

VERLAG  
DASHÖFER

# Húsvéti receptek



# Levesek

VERLAG  
DASHÖFER

## "Búcsúi" húsleves (Tyúkhúsleves)

### hozávalók 4 főre

- fél tyúk
- 1 kg karajcsont
- 3 nagyobb sárgarépa
- 3 nagyobb petrezselyemgyökér
- 1 kisebb zeller
- 1 kisebb karalábé
- 1 vöröshagyma
- 1 nagyobb gerezd fokhagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 1 csokor zellerzöld
- 2-3 káposztalevél
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- fél marék egész bors
- 2-3 szem szegfűszeg
- 2-3 szem szegfűbors
- 10-15 szem köménymag



1. A tyúkot és a csontot hideg vízben áztatjuk, jól kimossuk, és hideg vízben feltesszük főni.
2. Ha felforr, megsózzuk, utána leszedjük a habját.
3. Beletesszük a megtisztított zöldségeket és fűszereket.
4. Lassú tűzön főzzük 2 óra hosszat.
5. Megkóstoljuk, ha szükséges utánizesítjük.
6. Leszűrjük és cérnametélletel tálaljuk.
7. A megfőtt tyúkot és a húsoscsontot mellé kínáljuk.

## Póréhagyma krémleves

### hozávalók 3 főre

- 2 nagyobb póréhagyma
- 1 mogyoróhagyma
- 1 duci gerezd fokhagyma
- 1 nagyobb burgonya
- 600 ml zöldség alaplé
- 3-4 ek tejszín
- 40 g vaj
- 2 ek olívaolaj
- só, fehérbors
- metélőhagyma a tálaláshoz



1. A póréhagyma fehér részét karikákra vágjuk, a mogyoróhagymát és a fokhagymát felaprítjuk. Egy lábasban összeolvasztjuk a vajat az olívaolajjal, beletesszük a hagymákat és fedő alatt, lassú tűzön 10-15 percig pároljuk.
2. Ezután hozzáöntjük a zöldség alaplevet, beletesszük a megpucolt és kisebb darabokra vágott burgonyát, felforraljuk, majd mérsékelt tűzön addig főzzük, míg a burgonya megpuhul. Botmixerrel vagy turmixgépben pépesítjük a levest. Végül hozzákeverjük a tejszínt, sóval és fehérborssal (nem feketét használtam a leves világos színe miatt!) izesítjük, újra forraljuk. A metélőhagymát apróra vágjuk, a tányérra kiszedett levesre szórjuk.

## Tárkonyos csirkeraguleves

### hozávalók 4 főre

- 2 egész csirkemellfilé
- 3 ek olaj
- 3 db sárgarépa
- 2 db fehérrépa
- 1 kisebb darab karalabé
- 1 kisebb zeller
- 1 jó nagy fej vöröshagyma
- 30 dkg zöldborsó
- 1 ek tárkony (lehet több is, ízlés szerint)
- 3 dl főzőtejszín
- 1 citrom leve
- 4 db erőleveskocka
- 3 ek petrezselyem



- 1.A csirkemellfilét apró kockákra vágjuk.
  - 2.Egy jó nagy lábosban felhevítjük az olajat, rádobjuk a húst és fehéredésig pirítjuk.
  - 3.A zöldségeket felkockázzuk és a húshoz adjuk. (Személy szerint a répán kívül minden zöldséget egészben szoktam hagyni és miután kész a leves, kihalászom őket az egészben hagyott hagymával együtt.)
  - 4.Hozzáadjuk a tárkonyt, az erőleveskockákat és a szárított petrezselymet, majd felöntjük vízzel.
  - 5.Forrás után, fedő alatt, takaréklángon addig főzzük, míg minden megpuhul. Amikor már majdnem puha a többi zöldség, akkor adjuk hozzá a zöldborsót a leveshez.
  - 6.Egy kis tálba öntjük a tejszínt, és rámerünk 3-4 merőkanál levest, simára keverjük és a leveshez adjuk.
  - 7.Jól megkavarjuk az egészet és még egy kis tárkonyt morzsolunk bele.
- Amikor újra forr, belecsavarjuk a citrom levét.

## Francia tojásleves

### hozávalók 4 főre

- 6 db főtt tojás
- 30 dkg sárgarépa
- 1 fej hagyma
- 2 db erőleveskocka
- 2 evőkanál mustár
- fél citrom leve
- 2 evőkanál liszt
- 3 dkg vaj
- 2 dl tejszín
- frissen vágott snidling
- frissen őrölt bors



- 1.A megtisztított sárgarépát lereszeljük a finomfogú reszelőn, ugyanezen a hagymát is, a főtt tojásokat pedig a nagyfogú reszelőn reszeljük le, a snidlinget apróra vágjuk.
- 2.A vajból egy kanál liszttel zsemleszínű rántást készítünk.
- 3.1 l vízzel felöntjük, hozzáadjuk a leveskockát, a lereszelt tojást, sárgarépát, hagymát; a mustárt és a citromlevet.
- 4.Jól összeforraljuk.
- 5.A liszttel kevert tejszínnel habarjuk.
- 6.Hozzáadjuk a snidlinget, borsot darálunk, egy forralás és kész!



# Húsételek

(fókuszban a sonka és a bárány)

VERLAG  
DASHÖFER

## Főtt sonka

### hozzávalók 6 főre

·1,2 kg hagyományos füstölésű, kötözött sonka  
**tálaláshoz**

- tojás
- ecetes torma



- 1.A sonkát a főzés előtt fél napra hideg vízbe áztatjuk (hogy ne legyen annyira sós).
- 2.Az áztató vizet leöntjük, a sonkát egy fazékba tesszük és annyi hideg vizet engedünk rá, hogy ellepje.
- 3.Lassú tűzön kb. három és fél óra alatt puhára főzzük.
- 4.A sonkát a főzőlében hagyjuk kihűlni. A főzőlé tetején megdermedt zsiradékot kanállal leszedjük, s csak aztán vesszük ki a sonkát a főzőléből. Hűtőbe tesszük tálalásig (a hálót akkor fejtjük le a sonkáról, miután kifagyott).
- 5.A sonka főzőlevében elkészített főtt tojást kínálunk mellé.

## Tormakrémes sonkatekercs

### hozzávalók

- 200 gramm szeletel gépsonka
- 100 gramm basemel
- 100 gramm vaj
- 50 gramm ecetes torma
- 50 gramm aszpick
- ízlés szerint só, őrölt fehérbors
- díszítéshez primőr zöldségek



- 1.Tormakrémet készítünk. A habosra kevert vajhoz hozzáadjuk a hideg, sűrű besamelt, a tormát, ízesítjük és könnyű krémmé keverjük.
- 2.A szeletelt gépsonkát ezzel a krémmel betöltjük.
- 3.Olvasztott aszpickkal lefényezzük, majd dermesztjük. Különböző salátákkal tálalhatjuk.

# Húsételek

(fókuszban a sonka és a bárány)

## Báránypörkölt

### hozzávalók 4 főre

- 1 kg csontos bárányhús
- 0,6 dl olaj
- 10 dkg vöröshagyma
- 1 dkg fűszerpaprika
- 8 g só
- 8 dkg zöldpaprika
- 3 dkg paradicsom
- 24 dkg metélt tészta



- 1.A húst kicsontozzuk, és felkockázzuk, a hagymát, paprikát és a paradicsomot felaprítjuk.
- 2.A hagymát megpirítjuk, hozzáadjuk a húst és a csontot, majd párolni kezdjük.
- 3.Beletesszük a paprikát és a paradicsomot. Amikor zsírára sült, megpaprikázzuk, és vízzel felengedjük, majd készre főzzük.
- 4.A tésztát kifőzzük és a pörkölthöz tálaljuk.

## Sonkába göngyölt kecskesajt

### hozzávalók 4 főre

- 4 szelet füstölt sonka
- 24 dkg kecskesajt (gomolya)
- 4 szál újhagyma



- 1.A füstölt sonkaszeletekről a zsíros részt levágjuk, apróra vágjuk.
- 2.A sonka húsos részét kiterítjük, a felénk eső felét sajtszeletekkel borítjuk.
- 3.A sajtszeletekre egy szál újhagymát fektetünk úgy, hogy két széle éppen túllógjon a sonkán. A maradék újhagymát felkarikázzuk.
- 4.Felgöngyöljük a sajttal borított sonkaszeleteket, középen az újhagymával, szélét fogpiszkálóval összetűzzük.
- 5.Serpenyőben kiolvasztjuk a sonkáról levágott zsíros részt.
- 6.A pörccöt kiemeljük, a sonkatekerceseket a zsíron forgatva pirosra sütjük.
- 7.A pirosra sült sonkatekerceseket tálra rakjuk, a maradék zsírban gyorsan megpirítjuk az újhagyma karikákat.
- 8.Majd a sonkatekercesből kimaradt sajtszeleteket.

# Húsételek

(fókuszban a sonka és a bárány)

VERLAG  
DASHÖFER

## Báránycsülök kemencés sztrapacskával

### hozzávalók 6 főre

- 6 db báránycsülök
- 2 db makói bronzhagyma
- 1 fej fokhagyma
- 1,5 ek szárított rozsmaring
- 2-3 friss rozsmaring ág
- só
- frissen őrölt feketebors
- 2 ek mangalicaszír
- 1 dl olívaolaj
- 2 dl száraz fehérbor

### Sztrapacskához

- 0,5 kg burgonya reszelve
- 0,4 kg liszt
- 0,3 kg hajdúsági juhtúró (nem bryndza!)
- 0,3 l 20%-os tejföl
- 0,13 kg füstölt mangalica szalonna
- 0,05 kg parmezán , frissen reszelve
- só
- frissen őrölt feketebors



### Báránycsülök elkészítése:

- 1.A báránycsülköket fűszerezük meg a következőképpen: először sózzuk, majd frissen őrölt feketeborssal szórjuk meg, végül mozsárban törjük finomra a szárított rozsmaringot, és szórjuk azt is a csülkökre.
- 2.Egy tepsibe tegyünk 2 ek zsírt, 1 dl olívaolajat, fektessük bele a csülköket, majd öntsünk 1 dl fehérbort hozzá.
- 3.A tisztított hagymákat vágjuk négy részre, a fokhagymagerezdeket késlappal törjük össze, és osszuk el a tepsiben a csülkök között. Végül tegyünk bele 2-3 friss rozsmaringágot is.
- 4.Fedjük le (alufólia vagy a tepsi saját üvegteteje segítségével), és 60 percig pároljuk. Ezután vegyük le a fedőt, és változatlan hőfokon süssük-pirítsuk a csülköket. Időnként locsoljuk meg saját szaftjával. A maradék 1 dl fehérbort öntsük a tepsibe, pótolandó a párolgó pecsenyelevet. Süssük készre kb. 40-50 perc alatt. Az utolsó 10 percre a hőfokot állítsuk 180 fokra. Közben készítsük el a sztrapacskát.

### Sztrapacska elkészítése:

- 1.A reszelt burgonyát keverjük össze a liszttel, majd galuskaszaggató vagy kés segítségével galuska méretben adagoljuk forrásban lévő sós vízbe. Végezzünk próbafőzést. Ha a kifőtt tészta túl lágy lenne, adjunk hozzá még egy kevés lisztet. Főzzük ki a tésztákat, és tegyük egy tálba őket.
- 2.A juhtúrót egy edényben keverjük össze a tejjel, adjunk hozzá frissen őrölt feketeborsot. Sózni nem szükséges, a juhtúró meglehetősen sós.
- 3.A mangalica szalonnát vágjuk apró kockákra, tegyük őket egy üres serpenyőbe. Olvasszuk ki a zsírt, majd öntsük hozzá a kifőtt tésztákat, és jól forgassuk át. Végül öntsük rá a tejjelős juhtúrót, keverjük el, és 1-2 percig még hagyjuk a lángon. Tegyük félre.
- 4.Tálaljuk a báránycsülköket a sztrapacskával, saját pecsenyelevével öntsük le.



# Húsételek

(fókuszban a sonka és a bárány)

## Sült báránykaraj rozmaringgal és fokhagymával

### hozávalók 4 főre

- egy kb. 2,5 kg-os báránykaraj (vagy báránycomb)
- 12 ág rozmaring
- 2 gerezd fokhagyma
- só
- olívaolaj a kenéshez



- 1.Sütőt melegítsük elő 220 fokra.
- 2.A sütési időt számítsuk ki az alábbiak szerint:
  - angolos: 15 perc/ 45 dkg + 15 perc
  - közepes: 20 perc/ 45 dkg + 20 perc
  - jól átsült: 25 perc/ 45 dkg + 25 perc
- 3.Éles késsel 12 helyen vágjuk be a hús bőrös felét. Tépjük le a rozmaring csúcsát, a fokhagymákat pedig vágjuk hosszában félbe. Ezeket dugdossuk be a bemetszésekbe.
- 4.Kenjük meg a húst olívaolajjal és sózzuk meg ízlés szerint.
- 5.15 perc alatt süssük világosbarnára. Vegyük vissza a hőmérsékletet és folytassuk a sütést.
- 6.Időnként locsoljuk meg a húst a levével.
- 7.Ha kész, vegyük ki a sütőből, tegyük deszkára és fóliával letakarva pihentessük 15-20 percig.

# Saláták

VERLAG  
DASHÖFER

## Szalagos zellersaláta

### hozzávalók 4 főre

- 1 db zellergumó (kb. 250 grammos)
- 85 g tejföl
- 2 ek majonéz
- 1 ek mustár
- 1 kk dijoni mustár
- 5 apróra vágott szardellafilé  
(ne ez legyen a domináns íz!)
- 2 ek kapribogyó (összeaprítva)
- 1 db csemegeuborka (apróra vágva)
- fél csokor petrezselyem
- 2 ek olívaolaj
- 1 ek balsamecet
- só, bors



- 1.A zellergumót meghámozzuk, majd a hámozó segítségével hosszabb-rövidebb (ahogy éppen sikerül) szalagokat szeletelünk. (Mivel íztelen, a gumó szivacsos belsejét ne használjuk fel.)
- 2.A zellerszalagokat egy nagyobb tálban a hozzávalókkal alaposan összekeverjük, a tálat lefedjük és mehet is a hűtőbe.

## Spenót saláta

### hozzávalók 2 főre

- 150 g spenótlevél
- 4 tojás
- maréknyi fenyőmag (helyette lehet mandula, kesudió)
- 8 szelet pancetta (fűszeres húsos szalonna)
- olívaolaj



- 1.Miután a spenótlevelek szárait lecsipkedtük, alaposan megmossuk a spenótot és megszáritjuk.
- 2.A tojásokat megfőzzük: lábasba tesszük, hideg vizet engedünk rá, hogy bőven ellepje, nagy lángon felforraljuk, majd mérsékeljük a hőt, és forrástól számítva 10 perc után levesszük a tűzről, hideg vizet engedünk rá. Rögtön megpucoljuk, és gerezdekre vágjuk.
- 3.Miközben a tojást főzzük, egy serpenyőt szárazon felhevítünk, illatosra pirítjuk benne a fenyőmagokat, ha már szép aranyszínűek, kivesszük és félretesszük. Ugyanebben a serpenyőben, szintén szárazon, a pancetta szeletek mindkét oldalát pár perc alatt megpirítjuk.
- 4.Nincs más hátra, mint a spenótleveleket tányérra rendezni, ráhelyezni a tojást, a pancettát, rászórni a fenyőmagot, és olívaolajjal permetezni.



## Tojásos sárgarépa saláta

### hozzávalók 2 főre

- 2 tojás
- 2-3 közepes sárgarépa
- 1 fej vöröshagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 125 g tejföl
- 2-3 ek majonéz
- 1 ek mustár
- só
- csipet szerecsendió



- 1.A tojásokat keményre főzzük és vékony félkörökre szeleteljük.
- 2.A sárgarépát megpucoljuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük.
- 3.A vöröshagymát és a petrezselymet apróra vágjuk.
- 4.Egy tálban összekeverjük a hozzávalókat.
- 5.A tejfölből, mustárból és majonézből készült, sóval és szerecsendióval ízesített, öntetet hozzáadjuk és **legalább 2-3 órát hűtőben tároljuk**, míg az ízek összeérnek.

## Kecskesajtos rukkola saláta

### hozzávalók 2 főre

- két nagy maréknyi rukkola
- 100 g lágy kecskesajt
- kis maréknyi dió
- balzsamecet
- olívaolaj



- 1.A rukkolát megmossuk, szűrőn jól lecsepegtetjük, konyhai papírtörletre megszáritjuk.
- 2.Közben a diót felhevített, száraz serpenyőre téve illatosra pirítjuk.
- 3.A száraz rukkolát tányérokra halmozzuk, a kecskesajtot rámorzsoljuk, a pirított diót a tetejére szórjuk.
- 4.Balzsamecettel és olívaolajjal permetezzük.

# Variációk tojásra

VERLAG  
DASHÖFER

## Franciás töltött tojás

### hozzávalók 6 főre

- 10 tojás
- 10 dkg vaj
- 10 dkg sajt
- 1 ek kapribogyó
- 10 dkg sonka
- 1 ek szardellapaszta
- 6 db ringli
- 1 alma
- 1,5 dl fehérbor
- 1 kk mustár
- 1 dl olaj
- 1 dl tejszín
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 1 csokor snidling
- 1 köteg újhagyma
- frissen őrölt bors
- 3 paradicsom a díszítéshez



- 1.A tojásokat keményre főzzük, lehűtjük, meghámozzuk, félbevágjuk.
  - 2.A sajtot lereszeljük, a sonkát vékony csíkokra vágjuk.
  - 3.A snidlinget, petrezselymet apróra vágjuk, az újhagymát a zöldjével együtt felkarikázzuk.
  - 4.A reszelt sajtból keveset félreteszünk a díszítéshez, a többit 3 dkg vajjal és a kapribogyóval összegyúrjuk, 6 golyót formálunk belőle.
  - 5.A sonkából keveset félreteszünk a díszítéshez, a többit 3 dkg vajjal összegyúrjuk és 6 golyót formálunk belőle.
  - 6.4 tojássárgáját a szardellapasztával és 4 dkg vajjal kikeverünk.
  - 7.Elkészítjük a bormajonézt. 6 tojássárgáját kis lábosba teszünk. Hozzáreszeljük a meghámozott almát, hozzáadjuk az újhagyma fehér karikáit, ráöntjük a bort és sűrűre főzzük, kihűtjük. Állandó keverés mellett hozzáadjuk az olajat, a mustárt, a tejszínt, a petrezselymet, a snidlinget, borsot darálunk rá. Kóstoljuk, ha szükséges sózzuk.
  - 8.A bormajonézból apró foltokat rakunk egy tálra, amelyekbe a féltőjásokat (18 darabot) állítjuk majd.
  - 9.6 fél tojásfehérjébe sajtgolyót helyezünk, másik 6-ba sonkagolyót, 6-ot pedig szardellás krémmel töltünk nem púposra, a tálon lévő halmocskákra állítjuk.
  - 10.A bormajonézt rámerjük a tojásokra.
  - 11.A sajtost reszelt sajttal, a sonkást sonkacsíkokcskával, a szardellásat ringlivel díszítjük.
  - 12.A tojások köré gerezdekre vágott paradicsomot és almát helyezünk (a maradék 2 fél tojásfehérjét is gerezdekre vágjuk a díszítéshez ez a tartalék, ha valamelyik tojás véletlenül beszakadna vagy más okból tölthetlenné válna.)
  - 13.Az újhagyma zöldjét is a tojások köré szórjuk.
- Legalább 2 órán át hidegen állni hagyjuk.**

# Variációk tojásra

## Sárgatúró

### hozzávalók 4 főre

- 1 liter tej
- 15 tojás
- 20 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1-2 csipet só
- 1 kiskanál fahéj
- 1 csomag mazsola



- 1.A mazsolát beáztatjuk kb. 10 percre vízben (míg megszívja magát).
  - 2.Az 1 liter tejet felmelegítjük (ne forrásig), közben egy másik tálban a 15 egész tojáshoz adjuk a cukrot, vaníliás cukrot, sót, fahéjat és a már pufi mazsolát, majd az egészet habosra kikavarjuk (nem kemény habbá).
  - 3.A már meleg tejhez öntjük a masszát, folytonos kavargatás mellett adjuk hozzá és lassú tűzön 5-10 percig forraljuk, míg túrós állagot nem kapunk.
- Ezután sűrű vászonkendőbe (konyharuhába) kötjük, hogy gombóc alakú legyen (szorosan kell megkötni!), és hűvös helyre felakasztjuk, hogy lecsorogjon belőle a savó, 2-3 óra alatt összeáll a túrónk. Kicsomagolás után felszeletelve tálaljuk.

## Kaszinótojás

### hozzávalók 2 főre

- 4 db tojás
- 4 dkg vaj
- 1/2 mk fehér bors
- 1/2 mk só
- 1 mk mustár
- 1 ek majonéz

### **Bevonathoz:**

- 2 ek majonéz
- 1 ek tejföl
- só, mustár ízlés szerint
- 1/4 mk citromlé
- pár csipet cukor



- 1.A tojásokat keményre főzzük (forrástól számított 10 perc alatt).
- 2.A vaját habosra keverjük.
- 3.A tojásokat megpucoljuk és az aljukat levágjuk, a sárgájukat kiszedjük.
- 4.Amikor a sárgája már langyos, villával összetörjük és a vajjal jól kikeverjük.
- 5.Hozzáadjuk a majonézt és a fűszereket ( só, mustár bors ) és jól összedolgozzuk.
- 6.A kapott masszát visszatöltjük az üregekbe és a megtöltött tojásokat egy táltra helyezük a levágott felükkel lefelé.
- 7.A bevonathoz elkészítjük a sűrű tartármártást és a tojásokra öntjük.
- 8.Hűtőben 10-12 órát állni hagyjuk.**
- 9.Franciasaláta ágyon tálaljuk



# Variációk tojásra

VERLAG  
DASHÖFER

## Kaszinótojás 2.

### hozávalók 6 főre

- 10 tojás
- 1 dl tejföl
- 0,5 dl majonéz
- 2 tk mustár
- 2 mk citromlé
- 2 mk cukor
- 1 mk só
- 1 mk bors
- pár ek tejszín (opcionális)



- 1.A tojásokat hideg vízbe feltesszük főni.
- 2.Amíg főnek, összekeverjük a többi hozzávalót, mintha tartármártást, vagy franciasalátát készítenénk.
- 3.Ha a tojások készen vannak, leöblítjük és megpucoljuk őket.
- 4.Késsel hosszában félbevágjuk őket, és a sárgákat egy tálba kaparjuk.
- 5.A tojássárgákat villával nagyon alaposan összetörjük.
- 6.A mártást fokozatosan, állandó kevergetés mellett hozzáadjuk a tojássárgákhoz. Vigyázat, nem szabad egyszerre, lassan kell haladni, mert ha nagyon folyós lesz, nem lehet vissztölteni a tojásba a krémet! Ha viszont úgy érezzük, hogy még egy kicsit "folytós" pár kanál tejszínnel lazíthatunk rajta.
- 7.Ha kész a krémünk, visszatöltjük a tojásokba (kiskanál, vagy habzsák segítségével).
- 8.Franciasalátára "ágyazunk" a tojásoknak, és pár órára hűtőbe tesszük az egészet. (Mindenképpen takarjuk le, vagy tegyük zárható műanyag dobozba, mert a tojás sárgája a levegőtől szín és állagváltozáson megy keresztül, és úgy már egyáltalán nem gusta.)

## Zelleres-majonézes tojássaláta

### hozávalók 4 főre

- 8 tojás
- 1 közepes fej zeller
- 1 csokor újhagyma
- 2 tojássárga
- 2 dl olaj
- 2 dl tejföl
- 1 ek porcukor
- 1 ek mustár
- 1 citrom leve
- só
- frissen őrölt bors
- fél tk Cayenne bors
- 5 kisebb olajos szardella (elmaradhat)



- 1.8 tojást keményre főzünk, felkarikázzuk. 6 karikát a tálaláshoz félreteszünk.
- 2.A zellert a nagyfokú reszelőn lereszeljük, megsózzuk, fél órán át pihentetjük.
- 3.Az újhagymát karikára vágjuk, egy marékkal a zöld részből a tálaláshoz félreteszünk.
- 4.A tojássárgából és olajból a szokásos módon majonézt keverünk.
- 5.Hozzáadjuk a villával összetört szardellát, cukrot, sót, a borsokat, mustárt, citromlevet, tejfölt, jól összekeverjük. (Tartármártás) Vigyázat: nem sózunk, mert a szardella is sós és a zellert már megsóztuk.
- 6.A zellerhez adjuk a karikára vágott tojást és az újhagymát.
- 7.Ráöntjük a tartárt, összekeverjük. Kóstolunk.
- 8.A tálaló tálal salátalevelekkel borítjuk, ráhalmozzuk a tojássalátát, főtt tojás és paradicsom szeletekkel dekoráljuk, rászórjuk a zöld újhagymaszárat.

# Ha húsvét, akkor kalács

## Húsvéti kalács

### hozávalók 8 főre

#### **Tésztához:**

- 750 g finomliszt
- 50 g élesztő
- 70 g kristálycukor
- 2 csipet só
- 3 tojás
- 2 dl tej
- 80 g vaj
- 50 g mazsola
- 50 g aszalt vörösfonya
- 1 kk amarettó likőr
- 4 kis rozmaring ágacska
- 0,5 g sáfrány

#### **A kalács tetejére:**

- 1 tojás sárgája
- 0,5 dl víz
- 3 ek kristálycukor



1. A tejet felforraljuk, hozzáadjuk a kristálycukrot, és a sáfrányt.
2. Megvárjuk, amíg langyos nem lesz, hozzáadjuk az élesztőt, és feloldjuk benne, félrerakjuk, és hagyjuk 15 percre kelni.
3. Egy lábasban a vajat felolvasztjuk, amikor forró, beledobjuk a rozmaring ágacskákat, és 5 percre sütjük benne. Amikor kész, félretesszük hűlni.
4. Egy tálkába forró vizet öntünk, beleszórjuk a mazsolát és az áfonyát, valamint beleöntjük az amarettó likőrt, és hagyjuk ázni benne felhasználásig.
5. Egy keverőtálba beleszítéljük a lisztet, hozzáadjuk a sót, és összekavarjuk.
6. Beleütjük a tojásokat, a langyos vajat, amiből előzőleg eltávolítottuk a rozmaring ágakat, és a felfuttatott élesztőt, majd jól kidolgozzuk, lágy tésztává dagasztjuk. Amikor kész, meghintjük liszttel, letakarjuk egy ruhával, és 1 órán át kelesztjük.
7. Amint megkelt, átdagasztjuk, és beledolgozzuk a kicsit kinyomkodott mazsolát, és a vörösfonyát. Amint kész, félretesszük pihenni 15 percre.
8. Vajazzunk, és lisztezzünk ki egy sütőlemezt.
9. A kicsit megkelt tésztát két részre vágjuk, 1/3 - 2/3 arányban. A kisebbik darabból egy kis kerek cipót formálunk.
10. A 2/3 -os darabot három egyenlő részre vágjuk, és mindegyik darabból egy hosszú hurka formát hengerítünk, egyenként kb. 45 cm hosszúakat. Amikor megvagyunk, fogjuk össze a végüket, és fonjunk belőlük egy fonatot.
11. A kerek cipóformájú darabot egy kicsit formáljuk henger alakúra, és a fonatot az alsó felére helyezzük körbe rá, úgy hogy a fonatot a végén fogjuk össze, és hajtsuk a cipócska alá.
12. Helyezzük a sütőlemezre, takarjuk le ruhával, és kelesztjük 30-40 percre.
13. A süttöt melegítsük elő 180°C fokra. /légkeverésesben :160 °C fok/
14. Amint a tészta megkelt, kenjük be egy tojás felvert sárgájával és a cipó közepén egy éles késsel vágjunk egy kereszt alakú bemélyedést.
15. Helyezzük a sütőbe, és süssük kb. 40-45 percre.
16. Amikor megsült, vegyük ki, helyezzük egy rácsra. Keverjünk vízbe kristálycukrot, és egy ecsettel kenegessük meg a kalácsot a cukros vízzel.
17. Burkoljuk egy ruhába, és hagyjuk kihűlni.

# Ha húsvét, akkor kalács

VERLAG  
DASHÖFER

## Foszlós kalács

### hozávalók 4 főre

- 30 dkg liszt (25 cm-es kalácsformához)
- 2 dkg élesztő
- 1 csapott evőkanál cukor
- 5 dkg vaj
- 1 tojás
- 8 db édesítő tablettá
- 1/2 citrom reszelt héja
- nagyobb csipet só
- kb. 2 dl tej (a liszt minőségétől függően)



- 1.A lisztet a kelt tészta gyártásra rendszeresített tálba öntjük, krátert formázunk a közepén.
- 2.Kis lábaskában fél dl tejet langyosítunk, hozzáadunk egy csapott evőkanál lisztet egy csapott evőkanál cukrot és az élesztőt. Homogenizáljuk és várunk, míg felfut (már nem folyik).
- 3.A tálban képezett liszt-kráter közepébe kotorjuk a kovászt, szélről lisztet húzunk rá, hogy teljesen ellepje.
- 4.A kis lábaskába újabb fél dl tejet öntünk, hozzáadjuk az édesítő tablettákat és a vajat. Homogenizáljuk amíg a vaj felolvad és az édesítő tablettá feloldódik. Még egy dl tejet adunk, langyos legyen. Azért használok édesítő tablettát cukor helyett, mert a cukor "lehúzza" a kelt tésztát - azaz nem kel könnyűre, levegősre, ahogy szeretnénk. A kalács legyen édes! Ettől kalács és nem kenyér!
- 5.Az édes-vajas tejet a liszthez adjuk, a citromhéjjal, a felvert tojás felével és a sóval. Középen lyukas, kerek formájú fakanállal összedolgozzuk. Akkor elég a tej, ha a fakanállal össze tudjuk dolgozni, de nem könnyen! Álljon össze a massa, de dolgozzunk meg érte! Ha túl könnyen megy, akkor túl sok a tej - dagasztáskor bajunk lesz vele! Az a jó, ha nehezen ugyan, de összevegyíthető a fakanállal a tészta. Ha mégsem: kevés langyos tejjel segítünk.
- 6.Kézzel dagasztjuk tovább a tésztát: nyitott ujjakkal újra és újra felvéve és a tál falához csapva. (Úgy szoktam, hogy a térdeim közé szorítom a tálat, ott csapkodok.) Mikor már sem a kezemhez, sem a tálhoz nem ragad, akkor lisztet szórok alá, bucit formálok belőle, lisztet szórok rá is, és letakarva kelni hagyom.
- 7.Amikor a kétszeresére dagadt, deszkára borítom és könnyű kézzel hurkát formálok belőle. Nem gyötröm, nem bántom - élvezem kellemes lazaságát.
- 8.A hurka egyik végét a jobb kezemmel előre, a másik végét a ballal hátrafelé csavarom, közben lazán felemelve a deszkához csapkodom. Egyszer csak magától össze akar tekeredni - pontosan úgy, mint amikor a fonalból sodrott kötelet akarok csinálni. Ekkor megengedem, hogy a hurka középről indulva összetekeredjen önmagával, kedvesen segíték, végül a két végét alulról felfelé összenyomom.
- 9.Kalács formába teszem az összefont szálát, megint letakarom konyharuhával és kelni hagyom. Kelt tésztát akkor szabad készíteni, ha jó meleg a konyha - legalább 25 fokos - különben nincs kelés!
- 10.Amikor a tészta majdnem a kalács-forma tetejéig dagadt, megkenem a felvert tojás másik felével. Még 10 percig várok, hogy a tojás rászikkadjon a tésztára.
- 11.Forró sütőbe teszem, 5 perc múlva takarékra kapcsolok és szép pirosra sütöm a kalácsot.
- 12.A sütőből kivéve megvárom míg langyosra hűl, akkor borítom ki a formából.



# Ha húsvét, akkor kalács

## Fonott kalács

### hozávalók 4 főre

- 3 dl tej
- 4 ek cukor
- 5 dkg vaj
- 1/2 tk só
- 50 dkg liszt
- 2,5 dkg friss élesztő

### **kenéshez**

- pici tej



- 1.Kenyérsütő gépbe rakjuk a hozzávalókat a fenti sorrendben.  
(Kenyérsütő helyett persze kézzel is dagaszthatjuk. Ekkor az élesztőt felfuttatjuk és mint egy hagyományos kelt tésztát összeállítjuk, majd kétszeresére kelesztjük. Majd a 3. lépéstől folytatjuk.)
- 2.Dagasztás programot indítunk rajta (1 ó 50p).
- 3.Lisztezett felületen 6 egyenlő részre osztjuk a tésztát, egyenlő vastagságú és hosszúságú hengerekké sodorjuk és megfonjuk.
- 4.Vajazott-lisztezett tepsire rakjuk, tejjel lekenjük.
- 5.175 fokos sütőben 30 percig sütjük. (A jobb eredmény eléréséhez egy vízzel teli tálat teszünk a kalács mellé a sütőbe.)
- 6.Sütés után rácsra tesszük a kalácsot, és ott hagyjuk kihűlni.

# Sütik, és ropogtatni valók

VERLAG  
DASHÖFER

## Tojaslikőrös praliné

### hozávalók 4 főre

- 200 g fehér csokoládé
- 25 g vaj
- 150 + 50 g darált mandula
- 75 ml tojaslikőr



- 1.A csokoládét a vajjal lassú tűzön felolvasztjuk.
- 2.A tojaslikőrt és 150 g mandulát hozzáadjuk a csokoládéhoz és jól összekeverjük. Egy ejszákára a hűtőbe tesszük.
- 3.A masszából kis gombócokat formázunk, és darált mandulába hempergetjük.

## Sonkás-sajtos sörkorcsolya

### hozávalók 4 főre

- 40 dkg leveles tészta
- 20 dkg gépsonka
- 20 dkg sajt
- 2 köteg zöldhagyma
- 4 db tojás
- 0,15 dl olaj
- só
- vegeta
- bors



- 1.Egy sütőformát megolajozunk, és szorosan kibéleljük leveles tésztával, majd lehűtjük.
- 2.A tojasokat borssal és vegetával fűszerezve felferjük, beleszórjuk a lereszelt sajtot, a karikára vágott zöldhagymát, majd ízlés szerint sózzuk.
- 3.A sonkát apró kockákra vágjuk, azt is a tojasos masszába kavargatjuk, majd az egészet a sütőformában lévő tésztára töltjük.
- 4.Előmelegített sütőben kb. 30-40 percig sütjük, 10 perc után minimális fokozaton sütjük tovább.

# Sütik, és ropogtatni valók

## Fantás süti

### hozzávalók 4 főre

- 7 db tojás
- 2 ek. kakaó
- 5 ek. liszt
- 7 ek. cukor
- 1 dl olaj
- 1 cs sütőpor
- 1/2 kg túró
- 20 dkg porcukor
- 1 cs. vaníliás cukor
- 1 db kocka margarin (250 g)
- 7 dl Fanta
- 2 cs. vaníliás pudingpor



1. A tojások fehérjét csipet sóval kemény habbá verjük.
2. Egy másik tálban a sárgáját kikeverjük a cukorral, hozzáadjuk a lisztet, sütőport, olajat, kakaót és végül könnyedén belekeverjük a felvert habot.
3. Kizsírozott és lisztezett tepsiben, előmelegített sütőben tűpróbáig sütjük. Majd hagyjuk teljesen kihűlni.
4. A margarint habosra keverjük a porcukorral, vaníliás cukorral, majd hozzáadjuk az összetört túró.
5. Ezt a túros krémet a megsült és kihűlt tészta tetejére kenjük.
6. 2 csomag vaníliás pudingport megfőzünk 7 dl Fantában, hagyjuk kihűlni, néha megkeverjük.
7. Mikor kihűlt, a túrókrém tetejére kenjük és néhány órára betesszük a hűtőbe.
8. Amikor lehűlt, felvágjuk.

## Madártej szelet

### hozzávalók 12 főre

#### Tésztához:

- 8 tojásfehérje
- 8 ek porcukor
- 8 ek liszt
- 1 cs sütőpor

#### Krémhez:

- 25 dkg margarin
- 15 dkg porcukor

#### Főzött krémhez:

- 8 tojássárgája
- 5 ek porcukor
- 5 ek liszt
- 2 ek vaníliás cukor
- 4 dl tej



1. A tojásfehérjét felferjük kemény habbá, és óvatosan összekeverjük a porcukorral, liszttel és sütőporral. Vajazott, lisztezett tepsiben kisütjük.
2. A főzött krém hozzávalóit simára keverjük, és felfőzzük.
3. A margarint a porcukorral habosra keverjük, és a kihűlt főzött krémhez keverjük, és a tésztára kenjük.
4. Tetejére egy fél literes cukrászati habot kenünk.

**sütési hőfok:** 150 °C

**sütési mód:** alul-felül sütés

**tepsi mérete:** 20x30 cm



