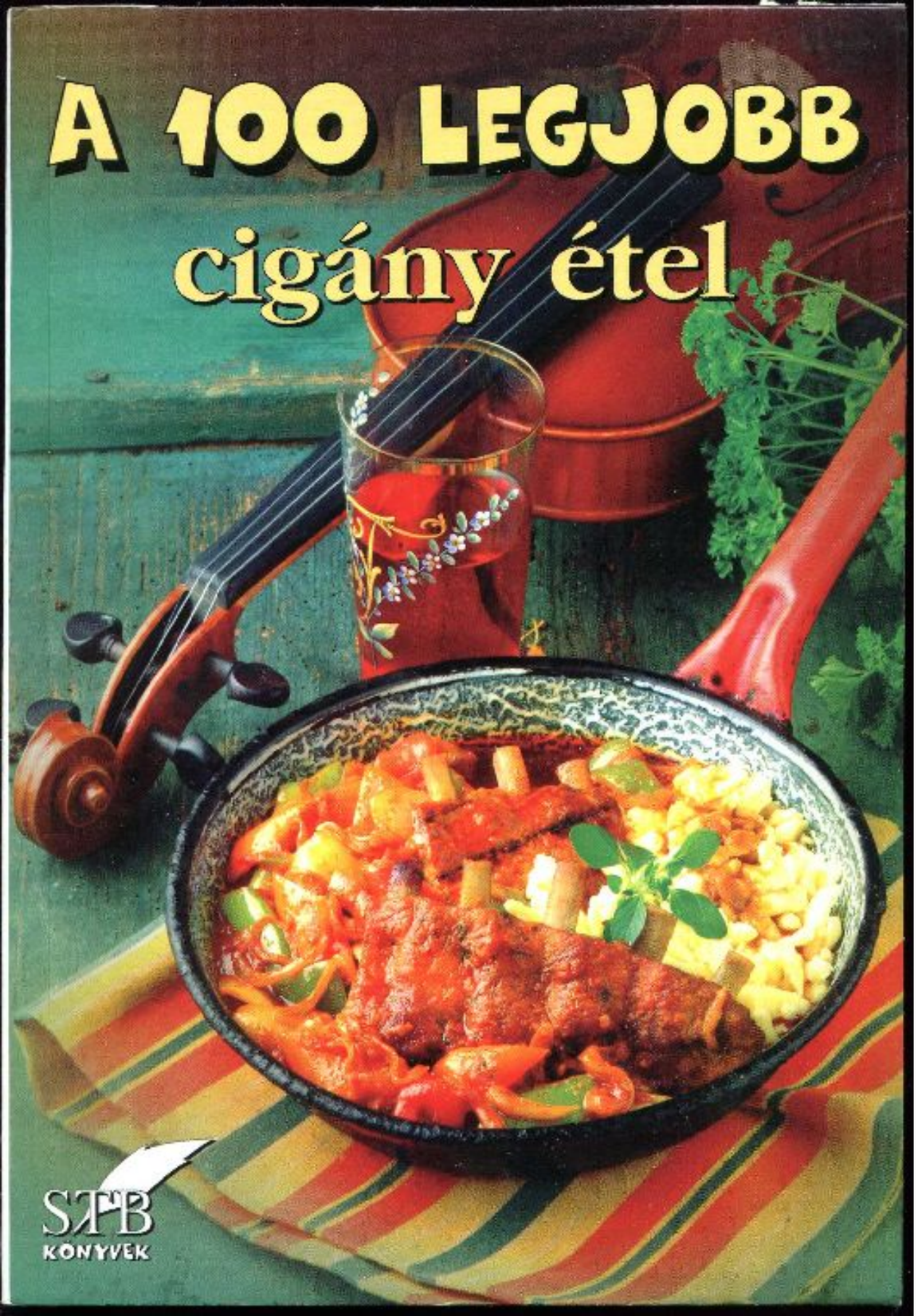
A 100 legjobb cigány étel



STB KÖNYVEK

A 100 LEGJOBB
cigány étel

A 100 LEGJOBB

Sorozatszerkesztő

Toró Elza

12. kötet

A 100 LEGJOBB

cigány étel

STB Könyvek Könyvkiadó
Kistarcsa, 2006

A 100 LEGJOBB

cigány étel

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

ISBN 963 9444 95 2

© 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

A cigányokat leginkább a zeneszeretetükről ismerjük. Ez a nép, amelyik muzsikaszóval kíséri a halottait, a zenélésnél jobban csak az evést szereti. Vallási, ünnepi hagyományos étrendjük nincs – mint Csemer Géza írja könyvében: „Ha nincs mit enni, az a böjt – ha akad lábosba való, az az ünnep". Ez a hajdan Indiából elvándorolt nép főzési-étkezési szokásokat nem hozott magával, hosszú vándorlásuk során a cigányok mindig azt ették és úgy, mint annak az országnak a lakói, ahol éppen jártak. Ahol pedig végleg letelepedtek, ott elsajátították a helyi konyhaművészetet, s a maguk ízlésének megfelelően kissé átalakították. Tulajdonképpen ételeik csak annyiban különböznek a befogadó ország, vidék ételeitől, hogy nincsenek szigorú receptek, a hozzávalókat meglehetősen szabadon variálják sokszor (éppen mi van), illetve, hogy az erős fűszereket (hagyma, paprika, bors) bőségesen alkalmazzák. (Ez utóbbi oka, hogy mind a férfiak, mind a nők körében általános szokás volt a bagórágás és a pipázás, így kevéssé érezték az ízeket.)

Mint a vándor népeknél általában, a cigányság körében is elterjedtek az egyszerű ételkészítési módszerek: a nyárson sütés, a parázs fölött grillezés, az agyagban („sárban") sütés, a bográcsozás.

Meglepően sok „úri" ételt találunk a cigány ételek közt, és ez nem véletlen. A legmagasabb rangú főrendektől kezdve a bárókon, földesurakon, nagypolgárokon át egészen az elszegényedett kisnemesekig, az uraknak mindig a cigányok szolgáltatták a zenét a mulatságokon. A zenészek pedig eltanulták az úri ételeket, s otthon aztán megfőzették feleségeikkel, vagy maguk álltak fakanállal a kezükben a tűzhelyhez. Az eredmény aztán nem pontosan ugyanolyan lett, mint a „lemásolt" étel, hanem egy kicsit húsosabb, egy kicsit zsírosabb, fűszeresebb, és olykor gazdagabb

is, hiszen került bele más is – egyszóval, a szenvedélyes cigány lelkületnek jobban megfelelő, „bohém" étel. (Ennek a szónak az eredete is a cigányokra vezethető vissza: a régi Csehországot Bohémia néven ismerték a világban, s az onnan Franciaországba vándorolt cigányokra ráragadt a szó, bohémek. A bohém szó így kapta a mulatozó, muzsikusvérű művész jelentését, s később már bohémnak nevezték az ilyen, szabad lelkületű művészeket is – lett légyenek zeneszerzők vagy akár költők, írók, festők, szobrászok.)

Persze nemcsak az úrias ételeket, hanem az egyszerű cigányok számos ételét is megtalálja az Olvasó mostani válogatásunkban. Olyanokat, mint a vakarcs, a sárban sült kárász, a lecsós bab tésztával, a csuszás lecsó, az ürgepörkölt (!), a füstös hal, a csülkös káposztaleves, a káposztás ürücsülök, a roma babgulyás, a babos káposzta, a hagymás tört bab, a cigányos köles, a cigány csorba, az öreg lebbencs és még sok más, egyszerű, de finom ételt, amit mind-mind érdemes kipróbálni.

Híres cigányok

- Barna Mihály a kibujdosott fejedelem, II Rákóczi Ferenc udvari muzsikusa volt. A hagyomány szerint az ő szerzeménye a később világhíressé lett Rákóczi-induló.
- Bihari János (1769–1828) és bandája szolgáltatta a zenét az 1811. évi pozsonyi országgyűlés ünnepein, valamint a koronázáskor rendezett bálon. Nemcsak zenész, de zeneszerző is volt, müveiből több nyomtatásban is megjelent. Liszt Ferenc személyesen ismerte, és nagy elismeréssel emlékezett meg róla.
- Cinka Panna (1711–1772) az egyetlen híres nő cigányprimás volt. Magyarországon valósággal dicsőítették, de zenekarával megjárta Oláhországot és Lengyelországot is. Férfimódra öltözött, s pipázott.
- Dankó Pista volt a legismertebb primás. Halálát egész Magyarország gyászolta, s híres magyar költők, írók is megemlékeztek róla egy-egy írásukban (pl. Ady, Móra).
- Hegyi Aranka (1855–1906) színésznő, operaénekesnő volt. Stróbl Alajos róla mintázta *Táncosnő* című szobrát, ami sokáig a Pesti Vigadóban állt.
- Rigó Jancsi (?–1927) cigányprimás hercegnőt vett feleségül, s arcképét a karjára tetováltatta. Nevét ma egy sütemény őrzi.

Sárban sült kárász

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 kg kárász
- csemege pirospaprika
- só.

A kifogott halat kizsigereljük, de nem pikkelyezzük le. Kívül-belül bedörzsöljük sóval és paprikával, majd 4 cm vastagon betekerjük sárral kevert fűszálakkal. Beledobjuk a parázsba, egyszer-egyszer megforgatjuk, és hagyjuk, hogy kérgesre süljön. Kivesszük a parázsból, megütögetjük egy nagyobb kővel, hogy megrepedjen, és lefejtjük róla a kérget, amire rátapadtak a pikkelyek. Parázsban sült burgonyát kínálunk mellé köretnek. A sárban sült kárász sütőben is elkészíthető.

Vakarcs

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 darabhoz:

- 40 dkg liszt • 1,5 dl tej
- 2 dkg sertészsír
- 1 mokkáskanál só.

A hozzávalókat tálba tesszük, és meglocsoljuk 2,5 dl vízzel. Tésztát gyúrunk belőle, majd négy lapos lepénnyé formázzuk, és mindkét oldalát megsütjük a tűzhely lapján. A cigányok úgy eszik, hogy lecsót tesznek rá.

„Putya" lecsója

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg kolozsvári szalonna
- 2 kg zöldpaprika
- 40 dkg paradicsom
- 3 nagyobb vöröshagyma
- 3 burgonya
- 2-3 evőkanál pirospaprika
- 2 csöves erős paprika • só.

A szalonnát felkockázzuk, kiolvasztjuk, majd aranysárgára pirítjuk rajta az apró kockára vágott vöröshagymát. Megszórjuk pirospaprikával, majd rátesszük a felkarikázott paprikát, a cikkekre szelt paradicsomot és a felkockázott burgonyát. Megózzuk, lefedve puhára pároljuk, és ízlés szerint erős paprikával ízesíthetjük.

Lecsós bab tésztával

Elkészítési idő: 80 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg szárazbab
- 50 dkg zöldpaprika
- 20 dkg paradicsom
- 10 dkg zsír
- ételízesítő
- 40 dkg liszt
- 3 tojás
- őrölt bors • só.

Az előző este beáztatott babot ételízesítős vízben puhára főzzük. A paprikát kicsumázzuk, feldaraboljuk, és a cikkekre szelt paradicsommal együtt a megolvasztott zsíron megpároljuk. A tojást összedolgozzuk annyi liszttel, amennyit felvesz, majd sós vízbe szaggatjuk. Kifőzzük, lecsöpögtetjük, és tányérokba rakjuk. Tetején elosztjuk a lecsót, majd a babot, és melegen kínáljuk. Szárazbab helyett készíthetjük zöldbabból vagy zöldborsóból is, de van, aki kolbászt is vág bele.

Csuszás lecsó

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg csusza tészta
- 20 dkg füstölt szalonna
- 1 kg lecsópaprika • 50 dkg paradicsom
- 30 dkg vöröshagyma
- 2 csípős paprika
- 5-6 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál kristálycukor
- pirospaprika • só.

A felszeletelt szalonnákat kakastaréjszerűen bevagdaljuk, majd egy fazékban kisütjük. Rátesszük az apróra vágott vöröshagymát, és aranysárgára sütjük. Meghintjük a pirospaprikával, majd hozzáadjuk a felkarikázott paprikát és a cikkekre szelt paradicsomot. Zúzott fokhagymával, sóval, cukorral és csípős paprikával ízesítjük. Lefedjük, és 25 perc alatt készre pároljuk. A tésztát sós vízben kifőzzük, leszűrjük, majd köretnek kínáljuk a lecsó mellé.

Cigánykenyér

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg liszt • 1 csomag sütőpor
- csipetnyi só.

A lisztet összedolgozzuk a sütőporral, a sóval és annyi vízzel, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. 2-3 cm-esre lapítjuk, és előmelegített sütőben, 40-45 perc alatt készre sütjük. Fogyaszthatjuk kenyér helyett, lecsóhoz, pörköltekhez vagy akár zsíros kenyérként.

„Janó" sertéspörköltje

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg sertéslapocka • 20 dkg sertészsír
- 3 vöröshagyma • 3 evőkanál lecsó
- 2 csöves erős paprika
- 1 evőkanál pirospaprika
- 1 kiskanál erős paprika
- 1 kiskanál őrölt bors • só.

A húst megtisztítjuk, majd közepes nagyságúra daraboljuk. A felhevített zsíron megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd megszórjuk a pirospaprikával és az erős paprikával. Hozzáadjuk a lapockát, megsózzuk és erős paprikával fűszerezzük. Lefedjük, és takaréklángon félkészre főzzük, közben vízzel locsolgatjuk. Ekkor megborsozzuk, beletesszük a lecsót, és készre pároljuk. Nokedlivel tálaljuk.

„Kuca" étele

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg vese • 30 dkg sertésszív
- 30 dkg sertésmáj • 10 dkg lép
- 25 dkg sertészsír • 5 vöröshagyma
- 3 kanál pirospaprika • 1 kanál erős paprika
- 1 kiskanál őrölt bors • 3 evőkanál lecsó
- 2 db csöves erős paprika • só.

A felhevített zsíron megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd megszórjuk a pirospaprikával és a csípős pirospaprikával. Hozzáadjuk a feldarabolt belsőséget, a csöves paprikát, és lefedve pároljuk, közben kevés vízzel locsolgatjuk. Amikor félkészre főztük, megborsozzuk, megsózzuk, és beletesszük a lecsót. Készre pároljuk, majd forrón tarhonyával kínáljuk.

Füstös hal

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 kisebb törpeharcsa
- 20 dkg füstölt szalonna • kevés só.

A törpeharcsákat megtisztítjuk, kizsigereljük, és belsejét enyhén bedörzsöljük sóval. A szalonnát késsel elkaparjuk, és a bevagdosott hal vágataiba kenjük. Lehet serpenyőben is készíteni, de az igazi, parázs fölött, botra tűzve. Parázsban vagy sütőben sült burgonyával tálaljuk.

„Rafi" ürgepörköltje

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 ürge • 25 dkg zsír
- 30 dkg vöröshagyma
- 15 dkg konzerv lecsó
- pirospaprika • cseresznye paprika
- őrölt bors • só.

Az ürgéket megnyúzzuk, nagyobb darabokra vágjuk, és alaposan megmossuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, majd a felhevített zsiradékon megdinszteljük. Megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a húst és a lecsót, majd sóval, borssal és cseresznyepaprikával ízesítjük. Készre főzzük, majd galuskával, vagy sós vízben főtt burgonyával tálaljuk.

Kasosi kárászhalászlé

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 kg kárász
- 20 dkg füstölt szalonna
- 3 nagyobb vöröshagyma
- 2 kiskanál pirospaprika
- 3-4 csöves erős paprika
- 5-6 kanál lecsó • só.

A kárászt kizsigereljük, fejét farkát levágjuk, a többit feldaraboljuk. A felaprított szalonnát a bográcsba tesszük, kiolvasztjuk, és megpirítjuk rajta az apróra vágott vöröshagymát. Megszórjuk a pirospaprika felével, rátesszük a halak fejét és farkát, jól összekeverjük, majd felengedjük 2 l vízzel. Felforraljuk, megsózzuk, hozzáadjuk a haldarabokat, és a lecsót, majd öntünk még rá két liter vizet. Amikor ismét forrásnak indul, beleszórjuk a többi pirospaprikát, és csípős paprikával fűszerezzük. Készre főzzük, és forrón kínáljuk.

Lőrinci halászlé tésztával

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 kg kárász
- 25 dkg húsos, füstölt szalonna
- 40 dkg gomba
- 3 nagyobb vöröshagyma
- 1 evőkanál pirospaprika
- 2 evőkanál zsír • 4 csöves erős paprika
- 5 kanál lecsó • 15 dkg finommetélt
- só.

A halat előkészítjük, feldaraboljuk, és megmossuk. A felaprított szalonnát megpirítjuk a felhevített zsiradékon, megdinszteljük rajt az apróra vágott vöröshagymát, és megszórjuk a pirospaprika felével. Rátesszük a halak farkát és fejét, felengedjük két liter vízzel, és felforraljuk. Megsózzuk, hozzáadjuk a többi haldarabot, a megmaradt pirospaprikát, a lecsót, a feldarabolt gombát és az erős paprikát. Ismét öntünk rá 2 l vizet, és készre főzzük. Külön edényben kifőzzük a tésztát, leszűrjük, majd a tányérokba mert halászlébe tesszük.

Ráchal cigányosan

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg ponty, harcsa, stb.
- 25 dkg füstölt szalonna
- 2 kg burgonya • 2 vöröshagyma
- 6 kanál lecsó • 3 evőkanál zsír
- pirospaprika • őrölt bors • só.

A krumplit héjában megfőzzük, meghámozzuk, felkarikázzuk, és zsírral kikent tepsibe rakjuk. A halat megtisztítjuk, törzsét felszeleteljük, majd bedörzsöljük sóval, borssal és pirospaprikával. Elosztjuk a burgonyán, és befedjük a vékonyan felkarikázott vöröshagymával. Tetejére szalonnaszeleteket terítünk, majd a réseket megtöltjük lecsóval. Közepesen meleg sütőben pirosra sütjük.

Csávbfogó kelkáposztaleves

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kelkáposzta • 40 dkg füstölt tarja
- 1 vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma
- 10 dkg gersli • 2 dl tejföl
- 1 evőkanál liszt • 1 evőkanál sertészsír
- 1 kiskanál pirospaprika
- őrölt bors • só.

A tarját fazékba tesszük, felengedjük 1,5 l vízzel, majd félkészre főzzük. Hozzáadjuk a felaprított kelkáposztát és a gerslit, majd pépesített fokhagymával és apróra vágott vöröshagymával ízesítjük. Készre főzzük, kiemeljük belőle a tarját, majd a levest besűrítjük a lisztből, zsírból és pirospaprikából készült rántással. Megborsozzuk, ha kell utóízesítjük, majd tejföllel kínáljuk. A tarját felszeleteljük, és a meleg leves mellé tálaljuk.

Rigó Jancsi

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók:

- 7 tojássárgája • 2 tojás • 12 dkg liszt
- 12 dkg cukor • 5 dkg vaj
- 1 dkg kakaópór
- 1 kiskanál reszelt citromhéj
- 25 dkg tortabevonó csokoládé.

A krémhez: 6 dl tejszín

- 7 dkg porcukor • 20 dkg keserű csokoládé
- 1 dkg zselatinpor.

A tojássárgákat és a két egész tojást tálba tesszük, hozzáadjuk a lisztet, a cukrot, a vajat, a kakaót és a citromhéjat, majd jól összevegyítjük. A masszából két piskótalapot sütünk, majd kiborítjuk a tepsiből, és az egyiket bevonjuk a felolvasztott tortabevonó csokoládéval. Elkészítjük a krémet: a zselatint elkeverjük kevés vízzel, felforraljuk, majd kikeverjük a csokoládéval. A tejszínhabból és a porcukorból kemény habot verünk, majd beledolgozzuk a langyosra kihűtött zselatinos csokoládét. A krémet elosztjuk a tortalap tetején, és ráfektetjük a másik bevont piskótalapot. Hűtőbe téve megdermesztjük, majd felkockázzuk.

Burgonyás csülökleves

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg-os füstölt sertés csülök
- 50 dkg burgonya
- 20 dkg lángolt kolbász
- 10 dkg zöldpaprika • 10 dkg paradicsom
- 15 dkg vöröshagyma
- 1 dl olaj • 2 dl tejföl
- 3 dkg liszt • 2 dkg pirospaprika
- 1 marhahúsleves kocka
- 1 kiskanál majoránna
- 1 babérlevél • 2 szál zellerzöld
- fél csokor petrezselyemzöld
- őrölt bors • só.

A beáztatott csülköt felengedjük hideg vízzel, megsózzuk, majd főni rakjuk. Közben a vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és felhevített olajon megdinszteljük. Megszórjuk pirospaprikával, majd hozzáadjuk a feldarabolt paprikát és paradicsomot. Majoránnával, babérlevéllel, őrölt borssal és zellerzölddel ízesítjük, összeforraljuk, és a leveskockával együtt a csülökhöz tesszük. Amikor a hús megfőtt kiemeljük a levesből, kicsontozzuk, és húsát feldaraboljuk. A burgonyát megtisztítjuk, felkockázzuk, a levesben félkészre főzzük. A tüzet takarékra állítjuk, a leves tetejét meghintjük liszttel és hagyjuk, hogy az olaj beszívja, majd összekeverjük. Készre főzzük, beletesszük az olajon megpirított, vékony szeletekre vágott kolbászt, és a csülökhúst, majd összerotyogtatjuk. Tálaláskor meglocsoljuk tejföllel, és megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel.

Csülkös káposztaleves

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg savanyú káposzta
- 1 kg füstölt sertéscsülök
- 10 dkg lángolt kolbász
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa
- 15 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 marhahúsleves kocka
- 2 dl tejföl • 1 dl tejszín
- 15 dkg sertészsír
- 1 evőkanál vaj
- 1 púpozott evőkanál liszt
- őrölt bors • só.

A füstölt csülköt egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk, majd két liter vízben félpuhára főzzük. A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát megdinszteljük a felhevített zsíron, és pépesített fokhagymával ízesítjük. Beletesszük a felkarikázott sárgarépát és fehérrépát, majd lefedjük, és 10 percig pároljuk. Megszórjuk a liszttel, két perc alatt átpirítjuk, majd sóval, borssal és leveskockával ízesítjük.

Felengedjük a csülök főzőlevével, majd hozzáadjuk a húst, a kimosott káposztát, a tejfölt és a tejszínt. Készre pároljuk, közben az elfőtt levet vízzel pótoljuk. Kiemeljük a csülköt, kicsontozzuk, húsát apróra vágjuk, majd visszatesszük a levesbe.

A kolbászt felkarikázzuk, a vajon megpirítjuk, és a leves tetejére szórjuk.

Bodzalekvár

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 5 liter elkészítéséhez:

- 5 kg érett bodzabogyó
- 3 kg cukor.

A bodzát megmossuk és leszemezzük. A cukrot összekeverjük 7 dl vízzel, felfőzzük, majd hozzáadjuk a bodzát. Lekvársűrűségűre főzzük, majd előmelegített üvegekbe osztjuk. Lezárjuk, öt percre fejre állítjuk, majd kidunsztoljuk.

Csülkös babgulyás

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc +áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg füstölt sertéscsülök
- 20 dkg szárazbab
- 15 dkg vöröshagyma
- 10 dkg zöldpaprika
- 10 dkg paradicsom • 1 dl olaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 dkg pirospaprika
- őrölt bors • só.

A csipetkéhez: 1 tojás
- 10 dkg liszt.

A hideg vízbe áztatott csülköt puhára főzzük, majd kicsontozzuk, és nagyobb darabokra vágjuk. A vöröshagymát apróra vágjuk, felhevített olajon megdinszteljük, majd megszórjuk a pirospaprikával. Rátesszük a feldarabolt paradicsomot és kicsumázott paprikát, majd őrölt borssal és pépesített fokhagymával fűszerezzük. A lecsós alapot a beáztatott, leszűrt babbal együtt a csülök visszamaradt főzőlevéhez adjuk, megsózzuk, és készre pároljuk. A lisztet és a tojást összegyúrjuk, a levesbe csipkedjük, és két percig forraljuk. Beletesszük a feldarabolt csülökhúst, összekeverjük, majd tetejét paprika és paradicsomkarikákkal díszítjük.

„Kalányos Petya" kedvence

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg borjúcsülök
- 10 dkg eperlevél tészta
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa
- 10 dkg zellergumó
- 1 vöröshagyma
- 1 húsleveskocka
- 1 gerezd fokhagyma
- kurkuma • őrölt fehérbors • só.

A sárgarépát és a fehérrépát megtisztítjuk, majd hasábokra vágjuk. A leveskockával, a zellergumóval és a kettészelt vöröshagymával együtt a megmosott borjúcsülökhöz adjuk, majd felengedjük hideg vízzel. Sóval, borssal, kurkumával és fokhagymával ízesítjük, majd készre főzzük. Kiemeljük belőle a húst, kicsontozzuk, felszeleteljük, és melegen tartjuk. Az eperlevél tésztát sós vízben megfőzzük, leöblítjük, leszűrjük, és a levesbe tesszük. Tálaláskor a leves és a hús mellé sósburgonyát és kapormártást kínálunk.

„Mári" étele

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bőrnélküli bárányocsülök • 20 dkg sonka
- 10 dkg libazsír • 15 dkg gyöngyhagyma
- 15 dkg vargányagomba • 2 dkg liszt
- 1 dkg paradicsompüré-konzerv
- 2 gerezd fokhagyma • őrölt bors • só.

A csülköt bedörzsöljük sóval, meglocsoljuk a zsírral, és közben mindig kevés vizet öntve alá sütőben készre pároljuk. A húst kiemeljük, kicsontozzuk, felszeleteljük, és melegen tartjuk. A visszamaradt zsiradékban megpároljuk a megtisztított gyöngyhagymát, majd megpirítjuk rajta a felkockázott sonkát és a felszeletelt gombát. Zúzott fokhagymával és borssal fűszerezzük, hozzáadjuk a paradicsompürét, a lisztet és kevés vizet, majd jól összerotyogtatjuk. Melegen tálkákba tesszük, és a hús mellé kínáljuk.

„Dodi" bográcsa

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bőrnélküli bárányocsülök
- 20 dkg bárányvese • 15 dkg csiperkegomba
- 1 dl fehérbor • 0,5 dl olaj • 8 dkg zsír
- 2 dkg liszt • 1 dkg paradicsompüré-konzerv
- fél csokor petrezselyemzöld
- őrölt bors • só.

A bárányocsülköt enyhén besózzuk, meglocsoljuk a felolvasztott zsírral, és középmeleg sütőbe tesszük. Vizet öntünk alá, amit ha kell, többször pótolunk, és pecsenyelevével locsolgatva készre sütjük.

Zsírjára pirítjuk, felszeleteljük, és melegen tartjuk. A lisztet és a paradicsompürét összekeverjük a visszamaradt pecsenyezsírral, a borral és 1 dl vízzel, majd kiforraljuk.

A bárányvesét kettészeljük, közepét kivágjuk, a többit vékony csíkokra metéljük, és a feldarabolt gombával együtt megfuttatjuk a felhevített olajon.

Sózzuk, borsozzuk, apróra vágott petrezselyemzölddel ízesítjük, és felengedjük a borral. Ráöntjük a pecsenyelevet, és mártássűrűségűre forraljuk. Cigánykenyérrel kínáljuk, vagy főtt burgonyával tálaljuk.

Fokhagymás ürücsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc + érlelés

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg ürücsülök
- 20 dkg füstölt szalonna
- 3 gerezd fokhagyma
- só.

A csülköt leforrázzuk bő, forró vízzel, majd benne hagyjuk, és jól kiáztatjuk. Kivesszük, megtűzdeljük szalonnadarabkákkal és fokhagymagerezdekkel. Besózzuk, és egy órán át hűtőben érleljük.

Tepsibe rakjuk, többször öntünk alá kevés vizet, és gyakran forgatva, locsolgatva készre sütjük.

„Sabika" káposztája

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg fehérkáposzta
- 50 dkg darált sovány marhahús
- 15 dkg rizs
- 2 gerezd fokhagyma
- margarin a sütőforma kenéséhez
- 10 dkg vöröshagyma
- 1 evőkanál olaj
- cayenne-i bors
- majoránna
- őrölt bors • só.

A mártáshoz: 50 dkg paradicsom

- 5 dkg vaj
- 1 citrom leve
- 1 gerezd fokhagyma
- csipetnyi kristálycukor
- őrölt bors • só.

A rizst sós vízben megpároljuk. A káposztát enyhén sós vízben addig főzzük, amíg a levelek meg nem puhulnak. A leveleket óvatosan lefejtjük a torzsáról, majd egyenként bedörzsöljük egy pépesített fokhagymagerezd és só keverékével. Tűzálló üvegtálat kikenünk margarinnal, és kibéleljük a legnagyobb levelekkel. Az olajat megmelegítjük, majd üvegesre pirítjuk benne a megtisztított, finomra vágott, vöröshagymát. Hozzáadjuk a húst, majd sóval, borssal és majoránnával fűszerezzük. Porhanyósra pároljuk, és összekeverjük a párolt rizzsel. A káposzta visszamaradt nagyobb leveleit kettészeljük, majd kivágjuk belőle a vastagabb ereket.

Mindegyik levelet megtöltjük egy evőkanál húsos töltelékkel, felcsavarjuk, és az üvegtálba sorjázzuk. Elkészítjük a mártást: a paradicsomot áttörjük, a vajat egy serpenyőben megolvasztjuk. A paradicsomot, a citromlevet, az őrölt borsot és a sóval pépesített fokhagymát összekeverjük, majd takaréklángon 10 percen át forraljuk. Cayenne -i borssal és cukorral ízesítjük, majd a mártást ráöntjük a húsos tekercsekre. Lefedjük, a sütő alsó részébe rakjuk, és közepes tűzön megsütjük.

Csülök sárközi módra

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg csontnélküli hátsó csülökhús
- 5 dkg zsír
- evőkanál paradicsompüré
- 2 dkg liszt
- 2 gerezd fokhagyma
- őrölt bors • só.

A kicsontozott ürücsülköt felgöngyöljük, és vékony zsineggel átkötözzük. Sózzuk, borsozzuk, és a felhevített zsírban ropogósra elősütjük. Zsírjával együtt tepsibe rakjuk, majd középmeleg sütőben, gyakran forgatva, és zsírjával locsolgatva, 20 perc alatt, angolosra sütjük, majd melegen tartjuk. A paradicsompürét és a zúzott fokhagymát megfuttatjuk a visszamaradt pecsenyezsíron. Megszórjuk a liszttel, felengedjük vízzel, kiforraljuk, és átszűrjük. Öntünk belőle keveset a tálalótál aljára, és erre tesszük a hússzeleteket. A többi mártást külön kínáljuk a csülök mellé.

Cigánypecsenye

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg tarja • só • bors
- 5 gerezd fokhagyma • pirospaprika
- olaj a sütéshez • 4 szelet füstölt szalonna.

A tarjából szép szeleteket vágunk, kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, enyhén paprikázzuk, bekenjük zúzott fokhagymával, majd kis ideig állni hagyjuk. Ezután a taréjosra vágott, kisütött szalonna zsírján megsütjük mindkét oldalukat. Tálaláskor sült krumplival, savanyú káposztával körítjük és tetejére díszítésként paprikába mártott „kakastaréjt" teszünk. Megjegyzendő, hogy eredetileg nyárson sült ez a finom étek, egy szelet hús, egy szelet szalonna került a nyársra, ilyenkor vigyázni kell, hogy a fokhagyma miatt meg ne égjen, keseredjen a hús.

Sátorosok eledele

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg csontnélküli hátsó csülök
- 15 dkg kolozsvári szalonna
- 20 dkg házi lángolt kolbász • 40 dkg burgonya
- 20 dkg kelkáposzta • 10 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • 5 dkg zsír
- 6 szem szegfűszeg • 1 húsleves kocka
- fél csokor petrezselyemzöld • őrölt bors • só.

Az ürücsülköt sózzuk, borsozzuk, bedörzsöljük zúzott fokhagymával, felhevített zsírban elősütjük, és lábasba tesszük. A kelkáposztát leforrázzuk és lehűtjük. A szegfűszegeket a megtisztított vöröshagymába tűzzük, amit a kész ételből tálalás előtt kiszedünk. A kelkáposztával és a csíkokra szelt szalonnával együtt a húshoz adjuk. Felengedjük a kockából készített húslevessel, és készre pároljuk, közben beletesszük a felkockázott burgonyát. A kolbászt négybe osztjuk és megsütjük. A húst felszeleteljük, tálra rendezzük, majd a szalonnával, kolbásszal, kelkáposztával és burgonyával körítjük. Megszórjuk az apróra vágott petrezselyemzölddel, és forrón kínáljuk.

Kétszersült gombócok

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 35 dkg darált sovány marhahús
- 1 zsömle • 2 tojás
- 1 dl sör • 10 dkg liszt
- őrölt bors
- olaj a süléshez • só.

A marhahúst összekeverjük a megáztatott, kicsavart zsömlével és egy tojással, majd sózzuk, borsozzuk. A masszából gombócokat formálunk, és forró olajban mindkét oldalukat kisütjük.

A lisztből, a sörből és egy tojásból palacsintatésztát keverünk, belemártjuk a kisült, kihűtött gombócokat, és ismét kisütjük. Főzelékek mellé, mártással vagy savanyúsággal kínálhatjuk.

„Paja bá" kedvenc lángosa

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 10 db lángoshoz:

- 60 dkg darált sertéshús
- 25 dkg vöröshagyma
- 10 dkg konzerv lecsó
- 1,5 dl olaj • pirospaprika
- őrölt bors • só.

A lángoshoz: 70 dkg liszt
- 20 dkg burgonya
- 2 dkg élesztő
- csipetnyi cukor • 1dl tej
- olaj a sütéshez • só.

Az olajat felhevítjük, rátesszük a darált húst, és addig kavargatjuk, amíg leve el nem fő. Hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, átpirítjuk, majd megszórjuk a pirospaprikával. Sózzuk, borsozzuk, belerakjuk a lecsót, és meglocsoljuk kevés vízzel. Gyakran kavargatva készre pároljuk, majd levesszük a tűzről, és hagyjuk kihűlni Az élesztőt belemorzsoljuk a cukrozott tejbe, hozzákeverünk 5 dkg lisztet, és meleg helyen felfuttatjuk. A burgonyát felkockázzuk, sós vízben megfőzzük, leszűrjük, és átpasszírozzuk. A liszttel és a kovásszal együtt tálba tesszük, majd langyos vízzel locsolgatva közepesen kemény tésztát dagasztunk belőle. Fél órán át kelesztjük, hozzákeverjük a darált pörkölthúst, majd ismét kelesztjük fél órán át. Deszkára borítjuk, tíz darabra szaggatjuk, és gombócokat formázunk belőle. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, kerekre formázzuk, és bő, forró olajban aranysárgára sütjük.

Cigányasszony eledele

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg ürücsülök
- 25 dkg kolozsvári szalonna
- 60 dkg újburgonya
- 20 dkg gyöngyhagyma
- 2 dkg liszt • 2 gerezd fokhagyma
- 1 dkg paradicsompüré
- 6 dkg zsír
- fél csokor petrezselyemzöld
- őrölt kömény
- 2 dkg csemege pirospaprika
- őrölt bors • só.

A csülköt kicsontozzuk, bőrét lehúzzuk. Finomra daráljuk, sózzuk, borsozzuk, majd köménnyel, pirospaprikával, és pépesített fokhagymával ízesítjük. Jól összedolgozzuk, és hűtőbe téve, 15 percig érleljük. A masszát a csontra kenjük, óvatosan beborítjuk a lefejtett bőrrel, majd tepsibe rakjuk. Meglocsoljuk a felmelegített sertészsírral, és többször öntve alá kevés vizet, középmeleg sütőben megsütjük. Kiemeljük a tepsiből, a visszamaradt zsiradékon megpirítjuk a felkockázott szalonnát és a megtisztított gyöngyhagymát. Sózzuk, borsozzuk, megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel, és beletesszük a paradicsompürét. Lepirítjuk, megszórjuk a liszttel, felengedjük vízzel, és összerotyogtatjuk. A burgonyát megtisztítjuk, sós vízben megfőzzük, és az apróra vágott petrezselyemzölddel megszórt forró zsírba forgatjuk. A húst felszeleteljük, melléöntjük a ragut, és a burgonyával körítjük.

Káposztás ürü

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg ürücsülök • 20 dkg kolozsvári húsos szalonna
- 20 dkg füstölt kolbász • 40 dkg savanyú káposzta
- 15 dkg vöröshagyma • 10 dkg paradicsom
- 2 zöldpaprika • 2 dkg csemege paprika
- 8 dkg zsír • őrölt kömény • 2 gerezd fokhagyma
- 3 dl tejföl • őrölt bors • só.

A megtisztított hagymát apró kockára vágjuk, és a felhevített zsíron üvegesre pároljuk. Megszórjuk pirospaprikával, majd rátesszük a feldarabolt paradicsomot és paprikát. Felengedjük kevés vízzel, és beletesszük a bőrétől megtisztított, feldarabolt csülökhúst. Sóval, őrölt borssal, őrölt köménnyel, és a zúzott fokhagymával ízesítjük. Mielőtt teljesen megfőne, hozzáadjuk a kimosott káposztát, a négybeszelt szalonnát, és a felkarikázott kolbászt. Forrón, tejföllel meglocsolva kínáljuk.

Húsos krumpli

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg darált sertésdagadó
- 12 dkg kolozsvári szalonna • 80 dkg burgonya
- 20 dkg lecsó • 10 dkg vöröshagyma
- 2 dl tejföl • 3 evőkanál olaj • pirospaprika
- őrölt bors • só.

A burgonyát megmossuk, és meleg vízben főni tesszük. A megtisztított vöröshagymát apró kockára vágjuk, a felhevített olajon üvegesre dinszteljük, majd hozzáadjuk a húst. Sózzuk, borsozzuk, meghintjük pirospaprikával, és lepirítjuk. A megfőtt burgonyát hideg vízben lehűtjük, megtisztítjuk, és felkarkázzuk. Kiolajozott tepsi aljára egy sor burgonyát teszünk, rá lecsót, majd egy sor húst, ismét lecsót, majd a vékonyan felszeletelt kolozsvári szalonnát. Meglocsoljuk tejföllel, ráterítjük a többi burgonyát, és tetejét bevonjuk tejföllel. Közepesen meleg sütőbe tesszük és készre sütjük.

Húsos derelye

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg darált sertéshús • 50 dkg liszt
- 2 tojás • 1 kisebb vöröshagyma • 6 dkg vaj
- 2 dl tejföl • 20 dkg sajt • őrölt bors • só.

A lisztet és egy tojást tálba tesszük, majd vízzel locsolgatva félkemény tésztává gyúrjuk. Két részre osztjuk, és vékonyra nyújtjuk. A vöröshagymát apróra vágjuk, a vajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a húst. Sózzuk, borsozzuk, megpároljuk, levesszük a tűzről, és beleütünk egy tojást. Összekeverjük, és a tölteléket egyenlő távolságokban, kis kupacokban, mint a derelyét, elosztjuk az egyik tésztalapon. Ráborítjuk a másik lapot, amit megkentünk vízzel, majd derelyevágóval feldaraboljuk. Bő sós, forrásban levő vízben kifőzzük, leszűrjük, meglocsoljuk olvasztott vajjal, és forrón kínáljuk tejföllel és reszelt sajttal.

„Pipás fasírtja"

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg sertéshús • 2 zsömle • 2 tojás
- 1 dl olaj • 1 közepes vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma • pirospaprika
- őrölt bors • só.

A húst finomra daráljuk, a zsömlét beáztatjuk, kicsavarjuk, a vöröshagymát apróra vágjuk, és kevés olajon megdinszteljük. A fokhagymát pépesítjük, majd a zsömlével, a hússal és a vöröshagymával együtt tálba tesszük. Beleütjük a tojást, megsózzuk, majd borssal és pirospaprikával ízesítjük. Jól összedolgozzuk, és, hogy a massza elég kemény legyen, ha szükséges zsömlemorzsával dúsítjuk. Hűtőbe téve fél órán át érleljük, majd kisebb pogácsákat formázunk belőle, és forró zsiradékban pirosra sütjük. Szalvétával leitatjuk róla a fölösleges zsiradékot, majd forrón kínáljuk.

Vaddisznócsülök barnakéregben

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,8 kg vaddisznó hátsó csülök
- 30 dkg barna kenyér • 2 tojás
- 6 dkg kristálycukor • 0,5 dkg fahéj
- szegfűszeg • 10 dkg vöröshagyma
- kakukkfű • bazsalikom • babérlevél
- borókabogyó • 1 kiskanál ecet • 5 dkg zsír • só.

A megtisztított csülköt spárgával átkötjük, edénybe tesszük, és felengedjük annyi vízzel, amennyi bőven ellepi. Megsózzuk, beleszórjuk a fűszereket, és hozzáadjuk a megtisztított, félbevágott vöröshagymával. Meglocsoljuk az ecettel, és takaréklángon készre pároljuk. Kivesszük a vízből, kissé kihűtjük, majd szárazra töröljük, és megkenjük a felvert tojással. A kenyeret elmorzsoljuk, összekeverjük a cukorral, a fahéjjal és a szegfűszeggel, majd a csülökre szórjuk. Zsírt csöpögtetünk rá, kevés vizet öntünk alá, és közepesen meleg sütőben aranybarnára sütjük.

Őzlábszár, ahogy „Kanalas Putya" főzi

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg őzlábszár színhús
- 10 dkg füstölt szalonna • 20 dkg csiperkegomba
- 3 dl tejföl • 10 dkg vöröshagyma
- 5 dkg liszt • 1 dkg pirospaprika • őrölt bors • só.

A szalonnát feldaraboljuk, kiolvasztjuk, majd átpirítjuk rajta a felkockázott csülökhúst. Hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, üvegesre dinszteljük, majd sózzuk, borsozzuk, és megszórjuk a pirospaprikával. Felengedjük kevés vízzel, beletesszük a cikkekre szelt gombát, lefedjük, és puhára pároljuk. Közben gyakran kavargatjuk, és levét vízzel pótoljuk. A tejfölt simára keverjük a liszttel, és lassan a húshoz keverjük. Összeforraljuk, majd melegen, galuskával tálaljuk.

Özcsülök valkbiasan

Elkészítési idő: 2 óra + 2 nap pácolás

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csontnélküli özcsülök hús
- 6 dkg füstölt szalonna • 5 dkg vöröshagyma
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 3 dkg paradicsompüré • 5 dkg liszt
- 0,5 dl olaj • mustár • 3 dl vörösbor
- fél csokor petrezselyemzöld • őrölt bors • só.

A sárgarépát és a fehérrépát megtisztítjuk, felkarikázzuk, majd egy liter vízben megfőzzük. A levet sózzuk, borsozzuk, majd beletesszük a felkockázott özhúst, és két napig érleljük. A felhevített olajon megpirítjuk a vékony csíkokra szelt szalonnát, majd átpirítjuk rajta a pácléből szűrőkanállal kiszedett húst. Hozzáadjuk a megtisztított és apró kockára vágott vöröshagymát, üvegesre dinszteljük, majd rátesszük a paradicsompürét, és megszórjuk a liszttel. Sóval, borssal, apróra vágott petrezselyemzölddel és mustárral ízesítjük, felengedjük a vörösborral, puhára pároljuk, majd burgonyakrokettel tálaljuk.

Főtt lábszárhús kásával

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 75 dkg bárány lábszárhús
- 75 dkg csont • 20 dkg búzadara • 2 kisebb fahéj
- erős pirospaprika • őrölt fehérbors • só.

A húst és a csontot felengedjük 6 l vízzel, felforraljuk, majd leszűrjük. Felöntjük 2,5 l hideg vízzel, beletesszük a fűszereket, és 20 percig forraljuk. Hozzáadjuk a fahéjdarabokat és a búzadarát, majd időnként megkavarva takaréklángon addig főzzük, amíg a búzadara meg nem puhul.

„Tonyó" finom étele

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg darált sertéshús • 10 dkg darált füstölt tarja
- 50 dkg savanyú káposzta
- 8 közepes savanyú káposztalevél • 6 dkg rizs
- 15 dkg vöröshagyma • 2 dl tejföl • 2 tojás
- 4 dkg zsír • 4 dkg liszt • 2 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál pirospaprika • őrölt bors • só.

A rizst enyhén sós vízben megfőzzük, majd a kétféle darált hússal együtt tálba rakjuk. Hozzáadjuk a lereszelt vöröshagymát, a tojást, a pirospaprikát, majd sóval és borssal ízesítjük. A savanyú káposzta leveleinek vastag ereit kivágjuk, majd a húsos masszát az előkészített levelekbe csavarjuk, a végeiket pedig visszadugjuk. A kimosott savanyú káposzta felét az edény aljára terítjük, rárakjuk a töltelékeket, és befedjük az aprókáposzta másik felével. Felengedjük annyi vízzel, amennyi ellepi, majd megsózzuk. Lefedjük, és takaréklángon készre pároljuk. A zsírt felmelegítjük, rászórjuk a lisztet, pépesített fokhagymával ízesítjük, megpirítjuk, majd pirospaprikával fűszerezzük. Simára dolgozzuk kevés vízzel, és a káposztára öntjük. Összerotyogtatjuk, majd meglocsoljuk a tejföllel.

Pálcikás vándor húsgombócok

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg sovány darált marhahús • 20 dkg burgonya
- 10 dkg vöröshagyma • fél csokor petrezselyemzöld
- majoránna • pirospaprika • 1 evőkanál mustár
- 8 dkg zsemlemorzsa • olaj a sütéshez • só.

A burgonyát megtisztítjuk, felkockázzuk, és enyhén sós vízben megfőzzük. A darált húst szűrőkanálba tesszük, és 3 percre forrásban lévő, sós vízbe mártjuk. Hozzáadjuk a megfőtt, villával összetört burgonyát, a finomra reszelt vöröshagymát, majd sóval, majoránnával, pirospaprikával, mustárral és apróra vágott petrezselyemzölddel fűszerezzük. A masszából vizezett kézzel szilva nagyságú gombócokat formálunk, zsemlemorzsába forgatjuk, és bő forró olajban hirtelen kisütjük. Négyesével hurkapálcára fűzzük, majd különféle mártásokkal kínáljuk.

„Buba" töltött paprikája

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 közepes friss zöldpaprika • 30 dkg darált sertéshús
- 6 dkg rizs • 1 vöröshagyma • 1 tojás
- 3 dkg zsír • őrölt bors • só.

A paradicsommártáshoz: 6 dl paradicsomlé 3 dkg zsír
- 3 dkg liszt • 6 dkg vöröshagyma
- 3 szál zellerlevél • kristálycukor • só.

Elkészítjük a mártást: a zsírból és a lisztből világos rántást készítünk, és felengedjük a paradicsomlével. Megsózzuk, apróra vágott vöröshagymával, cukorral és a zellerlevéllel ízesítjük, majd kiforraljuk, és leszűrjük. A paprikát kicsumázzuk, és ereit kivágjuk. A felhevített zsírban megpirítjuk a lereszelt vöröshagymát, elkeverjük benne a darált húst, majd sózzuk, borsozzuk. Összekeverjük a félkészre főtt rizzsel és a tojással, majd a tölteléket a paprikába töltjük. Belerakjuk a forrásban lévő paradicsommártásba, lefedjük, majd lassú tűznél puhára pároljuk. Sós burgonyával kínáljuk.

Paradicsomos húsos tészta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg nagykockatészta
- 30 dkg darált sertéshús
- 15 dkg vöröshagyma
- 2 kis doboz paradicsompüré
- 3 evőkanál olaj • 5 dkg reszelt trappista
- pirospaprika • őrölt bors • só.

A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát az olajon aranysárgára dinszteljük. Beletesszük a darált húst, és fedő alatt 10 percig pároljuk. Megsózzuk, megborsozzuk, meghintjük pirospaprikával, hozzáadjuk a paradicsompürét és felengedjük 1 dl vízzel. Közben a tésztát kifőzzük, leszűrjük, és meglocsoljuk egy evőkanál olajjal. A hússal váltakoztatva tűzálló tálba rétegezzük, majd tetejét megszórjuk reszelt sajttal. Előmelegített sütőbe rakjuk, és tíz perc alatt készre sütjük.

Tejfölös-hagymás hús

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéscsülök • 60 dkg burgonya
- 2 dl tejföl • 15 dkg vöröshagyma
- reszelt szerecsendió • őrölt bors • só.

A csülökhúst lefejtjük a csontról, és nagyobb darabokra vágjuk. Sóval és borssal ízesített vízben puhára főzzük. Óvatosan kihúzzuk belőle a csontot, és egyik oldalánál szétvágjuk. A burgonyát és vöröshagymát felkarikázzuk, kikent tűzálló tálba rétegezzük, közben mindegyik réteget megsózzuk, és megszórjuk szerecsendióval. A burgonyát beborítjuk a csülökkel, majd rálocsoljuk a tejföllel összekevert csülök főzőlevével. Lefedjük, készre pároljuk, majd levesszük róla a fedőt, és pirosra sütjük.

Vándorok tálja

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,4 kg marhalábszár • 1 dl olaj
- 20 dkg vegyes zöldség • 6 dkg vöröshagyma
- 1 dkg paradicsompüré • 2 dkg liszt
- 1 dkg cukor • 2 dl vörösbor • 1 gerezd fokhagyma
- babérlevél • kakukkfű • fél citrom • 3 dkg szalonnabőr
- néhány gombatönk • őrölt bors • só.

A marhalábszárat kicsontozzuk, a húst nagyobb darabokra vágjuk, majd felhevített olajon átpirítjuk. Zsírjában

cukrot karamellizálunk, rászórjuk a felszeletelt vöröshagymát és a felkarikázott gombatönköt és vegyes zöldséget. Jól átpirítjuk, megsózzuk, majd borssal, pépesített fokhagymával, babérlevéllel, kakukkfűvel, és a szűrt citromlével ízesítjük. Hozzáadjuk a szalonnabőrt és a paradicsompürét, majd két-három perc után felengedjük vörösborral és kevés vízzel. Fedővel letakarva puhára pároljuk, majd zsírjára pirítjuk. Megszórjuk a liszttel, ismét felöntjük kevés vízzel, és kiforraljuk. Makarónival tálaljuk.

Sült füstölt sertéscsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc + 1 nap áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg mellső füstölt csülök • 10 dkg vöröshagyma
- 5 dkg fehérrépa • 5 dkg zellergumó
- 1 dl száraz vörösbor • babérlevél • szegfűszeg
- 5-6 szem szegfűbors • borókabogyó
- 1 mokkáskanál 10 %-os ecet • só.

Az előző nap beáztatott csülköt felengedjük annyi vízzel amennyi ellepi, majd beleöntjük a vörösbort és az ecetet. Hozzáadjuk a fűszereket, majd beletesszük a megtisztított, egészben hagyott vöröshagymát, fehérrépát, és zellergumót. Lassú tűzön készre főzzük, majd a főzőlében hagyjuk kihűlni. A csülökből óvatosan kihúzzuk a csontot, a húst tűzálló tálra fektetjük, és vékonyan bekenjük a főzőlé tetején megdermedt zsírral. Aláöntünk kevés főzőlevet, forró sütőbe tesszük, és megsütjük. Tíz percig hagyjuk hűlni, majd óvatosan felszeleteljük. Főzőlevéből készíthetünk levest vagy mártást.

„Samuka" töltött sertéslába

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 db sertésláb • 25 dkg darált sertéshús
- 10 dkg füstölt darált tarja • 10 dkg vöröshagyma
- 1 zsömle • 1 tojás • fél csokor petrezselyemzöld
- 1 dl olaj • őrölt bors • só.

A sertéslábat megtisztítjuk, és sós vízben puhára főzzük, úgy, hogy bőre egyben maradjon. A vöröshagymát apróra vágjuk, a felmelegített olaj felén üvegesre dinszteljük, majd rátesszük a darált húsokat. Sóval és borssal ízesítjük, majd készre pirítjuk. Hagyjuk kihűlni, majd összedolgozzuk, a beáztatott, kinyomkodott zsömlével és a tojással és az apróra vágott petrezselyemzölddel. A puhára főtt lábakból óvatosan kihúzzuk a csontot, és helyét megtöltjük a nyomózsákba tett húsos masszával. Tűzálló tálba tesszük, és mellérakjuk a vagdaltnak megformázott, megmaradt masszát. Meglocsoljuk olajjal, forró sütőbe tesszük, és saját levével locsolgatva pirosra sütjük. Melegen, pirított burgonyával és salátával kínáljuk.

Mencsúri eledel

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 fej édes káposzta • 50 dkg darált sertéshús
- 8 dkg rizs • 10 dkg vöröshagyma • 2 tojás
- 3 dl tejföl • 2 evőkanál olaj
- fél csokor petrezselyemzöld • őrölt bors • só.

A káposzta felső leveleit levesszük, torzsáját kivágjuk, és a káposztafejet sós vízben puhára főzzük. Közben elkészítjük a tölteléket. A rizst puhára főzzük, az olajban megpároljuk a megtisztított, apróra vágott vöröshagymát, majd tovább pároljuk a darált sertéshússal. Összekeverjük a megfőtt rizzsel, és sózzuk, borsozzuk. A káposztát leveleire szedjük, megtöltjük a húsos masszával, és felcsavarjuk. A töltelékeket tűzálló tálba rakjuk, és leöntjük a tojások sárgáival kikevert tejföllel. Megszórjuk az apróra vágott petrezselyemzölddel, és előmelegített sütőben, közepes lángon, 30 percig sütjük.

Birsalmás tepsis hús

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg darált sertéshús • 10 dkg füstölt szalonna
- 60 dkg burgonya • 4 nagy birsalma
- 10 dkg vöröshagyma • 1 evőkanál zsömlemorzsa
- 3 dkg vaj • 3 dkg liszt • 1 dl tejföl • őrölt bors • só.

A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk, és kiolvasztjuk. A zsír felével kikenünk egy tepsit, a másik részén megdinszteljük a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát. Rátesszük a darált húst, sózzuk, borsozzuk, meghintjük a liszttel, és levesszük a tűzről. Közben a birsalma közepét kivágjuk, majd a burgonyával együtt meghámozzuk és felszeleteljük. A burgonya felét a tepsi aljára rakjuk, rá egy sor birsalmát teszünk, és elosztjuk rajta a húst. Befedjük a birsalmával és egy sor burgonyával, majd bevonjuk tejföllel. Meghintjük zsemlemorzsával, meglocsoljuk az olvasztott vajjal, és közepesen meleg sütőben aranysárgára sütjük.

Bableves savanyú káposztával

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg savanyú káposzta • fehér bab
- 1 füstölt csülök • 1 vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír • 1 evőkanál liszt
- 2 dl paradicsomlé • só.

A beáztatott babot és a csülköt felengedjük hideg vízzel, megsózzuk, és mielőtt teljesen megfőne, hozzáadjuk a kinyomkodott savanyú káposztát. Puhára főzzük, majd kiemeljük belőle a csülköt, és feldaraboljuk. A lisztből, olajból, reszelt vöröshagymából és paradicsomléből rántást készítünk, besűrítjük vele a levest, és visszatesszük a húst.

Roma bográcsgulyás

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csontozott marhalábszár
- 80 dkg burgonya • 8 dkg zsír
- 15 dkg vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma
- 20 dkg zöldpaprika • 10 dkg paradicsom
- 20 dkg gomba • 1 tojás • 8 dkg liszt
- őrölt köménymag • 1 csokor petrezselyemzöld
- pirospaprika • só.

A húst megmossuk, majd kisebb darabokra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, és a felhevített zsiradékon megfonnyasztjuk. Megszórjuk pirospaprikával,

meglocsoljuk kevés vízzel, beletesszük a húst, majd megsózzuk. Őrölt köménnyel és pépesített fokhagymával ízesítjük, majd mindig kevés vizet öntve alá, fedő alatt, készre pároljuk. Zsírjára pirítjuk, hozzáadjuk a felkockázott burgonyát, paprikát, paradicsomot és gombát, majd annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Megsózzuk, apróra vágott petrezselyemzölddel fűszerezzük, és készre főzzük. A lisztből és tojásból tésztát kavarunk, a levesbe szaggatjuk, és összerotyogatatjuk.

Roma babgulyás

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg marhalábszár színhús
- 20 dkg szárazbab • 20 dkg zöldpaprika
- 10 dkg paradicsom • 15 dkg vöröshagyma
- 8 dkg zsír • 2 gerezd fokhagyma
- 1 tojás • 8 dkg liszt • őrölt kömény
- petrezselyemzöld • pirospaprika • só.

A vöröshagymát apróra vágjuk, felhevített zsíron megdinszteljük, majd megszórjuk pirospaprikával. Felöntjük kevés vízzel, zsírjára pirítjuk, és beletesszük a felkockázott húst. Megsózzuk, őrölt köménnyel és zúzott fokhagymával fűszerezzük, majd vízzel locsolgatva, fedő alatt félkészre pároljuk. Hozzáadjuk az előző nap beáztatott, lecsöpögtetett babot, a feldarabolt paprikát és paradicsomot, majd felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Megsózzuk, finomra vagdalt petrezselyemzöld ízesítjük, és készre főzzük. Tálaláskor beletesszük a sós vízben kifőzött csipetkét.

Vándorok káposztája

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg darált sertéshús • 50 dkg édes káposzta
- 25 dkg savanyú káposzta • 2 evőkanál olaj • 1 tojás
- 5 dkg rizs • 10 dkg vöröshagyma
- 1 kis doboz paradicsompüré • 1 evőkanál liszt
- pirospaprika • őrölt bors • só.

A vöröshagymát apróra vágjuk, kevés olajon megdinszteljük, majd összedolgozzuk a hússal, a rizzsel, a tojással, sóval és borssal. A fehér káposzta külső leveleiből leszedünk annyit, ahány tölteléket készítünk, majd elosztjuk bennük a húsos tölteléket. A többi káposztát finomra vágjuk, közékeverjük az alaposan kicsavart savanyú káposztát és a paradicsompürét, majd az egészet egy lábas aljára terítjük. Ráfektetjük a töltelékeket, kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt, lassú tűzön puhára pároljuk. A maradék olajból, a lisztből és a pirospaprikából rántást készítünk, és besűrítjük vele a káposzta főzőlevét.

„Tárhonás" csülökhús

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg csontnélküli sertéscsülök
- 40 dkg csontnélküli füstölt sertéscsülök
- 10 dkg tarhonya • 40 dkg burgonya
- 2 nagyobb zöldpaprika • 10 dkg vöröshagyma
- 8 dkg paradicsom • 4 evőkanál olaj
- 1 dkg pirospaprika • só.

Az apróra vágott vöröshagymát megdinszteljük a felhevített olajon, megszórjuk a pirospaprikával, és meglocsoljuk kevés vízzel. Zsírjára pirítjuk, beletesszük a felkockázott húsokat, paprikát és paradicsomot, majd megsózzuk. Lefedjük, és kevés vízzel locsolgatva, gyakran kavargatva készre főzzük. Mielőtt a hús teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a megpirított tarhonyát, és a feldarabolt burgonyát. Felöntjük annyi forró vízzel, hogy ellepje, majd fedő alatt, takaréklángon készre főzzük. Tálaláskor paprika és paradicsomszeletekkel díszítjük.

Bonesi egytálétel

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csontnélküli marhalábszár
- 2 evőkanál liszt • 0,5 dl olaj
- 2 dl vörösbor • 20 dkg vöröshagyma
- 15 dkg csiperkegomba • 15 dkg sárgarépa
- 15 dkg burgonya • 5 dkg zellergumó
- 3 gerezd fokhagyma • majoránna • szurokfű
- zsálya • kakukkfű • 1 csokor petrezselyemzöld
- 5 szem egész bors • só.

A húst felkockázzuk, lisztbe forgatjuk, majd felhevített zsíron elősütjük. Felengedjük annyi borral és vízzel, hogy ellepje, majd takaréklángon, egy órán át pároljuk. Hozzáadjuk a fűszereket, a pépesített fokhagymát, a feldarabolt vöröshagymát, sárgarépát, zellergumót és burgonyát. Félkészre főzzük, és beletesszük a felszeletelt gombát. Tetejét lezsírozzuk, sóval és borssal ízesítjük, majd készre főzzük. Tálaláskor megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel.

Ünnepi alsó lábszárhús

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg sertéscsülök • 50 dkg apró burgonya
- 6 apró vöröshagyma • 20 dkg alma • 20 dkg sárgarépa
- 1 evőkanál olaj • 1 evőkanál mustár
- 2 gerezd fokhagyma • 2 babérlevél
- 5 szem borókabogyó • őrölt bors • só.

A csülköt kuktába tesszük, és ráöntünk 1,5 dl vizet. Enyhén megsózzuk, babérlevéllel és borókabogyóval fűszerezzük, majd a jelzéstől számított fél órán át pároljuk. Kivesszük a pecsenyeléből, bőrét bevagdossuk, majd bekenjük az olajból, a mustárból, a tört fokhagymából és a borsból készült ízesítővel. Mély tűzálló tálba tesszük, körülrakjuk a meghámozott burgonyával, sárgarépával, vöröshagymával és a kimagozott almával. Aláöntünk keveset a csülök visszamaradt pecsenyelevéből, lefedjük, és sütőben készre pároljuk. Levesszük róla a fedőt, zsírjára pirítjuk, majd forrón tálaljuk.

Fejtett bableves cigányosan

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,5 kg fejteni való bab
- 50 dkg sovány sertéslábszár
- 2 csokor friss zöldkapor • 2dl tejföl
- 2 csapott evőkanál liszt • 1 vöröshagyma
- 5%-os ételecet • só.

A vöröshagymát apróra vágjuk, majd a felkockázott hússal együtt fazékba tesszük. Felengedjük 2,5 l vízzel, megsózzuk, és félkészre főzzük. Ekkor hozzáadjuk a beáztatott, lecsöpögtetett babot, és készre pároljuk. Finomra vágott kaporral ízesítjük, behabarjuk a tejföl felével és a lisztel kikevert habarással, majd ecettel savanyítjuk. Tálalás előtt hozzákeverjük a maradék tejfölt, és forrón kínáljuk.

„Bonzó" finom bablevese

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kisebb füstölt csülök
- 15 dkg tarkabab • 15 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • 10 dkg zellergumó
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál olaj • 2 evőkanál liszt
- 1 kiskanál pirospaprika
- erős paprika • csipetke • só.

Az előző nap beáztatott babot a füstölt csülökkel annyi vízben tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi. Felforraljuk, megsózzuk, beletesszük a kockákra vágott zöldségeket, és készre főzzük. Az olajban enyhén megpirítjuk a lisztet, a pépesített fokhagymát és a finomra vágott vöröshagymát, majd megszórjuk pirospaprikával. Hideg vízzel csomómentesre keverjük, berántjuk vele a levest, majd beleszórjuk a csipetkét, és készre pároljuk. Tálaláskor a csülökhúst kivesszük a levesből, apróra daraboljuk, majd visszatesszük a levesbe, és erős paprikát kínálunk mellé.

Ecetes báránylábszár libanoni módra

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg báránylábszár • 40 dkg padlizsán
- 25 dkg csiperkegomba
- 3 gerezd fokhagyma • 2,5 dl 5%-os ecet
- 17 dkg vaj • 2 evőkanál liszt
- 1 mokkáskanál frissen őrölt fahéj
- 1 kiskanál porított menta • 1 kiskanál pirospaprika
- 1 kiskanál őrölt csípős paprika • só.

A vajat felolvasztjuk, majd barnára sütjük rajta a feldarabolt lábszárat. A húst kiemeljük, majd a visszamaradt zsiradékon egymás után megdinszteljük a pépesített fokhagymával ízesített, apróra vágott gombát és a felszeletelt padlizsánt. Mindent a húshoz adunk, megfűszerezzük, majd a visszamaradt pecsenyezsírból és a lisztből barna rántást készítünk. Felengedjük forró vízzel, 5 perc alatt összeforraljuk, és a ragura öntjük. Takaréklángon puhára pároljuk, majd meglocsoljuk az ecettel, és rászórjuk a mentaport. Összerotyogtatjuk, majd rizzsel körítve kínáljuk.

Babos káposzta

Elkészítési idő: 60 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg savanyú káposzta
- 30 dkg tarka szárazbab • 20 dkg paradicsompüré
- 2 dl tejföl • 3 dkg liszt • só.

Az előző nap beáztatott babot leszűrjük, és annyi hideg vizet öntünk rá, hogy bőven ellepje. Megsózzuk, és puhára főzzük. A megmosott savanyú káposztát kevés vízben 30 percig főzzük, majd hozzákeverjük a paradicsompürét és a főtt babot. Beletesszük a tejföllel összekevert lisztet, és jól összeforraljuk.

Cigányzöldbab

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg zöldbab
- 10 dkg főtt füstölt sovány sonka
- 5 dkg füstölt szalonna • 10 dkg paradicsom
- 2 zöldpaprika • 1 vöröshagyma
- 10 dkg apró szemű tarhonya
- 2 dl kefir • piros paprika
- 1 csokor petrezselyemzöld • só.

A szalonnát feldaraboljuk, kiolvasztjuk, kiszedjük belőle a pörcöt, és félretesszük. A visszamaradt zsíron üvegesre fonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, majd megpirítjuk rajta a feldarabolt zöldbabot. Megszórjuk az apróra vágott petrezselyemzölddel, és felöntjük egy liter vízzel. A sonkát és a zöldpaprikát metéltre vágjuk, és a tarhonyával együtt a zöldbabhoz adjuk. Kis lángon, időnként megkavarva addig főzzük, amíg a tarhonya meg nem puhult, közben sóval és pirospaprikával ízesítjük. Belerakjuk a felszeletelt paradicsomot és a kefirt, felforraljuk, és a tetejére szórjuk a szalonnapörcöt. Lefedjük, 5 percig pihentetjük, majd forrón tálaljuk.

Hagymás törtbab

Elkészítési idő: 110 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg tarkabab
- 1 babérlevél
- 1 evőkanál olaj
- 2 nagyobb vöröshagyma
- 1 evőkanál liszt
- fokhagyma • borsikafű
- 5%-os ételecet • kristálycukor
- pirospaprika • só.

A beáztatott babot kevés sóval és babérlevéllel ízesített vízben nagyon puhára főzzük. Az olajban megpirítjuk a felkockázott vöröshagymát, megszórjuk liszttel és pirospaprikával, majd felengedjük a bab főzőlevével. Borsikafűvel és pépesített fokhagymával fűszerezzük, majd gyakran kevergetve jól összeforraljuk. Ecettel és cukorral ízesítjük, melegen tányérokba osztjuk, és friss barna kenyérrel kínáljuk.

Ürücsülkök nomád módon

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg ürücsülök
- 15 dkg juhtúró
- 8 dkg vaj • 5 dkg libazsír
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál porított menta
- őrölt fehérbors • só.

A húst megmossuk, majd szárazra töröljük. A csülköket sűrűn bevagdossuk, és bedörzsöljük sós, borsos fokhagymapéppel. A mentaport összekeverjük a túróval, majd egyenletesen szétosztjuk a hús tetején. Olvasztott vajon 10 perc alatt barnára sütjük, előmelegített tálra rakjuk, és meglocsoljuk forró libazsírral. Forrón burgonyapürével és vegyes salátával tálaljuk.

„Sutya" májashurkája

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- 1,2 kg sertés tüdő
- 50 dkg sertésmáj
- 70 dkg húsos tokaszalonna
- 20 dkg rizs • 2 evőkanál zsír
- 25 dkg vöröshagyma
- őrölt szegfűbors • majoránna
- rózsapaprika • őrölt bors • só
- 2,5 méter hurkabél.

A tüdőt és a szalonnát bő vízben puhára főzzük, majd a nyers májjal együtt finomra daráljuk. Az apróra vágott vöröshagymát felhevített zsíron kissé megpirítjuk, majd a megfőtt rizzsel együtt a darált húsokhoz adjuk. Sózzuk, borsozzuk, majoránnával, rózsapaprikával és szegfűborssal fűszerezzük, majd meglocsoljuk abálólével. Összegyúrjuk, és az előkészített bélbe töltjük. A belet felhasználás előtt megáztatjuk langyos vízben, mert hidegen a bél könnyen megrepedezik és főzéskor könnyen kifakadhat. A hurkát darabokra osztjuk, majd főzőlevében megabáljuk.

Friss házikolbász

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- 1,8 kg sertés apró színhús
- őrölt szegfűbors • 8 gerezd fokhagyma
- rózsapaprika • őrölt bors • só
- 3 méter sózott kolbászbél.

A kolbász készítéséhez legalkalmasabbak a tarja, dagadó, lapocka és a húsokról letisztított apróhúsok. A húsokat megtisztítjuk az inaktól a nagyobb darabokat hosszúkás csíkokra vágjuk, majd közepes lyukú tárcsán ledaráljuk. Ezután edénybe tesszük, sóval, borssal, szegfűborssal, és rózsapaprikával ízesítjük, majd rászűrjük az előzőleg lereszelt és langyos vízben áztatott fokhagyma levét. Jól összegyúrjuk, és ha a massza túl kemény lenne, kevés langyos vízzel hígítjuk. A tölteléket a már előzőleg elkészített tiszta bélbe töltjük, majd 25-30 cm-es távolságokban a belet átcsavarjuk. Ha szükséges a kolbászt lemossuk, majd felhasználásig hűtőben tároljuk.

Libaaprólék óriás szemű fehérbabbal

Elkészítési idő: 60 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg libaaprólék
- 15 dkg óriás szemű fehérbab • 1 evőkanál liszt
- ízlés szerint majoránna • 1 csokor petrezselyemzöld
- őrölt bors • só.

A libaaprólékot megtisztítjuk, feldaraboljuk, és puhára pároljuk. Közben sós vízben megfőzzük az előzőleg beáztatott fehérbabot, és leszűrjük. A húst kiszedjük, és a visszamaradt főzőlevet megszórjuk liszttel. Borssal, majoránnával és finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítjük, majd sűrű mártást főzünk belőle. Hozzáadjuk a babot és az aprólékot, és két perc alatt összerotyogtatjuk.

„Sutya" véreshurkája

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- 1,2 liter sertésvér
- 30 dkg tokaszalonna
- 60 dkg sertéstarja
- 4 zsömle • 25 dkg zsír
- 25 dkg vöröshagyma
- őrölt szegfűbors
- majoránna
- őrölt bors • só
- 2,5 méter hurkabél.

A megmosott sertéstarját és a tokaszalonnát bő vízben puhára főzzük. Kihűtjük, a tokaszalonnát feldaraboljuk, a tarját ledaráljuk. A finomra vágott vöröshagymát felhevített zsíron megdinszteljük. A szikkadt zsömlét felkockázzuk, és megpirítjuk. Az előkészített hozzávalókat a sertésvérrel együtt nagyobb tálba tesszük, Sózzuk, borsozzuk, majd eldörzsölt majoránnával és szegfűborssal fűszerezzük. Zsíros abálólével locsolgatva jól összedolgozzuk, majd bélbe töltjük, és a visszamaradt főzőlében megabáljuk.

„Kanalasék" sertésfejsajt különlegessége

Elkészítési idő: 180 perc

Hozzávalók 1 kg elkészítéséhez:

- 80 dkg csontozott bőrös sertésfej
- 20 dkg sertésnyelv • 4 gerezd fokhagyma
- majoránna • 1 tisztított sertésgyomor
- pirospaprika • őrölt bors • só.

A sertésfejet megtisztítjuk a szőrétől, leperzseljük, jól megmossuk, és lecsöpögtetjük. Besózzuk, majd páclébe rakjuk. A pácléből kiszedjük, meleg vízben megmossuk, majd fazékba téve a sertés nyelvvel együtt, puhára főzzük. A megfőtt nyelvet, bőrkét, sertésfejet tepsire szedjük és 5-6 dkg-os hosszúkás darabokra felvágjuk. Keverőedénybe tesszük, sózzuk, őrölt borssal, csemege paprikával, sóval eldörzsölt fokhagymával, majoránnával fűszerezzük. A kifőtt léből keveset adva hozzá az egészet jól elkeverjük, megízleljük, ha szükséges utána fűszerezzük. Sózásnál ügyeljünk arra, hogy kissé erősebb legyen, mert a kifőzésnél sokat veszít sótartalmából. Ezután a tölteléket a jól kimosott sertésgyomorba vagy hólyagba töltjük, a nyílást kihegyezett hurkapálcával áttűzzük, zsineggel elkötjük, hogy a töltelék ki ne folyhasson. Ezután 85-90 C°-os vízben kb. 1½-2 órán át a sajt nagyságától függően főzzük, abáljuk. Tűvel néhány helyen megszurkáljuk, hogy a zsíros lé és az esetleg benne maradt levegő eltávozhasson belőle. Kifőzés után hideg vízbe szedjük, leöblítjük és tiszta deszkára vagy tepsire, tesszük. Tetejére deszkát helyezünk, nehéz tárggyal leprés-

seljük és szellős, hűvös helyre téve kihűtjük, majd hűtőben tároljuk. Ha a disznósajtot tartósítani szeretnénk, akkor füstöljük, mert egyben jó ízt is kölcsönöz neki.

Rántott zöldpaszuly hagymamártással

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg zöldbab • 2 tojás
- 1 evőkanál zsír • 2 evőkanál cukor
- 10 dkg vöröshagyma • 2 evőkanál liszt
- 3 dl paradicsomlé • 1 evőkanál reszelt sajt
- 5 dkg zsemlemorzsa • 2 evőkanál mustár
- csípős pirospaprika • 1 csokor petrezselyemzöld
- borsmenta • őrölt bors • só • olaj a sütéshez.

A zöldbabot egészben félig puhára főzzük, lecsöpögtetjük, és kisebb darabokra vágjuk. A tojást felverjük, sózzuk, borsozzuk, majd hozzáadagoljuk a lisztet, a sajtot és a finomra vágott petrezselyemzöldet. Másik tálban összekeverjük a mustárt és a zsemlemorzsát. A zöldbabot először a tojásos masszába mártjuk, majd beleforgatjuk a mustár és a zsemlemorzsa keverékébe. Forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük. Elkészítjük a mártást: a lisztből, zsírból és cukorból aranysárgára rántást készítünk, sóval, borssal, borsmentával apróra vágott vöröshagymával, és csípős paprikával ízesítjük, majd felengedjük a paradicsomlével. Jól összeforraljuk, majd a rántott bab mellé kínáljuk.

„Janó" füstölt kenyérszalonnája

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc + 3 hét pácolás

Hozzávalók 1 kg elkészítéséhez:

• 1 kg hasi fehér szalonna • 30 dkg só.

A füstölt szalonnát hasi szalonnából a legjobb készíteni. A szalonnát egészben használjuk fel, vagy két-három hosszú csíkra daraboljuk. Konyhasóval minden oldalát jól bedörzsöljük, rácsra rakjuk és a szalonna vastagságától függően, kb. három hétig állni hagyjuk. Két-három alkalommal megforgatjuk, és ismét átdörzsöljük tiszta sóval. Amikor a szalonna átérett, meleg vízzel lemossuk róla a sót, zsinegre fűzzük, lecsorgatjuk, megszárítjuk, majd sárgásbarnára füstöljük. A füstölt csemege szalonnát, fiatal sertés hátszalonnájából készítjük. Egyenletes, 4-5 cm-es, négyszögletes darabokra vágjuk, és ugyanúgy pácoljuk, mint a füstölt szalonnát.

„Sutya" disznósajtja

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 1 kg elkészítéséhez:

• 25 dkg sertésfejhús • 20 dkg sertésnyelv
• 25 dkg sertésszív
• 10 dkg bőrke • 20 dkg sovány sertéshús
• majoránna
• 4 gerezd fokhagyma
• 1 tisztított sertésgyomor
• pirospaprika • őrölt bors • só.

A megtisztított sertésfejet, nyelvet, szívet, bőrkét és a sovány sertéshúst jól megmossuk, majd bő, sós vízben puhára főzzük. Tepsire szedjük, és 5-6 dkg-os hosszúkás darabokra vágjuk. Keverőedénybe tesszük, megsózzuk, majd őrölt borssal, pirospaprikával, sóval eldörzsölt fokhagymával és majoránnával fűszerezzük. Főzőlevével locsolgatva jól összekeverjük, és az előkészített sertésgyomorba töltjük. A nyílást hurkapálcával vagy zsineggel elkötjük, néhány helyen tűvel megszurkáljuk, majd 85-90 C°-os vízben 1,5-2 órán át abáljuk. Hideg vízbe rakjuk, tepsire szedjük, deszkával és egy nehéz tárggyal lepréseljük, majd ott hagyjuk kihűlni. Ha a disznósajtot tartósítani szeretnénk, akkor füstöljük meg.

Hagymás csupa-bab saláta

Elkészítési idő: 60 perc + érlelés

Hozzávalók 4 személyre:

• 40 dkg tarkabab • 30 dkg vörös bab
• 1 nagyobb vöröshagyma
• 3 evőkanál ketchup
• 3 evőkanál hidegen sajtolt olívaolaj
• 5%-os almaecet • fokhagyma • majoránna
• petrezselyemzöld • őrölt bors • só.

A kétféle babot beáztatjuk, majd enyhén sós vízben külön-külön megfőzzük. Leszűrjük, és mindkettőt egy tálba tesszük. Finomra vágott vöröshagymával, péppé zúzott fokhagymával, almaecettel, sóval, őrölt borssal, majoránnával, ketchuppel és olajjal ízesítjük. Összekeverjük, és hűtőbe téve hagyjuk, hogy az ízek jól összeérjenek.

Köles cigányosan

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg köles • 60 dkg zöldbab
- 10 dkg vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 csokor borsikafű
- 1 evőkanál olívaolaj
- 5 dl zöldségleves • 10 dkg juhsajt
- cayenne-i bors • só.

A zöldbabot megtisztítjuk, a vöröshagymát és a fokhagymát apróra vágjuk, a borsikafű leveleit lecsipkedjük a szárról és félretesszük. A vöröshagymát, a fokhagymát és a borsikafű szárát, felhevített olajon, folyamatosan kevergetve megpirítjuk. Rászórjuk a kölest, felengedjük a zöldséglevessel, és takaréklángon 20 percig főzzük. A babot 1 dl, enyhén sós vízben 15 percig pároljuk, majd összekeverjük a párolt kölessel. Megsózzuk, csipetnyi cayenne-i borssal fűszerezzük, és tányérokra szedjük. Rámorzsoljuk a juhsajtot és megszórjuk borsikafű levelekkel.

Kásás hurka

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 1 kg elkészítéséhez:

- 1 l zsíros abalé • 50 dkg köles kása
- 10 dkg főtt szalonna • 2 méter hurkabél
- őrölt bors • só.

Az abalé zsíros tetejéről leszedünk egy litert. Felforraljuk és beletesszük a megmosott kölest. Addig főzzük, míg a sárga szemek szépen kifakadnak, vigyázva, hogy teljesen puha ne legyen, mert akkor a hurka nem áll össze tömören. Sóval és őrölt borssal ízesítjük, majd összekeverjük az apró kockára vágott szalonnával. Hurkabélbe töltjük, végeit elkötjük, és tíz percig főzzük.

Kiemeljük a főzőléből, hideg helyen megdermesztjük, majd forró zsíron pirosra sütjük. A kásás hurka hideg időben sem áll el tovább pár napnál, mert a kása megsavanyodik.

Hagymás sertésvér

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 1 kg elkészítéséhez:

- 2 l sertésvér
- 25 dkg vöröshagyma
- 10 dkg zsír
- 1 dl vörösbor
- majoránna
- őrölt bors • só.

A sertés leszúrásakor egy edénybe felfogjuk a vért, és megsózzuk. A megtisztított vöröshagymát apró kockára vágjuk, a felhevített zsíron üvegesre pároljuk, majd hozzáadjuk a nagy kockára vagdalt sertésvért. Sóval, őrölt borssal és majoránnával fűszerezzük, majd felengedjük a vörösborral. Addig sütjük, amíg egy darabot szétvágva, látjuk, hogy a közepe is megsült. Friss kenyérrel és savanyúsággal kínáljuk.

Füstös-húsos káposzta

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg oldalas • 20 dkg dagadó
- 20 dkg bőrös aprólékhús • 1 kg fehérkáposzta
- majoránna • 3 tárkonylevél
- 8 dkg zsír • 5 dkg liszt • 3 dl tejföl
- 1 mokkáskanál pirospaprika • só.

Az oldalast, a dagadót és az aprólékhúst sós vízben félig megfőzzük. Hozzáadjuk a csíkokra szelt káposztát, megsózzuk, majoránnával és tárkonnyal ízesítjük, majd készre pároljuk. A zsírból, lisztből és a pirospaprikából rántást készítünk, és besűrítjük vele a levest. Tálaláskor tetejére tejfölt locsolunk.

Szaftos tarjás töltött káposzta

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg savanyú káposzta • 30 dkg darált sertéshús
- 40 dkg sertésfül • sertésfarok • sertésköröm
- 10 dkg darált füstölt tarja
- 8 közepes savanyú káposztalevél • 6 dkg rizs
- 15 dkg vöröshagyma • 4 dkg zsír • 4 dkg liszt
- 2 gerezd fokhagyma • 2 dl tejföl • 2 tojás
- 1 kiskanál pirospaprika • őrölt bors • só.

A kétféle darált húst összekeverjük. Kevés enyhén sós vízben megpároljuk a rizst, majd a reszelt vöröshagymával

együtt a húshoz adjuk. Fűszerezzük sóval, őrölt borssal, kevés piros paprikával, beleütjük a tojásokat, és jól összekeverjük. A savanyú káposzta levelek torzsáit kivágjuk, majd a tölteléket a levelekbe csavarjuk, és henger alakúra formázzuk. A levelek két végét visszadugjuk, hogy a töltelék szorosan megálljon benne. Ezután a kimosott savanyú káposztából egy sort rakunk az edénybe, rárakjuk a töltelékeket, a megtisztított és felaprított sertésfület, a sertéskörmöt, a sertésfarkat, majd befedjük a többi káposztával. Felengedjük annyi vízzel, amennyi ellepi, megsózzuk, és takaréklángon, egy órán át főzzük. A zsírt felhevítjük, rátesszük a lisztet, beletesszük a pépesített fokhagymát és a reszelt vöröshagymát, majd megpirítjuk. Megszórjuk a pirospaprikával, felengedjük vízzel, csomómentesre dolgozzuk, és berántjuk vele a káposzta főzőlevét. Tálaláskor tetejét meglocsoljuk tejföllel.

Sertéshere-pörkölt

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéshere • 15 dkg zsír • 2 dl vörösbor
- 20 dkg vöröshagyma • 3 dkg rózsapaprika
- 2 csípős cseresnyepaprika • őrölt bors • só.

A húst lehártyázzuk, megtisztítjuk, és enyhén sós vízben előfőzzük, majd leszűrjük és átmossuk. Az apróra vágott vöröshagymát a zsíron aranysárgára dinszteljük, megszórjuk a pirospaprikával, és felengedjük a borral. Hozzáadjuk a sertésherét, sózzuk, borsozzuk, és gyakran kevergetve, puhára pároljuk. Ecetes zöldparadicsommal vagy dinnyével kínáljuk.

Marhatekercsek faszénen sütve

Előkészítési idő: 80 perc + pácolás

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg darált marhahús
- 12 szelet szalonna
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg újhagyma
- 10 dkg zöldborsó
- 5 dkg zellergumó
- 1 citrom
- 1,5 dl olaj
- 1 tojás
- 1 kiskanál mustár
- 1 kiskanál bazsalikom
- csipetnyi bors • só.

A húsra ráütjük a tojást, sózzuk, borsozzuk, és jól összedolgozzuk. Négy egyenlő adagra osztjuk, és négy darab zsírpapíron 15x10 cm-es téglalap alakot formálunk belőle. Összekeverjük a megtisztított, lereszelt sárgarépát, az apróra vágott újhagymát, a zöldborsót és a zellert, majd sóval és borssal ízesítjük. Minden húsadagra halmozunk egy-egy zöldségkupacot, és felgöngyöljük. A tekercseket beburkoljuk két-két szelet szalonnával, és fogvájóval rögzítjük. A roládokat alacsonyabb serpenyőbe tesszük, és ráöntjük az olaj, citrom, mustár és bazsalikom keverékét. Szobahőmérsékleten egy órán át pácoljuk, közben többször megforgatjuk, majd kivesszük, és a levet félretesszük. A roládokat közepes parázson gyakran forgatva, 20-25 percig sütjük, és közben a páclével kenegetjük. Tálalás előtt a fogvájókat kiszedjük.

Töltött „vesalica"

Előkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéskaraj
- 12 dkg gépsonka • 12 dkg füstölt sajt
- olaj a kenéshez • só.

A kicsontozott karajt vékonyabb szeletekre vágjuk, és enyhén megsózzuk. Mindegyik szeletre terítünk egy-egy szelet sonkát és sajtot, majd befedjük egy másik szelet hússal. A hússzeleteket négy helyen összetűzzük fogvájóval, megkenjük olajjal, majd hirtelen kisütjük az előre felhevített kövön vagy grillen, közben vigyázzunk, hogy a sajt ne folyjon ki. Tejszínes hagymamártást kínálunk mellé.

Tormás malac

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg malacfej, csülök, lábrész
- 20 dkg vöröshagyma • 3 gerezd fokhagyma
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 10 dkg torma • 10 dkg mustár
- 8 szem egész bors • só.

A húst leforrázzuk, majd a megtisztított zöldségekkel együtt fazékba tesszük. Felengedjük vízzel, és sózzuk, borsozzuk, fokhagymával ízesítjük, majd lassú tűzön készre főzzük. A húst szűrőkanállal kiszedjük, majd reszelt tormával, mustárral és cigánykenyérrel kínáljuk a forró leves mellé.

„Dodi" fokhagymás tekercse

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg sertésdagadó • 6 gerezd fokhagyma
- 5 dkg zsír • csemege pirospaprika
- őrölt bors • só.

A megtisztított, zúzott fokhagymát összekeverjük egy mokkáskanál sóval, pirospaprikával és őrölt borssal. A sertésdagadót hosszában kettévágjuk és bekenjük a fűszerkeverékkel. Felgöngyöljük, spárgával megkötözzük, és fél órán át hűvös helyen pihentetjük. Tepsibe rakjuk, leöntjük felhevített zsírral, aláöntünk 1 dl vizet, és befedjük alufóliával. Középmeleg sütőben egy órán át sütjük, majd levesszük róla a fóliát, és saját levével locsolgatva pirosra sütjük. Hagymás tört burgonyával és párolt káposztával kínáljuk.

Cigányos sertés körömpörkölt

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg sertésköröm • 20 dkg zsír
- 35 dkg vöröshagyma • 1 közepes paradicsom
- 2 zöldpaprika • 5 gerezd fokhagyma
- őrölt kömény • 4 dkg pirospaprika
- őrölt bors • só.

A sertéskörmöt alaposan megtisztítjuk, feldaraboljuk, majd felhevített zsíron megpirítjuk. Rátesszük az apróra vágott vöröshagymát, megszórjuk pirospaprikával, és hozzáadjuk a kicsumázott, feldarabolt paprikát, és a felszeletelt paradicsomot. Megsózzuk, borssal, őrölt köménnyel és zúzott fokhagymával fűszerezzük, majd öt perc alatt elősütjük. Felengedjük kevés vízzel, és gyakran kavargatva készre pároljuk.

Erdei romatál

Előkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg füstölt szalonna
- 24 dkg sertés rövidkaraj
- 24 dkg csontnélküli pácolt hátszín
- 20 dkg füstölt kolbász
- 20 dkg csirkemell
- 1 mokkáskanál morzsolt metélőhagyma
- őrölt bors • só.

A mártáshoz: 4 gerezd fokhagyma
- 1 dl ketchup • 1 evőkanál mustár.

A bordát, a hátszínt és csirkemellet négy szeletre vágjuk, majd sózzuk, borsozzuk. Előkészítünk négy nagyobb alufóliát, és kibéleljük vékony szalonnaszeletekkel. Ráterítünk egy szelet bordát, egy szelet mustárral megkent hátszínt, egy szelet csirkemellet, és megrakjuk kolbászkarikákkal. Mindegyik rakást becsomagoljuk, majd a négy húsrakást egy nagyobb fóliába tekerjük, majd izzó parázsban 15-20 perc alatt megsütjük. A ketchupöt és a mustárt összekeverjük a lereszelt fokhagymával, majd a romatál mellé kínáljuk.

Bárány erdei módra

Előkészítési idő: 60 perc + érlelés

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg csontozott bárányicomb
- 1 dl olívaolaj • 1 dl száraz fehérbor
- 1 citrom szűrt leve
- 2 mokkáskanál szárított oregánó
- 2 gerezd fokhagyma • 3 db babérlevél
- 1 csokor petrezselyemzöld
- őrölt bors • só.

A húst felkockázzuk, üvegtálba rakjuk, majd oregánóval, pépesített fokhagymával, apróra vágott petrezselyemzölddel, sóval és borssal ízesítjük. Meglocsoljuk a citrom kifacsart, szűrt levével, az olajjal és a borral, majd jól összekeverjük. Közzé tesszük a babérlevelet, lefedjük, és hűtőbe téve legalább 12 órán át érleljük. Leszűrjük, kidobjuk belőle a babérlevelet, majd grillsütőben vagy parázs fölött, 15 perc alatt megsütjük. Petrezselyemlevelekkel és citromkarikával díszítve tálaljuk.

Marhaborda hagymával

Előkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 szelet marhaborda
- 20 dkg mogyoróhagyma • 10 dkg sertészsír
- fél csokor metélőhagyma
- 1 csokor petrezselyemzöld • őrölt bors • só.

A zsírt megolvasztjuk, és megfuttatjuk rajta a felszeletelt hagymát. Levesszük a tűzről, beleszórjuk az apróra vágott metélőhagymát és petrezselyemzöldet, majd sózzuk, borsozzuk. A bordákat bevagdossuk, és a réseket megtöltjük a fenti keverékkel. Felcsavarjuk, spárgával rögzítjük, majd forró rostlapon minden oldalukról megsütjük. Idénysalátával tálaljuk.

Cigánycsorba

Elkészítési idő: 130 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg csontos marhaszegy
- 20 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 10 dkg zellergumó
- 15 dkg burgonya • 4 dkg rizs
- 10 dkg paradicsom
- 5 dl savanyú káposztalé
- fél csokor kapor
- fél csokor petrezselyemzöld
- 15 dkg paszternák • 1 póréhagyma
- 10 dkg vöröshagyma • só.

A felkockázott marhaszegyet vízben felfőzzük, tetejéről leszedjük a habot, és megsózzuk. Közben a megtisztított zöldségeket és a burgonyát nagy lyukú reszelőn lereszeljük. A levesbe tesszük, és mielőtt teljesen megpuhulna, belerakjuk a rizst és a meghámozott, vékony szeletekre vágott paradicsomot. Végük hozzáöntjük a külön felforralt káposztalevet, majd megszórjuk az apróra vágott kaporral és petrezselyemzölddel. Összerotyogtatjuk, majd azonnal kínáljuk.

Serpenyős bőségtál

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg-os csirke
- 15 dkg sonka
- 15 dkg sovány sertéshús
- 20 dkg főtt apró rák
- 12 db főtt kagyló
- 12 db főtt királyrák
- 35 dkg rizs
- 15 dkg zöldborsó
- 3 evőkanál olívaolaj
- 4 gerezd fokhagyma
- 3 vöröshagyma
- 2 zöldpaprika
- 7 dl tyúkhúsleves
- 3 érettebb paradicsom
- 1 mokkáskanál porított sáfrány
- kakukkfű
- 1 teáskanál oregánó
- 1 evőkanál aprított petrezselyemlevél
- 2 kiskanál pirospaprika
- fekete bors • só.

A csirkét, a sertéshúst és a sonkát feldaraboljuk, majd olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a pépesített fokhagymát, az apróra vágott vöröshagymát, a felkarikázott paradicsomot és paprikát, majd megdinszteljük. Felengedjük a húslevessel és 2 dl vízzel, majd pirospaprikával, oregánóval, kakukkfűvel, sóval és borssal ízesítjük.

Lefedjük, és takaréklángon készre pároljuk. Ekkor sáfránnyal színesítjük, majd beletesszük a zöldborsót és a rákot. Belekeverjük az előfőzött rizst, negyed óra alatt megfőzzük, rárakjuk a kagylót, és tetejét megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel.

Gombás borjú

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg borjúhús
- 20 dkg borjúvese
- 1 evőkanálnyi liszt • olaj
- 1 evőkanál margarin
- 1 kisebb vöröshagyma
- 20 dkg csiperkegomba
- 1 mokkáskanál citromlé
- 1 dl fehérbor
- 1 dl húsleves • 2 dl tejszín
- 1 evőkanál kukoricaliszt
- 1 csokor petrezselyemzöld
- őrölt bors • só.

A húst és a vesét keskeny csíkokra metéljük, majd sózzuk, borsozzuk. Meghintjük a liszttel, jól összekeverjük, és a felhevített olajon hirtelen kisütjük, majd melegen tartjuk. A margarint felmelegítjük, és megfuttatjuk rajta az apróra vágott vöröshagymát és gombát. Citromlével ízesítjük, felengedjük a borral, majd felére forraljuk. Beleöntjük a kukoricaliszttel és tejszínnel kikevert húslevest, sózzuk, borsozzuk, kiforraljuk, visszatesszük a húst, és összerotyogtatjuk. Megszórjuk az apróra vágott petrezselyemzölddel, és forrón kínáljuk.

Mediterrán lazac

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg bőrös lazacfilé
- 2 dl joghurt
- 1 csokor apróra vágott kapor
- 1 mogyoróhagyma
- 0,5 dl olívaolaj
- bors • só.

A filéket négy darabra vágjuk és megfűszerezzük. A joghurtot sózzuk, borsozzuk, majd összekeverjük az apróra vágott kaporral és a finomra aprított mogyoróhagymával. Olajat forrósítunk, majd bőrös felükkel lefelé beletesszük a halszeleteket.

Vastagságtól függően 4-6 percig sütjük, majd kapros mártással kínáljuk.

Füstös lazac

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 12 dkg füstölt lazac
- 4 tojás
- 2 dkg vaj
- 2 kiskanál tejföl
- bors • só.

A lazacot kis kockákra vágjuk, majd elosztjuk négy kivajazott sütőformában. Mindegyikre ütünk egy-egy tojást, pá-

rolóedénybe tesszük, és hat percig pároljuk. A tejfölt megborsozzuk, felmelegítjük, majd elosztjuk a tojások tetején. Pirítóssal kínáljuk.

Öreglebbencs

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- 60 dkg kockatészta
- 2 kg burgonya
- 60 dkg füstölt kolbász
- 15 dkg húsos füstölt szalonna
- 20 dkg zsír
- 2 cseresnyepaprika
- 2 paradicsom
- 2 zöldpaprika
- 10 dkg vöröshagyma
- 1 csokor zellerzöld
- 2 dkg pirospaprika
- só.

A húsos füstölt szalonnát kockákra vágjuk, és a bográcsban felhevített zsíron kisütjük. Beletesszük a tésztát, megpirítjuk és félretesszük. Forró zsírban megdinszteljük a finomra vágott vöröshagymát, pirospaprikával fűszerezzük, és beletesszük a kicsumázott, feldarabolt paprikát, paradicsomot és burgonyát. Hozzáadjuk a felkarikázott füstölt kolbászt, a cseresznyepaprikát és a pirított tésztát, megsózzuk, majd felengedjük vízzel.

Puhára főzzük, és tálalás előtt megszórjuk az apróra vágott zellerzölddel.

Gyümölcsös gyöngytyúk

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 gyöngytyúk mell
- 1 vöröshagyma
- 5 dkg ribizli
- 1 evőkanál méz
- fél citrom reszelt héja
- 1 evőkanál balzsamecet
- őrölt bors • só.

A húst, a megtisztított vöröshagymát, a ribizlit, a mézet, a citromhéjat és az ecetet rizsfőző tálba rakjuk. Megszórjuk sóval és borssal, párolóedénybe tesszük, és 30 perc alatt készre főzzük.

„Csompó" gulyása

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 75 dkg pörköltnek való marhahús
- 50 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 mokkáskanál majoránna
- 1 evőkanál pirospaprika
- 10 dkg sertészsír
- 4 tojás • 2 pár virsli
- 1 citrom • 2 dl tejföl
- őrölt bors • só.

A húst feldaraboljuk, a zsír felén átpirítjuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát. Megszórjuk pirospaprikával, majoránnával, a citrom reszelt héjával, sóval és borssal ízesítjük. Felengedjük 2,5 dl vízzel, és két óra alatt puhára pároljuk. Belekeverjük a tejfölt, majd tükörtojással, sült virslivel és uborkasalátával tálaljuk.

Töltött káposzta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kisebb káposztafej
- 40 dkg darált hús
- 4 evőkanál sertészsír
- 2 vöröshagyma
- 10 dkg rizs
- 1 evőkanál ketchup
- 1 dl húsleves
- őrölt bors • só.

A káposzta torzsáját kivágjuk, a többit enyhén sós vízben félkészre főzzük, és leveleire szedjük. A zsiradékban megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, beletesszük a rizst, felengedjük a húslevessel, és takaréklángon 15 percig főzzük.

Levesszük a tűzről, sózzuk, borsozzuk, majd beletesszük a húst és a ketchupot. Jól összekavarjuk, majd a káposztalevelekbe osztjuk, és mindegyiket összehajtjuk.

A töltött leveleket egymás mellé rakjuk, öntünk rá 1 dl sós forró vizet, lefedjük, és takaréklángon 30-35 perc alatt készre főzzük.

Borsos karaj

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg sertéskaraj
- szemes bors • só.

A mártáshoz: 2 dl tejszín
- 0,5 dl vörösbor
- 1 evőkanál paradicsompüré
- só.

A húst nyolc darabba vágjuk, megsózzuk, és megszórjuk a szemes borssal. Párolóedénybe tesszük, 12 percig főzzük, majd tányérra osztjuk. A mártáshoz valókat jól összekeverjük, és a karajra locsoljuk.

Füstölt sonka bormártásban

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg sovány füstölt sonka
- 4 dkg vaj
- 2 dl fehérbor
- 2 dl tejszín
- 1 evőkanál liszt
- 3 gyöngyhagyma
- 1 dl borecet
- 5 szem borókabogyó
- 1 evőkanál szárított tárkonylevél
- őrölt bors • só.

Az apróra vágott gyöngyhagymát és a borókát addig főzzük a borecetben, amíg a leve kétharmadára apad. A vaj feléből és a lisztből világos rántást készítünk, levesszük a tűzről, és felengedjük a borral. Sózzuk, borsozzuk, majd tíz perc alatt összefőzzük. Rászűrjük a borecetes levet, hozzáadjuk a tejszínt, és jól elkeverjük. A maradék vajon megsütjük a sonkaszeletek mindkét oldalát, tálra fektetjük, meglocsoljuk mártással, és tárkonnyal megszórva tálaljuk.

Feketegyökeres bárány

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 75 dkg bárányhús • 3 vöröshagyma
- 2 paradicsom • 2 csomó feketegyökér
- 1 fehérrépa • 1 fej fokhagyma
- 2 evőkanál köménylevél vagy 1 kiskanál köménymag
- 2 kiskanál száraz menta
- 4-5 porzószál sáfrány
- fél csokor petrezselyemzöld
- 1 mokkáskanál pirospaprika • őrölt bors • só.

A húst nagyobb darabokra vágjuk, 3 l forró vízbe tesszük, és 1,5 órán át főzzük. Hozzáadjuk a felaprított vöröshagymát, a paradicsomot és a felkockázott feketegyökeret és fehérrépát, majd enyhén megsózzuk. Fél órán át pároljuk, sózzuk, borsozzuk, sáfránnyal, köménylevéllel, pirospaprikával és porrá tört mentával ízesítjük, majd összeforraljuk, és levesszük a tűzről. Beleszórjuk a pépesített fokhagymát és az apróra vágott petrezselyemzöldet, összekeverjük, lefedjük, majd 15 percig érleljük.

Sajtos lisztleves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 5 evőkanál liszt
- 10 dkg sajt • 6 dkg vaj
- 1 vöröshagyma
- 1 liter húsleves • só.

A lisztet aranysárgára pirítjuk és hagyjuk kihűlni. Hozzákeverjük a vajat, majd felmelegítjük, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, és megdinszteljük. Folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a húslevest, megsózzuk, és 20 percig főzzük. Előmelegített tányérokba osztjuk, és tetejét megszórjuk sajttal.

Spanyolhoni roma báránycomb

Elkészítési idő: 80 perc + pácolás

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 szelet bárányborda vagy comb
- 3 dkg vaj • 15 dkg apró gombafej
- 2 dl almabor
- 1 kiskanál apróra vágott metélőhagyma
- 1 mokkáskanál pirospaprika
- őrölt bors • só.

A hússzeleteket bedörzsöljük sóval, borssal és pirospaprikával. A metélőhagymából és az almaborból páclevet készítünk, belerakjuk a húst, és időnként megforgatva és három órán át pácoljuk. Kivajazunk egy tűzálló tálat, beletesszük a szeleteket, ráöntjük a páclevet, rátesszük a gombafejeket és a maradék vajat, és befedve a sütőben puhára sütjük. Burgonyapürét kínálunk mellé.

Kukoricás szegy

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg bárányszegy
- 7,5 dkg farokfaggyú
- 4 cső tejes-viaszos érettségű kukorica
- 4 vöröshagyma • 2 paradicsom • 2 burgonya
- 2 db babérlevél • 2 evőkanál korianderlevél
- 8 szem fekete bors • só.

A farokfaggyút kiolvasztjuk, és megsütjük benne az apró darabokra vágott húst, vöröshagymát és paradicsomot. Felengedjük 2 dl vízzel, felforraljuk, és hozzáadjuk a félbevágott kukoricacsöveket. Negyven perc múlva belerakjuk a felkockázott burgonyát, megsózzuk, beleszórjuk a fűszereket, és készre főzzük.

SZEMELVÉNYEK SOROZATUNKBÓL

A 100 LEGJOBB *sajtos finomság*

A sajtkészítés tudományát a borkészítéssel és a serfőzéssel lehet csak összehasonlítani. Nemcsak ősisége, hanem összetettsége révén, továbbá, hogy a sajtkészítésnél is mikroorganizmusok játsszák a főszerepet.

Véletlen felfedezések egész sora vezethetett odáig, míg az ember rájött, hogy tejelő háziállatainak (szarvasmarha, kecske, juh) tápláló nedve, a tej, ha megromlik, nem kell kidobni. Csak várni kell. A türelmesek pedig, akik tovább vártak, valami csodában részesültek. Sajtnak nevezik ezt a csodát.

Persze, ezek a legelső sajtok mai, kifinomult érzékeinknek bizonyára nem felelnének meg. Talán őseinknek sem ízlett olyan nagyon, de mindenesetre meg lehetett enni. Azután rájöttek arra, hogy ha a szopósborjak egyik gyomrának (az oltógyomornak, ami a négyszeres osztású kérődzőgyomor-rendszer negyedik gyomra) a nedvéből adnak a tejhez, az gyorsabban megalvad, és elmaradnak a kellemetlen, romlott ízek és szagok.

A 100 LEGJOBB *ötlet hidegtálakhoz*

Amikor vendégváráshoz készülődünk, felmerül a kérdés: meleg étel vagy hideg étel kerüljön az asztalra? Amennyiben nem kifejezetten lakomát szeretnénk rendezni, hanem inkább vendégeinkkel kívánunk foglalkozni, beszélgetni, szórakozni, minél több időt együtt tölteni velük, érdemes a hideg ételek mellett dönteni. Nagy előnye ugyanis a hidegkonyhának, hogy az ételek előre elkészíthetők, mégpedig tálalásra készen, és nem kell vendégeinket magukra hagyva, a konyhában főzéssel, sütéssel vagy melegítéssel foglalatoskodnunk. Amikor eljön az étkezés ideje, elég a hűtőszekrényből elővenni az ételeket, és asztalra adni, de azt is megtehetjük, hogy előre az asztalra készítjük az ízlésesen tálalt finomságokat. Ez utóbbi különösen akkor célszerű, amikor nem tartunk külön étkezést, hanem a vendégek – és természetesen a házigazdák is – társalgás, szórakozás közben szeretnének falatozni. Persze nemcsak otthon vehetjük hasznát a praktikus hidegkonyhai készítményeknek: rendezvények, fogadások, vállalati megbeszélések stb. alkalmával is élhetünk velük.

Különösen nyári melegben, ebédre, délutáni étkezésre, vacsorára szintén célszerű a jólesően hűvös, friss, könnyen emészthető hidegétel. Az egyszerűbb, „büfé jellegű" hidegételek, mint pl. a kaszinótojás, az aszpikos sonkatekercs, az imbisz, a hússaláta, franciasaláta vagy a könnyű kocsonyák stb. mellett számtalan „komplettebb" ételt is készíthetünk. Ilyenek például a hideg pástétomok, hideg sültek, hideg halételek, tésztasaláták, májas készítmények, vajas tésztába csomagolt bélszínszeletek, aszpikos marhanyelvtál, a borjú-Stefánia, hideg fasírozott, töltött libanyak – hogy csak néhány ínyencséget említsünk.

A 100 LEGJOBB *recept szabadtűzön*

Varázslatos hangulata van, amikor este körülüljük a tábortüzet, jókat beszélgetve, nótázva, jólesően melegedve a barátságos lángok mellett. Pattognak, szikrát vetnek a zsarátnokok, s a felszökő lángnyelvekbe bámulva hatalmába kerít bennünket a tűz misztériuma. Előkerülnek a borosflaskók, és valaki rákezd egy régi, nagyon régi történetre... Hallgatjuk, s közben évezredek peregnek visszafelé, belemerülünk az ősi múltba. A tűz villódzó fénye titokzatos, imbolygó árnyékokat vetít a fákra, a sátor oldalára.

Aztán, amikor a történetnek vége, s a tűz lassan kihuny, már csak a vörösen izzó parázs fénye világít. „Olyan, mintha egy éjjeli nagyvárost látnánk repülőgépről!" – mondja valaki, s ez visszarepít bennünket a huszonegyedik századba. Felderülnek az arcok, megélénkülnek a parazsat körülülők. Az előre elkészített nyársakat most a parázs fölé tartjuk, hamarosan vidáman serceg a szalonna zsírja, s a csípős füstszagba belevegyül a sülő hagyma illata...

Tartalomjegyzék

Előszó 5

Bableves savanyú káposztával 40
Babos káposzta. 46
Bárány erdei módra 64
Birsalmás tepsis hús 39
Bodzalekvár 18
Bonesi egytálétel. 43
„Bonzó" finom bablevese . 45
Borsos karaj 72
„Buba" töltött paprikája . . 34
Burgonyás csülökleves . . . 16
Cigányasszony eledele . . . 27
Cigánycsorba 65
Cigánykenyér 10
Cigányos sertés körömpörkölt 62
Cigánypecsenye 24
Cigányzöldbab 47
Csávófogó kelkáposztaleves 14
„Csompó" gulyása 70
Csülkös babgulyás 18
Csülkös káposztaleves. . . . 17
Csülök sárközi módra 23
Csuszás lecsó 9
„Dodi" bográcsa. 20
„Dodi" fokhagymás tekercse. 62
Ecetes báránylábszár libanoni módra 46
Erdei romatál 63
Fejtett bableves cigányosan 44
Feketegyökeres bárány . . . 73
Fokhagymás ürücsülök . . . 21
Főtt lábszárhús kásával . . . 32
Friss házikolbász 50
Füstölt sonka bormártásban 72
Füstös hal. 11
Füstös lazac 68
Füstös-húsos káposzta . . . 58
Gombás borjú 67
Gyümölcsös gyöngytyúk. . 70
Hagymás csupa-bab saláta 55
Hagymás sertésvér 57
Hagymás törtbab 48
Húsos derelye. 29
Húsos krumpli 28
„Janó" füstölt kenyérszalonnája. 54
„Janó" sertéspörköltje . . . 10
„Kalányos Pelya" kedvence 19
„Kanalasék" sertésfejsajt különlegessége 52
Káposztás ürü 28
Kásás hurka 56
Kasosi kárászhalászlé 12
Kétszersült gombócok 25
Köles cigányosan 56
„Kuca" étele 11
Kukoricás szegy 75
Lecsós bab tésztával 8
Libaaprólék óriás szemű fehérbabbal. 50
Lőrinci halászlé tésztával. . 13
Marhaborda hagymával . . 64

Marhatekercsek faszénen sütve 60
„Mári" étele 20
Mediterrán lazac 68
Mencsúri eledel 38
Öreglebbencs 69
Őzcsülök valkóiasan 32
Őzlábszár, ahogy „Kanalas Putya" főzi 31
„Paja bá" kedvenc lángosa 26
Pálcikás vándor húsgombócok 34
Paradicsomos húsos tészta 35
„Pipás fasírtja" 30
„Putya" lecsója 8
Ráchal cigányosan 14
„Rafi" ürgepörköltje 12
Rántott zöldpaszuly hagymamártással 53
Rigó Jancsi 15
Roma babgulyás 41
Roma bográcsgulyás 40
„Sabika" káposztája 22
Sajtos lisztleves 74
„Samuka" töltött sertéslába 38
Sárban sült kárász 7
Sátorosok eledele 24
Serpenyős bőségtál 66
Sertéshere-pörkölt 59
Spanyolhoni roma bárányczomb 74
Sült füstölt sertéscsülök . . . 37
„Sutya" disznósajtja 54
„Sutya" májashurkája . . . 49
„Sutya" véreshurkája 51
Szaftos tarjás töltött káposzta 58
„Tárhonás" csülökhús 42
Tejfölös-hagymás hús 36
Töltött „vesalica" 61
Töltött káposzta 71
„Tonyó" finom étele 33
Tormás malac 61
Ünnepi alsó lábszárhús . . . 44
Ürücsülkök nomád módon 48
Vaddisznócsülök barnakéregben 30
Vakarcs 7
Vándorok káposztája 42
Vándorok tálja 36

SOROZATUNK KÖTETEI:

A 100 LEGJOBB

- almás finomság
- befőtt és lekvár
- burgonyás recept
- gombás étel
- gyors étel
- gyümölcsös recept
- hagymaétel
- házi savanyúság
- karcsúsító fogás
- magyar étel
- mártás
- mikrohullámú recept
- olasz recept
- olcsó étel
- ötlet hidegtálakhoz
- paprikás étel
- paradicsomos recept
- pástétom és előétel
- péksütemény és desszert
- pikáns étel
- pizza és lepény
- recept borjúhúsból
- recept darált húsból
- recept erdei gyümölcsökből
- recept kirándulóknak
- recept szabadtűzön
- recept tejfélékből
- recept tőkfélékből
- reformdesszert
- sajtos finomság
- saláta
- spanyol recept
- sütemény
- tészta sülve főve
- tojásétel
- torta
- túrós recept
- ünnepi fogás
- vendégváró falat
- zöldséges finomság

STB KÖNYVEK

ISBN 963-9444-95-2
9 769639 444959
www.stbkonyvek.hu