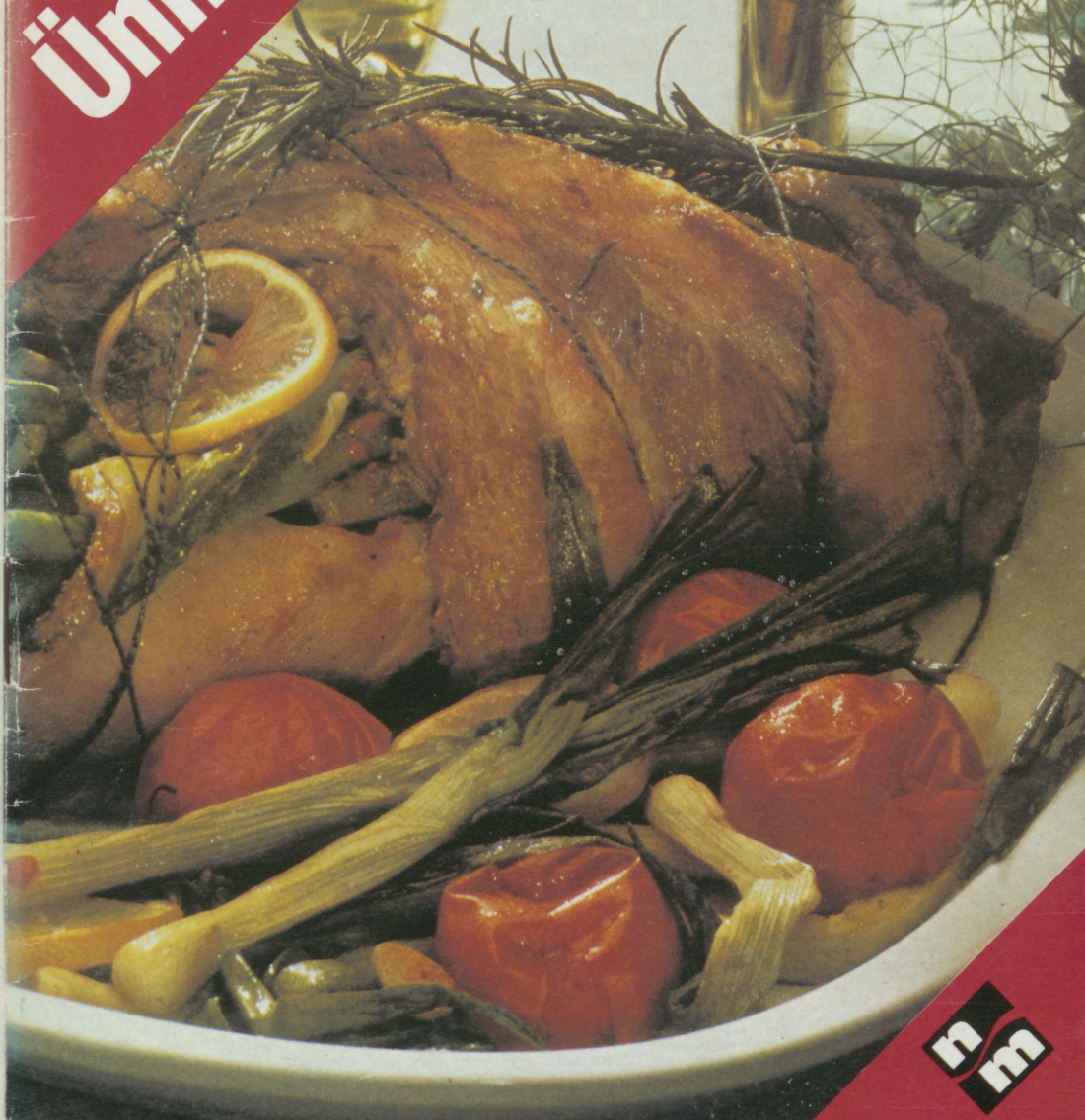


MC  
109.808

NŐK MAGAZINJA SZAKKÖZLET

Gergelyné Varga Edit

# Ünnepi menük



h  
m

VASÉRT

VASÉRT

## ÉRDEMES ELOLVASNI A VASÉRT VÁLLALAT EDÉNY- ÉS HÁZTARTÁSI OSZTÁLYÁNAK AJÁNLATÁT!

- Török rozsdamentes edények:  
teakanna 0,5 l / 825 Ft  
1 l / 1320 Ft  
kávészkanna 0,3 l / 700 Ft  
0,5 l / 875 Ft
- Olasz manikűrkészletek  
különböző színben,  
különleges kivitelű bőrtokban  
880–1150 Ft
- Olasz körömollók / 230 Ft
- Vadásztörök, vadászkések  
1130–1580 Ft
- Osztrák tortaasztók  
dekorálás lappal / 246 Ft
- Import gázgyújtók  
(3-féle kivitelben) / 260–280 Ft
- ADMIRÁL (holland) ruhaszárító gép  
32 000 Ft

**VÁRJUK KEDVES VÁSÁRLÓINKAT!**

Cím: Budapest VIII., Üllői út 32.  
Telefon: 114-0079

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

VASÉRT

---

NŐK MAGAZINJA SZAKÁCSFÜZETEK

---

GERGELYNÉ VARGA EDIT

# ÜNNEPI MENÜK

KOSSUTH KÖNYVKIADÓ  
1990

Lektorálta: Tusor András

MC 100808



1990

ISBN 963 09 3470 1  
ISSN 0865-1566

© Gergelyné Varga Edit, 1990

(4718)

---

## TARTALOM

---

<b>BEVEZETŐ</b> . . . . .	7
<b>SÓS SÜTEMÉNYEK</b> . . . . .	9
Mandulás szelet . . . . .	9
Túrópogácsa . . . . .	9
Tepertős pogácsa . . . . .	9
Sajtos lapkák . . . . .	10
Juhtúrós csíkok . . . . .	10
<b>HIDEG ELŐÉTELEK</b> . . . . .	10
Majonézes heringsaláta . . . . .	10
Rákkoktél . . . . .	11
Hússaláta . . . . .	11
Csirkekocsonya . . . . .	12
Sonkás salátátál . . . . .	12
<b>LEVESEK</b> . . . . .	13
Zöldborsóleves galuskával . . . . .	13
Gombaleves májgombóccal . . . . .	13
Zellerpüréleves pirított zsemlekockával . . . . .	14
Spárgaleves eresztett tojással . . . . .	14
Húsleves maceszgombóccal . . . . .	14
Grízgaluskaleves . . . . .	15
Karfiolleves apró kockatésztával . . . . .	15
Magyaros burgonyaleves . . . . .	15
Fejtettbab-leves hidegen . . . . .	16
Gyümölcsleves hidegen . . . . .	16

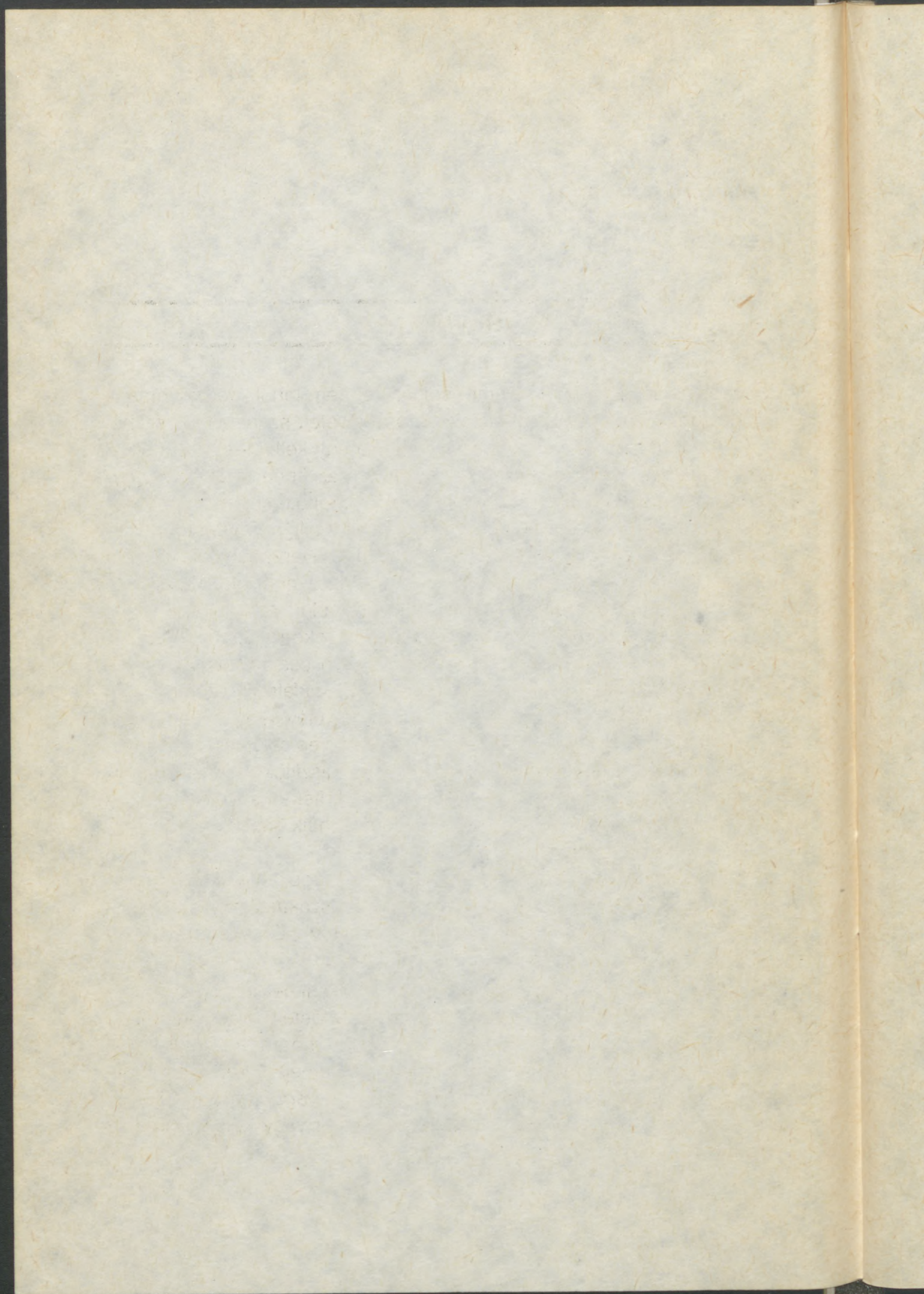
**FŐÉTELEK** . . . . . 16

Töltött csirkecomb burgonya- és rizskörettel, salátával . . . . .	16
Becsinált csirke vajas burgonyapürével . . . . .	17
Gombás csirkemáj házi tarhonyával . . . . .	17
Túzdelt pulykamell burgonyával, aszaltszilva-kompóttal . . . . .	18
Dióval rántott pulykamell burgonyapürével, almakompóttal . . . . .	18
Töltött pulykamell rizszel, uborkasalátával . . . . .	18
Rizses kacsa vegyes savanyúsággal . . . . .	19
Libamell vadasan, zsemlegombóccal . . . . .	19
Pecsenyekacsa vegyes körítéssel . . . . .	20
Egybesült fasírt vegyes húsból, tojással töltve, burgonyával, savanyúsággal . . . . .	21
Francia sertésborda vegyes salátával . . . . .	21
Gombás-tejfölös sertéskaraj burgonyafánkkal . . . . .	22
Sertés diója pikáns mártással, zöldségkörettel . . . . .	22
Rántott borjúcomb sajttal és sonkával töltve, rizszel és savanyúsággal . . . . .	23
Rántott ponty burgonyapürével, majonézzel . . . . .	23
Gombás ponty kockatészta ágyon . . . . .	23
Rácponty . . . . .	24
Olasz marhafelsál makarónival . . . . .	24
Lecsós marhaszelet házi tarhonyával . . . . .	24
Töltött káposzta . . . . .	25

**CSEMEGÉK** . . . . . 25

Gyümölcssaláta tejszínhabbal . . . . .	25
Aranka-puding vegyes gyümölcssel . . . . .	26
Vegyes kompót vagy befőtt tejszínhabbal . . . . .	26
Madártej . . . . .	26
Gesztenyepüré . . . . .	27
Almásrétes . . . . .	27
Kakaós szelet . . . . .	27
Almás-diós szelet . . . . .	28
Piskótarolád . . . . .	28
Daramorzsa . . . . .	28
Rizsfelfűjt borsodóval . . . . .	28
Darafelfűjt karamellöntettel . . . . .	29
Arab ingben . . . . .	30
Palacsintafelfűjt . . . . .	30
Aranygaluska . . . . .	30
Stíriai metélt . . . . .	31
Mandulás linzer lekvárral . . . . .	31

Éva-torta . . . . .	31
Csörögefánk . . . . .	32
Angol diós szelet . . . . .	32
<b>NÉHÁNY JÓ TANÁCS . . . . .</b>	<b>33</b>
<b>REJTVÉNY . . . . .</b>	<b>35</b>



---

## BEVEZETŐ

---

Ünnepelni valakit vagy valamit sokféleképpen lehet: felköszönteni, megajándékozni vagy baráti, családi összejövetelt szervezni a tisztele-tére. Az ünnepelés kedvelt, népszerű formája egy kellemes közös ebéd vagy vacsora. Ilyenkor szokás felköszönteni az ünnepeltet vagy egy-mást, és evés után barátságos beszélgetéssel eltölteni néhány meghitt órát. Szinte idillinek tűnik e kép mai, gondokkal teli, rohamtempójú éle-tünkben. Mégis – javaslom – szakítsunk időt az ilyen együttlétekre is, a családi, baráti kapcsolatok ápolására. Én ehhez nem filozófiával, ha-nem néhány menü ötletével szeretnék hozzájárulni.

A menü ünnepi lehet azért, mert hagyományokon alapul vagy azért, mert újszerű, eltér a megszokottól. Sok helyen családi hagyomány a karácsonyi hal, pulyka vagy töltött káposzta. Sokféle étkezési hagyományt őriz nálunk is a húsvét, a szilveszter, az újév vagy a menyegző. Ezek mind figyelembe vehetők. A hagyományos és az új, szokatlan ételeket egyaránt az teszi ünnepivé, ha ízletesen készítjük el és étvágygerjesztően, hangulatosan tálaljuk. A legszebb terítéket is „feldobja” egy kis virág, gyertya vagy más díszítés. Kellemes, halk háttérzene is kísérheti az ünnepi ebédet.

Az alkalomnak, a létszámnak s anyagi lehetőségeinknek megfelelően tervezzük a többfogásos ünnepi étrendet. Régi szakácskönyvekben, le-írásokban 15-20 fogásos étkezésekről olvashatunk. Ezt manapság sem az egészségünk, sem a pénztárcánk nem bírná el.

Gazdag ünnepi menünek számít, ha vendégeinknek *először* apereti-fet, hozzá sós süteményt adunk, *másodszor* előételt vagy levest tála-lunk, *harmadszor* húsételt körítéssel, és ha illik hozzá, savanyúsággal kínálunk, *negyedszer* valamilyen csemegét: süteményt, kompótot, gyü-mölcsöt, édességet, sajtot teszünk az asztalra, *végül*, de nem utolsó-sorban valamilyen befejező ital: feketekávé, likőr vagy konyak zárja az étkezést.

A fő fogások között – kinek-kinek igénye szerint – kínálhatunk bort, sört, üdítőt, kristályvizet, gyümölcslelét.

Ebben a füzetben az első négy fogáshoz nyújtunk át néhány javaslatot és receptet. A receptek – a sós és édes sütemények kivételével – 6 személyre szólnak. Jó étvágyat, kellemes szórakozást kívánok!

*Gergelyné Varga Edit*

---

## SÓS SÜTEMÉNYEK

---

### **Mandulás szelet**

*Hozzávalók:* 35 dkg liszt, 20 dkg vaj vagy margarin, 2 dl tejföl, kávéskanálnyi só, 1 tojás, maréknyi hámozott mandula.

*Elkészítés:* A lisztet, a zsiradékot, a tejfölt, a sót összedolgozzuk. A tésztát kinyújtjuk, és négy részre hajtogatva, hideg helyen állni hagyjuk. Félóránként még kétszer megismételjük, majd gáztepsi nagyságúra kinyújtjuk. Alufóliával vagy zsírpapírral bélelt tepsibe fektetjük. A tojást villával felferjük, a tésztára öntjük, és kenőtollal szétkenjük rajta. A megkent tésztát a tepsiben rádlival ujjnyi csíkokra metéljük, és megszórjuk a durvára vágott mandulával. Forró sütőbe tesszük, öt perc múlva közepes hőfokra kapcsoljuk és aranysárgára sütjük. A sütés alatt háromszoros magasságúra nő. Ha kihűlt, a vágások mentén szét kell tördelni.

### **Túrópogácsa**

*Hozzávalók:* 30 dkg liszt, 30 dkg tehéntúró, 30 dkg vaj vagy margarin, 1 tojás, 3 tojássárgája, kávéskanálnyi só, 2 dkg élesztő.

*Elkészítés:* A lisztet, a túrot, a zsiradékot, a tojások sárgáját, a sót, az élesztőt összedolgozzuk. Hideg helyen legalább 2 órát állni hagyjuk. Utána lisztezett deszkán kinyújtjuk, majd hajtogatjuk. Ezt a műveletet néhányszor megismételjük. Végül ujjnyi vastagra nyújtjuk, késsel kocskásra bevagdadjuk, és apró pogácsákat szúrunk ki belőle. Alufóliával vagy zsírpapírral bélelt tepsibe rakjuk, majd a felvert egész tojással, kenőtollal megkenjük a pogácsákat. Forró sütőbe tesszük, majd öt perc után közepes hőre kapcsolva aranysárgára sütjük.

### **Tepertős pogácsa**

*Hozzávalók:* 50 dkg liszt, 25 dkg (liba-, kacsa- vagy sertés-) tepertő, 5 dkg vaj, 1 poharas tejföl, 1 egész tojás, 1 tojássárgája, 3 dkg élesztő, kávéskanálnyi só, 2 evőkanál ecet, késhegynyi bors.

*Elkészítés:* A lisztet, vaját, tejfölt, tojássárgáját, élesztőt, sót, ecetet, borsot összedolgozzuk. Hideg helyen fél órát állni hagyjuk. Utána lisztezett deszkán kinyújtjuk, a ledarált tepertőt rákenjük és összehajtogatjuk. Hideg helyen 30 percig pihentetjük. Még kétszer hajtogatjuk, majd kb. másfél centi vastagra kinyújtjuk. Éles késsel kockásra bevagdossuk, 4-5 cm átmérőjű pogácsákat szaggatunk ki belőle. Alufóliával vagy zsírpapírral bélelt tepsibe rakjuk, felvert egész tojással megkenjük. Forró sütőben, a hőfokot öt perc után közepesre véve, megsütjük.

### **Sajtos lapkák**

*Hozzávalók:* 30 dkg liszt, 25 dkg margarin, 25 dkg reszelt sajt (parmezán jellegű, vagy ementáli, vagy trappista), 2 egész tojás, 2 tojássárgája, 1 kávéskanál só, 1 kávéskanál sütőpor, 1 makkáskanál köménymag.

*Elkészítés:* A lisztet, a margarint, a reszelt sajtot, a tojássárgákat, a sót és a sütőport összedolgozzuk. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk, majd a felvert tojással megkenjük. Rádlival kétujjnyi széles és 5-6 cm hosszú lapkákat vágunk belőle. Alufóliával vagy zsírpapírral bélelt tepsibe rakjuk. Néhány szem köménymagot szórunk mindegyikre. Forró sütőben, öt perc után a hőfokot közepesre csökkentve, aransárgára sütjük.

### **Juhtúrós csíkok**

*Hozzávalók:* 30 dkg liszt, 25 dkg vaj vagy margarin, 25 dkg juhtúró, 1 egész tojás, 1 tojássárgája, ½ dl tejföl, 2 dkg élesztő, 1 kávéskanál só, 1 makkáskanál köménymag, 1 szem kockacukor.

*Elkészítés:* A lisztet, a zsiradékot, a juhtúrót, a tojássárgáját, a sót, a köménymagot összedolgozzuk. A meglangyosított, kockacukorral édesített tejfölben felfuttatjuk az élesztőt, majd ezt is beledolgozzuk a tésztaiba. Egy órát állni hagyjuk. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Felvert tojással megkenjük, és rádlival ujjnyi csíkokra vágjuk. Alufóliával vagy zsírpapírral bélelt tepsibe rakjuk. Forró sütőbe tesszük, majd a hőfokot öt perc után közepesre véve, aransárgára sütjük.

---

## **HIDEG ELŐÉTELEK**

---

### **Majonézes heringsaláta**

*Hozzávalók:* 6-8 db pácolt hering és vele a savanyú hagyma, 2 alma, 30 dkg burgonya (nem szétfővő), 3 savanyú uborka, 2 tojás.

A majonézhez: 2 tojássárgája, 2 dl étolaj, 2 dl tejfől, kávéskanálnyi só, 2 evőkanál cukor, késhegynyi bors, 1 kávéskanál mustár, 1 nagy citrom leve.

*Elkészítés:* A heringet gerincétől, farkától megtisztítva kockákra vágjuk. Felszeleteljük az uborkát, a hámozott almát, a héjában főtt, hámozott burgonyát. Mindezt mély tálba halmozva lazán összekeverjük. Rászórjuk az apróra vágott savanyú hagymát is. Végül keménytojás-karikákkal betakarjuk a tetejét.

Ha van, turmixgépben, ha nincs, hagyományosan készítjük el a majonézt. A tojássárgákhoz folytonos keverés mellett csepegtetjük előbb az olajat, majd hozzáadjuk a sót, borsot, cukrot, mustárt, citromot és utoljára a tejfölt. Hűtőszekrényben egy órát állni hagyjuk, majd a heringsalátára öntjük. Lefedve visszatesszük a hűtőszekrénybe, és még egy órán át összeérleljük. Pirított fehér kenyérral tálaljuk.

### **Rákkoktél**

*Hozzávalók:* 3 kis doboz szovjet rákkonzerv, 1 fej saláta, 2-3 paradicsom, 1 kisebb zeller, 1 kisebb póréhagyma, 3 tojás, ½ csomó petrezselyem, 1 citrom leve, 3 evőkanál ketchup, 3 evőkanál konyak, késhegynyi só, késhegynyi bors, mokkáskanálnyi erőspaprika, 2 dl tejszín.

*Elkészítés:* A megmosott és jól megszáritott salátalevelekkel kibélelünk hat mély kelyhet vagy tányérkát. Vegyesen elrendezzük benne a hámozott és karikára vágott paradicsomot, keménytojás- és póréhagyma-karikákat, a rákot, ráreszeljük a zellert és megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel. Összekeverjük a ketchupot, citromlevet, konyakot, sót, borsot, paprikát, és a tálalás előtt kemény habbá vert tejszínhez keverjük, majd a rákkoktéltre öntjük. Fehér kenyérből készült pirított adunk hozzá.

### **Hússaláta**

*Hozzávalók:* 30 dkg maradék vagy frissen készített sült hús (sertés, ill. csirke), 30 dkg burgonya (nem szétfővő), 2 alma, 2 savanyú uborka, 2 sárgarépa, 1 közepes nagyságú zeller, 1 fej saláta, 1 csomó petrezselyem, 8-10 szem kapribogyó, majonéz. (A majonéz leírása a majonézes heringsalátánál.)

*Elkészítés:* A megmosott és megszáritott salátalevelek felével kibélelünk egy nagy, mély tálat. Ebben vegyesen elrendezzük a csíkokra vágott sült húst, a héjában főtt felkarikázott burgonyát, a meghámozott, felszeletelt almát, a szeletelt uborkát, a főtt, szeletelt sárgarépát és a zellert, a maradék salátaleveleket csíkokra vágva. Megszórjuk apróra

vágott petrezselyemmel és kapribogyóval, majd ráöntjük a majonézt. Legalább egy órát hűtőszekrényben állni hagyjuk. Friss zsemlével kínáljuk.

### **Csirkekocsonya**

*Hozzávalók:* 4 csirkecomb, 1 közepes nagyságú hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 közepes nagyságú zeller, 1 paradicsom, 1 kávéskanál só, 10 szem egész bors, 2 tojás, 4 lap zselatin (vagy 2 evőkanál zselitanpor), 2 savanyú uborka.

*Elkészítés:* A csirkecombokat a zöldségekkel, a négyfelé vágott hagymával, fokhagymával, paradicsommal, a sóval és a borssal, annyi vízben, hogy ellepje, takarékon addig főzzük, míg a hús megpuhul, majd egy kendőn átszűrjük a levét. A húst lefejtjük a csontról és kockára vágjuk a bőrével együtt. A zöldségeket az uborkát és a keményre főzött tojásokat karikára vágjuk. Egy püspökkenyérformát vízzel kiöblítünk, az aljára rakjuk a tojáskarikákat, majd a húst és a zöldségeket. A zselatint belekeverjük a langyos lébe és a húsrá szűrjük. Hideg helyen 2 óra alatt megkeményedik. Lapos tálra borítjuk a zöldséges kocsonyát, és szépen felszeleteljük. Friss kenyérral, citromlével kínáljuk. Adhatunk hozzá burgonyasalátát vagy más savanyúságot.

### **Sonkás salátátál**

*Hozzávalók:* 1 fej saláta, 25 dkg sonka, 2 alma, 2 sárgarépa, 1 kisebb zeller, 2-3 piros retek, 2 paradicsom, 1 fehér- és 1 paradicsompaprika, 1 póréhagyma, 1 kis csomó snidling, 1 kis csomó petrezselyem, 1 narancs vagy mandarin, 3-4 karika ananászbefőtt, 10 dkg ementáli sajt, 2 tojás, 1 kicsi kígyóuborka, 10 dió.

Az öntethez: 2 citrom leve, 1 kávéskanál só, 1 kávéskanál mustár, 1 mokkáskanál fehér bors, 1 dl salátaolaj, 2 evőkanál porcukor.

*Elkészítés:* A salátát mosás után szárazra töröljük, csíkokra vágjuk és egy mély tálba terítjük. Utána soronként rágyaluljuk vagy nagyon vékonyan rászeleteljük a retket, sárgarépát, zellert, uborkát, póréhagymát, paradicsomot. Kockára vágva rétegezzük rá az almát, narancsot, ananászt. Csíkokra metélve kerül rá a paprika, a sajt és a sonka. Megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel és snidlinggel, valamint a durvára tördelt dióval. Végül befedjük a keménytojás-karikákkal, és hideg helyre tesszük. Az öntethez a hozzávalókat turmixgépben vagy tálban fakanállal jól összekeverjük, és csak tálaláskor öntjük a salátára.

---

## LEVESEK

---

### Zöldborsóleves galuskával

*Hozzávalók:* 1 kg hüvelyes zöldborsó vagy 50 dkg mélyhűtött borsó, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 kisebb zeller, 1 csomó petrezselyem, ½ kg karajcsont, 1 dkg vaj, 1 evőkanál olajos rántás, kávéskanálnyi só, 1 tojás, 8 dkg liszt, 2 kockacukor, csipetnyi szóda bikarbóna.

*Elkészítés:* A karajcsontot ½ liter vízben főni tesszük. Egy nagyobb lábasban 2 liter sós vízben megfőzzük az apró kockára vágott zöldséget. Amikor a karajcsont megfőtt, a zöldséglevesbe szűrjük a levét és a késsel lekaptart húsdarabokat is beletesszük. A lisztből a tojással, a vajjal, egy kis sóval galuskatésztát keverünk. Ha zsenge a zöldborsó, akkor csak a berántás után, a galuska befőzésével együtt tesszük a levesbe. Ha nem, előbb. Egyidejűleg beletesszük a kockacukrokat és a szóda bikarbónát. Az apróra vágott petrezselyem felét a rántással és kevés vízzel összekeverjük, és ezzel berántjuk a levest. A petrezselyem másik felét a galuskatésztához keverjük, és apróra szaggatva főzzük a levesbe.

### Gombaleves májgombóccal

*Hozzávalók:* 1 csirkeaprólék, 2 csirkemáj, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 kisebb zeller, 20 dkg sampinyongomba, 1 csomó petrezselyem, 2 dl tejföl, 2 dkg vaj, 2 evőkanál búzadara, 2 evőkanál liszt, 1 zsemle, só, őrölt bors, gyömbér, szerecsendió, szurokfű, késhegynyi sütőpor, 1 tyúkhúsleveskocka (Maggi), 2 tojás.

*Elkészítés:* Az apró darabokra vágott csirkeaprólékot 2 liter vízben főni tesszük. Hozzáadjuk a felszeletelt gombát, a zöldségeket, a leveskockát, 1 kávéskanál sót, 1-1 késhegynyi borsot és szurokfűvet, majd 15 percig főzzük. A májat fatáblán finomra elkaparjuk. Egy tálban összekeverjük a tojásokkal, a vízbe áztatott és kinyomott zsemelével, a búzadarával, evőkanálnyi liszttel és az apróra vágott petrezselyem felével. Fűszerezzük kávéskanálnyi sóval és 1-1 késhegynyivel a többi fűszerből. Hozzáadunk késhegynyi sütőport és annyi zsemlemorzsát, hogy vizes kézzel formálható masszát kapjunk. A forrásban levő levesbe apró gombócokat rakunk. A tejfölt elkeverjük kávéskanálnyi liszttel, a petrezselyem másik felével és összeforraljuk a levessel. 5 perc múlva tállalhatjuk.

### **Zellerpüréleves pirított zsemlekockával**

*Hozzávalók:* 30 dkg zeller, 1 kicsi sárgarépa, 1 kicsi fehérrépa, 3 dkg vaj, 2 evőkanál vajas rántás, 2 dl tejföl, 2 dl tejszín, 1 citrom leve, 2 tyúkhúsleveskocka (Maggi), 3 db zsemle, só, fehér bors.

*Elkészítés:* A meghámozott zöldségeket nagyobb darabokra vágjuk, 1 liter citromos vízben puhára főzzük, majd összeturmixoljuk a rántással, tejjel, tejszínnel, a leveskockákkal, 1-1 késhegynyi sóval, fehér borssal, citromlével és annyi vízzel, hogy kb. 2 liter legyen. A zsemleket kis kockára vágjuk, tepsibe terítjük és rádaraboljuk a vaját. Sütőben aranyárára pirítjuk. A forró levesbe mindenki maga tesz a vajas zsemlekockákból.

### **Spárgaleves eresztett tojással**

*Hozzávalók:* 60 dkg spárga, 1 pohár tejföl, 1 pohár tejszín, 2 evőkanál vajas rántás, 1 citrom leve, 2 tyúkhúsleveskocka (Maggi), 2 tojás, 5 dkg liszt, 2 dkg vaj, só, őrölt fehér bors, 2 kockacukor.

*Elkészítés:* A spárgák fejéből három darab 1 cm-es darabot levágunk. Ezeket  $\frac{1}{2}$  liter vízben 15 percig főzzük. A többi spárgát darabokra vágva 2 liter enyhén sós, citromos vízben egy órán át főzzük. Kihűtjük, majd a vajas rántással együtt összeturmixoljuk. Átszűrve öntjük a spárgafejekhez, így az esetleges szálkák nem kerülnek a levesbe. Hozzáturmixoljuk a tejjel és a tejszínt, beletesszük a leveskockát, késhegynyi fehér borsot, kockacukrot, s ha kell, sót és citromlevet is.

A tojásokból, a lisztből és a vajból késhegynyi sóval híg galuskatésztát készítünk, s a forrásban levő levesbe ereszítjük.

### **Húsleves maceszgombóccal**

*Hozzávalók:*  $\frac{1}{2}$  kg marhaszegy, 1 kacsaprólék, 1 hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 paradicsom, 1 csomag vegyes levezöldség, 1 csomó petrezselyem, 15 dkg kelkáposzta, só, egész bors, gyömbér, szerecsendió, rozmaring, kurkuma vagy sáfrány.

A gombóchoz: 15 dkg pászkadara, 2 tábla macesz, 2 dkg zsír, 3 tojás, só, bors, őrölt gyömbér, 5-6 szál petrezselyemzöldje.

*Elkészítés:* 2 liter vízben kuktafazékban a húsokat főni tesszük. Evőkanálnyi sóval, a hámozatlan hagymával és fokhagymával takarékon addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Utána hozzáadjuk a meghámozott zöldségeket. Egy teatojásba vagy gézbe csomagolva beleteszünk egy borsónyi gyömbért, szerecsendió-virágot, 15 szem egész borsot, 1 makkkanál rozmaringot. Még 15 percig főzzük takarékon, végül beleszúrjuk a kelkáposztát, a csomóba kötött petrezselyemzöldet, a paradi-

csomot és újabb 15 percig főzzük, majd hozzáadunk 1 makkáskanál kurkumát. Közben elkészítjük a gombócot. A maceszlapokat vízbe áztatjuk, kinyomjuk és összekeverjük a pászkadarával, a zsírral, a tojásokkal, 1 makkáskanál sóval, 1-1 késhegynyi őrölt borssal és gyömbérrel, apróra vágott petrezselyemmel, 2 evőkanál vízzel; 1 órát állni hagyjuk. A levest leszűrjük a húsról, felforraljuk, és vizes kézzel formázott, 4-5 cm átmérőjű gombócokat főzünk bele. Takarékon 15 percig forraljuk.

### **Grízgaluskaleves**

*Hozzávalók:* 2 tyúkhúsleves- és 2 marhahúsleves-kocka (Maggi). A galuskához: 15 dkg búzadara, 3 tojás, 2 dkg zsír, só, őrölt fehér bors, gyömbér.

*Elkészítés:* Összekeverjük a búzadarát, a tojásokat, a zsírt, makkáskanálnyi sót, 1-1 késhegynyi fehér borsot és gyömbért, 3 evőkanál vizet. Egy órát állni hagyjuk. 2 és ½ liter vizet felforralunk, beletesszük a 4 leveskockát, és vizes evőkanállal nagy galuskákat szaggatunk bele. Takarékon 10-12 percig főzzük, azonnal tálaljuk.

### **Karfiolleves apró kockatésztával**

*Hozzávalók:* 1 kg tisztított karfiol, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 kisebb zeller, 1 csomó petrezselyem, 1 csirkeaprólék, 2 dl tejföl, 1 kávéskanál liszt, 1 kávéskanál citromlé, 1 tyúkhúsleveskocka (Maggi), 5 dkg apró kockatészta, só, őrölt kakukkfű.

*Elkészítés:* A meghámozott, kis kockákra vágott zöldséget és az apróra darabolt csirkehúst 2 liter vízben főni tesszük. Hozzáadjuk a leveskockát, citromlét, kávéskanálnyi sót, késhegynyi kakukkfűvet. 15 perc után belerakjuk a rózsáira szedett karfiolt, és még 15 percig főzzük, majd a tésztát hozzáadva újabb 10 percig. A tejfölt elkeverjük a liszttel, az apróra vágott petrezselyemmel, és összeforraljuk a levessel.

### **Magyaros burgonyaleves**

*Hozzávalók:* 1 kg burgonya, 1 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 paprika, 1 paradicsom, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 kicsi zeller, 1 pár debreceni, evőkanálnyi olaj és olajos rántás, 1 babérlevél, 2 marhahúsleves-kocka (Maggi), só, őrölt fekete bors, paprika.

*Elkészítés:* Az apróra vágott hagymát evőkanálnyi olajon megfuttatjuk és felöntjük 2 liter vízzel. Az ötféle zöldséget meghámozzuk, apró kockára vágjuk, majd a leveskockákkal együtt beletesszük a hagymás vízbe és 15 percig főzzük. Utána hozzáadjuk a meghámozott, kockára vágott burgonyát, a vékonyan felkarikázott debrecenit, a babérlevelet, 1-1

késhegynyi sót és borsot, 2 evőkanál pirospaprikát. Még 15 percig főzzük, majd berántjuk és felforraljuk.

### **Fejtettbab-leves hidegen**

*Hozzávalók:* 60 dkg frissen fejtett tarkabab, 1 sárgarépa, 1 zeller, 1 csomó petrezselyem, 4 dl tejfől, kávéskanálnyi liszt, 5-6 evőkanál borecet, 1 babérlevél, só, őrölt fehér bors.

*Elkészítés:* A babot 2 liter vízben, a babérlevéllel, evőkanálnyi sóval, késhegynyi fehér borssal főni tesszük. Hozzáadjuk a meghámozott és apró kockára vágott zöldségeket, a borecetet, és puhára főzzük. A tejfölt elkeverjük a liszttel és a finomra vágott petrezselyemmel, majd összeforraljuk. A levest kihűtjük, és tálalás előtt legalább egy órával hűtőszekrénybe tesszük.

### **Gyümölcsleves hidegen**

*Hozzávalók:* 2 kg vegyes gyümölcs (meggy, fekete cseresznye, alma, sárgabarack, eper, málna, ribizli, egres, őszibarack, körte stb.), aminek éppen szezonja van, de a friss gyümölcs keverhető befőttel is. 2 dl tejfől, 2 dl tejszín, 2 citrom leve, 5-8 dkg cukor, 3 szegfűszeg, darabka egész fahéj, kávéskanálnyi liszt.

*Elkészítés:* A gyümölcsöket (meggyet, cseresznyét magostul, az almát, körtét, barackot, meghámozva és felszeletelve), 2 liter citromos, cukros vízben a fűszerekkel együtt főni tesszük. 10 perc forralás után adjuk hozzá a befőtteket. A tejfölt, a tejszínt, a lisztet összeturmixoljuk 1-2 merőkanál levessel, majd együtt még egyet forraljuk. Miután kihült, hűtőszekrénybe tesszük, és egészen hidegen tálaljuk.

---

## **FŐÉTELEK**

---

### **Töltött csirkecomb burgonya- és rizskörettel, salátával**

*Hozzávalók:* 6 közepes csirkecomb, 3 zsemle, 3 tojás, 2 csomó petrezselyem, 10 dkg vaj, 3 evőkanál olaj, 1 kg újburgonya, 30 dkg rizs, 2 fej saláta, 2 citrom leve, só, őrölt bors, gyömbér, 6 szem kockacukor.

*Elkészítés:* A combokat megmossuk, fakanál nyelével a bőrét óvatosan fellazítjuk, besózzuk. Elkészítjük a tölteléket: a beáztatott zsemlekéből a vizet kinyomjuk és összekeverjük a tojásokkal, a finomra vágott petrezselyem harmadrészeivel, kávéskanálnyi sóval, 1-1 késhegy fehér

borssal és gyömbérrel, 3 dkg olvasztott vajjal. A tölteléket a csirkecombok bőre alá halmozzuk, púpozva. Olajozott tepsibe sorba fektetjük a töltött combokat, és meglocsoljuk a maradék olajjal. A tepsit alufóliával letakarjuk, és forró sütőben 60 percig sütjük. A végén levesszük a fóliát, és a tetejét kissé megpirítjuk. Közben elkészítjük a köreteket. A meghámozott burgonyát sós vízben 5-6 percig főzzük. Vajas-petrezselymes lábosba vagy tepsibe szedjük. Fogyasztás előtt nem keverve, hanem rázogatva átforrósítjuk és megsózzuk. A rizst kétszeres mennyiségű vízzel, 2 dkg vajjal, késhegynyi sóval felforraljuk, és letakarva 30 percig állni hagyjuk. Rászórjuk a finomra vágott petrezselyem megmaradt harmadát, és fogyasztás előtt átforrósítjuk.

A salátát megmossuk, jól lecsurgatjuk és 6 részre osztjuk. A citromot, kockacukrot, késhegynyi sót 1 dl vízzel elkeverjük és a salátára öntjük.

### **Becsinált csirke vajas burgonyapürével**

*Hozzávalók:* 4 csirkecomb, 4 csirkeszárny, 2 nagyobb sárgarépa, 1 fehérrepa, 1 közepes nagyságú zeller, 1 fiatal karalábé, 10 dkg zöld borsószem, 10 dkg gomba, 1 csomó petrezselyem, 10 dkg vaj, 2 kávéskanál liszt, só, őrölt bors, rozmaring, kakukkfű, 1 tyúkhúsleveskocka (Maggi), 2 kávéskanál citromlé, 1 kg burgonya, 2 dl tej.

*Elkészítés:* 5 dkg vajat felolvasztunk egy lábosban, belerakjuk a kettévágott combokat és szárnyakat. Kávéskanálnyi sóval és kevés vízzel hús percig pároljuk. Hozzáadjuk a felszeletelt sárga- és fehérrepat, a zellert, a karalábét és a gombát. Kevés vizet folyamatosan hozzáadva tovább pároljuk. Közben beletesszük a leveskockát és a citromlét és 1-1 késhegynyi a fűszerekből; legvégül a zöldborsót. Ezzel már csak felforraljuk. 2-3 dl vízzel elkeverjük a lisztet és a finomra vágott petrezselymet. Tálalás előtt ezzel is összeforraljuk. Ügyeljünk, hogy a zöldegek ne legyenek túl puhák, minden szem külön maradjon. A meghámozott és feldarabolt burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük és krumplyinomón áttörjük. 5 dkg vajjal, a tejjel, késhegynyi sóval fakanállal jól kikeverjük.

### **Gombás csirkemáj házi tarhonyával**

*Hozzávalók:* 60 dkg csirkemáj, 30 dkg gomba, 1 nagyobb hagyma, 1 paprika, 5 evőkanál olaj, 5 dkg vaj, só, őrölt fekete bors, pirospaprika, 40 dkg házi tarhonya.

*Elkészítés:* Az apróra vágott hagymát és paprikát olajon megfuttatjuk, majd belerakjuk a vékonyra szeletelt májat és átsütjük. A meghámozott

és felszeletelt gombát vajon megpároljuk és a kettőt összeöntjük. Fűszerezzük 1-1 evőkanál sóval, pirospaprikával, 1-1 késhegynyi borssal és szerecsendióval. Tálalás előtt még egyszer összeforraljuk. Körítésként házi tarhonyát és savanyúságot adunk hozzá.

### **Tűzdelte pulykamell burgonyával, aszaltszilva-kompóttal**

*Hozzávalók:* 1 db kb. másfél kilogrammos pulykamell, 20 dkg füstölt szalonna, só, őrölt fehér bors, 1 kg burgonya, 3 dkg vaj, 1 csomó petrezselyem, 1/2 kg aszalt szilva, 2 citrom leve, 3 evőkanál cukor.

*Elkészítés:* A pulykamellet a vékony csíkokra szeletelt szalonnával – spékeltűvel – megtűzdeljük. Kávéskanányi sóval, késhegynyi fehér borssal meghintjük. Tepsibe tesszük, mellé rakjuk a leeső szalonnadarabokat és hozzáöntünk 4 dl vizet. A sütőben közepes hőfokon, letakarva másfél óráig sütjük. Közben néhányszor meglocsoljuk a levével. Ha a hús megpuhult, kihűtjük, majd éles késsel ferde szeletekre vágjuk. Tálalás előtt a levében átforrósítjuk.

A meghámozott burgonyát hosszában négyfelé vágjuk, és sós vízben megfőzzük. A finomra vágott petrezselymet olvasztott vajban elkeverjük, és a burgonyát tálalás előtt átforrósítjuk benne, majd megsózzuk. A forró vízben jól megmosott aszalt szilvát citromos, cukros vízben megfőzzük, és kihűtve adjuk asztalra a hús mellé.

### **Dióval rántott pulykamell burgonyapürével, almakompóttal**

*Hozzávalók:* 1,2 kg pulykamell, 20 dkg dióbél, 3 evőkanál liszt, 2 tojás, 1 dl tej, 5 dl olaj, 5 dkg vaj, só, őrölt fehér bors, 1 kg burgonya, másfél kg alma, 2 citrom leve, 3 evőkanál cukor.

*Elkészítés:* A pulykamellet kétujjnyi csíkokra vágjuk. A lisztet elkeverjük kávéskanányi sóval és késhegynyi fehér borssal. A húst beleforgatjuk. A tojásokat, késhegynyi sóval és 2 evőkanál tejjel felferjük. A diót fatáblán késsel durvára vagdaljuk: A húst előbb a tojásba, majd a dióba mártjuk. Forró olajban, takaréklángon lefedve, aranysárgára sütjük. A meghámozott, feldarabolt burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük és krumplinyomón áttörjük. Vajjal, tejjel, kevés sóval fakanállal jól kikeverjük. Az almát négyfelé vágjuk, meghámozzuk és citromos, cukros vízben 10 percig főzzük. Kihűtve adjuk a hús mellé.

### **Töltött pulykamell rizszel, uborkasalátával**

*Hozzávalók:* 1 db kb. másfél kilogrammos pulykamell, 2 csirkemáj, 10 dkg gomba, 1 csomó petrezselyem, 1 paradicsompaprika, 3 zsemle, 3 tojás, 10 dkg vaj, só, őrölt fehér bors, gyömbér, szurokfű, 30 dkg rizs,

3/4 kg salátauborka, evőkanálnyi olaj, 3 evőkanál ecet, evőkanálnyi cukor, őrölt fekete bors.

*Elkészítés:* A pulykamellet két nagy szeletre vágjuk, kiverjük és besózzuk. Az egyiket kivajazott tepsibe fektetjük, erre kerül a töltelék, a másikkal befedjük. Töltelék: a beáztatott zsemlekből a vizet kinyomjuk, összekeverjük az apróra vágott májjal, gombával, petrezselyemmel, a kis kockákra vágott paradicsompaprikával, a tojásokkal, 5 dkg olvasztott vajjal, kávéskanálnyi sóval és 1-1 késhegynyivel a fűszerekből. A masszát két szelet hús közé kenjük. Kevés vizet öntünk alá, a tepsit letakarjuk és sütőben kb. 1 és 1/2 órát sütjük. Közben 2-3 alkalommal meglocsoljuk a levével. A forró vízben megmosott rizst a maradék vajjal, késhegynyi sóval, annyi vízzel, hogy ellepje, felforraljuk. 30 percig letakarva állni hagyjuk. Tálalás előtt átforrósítjuk.

Az uborkát meghámozzuk, vékonyra gyaluljuk és az ecetből, olajból, cukorból, kávéskanálnyi sóból, késhegynyi fekete borsból készült öntettel összekeverjük. Egy órát hideg helyen letakarva állni hagyjuk.

### **Rizses kacsá vegyes savanyúsággal**

*Hozzávalók:* 1 kacsá aprólékja és combja, 1 hagyma, 1 paprika, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 kisebb zeller, 10 dkg gomba, 15 dkg kukoricaszem, 1 evőkanál olaj, 60 dkg rizs, só, őrölt rozmaring. A vegyes savanyúsághoz készen kapható uborka, paprika, apró dinnye, zöldparadicsom, 20 dkg reszelt sajt.

*Elkészítés:* Az apróra vágott hagymát és paprikát olajon megfuttatjuk, majd belerakjuk a darabokra vagdalt kacsáaprólékot és combokat, evőkanálnyi sőt, 5 dl vizet és 1 óra hosszat pároljuk. Utána hozzáadjuk a feldarabolt zöldségeket, a gombát, a kukoricát (ha konzerv, akkor csak a legvégén), késhegynyi rozmaringot, és együtt még 20 percig pároljuk. Végül beletesszük a forró vízben megmosott rizst. Felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje. Takarékon felforraljuk, és lefedve 30 percig állni hagyjuk. Közben egyszer átkeverjük. Fogyasztás előtt újra átforrósítjuk. A készen kapható savanyúságokat egy tálon szépen elrendezzük. Reszelt sajtot is kínálhatunk a rizses húshoz.

### **Libamell vadasan, zsemlegombóccal**

*Hozzávalók:* Egy kb. másfél kilogrammos libamell, 4 evőkanál olaj, 2 evőkanál olajos rántás, 2 dl tejfől, kis üveg áfonya- vagy ribizlidzsem, 6-8 szem kockacukor.

A pácléhez: 1 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 kisebb zeller, 1 paradicsom, 2 citromkarika (hámozva), 1 dl vörös-

bor, kávéskanálnyi mustár, 1 babérlevél, 4-5 kanál borecet, 1 evőkanál só, 1-1 késhegynyi őrölt fekete bors, tárkony, gyömbér, kakukkfű.

A gombóchoz: 3 zsemle, 3 tojás, 4 dkg vaj, 1 burgonya, 4 evőkanál búzadara, 4 evőkanál liszt, 1/2 csomó petrezselyem, késhegynyi őrölt fehér bors, gyömbér, sütőpor, kávéskanálnyi só, 3 evőkanál tej.

*Elkészítés:* 2 liter vízbe beletesszük a pácléhez szükséges zöldségeket (meghámozva és feldarabolva), a fűszereket és a többi hozzávalót. Az egészet jól felforraljuk és egy ép zománcú fazékba a libamellre öntjük. Hideg helyen letakarva 2 napig állni hagyjuk. Naponta megforgatjuk benne a húst. A harmadik napon főni tesszük. Takarékon másfél órát főzzük, majd kihűtjük. 2 evőkanál olajon aranyárgára piritjuk a kockacukrot. A léből kiemeljük a libamellet, egybe levesszük a csonttól, és éles késsel hat darabra vágjuk. A levet a zöldségekkel (a citromot és a babérlevelet vegyük ki belőle), a rántással és a tejföllel összeturmixoljuk. A húst a kockacukros lábosba rakjuk, ráöntjük a turmixolt zöldséget, és lassan átforraljuk.

Amíg a hús fő, elkészítjük a gombócot. A zsemlet centis kockákra vágjuk, tepsibe rakjuk, rádaraboljuk a vaját, és a sütőben aranyárgára piritjuk. Ha kihűlt, mély tálba tesszük, és összekeverjük a tojásokkal, a megfőzött és villával összetört burgonyával, a finomra vágott petrezselyemmel és a többi hozzávalóval. Egy órát állni hagyjuk, majd vizes késsel 5-6 cm átmérőjű gombócokat formálunk a masszából és sós vízben kifőzzük. (Kb. 15 perc alatt fő meg.) A hús és a gombóc mellé áfonya- vagy ribizlidzsemet kínálunk.

### **Pecsenyekacsa vegyes köritéssel**

*Hozzávalók:* 1 fiatal, kb. két- vagy két és fél kilogrammos kacsa, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl fehér bor, só, őrölt fehér bors, szurokfű.

A köritéshez: 20-20 dkg vegyes idényzöldség (sárgarépa, zöldborsó, karfiol, zöldbab, kelbimbó stb.), 1 kg újburgonya, 8-10 dkg vaj, 1 csomó petrezselyem.

*Elkészítés:* A megtisztított kacsát (fejét, lábát, belsejét is távolítjuk el) kívül-belül besózzuk, fehér borssal, szurokfűvel meghintjük. A szalonnát vékonyra szeleteljük és tepsiben egymás mellé lerakjuk. Belehelyezzük a kacsát, ráöntjük a bort és 2 dl vizet. Forró sütőbe tesszük, majd közepes hőfokon letakarva kb. másfél órát sütjük. Közben néhányszor meglocsoljuk a levével. A végén a fedőt levesszük, és aranyárgára piritjük.

Közben sós vízben egyenként megfőzzük a zöldségeket, a burgonyát. Egy nagy tűzálló tálba helyezük csoportosítva. Tálalás előtt meg-

szórjuk a finomra vágott petrezselyemmel, leöntjük olvasztott vajjal, és átforrósítjuk.

### **Egybesült fasírt vegyes húsból, tojással töltve, burgonyával, savanyúsággal**

*Hozzávalók:* 1 kacsamell, 1 csirkemell, 20 dkg sertéslapocka, 3 zsemle, 5 tojás, 1 közepes nagyságú hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csomó petrezselyem, só, őrölt fekete bors, kakukkfű, rozmaring, piros paprika, 5 dl olaj, 1 kg burgonya, kis üveg savanyú cékla.

*Elkészítés:* A két mellehúsát lefejtjük a csonttól, és a bőrével, valamint a sertéshússal együtt ledaráljuk. Mély tálban fakanállal jól összekeverjük a vízbe áztatott és jól kinyomott zsemlékkal, a kávéskanálnyi olajon megfuttatott reszelt hagymával, a szétnyomott fokhagymával, a 3 tojással, a finomra vágott petrezselyemmel, az evőkanál sóval és 1-1 késhegynivel a fűszerekből. Közben a 2 tojást keményre főzzük, és meghámozzuk. Vizes kézzel 1-1 hosszúkás cipót formálunk köré a húsból. Az olajat tepsibe öntjük, belehelyezzük a húscipókat és meglocsoljuk az aláöntött olajjal. Forró sütőbe toljuk, közepes hőfokon, lefedve kb. 50 percig sütjük. Közben kétszer meglocsoljuk az olajjal. A végén kitarakva aransárgára pirítjuk. Az olajat leszűrjük, és a meghámozott, ujjnyi csíkokra vágott leszárított burgonyát megsütjük benne. A felszeletelt hús köré halmozzuk, és céklával kínáljuk.

### **Francia sertésborda vegyes salátával**

*Hozzávalók:* 6 szeletelt sertéskaraj, másfél kg burgonya (legjobb a kiflikrumpli vagy a gülbaba), 1 csomó petrezselyem, 10 dkg vaj, 4 dl tejföl, 20 dkg reszelt sajt, 3 evőkanál liszt, 3 tojás, só, őrölt fehér bors, gyömbér, szerecsendió.

*Elkészítés:* A hússzeleteket kissé kiverjük. A lisztet összekeverjük késhegynyi sóval és fehér horssal. A szeleteket beleforgatjuk, majd olvasztott vajban mindkét oldalukon 2-3 percig sütjük. Ha kissé pirulni kezdenek, kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. A burgonyát sós vízben, héjában megfőzzük, meghámozzuk és karikákra vágjuk. Egy kivajazott tűzálló tálba lerakunk egy sor burgonyát, majd a húst és újra a burgonyát. A pecsenyélábosban elkeverjük a tejfölt, a tojások sárgáját, a reszelt sajtot, a finomra vágott petrezselymet, evőkanálnyi sót, 1-1 késhegynyi fűszerekből. Lazán hozzákeverjük a tojásfehérjék felvert habját, és a rakott tálra öntjük. Sütőben közepes hőmérsékleten aransárgára sütjük vigyázva, hogy az étel közepe ne legyen folyékony. Tet-szés szerinti savanyúsággal tálaljuk.

### **Gombás-tejfölös sertéskaraj burgonyafánkkal**

*Hozzávalók:* 6 szelet sertéskaraj, 30 dkg gomba, 1 hagyma, 1 csomó petrezselyem, 1 citrom leve, 5 dkg vaj, 3 dl tejföl, só, őrölt fehér bors, kakukkfű, evőkanálnyi liszt.

A burgonyafánkhoz: 1 kg burgonya, 3 tojás, 3 dkg vaj, 30 dkg liszt, só, 5 dl olaj a sütéshez.

*Elkészítés:* A karajszeleteket kissé kiverjük. 2 evőkanál lisztet összekeverünk kávéskanálnyi sóval, késhegynyi őrölt fehér bossal és kakukkfűvel. A húst megforgatjuk benne, majd 8 dkg olvasztott vajban mindkét oldalán 2-3 percig sütjük. Ha pirulni kezd, 3 dl vizet öntünk alá, és puhára pároljuk. A meghámozott, felszeletelt gombát és a reszelt hagymát a többi vajon megpároljuk, majd a húshoz adjuk. A tejfölt elkeverjük a maradék liszttel, a finomra vágott petrezselyemmel, majd ezt is a húsról öntjük. Hozzáadjuk a citromlevet, a fűszerekből 1-1 késhegynyi, kávéskanálnyi sót, s ha kell, még egy kevés vizet; mindezt együtt összeforraljuk.

A meghámozott burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük, krumplinyomón áttörjük, összekeverjük a tojásokkal, a liszttel, a vajjal, kávéskanálnyi sóval. Lisztezett deszkán, kétujjnyi széles rudakat formálunk belőle, 5-6 centiméteres darabokra vágjuk és felforrósított olajban – takarékon – aransárgára sütjük.

### **Sertés diója pikáns mártással, zöldséggörettel**

*Hozzávalók:* 1 kg sertésdiója, 1 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 citrom leve, 1 dl fehérbor, 1 evőkanál mustár, só, őrölt fehér bors, pirospaprika, rozmaring, szurokfű, tárkony, ürömfű, borsika, 5 evőkanál olaj. A körethez: 4-5-féle idényzöldségből 30-30 dkg (sárgarépa, zöldbab, zöldborsó, karfiol, kelbimbó, spárga stb.), 10 dkg vaj, 1 csomó petrezselyem.

*Elkészítés:* A besózott húst egy darabban tepsibe helyezük, leöntjük az olajjal, mellé tesszük a négyfelé vágott hagymát és a fokhagymagerezdeket. A fűszerekből 1-1 késhegynyivel megszórjuk. Hozzáadjuk a citromlét, a bort és 2 dl vizet. A tepsit letakarjuk, és a sütőben – közepes hőfokon – 80 percig sütjük. Közben a húst megforgatjuk és meglocsoljuk a levével. Ha kész, annyira kihűtjük, hogy szeletelhető legyen. Olyan vékonyra szeljük, mint a gépsonkát. A szeleteket visszatesszük a levébe, és fogyasztás előtt átforrósítjuk. A zöldségeket külön-külön sós vízben megfőzzük, majd egy tálon csoportokban elrendezzük. Olvasztott vajjal meglocsolva és finomra vágott petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

### **Rántott borjúcomb sajttal és sonkával töltve, rizszel és savanyúsággal**

*Hozzávalók:*  $\frac{3}{4}$  kg borjúcomb, 6 vékony szelet trappista vagy ementáli sajt, 6 vékony szelet sonka, 5-6 evőkanál zsemlemorzsa, 1 tojás, 2 evőkanál tej, 3-4 evőkanál liszt, só, őrölt fehér bors, 5-6 dl olaj a sütéshez, 30 dkg rizs, 4 dkg vaj, 10 szem mandula, kis üveg savanyúság (cékla, uborka vagy paprika).

*Elkészítés:* A húst 6 szeletre vágjuk, jól kiverjük, hogy szép nagy szeleteket kapjunk. A hússzelet felét sonka- és sajtszelettel befedjük, és a másik felét ráhajtjuk, úgy, hogy jól befedje. (Összefoghatjuk hústüvel vagy fogvájóval.) A lisztet kávéskanálnyi sóval és késhegynyi borssal összekeverjük, a töltött hússzeletet beleforgatjuk, majd megmártjuk a tejjel és kevés sóval felvert tojásba, végül a zsemlemorzsaába. Felforrósított olajban takarékon, lefedve, mindkét oldalán aranyárgára sütjük.

A forró vízben megmosott rizst a vajjal, késhegynyi sóval és annyi vízzel, hogy ellepje, takarékon felforraljuk. Lefedve 30 percig állni hagyjuk. Fogyasztás előtt belekeverjük a meghámozott, durvára vágott mandulát és átforrósítjuk. A húshoz a savanyúsággal együtt tálaljuk.

### **Rántott ponty burgonyapürével, majonézzel**

*Hozzávalók:* 6 szelet ponty, 5-6 evőkanál liszt, 2 tojás, 2 evőkanál tej, 8-10 evőkanál zsemlemorzsa, só, 5-6 dl olaj a sütéshez. A burgonyapüréhez: 1 kg burgonya, 5 dkg vaj, 1 dl tej, só. A majonézhez: 2 tojássárgája, 2 dl étolaj, 3 dl tejfől, kávéskanálnyi só, 2 evőkanál cukor, késhegynyi bors, kávéskanálnyi mustár, 1 nagy citrom leve.

*Elkészítés:* A halszeleteket besózzuk, majd a lisztbe, a tejjel felvert tojásba, végül a zsemlemorzsaába mártjuk, és felforrósított olajban, takarékon, lefedve aranyárgára sütjük.

A meghámozott burgonyát sós vízben megfőzzük, krumplinyomón átörjük, hozzáadjuk a tejet, a vajat, és kevés sóval, fakanállal jól kikeverjük. Fogyasztás előtt átforrósítjuk. Elkészítjük a majonézt (receptje a majonézes heringsalátánál található), és hűtőszekrényben legalább egy órát állni hagyjuk.

### **Gombás ponty kockatészta ágyon**

*Hozzávalók:* 6 szelet ponty, 30 dkg gomba, 1 csomó petrezselyem,  $\frac{1}{2}$  citrom, 2 dl tejfől, 2 dl tejszín, 10 dkg vaj, 3-4 evőkanál liszt, 50 dkg kockatészta, só, őrölt fehér bors, rozmaryn, 1 dl száraz fehérbor.

*Elkészítés:* A halszeleteket besózzuk. A lisztet összekeverjük 1-1 mokkaskanálnyi fehér borssal és rozmarynngal. Beleforgatjuk a ponty-

szeleteket, vajban kisütjük, majd félretesszük. A lábosban maradt vajon megpároljuk a meghámozott és vékonyra szeletelt gombát.

A tésztát sós vízben kifőzzük, lecsurgatjuk és tűzálló tálba rakjuk. Ráhelyezzük a halszeleteket, a gombát és a hámozott, felszeletelt citromkarikákat. Megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel. A vajas lábosban összekeverjük a tejfölt, a tejszínt, a bort, kávéskanálnyi sót, 1-1 késhegynyi a fűszerekből, és az ételre öntjük. Tálalás előtt sütőben átforrósítjuk.

### **Rácponty**

*Hozzávalók:* 6 szelet ponty, 1,2 kg burgonya, 1 hagyma, 2 zöldpaprika, 3 paradicsom, 15 dkg füstölt szalonna, 4 dl tejfől, 5 evőkanál olaj, 3-4 evőkanál liszt, só, őrölt pirospaprika, bors.

*Elkészítés:* A halszeleteket besózzuk. A lisztbe 1-1 makkáskanálnyi borsot, kakukkfűvet, kávéskanálnyi pirospaprikát keverünk, ebbe forgatjuk a pontyszeleteket. Olajban mindkét oldalukon 3-3 percig sütjük. A szalonnát kis kockákra vágjuk, zsíráját kisütjük, és a szalonnapörccöt kiszedjük. A zsírban halványsárgára pirítjuk a karikára vágott hagymát, majd a felszeletelt paprikát. A burgonyát sós vízben, héjában megfőzzük, meghámozzuk és karikára vágjuk. Egy tepsibe lerakjuk a burgonyaszeleteket, rá a kisütött halat. Erre terítjük a karikára vágott paradicsomot, a sült hagymát, paprikát, szalonnát. Sóval, borssal fűszerezük. A tejfölt összekeverjük evőkanálnyi pirospaprikával, a maradék lisztrel, és az ételre öntjük. Sütőben legalább 40-50 percig sütjük.

### **Olasz marhafelsál makarónival**

*Hozzávalók:* 6 szelet (kb. 80 dkg) gömbölyű felsál, 10 dkg vaj, 1 nagyobb hagyma, só, őrölt fekete bors, 2 marhahúsleves-kocka (Maggi), 4 dl tejfől, 60 dkg makaróni.

*Elkészítés:* A húst kiverjük, borssal megszórjuk, és a vajban, a ráreszelt hagymával együtt mindkét oldalán 3-3 percig sütjük. Felöntjük annyi vízzel, hogy jól ellepje. Beletesszük a leveskockát, takarékon 80 percig pároljuk. Ha kell, az elfőtt vizet közben pótoljuk. A makarónit sós vízben kifőzzük, lecsurgatjuk, egy lábosban összekeverjük a tejjel, kissé megsózzuk. A bő lére hagyott hússal tálaljuk.

### **Lecsós marhaszelet házi tarhonyával**

*Hozzávalók:* 6 szelet fehérpecsenye (kb. 80 dkg), 1 nagyobb hagyma, 3 paprika, 4 paradicsom, 6 evőkanál olaj, só, pirospaprika, 1 doboz pirítamin, 60 dkg házi tarhonya.

*Elkészítés:* A húst kiverjük, besózzuk. 5 evőkanál olajon 10 percig pároljuk a felszeletelt hagymát és paprikát. Belerakjuk a húst, és mindkét oldalán 3-3 percig sütjük. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, és takarékon 60 percig pároljuk. Hozzáadjuk a feldarabolt paradicsomot, a pritamint, az evőkanálnyi pirospaprikát, így még 20 percig együtt pároljuk.

A tarhonyát evőkanálnyi olajon aranysárgára pirítjuk. Fölöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, hozzáadunk kávéskanálnyi sót, és takarékon felforraljuk. Letakarva 30 percig állni hagyjuk. Tálalás előtt átforrósítjuk.

### **Töltött káposzta**

*Hozzávalók:*  $\frac{3}{4}$  kg sertéslapocka,  $\frac{1}{2}$  kg sertésoldalas, 10 dkg füstölt szalonna,  $\frac{1}{2}$  kg savanyú káposzta, 12 savanyított káposztalevél, 1 doboz pritamin, 1 kis doboz paradicsompüré (Aranyfácán), 20 dkg rizs, 2 dl tejföl, só, őrölt pirospaprika, bors, 2 marhahúsleves-kocka (Maggi), 2 evőkanál zsíros rántás, 1 tojás.

*Elkészítés:* A lapockát és a szalonnát ledaráljuk, és 2 kávéskanál sóval, mokkáskanálnyi borssal fűszerezzük. A forró vízben megmosott rizzsel, a tojással és 2 evőkanálnyi vízzel összekeverjük. A savanyú káposztaleveleket leforrázzuk. A töltelékét 12 részre osztjuk, és adagonként a levelekbe csavarjuk; végüket begyűrjük. Egy lábos aljára rakjuk a savanyúkáposzta felét, ráfektetjük a csíkokra vágott oldalast, erre helyezük a töltelékeket, majd beborítjuk a savanyú káposzta másik felével. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Beletesszük a leveskockát, és takarékon kb. 60 percig főzzük. A rántást elkeverjük a pritaminnal, a paradicsompürével, az evőkanálnyi pirospaprikával, a késhegynyi borsal, a káposzta levéllel és berántjuk vele az ételt, majd összeforraljuk. A tejfölt az asztalon kínáljuk hozzá.

---

## **CSEMEGÉK**

---

### **Gyümölcssaláta tejszínhabbal**

*Hozzávalók:* 2 alma, 2 körte, 2 őszibarack, különböző idénygyümölcsökből 1-1 db vagy 10-10 dkg cseresznye, meggy, eper, málna, ribizli, szilva, sárgadinnye, banán, narancs stb., esetleg befőtt, 2-3 dkg mazsola, 10 szem mandula, 1 citrom leve, 2 evőkanál méz, 1 likőröspohárnyi rum.

*Elkészítés:* A meghámozott gyümölcsöket feldaraboljuk, és mély tálba rakjuk. A befőttekkel együtt lazán összekeverjük. Rászórjuk a durvára vágott mandulát és a mazsolát. Rácsepegtetjük a citromlét, a rumot és a mézet. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük; jól behűtve, tejszínhabbal kínáljuk.

### **Aranka-puding vegyes gyümölccsel**

*Hozzávalók:* 1 alma, 1 körte, különböző idénygyümölcsökből 1-1 db, vagy 5-5 dkg meggy, eper, málna, barack, banán, narancs stb., 2-3 dkg mazsola, 10 szem mandula, 2 csomag Aranka vaníliás pudingpor, 6 dl tej, 2 evőkanál cukor.

*Elkészítés:* A gyümölcsöket meghámozzuk, apróra daraboljuk, és mély tálba halmozzuk. Rászórjuk a mazsolát. Turmixgépben vagy kézi habverővel összekeverjük a pudingport, a tejet és a cukrot, majd a gyümölcsökre öntjük. Megszórjuk durvára vágott mandulával, és letakarva legalább 1 órára a hűtőszekrénybe tesszük. Tejszínhabot is adhatunk hozzá, de anélkül is nagyon finom.

### **Vegyes kompót vagy befőtt tejszínhabbal**

*Hozzávalók:* 1 doboz kínai őszibarackkompót, 1 kis doboz ananász-kompót, néhány szem meggy- és cseresznyebefőtt, bármilyen egyéb gyümölcsbefőtt vagy -kompót, 1 citrom leve, 1 likőröspohár rum, 3 dl tejszín, 1 evőkanál porcukor, 10 szem dió, 4 evőkanál kristálycukor.

*Elkészítés:* A kompótokat (lé nélkül) vegyesen mély tálba halmozzuk. A félbetört dióbeleket megmártjuk a felolvasztott kristálycukorban, és a tetejére rakjuk. Az ananász és az őszibarack levét összekeverjük a rummal, és ráöntjük a gyümölcsre. A tálat letakarjuk, és hűtőszekrénybe tesszük legalább egy órára. A tejszínt a porcukorral kemény habbá verjük és a kompóthoz kínáljuk.

### **Madártej**

*Hozzávalók:* 12 dl tej, 6 tojás, 9 evőkanál porcukor, 4-5 centiméteres vaníliarúd-darab, 5 dkg mazsola, 10 szem mandula.

*Elkészítés:* A tejet a kettévágott vaníliarúddal fazékban felforraljuk, a tűzről le vesszük, és habverővel állandóan keverve hozzáadjuk a tojások sárgáját, valamint 6 evőkanál cukrot. Ismét forrásig hevítjük. Vigyázunk, hogy ne legyen csomós. (Ha mégis megcsomósodna, turmixoljuk át.) A tojások fehérjét 3 evőkanál cukorral nagyon kemény habbá verjük. Lobogó forró vízbe nagy galuskákat szaggatunk belőle. Mindkét

oldalán néhány másodpercig főzzük, majd szűrőre kiszedjük. Mély táliba öntjük a tejet, és a tetejére szedjük a galuskákat. Megszórjuk megmosott, megszáritott mazsolával és hosszúkásra vágott, hámozott mandulával. Hűtőszekrényben jól lehűtjük, utána tálaljuk.

### **Gesztenyepüré**

*Hozzávalók:* 60 dkg gesztenyemassza, 4 dl tejszín, 4 evőkanál porcukor, 1 evőkanál kakaó, 1 likőröspohár rum, néhány szem cukrozott gyümölcs vagy befőtt.

*Elkészítés:* A gesztenyemasszát jól átkeverjük a rummal, 2 evőkanál porcukorral, a kakaóval és 2-3 evőkanál tejszínnel. A többi tejszínből 2 evőkanál porcukorral kemény habot verünk. Tálalás előtt kis tálakba halmozunk előbb egy adag habot, krumplinyomóval ráadagoljuk a gesztenyemasszát, a tetejét tejszínhabbal meg néhány szem gyümölcscsel díszítjük. Ebből a mennyiségből 6 jókora adagot készíthetünk.

### **Almásrétes**

*Hozzávalók:* 2 csomag réteslap, 1 kg alma, 1 nagy citrom, 6 dkg darált dió, 5 dkg mazsola, 4 evőkanál cukor, késhegynyi őrölt fahéj, 1 dl olaj.

*Elkészítés:* A réteslapokat két megnedvesített konyharuhára terítjük. Kenőtollal mindegyik réteget megkenjük olajjal. A diót összekeverjük a cukorral, a fahéjjal, és egyenletesen megszórjuk vele a megkent lapokat. Ezután ráterítjük a meghámozott és ceruzavastagságú csíkokra vágott almát, ráreszeljük a citrom sárga héját és rácsepegtetjük a levét. Megszórjuk a mazsolával, a kendő segítségével feltekerjük. A két rétest olajozott tepsibe, egymás mellé helyezük, megkenjük olajjal kívülről is, majd forró sütőbe toljuk; közepes hőfokon aranysárgára sütjük. Ferdén szeletelve, porcukorral meghintve kínáljuk.

### **Kakaós szelet**

*Hozzávalók:* 30 dkg liszt, 2 tojás, 2 dl tej, 5 dkg vaj, 1 csomag sütőpor, 20 dkg cukor, 3 evőkanál kakaó, 5 dkg dió, 3 dkg mazsola, 2 evőkanál vaníliás porcukor.

*Elkészítés:* A felolvasztott vajjal kikenjük a tepsit. A maradék vajjal összekeverjük az egész tojásokkal, a cukorral és a kakaóval. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet és a tejet, végül a mazsolát és a durvára vágott diót. A tepsibe öntjük, forró sütőbe toljuk, és közepes hőfokon tűpróbáig sütjük. Kockára vágva, vaníliás porcukorral meghintve kínáljuk.

### **Almás-diós szelet**

*Hozzávalók:* 40 dkg alma, 25 dkg porcukor, 20 dkg liszt, 10 dkg darált dió, 1 csomag sütőpor, 2 tojás, 5 dkg vaj, késhegynyi őrölt fahéj, 3 evőkanál kakaó, 1 evőkanál rum, 2 evőkanál tej.

*Elkészítés:* A meghámozott almát lereszeljük, összekeverjük a liszttel, a porcukorral, a dióval, a sütőporral, a tojásokkal és a fahéjjal. Kivajazott tepsibe öntjük, forró sütőbe toljuk; közepes hőfokon túpróbaig sütjük. Ha kihűlt, bevonjuk a következő mázzal: a kakaót összekeverjük 3 evőkanál porcukorral, a tejjel és a rummal; folyton keverve felforrósítjuk, majd a vajjal is kikeverjük, és a süteményre öntjük. Miután a máz megdermedt, a tésztát hosszúkás szeletekre vágjuk.

### **Piskótarolád**

*Hozzávalók:* 6 tojás, 6 evőkanál porcukor, 5 evőkanál liszt, 1 citrom, csipetnyi só, 20 dkg baracklekvár, 1 dkg vaj.

*Elkészítés:* A tojások sárgáját habosra keverjük a cukorral, a citrom lereszelt sárga héjával, a levével, evőkanálnyi vízzel, 2 evőkanál liszttel. A tojások fehérjét csipetnyi sóval kemény habbá verjük. A habot és a masszát óvatosan összekeverjük, és beleforgatjuk a maradék lisztet. Egy gáztepsit alufóliával vagy zsírpapírral kibélelünk, vajjal megkenjük. A piskótamasszát szétsimítjuk rajta, forró sütőbe toljuk. Közepes hőfokon túpróbaig sütjük. Még melegen egy konyharuhára borítjuk, a papírt lehúzzuk róla és rolád formára tekerjük. Így hagyjuk kihűlni. Utána szétterítjük, megkenjük a lekvárral, majd újra összetekerjük.

### **Daramorzsa**

*Hozzávalók:* 5 dl tej, 30 dkg búzadara, 10 dkg vaj, 6-8 evőkanál cukor, 4 tojás, 1 citrom reszelt sárga héja, késhegynyi őrölt fahéj, csipetnyi só, 5 dkg mazsola, 10 szem mandula, kis üveg savanykás gyümölcslekvár.

*Elkészítés:* A tejet elkeverjük a búzadarával, és 30 percig állni hagyjuk. Hozzákeverjük a tojások sárgáját, a cukrot, a citromhéjat, a fahéjat, a mazsolát. A tojások fehérjét csipetnyi sóval kemény habbá verjük, és lazán a darás masszához keverjük. A vajat egy tepsiben felolvasztjuk és beleöntjük a masszát. Forró sütőbe toljuk, és közepes hőfokon sütjük. Közben kétszer kivesszük, sütőlapáttal megforgatjuk és összetördeljük. Ha már minden darabja aranyárgára sült, megszórjuk durvára vágott mandulával. Gyümölcslekvárral vagy porcukorral meghintve kínáljuk.

### **Rizsfelfújt borsodóval**

*Hozzávalók:* 1 l tej, 18 dkg rizs, 6 dkg vaj, 4 tojás, 6 evőkanál porcukor,

darabka vaníliarúd, 1 citrom, 5 dkg mazsola, 2 evőkanál zsemlemorzsa, csipetnyi só.

A sodóhoz: 3 dl száraz fehérbor, 3 tojás, 4 evőkanál cukor, 1 citrom, 1-1 darabka fahéj és vaníliarúd, 3 szegfűszeg.

*Elkészítés:* A forró vízben megmosott rizst és a vaníliarudat a tejben felfőzzük. Letakarjuk, 30 percig állni hagyjuk. Összekeverjük 5 dkg vajjal, a cukorral, a citrom lereszelt sárga héjával, levélével, a tojások sárgájával, a megmosott mazsolával. A tojások fehérjét csipetnyi sóval kemény habbá verjük, és lazán a masszába forgatjuk. A maradék vajjal kikenünk egy tepsit vagy tűzálló tálat, megszórjuk a zsemlemorzsával, és beleöntjük a rizses masszát. Forró sütőbe toljuk, majd közepes hőfokon kb. 60 percig sütjük. Ha a teteje aranysárga és a közepe sem ragacsos, akkor kész.

Elkészítjük a sodót: egy fazékba beleütjük a tojásokat, Habverővel állandóan keverve hozzáadjuk a bort, a cukrot, a citrom levét, a lereszelt sárga héját és a fűszereket. További állandó keverés mellett felforraljuk. Felnőtteknek sodóval, gyerekeknek gyümölcsizzel kínáljuk a nagy kockára vágott rizsfelfújtat.

### **Darafelfújt karamellöntettel**

*Hozzávalók:* 1 l tej, 18 dkg búzadara, 6 dkg vaj, 4 tojás, 6 evőkanál porcukor, darabka vaníliarúd, 1 citrom, 5 dkg mazsola, 2 evőkanál zsemlemorzsa, csipetnyi só.

A karamellöntethez: 1 csomag Aranka vaníliás pudingpor, 4 dl tej, evőkanálnyi rum, 5 evőkanál kristálycukor.

*Elkészítés:* A vaníliát a tejbe tesszük, és megfőzzük benne a búzadarát. Ha már langyosra hűlt, összekeverjük 5 dkg vajjal, a cukorral, a megmosott mazsolával, a citrom levélével és lereszelt sárga héjával. A tojásfehérjéket csipetnyi sóval kemény habbá verjük, és lazán a masszába forgatjuk. A maradék vajjal kikenünk egy tepsit vagy tűzálló tálat, megszórjuk zsemlemorzsával, és beleöntjük a masszát. Forró sütőbe toljuk; közepes hőmérsékleten addig sütjük, amíg a teteje aranysárga lesz és a közepe sem ragacsos. A karamellöntethez a kristálycukrot egy edényben, takaréklángon felolvasztjuk, állandó keverés mellett aranybarnára pirítjuk, majd 1 dl tejjel felforraljuk. Hozzáöntjük a többi tejet és a rumot. Turmixgépben vagy kézi habverővel összekeverjük a pudingporral. A nagy kockákra vágott darafelfújtat a karamellöntettel vagy bármilyen gyümölcsizzel is kínálhatjuk.

### **Arab ingben**

*Hozzávalók:* 6 tojás, 10 dkg vaj, 10 dkg kristálycukor, 10 dkg hámozott őrölt mandula, 5 szelet főzőcsokoládé (vagy 35 dkg étcsokoládé), 3 dl tejszín, borsodó (készítését lásd a rizsfelfújtnál), 1 dkg vaj, 2 evőkanál kristálycukor.

*Elkészítés:* A tojások sárgáját a vajjal és cukorral jól kikeverjük. Hozzáadjuk a mandulát, a felolvasztott csokoládét, valamint a kemény habbá vert tojásfehérjét. Egy kuglófformát kivajazunk, kristálycukorral megszórjuk, beleöntjük a keveréket. Egy lábosba annyi hideg vízbe állítjuk, hogy a forma feléig érjen. Takarékon a forrástól számítva 80 percig főzzük. Tortaszerűen szeletelve, tejszínhabbal és borsodóval kínáljuk.

### **Palacsintafelfújt**

*Hozzávalók:* 20 dkg liszt, 2 tojás, 4 tojásfehérje, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, 2 evőkanál cukor, késhegynyi só, 10 dkg darált dió, 5 dkg mazsola, 30 dkg barackíz, ½ dl olaj, evőkanálnyi citromlé.

*Elkészítés:* A liszttel a 2 tojással, tejjel, szódavízzel, sóval, kávéskanálnyi cukorral palacsintatésztát keverünk. Egy órán át állni hagyjuk, majd megsütjük a palacsintákat. Ajánlatos a palacsintasütőt minden darab előtt kenőtollal, olajjal megkenni. Ha kihültek, kettésével összetekerjük, és metéltre vágjuk. Egy kisebb tepsibe rétegezzük a palacsintametélt felét, a dióval összekevert cukrot, a mazsolát, a barackíz felét, majd a metélt másik felét. A tojások fehérjét a citromlével kemény habbá verjük, hozzákeverjük a barackíz másik felét, és rásimítjuk a tésztára. Forró sütőbe toljuk; takarékos hőfokon aranybarnára sütjük. Nagy koktélokra vágva tálaljuk.

### **Aranygaluska**

*Hozzávalók:* 50 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 2 tojássárgája, 15 dkg vaj, 13 dkg porcukor, 3-4 dl tej, csipetnyi só, 5 dkg mazsola.

*Elkészítés:* A lisztet 4 dkg olvasztott vajjal, 3 dkg cukorral, a tojássárgákkal, csipetnyi sóval, 1 dl langyos tejben felfuttatott élesztővel és még annyi langyos tejjel, hogy közepes keménységű, keverhető tésztát kapjunk, hólyagosra keverjük. Letakarva, meleg helyen kb. 1 órát kelesztjük. Egy kuglófsütőt vagy tűzálló tálat kivajazunk, megszórjuk cukros dióval. A vajat felolvasztjuk és melegen tartjuk. A duplájára kelt tésztát lisztezett deszkára borítjuk, lisztes kézzel kb. 2 cm vastagságúra szétnyomkodjuk. Három cm átmérőjű pogácsákat szaggatunk belőle és a kuglófsütőbe sorba rakjuk. Olvasztott vajjal megkenjük, megszórjuk cukros dióval, mazsolával, majd újra tészta következik. (A leeső darabo-

kat is felhasználjuk.) Addig rétegezzük, míg az edény félig megtelik. Meleg helyen újra kelesztjük (40-50 perc). Hideg sütőbe tesszük, és közepes hőfokon aranybarnára sütjük.

Gyümölcsizzel vagy borsodóval tálaljuk.

### **Stíriai metélt**

*Hozzávalók:* 50 dkg tehéntúró, 20 dkg liszt, 5 tojás, 6 dkg vaj, 10 dkg vaníliás cukor, 1 citrom lereszelt sárga héja, 2 dl tejfől, késhegynyi só, 2 evőkanál zsemlemorzsa.

*Elkészítés:* Az áttört tehéntúrót összedolgozzuk a liszttel, a sóval, 2 egész tojással, kávéskanálnyi tejjel. A masszát fatáblára simítjuk, és forrásban levő sós vízbe, kézzel ujjnyi vastag, 4-5 cm hosszú galuskákat szaggatunk. Amelyik megfőtt (feljön a víz színére), szűrőkanállal kiszedjük és szűrőbe rakjuk. Egy tűzálló tálba kivajazunk, megszórjuk a zsemlemorzzával. A maradék vajat felolvasztjuk, összekeverjük a tejjel, a 3 tojás sárgájával, a citromhéjjal, 3 evőkanál vaníliás cukorral, a mazsolával s végül a 3 tojás keményre vert habjával. A galuskákat a kivajazott tálba rakjuk. Ráöntjük a tojásos masszát, és forró sütőbe toljuk, majd takarékos hőfokon, hogy a közepe is átsüljön, aranysárgára sütjük. Kockára vágva, vaníliás cukorral meghintve kínáljuk.

### **Mandulás linzer lekvárral**

*Hozzávalók:* 35 dkg liszt, 25 dkg vaj, 10 dkg cukor, 10 dkg hámozott, őrölt mandula, 1 kis csomag sütőpor, 1 dl tej, késhegynyi őrölt fahéj, 1 tojás, 25 dkg savanykás lekvár.

*Elkészítés:* A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd összedolgozzuk a vajjal, a cukorral, a mandulával, a tejjel és a fahéjjal; egy órát hideg helyen állni hagyjuk. A tészta  $\frac{2}{3}$  részét közepes nagyságú tepsibe nyomkodjuk, és rákenjük a gyümölcsíz. A megmaradt tésztából lisztezett deszkán kb. 2 cm széles csíkokat készítünk, és berácsoljuk vele a lekváros tésztát. Felvert tojással megkenjük, és forró sütőbe tolva takarékosan kb. 35-40 percig aranysárgára sütjük. Hosszúcsús szeletekre vágva kínáljuk.

### **Éva-torta**

*Hozzávalók:* 8 tojás, 8 evőkanál kristálycukor, 8 evőkanál liszt, 1 citrom lereszelt sárga héja, 1 evőkanál kakaó, 2 dkg vaj. A töltelékhez: 1 Rama margarin, 10 dkg vaj, 10 dkg étcsokoládé, 2 evőkanál porcukor, 10 dkg eperíz,  $\frac{1}{2}$  dl rum, 3 dkg hámozott, darált mandula.

*Elkészítés:* A tojások sárgáját jól kikeverjük a kristálycukorral, a citromhéjjal, a kakaóval és 2 evőkanál liszttel. Óvatosan hozzákeverjük a tojások kemény habbá vert fehérjéjét, majd a többi lisztet. Zsírpapírral vagy alufóliával bélelt, vajjal kikent gáztepsiben, két részre osztva a masszát, egymás után megsütjük. A két lapból 6 hosszúkás tortalapot vágunk. Kétféle töltelékét készítünk. A vaj és a margarin felét habosra keverjük a felolvasztott csokoládéval és a 2 kanál cukorral. A zsiradékok másik felét ugyancsak habosra keverjük a rummal és az eperizzel. A hat lapot felváltva megkenjük a kétféle krémmel, és egymásra rakjuk. Úgy osszuk el, hogy a tetejére és az oldalára a csokoládékréből maradjon. A tetejét megszórjuk a darált mandulával. Fogyasztásig hideg helyre tesszük.

### **Csörögefánk**

*Hozzávalók:* 40 dkg liszt, 6 tojássárgája, 2 evőkanál porcukor, evőkanálnyi rum, 1 evőkanál tejfől, csipetnyi só, 5 dkg vaníliás cukor, 6 dl olaj a sütéshez, barack- és ribizlilekvár a tálaláshoz.

*Elkészítés:* Összedolgozzuk (ha lehet, géppel) a lisztet, tojássárgákat, cukrot, tejfölt, rumot, sót. Egy órát állni hagyjuk, a tésztát letakarva. Nem lisztezett táblán kb. 3 milliméter vastagra nyújtjuk, rádlival kétujjnyi széles, 8-10 cm hosszú csíkokra vágjuk. Minden csík közepén 4 centiméteres vágást csinálunk, és azon áthúzzuk az egyik végét. Amikor mindet felvágtuk, felforrósítjuk az olajat, és egyszerre 5-6 darabot beletéve mindkét oldalán aransárgára sütjük. Az olajból először itatós papírra szedjük, majd a tálon vaníliás cukorral megszórjuk. Kétféle lekvárral kínáljuk.

### **Angol diós szelet**

*Hozzávalók:* A tésztához: 25 dkg liszt, 12 dkg vaj, 8 dkg porcukor, 4 tojássárgája, 1 citrom lereszelt sárga héja, kávéskanálnyi sütőpor. A tetejére: 20 dkg ribizlidzsem, 4 tojásfehérje, 15 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 1 citrom leve.

*Elkészítés:* A lisztet, a vajat, a cukrot, a tojássárgákat, a citromhéjat és a sütőport összegyűrjük. Tepsibe nyomkodjuk, és rákenjük a dzsemet. A tojások fehérjét a citromlével kemény habbá verjük, hozzákeverjük a diót és a cukrot, majd beborítjuk vele a tésztát. Forró sütőbe toljuk, és takarékos hőmérsékleten aransárgára sütjük. Ha kihűlt, hosszúkás szeletekre vágjuk.

---

## NÉHÁNY JÓ TANÁCS

---

Ezekből a receptekből többféle ünnepi menüt állíthatunk össze. Figyeljünk arra, hogy egymáshoz nem illő, hasonló ízhatású ételeket ne főzzünk ugyanarra az alkalomra. Például ha rizses kacsát választunk főételnek, ne rizsfelfújt legyen a befejező fogás. Nem illik össze a zellerpüréleves a vadashússal, a tésztajellegű (tarhonya, galuska) köret a palacsintafelfújttal, a burgonyaleves a burgonyakörettel, a gombaleves a gombás húséttel vagy a gyümölcsleves gyümölcsös csemegével.

Egy ünnepi menü megtervezése nagyon kellemes, izgalmas feladat, de elkészítése már igen sok munkát, fáradságot kíván. Időt és fáradságot takaríthatunk meg, ha előre elkészítjük, amit lehet. Én például három-négy havonta úgynevezett sós délutánt tartok. Ilyenkor az itt közölt ötféle sós süteményhez elkészítek egy-egy adag tésztát. Minden adagot öt egyenlő részre osztok, és fóliába csomagolva mindegyikből nejlonzacskóba teszek egyet-egyét. Az ötször öt adag tésztát a mélyhűtőbe rakom. Vendégváráskor előveszek egy zacskót, és miután felengedett, a recept szerint elkészítem. Egy nagy sütőlapon együtt sütöm valamennyit. Ezzel a módszerrel 30-40 perc alatt ötféle sós süteményt tudok készíteni egy alkalomra.

Végezetül álljon itt néhány példa egy-egy ünnepi menü kívánatos összeállítására, a kellemes ízhatásokra:

*Tavaszi eljegyzési családi ebéd*

Juhtúrós csíkok, az aperitif mellé

Zöldborsóleves galuskával

Töltött csirkecomb burgonya- és rizskörettel, salátával

Éva-torta

*Húsvéti ebéd*

Sonkás salátátál

Magyaros burgonyaleves  
Gombás csirkemáj házi tarhonyával  
Angol diós szelet

*Nyári születésnap ebéd*

Rákkoktél  
Hideg gyümölcsleves  
Pecsenyekacsa vegyes körítéssel  
Madártej

*Őszi esküvői lakoma*

Mandulás szelet az aperitifhez  
Csirkeocsonya  
Gombás ponty kockatészta ágyon  
Aranygaluska

*Téli jubileumi ünnepi ebéd*

Majonézes heringsaláta  
Zellerpüréleves pirított zsemlekockával  
Rizses kacsa vegyes savanyúval  
Gesztenyepüré

*Karácsonyi vacsora*

Tepertős pogácsa az aperitifhez  
Grízgaluskaleves  
Tűzdelt pulykamell burgonyával, aszaltszilva-kompóttal  
Almás-diós szelet

*Újévi menü*

Sajtós lapkák az aperitifhez  
Gombaleves májgombóccal  
Egybesült fasírt vegyes húsból, tojással töltve, burgonyával, savanyúval  
Gyümölcssaláta tejszínhabbal

Természetesen, ahol hagyomány újévkor a bableves vagy korhelyleves, húsvétkor a főtt sonka vagy rántott csirke, karácsonykor a töltött káposzta vagy a bejgli, úgy ahhoz társítsunk az itt közölt ételekből. Lépjük meg néha valami újdonsággal a családot, a vendégeket! Megéri.

---

## REJTVÉNY

---

Kedves Olvasóink. Az ünnepi menüket ajánló szakácsfüzet végén rendhagyó rejtvényfejtésre invitáljuk Önöket. Egy kiadós ünnepi lakoma után az evés-ivás, no meg a mosogatás fáradalmait érdemes kis fejtörő játékunkkal kipihenni. Annál is inkább, mert aki a megfejtést levelezőlapra beküldi szerkesztőségünk címére, sorsoláson vesz részt. Öt szerencsés nyertes ünnepi terítékhez illő ajándékokat kap az Amfora Vállalat jóvoltából.

A rejtvény három neves történelmi személyiség – nem szakács – által kitalált húsétel receptjét tartalmazza. Könnyítésül a névadók rövid életútját ismertetjük. Beküldendő a három híres húsétel neve.

Ne feledjék a levelezőlapra ráírni az „Ünnepi menük” jeligét és felgasztni a kivágott Amfora emblémát. Címünk: Nők Magazinja szerkesztősége. Budapest, Pf. 127, 1366.

Beküldési határidő: 1990. július 30.

A nyertesek névsorát a Nők Magazinja 1990/9. (szeptemberi) számában közöljük.

### **1. .... szelet.**

Irodalmárok és történészek jól ismerik a francia államférfi és író nevét, aki 1768-ban született St. Malóban.

Pályáját katonatisztként kezdte, de a nagy francia forradalom elől Észak-Amerikába emigrált. Részt vett az ottani harcokban, megsebesült, majd felgyógyulva Londonba utazott, ahonnan élesszavú pamfletekkel bírálta a francia forradalmat. Napóleon hazahívta és Rómába küldte követnek. A két nagy egyéniség azonban nem sokáig tűrte egymást. Egy év után a római követ elbocsátását kérte, majd afrikai útra indult. Érintette Görögországot, Jeruzsálemet és visszafelé Spanyolországot.

Napóleon bukása ismét Franciaországban találja, de szabadelvű beszédeivel és írásaival sikerül XVIII. Lajos haragját is magára zúdítania.

Hazájának külügyminisztereként szolgál 1822–1824 között, majd visszavonul, hogy megírja emlékiratait. A sokoldalú arisztokratát korábban Madame Recamier-hez fűződő bensőséges barátsága is híressé tette. A róla elnevezett dupla bélszínszelet is őrzi nevét, amit – a hírek szerint – nem is ő talált fel, hanem a főszakácsa. Ez azonban az ínyencek körében mit sem von le értékéből.

*Hozzávalók:* Egy kb. 40 dekagrammos bélszínszelet, só, bors, 2 evőkanál olaj, 2 dkg vaj, evőkanálnyi finomra vágott petrezselyemzöldje.

*Elkészítés:* A megmosott, szárazra törölt húst kenjük be olajjal, pihentessük 10-15 percig. Serpenyőben megforrósított vajban, nagy lángon süssük meg mindkét oldalát 5-8 perc alatt. Sózzuk, borsózzuk, vágjuk fel harántirányban hosszú csíkokra és hintsük meg friss zöldpetrezselyemmel.

## **2. Marhatokány . . . . . módra**

Már a XVI. században Oroszország leggazdagabb családjai közé tartoztak, ám a XVIII. században érték el hatalmuk csúcspontját. Az Urál hegységbeli vasmű, a Kaszpi-tengerből kitermelt só, Szibéria mesebelien gazdag aranybányáiból való részesedés teremtették meg óriási vagyonuk alapját. Nagy Péter cár, hogy uralmát megszilárdítsa, a bojároknak (köztük a szóban forgó családnak is) számos privilégiumát megvonta. A mesés gazdagság csökkent. Egy késői utód mégis híressé vált. Nem diplomáciai tevékenysége miatt – 1816-tól 1821-ig Oroszország római követe volt – hanem hobbiszakácsként. Számos ételt talált föl, egyértelműen világhírűvé azonban csak híres marhahúsreceptje révén vált, amely ma is őrzi a nevét.

*Hozzávalók:* Egy 50 dekagrammos marhahússzelet (lehetőleg bélszín), 6 dkg vaj, 3 dkg liszt, 2,5 dl húsleves, 1 dl tejföl, 2 paradicsom, 1 nagy fej hagyma, 15 dkg gomba, 2 kis ecetes uborka, citromlé, mustár, só, cukor, bors.

*Elkészítés:* Pirítsuk meg a vajban az apró kockákra vágott vagy megszeletelt hagymát, hintsük meg a liszttel, öntsük fel a húslevessel és forraljuk 15 percig. A sűrű mártást ízesítsük sóval, borssal, cukorral, citromlével, mustárral. Keverjük hozzá a tejfölt, a vékony szeletekre vágott gombát, a kis kockákra vágott uborkát, és takarékon lefedve főzzük tovább. Vágjuk tokányra a húst, süssük át hirtelen erős tűzön, zsiradékban megforgatva, de csak annyira, hogy a belseje rózsaszín maradjon. Keverjük a húst és a zsiradékot a mártáshoz, de együtt már ne forraljuk. Befelezésként adjuk hozzá a darabokra vágott paradicsomot is. Rizzsel, tésztafélével vagy sült burgonyával tálaljuk.

### 3. .... szelet

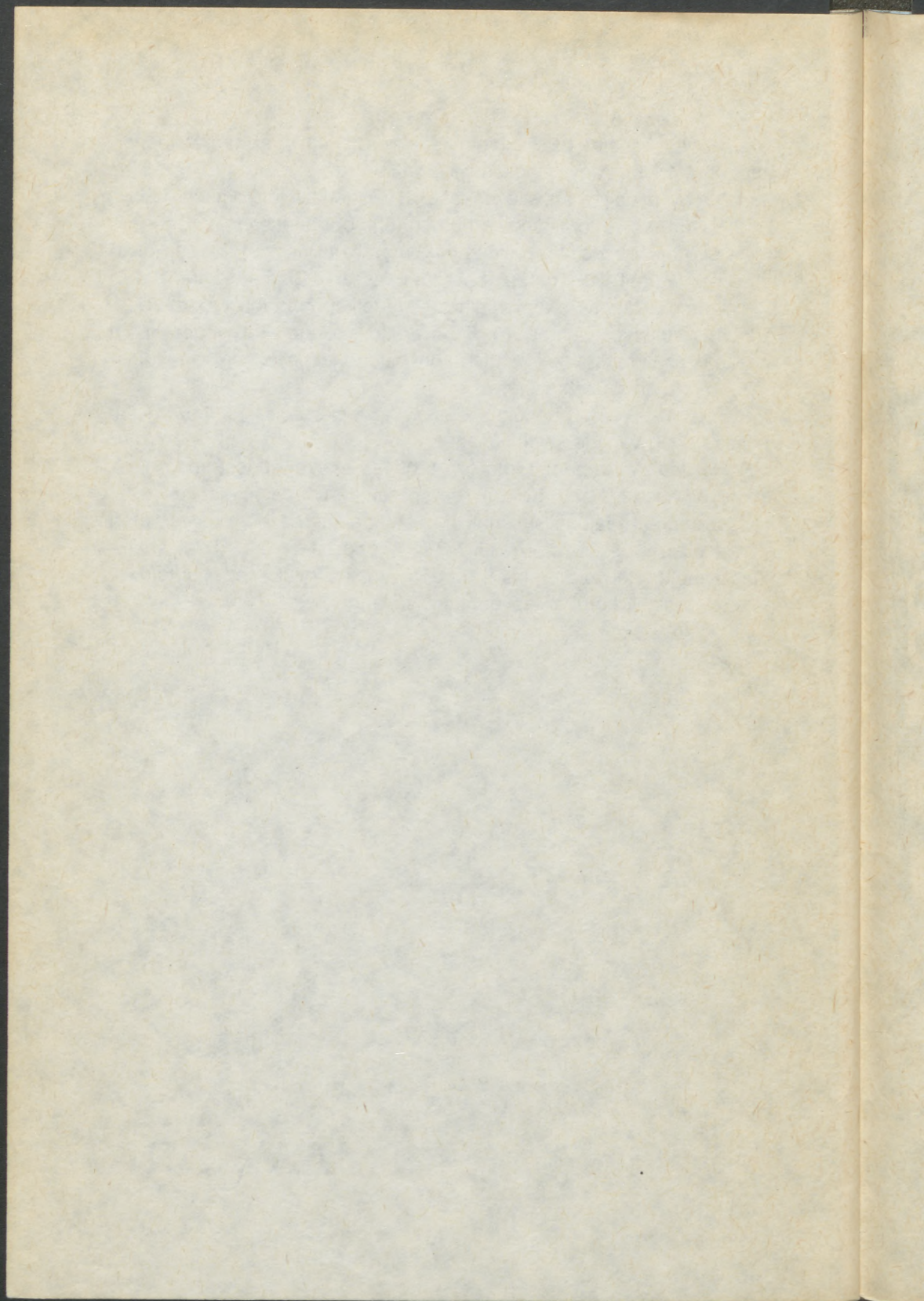
Titkos tanácsos, éles eszű diplomata, a porosz udvar szürke eminenciása (1837–1909). A nyilvánosság előtt ritkán szerepelt, ahhoz azonban értett, hogy a háttérben szövögesse a nemzetközi diplomácia hálóját. 1878-tól 1906-ig Otto Bismarck herceg legfőbb tanácsadója volt. Amikor a birodalmi kancellár uralmát II. Vilmos császár megdöntötte, neki lett egyik legfőbb támogatója, habár a császár – Bismarckkal ellentétben! – nem osztozott a diplomata szenvedélyében, a főzőcskézésben. A különc tanácsos nemcsak hogy szerette a jó ételeket, egyre-másra kreálta is az új recepteket. A világ konyhafőnökei, ínyencei ma is jól ismerik a róla elnevezett szeletet.

*Hozzávalók:* 4 szelet borjúhús, 4 tojás, liszt, olaj, só, bors, 4 szardella-gyűrű, 1 üveg vegyes savanyúság.

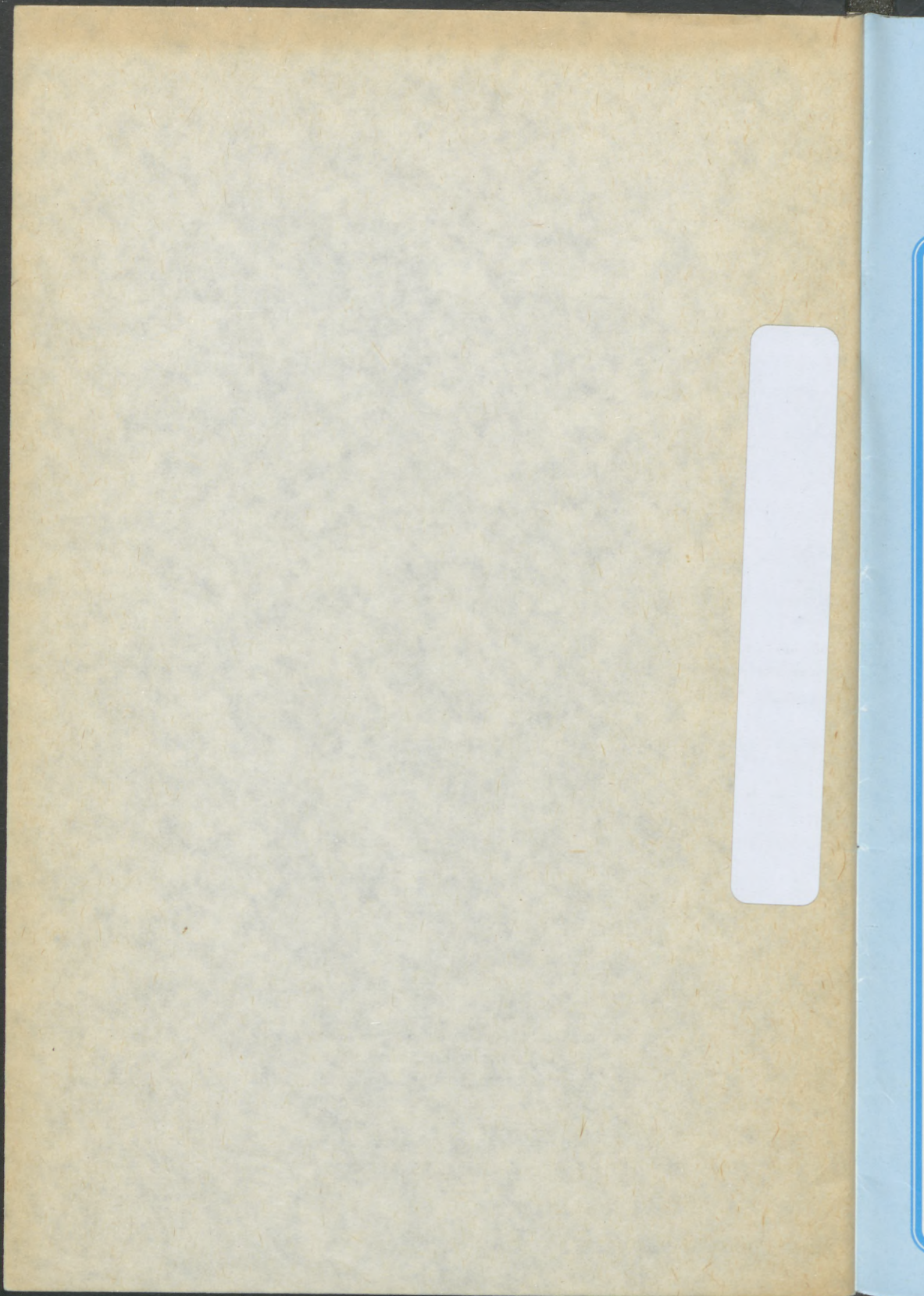
*Elkészítés:* A lisztben megforgatott hússzeleteket süssük meg hirtelen kevés forró olajban. Sózzuk, borsózzuk, tegyük előmelegített tála. A visszamaradt olajban süssünk négy tükörtojást, ezeket helyezzük a hússzeletekre, és tegyünk rájuk egy-egy szardellagyűrűt. Tálalásnál a hússzeletet helyezzük pirított burgonyára, locsoljuk meg a sütőlével, és a tálalást rakjuk körül a vegyes savanyúsággal.



**AMFORA**



A kiadásért felel a Kossuth Könyvkiadó igazgatója  
Szikra Lapnyomda, Budapest (90-0345)  
Felelős vezető: dr. Csöndes Zoltán vezérigazgató  
Szerkesztette Koronczai Magdolna  
A borító Gyuska Györgyi munkája  
Műszaki szerkesztő Székiffy Gyula  
Terjedelme 2,8 (A/5) iv





**JÓL JÁR,  
HA A FŐVÁROSI GÁZMŰVEK  
NYÍLTÁRUSÍTÁSÚ ÜZLETÉBEN  
VÁSÁROL**

A GÁZBEVEZETÉS MINDEN KELLÉKE:

CSÖVEK  
SZERELVÉNYEK  
FÜSTCSÖVEK  
ALKATRÉSZEK  
KÉSZÜLÉKEK  
STB.

EGY HELYEN

**IX., KOPPÁNY U. 6-8.**

TELEFON: 114-0273, 113-5415

NÁLUNK TALÁLJA  
A GÁZKÉSZÜLÉKEK LEGNAGYOBB VÁLASZTÉKÁT  
A LEGKEDVEZŐBB ÁRON.  
FELTÉTLEN KERESSE MEG ÜZLETÜNKET!  
ÉRDEMES!

NYITVA TARTÁS:  
HÉTFŐTŐL PÉNTEKIG 8-14.30-IG.

1549-2  
34,- Ft

# A TEJ GURUL...



... ugyanis már kaphatók olyan soproni szőnyegpadlók, amelyek **Scotchgard®** szőnyegvédő bevonattal készülnek. A gyári védőbevonat megnehezíti a kiömlő folyadékok beszívódását. Így a foltok eltávolítása könnyebb. Ezeket a szőnyegpadlókat ritkábban kell tisztítani és még a legkényesebb színű szőnyegek is tovább megőrzik eredeti szépségüket. Egy piros bástya a szőnyeg hátoldalán: a védelem jele.

  
**Scotchgard®**  
szőnyegvédő bevonat

... és szép marad, ami szép volt.

