



Ízörzők – Mosdós – receptek

Tejfölös krumplileves buggyantott tojással

Hozzávalók: 6 nagyobb krumpli, 2 paradicsom, 2 paprika, 1 vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem zöldje, 2 szál zeller zöld, 1 fakanál sertészsír, 1 teáskanál őrölt paprika, 1 teáskanál darált paprika, 1 teáskanál só, 4 tojás, 2 evőkanál tejföl, 1 evőkanál liszt. A hagymát és a krumplit megtisztítjuk, és kockákra vágjuk. A paprikát és a paradicsomot is felaprózzuk. A zsírt fazékban felmelegítjük. Megfonnyasztjuk rajta a hagymát. Hozzáadjuk a paprikát és paradicsomot, majd együtt dinszteljük tovább. Összevágjuk a petrezselyem-és zeller zöldjét, és a lecsós alapba borítjuk. Pár perc múlva hozzáadhatjuk az őrölt és darált paprikát, majd a kockákra vágott krumplit is belekeverjük. Ízlés szerint sózzuk. Az egészet felengedjük másfél liter vízzel, és húsz percig lefedve főzzük. Elkészítjük a habarást. A tejfölt egy kevés vízzel meghígítjuk, beletesszük a lisztet, és az egészet simára keverjük. Amikor a krumpli megpuhult, behabarjuk a levest, felforraljuk, és beleütjük a tojásokat. Készre főzzük, és már tálalhatunk is. Aki szereti, kevés ecettel savanyíthatja az ízét.

Töltött fonott kalács sárgatúróval

Hozzávalók: 75 dkg liszt, 1 tojás, 2,5 dkg élesztő, 4 dl sós víz, fél dl tej, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál sertészsír. A kalács kenéséhez: 1 tojás sárgája, 1 evőkanál tej, 1 evőkanál étolaj. A töltelékbe: 10 dkg füstölt szalonna, 1 nagyobb vöröshagyma, 2 paprika, 4 főtt tojás, 25 dkg gomba, 10 dkg sajt, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál őrölt paprika. A sárgatúróhoz: 1 liter zsíros tej, 8 tojás, 16 dkg cukor, csipetnyi só, 2 vaníliás cukor. A tejet meglangyosítjuk, beletesszük a cukrot és az élesztőt. Az élesztőt nem szükséges előre felfuttatni, elegendő, ha a tésztában megkel. A lisztet tálba készítjük, hozzáadjuk az élesztős tejet, a langyos, sós vizet, a tojást, és jó alaposan kidolgozzuk. Kicsit keményebb tésztánk lesz, mint a kalácsoknál szokás, ezt lazítjuk még kevés sertészsírral. Amikor már ruganyos, sima a kalácsnak valónk, lelisztezzük, és konyharuhával letakarva fél óráig kelesztjük. Közben elkészítjük a tölteléket. A szalonnát kockákra vágjuk, és zsírára sütjük. Ráborítjuk a felaprózott vöröshagymát, és üvegesre pároljuk benne. Ekkor beleöntjük a kockára vágott paprikát, a felaprított petrezselyemzöldet, gombát és fokhagymát. Addig sütjük, amíg a leve elpárolog. Ekkor fűszerezzük őrölt borssal, és paprikával. Kihűtjük, ezután keverjük csak hozzá a kis kockákra szelt kemény tojásokat, és ráreszeljük a sajtot is. A megkelt tésztát lisztezett deszkán átgyúrjuk, és hat egyenlő részre vágjuk. Ezeket egyenként hosszúkas formára kisodorjuk. A tepsi méretének másfélszeresére nyújtjuk. A tészták széleit vizes ecsettel megkenjük, és gombás töltelékkel megtöltjük. Feltekerjük, és három rudat egymás mellé helyezünk. Az egyik végüket összeillesztjük, megvizezzük, és enyhén összenyomjuk. Kicsit aláhajtjuk, majd megfonjuk a kalácsot. A

másik végét is megvizezzük, majd összenyomjuk a rudakat, és itt is aláhajtjuk. Kizsírozott tepsibe helyezük. A második kalácsot ugyanígy készítjük el. Negyed óráig ezután is kelesztjük. Közben egy tojás sárgáját egy evőkanál tejjel és egy evőkanál étolajjal elkeverünk. Ezzel kenjük át a kalácsok tetejét. Kicsit vízzel is megspricceljük, majd előmelegített sütőben 20-25 perc alatt kisütjük. A sütőből kivéve ismét megvizezzük, és rézsütösen szeleteljük. A sárgatúrót lehetőség szerint házi tejből készítjük, amit a kétféle cukorral felforralunk. A tojásokat lazán elhaboljuk a sóval, de hagyjuk kicsit darabosra, hogy szépen mutasson majd a túróban. A forrásban lévő tejbe borítjuk, és folytonos keverés mellett addig főzzük, amíg a túró és a savó szétválik. Egy lábasra szűrőt helyezünk, kibéleljük sűrű szövésű anyaggal, és ezen át lecsepegtetjük a savót. Amikor a java már az edénybe lefolyt, az anyagot összekötjük, és egy éjszakán át fakanálra kötve hagyjuk csepegni. Másnap kivesszük, felszeleteljük, és a kalácshoz tálaljuk.

Szüretes krumpli kakashússal

Hozzávalók: 1 kakas húsa, 5 vöröshagyma, 4 paprika, 3 paradicsom, 1 csípős paprika, 2 teáskanál őrölt paprika, 1 teáskanál őrölt csípős paprika, 1 púpos teáskanál só, 2 fakanál sertészsír, másfél kg krumpli. A kakast megkopasztjuk, átmoszuk, és kisebb darabokra vágjuk. A hagymát, paprikát és paradicsomot felkockázzuk. A krumplit megtisztítjuk, és hasábokra szeleteljük. Egy nagyobb lábasban felolvasztjuk a sertészsírt. Rápakoljuk a hagymát, paprikát, paradicsomot, és megsózzuk. Ezeket együtt dinszteljük, majd amikor már megpárolódtak, megszórjuk kétféle őrölt paprikával. Beleforgatjuk a kakashúst, öntünk alá kevés vizet, a tetejére helyezük az egész csípős paprikát, és fedő alatt, kb. háromnegyed óráig főzzük. Idő közben figyeljük, és ha szükséges, mindig csak kevés vízzel pótoljuk a levét. Amikor a hús már majdnem puha, beleborítjuk a krumplit, összekeverjük, és együtt készre főzzük. Ízlés szerint a végén még sózhatjuk.

Édes kevert sütemény

Hozzávalók: (1 sütő tepsizhöz) 8 tojás, 24 dkg sertészsír, 1 vaníliás cukor, másfél csomag sütőpor, 1 csipetnyi só, 40 dkg cukor, 40 dkg liszt, 2,5 dl tej, 1 citrom reszelt héja. A tetejére: 15 dkg magozott meggy, 15 dkg őszibarack, 15 dkg körte, vagy bármilyen gyümölcs. A tepszi előkészítéséhez zsír és liszt. A tojásokat szétválasztjuk két tálba. A sárgákat a sertészsírral, cukorral, citromhéjjal és vaníliás cukorral habosra keverjük. A tejet meglangyosítjuk, és azt is beleöntjük. A sütőport a lisztbe szórjuk, és hozzáadjuk. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, majd a sütemény tésztájába óvatosan belekeverjük. A tepsit zsírral kikenjük, és liszttel megszórjuk. Beleöntjük a tésztát és elegyengetjük benne. A gyümölcsöket megtisztítjuk, kisebb darabokra vágjuk, és a sütemény tetejét gazdagon megszórjuk vele. Készíthetjük télen befőttel, dióval, vagy mákkal is. Előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt megsütjük. Aki szereti, megszórhatja porcukorral, kihülés után szeletelhető.

Húsgombócós lecsó

Hozzávalók: 50 dkg darált sertéscomb, 5 dkg rizs, 1,5 kg paprika, 1 kg paradicsom, 3 vöröshagyma, 15 dkg füstölt szalonna, 5 dkg sertészsír, 2 tojás, 2 teáskanál só, 2 kávéskanál őrölt feketebors, 5 teáskanál őrölt paprika, 4 gerezd fokhagyma. Először a gombócokat készítjük el. A rizst megfőzzük, és kihűtjük. A darált sertéscombhoz hozzáadjuk a rizst, három teáskanál őrölt paprikát, egy kávéskanál őrölt borsot, két egész tojást, egy teáskanál sót, és két gerezd zúzott fokhagymát. Jó alaposan összedolgozzuk, majd vizes kézzel kisebb gombócokat

formálunk belőle. Ezeket tányérra tesszük. A lecsóhoz a zsírban kisütjük a csíkokra vágott füstölt szalonnát és a felkockázott vöröshagymát. Amikor üvegesre párolódott a hagyma, hozzáadjuk a darabolt paprikát, egy teáskanál sót, két gerezd tört fokhagymát, egy kávéskanál őrölt borsot, két teáskanál őrölt paprikát, és a paradicsomot is. Összekeverjük, és lefedjük, hogy elegendő levet engedjen. Amikor már jó bőséges lé képződött a lecsó alatt, ráhelyezzük a húsgombócokat, újra lefedjük a lábast, és 10-15 percig hagyjuk, hogy az étel gőzében kicsit összeálljanak a gombócok. Utána már rázogathatjuk, óvatosan kevergethetjük az ételt. Készre főzzük, friss kenyérral kínáljuk.

Mágnás dióspite

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 18 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 1 csomag sütőpor, 1 csipetnyi só, 1 tojás, 2 citrom. A töltelékbe: 15 dkg darált dió, 2 dl baracklekvár, 20 dkg porcukor, 7 tojás, 1 vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja. A tetejére 1 tojás. A tepszi előkészítéséhez 1 evőkanál sertészsír, 1 evőkanál liszt. Egy tálba borítjuk a tészta hozzávalóit: a lisztet, sütőport, sót, margarint, porcukrot, tojást. Belereszeljük a citromok héját, és a kifacsart citromlével összeállítjuk a tésztát. Egy kicsit nagyobb darabot lisztezett gyúródeszkára teszünk, a kisebbiket a tálban hagyjuk. Akkorára sodorjuk a tésztát, hogy a zsírral kikent, meglisztezett tepsink alját beborítsa. Sodrófa segítségével belehelyezzük a sütőformába, elnyomkodjuk benne, hogy beterítse teljesen, és gazdagon átkenjük baracklekvárral. Elkészítjük a tölteléket. A tojásokat szétválasztjuk. A sárgákhoz porcukrot, vaníliás cukrot, citromhéjat adunk, és habosra keverjük. A fehérjéket kemény habbá verjük, majd a dióval felváltva óvatosan a sárga krémbe adagoljuk. Ezt a habos tölteléket borítjuk a lekváros tészta tetejére, és elsimítjuk rajta. A tálban maradt tésztából rácsokat készítünk rá. Lisztezett gyúródeszkán átfogatjuk, eldaraboljuk, ezeket egyenként hosszú, vékony rudacskákká sodorjuk, és a sütemény tetejére helyezzük. Egy egész tojást villával felferünk, és átkenjük vele a tésztacsíkokat. Forró sütőbe helyezzük. 15 perc után kicsit lejjebb vesszük a hőfokot, és további 30 percig takarékon sütjük. Amikor szép aranysárgára pirult kivesszük, kihűtjük, porcukorral megszórnuk, és kockára vágva kínáljuk.