

LEVESEK

Becsináltleves tyúkból



Hozzávalók: 1 db tyúk, só, 1 db kisebb karfiol, 1 fej vöröshagyma, olaj, 4 dkg sima liszt, baromfihúslé, szerecsendió-virág, 2 dl főzőtejföl, 1 db tojássárgája, snidling.

Elkészítése: A konyhakész tyúkot feldaraboljuk és sós vízben lassú tűzön puhára főzzük. Kevéssel a főzés befejezése előtt

beletesszük a megtisztított, rózsáira szedett karfiolt és készre főzzük. Közben felhevített olajon megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát és a lisztet, majd felöntjük húslével és húsz percig forraljuk. Később visszarakjuk bele a kicsontozott húst meg a karfiolt, s megízestjük szerecsendió-virággal. Végül belekeverjük a tejfölben elhabart tojássárgáját és összeforraljuk. Tálaláskor megszórjuk finomra vágott snidlinggel vagy zöldpetrezselyemmel.

Felvidéki bableves



60 dkg fejtett babot egy bő liter vízzel felöntünk, sózzuk, borsozzuk, néhány babérlevelet, és 2 cikkre vágott paradicsomot adunk hozzá. Lefedve addig főzzük, míg a bab megpuhul. 2 ek lisztet elkeverünk 2 dl tejjel, és ezzel besűrítjük a levest. Ha levettük a tűzről

ízlés szerint kevés borecettel ízesítsük.

Rántott leves



Hozzávalók: zsír vagy olaj, 3 dkg sima liszt, 1 fej vöröshagyma, köménymag, 1-2 db tojás, zöldpetrezselyem vagy snidling.

Elkészítése: Felhevített zsíron vagy olajon zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, és felöntjük hideg vízzel, majd belekeverjük a finomra reszelt hagymát meg a köménymagot és megsózzuk. Lassú tűzön kb. húsz percig, forraljuk. Végül belecsurgatjuk a felvert tojást, átforraljuk és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, vagy snidlinggel.

Gombás káposztaleves



Hozzávalók: 20 dkg savanyú káposzta, 30 dkg vargánya, 40 dkg füstölt kolbász, só, bors, csomag kapor, koriander, 1 cseresznyepaprika, 4 dl tejföl, 3 ek liszt

A kolbászt karikákra vágjuk és a kimosott, rövidebb szálakra vágott káposztával feltesszük vízben főni.

Sózzuk, borsozzuk, vágott kaprot, koriandert és cseresznyepaprikát is adunk hozzá. Amikor már majdnem megfőtt, a szeletelt gombát is beletesszük, valamint a tejfölből és lisztből készített habarást is. Puhára főzzük.

Tejfölleves



Hozzávalók: 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csokor kapor, só, csipet pirospaprika, 3 dl tejföl, pár csepp citromlé, 4 tojás

A forró olajjal és a liszttel világos rántást készítek. Belekeverem az apróra vágott vöröshagymát és az összevágott kapor felét. Kissé átpirítom, majd felengedem 1 liter hideg vízzel. Habverővel keverem simára, közben felforralom. Sóval, pirospaprikával fűszerezem, de ha felforrt, már csak gyöngyözve hagyom fenn 15 percig. Ekkor hozzáöntöm a simára kevert 3 deci tejfölt. Citromlével picit savanykásra formálom, és még 5 percig forni hagyom. Ekkor lassan, egyenként beleengedem a tojásokat, hogy azok egyben maradjanak. Pár percig főzöm, hogy a tojás kocsonyásodjon. A megmaradt kaporral megszórva forrón tálalom.

Pásztorleves



Hozzávalók: Zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 15 dkg sertéshús, só, köménymag, 15 dkg burgonya, 4 db paradicsom, 3 gerezd fokhagyma, zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát felhevített zsíron vagy olajon megfuttatjuk, s hozzákeverjük a kockákra vágott húst, azután megszórjuk köménymaggal és megsózzuk, majd állandóan kevergetve megpirítjuk. Vízzel felöntve tizenöt percig főzzük. Azután hozzátegyük a kockára vágott burgonyát, s

majdnem puhára pároljuk. Közben forró vízbe mártva a paradicsomot meghámozzuk, és felaprítva a levesbe tesszük, azután vízzel kellő sűrűségűre hígítjuk és megízestjük zúzott fokhagymával és finomra vágott zöldpetrezselyemmel, s átforraljuk.

Szárazon pirított kenyérkockával kínáljuk.

Sárgarépaleves



Hozzávalók: 40 dkg sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, 3 dkg vaj, 7 dl víz, 2 dl tejszín, 2 dl zöldséglé, só, cayenne-i bors, pici cukor, 4 evőkanál sűrű tejföl.

Elkészítése: A megtisztított, megmosott sárgarépát felszeleteljük. A hagymát apróra vágjuk és vajon megfuttatjuk, s hozzátegyük a répát, azután kicsit megpirítjuk, s felöntjük vízzel, zöldséglével és tejszínnel, majd együtt puhára főzzük. Később mixerbe tesszük, megsózzuk, megcukrozzuk, megborsozzuk és szétmixeljük. Azután tányérokba rakjuk, s minden tányérba egy kanál tejfölt teszünk, és egy csipetnyi cayenne-i borsot szórunk.

FŐÉTELEK

Baromfirizottó



Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, olívaolaj, 25 dkg baromfihús, 15 dkg baromfimáj, 30 dkg rizs, pirospaprika, baromfihúslé, 3 db paradicsom, 10 dkg friss vagy konzerv zöldborsó, só, parmezán sajt, ketchup.

Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát felhevített olajon megfuttatjuk, rádobjuk a felaprított húst és a májat, s állandóan kevergetve kicsit megpirítjuk. Azután hozzátesszük az alaposan átválogatott és megmosott rizst, megszórjuk pirospaprikával, felöntjük forró vízzel vagy húslével - egy rész rizs két rész víz - és felforraljuk. Később belerakjuk a kockára vágott paradicsomot és a lecsepegtetett zöldborsót, megsózzuk, és lefedve lassú tűzön puhára pároljuk.

Tálaláskor megszórjuk reszelt parmezánnal és megcsepegtetjük ketchuppel.

Főtt-sült sertéscsülök, köményes párolt káposztával és knédlivel, felvidéki módra



Hozzávalók: 2 db közepes nagyságú nyers sertés-csülök, 4-5 db vöröshagyma, 4 db duci gerezd fokhagyma, 2 evőkanál zsír, só, szemes bors, 2 db babérlevél, 1 mokkáskanál Vegeta, 1 kg enyhén savanyú- és 1 kg szálasra gyalult édeskáposzta, 1 csapott evőkanál őrölt kömény, 4-5 db közepes méretű burgonya.

Elkészítése: A nyers sertéscsülköt megtisztítjuk majd enyhén sós, fűszeres vízben félpuhára főzzük. A fűszerezés lehet: só, szemes bors, babérlevél és kevés Vegeta. Ha kellően megpuhult kivesszük a vízből és egy jól kizsírozott tepsibe, vagy mélyebb lábasba tesszük a félbevágott hagymákkal, sárgarépával, fehér édes paprikával, és 3-4 gerezd| fokhagymával együtt. Egy kevés húslét öntünk a hús alá, és tovább fűszerezzük sóval, borssal. Puhára pároljuk, illetve zsírára sütjük. Az enyhén savanyú káposztát és a szálasra gyalult édes káposztát összekeverve egy nagyobb lábasba terítjük, pici cukorral meghintjük sóval, borssal és köménnyel fűszerezzük. Kevés húslét aláöntve puhára pároljuk. Közben a meghámozott burgonyát lereszeljük, kicsit megsózzuk, és pár percre állni hagyjuk. A hagymát szeletekre vágjuk és olajon, vagy egyéb zsíradékon megfonnyasztjuk. A félretett burgonyát kinyomkodjuk, és a hagymás káposztás egyveleghez adjuk, ezzel sűrítjük be. Alaposan összekeverve átpirítjuk.

Megjegyzés: Van, aki savanyú káposztával szereti, van, aki édes káposztát használ, és egy kevés fehérborral savanyítja a káposztát, vagy a fenti recept szerint vegyesen készíti el. Ízlés kérdése, mindkettő nagyon finom.

Pozsonyi hústekercs



Hozzávalók: 8 szelet karaj, 25 dkg füstölt tarja, 1 dl tejföl, 2 tojás, zsemlemorzsa, zsír.

Elkészítése: A tarját megdaráljuk és elkeverjük a tejföllel. A karajt kicsontozzuk, kiverjük, és minden szelet közepére egy-egy halom sonkakrémet teszünk. Összetekerjük. Megtűzzük, lisztbe, tojásba, morzsába mártjuk, majd bő forró zsírban kisütjük.

Szlovák szelet



Hozzávalók: 4 szelet kicsontozott sertéskaraj, 40 g szalámi, 4 tojás, 400 g burgonya, 40 g liszt, só, olaj a sütéshez.

A jól kivert karaj egyik oldalára egy szelet szalámit teszünk, összehajtjuk. A hámozott burgonyát nyersen megreszeljük, megsózzuk, egy kicsit állni hagyjuk, majd jól kinyomkodjuk, és az egész tojásokkal, és a liszttel tésztává gyúrjuk. 4 részre osztjuk, az egyes adagokat kinyújtjuk, belecsomagoljuk a húst, és bő, forró olajban kisütjük.

Tepsis brassói



Hozzávalók: 60 dkg sertésstarja vagy lapocka, 20 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, só, bors, majoránna, 60 dkg burgonya

A hússzeleteket kiklopfoljuk, besózzuk, fokhagyma reszelékkel mindkét oldalát bedörzsöljük, és állni hagyjuk, majd csíkokra vágjuk. Eközben a füstölt szalonnát felkockázzuk, zsírára sütjük. A szálásra vágott vöröshagymát a szalonnazsírban üvegesre pirítjuk, rátesszük a csíkokra vágott húst. Bőven meghintjük majoránnával, fekete borssal. Fedő alatt, lassú tűzön csaknem készre pirítjuk. A burgonyát vékony hasábokra vágjuk, összekeverjük a hússal, és forró sütőben ropogós pirosra sütjük. Kovászos uborka illik hozzá. Rendkívül finom.

EGYÉB ÉTELEK

Kelfőzelék burgonyával



Hozzávalók: 50 dkg kelkáposzta, 25 dkg burgonya, só, köménymag, 2,5 dl tej, 3 dkg sima liszt, 3 gerezd fokhagyma, majoránna.

Elkészítése: A megmosott kelkáposztát metéltre vágjuk, s kevés vízzel felöntve négy-öt percig pároljuk. Azután hozzátesszük a kockára vágott burgonyát, megsózzuk és megszórjuk köménymaggal, s lefedve további öt percet pároljuk, majd beleöntjük a liszttel elhabart tejet, és puhára főzzük. Végül megízesítjük zúzott fokhagymával és majoránnával. Barna kenyérrel kínáljuk.

Hamulya



Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 3 evőkanál liszt, só

Elkészítése: Szétfővő, lisztes krumplit meghámozok, és vékonyan felkarikázom. Annyi sós vízben teszem fel főni, hogy bőven ellepje.

Amikor megfőtt a krumpli, leveszem a tűzről, és a főzőlében összetöröm. Állandó keverés mellett, fokozatosan belekeverem csomómentesen a lisztet. Visszateszem a melegre, de a keverést nem hagyom abba, mert könnyen leég. Kása sűrűségűre főzöm pár perc alatt. Ropogós aranyárgára pirított hagymával meglocsolva kínálom. (Gazdagíthatom rámorzsolt tehéntúróval is.) Friss, hideg tejet kínálok mellé.

Megyeri krumpli kocka



Hozzávalók: 80 dkg krumpli, fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 10 dkg juhtúró, 10 dkg liszt, olaj, só, bors

A krumplit hámozzuk, és finom reszelőn lereszeljük. A hagymát is lereszeljük, és olajban megpároljuk. A krumplihoz adjuk, belekeverjük a lisztet is. Sózzuk, borsozzuk, és kiolajozott tepsibe öntjük. Közepes hőfokú sütőben 15 percig sütjük. A tetejét megkenjük olajjal, és pirosra sütjük. Kockákra vágva tálaljuk, juhtúrót morzsolunk a tetejére, s zúzott fokhagymával elkevert tejföllel nyakon öntjük.

Lapcsánka



A meghámozott burgonyát lereszelem, közben folyamatosan sózom, hogy ne legyen barna. Lisztet, vizet, 1 tojást, zúzott fokhagymát, vagdalt metélőhagymát adok hozzá. Tepsit zsírozok, a masszát beleöntöm. A tetejét lezsírozom, kicsit meglocsolom tejföllel. Aranybarnára megsütöm, majd téglalapra darabolom.

SALÁTÁK

Céklás burgonyasaláta



Hozzávalók: 1 kg burgonya, 200 g főtt cékla, 200 g hordós káposzta, 2 savanyú hering, 2 evőkanál olaj, 2,5 dl víz, 100 g hagyma, só, törött bors, ecet, cukor.

A héjában főtt és meghámozott burgonyát vékony karikára vágjuk. Hozzáadjuk a kicsontozott és összevágott heringet, a kifacsart, apróra vágott hordós káposztát, az apróra vágott céklát, hagymát, és megborsozzuk. A vízben elkeverjük az olajat, ecetet, cukrot és sót, ráöntjük a burgonyára, jól összekeverjük, és állni hagyjuk.

Hagymás burgonyasaláta



Hozzávalók: 1 kg burgonya, 100 g hagyma, 2,5 dl víz, só, törött bors, ízlés szerint ecet és cukor.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, vékony karikára vágjuk, tálba rakjuk, rászórjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát, és megborsozzuk. A sót, a cukrot és az ecetet vízben felfőzzük, és forrón ráöntjük a burgonyára. Összekeverjük, és kihűtjük.

Zelleres burgonyasaláta



Hozzávalók: 1 kg burgonya, 300 g főtt zeller, 200 g alma.

Az öntethez: 1,5 dl olaj, 3 tojássárgája, 1,5 dl vörösbor, húsleves, 40 g hagyma, ízlés szerint só, 1 kávéskanál mustár, cukor, ecet.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, és vékony karikára vágjuk. Szintén vékony szeletekre vágva hozzáadjuk a zellert és a meghámozott almát. Ráöntjük az öntetet, összekeverjük, és állni hagyjuk.

Öntet: A borban elkevert olajat, mustárt, tojássárgáját, sót, cukrot és ecetet folytonosan kevergetve gőz fölött sűrűre főzzük, majd belevegyítjük az apróra vágott hagymát, és szükség szerint húslével hígítjuk.

DESSZERTEK

Görhe



Körülbelül 25 dkg kukoricadarát háromnegyed liter édes, forró tejjel leöntök, 1 evőkanál disznózsírral elkeverek. Hagyom állni legalább egy-két fertályt. Édesíteni lehet cukorral. Alaposan elkeverem, majd tejbe mártott kézzel kis lepényeket formázok, tojássárgájával bekenem, végül vékonyan zsírozott tepsiben aranybarnára sütöm. Ha édesre készítettem, akkor savanykás lekvárral, fahéjas cukorral tálalom.

Sósan készítve hagymás zsírral, juhtúróval nagyon finom.

Kukoricakása édesen



Hozzávalók: 40 dkg kukoricaliszt, 6 dl tej, só, 2 evőkanál porcukor, 1 evőkanál kakaó, 4-5 evőkanál vaj.

Elkészítése: A kukoricalisztet folyamatosan kevergetve a forró tejbe csurgatjuk, kicsit megsózzuk, és állandóan keverve sűrű kásává főzzük. Ha túl sűrű, tejjel vagy vízzel hígítjuk. A kész kását előmelegített tányérokra adagoljuk és meglocsoljuk olvasztott vajjal, s meghintjük kakaóval elkevert porcukorral.

Almás darakása



Hozzávalók: 60 dkg alma, 1 evőkanál kristálycukor, 10 dkg búzadara, 5 dkg porcukor, 4 dkg vaj, őrölt fahéj.

Elkészítése: A meghámozott és magházától megtisztított almát nyolcadokra vágjuk, megszórjuk kristálycukorral, és kevés vizet aláöntve puhára pároljuk. Azután áttörjük, meghintjük búzadarával, és folyamatosan keverve kásává főzzük. A kész kását előmelegített tányérokra adagoljuk és megcsepegtetjük olvasztott vajjal, s meghintjük porcukorral és őrölt fahéjjal.

Nagymegyeri pogácsa



Hozzávalók: 4 személyre: 13 dkg rétesliszt, 7 dkg cukor, 1 db tojás, 7 dkg vaj, 1 dl tej, 1 dkg élesztő, 5 dkg mák, 5 dkg lekvár, 5 dkg túró, fahéj, egy csipet só.

Elkészítése: Az előre elkészített kovász segítségével összeállítjuk a tésztát, majd 1 órát állni hagyjuk. (tej + élesztő +cukor +liszt = kovász)

Töltelék: Háromféle töltelékkel töltjük meg a pogácsát:

1. darált mák, cukor és tej, melyet fokozatosan adagolunk.
2. Túró, cukor, fahéj, mazsola jól összekeverve.
3. dzsem.

A tésztát összedolgozzuk, gyúrjuk és nyújtjuk, majd egy lefordított pohár segítségével pogácsákat szaggatunk, amelyeket letakarunk, mert még kelni fognak egy kicsit. Ezután a tésztából kis kosárkákat formálunk, és mindegyiket megtöltjük mindhárom töltelékkel. Végül kiolajozott tepsiben megsütjük a töltött kosárkákat.

Érsekújvári krémes



Tészta: 8 tojásfehérjét 30 dkg porcukorral kikeverünk, majd beleteszünk 30 dkg diót. 2 lapot sütünk belőle.

Krém: 8 tojássárgáját, 2 csomag vanília cukrot, 4 dl tejet, 15 dkg porcukrot, 4 evőkanál búzadarát megfőzünk. Ha kihűlt 10 dkg vajjal kikeverjük. Tetejét csokoládéval bevonjuk.

Csallóközi teasüti



1 egész tojást 10 dkg porcukorral és 1/2 cs. vanillincukorral simára keverünk, azután összegyúrjuk 15 dkg vajjal, és 30 dkg liszttel kevert, 1 cs. sütőporral. 1-2 kávéskanál tejföllel jól összedolgozzuk lágyan gyúrható tésztává, és félujjnyi vastagra nyújtva, hosszú keskeny darabkákra vágjuk, melyeket barackízzel megkenve, durván tört mogyoróval bőven megszórunk. Sütés után Vanilin-szórócukorral beszórkjuk. Kedvelt sütemény uzsonnához, teához.