

RECEPTGYŰJTEMÉNY

Á LA BAROSS

NEM CSAK AZ ÜNNEPEKRE...



AHOGY A
BAROSS GÁBOR KÖZGAZDASÁGI ÉS
KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ SZAKKÖZÉPISKOLA
TANTESTÜLETE ÉS ALKALMAZOTTI KÖZÖSSÉGE „KIFŐZTE” ...

A kötetben olvasható receptek iskolánk tanárainak, munkatársainak nagy kedvencei.

Köszönet mindenkinek,
aki szakácművészetének legsikeresebb, legnépszerűbb, legfinomabb darabjait
– legyen az saját, vagy szerzett kreáció –
megosztotta a közösséggel.

Mészáros Eszter
(a kötet szerkesztője)

ÁRPÁ SINÉ DR. TÓTH ERZSÉBET

FOKHAGYMA-KÚRA

A kötetben olvasható ételek jelentős része garantáltan megemeli a vérnyomásunkat. Ezt ellensúlyozva már karácsony előtt készítsük el a receptet.

35 dkg fokhagymát összenyomva beleteszünk 3 dl tiszta szeszebe. Egy normálméretű befőttesüvegben elfér. Összerázzuk, hogy 10 napig ázzon a fokhagyma. Naponta felrázzuk. 10 nap után leszűrjük, és az alábbi táblázat alapján fogyasztjuk. Lehet tejbe, vízbe, teába csepegetni, evés előtt kell meginni. A 10. nap után pedig - amíg a fokhagymás szesz tart - minden alkalommal 25-25 csepp naponta háromszor.

| NAP | REGGEL | DÉLBEN | ESTE |
|-----|----------|----------|----------|
| 1. | 1 csepp | 2 csepp | 3 csepp |
| 2. | 4 csepp | 5 csepp | 6 csepp |
| 3. | 7 csepp | 8 csepp | 9 csepp |
| 4. | 10 csepp | 11 csepp | 12 csepp |
| 5. | 13 csepp | 14 csepp | 15 csepp |
| 6. | 15 csepp | 14 csepp | 13 csepp |
| 7. | 12 csepp | 11 csepp | 10 csepp |
| 8. | 9 csepp | 8 csepp | 7 csepp |
| 9. | 6 csepp | 5 csepp | 4 csepp |
| 10. | 3 csepp | 2 csepp | 1 csepp |

HÁZI SAJT - könnyen elkészíthető, garantáltan tartósítószer-mentes

Hozzávalók: ahány liter tehenet látott tej, annyi evőkanál tengeri só és annyi evőkanál 20 %-os ecet. 5 liter tejből kb. 70 dkg sajt lesz. 2-3 literes adagokat célszerű készíteni.

A tejet feltesszük forni, és ha már melegszik, beletesszük a sót. Egészen felforraltjuk - éppen csak ki ne fusson, ezért ajánlatos egy nagyobb edény - majd levesszük a lángtól. Beletesszük az ecetet, visszatesszük a lángra és 40 másodpercig forraljuk (40-ig számolunk), lehet egy kicsit kevergetni is. Vigyázni kell, ki ne fusson, takarékon érdemes ekkor forralni.

A sajt majdnem elkészült, le kell szűrni. A szűrőbe egy konyharuhát teszünk, belemerjük a „tejet”. Ekkor még lágy, hagyjuk lecsepegni a savót. Ha semmit nem teszünk hozzá, ebből lesz a natúr sajt. Lehet ízesíteni: különféle hagymák, kömény, zöldfűszerek, dió, sonka, paprika, stb. Ezeket az „ízbombákat” a még lágy sajtba szórjuk. Összekeverjük, kissé megnyomkodjuk, majd konyharuhával együtt egy tálkába rakjuk. A konyharuhát összehajtogatjuk a sajton. Le is lehet nyomni nehezezzel, ekkor egy kicsit keményebb sajtot kapunk. A konyharuha még szív magába savót. Ha nem teszünk rá nehezezzet, akkor a tálkával együtt fejtetőre fordítjuk a sajtot, ekkor lehet alá újabb összehajtogatott konyharuhát tenni, jobban elissza a savót. Ha kihűlt, már fogyasztható.

Tipp: A natúr sajtot (valószínűleg az ízesített variációkat is) lehet rántani, nem folyik szét. Különféle salátákhoz is lehet belőle kockázni, vagy fűszeres olívaolajba tenni és pácolás után sokrétűen felhasználni.

TEHÉNTÉJBŐL KÉSZÜLT HÁZI JOGHURT

A felforralt tejet langyosra hűtjük. Egy doboz élőflórás natúr joghurtra (Activia) kb. 1-1,5 liter langyos tejet öntünk, összekeverjük és „melegágyba” tesszük, azaz betakarjuk pléddel. Így lassabban hűl ki. Másnapra már kész a 1,5 liter finom natúr joghurt, ami gyümölcsökkel ízesíthető. Ha a natútból egy pohárára valót hagyunk, ebből újra készíthető joghurt.

SÁRGATETEJŰ

Hozzávalók a tésztához:

- * 45 dkg liszt
- * 12 dkg zsír
- * 15 dkg cukor
- * 1 tojás
- * 1 sütőpor, kakaó

A tésztát jól kidolgozzuk, 3 részre osztjuk, egyik kakaós legyen. A lapokat lekvárral megkenjük, dióval meghintjük. Megsütjük.

Máz: 3 tojás sárgáját 15 dkg porcukorral kikeverjük és a sült tésztára öntjük.

ROZMARINGOS CSIRKE

Hozzávalók:

- * 6 csirkemell filé
- * 25 dkg gomba
- * 1 citrom leve és héja
- * 1 evőkanál rozmaring
- * 1 mokkáskanál pirospaprika
- * 2 gerezd fokhagyma
- * fél dl olaj, 2 dl főzőtejszín, bors, só



A húsokat beleforgatjuk a páclébe (citromhéj, citromlé, rozmaring, paprika, fokhagyma, só, bors) és legalább 10 percre benne hagyjuk. (Előző este is előkészíthetjük.)

Az olajban félbarnára sütjük a húsokat, kiszedjük külön edénybe. A visszamaradt olajban puhára pároljuk a felszeletelt gombát. Visszatesszük a húst, hozzákeverjük a tejszínt (tejfölt is lehet, kicsit pikánsabb lesz), 5 percre főzzük. Ha kell, utóíűszerezzük, majd főtt rizszel vagy tésztával körítjük.

Jó tudni: A rozmaring erőtéljes aromája fantasztikus ízeket kölcsönöz az ételnek, legyen szó csirkéről, kacsaról, sertésről vagy halról, de akár desszertek készítéséhez is felhasználhatjuk. Sárgabarack, narancs és citrom elengedhetetlen kísérője. Kiváló fájdalomcsillapító, remek étvágyjavító, serkentőleg hat a központi idegrendszerre.

ÁCS GABRIELLA

TÚRÓS MUFFIN

Hozzávalók:

- | | | |
|--------------------|-------------------|--------------------------------------|
| * 18 dkg liszt | * 5 dkg teavaj | * 25 dkg túró |
| * 2 tojás | * 0,5 dl tej | * 3 evőkanál baracklekvár |
| * ½ csomag sütőpor | * 15 dkg porcukor | * ½ rúd vanília (vagy vanília aroma) |
| | | * mazsola, só |

A tojásokat a vajjal, a cukorral és a túróval robotgépben kikeverjük, hozzáadjuk a vaníliaaromát, a lekvárt, hozzászítaljuk a sütőporral elkevert lisztet, a mazsolát és egy kis sót. Előmelegített sütőben 170 fokon kb. 15 percre (tűpróba) sütjük.

BATÁNE KOLLÁR MÁRIA

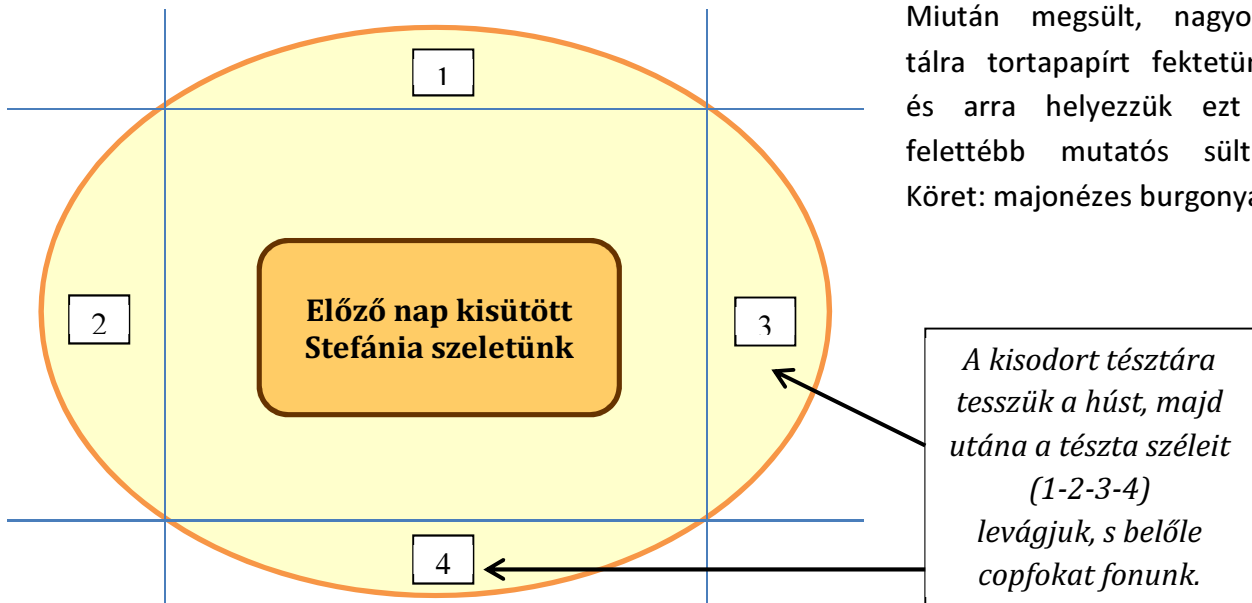
KELT TÉSZTÁBAN SÜLT STEFÁNIA SZELET

4 fő részére 60 dkg sertés darált húst vásárolunk a hentesnél. Ezt már a Szenteste előtti napon egyben megsütjük, hűtőbe tesszük. Másnap kelt tésztát készítünk.

Hozzávalók:

- * 50 dkg liszt
- * 2 tojássárgája
- * 6 dkg zsír, vagy margarin
- * 2 dkg élesztő
- * 3 dl tej
- * kis kanál cukor, 1 kanál só

1 dl langyos tejjel, a cukorral, az élesztővel és a liszttel kovászt készítünk. A tojás sárgákat a sóval elkavarjuk, hozzáöntjük a tejet. A liszt közepébe mélyedést készítünk, abba öntjük a hozzávalókat a kovással együtt. Fakanállal jól összekeverjük, hozzáadjuk az olvasztott vaját, amivel jól kidolgozzuk. Langyos helyen 1 órán át kelesztjük. Amikor a tészta megkelt, deszkán kinyújtjuk ujjnyi vastagságúra. A közepére helyezük az előző nap kisütött Stefánia szeletet. Négyzetletűre vágjuk a tésztát úgy, hogy bele tudjuk göngyölni a húst. A szélekből leeső maradékokat három részre bevagdaljuk, mintha copfot fonnánk, befonjuk mind a négy szél maradékát. Miután ez megtörtént, a kizsírozott tepsibe helyezett göngyölt húst körbefogjuk a fonattal, egy fonatot a tetejére is helyezünk. Tojással megkenjük és fogyasztás előtt fél órával betesszük a sütőbe sülni.



Miután megsült, nagyobb tálra tortapapírt fektetünk, és arra helyezük ezt a felettebb mutatós sültet. Köret: majonézes burgonya.

ÖCSI KEDVENCE

Hozzávalók:

- * 2 csomag babapiskóta (nem kell mind)
- * 1 csomag Aranka hideg puding (elkészíthető főzött Oetker pudingból is, ha kihűlt)
- * 2 db banán, 1 csomag gesztenyepüré
- * fél deci rum
- * 1 liter tej
- * tetejére csokis máz (3 kanál kakaó + 3 kanál porcukor + pici tej + 2 dkg margarin + 1 kanál rum)

4 deciliter tejbe rumot öntünk, majd ebben áztatjuk (nem sokáig) a babapiskótát és lerakjuk a jénai aljába. Ráhalmozzuk a habbá vert Aranka pudingot, a tetejére jön a vékony karikákra vágott banán, majd ráreszeljük a gesztenyepürét. Befedjük rumos tejbe áztatott babapiskótával, és csokis mázzal leöntjük, amibe természetesen szintén teszünk rumot. Hűtőben tárolni, szeletelve tálalni!

BERTHÁNÉ HÁRI GABRIELLA

HAMIS MARCIPÁN

Hozzávalók:

- * 50 dkg porcukor
- * 1 dl tej
- * 15 dkg finomliszt
- * 15 dkg Rama margarin
- * 2 evőkanál Nesquik kakaópor
- * 10 dkg kókusz
- * mandula aroma



A porcukrot a tejjel gyöngyözésig főzzük, majd belefőzzük a lisztet. Utána levesszük a gáztól és belekeverjük a margarint. Az elkészült masszát háromfelé osztjuk: az elsőbe belekeverjük a kókuszt, a másodikba a kakaóport, a harmadikba mandulaaromát csepegtetünk. Egy tálcára először a fehér, majd arra a barna, legvégül a zöld masszát kenjük el. Hűtőbe tesszük, kb. 5-6 óra múlva apró kockákra szeletelhetjük.

RAFFAELLO

Hozzávalók:

- * 1,5 dl víz
- * 25 dkg Rama margarin
- * 25 dkg tejpör
- * 20 dkg porcukor
- * 20 dkg kókusz (belekeverni)
- * 10 dkg kókusz (beleforgatni)

A vízben a margarint felolvasztjuk, majd elzárjuk alatta a gázt. Először a porcukrot keverjük bele, majd a kókuszreszeléket, legvégül a tejpört. Az így elkészült masszát 24 órára hűtőbe tesszük, másnap kis golyókat formázunk belőle, mandulát tehetünk a közepébe, majd kókuszreszelékbe forgatjuk.

Pedagógusok figyelmébe: a könnyen elkészíthető és rendkívül mutatós kockákra vágott marcipánfalatkákat és kókuszos golyócskákat nemcsak az ünnepi vendégsereg fogadására készíthetjük el, jó szolgálatot tesznek a szerenád idején is.

CSOKI LIKÓR

Hozzávalók:

- * 2 üveg sör
- * 1 kg porcukor
- * 2 dl finomszesz
- * 2 dl rum
- * 2 csomag vaníliás cukor
- * 10 dkg kakaópor (nem cukrozott)

A hozzávalókat beleöntjük egy nagy tálba, jól kikeverjük, üvegekbe töltjük, hűtőbe tesszük. Másnap már a karácsonyfa mellett üdögélve kortyolgatjuk.

TÚRÓTORTA

Hozzávalók:

a piskótához

- * 2 tojás
- * 10 dkg kristálycukor
- * 10 dkg liszt
- * 4 evőkanál víz
- * 1 kiskanál sütőpor

a krémhez

- * 10 dkg cukor
- * 3 vaníliás cukor
- * 50 dkg túró, 4 dl tejszín
- * 2 tojássárgája
- * 2 zacskó Expressz zselatin fix
- * kb. 4 db barack

a tetejére

- * bármilyen
idénygyümölcs
- * Expressz tortazselé



Először elkészítjük a piskótát. A tojássárgáját a cukorral és a víz felével jól felverjük, majd belekeverjük a lisztet, a sütőport. Ezt követően a tojásfehérjét verjük kemény habbá a víz másik felével együtt. Egy csepp cukrot tegyünk bele, akkor lesz jó kemény a hab. A habot lazán belekeverjük a sárga krémbe.

Egy kör alakú tortaformába sütőpapírt helyezünk, erre tesszük a piskótakrémet. megsütjük.

A túrókrém elkészítése következik. A tojássárgáját a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük. Beledolgozzuk a túrot. Egy másik tálban a tejszínt a zselatinnal kemény habbá verjük, majd beleforgatjuk a

túrókrémbe. A barackot apró kockákra szeljük, majd ezt is lazán belekeverjük. A krémet rákenjük vastagon a piskótára. A tetejét idénygyümölccsel díszítjük, melyet tortazselével öntünk le.

ZABPELYHES-KÓKUSZOS KEKSZ

Hozzávalók (kb. 30 db):

- * 12 dkg vaj
- * 10 dkg kristálycukor
- * 1 tojás, 3-4 dkg kókusz
- * 1 csomag vaníliás cukor
- * 10 dkg liszt

- * fél teáskanál szódabikarbóna
- * fél teáskanál fahéj
- * 10 dkg apró szemű zabpehely
- * fél narancs héja
- * 10 dkg csokoládé pasztilla
(vagy aszalt gyümölcs)

Melegítsük elő a sütőt 160 fokra és béleljünk ki két tepsit sütőpapírral. Tegyük egy keverőtálba a vajat, a cukrot és keverjük tojást és a vaníliás cukrot. Össze a szódabikarbónát, narancs héját és a adagoljuk a tojásos hozzá a csokoládét is. gyúrjunk golyókat és hagyva egymás között.



Tegyük egy keverőtálba a jó habosra. Adjuk hozzá a Egy külön tálban keverjük lisztet, fahéjat, kókuszt, zabpehelyt. Apránként keverékhez. Legvégül adjuk Evőkanálnyi adagokból helyezük a tepsire, helyet Kicsit nyomogassuk le.

Süssük kb. 10 percig. Amikor elkészült várjunk 1 percet és utána tegyük át a rácsra hűlni.

CSABÁNÉ GÖRÖG ILDIKÓ

NUTELLÁS TALLÉR

- * 3 evőkanál Nutella, 3 evőkanál liszt, 1 tojás

Az alkotórészeket csak össze kell keverni, sütőpapírral kibélelt tepsibe kis halmokat kanalazni (távol egymástól, mert megnőnek) és a 180 °C fokra előmelegített sütőben kb. 5-8 perc alatt készre sütni. Vigyázni kell, nagyon gyorsan megsül! Ebből a mennyiségből kb. 18-20 db tallér lesz.



Mottóm: Egyszerű és nagyszerű! Gyakran ennék valami finomat, vagy hirtelen vendég érkezik, akkor veszem elő a világ legegyszerűbb és leggyorsabb receptjét. A második fogás gyors elkészítése mellett azért is a kedvencem, mert sokféleképp megsüthető: kuglóf, vagy őzgerinc formában, muffinnak, vagy csokis „hóembernek”.

JOGHURTOS SÜTI - A lényeg: az egység = a pohár! (kb. 1,75-2 dl)



Száraz hozzávalók:

- * 1 pohár liszt
- * 1 pohár Nesquik kakaó
- * 1 pohár darált dió
- * ½ csomag sütőpor

Továbbá:

- * 3 egész tojás
- * ¾ pohár kristálycukor
- * ½ pohár olaj



A száraz alkotórészeket össze kell keverni egy tálban. A másik tálban összekeverjük a tojást, a kristálycukrot és az olajat. A két tál tartalmát összekeverjük, majd végül hozzáadunk 1 pohár natúr joghurtot. Ízlés szerint bele lehet tenni mazsolát, csoki darabokat, aszalt gyümölcsöt. Kizsírított, lisztezett formában 180 °C fokon megsütjük. Lassan sül meg kb. 35-40 perc alatt. Fontos a tűpróba.

HAGYMÁS CSIRKECOMBOK

Hozzávalók:

- | | | |
|----------------------------|---|-----------------------|
| * 4 db csirke comb | * 1 mokkáskanál majoránna | * 15 dkg füstölt sajt |
| * 8 dkg liszt | * 1 teáskanál só, csipetnyi őrölt kömény és fekete bors | * 2 dl tejföl |
| * 1 teáskanál pirospaprika | * 2 gerezd fokhagyma | * 4 evőkanál olaj |
| | | * 1-2 vöröshagyma |

A lisztet összekeverjük a fűszerekkel és megforgatjuk benne a combokat (érdemes kettévágni, könnyebben átsül), majd a kiolajozott jénaiba tesszük. Rákarikázzuk a vöröshagymát, meglocsoljuk az olajjal elkevert tejföllel, amibe belereszeljük a fokhagymát. Fólia alatt kb. 1-1,5 órát sütjük. Mielőtt majdnem kész, rászórjuk a reszelt sajtot, és készre sütjük. Köretnek párolt rizs, burgonyapüré egyaránt nagyon finom.

DEÉ-KOVÁCS KATALIN

SAJTOS RÚD - nagyon egyszerű és nagyon finom

Hozzávalók:

- * 25 dkg túró
- * 25 dkg liszt
- * 25 dkg Rama margarin
- * só, tetejére sajt

Összegyúrni, kinyújtani, tetejét tojással megkenni, derelyevágóval előre felválni a tepsiben, tetejére sajtot szórni. A fenti mennyiség egy normál tepsi méretbe fér bele. Dupla adag alá nem adom! 😊



TIRAMISU - nagyon finom, 10 perc alatt elfogy egy jénai tállal 😊

Hozzávalók:

- * 6 tojás
- * 6 evőkanál porcukor
- * 250 mascarpone
- * kávé, tej
- * vaníliás cukor, kakaópor



6 tojássárgát kikeverek 6 evőkanál porcukorral. Ezután a hűtőből korábban kivett 250 gramm mascarpone sajtot (Szarvasi a legfinomabb, de a Fine Food-os is jó) belekeverem ebbe a masszába. Felverem a tojásfehérjét, és óvatosan összekeverem a két masszát.

Főzök 4 főre kávét, felöntöm tejjel (tejeskávés színű lesz), adok hozzá vaníliás cukrot.

A babapiskótát (4 csomag van egyben - Savoirdi Aldi-ban, Lidl-ben is kapható, ez a legfinomabb

hozzá, jól felpuhul a masszától) elkezdem egyenként mártogatni a tejeskávéba, lefektetem (kb. 20x40-es) üvegtálba. Amikor elrendeztem (oldalára állítva szoktam tenni, mert esztétikusabb látvány), öntök egy réteget a mascarpone-s masszából a tetejére, meghintem Nesquik kakaóporral. Aztán megint egy réteg mártogatott babapiskóta, és még egy réteg massa. Tetejét meghintem Nesquik-kel, folpack-kal letakarom, és hűtőbe teszem, hogy fel tudjon puhulni.

Tudta-e? A mascarpone Lombardiából származik, a 16. század végén kezdték el önálló termékként kezelni ezt a préselés nélkül készült, túró állagú, sótlan, nyers olasz friss sajtot. A lefőlözött tejet íróval gazdagították, borkósavval kezelték, és az így született anyagot nevezték el mascarponénak. Eredetileg bivalytejből készült, ma inkább a tehéntej-alapú mascarpone az elterjedtebb.

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA

Hozzávalók:

- * 50 dkg darált csirkehús
- * 1 paprika
- * 1-2 paradicsom
- * só, pörkölt kocka
- * tejföl, hagyma

A hagymát olajon megfuttatjuk, majd rádobjuk a darált csirkehúst, paprikát, paradicsomot, sót, fűszerpaprikát, pörköltkockát. Amikor megpuhult a hús, tejföllel, liszttel behabarjuk. Hagyjuk a gázon összeérni az ízeket.

Közben sós palacsintát sütünk, kb. 15-20 darabot. Betöltjük a masszát a palacsintákba, összetűzzük a palacsinták végeit, beletesszük hőálló tálba, leöntjük még egy réteg masszával az egészet, pirosra sütjük 180° fokon.



TÖLTÖTT KÁPOSZTA



1 kg káposztát kb. 1 óra hosszan vízben áztatunk. Én vecsési káposztából szoktam készíteni. Ezt csak éppen átöblítem, nem áztatom hosszan. Mikor kiázott, kinyomjuk és feltesszük a gázra úgy, hogy jól lepje el a víz és hagyjuk főni, közben sózzuk. Ha félig megpuhult, hozzákeverünk 1 kis doboz paradicsompürét és 1-2 szál gyulai vagy házi kolbászt.

Húsgombóc:

- * 1 kg darált hús
- * fél bögre rizs
- * 4-5 gerezd fokhagyma
- * 1 tojás, piros paprika, bors, só.

Jól összedolgozzuk az alapanyagokat és gombócokat formálunk belőle. Ha a káposzta megpuhult, beletesszük a gombócokat, mikor megpuhult, gyenge fokhagymás rántással berántjuk. Felöntjük vízzel, egyet forralunk az egészen. Tejföllel tálaljuk.

Lehet káposztalevélbe göngyölni a gombócokat, de így is nagyon finom lesz.

A töltött káposztáról, illetve elődjéről, a káposztás húsról írták-mondták:

"A káposztás hús Magyarország címere" szólással és étellel kezdte receptjeinek sorát az 1662 előtti a *Szakácsmesterségnek könyvecskéje*.

Apor Péter:

„Az káposztánál magyarhoz kelendőbb étket nem tartának a régi időben.”

Mikes Kelemen törökországi száműzetése idején:

„A szépen írt levél az elmének úgy tetszik, valamint a számnak a kapros és tejfellel béborított káposzta, amely távolról úgy tetszik, mint egy kis ezüstműből való hegyecske. Énnékem csak azon kell törődnöm, hogy mikor ehetünk káposztát.”

Bél Mátvás 1730 körül: „Szalonnás káposzta, Magyarország címere”.

DR. ERDŐS FERENC

FINN HÚSGOLYÓK TEJFÖLÖS MÁRTÁSBAN

Hozzávalók:

- * 50 dkg darált marhahús
- * 1 tojás
- * 10 dkg liszt
- * 3 dl tejföl
- * só, feketebors
- * 3 vöröshagyma
- * 10 dkg vaj

A darált húst a tojással, egy kis liszttel, az apróra vágott és olajban párolt hagymával, sóval és borssal összegyúrjuk, gombócokat készítünk belőle, tepsiben kisütjük. Miután a húsgolyókat kiszedtük, egy kis meleg vízzel felhígítjuk a serpenyőben maradt levet, majd egy lábacskába áttöltjük, benne tejföllel állandó kevergetés közben felfőzzük. Csemegeuborkát és pikáns ízű dzsemet adunk hozzá körítésnek.

PÁCOLT TARJA

Hozzávalók:

- * 8 szelet tarja,
- * 4 db vöröshagyma, mustár, Piros Arany, só, olaj



A hússzeleteket kiklopfoljuk (de nem kell vékonyra), besózzuk. Egyik oldalát mustárral megkenjük, a másikat Piros Arannyal. Alufóliára teszünk egy bekenet húst, erre hagymát karikázunk, majd megint húst és folytatjuk, amíg van hozzávaló, legfelülre hús kerüljön. Becsomagoljuk az alufóliába és egy éjszakán át a hűtőben tartjuk. Másnap egy teflon tepsit kikenünk olajjal és belerakjuk a húst, úgy, hogy a hagymakarikák felülre kerüljenek. Öntünk rá féldeci vizet, befedjük alufóliával és kb. 1 órán át közepes erősségen sütjük. Burgonyapürével és savanyúsággal tálaljuk.

ERDŐSNÉ LÉVAI RITA

VENDÉGVÁRÓ PISKÓTATALLÉR

Hozzávalók:

- * 25 dkg liszt
- * 1 csomag sütőpor
- * csipet só
- * 15 dkg porcukor
- * 1 csomag vaníliás cukor
- * 10 dkg mazsola rumba áztatva
- * 15 dkg étcsoki kis darabokra vágva
- * 15 dkg margarin
- * 2 db egész tojás

A cukrot, a vaníliás cukrot, a margarint és a tojást jól kikeverjük. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet. Végül az étcsokit és a mazsolát is hozzá keverjük. Sütőpapírral bélelt tepsibe teáskanállal halmokat rakunk egymás mellé, nem túl közel, mert elterülnek. Előmelegített sütőben kb. 160 fokon aransárgára sütjük.

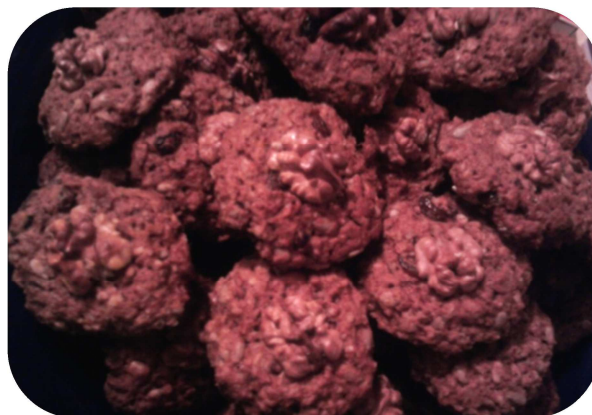
„Kedves Eszter! Eme reggel megleplek egy recepttel, rengeteg szeretettel. Ez kedves gyermekem kedvence. Lelkem vezekel, mert elfelejtettem nem egyszer.”

FARAGÓNÉ MAJOR ANIKÓ

CSOKIS-GYÖMBÉRES ZABPEHELY KEKSZ – a gyorsan elkészíthető, egészséges finomság

Hozzávalók:

- * 25 dkg vaj, vagy margarin (olvasztott)
- * 10 dkg nádcukor / cukor
- * 5 dkg méz
- * 2 tojás
- * vanília-aroma / vaníliás cukor
- * 30 dkg liszt (nálam 20 dkg zabpehelyliszt ledarálva és 10 dkg finomliszt)
- * kb. 10 dkg zabpehely
- * 5 dkg tisztított napraforgómag
- * 5-10 dkg szárított áfonya, vagy mazsola
- * 1 tábla csoki összedarabolva, vagy 1-2 evőkanál kakaópor
- * 1 csipet só
- * 1,5 kávéskanál szódabikarbóna
- * 1 evőkanál reszelt gyömbér (vagy gyömbérpor)
- * 2 kávéskanál fahéj (vagy 2 kávéskanál mézeskalács-fűszerkeverék)
- * 1 kávéskanál kardamom (el is maradhat)
- * egy citrom vagy narancs héja, leve



A hozzávalókat szépen egyenként elkeverjük, amíg sűrű masszává nem áll össze (ha túl híg lenne, adjunk hozzá még lisztet, ha túl sűrű, akkor pedig narancslevet), majd sütőpapírral bélelt tepsire kiskanállal halmokat készítünk belőle. Nyomjunk mindegyik közepébe diót, mandulát vagy aszalt gyümölcsöt. Kb. 160-180 fokos sütőben negyed óráig sütjük. Ha kész van, hagyjuk a sütőpapíron kihűlni, utána könnyen leszedhető.

KAPUCÍNÉR SZELET

Hozzávalók a tésztához:

- * 7 db tojássárgája
- * 7 tojás felvert habja
- * 7 evőkanál cukor
- * 6 evőkanál liszt+ 1 evőkanál őrölt kávé (vagy 7 evőkanál liszt)
- * 1 dl étolaj
- * 2 evőkanál kakaópor
- * 1 csomag sütőpor

Hozzávalók a krémhez:

- * 20 dkg Rama
- * 20 dkg porcukor
- * 3 dl tej
- * 1 csomag tejszín ízű pudingpor (esetleg vanília ízű)
- * 1-2 evőkanál feketekávé
- * 1 evőkanál kakaópor

Végül a tetejére:

15 dkg olvasztott étcsokoládé, vagy csokimáz



A krémhez 3 dl tejben sűrűre felfőzünk 1 csomag tejszín ízű pudingot, hűlni hagyjuk. Közben megkeverjük, hogy ne bőrösödjön.

Ezután elkészítjük a tésztát: hét tojássárgáját hét evőkanál porcukorral kikeverünk, majd hozzáöntünk 1 dl étolajat és tovább habosítjuk. A sütőport, a 2 evőkanál kakaót, a lisztet és az őrölt kávékat összekeverjük és hozzáadjuk. A 7 tojásfehérjét kemény habbá verjük, óvatosan az előző keverékhez adjuk. A tésztát sütőpapírral bélelt tepsiben megsütjük, tűpróbát végzünk. Ha kihűlt két lapra vágjuk.

Krém: 20 dkg Ramát 20 dkg porcukorral kikeverünk. A tejszínes és Ramás krémet összekeverjük, majd kétfelé vesszük. Az egyik felébe egy evőkanál kakaóport és egy evőkanál feketekávé keverünk.

A tészta egyik felére először a fehér, majd a kávé kék kerül, egy kicsit hagyunk a tetejére. Rátesszük a másik lapot. A tetejére a maradék krém és csokimáz kerül. Aki nem akar mázat rátenni, az megszórhatja csokis darával, vagy kakaóporral is. A csokis mázzal vigyázzunk, mert ha melegen rakjuk rá, lefolyik a krémmel együtt. (Én is így jártam, de úgy is finom volt 😊). Gyorsan elkészül, finom süti, ha egy kis krémesre vágyunk. Nem kell várni, míg a tészta megpuhul.

FOKHAGYMÁS PONTY - akár karácsonyra rántott ponty helyett

Hozzávalók:

- | | |
|---|----------------------------|
| * 1 tisztított ponty (kb. 1-1,5 kg, esetleg más hal is lehet) | * só és bors ízlés szerint |
| * 10-12 dkg puha margarin, vagy vaj | * egy fél citrom leve |
| * 5-8 gerezd fokhagyma | * késhegynyi pirospaprika |
| * 2 szál zeller zöld (vagy fagyasztott) | * 3 dkg vaj |
| * 1 nagy csokor zöldpetrezselyem | * 2 dl tejföl |
| | * 1 kanál liszt |

A halat egészben hagyjuk, a gerincére merőlegesen, mindkét oldalán éles késsel beirdaljuk. Jó sűrűn, hogy az apró szálkák „eltűnjenek”. A vajat vagy margarint elkeverjük a 3 gerezd zúzott fokhagymával, a finomra vágott zöldekkel (zeller zöld helyett más zöld fűszert is használhatunk), sóval, törött borssal és a citromlével. A halat ezzel bedörzsöljük, jól „betömködjük” nyílásokba is. Tűzálló tátra rakjuk, a tetejét paprikás liszttel meghintjük. Néhány darabka vajat teszünk rá, és forró sütőben megsütjük kb. 30 perc alatt. Nagyon finom. Salátával, burgonyával vagy rizzsel kínáljuk.

Amikor a szakács figyelmetlenségéből hibázik – vagy mégsem?

Én eddig jutottam, elfelejtettem fordítani a receptkönyvben. A sógornőmnek nagyon ízlett, elkérte a receptet, kimásolta a könyvből és megkérdezte, hol volt ezen a tejföl.

Akkor jöttem rá, hogy nem lapoztam. Befejezés már nem Anikó módra: két gerezd fokhagymát elkeverünk 2 dl tejföllel, a halra öntjük és még 10 percig sütjük.

FERGUSONNÉ ANDORKA ANDREA

KUGLÓFÁLOM

| | | |
|------------------------|---------------------------|----------------|
| Hozzávalók: | * 25 dekagramm porcukor | * 1 sütőpor |
| * 4 tojás | * 1 csomag vaníliás cukor | * vaj |
| * 1 deciliter víz | * 25 dkg liszt (sima és | * zsemlemorzsa |
| * 1,5 deciliter étolaj | rétesliszt keveréke) | * kakaópor |

A négy tojás sárgáját a vízzel, az étolajjal, a porcukorral, a vaníliás cukorral gépi habverővel habosra keverünk. Négy tojásfehérjéből habot verünk. A 25 dkg liszt egyharmadát a fehér habhoz keverjük. A többi lisztet 1 csomag sütőporral elkeverjük, és ezt a sárga tojásos masszához adjuk, majd a felvert habot is. Közepes nagyságú kuglófformát kivajazunk, zsemlemorzzával megszórunk. A sárga masszából egy kisebb adagot kiveszünk, amelybe kakaóport keverünk, majd a következő sorrendben öntjük a kuglófformába: 1. sárga massa, 2. kakaós massa, 3. a megmaradt sárga masszát a tetejére öntjük. 200 fokon kb. 30-40 perc alatt sül meg.

Variációk: Nagyon egyszerű tészta, sokfajtaképp készíthetjük el, pl. a kakaó helyett diódarával, mazsolával, friss vagy szárított gyümölcs darabokkal ízesíthetjük. A tetejére porcukrot szitáljunk, vagy tortabevonó csokival locsoljuk meg. Ezt a tészta alapot használok gyerekzsúrokra szülinapi meglepetésként a "zsiráf tortához". Ekkor tortaformában sütöm ki a tésztát, a foltokat a kakaós tésztarésszel képezem. A tortalapot középen vízszintesen kettévágom, megfordítom, hogy a szép foltos fele legyen a torta teteje, majd a közepét tejszínnel kevert pudinggal töltöm meg.

GOMBKÖTŐ JUDIT

BOLERÓ

2 db vanília pudingport 9 dl tejjel, 4 evőkanál cukorral felfőzünk, majd kihűtjük. Nem kell kevergetni, szilárduljon meg. Félretesszük.

5 tojás sárgáját, 25 dkg cukorral, 1 vaníliás cukorral, 1 dl tejjel kikeverjük, hozzáadunk 1 dl étolajat, 25 dkg lisztet, 2 evőkanál kakaót, 2 sütőport, összekeverjük, majd hozzáadjuk az 5 tojás habját. Beleöntjük a tepsibe

(közepes legyen, alját megkenjük olajjal), ez lesz a kakaós tészta. Belekanalazzuk kis moka kanállal a kihűlt, szilárd pudingot sorban egymás mellé. Betesszük sütni. Amikor $\frac{3}{4}$ -ig megsült, rátesszük a tejfölös krémet.

- * *Tejfölös krém:* 3 kispohár tejfölt, 2 vaníliás cukrot kikeverünk és a barna tésztára kenjük, még egy kicsit visszatesszük sülni, hogy a tejfölös krém kicsit megszilárduljon. Kivesszük a tésztát, amikor kihűl, ráöntjük a boleró-krémet.
- * *Boleró-krém:* 7 dl víz, 20 dkg cukor, 2 vanília pudingpor, 2 tasak boleró italpor. A hozzávalókat felfőzzük egy lábasban és a tejfölös fehér krémre öntjük. Ahogyan ráöntjük, gyorsan elhúzzuk késsel és kész. A boleró portól színes lesz a teteje, például ha pirosat szeretnénk, akkor meggy-eper ízűt válasszunk.



GÁRVÁNY HAJNALKA

MANDULÁS ÁLOM

Hozzávalók:

- * az első tésztához: 15 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 15 dkg mandula, 7 dkg rétesliszt, 4 tojásfehérje
- * a második tésztához: 15 dkg porcukor, 4 tojássárgája, zsír a tepszi kikenéséhez
- * a krémhez: 7 dkg vaj, 5 dkg porcukor, 7 dkg őrölt mandula
- * a tetejére: 7 dkg őrölt mandula, 1 csomag vaníliás cukor



Az első tésztához a vajat a porcukorral habosra verjük, majd az őrölt mandulát, utána a lisztet, végül a habbá vert tojásfehérjéket hozzáadjuk. Kizsírított, közepes nagyságú tepsibe simítjuk, és a forró sütőben 10 percig sütjük. Közben a második tésztához valókat kikeverjük, és a forró tésztára kenve a forró sütőben még 10 percig sütjük, de megpirulnia nem szabad, maradjon sárga. (Ha kell, a tüzet mérsékeljük.) A tepsiben hagyjuk kihűlni.

A krémhez az őrölt mandulát egy evőkanál vízzel leforrázzuk, majd a vajjal és a porcukorral kikeverjük. A tésztára kenjük, és az egészet az őrölt mandula és a vaníliás cukor keverékével megszórjuk.

Rendkívül finom sütemény, amelyet érdemes másfélszeres mennyiségben a tepsiben sütni, mert sosem elég belőle. Ujjnyi széles és hosszú szeletekre vágva rakjuk a táltra.

SPANYOL MADÁR - SZÍNES HÚSTEKERCS

Hozzávalók:

- | | |
|----------------------|--|
| * 4 szelet marhacomb | * 4 szelet szalonna |
| * 2 evőkanál mustár | * 2 fej hagyma |
| * só, őrölt bors | * 4 db savanyú uborka |
| * 2 pár virsli | * 2 evőkanál zsiradék |
| * 1 db tojás | * 1 liter forró víz, 2 evőkanál finomliszt |
| | * fogsizkáló vagy hústű |

A marhacombot vékony szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk. A megmosott tojást 10 perc alatt keményre főzzük, meghámozzuk, majd négyfelé vágjuk. A virsli előkészítjük, ha szükséges, a műanyag belet is lefejtjük róla, aztán a hússzeletek szélével megegyező hosszúságúra daraboljuk.

A hússzeleteket klopfoljuk ki vékonyra, lehetőleg fóliával beborítva, így nem piszkoljuk össze magunkat. A szeleteket sózzuk és borsozzuk be, majd kenjük meg mustárral. Gazdagon töltjük!

Mindegyikre helyezünk 1-1 félbevágott virsli darabot, 1 cikk tojást, 1 szelet szalonnát, 1 db uborkát és egy darabka hagymát. A hússzeleteket tekerjük fel, majd rögzítsük fogsizkálóval.

Hirtelen pirítsuk! Süssük át a tekercsek mindkét oldalát. Adjuk hozzá a maradék felkockázott hagymát. Süssük tovább, aztán öntsünk hozzá 1 liter forró vizet. A húst pároljuk puhára, majd a levét liszttel sűrítjük be és forraljuk át.

Rizzsel, tarhonyával vagy burgonyával kínáljuk.

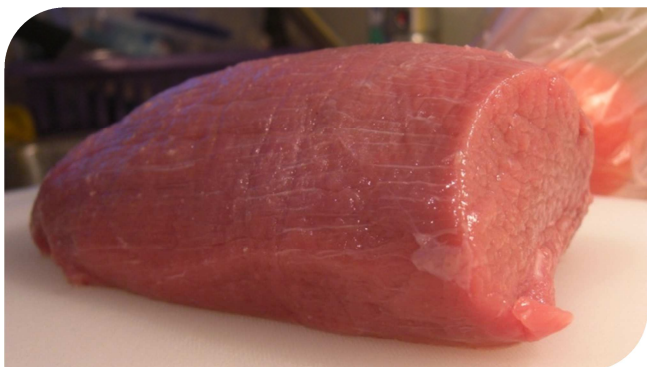
GÖRÖGNÉ HORACSEK MELITTA

TATÁR BIFSZTEK MELITTA MÓDRA

Ahányszor elkészítem, kedves barátnőmre Kósné Jolira gondolok, akitől tanultam.
Baráti társaságnak előételnek ajánlom!

Hozzávalók 8-10 személyre:

- * 1 kg marha fehérpecsenye
- * napraforgó olaj
- * mustár
- * 3 közepes fej vöröshagyma
- * 5-6 gerezd fokhagyma
- * 3 db tojás sárgája
- * só
- * őrölt fekete bors
- * pirospaprika
- * ketchup
- * teavaj
- * Worcestershire-szószt
- * pirított kenyérszeletek



Pácolás a fogyasztás előtt 3 nappal: A fehér pecsenyét 1 cm széles darabokra felszeletem, mindkét oldalát bekenem vékonyan mustárral, napraforgó olajjal rétegezve jénai tálba rakom, majd lefedem, hűtőszekrényben 3 napig állni hagyom.

Összeállítás fogyasztás előtt 5-6 órával: A pácolt húst csíkokra vágom, majd ledarálom (húsdarálóval kétszer, darológépben egyszer).

A hagymát apróra vágom, a fokhagymát lereszelem, majd a kettőt együtt összeturmixolom. Ha valaki szereti darabosan, nem kell.

Egy nagy keverőtálban összekeverem a ledarált húst, a turmixolt hagymákat, 1 evőkanál piros paprikát, 3-4 kávéskanál sót, 1-1,5 kávéskanál borsot, 2 evőkanál ketchupot, 3 tojás sárgáját. Családom fiú tagjaival megkóstoltatom, elég fűszeres-e. Hűtőszekrényben 5-6 órát állni hagyom, hogy az ízek jól összeérjenek.

Tálalás: a kenyérszeleteket megpirítom, a vendégek ízlés szerint megkenik vajjal, tatár bifsztekekkel és a tetejére, aki szereti Worcestershire-szószt csepegtethet.

Aki még nem kóstolta: a Worcestershire-szószt 1838-ban, angol patikusok által, "eredeti indiai" recept alapján kreált szósz, amelyet Tamarind gyümölcsből, malátaacetből szójaszósszal, ajókéval, sóval, cukorral, különböző fűszerekkel (ezek titkosak) készítenek.



HAJNÓCZINÉ SZALAI ANDREA

KÖRTEKRÉMLEVES KÓKUSZOS GALUSKÁVAL

Hozzávalók a leveshez:

- * 1 kg körte
- * cukor
- * 1 csomag vaníliás cukor
- * 2 dl főzőtejszín



Hozzávalók a kókuszos galuskához:

- * 12 dkg búzadara
- * 3 dl tej
- * cukor, kevés olaj
- * 10 dkg kókuszreszelék

A körtéket meg kell hámozni, felválni apró darabokra, vízben megfőzni, s ezt édesíteni cukorral, vaníliás cukorral, ki mennyire édesen szereti. Ha megpuhult a körte, hozzá kell adni a 2 dl főzőtejszínt, össze kell turmixolni, s fel kell forralni. A leves elkészült. Fogyasztható így melegen, vagy akár hidegen is, kókuszos galuskával.

A kókuszreszeléket kevés olajon serpenyőben meg kell pirítani, míg aranybarna nem lesz. Ezt félretesszük, míg elkészítjük a galuskákat. A tejet fel kell forralni, ízesíteni cukorral, ki mennyire édesen szereti, s bele kell főzni a búzadarát. Ha elkészült, akkor evőkanállal galuskákat kell szaggatni belőle, s meg kell forgatni a serpenyőben lévő pirított kókuszreszelékben. Ezt is lehet melegen vagy hidegen fogyasztani, attól függően, hogy melegen vagy hidegen fogyasztjuk a levest. Ezt a levest a kókuszgaluskával egyébként már csináltam több gyümölcsből is, nem csak körtéből, hanem őszibarackból, szilvából is, de a körte a kedvencünk.

LEKVÁROS BUKTA

Hozzávalók:

- * 45 dkg liszt
- * 1 csomag élesztőpor (vagy 3 dkg élesztő - ezt kevés langyos tejben fel kell futtatni)
- * 8 dkg vaj
- * 2 púpozott evőkanál kristálycukor
- * kb. 3 dl tej
- * csipetnyi só, 2 tojás sárgája
- * sütőlekvár

A tetejére:

- * 1 tojás

A cukrot, a sót, a 2 tojássárgáját elkeverjük a tejjel. Hozzáadjuk a lisztet és az élesztőt. Össze kell keverni a tésztát, majd ráöntjük az olvasztott vajat, s összedolgozzuk. A tetejét meg kell hinteni liszttel, le kell takarni tiszta konyharuhával és hagyjuk kelni. Amikor már kétszeresére nőtt a tészta, akkor gyúródeszkán kb. ujjnyi vastagságúra kell kinyújtani. Kis téglalapokat vágunk belőle és sütőlekvárral megtöltjük. A sütőpapírral kibélelt tepsiben tovább kelesztjük, majd megkenjük a tetejét felvert tojással. Az oldalait megkenhetjük olvasztott vajjal, így nem sülnek össze. Kb. 20 perc alatt készre kell sütni előmelegített sütőben.

HALFASÍRT

Hozzávalók:

- * 1/2 kg halfilé
- * 1 lilahagyma
- * 2 gerezd fokhagyma



- * kevés petrezselyem
- * 1 tojás, 1 zsemle
- * 1 teáskanál mustár
- * só, bors, zsemlemorzsa a sütéshez

A halfilét nagyon apró kockára vágjuk, ha van rá lehetőség, ledaráljuk. A lila hagymát is apróra kell vágni, a fokhagymát lereszelni vagy fokhagymanyomón átnyomni. A hagymát, az apróra vágott petrezselymet, a mustárt és a tojást hozzáadjuk a halhoz, s összekeverjük. A vízben áztatott, majd kinyomkodott zsemlet is hozzákeverjük. Ezután sózzuk és borsozzuk ízlés szerint. Legvégül kis gombócokat formázunk, megforgatjuk zsemlemorzsaiban, s kisütjük forró olajban.

SAJTOS POGÁCSA

Hozzávalók:

- * 60 dkg liszt
- * 25 dkg vaj
- * 2 dkg só

- * 2 tojás sárgája
- * 3 dkg élesztő + 1 dl tej
- * 3 dl tej

A tetejére:

- * 1 tojás
- * reszelt sajt

Az élesztőt 1 dl langyos tejben felfuttatjuk. A lisztbe belemorzsoljuk a vajat. Hozzáöntjük a sót, a 2 tojás sárgáját. Ezután hozzáadjuk a feloldott élesztőt, majd összegyúrjuk a tésztát még 3 dl tejjel. Kb. 2 cm vastagra nyújtjuk, bevagdossuk, kiszaggatjuk. A tetejét megkenjük tojással és szórunk rá reszelt sajtot. Előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt készre sütjük.

HALMI ENIKŐ

ALMÁS TORTA - Könnyű és finom

Hozzávalók:

- * 10 dkg vaj
- * 18 dkg darás liszt
- * 6 dkg porcukor
- * 1 tojássárgája
- * csipetnyi őrölt fahéj
- * 6 nagyobb alma, diónyi vaj, cukor
- * 1 tojásfehérje
- * 5 dkg porcukor

A vajat a darás liszttel, porcukorral, 1 tojás sárgájával, fahéjjal összegyúrjuk. A tésztát kétfelé osztjuk, és tortakorongon külön-külön megsütjük.

Az almát meghámozzuk, lereszeljük, és diónyi vajon megpároljuk, ízlés szerint megcukrozzuk.

Amikor a tészta és az alma is kihűlt, az egyik lapot megkenjük a fele almával, betakarjuk a másik lappal és erre rákenjük a maradék almát.

A tojásfehérjéből kemény habot verünk, belekeverjük az 5 dkg porcukrot, az almára rakjuk, és kissé megsütjük.



HIRNSCHALLNÉ RODLER CSILLA

KEKSZTEKERCS

Hozzávalók:

- * 50 dkg darált keksz
- * 20 dkg porcukor + vaníliás cukor
- * 3 dkg (1 púpozott evőkanál) kakaó
- * forralt tej, amennyit felvesz

Összegyúrjuk. A deszkára alufóliát teszünk, azon 2 darabban nyújtjuk ki, kb. ½ cm-esre. Egyik lapra az egyikfajta, másik lapra a másikfajta krémet simítjuk. Feltekerjük, és a fóliával betakart tekerceket a hűtőbe tesszük.

Krém I.

- * 15 dkg margarin
- * 15 dkg porcukor
- * 1 csomag (10 dkg) kókuszreszelék

Krém II.

- * 10 dkg margarin
- * 10 dkg porcukor
- * 1 csomag (25 dkg) gesztenyemassza

TÖLTÖTT BAGETT

Hozzávalók:

- * 1 nagy vagy 2 kisebb bagett
- * 20 dkg darált hús
- * 3 evőkanál étolaj
- * 10 dkg vaj vagy margarin
- * 15 dkg kenőmájás
- * 1 kicsi hagyma
- * 1 zöld húsú paprika
- * 1 piros húsú paprika
- * 1 csokor petrezselyem
- * 2 közepes ecetes uborka
- * só, bors, worcester-mártás



1. A bagett belsejét kiszedjük, és apró darabkákra csipkedjük.
2. A darált húst az olajon megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk és hűlni hagyjuk.
3. A paprikákat, a hagymát, a petrezselymet és az ecetes uborkát nagyon apró kockákra vágjuk.
4. A vajat a kenőmájással habosra keverjük és hozzáadjuk a zöldségeket, a kihűlt húst és a bagett belsejét.
5. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
6. Végül ezt a masszát beletöltjük a bagettbe.
7. Alufóliába tekerjük és 1 órára hűtőbe tesszük.

Nagyon dekoratív, könnyen elkészíthető előétel. A siker garantált.

HOFFMAN PÉTER

LANGALLÓ GAZDAGON

Ez egy internetes recept feljavított változata. Ami nem kell hozzá: főzőtejszín és répa! Ezt kedves Zsoltinak és Ritának címezném.

Hozzávalók a tésztához:

- * 70 dkg liszt
- * 3 dkg friss élesztő
- * 1,5 dl tej
- * 2,5 dl víz
- * 1 teáskanál cukor
- * 1 evőkanál só

Hozzávalók a feltéthez:

- * 1 nagy pohár tejföl
- * 2-3 fej lilahagyma (vagy vöröshagyma, ki melyiket kedveli, vagy épp mi van otthon, illetve a szomszédban)
- * 10 dkg kockára szelt szalonna (Tesco-ban bacon néven fut)
- * 40-50 dkg sajt
- * sok minden más: olíva, virsli, kukorica, gépsonka, stb.

Elkészítéshez

- * 1 db minimum 1,5 órás film
- * 1 pohár finom fehérbor



Az élesztőt felfuttatjuk a tejjel és a cukorral. A felfuttatott élesztőt összedolgozzuk a vízzel, a liszttel és a sóval. A tésztát langyos helyen kelesztjük minimum 1,5 órát (de akár 2,5-et is). Jöhet a film, és a bor...

A tésztát kettéválasztjuk, majd a tepsi méretére nyújtjuk. A sodrófát, a gyúródeszkát, s persze a kezünket lisztezzük - elsőre ezt kihagytam, élmény, és kaland volt. 😊

A tepsiket beolajozzuk, a tésztát méretre nyújtjuk, majd 10-15 percig sütjük 200 fokon.

Ezalatt előkészítjük a hozzávalókat: hagymapucolás, sajtreszelés stb. A félkész tésztát megkenjük vastagon tejföllel (a szélét is!!) majd jöhet a feltét ízlés szerint.

2x2 féle feltétet szoktam csinálni, hogy mindenki találjon megfelelőt (vegetáriánust soha, a langallóból ilyen nincs). 😊

Mehet vissza a sütőbe, de a két tálcát cseréljük meg, így egyszerre készül el a kettő. 15 perc alatt készre sütjük.

Referencia: Sávoly Zsolt és családja, Orosz Éva, Zsebők Petra és családja, és még sokan mások. (A recept megjegyzései, saját kalandokon és tapasztalatokon alapulnak.)

DR. HORVÁTHNÉ HARMATI SZILVIA

MÁKOS ÉS DIÓS KALÁCS

Hozzávalók a tésztához:

- * 75 dkg liszt
- * 3 dkg élesztő
- * 3 púpos evőkanál kristálycukor
- * 1 tojássárgája
- * 1 mokkáskanál só
- * ½ bögre langyos tej
- * 15 dkg margarin

Töltelék:

- * 10-15 dkg darált dió vagy mák
- * 8-10 dkg porcukor
- * 1 csomag vaníliás cukor
- * fél citrom héja



Langyos tejben az élesztőt kevés cukorral megfuttatjuk. A többi hozzávalóhoz adjuk. Lány tésztát vetünk. Akkor jó, ha a tál falától elválik és már hólyagos.

Két részre osztjuk, langyos helyen kelesztjük, míg kétszer akkora nem lesz.

A tészta egyik részét lisztezett deszkára borítjuk és kinyújtjuk. Nem gyötörjük agyon. Rászórjuk a tölteléket, ami ne legyen 1 cm-nél vastagabb. Óvatosan összegöngyöljük. Fagyos zsírral vagy vajjal kikent tepsibe tesszük. A tetejét felvert tojással megkenjük.

Fél órát langyos helyen kelesztjük, addig a sütőt előmelegítjük.

Közepes hőmérsékletnél kicsit melegebb sütőben kb. 20 percig sütjük. 10 percnél korábban nem szabad nézegetni, mert visszaesik! Pirosra sütjük.

KAJTÁR ERZSÉBET

HÚSCSÍKOK HENTES MÓDRA

(családi használatban: „uborkás hús”)

Hozzávalók:

- * 15-20 dkg szalonna
- * kb. 1 kg sertéshús (karaj vagy sovány comb)
- * 5-6 db közepes ecetes uborka
- * ízlés szerint só, bors, majoránna, petrezselyem
- * egy kevés olaj



A szalonnát felkockázzuk, a húst hosszúkás, tokányszerű csíkokra vágjuk. Egy közepes lábasban kevés olajat felforrósítunk, a felkockázott szalonnát aranybarnára pirítjuk benne. Ezután beletesszük a húscsíkokat, majd nagy lángon fehéredésig sütjük. Sózzuk, borsozzuk, sok majoránnával, aprított petrezselyemmel ízesítjük. A sózással vigyázzunk, mert a szalonna eleve sós, illetve az ecetes uborka felerősíti a sós ízt. Fedő alatt mérsékelt lángon pároljuk tovább, majd amikor a hús félig megpuhult, tegyük hozzá a karikára vágott ecetes uborkát. Ha a hús kevés levet engedne, akkor némi vízzel öntsük fel. Főzés közben gyakorta keverjük át a húst. Aki gazdagítani szeretné, kockázzon bele gépsonkát is. Legjobb körete a párolt rizs.

KARCAGI ERZSÉBET

SZEZÁMMAGOS SÜTEMÉNY

- * 8 dkg reszelt sajt
- * 1 Rama
- * 1 tojás sárgája
- * ½ csomag sütőpor
- * 4 dkg mák (nem őrölt)
- * ½ pohár tejföl (kicsi)
- * 20 dkg sima liszt
- * 20 dkg rétes liszt
- * 1 evőkanál só

A hozzávalókat összegyűrjük. Kinyújtjuk (kb. ½ cm-esre), megkenjük a tojásfehérjével, szezámmaggal megszórjuk. Kis rudakra vágjuk és sütjük.

SÓS, TEJFÖLÖS POGÁCSA

- * ½ kg liszt
- * 1 kávéskanál só
- * 1 dl tej, 1 Rama
- * 1 tejföl (kicsi)
- * 5 dkg élesztő
- * 2 tojás sárgája

Összedolgozni, ½ órát pihentetni, majd nyújtás után vajjal kétszer megkenni, kétszer hajtogatni, közben pihentetni. Szaggatás, sütés.

SÁRGARÉPATORTA

- * 3 egész tojás
- * 20 dkg kristálycukor
- * 20 dkg rétesliszt
- * 1 kiskanál sütőpor, csipet só
- * 20 dkg reszelt répa
- * 10 dkg darált dió
- * 1,25 dl olaj

A hozzávalókat összekeverjük.

20 cm-es tortaformában közepes lángon (180 fok) 40-45 percig sütjük (tűpróba).

GALÍCIAI SÜTEMÉNY

- * 10 dkg porcukor
- * 2 tojás sárgája (a fehérjéből habot verünk)
- * 5 evőkanál étolaj
- * 3 evőkanál tej
- * 10 dkg rétesliszt, 1 kiskanál sütőpor
- * 1 citrom reszelt héja és leve

A hozzávalókat összekeverjük.

A két tojásfehérjét habbá verjük, és a tésztához adjuk, özgerincformába tesszük, tűpróbaig sütjük.

BOCI MOBIL

A tésztához:

1 tojást 15 kanál porcukorral habosra keverünk + 11 kanál olaj, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 2,5 dl tej, 4 evőkanál kakaó, 15 kanál liszt.

Összekeverjük, közepes (20 x 30 cm-es) tepsibe tesszük.

1 egész tojást 5 evőkanál cukorral, 1 citrom héjával és levével, 1 csomag vaníliás cukorral és 25 dkg túróval valamint 1 evőkanál búzadarával összekeverve a kevert kakaós tésztára szórjuk, ezután sütjük.



DIÓS HÚS

4 szelet sovány, kicsontozott ujjnyi vastag sertésarját lepácolunk.

- * 3 evőkanál darált dió
- * 2 dl tejszín
- * 1 mokkáskanál őrölt fehér bors
- * 1 késhegynyi őrölt szegfűszeg
- * só
- * 1 dl ketchup vagy paradicsomlé
- * 3 gerezd fokhagyma
- * 1 csomag petrezselyem
- * 1 evőkanál olaj
- * 1 teáskanál mustár, cukor



A húst sózzuk, borsozzuk, a többi fűszer és tejszín keverékével leöntve egy tűzálló tálban kb. 2 napig a hűtőben érleljük. A pác rajta marad. Előmelegített sütőben először fóliával letakarva pároljuk, majd a fóliát levesszük, hogy a teteje rápiruljon, de amúgy szaftos legyen. (Kb. 40-50 perc a sütés.) Rizzsel vagy krokettel és párolt zöldséggel tálaljuk.

KISS JUDIT MÁRIA

KACSAMELL SÜLT MÉZES ALMÁVAL

Hozzávalók 2 személyre:

- * 2 db bőrös kacsamell filé
- * 15-20 db burgonyakrokkett
- * 2 db alma
- * 1 nagy fej vöröshagyma
- * rozmaring
- * kakukkfű
- * méz
- * só
- * bors
- * fokhagyma



A két kacsamell bőrét bevagdadjuk, majd sózzuk, borsozzuk, rozmaringgal és kakukkfűvel megszórjuk (természetesen a friss fűszer jobb), mellédobunk 2-3 gerezd fokhagymát és napraforgóolajjal felöntve, hogy teljesen ellepje, 2 napon át pácoljuk hűtőben.

Az almát megtisztítjuk, felkockázzuk, a vöröshagymát vékony csíkokra szeljük, a krokettet kisütjük, és forró helyen tartjuk. A kacsamelleket lecsepegtetjük, kicsit utána sózunk, majd forró serpenyőben először bőrös oldalával lefelé 6 percig, majd megfordítva 5 percig pirosra sütjük, ezt követően serpenyővel együtt 200 fokos sütőben további 5 percig sütjük. A hús belseje így puha és kissé rózsaszín marad. Tűsütés esetén kemény lesz! Ha kész, alufóliába becsomagolva 5-10 percig pihentetni kell tálalás előtt.

Egy másik serpenyőben (lehet a pácolajból használni) megpirítjuk a hagymát (ha van, újhagymával lehet színesíteni). Csipet só, 1 evőkanál méz, majd rá a kockára vágott alma. 5 percig pirítgatjuk, és tálaljuk. Tálalás és díszítés ízlés szerint, a kacsamelleket akár fel is lehet szelni.

KOVÁCSNÉ TIVALD IBOLYA

NYÍRSÉGI GOMBÓCLEVES



A kb. 60 dkg húst apróra kockázzuk, kevés olajos fehéredésig sütjük. Hozzáadunk kockára vágott sárga- és fehérrépát, zellert, karalábét és együtt pirítjuk. Vízzel felöntjük, és fedő alatt sóval puhára főzzük. Borsót, gombát, karfiolt adunk hozzá. Világos rántással berántjuk, 2 dl tejszínben elkevert tojássárgájával dúsítjuk, citromlével bőven ízesítjük. Apró krumplis gombócokkal tálaljuk.

KARÁCSONYI NARANCOSOS ÍNYENCSÉG

4 tojás sárgáját habosra keverni 20 dkg porcukorral, 3 evőkanál liszttel, felengedni 4 dl tejjel, belereszelni 2 narancs héját és belenyomni a levét. Gőz fölött állandóan keverve sűrűre főzni, ha kihűlt 10 dkg kikevert vajjal összedolgozni. Ezt a keveréket folpackkal kibélelt formába rétegezzük babapiskótával. A tetejére narancskarikákat szórunk, hűtjük, tálalás előtt tejszínhabbal díszítjük.

FONOTT PULYKA

Egy nagydarab pulykamellet veszünk, hosszú vékony csíkokra vágjuk. Összefogjuk bacon szalonnával és három csíkot, mint a copfot, összefonom.

Ezeket a fonatokat bepácoljuk. A páchoz a tejbe teszünk apróra reszelt hagymát, fokhagymát, pulykafűszert. Egy éjszakára hűtőbe tesszük. Másnap tepsibe fektetjük a fonatokat, mellé dobunk gyöngyhagymát, aszalt szilvát, alma gerezdeket, és kb. 1 dl vízzel és kevés olajjal meglocsoljuk, lefedjük fóliával. Sütés közben időnként meglocsolgatjuk. Ha puha a hús, fólia nélkül megpirítjük. (Azért kell bepácolni a húst, hogy ne legyen száraz.)

BRIGI HABKÖNNYŰ KUGLÓFJA

Hozzávalók:

| | |
|----------------|---------------------------|
| * 3 tojás | * 1 csomag sütőpor |
| * 18 dkg cukor | * 1 csomag vaníliás cukor |
| * 18 dkg liszt | * 1 citrom leve és héja |
| | * 1 dl víz, 1 dl olaj |

A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A többi hozzávalót konyhai robotgéppel habosra verjük. A kemény habot óvatosan a tésztához keverjük. Adhatunk hozzá mazsolát, apróra vágott diót, aszalt gyümölcsöt. Egy kevés olajjal vagy vajjal megkenjük a formát és belisztezzük. Fele masszát a formába öntjük, a másik feléhez 2 evőkanál kakaót keverünk, és azt is a formába öntjük. 180 fokon 45 perc alatt készre sütjük. A formában hagyjuk kihűlni. (Még melegen megkenhetjük szilvalekvárral és leönthetjük csokimázzal.)



KARFIOLSALÁTA

Egy szép nagy karfiolt rózsáira szedve puhára főzni. 1 dl majonézt 2 dl joghurttal, mustárral, sóval, borssal kikeverni, hozzáadni 10-10 dkg reszelt füstölt és trappista sajtot. A leszűrt karfiolt melegen a mártáshoz keverni. (Lehet hozzáadni gépsonka, virsli vagy parizer kockákat.)



MILETICSNÉ MÉSZÁROS EDIT

SÜLT ALMA – EGYSZERŰ, DE NAGYSZERŰ!

Egyforma nagyságú almákat alaposan megmosunk (hámozni nem kell), félbevágunk, a magházat kivesszük, a helyére egy teáskanálnyi szilvalekvárt teszünk. Tepsibe rakjuk (természetesen a lekváros felével felfelé), és addig sütjük, míg az alma megpuhul (200 fokon kb. 15-20 perc).

Húsok mellé és hidegtálra ajánlom. Ha desszertnek szeretnénk kínálni, még sütés előtt az almára lehet kicsi mézet csurgatni, a szilvalekvárra pedig picike fahéjat tehetünk.

Motiváció:

Egészséges, könnyen és gyorsan elkészíthető, olcsó, és
FENSÉGES ILLAT LESZ A LAKÁSBAN!

MAGOS BUCI

Hozzávalók:

- * 1,5 dl langyos víz + 1 kávéskanál cukor + 2,5 dkg élesztő
- * 25 dkg fehér liszt
- * 25 dkg graham *vagy* teljes kiőrlésű rozsliszt
- * 5 dkg mag (lehet tökmag, napraforgómag, lenmag, lehet vegyesen is)
- * 1,5 dl langyos víz + 3 kávéskanál só + 0,5 dl olaj

1,5 dl langyos vízbe teszünk 1 kávéskanál cukrot, ebben felfuttatunk 2,5 dkg élesztőt.

25 dkg fehér liszthez adunk 25 dkg graham lisztet *vagy* 25 dkg teljes kiőrlésű rozslisztet, és hozzáadjuk a magokat, így szárazon összekeverjük. (Ha valamilyen fűszert, pl. őrölt köményt, kakukkfűvet vagy bármilyen fűszerkeveréket akarunk hozzáadni, azt is itt, még szárazon keverjük bele). Hozzáadjuk a felfutott élesztőt.

1,5 dl langyos vízben elkeverünk 3 kávéskanál sót (lehet tengeri) és 0,5 dl olajat (lehet olíva). Ezt is a liszthez adjuk, összekeverjük, összegyúrjuk, majd enyhén lisztezett deszkára téve még jól átgyúrjuk, kb. 5 percig. Ez után az edénybe visszatéve letakarjuk, és kb. ½ óráig pihentetjük.

Deszkára borítjuk, kicsit átgyúrjuk, majd késsel 8 felé vágjuk: a bucikat kezünkkel formázzuk kerekre vagy kicsit hosszúkásra. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk (nagy tepsi kell hozzá, mert eléggé megnőnek), letakarva pihentetjük kb. ½ órát. A megkelt bucik tetejét 2-3 helyen éles késsel kicsit bevágjuk, majd előmelegített sütőben sütjük 30-35 percig 200 fokon.

Amikor kivesszük, a bucik tetejét vizes ecsettel kicsit át lehet kenni, de ez el is maradhat. Rácsra téve hagyjuk kihűlni.

DR. KUN ANDRÁS NÉ

ASZPIKOS MÁJPÁSTÉTOM

Hozzávalók:

- * 50 dkg sertésmáj
- * 10 dkg zsír
- * 1 fej hagyma
- * 2 db főtt tojás
- * só, bors, majoranna
- * 10 dkg vaj, 5 dkg zselatin
- * babérlevél, vegeta + paprika

A májat csíkokra vágjuk, és a hagymával, fűszerekkel piritott májat készítünk. A tűzről levéve azonnal átdaráljuk, legalább kétszer. A 2 főtt tojást is hozzádaráljuk. A vajat robotgéppel vagy kézzel habosra keverjük és evőkanalanként adjuk hozzá a már előzőleg lehűlt májpépet.

A zselatinból fél liter vízzel aszpikot készítünk. A vizet kevés vegetával és babérlevéllel - esetleg fél citromot beletéve – felforraljuk, majd hozzákeverjük a zselatinport. Ha kihűlt, egy keveset az őzgerincformába öntünk és megdermesztjük. Dermedés után a pástétomot úgy tesszük a formába, hogy a széleken egy ujjnyi hely kimaradjon. Feltöltjük a formát aszpikkal és hűtőszekrényben megdermesztjük. Tálalásnál a formát néhány másodperce forró vízbe tartjuk, hogy az egész készítmény könnyen kijöjjön a formából. A pástétom forró vízbe mártott késsel ízlésesen szelhető.

KULCSÁR KLÁRA

BÁNYA RÉME SÜTEMÉNY

Hozzávalók a piskótatésztahoz:

- * 7 db tojás
- * 7 csapott kanál cukor
- * 7 púpos kanál liszt
- * fél sütőpor
- * 2 evőkanál kakaópor

A felvert piskótát elosztjuk két részre: 2/3 részét tepsibe tesszük (sütőpapírra) és megsütjük, 1/3 részébe belekeverjük a kakaóport és ezt is megsütjük. Sütés után a csokis piskótából félhold alakokat szaggatunk. A sárga piskótát megkenjük sárgabarack lekvárral, majd beleragasztjuk a kiszaggatott félholdakat és rummal meglocsoljuk.

Töltelék:

- * A 2 csomag vaníliapudingot 3 dl tejjel felfőzzük.
- * A 25 dkg margarint 25 dkg porcukorral habosra keverjük és kanalanként hozzákeverjük a kihűlt pudingot.

Teteje:

- * 3 csomag tejszínhabport 3 dl tejjel kemény habbá verünk, és a tetejére kenjük.
- * A fehér hab tetejét olvasztott csokival díszítjük.

Egy volt tanítványunk a szalagavató báljára hozott ebből a különlegesen finom süteményből, ami többünknek nagyon ízlett, ezért megkértem, hogy írja le nekem a receptet. Így jutottam hozzá Vicsápi Tibor mesterszakács receptjéhez. Ő a volt tanítvány nagypja. Azóta többször megsütöttem a Bánya rémét. A neve mindig nagy derűtséget kelt, de a süti mindenkinek nagyon ízlik.

LIPINÉ FEHÉREGYHÁZI LILLA

PUHA MÉZES

Hozzávalók:

- * 75 dkg sima liszt
- * 2 tojás sárgája
- * 10 dkg zsír
- * 30 dkg porcukor
- * 1 evőkanál őrölt fahéj
- * 1 evőkanál szóda bikarbóna
- * 2 egész tojás
- * 10 dkg vaj vagy margarin
- * 6 evőkanál méz

A hozzávalókat összegyúrjuk, majd kiszaggatjuk formára vagy diónyi puszedliket készítünk. Ha kisült, mázzal díszíthetjük, vagy csak simán dobozba rakjuk. A dobozt nyitva hagyjuk, így 2-3 nap alatt megpuhul. A mázhoz 2 tojás fehérjét 20 dkg porcukorral kikeverünk, amíg a cukor elolvad. Ha színes mázat akarunk, ételszínezéket is tehetünk bele.

HÓLEPÉNY

Hozzávalók (a tésztához):

- * 50 dkg liszt
- * 14 dkg porcukor
- * 1 tojás
- * 1 sütőpor
- * 14 dkg Rama margarin
- * kevés tej

Összegyúrjuk (jól gyúrható legyen), 3 lapot sütünk belőle (ne legyen barna).

Krém:

- * 8 dl tejben megfőzünk 2 vaníliapudingot. Hagyjuk kihűlni.
- * 20 dkg Rama margarint, 20 dkg porcukrot és 1 vaníliás cukrot kikeverünk.
- * A kihűlt pudingot és a vajkrémet összekeverjük, hogy a porcukor ne ropogjon benne.
- * Megtöltjük a lapokat. A tetejét megszórjuk porcukorral.

Nedves kenyharuhával letakarva egy napra hideg helyre tesszük, hogy a tészta megpuhuljon.

ALMÁS SÜTI BUCI MACI MÓDRA

Hozzávalók:

- * 12,5 dkg Rama margarin
- * 12,5 dkg porcukor
- * 1 csipet só
- * 3 tojás
- * késhegynyi fahéj
- * 25 dkg liszt
- * 2 kávéskanál sütőpor
- * 5 evőkanál almalé
- * 2 savanykás alma
- * zsiradék és porcukor a tepsibe



A cukorral és sóval habosra keverjük a puha vajat. Hozzáadjuk a tojást, a sütőporral elkevert lisztet, az almalét és a fahéjat. A meghámozott és felnegyedelt almát apró darabokra vágjuk és elkeverjük a tésztával. A gyümölcszel elkevert tésztát kizsírozott, porcukorral megszórt kuglófsütőbe vagy ózgerincformába tesszük. Gázsütő 2-es fokozatán kb. 60 percig sütjük.

Tudta-e? A fahéj, ahogy a nevében is benne van egy Dél-Ázsiában, Dél-Kínában, Burmában, Indiában és Srí Lankán őshonos örökzöld kisebb méretű fa belső, vékonyan lehántható kérge. Fűszer és egyben gyógynövény, amelyről már Hérodotosz, a történetírás atyja is mesés történeteket hagyott ránk.

SAJTOS PEREC

Hozzávalók:

- * 50 dkg liszt
- * 25 dkg Rama
- * pici sütőpor
- * 1 tojás sárgája
- * 20 dkg reszelt sajt
- * só ízlés szerint
- * 1 pohár tejföl (kicsi)

A hozzávalókat összegyúrjuk, majd kinyújtjuk és perecszaggatóval kiszaggatjuk. Kevés tojásfehérjével megkenjük, 10 dkg reszelt sajttal megszórjuk a tetejét. Tepsibe rakjuk és megsütjük. Ha nincs perecszaggatónk, sajtos pogácsát vagy rudat is készíthetünk belőle. Akkor a kinyújtott tésztát megkenjük a tojásfehérjével, megszórjuk a reszelt sajttal, majd rudakra vágjuk vagy kiszaggatjuk a pogácsát és úgy sütjük.



SAJTOS KOSÁRKÁK

28 dkg lisztet, 20 dkg Rama margarint, 1 tojást, csipet sót, kevés sajtkrémel jól összedolgozunk. A tésztával vékonyan kibéleljük a kosárkákat, világosra sütjük.

Töltelék: 2 kicsi pohár tejfölt (vagy egy nagyot) kevés puha vajjal elkeverünk. Ízesítjük sóval, borssal, csipetnyi cukorral, kevés citromlével ízlés szerint, és hozzáadunk kb. 10 dkg reszelt sajtot. Elkeverjük, majd fogyasztás előtt megtöltjük a kosárkákat a krémmel. A tetejüket reszelt sajttal megszórjuk. Mivel a kosárka könnyen törik, mignonpapírban kínáljuk.

SAJTOS TALLÉR

Hozzávalók:

- * 75 dkg liszt
- * 25 dkg margarin
- * 1 sütőpor
- * 25 dkg sajt
- * 3 kávéskanál só (lehet több is, ízlés szerint)
- * ½ dkg kömény (egész vagy őrölt)
- * 2 pohár tejföl (kicsi)
- * kevés tej

A hozzávalókat összegyúrjuk, hogy rétestészta keménységű tésztát kapjunk. Diónyi gömböket formálunk és kisütjük a tallérsütőben.

GOLYÓCSKÁK

Hozzávalók:

- * 10 dkg dió
- * 20 dkg darált keksz
- * 25 dkg porcukor
- * 3 evőkanál rum
- * 3 evőkanál kakaó
- * kevés tej vagy meggybefőtt leve

A diót ledaráljuk és összegyúrjuk a többi hozzávalóval. Pár órát állni hagyjuk, de készíthetjük azonnal is. Vizes kézzel golyócskákat formázunk. A közepébe 1-1 szem meggyet is tehetünk. Kristálycukorba, kókuszreszelékbe vagy barna, esetleg színes tortadarába forgatjuk. 1 nappal előbb jó elkészíteni.

MERSITS ISTVÁNNÉ

KOLBÁSZOS CSIRKE

4 egész csirkecomb és 1 egész csirkemellet a bőre nélkül feldarabolunk és só-bors-fokhagyma porral meghintjük. Egy tálba összekeverünk 2 evőkanál olajat, 1 citrom levét és 1 púpos evőkanál mustárt, ezt a csirkére kenjük.

A bekent csirkedarabokat egy jól záródó tálba rakjuk, 1 nagyobb vöröshagymát, 1-2 gerezd fokhagymát szeletelünk rá. Folpackkal és a tál tetejével alaposan lefedve (hogy ne vegye át az egész hűtő a szagát) a hűtőben 2-3 órát pihentetjük, de még jobb, ha előtte nap este már elkészítjük.

A sűtőt előmelegítjük, a hűsokat nagyobb sűtőtálba borítjuk, és 2-3 szál nyers sűtni való kolbászt teszünk közé, alufóliával letakarjuk, úgy sűtjük puhára. A végén a fóliát levesszük, kicsit pirítjuk.



GÖRÖG CSIRKE

A tepsit bacon szalonnakockával meghintjük, egy kevés olajat csorgatunk rá.

Kb. 70 dkg kockára vágott nyers krumplit és 1 csészényi nyers rizst sóval, vöröshagymával összekeverünk, és csak annyi vizet teszünk hozzá, ami a rizshez kell, valamint ½ citrom levét.

Rárakjuk a csirke darabokat (ízlés szerint lehet melle, combja), amit görög fűszerkeverékkel meghintünk, a tetejét tejföllel megkenjük, fóliával lefedve sűtjük. Ha már puha, reszelt sajtot teszünk rá és rápirítjuk.

PINOCCIO

Hozzávalók az alsó tésztához:

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| * 4 tojás sárgája | * 1 csomag vaníliás cukor |
| * 1,5 dl cukor | * 5 evőkanál tej |
| * 3-4 dkg olvasztott vaj | * 2,5 dl liszt |
| * 1 dl víz | * 1 csomag sűtőpor |



Jól kikeverjük a 4 tojás sárgát a kétfajta cukorral, az olvasztott vajjal és a vízzel, majd hozzáadjuk a tejet, a lisztet és a sűtőport. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük.

Ezután a 4 tojás fehérjét felferjük 2,5 dl cukorral, és a nyers tésztára kenjük, majd együtt megsűtjük.

Ha kihűlt, a tésztát a közepén kétfelé vágjuk – de nem vízszintesen. Az egyiket alulra tesszük, rá 2 dl tejszínhab felferve, bele kockára vágott gyümölcsök – mandarin, banán, kivi – majd a tészta másik felét cukormázzal felfelé rárakjuk.

Hűtőbe tesszük 2-3 órára, utána jó étvággal fogyaszthatjuk.

CSIRKEMELL TORTAÁLOM

Hozzávalók:

- * 80 dkg csirkemell
- * só, őrölt fehérbors, másfél-két kis pohár tejföl (jó a 12%-os is, bár sütéskor több levet ereszt)
- * liszt, 3 tojás, 30-35 dkg reszelt sajt (maradék a hűtőből, akár többfajta is), ínycseck füstölt sajtot is használhatnak felesben vagy teljesen
- * olcsó szalonna (lehet bacon is), kb. 15 dkg



A húst felszeleteljük (a fél csirkemelleket kettészeljük).

Nem baj, ha nem egyforma, hiszen úgyis összesül.

Megsózzuk, fehérborssal meghintjük, majd legalább

negyed órát állni hagyjuk. Közben lereszeljük a sajtot, vékonyan felszeleteljük a szalonnát (a baconnél egy picit vastagabbra), felkockázzuk és kibéleljük vele a kör alakú jénai tálát. (1. kép)

A húsikat először lisztbe, majd tojásba forgatjuk, végül mindkét oldalát belenyomjuk a reszelt sajtba, hogy némi sajt ráragadjon, de nem kell teljesen befednie. Ezután a jénaiba rakjuk a szalonnára. (2. kép)

Amint befedtük az alját, jöhet a következő réteg, amíg a hús tart. Ha marad sajt, ráhintjük a tetejére. Ezután a tejfölt beleöntjük a tojásos tányérba (így kevesebbet kell mosogatni, és ha marad tojás, nem vész kárba), majd kikeverjük, és ráöntjük a hús tetejére.

Lefedjük a jénai tetejével, vagy ha azt már összetörtük, alufóliával és az előmelegített sütőbe toljuk, közepes hőfokon pároljuk. Kb. fél óra után a fedőt eltávolítjuk, majd a sütőt nagyobb lángra állítjuk, s még kb. 25-30 percet piritjuk. Kivesszük, állni hagyjuk legalább 10 percig (3. kép), majd a tortához hasonlóan szeleteljük (felső kép). Tálaljuk a jénaiban. Kitűnő étel hidegen-melegen.

Ötletek: Ezt az ételt Szenteste előtti nap készítem el, majd lefedve hűtőbe teszem.

Vacsora előtt másfél órával tolom a sütőbe, így melegen kerül az ünnepi asztalra.

Bátran lehet kísérletezni a fűszerekkel. A tejfölbe kis fokhagymakrémet is keverhetünk. Akik lisztet egyáltalán nem használnak, nyugodtan a tojással kezdhetik a panírt, annyi ráragad csirkemellre, hogy a sajttal is beburkoljuk, de szárazabb lesz.

A sajttól és a tejföltől sok levet ereszt, de ezt a hús később felszívja.



1



2



3

CSAK SZIMPLÁN SÜLT KRUMPLI

Hozzávalók:

- * kb. egy kilogramm krumpli
- * kb. egy evőkanál só
- * fél citrom leve
- * 2-3 evőkanál étolaj
- * a legnagyobb - lehetőleg alacsony peremű - tepsink, ami csak befér a sütőbe
- * jó minőségű szilikonos sütőpapír (olcsó változattal megbukik a mutatvány)



A sütőpapírral teljesen kibéleljük a tepsit, még az oldalát is, hogy keveset kelljen mosogatni. A krumplit meghámozzuk, megmossuk, és paprikás krumpli-méretűre szeleteljük. Ezután beborítjuk a tepsibe, rálocsoljuk az olajat, ízlés szerint sózzuk, rányomjuk a citromlevet - lehetőleg mag nélkül. Két kezünkkel összekeverjük, hogy az olaj és a só mindenhova eljusson, majd szépen elosztjuk a tepsiben. Előmelegített sütőbe toljuk és a legnagyobb hőfokon sütjük, hogy szépen piruljon. Kb. egy órán át sütjük, bár ez a tűzhelytől is függ. Félidőben óvatosan megkeverhetjük műanyag lapáttal vagy fakanállal.

Ínyenc változat: Ha bátrak vagyunk, sült krumpli fűszerkeverékkel is megbolondíthatjuk. A tetejére kis vajdarabkákat tehetünk, melyekre 3-4 babérlevelet tördelünk. Remek aromát kölcsönöz a krumplinak. Ne felejtjük el a sütés után a babérleveleket eltávolítani! (Eme ötlet Mihalikné Enikőtől származik.)

GESZTENYE ALAGÚT – igazi karácsonyi finomság

1 csomag gesztenyemasszát szobahőmérsékletűre engedünk fel. Belerakjuk egy tálba és fél csomag teavajjal, valamint rumaromával (legalább egy evőkanál) összekeverjük - előbb villával, majd a két kezünkkel. Egy őzgerincformát kibélelünk folpack-kal, hogy a két oldalán lelógjon, majd a gesztenyés masszát apránként belenyomjuk, úgy, hogy az oldalára is kerüljön. Ezután a hűtőbe állítjuk, míg a töltelék elkészül. Ehhez 3 dl tejben másfél zacskó vaníliapudingot felfőzünk 1 vaníliás cukorral és két kanál kristálycukorral, majd kihűtjük.



Felverünk 2,5 dl Hulala habtejszínt (TESCO-ba zarándokoljunk ki érte), melyhez a végén legalább fél zacskó Dr. Oetker Expressz Zselatin fix-et keverünk a géppel. Amikor a hab már nagyon kemény, evőkanalanként hozzátesszük a kemény vaníliapudingot, majd tovább verjük a géppel. Ha darabos lenne a pudingtól, öntsünk még hozzá kevés folyékony tejszínt. Türelmesek legyünk, sokat kell keverni, hogy jó állaga legyen. Ráöntjük a gesztenyére, majd a tetejét 12 db rumos tejbe áztatott babapiskótával végigrakjuk, a folpackot ráhajtjuk. Lehűtjük. Másnap kifordítjuk egy tálcára, egy tábla Katica tortabevonót zuttyintunk rá és FERTIG! Érdeemes tálalás előtt még a hűtőben érlelni.

MIHALIKNÉ DIÓSZEGI ENIKŐ

KÍNOMBAN KITALÁLT KÍNAI KEL SALÁTA

(ajánlom azoknak, akik nem tudatosították idejekorán kiskamasz gyermekükben, hogy nem minden fejes saláta, ami zöld)

Egy kedves karácsonyi story: Történt, hogy vendégeket vártunk, és hogy a fejes saláta friss legyen, az utolsó pillanatban kértem meg 9 éves kisfiamat, fusson el a boltba 2 fejért. Jött is lelkesen 2 becsomagolt kínai kellel. Most mi legyen? A vendégek percekben belül megérkeznek. Szétnéztem a hűtőben, találtam lila hagymát, sárgarépat és majonézt. Gyorsan csíkokra szeltem a kelt, lereszeltem a répákat, felaprítottam a hagymát, majd összekevertem a majonézzel. Lesz, ami lesz. A vendégek érdeklődéssel ízlelgették a szokatlan egyveleget, de aztán elégedetten befalták az egészet, majd elkérték a receptet. 😊

Íme: végy egy kb. 1 kg-os kínai kelt, vágd csíkokra. Apríts fel két lila hagymát, reszelj le 3 nagyobb sárgarépat. Keverd össze őket annyi majonézzel (light majonézzel, vagy tejföllel, joghurttal lágyított majonézzel), hogy kellemes állaga legyen. Szabad ízlés szerint az arányokon változtatni, ill. tetszés szerint fűszerezni. Nagyon jól illik grillezett húsokhoz, de ha főtt virslit vagy sült csirkét aprózunk bele, önmagában is finom.

GRÁNÁTALMA SALÁTA

Mivel a salátákat nagyon szeretjük, még egy bevált, érdekes karácsonyi receptet ajánlok.

Hozzávalók:

- * 2 db gránátalma
- * maréknyi dió, egy csokor újhagyma
- * 2 csokor petrezselyem (ez adja meg az igazi zamatát)
- * reszelt friss mandarinhéj ízlés szerint (kb. 2 mandarin héja)
- * olívaolaj, só, bors, de adható hozzá friss aprított koriander, menta és fahéj is.



A gránátalmákból kiszedegetjük a piros bogyócskákat, a diót durvára vágjuk, a hagymát és a petrezselymet felaprítjuk és összekeverjük az egészet. Mandarinhéjat reszelünk rá, ízlés szerint fűszerezzük, majd összekeverjük annyi olívaolajjal, hogy kellemes állaga legyen. Nagyon finom sültetekhez akár köretként is.

BURGONYAKRÉM MANDULÁVAL - egy különleges köret a karácsonyi asztalra

Hozzávalók: kb. fél kg nagyobb szemű krumpli, 15 dkg mandula, fél kígyóuborka, vaj, 1 csokor kapor.

A burgonyát héjában sütőben megsütjük, ha kihűlt, kikaparjuk a húsát. A mandulát durvára vágjuk és kb. 1 evőkanálnyi vajon világosra pirítjuk, a kígyóuborkát apróra vágjuk, a kaporot is felaprítjuk, majd mindent a krumplihoz keverjük, vajjal krémesítjük. Jó étvágyat!

MOHÁCSI KATALIN

CSOKIS MUFFIN TELE CSOKOLÁDÉVAL – ami a gyerekeknek mindig bejön!

Hozzávalók:

- * 20 dkg tejszokoládé (általában 10 dkg tejszoki mellett 10 dkg, legalább 70% kakaótartalmú csokit használok)
- * 10 dkg vaj
- * 2 dl tej, 1 tojás, 1 dl tejföl, 5 dkg barna cukor
- * 25 dkg liszt
- * 1 evőkanál étkezési keményítő
- * 2 teáskanál sütőpor
- * 3 evőkanál kakaópor
- * 20-30 dkg magozott meggy (ha szeretjük az édeskes-savanykás ízt a süteményekben)
- * csipetnyi só
- * a forma kikenéséhez vaj és barna cukor (a szilikonos formát nem szoktam kikenni)



Kevert tészta sütése: 20-25 perc 180 fokon, muffinformában vagy papír sütőformácskában

Törjük a csokit kis darabokra. (Le is reszelhetjük.) A vaját olvasszuk fel egy lábosban 3 dkg csokoládéval együtt. A géppel keverjük össze a tejet a tojással, a tejjel és a cukorral.

Melegítsük elő a sütőt 180 fokra. (A légkeveréses sütőt már most állítsuk be 160 fokra). A lisztbe keverjük bele az étkezési keményítőt, a sütőport, a kakaót és a sót. Főzőkanállal lazán hozzá keverjük a tojásos tejet és a csokis vaját, aztán pedig adjuk hozzá a maradék csokidarabokat is. Ízléstől függően tehetünk bele meggydarabokat. Csak addig keverjük, amíg a massa össze nem áll. A muffinformákat vajazzuk ki, majd szórjunk cukrot az aljára, vagy pedig tegyünk két-két papírformát egymásba. Öntsük a tésztát a formákba (ne legyenek teljesen tele), majd óvatosan egyengessük el.

Tegyük a sütőben középre helyezett rácsra, és süssük 20-25 percig. Ha kész, hagyjuk pihenni a muffinokat 5 percig a formában, majd szedjük ki, és hagyjuk kihűlni a konyhai rácson.

Elkészítési idő: 40-45 perc, de ebből csak a fele tényleges munka. Csokoládémázat is tehetünk rá, gyerekeknek ehető gyöngyökkel, színes cukorkákkal tálalható.

Gyerekzsúrokra mindig készítek ilyen muffint, mert ez biztosan bejön kicsiknek és nagyoknak egyaránt!

MOLNÁR GÁBORNÉ

CSOKOLÁDÉS KALÁCS

Hozzávalók:

- * 10 dkg vaj
- * 2 tojássárgája + 1 a kenéshez
- * 30 dkg rétesliszt
- * 30 dkg fehérliszt
- * 5 dkg élesztő
- * 3 dl tej
- * 15 dkg porcukor
- * 1 citrom héja
- * 15 dkg étcsokoládé
- * 1 dl tejszín

A tészta hozzávalóit összekeverem, alaposan összegyúrom, majd letakarva meleg helyen pihentetem.

Közben az étcsokoládét beletördelem a tejszínbe, és addig melegítem, amíg el nem olvad.

Miután a tészta megkelt, két részre osztom, majd mindegyiket még háromra. Egyenként téglalap alakúra nyújtom, megkenem a csokival, szorosan feltekerem, és összefonom, mint a hajfonatot. Így két rúd kalácsom lesz.

Sütőpapírral bélelt tepsibe rakom. Tojássárgájával megkenem a kalácsokat. Először 200 fokra állítom a sütőt, majd kb. 10 perc múlva leveszem a hőfokot 180 fokra, és készre sütöm.



VENDÉGVÁRÓ SÓS KIFLI

Hozzávalók:

- * 70 dkg liszt
- * 2 tojás
- * 1 tojás a kenéshez
- * 1 pohár kefir
- * 1 dl étolaj
- * 5 dkg élesztő
- * 25 dkg margarin
- * 2 evőkanál cukor
- * 1 evőkanál só



Először a margarint jól kikeverem 1 evőkanál sóval. Ezután felfuttatom az élesztőt a tejjel és a cukorral.

A lisztet egy tálba mérem, és összeállítom a tésztát az élesztővel, kefirrel, olajjal, tojással. Só nem kell bele. Rugalmas pogácsatésztát kapunk. Ha szükséges, a kefirből többet teszek, vagy tejföllel pótolom.

A tésztát 8 egyenlő részre vágom. Mindegyiket tányér nagyságú lappá nyújtom. Az egyik lapot megkenem a sós margarin $\frac{1}{4}$ részével, és egy másik kerek lappal beborítom. Így járok el a másik három lappal is. Az összeillesztett lapokat négyfelé vágom, és minden cikket még háromfelé. Szorosan feltekerem, és ritkásan tepsibe teszem.

Tetejét tojássárgájával megkenem, és tetszés szerint őrölt köménymaggal, reszelt sajttal vagy szezám-maggal lehet megszórni. Egy órát pihentetem, utána nem előmelegített sütőben 200 fokon 25-30 perc alatt zsemleszínűre sütöm.

MÉSZÁROSNÉ SZAKÁL CSILLA

DIÓS SZELET

Hozzávalók:

- * 4 tojás
- * 15 dkg cukor
- * 16 dkg liszt
- * késhegynyi szóda bikarbóna
- * 5 dkg vágott dió
- * 1 eperpuding
- * 3 dl tej
- * cukor
- * 15 dkg Rama margarin

4 egész tojást és 15 dkg kristálycukrot 2 evőkanál vízzel kikeverünk, majd hozzáadunk késhegynyi szóda bikarbónát és 5 dkg vágott diót. Kivajazott tepsiben sütjük.

Krém: 1 eperpudingot 3 dl tejjel és cukorral felfőzünk, majd 15 dkg margarinnal kikeverünk. Az elkészített krémet a kihűlt tészta tetejére kenjük, s ha megpuhult, felszeleteljük.

MOLNÁR MELINDA

ASZALT SZILVÁS PULYKAMELL KENYÉRDOKKBAN SÜLT ALMÁVAL

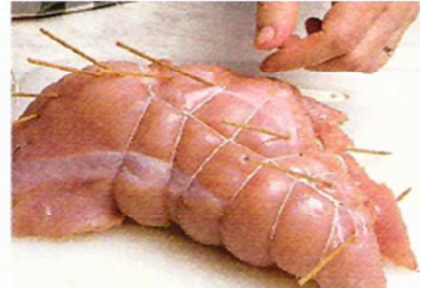
Hozzávalók:

- * 800 g pulykamell filé egyben
- * só, bors
- * 100 g puha, kimagozott aszalt szilva
- * 1 + 4 közepes alma
- * 1 közepes fej hagyma
- * 10 szelet bacon/füstölt szalonna
- * 1 ágacska rozsmaring (20 cm-es)
- * 8-10 gerezd fokhagyma
- * 1 dl száraz fehérbor
- * 2 evőkanál olaj
- * 150 g érett márványsajt
- * 8 szelet szendvicsskenyér
- * petrezselyem a díszítéshez



A húst leöblítjük, szárazra töröljük, mély zsebet vágunk bele, kihajtjuk. Kívül-belül meghintjük sóval, frissen őrölt borssal. A szilvaszemeket leöblítjük, lecsepegtetjük, vagy papírkendővel felitatjuk róluik a nedvességet. Az almákat megmossuk, egyet meghámozzunk, elnegyedeljük, magházát kiemeljük és felkockázzuk. A hagymát meghámozzuk.

A sütot előmelegítjük 180 fokra. A húslap egyik felét beterítjük 3 szelet kissé egymásra csúsztatott szalonnával, elrendezzük rajta a szilvát és az almakockákat, betakarjuk újabb 3 szelet szalonnával, és ráhajtjuk a húslap másik felét.



A zsebet behajtuk, a húslapok szélét pálcikákkal sűrűn megtűzzük. Vékony zsineggel sonkaszerűen megkötözzük, végül kihúzzuk belőle a pálcákat.

A húst (nyitott, pontosabban összeillesztett oldalával felfelé) mély sütőedénybe fektetjük. Behúzzuk a zsineg alá a leöblített rozmaringágot, mellédobjuk a hámozatlan fokhagymagerezdeket és a karcsú gerezdekre szelt hagymát. Tetejét betakarjuk a maradék 4 szelet szalonnával, megöntözzük a borral és az olajjal. Lefedjük, a sütőben puhára pároljuk (45-50 perc), majd pirosra ropogásra sütjük (további 15-20 perc).



A körethez a maradék 4 almát kettévágjuk, karalábévájával tojásnyi üreget készítünk a közepükbe, a kivájt almahúst finomra aprózzuk. A sajtot elmorzsoljuk, habosra keverjük, beleforgatjuk a felaprózott almát, és az almák üregébe töltjük. A kenyérszeleteket 5 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, alufóliával bélelt tepsibe sorakoztatjuk, közepükbe ültetjük a töltött almákat.

A húst vágódeszkára emeljük, alufóliával letakarva 10 percig pihentetjük. Betesszük a helyére a töltött almákat, és 200 fokon 10-15 percig sütjük. Leemeljük a hús tetejéről a sült szalonnaszzeleteket, eltávolítjuk a zsinetet és a rozmaringot, nem túl vékonyan felszeleteljük, és tálra rendezzük. Mellészedjük a fokhagymát, hagymát, meglocsoljuk az átszűrt pecsenyelével, végül petrezselyembokrétával díszítjük. A kenyérdokkban sült almákat lapos tálra rendezve kínáljuk mellé. További köretként burgonyapüré, vajban/margarinban átsütött almagerezdek illenek hozzá.

A Nők Lapjában találtam évekkal ezelőtt e receptet és elraktam. Majd 2008 karácsonyán készítettem el először, abban az évben, amikor anyukám meghalt márciusban, és helyette én láttam vendégül a szűkebb családot karácsonykor. Nagyon nagy sikere volt és az akkor 81 éves apai nagymamám meg is kérdezte „Kislányom ezt te készítetted?“, ugyanis korábban nem igazán volt rám jellemző a sütés-főzés. A másik „kicsit idősebb” - akkor 87 éves - nagymamámnak (pedig ő inkább a hagyományos magyar ételeket szereti) is nagyon ízlett, ahogy a család többi tagjának is. Azóta minden karácsonykor az asztalra kerül és töretlen a népszerűsége!

NAGYNÉ GYURÓS KATALIN

BANÁNOS FALATKÁK

Vásárolunk néhány zacskó kerek piskótatallért (TESCO, LIDL) és egészséges, nem túlérett banánt. A banánt kb. 1 cm-es karikákra vágjuk. Megfőzünk 1-2 zacskó vaníliapudingot.

2 piskótatallér közé teszünk egy banánkarikát, fogpiszkálóval áttűzzük, majd a forró pudingba mártjuk. A tetejét ízlés szerint díszítjük (csoki reszelék, csoki csurgatás, egyéb ehető dekor anyagok). Amire kihűl, már puha is. Gyors, mutatós, hamar elfogy.



KATICA SZELET

Hozzávalók:

- * 4 tojás
- * 3 dl kristálycukor
- * 2 dl étolaj
- * 6 dl liszt
- * fahéj, mézes süti fűszerkeverék
- * fél sütőpor, szóda bikarbóna
- * fél liter almareszelék
- * 2 dl tejföl vagy joghurt

A 4 egész tojást 3 dl kristálycukorral habosra keverjük. Beleteszünk 2 dl étolajat és tovább keverjük. Hozzáadunk 6 dl lisztet, amiben ízlés szerint fahéjat vagy mézes süti fűszerkeveréket, fél sütőport és egy kiskanálnyi szóda bikarbónát elkevertünk. Majd fél liter almareszeléket (ha szép, egészséges a héja, nem kell meghámozni!), és 2 dl tejfölt vagy joghurtot keverünk hozzá. Úgy sütjük, mint a piskótát. Amikor kivettük a sütőből, ráöntünk egy megolvasztott Katica tortabevonót.

NAGYNÉ LÁNG HENRIETTE

PUDINGOS KALÁCS

4 dl tejben 35-40 szem Süssina tablettát előáztatunk. 3 evőkanál cukrot és 5 dkg élesztőt teszünk bele és felfuttatjuk. 60 dkg lisztet, pici sót, 1 dl olajat és a felfuttatott tejet összedolgozzuk, majd kétfelé vesszük a tésztát.

Egyik felébe 1 vaníliás pudingport, a másikba 1 csokis pudingport és 1 evőkanál kakaót dolgozunk bele. Egy pici tej mindegyikbe kell. Mindegyik tésztát még 2 felé vesszük, 2 csokis és 2 vaníliás cipót kapunk. Mindegyiket vékonyra sodorjuk, egy fehérret és egy csokisat egymásra teszünk, és mint a kalácsot, szorosan felcsavarjuk. 20 percet a tepsiben kelesztjük. Tetejét felvert tojással megkenjük, majd sütjük.



NÁNAINÉ KOZÁRI ERIKA

CITROMLEVES

Hozzávalók:

- | | |
|---|-----------------------------|
| * 4-5 db közepes citrom | * egész fahéj és szegfűszeg |
| * 10-15 dkg cukor (ennek egy része lehet vaníliás cukor vagy 1/2 rúd vanília) | * 4-5 db tojás |
| | * 2-3 dl tejszín |
| | * 2-2,5 l víz |



A citromok héját lereszeljük. A kifacsart citromok héját és rostját a szegfűszeggel, fahéjjal és a cukor egy részével felfőzzük. A tojások sárgáját a maradék cukorral kikeverjük, majd folyamatos kevergetés mellett hozzáöntjük a felfőzött citromos lét és a reszelt citromhéjat. Visszahelyezzük a tűzhelyre, és addig főzzük, míg sűrűsödni kezd. Hűtés után beleöntjük a tejszín. Közben a tojások fehérjét kemény habbá verjük. Egy 3 literes lábasban csendesen főző vízben vizes kanállal a felvert habból tojásnyi galuskákat főzünk. Egyszerre csak keveset, hogy hely legyen a növekedésre. Ha jól felemelkedett a hab, megfordítjuk, és másik felét is fél percre főzzük. Szűrőlapáttal kiszedjük, hogy a víz lecsurogjon. A citromlevest tányérba öntjük és ráfektetjük a tetejére a habgaluskákat. Díszíthetjük még a habot citromkarikákkal.

BORLEVES

Hozzávalók:

- | | | |
|------------------------|----------------|-------------------|
| * 7 dl száraz fehérbor | * egész fahéj | * 1-1,5 l víz |
| * citrom | * szegfűszeg | * 10-15 dkg cukor |
| | * 4-5 db tojás | * 2-3 dl tejszín |

A vízbe beleöntjük a bort és beletesszük a fűszereket, ízlés szerint citromlevet, cukrot. Mindezt felfőzzük. A tojások sárgáját a maradék cukorral kikeverjük, majd folyamatos kevergetés mellett hozzáöntjük a felforralt bort. Visszahelyezzük a tűzhelyre, és addig főzzük, míg sűrűsödni kezd. Félrehúzzuk a fazekat, majd beleöntjük a tejszín. Közben a citromlevesnél leírtak szerint habgaluskát készítünk. A meleg borlevest tányérba öntjük és ráfektetjük a tetejére a habgaluskákat. Díszíthetjük még a habot citromkarikákkal.

MASCARPONES GOMBÁVAL TÖLTÖTT KIFLIK

Hozzávalók:

- | | | |
|---------------------------|--------------|-----------------------|
| * 1 kg csiperke (sampion) | * foghagyma | * 12-15 db kifli |
| * 25 dkg mascarpone | * őrölt bors | * kevés étolaj |
| | * só | * vágott petrezselyem |

A gombát megtisztítjuk, apróra vágjuk. Egy lábasban kevés olajon megsütjük, ízlés szerint fokhagymával, borssal, sóval ízesítjük. Ha túl sok levet ereszt a gomba, azt leöntjük. A kifliket először hosszába, majd félbe vágjuk. Kibelezzük. A kifli belét a gombához tesszük, vágott petrezselyemmel ízesítjük és hozzákeverjük a mascarpone-t. Ezt a masszát visszatöltjük a kiflikbe és sütőben megsütjük.

ZITA SZELET

Hozzávalók a tésztához:

- * 8 tojás
- * 8 evőkanál cukor
- * 8 evőkanál víz
- * 3 evőkanál kakaó
- * 16 dkg darált dió
- * 8 evőkanál liszt
- * 1 sütőpor

Tetejére: tortabevonó

Tészta: A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a vizet, a kakaót, a darált diót, a lisztet, a sütőport és a tojások felvert habját. Kettéosztjuk a masszát és két lapot sütünk.

Krém: a margarint a porcukorral kikeverjük, ízlés szerint rumot teszünk bele. Egyik felébe a gesztenyét keverjük. A másik feléhez a tejből, a vaníliás pudingból és a lisztből készült masszát keverjük.

Az egyik tésztalapra először a gesztenyekrémet, majd a vaníliás krémet tesszük, majd rá a másik tésztalapot. A tetejét tortabevonóval vonjuk be.

Hozzávalók a krémhez:

- * 30 dkg margarin
- * 20 dkg porcukor
- * rum
- * 35 dkg gesztenyemassza
- * 3 dl tej
- * 1 csomag vaníliás pudingpor
- * 1 evőkanál liszt

PÁPAI JUDIT

SAJTTEKERCS

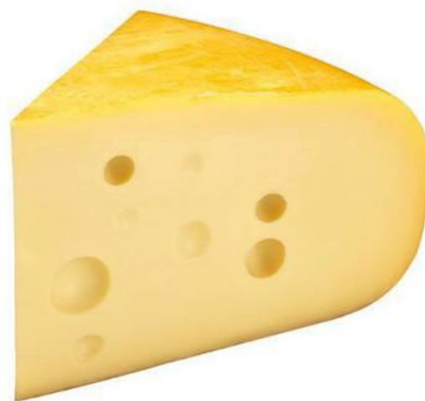
Hozzávalók:

- * 40 dkg trappista sajt
- * 30 dkg gépsonka
(nagyon vékonyra szelve)

Töltelék:

- * 1 db kaliforniai paprika (apróra kockázva)
- * petrezselyemzöld, 2 db kemény főtt tojás
- * 2 db Öcsi sajt (hengeres, kinyomós)
- * 15 dkg vaj
- * 1 db közepes vörös hagyma
- * 2 gerezd fokhagyma
- * só, őrölt feketebors, szerecsendió

A sajtot gyolcsba, ruhába téve 40 percig lobogó forró vízben főzzük. Ezen idő alatt a tölteléket a hozzávalókkal kikeverjük. A gyúródeszkára alufóliát terítünk, és a megfőtt sajtot erre ráöntjük a ruhából. (Valamennyi rá fog ragadni a ruhára, ezeket a darabkákat le kell kaparni róla). Sodrófával a meleg sajtot vékonyra kinyújtjuk úgy, hogy téglalap alakú legyen. Beterítjük a sonkával, majd szétterítjük rajta a tölteléket. Ezután a szélétől kezdve - mint a kalácsot - felgöngyöljük. Alufóliába becsomagoljuk, és egy napra hűtőszekrénybe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.



NAGY COLETTE

MAJORANNÁS CSIRKEMÁJ SZELETKÉK BACONSZALONNÁBA CSOMAGOLTAN

(Elég annyi konyhaművészeti előképzettség, ha tudjuk, merre van a konyha.)

Hozzávalók 4 személyre:

- * 1/2 kg csirkemáj
- * 1 csomag (kb. 200 g) hosszúkás, vékonyra szeletelt bacon
- * 1 evőkanál majoránna, bors, olaj

A csirkemájat jól beszórjuk majoránnával és egy kevés borssal. Ezután beletekerünk egy-egy májat egy-egy szelet baconszalonnába, szinte beburkoljuk vele, majd fogpiszkálóval átszúrjuk a "csomagot", hogy ne jöjjön szét. Sózni nem kell, a bacon elég sós. Egy májhoz elég egy szelet bacon. Egy serpenyőbe étolajat öntünk, majd megsütjük a májas csomagokat: először fedő alatt az egyik felét majd megfordítjuk, a végén levesszük a fedőt az utolsó percekre, hogy szépen megpiruljanak a csomagocskáink. Tetszés szerinti körettel tálaljuk. Isteni lesz!!!



Tudta-e? A majoránnát már az ókori görögök is nagyon kedvelték, annyira, hogy a hegyek örömeinek, "Oros ganos"-nak hívták. Régi fűszernövényünk ajánlott azoknak, akik túl sokat bánkódnak.

NÉMETH RICHÁRD

MILÁNÓI RAKOTT TÉSZTA OKTATÁS-TECHNIKUS MÓDRA

Hozzávalók:

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| * 2 fej vöröshagyma | * fél kiló gépsonka |
| * 2 közepes paradicsomkonzerv | * 30 dkg trappista sajt |
| * egy teáskanál cukor | * olaj, só, bors |
| * fél kiló laskagomba | * makkáskanálnyi őrölt kömény |
| * fél kiló champignon gomba | * ételízesítő |
| * fél kiló csavart tészta | * oregáno, kakukkfű, bazsalikom |
| | * 2 gerezd fokhagyma |

A hagymát megpirítjuk az olajban, és hozzáadjuk a paradicsomkonzervet, valamint a cukrot, majd beletesszük az apróra vágott gombát, gépsonkát és fokhagymát. Kb. 30 percig rotyogtatjuk a sóval, az ételízesítővel, a borssal és az őrölt köménnyel. Ezután hozzáadjuk a többi fűszert.

A tésztát kifőzzük, lecsepegtetjük, majd az elkészült gombás raguval elkeverjük. Tepsibe öntjük, reszelt sajttal jól megszórjuk, és sütőbe tesszük, hogy a sajt ráolvadjon. Ízlés szerint paradicsomszeletekkel, ketchuppal fogyaszthatjuk.

Tudta-e? Az ősi indiai konyha szerint a hagyma, a fokhagyma és a gyömbér az élet három gyökere. A bazsalikom, a kapor és az oregáno pedig az élet gyógyfüve.



OROSZ ÉVA

SAKKTÁBLA

Hozzávalók:

- * 32 dkg Rama margarin
- * 32 dkg porcukor
- * 22 dkg finomliszt
- * 2 dkg kakaó

* 1 csomag vaníliás cukor

- * 6 egész tojás
- * sütőpor
- * rum
- * baracklekvár

Csokimáz:

- * 20 dkg porcukor
- * 2 evőkanál kakaó
- * 2 dkg vaj
- * 3 evőkanál forró víz



32 dkg Rámát, 32 dkg cukrot és 1 csomag vaníliás cukrot habosra keverünk, és egyenként hozzáadunk 6 egész tojást. Jól eldolgozzuk, majd két részre osztjuk. Egyik részébe 12 dkg lisztet, késhegynyi sütőport teszünk és megsütjük. A másik részébe 10 dkg lisztet, 2 dkg kakaót és késhegynyi sütőport teszünk, majd megsütjük.

A tésztákat függőlegesen kétfelé vágjuk, a lapokat rummal ízesített baracklekvárral megkenjük és egymásra rakjuk: egy sárga, egy barna, egy sárga, egy barna, majd súlyokat rakunk rá, és kb. 1 ½ óráig préseljük. Ezután felszeleteljük a téglalapot hosszában négy részre (először középen, utána a két részt még egyszer kettévágjuk), újra megkenjük rumos lekvárral, és egymásra rakjuk úgy, hogy a barnára sárga, a sárgára barna csík kerüljön. Így alakul ki a sakktabla-mozaik. Végül megkenjük csokimázzal. Ne használjunk tortabevonót, inkább az itt olvasható egyszerű mázzal vonjuk be.

A szerkesztő kommentje: Ezt a receptet Orosz Éva tanárnő egy karácsony előtti névnapra készítette el, osztatlan elismerést aratva a kollégák között. Azóta sokszor szerepel a repertoáromban, s legfőképp unokaöcsém kedvencévé vált, aki a krémmentes süti nagy rajongója. Rendkívül egyszerű elkészíteni. Bár a sakk kockák nem mindig mértani pontossággal illeszkednek, pont ez a lényege a finom házi sütiknek. A cukrászatban kapható csodaszép kreációk mögött nem bújnak el, mert a tudat, hogy mi készítettük, százszor finomabbá teszi mesterművünket.

Tippek:

- * A lekvárhoz (kb. 5 evőkanál) újabban fél citrom levét keverem a rum helyett, mely pikánsabbá teszi a sütit és a lekvár könnyebben kenhetővé válik. Ecsettel viszem fel a tésztára, így mindenhová egyformán jut belőle.
- * A lekvár itt tulajdonképpen nem töltelék, az a szerepe, hogy összeragassza a sárga és kakaós rétegeket. Ezért fontos, hogy préseljük a sütit. Általában különböző albumokat használok nehezeknek (melyek elég hosszúak, hisz nagyjából 25-30 cm hosszú lesz a süti), hogy a tésztát lenyomjam, sőt jobbról és balról is kisebb könyveket helyezek el, hogy az albumok ne billenjenek ki egyik oldalra sem.
- * A téglalap alakú sütit, miután a lekvárral megkentem, becsavarom a sütéskor már használt sütőpapírba, így még könnyebben összeragadnak a különböző tészták, és megtartja a formáját, az albumok pedig nem lesznek piszkosak.
- * A sárga tésztába belereszelhetjük egy citrom héját.

PAPLÓGÓNÉ VIGH ERIKA

ALMALEVES KÓKUSZGALUSKÁVAL

Hozzávalók:

- * 5 dkg kókuszreszelék
- * 3 dl tej, 2 dl habtejszín
- * 5 dkg cukor
- * csipetnyi só
- * 1 db vaníliás cukor
- * 12 dkg búzadara
- * 1 db tojás
- * 1 kg alma
- * citromlé, fahéj



Serpenyőben a kókuszreszeléket aransárgára pirítjuk. A tejet a tejszínnel, 3 dkg cukorral, sóval és a vaníliás cukorral felforraljuk. Beleszórjuk a búzadarát, kevergetve felforraljuk és alacsony hőfokon 2 percig főzzük. Majd a felvert tojást a tejbegrízbe dolgozzuk. Vízbe mártott teáskanállal galuskákat szaggatunk belőle és a pirított kókuszreszelékbe forgatjuk, felhasználásig félretesszük. Az almát meghámozzuk, cukorral, citromlével és fahéjjal kompótot főzünk belőle. Miután megfőtt összeturmixoljuk és hűlni hagyjuk. A tányérokba 3-3 galuskát teszünk, rámerjük a hideg levest és a maradék kókuszreszeléssel meghintve tálaljuk.

BAJOR ROSTÉLYOS

Hozzávalók:

- * 75 dkg krumpli
- * 50-75 dkg sertés vagy baromfi hús szeletelve, tetszés szerint
- * 50 dkg tejföl
- * liszt, fokhagyma
- * só, bors
- * 15 dkg sajt szeletelve

A krumplit megpucoljuk, megfőzzük majd kb. fél cm-es szeletekre vágjuk, félretesszük. A húst vékony szeletekre vágjuk, klopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, lisztbe forgatjuk, és forró olajban átsütjük, majd ezt is félretesszük. A tejfölt ízesítjük sóval, borssal és tetszés szerinti fokhagymával (aki kedveli, tehet bele jó sokat is).

Egy tepsit vagy üvegtálat kicsit kiolajozunk és elkezdünk rétegezni: egy sor krumpli, egy sor hús, sajtszeletek, végül krumpli. Az egészet leöntjük a tejfölös masszával és forró sütőben addig sütjük, amíg barna nem lesz a teteje.

CSOKOLÁDÉS MOGYORÓTORTA

Hozzávalók:

- * 25 dkg darabokra tört étcsoki
- * 6 db tojás, különválasztva a sárgája és a fehérje
- * 1 bögre cukor
- * 30 dkg pörkölt, darabolt mogyoró
- * 1 evőkanál rum
- * 1 csomag sütőpor

A csokit tegyük egy forrásban lévő vízzel teli lábas fölé helyezett edénybe és kavargassuk, amíg elolvad. Ezután félretesszük. A tojássárgákat és a cukrot egy tálban keverjük ki, amíg kifehéredik. Adjuk hozzá a csokoládét, a mogyorót, valamint a rumot és keverjük össze. A tojásfehérjét verjük kemény habbá és öntsük a csokoládés masszához. A tésztát öntsük egy kivajazott kb. 25 cm-es szétnyitható tortaformába és 190 fokon süssük tűpróbáig. Hagyjuk a formában kihűlni. Tálalás előtt szórjuk meg porcukorral és mogyoróval meghintett tejszínnel tálaljuk.

PITSCH ESZTER

FAHÉJJAL MEGSZÓRT ALMÁS MUFFIN

Hozzávalók:

- * 12,5 dkg liszt
- * 12,5 dkg cukor
- * 2 evőkanál tej
- * 1 nagyobb vagy 2 kisebb savanykás alma
- * 1 csomag sütőpor
- * 2 evőkanál napraforgó olaj
- * 1 db tojás

A szóráshoz:

- * 2 kiskanál fahéj
- * 2 csomag vaníliás cukor



Az almát meghámozzuk, lereszeljük. A sütőporos liszthez adjuk a cukrot, a tojást, a tejet és az olajat. Jól összekeverjük, belerakjuk a reszelt almát és újra megkeverjük. Formába adagoljuk, megszórjuk fahéjas vaníliás cukorral. Túpróbáig sütjük 200 fokon, kb. 15-20 percig.

TÚRÓS TÁSKA

Hozzávalók:

- * 40 dkg mélyhűtött leveles tészta
- * 10 dkg főtt burgonya
- * 5 dkg füstölt sajt
- * 10 dkg túró
- * 2 tojás
- * kb. két evőkanál tejföl
- * 1 evőkanál olaj
- * só, bors, szerecsendió (ízlés szerint)



A leveles tésztát hagyjuk felmelegedni. A burgonyát megfőzzük. A füstölt sajtot lereszeljük, majd a túróval, 1 tojás sárgájával, ízlés szerint sóval, borssal, frissen reszelt csipetnyi szerecsendióval együtt az áttört burgonyához adjuk. Hozzáadjuk még a tejfölt és a felvert tojásfehérjét. Kb. 20 percre hűtőbe tesszük.

A tésztát lisztezett munkalapon kinyújtjuk téglalap alakúra úgy, hogy kb. 8x8 cm-es négyzetekre tudjuk feldarabolni. (Kb. 4 vízszintes

és 6 függőleges csíkra.) Mindegyik közepére töltelékét halmozunk. A szegélyeket egyenként megkenjük tojásfehérjével, a tésztalapocskákat átlósan félbe hajtjuk, a szélüket villával gondosan lenyomkodjuk.

Kizsírozott, vagy sütőpapírral kibélelt tepsibe sorakoztatjuk. Elkeverjük a tojássárgáját az olajjal, megkenjük vele a táskák tetejét. 200°C-on 35-40 percig sütjük. (Légkeveréses sütőben alacsonyabb hőfokon.)

SÁRIK PÁL

SP KEDVENCE: FRANCIA VAGY CSÚSZTATOTT PALACSINTA

Hozzávalók (4 személyre):

- * 5 tojás
- * 5 dkg vaj
- * 5 dkg cukor, 5 dkg liszt
- * 3 dl tej

A sütéshez:

- * olaj

Az ízesítéshez:

- * citromhéjas, vaníliás porcukor
- * (barack)lekvár/darált dió

A tojások sárgáját habosra keverjük a cukorral és a vajjal. Fölengedjük tejjel, hozzákeverjük a lisztet, végül a kemény habbá vert tojásfehérjét, úgy hogy amennyire lehet, darabos maradjon. A jól kiolajozott palacsintasütőre ujjnyi vastag réteget öntünk, és egyik oldalát szép aransárgára megsütjük úgy, hogy fölül majdnem híg maradjon. Innen a készítés kétféle módon folytatható:

* Az elkészült palacsintákat vigyázva tálra csúsztatjuk, és egyenként meghintjük citromhéjas, vaníliás porcukorral/megkenjük közepesen folyós (barack)lekvárral/megszórjuk darált dióval (ínyencek utóbbi kettőt együtt is használhatják). Ezt egymás után ötször-hatszor megismételjük. A legfelsőre nem hintünk cukrot. Amikor mind az öt palacsinta egymás tetején van, forró sütőben néhány percig pirítjuk. Akárcsak a tortát, cikkekre vágva tálaljuk. A finom édesség így egyszerre lesz többek számára elérhető.

* Az aransárgára sült palacsintát még a palacsintasütőben meghintjük citromhéjas, vaníliás porcukorral/megkenjük közepesen folyós (barack)lekvárral/megszórjuk darált dióval (ínyencek utóbbi kettőt együtt is használhatják), majd (megfelelő eszközzel) óvatosan alányúlva a palacsintát félbehajtjuk, és mindkét oldalán még egy kicsit tovább sütjük. Így egyenként jutunk a finom desszerthez, ezért célszerű egyszerre két palacsintasütőben készíteni, hogy ne várássuk az éhes szájakat.

SÁVOLI ZSOLT

MÁRTA MÉZESKALÁCSA

Hozzávalók:

- * 75 dkg finomliszt
- * 2 teáskanál szódabikarbóna szitálva
- * 20 dkg porcukor
- * 3 tojás sárgája+1 egész tojás
- * 3 evőkanál tejföl



- * 1 evőkanál margarin
- * 1 narancs reszelt héja
- * 1 citrom reszelt héja
- * 0,5 zacskó mézeskalács fűszer (Kotányi)
- * 2,5 dl méz mikróban felolvasztva (az akácméz kevésbé ragad, mint a virágméz)

A hozzávalókat jól összegyúrjuk, 1 NAPIG ÁLLNI HAGYJUK. 3 mm-re kell kinyújtani, szaggatni és tojásfehérjével megkenni, magokkal díszíteni (dió, mogyoró, mandula, mazsola...). Előmelegített sütőben kb. 160 fokon 5-8 percig sütni világosbarna, puha állapotig. Tényleg nagyon jó, és tuti puha marad nagyon sokáig. Egy iparművésztől kaptuk a receptet több mint 10 éve.

SEBESTYÉNNÉ NAGY CSILLA

ZÖLDSÉGES APRÓPECSENYE

Hozzávalók:

- * 3 evőkanál olívaolaj
- * 20 dkg apróra vágott kolozsvári szalonna
- * 1 db apróra vágott vöröshagyma
- * 1 db pritamin paprika
- * 2 db érett paradicsom
- * 40 dkg apróra vágott gomba
- * 70 dkg kockázott csirke vagy pulykamell filé
- * 2 db apróra felkockázott sárgarépa
- * tetszés szerinti egyéb zöldségek (zöldborsó, petrezselyemzöld)
- * só, csipetnyi bors (ízlés szerinti egyéb fűszerek)

Olívaolajon megpirítjuk az apróra kockázott kolozsvári szalonnát, majd hozzáadjuk a vöröshagymát. Amikor a vöröshagyma üvegesre pirult, ráöntjük a kockázott csirke(pulyka)mell filét. Erős lángon pirítjuk, amíg a hús "elveszti a színét". Kevés vízzel vagy vörösborral felöntjük, és fedő alatt pároljuk.

Amikor a hús félig megpuhult, hozzáöntjük a zöldségeket és fűszerezzük. Lassú tűzön készre pároljuk, közben néha megkeverjük. Köretként főtt burgonyát, rizst vagy akár tarhonyát adhatunk hozzá.

SZABÓNÉ MÉSZÁROS MÁRTA

MUFFIN (egészséges, liszt- és cukormentes)

Hozzávalók:

- * 250-300 gramm apró szemű zabpehely
- * 2-3 kanál méz (esetleg xilit - nyírfacukor)
- * 2 db tojás
- * 3 nagy alma reszelve
- * 1 sütőpor
- * aszalt gyümölcs
- * ízesítésre kakaó vagy fahéj, őrölt szegfűszeg



A hozzávalókat összekeverjük könnyen keverhető masszává. Ha nem elég lágy, rakhatunk bele tejet, almalevet. Papírral kibéleljük a muffin sütőt. Ez az adag kb. 12 db-ra elegendő. Teljesen tele rakhatjuk a formát, nem nagyon nő meg. Előmelegített sütőben 200 fokon 25-30 percig sütjük.

ASZALT SZILVÁVAL BOLONDÍTOTT SAJTOS HÚS

A csirkemell filét szeletekre vágjuk, besózzuk. Ezután bepanírozzuk a szokásos módon, de zsemlemorzsa helyett reszelt sajtot használunk. Már előre kikészítünk egy őzgerincformát, amit kibéleltünk vékonyra szelt baconnal. Ebbe fektetjük bele a bepanírozott húsokat. A húsok közé aszalt szilvát rakunk (szerintem minél több, annál jobb). Amikor az őzgerincforma megtelt, akkor a tetejére is bacont rakunk. Ezután sütőben készre sütjük.

SIPOSNÉ LAUTNER SZILVIA

TÚRÓ RUDI

16 dkg lisztet, 10 dkg vaját, 1 tojássárgáját, 1 evőkanál kakaót, 1 evőkanál porcukrot, késhegynyi szóda bikarbónát ½ pohár tejföllel összegyúrunk, 2 lapot sodrunk belőle. A két lapot egy-egy őzgerincformába tesszük úgy, hogy az egyik oldalon a tészta lelógjon. A formát vajjal kell kikenni.

Töltelék: 4 tojássárgáját 25 dkg porcukorral, 2 csomag vaníliás cukorral, 1 citrom reszelt héjával habosra keverjük. Majd hozzáadunk ½ kg túrót, 4 evőkanál búzadarát, és a 4 tojás felvert habját. A masszát elfelezve beleöntjük a két őzgerincsütőbe tett tésztára, ráhajtjuk a lelógó tésztát és tűpróbáig sütjük. Végül a tetejére csokimázt öntünk.

KINDER SZELET („kinderkönnyű” elkészíteni!)

Tészta:

- * 15 dkg porcukor, 5 dkg vaj
- * 2 evőkanál kakaópor
- * 2 db tojás
- * 2 evőkanál méz

Krém:

- * 2 csomag vanília puding
- * 3 dl tejföl
- * 3 evőkanál liszt
- * 4 dl tej

A hozzávalókat gőz fölött összedolgozzuk, majd hozzáadunk 35 dkg lisztet és 1 kávéskanál szóda bikarbónát.

Ha kihűlt, 2 egyforma lapot sütünk tepsin hátulján.

A krém alapanyagait elkeverjük, majd sűrűre főzzük. Ha kihűlt, hozzákeverünk 20 dkg porcukrot, melyet előtte 20 dkg vajjal habosra kevertünk. Végül a masszát a két lap közé töltjük, és csokis mázzal bevonjuk.

TANGÓ SZELET

Tészta:

- * 30 dkg liszt, 10 dkg porcukor
- * 5 dkg Rama, 1 db tojás
- * 1 evőkanál kakaópor
- * 1 csomag sütőpor, kevés tej

A tejjel könnyű tésztát gyúrunk, 2 lapot sütünk.

A tetejére kör alakú apró piskóta korongokat teszünk, nem túl szorosan. Végül 5 dkg olvasztott csokival átcsurgatjuk.

Krém:

8 dl tejben 3 vanília pudingot felfőzünk.

20 dkg Rámát 20 dkg porcukorral kikeverünk.

A kihűlt a puding, a két krémet összekeverjük.

Összeállítás:

lap – krém – lap – krém

BOLOGNAI BATYU

Hozzávalók:

- * 1 csomag leveles tészta
- * ½ kg darált hús
- * zöldség keverék (kb. 1 bögre), én aztékokat használok
- * 1 csomag bolognai por, 1 db tojás

A tésztát kinyújtjuk, 10x10 cm-es kockákra vágjuk. A húst kevés olajon megpirítjuk, majd hozzáadjuk a zöldségeket és a port. Puhára főzzük, hűtjük. Majd a lap közepébe 1-2 evőkanál töltelékkel teszünk, és a tészta 4 sarkát összefogva kicsit megcsavarjuk. Tojással megkenjük, olajozott tepsibe rakjuk.

SZIRMAI ÉVA

PÁSTÉTOM

Szijaártóné Herczeg Edit receptje



-ve és megosztva Szirmai Évi által.

- * 10 dkg élesztőt 2 dl vízben feloldunk.
- * 1 közepes vöröshagymát ledarálunk, egy gyenge evőkanál zsírban megpárolunk, sót, borsot, piros paprikát és egy jó evőkanál mustárt teszünk rá.
- * Az élesztős vízzel felengedjük, 2 púpozott evőkanál zsemlemorzsát teszünk bele és 5 percig főzzük.
- * 1 tojást jól felferünk, beleöntjük, pár percig főzzük.
- * A kihűlt pástétomba 20 dkg darált parizert keverünk.

TÖPÖRTYŰ SZENDVICS KRÉM

Hozzávalók:

- * 30 dkg töpörtyű
- * 4 db főtt tojás
- * 1 fej vöröshagyma
- * 1-2 gerezd fokhagyma



- * vaj, 1 tubus mustár
- * Piros Arany
- * piros paprika
- * (pici) bors, só
- * 1 evőkanál tejföl

A töpörtyűt ledaráljuk, a főtt tojást villával összenyomkodjuk, a hagymát apróra vágjuk, kicsit megpároljuk, s hozzáadva a feljebb leírtakat jól összedolgozzuk. Zöldpaprikával, paradicsommal kiváló vendégváró szendvics s bár dús kalóriatartalmú (már aki hízni akar), de nagyon finom étel.

PISKÓTÁS TÁL

Hozzávalók:

- * egy nagydoboz piskóta
- * gyümölcs (ananász, eper, alma, barack stb.)
- * csokoládé
- * mazsola
- * tejszín
- * két féle puding (tetszés szerint)
- * tej (a pudinghoz)
- * 1 dl főzőrum

Egy nagy üvegtábla kettétört piskóta darabokat rakunk. Erre csokoládé- és gyümölcstarabkákat, illetve pár szem mazsolát teszünk.

A konzerv ananász levét összekeverjük a rummal és meglocsolgatjuk az eddig lerakott sorokat. Az egyik - menetközben elkészített - pudingot ráöntjük.

Ezután újra piskóta, gyümölcs, csokoládédarabka sor következik, s újabb kis rumos-ananászos lé locsolgatás, majd a másik elkészített puding ráöntése (természetesen még melegen).

Ezt követően egy-két darab piskóta, csoki és gyümölcs, majd az egészet lefedjük tejszínhabbal. Hűtőbe téve „összeérik”, tálaláskor szinte „születelni” lehet.



TAKÁCS KLÁRA

TÚRÓTORTA

- * ½ kg túrót 2 dl tejjel turmixolunk.
- * Hozzákeverünk 2-4 evőkanál kristálycukrot, egy csomag vaníliás cukrot és egy csomag zselatinport.
- * Mikróban (esetleg tűzön) óvatosan melegítjük (közepes fokozaton 1-2 percig, közben megkeverjük, hogy ne csapódjon ki a túró, legyen meleg, de ne forró).
- * Ehhez a masszához hozzáöntjük az ¼ l tejszínt (felverés nélkül); jól elkeverjük.

A formába először masszát öntünk, majd gyümölcsöket rakunk (pl.: eper, málna, kivi, őszibarackkompót, banán, meggy - akár fagyasztott is lehet), majd ismét masszát, gyümölcsöt és masszát. A tetejére babapiskótát is rétegezhethetünk. Így a formából való kiöntés után a babapiskóta lesz alul, a babapiskótát kis rummal is ízesíthetjük, de áztatni nem szabad. Igyekeznünk kell, mert a zselatin miatt a massa hamar megdermed.

VARGA-BAJZEK ANASZTÁZIA

Egy ötletből születik a következő: „Kedves Eszter! Továbbgondoltam a receptes projektet. Főzök, és ritkán sütök is, de lelkesedést inkább otthon végezhető kreatív hobbi kategóriában mutatok. Erről eszembe jutott, hogy ha esetleg a későbbiekben is tervezel kiadványt, lehetne ez is egy téma.

Fából készült használati- és dísz tárgyakat dekorálok, ha időm engedi. Mellékelek fotókat, hogy témánál maradjunk, egy könyv alakú recepttároló dobozról.”



Ilyen volt – ilyen lett...



MÉTERES KALÁCS

Hozzávalók:

- * 4 tojás, 1 dl olaj, 1 dl tej
- * 26 dkg cukor + 10 dkg porcukor (cukorból mindig egy kicsit kevesebbet használok, mint amit a recept diktál)
- * 26 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 2 evőkanál kakaópor
- * 15 dkg Rama margarin (jó sütihez Rama margarin kell, persze ez itt nem a reklám helye)
- * 1 csomag puncs vagy rumpuncs ízesítésű pudingpor
- * 2 evőkanál rum, 2 tábla tortabevonó

A 4 tojás sárgáját 26 dkg cukorral kikeverjük, tovább keverve hozzáadunk 1 dl tejet és 1 dl olajat, majd a 26 dkg liszttel már korábban elkevert sütőport. A masszát két részre osztjuk, egyik felét kivajazott, kilisztezett őzgerincformába öntjük, a másik felébe 2 evőkanál kakaóport keverünk, majd ezt a masszát is kivajazott, lisztezett őzgerincformába öntjük. Előmelegített sütőben, közepes lángon kb. 30 percig sütjük.

A krémhez 10 dkg porcukrot 2 evőkanál rummal és 15 dkg margarinnal kikeverünk. 3 dl tejben megfőzünk 1 csomag pudingport. Amikor kihűlt, összekeverjük a cukros margarinnal.

A kihűlt tésztákat felszeleteljük kb. 1 cm szélesen, és a krémmel összeragasztjuk: egy világos szelet süti, utána kis kanál krém, azután egy sötét szelet süti, utána krém... és így tovább. Így két őzgerincforma-méretű rudat/alagutat kapunk.



2 tábla tortabevonó csokit összetörünk, 1 kávéskanál margarinnal és kb. 1 evőkanál vízzel folytonos kevergetés mellett forró víz felett megolvasztjuk. Folytonos kevergetés mellett lehűtjük, az összerakott méterest bekenjük a csokival. A kész csokimázos méterest ferdén (45 fokban) vágjuk, hogy a szeletekben látsszanak a különböző színű rétegek.

A szerkesztő kommentje: ezt a süteményt e kötet szerkesztője szerette volna beilleszteni a receptek sorába Kunta kinte néven. Nem bántódik azonban, mert így a gesztenyés alagút, egy újabb karácsonyi hangulatú, őzgerinc-formában elkészített recept is helyet kapott a gyűjteményben.

Tippek: minden a sütésen múlik. Érdekes először közepesnél némileg erősebb lángra betolni a tésztát a sütőbe, majd ha egy pici kérget kap, alufóliát tenni a tetejére, és a hőfokot kicsit mérsékelni. Mikor még csak ízlelgettem e receptet, nem mindig sült át a közepe, az alja pedig picit megégett, de hát minden kezdet nehéz. Érdekes egy kanál vizet tenni a kakaós tésztába, hogy egy picit fellazítsuk.

Ha nincs tortabevonónk, ki kell próbálni az Orosz Éva tanárnő Sakk szelet sütiéből már megismert csokimázot, melyet sem főzni, sem gőzölni nem kell.

VARGA ERIKA

FINCSI JOGHURTTORTA

Hozzávalók:

- * 2 nagy pohár (400 g) gyümölcsjoghurt
- * 5 csapott evőkanál cukor
- * 2 evőkanál zselatinpor
- * 2 csomag tejszínhabpor
- * gyümölcs - ízlés szerint

A gyümölcsjoghurtot (vagy sima joghurtot, illetve kefirt) 5 csapott evőkanál cukorral (sima joghurt vagy kefir esetén 10 csapott evőkanál) és 2 evőkanál zselatinporral csomómentesen elkeverjük és gyöngyözésig melegítjük, de ne forraljuk.

Amíg kihűl, a két csomag tejszínhabporból habot verünk a rajta található előírás szerint, majd összekeverjük a joghurtos masszával. Kapcsos tortaformába öntjük a keverék felét. Az őszibarackot, almát vagy banánt uborkagyalun átreszelve kb. egyujjnyi vastagon rétegezzük, majd ráöntjük a massa másik felét. A keverék elég folyékony, de nem baj, mert a végeredmény fantasztikus lesz.

Hűtőben minimum két órát kell pihentetni, de fél nap még jobb. Mélyhűtőbe nem tegyük.

Extrák: lehet alá tenni 1 réteg babapiskótát, vagy vékony piskótalapot; illetve bármilyen gyümölcs beledobálható és a tetejét is ki lehet dekorálni. Rumos mazsolával is ízesíthető.

VARGA ZOLTÁN

TEJFÖLÖS ASZALT SZILVÁS LENCSELEVES

20 dkg mosott lencsét sós vízben felteszünk főni. Hozzáadjuk a megtisztított, egészben hagyott 1 fej hagymát, 2 gerezd zúzott fokhagymát, kb. 10 db aszalt szilvát és két babérlevelet. Lefedve kis lángon puhára főzzük. Ezután 2 dl tejfölben elkeverünk 2 evőkanál kukorica keményítőt, kevés mustárral ízesítjük, majd ezzel a levest besűrítjük, és jól összeforraljuk.



Tálalás előtt a levesből kiemeljük a hagymát és egy kanál ecettel még a végén megbolondíthatjuk. (Kukoricakeményítő használatával a leves gluténmentes, így lisztérzékenyek is fogyaszthatják. Ha erre nincs szükség, akkor kukoricakeményítő helyett sima lisztet is használhatunk.)

Érdekesség: A lencse a Közel-Keletről származó kultúrnövény. Ma Ázsia területén termesztik legnagyobb mennyiségben. Több mint 11000 éve ismerjük, és 8000 éve termesztjük. Ázsiában alapvető ételismiszer, csak Indiában 50 féle lencsét ismernek. A lencse a szaporaságot, termékenységet és a sok pénzt jelképezi. A hiedelem úgy tartja, hogy az év első napján elkészített lencse egész évre gazdagságot hoz.

VÁRDAYNÉ ZÖLD GABRIELLA

SÜLT TÚRÓTORTA

Hozzávalók a tésztához:

- * 10 dkg vaj, 5 dkg porcukor
- * 16 dkg liszt
- * 1 db tojás sárgája
- * késhegynyi só
- * 1 csomag vaníliás cukor

Hozzávalók a töltelékhez:

- * 30 dkg túró
- * 6 dkg vaj
- * 6 db tojássárgája
- * 8 dkg porcukor
- * 1 csomag vaníliás cukor

Tésztát gyúrunk a fenti hozzávalókból. Majd kikenünk kb. 0,5 cm vastagon egy kisebb kerek tortaformát az elkészült masszával (a sütőforma oldalát is). A tésztát megbökdjük villával, hogy ne púposodjon fel sütés közben!

A töltelék hozzávalóit simára keverjük, majd 6 tojás fehérjét, 8 dkg cukorral felferünk és az előbbi masszához keverjük. A végén hozzáadunk 5 dkg grízes lisztet és 5 dkg mazsolát. Miután a tölteléket összeállítottuk a kibélelt tortaformába öntjük, elsimítjuk és 45 percig közepes lángon sütjük.



VIDÁNÉ ZALKA KLÁRA

BACONOS SAJTOS CSIRKEMELL ŐZGERINC FORMÁBAN

Hozzávalók:

- * 1 csomag bacon szalonna (20-30 dkg)
- * 3 egész tojás
- * 2-3 közepes csirkemell filé
- * 20 dkg reszelt trappista sajt
- * 3 evőkanál liszt
- * 3 evőkanál tejföl
- * só, bors, vegeta
- * petrezselyem zöldje

Az őzgerincformát béleljük ki egyesével bacon szalonna szeletekkel, úgy, hogy a végük lógjon túl a forma peremén. Egy mélyebb edénybe keverjük össze a lisztet, tejfölt, tojást és a reszelt sajtot. A csirkemelleket vágjuk apró kockákra, sózzuk, borsozzuk, vegetával, petrezselyem zöldjével fűszerezzük. A felaprított húst keverjük össze a sajtos masszával és öntsük bele a szalonnával bélelt formába. A szalonna szeletek végeit hajtsuk rá a húsos masszára, úgy, hogy végig befedje

azt. Végül a formát fedjük le alufóliával és 220 fokra előmelegített sütőben süssük 20-25 percig, majd vegyük le a fóliát és süssük tovább még 10-15 percet.

Tipp: miután kivettük a húst a sütőből, óvatosan borítsuk ki a tepsire, majd toljuk vissza pár percre a sütőbe. Tovább piríthatjuk, hogy a baconszalonna ropogós legyen. Amennyiben nem szeretnénk a karácsonyt sütőnk sikálásával tölteni, az őzgerincformát tepsire helyezük, melyre (akár már korábban használt) sütőpapírt tegyünk.

SAJTGOLYÓ (rántott sajt helyett, nem folyik ki)

Hozzávalók: ahány 10 dkg reszelt sajt, annyiszor 1 tojásfehérje.

A sajthoz hozzákeverjük a tojásfehérjéket és kis golyókat készítünk belőle. Ezután csak zsemlemorzsaiba forgatjuk a sajtos gömböket, majd forró olajban kisütjük. Garantált siker!



WALLY ESZTER

SPANYOL CSIRKE

Hozzávalók:

- * 2 kis csirke vagy 8 comb
- * 10 dkg füstölt szalonna
- * egy kávéskanál reszelt vöröshagyma
- * 2 dl fehérbor
- * 1,5 dl narancslé, (só)

A kis kockákra vágott szalonnát kiolvasztjuk, és a vöröshagymával együtt megpirítjuk. Megforgatjuk benne a húsdarabokat, és a borral meg a narancslével föleresztve a húst kis lángon puhára pároljuk. A húsdarabokat párolás közben forgatni kell a mártásban, hogy az ízét jól magukba szívhassák. Szerintem nem kell sózni, mert a szalonna elég sós ízt ad.

Kedvenc étel, nem csak karácsonykor. Eddig mindenkinek ízlett, aki próbálta, a narancsízű szalonna a mártásban nagyon különleges, bármilyen furcsán is hangzik.

DIÓS GOLYÓ

Hozzávalók:

- * 20 dkg háztartási keksz
- * 20 dkg porcukor
- * 20 dkg darált dió
- * 1 dl rum, 2 evőkanál kakaó
- * meggykompót
- * egy kevés kompótlé
- * a bevonathoz tortadara vagy kristálycukor

A hozzávalókat a rummal és annyi kompótléval gyúrjuk össze, hogy formálható masszát kapjunk. Kis golyókat készítünk belőle, mindegyik közepébe 1-1 kimagozott meggyet teszünk, majd kristálycukorba vagy tortadarába forgatjuk. Legalább egy napig kell szárítani. Olyan, mint egy átlagos puncsgolyó kívülről, de sokkal-sokkal finomabb. Még én se tudom elrontani.

ZÁTONYINÉ GRÁF MERCÉDESZ

CITROMSZELET

Hozzávalók a tésztához:

- * 40 dkg liszt
- * 12 dkg margarin
- * 10 dkg porcukor
- * 2 db tojás, 1 szalakáli

Ebből négy lapot sütünk.

Krém:

- * 1 tojássárgája
- * 3 kanál liszt
- * 3 dl tej

↑
Ezt fel kell főzni.

Ezután kikeverünk 20 dkg porcukrot 15 dkg margarinnal, 1 citrom reszelt héját szórjuk bele. Ha a főzött krém kihűlt, a margarinos krémmel össze kell keverni. A legalsó lapra a krém felét rákenjük, fölé a következő lap, amit meggyelevárral kenünk meg, fölé a következő lap, amire rákenjük a krém másik felét.

Máz: 1 citrom leve, amennyi porcukrot felvesz, géppel sűrűre ki kell keverni - de még azért folyékony legyen - és a legfelső 4. tésztára kenni.

BABAPISKÓTÁS SZÉLŰ HIDEG KRÉMTORTA

Hozzávalók:

- * 20 dkg vaj
- * 26 dkg porcukor
- * 12 dkg étcsokoládé
- * 4 evőkanál erős feketekávé
- * négy tojássárgája és fehérje
- * 2 doboz babapiskóta



20 dkg vaját 26 dkg porcukorral 10 percig keverünk. 12 dkg étcsokoládét puhítva hozzáadunk és ezt is 10 percig keverjük, majd 4 evőkanál erős feketekávéét öntünk hozzá. Végül a négy tojássárgáját és a fehérjét is hozzákeverjük.

2 doboz babapiskótát használunk fel. A piskótákat félbe törjük, és állítva körberakjuk a kerek sütőformában. Mielőtt a piskótákat körberakjuk, hirtelen belemártjuk cukros-rumos vízbe, de nem áztatjuk el! Az alját egész piskótákkal rakjuk ki.

Végül beleöntjük az összekevert krémet és elsimítjuk. A tetejét szintén piskótával fedjük le. 10-12 órát álljon, hideg helyen, de ne fagyjon meg! Ezután kivesszük a formából, és a tetejét tejszínhabbal díszítjük, vagy tetszés szerint dekoráljuk.



A szerkesztő (M. Eszter) extra nem egészen karácsonyi meglepetése lányos anyukáknak:

SELLŐ BARBIE TORTA



A torta alapja csokis krém kakaós piskótában. Minden ehető a tortán, csak Barbie felső teste nem.

A torta koncepciója: Sellő Barbie a szárazföldön napozik, miközben a hullámok nyaldossák a homokot. A szárazföldet, ami magasabban van, mert a torta egyenletesen emelkedik (alul két piskótaréteg van, felül már négy) körbefogja a tenger, ami kékre festett vajkrém. A szárazföld és a Barbie-uszony sárga és piros színű Szamos Marcipánból készült. A piros marcipánt csak formázni kellett, a Barbie alsótestét fóliába tekertem, a lábait lecsavartam, a helyére került a piros uszony, ami a tengerbe lóg. Az uszony vége elég „érdekes lett”, de próbáltam ellensúlyozni a kék vajkrémmel. Barbie a torta magasabb felén ül a szárazföldön, egy hurkapálcikával van megtámasztva a fenekénél. A szárazföld és a tenger találkozásánál narancs és citrom-

színű homok van, felül fű, mindkettő megfestett kókuszreszelék, ami a legegyszerűbb művelet volt. Ecsettel vittem föl egy kis mézet, így rögzítettem a "homokot". Végül a díszítést kiegészíti a tenger gyümölcsei bonbon, mely illik a témához és keresztlányom kedvence.



LAPZÁRTA UTÁN ÉRKEZETT...

FRANCIA HAGYMALEVES KATICA MÓDRA

Hozzávalók:

- * 3 nagy vöröshagyma
- * 3 gerezd fokhagyma
- * 3 közepes krumpli
- * őrölt bors
- * só + 1 húsleveskocka
- * aprított petrezselyemzöld



Durvára vágjuk, vízzel felöntjük, puhára főzzük.

Forrón tálaljuk. Tetejére pirított zsemlekocka vagy levesgolyók + reszelt sajt.

- * 2dl tejszín vagy tejföl
- * 4 evőkanál liszt vagy ételkeményítő
- * tej



Belezuttyantjuk, majd összeturmixoljuk.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN NAGYNÉ GYURÓS KATALIN!

A KÖTET TÁRSSZERZŐI

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| ÁCS GABRIELLA | MIHALIKNÉ DIÓSZEGI ENIKŐ |
| ÁRPÁ SINÉ DR. TÓTH ERZSÉBET | MILETICSNÉ MÉSZÁROS EDIT |
| BATÁ NÉ KOLLÁR MÁRIA | MOHÁCSI KATALIN |
| BERTHÁ NÉ HÁRI GABRIELLA | MOLNÁR GÁBORNÉ |
| CSABÁ NÉ GÖRÖG ILDIKÓ | MOLNÁR MELINDA |
| DEÉ-KOVÁCS KATALIN | NAGY COLETTE |
| DR. ERDŐS FERENC | NAGYNÉ GYURÓS KATALIN |
| DR. HORVÁTHNÉ HARMATI SZILVIA | NAGYNÉ LÁNG HENRIETTE |
| DR. KUN ANDRÁSNÉ | NÁNAINÉ KOZÁRI ERIKA |
| ERDŐSNÉ LÉVAI RITA | NÉMETH RICHÁRD |
| FARAGÓNÉ MAJOR ANIKÓ | OROSZ ÉVA |
| FERGUSONNÉ ANDORKA ANDREA | PÁPAI JUDIT |
| GÁRVÁNY HAJNALKA | PAPLÓGÓNÉ VIGH ERIKA |
| GOMBKÖTŐ JUDIT | PITSCH ESZTER |
| GÖRÖGNÉ HORACSEK MELITTA | SÁRIK PÁL |
| HAJNÓCZINÉ SZALAI ANDREA | SÁVOLI ZSOLT |
| HALMI ENIKŐ | SEBESTYÉNNÉ NAGY CSILLA |
| HIRNSCHALLNÉ RODLER CSILLA | SIPOSNÉ LAUTNER SZILVIA |
| HOFFMAN PÉTER | SZABÓNÉ MÉSZÁROS MÁRTA |
| KAJTÁR ERZSÉBET | SZIRMAI ÉVA |
| KARCAGI ERZSÉBET | TAKÁCS KLÁRA |
| KISS JUDIT MÁRIA | VARGA ERIKA |
| KOVÁCSNÉ TIVALD IBOLYA | VARGA ZOLTÁN |
| KULCSÁR KLÁRA | VARGA-BAJZEK ANASZTÁZIA |
| LIPINÉ FEHÉREGYHÁZI LILLA | VÁRDAYNÉ ZÖLD GABRIELLA |
| MERSITS ISTVÁNNÉ | VIDÁNÉ ZALKA KLÁRA |
| MÉSZÁROS ESZTER | WALLY ESZTER |
| MÉSZÁROSNÉ SZAKÁL CSILLA | ZÁTONYINÉ GRÁF MERCÉDESZ |

