencsét előző este hideg vízbe áztatjuk. Az apróra felkockázott szalonnát megpirítjuk, rátesszük a finomra vágott hagymát, zellerzöldet, a karikára vágott zöldséget, póréhagymát, és 2 percig erős tűzön pirítjuk. Hozzáadjuk a leszűrt lencsét, a babérlevelet, teatojásba zárva a fokhagymát, szegfűszeget, 10-15 szem borsot. Annyi vizet öntünk rá, hogy bőven ellepje. Megsózzuk, és fedő alatt, lassú forralással főzzük. Félidőben beletesszük a megtisztított, kis kockákra vágott burgonyát, puhára főzzük. Hozzáadjuk a rizsliszttel elkevert tejfölt, összeforraljuk, végül belefőzzük az 5 cm-es darabokra vágott virslit is. Citromlével savanyíthatjuk.

Sonkaleves

(húsvét)
Elkészítési idő: 90 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg nyers füstölt sonka • 50 dkg vegyes zöldség
- 1 vöröshagyma • 1 dl száraz vörösbor
- 1 dl tejszín • 1 dl tejföl • 1 kiskanál liszt
- 1 evőkanál frissen reszelt torma
- 1 csokor petrezselyemzöld • bors
- 1 mokkáskanál pástétomfűszer.

A füstölt húst előző nap hideg vízbe áztatjuk. Másnap 2 liternyi friss vízben feltesszük főni. Ha felforrt, kis lángon puhára főzzük, majd apró kockákra vágjuk. Amíg a sonka fő, az összes zöldségfélét vékony hasábokra vágjuk, majd a sonkalébe tesszük a finomra vágott vöröshagymával és a fűszerekkel együtt. Ha a zöldség megfőtt, a sonkakockákat visszatesszük a lébe. A lisztet és a tejfölt simára keverjük, majd behabarjuk vele a levest. Öt percig forraljuk, majd beleöntjük a vörösbort és a tejszínt. Végül rászórjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet, és ismét felforraljuk. Mindenki saját ízlése szerint meghintheti reszelt tormával a levesét.

Sertéskocsonya

(szilveszter)

Elkészítési idő: 4 óra + dermesztés

Hozzávalók 6-8 személyre:

- 1 kg bőrös kocsonyahús* • 40 dkg sertéscomb
- 50 dkg vegyes zöldség • 1 fej vöröshagyma
- 1 kis fej fokhagyma • 15-20 szem bors • só.

Az alaposan megtisztított kocsonyahúst és a 6-8 darabra vágott színhúst egy nagy fazékba tesszük. Felöntjük annyi hideg vízzel, hogy bőven ellepje, és felforraljuk. Hozzáadjuk a feldarabolt zöldségeket, az egészben hagyott hagymákat és a borsot, és megsózzuk**. A lángot takarékra vesszük, és a fazékra fedőt teszünk, de egy-két ujjnyi rést hagyunk. Öt perc múlva a lángot annyira lefojtjuk, hogy a lé éppen csak forrásban maradjon. Így főzzük addig, amíg a hús a csontokról magától leválik. Ekkor levesszük a tűzről. A hagymákat és a zöldségeket eltávolítjuk, és a húst mélytányérokba szétosztjuk, úgy, hogy mindegyikbe jusson egy-két bőrös és egy-két színhús.

A lé felszínéről merőkanállal leszedjük a zsírt az utolsó cseppig. (A merőkanalat teljesen vízszintesen, óvatosan nyomjuk a lébe, amíg a pereme majdnem egy vonalba kerül a folyadék felszínével. Ekkor a kanalat óvatosan megdöntjük, hogy a felszínen levő zsír beleússzon. Mindezt addig ismételjük, amíg a lé felszínén már csak néhány kis zsírkarika marad.)

A levet rászűrjük a tányérokban levő húsra, majd a tányérokat hideg helyre tesszük. A hőmérséklettől függően 3-5 óra alatt a kocsonyánk szépen megdermed.

Tálaláskor megszórhatjuk kevés pirospaprikával, és mindegyik tányérra 1 evőkanál ecetes tormát teszünk. Torma helyett citromlevet is használhatunk.

Friss fehér kenyeret kínálunk hozzá.

Finomabb lesz a kocsonyánk, ha kevés füstölt húst is főzünk bele.

A jó kocsonya készítésének egyik feltétele a lassú főzés: ez mintegy 4 órát jelent.

* A kocsonyának való hús tartalmaz: fület, farkat, körmöt, fejhúst és más, bőrös húsdarabokat. Minél több a bőr, annál könnyebben dermed a kocsonya. (A kocsonyához elegendő bőrös hús, és nem zselatin kell!)

** A főzés vége előtt kóstoljuk meg a levet: melegen egy kissé sósnak kell éreznünk.

Sólet tojással

(szombati ebéd)

Elkészítési idő: 8 óra + áztatás

Hozzávalók 6 személyre:

- 40 dkg tarka szárazbab • ½ kg zsíros marhahús
- 1 nagy libacomb • 25 dkg füstölt libahús
- 3 púpozott kanál liszt • 20 dkg gersli (árpagyöngy)
- 6 tojás • 2 nagy vöröshagyma • 1 nagy kanál libazsír.

A babot főzés előtt egy nappal beáztatjuk. A hagymákat levelekre bontjuk, és lábasban lassú tűzön a libazsírral üvegesre pároljuk. Meghintjük egy kanál liszttel, majd belehelyezzük a húsokat, és ismét egy kanál lisztet szórunk rá. Egy-két percnyi párolás után a megszűrt babot is betesszük a lábasba, majd meghintjük a harmadik kanál liszttel. Rövid ideig pároljuk: keverni nem szabad, csak a lábast rázhatjuk meg. Ezután belehelyezzük a gerslit, majd az egészet felengedjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje. Végül héjával együtt beleültetjük a jól megmosott nyers tojásokat. Vigyázzunk: a tojások héja ne legyen repedt! Óvatosan sózzuk, mert a füstölt hús is sós. Fedő alatt, 3 órán át, lassú tűzön főzzük, majd 5 órán át, sütőben kis lángon folytatjuk. A lábasban tesszük asztalra, és a fedőt a vendégek előtt emeljük le.

Sült lepényhal pikáns mártásban

(karácsony)
Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg lepényhal • 1 citrom leve
- 1,5 dl olívaolaj • 1 evőkanál liszt
- 1 dl fehérbor • 2 dl paradicsomlé
- 2 cikk fokhagyma • cukor • babérlevél
- petrezselyemzöld • rozmaring • bors • ecet • só.

A megtisztított halat felszeleteljük, citromlével meglocsoljuk, sóval, borssal fűszerezett lisztbe forgatjuk, és forró olajban kisütjük. Egy kevés olajat kiveszünk, és 1 evőkanál liszttel világos rántást készítünk. Felengedjük a borral, paradicsomlével, hozzáadjuk a kevés sóval szétnyomkodott fokhagymát, a fűszereket, és kevergetve kb. 15 percig főzzük. Az így készült mártást a melegen tartott halra öntjük.

Sztrapacska

(farsang)
Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg krumpli
- 20 dkg juhtúró
- 10 dkg füstölt szalonna
- 2 tojássárgája • 1 dl tejföl
- 2 evőkanál liszt
- 2 evőkanál zsír • só.

A megtisztított, megmosott krumplit megfőzzük, majd áttörjük. Tojássárgájával, zsírral és annyi liszttel, amennyit felvesz, jól összedolgozzuk. A masszából forrásban lévő vízbe galuskákat szaggatunk, és addig főzzük, míg az összes a felszínre jön. A szalonnát kockákra vágjuk, és a zsírban megpirítjuk. A szalonnatepertőt kivesszük, és a galuskát összekeverjük a zsírral. Rámorzsoljuk a juhtúrót, tejföllel meglocsoljuk, tetejére szórjuk a tepertőt, és forrón tálaljuk.

Sült garnéla

(karácsony, szilveszter)
Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 45 dkg konyhakész garnélarák
- 40 dkg konzervparadicsom (egész)
- 1 evőkanál paradicsompüré
- 2 nagy vöröshagyma
- 2 cikk fokhagyma
- 25 dkg feta sajt
- 3 evőkanál petrezselyemzöld
- 1 evőkanál kapor
- csipetnyi őrölt mustármag
- csipetnyi cukor • 3 evőkanál olívaolaj.

Az olívaolajat egy serpenyőben felhevítjük, és barnulásig pirítjuk benne a finomra vágott vöröshagymát. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a fűszernövényeket, az őrölt mustármagot, a cukrot, a felaprított konzervparadicsomot és a paradicsompürét. Fedő nélkül, kb. fél óra alatt közepesen sűrű szósszá főzzük. Beleforgatjuk a garnélát, és kb. 5 percig főzzük, míg a rák rózsaszínű lesz és megfő. Ekkor az egészet tűzálló tálba tesszük, rászórjuk a szétmorzsolt feta sajtot, és előmelegített sütőben addig sütjük, míg a sajt megolvad. Friss kaporral megszórva, forrón tálaljuk.

Tatár bifsztek

(szilveszter)
Elkészítési idő: 15 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg bélszín
- 1 kis fej vöröshagyma
- 1 kiskanál apróra vágott fokhagyma
- só • őrölt bors • 2 evőkanál mustár
- 2 evőkanál ketchup
- 4 kiskanál Worcester-szósz
- 1,5 evőkanál pirospaprika.

A bélszínt kislyukú darálón kétszer átdaráljuk. Keverőtálba téve hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát, a mustárt és ketchupöt, a pirospaprikát, a Worcester-szószt, majd sóval, őrölt borssal fűszerezzük. Jól összedolgozzuk, majd tálalásig hűtőben tároljuk. Pirítós kenyérrel kínáljuk.

Tőkehalkrokett

(karácsony)
Elkészítési idő: 45 perc + áztatás, hűtés

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg sózott tőkehal
- 50 dkg krumpli • 3 dkg vaj
- 2 tojás • 1 dl tej • 10 dkg reszelt sajt
- liszt • zsemlemorzsa • olaj
- petrezselyemzöld.

A sózott halat egy napig vízben áztatjuk. Villával szétnyomkodjuk, elkeverjük a főtt, áttört krumplival, a tejjel, a vajjal és a fűszerekkel, és gyakran kevergetve sűrű

masszává főzzük. A tűzről levéve hozzáadunk egy tojást és egy tojássárgáját, hozzákeverjük a petrezselyemzöldet és a sajtot. Pár órára behűtjük, majd vizes kézzel kis rudakat formálunk a hideg masszából. A megmaradt tojásfehérjét 1 kiskanál olajjal felverjük. A rudacskákat először lisztbe, majd a tojásfehérjébe, végül zsemlemorzsába forgatjuk, és forró olajban aranysárgára sütjük.

Tőkehalmájas halsaláta

(szilveszter)
Elkészítési idő: 25 perc + hűtés

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 doboz olajos sprotni
- 1 doboz tőkehalmáj
- 10 dkg ringli • 10 dkg savanyú uborka
- 20 szem olívabogyó • 1 pritamin
- 2 kemény paradicsom
- 2 kemény tojás • 1 fej saláta
- 1 citrom • 3 evőkanál citromlé
- 1 kiskanál mustár
- fél csokor petrezselyemzöld
- 10 dkg tormakrém.

A haltörzseket és a tőkehalmájat vékony szeletekre vágjuk, hozzáadjuk az elmorzsolt ringlit, a kis kockákra vágott kemény tojást, uborkát, kimagozott olívabogyót, pritamint. A tőkehalmáj olaját a citromlével és a mustárral jól kikeverjük, apróra vágott zöldpetrezselyemmel meghintjük, és a kis darabokra tépett salátalevelekkel elkeverjük. Lefedjük, és egy órára a hűtőbe tesszük. Néhány nagyobb, félretett salátalevéllel kibélelünk 4 salátástálkát, elosztjuk rajtuk a behűtött halsalátát, paradicsomszeletekkel és nyomózsákból kinyomott tormakrémmel díszítjük.

Töltött bárány

(húsvét)
Elkészítési idő: 3 óra, 30 perc

Hozzávalók 8-10 személyre:

- 2 kg tölthető báránylapocka
- 50 dkg darált marhafartő
- 20 dkg sertésmáj • 20 dkg rizs • 15 dkg vaj
- 6 fehérrépa • 2 nagy vöröshagyma
- 2 citrom • friss kapor • őrölt bors • só.

A rizst sós vízben feltesszük főni. Közben 10 dkg vajon megpároljuk az egyik, lereszelt hagymát a darált májjal. Mikor a máj puha, a tűzről levéve, hozzákeverjük a megfőtt rizst, és sózzuk, borsozzuk. A báránylapockát mélyen bevágjuk, hogy tölthető legyen, kívül-belül jól megsózzuk és megborsozzuk, majd megtöltjük a darált hússal és a májas rizzsel. Előmelegített sütőbe toljuk, megöntözzük a maradék, megolvasztott vajjal és az egyik citrom levével, és 2-3 óra hosszat sütjük, közben gyakran megöntözzük a saját levével. Nyers fehérrépával, hagymakarikákkal, citromgerezdekkel és friss kaporral díszítve tálaljuk.

Töltött hal (Gefillte fis)

(péntek esti étel)
Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 1 nagyobb csuka • 1 zsemle • 1 tojás
- 3 hagyma • 2 sárgarépa • 3 kanál morzsa
- só • cukor • bors • petrezselyemzöld.

A megtisztított csuka bőrét óvatosan lenyúzzuk úgy, hogy a feje rajta maradjon. A húst lefejtjük a csontokról,

megdaráljuk, majd összekeverjük az áztatott zsemlével, a tojással, egy reszelt hagymával, sóval, borssal. A masszával megtöltjük a halbőrt, ami a töltelékből kimaradt, abból vizes kézzel lapos gombócokat formázunk, a morzsába hempergetjük. Közben egy lábasba főni teszünk két nagyobb hagymát és a répákat, sóval, cukorral ízesítjük. Amikor a zöldség már puha, belerakjuk a töltött halat és a gombócokat. Fedővel lefedve, lassú tűzön főzzük. A halat mélyebb tálra szedjük, köré rendezzük a gombócokat, sárgarépaszelettel, petrezselyemzölddvel díszítjük.

Töltött haltekercs

(karácsony)
Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg tonhalfilé • 4 tojásfehérje
- 1 kis fej vöröshagyma • 20 dkg parajkrém
- 2 citrom • 1 dl fehérbor
- 1-1 sárgarépa és petrezselyemgyökér
- 10 dkg aszpik • só • bors.

A vékonyra szeletelt halfiléket 10-15 percig fehérborban áztatjuk, majd megsózzuk. A leeső darabkákat a töltelékhez használjuk. A parajkrémet sóval, borssal ízesítve elkeverjük a haldarabkákkal, végül hozzáadjuk a felvert tojásfehérjéket. A halfiléket olajjal vékonyan megkent celofánpapírra helyezzük, és ráhalmozzuk a tölteléket. Tetejét filékkel letakarjuk, a celofánnal szorosan felgöngyöljük, spárgával összekötözzük. Karikára vágott hagymával, zöldséggel ízesített sós, forró vízben 25 percig főzzük. A vízből kivéve hűlni hagyjuk, majd hűtőben kifagyasztjuk. A celofánt eltávolítva szeleteljük, majd olvasztott aszpikkal fényezzük.

Töltött parizer

(szilveszter)
Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 vékony szelet párizsi • 10 dkg krémsajt
- 5 dkg vaj • 2 kemény tojás • 10 dkg márványsajt
- 5 dkg szardínia • 1 evőkanál paprikakrém
- só • bors.

A sajtokat a kemény tojással és a szardíniával együtt áttörjük, fűszerezzük majd simára keverjük. Néhány percre hűtőszekrénybe tesszük, majd megkenjük vele a párizsiszeleteket. Egyenként összegöngyöljük, salátalevélen tálaljuk.

Túrófánk

(farsang)
Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg finomliszt • 25 dkg félzsíros tehéntúró
- 2 tojássárgája • 2 dkg vaj • ½ csomag sütőpor
- 12 dkg porcukor • 1 csomag vaníliás cukor
- 1 mokkáskanál reszelt citrom- vagy narancshéj
- csipetnyi só.

A lisztet összegyúrjuk a tehéntúróval, hozzáadjuk a vajat, a tojássárgákat, a sütőport, a sót, a cukrot és a reszelt citromhéjat. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A kis fánkokat forró olajban 4-5 perc alatt megsütjük. Szalvétára szedjük, hogy a fölösleges olajat felszívja. Porcukorral meghintve, baracklekvárral kínáljuk.

Újévi töltött malac

Elkészítési idő: 5 óra

Hozzávalók 12 személyre:

- egy 5-6 kilós malac
- 2 citrom • olívaolaj • só.

A töltelékhez: 25-25 dkg darált sertés- és borjúhús
- 25 dkg báránymáj • 1 vöröshagyma
- 10 dkg finomra vágott zeller • 4 dkg vaj
- 2 alma • 15 dkg rizs • 5 dkg mazsola
- 2 evőkanál vágott petrezselyemzöld
- 1 mokkáskanál szárított kakukkfű • bors • só.

A malacot kívül-belül megdörzsöljük citrommal, majd sóval. Megtöltjük a töltelékkel, és sütőfonállal összevarrjuk. A malac száját egy darab fával kipeckeljük, mellső lábait előre húzzuk és összekötjük. Az egész malacot jól megkenjük olajjal, orrát, fülét és farkát alufóliával lefedjük, és egy nagy tepsiben, középmeleg sütőben, 4 órán át sütjük. Közben gyakran kenegetjük citrommal. A sütés első felében olajjal megkenjük a végtagokat és a hajlatokat. Ha szép, ropogós pirosra sült, a malacot egy nagy tálra tesszük, a pecket eltávolítjuk, és egy almát teszünk a szájába.

A töltelék készítése: a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és a zellerrel együtt vajon puhára pároljuk. Hozzáadjuk a darált húsokat és a finomra vágott báránymájat, és 10 percig együtt pároljuk. Hozzátesszük a többi hozzávalót, ízlés szerint fűszerezzük, ráöntünk 4 dl vizet, és kis lángon, fedő alatt addig pároljuk, míg a leve elfő.

Újévi lencsés malac

Elkészítési idő: 60 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg malachús
- 40 dkg lencse • 4 dl vörösbor
- 2 fej vöröshagyma
- 2 babérlevél • só • bors.

A lencsét egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk, majd annyi vízzel, amennyi ellepi, feltesszük főni. Beletesszük az apróra vágott hagymát, babérlevelet, sózzuk, borsozzuk. Amikor a vizet elfőtte, ráöntjük a bort, beletesszük a malachúst, és lefedve puhára pároljuk. Ha közben a levét elfőné, egy kevés borral pótoljuk. Tálalásnál a feldarabolt húst a lencse tetejére fektetjük.

Újévi torta

Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg porcukor • 17 dkg darált dió
- 10 dkg méz • 2 tojásfehérje
- 2 ostyalap • 1 citrom leve
- 1 csomag vanillincukor.

A mázhoz: 5 dkg csokoládé
- 8 kockacukor • 1 dkg vaj.

A tojásfehérjét kemény habbá felverjük, hozzáadjuk a porcukrot, és újra felverjük, majd belecsurgatjuk a felmelegített mézet, és hozzáadjuk a vanillincukrot és a citromlevet is. Vízfürdőn melegítve, folytonos keverés közben beleszórjuk a diót, és addig keverjük, míg a massza elválik az edény falától. A masszát rásimítjuk az egyik ostyalapra, rá-

nyomjuk a másik lapot (vigyázzunk, hogy ne törjön el), és meleg sütőbe tesszük, de nem sütjük, csak szárítjuk. A kész tortát bevonjuk a mázzal, és tetszés szerint díszítjük.

A máz készítése: a cukorból kevés vízzel sűrű szirupot főzünk. A csokoládét gőz fölött megolvasztjuk, a vajjal kikeverjük, majd folytonos keverés közben lassan hozzáadjuk a szirupot.

Vörösboros körték

(karácsony)
Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 kisebb körte • 1 citrom leve
- 8 dkg cukor • 5 dl vörösbor
- 2 kiskanál vanillincukor
- 3 szegfűszeg • 2 evőkanál vaj
- csipetnyi fahéj • 4 cl narancslikőr.

A körtéket vékonyan meghámozzuk, majd citromlével meglocsoljuk. A vajat felolvasztjuk, rászórjuk a cukrot, és karamellizáljuk. Hozzákeverjük a bort, és kissé elfőzzük. Vanillincukorral, szegfűszeggel, fahéjjal fűszerezzük, és egyszer felfőzzük. Beleállítjuk a körtéket, és lassú tűzön, negyed óráig pároljuk. Ezután kivesszük a fűszereket, egy tálban szépen elrendezzük a körtéket, majd ráöntjük a vörösboros öntetet. Azonnal kínáljuk.

Ünnepi bárányger inc

(húsvét)

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg bárányger inc • 8 szelet angolszalonna
- 75 dkg apró burgonya • 40 dkg ceruzabab
- 2 sárgarépa • 4 kis paradicsom
- 2 vöröshagyma • 1 gerezd fokhagyma
- 2 dkg reszelt parmezán • 4 dl húsleves
- 4 dkg margarin • só • bors
- 1 kiskanál provence-i fűszerkeverék.

A bárányger incen a zsírréteget kockásan bevagdossuk, sóval, borssal, a fűszerkeverékkel és a zúzott fokhagymával bedörzsöljük. Tepsibe helyezzük, mellé dobjuk az egyik feldarabolt hagymát, s meglocsoljuk fél pohár vízzel. Előmelegített sütőben 45 percig sütjük, közben többször meglocsoljuk a húslevessel. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, 3 dkg margarinon aranysárgára pirítjuk. A zöldbabot kevés sós vízben 10 percig főzzük, lecsöpögtetjük. Nyolc köteget készítünk belőle, körbetekerjük szalonnával, fogvájóval megtűzzük. A maradék hagymát kockára vágjuk, a margarinon üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a zöldbabköteget és átpirítjuk. A paradicsomot félbevágjuk, sóval, borssal, parmezánnal meghintjük. A hús mellé helyezzük, és még 10 percig sütjük. A húst és a paradicsomot előmelegített tálra helyezzük, és lefedve melegen tartjuk. A visszamaradt pecsenyelevet a feldarabolt sárgarépával és a maradék levessel együtt összeturmixoljuk, sóval, borssal ízesítjük. A húst a csontról lefejtve fölszeleteljük, majd visszahelyezzük a gerincre. Burgonyával, paradicsommal, zöldbabbal körítjük. A mártást külön kínáljuk hozzá.

Tartalomjegyzék

Előszó 5

Farsang

Burgonyagánica sonkával .13
Farsangi apró fánk 20
Farsangi szalagos fánk . . .21
Kolbászleves 48
Mazsolás rizzsel
töltött csirke 57
Palócleves 60
Sztrapacska 68
Túrófánk 74

Húsvét

Bárányp ástétom 9
Bárányragu padlizsánnal . .10
Báránysült
sajtos besamellel 10
Bárányszeletek görögösen 11
Citromos báránymell 15
Erdélyi tárkonyos bárány .18
Fehérboros nyúlcomb 22
Görög bárányragu 28
Görög hagymás nyúl 29
Görög húsvéti leves 28
Húsvéti bárányleves 32
Húsvéti kalács 34
Húsvéti mázas
gyümölcslepény 32
Húsvéti reggeli 34
Húsvéti sonka tojással . . .35
Húsvéti torta 36
Húsvéti töltike 36
Kapros bárányb ecsinált . .39
Kenyérben sült sonka 49
Nyárson pirított bárány . . .58
Sonkaleves 65
Töltött bárány 72
Ünnepi bárányger inc 78

Jom kippur

Húsleves kreplachhal 31

Karácsony

Aszaltszilva-leves 9
Bejgli 12
Diós-mézes pulykacomb . .16
Dióval rántott halszeletek .16
Dorozsmai pontyfilé 17
Erdélyi töltött káposzta . . .18
Fogas diómártásban 23
Gesztenyekrémleves 22
Gesztenyepuding 24
Gesztenyés karaj 24
Gesztenyés-narancsos
pulykasaláta 25
Gesztenyével
töltött pulyka 26
Halkocsonya 30
Halsaláta 30
Kacsamell
pezsgőmártásban 37
Karácsonyi aprósütemény 38
Karácsonyi
csokoládéfüggelék 38
Karácsonyi csokoládés
koszorúk 40
Karácsonyi gyümölcsbólé .40
Karácsonyi
gyümölcsös kenyér 41

Karácsonyi hablánc 42
Karácsonyi kalács 42
Karácsonyi malacsült 43
Karácsonyi mandulalepény 44
Karácsonyi mézes függelék 45
Karácsonyi ostya 45
Karácsonyi torta 46
Mákos guba 55
Mazsolás borleves 56
Olajbogyóval töltött pulykamell 58
Pisztráng tejszínes gombamártással 60
Pulykaleves 62
Sajttal sült pulykamell 64
Sült garnéla 69
Sült lepényhal pikáns mártásban 68
Tőkehalkrokett 70
Töltött haltekercs 73
Vörösboros körték 77

Péntek

Töltött hal (Gefillte fis) ...72

Peszah

Bundás macesz 12
Burgonyatorta 13
Céklaleves 14
Kremzli 50
Latkesz 54
Maceszos tarhonya 54
Macesztorta 55
Peszahi almás rétes 61

Szilveszter

Cipóban sült csülök 14
Kaszinótojás 46
Kaviárral töltött sárgarépa .48
Kolbászos hagymaleves ..50
Korhely bableves 51
Krampampuli 52
Lencsefőzelék 53
Orjaleves 59
Rokfortos csiga 62
Sajtgolyók 63
Savanyú lencseleves 64
Sertéskocsonya 66
Tatár bifsztek 70
Tőkehalmájas halsaláta ..71
Töltött parizer 74
Újévi lencsés malac 76
Újévi torta 76
Újévi töltött malac 75

Szombat

Sólet tojással 67

Névnapra

Erzsébet szelet 20
Kati tészta 47
Márton-napi tömött lúd ..56