



Ízörzők – Nagyszakácsi –receptek

Juhtúrós pogácsa

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 teáskanál só, 5 dkg élesztő, 2 dl tej, 1 teáskanál cukor, 25 dkg sertészsír, 25 dkg vaj (vagy margarin), 30 dkg juhtúró, 3 tojás, 3 dl tejföl.

A tejet kevés cukorral meglangyosítjuk, és belemorzsoljuk az élesztőt. Félretesszük, hagyjuk megkelti. Közben a lisztet sóval összekeverjük. Elmorzsoljuk benne a zsírt, a vajat, és a juhtúrót. Beleütünk 2 tojást, és a tejben megkelt élesztőt is hozzákanalazzuk, de a tejet nem borítjuk bele, csak az élesztőt a tetejéről! Tejföllel meggyúrjuk a pogácsatésztát. Amikor jól kidolgoztuk, gyúródeszkára borítjuk, egy nagy cipót alakítunk belőle, és legalább fél óráig, konyharuha alatt pihentetjük. Utána 2 centiméter vastagra sodorjuk, majd késsel bevagdossuk a tetejét. Közepes pogácsanyomóval kiszaggatjuk, és kézzel még megsodorjuk a pogácsák alját, hogy szép formásak legyenek. A tepsit nem szükséges kizsírozni. Belerakjuk a pogácsákat, tetejüket felvert tojással átkenjük, és további 20 percig állni hagyjuk, csak utána tesszük a sütőbe.

Szárazbab főzelék fasírttal és füstölt körömmel

Hozzávalók: (6 főre) 2 füstölt sertésköröm, 3 bögre szárazbab, 2 evőkanál sertészsír, 2 evőkanál liszt, 3 babérlevél, 2 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál őrölt fűszerpaprika, 2 dl tejföl, 1 evőkanál ecet. *A fasírthoz:* 1 kg darált sertéshús, 5 zsemle, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál őrölt feketebors, 4 teáskanál só, 1 teáskanál őrölt fűszerpaprika, 5 tojás, a tepsikikenéséhez sertészsír.

A babot előző este beáztatjuk, és a körmöt is vízben előfőzzük. Másnap ennek a főzőlevébe tesszük fel a leszűrt babot. A körmöt friss vízzel felengedjük, és puhára főzzük. A babot babérlevéllel, fokhagymával ízesítjük. Főzés közben, ha szükséges, az elfőtt levét pótoljuk. Közben elkészítjük a fasírozottat. A darált húsba belemorzsoljuk a vízbe beáztatott, és kicsavart zsemléket. Fűszerezzük őrölt borssal, sóval, paprikával, belenyomjuk a megtisztított fokhagymagerezdeket, és a tojásokat is hozzáadjuk. Kézzel jó alaposan összedolgozzuk a masszát. Kizsírozott tepsibe két rudat formálunk belőle, és előmelegített sütőbe tesszük. Öt perc múlva kivesszük, és felvert tojással átkenjük a tetejét, majd visszatoljuk, és kb. 45 perc alatt készre sütjük. A főzelékhez rántást készítünk. A vöröshagymát megtisztítjuk, felkockázzuk, és sertészsírban megpároljuk. Összekeverjük liszttel, belenyomjuk a fokhagymát és világos barnára pirítjuk. Hozzáadjuk a paprikát, felengedjük vízzel, és szűrőkanálón keresztül besűrítjük vele a babot. Megkóstoljuk, és ha szükséges, kicsit még sózhatjuk. A tejfölt az ecettel összekeverjük, és belecsorgatjuk a főzelékbe.

Disznótoros hurka-kolbász

Hozzávalók: a hurkához: 2 disznófej, 2 kg sertésbőr, 2 kg húsos szalonna, 2 kg sertéstüdő, 2 db szív, 4 vese. 7 vöröshagyma, 6 babérlevél, 1 nagyobb fej fokhagyma, 2 evőkanál sertézsír, 4 tasak majoránna, 2 tasak őrölt feketebors, ízlés szerint őrölt fűszerpaprika és só, 3 kg rizs, a sertés felfogott vére. *A kolbászhoz:* 8 kg sertés lapocka, 2 kg húsos szalonna, 1 fej fokhagyma, 1 dkg őrölt kömény, 4 dkg őrölt feketebors, 15 dkg őrölt fűszerpaprika, 20 dkg só, 4 dl forró abalé.

A hurkához egy nagy üstben vizet forralunk, és beletesszük a megtisztított, nagyobb darabokra szétvágott húsféleségeket. Négyfelé vágva hozzáadunk 5 megtisztított vöröshagymát, hat babérlevelet. Fűszerezzük 1 tasaknyi majoránnával, ugyanannyi őrölt borssal, 2 evőkanál sóval, fedőt teszünk rá, és két óra alatt puhára főzzük. Közben a kolbászhoz való húsokat összedaraboljuk, és ledaráljuk. Fűszerezzük köménnyel, borssal, paprikával, sóval. A fokhagymát megtisztítjuk, átnyomjuk. A hurka főzőlevéből kivesszünk négy decire valót, és a fokhagymára öntjük. Az egészet a kolbászhúshoz keverjük. Megkóstoljuk, és ha szükséges, még fűszerezhetjük, majd megtisztított bélbe töltjük. Elpározzuk és kisütjük, vagy füstre tesszük, de hűtőszekrényben felhasználásig le is fagyaszthatjuk. A hurkának való húsokat az abaléből kivesszük. A levet leszűrjük, és hatliternyit visszateszünk a tűzre. Beleborítjuk a rizst, és megfőzzük. Amikor megpuhult, hűlni hagyjuk. A kövesztett húsokat a csontokról leszedjük, ledaráljuk. Beleborítjuk a rizst, fűszerezzük 3 csomag majoránnával, ízlés szerint feketeborssal, fűszerpaprikával. 2 vöröshagymát felkockázzunk, zsírban megpárolunk, és ezt is hozzákeverjük. Legvégül a sertés vérét öntjük bele. Alaposan összedolgozzuk, megsózzuk, és bélbe töltjük. Nyolevan fokos vízben fél órát abáljuk, majd kivesszük, és letakarva kicsit hűlni hagyjuk. Utána süthetjük, vagy lefagyaszthatjuk.

Szilvalekváros tutyi

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2 dl tej, 5 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 1 tojás, 45 dkg sertézsír, és annyi liszt, amennyit a massa felvesz (kb. 70 dkg), 1 evőkanál só. A közepébe szilvalekvár, a tetejére 1 tojás.

A krumplit meghámozzuk, felkockázzuk, és puhára főzzük. Áttörjük, és langyosra hűtjük. A cukrozott, langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt. Egy nagyobb tálba öntjük a megkelt élesztős tejet, beleütjük a tojást, hozzáadjuk a zsírt, a sót, és annyi liszttel dolgozzuk össze, hogy pogácsa állagú, puha tésztát kapjunk. Gyúródeszkán is átdolgozzuk, és egy centi vastagra kisodorjuk. Négyzetekre vágjuk, közepükbe szilvalekvár halmokat teszünk, a sarkait összefogjuk, felhúzzuk, és összenyomkodjuk, hogy a lekvár ne folyjon ki belőle. Kikent tepsibe tesszük, tetejüket felvert tojással átkenjük, és előmelegített sütőben készre sütjük.

Királyi lakomás tál

Pulykacomb és csülök hajtogatott tésztában: A húsokat sóval, borssal, fokhagymával fűszerezve elősütjük. Leveles vajas tésztát vékonyra kinyújtunk, négyzeteket vágunk belőle, és ezekbe belecsomagoljuk az elősütött pulykacombokat, és csülök darabokat. Előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt készre sütjük.

Töltött tüskepecsenye: Sertés szűzpecsenyét sóval, borssal, köménnyel, fokhagymával fűszerezzük, közepükbe libamájat és házi sonka darabokat töltünk. Alufóliába tekerve megsütjük, és kihűtve szeleteljük.

Harcsa szalonnás káposztával: A megtisztított harcsát csipetnyi borssal, kaporral, sóval fűszerezzük. Egy hőálló tálba savanyú káposztát halmozunk, megszórjuk kockákra vágott füstölt szalonna, és sonka darabkákkal, tetejére tesszük a harcsát, és harminc perc alatt megsütjük.

Pisztráng hagymás káposztával: Sütőedényt kizsírozunk, aljába savanyú káposztát teszünk, lilahagymát vágunk rá. Tetejére megtisztított, sóval, borssal fűszerezett pisztrángot helyezünk. Sütőben készre sütjük.

Csirkecomb savanyú káposztával: A combokat kicsontozzuk, majoránnával, sóval, borssal, bazsalikommal, fokhagymával fűszerezzük, savanyú káposztával körberakjuk, kevés zsírt is teszünk alá, és sütőben megsütjük.

Almás és szilvás rétes

Hozzávalók: a szilvás töltelékhez: 2 dl étolaj, 25 dkg zsemlemorzsza, 2 vaníliás cukor, 5 dkg porcukor, 1 kg szilva (vagy szilvabefőtt), 6 dkg cukor, 2 kávéskanál őrölt fahéj. Az almás töltelékhez: 2 kg alma, 15 dkg kristálycukor, 3 teáskanál fahéj, 20 dkg darált dió, 3 csomag vaníliás cukor, 15 dkg porcukor. A rétestésztához: 2 kg liszt, 2 dkg só, 2 tojás. A locsoláshoz 15 dkg sertészsír, 2 dl étolaj, 3 tojás, 9 dl tejföl, 1-2 dl tej. A tepsik kikenéséhez zsír. Elsőként a töltelégeket készítjük el. A szilvás réteshez olajban megpirítjuk a zsemlemorzsa, és felöntjük 2 dl vízzel. Átkeverjük, kicsit még főzzük, majd félretesszük hűlni. A szilvát kimagozzuk, kisebb darabokra vágjuk. Megcukrozzuk, megszórjuk őrölt fahéjjal, összekeverjük, és szűrőkanálban hagyjuk lecsepegni. Amikor a morzsza teljesen kihűlt, vaníliás cukorral, és porcukorral összekeverjük. Az almás töltelékhez az almákat megtisztítjuk, és lereszeljük. Cukorral, fahéjjal ízesítjük, és amikor levet ereszt, jól kinyomkodjuk. A darált diót vaníliás cukorral, és porcukorral összekeverjük. A rétestésztához nagy dagasztótálba öntjük a lisztet, sót, tojást teszünk bele, és langyos vízzel összeállítjuk. Jól kidolgozzuk, hogy hólyagos legyen. Lisztezett gyúródeszkán 6 cipóra osztjuk. A zsírt és az olajat összemelegítjük. A cipók tetejét kicsit megsodorjuk, és zsiradékkal átkenjük, nehogy megszáradjanak. 10 percig pihentetjük. A tojások fehérjét habnak felverjük, belekeverjük a tejfölt, végül a tojások sárgáját. Amennyiben túl sűrű, kevés tejjel hígítunk rajta. A tepsiket kizsírozunk. A buccikat lisztezett asztalterítőn egyenként széthúzzuk úgy, hogy kb. 5 centire lenyúljon az oldala. Meglocsoljuk zsírral, megszórjuk cukros dióval és kinyomott reszelt almával, tojásos tejfölt kanalazunk a tetejére. A szélét leszedjük, felgömbölyítjük (ezekből később átgyúrva újabb rúd rétest készíthetünk). A rétest a terítő segítségével két oldalról a közepe felé felhajtjuk, tepsibe rakjuk. A rudak tetejét is meglocsoljuk zsírral és tejföllel, majd előmelegített sütőben megsütjük. A szilvás rétesnél a kinyújtott tésztát meglocsoljuk zsírral, megszórjuk zsemlemorzsaival és szilvadarabkákkal, majd tejfölt is teszünk rá, nehogy száraz legyen. Leszedjük a szélét, felhajtjuk a rétest, és zsírral-tejföllel locsolva kisütjük. Porcukorral megszórva kínáljuk.