

A téli ünnepek ízei

Szárnyasaprólék leves

Hozzávalók: 50 dkg szárnyasaprólék, 50 dkg borjúcsont, 30 dkg vegyes zöldség, 10 dkg zeller, 4 dkg vöröshagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 4 dkg só, törött bors, 10 dkg zsír, 12 dkg liszt, 15 dkg zöldborsó, 6 dkg gomba, 2,5 dl tejföl, 0,5 dl tárkonyecet és levél

Galuskához: 18 dkg liszt, 2 dkg só, 3 db tojás, 10 dkg vaj

A megtisztított, megfelelő darabokra vágott aprólékok csontlében tesszük fel főni. A kis kockákra vágott zöldséget zsíron kissé lepirítjuk, meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel (felét tegyük félre!), majd kevés csontlével fedő alatt félig puhára pároljuk, és hozzáadjuk az aprólékhoz. Sóval, borssal ízesítjük, beletesszük az egész hagymát (ezt majd tálalás előtt eltávolítjuk!). Mielőtt a zöldség teljesen megpuhulna, világos, petrezselyemes rántással berántjuk a levest. A külön megfőtt zöldborsót, és a kevés zsíron megpirított gombaszeleteket is a levesbe tesszük, apróra vágott tárkonylevéllel és tejjel ízesítjük, ízlés szerint kevés tárkonyecetet is téve hozzá.

Betétként vajasaluskát főzünk a levesbe. A vajat a tojással jól kikeverjük, megsózzuk és annyi lisztet adunk hozzá, hogy könnyű tésztát kapjunk. Mielőtt a levesbe szaggatnánk, egyet-kettőt kipróbálunk: ha szétfő, kevés lisztet; ha kemény, vizet vagy vajat adunk hozzá. A galuskákat kanállal szaggatjuk a forrásban levő levesbe.

Káposztás halikraleves

Hozzávalók: 60 dkg halikra, 20 dl savanyúkáposztalé, 10 dkg zsír, 12 dkg liszt, 5 dkg vöröshagyma, 2 dkg paprika, 0,5 dkg bors, 4 dkg vaj, 3 db tojássárgája, 3 dl tejföl

Betéthez: 3 db zsemle, 3 dkg zsír

A savanyúkáposzta levét szükség esetén annyi vízzel hígítjuk, hogy ne legyen túl sós. Ebben megfőzzük a halikrát. Világosbarna rántást készítünk, beletesszük a finomra vágott hagymát, s ha ez utóbbi a rántásban sárgulni kezd, ráhintjük a paprikát, jól elkeverjük, kevés hideg vízzel felöntjük, és berántjuk ezzel a káposztalevet. Megborsozzuk, és még mintegy 10 percig főzzük. Ezután az ikrát egy levestálba emeljük ki, s ha némileg kihűlt, a vajjal, tojássárgával és tejjel elvegyítjük, majd keverés közben rámerjük a forró levest.

Apró kockákra vágott zsemlekockát adunk mellé, melyet zsírral megkent tepsiben szétterítve közepmeleg sütőben aranyárgára pirítottunk.

Korhelyleves

Hozzávalók: 30 dkg nyers, füstölt tarja, 100 dkg savanyú káposzta, 5 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 1 dkg piros paprika, 2

dkg zsír, 15 dkg gomba, 1 dkg bors, 8 dkg zsír, 12 dkg liszt, 5 dkg vöröshagyma, 20 dkg füstölt kolbász, 10 dkg árpagyöngy, 3 dl tejföl

A kockára vágott, nyers füstölt tarját feltesszük főni. Közben a hagymát zsíron aranyárgára pirítjuk, elkeverjük benne a paprikát, majd ebbe beleforgatjuk a savanyú káposztát, melyet előzőleg annyira kell csak kimosni, hogy a leves végül is ne legyen túl sós. Ha a hús félig megpuhult, levéllel együtt a káposztára töltjük és együtt főzzük készre. Vegyük itt figyelembe, hogy a hús megpuhulása sokkal több időt igényel, és nem kívánatos, hogy a káposzta nagyon szétfőjön.

Közben a gombát kevés zsíron megpirítjuk, és a borssal együtt hozzáadjuk a leveshez. Ezután világosbarna rántást készítünk, kevés hagymát téve bele. Ha a hús és káposzta kellően megpuhult, a levest berántjuk, hozzáadjuk a vékonyra szeletelt füstölt kolbászt, belefőzzük az árpagyöngyöt (gerslit), és tejjel ízesítjük.

Paprikás amúrtekercs

Hozzávalók: 2,5 kg amúr (bruttó), 3 dkg só, 10 dkg vöröshagyma, 1 dkg fokhagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 db cseresznyepaprika, 5 dkg zsír, 5 dkg vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dkg paprika, 2 db tojás, 2 dkg só, 5 dkg vaj, 30 dkg gomba, 0,2 dkg törött bors, 12 dkg liszt, 2 dl tejszín, 10 dkg lecsó, 30 dkg sósburgonya

A halat kifilézzük, a színhúst megsózzuk és félretesszük. A halfejből és csontokból a vörös- és fokhagymával, petrezselyemmel és cseresznyepaprikával hallevet készítünk, ha jól kifőtt, leszűrjük.

A filék végeit és oldalát levágniuk, megdaráljuk. Ehhez hozzátesszük a zsíron megfuttatott vöröshagymát, füstölt szalonnát, paprikát, tojást és sót. Ezt a töltelékkel jól összekeverjük, a halszeletekre kenjük, azokat begöngyöljük és cérnával összekötözve a hallében puhára főzzük. Közben a gombafejeket vajban, törött borssal lepároljuk.

Az elkészült haltekerceket kiemeljük a levéből, a levét jól beforraljuk, lecsóval ízesítjük, majd tejszínnel behabarjuk. Tálalásnál a haltekerceket a mártással leöntjük, a gombafejekkel díszítjük és sósburgonyát adunk mellé.

Bátaszéki rizs

Hozzávalók: 1 kg sertéscomb, 15 dkg zsír, 30 dkg vöröshagyma, 2 dkg paprika, 3 dkg só, 15 dkg lecsó, 5 dkg zsír, 60 dkg rizs, 15 dkg gomba, 10 dkg juhtúró, 5 dkg vaj, 7 dkg liszt, 3 dl tejföl, 2 db tojássárgája

A finomra vágott hagymát a felhevített zsírból zsemleszínűre pirítjuk, megszórujuk paprikával, gyorsan elkeverjük benne, majd azonnal rátesszük a 2 cm-

es kockákra vágott húst. Keverés mellett lepörköljük, hozzáadjuk a lecsót, nagyon kevés vízzel fedő alatt félpuhára pároljuk.

A megmosott, lecsurgatott rizst kevés felhevített zsírban keverés mellett kissé megfuttatjuk, és ráöntjük a zsírára lepirított húsrá, kétszer annyi vizet adva hozzá, mint amennyi a rizs volt. Mielőtt a hús és rizs megpuhulna, hozzátesszük a szeletelt gombát is, és friss juhtúrót morzsolunk bele.

Ha elkészült, az egészet tűzálló tálra halmozzuk, és befedjük egy sűrű mártással, azzal forró sütőben világosbarnára sütjük, és azonnal asztalra adjuk.

A mártáshoz vajas rántást készítünk, kevés vízzel és tejföllel felelesztjük, majd a tűzről levéve, simára keverjük benne a tojássárgákat.

Vendvidéki borjúborda

Hozzávalók: 120 dkg borjúkaraj, 3 dkg vöröshagyma, 5 dkg zsír, 20 dkg csirkemáj, 1 dkg só, 0,2 dkg törött bors, 3 dkg liszt, 1 dl tej, 1 db tojás, 0,1 dl konyak, 2 dkg só, 10 dkg liszt, 4 db tojás, 20 dkg morzsa, 20 dkg sajt, 30 dkg zsír

A karajból 10 egyforma bordát vágunk. Mindegyiket vékony, keskeny pengéjű éles késsel felszúrjuk és csirkemájhaséval megtöltjük.

Ehhez a karikára vágott hagymát felhevített zsírban gyengén lepirítjuk, hozzáadjuk a kockára vágott májat, fűszerezük és puhára pároljuk. Ezután liszttel meghintjük és a tejet hozzáöntve felforraljuk. Ráütjük a tojást, és mindezt szőrszítán áttörjük, végül a töltött borjúszeleteket sajttal elkevert zsemlemorzzába bundázzuk és forró zsírban kisütjük. A zsírt ne hevítsük fel túlságosan, mert a sajt miatt könnyen megbarnul. Gombás rizzsel tálaljuk.

Ráchalom

Hozzávalók: 2 kg burgonya, 4 dkg só, 5 dkg vaj, 1 dkg só, 15 dkg ecetes paprika, 5 dkg vaj, 10 dkg vöröshagyma, 5 dkg paradicsompüré, 1,5 kg sertésárta, 2 dkg só, 0,1 dkg törött bors, 15 dkg zsír, 5 dkg füstölt szalonna, 3 dl tejföl, 10 dkg tehéntúró, 6 dkg sajt

A burgonyát sós vízben, héjában félpuhára főzzük. Még forrón lehámozzuk, felszeleteljük, és felét kivajazott tűzálló tálba tesszük, gyengén megsózzuk. Tetejére magházától megtisztított és leöblített, karikára vágott ecetes paprikát teszünk, majd kevés vajat morzsolunk rá, végül karikára vágott vöröshagymát és paradicsompürét osztunk el rajta egyenletesen.

A húst tíz egyforma szeletre vágjuk, megsózzuk, borssal meghintjük majd forró zsírban mindkét oldalát elősütjük. A hússzeletekkel beborítjuk az előzőekben leírt tálat, majd tetejére tesszük a megmaradt burgonyaszeleteket. Az egészet középmeleg sütőben sütjük, s mielőtt minden megpuhulna, leöntjük apróra vágott, külön kisütött füstölt szalonnával és annak zsírával. Megöntözzük tejföllel, túró morzsolunk rá, reszelt sajttal meghintjük és az egészet készre sütjük úgy, hogy teteje szép piros színt kapjon.

Májás töltött dagadó

Hozzávalók: 1–1,5 kg sertésdagadó, 4 db zsemle, 4 db tojás, 2 dkg só, 0,2 dkg törött bors, fél csomó petrezselyemzöld, 8 dkg zsír, 5 dkg vöröshagyma, 15 dkg sertésmáj, 15 dkg főtt füstölt hús, 0,5 dkg paprika, 3 dkg só, 12 dkg zsír, 15 dkg füstölt szalonna

A dagadót hosszú éles késsel felszúrjuk. A beázott és kinyomkodott zsemlékhez hozzáütjük a tojásokat, sóval, borssal és petrezselyemmel ízesítjük, majd jól összedolgozzuk.

Apróra vágott hagymát zsíron megfuttatunk, hozzáadjuk a durvára darált májat, és ha ez megpirult, a kis kockákra vágott füstölt húst is. Végül kevés paprikával meghintjük, majd ezzel a töltelékkel töltjük meg a dagadót. Megnyomkodjuk, hogy a töltelék egyenletesen elosztódjék benne, majd a nyílást bevarrjuk, a húst megsózzuk. Felhevített zsírban mindkét oldalát megsütjük, majd kevés vizet téve alá, középmeleg sütőben készre sütjük.

Tálalás előtt eltávolítjuk a cérnát, a húst éles késsel felszeleteljük, és leöntjük apró kockákra vágott, megsütött szalonnával és annak zsírával, végül saját pecsenyelevével körülöntjük. Hagymás, zelleres burgonyasalátát adunk mellé.

Rózsafánk

Hozzávalók: 1 dl tej, 1 dkg cukor, 2 dkg élesztő, 70 dkg liszt, 5 dkg vaníliás cukor, 10 dkg tojássárgája, 10 dkg vaj, 3 dl tojásfehérje, 40 dkg zsír, 20 dkg cseresznyebefőtt, 10 dkg vaníliás cukor, 30 dkg málnalekvár

Az élesztőt kevés langyos tejben feloldva cukorral kelesztjük. A lisztet gyúródeszkára szitáljuk, közepén kis fészket alakítunk ki, megszórjuk vaníliás cukorral, beletesszük a tojássárgákat, a tejben feloldott élesztőt, majd elmorzsoljuk bele a vajat. Jól összegyúrjuk, hogy se túl kemény, se túl lágy ne legyen a tészta. Ezután kisebb cipókat formálunk és ruhával letakarva, hideg helyen kb. 40 percig pihentetjük.

A tésztát ezután kb. 3 mm vastagra kinyújtjuk és hullámos szélű nagyobb pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Három-három darabot közepén tojásfehérjével megkenve összeragasztunk, majd bő zsírban fedő alatt szép pirosra sütjük.

Egy-egy szem cseresznyebefőttet teszünk rá, vaníliás cukorral meghintjük és málnalekvárt adunk mellé.

Részeg kapucinus

Hozzávalók: 10 db vajaskifli (pékáru), 20 dkg porcukor, 4 dl vörösbor, 40 dkg szilvaíz, 40 dkg liszt, 5 db tojás, 40 dkg zsemlemorzsa, 40 dkg zsír, 5 dkg vaníliás cukor

A kifliket hosszában kettévágjuk, beléből egy keveset eltávolítunk. Cukrozott vörösborral meglocsoljuk, ha felitta, megtöltjük szilvaízzel. Két-két darabot összeragasztunk, lisztbe, tojásba és morzába bundázzuk és forró zsírban ropogósra sütjük. Azonnal, forrón, vaníliás cukorral meghintve tálaljuk.