



Ízörzők – Balatonboglár – receptek

Szűzermék somogyi kolbászos lecsóval, gánicával

Hozzávalók: 60 dkg sertés szűzérme, 30 dkg csípős kolbász, 2 vöröshagyma, 6 tv paprika, 3 paradicsom, 10 dkg füstölt szalonna, só, őrölt feketebors. A gánicához: 50 dkg krumpli, só, 4 evőkanál liszt, 10 dkg sertészsír.

Először a gánicához való krumplit megtisztítjuk, közel egyforma kockákra vágjuk, és kb. 15 perc alatt, sós vízben puhára főzzük. Ezután lecsót készítünk. A füstölt szalonnát felkockázzuk, és zsírára sütjük. A vöröshagymát félfőre szeljük, a paradicsomot, paprikát is felaprítjuk. A szalonna zsírjába először a hagymát üvegesre pirítjuk, majd összesütjük a paprikával, ezután adjuk csak hozzá a paradicsomot, mert az levet enged. Sóval, őrölt borssal ízlés szerint fűszerezzük, és amikor már majdnem kész, beletesszük a karikákra vágott somogyi kolbászt is. Pár perc alatt összesütjük, és levesszük a tűzről. A megpuhult krumpli alatt kevés főzővizet hagyunk, és krumplinyomóval áttörjük. Még forrón összekeverjük kanalanként adagolt liszttel. Addig hagyjuk a tűzön, amíg összeáll a massa, és kicsit elválk az edény oldalától. A zsírt felolvasztjuk, teszünk belőle két evőkanállal egy nagyobb serpenyőbe, amit felforrósítunk. Ebbe szagatjuk bele két kisebb, zsírban megmártott evőkanállal a gánicákat. Egy-egy adagot három-négy alkalommal átfogatunk, és amikor már szép sima a galuska, akkor beletesszük a forró zsírba, és sütés közben kicsit lelapítva, mindkét oldalán aranyló barnára pirítjuk. A szűzpecsenyéről az inakat eltávolítjuk, majd másfél centi vastag szeletekre vágjuk. Tenyérral lenyomkodjuk, klopfolni nem szükséges. Sóval, borssal fűszerezzük. Előmelegített, zsírozott sütőlapon mindkét oldalán hirtelen átsütjük. Tálalásnál egyik oldalra a gánicákat másikkal a szűzerméket sorakoztatjuk, a kettő között üresen maradt helyet beborítjuk kolbászos lecsóval.

Paradicsomleves házi tésztával

Hozzávalók: 1 kg paradicsom, 5 dl zöldség alaplé (vagy húslé), 1 vöröshagyma, 0,5 dl étolaj, 1 kávéskanál só, 1 teáskanál őrölt feketebors, 2 teáskanál cukor, 1 csokor petrezselyemzöld, pár levél bazsalikom, 20 dkg gomolya sajt. A tésztához: 2 tojás, 30 dkg liszt.

A paradicsomokat kicsit bevágjuk, és két percre forró vízbe tesszük. Innét gyorsan hideg vízzel telt tálba merítjük, így már könnyű lehúzni a héját. A vöröshagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, majd étolajban megpároljuk. Közben a paradicsomokat először négyfelé vágjuk, majd a magházát kivesszük, és félretesszük. Ezt pörköltbe, vagy lecsóba elhasználhatjuk. A megmaradt paradicsomhúst kis darabokra vágjuk, és a hagymás zsiradékba tesszük. Amikor megfonnyadt, sóval, borssal, cukorral ízesítjük. Vágunk hozzá petrezselyem- és bazsalikom levelet, majd felöntjük zöldség alaplével. Összeforraljuk. Elkészítjük a levesbetétet. A tojásokhoz annyi lisztet adunk, hogy jó kemény alapunk legyen, ezt

összegyúrjuk, és hűtőszekrényben egy-két óráig állni hagyjuk. Ezután kinyújtjuk, és forrásban lévő vízbe belecsipkedjük. Néhány perc alatt megfő. Ekkor azonnal hideg vízben átöblítjük. A gomolya sajtot kisebb kockákra vágjuk. Tálalásnál a tányér aljába sajt-kockákat és tésztát teszünk, rámerítjük a zöldfűszeres paradicsomlevest, és az egészet bazsalikommal díszítjük.

Balatoni fogassüllő uborkás mártogatóssal

Hozzávalók: 2 süllő, vagy egy nagyobb fogas, só, őrölt feketebors, 1 citrom, 1 csokor petrezselyemzöld, 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg liszt, a sütéshez 0,5 l étolaj. A mártogatóshoz: 50 dkg kígyóuborka, só, őrölt bors, 3 dl tejföl, 4 gerezd fokhagyma. A körethez: 50 dkg újbungonya, só, 10 dkg vaj, 1 csokor zöldfűszer: petrezselyem, snidling, lestyán.

Vizet forralunk, ebbe beletesszük a hideg vízben átdörzsölt, apró újbungonyát. Fedő alatt puhára főzzük. A megtisztított, kibelezett halat fél centinként beirdaljuk, majd sóval, borssal fűszerezük. Fél citrom levével kívül-belül meglocsoljuk. Hasüregébe csokorba szedett zöldfűszereket, és zúzott fokhagymákat teszünk. Lisztben átforgatjuk, és forró zsiradékban, mindkét oldalán szép színesre sütjük. 15-20 perc alatt elkészül. Az uborkát héjával együtt lereszeljük, csipetnyi sót szórunk rá, és kinyomjuk a levét. Összekeverjük házi tejföllel. A fokhagymát apróra vágva tegyük bele. Sóval, borssal ízesítjük, majd a hal és a köret elkészültéig hűtőszekrényben tároljuk. Egy serpenyőben felolvasztjuk a vajat. A zöldfűszereket aprítva rászórjuk, és hirtelen megfuttatjuk rajta. Még mielőtt megbarnulna, rászedjük a főtt újbungonyát, sózzuk, és összekeverjük. A mindkét oldalán szép színesre sült fogassüllőt egy szalvétán lecsepegtetjük. Egy pecsenyéstálra először a köretet tesszük, ez jó támaszt nyújt a halnak. Citromkarikákkal díszítjük, és az uborkás mártogatóssal együtt kínáljuk.

Marha bélszín vargányás metélttel

Hozzávalók: 60 dkg bélszín, 40 dkg libamáj, 4 nagyobb csiperkegomba kalap, 10 dkg füstölt szalonna, 1 vöröshagyma, 25 dkg vargánya, só, őrölt feketebors, 2 dl tejszín, 1 dl száraz fehérbor, 1 csokor petrezselyemzöld. A metélthez: 2 tojás, 30 dkg liszt.

A bélszínt mustárral átkenjük, őrölt borssal megszórjuk, és olajos pácban egy éjszakát állni hagyjuk. A metélthez a tojásokból és a lisztből kemény tésztát gyúrunk, és ezt egy-két óráig hűtőszekrényben pihentetjük. Másnap egy sütőlapot tűzforróra hevítünk, cseppnyi olajat teszünk rá, és ezen mindegyik oldalán, hirtelen átsütjük a sóval, borssal fűszerezett bélszínt, a libamáját és a gombakalapokat is. Közben elkészítjük a ragut. A szalonnát csíkokra vágjuk, majd egy serpenyőben kisütjük a zsírt. A vöröshagymát apróra kockázzuk, és megfonnyasztjuk benne. Amikor üveges, beleborítjuk a kockákra vágott vargányát, és együtt pároljuk tovább. Sóval, borssal fűszerezük, majd tejszínnel felöntve tovább forraljuk. Pár perc múlva hozzáadjuk a fehérbort, és az apróra vágott petrezselyem zöldjét. A gyúrt tésztát kisodorjuk, széles metéltre vágjuk, és forrásban lévő, sós vízben két perc alatt kifőzzük. Hideg vízben átöblítjük, leszűrjük, és a forró, besűrűsödött mártásba borítjuk. Átmelegítjük, és az étel alapjaként tálaljuk. Ráültetjük a bélszínt, majd egy szelet libamáj következik, végül egy gombakalappal koronázzuk meg az ünnepi ételt.

Hideg szamóca krémleves habzóborral

Hozzávalók: 50 dkg szamóca, 10 dkg kristálycukor, 5 evőkanál habtejszín, 1,5 dl habzóbor. A díszítéshez: mentalevél, citrom.

A szamócat megmossuk, zöld szárát eltávolítjuk. Tálba tesszük, megszórjuk cukorral, és ebben egy-két óráig állni hagyjuk, hogy levet engedjen. Ezután leturmixoljuk. Közben beleöntjük a habzóport, és a habtejszínt is. Hagyományos habszifonba töltjük, és egy patronnal felhabosítjuk. Üvegtálkákban tálaljuk, tetejére díszítésként negyedelt eperszemeket, citromhéjat, és mentalevelet teszünk.

Lángoló almás palacsinta

Hozzávalók: 3 alma, 1 teáskanál őrölt fahéj, 5 evőkanál kristálycukor. A tésztához: 4 tojás, 10 dkg liszt, 2 teáskanál cukor, 1 csipet só, 2 dl tej, 1 dl étolaj. A karamellhez: 3 evőkanál kristálycukor, az alma kifacsart leve, 0,3 dl borpárlat. Az almákat meghámozzuk, és nagylyukú reszelőn lereszeljük. Hozzákeverjük a cukrot, és néhány percig állni hagyjuk, hogy kiengedje a levét. Ekkor kicsavarjuk, de a levet félretesszük, mert szükségünk lesz rá a karamellizálásnál. A reszelt almát fahéjjal ízesítjük, és félretesszük, amíg elkészítjük a palacsintákat. A tojásokat két tálba szétválasztjuk. A fehérjéket egy teáskanálnyi cukorral keményre verjük. A sárgákhoz csipetnyi sót, egy teáskanál cukrot, és kevés tejet keverünk. Beleborítjuk a lisztet, és apránként simára kidolgozzuk annyi tejjel, hogy sűrű tészta alapot kapjunk. Ebbe óvatosan, kanalanként tesszük a fehérjehabot. Lassú mozdulatokkal habosra keverjük, és olajjal locsolt, forró palacsintasütőben, a szokásos módon kisütjük. Amikor az összes palacsintával elkészültünk, megtöltjük fahéjas almával. Egy serpenyőben kevés cukrot karamellizálunk, a félretett alma lével összeforraljuk, majd amikor felolvadt a karamell, behelyezzük a töltött palacsintákat, és mindkét oldalukon átpároljuk benne. Tányérra tesszük, borpárlattal meglocsoljuk. Azonnal meggyújtjuk, lángolva kínáljuk.