

A Drótpostalamb recepttára
147. könyv

Húsvéti ételek

Tartalomjegyzék

Húsvét, húsvéthétfő.....	5
Húsvéti szokások és érdekességek.....	5
Húsvéti ételek.....	6
Ha hagyományosan akarnak étkezni húsvétkor, akkor.....	6
Levesek.....	7
Bárányfejleves.....	7
Céklaleves.....	7
Citromos, tojásos csirkeleves.....	7
Húsleves Krúdy módra.....	7
Húsvéti bárányleves.....	7
Húsvéti sonkaleves 1.....	8
Húsvéti sonkaleves 2.....	8
Húsvéti sonkaleves 3.....	8
Ír gulyás.....	8
Kaszásleves.....	9
Savanyútojás-leves.....	9
Spenótleves.....	9
Tárkonyos bárányleves.....	9
Húsételek.....	10
Alföldi bárányhús.....	10
Ananászos sonka.....	10
Bélszín tatár módra.....	10
Bújtatott húsvéti sonka.....	10
Citromos bárányborda görög módra.....	11
Hagymás báránysült.....	11
Húsvéti lucskos káposzta.....	11
Húsvéti sonka és tojás főzése.....	11
Húsvéti sonka, kolbász, tojás.....	11
Juháspörkölt.....	12
Kenyérben sült sonka.....	12
Narancsos sonka húsvétra.....	12
Ropogós báránycomb.....	13
Serpényőben pirított báránylábszár.....	13
Sonkás-tormás csirke.....	13
Sült báránygerinc.....	13
Tiszai halpaprikás.....	14
Töltött báránycomb.....	14
Töltött bárányszeggy.....	14
Zöld báránysült.....	15
Saláták.....	16
Délgyümölcs-saláta.....	16
Heringsaláta.....	16
Húsvéti vegyes saláta.....	16

Kukoricás zöldborsó saláta.....	16
Mimóza tojássaláta.....	16
Narancsos hagymasaláta.....	17
Öntött saláta.....	17
Egyéb ételek.....	18
Bundás macesz.....	18
Gazdag egytál.....	18
Húsos szendvics.....	18
Húsvéti kenyér 1.....	18
Húsvéti kenyér 2.....	18
Húsvéti sonkás kenyér 1.....	19
Húsvéti sonkás kenyér 2.....	19
Húsvéti tojásragu.....	19
Húsvéti vegyes saláta.....	19
Ínyenc sonkás kenyér.....	20
Ízes krokett.....	20
Kemény tojás.....	20
Kenyérszeletek.....	21
Körözött juhtúróból.....	21
Körözött másképpen.....	21
Kremzli.....	21
Krémes tojások.....	21
Krémsajtos burgonya.....	22
Latkesz.....	22
Maceszos tarhonya.....	22
„MINI” szendvics.....	22
Petrezselymes sonkakocsonya (4 személyre).....	22
Rántott virsli.....	23
Sajtos szendvics.....	23
Sajtos tészta.....	23
Sós mogyorós palacsinta.....	23
Tavaszcvaró makaróni.....	23
Tejszínes-gombás "Penne".....	24
Tejszínhabos sonkapástétom.....	24
Tormatorta.....	24
Virslis kocka.....	24
Édességek, sütemények.....	26
Bácskai vőlegényfogó.....	26
Bécsi kuglóf.....	26
Burgonyatorta.....	26
Csodasajtos sós sütemény.....	26
Diós-mákos patkó.....	26
Erdélyi kuglóf.....	27
Foszlós kalács, tojással.....	27
Grízes ropogós.....	27
Gyümölcsös mozaik.....	28
Húsvéti briós.....	28
Húsvéti csokoládétorta (Bajram Pasta).....	28
Húsvéti finom briós.....	29
Húsvéti fonott kalács.....	29
Húsvéti kalács 1.....	29
Húsvéti kalács 2.....	29
Húsvéti nyuszi briós.....	29
Húsvéti omlós krémes.....	30
Húsvéti piskótatorta 1.....	30

Húsvéti piskótatorta 2.....	30
Húsvéti tapsifüles.....	30
Húsvéti tojás kekszéből.....	30
Húsvéti torta 1.....	31
Húsvéti torta 2.....	31
Húsvéti túrótorta.....	31
Kaviáros sós piskóta.....	31
Kuglóf.....	32
Márványos csokoládékrém.....	32
Macesztorta.....	32
Marcipán torta.....	33
Málnás habroló.....	33
Nyuszi fészkek.....	33
Peszahi almás rétes.....	34
Pütkösdí sütemény.....	34
Sósperec.....	34
Sós pogácsa.....	34
Szeder és fehér csokoládé parfé.....	34
Tejszínes ananászcocka.....	35
Vajas pogácsa.....	35
Italok.....	36
Bájjital.....	36
Forró tojásflip.....	36
Keserű gyomorjavító likőr.....	36
Narancslikőr.....	36
Szerelemvíz.....	37
Tejes-jegesfrissítő.....	37
Tejszínes pálinka.....	37
Vörösborlikőr.....	37

Húsvét, húsvéthétfő

A tavasz igazi nagy ünnepe a húsvét. A kereszténység ezen a napon ünnepli Krisztus feltámadását. Húsvétkor ér véget a negyven napig tartó böjt. Innen származik az ünnep magyar elnevezése is.

A húsvéti szertartásokhoz tartozik a sonka, bárány, kenyér és a tojás megszentelése. A megszentelt ételeket és maradványait mágikus tárgyként használták. A szentelt sonka csontját kiakasztották a gyümölcsfára, hogy sokat teremjen. A húsvéti étel morzsáját is megőrizték, s nyáron verebek kártevése ellen kereszt alakjában meghintették vele a gabonaföldeket. Többféle hiedelem és szokás is fűződik a húsvéhoz. Köszöntőszokások is ismeretesek húsvétkor. Húsvét második napja, hétfő a húsvéti locsolás, másutt a húsvéti korbácsolás ideje. Húsvétkor volt szokásban a komatál küldés. A gyermekek megajándékozása (a nyuszi által hozott édesség, tojás) újabb eredeti szokás. Húsvéti bál, mely rendszerint húsvéthétfőn zajlik, az ország egész területén divatos volt.

Húsvét hagyományos étele a bárány. Már a levesestál is megkaphatja belőle a magáét, a tartalmas, kocsonyásodó bárányfejleves képében. Legvonzóbbak talán mégis a rántott comb szeletei, vagy a ropogósra sült, szalonnával tűzdelt gerince. A báránypörkölt és a tejfölös paprikás, a töltött báránycomb is nagy sikert arat az ínyencek körében. Tavasz elején aligha lehet jobb falatokat rakni a húsvéti asztalra, mint a gyenge fiatal báránykát a friss salátákkal.

A legelevenebben élő magyarországi népszokás a húsvéti locsolás. Hajdan húsvét hétfőjén falvainkban a legények a lányokat, gyakran tiltakozásuk ellenére is, a folyóhoz, patakhoz hurcolták és megmártották a vízben, vagy pedig a kútból merített hideg vízzel locsolták meg. Állítólag ettől jobban virágzott a lányok szépsége. Ma már szelídebbek a húsvéthétfők. A gyermekek locsolkodása szagos vízzel, rövid versikék kíséretében, adománykérés céljából újabb keletű, városokon is ismert szokás. A locsolók festett tojást vagy más néven hímes tojást kapnak a lányoktól, asszonyoktól. A húsvéti tojás a húsvéttal, mint egyházi ünneppel szoros kapcsolatban van, ugyanis az egyházi szimbolika szerint a sírjából feltámadó Krisztust jelképezi. A húsvéti tojásfestés a nők dolga. Kétféle készítési módot használnak: írást és karcolást.

Ezen a napon a fehér asztal élvezetét elhomályosítják a népszokások, pontosabban a húsvéti locsolkodás. A locsolásért köszönet jár, a húsvéti tojáson kívül finom sütemény, szendvics, no meg a jó ízű ital, likőr, bor, üdítő, melyik háznál mi a szokás. A húsvéthétfői hagyománynak megfelelően állítottam össze a locsolóknak szánt ételek, italok receptjeit.

Húsvéti szokások és érdekességek

A húsvéti szimbólumok, a tojás és a nyúl a termékenység, az új élet kezdetének szimbólumai. Európában a XVI. században ajándékoztak egymásnak először tojást az emberek, a húsvéti nyúl csak később, kb. 100 éve jött divatba. A festett tojás piros színe Jézus vérére szimbolizálta.

A tojásdíszítésnek nagy hagyományai vannak; a természetes anyagokkal való színezés mellett mindenféle arany- és ezüstlemezkekkel, szalagokkal, sőt csipkével is díszítették a tojásokat. A hímes tojásoknál apró lemezekkel takarták be a tojást, és ott nem fogta be a festék.

Az írott tojáshoz forró méhviaszt kell készíteni, írókával megírni a tojást, és beletenni hideg festőlébe, annál tovább kell bent tartani, minél sötétebb színt szeretnénk. Ezután felmelegíthetjük a levét, ekkor a viasz megpuhul, amelyet ruhával könnyen le lehet törölni. Egy kis zsírral átdörzsölve szép fényes lesz a tojás.

Egyszerűbb módszer a csepegtetés, ekkor forró viasszal (gyertyával) csepegtetünk pettyeket a tojásra, festjük, majd a viaszt eltávolítjuk. A tojást karcolással, batikolással, patkolással is díszítik.

A királyi udvarokban - francia, orosz - előkelő ajándék volt az ékszertojás. A leghíresebbek II. Miklós orosz cár udvari ékszerésze, Fabergé francia ötvös által készített ékszertojások voltak - a tojások aranyból, platinából, kristályból és válogatott drágakövekből készültek. Ezek a tojások ma is nagyon sokat érnek.

Húsvéti ételek

Magyarországon a húsvét elképzelhetetlen főtt sonka, főtt tojás, torma és kalács nélkül. Az asztalon megtalálhatóak a friss tavaszi zöldségek, az újhagyma, a retek, uborka is. Az asztalt üde tavaszi virágokkal, nárcisszal, jácinttal, barkával, tulipánnal díszítjük.

Olaszországban sonka helyett a Corallina nevű szalámit fogyasztják a főtt tojás mellé, és akárcsak karácsonykor, most is megsütik a híres kalácsot, a panettonét.

Franciaországban inkább sült bárányt fogyasztanak, amely mellől nem maradhatnak el a kellemes vörösborok sem.

Németországban kalácsot, tormás sonkát, csülköt és kemény tojást tesznek az ünnepi asztalra. És nem csak sört isznak, de húsvétkor divatosak a tojás- és mandulalikőrök is.

Svédországban az ünnepi asztalt nemzeti színekbe öltöztetik, gallyakat állítanak vázába, és azt kékre és sárgára festett tollpihével díszítik. A reggeli marcipánnal töltött, tejszínhabos zsemle. Az ünnepi étel pedig Jansson megkísértése: ez szózott heringgel és hagymával lerakott burgonya tejszínnel sütvé.

Ha hagyományosan akarnak étkezni húsvétkor, akkor.

Nagysütőtörtökön egyenek parajból készült ételeket,

Nagypénteken tojást és halat,

Nagyszombaton estig böjtölni kell, így napközben kalácsot fogyasszanak; este jöhet a sonka, tojás friss zöldségekkel,

Húsvétvasárnap sült bárány kerüljön az asztalra,

Húsvéthétfőn a locsolkodóknak sonka, piros tojás, aprósütemények és mértékkel kínált italféle dukál.

Hargitai Anett

Levesek

Bárányfejleves

Hozzávalók: 1 bárányfej, nyak, tüdő és máj, 30 dkg vegyes zöldség, 1 paszternák, 1 karalábé, 10 dkg füstölt szalonna, 1 kanál zsír, 1 kanál liszt, 1 kiskanál pirospaprika, 1 kanál összevágott petrezselyemzöld, só, bors (ízlés szerint). A bárányfejet, nyakat és tüdőt egy nagy lábas sós vízben feltesszük, felforraljuk. Borsot adunk hozzá. Amikor felforrt, azonnal csökkentjük a lángot és lehabozzuk. A zöldséget megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és a bárányhoz adjuk a szalonnaszelettel együtt. Addig főzzük, amíg a hús le nem válik a csontról. A főzés utolsó 10 percében hozzáadjuk a májat. Végül petrezselymes rántással berántjuk, és összeforraljuk.

Céklaleves

Hozzávalók: 1 kg cékla, 1 csésze só, 8-10 liter víz, használatkor só, bors, 2-3 tojás, 2 kisebb főtt burgonya.

Két héttel az ünnep előtt előveszünk egy peszahi fazekat, belerakjuk a kockára vágott céklát, a sót, felöntjük a vízzel, és meleg helyen savanyítjuk. Használatkor leszűrünk néhány liter levet, sóval, borssal felfőzzük. A levesestálba néhány nyers tojást teszünk, villával felferjük, és a levest folytonos keverés mellett ráöntjük. Főtt burgonyával tálaljuk.

Citromos, tojásos csirkeleves

Amikor kész a finom csirkeleves, összekavarunk tojássárgát, és főtt rizst (egy sárgát és három evőkanál rizst számítva két személyre), erre rácsavarunk egy kis citromlevet (először keveset, aztán, ha tetszik, ki-ki az asztalnál utána ízesítheti még egy kis citromlével). Tálaláskor a keverékből két kanálnyit teszünk minden tányér aljára és felöntjük a forró levessel.

Húsleves Krúdy módra

Hozzávalók: 75 dkg marhafartó, 50 dkg marhacson, 1 szép velős csont, 30 dkg vegyes zöldség, 3 dkg zeller, 5 dkg kelkáposzta, 1 fej vöröshagyma, 10 szem egész bors, só, 1 paprika, 1 paradicsom, 1 fej karalábé, 2 gomba-fej, 5 dkg zöldborsó, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg finom-metélt.

A megmosott marhahúst és csontokat 3 l hideg vízben feltesszük főni, s igen lassan forraljuk. A leves tetején keletkező habot óvatosan leszedjük, majd 1 órai főzés után a megtisztított zöldséget, 1 csapott kanál sót, borsot és a vöröshagymát egészben hozzáadjuk. Nagyon lassú tűznél 3 óra hosszat főzzük. Ha a hús puha, kiemeljük a levesből és félretesszük, a levest egy kicsit állni hagyjuk, hogy a zavarossága leülepedjen, majd leszűrjük. A levesbe való finommetéltet külön főzzük ki. Egy kevés húslevest egy pohár vízzel föleresztünk, és ha forr, belefőzzük a tészta. A levesestálba finomra vágott petrezselyemzöldre vagy snidlingre öntjük a leszűrt levest és a finommetéltet. A szeletekre vágott húst forrón, melegített tűzálló tálra helyezük, a zöldséggel ízlésesen körülrakjuk, forró levessel meglocsoljuk, és ecetes tormát adunk hozzá. A velős csontot pirított zsemleszelettel forrón a leves mellé tálaljuk.

Húsvéti bárányleves

(7-8 személyre)

Hozzávalók: 1 kg bárányaprólék, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 csapott evőkanál liszt, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 2 evőkanál olaj, 1 nagy csokor friss kapor, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A bárányhúst megmosom, kis darabokra aprítom, majd leszikkasztom. A megtisztított és apróra vágott vöröshagymát a felforrósított olajon sárgára fonnyasztom, ezután a tűzről lehúзва, elkeverem benne a pirospaprikát. Ráöntök két evőkanál vizet, és a tűzre visszatéve, ráteszem a húsdarabokat. Folytonos keverés közben megpörköltöm, megsózom, ezután pedig kétliternyi vízzel felöntöm. Beleteszem a megtisztított és összezúzott fokhagymát, meghintem törött fekete borssal, és a húst puhára főzöm. A lisztet a tejföllel simára keverem, majd a

forrásban lévő levest behabarom. Ismét felforralom, végül a megmosott, lecsöpögtetett, és nagyon finomra metélt kaporral meghintve, azonnal tálalom. (Aki szereti a tárkonyt, az ne kaporral, hanem tárkonnyal fűszerezze, és kevés citromlével, csipetnyi cukorral tegye még pikánsabbá a leves ízt.)

Húsvéti sonkaleves 1.

120 perc Nehézség: 2

Hozzávalók: 25-30 dkg nyers füstölt sonka vagy füstölt csülök (az utóbbi csontja nélkül vagy 50-60 dkg csonttal együtt), 30 dkg vegyes leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, kelkáposzta, vöröskáposzta, gomba, kelbimbó stb.), 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor zöldpetrezselyem, 1 dl száraz vörösbor, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 evőkanál natúr reszelt torma, 1 púpozott teáskanál liszt

A füstölt húst előző nap hideg vízben áztatjuk. Az áztatólevet leöntjük róla, és 2 liternyi friss vízben feltesszük főni. Ha felforrt, kis lángon addig főzzük, míg annyira megpuhul, hogy a villa hegye könnyen beleszalad. A húst rostjaira merőlegesen nagyon apró kockákra vágjuk. Míg a sonka fő, az összes zöldségfélét megtisztítjuk, vékonyka hasábokra vagdaljuk, majd beletesszük a sonkalébe a finomra vágott vöröshagymával együtt. Ha a zöldség megfőtt, a vagdalt sonkakockákat visszatesszük a lébe. A lisztet és a tejfölt simára keverjük, a forrásban lévő levest behabarjuk, felforraljuk, majd hozzáadjuk a vörösbort. A levesestálba mert, forró levest elkeverjük a tejszínnel és a tormával. Különlegesen finom és kiadós leves.

Húsvéti sonkaleves 2.

25 perc, főzés nélkül Nehézség: 2

Hozzávalók: 40 dkg nyers füstölt sonka vagy tarja (esetleg füstölt csülök), 50 dkg vegyes leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, kelkáposztacikk, gomba, vöröskáposzta), 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 dl száraz vörös bor, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 evőkanál natúr reszelt torma, 1 púpozott teáskanál liszt.

A füstölt húst előző nap hideg vízbe áztatjuk. Másnap az áztatólevet leöntjük róla, és 2 l friss vízben tesszük fel főni. Ha felforrt, kis lángon addig főzzük, amíg annyira megpuhul, hogy a villa hegye könnyen beleszalad. Levéből kivéve nagyon éles késsel rostjaira merőlegesen kockákra vagdaljuk. (Azért kell nagyon éles kés, mert a meleg sonkát igen nehéz szeletelni.) A sonkalébe beletesszük az összes, megtisztított és vékony hasábokra vagdalt vegyes zöldséget, a hagymát és a sonkakockákat. Ha a zöldség is megfőtt, akkor a lisztet simára keverjük a borral, a tejjel és a tejszínnel, beleszórjuk a finomra metélt petrezselyemzöldet, és a forrásban lévő levest behabarjuk vele. Tálaláskor a natúr reszelt tormára merjük. Nagyon finom, különleges ízű leves, amely után már csak egy könnyű tésztát kínáljunk.

Húsvéti sonkaleves 3.

1 füstölt hátsó sertéscsülköt puhára főzve kicsontozunk, rostjára merőlegesen felkockázzuk. Bőréről leszedve a felesleges zsírt, a bőrt laskára vágjuk. Megtisztítva 3 sárga-, 2 fehérreppát, fél zellergumót, ökölnyi fehér-, vörös-, kelkáposztát, 25 dkg gombát, laskára vágjuk, majd a csülök főzőlevében puhára főzzük. Hozzáadva a csülökhúst, 2 dl tejfölt, 2 dl tejszínt, 2 dl asztali bort, összeforraljuk. Aprított petrezselyemzölddel hintjük. Tálaláskor 1 csapott kk. frissen reszelt tormát téve a tányérba, rámerjük a levest.

Ír gulyás

Hozzávalók: 1,25 dkg juhhús, 25 dkg vegyes zöldség, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 10 szem egész bors, 1 fej kelkáposzta, 60 dkg burgonya, majoránna, köménymag, 2 babérlevél, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 2 dkg só.

A birkahúsról minden hártát, faggyút eltávolítunk, és mosás után forrásban lévő vízzel leforrázzuk. 6-8 percig forró vízben tartjuk, utána leöblítjük, és kis kockákra vágjuk. Két l hideg vízben főni tesszük. Amint felforrt, a gézbe kötött fűszereket és a megtisztított hagymát, fokhagymát beletesszük a levesbe. Közben a zöldséget megtisztítjuk, és ujjnyi hasábokra

szeleteljük, majd a leveshez adjuk. Amikor a hús és a zöldség félpuha, beletesszük a szintén hasábokra vágott, megtisztított burgonyát és a megmosott 8 cikkre vágott kelkáposztát. A levest nem szabad keverni. Amint puhára főtt, a fűszerzacskót kiemeljük, a levest óvatosan tálba szedjük, meghintjük petrezselyemmel és forrón tálaljuk.

Kaszásleves

A megfőzött, húsvéti sonka félretett levét használjuk föl ehhez a leveshez. A léből annyit forralunk föl, amennyi levest akarunk. Tanácsos mindenekelőtt lezsírozni a lét, és ha túl sós, vízzel felhígítani. Négy személyre számítva két deci tejfölt elhabarunk egy kevés liszttel, ízlés szerint babérlevéllel, citromlével ízesítjük, és még egyszer átforraljuk. Pirított zsemlekockákkal tálaljuk.

Savanyútojás-leves

Húsvét után ott az a sok kemény tojás, mi az ördögöt kezdjük vele? A sonka elfogyott, úgy magában enni pedig még vajás kenyér kíséretében is elég unalmas dolog. No erre a gondra találták ki a savanyú tojás levest. Pofonegyszerű, ám tartalmas étel. Készíts egy jó barna rántást, a család létszámának megfelelő mennyiségű bögre hideg vízzel. Az így kiforralt rántott levesbe tegyünk egy babérlevelet, örlött köménymagot, sót, pirospaprikát, végül pedig egy leveseskanál enyhe tárkony ecetet.

Amíg a levesünk habja elforr, megtisztítjuk a főtt tojásokat személyenként kettőt számítva. Ha több maradt, hívjunk gyorsan vendégeket.

A kész levesbe tesszük a tojásokat, és fedő alatt hagyjuk átmelegedni. Úgy tálaljuk, hogy a tányérokra egy-egy kanál tejfölt teszünk, és erre merjük a forró levest.

Spenótleves

Hozzávalók: 3 ek. margarin, 5-6 ek. liszt, 2 l tej vagy húslé, 30 dkg fagyasztott spenót, kevés cukor, só.

Megolvasztjuk a margarint, hozzákeverjük a lisztet, néhány percig pirítjuk, de nem szabad megbarnulnia.

Hozzáadjuk a tejet vagy levest, a spenótot és 15 percig főzzük. Sóval, cukorral ízesítjük.

Gyakran tálalják félbe vágott kemény tojással, vagy a levesestál alján elkevernek 3 tojássárgáját, tejszínt öntenek rá és a forró levest fokozatosan, állandó kevergetés mellett rámerik.

Tárkonyos bárányleves

4 személyre

Hozzávalók: 50 dkg bárányleje (vagy báránylapocka), 50 dkg vegyes leveszöldség, 1 csokor friss (vagy 1 evőkanál szárított) tárkony, 2 dl tejföl, 1 kis fej vöröshagyma, 10 dkg kifejtett zöldborsó, 1-1 evőkanál liszt és margarin, csipetnyi cukor, 1 teáskanál tárkonyecet, só, törött bors.

Előkészítés: a húst a csonttal együtt kis darabokra vágom, a hagymát felaprítom, a zöldségeket egyforma kis hasábokra vagdosom. A tárkonyt finomra metélem.

Elkészítése: a margarint felforrósítom, ráteszem a húsdarabokat, és kevergetés közben fehéredésig pirítom. Ezután hozzáadom a hagymát, azzal is pirítom egy percig, majd felöntöm 1 liter vízzel. Meghintem a sóval, megborsozom és majdnem puhára főzöm. Beleteszem a zöldségeket és készre főzöm. A tejfölt a liszttel, az ecettel és 1 dl vízzel simára keverem, majd a tárkonyt is hozzáadom és belecsorgatom a forrásban lévő levesbe. Kevergetve jól kiforralom, végül picit cukrozom.

70 perc

Húsételek

Alföldi bárányhús

Hozzávalók: 25 dkg fehérbab, 2 fej hagyma, 1 evőkanál vaj, 5 dkg füstölt szalonna, 40 dkg bárányhús, 4 sárgarépa, 1 zeller, 3 burgonya, 2 gerezd fokhagyma, só, bors, babérlevél, petrezselyemzöld.

A babot előző nap beáztatjuk. A kockára vágott hagymát a szalonnával megpirítjuk. A húst, a répákat, a zellert feldaraboljuk. Az egészet 1,5 l vízben 1 órát főzzük. Ezután hozzáadjuk a kockákra vágott burgonyát, sót, borsot, a babérlevelet, és még 20 percig –

Ananászos sonka

4 személyre

Hozzávalók: 50 dkg sovány, főtt, kötözött sonka, 1 doboz ananászbefőtt, 2 dl tejszín, 1-1 evőkanál liszt és ecetes torma, só, késhegynyi törött bors.

Előkészítés: a kötözött sonkáról lebontom a kötéléket és felszeletelem. Az ananászbefőttet leszűröm. A lisztet és a tejszínt simára keverem. A sonkaszeleteket tűzálló tálban vagy tepsiben egymás mellé fektetem.

Elkészítése: serpenyőbe öntöm a lisztes tejszínt, hozzáöntök 1 dl ananászlevet, beleszórom a fűszereket, és kevergetve felforralom. Sűrűre főzöm, ezután hozzákeverem a tormát és beleteszem az ananászkockákat, de már nem forralom, csak jól összekeverem. A tepsibe rakott sonkaszeletekre egyenletesen felkenem a mártást, és a tepsit az előmelegített forró sütőbe teszem annyi időre, amíg színesedni nem kezd a teteje.

50 perc

Bélszín tatár módra

Hozzávalók: 1 kg bélszín, 5 tojássárgája, só, bors, piros-paprika, 5 dkg vöröshagyma, ketchup.

A bélszínt kétszer megdaráljuk, majd összekeverjük a felsorolt hozzávalókkal. A fűszerekből ízlés szerint tegyünk bele. Pirított kenyéret adunk hozzá.

Birkahús vadasan (Magyar Elek)

A birkahúst megtisztítva, megmosva 1-2 napra pácba tesszük. Onnan kivéve, megtűzdeljük 5 deka füstölt szalonnával, megsózzuk és a sütőben - 1 kanál zsírt téve alája - megsütjük. Sütés alatt többször megöntözzük az átszűrt páclével. Mikor készen van, ráöntünk 1-2 kanál tejfölt, és még 5 percig sütjük. Zsemlyegombóccal köríthetjük. "

Bújtatott húsvéti sonka

Hozzávalók 6 személyre: 800 g főtt, füstölt sertéscomb (keskeny, hosszúkás), 3 csirkemell, 6 vékony szelet bacon szalonna, 1 ek. konyak, 65 g barnacukor, 1-1 mk. őrölt szerecsendió, fahéj, szegfűbors

A cukrot, a fűszereket és a konyakot kevergetve addig hevítjük, amíg a cukor elolvad. Egy megfelelő méretű alufólia lapot megkenünk a meleg sziruppal, egymás mellé hosszában ráhelyezzük a szalonnaszeleteket, arra a vékonyra ütögetett csirkemellfiléket, majd ennek közepére keresztbe a sonkát. A fólia segítségével a szalonnát és a csirkehúst szorosan a sonka köré tekerjük, hogy a végeik összeérjenek, majd a fóliát is szorosan köré hajtjuk. A "csomagot" sütőtálba helyezzük, és 1 órán át 190 °C-ra előmelegített sütőben sütjük. Ezután a fóliát lebontjuk, a benne összegyűlt húslét a húsról öntjük, és további 30 percig pirítjuk. Hidegen és melegen egyaránt kitűnő. Hidegen kínálhatunk hozzá retket, újhagymát, paradicsomot, paprikát, főtt tojást. Melegen burgonyapüré legyen a körete, és készítsünk mellé ínycsalátát is.

Ehhez meghámozunk és felkockázunk 3 nagy almát, apróra vágunk 75 g szárított sárgabarackot, mindezt összekeverjük 1 ek. apróra vágott friss korianderral és 2 ek. apróra vágott dióval, 1 tk. citromlével és 2 ek. konyakkal. (Csak felnőtteknek!)

Citromos bárányborda görög módra

Hozzávalók: személyenként 3 db csontos bárányborda-szelet, 1 dl olaj, 2 citrom, 1 mokkáskanál szárított szurokfű, 1 csokor petrezselyem, só, bors.

A megmosott, lecsepegtetett bordákat verjük ki egy kissé és kenjük be a páccal. A pácot az olajból, citromléből, a szurokfűből, a sóból, borsból keverjük ki. A bordákat érdemes a pácban érlelni egy éjszakán át.

A bordákat süssük meg grillsütőben, ha jó az idő, akkor faszénparázson, roston a szabadban. Sütés közben kenegessük a páclével, forgassuk meg gyakran, süssük pirosra.

Frissen a legfinomabb, citromkarikákkal, petrezselyemmel tálalva, párolt zöldségekkel, pirított burgonyával körítve.

Hagymás báránysült

Hozzávalók: 25 dkg bárányhús, 1 1/2 tk. méz, 1 gerezd fokhagyma, 1 1/2 tk. almaborecet, 1 tk. rozmaring és kakukkfű keverék, 16 db mogyoróhagyma, 4 tk. olaj, 4 tk. szójaszószt, 8 db hideg vízbe mártott fanyárs

Elkészítés: A bárányhúst kockára vágjuk. A fokhagymát felaprítjuk. A rozmaringot és a kakukkfűkeveréket, a fokhagymát, az olajat, a szójaszószt, a mézet, az almaborecet és fél tk. sót összekeverjük. A húsdarabokat egy kisebb nejlon zacskóba rakjuk, ráöntjük a szószt, és lezárva legalább 2 órára hűvös helyre tesszük. A húst, kivesszük a szószból, és a mogyoróhagymával felváltva a nyársakra tűzzük. A nyársakat szabadtéri grillen vagy a sütőben grill programon megsütjük.

Húsvéti lucskos káposzta

Hozzávalók: 80 dkg sertéslapocka, 1 kg fejes káposzta, 2 fej hagyma, 5 dkg liszt, 3 dl tejföl, 15 dkg császárszalonna, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor kapor, tárkony, ecet, olaj, só

A húst sós vízben félpuhára főzzük. A káposztát 10-12 cikkre vágjuk és a húshoz adjuk. Tárkonnyal, kaporral és fokhagymával fűszerezzük. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, ecettel ízesítjük, és puhára pároljuk. A káposztát a liszttel elkevert tejjel behabarjuk, felforraljuk. Tálra szedjük a káposztát, tetejére rendezzük a felszeletelt húst és a ropogósra sült szalonnát.

Húsvéti sonka és tojás főzése

Hozzávalók: 1 füstölt sonka (nyers comb egészben vagy kötözött sonka), 20 tojás.

A sonkát a főzés előtti napon áztassuk be annyi vízbe, amennyi ellepi. Másnap mossuk meg, és tegyük fel egy fazékban főni, a víznek ekkor is el kell lepnie. Lassú tűzön főzzük puhára - ez a sonka nagyságától függően pár órát igénybe fog venni -, onnan tudjuk, hogy kellően puha, hogy a csont elválik a hústól és könnyedén kiemelhető a sonkából, illetve könnyen megy bele a hústű.

A sonkát hagyjuk saját levében kihűlni, majd tegyük deszkára, és vágjunk belőle vékony szeleteket, mindig annyit, amennyit várhatóan elfogyasztunk. Kínáljunk mellé tormát is.

A sonka főzőlevét ne öntsük ki, hanem abban főzzük meg a tojásokat. Amikor már keményre főtt a tojás (kb. 10 perc), vegyük le a tűzről, és egy kicsit kocogtassuk meg a tojásokat, hogy a héjuk megrepedezzen, és hagyjuk a lében kihűlni őket. Így a tojások is átveszik a kellemesen füstös ízt. A kihűlt tojásokat szedjük ki, törölgessük meg, és annyit pucoljunk meg egyszerre, amennyi várhatóan elfogy.

Szokás a sonka főzőlevében kifőzni egy szál vékony füstölt kolbászt is. Nem szabad nagyon sokáig főzni, mert akkor annyi zsírt veszít, hogy nagyon száraz lesz. A kolbászt kisebb darabokra szeletelve tálaljuk a sonkával és a tojással.

Húsvéti sonka, kolbász, tojás

Sonka nélkül nincs húsvét, tartja a közmondás. Húsvétkor arról a jól megtermett és kellő fűszerezéssel, pácolással elkészített sonkáról van szó, melyet már jó előre beszereznek, és nagy gonddal készítenek elő az ünnepi lakomához. Hatalmas fazékban, hideg vízben

feltesszük főni a sonkát. Hogy ne legyen túl sós, előtte áztassuk be, illetve a levét cseréljük le. A sonkát szép lassan, halk bugyborékolással addig kell főzni, míg a kiálló csontján fordítani nem tudunk egyet, s a bőrét villával könnyen át nem szúrhatjuk. Ha megfőtt, a sonkát kivesszük, és a levében megfőzzük a füstölt kolbászt és a tojásokat. A tojásoknak igen jó ízt ad a füstölt sonka leve. A húsvéti sonkafőzés a háziasszonyi tudomány egyik próbatétele. A kihűlt sonkát és kolbászt felszeleteljük, és együtt tálaljuk a negyedekre vágott tojásokkal. Körítésnek reszelt tormát vagy céklarépát adunk.

Juháspörkölt

Hozzávalók: 50 dkg birkahús, 50 dkg fehércáposzta, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl tejföl, 1 ek. liszt, 1 csapott ek. pirospaprika, só, késhegynyi törött bors.

Az apróra vágott szalonnát megpirítjuk, majd a zsíráján megfonnyasztjuk a vöröshagymát. Meghintjük pirospaprikával, beletesszük a kockára vágott húst, sózzuk, borsozzuk, felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje, és lassú tűzön majdnem puhára pároljuk. Ekkor beletesszük a csikokra vágott káposztát. Fedő alatt teljesen puhára pároljuk. Ezután a liszttel elkevert tejföllel besűrítjük. Sós vízben főtt burgonyával tálaljuk.

Kenyérben sült sonka

A sonkát kétujnyi vastagon rozskenyértésztába burkoljuk, s a kemencében megsütjük. Csontjának csak a csülök felé eső részét vesszük ki, s a bőrét rajtahagyjuk. Olyan sonkát használunk hozzá, amelyen nem sok a szalonna, s amelynek a pácolása és füstölése nem túlságosan erős. Nemcsak hidegen, hanem melegen is igen jó. Ha egészben adjuk az asztalra, akkor „héjában”, azaz a kenyérral együtt tesszük a tára, ha részletekben, akkor „meghámozzuk”. A más alkalomra félretett részt mindig a kenyérben hagyjuk.

Rozskenyértésztát a következő recept alapján készítünk: Egy fél tenyér nagyságú kovászból, 3-4 dkg élesztőből, 3 kg rozslisztből és megfelelő mennyiségű vízből lágy tésztát készítünk, és 4-5 óra hosszat kelesztjük. Akkor kb. 2 kg rozsliszttel, 12 dkg sóval és kellő vízzel bedagasztjuk, és erősen kidolgozzuk. 15-20 percig újra kelni hagyjuk, azután a sonkát kenyérformára bevonjuk a tésztával. Vízzel megkenve, forró kemencében megsütjük. Ugyanezt búzakenyérrel is elkészíthetjük. Az ízek, illatok - ellenkezőleg a főtt sonkával - teljes mértékben megmaradnak benne, nem főttek bele a vízbe, és nem mentek el a fazékból a felszálló gőzzel. A jó kenyér megőrizte őket, magába is szívott belőlük, különösen a levágott bőr alatt meghagyott vékony szalonnarétegből, de a lényegét meghagyta magának a sonkának! Ez a sonkás kenyér talán a legkitűnőbb szendvics, amit csak elképzélhet az ember, aki eddig csak főttet evett, bizony nem tudja, milyen finom dolog a kenyérben sült sonka.

Narancsos sonka húsvétra

30 perc, sütés nélkül Nehézség: 2

60 dkg félig főtt, bőrös füstölt sonka, 5 db narancs, 2 dl vörösbor, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 3 szem őrölt szegfűszeg, 1 evőkanál mustár, kevés cukor.

A félig főtt sonkát felszeleteljük. A tűzálló tálba úgy állítjuk be a szeleteket, mintha a sonka egy darabban lenne, a bőrös felével felfelé. 3 narancsot meghámozunk (a belső fehér héját is gondosan leszedjük), és a gerezdeket kockákra vágjuk. A sonkát körbe rakjuk a narancskockákkal. A maradék két narancsot félbevágjuk, levét kicsavarjuk, és elkeverjük a vörösborral, a mustárral, a szegfűszeggel, kis cukorral és borssal, majd egy teáskanálnyi reszelt sárga narancshéjat is hozzákeverünk. Ezzel a mártással úgy öntjük le a sonkát, hogy a szeletek közé is csurogjon belőle. A tálat lefedjük, és előmelegített, forró sütőben addig sütjük, amíg a sonkába beleszúrt villa könnyedén kihúzható. Időnként saját levével locsoljuk. Ha a sonka már teljesen puha, akkor a tál tetejét levéve, pirosrá pirítjuk. (Vigyázzunk, mert a narancslétől és cukortól hamar pirul.) Ha cserépedényben készítjük, akkor a sonkát nem szükséges előre megfőzni, hanem a beáztatott cserépedénybe téve a mártással leöntjük, és hideg sütőbe tolva, takaréklángon 2 és fél-3 óra hosszat sütjük. A narancsdarabkákat csak a

sütés befejezése előtt fél órával tesszük hozzá. Rendkívül finom, pikáns étel, amely mellé burgonyapüré illik leginkább, de kínálhatjuk burgonyafánkkal is.

Ropogós báránycomb

Hozzávalók: 60 dkg báránycomb, 8 dkg liszt, 2 db tojás, 12 dkg zsemlemorzsza, 3 dl olaj, 2 csomó zöldpetrezselyem, só

Elkészítése: A báránycombot nyolc egyforma nagyságú szeletre vágjuk, nagyon enyhén kiveregetjük és megsózzuk. Lisztbe, habart tojásba, majd zsemlemorzsába bundázzuk és bő, forró olajba téve mindkét oldalát szép pirosra sütjük.

A zöldpetrezselyem szárát eltávolítjuk, megmossuk, és tiszta asztalkendővel szárazra itatjuk. Kevés liszttel megszórjuk, vagy lisztbe mártjuk, ügyelve arra, hogy ne sok liszt tapadjon rá, és egy kisebb levestűrőbe tesszük.

A szűrőt a forró olajba merítjük, míg a petrezselyem kissé ropogóssá sült.

Tálaláskor a frissen sült burgonya mellé helyezük a hússzeleteket, tetejére halmozzuk a rántott zöldpetrezselymet.

Serpenyőben pirított báránylábszár

Elkészítési idő: 110 perc

Ajánlott ital: gróf Nagyrédei rosé

Hozzávalók 4-6 személyre: 4-6 db báránycsülök, só, őrölt feketebors, 8 evőkanál olaj (lehetőleg olíva), 1,1 l száraz fehérbor, 6 db fiatal articsóka vagy 1 kg kelbimbó, db citrom kifacsart leve, 60 dkg burgonya (kicsik), 1 szál rozmaring, 1/2 csomó petrezselyem, 30 dkg paradicsom (aprók)

Elkészítése: A húst a csontokról levágjuk, a faggyút eltávolítjuk. A hússzeleteket nagyobb darabokra vágjuk, sózzuk, borsózzuk, forró olajban, sütőben elősütjük. 3,5 dl borral felöntjük, 45 percig sütő alján hagyva pároljuk, közben még 2 dl borral meglocsoljuk.

Az articsókákat 3-4 cm-es szárát hagyva megtisztítjuk, a kemény borítóleveleket levágjuk, a szívet vájóval kivesszük, félbe vágjuk, és azonnal 2 liter citromos vízbe tesszük. A burgonyákat meghámozzuk, félbe vágjuk, ezt tesszük a hagymákkal is.

A húst kb. 45 perc után (30 perc után megfordítottuk) kivesszük a sütőből. Felöntjük további 2,5 dl borral, az articsókát, a hagymát, a burgonyát a hús mellé rakjuk, és még 35 percig együtt pároljuk.

A rozmaringot és a petrezselyemzöldet felaprítjuk, a paradicsomokat megmossuk, a főzési idő vége előtt 10 perccel a hús mellé tesszük, hozzáadva a maradék bort is. Tálalás előtt a zöldfűszereket rászórjuk, belekeverjük az elkészült ételbe.

Sonkás-tormás csirke

Hozzávalók: 1 nagy csirkemell, 10 dkg főtt kötözött sonka vagy tarja, 5 dkg füstölt szalonna, 1 kis fej vöröshagyma, 1 evőkanál ecetes torma, 1 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál Vegeta, 3 evőkanál, morzsolt csemegekukorica, ízlés szerint törött fehér bors, ízlés szerint só, ízlés szerint cukor.

Elkészítése: A csirkemellet csontjától és bőrétől megfosztjuk, majd nagyon vékony csíkokra vágjuk. A sonkát ugyancsak felcsíkozunk. A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra metéljük, és serpenyőben kevergetve, a zsírt kiolvasztjuk. Rádobjuk a hagymát, és üvegesre pirítjuk. Beletesszük a csirkemell csíkokat, és néhány percig még tovább pirítjuk. Ha a hús minden darabkája megfehéredett, ráöntünk egy pohár vizet. Rászórjuk a Vegetát és a borsot, majd jól összekeverjük. Befedve puhára pároljuk. Ezután belekeverjük a sonkacsíkokat, a kukoricát és az ecetes tormát, végül pedig az 1 dl vízzel simára kevert lisztet meg a tejfölt ráöntjük a forrásban levő ételre. Kevergetve jól kiforraljuk, és ízlés szerint sóval megcsipetnyi cukorral ízesítjük. Sűrű mártás lesz alatta. (Ha mégsem elég sűrű, el kell párologtatni, vagyis nyílt lángon addig forralni, amíg jól besűrűsödik.) Szalmakrumpli és párolt sárgarépa illik hozzá vagy egyéb, ízlés szerinti körettel tálalható. Húsvétra való, igazi könnyű étel.

Sült báránygerinc

Hozzávalók: 1.5 kg báránygerinc, 6 dkg zsír, só, liszt, egy kiskanál paradicsompüré.

A báránygerincet megsózzuk, tepsibe tesszük, olvasztott zsírral leöntve sütőben időnként meglocsolva puhára sütjük. Sütési ideje kb. 35-40 perc. Ha megsült, kivesszük a tepsiből. A zsírából egy kevés paradicsompürével, egy kevés liszttel pecsenyelevet készítünk. Hasábburgonyával és párolt szilvával tálaljuk. Tálalhatjuk még vajás francia főzelékfélékkel is. Sült báránycombot hasonló módon készíthetünk.

Tiszai halpaprikás

Egy szép sárga, eleven pontyot, körülbelül 2 kg súlyban (a nagyobbak száraz a húsa), egy valamivel kisebb harcsát (a nagyobbak erős halzsír-íze van). 2 db, 1-1 kilós kecsagét, végül egy kilós csukát (ezt főleg jó erős leve miatt) tisztíts meg annak rendje, módja szerint, de a halak felbontásánál a belsejüket csak gyengén öblítsd ki, mert a vér teszi főleg ízletessé és sűrűvé a levét -, s szeleteld fel kétujjnyi vastag darabokra. Mindezt az étkezési időnél csak egy órával előbb lásd el, hogy a hal úgyszólván elevenen kerüljön a tűzre. Most vágdaj 4 nagy fej vöröshagymát igen apróra, szórd egyharmadát a kis halbogrács aljára, és helyezd rá a halfejeket (ezek nem olyan könnyen sülnek oda). Most rakosgasd rá a kecsage- és csukaszeleteket, szórd be hagymával, utóbb a potyadarabokat, ezekre ismét vöröshagymát, s végre a harcsát helyezd rá, s töltsd fel vízzel, de úgy, hogy ne teljesen lepje el a halat, mert az úgyis ereszt vizet, s mire megfőtt, felényire roskad össze. Ha felforrt, tégy rá egy tetézt kanál szegedi paprikát, úgyszintén 2 zöldpaprikát, sózd jól meg, s hagyd erős tűznél 3/4 óráig, szakadatlanul forrni (ha lassan fő, elpuhul a hal, és szétmállik); mi szabadban főzzük, erős rőzselángnál. Rázd meg gyakran, hogy oda ne sül-jön. Biztos jele, ha megfőtt, hogy gőze erősen ragad. Mielőtt asztalra adnád (a bográcsot egy tátra helyezve, kitálatni vandalizmus volna), hagyd 10 percig hűlni, hogy hártya képződjék fölötte. Így elkészítve fölséges jó a hal. Bácskai étvágy szerint ez a halmennyiség 8 személynek elég.

Töltött báránycomb

Hozzávalók: 1 báránycomb, 1 báránymáj, 2 fej vörös-hagyma, só, bors, 2 dl rizs, zöldpetrezselyem, 5 dkg mazsola, 2-3 tojás, 2 evőkanál étolaj.

A báránycombon a csont mellett vágunk ki zsebet. A májat főzzük meg, és vágjuk metéltre, a vöröshagymát pirítsuk meg, keverjük össze a májjal, sózzuk, borsozzuk, adjuk hozzá a rizst, mazsolát, petrezselymet. Üssük bele a tojásokat, keverjük el jól, és a masszával töltsük meg a bárány-combot. A nyílást tűzzük össze fogvájóval vagy varrjuk be. A combot gyakori öntözés mellett süssük ropogósra.

Töltött bárányszegy

Elkészítési idő: 80 perc

Ajánlott ital: Zöldveltelini

Hozzávalók: 3 db zsemle, 1,5 dl tejszín, 1,2 kg bárányszegy, 3 db tojás, 1 db tojássárga, 8 dkg vaj, 3 g fehér bors, 1 csomó zöldpetrezselyem, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 5 dkg vöröshagyma, 2 dkg paradicsompüré, 2 dkg liszt, só

Elkészítése: A zsemleket vékonyan meghámozzuk, és apró kockákra vágjuk, majd beáztatjuk tejszínbe és kinyomkodjuk. A kicsontozott bárányszegyét egy éles, vékony pengéjű késsel felszúrjuk úgy, hogy tölthető legyen, ügyelve arra, hogy a vékony szegyhúst ne szórjuk ki.

Kevertálba ütjük a tojásokat, és a tojássárgát, hozzáadjuk a lágy vaját, sóval örölt fehér borssal ízesítjük, majd fakanállal simára keverjük. Hozzáadjuk a beáztatott és kinyomkodott zsemlet, meghintjük apróra vágott zöldpetrezselyemmel. Amennyiben a töltelékünk túl lágyra sikerült volna, kevés megszárt zsemlemorzsát keverünk hozzá. Az így elkészített, jól összekevert töltelékkel a szegyét megtöltjük. A nyílást hústüvel betűzzük, vagy összevarrjuk. A szegy mindkét oldalát megsózzuk, és néhány percig állni hagyjuk.

Közben a sárgarépat, fehérrépat, vöröshagymát karikára vágjuk, és egy sütőtepsi aljára szórjuk. Erre a zöldségágyra fektetjük a megsózott szegyet, olvasztott zsírral leöntjük, és az előmelegített sütőbe toljuk. Gyakori locsolgatással szép pirosra sütjük. A szegyet a tepsiből kiemeljük, a visszamaradt peccsenyészírbába keverjük a paradicsompürét, majd amikor ez kissé megpirult, megszórjuk a liszttel, tovább pirítjuk, és egy kevés vízzel felengedjük. Jól kiforraljuk, kevés vaját morzsolunk bele, és finom szűrőn átszűrjük.

Tálaláskor a szegyet felszeleteljük, aláöntjük a vajás peccsenyészafatot és frissen megsütött burgonyával, fejes salátával tálaljuk.

Zöld báránysült

Hozzávalók: 1000 g csontos bárányhús, 10 g só, 80 g zöldbab, 80 g brokkoli, 60 g kelbimbó, 1 cs. petrezselyemzöld, 1 dl olaj, 70 g zöldborsó, 4 g kakukkfű

A zöldségfélét megtisztítjuk, megmossuk. A bárányhúst bedörzsöljük a sóval, a finomra vágott petrezselyemzölddel és a frissen vágott petrezselyemzölddel és a frissen morzsolts kakukkfűvel. Ezután tűzálló tálba tesszük, melléhelyezzük az előkészített zöldségeket. Meglocsoljuk az olajjal, majd közepmeleg sütőben, gyakori locsolgatással megsütjük. Közben a bárányhúst a zöldségekkel együtt megforgatjuk. Amikor a hús elkészült, pihentetjük, feldaraboljuk, ízlésesen tálra rendezzük, és ráhalmozzuk a vele együtt készített zöldségeket. Az egészet saját levével meglocsoljuk. A körítések zöld színe adja az étel elnevezését.

Saláták

Déligyümölcs-saláta

10 személyre

Hozzávalók: 1 kg tisztított déligyümölcs vegyesen (narancs, mandarin, banán, kivi stb., héjastól kb. másfél kg), 2 dl joghurt, 1 dl narancsszörp, 1 dl narancslikőr vagy triple sec, 1 teáskanál reszelt narancshéj, a díszítéshez 2 dl tejszínből vert kemény hab.

Előkészítés: 1 narancs héját finom reszelőn lereszelek, de ügyelek arra, hogy csak a sárga héja kerüljön a reszelékbe. A gyümölcsöket meghámozom és kis kockákra vágom. Mély tálba teszem. A narancsszörpöt a narancslikőrrel, a joghurttal és a narancshéjjal összekeverem.

Elkészítése: a gyümölcsökre rálocsolom a joghurtos öntetet és összekeverem. A tetejét szépen feldíszítem és hűtve kínálok.

25 perc

Heringsaláta

4 személyre

Hozzávalók: 30 dkg pácolt hering, 10 dkg ecetes hagyma, 3 közepes nagyságú főtt burgonya, 2 közepes nagyságú savanykás alma, 1 1/2 dl majonéz, 2 dl tejföl, 1 fej lilahagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál mustár, ízlés szerint só és törött bors.

Előkészítés: a heringet lapjában, a gerinccsont mentén félbevágom. Az egybefüggő gerinccsontot eltávolítom és a halhúst vékony csíkokra metélem. A főtt burgonyát meghámozom. A megmosott, kicsumázott, héjas almával együtt egyforma nagy szeletekre vágom. A lilahagymát az ecetes hagymával együtt finomra vagdalom. A petrezselyemzöldet megmosom, és egészen apróra vágom.

Elkészítése: mély salátástálban a majonézt simára keverem a tejföllel és a mustárral, majd sóval, borssal, valamint a vágott petrezselyemzölddel ízesítem. Hozzáteszem a burgonyát, az almát, a hagymát és a halcsíkokat. Jól összekeverem, és befedve, legalább fél napig érlelem a hűtőszekrényben.

40 perc

Húsvéti vegyes saláta

Hozzávalók: 20 dkg füstölt sonka, 8 kemény tojás, 20 csokor újhagyma, 10 csokor retek, 1 csokor petrezselyem, salátalevek.

Az öntethez: 1 dl kefir, 1 evőkanál olaj, mustár, citromlé, só, bors.

A sonkát vágjuk kis kockákra, a tojást szeleteljük fel gerezdekre, adjuk hozzá a felkarikázott hagymát, retket és az apróra metélt petrezselymet is.

Készítsük el az öntetet, keverjük a feldarabolt hozzávalókhöz, és salátával bélelt tálba szedjük. Díszítsük retek- és tojáskarikákkal.

Kukoricás zöldborsó saláta

Hozzávalók: 35 dkg főtt kukorica, 35 dkg párolt zöldborsó, 1 csokor petrezselyem, 1 dl majonéz, 1 dl tejszín, 1 kiskanál mustár, 1 csokor snidling, tárkonyecet, só, fehér bors, salátalevél.

Keverjük össze a lecsepegtetett kukoricát a zöldborsóval. A hozzávalókból készítsük el az öntetet, és adjuk a zöldségekhez. Hűtsük be, tálaljuk salátalevélen, díszítsük paradicsommal, retekkel, petrezselyemzölddel.

Mimóza tojássaláta

Hozzávalók: 6 kemény tojás, 4 közepes savanykás alma, 15 dkg trappista sajt, 2 csokor újhagyma, 1 dl majonéz, 1 dl tejföl vagy kefir, 1 citrom leve, só, fehér bors, tálaláshoz salátalevelek.

A hámozott almát reszeljük le durva reszelőn, locsoljuk meg citromlével. Adjuk hozzá a lereszelt (szintén durva reszelőn) sajtot, a majonézt, a tejfölt, és sózzuk, borsozzuk, majd keverjük össze.

A hagymát karikázzuk fel, locsoljuk meg a maradék citromlével. 4 tojást karikázzunk fel, a másik kettő fehérjéjét reszeljük le és adjuk a sajtos krémhez. A sárgákat tegyük félre.

A tálát béleljük ki salátalevelekkel, simítsuk bele a krém egyharmad részét, rakjuk meg a tojáskarikák felével, a hagymakarikák egyharmadával, majd ismételjük meg a rétegezést. A félretett tojássárgákat reszeljük le, és szórjuk a saláta tetejére - ettől lesz igazi mimóza.

Takarjuk be alufóliával, és 1-2 órára hűtsük be. Jól illik a sonkához, de önállóan is finom.

Narancsos hagymasaláta

Hozzávalók: 2 nagy narancs, 1 szép szál póréhagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 evőkanál mustár, 1 citrom leve, 7 teáskanál currypor, ízlés szerint kevés cukor, és só

A hagymát tisztítás után hajszálvékony karikákra vágom, és megsózom, majd jól összeforgatom. 15 percig hagyom állni. Közben a narancsot meghámozom, ujjnyi vastag karikákra aprítom, ezután a karikákat óvatosan felkockázom. A narancsból az összes magot eltávolítom. A salátástálban elkészítem a saláta levét: a citromlevet néhány evőkanál vízzel kissé felhígítom, a mustárral és a curryvel simára keverem, törött borssal, csipetnyi sóval és kevés cukorral fűszerezem. Ezután beleforgatom a narancskockákat és a hagymát. Óvatosan összekeverem, ezután befedve beteszem a hűtőszekrénybe. Egy-két óra múlva ismét összekeverem. Félnapi hűtés után tálalom, hogy az ízei jól összeérjenek. (Ezt a salátát libavagy kacsasült mellé, vagy a húsvéti sonka társaságában szoktam tálalni.)

Öntött saláta

Hozzávalók: 4 fej saláta, só, cukor, 1 dl ecet, 2 dl tejföl, 6 dkg füstölt szalonna.

A fejes saláta külső leveleit leszedjük, a fejeket négyfelé vágjuk, jól megmossuk és lecsurgatjuk. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, és egy serpenyőben ropogósra sütjük, majd a pörccöt szűrőkanállal egy tányérra szedjük. A lábasban maradt zsírt egy picit cukrozott ecettel felforraltjuk. Egy kis sót is tehetünk bele, de vigyázzva, mert a szalonna is sós! Az egészet a salátára öntjük, és hidegre tesszük. Tálalás előtt tejjel megöntözzük, és a tepertőt rászórjuk.

Egyéb ételek

Bundás macesz

Hozzávalók: Személyenként 1 tojás, só, kb. 1 maceszlap.

A maceszlapot csíkokra törjük, meleg vízzel leöntjük, majd kettőt-hármat összeragasztva a tojásba mártjuk, majd forró olajban pirosra sütjük.

Gazdag egytál

Hozzávalók: 1 csomag gyorsrizs, 20 dkg zöldbab, 1 kisfej karfiol, 1 csomó leveszöldség, 1/2 kg marhahús (de lehet sertés, pulyka vagy bármilyen, tetszés szerint), 1 fej hagyma, 1 paradicsom és 1 paprika, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt, só, bors, pirospaprika, olaj.

Olajon megpároljuk a finomra vágott hagymát, beletesszük az apró kockára vágott sovány húst, zsírára pirítjuk.

Megszórjuk pirospaprikával, kevés vízzel felöntjük, sóval, borssal fűszerezzük. Fedő alatt takaréklángon félpuhára pároljuk.

A meghámozott paradicsomot feldaraboljuk, a megmosott paprikát felkarikázzuk, mindkettőt hozzáadjuk a pörkölthöz, készre főzzük.

Közben a megtisztított zöldbabot puhára pároljuk sós vízben, majd leszűrjük. A leveszöldséget megtisztítjuk, megmossuk, kockára vágjuk és szintén sós vízben megfőzzük. Amikor félpuha, hozzáadjuk a megmosott, rózsásra szedett karfiolt.

A zöldségeket leszűrjük, és a vízében megfőzzük a rizst. Amikor már puha, összekeverjük a megfőzött zöldségekkel, és a felét kivajazott jénaiban elsimítjuk.

Ráarakjuk a pörköltet a levéllel együtt, és betakarjuk a maradék rizzsel.

A tetejét tejjel meglocsoljuk, megszórjuk reszelt sajttal, és a sütőben átforrósítjuk.

Tálaljuk.

Javaslat: akinek van, a zöldségeket párolóedényben készítse el, így a vitamintartalom nem megy veszendőbe.

Húsos szendvics

Hozzávalók: 20 dkg darált, főtt tarja, 4 dkg vaj, 3 evőkanál tejföl, 1 kanál mustár, egy kevés reszelt torma, 12 szelet szendvicskenyér.

Az anyagokat jól összekeverjük, és a kenyérszeleteket megkenjük vele. Előmelegített sütőben 3-4 percig sütjük. Tálalás-kor meghintjük reszelt tormával vagy reszelt sajttal.

Húsvéti kenyér 1.

Hozzávalók: 2,5 kg liszt, 8 dkg élesztő, 6 tojás, 25 dkg cukor, 35 dkg vaj, 12 dkg őrölt mandula, 20 dkg apró szőlő, 20 dkg mazsola, 1 citrom, 7,5 dl tej, só. A felmelegített liszt közepébe kis mélyedésbe beleöntjük a tejben feloldott élesztőt. Belekeverünk egy kevés lisztet, és meleg helyre téve megkelesztjük. Mikor jól megkelt, hozzákeverjük az elhabart tojásokat és a langyosra lehűtött felforralt tejet. Ezután belekeverjük a cukrot, vajat, mandulát, mazsolát, apró szőlőt, 1 citrom reszelt héját és egy csipet sót. A tésztát kézzel jól kidolgozzuk, és főzőkanállal hólyagosra verjük. Újra megkelesztjük. Két hosszúkás cipót formálunk belőle, liszttel meghintett tepsiben ismét kelni hagyjuk. Tojással megkenjük, forró sütőben megsütjük.

Húsvéti kenyér 2.

2,5 kg langyos liszt közepébe mélyedést készítve beleöntünk 2 dl langyos tejben futtatott 8 dkg élesztőt. Kis liszttel elkeverve a kovászt, meleg helyen megkelesztjük. Hozzákeverve 6 tojást, 5 dl langyos, forralt tejet, 35 dkg vajat, 25 dkg cukrot, 12 dkg őrölt mandulát, 25 dkg mazsolát, 1 citrom reszelt héját, csipet sót, a tálban levő liszttel hólyagosra dolgozzuk, kelesztjük. 2 hosszúkás cipóvá formáljuk. Lisztes tepsiben ismét kelesztve tojással kenjük. Forró sütőben sütjük.

Húsvéti sonkás kenyér 1.

Hozzávalók: 80 dkg finomliszt, 3 dkg élesztő, 5 dkg vaj, 4 dkg cukor, 40 dkg főtt, ledarált füstölt sonka, 3-4 dl tej kevés só.

Elkészítés: Az élesztőt 1 dl langyos, cukros tejben 10-15 percig kelesztjük. Az átszitált langyos lisztet, az olvasztott vaját, a sót és a megkelt élesztőt a maradék tejjel közepesen lágy tésztává összedolgozzuk. Ezután hozzáadjuk a ledarált sonkát és tovább dagasztjuk, amíg hólyagos nem lesz. A tésztát cipóvá formáljuk, nagyobb méretű tálba tesszük, letakarjuk és kb. 60 percig duplájára kelesztjük. A megkelt tésztát óvatosan átgúrjuk, két részre osztjuk, hosszúkásra formázzuk, 20-30 percig pihenni hagyjuk. Közvetlenül sütés előtt felületét tojássárgájával bekenjük, és előmelegített sütőbe téve megsütjük. A tetejét időnként permetezzük meg vízzel. A sütés ideje 60 perc. Nagyon különleges, finom kenyérhez jutunk. Felhasználhatjuk szendvicsként, vajjal, vajkrémmel, ízlés szerint zöldpaprikával ízesítve. Hűtőben, alufóliába csomagolva 2 hétig is friss marad. Lefagyasztva hosszabb ideig tárolhatjuk.

Húsvéti sonkás kenyér 2.

90 perc, sütés nélkül Nehézség: 3

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dkg vaj, 2 csapott teáskanál porcukor, 2 dkg élesztő, 1,5 dl tej, 30-35 dkg főtt füstölt sonka (vagy kicsontozott füstölt csülök), 1 mokkáskanál só.

Az elmorzsolt élesztőt 0,5 dl langyos tejjel és cukorral futtassuk föl. Azaz: az élesztőt keverjük el a langyosra melegített tejjel és cukorral, majd takarjuk le. 15 perc múlva duplájára nő, "kifut" a bögréből. Az átszitált lisztet, a langyosra melegített vaját, a sót és a felfutott élesztőt keverjük össze a maradék tejjel és annyi szódavízzel, amennyit felvesz ahhoz, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. Dolgozzuk ki alaposan (keverőgéppel 7-8 perc alatt hólyagossá válik a tészta), és dagasszuk bele az előzőleg ledarált sonkát. A tésztát tegyük egy lisztezett mély tálba, takarjuk le tiszta konyharuhával, és meleg helyen (de nem a forró tűzhely közelében) kelessük duplájára. Ezután két részre osztva, hosszúkásra formálva (mint a zsúrkenyeret) előmelegített, forró sütőben, kenetlen sütőlemezen megsütjük. Tetejét vízzel megspicceljük, így szép piros lesz. 50-60 perc alatt megsül a közepesnél valamivel erősebb lángon. Nagyon finom kenyér, akár szendvicsként használjuk fel, akár magában, vajjal megkenve. A húsvéti sonkát, tojást is kínálhatunk vele. (1 hétig friss marad, ha alufóliában tartjuk.)

Húsvéti tojásragu

Hozzávalók 4 személyre: 15 dkg nyers füstölt sonka, 4 tojás, 20 dkg tavaszi krémtúró, 2 dl tejszín, 1 fej vöröshagyma, 3 evőkanál vaj vagy margarin, 3 evőkanál liszt, 1/2 csokor metélőhagyma, 1/2 csokor petrezselyemzöld, 1 evőkanál kapribogyó, só, bors

Elkészítés: A tojásokat kb. 8 perc alatt keményre főzzük. Hideg vízzel leöblítjük és meghámozzuk. Lábosban megforrósítjuk a vaját vagy a margarint, és üvegesre pároljuk a megtisztított, apró kockákra vágott vöröshagymát. Liszttel meghintjük, megpirítjuk, majd felöntjük a tejszínnel. Kb. 5 percig főzzük, majd belekeverjük a krémtúrót. A füstölt sonkát apró kockákra vágjuk. A zöldfűszereket megmossuk, lerázzuk. Néhány petrezselyemlevelet a díszítéshez félreteszünk, a többit a metélőhagymával együtt felaprítjuk. A félbevágott tojásokat a sonkával, a lecsöpögtetett kapribogyóval, és a zöldfűszerekkel együtt a mártásba tesszük. Összemelegítjük, és a félretett petrezselyemlevéllel díszítve tálaljuk. Pirítós vagy főtt burgonya illik hozzá.

Elkészítési idő kb. 30 perc

Húsvéti vegyes saláta

Hozzávalók: 20 dkg füstölt sonka, 8 kemény tojás, 20 csokor újhagyma, 10 csokor retek, 1 csokor petrezselyem, salátalevek.

Az öntethez: 1 dl kefir, 1 evőkanál olaj, mustár, citromlé, só, bors.

A sonkát vágjuk kis kockákra, a tojást szeleteljük fel gerezdekre, adjuk hozzá a felkarikázott hagymát, retek és az apróra metélt petrezselymet is.

Készítjük el az öntetet, keverjük a feldarabolt hozzávalókhöz, és salátával bélelt tálba szedjük. Díszítjük retek- és tojáskarikákkal.

Ínyenc sonkás kenyér

4 személyre

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 25 dkg főtt füstölt sonka (vagy egyéb főtt, kicsontozott füstölt hús), 15 dkg főtt, hámozott és áttört burgonya, 5 dkg margarin, 1-1 mokkáskanál törött fehér bors, fokhagymapor, só, pástétomfűszer és törött fekete bors, 2 dkg élesztő, 2 dkg porcukor, 1 dl tej, 1 dl szódavíz.

Előkészítés: az elmorzsolt élesztőt fél dl meglangyosított, cukros tejbe keverem és felfuttatom. (Akkor futott fel az élesztő, ha a bögréből - amiben összekevertem az élesztőt és a tejet - ki akar futni.) Közben a sonkát ledarálom. Az átszitált lisztet, a még langyos burgonyát, a langyos margarint, a sót, a fűszereket és a felfutott élesztőt összedolgozom a megmaradt langyos tejjel és annyi szódavízzel, hogy közepesen lágy tészta legyen.

Elkészítése: a tésztát egy mély edényben jól kidolgozom, végül a darált sonkát is beledagasztom. Lisztezett mély tálba teszem a tésztacipót, tetejét is meghintem kevés liszttel, és egy tiszta konyharuhát ráborítva, duplájára kelesztem. Ezután lisztes deszkán két részre osztom a tésztát, mindkettőt hosszúkas zsúrkenyérformára alakítom, és kenetlen sütőlemezre rakom. Előmelegített, közepesen meleg sütőben kb. 60 percig sütöm. Mielőtt egészen megsülne, kevés hideg vízzel megspriccelem, így szép fényes, márványos lesz a teteje. Margarinnal vagy pedig körözöttel, retekkel, sonkával, tojással és tormatortával kínálom.

150 perc

Ízes krokett

Hozzávalók: kb. 1 kg burgonya, 20-30 dkg maradék sertéspörkölt, marhapörkölt, gombapörkölt, csirkepörkölt (csont nélkül), vagy felvágott, sonka, stb. 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 egész tojás, 2 evőkanál búzadara, só, bors, pirospaprika, petrezselyemzöld ízlés szerint.

A burgonyát meghámozzuk, és sós vízben megfőzzük. Még melegen áttörjük, hozzáadjuk a ledarált pörköltet vagy az apróra metélt felvágottat, a reszelt hagymát, a zúzott fokhagymát, két tojást és a búzadarát.

Sóval, borssal, paprikával fűszerezzük, aki szereti, tehet bele Vegetát, de akkor a sózással csínján kell bánni, legvégül belekeverjük a finomra vágott petrezselyemzöldet.

Jól összedolgozzuk a masszát. Lisztes kézzel rudakat formálunk belőle, bepanírozzuk, majd olajban kisütjük.

Tálalhatjuk salátával, vegyes zöldkörettel vagy főzelékkal, de önálló ételként is jó.

Kemény tojás

Főzési ideje legalább 10 perc. A fehérje megszilárdul, a sárgája is szárazra fő, jól morzsolható állagú lesz. A főzővízből hirtelen bő hideg vízbe szedjük, hogy jól hámozható legyen. 1-2 perc múlva kiszedjük, megtöröljük (ne hagyjuk a vízben, visszatapad a héj.)

Innen kezdve sokféleképpen bánunk vele; megehetjük azon melegében is, és húsvéti tojásnak még melegen a festékbe tesszük

Márványtojásnak, teatojásnak: megtörjük a héját, és beletesszük a pácba. (Szójamártásban vagy feketére főzött, nagyon erős teában tartjuk egy éjszakát.) Ha kihűlt: salátákhoz, hidegtálakhoz cikkekre vagy karikára vágjuk.

Kaszinótojásnak, töltött tojásnak: hosszában félbevágjuk, vagy harmadánál levágjuk a tetejét, a sárgáját kiszedjük, feldolgozzuk, és visszatöltjük.

Salátákhoz, töltelékhez: villával összetörjük, vagy ledaráljuk. egészet az előbbiekre a tepsiben. Takard be és tedd a hűtőszekrénybe éjszakára.

Reggel tedd be a forró sütőbe és süsd ki szép pirosra.

Variáció: Kavarhatsz bele 10 deka párolt gombát és/vagy 2 aprózott zöldhagymát is.

Kenyérszeletek

5 tojás, 1 db 3 decis konzerv sűrített tej (nem az édes kondenzált!), 1 pohár víz, 2 csésze (összesen félliternyi) reszelt kissé csípős sajt, 40 deka sonka vagy kolbász, 1-1/2 kávéskanál mustár, 1 kiskanál só

Vágd le a héjakat a kenyérszeletekről, bélelj ki velük egy tepsit.

Szórd erre a vagdalt kolbászt / sonkát / kipirított szalonnát, arra a reszelt sajtot. Akkor keverd össze a tojásokat a tejjel, vízzel, mustárral és sóval. Öntsd az

Körözött juhtúróból

Hozzávalók: 30 dkg juhtúró vagy friss juhsajt, 10 dkg vaj, 1 kiskanál édes pirospaprika, 1 késhegynyi tört kömény-mag, só ízlés szerint.

A túrót vagy a friss juhsajtot húsdarálón kétszer-háromszor megdaráljuk, és összekeverjük a vajjal, a köménymaggal, a sóval és a pirospaprikával. A körözöttet tányérra tesszük, és a kívánt formára alakítjuk.

Körözött másképpen

I. Tavasszal, illetve nyáron két-három apróra vágott zöldhagymát is adhatunk hozzá.

II. Paradicsommal, húsos zöldpaprikával, rózsá alakúra bevagdalt hónapos retekkel, apró nyers uborkával stb. köríthetjük.

III. Fél rész juhtúró, negyed rész vaj, negyed rész krémsajt, pirospaprika, tört kömény-mag, mustár, egy kevés konyak, egy kevés sör.

Tegyük egy óra hosszára hűtőbe, ezalatt a sör könnyű erjedési folyamatot indít el a körözöttben.

Kremzli

Hozzávalók: 3 tojás, 2 evőkanál libazsír, kevés cukor, fahéj, 4 evőkanál darált dió, reszelt citromhéj, kb. 10 evőkanál maceszdara.

A tojást, a zsírt a darált diót felveszjük a fűszerekkel, majd hozzáadjuk a maceszlisztet. Kis cipókat formálunk, majd forró olajban mindkét oldalukat átsütjük. Készíthetjük sósan is, a fűszerek helyett sót, borsot, kevés gyömbért, esetleg reszelt hagymát, tört főtt krumplit is adhatunk hozzá.

Krémes tojások

4 személyre

Hozzávalók: 6 tojás, 3 teáskanál sűrű tejföl, 1 kis doboz sprottni (apró füstölt hal), 5 dkg füstölt sonka, 1-1 evőkanál reszelt márványsajt és darált dió, 3 csapott evőkanál margarin. 1/4 citrom leve és reszelt héja, 1-1 teáskanál finomra vágott vöröshagyma és narancslé, 2 mokkáskanál csípős mustár; 1 gerezd fokhagyma, 1-1 késhegynyi örölt fehér bors, pástétomfűszer, só és törött fekete bors ízlés szerint.

Előkészítés: a tojásokat keményre főzöm. A sprottni levét leszűröm, a halakat szétszedem. A hagymát lereszelem, vagy fokhagymaprésen átnyomom. A főtt tojásokat meghámozom, hosszában félbevágom, a sárgájukat kiszedem. A sonkát először vékony metéltre, a metéltet apró kockákra vágom.

Elkészítése: 3 kis keverőtálba rakom 2-2 tojás főtt sárgáját, 1-1 teáskanál tejföllel. Az első tálkába öntöm a hal leszűrt olajának felét, hozzáadok 1 evőkanál margarint, mustárt, hagymát, citromlevet, reszelt citromhéjat, csipet sót, borsot, és hozzáteszem a halakat. Villával összetöröm, és jól kikeverem. Habzsák segítségével (vagy kiskanállal) 4 fél tojásfehérjébe jól megpúpozva beletöltöm. A második tálkába rakok 1 evőkanál margarint, darált diót, rokfortot, hozzáteszem a fokhagymát, borsot. Összekeverem, és újabb 4 fél tojásfehérjébe ezt is beletöltöm. A harmadik tálkába teszem a megmaradt margarint, a sonkakockákat, kevés

mustárt, narancslevet, pástétomfűszert, borsot és sót. Ezt is jól összekeverem, és betöltöm a megmaradt tojásfehérjékbe. A töltött tojások tetejét tetszés szerint díszítem.

90 perc

Krémsajtos burgonya

Hozzávalók: kb. 1 kg apró szemű burgonya, 10 dkg márványsajt krém (túrósajt), 10 dkg tejszínrémsajt, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, kevés vaj, ízlés szerint só, bors, esetleg vegeta só helyett.

Az apró szemű burgonyát meghámozzuk, egy edényben kevéske vajon átpirítjuk, felöntjük kb. 1 dl vízzel. Magsózzuk (vegetázzuk) és fedő alatt puhára pároljuk.

A tejszínrémsajtot összekeverjük a zúzott fokhagymával, a finomra vágott petrezselyemmel, és ízlés szerint borsozzuk. A túrósajtot rámorzsoljuk a párolt burgonyára, hozzáadjuk az ízesített krémsajtot, és együtt addig melegítjük a sütőben, amíg a sajt megolvad. Azon forrón tálaljuk.

Ez a burgonya-egytál olyan laktató, hogy nem fog hiányozni mellőle a hús.

Latkesz

Hozzávalók: Személyenként 2 tojás, 2 evőkanál macessz dara, 1 evőkanál olaj, só, bors.

A tojást a sóval, borsal, olajjal, villával felferjük, hozzáadjuk a macessz darát, majd serpenyőben kevés olajat hevítünk, belerakjuk a masszát, majd rövid sütés után megfordítjuk. Minden egyes lepényt külön kell megsütöni

Maceszos tarhonya

Hozzávalók: 2 egész maceszlap, 2 kanál zsír, 1 kis fej hagyma, 2 tojás, kevés víz.

A maceszlapot mozsárban összetörjük, a zsírban megpirítjuk a kockára vágott hagymát, belerakjuk a maceszt, kevés vízzel puhítjuk, majd hozzáadjuk a villával felvert tojásokat.

Párolt marhahúshoz, szaftos húshoz kitűnő köret.

„MINI” szendvics

Kifliket veszünk, és zsúrkenyér módjára, ferde karikákra vágjuk. Esetleg kenyérbelet szaggatunk ki közepesen kicsi pogácsaszaggatóval. A kifli- vagy kenyérdarabokat megkenjük ízlés szerinti szendvics alapkrémmel. Az alapozáshoz illően teszünk rájuk kaviárt, ringlét, paradicsomot, zöldpaprikát, kis hús- vagy sonkadarabkákat, sajtot, uborkát stb. Tálra tesszük őket, és a külön e célra kapható kis színes villákat vagy egyszerűen fogpiszkálókat szúrunk beléjük.

Petrezselymes sonkakocsonya (4 személyre)

Hozzávalók: 1,2 kg füstölt sonka, 1 csomó leveszöldség, 1 fej vöröshagyma, 2,5 dl száraz fehérbor, 1,2 dl tokaji szamorodni, 2 evőkanál konyak, 16 lap zselatin, (1 lap kb. 3 g) 2 cs .petrezselyemzöld, 1 csokor tárkony, 2 szem szegfűszeg, 5 szem bors, 2 babérlevél, só, fehérbors.

A füstölt sonkát 24 órára hideg vízbe áztatjuk. Másnap friss vízbe tesszük, felforraljuk, majd a főzővizet leöntjük. A szegfűszeget a megtisztított vöröshagymafejbe szúrjuk. A sonkát fazékba tesszük, felöntjük kb. 1,5 l vízzel meg a száraz fehérborral. Hozzáadjuk a hagymát, a feldarabolt zöldségeket, a babért és a szemes borsot. Felforraljuk, majd közepes tűzön, kb. 1 órát főzzük.

A sonkát a fazékból kivesszük és kihűtjük, tetejéről a zsírt leszedjük. A zselatinlapokat hideg vízbe áztatjuk. 3 dl levet felmelegítünk, sóval, borsal és tokajival ízesítjük. Feloldunk benne 4 zselatinlapot, majd hidegre állítjuk.

A maradék levet megmelegítjük, és feloldjuk benne a maradék zselatint. Beletesszük a sonkakockákat, és a felaprított zöldfűszereket. Sóval, fehér borsal, konyakkal ízesítjük, majd kb. 2,5 l úrtartalmú, hosszúkás formába töltjük, és hűtőszekrényben hagyjuk megszilárdulni.

Fogyasztás előtt a forma alját forró vízbe mártjuk, és a kocsonyát tálra borítjuk. A tokajis zselét kockára vágjuk, és a sonkakocsonya mellé halmozzuk.

Petrezselyemlevelekkel díszítjük.

(Maradékból is készíthetjük, ha nem öntjük ki a sonka levét.)

Rántott virsli

Személyenként 1-2 pár virsli (attól függ, milyen étvágya van a családnak) héját lehúzzuk, majd félbevágjuk a virsliket. Panírozzuk, mint a rántott husit: lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába. Forró olajban megsütjük.

Köretnek héjában főtt burgonyát adhatunk.

Ehhez megfőzzük az apróbb burgonyákat héjában (minél kisebb a burgonya, annál ízletesebb), megpucoljuk, hámozzuk, karikázzuk.

Öntetet készítünk rá: kevés mustárból, olajból, ecetből, melyet ízesítünk sóval és borssal. Ezzel leöntjük a burgonyát, a virsli forrón mellé tesszük, és már tálalhatjuk is. Virsli helyett használhatunk debreceni kolbászt is, az eljárás azonos, és az is finom.

Sajtos szendvics

Hozzávalók: 10 szelet zsúrkenyér, 15 dkg sajt, 8 dkg vaj, hónapos retek, 3 dkg krémsajt, 1 dkg pirospaprika. A zsúrkenyeret vékony szeletekre vágjuk, és gyengén sózott vajjal megkenjük. A sajtot 10 vékony szeletre vágjuk, és a kenyér nagyságának megfelelően körülmétéljük, rátesszük a kenyérszeletekre. Karikára vágott re-tekkel és a krémsajtból készült, pirospaprikában meghempergetett kis golyócskákkal díszítjük. A megmaradt vajat egy kevés pirospaprikával megszínésítjük, s egy papírtölcsérral körülspricceljük a szendvics tetejét.

Sajtos tészta

1/2 kg színes csavart tésztát (orsó) bő, forrásban lévő vízben kifőzzük. Hideg vízzel leöblítjük, forró vajra szedjük ki. 2 dl tejszínt lábasba öntünk, adunk hozzá 1-2 gerezd zúzott fokhagymát.

Lereszelünk 5 dkg márványsajtot, 5 dkg füstölt sajtot (Karaván), 5 dkg ementáli sajtot, 5 dkg parmezán jellegű sajtot.

Ezt hozzákeverjük a fokhagymás tejszínhez. Őrölt fehér borssal, és ha szükséges, pici sóval fűszerezük. Sózással vigyázni, mert a sajtok sósak!

A mártást állandó keverés mellett összefőzzük, majd a tészta öntjük és összekelegetjük. 5 dkg parmezán sajtot lereszelünk, ezzel meghintve tálaljuk.

Ez így önmagában is nagyon finom, laktató, de köretként is tálalhatjuk.

Sós mogyorós palacsinta

4 személyre

Hozzávalók: 2 tojás, 25 dkg finomliszt, 2,5 dl tej, kb. 2 dl szódavíz, 1/2 dl olaj, 1 teáskanál porcukor, kevés só, 5 dkg sós mogyoró (vagy sótlan és kevés só), 5 dkg reszelt ementáli sajt, 2 dl tejföl.

Előkészítés: a mogyorót megdarálom, vagy aprítógépben összezúzom. A palacsintamasszát a szokásos módon megkeverem, és a darált mogyorót is beleteszem.

Elkészítése: egyenként megsütöm a palacsintákat. Megkenem tejföllel, rászórom a reszelt sajtot, és szorosan összecsavarom, majd az előmelegített sütőben kissé átforrósítom.

60 perc

Tavaszwáró makaróni

Hozzávalók: 1 csomag makaróni tészta (fél kg), 1 kis csomag mirelit zöldség, amiben van sárgarépa, kukorica, borsó, karfiol stb. (én spanyol mixet szoktam használni) 25 dkg darált hús, 1 nagy fej hagyma, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt

Ízesítéshez ízlés szerint só, bors, pirospaprika, oregano, ketchup, olaj.

A tésztát sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük.

Közben a finomra vágott hagymát kevés olajon megpároljuk, hozzáadjuk a darált húst, kis ideig együtt pirítjuk. Pici vizet öntünk alá, beleteszük a felengedett zöldséget.

Ízlés szerint fűszerezük és fedő alatt rövid ideig készre pároljuk.

Amikor levesszük a tűzről, bőségesen keverünk hozzá ketchupot, majd a leszűrt tésztával összekeverjük, és vajjal kikent, morzsával beszórt tepsibe öntjük.

A tészta tetejét kevés tejföllel meglocsoljuk, bőségesen megszórjuk reszelt sajttal, előmelegített sütőben összeemelegítjük. Addig sütjük, amíg a tetején a sajt megolvad.

Tejszínes-gombás "Penne"

Hozzávalók: 1 csomag (1/2 kg) "Penne" tészta (magyarul tollhegy), 25 dkg füstölt sonka vagy tarja, ha valaki nem szereti a füstös ízt, jó akár melyik sonka: Kapuvári, pulyka, stb. 30 dkg gomba, 1 fej vörshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 3 dl tejszín, 15 dkg trappista sajt, ízlés szerint só, bors, oregánó.

A vörshagymát apróra vágjuk, kevés olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a szeletekre vágott sonkát és gombát. Együtt pirítjuk, majd hozzáadjuk az 5 gerezd összezúzott fokhagymát, sózzuk, borsozzuk, majd sok oregánóval ízesítjük. Kb. 20 percig főzzük fedő alatt, kislángon. Vizet nem kell alá tenni, mert a gomba enged annyit, ami elég.

Közben sós vízben kifőzzük a tésztát, leszűrjük, ráöntjük a sonkás-gombás keverékünket, a 3 dl tejszínnel fellazítjuk. Összekeverés után megszórjuk jó vastagon reszelt sajttal, pár percre bedugjuk a sütőbe, vagy a mikróba, hogy a sajt megolvadjon rajta.

Tejszínhabos sonkapástétom

Ha netán maradna a húsvéti sonkából egy serclire való, íme egy pofonegyszerű vacsorarecept. Bár első olvasatra lehet, hogy meghökkentőnek hat, ám aki egyszer kipróbálta, az elkészíti másodszor is. A maradék sonkát húsdarálón átnyomjuk, és igen gyöngéden elkeverjük 4 deci tejszínből habszifonban készült cukrozatlan, natúr tejszínhabbal. És kész. Külön ízesítés nem kell, mert a sonka többnyire önmagában is túl sós. Az eredmény egy halvány rózsaszínű, könnyű sonkakrém.

Tormatorta

4 személyre

Hozzávalók: 8 dkg juhtúró, 5 dkg margarin, 2 dl tejszín, 5 dkg ecetes torma (vagy frissen reszelt torma), 3 evőkanál zselatinpor, 1 dl tej, 1 csokor snidling, ízlés szerint porcukor, só.

Előkészítés: a tejszínt kemény habbá verem. A zselatinporra ráöntöm a tejet és felázatom, majd nagyon kis lángon kevergetve folyósra oldom. A margarint szobahőmérsékletűre melegítem. A snidlinget finomra vágom. Egy kuglóf- vagy egyéb formát előkészítek, és folpack fóliával úgy bélelem ki, hogy pereme is legyen.

Elkészítése: keverőtálba teszem a juhtúrót és a margarint. Megsózom, és habosra keverem. Ezután hozzáadom a reszelt tormát, kevés porcukrot és a snidlinget, majd egy percig tovább keverem. Végül beleforgatom a tejszínhabot és a még langyos zselatinos tejet. Az egészet belesimítom a formába. Tenyérral alulról kissé megütögetem, hogy jól kitöltse a formát, majd a tetejét is befedem, és a hűtőszekrényben legalább fél napig dermedtem. Tálalás előtt táltra borítom, a fóliát a tetejéről óvatosan lehúzó, és cikkekre vágom, mint a tortát szokás.

30 perc

Virslis kocka

1 csomag (fél kg) széles metélt tésztát sós vízben megfőzünk. 4 pár virslit megfőzünk, felkarikázunk. 2 tojás sárgáját kikeverem 1 pohár tejföllel, ízesítem sóval, borssal, pirospaprikával, vegetával.

A fehérjét felveszem habbá, beleöntöm a tejfölös masszába, majd a virslit és a tésztát is óvatosan belekeverem.

Közepes méretű tepsibe öntöm (ez legyen jó alaposan kivajazva és zsemlemorzsával megszórva). Tetejét megszórom zsemlemorzsával, majd előmelegített sütőben kb. 1/4 óra alatt szép pirosra sütöm.

Kockára vágva tálaljuk.

Ha gazdagabban akarjuk adni, mehet a tetejére reszelt sajt, amit a nagyobb lyukú reszelőn reszelünk (alma reszelő). Legjobb hozzá a Karaván füstölt sajt, de aki a füstös ízt nem szereti, hagyományos Trappistát is tehet rá.

Virsli helyett bármilyen más felvágottat is felhasználhatunk, vagy akár még fasírozottat is. Az eljárás azonos a leírtakkal.

Édességek, sütemények

Bácskai vőlegényfogó

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 18 dkg vaj, 1/2 csomag sütőpor, 2 tojás, tejföl, só.

A töltelékhez: 20 dkg sovány főtt sonka, 20 dkg túró, 5 dkg vaj, só, a kenéshez tojás.

Sós omlós tésztát készítünk. A lisztet a vajjal, egy kevés sóval és a sütőporral elmorzsoljuk. Hozzáadunk 2 tojás-sárgáját, és egy kevés tejföllel könnyű tésztává gyúrjuk. Cipóba formálva pihentetjük, míg a töltelékkel elkészítjük. A töltelékhez a sonkát megdaráljuk, a tehéntúrót áttörjük, a vajat és egy csipet sót hozzáadva jól összekeverjük. A két tojásfehérjét habbá felferve adjuk hozzá. A tésztát vékonyra nyújtjuk, kockákat vágunk belőle, a töltelékkel megtöltjük, és buktaformára összetekerjük. Tepsibe rakjuk, tojással megkenjük, és szép pirosra sütjük, Melegen, hidegen is kitűnő, teához vagy borkorcsolyának is tálalható.

Bécsi kuglóf

Hozzávalók: 3 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 20 tojássárgája, 40 dkg olvasztott vaj, 10 dkg cukor, 50 dkg liszt, só, 10 dkg édes-, 1 dkg keserűmandula, citromhéj, szerecsendió. Az élesztőt langyos tejben feloldjuk. A tojássárgákat, az olvasztott vajat és a cukrot habosra verve hozzáadjuk. Ezután beletesszük a lisztet, 1,5 dkg sót, és az egészet addig dagasztjuk, míg a kezünkről el nem válik. Majd beletesszük a mandulát, citromhéjat és egy kevés reszelt szerecsendiót. A tésztát zsírral kikent és zsemlemorzsalával meghintett kuglófformába tesszük, de csak háromnegyed részéig töltjük meg, különben a kelésnél a tészta kifutna. Ha megkelt, nem túl erős tűznél, 1/4 óráig sütjük, utána szitára borítjuk, és porcukorral meghintjük.

Burgonyatorta

Hozzávalók: 4 tojás, 20 dkg főtt, áttört burgonya, 2 evőkanál kakaó, 3 dkg margarin, 3 kanál finom maceszliszt.

A tojássárgáját elkeverjük a cukorral, hozzáadjuk a főtt krumplit, a margarint, a kakaót, a maceszlisztet és a felvert tojáshabot. Lazán összekeverjük, majd kikent maceszliszttel megszórt tepsiben sütjük. Lekvárral vagy csokoládékrémmel megkenjük.

Csodasajtos sós sütemény

2 gáztepsinyi

Hozzávalók: 25 dkg reszelt sajt (ementáli, füstölt, trappista stb. vegyesen), 25 dkg sütőmargarin, 25 dkg finomliszt, 3 tojássárgája, 1-1 teáskanál sütőpor és só, 1 mokkáskanál törött bors, a tetejére 1 tojás és ízlés szerint mák, szezám, reszelt sajt, durvára darált dió.

Előkészítés: nagy tálban egyszerre összegyúrom a sajtot, a lisztet, a margarint és az összes hozzávalót, ezután a cipóba formált tésztát lisztezett deszkán kinyújtom, és rudakat vagy kis pogácsákat formázok belőle. (Nem szükséges pihentetni.)

Elkészítése: sütőlemezre rakom, tetejüket reszelt sajttal, szezámaggal, mákkal, dióval meghintem, és forró sütőben, kis lángon megsütöm. A még forró süteménnyel bánjanak óvatosan, mert törik! Dobozban tárolva semmit sem veszít a minőségéből, még hónapok múlva is friss.

120 perc

Diós-mákos patkó

Hozzávalók: 30 dkg vaj, 1½ evőkanál cukor, 7 tojássárgája, 3 dl tej, 1,5 dkg élesztő, 1,5 kg liszt, só. A vajat, cukrot egy csipet sóval habosra keverjük. Hozzáteesszük egyenként a tojássárgákat, majd a tejet, amiben feloldjuk az élesztőt. Végül az egészhez hozzáadjuk a finomlisztet. Fakanállal vagy kézzel jól kidolgozzuk, és gyúródeszkára téve háromszor kinyújtjuk, közben mindig egy fél órát pihentetjük. A harmadik nyújtás után annyi cipóra osztjuk, ahány patkót akarunk, és így megint egy fél órát pihentetjük. Kézfok vastagságúra nyújtjuk, és megtöltjük az alább leírt dió- vagy máktöltelékkel. Patkó alakúra formáljuk, megkenjük tojással, egy-két helyen megszurkáljuk, hogy föl ne repedjen, tepsibe tesszük, és

15 percig még pihentetjük. Újra megkenjük, és meleg sütőben közepes lángon megsütjük. A diótöltelék cukros tejben megfőzött őrölt dióból, reszelt citromhéjból, egy kevés vaníliából csináljuk, és aztán belekeverjük a mazsolát és a szükséges porcukrot. A máktöltelék hasonló módon készítjük el.

Erdélyi kuglóf

Hozzávalók: 10 dkg Rama margarin 4 db tojás sárgája 8 dkg Koronás aranybarna cukor 6 dkg akácméz (2 evőkanál) 1 db citrom, 2 dkg vaníliás cukor, 5 dkg élesztő, 1 dl tej, 40 dkg finom kukoricaliszt, 5 dkg dió, őrölt fahéj, margarin, liszt a forma kenéséhez, Vaníliás porcukor

A margarint a tojások sárgájával, a Koronás aranybarna cukorral keverje habosra. Adjon hozzá két evőkanál mézet és a citrom levét. Öntse hozzá a cukorral, langyos tejben felfuttatott élesztőt. A diót darálja meg, keverje össze az őrölt fahéjjal ízesített finom kukoricaliszttel, és az egészet adja hozzá az élesztős-tojássárgás masszához. Öntse margarinnal kikent, lisztezett kuglófformába, és egy fél óras kelesztés után süsse meg 180 °C-os sütőben. Hústüvel megszúrva ellenőrizheti, átsült-e a kuglóf. Ha kész, pihentesse kicsit, majd szórja meg vaníliás porcukorral.

Remek látványt nyújthat a kuglóf, ha még olvasztott csokoládéval is áthúzza.

Hagyományosan cserépedényben sül az erdélyi kukoricás-diós kuglóf. Húsvéti karácsonyi, pünkösd, névnap, étkezések befejező fogása. Cserépedény hűtőben, fémben is süthető - bárhol is készül, fenséges sütemény.

Foszlós kalács, tojással

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 3,5 dl tej, 2 tojássárgája, 5 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 1 mokkáskanál só, 6 keménytojás, 1 tojássárgája a kenéshez.

A lisztet szitáljuk egy tálba, közepébe készítsünk egy mélyedést, öntsük bele az egy kiskanál cukorral elkevert 1 dl langyos tejben megfuttatott élesztőt, keverjük hozzá egy kis lisztet, annyit, hogy galuska sűrűségű kovászt kapjunk, szórjuk be liszttel, és letakarva kelesszük kétszeresére (kb. 25 perc lesz).

Ha megkelt a kovász, adjuk hozzá a maradék tejet és cukrot, a tojássárgákat és a sót, dolgozzuk jól össze, majd dagasszuk bele az olvasztott - de nem meleg - vaját, addig gyúrjuk, amíg szép hólyagos nem lesz. Tetejét szórjuk be liszttel, és letakarva langyos helyen kelesszük kétszeresére. Ha megkelt, lisztezett deszkán gyúrjuk át és osszuk három részre, sodorjunk belőle hengereket, és fonjuk meg. Egy tortaformát vajazzunk ki, tegyük bele a tésztát, takarjuk le és kelesszük addig, amíg a tészta el nem éri a forma peremét. A keskenyebbik végén szűrjük ki a keménytojásokat, olajozzuk be, és laposabb végükkel lefelé nyomkodjuk bele a tésztába. A tésztát - és csak a tésztát - kenjük meg tojássárgával, és előmelegített sütőben erős tűzön (200°C) süssük 40-45 percig. Ha a teteje nagyon pirosodik, takarjuk le fóliával, akkor van kész, ha a beleszúrt tűre nem ragad ragacsos massa.

A kalácsot hagyjuk a formában langyosra hűlni, majd tegyük rácsra, és takarjuk le ruhával. Szeleteljük úgy, hogy tojás is jusson mindenkinek.

Grízes ropogós

Hozzávalók:

500 ml tej 200 gr gríz, 50 gr Koronás porcukor, 50 gr mazsola, 50 gr dió, csipet só, a panírozáshoz, 2 db tojás, 100 gr liszt, 100 gr zsemlemorzsa, olaj a sütéshez, 200 gr Koronás befőző cukorral készített sárgabarack lekvár

Először készítsen nagyon sűrű tejbegrízt. A forrásban lévő tejhez vékony sugárban, állandó gyors keverés mellett szórja hozzá a búzadarát. Ha gyöngyözve forr a tejbegríz és a búzadara is eléggé megduzzadt, vegye le a tűzről, majd keverje el benne a sót és a Koronás porcukrot is. Hagyja teljesen kihűlni. Közben langyos tejbe áztassa be a mazsolát. A hideg tejbegrízbe keverje bele a vágott diót és a beáztatott mazsolát. A masszából készítsen ujjnyi vastag, 10-12 cm hosszú hengereket. Forgassa bele lisztbe, felvert egész tojásba és zsemlemorzsa. Forró

olajban süsse aranysárgára. Szedje papírszalvétára, hogy az olajat leitassa róla. Szórja meg vaníliás cukorral, sárgabarack lekvárral tálalja.

Gyümölcsös mozaik

Hozzávalók: 3 nagy egész tojás, fél dl tej, 5 evőkanál porcukor, 8 dkg vaj vagy margarin, 5 evőkanál finomliszt, 1/2 zacskó sütőpor, 40 dkg vegyes idénygyümölcs (amely lehet befőtt is), 1 mokkáskanál őrölt szegfűszeg, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 mokkáskanál só, a tepsizet margarin és zsemlemorzsza.

Egy hosszúkás, szögletes formát kikenünk, zsemlemorzsával beszórujuk és félretesszük. Az összes gyümölcsöt megtisztítjuk, vagy leszűrjük és kis darabokra vágva, kevés lisztben megforgatjuk.

A tojások sárgáit habosra keverjük a cukorral és a fűszerekkel, majd a tejjel felváltva adjuk hozzá a lisztet (sütőport elkeverni benne). A sűrű, sima masszába keverjük végül az olvasztott, de már hideg vajat, ezután beleforgatjuk a lisztbe mártott gyümölcsöket is. (Tetszés szerint bármilyen, nem nagyon puha gyümölcs is számításba jöhet.)

Az előkészített tepsibe simítjuk a masszát, majd a tetejét egyenletesen eligazítva, ráborítunk egy alufólia lapot, úgy tesszük be az előmelegített forró sütőbe. Közepes lángon kb. 10 percig, ezután kisebb lángon addig sütjük, amíg az illatát érezni kezdjük. Ekkor levesszük a tetején lévő lapot, és tűpróbáig folytatjuk tovább a sütést.

Forrón deszkára borítjuk, és kihűtjük. Ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Nagyon kiadós, jóízű sütemény, és ami fontos, hogy olcsó is.

Húsvéti briós

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 5 dkg cukor, 5 dkg vaj, 5 gramm só, 2 tojássárgája, 2,5 dkg élesztő, 2 dl tej, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja. (Ez a tészta egyébként a munka megkönnyítése érdekében készülhet készen kapható tésztaanyagból is.)

A húsvéti briós tulajdonképpen nagyon régi, hagyományos élesztős tészta, amelyhez az élesztőt langyos tejben megfuttatjuk, majd a finom húsvéti kalács valamennyi, a fentiekben felsorolt alkotóelemét hozzáadva jól összegyúrjuk. Ezután a tésztát fél óráig olyan helyen pihentetjük, ahol a hőmérséklet nagyjából 25 Celsius-fokos. A szépen megkelt tésztát 10 dekás darabokra osztjuk, egyenként rúd alakúra kisodorjuk, majd a két végét megfogva, egy laza, lengető mozdulattal összesodorjuk, és ügyességünktől függően úgy bújtatjuk át a végeket egymáson, hogy amikor kiszült, minden briós közepén egy hímes tojás elhelyezésére elegendő hely maradjon. Nagyon mutatós, gusztusos locsolóajándék.

Húsvéti csokoládétorta (Bajram Pasta)

Hozzávalók: 6 dkg étcsokoládé, 6 dkg vaj, 8 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 20 dkg átszitált liszt, 1 kávéskanál sütőpor, egy csipetnyi só, 5 cl konyak, egy kevés forró víz, a krémtöltelékhez 6 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 6 dkg étcsokoládé, és egy kevés konyak.

Elkészítés: Gőzfürdőben megolvasszuk a csokoládét, és néhány evőkanálnyi forró vízzel, krém sűrűségűvé keverjük. Ugyanezen a gőzfürdőn felolvasszuk a vajat, hozzáadjuk a porcukrot és a vaníliás cukrot, majd habosra keverjük. Beleadjuk a tojás sárgákat, a sót, és kb. 10 percen átkevergetjük. Ha a massa már sima, lassan állandó keverés mellett, hozzáadagoljuk a csokoládét. Hozzáadjuk a sütőport, a lisztet, a konyakot, és az előzőleg keményre felvert tojásfehérjét. Vajjal kikent tortaformába öntjük, és közepesen meleg sütőben megsütjük. Ha kihűlt, a tortát két lappá vágjuk, megtöltjük, és kívül is bevonjuk a csokoládé krémmel.

Csokoládékrém készítése: a vajat gőzfürdőn felolvasszunk, belekeverjük a porcukrot, és azzal együtt habosra keverjük ki.

Hozzáadjuk az ugyancsak gőzfürdőben meglágyított étcsokoládét, és simára keverjük. A még meleg töltelékhez állandó keverés közben apránként annyi konyakot adagolunk, hogy az kihűlés után, krém sűrűségű legyen.

Húsvéti finom briós

Hozzávalók: 45 deka liszt, 1 csomag Dr. Oetker-féle "Backin" sütőporral keverve. 8 deka vaj, 6 deka cukor 1/2 citrom reszelt héja, 3/10 liter tej 6 tojássárga, 5 deka liszt, a későbbi hozzákeveréshez, 10 deka mazsola; mandula és kristálycukor a meghintéséhez.

Készítése: A vaját a cukorral és tojássárgával habosra keverjük, azután felváltva a sütőporral kevert lisztet és a tejet adjuk hozzá. Most deszkára borítjuk és beledolgozzuk az 5 deka lisztet és a mazsolát. Briósokat fonunk belőle, megkenjük tojássárgával, megszórjuk a cukros mandulával és középerős tűznél megsütjük.

Húsvéti fonott kalács

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 8 dkg Beghin-Say porcukor, 8 dkg vaj, 2 tojás, 3 dl tej, 3 dkg élesztő, reszelt citromhéj, cukrozott narancshéjdarabok, vagdalt dió, mogyoró, mandula, mazsola, fahéj.

Az élesztőt kevés langyos tejben megfuttatjuk, a Beghin-Say porcukrot egy tojással, langyos tejjel, az olvasztott vajjal és egy csipet sóval összekeverjük, s az egészet a liszttel közepes keménységű tésztává gyúrjuk, s tálba téve kelesztjük. Akkor kelt meg, amikor a térfogata kétszeresre nőtt. Ez után szellőztetjük a tésztát oly módon, hogy a gyúródeszkán kézzel szétnyomkodjuk, s közben belenyomkodjuk a cukrozott narancshéjat, mazsolát, diót, mogyorót, reszelt citromhéjat, újra átgyúrjuk, majd tovább kelesztjük. Amikor megkelt, négy egyenlő darabra vágjuk, kisodorjuk és összefonjuk. A tetejét tojással bekenjük, még egy kis ideig kelesztjük, újra megkenjük tojással, és beszórjuk a vékonyra szeletelt mandulával. 180-200 fokos sütőben kezdjük sütni, de amikor a kalács elérte a végleges magasságot: a sütőt 160 fokra állítjuk, s cukrásznyelven szólva, így húzzatjuk ki a tésztát, és szép pirosra sütjük.

Húsvéti kalács 1.

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 tojás, 7 dl tej, 3 dkg élesztő, 1 evőkanál tejföl, só, 2 evőkanál porcukor, 11 dkg vaj. Egy kg langyos lisztben elvegyítünk 1 tojássárgát, 1 kávéskanál szitált sót, a langyos tejben felfuttatott élesztőt, egy evőkanál porcukrot, egy evőkanál tejfölt, 5 dkg vaját és a maradék langyos tejet. Jól összegyúrjuk, s ha szépen elválik a kéztől, három részletben, három evőkanál langyos vaját gyúrunk bele. Ha ezzel is jól kidolgoztuk, egy kissé belisztezzük, és letakarva, meleg helyen kelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és három vagy öt cipóra osztjuk el. Ezekből egyforma rudakat sodrunk, és kicsit meghúzóztatva három vagy öt ágból fonjuk meg a kalácsot. Jól kiszírozott tepsibe kelni tesszük, s ha duplájára nőtt, felvert tojással kenjük meg, és lassú tűznél jól átsütjük. Amíg ki nem hült, nem vágjuk fel.

Húsvéti kalács 2.

1 kg lisztbe keverve 1 tojássárgáját, 1 kk. sót, 1 ek. porcukorral ízesített 2 dl langyos tejben futtatott 3 dkg élesztőt, 1 ek. tejfölt, 1 ek. porcukrot, 5 dkg vaját, 6 dl langyos tejet, addig gyúrjuk, míg el nem válik a táltól, majd apránként 3 ek. langyos vajjal jól eldolgozzuk. Kissé lisztezve lefedjük, meleg helyen megkelesztjük. Lisztezett deszkán 5 egyforma cipóra osztva azonos méretű rudakká sodorjuk. Belőlük fonjuk a kalácsot. Jól zsírozott tepsiben még kelesztjük, majd felvert tojással kenve sütőbe rakjuk. Lassú tűzön átsütjük.

Húsvéti nyuszi briós

Hozzávalók:

Briós tészta: 50dkg liszt, 5 dkg Koronás Finom Kristálycukor, 6 dkg Ráma margarin, 1 db tojássárgája, 2,5-3 dl tej, 2 dkg élesztő, só, 1 db tojás a sütemény lekenéséhez

A lisztet és tejet fellangyosítjuk, hogy hamarabb megkeljen a tészta. Az élesztőt a cukor felével elkeverjük, mikor elfolyósodik, kevés langyos tejjel és kis liszttel kovászt készítünk. Ha a kovász térfogata duplájára nő, hozzáadjuk a többi előmelegített liszthez, és a langyos tojásos tejjel tésztát gyúrunk. Dagasztás közben a felolvasztott margarint bedolgozzuk a tésztába. Mikor a tészta elválik az edény falától és sima hólyagos a felülete, lelisztezzük, majd

konyharuhával letakarva kelesztjük. 20-25 perc érlelés után átgyúrjuk, majd ismét kelesztjük. Mikor megkelt, 4-5 dkg-os darabokat vágunk, kicipózzuk, kis zsemleformára gyúrjuk, pihentetjük. Miután sodorható ujjnyi vastagságúra nyújtottuk, a képen látható nyuszi alakra formázzuk. Lekenjük tojással, kelesztjük, 5 perc múlva ismét lekenjük és 200°C-on gőzmentes sütőben megsütjük.

Húsvéti omlós krémes

Krém: 1 tojás, 20 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 4 evőkanál liszt, 4 dl tej.

Tészta: 25 dkg liszt, 5 dkg margarin, 4 dkg szalalkáli, 1 db tojás, 1-2 evőkanál tejföl, fél dl tej. A felsorolt anyagokból tésztát gyúrunk, azt két részre osztjuk, és két lapot sütünk belőlük, ezeket töltjük majd a krémmel.

Három tojás sárgáját simára keverjük, hozzáadunk 15 dkg cukrot, 1 csomag vaníliás cukrot, 4 evőkanál lisztet és 4 dl tejet. Majd az egészet alaposan simára keverjük, sűrűre főzzük. A tojásfehérjéket habbá verjük, 8 dkg porcukrot keverünk hozzá, és azt a krémhez vegyítjük. Még melegen a két lap közé kenjük. Csak másnap szeleteljük.

Húsvéti piskótatorta 1.

2 doboz babapiskóta (kb. 25 darab), kevés édes-rumos tej, 15 dkg vaj, 15 dkg porcukor, három evőkanál kakaópor, három evőkanál tej, a tetejére citrommáz, tojás cukor.

A vajat a porcukorral, a kakaóporral és a tejjel kikeverjük. Egy tortaforma szélére körös-körül édes-rumos tejbe mártogatott fél babapiskótákat állítunk fel, és a tortaforma alját is megmártott babapiskótával béleljük ki. Erre az egész krémet rákenjük, és megáztatott babapiskótákkal befedjük. A felső sor babapiskótát a kezünkkel szép simára egyengetjük, és leöntjük citrommázzal. Tojás cukorral díszíthetjük. Egy napig hideg helyen állni hagyjuk. Tálaláskor a forma karikáját lehúzzuk róla, és a forma lapjával együtt csúsztatjuk a tálra.

Húsvéti piskótatorta 2.

15 dkg vajat, 15 dkg porcukrot, 3 ek. kakaóport, 3 ek. tejet kikeverünk. Egy tortaforma szélére körbe édes-rumos tejbe mártott fél babapiskótákat állítunk, a tortaforma alját mártogatott babapiskótával béleljük ki. Erre rákenjük az egész krémet, megáztatott babapiskótákkal befedjük. A felső sor babapiskótát kézzel simára egyengetjük, leöntjük citrommázzal. Tojás cukorral díszíthetjük. Egy napig hideg helyen állni hagyjuk. Tálaláskor a forma karikáját lehúzva, a forma lapjával együtt csúsztatjuk a tálra.

Húsvéti tapsifüles

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 5 dkg Koronás minőségi kristálycukor, 6 dkg Rama margarin, 1 tojássárgája, 2,5 dl tej, 2 dkg élesztő só, 1 tojás

Az élesztőt keverje el a cukor felével, majd készítsen kovászt kevés tejjel és kis liszttel. Ha a kovász a duplájára nő, a többi hozzávalóval gyúrjon tésztát. Olvassza fel a margarint, dagasztás közben fokozatosan dolgozza a tésztába. Letakarva 20-25 percig kelessze. Ismét gyúrja át, majd vágja 4-5 dkg-os darabokra. Formázzon belőle kis zsemleket, és pihentesse tovább. 10-15 perc elteltével nyújtsa ujjnyi vastagságúra, vágja csíkokra, készítsen belőlük briósformát, továbbá készítse el a nyuszi fejét a fülekkel. Kevés tojással ragassza össze a "testrészeket", kenje meg tojással. 5 percig kelessze, majd ismét kenje meg. 200 °C-ra melegített (gőzmentes) sütőben szép aranyárgára süsse meg.

Mazsola szem: Nincsen nyuszi szem nélkül - még sült sem. A remekbe szabott sütemény nagyságától függően egy-egy szem mazsolával vagy szegfűszeggel adhat életet a finomságnak.

Húsvéti tojás kekszről

Dolgozzunk össze 50 dkg darált háztartási kekszet 1 ek. kakaóporral, 2 ek. rummal, 20 dkg porcukorral és baracklekvárral. A lekvárt csak apránként adjuk hozzá, nehogy túl lágy legyen a massa. Formáljunk belőle 20 tojást, mindegyikbe tegyünk 1 kimagozott meggybefőttet. A

tojásokat forgassuk meg porcukorral elkevert kókuszreszelékben vagy tortadarában. Ha megszikkadtak a tojások, bevonhatók különböző színű cukor- vagy csokoládémázzal.

Húsvéti torta 1.

Hozzávalók: 14 deka vaj, 10 deka cukor, 1 csomag Dr. Oetker-féle vanillincukor, 3 tojássárga, 3 szelet puhított csokoládé, 5 deka liszt, 5 deka Dr. Oetker-féle Gustin, 1/2 csomag De. Oetker-féle "Backin" sütőpor, 10 deka mandula, 1/4 kg füge, 3 evőkanál tej, 3 tojásfehérjének habja; gyümölcsíz, húsvéti cukortojások.

A mázhoz: 3 szelet puhított csokoládé, 2 deka vaj, 15 deka cukor, 1/8 liter víz.

Készítése: A vaját, cukrot, vanillincukrot és tojássárgát habosra elkeverjük, hozzáadjuk a puhított csokoládét, azután a lisztet, Gustint, a sütőporral, majd a tejet, tojáshabot, legvégül a finomra vágott fügét és mandulát. Zsírozott, lisztezett formában 1 óráig közepes tűznél sütjük. A sütő ajtaját, csak 35 perc elteltével nyissuk ki először. Ha kihűlt, valami pikáns gyümölcsízzel töltjük és csokoládémázzal bevonjuk majd cukorkatojással díszítjük.

Máz: A puhított csokoládét a vajjal tálba tesszük. A cukrot a vízzel sziruppá főzzük és folytonos keverés mellett, a csokoládéhoz öntjük és addig keverjük az egészet, míg a kellő sűrűséget elérte.

Húsvéti torta 2.

Ennél az ünnepi tortánál tulajdonképpen nem lehet sem a hozzávalókat, sem azok mennyiségét pontosan megadni, mert nem egy bizonyos fajta tortáról van szó, hanem a torta külső képéről, díszítéséről. A belső rész lehet piskótalapok közé tett bármilyen töltelék, amit a család, vagy az, akinek kedveskedni akarunk vele, a legjobban szeret. A képen látható torta külső, dekoratív máza éppen dobostortát rejt, amelyet a cukrászmester húsvéti tojás alakúra formált. A lényeg a külső, a díszítés, amelyhez készen kapható fehér vagy színes marcipánt használhatunk. A marcipánt a gyúródeszkán 3 mm vékonyra kinyújtjuk, s a tortára ráborítva kézzel formázzuk. A további díszítések rajta az oldalon szintén marcipánból készültek, a tetején lévő virág azonban cukormáz-kompozíció, amelyhez egy tojásfehérje, 10-14 dkg cukorliszt és 2-3 csepp citromsav vagy ugyanennyi 20 százalékos ecet kell. A tojásfehérjét a cukorliszttel felferjük, hozzácsepegtetjük a citromsavat vagy ecetet, ételfestékkel színezzük, majd olyan alkalmas papírzacskóba töltjük, amelynek az egyik sarkába kicsi lyukat vágunk. Ezen át, finoman kinyomva, rajzolhatjuk a díszítéseket.

Húsvéti túrótorta

16 szelet

Hozzávalók: 1 cm vastag szögletes piskóta, 2 doboz körszeletes ananászbefőtt, 25 dkg tehéntúró, 2 dl tejszín, 10 dkg margarin, 3 zacskó habfixáló, 1 csésze kimagozott meggybefőtt, 2 zacskó vaníliás cukor, csipet só.

Mindkét doboz ananászbefőttet leszűröm. (Levéből citromlével, szóda vízzel és jégkockákkal üdítőital készíthető a locsoló gyerekek számára.) Az egyik doboz gyümölcsöt turmixgépben összetöröm, a másik doboz lecsöpögtetett ananászkarikát, papírral leszárítom. A tejszint kemény habbá verem. A túrót simára töröm, összekeverem a vaníliás cukorral, a sóval és a turmixolt ananással, végül hozzáadom az olvasztott, de már nem forró margarint. Ezután hozzákeverem a habfixet, és beleforgatom a kemény tejszínhabot.

A krémet rákenem a piskótalapra, és a tetejét kirakom a félretett ananászkarikákkal. A meggysemeket belenyomkodom, és a süteményt a hűtőszekrényben legalább fél napig hűtöm. Kockákra vágva kínálok. Tálaláskor habszifonból nyomok rá tejszínhabot.

Kaviáros sós piskóta

1 rúd

Hozzávalók: a piskótához 2 tojás, 2 púpozott evőkanál liszt, 2 evőkanál tej, 1-1 mokkáskanál törött bors és só; a töltelékhez 5 dkg margarin, 5 dkg tejszín krémsajt, 5 dkg fekete vagy piros

kaviár, 1 csokor snidling, néhány csepp citromlé, ízlés szerint só és törött fekete bors, a tepsire 2 dkg margarin és 2 dkg liszt.

Előkészítés: a tojások sárgáit fehéredésig keverem a sóval, majd apránként hozzákeverem a tejet és a lisztet. A tojásfehérjékből kemény habot verek. Egy kis tepsit vagy sütőlemezt a margarinnal kikénelek, a liszttel meghintem.

Elkészítése: a tojásmasszát összeforgatom a tojáshabbal, és a kikent tepsire úgy kenem fel, hogy nagy, téglalap alakú tésztává süljön. Előmelegített forró sütőbe tolom, és a lángot azonnal takarékra csökkentem. 6-8 perc alatt szép sárgára sütöm. Egy konyharuhát bevizezek, alaposan kicsavarom, és a megsült tésztát azonnal ráborítom. A ruhával együtt csavarom fel, mint a rétest, úgy is hagyom kihűlni. A töltelékhez a margarint a krémsajttal, a citromlével habosra keverem, hozzáadom a sót és a borsot, végül a kaviárt és a finomra vágott snidlinget keverem bele. A már kihűlt tekercset óvatosan kicsavarom a ruhából, és egy alufóliára helyezem. A krémet rákenem, majd ismét összezsavarom, és szorosan becsomagolom az alufóliába. A tetejét megnyomkodom, hogy a felesleges levegő kiszorulhasson belőle. Hűtőszekrényben legalább fél napig dermesztem, de a mélyhűtőben is tárolható.

70 perc

Kuglóf

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 10 dkg cukor, 2 dkg élesztő, 4-5 dl tej, 4 tojássárgája, 10 dkg margarin, egy csipet só, 1 csomag vaníliás porcukor, 5 dkg mazsola; a tetejére vaníliás porcukor.

Az élesztőt 2 dl édes tejben megkelesztjük. A puha margarint, a többi cukrot, a sót, a mazsolát, a vaníliás porcukrot és a tojássárgákat habosra keverjük. Ezután tesszük bele a megkelesztett élesztőt, a lisztet és annyi langyos tejet, hogy könnyű, lágy tésztát kapjunk. Fakanállal vagy dagasztógéppel kidolgozzuk, és amikor már jó hólyagos, a zsírral kikent kuglófformába öntjük. (Kb. a forma feléig kell érnie a masszának.) Langyos helyen addig pihentetjük, míg a forma meg nem telt vele, akkor előre melegített sütőben kb. 40 percig először felső, majd mérsékelt alsó lángon sütjük. Túpróbát végzünk, mielőtt kivennénk a sütőből. Ha megsült, azonnal kiborítjuk, és még melegen vaníliás porcukorral hintjük meg.

Márványos csokoládékrém

Hozzávalók: 10 dkg étcsokoládé, 10 dkg fehér csokoládé, 5 dl krémjoghurt, 1 narancs lereszelt héja, 1 mokkáskanál vaníliaesszencia.

Az étcsokoládét és a fehér csokoládét külön kislábasokba tördeljük, majd forró víz felett felolvasztjuk. Mindkettőhöz hozzákeverünk 2,5 dl krémjoghurtot, valamint az étcsokihoz a narancs lereszelt héját, a fehérhez pedig a vaníliaesszenciát. Keverjük össze mind a kettőt, majd felváltva kanalazzuk őket 4 kis desszertes pohárba. Vékony pengéjű késsel keverjük rajtuk egyet. Jól behűtve tálaljuk.

Macesztorta

Hozzávalók: 6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 kanál maceszliszt, 2 kanál darált dió.

A tojás sárgáját a cukorral habosra keverjük, felverjük a tojáshabot, hozzáadjuk a maceszlisztet, a diót és a cukros sárgáját. Kikent, maceszliszttel megszórt tepsiben megsütjük. Dió- vagy csokoládékrémmel megkenjük.

Diókrém: hozzávalók: 1 tojás, fél csésze cukor, fél csésze darált dió, 25 dkg margarin.

A tojást összekeverjük a cukorral és a darált dióval. Lábosban kis lángon összefőzzük, ha túl sűrű, kevés vizet öntünk hozzá.

Még forrón hozzáadjuk a margarint, és addig keverjük, amíg elolvad. Hűtőben jól kifagyasztjuk, majd habverővel felverjük. Így sok laza tortakrémot kapunk. Ugyanígy készül a csokoládékrém, csak ebben az esetben a tojáshoz 2 kanál kakaóport keverünk.

Marcipán torta

Hozzávalók: 50 dkg marcipán massa, 19 dkg vaj, 20 dkg barnacukor, 1 evőkanál reszelt citromhéj, 4 simára kevert tojás, 16 dkg rétesliszt, 2 kiskanál sütőpor, 40 dkg mazsola, 10 dkg félbevágott cukrozott vagy aszalt cseresznye, 2 evőkanál baracklekvár

1. Egy 17 cm átmérőjű kerek tortaformát olvasztott vajjal vagy olajjal kikenünk, az alját és az oldalát sütőpapírral kibéleljük. 30 dkg marcipánmasszát két alufólia lap között egy tányér segítségével 20 cm átmérőjű körré nyújtjuk, körülvágjuk. Ugyanezt megismételjük a maradék marcipánmasszával.

2. A vajat a cukorral meg a reszelt citromhéjjal jó habosra keverjük, a tojásokat apránként beledolgozzuk. A lisztet a sütőporral elkeverjük, és két evőkanálnyi a masszába forgatunk. A maradék lisztet a gyümölccsel összekeverjük, úgy adjuk a tésztához. A massa felét az előkészített formába simítjuk, a vékonyabb (20 dkg-os) marcipánlapot ráfektetjük, lenyomtatjuk.

A maradék tésztamasszát rátöltjük, a tetejét elsimítjuk. A bemelegített sütőben kb. 1 óráig sütjük, majd a meleget 150 C-ra csökkentve még 45-60 percig hagyjuk a sütőben. Akkor jó, ha a beleszúrt tűre már nem tapad ragacsos massa. A tortát a sütőből kivéve a tepsiben hagyjuk langyosra kihűlni.

3. A torta tetejét baracklekvárral megkenjük, és a második marcipánlapot ráfektetjük, a szélét újunkkal kissé megnyomkodjuk, hogy cakkos legyen. A kész tortát grillsütőbe tesszük, hogy a teteje kissé megpiruljon, majd teljesen kihűtjük.

Porcukorral meghintjük, és apró marcipántojásokkal díszíthetjük. A torta derekára szalagot kötve még szebbé tehetjük ezt az ünnepi süteményt

Tárolás: Mivel ez a torta nem tartalmaz alkoholt, és marcipán a bevonata, akár négy hétig is frissen eltartható. Ha párás az idő, jól záródó fémdobozban, a hűtőszekrényben ajánlatos tartani.

Jó tudni: Ezt a gyümölcstortát Angliában hagyományosan húsvétkor, illetve anyák napjára készítik.

Elkészítési idő: kb. 3 óra

Málnás habroló

Hozzávalók: 500 gr mélyhűtött vajjas tészta 1 db tojás 250 gr tejszín 100 gr mélyhűtött málna 50 gr Koronás porcukor 15 gr zselatin por 1 dl víz 150 gr csokoládé 50 gr vágott mogyoró

Melegítse elő 200 °C-ra a sütőt (gázsütőjét a 3. fokozatra állítsa). Nyújtódeszkán sodorja ki a mélyhűtött leveles vajastésztát 3-4 mm vastagra. Kenje meg a felvert egész tojással, majd derelyevágóval vágja fel 3-4 cm-es csíkokra. Tekerje fel egy habrolócsőre úgy, hogy a tojásos felülettel felfelé 1/3-nyi részt takarjon el mindig a következő felcsévélte tészta. Sütőlapra téve süsse meg a felhevített sütőben. Így lesz igazán leveles.

Amíg sül, gőzfürdőn olvassa fel a csokoládét, a csomagoláson található utasítás szerint oldja fel a zselatint. A kisült habrolókat óvatosan vegye le a csőről, majd szabja őket egyformára. Két végét mártsa csokoládéba, majd mogyoróba.

A málnát Koronás porcukorral keverje pépes simára, majd keverje hozzá a feloldott zselatint, és a tejszínhabot is. Ezzel az ízletes krémmel töltsen meg a tésztarolókat.

Tipp: Lehet sós is a finomság. Készítsen bele krémet sajtból, sonkából, gombából, spenótból, tojásból vagy túróból.

Nyuszi fészkek

Piskótatésztát, és vajjas-krémet készítünk. Pohárral kerekeket vágunk a süteményből, ha nem elég vastag, kettőt-kettőt összeragasztunk a krémmel, majd kívül is bevonjuk. Kókuszdiót ételfestékkel megfestünk zöldre, megszórjuk vele a kis tortácskák tetejét, kistányérokra helyezzük őket, majd mindegyiknek a közepére egy kis halom tarka cukortojást rakunk. Ha van elég, lehet egy néhányat a tányér szélén, köréje is rakni.

Peszahi almás rétes

Hozzávalók: 7 egész maceszlap, 1 kg hámozott, reszelt alma, 3 tojás, 15 dkg darált dió, 15 dkg cukor, fél kávéskanál fahéj, fél kávéskanál őrölt szegfűszeg, 4 dl bor, 2 evőkanál libazsír. A tojásfehérjét felverjük, majd belekeverjük a darált diót, és a három kanál cukorral kikevert tojássárgáját. A reszelt almát cukorral, fahéjjal, szegfűszeggel ízesítjük. Egy tepsi aljába bezsírozott, borral locsolt maceszlapot helyezünk, rátesszük a diós töltelék harmadát, lefedjük egy újabb maceszlappal. Erre is kevés bort öntünk, és rászórjuk az alma harmadát. Egy borral locsolt maceszlap, egy adag diótöltelék, macesz és almatöltelék következik, amíg a hozzávalók el nem fognak. Az utolsó maceszlapot újra megszírozzuk, kicsit több bort öntünk rá, hogy sütés közben meg ne száradjon. Addig sütjük, amíg szép piros nem lesz. Kicsit pihentetjük, majd kockára vágjuk.

Pünkösdi sütemény

20 dkg vajat 30 dkg liszttel, 1 cs. Vánicza-sütőporral, 10 dkg őrölt mogyoróval, 2 egész tojással, 10 dkg cukorral, és 1 citrom levével összegyúrunk. Késhát vastagságúra nyújtjuk, és késsel háromszög alakúra vágva, tejfölös tojással jól bekenjük, majd őrölt mogyoróval bőven megszórjuk. Közepes tűznél szép sárgára sütjük, és még melegen Vánicza-vanilincukor és porcukor keverékével jól behintjük.

Rántott bárányszelet rántott zöldpetrezselyemmel

Elkészítési idő: 50 perc

Ajánlott ital: Homoki ezerjő

Sósperec

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg vaj, só, tejföl, 1 tojás. A lisztet a vajjal, sóval, egy kevés tejföllel jól összegyúrjuk. A tésztából vékony csíkokat sodrunk, és apró pereceket formálunk belőle. Megkenjük tojássárgájával, és szép pirosra sütjük. Ekkor lisztből, tojásfehérjéből és sok sóból egy kis pépet keverünk, a pereceket befecskendezzük vele, és néhány percre visszatesszük a sütőbe.

Sós pogácsa

Hozzávalók: 56 dkg liszt, 1 dl tejföl, 2 tojás, 28 dkg vaj, só, köménymag, pirospaprika.

A vajat habosra keverjük egy kevés sóval. Majd belekeverjük a tojásokat, a tejfölt és a lisztet. Ha jó sűrűre kevertük, megdermesztjük, és gyúródeszkán kinyújtjuk. Tetszés szerinti formákra kiszúrjuk, sütőpléhre helyezzük, megkenjük tojással, meghintjük sóval, köménymaggal, esetleg pirospaprikával. Meleg sütőben hirtelen megsütjük.

Szeder és fehér csokoládé parfé.

Legalább egy nappal előbb neki kell kezdeni!

Parfé: Fél kiló szeder (lehet fagyasztott is), 50 gr cukor, 1 evőkanál Crème de Cassis, vagy valamilyen gyümölcs likőr, 1/2 kávéskanál friss citromlé, 15 deka cukor, fél deci víz, 6 tojás sárgája, 70 gramm fehér csokoládé (ha lehet, Lindt), 2 kávéskanál vanília eszencia, 4 deci tejszín

Szós: Fél kiló szeder, 50 gr cukor, 2 evőkanál likőr

Mixerben daráld le a szedret a cukorral, majd szűrd át, hogy a magoktól megszabadulj. A pépből 3 1/2 decit beleteszünk egy lábosba (ha marad egy kicsi, az jó lesz a szósza) és ezt közepes lángon addig főzzük, időnként megkavarva, amíg kb. a negyede elfő (úgy 8 perc körül). Hagyd kihűlni, keverd bele a likőrt és a citromlevet és tartsd a hűtőben, amíg szükség lesz rá.

A tojássárgákat a cukorral, és vízzel verd gőz fölött 8 percig, amíg kezd besűrűsödni (ha van elektromos habverő, lehet azzal verni először 4 percig, aztán csak kavarni). Akkor levesszük a gáztól, belekavarjuk a megolvasztott csokoládét és a vaníliát. Mikor kihült, vigyázva belekeverjük a felvert tejszínhabot. Ebből most 3 decinyit átteszünk egy kis tálba és belekeverjük a szederpürét.

Egy szögletes, keskeny, magas tálat kibélelünk vékony nejlonnal, beleöntjük a fehér massa felét, arra a szedres masszát, majd a többi fehéret. Szépen lesimítjuk a tetejét és lefagyasztjuk (lehet akár két nappal előtte is lefagyasztani).

Tálalás előtt ledaráljuk a többi szedret a cukorral és likőrrel, leszűrjük (hozzátehetjük a maradékot is, ha még megvan...).

Akkor kiborítjuk a parfét egy szép tálra és szeletelve tálaljuk, egy kis szósszal leöntve. Ha van friss szeder is, azzal lehet díszíteni, sőt esetleg még megmosott friss mentalevelekkel is.

Tejszínes ananászkočka

12 szelet

Hozzávalók: a tésztalaphoz 3 tojás, 10 dkg margarin, 4 evőkanál porcukor, 4 evőkanál finomliszt, 2 evőkanál hideg víz; a krémhez 12 db ananászbefőtt-karika, 3 dl tejszín, 1 zacskó vaníliás pudingpor, 5 dl tej, 2 evőkanál zselatinpor, 1 evőkanál citromlé, kevés cukor, a tepsire 3 dkg margarin, 1 evőkanál liszt.

Előkészítés: közepes nagyságú, alacsony peremű tepszi alját a margarinnal bekenem, liszttel meghintem. A tojásfehérjékből a cukor felével habot verek. A tejszínt is habbá verem. A tojássárgákat a cukor másik felével habosra keverem, hozzáadom a puha margarint és a vizet. Egy percig keverem. Kézi habverővel beleforgatom a lisztet, majd a masszát a kikent tepsibe simítom. Közepesen meleg sütőben kb. 15 percig sütöm. Konyharuhára borítom és kihűtöm.

Elkészítése: a krémhez a tejben simára keverem a pudingport, még 2 dl ananászlét hozzáöntök és megfőzöm a pudingot. Az ízt citromlével és kevés cukorral erősítem. A már kihűlt pudingba habverővel belekeverem az előzőleg 1 dl ananászlében kissé felmelegített, de már kihűlt zselatint és a tejszínhabot. A piskótalpra felkenem a pudingot. Szép sorjában elhelyezem rajta az ananászkarikákat, majd tetszés szerint feldíszítem. A hűtőszekrényben fél napig dermesztem.

12 kockára vágom.

70 perc

Vajas pogácsa

Hozzávalók: 45 dkg liszt, 30 dkg vaj, 1 tojássárgája, egy fél dkg élesztő, tej, tejföl, 2 tojás a kenéshez. A lisztet elmorzsoljuk a vajjal, hozzáadjuk a tojássárgáját, az élesztőt egy evőkanál langyos tejben feloldva, egy kevés sót, és tejszínt vagy tejfölt. Az egészet összegyúrjuk, és hidegre tesszük. Négyzetesre nyújtjuk, gyengén megkenjük tojással, hámsorosan behajtogatjuk, és hidegre tesszük. Egy negyedóra múlva ismét kétszer hajtogatjuk, mindig gyengén megkenve tojással. Ezután megfelelő vastagságúra kinyújtva pogácsának szúrjuk ki, tepsire helyezük, és tojással megkenjük. Ha a tojás megszáradt, újból megkenjük, és jó forró sütőben szép pirosra sütjük.

Italok

Bájital

Bizonyára érdekelni fogja kedves háziasszonyainkat, hogy elődeink, nagyanyáink miként főzték ezt az italt, ha férjük idegei elernyedtek, elbágyadtak. A recept 1845-ben adatott nyilvánosságra Czifrai István szakácsmester jóvoltából. A recept így hangzik:

Végy egy lat (egy lat = 1.75 dkg) fehér mákmagot, egy lat zabot, három lat törött borsot, kevés borágót és fehér mályvagyökeret, főzd mind együtt 3 itce (egy itce = 0,8 l) vízben egy álló óra hosszáig. Szüred át szitán, adj hozzá 2 lat tengeri szőlőt és habzó liktáriumot. Ezt a ritkító, hívesítő italt ihatod álmatlanságban, mellgörcsben és bágyadtságban.

Forró tojásflip

Hozzávalók: 6 tojássárgája, 12 dkg porcukor, 2 dl rum, 1 rúd vanília vagy 1 csomag vaníliás cukor, 6 dl tea.

A tojássárgákat a porcukorral keverjük simára. Öntsük bele a forró rumot, amelyet vaníliával forraltunk fel. A tojást töltsük 6 pohárba, és mindegyiket öntsük fel 1 dl teával.

Keserű gyomorjavító likőr

Sokan nem kedvelik sem a seprő-, sem a törkölypálinkát. Különösen ez utóbbit nem szívelik jellegzetes illata és zamata miatt. Ez utóbbi okból sem az egyik, sem a másik likőrkészítésre fel nem használható. Rendszerint tisztán egymagában fogyasztják. Azonban keserű ízű, étvágyjavító likőr készítésére mind a seprő-, mind a törkölypálinka felhasználható a következő módon. Megfelelő űrtartalmú üvegbe tegyünk 10 g durván megzúzott tárnicsgyökeret, 100-100 g finomra felvágott szárított narancshéjat és ezerjófűvet, valamint 5-5 g durvára tört fahéjat és szegfűszeget.

Ezekre ráöntünk 2 l 50 fokos seprő- vagy törkölypálinkát, s az egészet naponta egy-kétszer felrázva, hat napig melegebb helyen, pl. a konyhában állni hagyjuk. Ez idő elteltével lefejtjük a folyadék tisztáját, a maradékot pedig kipréseljük, s az utóbbi levét is a többi folyadékba öntjük. Ezután melegítve feloldunk 1 kg cukrot 5 dl vízben, és a cukoroldatot még melegen a szeszes kivonatba öntjük. A jól összekevert folyadékba keverünk még egy csapott evőkanál égetett magnéziát, evvel jól összerázzuk, és nyolc-tíz napig állni hagyjuk, majd szűrőpapíron átszűrjük. Ily módon kellemes, de igen keserű likőrt kapunk. A kipréselt maradékot újból felöntjük 2 l seprőpálinkával, és a továbbiakban éppen úgy járunk el, mint korábban. Ezáltal kevésbé keserű ízű likőrt kapunk. Ezen keserű ízű likőr elkészítéséhez használhatunk 50-55 fokos szilva-, körte- vagy ringlószilva-pálinkát is.

Narancslikőr

Egy l 96 fokos szeszt 1 l forralatlan tejjel, 60 dkg, apró darabokra vágott narancshéjjal és 3 dl vízzel felfőzünk. Hetvenöt dkg porcukorból szirupot főzünk, mindezt ötliteres üvegbe helyezük. Utána lekötjük, 8 napig mindennap jól összerázzuk, és meleg helyen tartjuk. Azután félretesszük. Hat-nyolc hét után teljesen letisztul. Megszűrjük, üvegekbe dugaszolva eltesszük.

Hasonló módon készíthetünk mindenféle likőrt, a leírt anyagokhoz természetesen mindig más ízesítőt adva. Az elkészítési mód mindegyiknél azonos. Minél tovább hagyjuk állni, annál finomabb likőrt kapunk.

Meggylikőr: 80 dkg kimagozott cigánymeggyel készítjük, 5 dkg meggy magot is tehetünk bele, ettől egy kis sós-kesernyés ízt kap.

Kakaólikőr: 20 dkg, 3 dl vízben megfőzött kakaóból és 10 dkg barnára pirított, megtört mogyoróból készítjük.

Szerelemvíz

Két lat fahéj töretik össze, fél lat szekfűvirág, ugyanennyi szerecsendióvirág, és két lat levendulavirág. Ezután, 4 lat keserűmandola töretik meg, de nem zúztatik szét, és egy fertály

font (1 font = 0.56 kg) citromhaj is apróra vágatik. Mindezt összevegyíti az ember, s öblös üvegbe teszi, mire két és fél pint (1 pint = 1.415 l) borszeszt tölt, s az üveget jól bekötöztet két hétig a nap melegén teszi ki, s ha ez nem történhetik, oly helyre teszi, hol egyforma melegség éri. Etlvén az idő, a tiszta folyadék leöntetik, a megmaradt jól kinyomatik, s egyszersmind három font cukor két pint vízzel felolvasztatik, jól lehaboztatik, s amavval összetöltetik, ráadásul még egy itce muskotály bor töltetvén, néhány szemer (gran) ámbrával. Így jól bekötözve még néhány hétig hagyatik, azután leszűretik, s aranysárga szín adatik neki, következő módon: vesz az ember kevés valódi arany-lemezt, kis darabokra vágja, s egy üveg mozsárban bor-szesszel jól eldörzsöli. E folyadék a likörbe öntetik, midőn ez már egészen tiszta, s ezután palackokba töltetik.

Tejes-jegesfrissítő

Egy liter felforralt forró tejszínbe vagy tejbe beleteszünk 3-4 púpozott kávéskanál jó minőségű teát, ismét felforraljuk, és 6-7 percig letakarva állni hagyjuk. Leszűrjük, ízlés szerint édesítjük, és konyakkal ízesítve, használatig hűtőszekrénybe tesszük.

Tejszínes pálinka

Egy nagy likörös poharat háromnegyed részig megtöltünk barack- vagy szilvapálinkával, és feltöltjük nyers tejszínnel.

Vörösborlikör

Hozzávalók: 5 dl finom vörös bor, 45 dkg cukor, egy fél rúd vanília, 6 dl rum.

A borban felforraljuk a cukrot és a vaníliát. Ha eléggé megsűrűsödött, lehűtjük, és elkeverjük a jó minőségű rummal. Ha túl erős, lehet vízzel hígítani. Minél jobb minőségű a bor és rum, minél tovább áll, annál finomabb.

