A szerb és a bunyevác konyha ízei

•

Vajdasági magyar konyha

•

Vajdasági szlovák konyha

•

Vajdasági román konyha

•

Vajdasági ruszin konyha

•

Hal sokféleképpen

•

Így sütöttek nagyanyáink

Egymás asztalánál

A MAGYAR SZÓ különkiadványa

EGYMÁS ASZTALÁNÁL

A szerb és a bunyevác konyha ízei

Vajdasági magyar konyha

Vajdasági szlovák konyha

Vajdasági román konyha

Vajdasági ruszin konyha

Hal sokféleképpen

Így sütöttek nagyanyáink
(százéves tapasztalatok)

A Magyar Szó különkiadványa

ELŐSZÓ HELYETT

Világgá futott annak a mesebeli királynak a szakácsa, akitől megkövetelték, hogy mindennap másféle ebédet tálaljon fel. Az ínyesmester azért oldott kereket, mert végül már nem tudott új ételt kitalálni igényes uralkodójának. Nem volt szegénynek szakácskönyve.

Hát hogy háziasszonyainknak ne legyen ilyen gondjuk, sajátos szakirodalmat nyújtunk át nekik. És nemcsak nekik, hanem a férjeknek is, mert az utóbbiak közül egyre többen fordulnak be a konyhába, éspedig nem a Petőfi megénekelte menyecske miatt, hanem azért, mert vagy magányosak, vagy pedig feleségük dolgozik, s valamit kotyvasztani kell a korgó gyomor éhének csillapítására.

Mondják, hogy a telefonkönyvek mellett a szakácskönyvek a legkeresettebbek, legolvasottabbak. Azzal a különbséggel, hogy a telefonkönyvet szükségből, a szakácskönyvet pedig élvezetből forgatjuk, lapozgatjuk. Az adott esetben azért, hogy megtudjuk: ugyan mi kerül a szomszéd fazekába? A szomszéd meg nálunk, Vajdaságban lehet szerb, bunyevác, román, szlovák, ruszin és magyar is. Gyakran találkozunk is egymás asztalánál. És ilyenkor fúrja az oldalunkat a kíváncsiság, vajon hogyan készült el az evésre ingerlő étel: a gyuvecs, gibanica, pacalpörkölt, betyárpaprikás, zsíros daragaluska, pampuska, csíki mártás, kovásznai vesepecsenye, pirog, sörleves, túrótorta és miegymás.

Ha ez eddig fazékban lapuló titok volt, hát többé nem az! Íme, bemutatjuk egy részét annak, ami szűkebb pátriánkban a lábosokban rotyog. Csak egy részét, mert az itteni ételbőség leírására vaskos kötetek kellenének.

Kissé visszakalandoztunk a múltba is, hogy felkínáljuk nagyanyáink csemegéit: a darázsfészket, susztertésztát, kapitánytésztát és a többi nyesiklandó falatot.

Azt szokták mondani, aki valaki ellen rosszat forral, s aztán pórul jár, hát amit főzött, egye is meg!

Kedves olvasónk is egye meg a főztjét, de szavatoljuk, hogy semmi baja sem lesz, ha az ajánlott recepteket figyelmesen felhasználja, és ízletesen süt-főz. Na azért nem kell mohónak lenni, s máról holnapra végigkóstolni a lejegyzett gasztronómiai különlegességeket. Csak lassan és módjával! Naponta készíthet másféle ízletes ételt, s nincs gondja, mint a mesebeli szakácsmesternek.

Jó étvágyat!

Vukovics Géza

1. fejezet

A szerb és a bunyevác konyha ízei

AJVÁR

HOZZAVALÓK: 6—8 nagy húsos paprika, 2 nagy kékparadicsom (padlizsán), 3—4 gerezd fokhagyma, 1 dl étolaj, citromlé, só, bors.

A paprikát és a kékparadicsomot megmossuk, szárazra töröljük, előmelegített sütőben puhára sütjük. Meghámozzuk, ledaráljuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, az olajat és a citromlét, sózzuk, borsozzuk, és simára keverjük.

BABBAL TÖLTÖTT PAPRIKA

HOZZAVALÓK: 4 ecetes paprika, 20 dkg tarkabab, 1,5 dl olaj, 1 vöröshagyma, só, piros paprika.

A beáztatott babot sós vízben megfőzzük, 0,5 dl olajban megpároljuk a hagymát, meghintjük piros paprikával, a babba keverjük, s megtöltjük vele az ecetes paprikákat. A maradék babba néhány kanálnyi ecetes paprikalevet keverünk. Olajozott, tűzálló tálba egy sor babot teszünk, erre fektetjük a paprikákat, és betakarjuk a babbal, 1 dl olajat elkeverünk piros paprikával, ráöntjük a babra és 15—20 percig sütjük. Hidegen, melegen egyaránt fogyasztható.

BABSALÁTA

HOZZAVALÓK: 40 dkg bab, só, borecet, 3 fej vöröshagyma.

A babot sós vízben tesszük fel, lassú tűzön főzzük, ügyeljünk, hogy szét ne főjön. (A levét felhasználhatjuk bableves készítéséhez.) A három fej vöröshagymát vékony karikákra szeljük, és hideg vízben kétszer-háromszor megmossuk. Hozzáadjuk a főtt, levétől leszűrt babhoz, majd borecet, víz, só és bors keverékével ízesítjük.

MARHAHÚS VADASAN

HOZZAVALÓK: 500 gramm marhahús, 1 evőkanál Vegeta, 50 gramm zsír, bors, 1 evőkanál mustár, 4 kisebb savanyúuborka, 2 dl tejfel, 1 evőkanál liszt.

A húst szeletekre vágjuk, kiverjük, megborsozzuk, egyik felét megszórjuk Vegetával. A hússzeleteket forró olajban megsütjük, először azt a felét, amelyen nincs Vegeta. A megsütött hússzeleteket bekenjük mustárral, beborítjuk az uborkaszeletekkel, felöntjük fél deci vízzel és hozzáadjuk az előzőleg liszttel összekevert tejfelt. Ezután a hússzeleteket átforraljuk és a kész ételt rizzsel, gombóccal stb. tálaljuk.

Elkészítési ideje mintegy 45 perc.

Tanács: ha az uborka túl savanyú, előzőleg öblítsük le.

PIROSKA

HOZZAVALÓK: 1 zacskó Di-go élesztő, 1 kávéskanál Vegeta, 2 evőkanál langyos tej, 150 g főtt burgonya, 50 gramm vaj, 350 g liszt, só, 2 tojássárgája, 1,5 dl tej.

TÖLTELÉKEK: 120 g sonka, 1,5 dl tejföl, bors, petrezselyem, olaj a sütéshez.

Az élesztőt és a Vegetát belekeverjük a tejbe és kelni hagyjuk. Egy külön edénybe beletesszük a lisztet, az áttört főttburgonyát, a vajat, a tojássárgáját, a megkelt élesztőt, megsózzuk és a langyos tejjel tésztát gyúrunk. Amíg a tésztát meleg helyen pihentetjük, elkészítjük a tölteléket: a sonkát apró darabokra vágjuk, megborsozzuk és összekeverjük az apróra vágott petrezselyemmel és a tejfellel. A tésztát egy centiméter vastagra nyújtjuk és 8 x 4 centiméteres formákra vágjuk. Mindegyikre rátesszük a tölteléket, piroskát formálunk és forró olajban mintegy 10 percig sütjük. Forrón tálaljuk, de ízletes hidegen is, főleg joghurttal vagy tarhóval.

Tanács: a piroskát mással is tölthetjük, például túróval, darált hússal stb.

BÁRÁNYGERINC

HOZZAVALÓK: egy bárány egész gerince, néhány szelet szalonna, 1 fej vöröshagyma, só, bors, babérlevél, kakukkfű, kis pohár fehérbor.

A bárány egész gerincét besózás után vékony szalonnával megtűzdeljük. Egy sütőpléhbe szalonnaszeleteket, reszelt vöröshagymát, borsot, babérlevelet, kakukkfüvet és egy kis pohár fehérbort teszünk, ráhelyezzük a bárányt, és a sütőben szép pirosra sütjük.

BUNYEVÁC GYUVECS

HOZZAVALÓK: 25 dkg sertéscomb, 25 dkg birkacomb, 25 dkg hagyma, 50 dkg zöldpaprika, 50 dkg paradicsom, 1 padlizsán, 10 dkg rizs, liszt, 1,5 l húsleves, fokhagyma, piros paprika, só, bors.

Egy tűzálló tálat vagy cseréptálat kikenünk olajjal, a hagymát, paradicsomot, paprikát karikákra, a padlizsánt, a húst kockákra vágjuk, hozzáadjuk a nyers, megmosott rizst, erősen fűszerezzük, és felöntjük a húslevessel úgy, hogy teljesen ellepje. A lisztből egy kevés sós vízzel kemény tésztát gyúrunk, lefedjük vele a tálat, a tésztát a tál széléhez nyomkodjuk, és közepes lángon két órán át sütjük. Tésztafedéllel az igazi, de készülhet lefedhető cserép- vagy tűzálló tálban, illetve fóliával leborítva is.

BURGONYA BUNYEVÁC MÓDRA

HOZZÁVALÓK: 1 kg burgonya, 15 dkg füstölt szalonna, 10 dkg füstölt kolbász, 2 dl tejföl.

A nem túl nagy burgonyákat meghámozzuk, kettévágjuk, gömbölyű részükön kiskanállal mélyedést vágunk, a mélyedésbe egy szelet füstölt szalonnát és egy karika kolbászt teszünk. A burgonyákat a szalonna bőrével megzsírozott tepsibe egymás mellé állítjuk, a kivájt burgonyadarabokat és a megmaradt szalonnacsíkokat a burgonyák mellé helyezzük, és a sütőben szép rózsaszínűre sütjük. Amikor a burgonya megsült, meglocsoljuk a tejföllel, néhány percre visszatesszük a sütőbe, utána forrón tálaljuk zöld salátával vagy uborkasalátával.

ĆULBASTIJA (ROSTÉLYOS HÚS)

HOZZÁVALÓK: 1 kg sertéscomb, vagy oldalas, 1 fej vöröshagyma, só, bors.

A húst szeleteljük fel 8 részre, a szeleteket húsverővel verjük ki, és 24 órára tegyük hideg helyre. Parázs felett süssük, gyakori forgatás mellett, nehogy a leve kicsöpögjön. Amikor kész, megsózzuk, borsozzuk, és a felszeletelt hagymával együtt tálaljuk.

CSORBA CSIRKE

HOZZÁVALÓK: egy közepes nagyságú csirke, 1 fej vöröshagyma, kis kanál törött paprika, 2 db zöldpaprika, 2 fej paradicsom, 1 fej káposzta, 50 dkg burgonya, 1—2 maroknyi csipetke.

Forró zsírban sárgára pirítjuk az egy fej apróra vágott vöröshagymát. Meghintjük a törött paprikával és ezzel felforraljuk. Most felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel, belerakjuk a feldarabolt csirkét, megsózzuk és párolni kezdjük. Tíz perc múlva hozzáadjuk a négy részre vágott zöldpaprikát, részekre tördelt paradicsomot és a négyfelé szeletelt káposztát. Újabb 15 percnyi párolás után a meghámozott és hosszában négyfelé vágott burgonyát beletesszük, és addig pároljuk, míg a burgonya és vele természetesen a hús is megpuhul. Tálalás előtt apró csipetkét főzünk bele.

DÉLSZLÁV SALÁTA

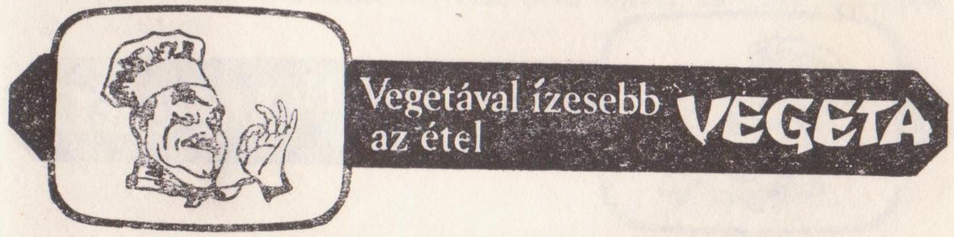
HOZZÁVALÓK: 25 dkg darált sült hús, 25 dkg burgonya, 25 dkg sárgarépa, 4 evőkanál konzerv zöldborsó, 4 kicsi ecetes vagy csemegeuborka, 3 kemény tojás, a majonézhez 2 tojássárgája, 2 dl tejföl, 2 dl olaj, só, őrölt bors.

A burgonyát meg a sárgarépát kis kockákra vágjuk, és egy kevés sós vízben puhára pároljuk, majd leszűrjük. Ugyanígy daraboljuk fel az uborkát és a főtt tojást is. A majonézt a hagyományos módon elkészítjük, de használhatunk tejföllel hígított mirelit vagy tubusos majonézt is. Ha nagyon sűrűnek találjuk, a burgonya, illetve sárgarépa főzőlevével tovább hígíthatjuk. A salátához valókat — a darált sült húst is beleértve — jól összekeverjük, a majonézbe forgatjuk, és legalább fél napra, de jobb, ha egy egész napra a hűtőbe tesszük.

GIBANICA BUNYEVÁCOSAN

HOZZÁVALÓK: 50 dkg vastagabb réteslap, 1/2 kg tehéntúró, 5 dl tej, 5 tojás, 1 kávéskanál só, 1 dl étolaj.

A túrót és a többi kelléket jól összedolgozzuk, majd kiolajozott tepsibe vagy tűzálló tálba réteslapot teszünk, erre öntünk a masszából, majd megint réteslap következik, és így rétegezzük addig, amíg elfogy a töltelék. A tetejére ismét réteslapot teszünk, és megolajozzuk. Közepesen forró sütőben jó fél óráig sütjük. Hidegen, melegen egyformán tálalható.



GYUVECS

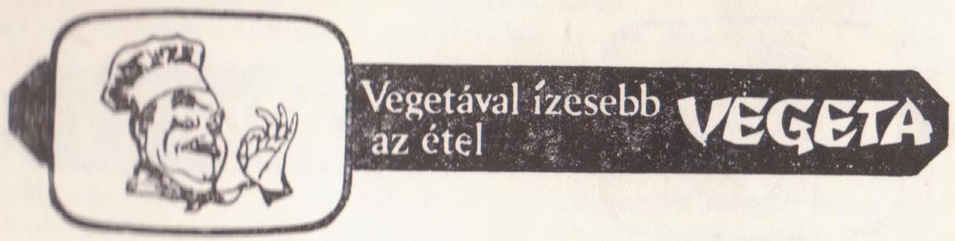
HOZZÁVALÓK: 6 evőkanál olvasztott zsír, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg kolbász, 40 dkg zöldpaprika, 20 dkg paradicsom, só, víz.

Az apróra vágott vöröshagymát zsíron megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a karikákra vágott kolbászt és a csíkokra szeletelt zöldpaprikát. Megsózzuk, kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt pároljuk. Végül beletesszük a megmosott és apróra vágott paradicsomot is, és ezzel készre főzzük.

KACSAPECSENYE

HOZZÁVALÓK: 1 pecsenyekacsa, 1 gerezd fokhagyma, 10 dkg rizs, 70 dkg burgonya, 3 fej vöröshagyma, 30 dkg zöldpaprika, 2 dl tejföl, késhegynyi piros paprika, só.

A kacsát besózzuk, és saját zsírjában egy kevés vízzel, a fokhagymával ízesítve puhára pároljuk. Közben megfőzzük a rizst, egy másik edényben pedig héjában a burgonyát. Amikor a kacsa megpuhult, zsírjával kikenünk egy mély tűzálló tálat, beleterítjük a rizst, ezt befedjük a főtt, megtisztított, karikára vágott burgonyával, megsózzuk, a tetejére karikázzuk a zöldpaprikát meg a hagymát, és meglocsoljuk a pecsenyelével meg a piros paprikával ízesített tejföllel. A tál tetejére fektetjük a puha kacsát, és a sütőben az egészet ropogós pirosra sütjük.



KAJMAKKAL TÖLTÖTT PAPRIKA

HOZZÁVALÓK: 10 tölteni való hegyes paprika, 30 dkg kajmak, 10 dkg túró, 3 tojás.

A paprikát megmossuk, kimagozzuk, lecsurgatjuk, és megtöltjük a kajmak és a túró keverékével. Tűzálló tálba rakva forró sütőben megsütjük. Amikor már majdnem kész, ráöntjük a felvert tojást, és egy-két percre visszatesszük a sütőbe.

KARAĐORĐE-SZELET

HOZZÁVALÓK: 75 dkg borjúhús a combjából, 25 dkg kajmak, 3 tojás, 10 dkg liszt, 10 dkg zsemlemorzsa.

A húst vágjuk szeletekre, kissé verjük ki, és minden szeletre tegyünk egy-egy evőkanál kajmakot. Göngyöljük fel a húst, mint a palacsintát, forgassuk meg lisztben, felvert tojásban, morzsában, és forró zsírban süssük meg. Sült újburgonyával és zöldbabsalátával tálaljuk.

KISZELICA

HOZZÁVALÓK: 1 liter búzakorpa, 1 liter víz, egy darab kenyér, rizs, tetszés szerint tojás, tejföl és só.

A búzakorpát forrázzuk le két liter vízzel, azután sózzuk meg, tegyünk bele egy darab kenyeret, állítsuk meleg helyre, ahol néhány nap alatt megsavanyodik; ha ez megtörtént, leszűrhetjük és főzhetünk bele kölesrizst. Tálaláskor a levesestálba üssünk néhány tojást, tetszés szerint tegyünk bele tejfölt, és ebbe habarjuk a forró levest.

NYÁRI TEPSIS PECSENYE

HOZZÁVALÓK: 25—30 dkg sovány sertéssült, 1 kg burgonya, 1 nagy fej hagyma, 50 dkg zöldpaprika, 25 dkg paradicsom, 1 evőkanál zsír, só, majoránna, olaj a burgonya sütéséhez.

A sertéssültet vékony csíkokra vágjuk, és egy lapos tűzálló tál alján egyenletesen elosztjuk. A cikkekre vágott burgonyát bő olajban kisütjük, leszűrjük, és félretesszük. Egy másik edényben a hagymából, zöldpaprikából és paradicsomból lecsót készítünk, összekeverjük a kisütött burgonyával, bőven megszórjuk majoranná val, a húsra terítjük, tetejére paradicsomkarikákat teszünk, és a sütőben átforrósítjuk, de vigyázzunk, nehogy kiszáradjon.

RAKOTT TARHONYA

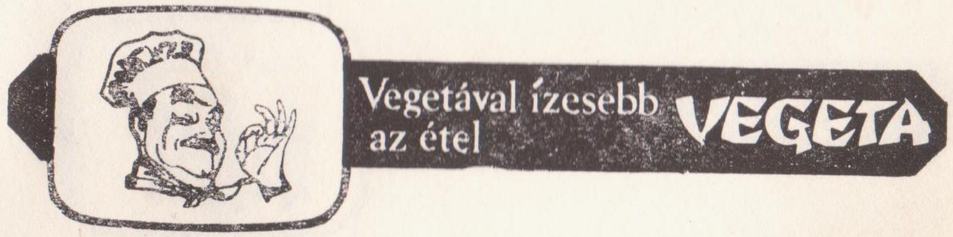
HOZZÁVALÓK: 50 dkg tarhonya, 5 dkg zsír, 4 tojás, 1 kanál liszt, 2 dl tejföl, egy késhegynyi piros paprika, só.

A tarhonyát 3 dkg zsírban megpirítjuk, felöntjük 8 dl vízzel, megsózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. A kemény tojásokat megtisztítjuk, karikákra vágjuk. A maradék zsírt felolvasztjuk, egy késhegynyi piros paprikát keverünk bele, fölresztjük 1 dl vízzel, és beleöntjük a liszttel elkevert tejfölt. Ízlés szerint sózzuk, jól felforraljuk. Tűzálló tálba soronként lerakjuk a tarhonyát és a tojáskarikákat, és minden sort meglocsolunk paprikás lével. A legfelső réteg tarhonya legyen. Forró sütőben átsütjük. Céklasalátát vagy más savanyúságot is adhatunk hozzá.

RIZSES HÚS

HOZZÁVALÓK: 30 dkg sertéspörkölt, 20 dkg rizs, 10 dkg sajt, 15 dkg lecsó.

A jó fűszeres pörköltet a levével és a lecsóval együtt megforrósítjuk, és belekeverjük az alaposan megmosott rizst. Leöntjük annyi vízzel, hogy bőven ellepje, és fedő alatt 5 percig forraljuk. Ezután anélkül, hogy a fedőt leemelnénk, elzárjuk a lángot, és a fedőre több rétegben konyharuhát borítunk. Egy órán át állni hagyjuk, majd a fedőt levéve megkeverjük az ételt. Ha kell, utánasózzuk. Reszelt sajttal gazdagon meghintve tálaljuk.



RIZSES GOMBA

HOZZÁVALÓK: 35 dkg gomba, 4 paradicsom, 6 zöldpaprika, 25 dkg rizs, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál zsiradék, 1 húsleveskocka, 1 evőkanál piros paprika, majoránna, só, törött bors.

A zsiradékban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, beletesszük a piros paprikát, a kockára vágott paradicsomot meg a zöldpaprikát, a megtisztított és cikkekre vágott gombát és a rizst. A fűszerekkel ízesítjük, és vízzel puhára pároljuk. Főzés közben adjuk hozzá a húsleveskockát, ettől kellemes ízt kap. Salátával körítjük.

SZÁRMA ÉDES KÁPOSZTÁVAL

HOZZÁVALÓK: 50 dkg sertéshús, 5 dkg szalonna, 1 kis fej fehér káposzta, 5 dkg rizs, 30 dkg füstölt oldalas, 1,5 kg savanyú káposzta, 1 tojás, 5 dkg zsír, hagyma, só, bors, piros paprika, liszt.

A füstölt oldalast a savanyú káposztával feltesszük főni, annyi vizet öntünk rá, amennyi félig ellepi. Egy kevés zsírban megpároljuk a hagymát, és a rizzsel együtt félpuhára főzzük. A sertéshúst a szalonnával együtt megdaráljuk, összevegyítjük a rizzsel, a tojással és fűszerezzük. Az édeskáposzta leveleket megtöltjük, s amikor az oldalas a savanyú káposztával egy fél óráig főtt, a tetejére tesszük a káposztalevélbe csavart tölteléket, és együtt főzzük további 60 percig. Amikor puha, a tölteléket tálra rakjuk, a zsírból, lisztből és paprikából rántást készítünk, ráöntjük a savanyú káposztára, összekeverjük, visszarakjuk a tölteléket és még egyszer felfőzzük.

SZERB FEJES SALÁTA

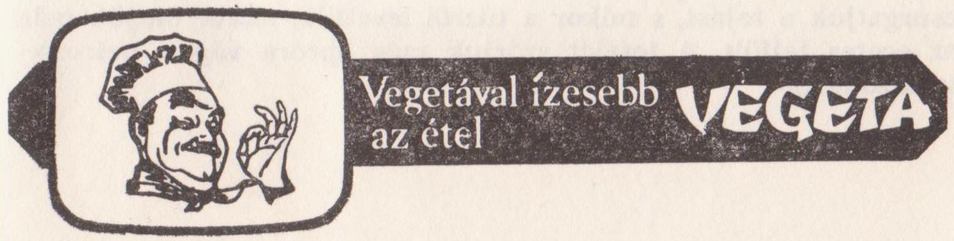
HOZZÁVALÓK: 1 nagy fej fejes saláta, 1 nagy fej vöröshagyma, 20 dkg paradicsom, 15 dkg uborka, só, kevés borecet, kevés étolaj és bármilyen salátafűszer.

Félbevágjuk, majd felszeleteljük a vöröshagymát, hozzáadjuk a felszeletelt paradicsomot és a meghámozott, felszeletelt uborkát. Salátafűszerrel fűszerezzük, kevés borecetet és olajat locsolunk rá. Két-három óráig állni hagyjuk, végül közékeverjük a leveleire szedett, megmosott, megszikkasztott, széles laskára vágott fejes salátát.

SZERBHÚS

HOZZÁVALÓK: 50 dkg darált sertéshús, 1—2 tojás, 1 fej vöröshagyma, zsemlemorzsa, rizs, zöldpaprika, fél liter paradicsom, 3 dl tejföl, só, bors.

A darált sertéshúst, a tojást, sót, borsot, zsírban pirított vöröshagymát zsemlemorzsával összegyúrjuk, és háromujjnyi széles rudat formálunk belőle. A tepsit kenjük ki vastagon fagyos zsírral, fektessük közepére a húst, szórjuk körül forrázott rizszsel, csíkokra vágott zöldpaprikával, ismét rizssel, amíg a tepsi megtelik. Az átszűrt paradicsomot, a tejfölt, kevés sót keverjük össze, öntsük a húsra és süssük meg. Amikor a leve elsült, a húst szeleteljük fel, rakjuk tálra, s körítsük a rizses paprikával.



SZERB HÚSGOMBÓCOK

HOZZÁVALÓK: 20 dkg kicsontozott sertéscsülök, 1 zsemle, 1 tojás, 2 evőkanál olaj, 1 vöröshagyma, 15 dkg rizs, só, 1 evőkanál piros paprika, 1—1 mokkáskanál piros paprika- és paradicsompüré, 1 evőkanál reszelt sajt.

A húst a vízben áztatott, kinyomkodott zsemlével együtt átdaráljuk, összegyúrjuk a nyers tojással és megsózzuk. Az olajon megpirítjuk a reszelt vöröshagymát, meghintjük a piros paprikával, felengedjük egy kevés vízzel, megsózzuk, és a paprika- és paradicsompürével ízesítjük. Felforraljuk, majd a húsmasszából vizes kézzel apró gombócokat formálunk és belerakjuk. Fedő alatt 10 percig pároljuk, majd beleszórjuk a jól megmosott rizst is, és annyi vízzel engedjük fel, hogy bőven ellepje. Ismét lefedjük, s nagyon kis lángon az egészet megpuhítjuk. Ha gazdagabban szeretjük, tálalás előtt meghinthetjük egy kevés reszelt sajttal is.

SZERB LEVES

HOZZÁVALÓK: 50 dkg sertéscomb, 1 póréhagyma, 2 sárgarépa, 2 fej vöröshagyma, 5 dkg rizs, 2 felvert tojás, 1 dl tejföl, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 evőkanál ecet, 2 evőkanál zsiradék, só, bors, piros paprika.

Egy nagy lábasban (lehet kukta is) felmelegítjük a zsiradékot, és megpörköljük benne az apróra vagdalt húst. Ráöntünk másfél liter vizet, lefedjük és kb. egy órán át főzzük. Azután sózzuk, borsozzuk, beleszeleteljük a póréhagymát, a sárgarépát, a hagymát, beledobjuk a rizst, és további 30 percig főzzük, míg minden meg nem puhul benne. Villával állandóan keverve belecsurgatjuk a tojást, s mikor a tűzről levettük, akkor öntjük bele az ecetes tejfölt. A tetejét szórjuk meg apróra vágott petrezselyemzölddel.

SZERB MÁRTÁS

HOZZÁVALÓK: 5 dkg juhsajt, 2 dl tejföl, 1 evőkanál sűrített paradicsom, 2 evőkanál olívaolaj, 1 vöröshagyma, 1 zöldpaprika, só, piros paprika.

A zöldpaprikát igen apróra vágjuk, a hagymát finomra reszeljük, hozzáadjuk a villával szétnyomkodott juhsajtot. A paradicsompürét először az olajjal, majd a tejföllel keverjük el, erős paprikával és egy kevés sóval ízesítjük. A mártást burgonya-, uborka-, paradicsomsalátához, valamint hús- és halsalátához adjuk.

SZERB ROSTÉLYOS

HOZZÁVALÓK: 1 kg rostélyos, 20 dkg füstölt sonka, 20 dkg zöldpaprika, 20 dkg paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanálnyi zsír, egy kiskanálnyi liszt, só, törött bors, 1 evőkanál piros paprika, mustár.

A rostélyost vékonyan felszeleteljük, kissé kiverjük, széleit bevagdossuk, és megkenjük sóval, törött borssal, mustárral. Két evőkanálnyi zsírt megforrósítunk, majd megsütjük rajta a hússzeleteket, és egy másik tálon félretesszük. A zsíron megpirítjuk a karikákra vágott vöröshagymát, ezt meghintjük 1 evőkanál piros paprikával, visszatesszük a hússzeletekre és kevés vízzel, fedő alatt félpuhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a hosszúkásra vágott zöldpaprikát, a cikkekre vágott paradicsomot, és a fedőt visszatéve az egészet jó puhára pároljuk (főzés közben a vizet természetesen mindig pótolni kell). Tálaláskor a húst alulra fektetjük, a lecsót zsírjára sütjük, kiskanálnyi liszttel meghintjük, és kevés vízzel összeforraljuk. A levet a hússzeletekre öntjük, a tetejét meghintjük a laskára vágott sonkával.

SZERB ÚJHAGYMASALÁTA

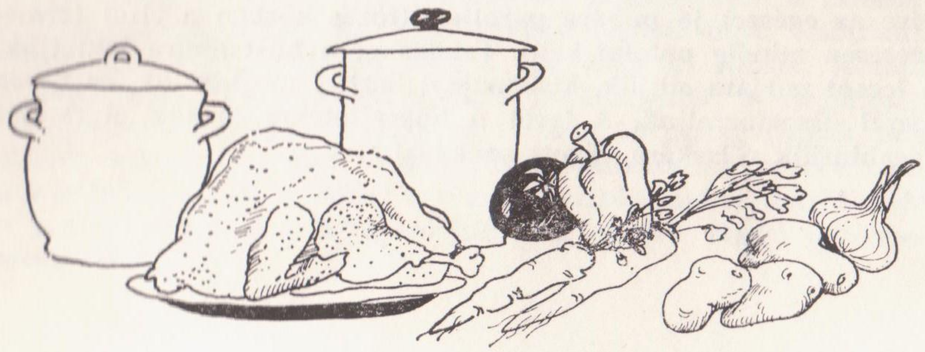
HOZZÁVALÓK: 2 csomó újhagyma, 1 kiskanál ecet, mustár, cukor, só, 4 kiskanál étolaj.

A hagymát apróra vágjuk és összekeverjük a többi hozzávalóból kevert kellemes, pikáns mártással. Tálalás előtt néhány óráig állni hagyjuk.

TARHONYÁS CSIRKEAPRÓLÉK

HOZZÁVALÓK: 80 dkg csirkeaprólék, 20 dkg zöldség, 1 hagyma, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, 15—20 dkg burgonya, 5 dkg tarhonya, 1 kanál zsír, só, piros paprika.

A megtisztított és apró kockákra vágott vegyes zöldséget a csirkeaprólékkal együtt kb. 2 l vízben feltesszük főni. Az apróra vágott hagymát egy kevés zsírban halványsárgára pirítjuk, meghintjük piros paprikával, beletesszük a meghámozott kisebb paradicsomot, a kicsumázott, szeletelt paprikát (vagy 2 kanál lecsót) néhány percig pirítjuk, aztán az egészet a csirkére öntjük. Mikor a hús és zöldség puhulni kezd, beletesszük az apró kockákra vágott burgonyát. Külön edényben egy kávéskanál zsírban halványra pirítunk 5 dkg tarhonyát, felöntjük 2 dl vízzel, és puhára főzzük. Tálalás előtt a csirkegulyásba keverjük.



TÖLTÖTT KÁPOSZTA (SZÁRMA)

HOZZÁVALÓK: 1 fej savanyú káposzta, 1/4 kg darált hús, 1/4 kg füstölt hús (nyak), bors, só, 1 csokor petrezselyemzöld, egy evőkanál liszt, egy kis csésze paradicsomlé, kevés rizs.

A káposztát megmossuk. A füstölt húst megdaráljuk, összekeverjük a darált friss hússal, megsózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet és a rizst. A masszát összedolgozzuk, és megtöltjük vele a káposztaleveleket. A töltött káposztát fazékba rakjuk, ráöntjük a paradicsomlevet, vizet adunk hozzá és főzzük. Egy evőkanál lisztet kevés vízzel összekeverünk, a töltelékekre öntjük, az ételt megsózzuk, és forró sütőbe tesszük. Addig sütjük, amíg teljesen megpuhul. Ha nem sütőben készítjük, akkor jobb ízű lesz, ha füstölt oldalast is teszünk bele.

TÖLTÖTT PAPRIKA

HOZZÁVALÓK: fejenként 2 vastag húsú paprika, 50 dkg darált sertéshús, 5 dkg füstölt szalonna, 1 tojás, 1 áztatott, kinyomott zsemle, 1 kávéskanál ételízesítő, 1 evőkanálnyi reszelt hagyma, mogyorónyi fokhagymakrém, 3 dl tejföl, só, 2 paradicsom.

A megmosott paprikákat hosszában kettévágjuk, magházát kivesszük, és belülről gyengén megsózzuk. A húst, zsemlét, tojást, ízesítőt, hagymákat összedolgozzuk, és a fél paprikákba tesszük úgy, hogy a töltelék kidomborodjék. A füstölt szalonnával kikenünk egy kellő méretű jénai tálat, majd annyi vékony szeletre vágjuk, ahány paprikahalmunk van, s a szeleteket hosszában a töltelékre fektetjük. A paprikákat egymás mellé rakjuk a tálban, a szalonnák tetejére egy-egy paradicsomkarikát helyezünk, végül az egészre ráöntjük a 3 dl tejföl úgy, hogy a tejföl elsősorban a paprikákat borítsa be. A sütést langyos sütőben kezdjük el, 5 perc múlva erősebb fokozatra állítjuk, és kb. 35 percig sütjük a paprikákat. Köretnek burgonyapürét tálalunk.

HOZZAVALÓK: 300 gramm hagyma, 70 gramm étolaj, 3 gerezd fokhagyma, 600 gramm különféle gomba (a csiperke kivételével), 150 gramm tejföl, két evőkanál morzsa, 1 evőkanál Vegeta, 30 gramm mustár, petrezselyem, babérlevél, köménymag, bors, fehér bor ízlés szerint.

A gombát megtisztítjuk, szeletekre vágjuk és leöntjük forró vízzel. Az apróra vágott hagymát megfonnyasztjuk, s hozzáadjuk a leszűrt gombát, a Vegetát, a babérlevelet, megborsozzuk és mintegy 15 percig pároljuk. Ezután hozzáadjuk a morzsát, az apróra vágott fokhagymát, a mustárt, a petrezselymet, a köménymagot és a sűrű tejfölt. Az ételt felforraljuk és csak ezután adjuk hozzá a fehér bort és szükség szerint megsózzuk. Az ételt gancával, főtt krumplival, tésztával stb. tálaljuk.

Tanács: a hagyma és a gomba párolásakor szükség szerint egy kis vizet önthetünk hozzá.

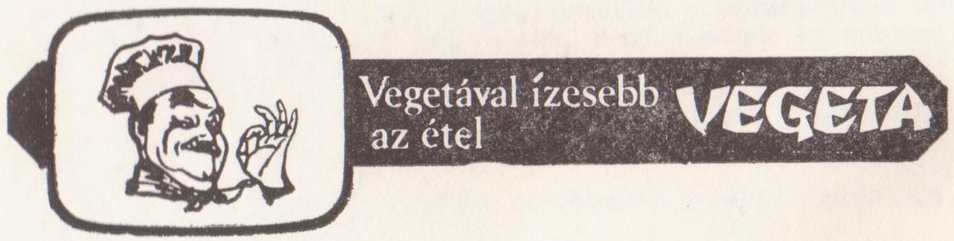
II. fejezet

Vajdasági magyar konyha

CSIPETKÉS GULYÁSLEVES

Két liter vizet felforralunk, belefőzünk 1 kanál köménymagot, 2 vékonyra vágott sárgarépát, 2 petrezselymet, 2 zellert. Közben 2 hagymát apróra vágunk, megpirítjuk 1 kanál zsiradékban, 1 kg marhahúst kis kockákra vágunk, beletesszük a hagymás zsírba, együtt pároljuk, amíg a leve elfő, ekkor hozzáadunk 1 késhegynyi piros paprikát, azonnal rászűrjük a zöldség levét, lefedve főzzük csendes tűz mellett, lassan, egyenletesen. Amíg fő, csipetkét készítünk: 1 tojást, kis sót, 1/4 kiló lisztet, 5 kanál vizet összegyúrunk, jól kidolgozzuk, felét kinyújtjuk vékony tésztának (aztán ha megszikkadt, vékony metéltre vágjuk, száradni hagyjuk, és máskor használjuk el), a tészta másik feléből készítjük a csipetkét. Ceruza vastagságú rudacskákat sodrunk, ebből borsónyi darabkákat csípünk le vagy vágunk késsel. Amikor a hús puha, beletesszük a csipetkét a levesbe, tovább főzzük. Mikor a csipetke is majdnem kész van, 1/2 kiló burgonyát meghámozunk, kis kockákra vágva belefőzzük a levesbe, 2 kanál paradicsompürét keverünk még hozzá.

Ezt a levest csak akkor készíthetjük, ha legalább 3 órai időnk van a főzéshez, vagy előzőleg már megfőztük a zöldséget és a húst, délben pedig csak a csipetkét és a burgonyát adjuk hozzá.



KAPROS BURGONYALEVES

HOZZAVALÓK: 5 dkg füstölt szalonna, 2 pár debreceni kolbász, 50 dkg burgonya, 2 tojássárgája, egy marék kapor, egy késhegynyi piros paprika, egy kevés törött bors és só.

A szalonnát apró kockákra vágjuk és kiolvasztjuk. A pörcöt a zsírjában hagyva beletesszük az ujjnyi darabokra vágott debreceni kolbászt, a kis kockákra vágott burgonyát, meghintjük piros paprikával, és föleresztjük kb. 1,5 l vízzel, belehintjük a vágott kaprot, sóval, törött borssal ízesítjük, és addig főzzük, míg a burgonya teljesen meg nem puhul. Ekkor levesszük a tűzről. Két tojássárgáját simára keverünk 1—2 kanál levessel, és beleke verjük a többi levesbe. Vigyázzunk, hogy ne legyen túl forró, mert akkor a tojás összefut. Aki szereti a savanykás ízt, néhány csepp ecettel — vagy citrommal — ízesítheti.

KARFIOLLEVES

HOZZAVALÓK: 50 dkg tisztított karfiol, 4 dkg zsír, 5 dkg liszt, 1 csomó zöldpetrezselyem, 1 dl tejföl, só, egy liter csontlé vagy 1 kanál ételízesítő.

A rózsáira szedett karfiolt a csontlében vagy az ételízesítővel elkevert vízben puhára főzzük. Zsírból és lisztből világos rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott zöldpetrezselymet, felöntjük egy kevés hideg vízzel, és a levesbe keverjük. Tíz percig forraljuk. Tálalás előtt belekeverjük a tejfölt, és ízlés szerint sózzuk.

PARADICSOMLEVES

HOZZAVALÓK: 1 kg friss paradicsom vagy 20 dkg paradicsompüré, 3 dkg zsír, 5 dkg liszt, fél fej vöröshagyma, 1 csomó zellerzöld, ízlés szerint cukor, só, 1 kanál ételízesítő és betétként 5 dkg rizs vagy 1 tojásból készített apró galuska.

A megfőtt és áttört friss paradicsomot vagy a paradicsompürét feleresztjük annyi vízzel, hogy kb. 1,5 l legyen. Beletesszük az ételízesítőt, a zellerzöldet, megsózzuk, megcukrozzuk, és a világosra pirított hagymás rántást beleszűrjük. Tíz percig forraljuk, majd belefőzzük a megmosott rizst vagy a tojással készített apró galuskákat.

SÓSKALEVES

HOZZAVALÓK: 50 dkg sóska, 2 dl tejföl, 1 tojássárgája, 3 dkg zsír, 1 evőkanál liszt, 1 zsemle, cukor és só.

A sóskát kiválogatjuk, vastagabb levélszárait levágjuk, a leveleket megmossuk, és deszkán finomra vágva a zsírban megpároljuk. Amikor zsírjára sült, megszórjuk 1 evőkanál liszttel, elkeverjük, és föleresztjük kb. egy 1 vízzel. Megsózzuk, ízlés szerint cukrozzuk, és jól felforraljuk. Tálalás előtt beletesszük az 1 tojássárgájával elkevert 2 dl tejfölt Pirított zsemlekockával tálaljuk.

VAJDASÁGI HÚSLEVES

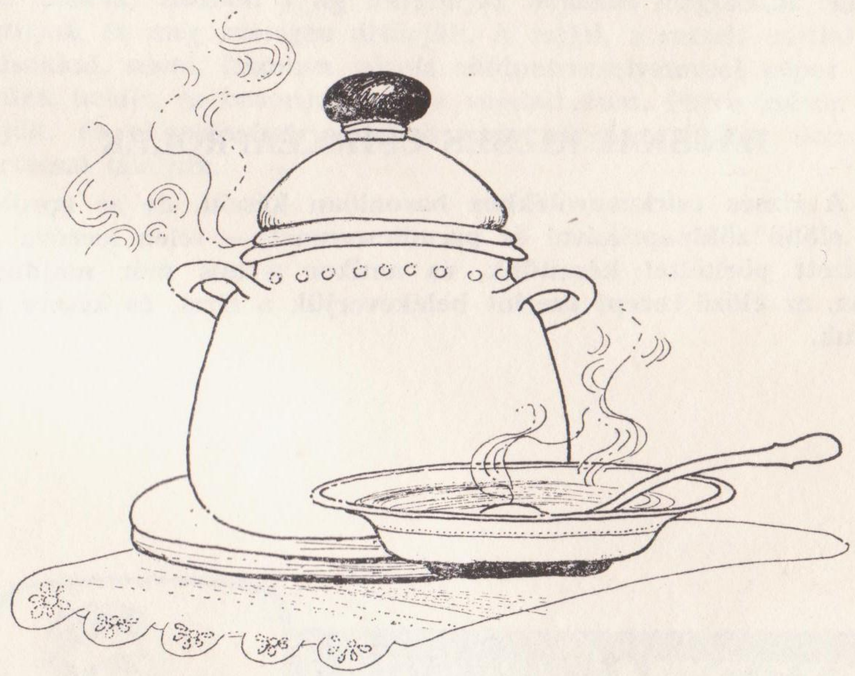
HOZZAVALÓK: fél csirke, egy csomó leveszöldség, egy kisebb fej vöröshagyma, néhány szem bors, 1 babérlevél, 2 evőkanál tejfel, 1 db tojás, petrezselyemzöld, 2 dl rizs.

A húst a zöldséggel, hagymával, borssal, babérlevéllel feltesszük főni. Amikor a hús puha, kivesszük, lefejtjük a csontról, a levest leszűrjük, majd visszatesszük a húst, és rizst adunk hozzá. Amikor a rizs megfőtt, a levest tejfellel és felvert tojással ízesítjük, megszórjuk petrezselyemzölddel.

ZÖLDBABLEVES

HOZZAVALÓK: 40 dkg friss vagy 30 dkg konzerv zöldbab, 4 dkg zsír, 12 dkg liszt, fél fej hagyma, fél csomó zöldpetrezselyem, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl tejföl, fél tojás, egy kevés ecet, só, piros paprika, 1 kanál ételízesítő.

A megtisztított és összevágott zöldbabot kb. 1,5 l vízben — amelyben előzőleg elkevertük az ételízesítőt — puhára főzzük. Ha konzervből készítjük, még annyi vizet öntünk hozzá, hogy összesen kb. 12 dl legyen. A zsírból, 5 dkg lisztből, finomra vágott vöröshagymával, zöldpetrezselyemmel, fokhagymával, piros paprikával világos rántást készítünk, elkeverjük egy kevés hidegvízzel, és a levesbe öntjük. Öt percig forraljuk. Egy fél tojásból és a megmaradt lisztből tésztát gyúrunk, csipetkét szaggatunk, és a levesbe főzzük. Tálalás előtt belekeverjük a tejfölt.



ZÖLDBORSÓLEVES

HOZZÁVALÓK: 1 kg friss vagy 50 dkg konzerv zöldborsó, 4 dkg zsír, 12 dkg liszt, fél tojás, 1 csomó zöldpetrezselyem, egy kevés cukor, só, 1,5 l csontlé vagy 1 kanál ételízesítő.

A megtisztított zöldborsót, 1,5 l csontlében vagy ételízesítővel elkevert vízben megfőzzük, és egy kevés cukorral, sóval ízesítjük. A zsírból és 5 dkg lisztből rántást készítünk, apróra vágott zöldpetrezselymet teszünk bele, egy kevés hideg vízzel föleresztjük, a levesbe keverjük, és 10 percig forraljuk. A fél tojásból és a megmaradt lisztből tésztát gyúrunk, csipetkét szaggatunk, és a levesbe főzzük. A gyenge, friss zöldborsót nem kell megfőzni, csak vágott zöldpetrezselyemmel zsírban megpárolni, egy kevés liszttel meghinteni, és a szükséges mennyiségű csontlével vagy vízzel fölereszteni. Ízlés szerint sózzuk, esetleg cukorral ízesítjük, és végül belefőzzük a csipetkét.

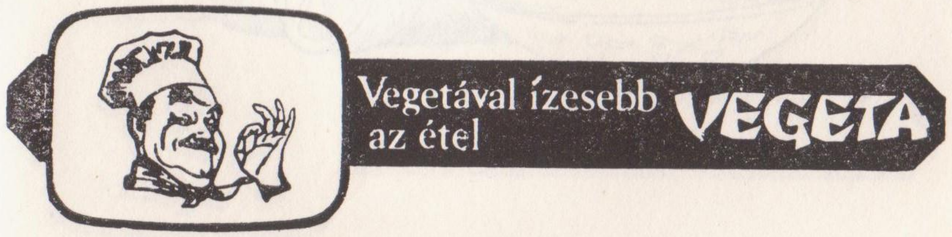
BÁCSKAI RIZSES CSIRKEAPRÓLÉK

A rizses csirkeaprólékhoz hasonlóan készül, de az aprólékból előbb zöldpaprikával és paradicsommal — télen lecsóval — ízesített pörköltet készítünk, és amikor a hús már majdnem puha, az előző recept szerint belekeverjük a rizst, és készre pároljuk.

BUNDÁS NYÚLVAGDALÉK

HOZZÁVALÓK: egy nyúl eleje és apróléka, de készíthetjük marhahúsból is, 2 fej hagyma, 2 evőkanál zsír, egy kávéskanál piros paprika, só, bors, 1 zsemle, 2—3 burgonya, fél dl tej. A bundázáshoz: 1 kg burgonya, 1 dl tej, 10 dkg reszelt sajt, 2 egész tojás, só, zöldpetrezselyem, 2 evőkanál zsír.

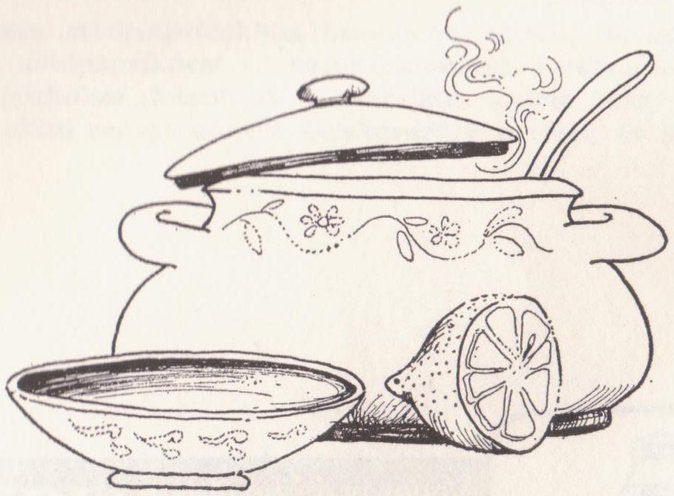
Az apróra vágott hagymát a zsírban halványra pirítjuk, beletesszük a megtisztított nyúlaprólékot és a feldarabolt elejét, meghintjük piros paprikával, megsózzuk, és szükség szerint egy kevés vizet öntve alá fedő alatt rövid levű pörköltet készítünk. Ha a hús teljesen megpuhult, lefejtjük a csontokról, és egy tejbe áztatott és kifacsart zsemlével, 2—3 szem héjában főtt megtisztított burgonyával együtt megdaráljuk. Törött borssal ízesítjük, jól összegyúrjuk, és hosszúkásra formázva zsírral kikent tepsibe tesszük. Közben 1 kg burgonyát héjában megfőzünk, megtisztítjuk és még melegen áttörjük. A tejjel, a reszelt sajttal, a tojásokkal, sóval, finomra vágott zöldpetrezselyemmel pépet készítünk belőle, és bevonjuk vele a vagdalt húst. Forró zsírral leöntjük, és előmelegített sütőben szép sárgára sütjük. Gombamártással tálaljuk.



CITROMOS BECSINÁLT PACAL

HOZZÁVALÓK: 1 kg pacal, 8 dkg zsír, 5 dkg füstölt szalonna 2 evőkanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, törött bors, só, fél citrom.

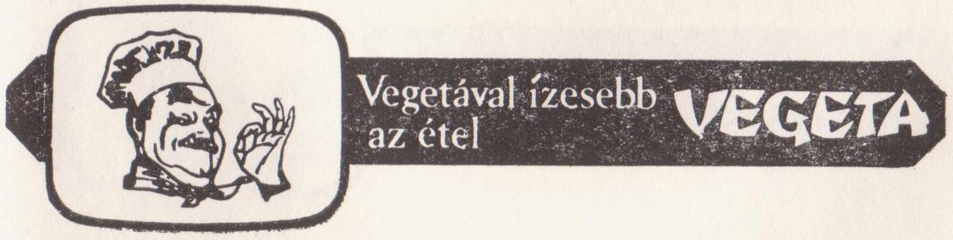
A pacalt ugyanúgy készítjük elő, főzzük meg, és vágjuk metéltre, mint a pörkölthöz. A metéltre vágott pacalt annyi vízzel öntjük fel, amennyi jól ellepi. Megsózzuk, és kb. 3 óra hosszat főzzük. Egy másik lábosban megforrósítjuk a zsírt, benne sütjük a kis kockákra vágott szalonnát, belekeverjük a lisztet, világosra pirítjuk, és beletesszük az összezúzott fokhagymát, a finomra vágott zöldpetrezselymet és a reszelt citromhéjat. Jól elkeverjük, egy kevés hideg vízzel felöntjük, simára keverjük, beleöntjük a pacalt, belenyomjuk a citrom levét, megborsozzuk, és állandó keverés közben még 15 percig főzzük. Párolt rizzsel tálaljuk.



EGYBENSÜLT SERTÉSHÚS — ÍZESEN

HOZZÁVALÓK: 1 kg sertéskaraj vagy comb (nem baj, ha marad belőle, hidegen is jó), 10 dkg zsír, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, egy késhegynyi köménymag, egy csipet bors és egy kávéskanál só.

A húst megmossuk és besózzuk. Lábosba tesszük, leöntjük a megforrósított zsírral, és minden oldalát átsütjük. Ekkor még nem teszünk alá vizet, mert a hús ereszt annyit, hogy nem ég le. Mikor már kezd zsírjára sülni, hozzátesszük az egészben hagyott kis fej vöröshagymát, a gerezd fokhagymát, megszórjuk köménymaggal, törött borssal, és egy kevés vizet öntve alá lefödve pároljuk. Ha elfőtte a vizét, öntsünk utána egy keveset. Közben a húst egyszer-kétszer megforgatjuk. A húsdarab nagyságától és minőségétől függően kb. 1 és fél óra alatt sül meg. Süthetjük a tűzhelyen fedő alatt vagy a sütőben. Ha a sütőben sütjük, vigyázzunk, hogy a hús ne száradjon ki, ezért többször locsoljuk meg a zsírjával, és mindig öntsünk alá egy kevés vizet. Ha melegen tálaljuk, akkor az elkészült húst vegyük ki a zsírjából, és tegyük vágódeszkára; a zsírból öntsünk le egy csészébe — ez jó lesz kenyérre kenve — a sült hagymát, fokhagymát vegyük ki belőle. A visszamaradt zsírban pirítsunk meg egy kávéskanál lisztet, ugyanannyi paradicsompürét, öntsük fel egy kevés vízzel, és forraljuk fel. A húst fölszeletelve, a pecsenyelével körülöntve tálaljuk. Különböző köreteket, savanyúságot, főzeléket adhatunk hozzá. Ha hidegen fogyasztjuk, akkor is vegyük ki a húst a zsírjából, és tegyük lapos tálra vagy vágódeszkára, amint kihűl. Ilyenkor azonban nem csinálunk pecsenyelevet.



FÓLIÁBAN SÜLT RAKOTT CSIRKE

HOZZÁVALÓK: 1 csirke, 80 dkg burgonya, 2 kanál zsír, zöldpetrezselyem, törött bors, só, 2 tojás, 1 kanál liszt, 2 dl tej, 2 dkg vaj.

A csirkét darabokra vágjuk, besózzuk, egy kevés liszttel meghintve forró zsírban átsütjük és félretesszük. Zsírjában megforrósítunk 1 kanál lisztet (nem pirítjuk), felöntjük 2 dl tejjel, és tejföl sűrűségűre főzzük. Közben a burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, és vékony karikákra szeleteljük. Ha a tejes mártás langyosra hűlt, egyenként belekeverjük a tojássárgákat, a fehérjékből vert kemény habot, sóval, apróra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük, és elvegyítjük a szeletelt burgonyával. Egy lábost vagy tűzálló tálat kibélelünk alufóliával, aljára terítjük a burgonya felét, rátesszük az átsütött csirkedarabokat, befedjük a többi burgonyával, és vajdarabokat morzsolunk rá. Az edényt szorosan lezárjuk egy fólialappal, és a sütőben kb. 20—25 percig sütjük. Fejes salátával vagy céklával tálaljuk.

FÓLIÁBAN SÜLT SZALONNÁS CSIRKE

HOZZÁVALÓK: csirke, füstölt szalonna, vöröshagyma, zöldpaprika só.

A fóliára egy papírvékony füstöltszalonna-szeletet rakunk, erre egy forgójánál bevágott és besózott csirkecombot. A húsra 1—2 karika hagymát, egy szelet zöldpaprikát teszünk, a fólia széleit összefogjuk, dupla ráhajtással lezárjuk, és a sütő rácsán kb. 15—20 percig sütjük. Burgonya- vagy paradicsomsalátát adjunk hozzá.

LIBA KÁPOSZTÁVAL

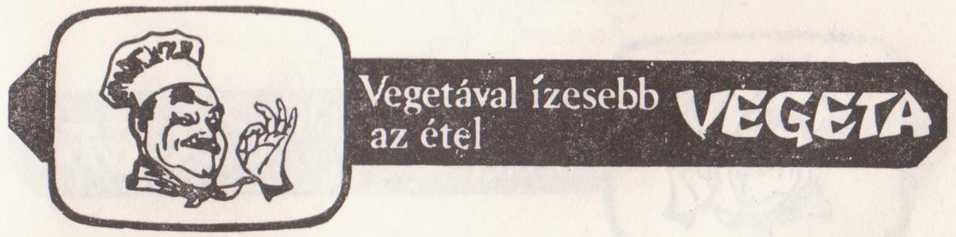
HOZZÁVALÓK: 2 libacomb vagy 1 libamell, 50 dkg savanyú káposzta, 2 dl tejföl, 1 kávéskanál piros paprika, só.

A libacombokat vagy -mellet bőrével együtt kisebb szeletekre vágjuk. A lábos aljára 3 ujjnyi vastagon savanyú káposztát teszünk, meghintjük piros paprikával, rátesszük a megsózott hússzeleteket, majd beborítjuk a többi káposztával, és ezt is megpaprikázzuk. Az egészet leöntjük 2 dl káposztalével, és fedő alatt pároljuk. Mikor a hús megpuhult, kiszedjük a lábosból, a káposztára 2 dl tejfölt öntünk, felforraljuk, majd tálra tesszük, és a húst rátéve tálaljuk. A káposztába néhány szál kaprot vagy tárkonyt is főzhetünk, ettől különösen jó íze lesz.

LIBASÜLT

HOZZÁVALÓK: 1 pecsenyeliba (kb. 3 kg-os), só, majoránna.

A libát megmossuk, nyakát, lábait, szárnyait levágjuk, kívülbelül besózzuk, hasüregébe egy kevés majorannát szórunk. Tepsibe tesszük, egy kevés vizet öntünk alá, és saját zsírjában — jó meleg sütőben — sütjük. Közben többször megforgatjuk és locsolgatjuk, hogy minden oldala szép ropogós-pirosra süljön. Amikor puha, kivesszük, előbb ketté, majd negyedekbe daraboljuk. A combokat és a combtöveket levágjuk, a mellehúsát szépen fölszeleteljük. Tálaláskor a csontosabb részeket a tál aljára rakjuk, tetejére a fölszeletelt mellehúsát és a combokat tesszük. Saját forró zsírjával meglocsoljuk, és sült burgonyával, párolt káposztával vagy uborkasalátával körítjük.



LUCSKOS KÁPOSZTA

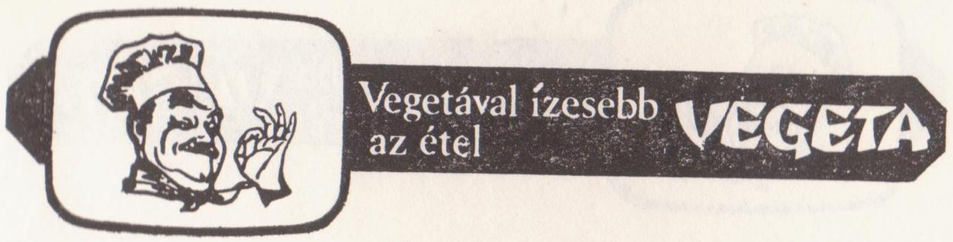
HOZZÁVALÓK: 1 kg fejes káposzta, 4 dkg zsír, 2 evőkanál liszt, 1 kis fej hagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 1 dl tejföl, egy késhegynyi köménymag, törött bors, só.

A megtisztított fejes káposztát ujjnyi széles metéltre vágjuk, és forró, sós, köménymagos vízben puhára főzzük. A kis kockára vágott szalonnát kisütjük, zsírját a rántáshoz használjuk fel. Világosbarnára pirított rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott hagymát, simára keverjük egy kevés hideg vízzel, és a káposztára szűrjük. Belekeverjük a tejfölt, törött borssal ízesítjük, felforraljuk, végül hozzáadjuk a szalonnapörcöt is.

MAGYAROS HÚSSALÁTA

HOZZÁVALÓK: 30 dkg marhahús (sovány színhús), 30 dkg párizsi, 20 dkg vöröshagyma, 10 dkg csemegeuborka, 10 dkg lecsó, 1 evőkanál piros paprika, egy késhegynyi törött bors, só, 2—3 evőkanál olaj.

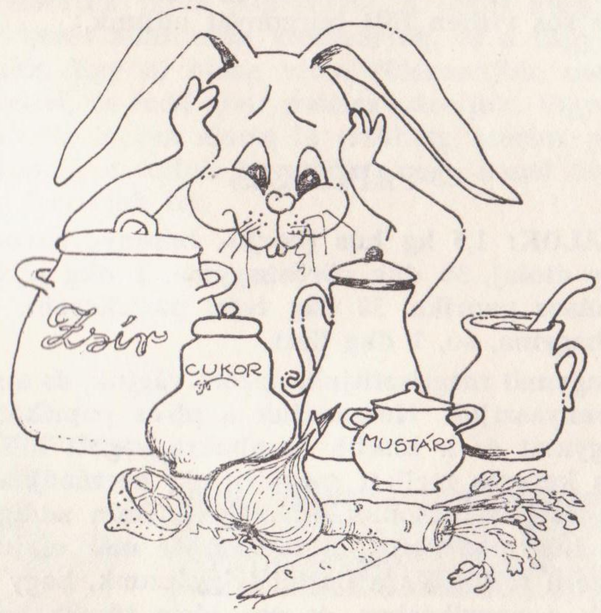
A sovány marhahúst megfőzzük, a párizsi héját lehúzzuk, és a húst meg a párizsit apró kockákra vágjuk. Az olajban halványra pirítjuk a reszelt vöröshagymát, megszórjuk piros paprikával, megsózzuk, belekeverjük a lecsót, és jó, tartalmas pörköltlevet készítünk. Beleteszünk kockára vágott húst, párizsit és az ugyancsak kockára vágott uborkát. Lehűtve tálaljuk.



NYÚL VADASAN

HOZZÁVALÓK: 1 egész nyúlgerinc, 2 nyúlcomb, a pácléhez hagyma, zöldség, babérlevél, bors, só, 15 dkg füstölt szalonna, 6 dkg zsír, 1 evőkanál cukor, 1 citrom, 1 evőkanál mustár, 3 evőkanál liszt, 2 dl tejföl.

Az előbbiekben leírt módon páclevet készítünk, és a lehártyázott nyúlhúst 2 napig hideg helyen tartjuk benne. A húst a pácléből kiszedve vékony szalonnadarabokkal megtűzdeljük. A pácléből a zöldséget tepsibe rakjuk, zsírt teszünk hozzá, belerakjuk a megtűzdelt nyulat, és félig megsütjük. Ezután a nyulat kivesszük, a zöldséget liszttel meghintjük, megpirítjuk, egy kevés páclével, vízzel és tejföllel föleresztjük, cukorral, mustárral, ecettel ízesítjük, és 20 percig forraljuk, majd szitán áttörjük. Egy citrom levét és héját keverünk hozzá, majd a nyulat is beletesszük, és puhára pároljuk. Zsemlegombóccal vagy főtt makarónival tálaljuk.



PACALPÖRKÖLT

HOZZÁVALÓK: 1 kg pacal, 10 dkg zsír, 2—3 fej hagyma, 1 evőkanál piros paprika, 2 gerezd fokhagyma, egy csipet majoránna, köménymag, só, 1 kanálka paradicsompüré, egy kávéskanál liszt, 2—3 szál zellerzöld, 20 dkg lecsó (idényben friss zöldpaprika és paradicsom).

A pacalt több vízben jól kimossuk, utána bő vízben feltesszük főni. Főzés közben a habját szűrőkanállal leszedjük. Kb. fél órai főzés után levesszük, hideg vízzel lehűtjük, és 5—6 cm hosszú metéltekre vágjuk. A finomra vágott hagymát a zsírban halványra pirítjuk, beletesszük a piros paprikát, az összezúzott fokhagymát, a majorannát, a köménymagot, a paradicsompürét, és az egészet jól elkeverve egy fél percig pirítjuk. Ekkor beletesszük az összevágott pacalt, megsózzuk, felöntjük annyi vízzel, amennyi jól ellepi. Lefedve 2—3 órán át főzzük, időnként megkeverjük, és ha a levét elfőtte, mindig pótoljuk egy kevés vízzel. Mikor megpuhult, belekeverjük a kevés hideg vízzel elhabart lisztet, a finomra vágott zellerlevelet, a lecsót, és az egészet még 10—15 percig forraljuk. Köretnek hagymás tört burgonyát vagy köménymagos sós vízben főtt burgonyát adjunk.

PAPRIKÁS

HOZZÁVALÓK: 1,5 kg hús (borjú-, bárány-, baromfihús), 10 dkg zsír vagy étolaj, 30 dkg vöröshagyma, 1 dkg piros paprika, 3 db friss, húsos paprika, 30 dkg érett paradicsom, 4 dl tejfel, 2 gerezd fokhagyma, só, 1 dkg liszt.

A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és a zsíron vagy olajon megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a piros paprikát, az összezúzott fokhagymát és a kisebb darabokra vágott húst. Erős tűzön folytonos keverés mellett megpirítjuk, hozzáadjuk a feldarabolt paprikát és paradicsomot. Mérsékelt tűzön addig főzzük az ételt, amíg a hús meg nem puhul. Amikor már majdnem puha, keverjük össze a tejfölt és a lisztet (vigyázzunk, hogy csomós ne legyen), adjuk a paprikáshoz, és egy ideig főzzük vele. Amikor kész, főtt tésztával vagy burgonyával tálaljuk.

PAPRIKÁS BETYÁROSAN

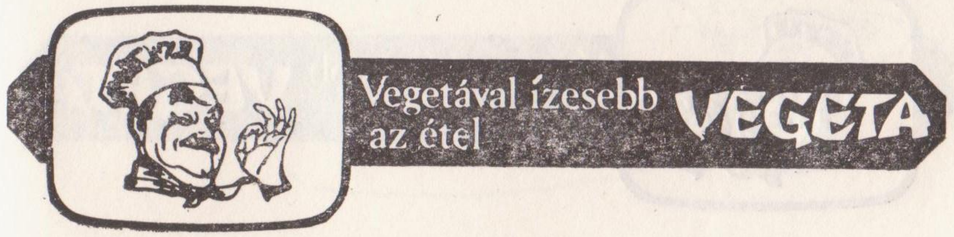
HOZZÁVALÓK: 1 kg érett paradicsom, 5—6 fej vöröshagyma, 4—5 db zöldpaprika, 1 dl rizs, só, piros paprika, zsiradék.

Az apróra vágott vöröshagymát a zsiradékon pirítsuk aranysárgára, tegyük hozzá a karikára vágott zöldpaprikát és a megmosott rizst. Öntsünk hozzá egy kevés vizet, és addig pároljuk, míg a paprika megpuhult és a rizs félig megfőtt. Tegyünk bele egy kanálnyi piros paprikát és a szeletekre vágott paradicsomot. Víz már nem szükséges hozzá, mert a paradicsom elég levet enged. Ízlés szerint sózzuk, és kerek tálban tálaljuk.

PAPRIKÁS TÖKFŐZELÉK

HOZZÁVALÓK: kb. 1 kg gyalult tök, 2 dl tejföl, 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál liszt, 1 fej hagyma, 1 kanál piros paprika, só.

Az apróra vágott hagymát egy kanál zsírban halványra pirítjuk, és megszórjuk piros paprikával. A tököt meggyaluljuk, besózzuk, egy kevés állás után kicsavarjuk, és a hagymás-paprikás zsírba tesszük. Egy dl hideg vízzel föleresztjük, meglocsoljuk 1 evőkanál ecettel, és fedő alatt puhára pároljuk. Vigyázzunk, hogy amíg fő, mindig legyen alatta lé (szükség szerint pótoljuk). Ha a tök megpuhult, a tejfölt keverjük el egy kanál liszttel, öntsük rá, és ismét forraljuk fel.



PARADICSOMOS CSIRKEAPRÓLÉK

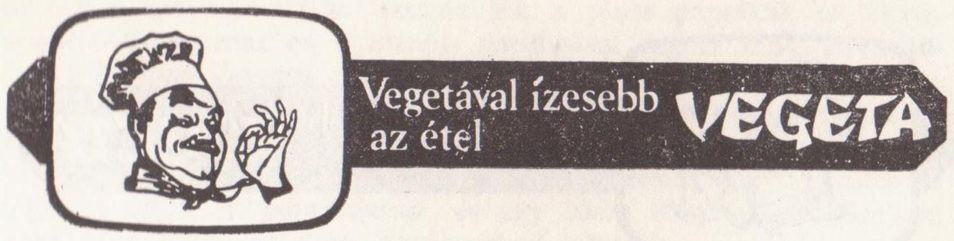
HOZZÁVALÓK: 2 csomag csirkeaprólék, 1 fej vöröshagyma, 1 kanál zsír, 1 kanál liszt, 1 kanál porcukor, fél liter paradicsomlé, só, törött bors.

Az apróra vágott hagymát 1 evőkanál zsírban megfonnyasztjuk, rátesszük az előzőleg besózott csirkeaprólékot, egy kevés vizet öntünk alá, puhára pároljuk, majd zsírjára sütjük. Ekkor megszórjuk egy kanál liszttel, 1—2 percig pirítjuk, felöntjük a paradicsomlével, 1 kanál porcukorral ízesítjük, egy kevés törött borssal — esetleg 1—2 zellerlevelet is tehetünk bele —, és jól összeforraljuk. (Hagyma nélkül is készíthető.) Makarónival vagy pirított tarhonyával tálaljuk.

PARADICSOMOS MARHANYELV

HOZZÁVALÓK: 60—70 dkg tisztított nyers marhanyelv, 1 fej hagyma, 10 dkg vegyes zöldség, néhány szem egész bors, babérlevél, 1 gerezd fokhagyma, 6 dl kész paradicsommártás.

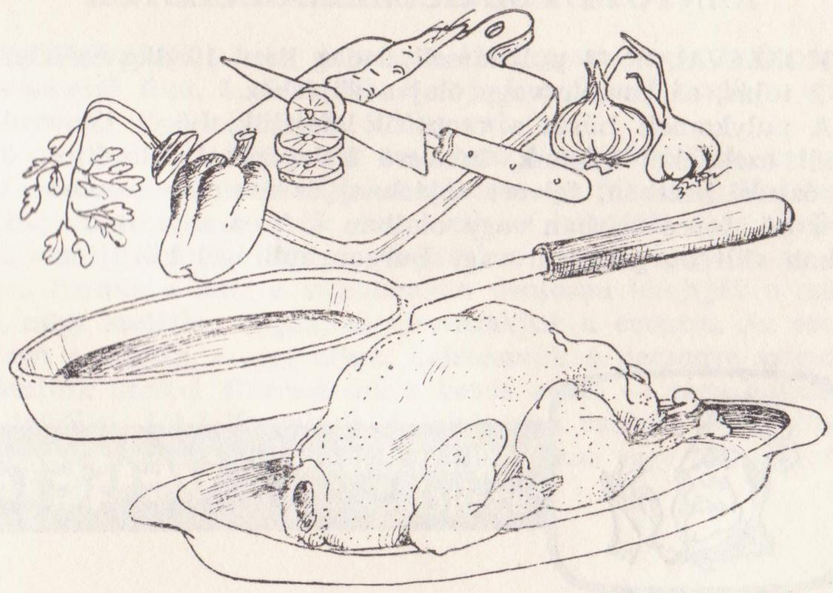
A marhanyelvet a zöldséggel, fűszerekkel együtt puhára főzzük, és ha megpuhult, a bőrét lehúzzuk. A nyelvet fél cm vastag szeletekre vágjuk, és a nyelv főzővizével hígított paradicsommártással leöntjük. Köretnek párolt rizst vagy hagymás tört burgonyát adjunk.



PÁROLT LIBAMELL

HOZZÁVALÓK: 1 libamell, 1 kanál liszt, 2 kanál zsír, 5 dkg füstölt szalonna, egy késhegynyi bors, 1 babérlevél, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 10 dkg vegyes zöldség, só.

A libamellet megmossuk és besózzuk. A zsírt egy serpenyőben megforrósítjuk, és a húst egy kissé átsütjük, azután egy lábosban félretesszük. Zsírjában az apró kockákra vágott füstölt szalonnát megpirítjuk, beletesszük az apróra vágott hagymát, a szétnyomott fokhagymát, a szeletekre vágott zöldséget, és az egészet néhány percig pirítjuk, majd a lábosba tett húsra öntjük. Babérlevéllel, borssal fűszerezzük, és mindig egy kevés vizet öntve alá — fedő alatt puhára pároljuk, majd zsírjára sütjük. Ekkor a mellet kiszedjük, a zöldséget megszórjuk egy kanál liszttel, föleresztjük egy csésze vízzel, és jól felforraljuk. Közben a libamell húsát a csontról óvatosan lefejtjük, fölszeleteljük, és visszahelyezzük a csontra. Tálra tesszük, rászűrjük a zöldséges pecsenyelét, és pirított burgonyával körítjük.



RAKOTT PECSENYE

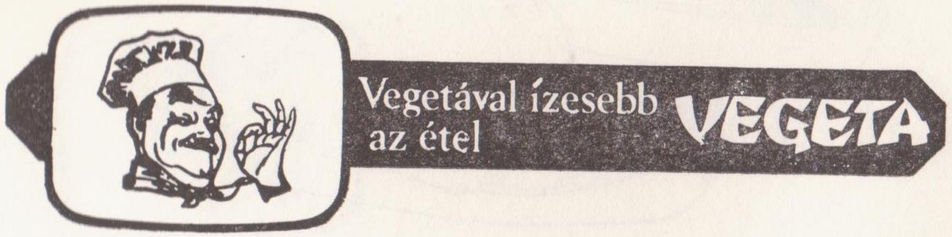
HOZZÁVALÓK: 8 szelet sertésborda, 2 zacskó gyorsfagyasztott hasábburgonya, 15 dkg gomba, 1 fej hagyma, 1 dl tejföl, só, törött bors, zöldpetrezselyem, 1 kanál ételízesítő, zsír vagy olaj a hús kisütéséhez.

A kicsontozott hússzeleteket megsózzuk, és egy kevés zsiradékban mindkét oldalukat átsütjük, majd a bordákat félretesszük. A visszamaradt zsírban halványra pirítjuk a reszelt hagymát, beletesszük a tisztított, jól megmosott és vékony szeletekre vágott gombát, a finomra vágott zöldpetrezselyemmel, sóval, borssal ízesítjük, és néhány percig együtt pirítjuk. A hasábburgonyát bő, forró olajban ropogósra sütjük, és egy tűzálló tálba tesszük. Rárakjuk a hússzeleteket, mindegyikre teszünk egy kanál párolt gombát. Az ételízesítőt 1 dl vízben felforraljuk, elkeverjük a tejföllel, és a gombás húsra öntjük. A tálat bevonjuk alufóliával, és előmelegített sütőben 20—25 percig sütjük. Salátával tálaljuk.

RÁNTOTT PULYKAMELL-SZELETEK

HOZZÁVALÓK: 1 pulykamell, 5 dkg liszt, 10 dkg zsemlemorzsa, 2 tojás, só és zsír vagy olaj a sütéshez.

A pulykamell húsát a csontról lefejtjük, bőrét lehúzzuk, a húsból szeleteket vágunk, húsverő kalapáccsal ellapítjuk őket, megsózzuk, lisztben, felvert tojásban, és zsemlemorzsában bundázva bő, forró zsírban vagy olajban szép aranysárgára sütjük. Zsírban sült burgonyával vagy burgonyapürével körítjük.



SERTÉSBORDA PARASZTOSAN

HOZZÁVALÓK: 8 szelet sertésborda, 2 evőkanál liszt, 12 dkg zsír, 80 dkg burgonya, 10 dkg füstölt szalonna, 10—15 dkg apró hagyma, 1 csomó zöldpetrezselyem, só.

A sertésbordák elkészítése, sütése azonos a natúr sertésbordáéval. Amikor a bordák megsültek, lábosba tesszük őket, a zsír egy részét leöntjük. Majd a serpenyőben maradt zsírba 2 dl vizet öntünk, jól felforraljuk, ráöntjük a bordákra, és lefödve puhára pároljuk őket. A megmaradt zsírban megpirítjuk a szalonnát, utána a cikkekre vágott apró hagymát, és ha szép sárgára pirult, leszűrjük róla a zsírt. Ugyanebben a zsírban megsütjük a kockákra vágott nyers burgonyát. Végül a megsózott, pirított szalonnás hagymát, és a finomra vágott zöldpetrezselymet összekeverjük a sült burgonyával. Tálaláskor a bordák tetejére tesszük a szalonnás-hagymás burgonyát, és az egészet leöntjük a bordák levével. Savanyúságot adunk hozzá.

TÁRKONYOS ŐZGERINC

HOZZÁVALÓK: 1 kg őzgerinc, 10 dkg szalonna, 5 dkg zsír, 1 kávéskanál liszt, 1 dl tejföl, étolaj, 1 evőkanál ecetben eltett tárkonylevél, só, törött bors, 2 dkg vaj.

A megtisztított őzgerincet szalonnával megtűzdeljük, megsózzuk, megborsozzuk, és étolajjal megkenve egy fél óráig állni hagyjuk. Ezután tepsibe tesszük, forró zsírral leöntjük, és a sütőben rozsdavörösre sütjük, közben olajjal kenegetjük, hogy ki ne száradjon. Ezután a húst a vágódeszkán óvatosan lefejtjük a csontjáról, négy szeletbe vágjuk, és visszarakjuk a csontra. Az ecetes tárkonyt a vajban megpároljuk, beletesszük a pecsenye zsírjába, meghintjük liszttel, föleresztjük a kevés vízzel — vagy borral — és a tejföllel. Jól felforraljuk. A húst tálra rakjuk, és a mártással leöntve tálaljuk. Kis burgonyagombócokat vagy burgonyafánkot adjunk hozzá.

TEJFÖLÖS PAPRIKÁS ÚJBURGONYA

HOZZAVALÓK: 80 dkg újburgonya, két fej vöröshagyma, 4 dkg zsír, egy kávéskanál piros paprika, 2 dl tejföl és ízlés szerint só, egy kávéskanál liszt.

Újburgonyából a legjobb. Az apróra vágott vöröshagymát zsírban jól megfonnyasztjuk, meghintjük egy kávéskanál piros paprikával, elkeverjük és azonnal felöntjük fél dl vízzel. A hagymát lefödve pároljuk, míg zsírjára nem sül. Ekkor beletesszük a meghámozott és karikára vágott burgonyát, átforgatjuk a hagymás zsírban — idényben egy megmosott és kicsumázott zöldpaprikát is teszünk bele — és felöntjük annyi vízzel, amennyi majdnem ellepi. Kis lángon jó puhára pároljuk, majd tálalás előtt behabarjuk a liszttel elkevert 2 dl tejföllel, és még egyszer felforraljuk. Salátát, savanyúságot adhatunk hozzá, de anélkül is igen jóízű, laktató étel.

VAJDASÁGI VESEPECSENYE

HOZZAVALÓK: (egy személyre): 18 dkg vesepecsenye, 2 dkg vöröshagyma, 5 dkg friss paradicsom, 5 dkg húsos paprika, 3 dkg füstölt szalonna, tejfel, étolaj, só, bors, kevés liszt.

A húst vékony csíkokra vágjuk, megsózzuk, liszttel megszórjuk, és forró olajon megsütjük. Kivesszük a serpenyőből, s ugyanebben a serpenyőben megpirítjuk a kockákra vágott szalonnát és a felaprózott hagymát. Amikor a hagyma megsárgult, hozzáadjuk a csíkokra vágott paprikát, s ha megpuhult, a kockákra vágott paradicsomot. Megpároljuk, sóval, borssal ízesítjük, és visszatesszük a húst. Még egy darabig együtt pároljuk. Főtt rizzsel vagy sós vízben főtt burgonyával tálaljuk, tálalás előtt meglocsoljuk tejfellel.

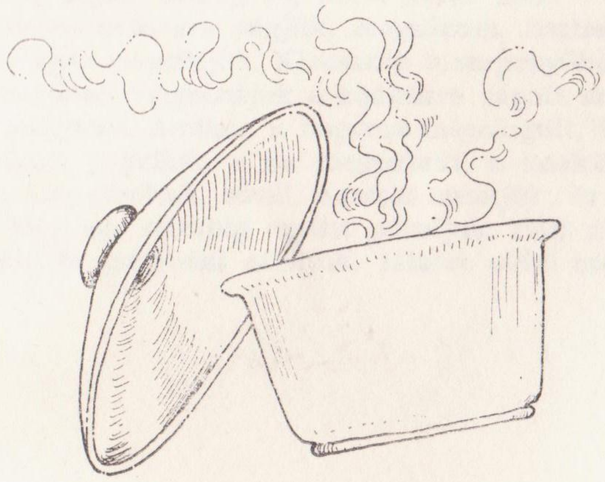
III. fejezet

Vajdasági szlovák konyha

BABLEVES

HOZZÁVALÓK: Fél liter száraz bab, 2 fej vöröshagyma, zöldség, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 4 db burgonya, 4 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olvasztott zsír, 2 evőkanál liszt, őrölt piros paprika, 1 kg füstölt hús és kolbász, vagy 1 kg marhahús, kevés cukor, zeller és zöldpetrezselyem.

Hideg vizet öntünk a fazékba, és belerakjuk a száraz babot, az apróra vágott hagymát, a kiáztatott füstölt húst vagy friss marhahúst. Mindezt egy—másfél órán át főzzük. Hozzáadjuk a megtisztított zöldséget, az apró kockákra szeletelt burgonyát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, és az egészet tovább főzzük, míg a hús meg nem puhul. Kivesszük a húst, és berántjuk a levest. A zsírból és a lisztből rántást készítünk, hozzáadjuk az apróra vagdalt fokhagymát, hozzákeverjük az őrölt piros paprikát, leöntjük hideg vízzel, hagyjuk hogy felforrjon, és utána beleöntjük a levesbe. A levest felforraljuk a rántással, hozzáadjuk a cukrot, esetleg ecetet vagy citromot. Végül beletesszük az apróra vágott petrezselymet és a zellert.



BURGONYALEVES

HOZZÁVALÓK: 4 db nagyobb burgonya, 1 fej vöröshagyma, zöldség, 2 evőkanál Vegeta, őrölt bors, 1 evőkanál zsír, 5 dkg szalonna, 2 evőkanál liszt, kevés piros paprika, só, 2 1/2 liter víz, zöldpetrezselyem vagy zeller, 4—6 dkg szárított gomba, levesbetét.

A megsózott, forró vízbe beletesszük az apróra vagdalt burgonyát és fél hagymát, a zöldséget, a Vegetát, a piros paprikát, a borsot, a gombát, és addig főzzük, amíg minden meg nem puhul. Utána a levesbe tarhonyát vagy galuskát főzünk. Rántást készítünk: a szalonnát apróra vagdaljuk, kevés vízben főzzük. Amikor a víz elforr, hozzáadjuk a zsírt és az apróra vagdalt vöröshagyma másik felét. Amikor mindez megpirul, hozzáadjuk a lisztet, berántjuk, hozzákeverjük a piros paprikát, leöntjük hideg vízzel, hozzáöntjük a leveshez, és hagyjuk felforrni. Végül beletesszük az apróra vágott zöldpetrezselymet vagy zellert.

DISZNÓTOROS LEVES

HOZZÁVALÓK: 1 egész hátszín, 2 db vese, lép, csont, 1 evőkanál köménymag, só, zöldség, 1/2 db káposzta, 1/2 zellergyökér, 5 db vöröshagyma, 2 db zöldpaprika, szemes bors, 5 gerezd fokhagyma, 2 db burgonya, 10—12 liter víz, Vegeta.

Forró vízbe tesszük a felszeletelt hátszínt, a megtisztított vesét, a csontot, a lépet, a köménymagot, a sót és lassú tűzön főzzük. Ha a hús öregebb, a zöldséget és a többi hozzávalót csak egy óra főzés után adjuk hozzá, ellenben ha a hús friss, azonnal hozzáadjuk, és még másfél óráig főzzük. Amikor a leves megfőtt, egy serpenyőbe tesszük a zsírt, megpirítunk benne egy vöröshagymát, hozzáadunk egy kanál édes piros paprikát, leöntjük a forró levessel, felforraljuk, leszűrjük, hozzáöntjük a többi leveshez és felforraljuk. Ezzel a leves szép sárgás színt kap. Végül hozzáadjuk a Vegetát, zöldpetrezselymet vagy zellert. A levesestálba vékony kenyérdarabokat szeletelünk, és beletesszük a vékonyra szeletelt hagymát. Közvetlenül a tálalás előtt öntjük le a levessel.

GULYÁSLEVES

HOZZÁVALÓK: 1/2 kg marhahús (a nyakrészből), 2 fej vöröshagyma, 2 evőkanál olvasztott zsír, 1 evőkanál édes piros paprika, 1 kávéskanál köménymag, 3 db burgonya, zöldpaprika, 1 db paradicsom, só, víz, zöldpetrezselyem vagy zeller, tejes galuska.

A zsírban megpirítjuk az apróra vagdalt hagymát, hozzákeverjük a piros paprikát, a köménymagot, a kockákra vagdalt húst, megsózzuk, kevés vízzel felöntjük, lefedjük, és pároljuk. Párolás közben a vizet felöntjük meleg vízzel. A párolt húshoz hozzáadjuk az apró kockákra vágott burgonyát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, és annyi vizet, hogy a háromliteres edény megteljen. Utána mindezt Vegetával ízesítjük, majd még 1/4 óráig főzzük. Végül belefőzzük a galuskát, és hozzáadjuk az apróra vágott zöldpetrezselymet vagy zellert.

KAPORLEVES

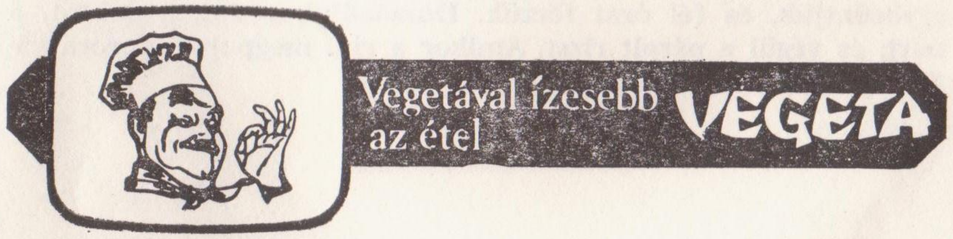
HOZZÁVALÓK: 2 evőkanál olvasztott zsír, 1 evőkanál liszt, 1 db vöröshagyma, egy csomó kapor, 2 liter víz, só, kevés cukor, ecet, 1 dl tejfel, 4 db tojás.

A zsírból és a lisztből rántást készítünk. Hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, az összevágott kaprot, és kissé megpirítjuk. Felöntjük hideg vízzel vagy csontlével, megsózzuk, megcukrozzuk, megecetezzük és 10 percig főzzük. Végül beleütjük az egész tojásokat és hozzáadjuk a tejfelt.

KÁPOSZTALEVES

HOZZÁVALÓK: 1/4 kg savanyú káposzta, 1/2—1 liter káposztalé, tetszés szerint víz, 1 db nagyobb vöröshagyma, őrölt bors, 1/2 kg füstölt hús (füstölt kolbász) vagy 3/4 kg marhahús, 1/4 liter paradicsompüré, só, kevés cukor, 3 evőkanál olvasztott zsír, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál édes piros paprika, 1 db kisebb vöröshagyma vagy 4 gerezd fokhagyma, 4—8 db szárított gomba, metélt vagy burgonya, Vegeta.

Az edénybe beletesszük a savanyú káposztát, a káposztalevet, a tetszés szerinti vizet, az apróra vágott vöröshagymát, a borsot, a leáztatott füstölt húst (kolbászt) vagy friss marhahúst, a sót, a Vegetát, és addig főzzük, amíg a hús meg nem puhul. Utána hozzáadjuk a szárított gombát, amely kitűnő ízt ad a levesnek. A levesből kivesszük a megfőtt húst, a levét pedig berántjuk. A zsírból és a lisztből rántást készítünk, hozzáadjuk az apróra reszelt vöröshagymát vagy fokhagymát, és megpirítjuk. Utána hozzákeverjük a piros paprikát, leöntjük hideg vízzel, és amikor felforr, beleöntjük a forró levesbe. Hozzáöntjük a paradicsompürét, beletesszük a cukrot, és hagyjuk felforrni. A leveshez végül metéltet vagy sós vízben főtt burgonyát adunk.



MARHAHÚSLEVES

HOZZAVALÓK: 1 kg marhahús, velős csont, só, fél kávéskanál köménymag, 3—4 db szárított gomba, sárgarépa, petrezselyem, pasztinák, karalábé, zeller, kevés káposzta, 2 db burgonya, 2 db vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 paradicsom, zöldpaprika, 5—7 db szemes bors, zöldpetrezselyem, 4 liter víz, Vegeta, levesbetét.

A húst beletesszük a fazékba, leöntjük hideg vízzel, és lassú tűzön egy órán át főzzük. A főzés közben jelentkező habot nem szedjük le, mert értékes fehérjét tartalmaz. Hozzáadjuk a sót, a megtisztított zöldséget, a vöröshagymát, a borsot, a köménymagot és lassú tűzön tovább főzzük még 2 és 1/2—3 órát, a hús keménységétől függően. Főzés közben ne öntsünk a leveshez hideg vizet, mert veszít az ízéből. Amikor a hús megpuhul, megvárjuk, míg a leves leülepszik, majd leszűrjük. Utána galuskát főzünk a levesbe, vagy másmilyen levesbetétet. Míg a levesbetét megfől, a levesestálba tesszük az apróra vágott petrezselymet, és a leszűrt levest. Hogy a levesnek szép sárgás színe legyen, a zsíron pirítsuk meg a sárgarépát, öntsük le levessel, hagyjuk felforrni, és ezt szűrjük bele a levesbe. A sárgarépa helyett a főzés előtt negyed kávéskanál piros paprikát is hozzáadhatunk. A végén Vegetával ízesítjük.

PARADICSOMLEVES

HOZZAVALÓK: 1/2 liter paradicsompüré, 1 1/2 liter víz, őrölt bors, 2—3 kanál Vegeta, zellergyökér, kevés só és cukor, 2 evőkanál olvasztott zsír, 2 evőkanál rizs.

A paradicsompürét, a vizet, a borsot, a Vegetát és a zellert egybeöntjük, és fél órát főzzük. Hozzáadjuk a sót, a cukrot, a zsírt, és végül a párolt rizst. Amikor a rizs megpuhul, apróra vágott zellert teszünk a levesbe.

VELŐS NOKEDLI

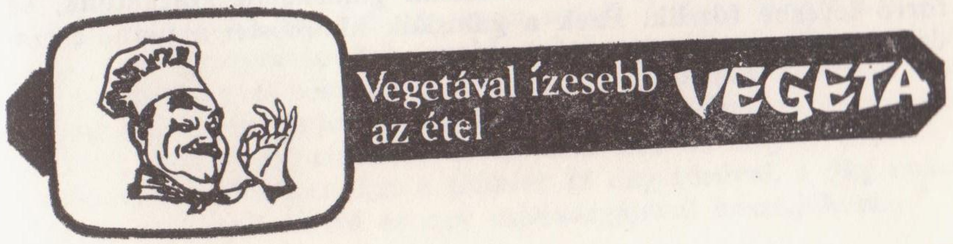
HOZZAVALÓK: 10 dkg borjú- vagy sertésagyvelő, 1 db közepes nagyságú vöröshagyma, őrölt bors, só, zöldpetrezselyem, 1 db tojássárgája, morzsa, kevés zsír.

A velőt sós vízzel leforrázzuk, és egy kevés ideig állni hagyjuk benne. Ezután megtisztítjuk a hártyától, hozzáadjuk a megpirított vöröshagymához, és együtt megsütjük. Utána sózzuk, borsozzuk, rászórjuk az összevágott zöldpetrezselymet, és hagyjuk, hogy kihűljön. Amikor kihűlt, hozzákeverjük a tojássárgáját, és annyi kenyérmorzsát teszünk hozzá, hogy nokedlit lehessen belőle csinálni. A nokedlikat forró levesbe főzzük. Csontlevesben különösen ízletes.

HÚSOS NOKEDLI

HOZZAVALÓK: 8 dkg főtt borjú- vagy marhahús, 3 dkg zsemle vagy kifli, 1 db tojás, egy evőkanál olvasztott zsír vagy vaj, 1 vöröshagyma, só, bors, zöldpetrezselyem.

A húst ledaráljuk, hozzáadunk egy egész tojást, a kockára vágott zsemlét vagy kiflit, az apróra vágott és vajon megpirított vöröshagymát, az összevágott zöldpetrezselymet, a sót és a borsot. Az egészet jól összekeverjük, és negyed óráig állni hagyjuk. Ezután egy vágódeszkára szórjuk a morzsát, és kis nokedlikat csinálunk rajta, vagy kávéskanállal szaggatjuk ki a knédliket, és forró, leszűrt levesbe főzzük.



SONKÁS NOKEDLI

HOZZAVALÓK: 4 dkg zsír, 1 db tojás, 1 db kifli, só, 1 evőkanál kenyérmorzsa, 10 dkg főtt darált sonka (nem zsíros).

A zsírt habosra keverjük, hozzáadjuk a sót, a tejben megmártott, kinyomkodott, majd lereszelt kiflit, a darált sonkát és a morzsát. Jól összekeverjük, és negyed óráig állni hagyjuk. Ezután nedves kézzel nokedlikat csinálunk, és forró levesben főzzük. Ha a nokedlitészta ritka, morzsát adunk hozzá. Lassú tűzön főzzük.

TEJES GALUSKA

HOZZAVALÓK: 1 db tojás, 1 dl tej, só, liszt.

A tojást kikeverjük a sóval, hozzáadjuk a tejet, és annyi lisztet, hogy a tészta ne legyen nagyon kemény. A tésztából kávéskanállal galuskákat szaggatunk, és forró levesbe befőzzük. Ez a galuska különösen burgonya-, borsó-, paradicsom- és gulyáslevesben ízletes.

TEJFELES GALUSKA

HOZZAVALÓK: 1 evőkanál olvasztott zsír, só, 1 db tojás, 3 evőkanál tejfel, liszt, csipetnyi szódabikarbóna.

A tojást kikeverjük a sóval, hozzáadjuk a tejfelt, a zsírt, és ismét felverjük. Utána hozzáöntjük a lisztet, melybe belekevertük a szódabikarbónát. Lisztből csak annyi kell, hogy a tészta ne legyen túl kemény. Kávéskanállal galuskákat szaggatunk, és forró levesbe főzzük. Ezek a galuskák különösen a paradicsom- és a borsólevesben ízletesek.

ZSÍROS DARAGALUSKA

HOZZAVALÓK: 1 db tojás, kevés só, 1 evőkanál zsír, 3 evőkanál dara, zöldpetrezselyem vagy zeller.

Mély tányérba tesszük a tojássárgáját, a sót, a zsírt, és habosra keverjük. Utána hozzáadjuk a tojásfehérjét, a darát, az apróra szeletelt zöldpetrezselymet, és jól összekeverjük. A leszűrt, forró levesbe kávéskanállal galuskákat szaggatunk, vagy az egész masszát sztrapacskareszelőn lereszeljük, és 10 percig főzzük.

BORJÚMÁJ

HOZZAVALÓK: fél kg borjúmáj, liszt, 6 evőkanál olvasztott zsír, só, víz, 8 gerezd fokhagyma.

A májat megmossuk, szeletekre vágjuk, a végeit bevágjuk, hogy össze ne ugorjon. A szeleteket meghempergetjük a lisztben, és forró zsírban mindkét oldalát pirosra sütjük. Hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, kevés vízzel felöntjük, lefedjük, és egy pillanatig forraljuk. A májat tálaljuk, ekkor teszünk sót a levébe, felforraljuk, és ráöntjük a májra. Ugyanígy kell elkészíteni a sertésmájat is.

DERELYE

HOZZAVALÓK: 40 dkg liszt, 1 tojás, só, víz, 15 dkg kenyérmorzsa vagy mák, cukor, zsír.

A lisztből, a tojásból, a sóból és a vízből tésztát csinálunk, vékonyra elnyújtjuk. A tészta felére egymástól 3 cm távolságra lekvárkupacokat teszünk. A tészta másik felével lefedjük, a lekvár körül lenyomkodjuk, majd csörögemetélővel felszeleteljük. A derelyét forró, sós vízben megfőzzük, kivesszük a vízből, megzsírozzuk, és leszórjuk a megpirított és megédesített kenyérmorzsával, vagy pedig cukorral és mákkal. Lekvár helyett túróval is tölthetjük a derelyét. Ezt a töltetet 25 dkg túróval, 3 dkg cukorral, 2 evőkanál zsírral és egy tojássárgájával készítjük el.

HAGYMÁS MARHASZELET

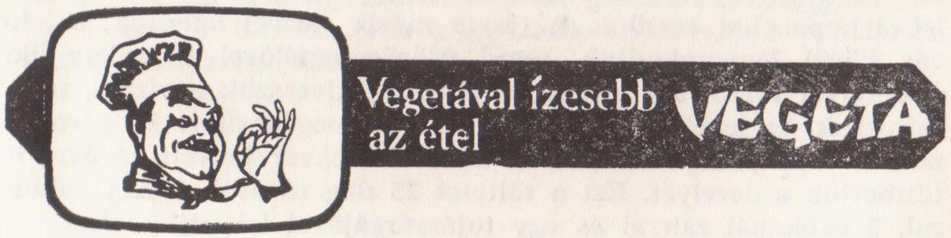
HOZZAVALÓK: 1 kg marhacomb, 6 evőkanál olvasztott zsír, 3 db vöröshagyma, 1 evőkanál liszt, só, darált bors, víz.

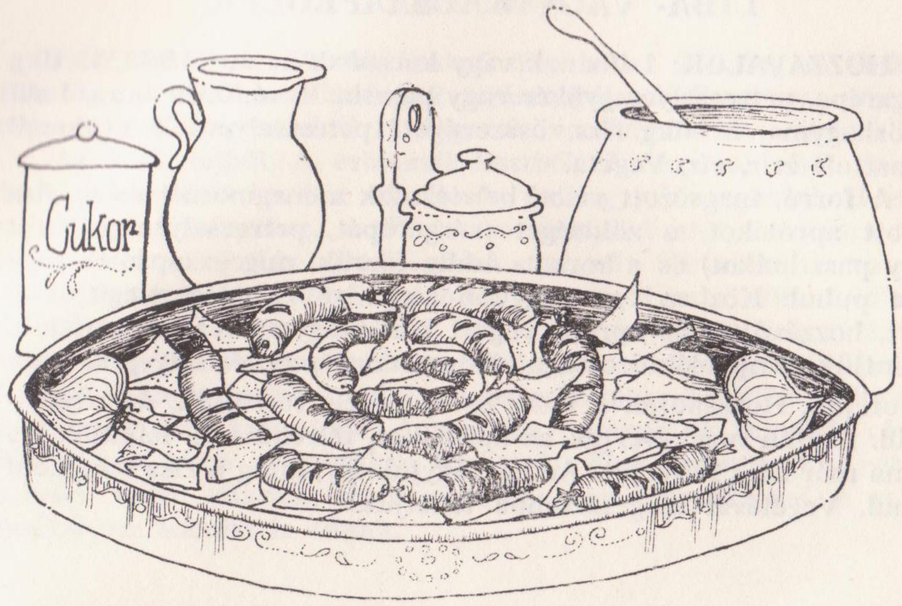
A megsózott, felszeletelt húst beletesszük egy nagyobb serpenyőbe, lefedjük, és forró zsíron hirtelen megsütjük. Utána vizet öntünk rá. megsózzuk, és lefedve pároljuk. Amikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, és tovább pároljuk. Amikor a hús egészen megpuhult, kivesszük, a lébe lisztet teszünk, megvárjuk, hogy felforrjon, és visszatesszük a húst. Nokedlival vagy főtt burgonyával tálaljuk.

KÁPOSZTÁS KOCKÁK

HOZZAVALÓK: 40 dkg liszt, 1 tojás, só, víz, 1 kg káposzta, 6 evőkanál olvasztott zsír, cukor.

A lisztből, a tojásból és a sóból kemény metélttésztát csinálunk. A tésztát apró kockákra szeleteljük, sós vízben megfőzzük, és leöntjük a megpirított káposztával. A káposztát úgy készítjük el, hogy előzőleg lereszeljük, megsózzuk, forró zsírba tesszük, megpirítjuk és megcukrozzuk.





KOLBÁSZ SÜLT BURGONYÁVAL

HOZZAVALÓK: Másfél kg burgonya, 8 evőkanál zsír, 4 db kisebb vöröshagyma, 3—4 gerezd fokhagyma, kevés cukor, víz, só, 1 kg kolbász vagy 1 kg sertésszelet.

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, kis szeletekre vágjuk, megsózzuk, megcukrozzuk, hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, jól összekeverjük, és tepsibe tesszük. A tepsi sarkaiba elhelyezzük a megtisztított hagymát egészben. A sertéshúst felszeleteljük, megsózzuk, a burgonyára tesszük, és mindezt leöntjük olvasztott zsírral és 1 dl vízzel. (Amennyiben a burgonyát kolbásszal sütjük, ügyeljünk arra, hogy a kolbászt a burgonyaszeletek közé nyomjuk, akkor nem szárad ki a sütéskor.) Mindezt sütőben vagy pékkemencében egy—másfél órán át sütjük. Amikor megsült, a burgonyáról leöntjük a zsírt. A húst vagy a kolbászt apró szeletekre vágjuk, de nem a burgonyán, hanem külön, majd visszatesszük a burgonyára. Tepsiben tálaljuk uborkával vagy paprikával.

LIBA- VAGY KACSAAPRÓLÉK

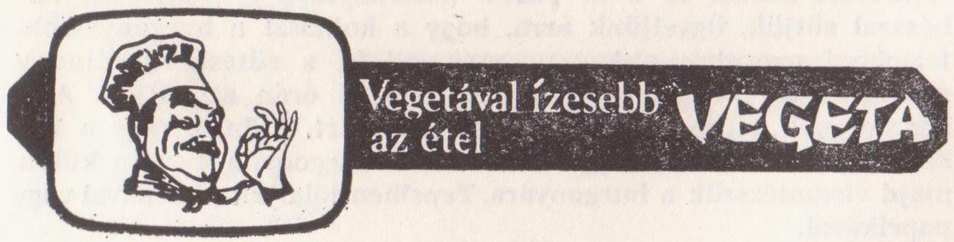
HOZZÁVALÓK: 1 libának vagy kacsának az aprólékja, 15 dkg sárgarépa, petrezselyemgyökér vagy pasztinák, só, őrölt bors, 1 db vöröshagyma, 25 dkg rizs, összevágott petrezselyem, 5 evőkanál olvasztott zsír, víz, Vegeta.

A forró, megsózott vízbe beletesszük a megmosott és apróra vágott aprólékot, a zöldséget (sárgarépát, petrezselyemgyökeret vagy pasztinákot) és a borsot. Addig főzzük, míg az aprólék meg nem puhul. Közben egy nagyobb serpenyőben megmelegítjük a zsírt, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát és megpirítjuk. Ráöntjük az aprólékfőzetet, a zöldpetrezselymet, és hagyjuk, hogy fölforrjon. Hozzáadjuk a rizst, és öt percig forraljuk, de lefedetlenül. Azután megkeverjük az aprólékot, félrehúzzuk, lefedjük, és utána már nem keverjük. Addig hagyjuk így, amíg a rizs meg nem puhul. Vegetával még ízesebbé tehetjük.

MÁJPAPRIKÁS

HOZZÁVALÓK: 50 dkg sertés- vagy borjúmáj, 6 evőkanál olvasztott zsír, só, 4 db nagyobb vöröshagyma, 6 gerezd fokhagyma, őrölt piros paprika, víz.

A zsíron megpirítjuk a felszeletelt vöröshagymát, hozzáadjuk az apróra összevágott fokhagymát, a piros paprikát, az összevágott májat, felöntjük vízzel és pároljuk. Amikor a máj megpuhul, még egy picit főzzük. A paprikást tejfellel is elkészíthetjük. Abban az esetben 2 dl tejfelből és két evőkanál lisztből készített habarást öntünk rá, és hagyjuk, hogy fölforrjon.



PAMPUSKA

HOZZÁVALÓK: 50 dkg liszt, 5 dkg cukor, 1/2 dkg só, 5 dkg élesztő, 2—3 evőkanál étolaj, 2 tojássárgája, 1 db citrom reszelt héja, tej (szükség szerint) 15 dkg zsír, vaníliás cukor, lekvár.

Az 1 dl tejből, 5 evőkanál lisztből, 5 dkg cukorból és az 5 dkg élesztőből kovászt csinálunk, és hagyjuk megkelni. Hozzáadjuk a tojássárgákat, a többi átmelegített lisztet, a citrom héját, a sót, az olajat és tejet. Ezután a tésztát fakanállal kevergetjük, míg sima, fényes csillogó nem lesz, és el nem válik a táltól. A kész tésztát tiszta terítővel leterítjük, és meleg helyen kelni hagyjuk. A tésztát ezután 2 cm vastagságúra nyújtjuk, és kerek formákat szaggatunk ki belőle. A pampuskákat lefedjük terítővel, és negyed órát kelesztjük. A megkelt pampuskák mindkét oldalát zsírban kissé megpirítjuk, kivesszük őket, lecsorgatjuk róluk a zsírt. Végül tálaljuk, és megszórjuk a vaníliáscukorral. A pampuskákhoz lekvárt is adunk.

PÁROLT BUKTA

HOZZÁVALÓK: 3 dkg élesztő, 1/2 kg liszt, 3 dkg cukor, só, 1 tojás, 3 dl tej, szilvalekvár, 15 dkg zsír, 20 dkg mák, 20 dkg porcukor, víz.

Édes tejben megkelesztjük az élesztőt, hozzáadjuk a lisztet, a tojást, a sót, és puha tésztát csinálunk belőle, majd hagyjuk megkelni. Utána a tésztát kinyújtjuk, és négyzetekre vágjuk, megtöltjük lekvárral, és buktákat készítünk, ezeket is kelni hagyjuk. Addig egy nagyobb és szélesebb serpenyőben felforraljuk a sós vizet, a serpenyőt befedjük vászonnal vagy gézzel (jól odaerősítjük, odakötjük), és ráhelyezzük a buktákat. Mindegyiket megkenjük olvasztott zsírral, majd hasonló nagy és széles edénnyel lefedjük, és kb. húsz percig főzzük. Kiveszünk egy buktát, kettészeljük, és amennyiben a lekvár körül megfőtt a tészta, kivehetjük a többit is. A buktákat ezután megkenjük olvasztott zsírral, és megszórjuk mákkal, cukorral.

PÁROLT MARHASZELET

HOZZAVALÓK: 1 kg marhacomb, 4 evőkanál olvasztott zsír, 2 db vöröshagyma, őrölt piros paprika, só, víz.

A húst felszeleteljük, és fedett serpenyőben hirtelen megsütjük. Hozzátesszük az apróra vágott megpirított vöröshagymát, a piros paprikát, a sót, felöntjük vízzel és pároljuk, míg a szeletek meg nem puhulnak. Bab-, lencse- vagy borsófőzelékkel tálaljuk.

PETRÓCI KOLBÁSZ

HOZZAVALÓK: 1 kg sertéscombhús, 16 g só, 3 dkg őrölt édes piros paprika, kevés köménymag, őrölt bors, egy gerezd fokhagyma.

A közepesre darált húshoz hozzáadjuk a sót, a köménymagot, a paprikát, az apróra összevágott fokhagymát, és jól összekeverjük. Ezután a húst bélbe töltjük. A friss kolbászt kevés vízben és zsírban megsütjük. Télen a kolbászt egy napig levegőn hagyjuk száradni, és utána egy kicsit megfüstöljük. A vastag kolbászokat tovább szárítjuk.

RÁNTOTT GALAMB

HOZZAVALÓK: 2 galamb, 1 db tojás, só, liszt, morzsa, 10 dkg zsír.

A megtisztított, megmosott, konyhakész galambokat beleteszszük a megsózott forró vízbe, és addig főzzük, míg félig meg nem puhulnak. Ezután kivesszük őket, késsel vagy ollóval szétvágjuk, megsózzuk, meghempergetjük a lisztben, a tojásban, majd ismét a lisztben vagy a morzsában. Forró zsírban sütjük, fedetlenül, míg mind a két felük meg nem sül. Utána a zsír felét leöntjük, kevés vizet öntünk a galambokhoz, nagyon rövid időre lefedjük, és pároljuk.

RÁNTOTT SERTÉSSZELET

HOZZAVALÓK: 80 dkg sertéscombhús, liszt, kenyérmorzsa, 15 dkg zsír, só, 2 db tojás, 2 dl tej.

A sertésszeleteket kiverjük, megsózzuk, meghempergetjük a lisztben, a két kanál vízzel hígított tojásban és a kenyérmorzsában. Ha azt akarjuk, hogy a hús puhább legyen, akkor mielőtt belehempergetnénk a lisztbe, egy kisebb edényben leöntjük 2 dl tejjel. A meghempergetett szeleteket forró zsírban sütjük.

RÁNTOTT SERTÉSVELŐ

HOZZAVALÓK: 3 db sertésvelő, só, bors, liszt, tojás, kenyérmorzsa, és 12 dkg zsír.

A megmosott velőt leforrázzuk forró vízzel, és 5 percig benne hagyjuk. Utána levesszük róla a hártyát. A velőrészeket kettészeljük, megsózzuk, esetleg megborsozzuk. Végül meghempergetjük a lisztben, tojásban, kenyérmorzsában, és a zsírban szép pirosra sütjük.

SÁRGARÉPAFŐZELÉK BURGONYÁVAL

HOZZAVALÓK: 35 dkg sárgarépa, 30 dkg burgonya, 3 evőkanál olvasztott zsír, 1 evőkanál liszt, 3 dl leves, csontfőzet vagy víz, só, bors.

Az apróra vágott sárgarépát megpároljuk a zsíron. Akkor felöntjük levessel, csontfőzettel vagy vízzel. A sárgarépát csak félig pároljuk meg, utána hozzáadjuk a meghámozott burgonyát, melyet előtte apró kockákra vagdaltunk. Megsózzuk és megfőzzük. Végül megborsozzuk, behintjük liszttel, vizet öntünk rá, és felforraljuk.

SAVANYÚKÁPOSZTA-FŐZELÉK

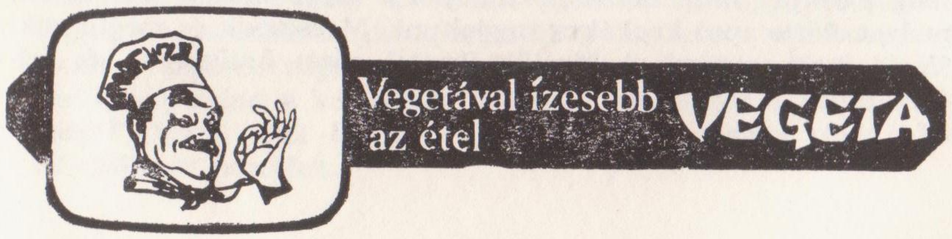
HOZZÁVALÓK: 75 dkg savanyú káposzta, 5 evőkanál olvasztott zsír, 3 evőkanál liszt, 2 fej vöröshagyma, só, köménymag, kevés cukor, pirospaprika, víz 2—3 dl paradicsompüré vagy 2 evőkanál konzerv paradicsom.

A káposztát beletesszük forró vízbe, hozzáadjuk az egyik apróra vágott vöröshagymát, a köménymagot, és főzzük. A káposzta ízletesebb lesz, ha egy darab szalonnával, füstölt hússal vagy friss marhahússal főzzük. Ha a hús megfőtt (vagy csak a káposzta, ha nem hússal készítjük a főzeléket), rántást csinálunk. Az apróra vágott vöröshagymát zsíron megpirítjuk, hozzáadjuk a lisztet, az őrölt piros paprikát, mindezt felöntjük hideg vízzel, és rövid ideig főzzük. Utána hozzáöntjük a káposztához a paradicsompürével együtt, ízlés szerint megcukrozzuk és megsózzuk. Ha a káposztát hússal főzzük, a húst kivesszük, mielőtt beleöntjük a rántást. Miután berántjuk a főzeléket, a húst visszatesszük, hogy ne hűljön ki.

SÜLT GALAMB

HOZZÁVALÓK: 2 galamb, 10 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál olvasztott zsír, víz, só.

A konyhakész galambot beburkoljuk a szalonnával (erősebb cérnával körültekerjük), megsózzuk, és beletesszük a tepsibe. Hozzáadjuk a zsírt, forró vizet és sütjük. Sütés közben saját levével öntözzük. Mielőtt megsülne, a szalonnát eltávolítjuk, és a galambokat szép pirosra sütjük. Ugyanígy kisebb csirkét is elkészíthetünk.



SÜLT LIBA

HOZZÁVALÓK: 1 liba, só, víz, 5 db alma.

A konyhakész libának levágjuk a lábát, a szárnya alsó részét, a nyakát, jól megmossuk, az egészet megsózzuk, megszórjuk köménymaggal, és megtöltjük az almákkal. Az így elkészített libát beletesszük a tepsibe, hozzáöntünk vizet, és a sütőben sütjük. A libához nem kell zsírt tenni, mert a saját zsírjában sül. A fölösleges zsírt sütés közben távolítsuk el, nehogy a liba megfőjjön a levében. Ha azt akarjuk, hogy a pecsenye piros és ropogós legyen, negyed óráig süssük anélkül, hogy vizet öntenénk rá. Sütés után egy kis ideig állni hagyjuk, hogy kicsit kihűljön, majd fölszeleteljük, és tálaláskor leöntjük a levével.

SÜLT LIBAVÉR

HOZZÁVALÓK: egy liba vére, 1 db vöröshagyma, 4 evőkanál olvasztott zsír, 4 evőkanál tej, só, őrölt bors, 1 db kifli.

Nagyon forró (habos) zsírban pirítjuk az apróra vágott, hagymát, hozzáadjuk a vért (melyet előzőleg a tejjel összekevertünk), a sót, a borsot, és együtt megsütjük, de nem keményre. Ha nagyobb mennyiséget akarunk sütni, a vérrel összekeverjük a kiflit, melyet előzőleg tejben megmártottunk, és utána kinyomkodtunk.

SZLOVÁK DUKÁTOK

HOZZÁVALÓK: 4 tojás, 4 evőkanál cukor, 4 evőkanál liszt, 4 evőkanál tej, 1/2 liter tej, vaníliás cukor, 10 dkg dióbél, 10 dkg cukor.

A tojássárgáját és a cukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, a 4 evőkanál tejet, és jól kikeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és hozzákeverjük. Közben a tűzhelyen felforraljuk a tejet, és az előbbi masszából kávéskanállal galuskákat szaggatunk bele. A galuskákat főzés közben óvatosan forgatjuk. Amikor megfőtt, zsírral megkent tálba tesszük, és megszórjuk őrölt dióval, amit előtte cukorral összekevertünk. A galuskát a maradék tejjel leöntjük, és sütőben megsütjük.

SZLOVÁK KULEN

HOZZÁVALÓK: 5 kg csont nélküli sertéslapocka, 5 kg nyers hamburgi szalonna, 1 kg üszőhús, 24 dkg só, 11 dkg bors, legalább 24 dkg piros paprika (a fele csípős), fokhagyma ízlés szerint.

A sertéslapockát 6-os tárcsán ledaráljuk, a szalonnát és az üszőhúst pedig 4-es tárcsán. A húst jól összegyúrjuk a sóval, borssal, áttört fokhagymával és a piros paprikával. Vastagbélbe töltjük, és hideg füstön megfüstöljük.

SZTRAPACSKA

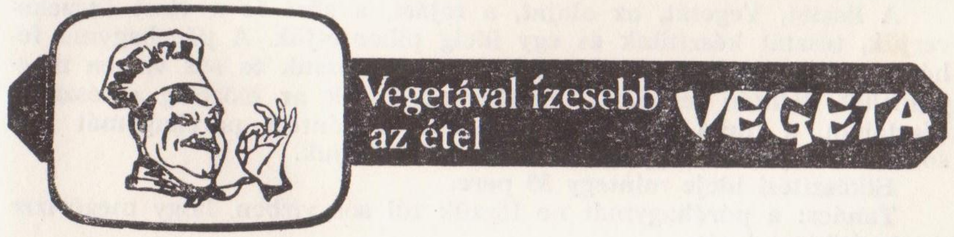
HOZZÁVALÓK: 4 db nagyobb burgonya, 1 tojás, só, 30 dkg liszt, zsír, 25 dkg juhtúró, víz, füstölt szalonna.

A nyers burgonyát lereszeljük, hozzáadjuk a tojást, a sót, a lisztet, és galuskatésztát készítünk. Sztrapacskareszelővel vagy kávéskanállal apró galuskákat csinálunk, és forró vízben megfőzzük őket. A főzés valamivel tovább tart, mint a metélt esetében. Utána kivesszük, lecsorgatjuk, megzsírozzuk, és megszórjuk túróval. Leöntjük apró, sült szalonnakockákkal, amelyeket előzőleg megfőztünk majd megpirítottunk.

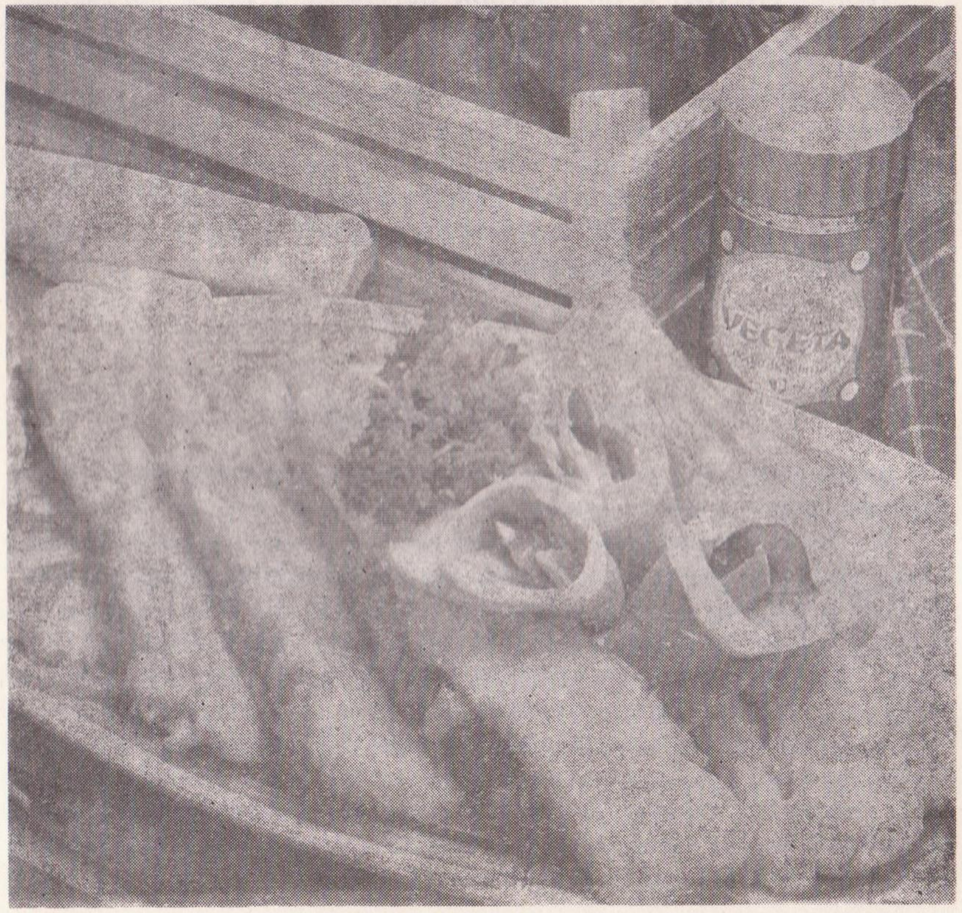
TÚRÓS METÉLT

HOZZÁVALÓK: Fél kg liszt, 1 tojás, 1 evőkanál só, víz, fél kg túró, 10 dkg zsír vagy vaj, 2 dl tejfel.

A lisztet megsózzuk, és beleütjük a tojást. Összekeverjük, vizet adunk hozzá, és keményebb tésztát csinálunk. A tésztát cipó alakúra gyúrjuk, és kis ideig állni hagyjuk. Utána vékonyra elnyújtjuk. Közben meghintjük liszttel. Utána ismét állni hagyjuk, majd nagyobb sávokban felvágjuk, és szélesebb metéltet vágunk belőle. A metéltet forró, sós vízben főzzük, megkavarjuk, és amikor a felszínre jön, kiszedjük, lecsorgatjuk, és a tálba tesszük. Utána megzsírozzuk vagy megvajazzuk, és megszórjuk az apróra tört, megsózott túróval. A metéltet megszórhatjuk apró szalonnakockákkal is, amelyeket előtte megpirítottunk. Ha szeretjük a tejfelt, a metéltre ezt is önthetünk.



RÁNTOTT PÓRÉHAGYMA



HOZZÁVALÓK: hat darab póréhagyma, egy evőkanál Vegeta, só, 150 gramm liszt, 1 evőkanál étolaj, 3 evőkanál sör, 1 tojás, olaj a sütéshez.

A lisztet, Vegetát, az olajat, a tojást, a sört és a vizet összekeverjük, tésztát készítünk és egy ideig pihentetjük. A póréhagyma fehér részét hosszában kettévágjuk, jól megmossuk és sós vízben megpuhítjuk. Miután leszűrtük, meghempergetjük az előzőleg elkészített tésztában, s forró olajban megsütjük. A rántott póréhagymát főtt sonkával, tejföllel vagy tartármártással tálaljuk.

Elkészítési ideje mintegy 30 perc.

Tanács: a póréhagymát ne főzzük túl sós vízben, hogy megőrizze ásványisó-tartalmát.

IV. fejezet

Vajdasági román konyha

BARNALEVES

HOZZÁVALÓK: 60 dkg marhahátszín, 20 dkg vegyes zöldség, 20 dkg marhamáj, 1 közepes fej vöröshagyma, 3 szem kockacukor, 1 evőkanál zsír, só, bors.

A húst 1,5 l vízben fedő alatt puhára főzzük. Közben 1 kanál zsírban megpároljuk a megtisztított, szeletekre vágott zöldséget, hozzáadjuk a darabokra vágott májat, és mindig csak kevés húslevest öntünk alá. Amikor a zöldség puha, beletesszük a kockacukrot. Barnára pirítjuk, felengedjük a húslevessel, belerakjuk a kockára vágott húst és egy hámozatlan hagymát. Megsózzuk, megborsozzuk, és kis lángon 10 percig főzzük. Tálalás előtt a hagymát kivesszük belőle. Levesbetétként galuskát vagy májgombócot adhatunk hozzá.

FINOM CSORBA

Negyed kiló harhahúst megmosunk, a hártyáitól megtisztítjuk, és 2 liter hideg vízbe főni tesszük. Negyed kiló burgonyát, 1 kisebb (kb. 20 dekányi) céklát, 1 kisebb fej káposztát, 2 paradicsomot, 2 apróra vágott hagymát, 1 köteg zöldpetrezselymet, néhány szál zöld zellerlevelet és lestyánt, 1—2 babérlevelet, 3 petrezselyemgyökeret, 3 murkot (sárgarépa) megmosunk, metéltre összevágunk. Két kanál zsiradékban negyed órán át pároljuk, közben kevés húslevest öntünk alá. Amikor a zöldség megpuhult és a hús is puhára főtt, ráöntjük a leszűrt húslevet, felszaporítjuk és ízesítjük 1 pohár korpaciberével (románul bors) vagy savanyú káposzta levével, sóval, borssal.

A levesestálban habosra felverünk 2 egész tojást, hozzákeverünk 2—3 kanál tejfelt, a forró levest kanalanként keverjük hozzá, és beletesszük a puhára főtt húst kisebb darabokra vágva. Forrón tálaljuk.

KÜLÖNLEGES FEHÉRBABLEVES

Egy fél liter fehér babot 3 liter hideg vízben felteszünk főni. Amikor felforrt, beletesszük a leveszöldséget. Egy apróra vágott hagymát is adunk hozzá, és megsózzuk. Amikor mindez puhára főtt, leszűrjük a levét egy másik fazékba, főni tesszük. Egy jó nagy sárgarépát a legkisebb lyukú reszelőn lereszelünk, bő zsírban megpirítjuk, ezt is a levesbe tesszük. Mikor felforrt, a következő gombócot főzzük bele: egy tojást jól felverünk, belekeverünk egy kanál zsírt, 4 kanál vizet, 5—6 kanál zsemlemorzsát, jól összekeverjük, és 10 percig állni hagyjuk. Akkor kanállal galuskákat szaggatunk belőle a levesbe és puhára főzzük.

LESTYÁNOS SAVANYÚLEVES

Fél kiló leveszöldséget megtisztítunk, hosszában feldarabolunk. Betesszük másfél liter forró vízbe, fedő alatt főzzük, amíg a zöldség megpuhul, akkor megsózzuk, 1 liter korpaciberét (bors) 10 percig forralunk néhány szál lestyánnal és 1 fej darabokra vágott hagymával. Ennek a levét is hozzászűrjük a leveshez, amennyi kell belőle. Azután, 1 fej vékonyra szelt hagymát félig megpirítunk 2 kanál olajban, meghintjük 1 kanál liszttel, megkeverjük, és azonnal feltöltjük 1 pohár hideg vízzel. Amikor jól összeforrt, hozzáadjuk a leveshez. Tálalás előtt burgonyagombócot főzünk bele. 3—4 héjában főtt, hideg burgonyát megreszelünk, hozzávegyítünk 1 tojást, egy kevés sót, egy kanál grízt, apró gombócokat formálunk belőle, és belefőzzük a levesbe.

ROMÁN ALMALEVES

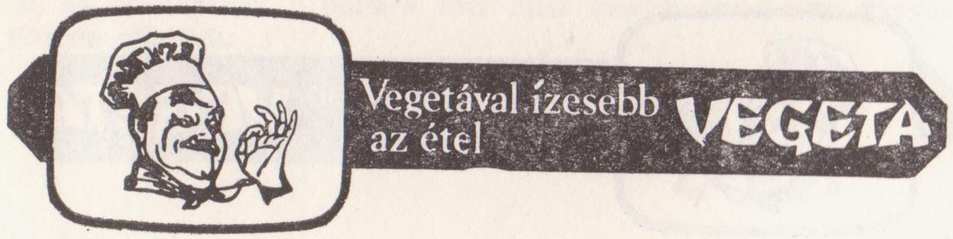
HOZZÁVALÓK: 40 dkg marhahús, 1 szál sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 50 dkg alma, fél evőkanál liszt, 1 evőkanál tejföl, só, cukor, zöldpetrezselyem.

A fölszeletelt húst a kockára vágott leveszöldséggel együtt hideg vízben feltesszük főni, majd megsózzuk. Amikor a hús megfőtt, a levest leszűrjük, a levét ismét felforraljuk, beleteszszük a meghámozott és szeletekre vágott almát. Miután az alma megpuhult, visszatesszük a húst a lébe, tejfölös habarással feleengedjük, levesestálba öntjük, cukrozzuk, és megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel.

ROMÁN HÚSGOMBÓCLEVES

HOZZÁVALÓK: 25 dkg marhahús, 25 dkg sertéshús, 2 tojás, metélt tészta, só, kevés hagyma, menta, zöld petrezselyem, zöld kapor, majoránna, rozmaring, zsálya.

Levest főzünk a húsokból. A megfőtt húst apróra megdaráljuk, és tojással, kevés reszelt hagymával, sóval, mentával, petrezselyemmel, kevés zöld kaporral, majorannával, rozmaringgal és zsályával húsgombócot készítünk, és a metélt tésztával együtt befőzzük a levesbe.



ROMÁN TAVASZI LEVES

HOZZÁVALÓK: 40 dkg füstölt hús vagy húsos zsalonna, 30 dkg káposzta- és zsenge karalábélevél, 2 kanál liszt, 1 kanál zsiradék, 1 kanál zöld kapor, 1 fej hagyma, 2—3 gerezd fokhagyma, aludttej, só.

A húst vagy a szalonnát tegyük fel 2 liter vízbe főni. A hagymát a megmosott, leforrázott és apróra vágott káposzta- és karalábélevéllel egy kanálnyi zsiradékon megpároljuk. Egy kis zsírból és a lisztből rántást készítünk, s kevés vízzel felöntjük. Miután néhányat rottyan, összekeverjük a hagymával együtt párolt levelekkel, és a vízben megfőtt húsra, illetve szalonnára öntjük. Megsózzuk, hozzáadjuk a zöld kaprot, az aludttejet, és még egy kis ideig főzzük. Tálalás előtt megszórjuk az apróra vágott fokhagymával.

SZABÓGALLÉR LEVES

20 deka leveszöldséget megtisztítunk, másfél liter sós vízben főzzük, amíg megpuhul. Időközben elkészítjük a tésztát. Öt deka szalonnát apró kockára vágunk, 1 apróra vágott hagymával együtt megpirítjuk. Külön 1 kanál zsírban 3 kanál darát (grizt) pirítunk, felengedjük 1 pohár vízzel. Amikor a vizet elfőtte, elvegyítjük a hagymás szalonnával, sót, borsot, 1 kanál finomra vágott zöld petrezselymet adunk hozzá. 1/4 kiló lisztből 1 tojással, 5 kanál vízzel, kis sóval tésztát gyúrunk, vékonyra elnyújtjuk, 5 cm-es kockákra vágjuk. Minden kockába 1/2 kávéskanál tölteléket teszünk, háromszögűre összehajtjuk, jól összeragasztjuk (a tészta hosszabb szélét mutatóujjunk köré csavarjuk, és az összeérő két sarkot összeragasztjuk. Megreszelünk 1 hagymát, 1/2 kanál zsírban megpirítjuk, 1 késhegynyi piros paprikát hintünk rá, azonnal rászűrjük a zöldséglevet, és belefőzzük a tésztát.

VELŐS KÁPOSZTALEVES

HOZZÁVALÓK: 1 liter savanyú káposzta leve, 1,5 l víz, 2 malacláb vagy 50 dkg bőrös malachús, 1 fej vöröshagyma, zsír, liszt, borjúvelő, 2 tejföl.

Egy liter savanyú káposzta levét tetszés szerinti mennyiségű vízzel felengedjük (aszerint, hogy mennyire savanyúra akarjuk a levest), aztán leszűrjük belőle a káposztaszálakat, majd főzni kezdjük. Beledobjuk a malaclábakat vagy a 1/2 kg bőrös malachúst feldarabolva. Amikor a hús félig megfőtt, 1 nagy fej vöröshagymát finomra vágunk, rántásban megpároljuk, vízzel fölengedjük és a levesbe tesszük. Így főzzük, amíg a hús meg nem puhul. Ekkor beleteszünk egy-két megtisztított borjúvelőt, 10 percig főzzük, és bőven tejfölözve tálaljuk.

BORJÚ CIULAMA

Egy kg borjúhúst puhára párolunk 2 kanál zsiradékkal és néhány kanál vízzel. Felforralunk másfél liter vizet kevés sóval és 2 szem kockacukorral. Belefőzünk 6 deci fejtett zöldborsót, 2 darab, apróra vágott karfiolt. Puhára főzzük a főzelékeket, leszűrjük, és a levét félretesszük. 3 kanál zsiradékból és 2 kanál lisztből fehér rántást készítünk, felengedjük 2 deci borral és 2 deci lével, jól összefőzzük, a tűzről levéve 3 deci tejfelt és 5 kanál reszelt sajtot keverünk bele. A párolt húst apró kockákra vágjuk, összekeverjük a főzelékkel, kikent tűzálló edénybe tesszük, ráöntjük a mártást, és 20 percig jó meleg sütőben pároljuk.

BORJÚLÁB ASZPIKBAN

Három-négy darab borjúlábat megmosunk, 4 liter vízben, 1 kávéskanálnyi sóval főni tesszük. Amikor félig megfőtt, beleteszünk 1/2 kiló megtisztított, feldarabolt leveszöldséget, egy fej hagymát, 10 szem fekete borsot, egy kisebb babérlevelet, és tovább főzzük, amíg minden jól megpuhul. Akkor levesszük a tűzről, leszűrjük a levét, megtisztítjuk a zsírjától. Öt tojás fehérjét kemény habbá verünk, hozzáadunk 1/2 pohár paradicsomlevet, 1/2 pohár vizet, belecsorgatunk 1/2 citromlevet, ehhez hozzáöntjük a leszűrt aszpiklevet, jól összekeverjük. Tíz zselatinlapot egy pohár hideg vízben megáztatunk, ezt is a leszűrt léhez adjuk, állandó keverés mellett együtt felforraljuk. Amikor a tojásfehérje a tetején megtúrósodott, csendes tűzön tovább főzzük körülbelül egy órán át. Ezután tiszta vászonruhán átszűrjük az aszpikot, kis tányérokba rakjuk a húsdarabokat, felöntjük aszpiklével. Hidegen tálaljuk.

CSIKI MÁRTÁS

HOZZÁVALÓK: 1 doboz majonéz, 1 dl tejföl, 20 dkg gomba, 1 db alma, 15 dkg főtt cékla vagy céklasaláta, 2 evőkanál étolaj, 1 dkg metélőhagyma, só, citromlé.

A majonézből az ízesítőkkel és a tejföllel tartármártást készítünk. A meghámozott magházától megtisztított almát, céklát és az olajban megpárolt gombát kis kockákra vágjuk. Mindezt belekeverjük a kész tartármártásba, és finomra vágott metélőhagymával ízesítjük. Hideg sültekhez, tojásételekhez tálaljuk.

EGYTÁLÉTEL HÚSGOMBÓCCAL

Egy kiló lábszárhúst vásárolunk, a húst lefejtjük, a csontokat 2,5 liter vízben feltesszük főni. Egy óra múlva hozzáadunk egy sárgarépát, 1 petrezselymet, 1/2 zellert, 1/2 hagymát (mindezt apróra összevágva), továbbá 2 gerezd fokhagymát, egy csomó, fehér cérnával összekötött petrezselyemzöldet, tárkonyt vagy lestyánt a zöld szárakkal együtt. A húst kis kockákra vágjuk, 1 kanál zsiradékban egy fél fej apróra vágott hagymával együtt kissé megpirítjuk, így minden részét könnyen le lehet darálni. Utána megdarálunk egy közepes nagyságú sárgarépát, hozzákeverünk 2 kanál megmosott rizst, borsot, 1 egész tojást, 1/2 kanál lisztet, 1/2 kanál finom morzsát, majd a fakanál hátával mindezeket jól összegyúrjuk. A kész levesből kiszedjük az összekötözött zöldségeket, a levest savanyúra ízesítjük korpaciberével vagy savanyú káposzta levével. Savanyíthatjuk a télire eltett savanyúságok levével is, akár vízben, akár ecettel voltak eltéve, ezt azonban előbb tíz percig forraljuk, majd szűrjük le, s annyit öntsünk belőle a leveshez, amennyi szükséges. A levest más híján savanyíthatjuk citromsóval vagy ecettel is. Az így ízesített levesbe főzzük bele a húsgombócokat: az előkészített húsból vizes kézzel diónyi nagyságú gombócokat formálunk, belerakjuk a fövő levesbe, azután fedő alatt, nagyon lassú tűzön főzzük, míg a gombócok elkészülnek.

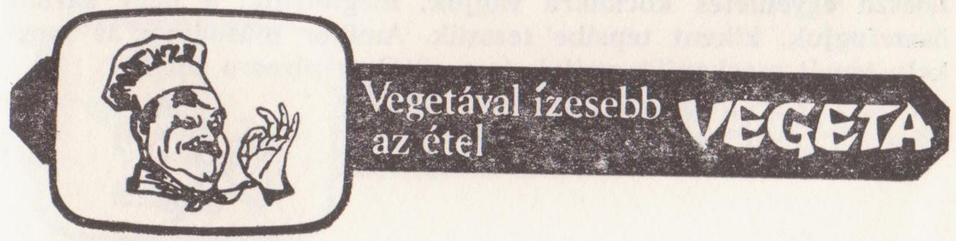
GIVECS HALLAL

Két apróra vágott hagymát 2 kanál olajon megpirítunk, hozzáadunk még két kanál olajat, 1/2 kilónyi, kockára vágott mindenféle főzelékfélét, zöldséget vagy ami van a háznál. Megfelel a murok, zeller, petrezselyem, karalábé, karfiol, káposzta, zöldbab, zöldborsó, zöldpaprika, kékparadicsom, tök, kevés burgonya. Mindent megmosunk, megtisztítunk, felvágunk, aprítunk. A hagymás zsírban kis ideig pirítjuk, aztán egy-egy kis forró vizet öntünk hozzá, amíg minden meg nem puhul. Fél kiló paradicsomot leforrázunk, a héját lehúzzuk. A paradicsomot is darabokra vágjuk, rárakjuk a megpuhult zöldségre. Egy kiló megmosott, darabokra vágott halat rakunk a tetejére, s annyi vizet öntünk rá, amennyi az egész ételt ellepi. Lefedjük és lassú tűzön főzzük, amíg kevés mártáslé marad.

GÓBÉPAPRIKÁS

HOZZÁVALÓK: 50 dkg bármilyen hús, 1 kg zöldbab, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej reszelt vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, só, 1 kiskanál piros paprika.

Az apróra vágott szalonnát kiolvasztjuk, és zsírjában megpároljuk a hagymát. Piros paprikával meghintjük, beletesszük a kockára vágott húst, egy kevés vizet öntünk alá, és félpuhára pároljuk. Ekkor belerakjuk a körömnyi darabokra vágott zöldbabot, megsózzuk, és fedő alatt az egészet puhára pároljuk. Tálalás előtt besűrítjük a liszttel elkevert tejföllel.



HERÁNYTOKÁNY

HOZZAVALÓK: 50 dkg marhahús, 50 dkg sovány sertéshús, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 2 dl száraz fehérbor, 10 dkg gomba, só, őrölt bors, piros paprika, majoránna, köménymag.

A marhahúst és a sertéshúst tenyérnyi darabokra vágjuk. A szalonnát kiolvasztjuk, zsírján megpirítjuk az apróra vágott hagymát. Megszórjuk piros paprikával, fél csésze vizet aláöntünk, és néhány percig csendesen főni hagyjuk. Hozzáadjuk a marhahúst, majorannával, sóval, borssal ízesítjük, ráöntjük a bor felét, 40 percig lassú tűzön pároljuk. Ezután beletesszük a sertéshúst, és felöntjük a maradék borral. Fedő alatt kis lángon addig főzzük, amíg a kétféle hús meg nem puhult. Ha szükséges, adunk hozzá még egy kis bort meg sót. Amikor a hús megpuhul, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, és együtt készre főzzük. Besűrítjük a liszttel elkevert tejföllel, végül hozzáadjuk a szalonnapörcöt és tálaljuk.

JUHTÚRÓS TÉSZTA

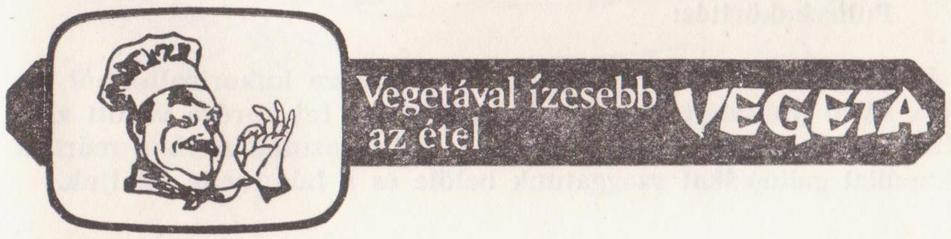
Két deka élesztőt 4 kanál langyos tejjel és egy késhegynyi cukorral felfuttatunk. Egy tálban összegyúrunk 1/2 kiló lisztet, 2 tojást, csipetnyi sót, 6 kanál tejfelt, 6 kanál vizet és a felfuttatott élesztőt. Mindezt jól kigyúrjuk, 2 cipót formálunk belőle, és letakarva megkelesztjük. Ezalatt elkészítjük a tölteléket: 40 deka friss juhtúrót elkeverünk 2 tojással, 2—3 kanál finomra vágott kaporral és 2 kanál tejfellel. A cipókat egyenként ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, rákenünk 4—4 deka vajat, 4 ujjnyi széles és hosszú egyenletes kockákra vágjuk, megtöltjük, a négy sarkát összefogjuk, kikent tepsibe tesszük. Amikor másodszor is megkelt, ismét megkenjük vajjal, és a sütőben pirosra sütjük.

KOVÁSZNAI VESEPECSENYE

Egy szép darab egykilogrammos vesepecsenyét megsózunk, megborsozunk, vékonyra szeletelt füstöltszalonna-csíkokat tekerünk rá, forró, bő zsiradékban minden oldalán hirtelen barnára pirítjuk. Mikor a húst kitettük egy tálra, a zsírjában megpirítunk 2—3 nagyobb, apróra vágott vöröshagymát, ráhintünk 1/2 kanál édes piros paprikát, ráöntünk 1 pohár vizet és 1 pohár paradicsomlevet, 1 evőkanál ecetet. Amikor ez a lé felforrt, visszatesszük a húst, és sűrűn öntözgetve puhára pároljuk. Mikor már teljesen elkészült, felszeleteljük, tálra rakjuk; a levéhez hozzákeverünk 1 vizespohár sűrű tejfelt, felforraljuk és a tálba helyezett húsra öntözzük. Azonnal forrón tálaljuk, forró zsírban megforgatott mogyoró-galuskával körítve.

KUKORICALISZT-PISKÓTA

Háromnegyed liter kukoricalisztet 1 és 1/4 liter vízzel este megkeverünk, reggelig állni hagyjuk. Akkor egy tepsit kikenünk fagyos vajjal, egy tálban felverünk 3 tojást, belevegyítünk 2 kanál cukrot, kevés sót, egy csomag sütőport, 1 késhegynyi szódabikarbónát, 3 kanál felolvasztott (nem főzött) vajat vagy olajat, 3 kanál megszikkasztott, kemény tejfelt. A kukoricalisztről leszűrjük a tetején maradt vizet, hozzávegyítjük a tojáskeveréket, az egészet beleöntjük a kikent edénybe, és pirosra sütjük. Mikor elkészül, kivesszük a sütőből, 10 percig állni hagyjuk, azután forró vízbe mártott késsel felszeleteljük, úgy szedjük ki a tepsiből.



LERAKOTT SAJTOS GALUSKA

Nyolc kanál lisztet 4 deci tejjel simára keverünk, folyton keverve főzzük, míg a kanálról leválik. Ekkor levesszük a tűzről, hozzákeverünk 2 kanál vajat, egyenként 3 tojást, 6 kanál reszelt sajtot, 1 kanál grízt, és hagyjuk teljesen kihűlni. Sós vizet forralunk, a hideg masszát kanalanként a felfordított almareszelőn keresztül a lobogó vízbe nyomjuk; a reszelő alatt fakanállal megkeverjük őket, hogy össze ne ragadjanak. Amikor a galuskák megfőttek, leszűrjük. 3 tojást habosra felverünk, hozzákeverünk 1 deci tejfölt, 2 deci tejet, 4 kanál reszelt sajtot. Tűzálló edényt vajjal kikenünk, a galuskát két sorban lerakjuk, minden sort bekenünk tejfölös keverékkel. Azután két kanál reszelt sajtot összekeverünk 2 kanál finomra őrölt morzsával, az ételtetejére hintjük, és a sütőben pirosra sütjük. Tejfölmártással tálaljuk.

Tejfölmártás: 2 kanál lisztet 2 kanál vajjal habzásig forrósítunk, felengedjük 5 deci tejjel, 15 percig főzzük, hozzáadunk egy kis sót, 1 kanál ecetet, 2 deci tejfölt; összeforraljuk, és melegen tálaljuk.

MARHATOKÁNY PULISZKAKÖRÍTÉSSEL

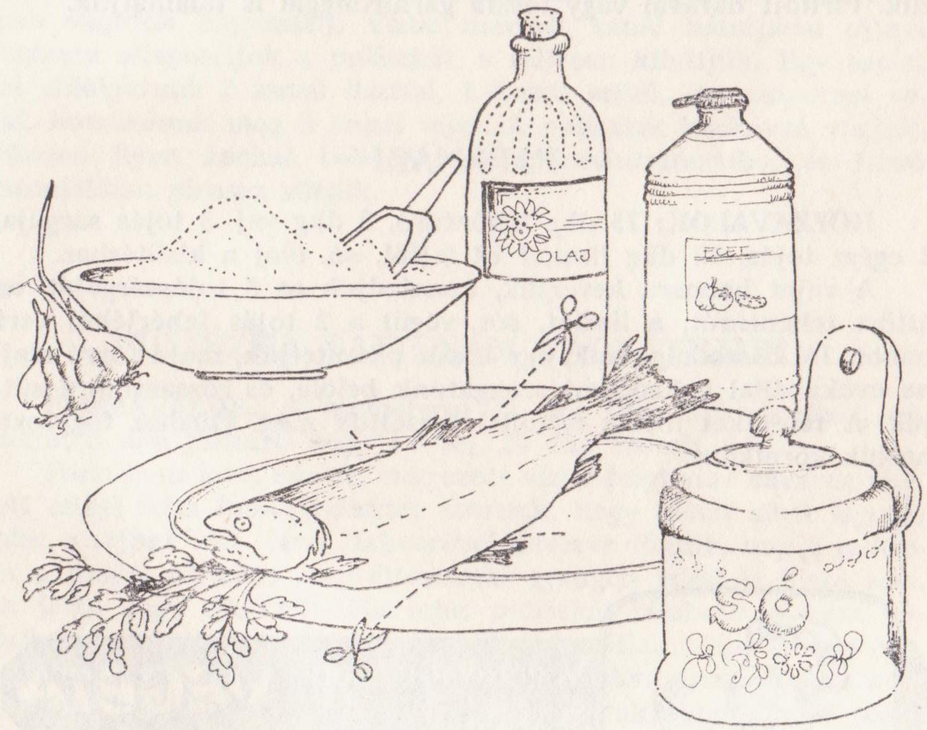
Fél kiló marhahúst megmosunk, apróra darabolunk. Két nagyobb vöröshagymát finomra vágunk, 2 kanál zsiradékban megpirítjuk, majd beleteszünk egy kávéskanálnyi piros paprikát, 1 zöldpaprikát, egy kisebb paradicsomot. A feldarabolt hússal együtt fedő alatt néhány percig pároljuk, azután feleresztjük 1 liter forró vízzel; enyhén sózzuk, és lassú tűzön puhára főzzük. Puliszkakörítéssel tálaljuk.

Puliszkakörités:

Öt csésze vízet felforralunk, és 2 csésze kukoricalisztből kevés sóval puliszkát főzünk, elkeverjük egy fej apróra vágott zsírban pirított hagymával és 1 deci tejföllel, azután zsírban mártott kanállal galuskákat szaggatunk belőle és a hús mellé tálaljuk.

MARINÍROZOTT HAL PULISZKÁVAL

Egy-egy kilós halat megtisztítunk, besózzuk és fél óráig állni hagyjuk. Majd felszeleteljük, a szeleteket paprikával kevert lisztbe mártjuk, forró olajban mindkét oldalát ropogósra sütjük. Miután a halszeleteket kiszedtük a zsiradékból, megpirítunk egy kanál lisztet és 4—5 gerezd szétnyomkodott fokhagymát, ezt felengedjük egy pohár hideg vízzel, simára főzzük, azután egy kanál ecettel és kevés borssal ízesítjük. A halszeleteket meghintjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel, és ráöntjük a forró mártást. Lefedjük és együtt 10 percig forraljuk.



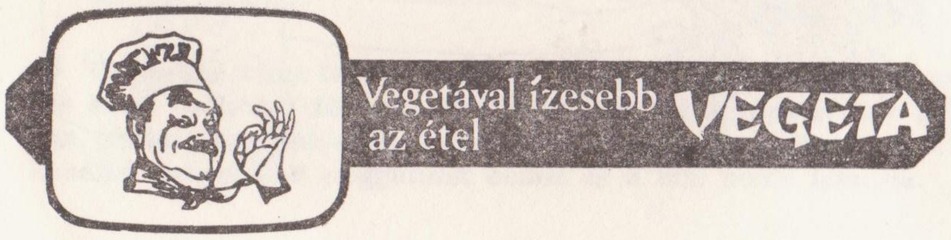
PACALBECSINÁLT

Hatvan dekányi pacalt több vízben alaposan megmosunk, enyhén sózott 2—2 és fél liter vízben, negyed kiló megtisztított, karikára vágott leveszöldséggel együtt puhára főzünk. Majd levesszük a tűzről, kivesszük a pacalt, hideg vízben lehűtjük, és felvágjuk ujjnyi hosszú metéltre. Tűzálló edényben 1 kanál zsiradékot forrósítunk, beleteszünk 3 deka szalonnát, hagyjuk hogy a zsírja teljesen kiolvadjon. Beleteszünk 1 kanál lisztet, világos rántást készítünk, hozzáadunk 2 gerezd összenyomott fokhagymát, 1 kanál finomra vágott zöldpetrezselymet és 1 citrom reszelt héját. Együtt is pirítjuk néhány percig, majd felereszt jük másfél pohár hideg vízzel, simára keverjük, hozzáadjuk a pacalt és a levéből annyit, amennyi mártást akarunk. Citrom levével és kevés borssal ízesítjük, állandóan kevergetve még 15 percig főzzük. Pirított darával vagy tészta garnírunggal is tálalhatjuk.

PAPANASI

HOZZÁVALÓK: 25 dkg tehéntúró, 5 dkg vaj, 3 tojás sárgája, 2 egész tojás, 12 dkg liszt, 1 dl tejföl, só, olaj a kisütéshez.

A vajat habosra keverjük, hozzáadjuk az 5 tojássárgáját, az áttört tehéntúrót, a lisztet, sót, végül a 2 tojás fehérjéből vert habot. Jól összedolgozzuk, egy kicsit pihentetjük, majd forró olajba evőkanállal galuskákat szaggatunk belőle, és rózsaszínűre sütjük. A tetejüket meleg tejföllel locsoljuk meg. Húshoz fogyaszthatjuk köretként.



PULISZKA

Öt pohár vizet 1 kávéskanál sóval felteszünk főni. Mikor forr, 2 pohár átszitált kukoricalisztet apránként belekeverünk, közben habverővel folyton verjük. Majd fedő alatt, szigetelő lapon 25 percig főzzük, végül fakanállal alaposan kikeverjük. Túróval vagy pirított hagymával tálaljuk.

PULISZKAKROKETT

Három csésze vizet kevés sóval felforralunk, belefőzünk 1 és 1/4 csésze kukoricalisztet, 5 percig állandó kavarás mellett főzzük, majd kiborítjuk egy tiszta deszkára (olyanra, amelyiken nem vágtunk hagymát!). Vízbe mártott kanál hátuljával ujjnyi vastagra ellaposítjuk a puliszkát, s teljesen kihűtjük. Egy tojást jól eldolgozunk 2 kanál liszttel, 1 kanál tejjel, egy csipetnyi sóval, hozzáadunk még 3 kanál tejet. A puliszkát kockákra vágjuk, minden ilyen kockát belemártunk palacsintatésztába, és forró zsiradékban pirosra sütjük.

PULISZKA SAJTOSAN VAGY TEJJEL

HOZZÁVALÓK: (4 személyre) 25 dkg friss kukoricaliszt, só, cukor, 5 dkg juhtúró vagy 2 l tej, 20 dkg reszelt sajt.

Forrásban levő, sózott, cukrozott vízbe folytonos kavarás mellett annyi friss kukoricalisztet szórunk, hogy olyan sűrű legyen, mint a tejben főtt dara. Habverővel keverve főzzük, míg a puliszka a szagát hirtelen megváltoztatja: gyengén édeskés illatú lesz. Ez jelzi, hogy elkészült. Ha tejes puliszkát tálalunk, a kész puliszkát forró vízbe mártott gömbölyű kanállal tálba szaggatjuk, és hideg tejet tálalunk hozzá. A sajtos puliszkához egy-két evőkanálnyi zsírt forrósítunk, és soronként lerakjuk a tűzálló tálba ilyen sorrendben: puliszka, forró zsír, reszelt sajt, majd ismét puliszka. A tetejére darabokra szaggatott juhtúrót helyezünk. Előmelegített sütőben 10 percig sütjük.

PULISZKATEKERCS

Öt pohár vizet 1/2 kávéskanál sóval felforralunk, 2 pohár kukoricalisztet (a poharat teletöltjük) apránként beleszórunk, s közben habverővel verjük. Amikor már az egész lisztet belekevertük, a tűzhely szélére húzzuk az edényt, ha pedig lángon főzünk, akkor 2—3 szigetelőlapot teszünk rá, és arra tesszük a puliszkát. Lefedjük, 25 percig hagyjuk csendesen »pufogni«. Akkor hosszú nyelű fakanállal 5 percig erősen keverjük, majd egy szalvétát forró vízbe mártunk, azután kicsavarjuk, ráöntjük a forró puliszkát, megzsírozott kanállal ujjnyi vastagra ellapítjuk, megkenjük zsiradékkal, meghintjük túróval, azután a sütőben pirosra sütjük. Aludttejjel vagy joghurttal kínáljuk. Megjegyzés: ha a kukoricaliszt nagyon »grízes«, akkor nem 5, hanem 6 pohár vízben főzzük.

ROMÁN LÁNGOS

HOZZÁVALÓK: 40 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 1 tojássárga, 2 dl tej, 25 dkg tehéntúró vagy juhtúró, 2 evőkanál tejföl, só, 1 csokor kapor, a sütéshez olaj.

A lisztet egy kevés langyos tejben megfuttatott élesztővel, a tojássárgával, sóval és annyi langyos tejjel dolgozzuk össze, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Langyos helyen kétszeresére kelesztjük, majd vékonyra kinyújtjuk, és nagy, kerek lapokat vágunk ki belőle. A túrót áttörjük, megsózzuk, a tejföllel símára keverjük, és a vágott kaporral ízesítjük. A töltelékből minden tésztakorongra jócskán halmozunk, a szélét ráhajtjuk, összegöngyöljük, és ismét laposra nyújtjuk. Tíz percig pihentetjük, majd bő, forró olajban mindkét felüket pirosra sütjük.

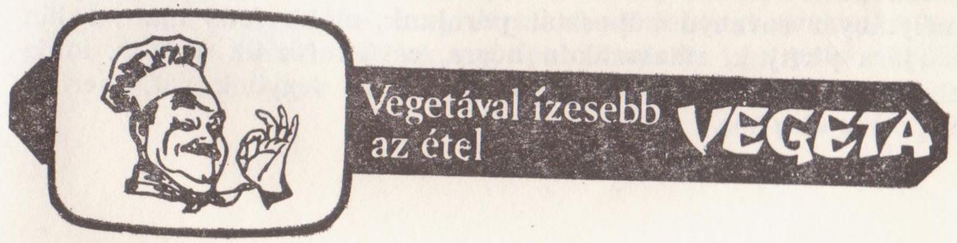
ROMÁN PADLIZSÁNSALÁTA

HOZZÁVALÓK: 2 szép padlizsán, néhány csepp ecet, bőven étolaj, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só bors.

A padlizsánokat a sütőben egészben megsütjük, majd meghámozzuk és belsejüket műanyag vagy fakéssel apróra vágjuk. Hozzákeverjük az apróra vágott hagymát, a tört fokhagymát, megsózzuk, megborsozzuk, megöntözzük egy kevés ecettel és bőven olajjal, majd habosra verjük és jégbe hűtve tálaljuk.

ROSTON SÜLT APRÓKOLBÁSZ (MITITEI)

Egy kiló kövéres marhahúst (az elejéből, lehetőleg a nyakrészből) háromszor ledaráljuk, hozzáadunk egy késhegynyi piros paprikát, sót, borsot, és három órán át jégen tartjuk. Azután beleteszünk egy késhegynyi szódabikarbónát, egy késhegynyi átszitált csombort. Egy fej fokhagymát összetörünk, megsózzuk, elkeverjük 3 kanál vízzel, hozzáadjuk a húshoz. Fakanállal negyed óráig gyúrjuk. Vizes késsel ujjnyi vastag és ujjnyi hosszú kolbászokat formálunk belőle; lapos tálra kirakjuk. 12 óráig hideg helyen vagy jégen tartjuk. Sütéskor tollkendővel megkenjük, úgy tesszük a szalonnával megkent sütőrácsra vagy vasserpenyőbe, és mérsékelt tűznél minden oldalát gyorsan pirosra sütjük. Csípős zöldpaprikával vagy savanyúsággal tálaljuk.



SZALONGULYÁS

Egy kiló marhahúsból (lapocka, tarja, lábszárhús) készítjük; minél többféle a hús, annál ízletesebb. Két kanál zsiradékon megfonnyasztunk 2—3 finomra vágott hagymát, rátesszük a kockára vágott húst, néhányszor megkeverjük, majd meghintjük egy jó késhegynyi piros paprikával. Amikor ezzel egyszer megkevertük, azonnal felöntjük 1 liternyi forró vízzel. Hozzáadunk 2—3 gerezd, szétnyomott fokhagymát, 1 kávéskanál sót, 1/2 kávéskanál morzsában megtört köménymagot, fedő alatt, lassú tűzön főzzük, míg zsírjára sül. Azután egy-egy merőkanál forró vizet öntünk hozzá, nehogy odasüljön, s ha a hús már majdnem puha, feltöltjük 1/2 liternyi forró vízzel. Elterítünk rajta 2—3 darab leforrázott, meghámozott, darabokra vágott paradicsomot és 4—5 darab negyedekre, majd félujjnyi szeletekre vágott, magjától megtisztított zöldpaprikát, ezen 1/2 kiló megmosott, meghámozott, kockára vágott nyers burgonyát, végül erre 4—5 kanál nagyszemű száraz tarhonyát hintünk. Ezután annyi forró vizet öntünk még hozzá, hogy egy ujjnyi magasan betakarja, majd fedő alatt lassú tűzön főzzük. Ha a vize elfőtt, és a burgonya vagy a tarhonya még nem készült el, egy-egy merőkanál forró vizet öntünk hozzá. A kitálalt étel tetejét meghintjük hosszában kettévágott- és vékonyra metélt nyers zöldpaprikával.

SZÉKELYGULYÁS

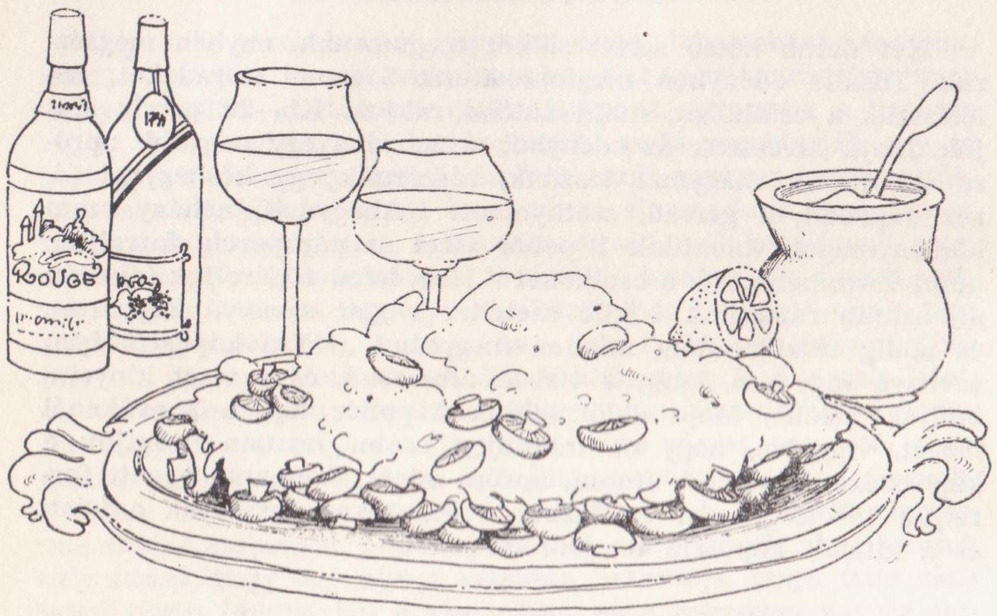
2 kanál zsiradékban 2 fej, vékonyra vágott hagymát pirítunk, ráteszünk 1/2 kiló, apróra vágott húst (lehet kövér sertéshús vagy marhahús), egy kis ideig még pároljuk, azután egy-egy kanál vizet öntünk rá és lefedjük. Két kanál zsíron egy tele mélytányér savanyú káposztát párolunk, előbb fedő alatt, aztán zsírjára pirítjuk, rátesszük a húsra, együtt főzzük tovább, amíg elkészül. Tejfölözve tálaljuk. Az ételbe ne tegyünk sót, mert a káposzta elég sós.

SZÉKELY SERTÉSCSÜLÖK

Két darab hátsó sertéscsülköt megmosunk, enyhén megsózzuk. Tűzálló edényben megforrósítunk 2 kanál zsiradékot, beletesszük a csülköket, majd sütőbe rakjuk. Kb. 20 percig sütjük, majd kivesszük az edényből, a zsírjába egy nagyobb apróra vágott vöröshagymát teszünk, rászórunk egy késhegynyi piros paprikát, 2 gerezd, szétnyomott fokhagymát, néhány szem köménymagot. Ráöntünk 1 pohár vizet és pár percig forraljuk, majd visszahelyezzük a csülköket a lébe, lefedve pároljuk fél órán át, azután ráteszünk 1 kiló metéltre vágott savanyú káposztát, és addig főzzük, amíg minden megpuhul. (Ha a káposzta igen savanyú vagy sós, langyos vízben átmossuk, és a vizet kinyomkodjuk belőle.) Majd eldörzsölünk 2 pohár tejben 2 evőkanál lisztet, vigyázva, hogy ne maradjon csomó, azután ráöntjük a káposztára, beszórjuk finom, apróra vágott kaporral, együtt forraljuk 10—15 percig. Tálaláskor a csontokról leszedjük a húst, és a kitálalt káposzta tetejére rakjuk.

SZÉKELY ROSTÉLYOS

Az egy kilogrammnyi megmosott, kivert és szélein bevagdosott rostélyos szeleteket mindkét oldalukon enyhén megsózzuk, 2 kanál forró zsiradékban rózsaszínűre sütjük, majd fedő alatt egy-egy kevés víz hozzáadásával pároljuk. Egy nagyobb hagymát vékony karikákra vágunk, megpirítjuk 2 evőkanál zsiradékon, beleteszünk 1/2 kiló, levétől kinyomott savanyú káposztát, az egészet jól összekeverjük, megpirítjuk, majd ráhelyezzük a puhára párolt, zsírjára sült rostélyosokat, és befedjük karikákra vágott főtt burgonyával. Azt a zsiradékot, amelyben a húst pároltuk, ráöntjük a burgonyára, megszórjuk 2—3 dekányi, szeletekre vagdalt szalonnával, ráöntünk egy pohár vizet, egy pohár tejfelt, és sütőben pirosra sütjük. Melegen tálaljuk.



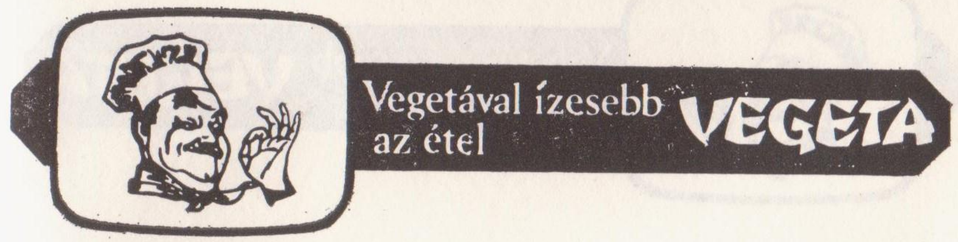
TÖLTÖTT GOMBA

HOZZAVALÓK: 50 dkg gomba, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál zsemlemorzsa, kevés tej, 1 tojás, 0,5 dl fehér bor, 1 kávéskanál reszelt vöröshagyma, 1 csomó kapor, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 dl tejföl, valamint citromlé, só, bors.

A megtisztított gombák kalapját félretesszük, az apróra vágott szárát és a reszelt hagymát 1 evőkanál olajban megpároljuk. Zsírjára sütjük, meghintjük zsemlemorzsával, felengedjük egy kevés tejjel, és sűrű péppé forraljuk. Beletesszük a finomra vágott zöld fűszereket, sóval, borssal, néhány csepp citromlével ízesítjük, és ha langyos már, beleütjük a tojást. A tűzálló tálat kiolajozzuk, egymás mellé fektetjük benne a felfelé fordított gombakalapokat, mindegyikre rakunk egy kis gombócot a töltelékből, és a bort aláöntve sütőben megsütjük. Tálalás előtt megtejfölözzük. Tálalhatjuk hidegen is, olyankor tejföl nélkül, majonézzel leöntve kínáljuk.

TÖLTÖTT KÁPOSZTA SZALVÉTÁBAN

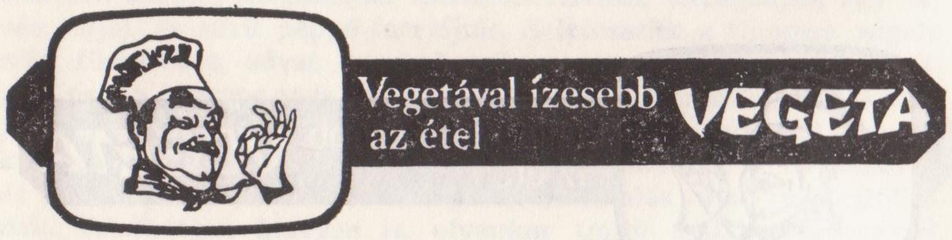
Egy fél kiló húst 20 deka szalonnával ledarálunk. 1 apróra vágott hagymát, 1 szelet áztatott, kinyomkodott kenyeret, 1 kanál zsiradékon sárgára pirítunk, amikor langyosra hűlt, a hús után ledaráljuk, hozzákeverünk 3 tojást, kevés sót, borsot, egy kanál lisztet, 1 kanál zsemlemorzsát, és kanállal jól összekeverjük. Egy fej savanyú káposztának a leveleit leszedjük, ezeknek a középső bordáit kivágjuk. 1 szalvétát vízbe mártunk, kicsavarjuk, ráhelyezzük egy kerek lapos tálra, szétrakjuk rajta a levelek felét, erre ráteritjük a húskeverék felét, a húsra a többi káposztalevelet, legfelülre a megmaradt töltelék kerül. A szalvéta végeit összefogjuk, szorosan a hús felett egy forró vízben megmosott zsineggel jó erősen megkötjük. Egy 4—5 literes fazekat kb. a háromnegyedéig töltünk sós vízzel, felforraljuk, beletesszük a szalvétát, a zsineget a fazék füléhez kötjük, hogy a szalvéta a vízben lebegjen, ne érjen a fazék aljára. Lefedve 2 órán át főzzük, de nem lobogó tűznél. Amikor kész, kissé hagyjuk hűlni, majd tálra borítjuk, és megöntözzük tejfölös mártással.



TÖLTÖTT KÁPOSZTAFEJ

HOZZAVALÓK: 1 nagy fej savanyított káposztafej, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl fehér bor, a töltelékhez 20 dkg sertéshús, 20 dkg főtt, füstölt hús, 5 dkg párolt rizs, 1 tojás, só, őrölt bors.

A savanyított káposztafej torzsájánál egy lapot levágunk, és belsejét úgy szedjük ki, hogy csak néhány külső levele maradjon. A darált sertés- és a füstölt húst a párolt rizzsel, a tojással, sóval, borssal összekeverjük, és az üregbe töltjük. A kiszedett káposztaleveleket vékony laskára vágjuk, és szalonnaszeletekkel kibélelt tűzálló edény aljára terítjük. A megtöltött káposztafejet nyílásával lefelé fordítva az edénybe rakjuk, ráöntjük a két deci vízzel hígított bort, majd egy óráig a sütőben sütjük. Cikkekre vágva tálaljuk.



V. fejezet

Vajdasági ruszin konyha

BIRKAHÚSLEVES SÁRGABORSÓVAL

HOZZÁVALÓK: 60 dkg birkahús, 10 dkg sárgaborsó, étolaj, 10 dkg vöröshagyma, fokhagyma, 50 dkg burgonya, 25 dkg friss paradicsom, sáfrány, törött bors, gyömbér, só.

A megmosott sárgaborsót előző nap beáztatjuk hideg vízben. Másnap a birkahúst egyenletes, nagyobb kockákra vágjuk, leforrázzuk, hideg vízzel jól leöblítjük, majd lecsorgatjuk. A vöröshagymát finomra vágjuk, és az olajban megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk az előkészített birkahúst, együtt pároljuk, majd kevés vízzel fölengedjük. Ízlés szerint sózzuk és sáfránnyal, törött borssal, gyömbérrel fűszerezzük. Amikor a borsó a hússal együtt puhulni kezd, hozzáadjuk a meghámozott, megmosott, kockákra vágott burgonyát, fölengedjük a szükséges mennyiségű vízzel, és az egészet majdnem puhára főzzük. Ekkor hozzáadjuk a cikkekre vágott friss paradicsomot, fölforraljuk és levesszük a tűzről.

CSIHIRTMA LEVES

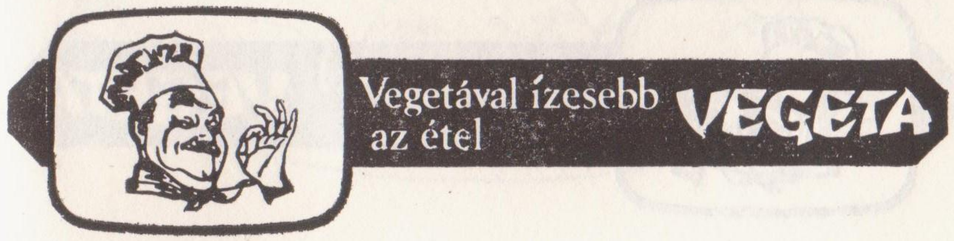
HOZZÁVALÓK: 60 dkg birkaszínhús, 1 l húsleves, 5 tojássárgája, 10 dkg vaj vagy étolaj, 20 dkg vöröshagyma, liszt, valamint borecet, sáfrány, tárkony, petrezselyemzöld, só.

A finomra vágott vöröshagymát vajban vagy olajban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk az egyenletes darabokra vágott, előzőleg leforrázott birka- vagy bárányhúst. Így együtt megpároljuk, kevés vízzel felengedjük. Ízlés szerint megsózzuk, sáfránnyal, kevés tárkonnyal fűszerezzük. A húst párolás közben néhányszor megkeverjük és mindig egy kevés levest öntünk hozzá. Amíg a hús puhul, a visszamaradt zsiradékban világos, vajas rántást készítünk, ezzel sűrítjük a levest. Felforraljuk, utána ízesítjük, majd levesszük a tűzről. Beleengedjük a tojássárgákat, borecettel pikáns ízűvé tesszük. Finomra vágott tárkonnyal és zöldpetrezselyemmel hintjük meg.

GOMBÁS GYÖNGYKÁSALEVES

HOZZÁVALÓK: 40 dkg gomba, 35 dkg burgonya, 10 dkg árpagyöngy, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg petrezselyemgyökér, 15 dkg vöröshagyma, zsír vagy étolaj, 1 dl tejszín, csontlé, só, törött bors, 1 csomó petrezselyemzöld.

A megtisztított, megmosott sárgarépát, petrezselyemgyökeret és burgonyát egyenletes, kisebb kockákra vágjuk. Külön-külön félretesszük. A megtisztított, finomra vágott vöröshagyma felét olajban vagy zsírban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk az előkészített sárgarépát, petrezselyemgyökeret, ízlés szerint sózzuk és kissé megpirítjuk. Felengedjük megfelelő mennyiségű és jó ízű csontlével, majd főni hagyjuk. A jól megmosott árpagyöngyöt lecsorgatjuk, és a zöldséges levessel együtt főzzük. A megtisztított, jól megmosott gombát egyenletes kockákra vágjuk. A finomra vágott vöröshagyma másik felét az olajban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a gombát, törött borssal, sóval ízesítjük, kissé megpirítjuk, és levesszük a tűzről. Amikor a zöldség és az árpagyöngy puhulni kezd, hozzáadjuk a lecsorgatott burgonyát. Később hozzákeverjük a pirított gombát, és készre főzzük. Közben ízlés szerint sózzuk, végül levesszük a tűzről. Tálaláskor a levesben lévőket egyenletesen elosztva adagoljuk, majd kevés tejszín és apróra vágott zöldpetrezselymet teszünk rá.



KELKÁPOSZTALEVES

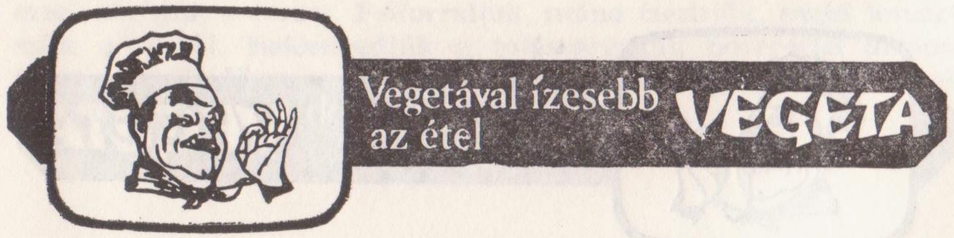
HOZZÁVALÓK: húsleves, 1 vagy 2 káposzta, sült vagy főtt füstölt kolbász, liszt, zsír, só és törött bors.

A felvágott kelkáposztát forró zsírban megpirítjuk, meghintjük liszttel, és folytonos kavargatás közben a lisztet is megpirítjuk. Ezután forró húslevest öntünk a kelkáposztára, sózzuk, borsozzuk, és egy órán át főzzük. Tálalás előtt kolbászkarikákat vágunk bele.

KÁPOSZTÁS GOMBALEVES

HOZZÁVALÓK: 1 kg levescsont (vagy 2 húsleveskocka), 10 dkg gomba, 25 dkg savanyú káposzta, 15 dkg főzőkolbász, 3 dkg árpagyöngy, 1 fej hagyma, 2 paradicsom vagy 1 kis doboz paradicsompüré, 3 dkg margarin, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 csokor petrezselyem, kapor.

A levescsontot másfél liter vízben, lassú tűzön kb. két óráig főzzük. (A húsleveskockákat öt percig forraljuk a vízben). Az apróra vágott hagymát a margarinban üvegesre pároljuk, megszórjuk a liszttel, és világosra sütjük. A káposztát, a gombát és a paradicsomot egy kevés húslében megpároljuk, az árpagyöngyöt ugyancsak húsléban főzzük puhára. A főzőkolbászt karikákra vágjuk (helyette bármilyen felvágottat is laskára vághatunk). Az így előkészített hozzávalókat összekeverjük, felengedjük a húslével, és néhány percig együtt forraljuk. Tálaláskor megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel és kaporral. Megtejfölözve kínáljuk.



KÁPOSZTÁS SCSI

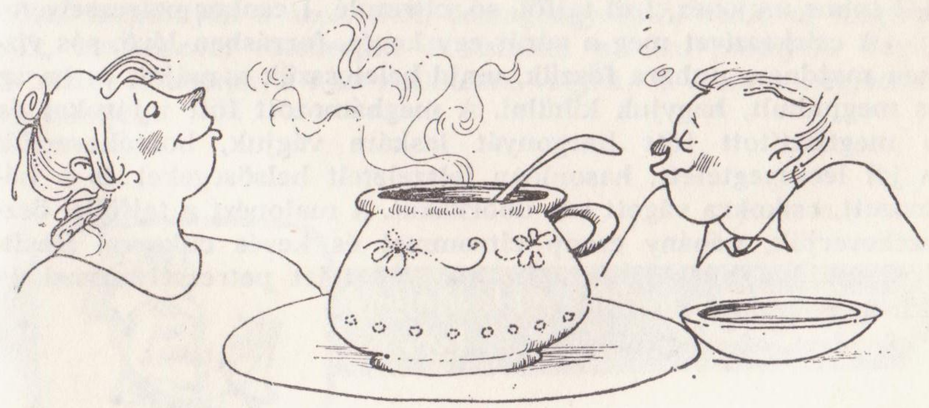
HOZZÁVALÓK: 50 dkg marhahús, 1/2 kg fejes káposzta, vagy 25 dkg édes és 25 dkg savanyú káposzta, 1 fehérrépa, 1 sárgarépa, 1 kis fej karalábé, 1 kis fej zellergumó, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál sűrített paradicsom, 1 burgonya, 2 evőkanál vaj, babérlevél, só, bors.

A húsból és a zöldségből 2 l vízzel húslevest főzünk. A karikára vágott hagymát és a finomra gyalult fejes káposztát vagy savanyú káposztát vajban megpároljuk, hozzáadjuk a paradicsompürét, felöntjük a leszűrt húslevessel, beletesszük a babérlevelet, borssal, fűszerezzük, s amikor a káposzta már majdnem puha, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát és a marhahúst. Készülhet a scsi leveskockából is.

SÖRLEVES

HOZZÁVALÓK: 12 dl sör, 1/2 citrom leve, citromhéj, 1 fahéj, 1 evőkanál liszt, só, ízlés szerint cukor.

A sört a citromlével, fahéjjal, ízlés szerint cukorral és sóval ízesítve föltesszük a tűzre, folytonosan keverjük. Amikor forró, hozzáadjuk a burgonyalisztet, amit előzőleg ezzel a levessel egy kicsit felhígítottunk, a levest felkavarjuk és tálaljuk.



BÁRÁNY RUSZIN MÓDRA

HOZZAVALÓK: 75 dkg bárányhús, 10 dkg vöröshagyma, étolaj, zsír, 35 dkg gomba, 15 dkg sárgarépa, 15 dkg petrezselyemgyökér, 20 dkg fejes káposzta, 10 dkg savanyú uborka, fokhagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, só.

A megtisztított bárányhúst kb. 40 dkg-os kockákra vágjuk, majd hideg vízben feltesszük főni. Amikor majdnem felforrt, levétől lecsorgatjuk, és ismét hideg vízben tesszük fel főni. Sózzuk és lassan főzzük. A megtisztított, megmosott sárgarépát, petrezselyem köretet hasábokra vágjuk. A megmosott és kockákra vágott káposztát is hozzáadjuk a gombával együtt. A zsírban vagy olajban a finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztjuk, beletesszük az előre elkészített zöldségféléket, megpároljuk és a finomra vágott fokhagymával, sóval ízesítjük. Amikor a hús puhulni kezd, hozzáadjuk a megpirított zöldségeket, később az előkészített káposztát és a kisebb kockákra vágott savanyú uborkát. Ízlés szerint utánasózzuk, és az egészet készre főzzük. Cserépedényben vagy levesestálban tálaljuk.

CSIRKESALÁTA

HOZZAVALÓK: 25 dkg csirkemáj szívvel együtt, 25 dkg zúza, 20 dkg főtt burgonya, 10 dkg gomba, 4 főtt tojás, 3 sós uborka, 1/2 tubus majonéz, 1 dl tejföl, só, citromlé, 1 csokor petrezselyem.

A csirkeszívet meg a zúzát egy kevés, forrásban lévő, sós vízben majdnem puhára főzzük, majd beletesszük a májat, és ha az is megpuhult, hagyjuk kihűlni. A meghámozott főtt tojásokat és a megtisztított főtt burgonyát laskára vágjuk, hozzákeverjük a jól lecsepegtetett, hasonlóan felszeletelt belsőségeket és a hámozott, csíkokra vágott sós uborkákat. A majonézt a tejföllel összekeverjük, néhány csepp citrommal és kevés cukorral ízesítjük, majd a húskeverékre öntjük. A tetejét petrezselyemmel és párolt gombával díszítjük.

FÜSTÖLT OLDALAS MÁRTÁSSAL ÉS GOMBÓCCAL

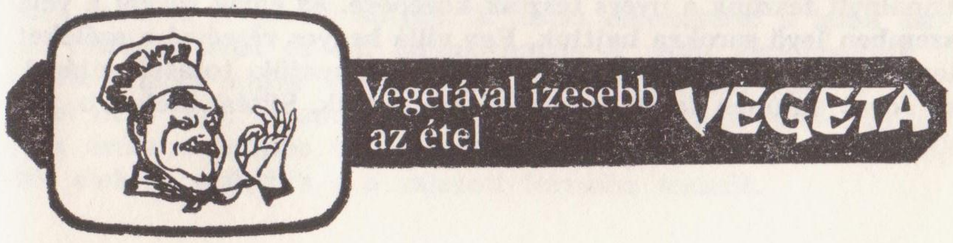
HOZZAVALÓK: 1 kg füstölt sertésoldalas, 2 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, 2 gerezd tört fokhagyma, só, 2 mokkacukor, egy csipetnyi piros paprika, fél babérlevél, a gombóchoz 50 dkg főtt, áttört burgonya, 25 dkg rétesliszt, 1 tojás, só.

Az oldalast puhára főzzük, kicsontozzuk és feldaraboljuk. A zsíron rózsaszínűre pirítjuk a lisztet, hozzáadjuk a fokhagymát, a paprikát, és felöntjük öt deci főzővízzel. Cukorral, babérlevéllel jól összeforraljuk, hozzáöntjük a tejfölt, és még egyszer átforraljuk. A gombóchoz valókat jól összegyúrjuk, kisebb gombócokat formálunk belőle, és lobogva forró sós vízben kifőzzük. Hosszú tálra rakjuk az oldalast, ráöntjük a mártást és a gombócokkal körberakjuk.

GOMBÁS BORJÚCOMB

HOZZAVALÓK: 80 dkg felszeletelt borjúcomb, 5 dkg szalonna, 15 dkg zsír, 15 dkg gomba, 4 fej hagyma, 1—1 késhegynyi só, őrölt bors.

A vékony borjúszeleteket kiverjük, enyhén megsózzuk. A zsírban egy kevés, finomra vágott hagymával megpirítjuk a felszeletelt gombát, majd sózzuk, borsozzuk és puhára pároljuk. A gombával megtöltjük a szeleteket, összegöngyöljük, hústűvel megtűzzük, szalonnával áttekerjük és zsírban puhára pároljuk. Végül a hústűt kivesszük, a húst szeletekre vágjuk, és levével meglocsolva tálaljuk.



HÚSOS TÖLTÖTT CÉKLA

HOZZAVALÓK: 5 közepes méretű cékla, 30 dkg főtt vagy sült sertés- vagy szárnyashús, esetleg marhahús, 10 dkg vöröshagyma, 5 dkg vaj, 1 dl tejföl, 5 dkg zsemlemorzsa, törött bors, só, az edény kikenéséhez vaj.

Közepes nagyságú céklákat válogatunk ki, jól megmossuk, enyhén sós vízben héjában megfőzzük, leszűrjük, majd meghámozzuk őket. A gyökér felőli részét kivájjuk, majd elkészítjük a tölteléket: a finomra vágott vöröshagymát a vajban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk az ízlés szerint finomra vágott vagy darált húst, és a cékla kivájt részét finomra vágva, törött borssal, sóval fűszerezzük. A tűzről lehúzva jól elkeverjük. A töltelékkel megtöltjük a kivájt céklákat, azután a töltött céklákat kivajazott, zsemlemorzsával meghintett tepsibe vagy tűzálló edénybe téve megsütjük. Tálaláskor előmelegített tejfölt adunk hozzá.

KÁPOSZTÁS PIROG

HOZZAVALÓK: 1 csomag fagyasztott leveles tészta, 5 dkg fejes káposzta, 15 dkg szalonna, 2 fej vöröshagyma, 2 tojás, petrezselyemzöld, törött bors, kömény, szerecsendió, só.

A hájas tésztát előkészítjük. A káposztát szálasra, a szalonnát csíkokra, a hagymát szeletekre, a keményre főtt tojásokat karikákra vágjuk. A szalonnát egy lábosban kisütjük, beletesszük a hagymát, rövid pirítás után beledobjuk a káposztát. Gyakran kevergetjük, hogy ne égjen le, és közben fűszerezzük. Mikor a káposztáról elpárolgott a leve, félretesszük és hűlni hagyjuk. Közben kinyújtjuk a tésztát. Körülbelül 15-ször 15 cm-es négyzeteket vágunk ki belőle derelyevágóval. A kihűlt káposztából egy-egy evőkanálnyit teszünk a nyers tészták közepére. Az egyik sarkát a vele szemben levő sarokra hajtjuk. Egy villa hegyes részével a széleket lenyomkodjuk. Sütőlapra helyezzük, megkenjük tojássárgájával, és forró sütőben felső lángon készre sütjük. Sütési ideje kb. negyedóra.

MUSZAKA

HOZZAVALÓK (a muszakához): 40 dkg marhahús, hátszín vagy felsál, 60 dkg zsír, 10 dkg rizs, 2—2 szál sárga- és fehérrépa, 1 nagy zellergumó, 25 dkg hagyma, 20 dkg paradicsom, só. A körethez: 40 dkg tök vagy káposzta, 40 dkg burgonya vagy padlizsán, 5 dkg zsír, só, törött bors.

A húst akkora kockákra vágjuk, mint ha pörköltet készítenénk, és 4 dkg zsíron átsütjük, megsózzuk, kevés vízzel felengedve puhára pároljuk, majd zsírjára sütjük. Egy másik edényben 2 dkg zsíron megpároljuk a lereszelt zöldségféléket, és a 10 dekányi hagyma keverékét. A lábast kizsírozzuk, aljára egy sor megtisztított, feldarabolt zöldségkeveréket terítünk, erre apró kockákra vágott hagymával és rizzsel elkevert sült hús kerül. A rétegezést folytatjuk, majd a tetejét karikára vágott paradicsommal fedjük be, és végül megöntözzük kevés vízzel hígított húslével. Lefedve, gyenge tűzön puhára pároljuk. Szeletekre vágott tökből, burgonyából, padlizsánból készült körettel vagy párolt káposztával tálaljuk.

SAJTOS PIROG

HOZZAVALÓK (a tésztához): 15 dkg liszt, 1/4 kávéskanál só, 15 dkg vaj, 3 evőkanál tejföl. A töltelékhez: 30 dkg reszelt sajt, 4 tojássárgája, 3 dl tej, 1 dl tejszín, 1/2 kávéskanál só, csipetnyi piros paprika, 1 evőkanál liszt.

A reszelt sajtot liszttel összekeverjük, és egyenletesen rétegezzük a tésztára. Felverjük a tojásfehérjét a tejjel és a tejszínnel, megsózzuk, megpaprikázzuk, ráöntjük a tésztára. A pirogot 15 percre forró sütőbe tesszük, majd a sütőt takarékra állítva további 25 percig sütjük. A tészta elkészítése: a tálba lisztet teszünk, vajat és sót adunk hozzá. A vajat elmorzsoljuk a liszttel, majd tejfölt adunk hozzá. Addig gyúrjuk, amíg a tészta el nem válik az edény falától. Cipót formálunk belőle, és három órára a hűtőbe tesszük. Lisztezett gyúródeszkán a tésztát kör alakúra nyújtjuk, s a vajazott formába tesszük.

TÖKROPOGÓS

HOZZÁVALÓK: 20 dkg liszt, 2 tojás, egy 1 kg-os tök, 1 hagyma, 1 lapos evőkanál cukor, őrölt bors, só, a sütéshez olaj.

A lisztből a tojásokkal, egy kevés vízzel közepesen lágy tésztát gyúrunk, és fél óráig pihentetjük. Ezután két-három milliméter vastagra nyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kerek lapokat vágunk ki belőle. A hagymát apróra vágjuk, egy kevés olajban megfonnyasztjuk, és hozzákeverjük a meghámozott magjától megtisztított, lereszelt tököt. Egy-két percig együtt pirítjuk, megsózzuk, megborsozzuk, és egy kevés cukorral ízesítjük. Amikor kihűlt, kis halmokat rakunk belőle egy-egy tésztakorongra, egy másik, üres koronggal befedjük, és a szélüket öszenyomkodjuk. Az egyik tojásfehérjét félretehetjük, és a tészta széleit megkenjük, összeragasztjuk vele. Forró olajban mindkét oldalukat ropogós pirosra sütjük.

TÖLTÖTT CSÜLÖK

HOZZÁVALÓK: 1 sertéscsülök, 1 zsemle, 1 tojás, 5 dkg zsiradék, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt bors, petrezselyemzöld.

A nyers sertéscsülköt úgy bőrözzük le, hogy a bőrt nem vágjuk el. A húst leszedjük a csontról, finomra daráljuk, hozzáadjuk a tojást, a vízben áztatott, kinyomkodott, összemorzsolt zsemlét, a sót, borsot, petrezselymet és az összezúzott fokhagymát. A tölteléket a besózott csülökbőrbe tömjük, a két végét hústűvel összetűzzük. Alufóliával kibélelt tepsire helyezzük, megkenjük zsiradékkal, kevés vizet öntünk alá, és kis lángon szép pirosra sütjük (közben a levével öntözzük, nehogy a bőr kemény maradjon). Amikor megpuhult, kihúzzuk a hústűt, és szeletekre vágjuk a töltött csülköt. Főtt burgonyát, rizst, párolt kelvirágot és salátát tálalunk hozzá.

TÖLTÖTT PARADICSOM

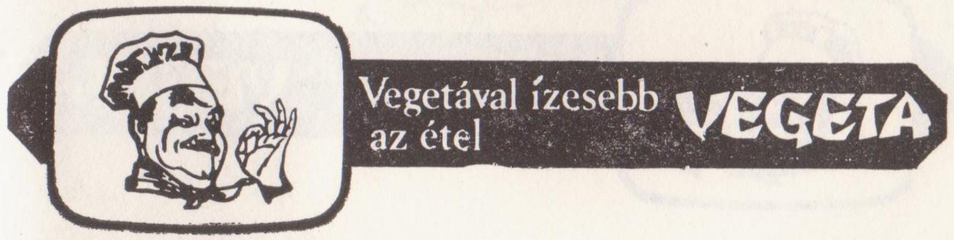
HOZZÁVALÓK: 20 dkg főtt hús, 20 dkg fehér kenyér, 8 nagy kemény paradicsom, 2 közepes hagyma, 4 gerezd fokhagyma, 3 dkg zsír, 5 dkg füstölt szalonna, 1 kis doboz paradicsompüré, só, őrölt bors, 1—1 csokor petrezselyem és kapor.

Az alaposan megmosott paradicsomok tetejét levágjuk, a magvas részt kikaparjuk, az üreget megsózzuk, megborsozzuk. A szalonnát kis kockákra vágjuk, kiolvasztjuk, zsírján megpirítjuk az apróra vágott hagymát. Hozzákeverjük a megdarált főtt húst, a paradicsompürét, az összezúzott fokhagymát, a vízben megáztatott, jól kicsavart, összemorzsolt kenyeret, az apróra vágott petrezselymet, a kaprot, sót és a borsot. A kivájt paradicsomok üregébe halmozzuk a tölteléket, zsírral kikent, zománcozott tepsibe vagy tűzálló tálba rakjuk és 20—25 percig sütjük.

TÖLTÖTT TOJÁS (HIDEG)

HOZZÁVALÓK: 8 db kemény tojás, 10 dkg főtt sonka, majonéz, citrom, uborka, szardella, só.

A tojássárgát durvára vágjuk, elkeverjük az apróra vágott főtt sonkával (vagy hússalátával), megsózzuk és megtöltjük vele a tojásokat, majd leöntjük őket majonézzel, s a tetejüket apróra vágott uborkával, citrommal és szardellával díszítjük.



TÖLTÖTT TOJÁS (MELEG)

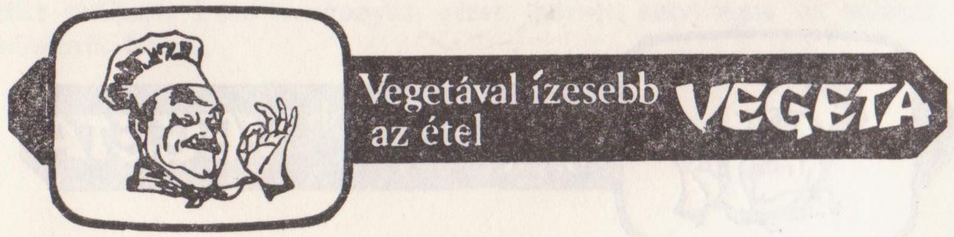
HOZZAVALÓK: 8 kemény tojás, 5 dkg vaj, 4 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1 tojássárgája, só.

Meghámozzuk a kemény tojásokat, hosszában kettévágjuk és a sárgájukat kiemeljük. Felolvasztjuk a vajat és simára keverjük az apróra vágott fokhagymával, kevés sóval. A keverékből egy—egy mokkás-kanálnyit a kemény tojásfehérjékbe teszünk, ezután visszaillesztjük a sárgájukat, és fokhagymás vajjal kikent tálra fektetjük őket a vágott felükkel lefelé. (Ha kicsi a tál, két sorban rakjuk le a tojásokat, és közéjük is fokhagymás vajat kenünk.) Végül leöntjük a tejföllel elkevert tojássárgájával, és a sütőben megsütjük. Petrezselymes rizs illik hozzá.

TÖLTÖTT UBORKA

HOZZAVALÓK: 50 dkg friss uborka, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg cékla, 5 dkg vöröshagyma, olaj, 1,5 dl tejföl, porcukor, törött bors, só.

A megmosott, friss uborka két végét levágjuk, magházát kivesszük. A megtisztított céklát, sárgarépát külön-külön enyhén sós vízben majdnem puhára főzzük, vizétől lecsorgatjuk, majd apróra vágjuk. Az olajban a finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztjuk, a tűzről lehúzzuk, hozzáadjuk az uborka összevágott megházát, a céklát és sárgarépát. Ízlés szerint sózzuk, törött borssal, porcukorral ízesítjük, összekeverjük és egyenletesen elosztva megtöltjük vele az uborkákat. Tálaláskor tejföllel leöntjük.



TÚRÓTORTA

HOZZAVALÓK: 50 dkg tehéntúró, 2 dl tejföl, 2 tojás, 3 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vanília cukor, 3—4 evőkanál búzadara (a túró víztartalmától függően), 10 dkg mazsola, 15 dkg darált dió, 5 dkg vaj, reszelt citromhéj, 1 evőkanál vaj vagy margarin, liszt a tál lisztezéséhez, tejföl vagy tejszínhab.

A hozzávalókat jól összekeverjük, és kivajazott, kilisztezett tűzálló tálban közepes tűznél kb. 40 percig — tűpróbáig — sütjük, amíg a tetején aranysárga színűre nem képződött. Hidegen úgy szeleteljük, mint a tortát, és cukrozott tejföllel vagy tejszínhabbal tálaljuk.

UBORKÁS BIRKAPECSENYE

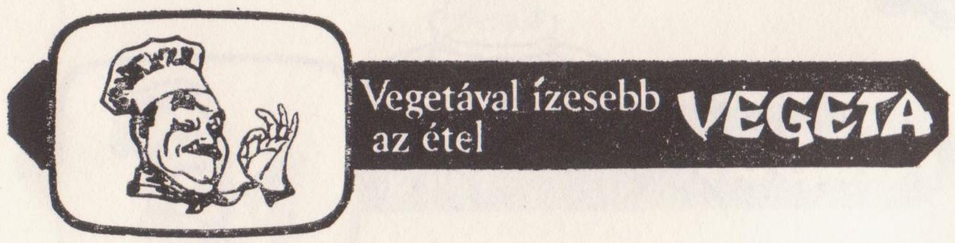
HOZZAVALÓK: 80 dkg birkahús, 80 dkg apró uborka, 2 dl tejföl, 4 gerezd fokhagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 8 dkg vaj, só, őrölt bors, egy mokkáskanálnyi köménymag, 1 citrom.

A megmosott birkahúst az összezúzott fokhagymával bekenjük, megsózzuk, megborsozzuk és tűzálló tálba fektetjük. Tetejére köménymagot szórunk, és vékony füstöltszalonna-szeletekkel betakarjuk. Egy deci vizet öntünk alá, lefedjük, kis lángon addig pároljuk, amíg meg nem puhul. Közben a húst a levével locsolgatjuk. Végül levesszük a fedőt, és megpirítjuk a pecsenye tetejét. Vajon párolt, citrommal meglocsolt uborkát és tejfölt kínálunk hozzá.

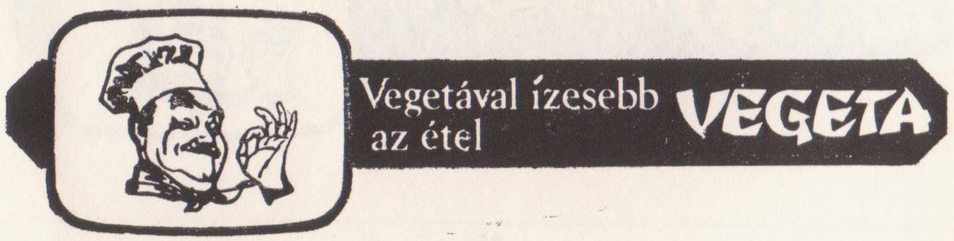
ÚJBURGONYA RUSZIN MÓDRA

HOZZAVALÓK: 1 kg újburgonya, 2 dl tejföl, apróra vagdalt kapor, 15 dkg vaj.

A megtisztított újburgonyát vajon megsütjük. Az edényt olykor megrázzuk, hogy a burgonya minden oldala megpirosodjon. Sózzuk meg, majd egy ideig fedő nélkül süssük. Öntsük le tejföllel, szórjuk meg apróra vagdalt kaporral. Amikor felforrt, az étel elkészült. Egytálételnek is megfelel.



Hal sokféleképpen



A halat sokféleképpen el lehet készíteni: párolva, rántva, kisütve, halleveseknek, egészben főve, főzelékekkel, gyümölccsel stb. Ha egészben akarunk főzni halat, és nincs betétes halfőző edényünk, akkor a halat tüllbe csomagoljuk, és úgy főzzük meg. Mártásos hideg halakhoz csak nemes halat használjunk föl. Ezeket a kékre főzött halakat igen óvatosan kell kezelni, mert a bőrükben lévő nyálka kékíti meg őket. Ha a halat bőre nélkül akarjuk elkészíteni, pikkelyestől leforrázzuk, és néhány perc múlva könnyen lehúzhatjuk a bőrét.

A kirántott halat lehetőleg vajban vagy olajban süssük. A darabok legyenek egyenletesen vastagok, a zsiradék ne legyen túl forró, mert akkor csak megpörköli a külső burkot, és a hal belül nyers marad. A roston sült hal különösen finom. Ha a halat a rostra helyezzük, előbb kenőolajjal meg kell olajozni vagy vajazni. A kövér halat, ha egybe sütjük, be kell vagdosni.

Az egészséges táplálkozás szempontjából nagyon jó megoldás az, ha a halat főzelékkel vagy gyümölccsel fogyasztjuk. Ez nemcsak azt jelenti, hogy a halban levő vitaminok szerencsésen kiegészítik a főzelékeket vagy gyümölcsök vitaminjait, s így táplálkozásunk vitaminban gazdagabb lesz, hanem ezek a könnyen emészthető ételneműek ellensúlyozzák a többi napokon elfogyasztott nehezebb táplálékokat is. Így tehát szervezetünkre mindenféleképpen jó hatást gyakorolnak.

Az itt közölt halétel receptek többségét két neves vajdasági sporthorgász gyűjtötte össze és próbálta ki.

Jó fogást és jó étvágyat kíván a halételek kedvelőinek

Köteles Károly és Szántó Zoltán

A HAL ELŐKÉSZÍTÉSE

Az ember ősfoglalkozása a vadászat és a halászat volt. A világ minden táján ismerik és fogyasztják a halat. A hal fontos emberi táplálék. A halból készült ételek könnyen emészthetők, igen egészséges tápláléknak bizonyulnak. A halhús fehérjetartalma sokkal kisebb, mint egyéb húsoké, ezért kímélő ételek készítésére is nagyon alkalmas.

ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT

100 g-ban előforduló mennyiség	Kalória érték	Fehérjék	Zsírok	Szénhidrátok %
Harcsa	78	17,5	0,8	0,2
Süllő	84	19,1	0,8	0,2
Aprótestű szálkás halak	76	18	1,0	0,4
Ponty	106	16	4,2	1,2
Csirkehús	110	21,5	2,5	0,4
Marhahús	116	20,5	3,5	0,6
Tyúkhús	127	20,7	3,9	0,6
Kacsahús	280	16	35,0	0,3
Sertéshús	296	17	25,3	0,3

A halhús íze a hal korával változik. A legízletesebb a középkorú hal. A fiatal és az öreg hal rostjai erősebbek, ezáltal szívósabbak, szárazabbak, kevesebb zamatanyagot tartalmaznak.

Vigyázni kell arra, hogy konyhánkon csak friss halat használjuk föl, mert a hal húsa gyorsan bomlik. A már nem élő, de még friss halat úgy tudjuk megkülönböztetni a kevésbé frisstől, hogy az előbbi kopoltyúja élénkpiros színű, húsa ruganyos, szeme tiszta, előre álló, és ha a vízbe helyezzük, alámerül. Ha a húsa nyálkás, lágy, akkor már nem fogyasztható.

Ha élő halunk van, a felhasználásig lehetőleg vízben kell tárolni. Ha a tárolóedény kicsi, többször kell cserélni a vizet, hogy a hal életben maradjon. A nem élő halat jég közé rakva tároljuk, ellenkező esetben rendkívül gyorsan bomlik.

A halak tisztítása fontos művelet. Az élő halat a kés fokával fejbecsapjuk, ezután fogunk hozzá a tisztításhoz. A halat készítés előtt több vízben jól megmossuk, pikkelyeit alulról felfelé haladva lekaparjuk, majd éles késsel szintén alulról felfelé a hasüregét fölvágjuk, beleit, máját, ikráját kiszedjük. A vért a halászlében felhasználjuk. Ha nyúzni akarjuk a halat, a farokrészénél keskeny pengéjű kést szúrunk bele, és jobbra-balra a bőre alatt vágva lenyúzzuk.

A halak tisztítása sokaknak gondot okoz, a szálka pedig sokakat elriaszt a fogyasztástól. Íme néhány tanács a hal előkészítésére:

A HARCSA (törpeharcsa és mennyhal) TISZTÍTÁSA

A harcsa nem pikkelyes, hanem erősen — nehezen tisztíthatóan — nyálkás. A közvetlen fagyasztáshoz legegyszerűbb tisztítási mód:

— Kisebb harcsa esetében megfelelő nagyságú edényben forró vízbe kell mártani a harcsát (néhány másodpercig) a száján átfűzött drót vagy madzag segítségével.

— A nagyobb harcsát fürdőkádba kell belefektetni és leforrázni.

Ezután a nyálka és a harcsa bőre is egyszerű kaparással könnyen eltávolítható, és így a teljesen fehérré váló harcsa húsa a rendeltetésének megfelelően felhasználható.

A CSUKA NYÚZÁSA

A csuka nehezen tisztítható, pikkelyes hal. Legegyszerűbb megnyúzni:

— A fej alatt (a nyakrésznél) teljesen körbe kell vágni a bőrt, úgyhogy az fejthető legyen.

— Ugyancsak be kell vágni a bőrt minden uszony mentén mindkét oldalon (hátuszonynál, hasuszonynál és a mellső uszonyoknál).

— A nyakrésznél kell lefejteni a bőrt ujjal, majd a fejrész rögzítésével (ha van segítőtárs, az fogja, ha nincs, valahol felfüggesztve, vagy ha lehetőség van rá, a csuka fejét leszögezve) a bőr, mint a harisnya, lehúzható.

A KESZEG SZÁLKATLANÍTÁSA

A pikkelyétől megtisztított keszeget a hátrészén (fejétől a farkáig) mindkét oldalon a gerinc vonaláig minél sűrűbben, 3—5 mm távolságban be kell irdalni (vagdalni), úgy, hogy az ipszilonszálkákat átvagdossuk, egészen a gerinc mélységéig. A gerinc alatti részt nem kell irdalnunk, mert a sütéssel a bordaszálkáról a hús leválasztható.

A PONTY FILÉZÉSE

A pikkelytől, a belső részektől megtisztított pontyot éles késsel a hát vonulatában a hátuszony egyik oldalán a gerincig bevágjuk, majd a nyakrésznél félkörben átvágjuk, utána a bordacsontokról lefejtjük a húst (a fejtől hátrafelé haladva). Ugyanezt elvégezzük a másik oldalon is. Az így nyert két darab pontyhúsról eltávolítjuk az uszonyokat. Mindvégig ügyeljünk arra, hogy a műveletek minél kevesebb húsveszteséggel járjanak. Ezután mindkét pontydarabot bőrével a vágódeszkára fektetve a színhús felől a hátrészt a gerinc vonaláig, mélységben a bőrig sűrűn beirdaljuk, ezzel az ipszilonszálkákat átvagdossuk. Utána a kívánt nagyságúra (attól függ, mire használjuk) daraboljuk.

Sütés, főzés után szálka nem marad benne, veszély nélkül élvezhető.

A fej, az uszonyok, a csupasz gerinc — melyeken még marad némi hús — a halászlé alaplevéhez megfőzhető és kipasszírozható.

AMUR BORBAN

HOZZAVALÓK: 1 kg hal, 8 dl fehér bor, 1 db citrom leve, 1 dkg bekete bors, 3 db babérlevél, köret, só.

A megmosott, megtisztított halat felszeleteljük, sózzuk, állni hagyjuk. Egy óra múlva bort töltünk rá. Fél óra hosszáig állni hagyjuk. Ezután sót, borsot, citromlevet teszünk rá, felforraljuk, és a halat puhára pároljuk. Saját levében, rizskörettel tálaljuk.

AMUR, BUSA MAZSOLÁS MÁRTÁSBAN

HOZZAVALÓK: 1 kg hal, 1 fej vöröshagyma, 1 dl olaj, 3—4 dkg liszt, 10 dkg vaj, 10 dkg mazsola, fél citrom, 1—2 db szegfűszeg, 1 db babérlevél, kevés cukor, ecet, só, bors.

Az olajat edénybe öntjük, beletesszük a szeletelt és sózott halat, babérlevelet, néhány szem borsot, a finomra vágott hagymát, szegfűszeget, a citrom héját, ráöntjük a bort, és fedő alatt puhára pároljuk. A megfőtt halat tálra rakjuk. A levét liszttel összegyúrt vajjal sűrítjük, cukorral ízesítjük. Átszűrjük, a megmaradt vajat, beáztatott mazsolát is belekeverjük. A kész mártást a halra öntjük.

AMUR, BUSA TOJÁSBAN

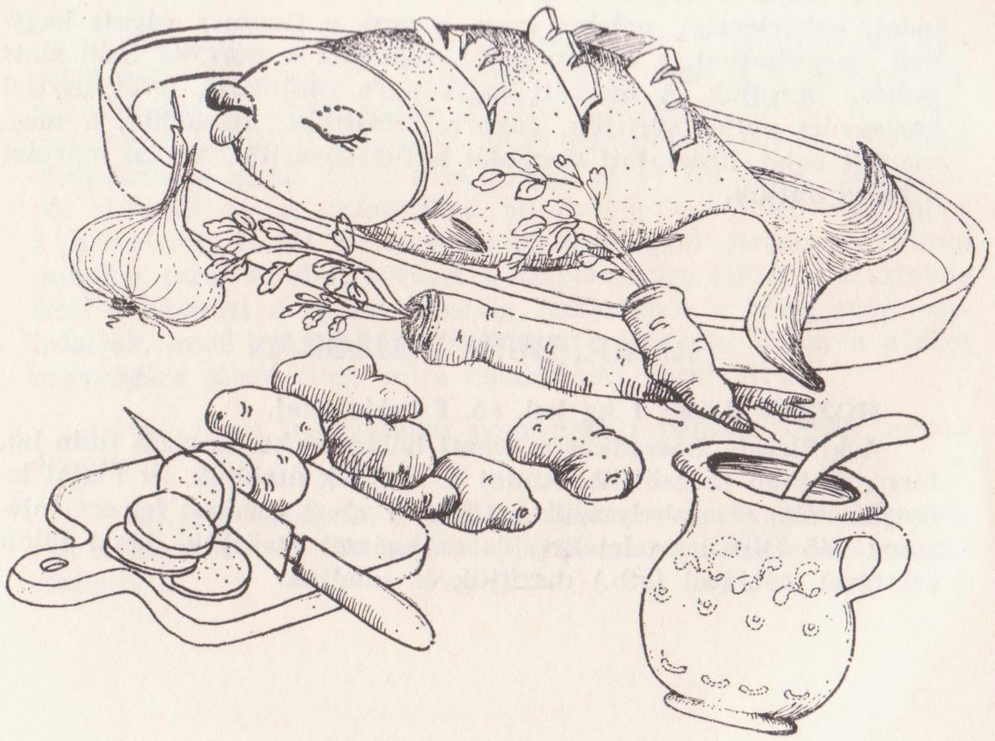
HOZZAVALÓK: 1 kg hal, só, 8 tojás, olaj.

A kifilézett, hosszúkásra vágott halszeleteket besózás után bő, forró olajban megsütjük. Amint a szeletek átsültek, az olajat leöntjük róla; visszahelyezzük a tűzre, a sóval ízesített felvert tojásokat ráöntjük a szeletekre, és az egészet átsütjük. Jénai tálon salátával, céklával (stb.) díszítjük és tálaljuk.

AMUR, BUSA ÚJVIDÉKI MÓDRA

HOZZAVALÓK: 1 kg halhús, 10 dkg füstölt szalonna, piros paprika, 2 fej vöröshagyma, fél kg burgonya, 5 dkg sárgarépa, 4 dl tejföl.

A megtisztított halnak keresztbe vágjuk a húsát mindkét oldalán. Minden vágásba tegyünk egy csík füstölt szalonnát. A halat kívülről és belülről sózzuk meg, majd hintsük meg paprikával. Egy tepsit zsírozzunk ki, az aljára tegyünk apróra vágott hagymát, majd karikára vágott burgonyát, amelyre ráreszeljük a sárgarépát. A zöldségfélékre tegyük a halat, öntsük le sós tejföllel, és lassú tűznél sütőben süssük. Amikor a burgonya megpuhult, a hal is kész. A halat szeleteljük fel, és a burgonyával együtt tálaljuk.



AMUR, BUSA ZÖLDSÉGESEN

HOZZAVALÓK: 1 kg halszelet, 1 csomó leveszöldség, 2 dl fehér bor, 1 fej vöröshagyma, 9 dkg vaj, 2 dkg liszt, só, cukor, mustár.

A leveszöldséget kis kockákra vágjuk, és sós vízben félig megfőzzük. A halszeleteket besózzuk, 5 dkg vajjal kikent tűzálló tálra fektetjük, beborítjuk a leszűrt zöldséggel és a karikára vágott hagymával. Leöntjük a borral, és a sütőben addig pároljuk, míg a hal meg nem főtt. A maradék vajból a liszttel világos rántást készítünk, felengedjük a zöldséges lével, felforraljuk, egy csipetnyi cukorral és mustárral ízesítve visszaöntjük a zöldséges halra.

AMUR KÁPOSZTÁBAN

HOZZAVALÓK: 1 kg amur, 2 dkg só, 10 dkg zsír, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg liszt, 1 kg savanyú káposzta, 3 dl tejföl, 3 db zöldpaprika, 1 db paradicsom (vagy 10 dkg lecsó), zöld kapor, 1 kis fej vöröshagyma, kevés piros paprika.

A vastagra szeletelt amurt megsózzuk, lisztben megforgatjuk, és kevés, felhevített zsírban mindkét oldalát átsütjük. A savanyú káposztát megmossuk és feltesszük főni. A kockára vágott füstölt szalonnát kiolvasztjuk, szeletekre vágott zöldpaprikát pirítunk meg benne, és hozzátesszük a káposztához. Egy órai főzés után a káposztába tesszük a halat, amikor megpuhult, kiszedjük. Világos rántást készítünk, finomra vágott hagymát is pirítunk benne, meghintjük piros paprikával és finomra vágott kaporral. A káposztát berántjuk, tejfölt adunk hozzá, jól felforraljuk, és a haldarabokat visszarakva kissé együtt főzzük. Tálaláskor a halat a káposzta tetejére rakjuk.

AMUR SÖRBEN PÁROLVA

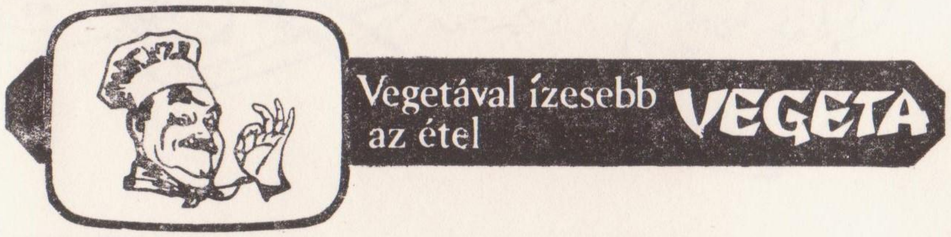
HOZZAVALÓK: 1 kg amur, 15 dkg vöröshagyma, 30 dkg apró kockára vágott fehér kenyér, 5 dkg zeller, 1 szál kakukkfű, 1 babérlevél, zöldpetrezselyem, 15 dkg vaj, só, bors. 6 dl sör.

A megtisztított amurt darabokra vágjuk, megsózzuk és kivajazott edénybe tesszük. A hagymát karikára, a zellert kis vékony szeletekre vágjuk, vajban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a kockára vágott kenyeret, és felöntjük a sörrel. Ráöntjük a megsózott haldarabokra, hozzátesszük a fűszereket, kiszálkázzuk és fedő alatt megpároljuk. Ha a hal megfőtt, kiszedjük, kiszálkázzuk, és tálra rakjuk. A mártást finom szitán áttörjük, utána ízesítjük, belekeverjük a megmaradt vajat, és a halra öntjük.

BUSAPÖRKÖLT

HOZZAVALÓK: 1 kg hal, 12 dkg zsír, 15 dkg vöröshagyma, 2 dkg piros paprika, 3 dkg só, 15 dkg paradicsom, 25 dkg zöldpaprika (vagy ennek megfelelő lecsókonzerv) törött bors, körítés.

A megtisztított halat felhasítjuk, és belső részét eltávolítjuk. Fejét, farkát levágjuk, a törzsét irdaljuk, és ujjnyi széles szeletekre vágjuk. A szeleteket sóval bedörzsöljük. Forró zsírban sárgáspirosra sütjük a reszelt hagymát, paprikát hintünk rá, törött borsot, megkeverjük és beletesszük a megtisztított, felszeletelt paradicsomot, a karikára vágott zöldpaprikát, kevés vízzel fel öntjük, és 30 percig együtt forraljuk. A megsózott haldarabokat zománcozott tepsibe rakjuk, és leöntjük az elkészített alaplével. Sütőben közepes tűzön puhára pároljuk. Sós vízben főtt burgonyával tálaljuk.



BUSA TEJFÖLÖSEN

HOZZAVALÓK: 1 kg busa, 5 dkg liszt, 3 g törött bors, 4 dl tejföl, 25 dkg gomba, petrezselyem zöldje, 10 dkg hagyma, 2 dl fehér bor, só és köret.

A megtisztított, beirdalt, feldarabolt szeleteket besózzuk, egy óra hosszáig állni hagyjuk, majd a szeleteket tűzálló edénybe helyezzük. Rászórjuk a finomra vágott hagymát, a törött borsot a petrezselyem zöldjét. A szeletekre vágott gombával elkevert fehér bort is ráöntjük. Az így elkészített halat forró sütőben közepes tűzön pároljuk. Amikor megpuhult, ráöntjük a liszttel elkevert tejfölt, újra felforraljuk, és párolt rizzsel tálaljuk.

BUSA VAJBAN

HOZZAVALÓK: 1 kg hal, 10 dkg vaj, 8 dkg zsemlemorzsa, 5 g törött bors, csipetnyi majoránna, 1 csomag petrezselyemzöldje, 1 liter húslé, köret, só.

A megtisztított halat besózzuk, állni hagyjuk, majd a fűszeres vízben megfőzzük. Vajban zsemlemorzsát pirítunk, kevés törött borsot, késhegynyi majoránnát, petrezselyemzöldjét szórunk rá, és húslével felereszt jük. Mártás sűrűségűre főzzük, a halra öntjük. Sós burgonyával tálaljuk.

BUSA VAJDASÁGI MÓDRA

HOZZAVALÓK: 1 kg halhús, só, 1 evőkanál vegeta, 1 kg burgonya, 1 dl étolaj, 2 dl tejföl.

A halat megtisztítjuk, egészben hagyjuk, és másfél cm-enként bevagdossuk. Sózzuk, megszórjuk a vegetával. A burgonyát megtisztítjuk, karikára vágjuk, egy tűzálló tálat kibélelünk vele, erre helyezzük a halat. Meglocsoljuk étolajjal és tejföllel. Nem túl erős lángon sütjük. Vegyes salátával tálaljuk.

GOMBÁS AMUR, BUSA

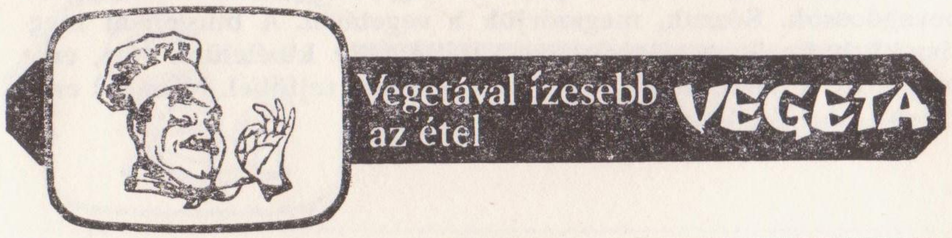
HOZZÁVALÓK: 1 kg hal, 15 dkg gomba, 3 dkg vaj, 2 dkg liszt, petrezselyem, 2 dl tejföl vagy tejszín, 3 dl fehér bor, hagyma, só.

A filézett, lesózott halszeleteket zománcos lábasba helyezzük, és ráöntjük a 3 dl bort, majd puhára főzzük. Egy másik edényben a fej- és gerincrészeket főzzük meg sóval és kis fej hagymával, egész rövid lére. Ezt a levest szűrőn keresztül a borban főtt halra öntjük, és még 10 percig főzzük. A megfőtt halszeleteket lapos kiszedő kanállal jénai tálba helyezzük. A felszeletelt, megmosott gombát a kifőtt hal levében elkeverjük, hozzáöntjük a halléhez, és sűrű mártássá főzzük. A mártást a halszeletekre öntjük, megszórjuk reszelt sajttal, sütőbe helyezzük, majd forrón tálaljuk.

HAGYMÁS AMUR, BUSA

HOZZÁVALÓK: 1 kg halhús, só, bors, piros paprika, egy citrom leve, 1 dl étolaj, 1 kg vöröshagyma, 1 db zöldpaprika.

A megtisztított halat mindkét felén 3 cm-enként vágjuk be fél ujjnyi mélyen. Kívül-belül sózzuk be, szórjuk meg borssal, és dörzsöljük be piros paprikával. Csorgassunk rá citromlevet is. A halsütő edénybe tegyünk zsiradékot, ha megforrósodott, tegyük bele a felszeletelt hagymát. Amikor megpirult, sózzuk meg, hintsünk rá piros paprikát, keverjük össze az egészet, az edény két végébe helyezzük a halat, és tegyük forró sütőbe. A halat néha locsoljuk meg a hagymás pecsenyelével. Kétszer locsoljuk meg citromlével is. A hal kb. egy óra alatt sül meg.



KÜLÖNLEGES HALÁSZLÉ

HOZZÁVALÓK: Amúr- és busaszeletek vegyesen (esetleg más hal is), 1 üveg fanyar fehér bor, 1—1 db sárgarépa, petrezselyem, zeller, 2—3 db babérlevél, 2 szem szegfűszeg, 1—2 gerezd fokhagyma, csipetnyi sáfrány, 2 db paradicsom (vagy két kanál püré), néhány cikk narancs, 2 dl konyak, só, olaj.

A sós vízzel kissé higított borban puhára főzzük a karikára vágott zöldségeket a babérlevéllel, szegfűszeggel, fokhagymával, sáfránnyal, paradicsommal, naranccsal együtt. Közben a halszeleteket megsózzuk és olajban — melyben finomra vágott vöröshagymát teszünk — néhány percig pároljuk, miközben konyakkal öntözgetjük. Majd rászűrjük a zöldséges borlevest, és 30 percig főzzük együtt. Pirított zsemlekockákkal tálaljuk.

TORMÁS AMUR, BUSA

HOZZÁVALÓK: 1 kg hal színhús, 2 dkg só, kevés törött bors, 15 dkg zeller, 10 dkg sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, 2 dl fehér bor, 2 dl vörös bor, kevés reszelt torma, 10 dkg vaj, kevés liszt.

A gerinccsontjáról lefejtett halfilét felszeleteljük. A bőrös oldalán 1 cm-es közökben bevagdossuk, megsózzuk, és meghintjük törött borssal. Lapos szélű, kivajazott edénybe helyezzük. Közben a megtisztított vöröshagymát szeletekre, a zellert és a sárgarépát finom metéltre vágjuk, és vajban megpároljuk, hozzáöntjük a fehér bort is. Ha a zöldség puha, ráöntjük a halra, és a halat fedő alatt puhára pároljuk. A megpuhult halat a zöldséggel együtt a tálaló tálra helyezzük. A levét tovább főzve hozzáadjuk a vörösbort, és besűrítjük liszttel összegyúrt vajjal. A mártáshoz hozzákeverjük a reszelt tormát, és az egészet a halra öntjük. Külön edényben petrezselymes, sós burgonyát adunk hozzá.

CSUKAPÖRKÖLT

Mivel a csuka a száraz húsú halak közé tartozik, pörköltnek elkészítve a legízletesebb. Bezdánban tanultam ezt az elkészítési módot egy idős horgásztársamtól, Drinóczy bácsitól, aki nemcsak tapasztalt, jó horgász volt, hanem kitűnő szakács is.

Általában, ha halat főzünk, fél kilót számítunk személyenként (élősúlyban), de természetesen ez a mennyiség lehet több vagy kevesebb is, ez a társaság étvágyától függ.

Pörköltnek legjobbak az apróbb, 70—80 dekás csukák, s lehetőleg ne legyen benne két kilón felüli...

Egy négyszemélyes pörkölt hozzávalói:

2 kg csuka, 8—10 dkg füstölt szalonna, 35 dkg hagyma, 1 evőkanál erős őrölt paprika, 1 evőkanál édes őrölt paprika, 1—2 zöldpaprika (ha van) 2 gerezd fokhagyma, 1 paradicsom, (vagy 0,5 dl paradicsomlé), 1 dl fehér (savanykás) bor vagy 1 evőkanál ecet, és természetesen só, ízlés szerint.

A megtisztított, megmosott halaknak levágjuk a fejét, majd a többit két ujjnyi szeletekre vagdaljuk.

Az elkészítés módja és sorrendje:

A szalonnát apró kockákra vágjuk, és lassú tűzön kiolvasztjuk, pirítjuk, míg a szalonna üveges lesz. Ekkor rátesszük a szintén apróra vagdalt hagymát, kissé megsózzuk, és azt is addig dinszteljük, míg üveges lesz. Ha esetleg a szalonnából kevés zsír sül ki, adjunk hozzá 1—2 kanál zsírt.

Ha a hagyma már jól megfonnyadt, rátesszük a csukafejeket és tovább pirítjuk — még mindig lassú tűzön — 5—6 percig, állandóan forgatjuk fakanállal, majd hozzátesszük a többi halszeletet, és újból tovább forgatjuk lassan, óvatosan, majd megszórjuk 1 kanál erős paprikával. Ezt az egész masszát még 6—8 percig »pörköljük«, vigyázzunk, hogy le ne égjen, de egy kicsit »odakapassuk«.

Ezután felöntjük annyi vízzel, hogy 1—2 ujjnyira ellepje a halakat, és ekkor tesszük bele a fokhagymát, zöldpaprikát, paradicsomot, bort és valamennyi sót (vigyázva, hogy el ne sózzuk, számítsunk arra, hogy elég sok víz elpárolog).

Most már jobban megrakjuk a tüzet, és ha elkezdett forrni a lé, ügyeljünk, hogy ne álljon meg a forrás. Fél óráig kell forralni, néhány perccel a befejezés előtt beleszórjuk az édes paprikát is, és most megkóstoljuk, kell-e még bele só, esetleg erős paprika.

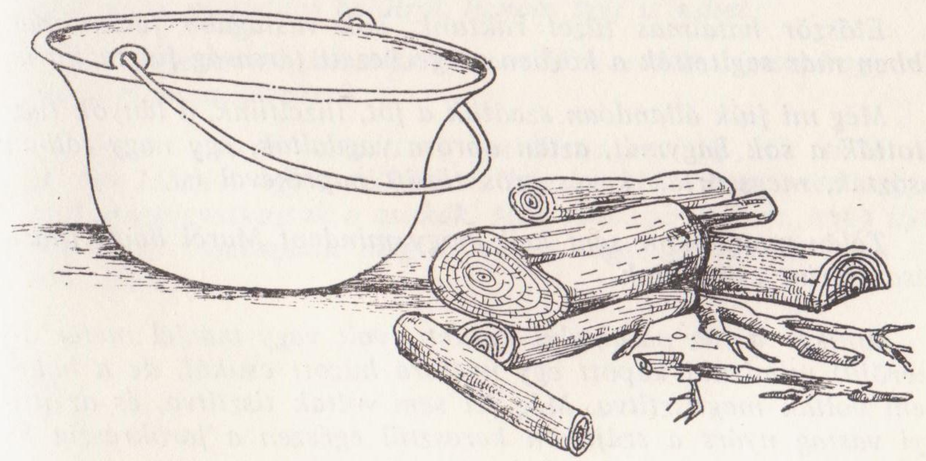
Ha valaki csípősebben szereti, lehet még belefőzni erős hüvelyes paprikákat, feldarabolva vagy egészben is, úgy aztán bárki megerősítheti vele a már tányérjában kimért levet.

Talán említeni sem kell, hogy legjobb bográcsban, szabad tűzön főzni. Ha viszont erre nincs lehetőség, elkészíthető gáztűzhelyen, lábosban is, de akkor valamennyivel kevesebb vízzel öntsük fel, mert ebben az esetben kisebb a kipárolgás.

Az így elkészített pörköltnek fő erénye a sűrű, tömör, rendkívül ízletes leve, és a hal húsa is szaftos.

Fogyasztható kenyérrel vagy metélt tésztával.

A végén még azt is eláruljuk, hogy ugyanilyen módszerrel készíthető a kecsege meg a süllő is. Sőt, talán a kecsege még finomabb is, ez ízlés dolga. Semmi esetre se keverjük össze a halfajtákat, a pörköltet legjobb egyféléből főzni.



MUNDÉROS CSUKA

Majd negyven évvel ezelőtt, legényke koromban tanultam meg mundéros csukát készíteni, és akkor ettem én is először. Marci bácsi beszélt rá (akit Bezdánban mindenki paprikás Marci becenéven ismert), hogy fogjak annyi csukát, ahányan vagyunk a társaságban, fiatalok, lányok és fiúk vegyesen. Még azt is kikötötte, hogy olyan kilónyiak legyenek. Tizenketten voltunk, tehát kellett 13—14 csuka, körülbelül kilósak. Már akkor volt blinkerem, igaz, nem peremorsós, hanem saját készítésű, egyszerű tárolódob, de azzal is szépen tudtam már dolgozni. Egy alkalommal megbeszéltük a kirándulást a Baracskába, ott volt a Bungalónak keresztelt vityillónk. Mi ketten Marci bácsival kimentünk előre, azzal, hogy később jönnek a többiek is utánunk.

Csukát fogni akkor még nem volt nehéz, pláne olyan „modern" fölszereléssel, mint amilyen nekem volt. A Baracska partján lépésről lépésre haladtunk, minden lépésnél volt egy-egy dobás, és 50—60 méteres szakasz után meg is volt a 14—15 csuka. Válogatottak, mind egy kiló körül. Én csak kihúztam a csukát a partra, Marci bácsi levette a horogról, és ha megfelelt a mérete, pórázra fűzte, ha meg kicsi volt, visszadobta a vízbe. Volt csuka bőven, lehetett válogatni belőlük.

Aztán visszamentünk a házikóhoz, és készülődtünk a szertartásra, ahogy tréfásan neveztük az előkészületeket.

Először hatalmas tüzet raktunk, sok vastagabb fadarabbal. Ebben már segítettek a közben megérkezett társaság fiú tagjai is.

Még mi fiúk állandóan szedtük a fát, tüzeltünk, a lányok tisztították a sok hagymát, aztán apróra vagdalták, egy nagy tálban lesózták, megszórták kevés erős törött paprikával is.

Talán mondanom sem kell, hogy mindent Marci bácsi utasítása szerint csináltunk.

Amikor a tűz parazsalni kezdett (volt vagy másfél méter átmérőjű) mindenki kapott egy nyársra húzott csukát, de a halak nem voltak megtisztítva. Még fel sem voltak tisztítva, és az ujjnyi vastag nyárs a szájukon keresztül egészen a farokrészig be volt szúrva.

Amikor a lángok lelohadtak, csak a parázs maradt, a tűz mellett ferdén mindenki beszúrta a földbe a saját nyársát, úgy, hogy a hal a parázs fölött 30—40 centiméterre volt. Így sült meg a csuka szép pirosra, néha messzebb, vagy közelebb helyeztük a parázshoz. Ahogy a halak megsültek, minden oldalról, egyenként vittük Marci bácsihoz. Ő aztán felvágta a csuka hasát, kidobta a kicsire zsugorodott belsejét, és megtömte a lesózott, megpaprikázott hagymával, újságpapírba tette és betekerte, majd félretette. Amikor a még forró halat mind becsomagolta, vártunk még vagy tíz percig, aztán mindenki kapott egy-egy csukát. Leültünk a fűben, kinyitottuk a papírt, a másik kezünkben egy szelet friss kenyér volt, a jobb kezünkben villa, s így fogyasztottuk a halat.

A papírra odaragadt a hal bőre, a tiszta hófehér hús szinte levált a csontokról, és könnyen leszedhettük.

Hogy az így elkészített csuka milyen finom, bizonyítja, hogy mindannyian kevéselltük a halunkat, úgy éreztük, megennénk legalább még egyet.

A különben száraz húsú csuka így elkészítve szaftos lesz, átveszi a sós hagyma ízét, s így rendkívül ízletes, amellett könnyű eledel. Még ma is emlegetjük az első mundéros csukát, ha nagyritkán összetalálkozunk a régi pajtásokkal.

Habár nagyon egyszerű az elkészítése, mégis eléggé hosszadalmas. Vigyáznunk kell, nehogy hirtelen süljön a hal, mert nemcsak nyers maradhat belülről, hanem szét is eshet.

Aki egyszer megkóstolta a mundéros csukát, biztos, hogy máskor is el fogja készíteni.

Én is sokszor csináltam mundéros csukát, (sőt süllőt is), de úgy látszik, egyre ritkábban lesz rá alkalmam, mert ugyancsak megfogyatkoztak a csukák. Már többször láttam, hogy ilyenkor ősszel összeszedik még a ceruza nagyságúakat is. Nem lesz utánpótlás . . .

TÖLTÖTT CSUKA

Néhány évvel ezelőtt Szentesen vendégeskedtem, s vérmes horgászként igyekeztem kapcsolatot teremteni az ottani kollégákkal. Ez az igyekezetem sokkal könnyebben ment, mint hittem volna. A házigazdám, B. Jóska ugyanis maga is kezdő pecás volt. Így aztán már vendégeskedésem másnapján parázs vitába keveredtem az ottani szakikkal (igaz, nem kint a terepen, hanem a Petőfi italozójában — és némi itóka mellett...)

Szó szót követett, aztán meg bizonyítani is kellett volna, ezért megegyeztünk, hogy elmegyek velük a helyszínre, bizonyságot szerezni.

Igen ám, csak volt egy bökkenő, mert kecsegét, harcsát meg pontyot azon a Tisza-vidéken csak tiszavirág-lárvára lehet fogni. Azt viszont a Kőrösben lehet csak bányászni. Hát megegyeztünk, hogy másnap hajnalban elviszem a kis társaságot a Kőrösre tiszavirág-lárvát szedni, aztán azzal vonulunk ki a Tiszára csodát látni (már ami a jó fogást, sok halat illeti!).

Hogy ne szaporítsam a szót, sikerült is 3 darab valamilyen nyamvadt kis kukacot kikotorászni a Kőrösből, miután végigturkáltuk a partokat egészen Mezőtúr környékéig.

Ezek után a nagy horgászbemutató persze elmaradt, viszont kikötöttünk egy horgásztanyán, vigasztalódni.

Itt találkoztam egy idősebb horgászházaspárral, s mint távoli idegent, nagyon szívélyesen fogadtak. Rövid eszme- és tapasztalatcsere után meghívtak ebédre — töltött csukára. (Mint később kiderült, az én kedvemért pepecselt el ilyesmivel a kedves asszonyság). Igen finom volt az a töltött csuka. Végignéztem az egész műveletet, meg magam is készítettem azóta, ha valakinek megtetszik, és van türelme is hozzá, próbálja meg, biztos nem utoljára csinálja!

HOZZÁVALÓK: 3—4 személyre: 1 kg-os csuka, 15—20 dkg morzsa, 1 fej (közepes) vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 4—5 petrezselyemlevél, 1 főtt és 1 nyers tojás, 1 evőkanál zsír (púpozott), a tepsibe 4—5 dl vízzel hígított zsír, 2 kávéskanál őrölt bors, só (ízlés szerint).

A halat megtisztítjuk a pikkelyektől, a belső részeket és a kopoltyúkat kidobjuk, majd a halat alaposan megmossuk. Az

uszonyokat is le kell vagdosni, kivéve a farkát. Ezután a farkától kezdve óvatosan meg kell nyúzni, a bőre a fején egybe marad. A kivett húst szálkátlanítjuk, majd apró lyukú húsdarálón ledaráljuk. A ledarált húst morzsával, vörös- és fokhagymával, az apróra vágott petrezselyemlevéllel, a feldarabolt főtt tojással, kevés zsírral, borssal, sóval és egy felvert nyers tojással jól össze kell gyúrni. Ezt a masszát visszatesszük a csuka lefejtett bőrébe, és a nyílást cérnával összevarrjuk.

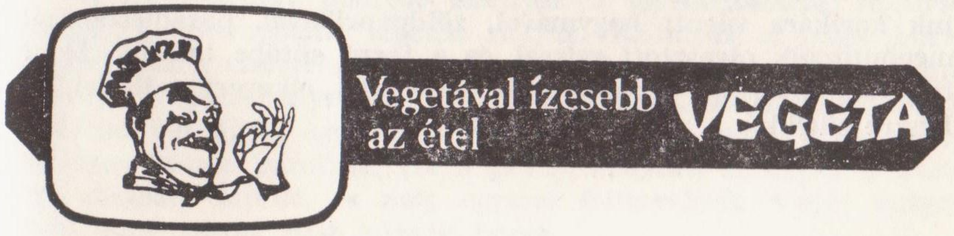
Tepsibe tesszük, és az alája öntött vizes zsírral sütőben körülbelül negyvenöt percig sütjük, néhányszor meglocsoljuk a saját levével.

Felszeleteljük, krumplipürével és bármilyen salátával rendkívüli ízletes ebédünk lehet.

APATINI KÁPOSZTÁS HARCSA

HOZZÁVALÓK: 1 kg harcsa (esetleg pontyból is készíthetjük), 1 kg savanyú káposzta, 2 dl tejföl, 1 közepes fej vöröshagyma, liszt, piros paprika, só, étolaj vagy zsír.

A harcsát (vagy pontyot) megtisztítjuk, kibelezzük, felszeleteljük, a szeleteket megsózzuk, és paprikás lisztben meghempergetjük, majd forró zsírban ropogósra sütjük. Közben megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, meghintjük egy kiskanálnyi piros paprikával, és rátesszük a savanyú káposztát. Ezt kevés vízzel puhára pároljuk. Egy mély, tűzálló tálat kizsírozunk, beleterítünk egy sor káposztát, rárakjuk a kisütött halszeleteket, majd újra káposztát, ezzel is fedjük be. A tetejét leöntjük a tejföllel, forró sütőben átsütjük, és frissen tálaljuk.



KOCSONYÁZOTT PONTY

HOZZÁVALÓK: 150 dkg ponty, 2 fej hagyma, 2 dkg zselatin, 2 kemény tojás, 1 tojásfehérje, egy késhegynyi piros paprika, só.

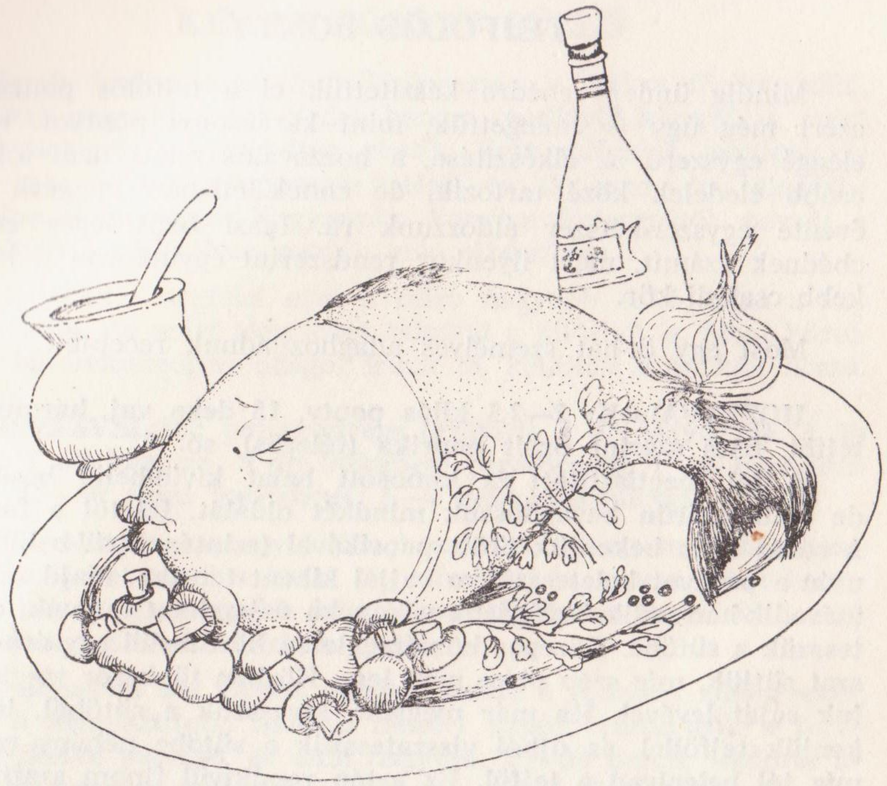
A pontyot megtisztítjuk, belét eltávolítjuk, a halat megmossuk, a fejét levágjuk, a gerincéről a két filét lefejtjük, darabokra vágjuk és besózzuk. Egy külön edényben a fejet, a gerincet, a hal ikráját vagy tejét a karikára vágott hagymával, a piros paprikával 1 liter vízben kb. fél óra hosszat főzzük. A besózott pontyszeleteket lábosba rakjuk, rászűrjük a hal levét, puhára főzzük, majd ha kissé kihűlt, a halszeleteket kiszedjük, és tálra tesszük. Kemény tojással, a hal ikrájával, tejével körítjük.

A zselatint elkeverjük egy kevés hideg vízzel, a hal levébe öntjük, majd a felvert tojásfehérjét ugyancsak beleöntjük, és állandó keverés közben felforraljuk. Néhány percnyi forralás után sűrű tüllön átszűrjük, a tálba tett halszeletekre öntjük, és a halkocsonyát hidegre tesszük.

RÁCPONTY

HOZZÁVALÓK: 150 dkg ponty, 1 kg burgonya, 15 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 8 dkg zsír, egy késhegynyi piros paprika, só, egy kanál liszt, 3 dl tejföl, 3—4 zöldpaprika és ugyanannyi paradicsom.

A pontyot megtisztítjuk, megmossuk és feldaraboljuk. A haldarabokat bevagdaljuk, és a nyílásokba vékony szalonnaszeleteket teszünk. A halszeleteket besózzuk, és meghintjük piros paprikával. Egy tepsit kikenünk zsírral, az aljára karikára vágott főtt burgonyát teszünk, rárakjuk a halszeleteket, beborítjuk karikára vágott hagymával, zöldpaprikával, paradicsommal, megöntözzük olvasztott zsírral, és a forró sütőbe tesszük. Ha a hal félig megsült, megöntözzük a liszttel elkevert tejföllel, és készre sütjük.



TEJFÖLÖS GOMBÁS PONTY

HOZZÁVALÓK: 150 dkg ponty, 5 dkg vaj, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csomó zöldpetrezselyem, 1 kanál liszt, 2 dl tejföl, 15 dkg gomba, 1 dl fehér bor, só, törött bors.

A megtisztított pontyot lefejtjük a gerinccsontról, feldaraboljuk, és (kivajazott) tepsibe rakjuk. Ráöntjük a fehér bort, meghintjük a szeletekre vágott gombával, a finomra vágott hagymával, zöldpetrezselyemmel és törött borssal. Megvajazott fehér papírral befedjük, egy kevés vizet öntve alá felforraljuk, és a sütőben készre pároljuk. Ha a ponty megfőtt, ráöntjük a liszttel elhabart tejfölt, és még egyszer felforraljuk. Vajas burgonyát vagy párolt rizst adjunk hozzá.

TEJFÖLÖS PONTY

Mindig ünnepi ebédre készítettük el a tejfölös pontyot, s ezért még úgy is emlegettük, mint karácsonyi pontyot. Habár eléggé egyszerű az elkészítése, a hozzávalók miatt nem a legolcsóbb eledelek közé tartozik, de ennek ellenére megéri, hogy évente egyszer-kétszer áldozzunk rá. Igazi bensőséges családi ebédnek számít, mert ilyenkor rendszerint együtt van a legszűkebb családi kör.

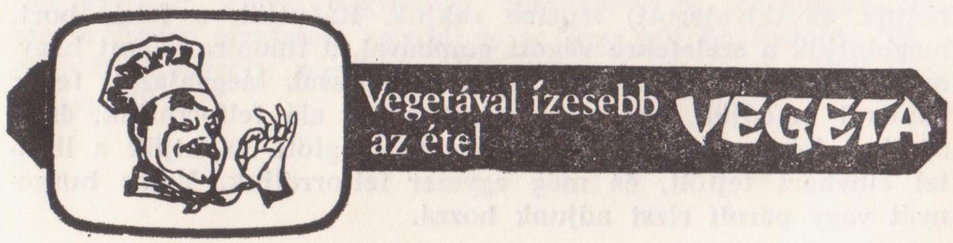
Most egy öt-hat személyes adaghoz adunk receptet.

HOZZÁVALÓK: 2—2,5 kilós ponty, 15 deka vaj, három dcci tejföl, ízlés szerint őrölt paprika (félerős), só.

A jól megtisztított és kimosott halat kívül-belül besózzuk, de előbb sűrűn bevagdossuk mindkét oldalát, fejétől a farkáig. A sózás után bekenjük őrölt paprikával (szintén kívül-belül). Ezután a pontyot beletesszük a vajjal kikent tepsibe, majd minden második-harmadik bevágásba vékonyka vajszeletet dugunk, és betesszük a sütőbe. Közepes hőmérsékleten körülbelül egy óra hosszat sütjük, míg szép piros nem lesz. Közben többször meglocsoljuk saját levével. Ha már megsült, kivesszük a sütőből, jól bekenjük tejföllel, és újból visszatesszük a sütőbe néhány percre, míg jól beleolvad a tejföl. Ez aztán rendkívül finom szaftot alkot a már előbbi vajjal együtt.

Tepsiben tálaljuk, és az asztalon vágjuk darabokra.

Körítésnek legjobb a főtt rizs, de aki szereti, fogyaszthatja különböző gyümölcssalátával is, és legyen jó friss kenyér is hozzá, amit a tejfölös-vajas szaftba mártogathatunk.



KÉKRE FŐZÖTT SÜLLŐ

Egyik legfinomabb halkülönlegesség a kékre főzött süllő. Nemcsak nagyon ízletes eledel, hanem rendkívül könnyű is, ezért a nagybetegek is nyugodtan ehetik. Erre mifelénk nemigen ismert ez a különben egyszerű halétel, és kár lenne, ha feledésbe merülne ez a recept. Nagyanyám konyhaművészetéből maradt a családban a süllő ilyen módon való elkészítése.

Legjobban megfelel erre a célra nagyobb süllő, azaz a két kilón felüli, de azért meg lehet csinálni a kilósból is. Most körülbelül háromszemélyes adagot írunk le, kétkilós süllő kell hozzá.

HOZZÁVALÓK: petrezselyem (gyökér), 4 db sárgarépa, 3 db zeller, 1 db hagyma, 3 db (közepes) paradicsom, 1 db bors (szemes), 15—20 szem babérlevél, 3—4 kékkáposztalevél.

Erre a célra van egy külön hosszúkás edény, amelybe egészben bele lehet tenni a halat, de mivel ezt már nem lehet beszerezni, mi is egy nagyobb lábast használunk, és ha a süllő nem fér bele egészben, 2—3 felé vágjuk.

A lábasban sós vízben puhára főzzük a felsorolt zöldségeket, majd a megtisztított, tisztára mosott süllőt beletesszük a forró vízbe, illetve páclébe, és állni hagyjuk, 25—30 percig (fedővel letakarva) egészen gyenge tűzön, forrás nélkül főzzük. Ebből a forró pácból tálaljuk mindjárt a tányérba a körítés mellé.

A körítés is igen egyszerű: héjában főtt krumplit meghámozunk, kockára vagdosunk és bőven megszórjuk apróra vágott petrezselyemzöldjével.

Amikor a krumpli mellé kitálaltuk a halat is, jól meglocsoljuk olvasztott margarinnal (vagy vajjal), melyet egy kisebb lábasban melegítettünk fel.

Így elkészítve a süllő nagyon ízletes, omlós réteges lesz. Csak frissen jó!

Arra ügyeljünk, hogy a vízbe sok sót tegyünk, mert a halat nem szabad előre besózni, hanem a sós léből kell magába szívnia annyi sót, hogy ízletes legyen. De ha mégsem eléggé sós, utólag is megsózhatjuk, a két ujjunkkal felcsípett sóval, semmi esetre késheggyel vagy mással.

SZARDÍNIA KÉSZÍTÉSE

HOZZÁVALÓK: 25 dkg apró hal, 2 dl olaj, néhány szem bors, 2 babérlevél, só.

A kis halakat megtisztítjuk, egy kissé megsózzuk, és egy óra hosszat állni hagyjuk, majd egy tiszta tálra kitesszük, hogy a leve lecsurogjon. Azután kis üvegekbe rakjuk úgy, hogy az üveg aljára néhány szem borsot, 1 babérlevelet, 1 kiskanál olajat teszünk. Ezután szorosan berakjuk a halakat, amíg az üveg félig nem lesz, ekkor 2 kiskanál olajat és néhány szem borsot teszünk rá, valamint egy-két babérlevelet. Az üvegeket ne töltsük meg egészen, nehogy a hosszas gőzölés alatt az olaj kifolyjék. Az üveget tiszta vászondarabbal és vízbe áztatott pergamenpapírral szorosan lekötjük, és 6 óra hosszat lassan gőzöljük.

RUSZLI KÉSZÍTÉSE

Apró halakat (keszeg, cigányhal, kárász, compó) megtisztítunk, fejüket levágjuk és kibelezzük őket, többször váltott vízben alaposan megmossuk. Mély tálba tesszük, erősen besózzuk, és így három napig állni hagyjuk. Akkor újra kimossuk a sóból, a vizet lecsepegtetjük róla, majd egy marék fenyőmagot, kevés szemes borsot és koriandert teszünk a hal közé. Minden halra fél fej vöröshagymát felkarikázunk, majd nagyobb üvegbe nyomkodjuk rétegezve, de a hagymával nem túl szorosan, hogy a páclé jól átjárhassa. Az üveg aljára és a tetejére néhány szem babérlevelet és néhány karika sárgarépát teszünk.

Páclé: Két rész vízhez egy rész ecetet teszünk, megkóstoljuk, hogy középerős legyen. Felforraljuk, a halakra öntjük kihűlve, úgyhogy elfedje, hideg helyen tartjuk. Körülbelül 3 hét múlva fogyasztható.

TANÁCSOK A SÜTÉS-FŐZÉSHEZ

● Halak, fiatal állatok húsát vízben áztatni, agyonmosni nem ajánlatos, mert az értékes, ízes szövetnedvek nagy része kimosódik.

● Az elsózott húsokat, halakat nem szabad kimosni. Ezt csak akkor tegyük meg, ha az előzőleg felhasznált só mennyisége több az ételhez szükséges mennyiségnél.

● A fagyasztott halat (és más húsokat) csak hideg vízben vagy szabad levegőn ajánlatos kiengedtetni. A hirtelen, melegítéssel kiengedett hal és hús zavarossá teszi az ételt.

● Hal- vagy hússütő rostélyunkat használat után vagy előtt seprűszerűen marokra fogott ágakkal csutakoljuk tisztára.

● Mindig a nyárs vastagabb végét háncsoljuk le, faragjuk hegyesre és laposra. Ha nagyobb halat (vagy húsdarabot) húzunk fel rá, hasítsuk ketté a nyárs hegyes végét, és két helyen szúrjuk a sütendő halba, így nem fordul el a nyárson.

● Halászlé (levesek) főzésére felül szűkülő alakú bográcsa legmegfelelőbb, pörköltek és paprikások részére pedig a hagyományos széles szájú bográcsok.

● A tésztának, krumplinak aszerint változik az íze az ételben, ahány féle formára vágjuk, illetve daraboljuk. Más-más ízű pl. a metélt-, a kocka- vagy csigatészta.

Így sütöttek nagyanyáink

„... ígéretünkhöz híven, itt küldjük az általunk összegyűjtött recepteket. Ezek kilencven százaléka még nagyanyáink és dédnagyanyáink füzeteiből, könyveiből való. Találtunk persze sok olyan süteményt is, amelyek hasonlítanak a ma is közkedveltekhez...

Amennyiben nem felelnek meg a receptek, azért sem haragszunk, ha nem közlik őket, de ha hasznát veszik, küldhetünk még akár százat is gyűjteményeinkből.

Jó étvágyat kívánnak
a tóbai és a földvári asszonyok!

ALMÁS BÉLES

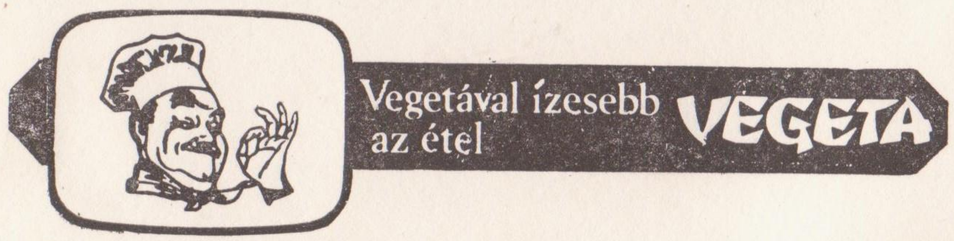
Féli kiló lisztet elmorzsolunk 18 dkg zsírral, 3 egész tojással, 2 kanál cukorral, egy kevés tejföllel, kevés sóval és egy kis vízzel. Elnyújtjuk és almával töltjük.

ALMÁS LEPÉNY

40 dkg lisztből, 15 dkg vajból vagy zsírból, 8 dkg cukorból 1 evőkanál rummal, kevés sóval, fél citrom reszelt héjával, 1 csomag sütőporral és 1 dl tejföllel tésztát készítünk. Pihentetjük, majd a tészta kétharmadát egy centiméter vastagra elnyújtjuk, a tepsibe tesszük és egyenletesen almát reszelünk rá. A megmaradt tésztát elnyújtjuk ráhelyezzük az almára, tojással megkenjük, villával kissé megszurkáljuk és közepesen forró sütőben megsütjük. Felszeleteljük és vaníliás cukorral meghintjük.

ALVÉ TORTA

4 tojásfehérjéből kemény habot verünk, közben hozzáadunk 8 dkg mézet és 20 dkg vaníliás cukrot (ízlés szerint keverünk vaníliát a cukorhoz). Gőz felett addig keverjük, míg besűrűsödik, majd gyorsan hozzáadunk 25 dkg, nagyobb darabokra vagdalt dióbelet. Ezzel a töltelékkel megtöltünk két ostyalapot. Fogyasztás előtt 2—3 nappal is elkészíthető, és száraz, hűvös helyen tárolható.



BAKLAVA

3 egész tojást összekeverünk 12 kanál cukorral, 12 kanál étolajjal, 12 kanál liszttel, 3 kanál kakaóval, 1 sütőporral, 12 kanál tejjel és megsütjük. Amikor kisült, még melegen ráöntjük a fél liter tejből, 12 kanál cukorból és 1 csomag vaníliás cukorból készült szirupot, és állni hagyjuk a tepsiben. Amikor teljesen kihűlt, tejszínhabot teszünk a tetejére, és utána szeleteljük fel.

CIGÁNYPOGÁCSA

A három tojás fehérjéből készült habot összekeverjük 28 dkg porcukorral és 28 dkg darált mogyoróval vagy dióval. A masszát kis ideig állni hagyjuk, majd pogácsákat formálunk belőle és megsütjük. Ha kihűlt, csokoládémázzal vonjuk be.

CITROMOS STANGLI

Egy egész citrom levével és reszelt héjával elkeverünk 1 bögre zsírt, egy bögre tejfölt és annyi lisztet, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk (a liszthez tehetünk egy kevés sütőport is). Szép négyzetekre vágjuk, megsütjük, majd kettőt-kettőt baracklekvárral összeragasztunk.

CSÁSZÁRFÁNK

25 dkg vajat jól eldolgozunk 35 dkg liszttel, 1 csomag sütőporral és 25 dkg cukorral, majd hozzáadunk 15 dkg darált mandulát vagy diót, 1 csomag vaníliás cukrot és 1 kanál rumot. Vékonyra nyújtjuk és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Sütés után a kihűlt korongocskákból kettőt-kettőt baracklekvárral, gőzön olvasztott csokoládéval bevonunk.

CSOKOLÁDÉS KÉTSZERSÜLT

6 tojássárgáját kikeverünk 15 dkg cukorral, hozzáadjuk a 6 tojás fehérjéből vert habot, 8 dkg reszelt csokoládét, 7 dkg lisztet és piskótaként sütjük.

CSÖRÖGE

25 dkg lisztet elkeverünk 2 evőkanál tejben áztatott élesztővel, 4 tojássárgájával, fél dl tejföllel, 1 evőkanál rummal, kevés sóval és jó simára kidolgozzuk. Vékonyra elnyújtjuk, csörögemetélővel kidaraboljuk, majd kisütjük. Vaníliás porcukorral hintjük meg.

DARÁZSFÉSZEK

50 dkg lisztből, 2 dkg, tejben felfuttatott élesztővel, kevés sóval, 5 dkg cukorral tésztát állítunk össze, és körülbelül fél óráig meleg helyen kelesztjük. Vékonyra kinyújtjuk, és megkenjük a következő töltelékkel: 20 dkg habosra kevert vajhoz hozzáadunk 15 dkg porcukrot, 12 dkg őrölt diót, 5 dkg mazsolát és egy kevés őrölt fahéjat. Összesodorjuk, 2 ujjnyi szeletekre vágva tepsibe fektetjük, majd forró sütőben félig megsütjük, azután cukrozott, vaníliás tejjel locsolgatjuk, amíg teljesen el nem készül.

DATOLYÁS CSÓK

20 dkg cukrot 2 tojásfehérjével addig keverünk, míg sűrű, sima massza lesz belőle. Akkor hozzávegyítünk 15 dkg apróra vagdalt datolyát és ugyanannyi mandulát vagy diót. Kiskanállal apró halmokat rakunk belőle a tepsibe vagy sütőlapra. Világossárgára sütjük.

DIÓGOLYÓK

15 dkg darált dióból 15 dkg cukorból, 1 tojásfehérjéből, citromléből és rumból tésztát gyúrunk. Kis golyókat formálunk belőle, közepükbe kis mélyedést csinálunk. Langyos sütőben inkább szárítjuk, mint sütjük őket, majd bevonjuk csokoládémázzal, és a kis mélyedésekbe kevés ribizli- vagy málnalekvárt teszünk.

DIÓS BÉLES

Egy kevés élesztőt tejben megkelesztünk, hozzáadunk 4 kanál cukrot, 20 dkg zsírt, 3 tojást, és 70 dkg liszttel együtt eldörzsöljük. Jól kigyúrjuk, és három részre osztjuk. Egy órán át pihentetjük, majd elnyújtjuk és ízlés szerint dióval, lekvárral, mákkal vagy almával tölthetjük.

EMKE

Fél kiló lisztet elkeverünk 1 sütőporral, 25 dkg vajjal, 15 dkg cukorral, 1 citrom levével, 4 tojássárgájával, sima tésztává gyúrjuk, majd kétfelé osztjuk. Az egyik felébe csokoládét keverünk, a másik felét elnyújtjuk, tepsibe tesszük és megkenjük gyümölcsízzel. A csokoládéval kevert tésztát rátesszük, majd tojássárgájával megkenjük, meghintjük apróra vagdalt mandulával és megsütjük.

EPRES MOGYORÓSZELET

8 tojássárgáját kikeverünk 17 dkg cukorral, hozzáadunk 17 dkg pirított, őrölt mogyorót, kevés citromlevet és reszelt citrom héját, 14 dkg finom morzsát vagy lisztet, és 6 dkg olvasztott vajjal tésztát gyúrunk belőle. Két lapban sütjük. Eper-, málna- vagy ribizlilekvárral töltjük, és fehér citrommázzal vonjuk be.

FARSANGI SZELET

25 dkg vajat 30 dkg liszttel, egy sütőporral, két kanál cukorral és egy egész tojással jól összekeverünk. Háromszori nyújtás után két részre osztjuk, és lisztezett tepsiben kisütjük. Tölteléke a következő: 25 dkg cukorból (kevés vízzel) sűrű szirupot főzünk, hozzáteszünk 20 dkg őrölt mandulát, késhegynyi törött fahéjat, 5 dkg mazsolát vagy ugyanannyi apróra vagdalt fügét. A tepsiben elhelyezett lapot megkenjük a töltelékkel, a másikat ráborítjuk, tetejét tojással megkenjük és erős tűznél megsütjük. Felszeletelés előtt egyenletesen meghintjük vaníliás cukorral.

FÜGÉS SZELET

Egy sima piskótatortát sütünk, kettőbe vágjuk, és a következő töltelékkel kenjük meg: 2 tojássárgáját kikeverünk 20 dkg porcukorral, hozzáadunk 15 dkg darált diót, 20 dkg darált fügét, 20 dkg ledarált kekszet, valamint kevés reszelt citrom-, illetve narancshéjat és annyi tejet, hogy könnyen kenhető legyen. A tetejét csokoládémázzal vonjuk be.

GARIBALDI SZELET

21 dkg lisztet, fél csomag sütőport, 14 dkg vajat, 10 dkg cukrot és egy egész tojást jól összegyúrunk. Egyenletesen belenyomkodjuk a tepszibe és megsütjük. A kihűlt tésztát megkenjük valamilyen gyümölcsízzel, és a következő habot tesszük rá: 6 tojás keményre vert habjához 15 dkg cukrot, 14 dkg darált mandulát és 15 dkg darált mogyorót keverünk. A habbal bevont süteményt meleg sütőben lassan szárítjuk. Tálaláskor kockákra vágjuk.

GURÁBLI

30 dkg lisztet összedolgozunk 15 dkg zsírral, majd hozzáadunk 2 kanál cukrot, 1 rúd csokoládét, őrölt fahéjat, szegfűszeget, 2 tojássárgáját és annyi langyosított mézet, hogy összeálljon. Elnyújtjuk, tetszés szerinti formára kiszaggatjuk és lassú tűznél kisütjük.

GYORS KALÁCS

Hat tojást összekeverünk 6 csésze cukorral, másfél csésze olajjal, egy csomag őrölt fahéjjal, 6 csésze liszttel, majd hozzáadunk 2 lereszelt almát, 2 kanál lekvárt és egy kávéskanál szódabikarbónát. Úgy sütjük, mint a piskótát, majd kockákra vágva, porcukorral meghintve tálaljuk.

HÁJAS RÉTES

Fél kiló hájat, fél kiló liszttel összegyúrunk, elosztjuk három-négyfelé, majd fél kiló lisztből és 2 tojássárgájából, kevés sóból és fehér borból rétestésztát gyúrunk. A rétestésztát elnyújtjuk és egy rész hájasat teszünk rá. Ezt a folyamatot kétszer-háromszor megismételjük, majd a végén az egészet vékonyra nyújtjuk, megtöltjük és megsütjük.

IGAZ CSÓK

3 tojássárgáját 14 dkg cukorral kikeverünk, hozzáadunk 25 dkg vajat, valamint 35 dkg lisztet. Késsel csókocskákat formálunk belőle és mindegyikre fél mandulát teszünk, úgy sütjük.

KAPITÁNY SZELET

4 tojást és 25 dkg cukrot 1 csomag vaníliás cukorral és vajjal habosra keverünk. 1 citrom levét, lisztet és egy negyed csomag sütőport adunk hozzá. Ha elég sima a tészta, zsírozott, lisztezett tepsiben félig megsütjük, azután meghintjük durvára vágott mandulával és cukorral, majd tovább sütjük. Sokáig eláll és bor mellé nagyon jó.

KARAMELL POGÁCSA — KÉT VÁLTOZATBAN

5 kanál cukrot megpirítunk és felengedjük 4 dl vízzel. Ha teljesen elolvadt benne a cukor, hozzáadunk 75 dkg lisztet, 25 dkg zsírt, 7 kanál cukrot, egy kávéskanál szódabikarbónát, 4 tojássárgáját, 3 kanál tejet vagy tejfölt, őrölt szegfűszeget. Kidolgozás után pogácsákat szaggatunk a tésztából, majd tojásfehérjével megkenjük, cukorba hempergetjük és megsütjük.

Fél kiló barna lisztet (lehetőleg langyos legyen) 25 dkg cukorral, 3 egész tojással, 3 evőkanál langyos mézzel, 1 tojásnyi zsírral, kevés sütőporral vagy szódabikarbónával, kevés őrölt szegfűszeggel, fahéjjal jól kidolgozunk. Gyúródeszkán késhegynyi vastagra nyújtjuk, apró pogácsákat szaggatunk belőle, tojással megkenjük, darabos dióval meghintjük és megsütjük. Hideg helyen állni hagyjuk, néhány nap múlva fogyasztható.

KATERINA KOCKA

7 tojásból piskótát sütünk, annyi változtatással, hogy 7 kanál diót adunk hozzá és 3 kanál lisztet, majd két lapot készítünk belőle. 5 tojásfehérjéből 15 dkg cukorral, 5 dkg mazsolával, 5 kanál olajjal, 4 kanál liszttel, 15 dkg dióbéllel egy újabb piskótát sütünk, ez a sütemény közepére kerül majd. 5 tojássárgáját összekeverünk 25 dkg porcukorral, 20 dkg vajjal és egy narancs levével. Ezzel a krémmel töltjük a tortát.

KARCAGI HÁJAS TÉSZTA

45 dkg liszthez hozzáadunk 2 evőkanál ecetet, 2 evőkanál sűrű tejfölt, 2 tojássárgáját, 1 dkg sót, egy kukoricaszemnyi porrá tört timsót, egy csepp vízben feloldva. A sót is feloldjuk egy kevés langyos vízben, és egy kissé gyenge rétestésztát gyúrunk. Ha a tészta szép sima, késhegynyi vastagságúra nyújtjuk, és rákenünk 30 dkg habosra kikevert hájat. Balról, jobbról, alulról, felülről hajtogatjuk, majd hideg helyre tesszük. Negyed óra múlva meg kell ismételni ezt a műveletet, majd harmadszori hajtogatás és pihentetés után kinyújtjuk a tésztát, de most már fél kisujjnyira. Tüzes késsel csinos kockákra vágjuk, mindegyik kockára egy kis barackízt teszünk és egymásra hajtjuk a tésztát, hogy olyan legyen, mint egy kis könyv. Forró sütőben megsütjük és vaníliás cukorral meghintve azon melegében tálaljuk.

KATONAKENYÉR

4 tojássárgáját jól kikeverünk 20 dkg porcukorral, hozzáadunk 20 dkg lisztet, 20 dkg darabokra vagdalt, hámozott mandulát, 12 dkg reszelt csokoládét, fél citrom reszelt héját, és az egészet összegyúrjuk. Úgy dolgozzuk ki, hogy a rétestésztánál valamivel keményebb legyen, majd 3—4 ujjnyi vastagságú rudakat formázunk belőle. Mikor kisült, ujjnyi széles szeletekre vágjuk.

KELT KIFLI

Három dl tejben megkelesztünk 2 dkg élesztőt, hozzáadunk egy kevés sót, 20 dkg zsírt és egy liter lisztet. A tésztát pihentetjük, majd dióval, mákkal, vagy lekvárral töltött kifliket készítünk belőle.

KONGÓ TORTA

Kilenc tojás fehérjéből nagyon kemény habot verünk, belekeverünk 25 dkg porcukrot, 5 dkg lisztet és ugyanannyi darált diót. Vajjal kikent, lisztezett formában sütjük meg. 9 tojássárgájából 7 evőkanál porcukorral és 2 kanál feketekávéval gőz felett sűrű krémet főzünk, a tűzről levéve hozzákeverünk 25—30 dkg vajat, ezzel a krémmel töltjük meg a kattévágott tésztát.

KORZIKAI

24 dkg lisztből, 7 dkg vajból, 1 egész tojásból, 21 dkg cukorból, fél csomag sütőporból, kevés őrölt fahéjból, szegfűszegből és reszelt citromhéjból, 7 dkg őrölt mandulából vagy mogyoróból tésztát gyúrunk, szükség esetén kevés tejjel lazítjuk. Elnyújtjuk, formákat szaggatunk belőle és világossárgára sütjük.

LILI KIFLI

20 dkg vajat 20 dkg liszttel kevert fél csomag sütőporral, 20 dkg túróval és kevés sóval jól összedolgozunk. Késhegynyi vastagra nyújtjuk és háromszög alakúra vágjuk. Az egyes darabokat lekvárral vagy diótöltelékkel kenjük meg, és összecsavarjuk. A kész kifliket még melegen vaníliás cukorral hintjük meg.

MÁKOS PITE

Egy tojássárgáját kikeverünk 10 dkg cukorral, 17 dkg zsírral, 30 dkg liszttel, egy citrom levével és egy kevés tejföllel. A tésztát megsütjük, közben 6 egész tojást gőz fölött fölverünk 25 dkg cukorral, és hozzáadunk 25 dkg mákot (mák helyett tehetünk bele diót is). A kihűlt tésztát ezzel a krémmel töltjük meg.

MÁTYÁS-RÓZSA

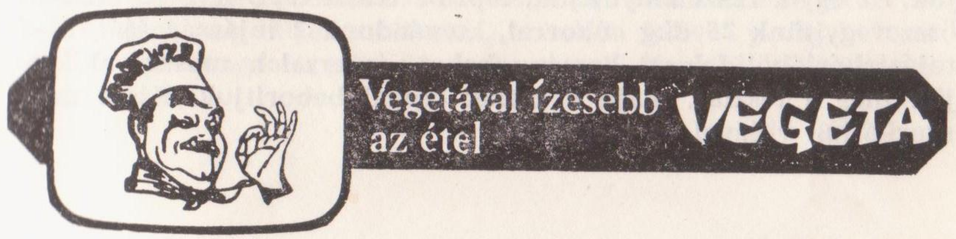
2 dkg élesztőt felfuttatunk egy kevés tejben, elvegyítjük 37 dkg liszttel, pici sóval, 2—3 tojássárgájával, könnyű tésztát készítünk belőle, majd fél órán át hagyjuk pihenni. Ez idő alatt 14 dkg zsírt vagy vajat habosra keverünk 5 kanál cukorral. A tésztát 3 részre osztjuk és elnyújtjuk, rákenjük a cukros vajat, majd összetekerjük és két ujjnyi vastagra vágjuk. A szeleteket lapjára fektetve tepsibe rakjuk, egy órán át kelni hagyjuk, csak azután sütjük. Mikor félig átsült, kivesszük, 3 dl tejbe vaníliás cukrot teszünk, és ezzel locsoljuk meg a tésztát, majd megsütjük.

MÉZES KALÁCS

Fél liter mézet megmelegítünk, majd jól elkeverjük 2 tojással, fél liter liszttel, 2 kávéskanál szódabikarbónával, és zsírral kikent, lisztezett tepsiben sütjük.

MÉZES TÉSZTA

2 tojást kikeverünk 20 dkg cukorral, hozzáadunk 4 kanál mézet, egy tojás nagyságú zsírt, kávéskanálnyi szódabikarbónát, szegfűszeget vagy egy kevés feketekávét és annyi lisztet, amennyit felvesz. Kidolgozás után apró cipókba szaggatjuk és megsütjük.



MOZART KOCKA

20 dkg vajat, 10 dkg őrölt diót, 10 dkg cukrot, 26 dkg lisztet (amelyben fél sütőport elkevertünk) egy egész tojással összeállítunk, és lisztezett tepsiben megsütjük. Amikor kihűlt, kettévágjuk a lapot, és egyikre rátesszük a következő tölteléket: 15 dkg vajat, 15 dkg cukorral habosra keverünk. Hozzáadunk 10 dkg őrölt diót, 1 pohár rumot, 4 evőkanál tejet és krémszerűvé keverjük. A maradék lapot ráborítjuk, megcukrozzuk és az egészet kockákra vágjuk.

MŰVÉSZ TORTA

50 dkg lisztből, 36 dkg vajból, 18 dkg cukorból, 4 tojássárgájából kevés reszelt citromhéjjal, 15 dkg őrölt mandulával, 1—2 kanál borral tésztát gyúrunk. Erősen kidolgozzuk, elnyújtjuk, 4—5 tortalap nagyságú korongot vágunk ki belőle, és egyenként megsütjük őket. A tortát másnap állítjuk össze, megkenjük a lapokat felváltva málnalekvárral és vaníliakrémmel. A tortát bevonjuk fehér cukormázzal, majd a megmaradt mázból csillagokat nyomunk rá, és cukrozott gyümölcsökkel díszítjük.

NEFELEJTS PITE

30 dkg lisztet 8 dkg hájjal és 7 dkg vajjal eldörzsölünk, hozzáadunk 2 tojássárgáját, 15 dkg cukrot, 1 kanál rumot, fél citrom levét és héját (reszelve), jól kidolgozzuk és két részre osztjuk. Az egyik részt elnyújtjuk, tepsibe tesszük. 25 dkg darált diót összevegyítünk 25 dkg cukorral, hozzáadunk 2 tojássárgáját, 3—4 tojásfehérjéből felvert kemény habot, és ezzel a masszával kenjük meg a tésztát, majd a másik lappal beborítjuk. Kissé megszurkáljuk villával és megsütjük.

OROSZ TEASÜTEMÉNY

12 dkg cukrot elkeverünk 2 egész tojással, 12 dkg vajjal, 25 dkg liszttel, fél sütőporral, nyújtható tésztává dolgozzuk és három felé osztjuk. Kétharmadát kiszaggatjuk pogácsának, és a pogácsák közepére a következő tölteléket tesszük: 15 dkg diót, 15 dkg cukrot, fél dl tejet, 1 vaníliás cukrot, 4 dkg mazsolát, fahéjat, 5 dkg vajat jól összekeverünk. Kis halmokat rakunk a pogácsákba, és az egyharmad tésztából ceruzavastagságúra nyújtott csíkokat készítünk, és minden pogácsára kereszt alakban rátesszünk egyet-egyet, mintha kis kosárkák lennének. Amikor kisültek, meghintjük őket vanílliás porcukorral.

PANNIKA SZELET

14 tojásfehérjét 14 dkg cukorral habosra verünk, hozzáadunk 8 kanál lisztet, 1 sütőport, 20 dkg vagdalt diót, 20 dkg vagdalt fügét és 20 dkg mazsolát. Négy lapot sütünk belőle. Csokoládékrémmel elkevert kevés feketekávés töltelékkel kenjük meg.

PÖRKÖLT MOGYORÓS

Egy tepsi hátlapját zsiradékkal megkenjük, meghintjük liszttel, és azon sütjük a következő masszát: 6 tojás fehérjéből 20 dkg porcukorral nagyon kemény habot verünk, majd hozzáadunk 20 dkg darált mogyorót, és félujjnyi vastagon rákenjük a tepsire. Rózsaszínűre sütjük. Mikor kihűlt, hosszában kettévágjuk és 4 tasak tejszínhabporból habot készítünk vaníliáscukorral. A fele krémmel megtöltjük a tésztát, a másik felével pedig beborítjuk. Tetejét vagdalt pörkölt mogyoróval díszítjük. Másnap fogyasztjuk.

SÓS KIFLI

2 dl tejben felfuttatunk 2 dkg élesztőt, hozzáadunk 8 dkg zsírt vagy 10 dkg vajat, 2 kávéskanál cukrot, kevés sót és 50 dkg lisztet. Kidolgozzuk, pihentetjük. Elnyújtjuk és kifliket formázunk belőle. Tetejüket megszórjuk sóval, és világospirosra sütjük.

SÓS RUDACSKÁK

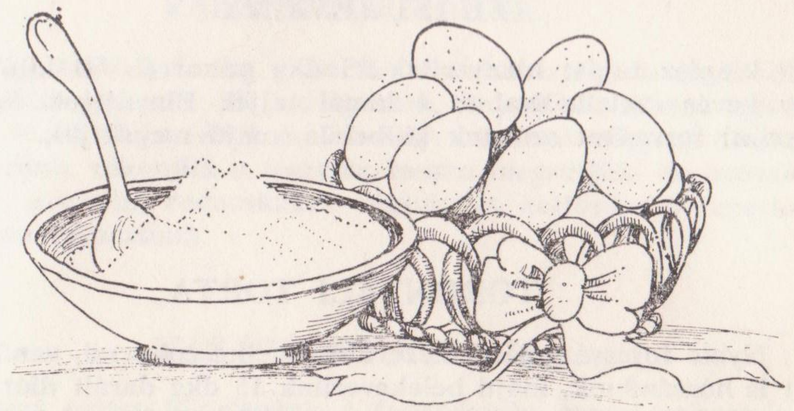
50 dkg lisztet összekeverünk 2 dl langyos vízzel, egy kávéskanál sóval, 1 egész tojással és egy feketekávés csésze olajjal. A tésztát jól kidolgozzuk, elnyújtjuk és megkenjük 25 dkg marmargarinnal. Hajtogatjuk és kétszer-háromszor kinyújtjuk, majd apró rudacskákra vágjuk, tetejüket megkenjük tojással sót és köménymagot szórunk rá és pirosra sütjük.

SÓS TEASÜTEMÉNY

50 dkg liszt, 30 dkg vaj, 2 db tojás, 1,5 dl tejföl, 2—3 dkg só, 1 dkg élesztő, 5 dkg sajt, fél dkg köménymag. A vajat a lisztel, élesztővel, sóval eldörzsöljük, a 2 tojás sárgáját és a tejfölt is hozzáadjuk, majd összegyúrjuk, kevés pihentetés után kinyújtjuk, tojással megkenjük és kétszer-háromszor meghajtogatjuk, majd tepsibe rakjuk, meghintjük reszelt sajttal és köménymaggal (ízlés szerint formálhatjuk) és megsütjük.

SPEKULÁSOS

25 dkg vajat habosra keverünk 25 dkg cukorral, 2 tojással, hozzáadunk 2 kanál tejet és fél kiló lisztet, amelybe előzőleg 1 csomag sütőport kevertünk. A tésztát gyúrókeszkán késhegynyire nyújtjuk, azután különböző formákra szaggatjuk és zsírozott tepsibe ropogósra sütjük.



SUSZTERTÉSZTA

Két egész tojást, 1 evőkanál zsírt, 10 kanál cukrot, 15 kanál tejet és 20 kanál lisztet, egy sütőport és egy kanál meggylekvárt (vagy amilyen megfelel az ízlésünknek) jól összekeverünk és megsütjük.

SZUPER TORTA

Hat tojásból sima piskótatésztát sütünk. Egy tepsibe celofánpapírt teszünk, majd a tepsit rumos tejbe mártogatott babapiskótával béleljük, és erre a következő krémet öntjük: 6 tojássárgáját mixerrel jól elkeverünk 20 dkg porcukorral, 20 dkg margarinnal és 4 rúd olvasztott csokoládéval, majd hozzáadjuk a tojások keményre vert habját. A massza tetejére tesszük a kihűlt piskótatésztát. Az egészet egy éjjel állni hagyjuk, másnap kiborítjuk, hogy a piskóta kerüljön alulra. A torta tetejére tejszínhabot teszünk (két tasaknyi tejszínhabporból).

TEASÜTEMÉNY

3 egész tojást kikeverünk 25 dkg cukorral, fél kiló liszttel, egy kevés szalalkálival és 4 kanál tejjel. Elnyújtjuk és tetszés szerinti formákat szúrunk ki belőle, majd megsütjük.

TORONTÁLI TORTA

Nyolc tojássárgáját kikeverünk 18 dkg cukorral, vaníliás cukrot is hozzáadunk, majd belekeverünk 15 dkg darált diót 2 kanál finom zsemlemorzsát és a nyolc tojásfehérjéből vert kemény habot. Megsütjük a tésztát, és amikor kihűl, három lapba vágjuk. 10 dkg darált hámozott mandulát 2—3 kanál tejjel felforralunk, kihűlésig kavargatjuk, majd hozzáadunk 20 dkg cukrot és 20 dkg vajat, valamint 3 kanál rumot. Ezzel a krémmel töltjük meg a lapokat.

TÖKÖS BÉLES

Egy deci tejben felfuttatunk egy kevés élesztőt, hozzáadunk 20 dkg zsírt, ízlés szerint cukrot, majd fél kiló liszttel jól kidolgozzuk. Reszelt, cukrozott és őrölt fahéjjal megszórt tökkel töltjük.

TÚRÓS TÁSKA

Fél liter tejben megkelesztünk egy kevés élesztőt, majd hozzáadunk 3 tojássárgáját, egy pici sót, cukrot, 3 feketekávés csésze olajat és körülbelül egy kiló lisztet. Fél óráig pihenni hagyjuk, utána elnyújtjuk kis négyzetekre daraboljuk, ezeket megtöltjük túróval és a négy sarkukat összefogva kis »táskákat« készítünk belőlük. Tetejüket megkenjük tojással és megsütjük őket.

VALENTINO RUDAK

55 dkg lisztből 5 dkg cukorral, 4 tojássárgájával és 35 dkg vajjal tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, elnyújtjuk, kikent tepsibe tesszük, 4 tojásfehérjéből és 35 dkg cukorból nagyon kemény habot verünk, rákenjük a tésztára, lassan megsütjük. Ha megsült és kihűlt a tészta, rudacskákra vágjuk, és kettőt-kettőt eperlekvárral összeragasztunk.

VASÁRNAPI KALÁCS

3 egész tojást kikeverünk 6 feketekávés csésze cukorral, 2 csésze olajjal, 5 csésze liszttel, fél sütőporral, 2 csésze darált dióval, 4 csésze tejjel, és kizsírozott lisztezett közepes nagyságú tepsiben sütjük. Krém: 10 evőkanál cukrot 6 kanál vízzel sziruppá főzünk, hozzáadunk 4 rúd csokoládét, 5 csésze diót és fél margarint. Ezzel vonjuk be a tésztát.

VITAMINKIFLI

30 dkg reszelt sárgarépát elvegyítünk 30 dkg liszttel, 12 dkg zsírral, 1 sütőporral. A tésztát vékonyra nyújtjuk, fánkszaggatóval kiszúrjuk, majd lekvárral töltjük, kiflikké formáljuk, és megsütjük. Amikor kisült, vaníliás cukorral meghintjük.

VIZES KIFLI (CUKROS KIFLI)

Fél kg lisztet 2 dl zsírral eldörzsölünk, hozzáadunk 2 dl tejfölt, 4 tojássárgáját, kevés sót és tejben futtatott élesztőt, jól kidolgozzuk, majd nedves kendőbe kötve egy fazék hideg vízbe tesszük. Két órán át állni hagyjuk. Ekkor a tésztát kendővel együtt tálra tesszük, a gyúródeszkára cukrot szórunk, evőkanállal gombócokat szaggatunk a tésztából, megforgatjuk a cukorban, majd kiflikké formáljuk és tepsibe tesszük. Szép zsemlyeszínűre sütjük.

MÉZESKALÁCS TORTA

HOZZÁVALÓK: a tésztához 60 dkg finom liszt, 15 dkg porcukor, 1 tojás, 3 dkg vaj, 2 evőkanál olvasztott méz, 1 kiskanál szódabikarbóna, 4 kis merőkanál tej, fél citrom reszelt héja, a krémhez 3 dl tej, 20 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál búzadara, citromlé, 1 kanál kakaó, a tetejére csokoládémáz.

A tésztához valókat öszegyúrjuk, és fél óráig langyos helyen pihentetjük. Ezután négy részre osztjuk, és négy lappá nyújtjuk. Kilisztezett sütőlemezen egyenként megsütjük. A krémhez sűrűre főzzük a tejet a vaníliás cukorral és a búzadarával. Közben a vajat a porcukorral habosra keverjük, majd két részre osztjuk, az egyik felébe citromot csavarunk, a másikba kakaót keverünk. Az első tésztalapra tetszés szerint lekvárt, a másodikra kakaós krémet, a harmadikra citromosat kenünk, a legfelsőt csokoládémázzal vonjuk be.

VARGABÉLES

Három tojásból víz nélkül kemény laskát gyúrunk. Amikor megszikkadt, ujjnyi szélesre vágjuk, kifőzzük sós vízben, hideg vízzel leöblítjük, beleforgatjuk bő vajba és félretesszük. Ekkor másfél pohár lisztből 1 tojással, egy tojásnyi nagyságú fagyos zsírral, parányi sóval és kevés ecetes vízzel puha, de nem túl lágy tésztát gyúrunk és elnyújtjuk mint a rétestésztát, zsírral meglocsoljuk és szikkadni hagyjuk. 6 tojássárgáját jól kikeverünk 6 kanál cukorral, hozzáadunk 1/2 liter kemény, tiszta tejfelt és 1/2 kiló szitán áttört, szikkadt tehéntúrót, egy kis vaníliát, 10 deka mazsolát, és a 6 tojásfehérjéből vert habot óvatosan hozzákeverjük. A megszáradt rétestésztából 4 tepsi nagyságú darabot vágunk, és a tepsi aljába helyezzük, közben minden lapra egy vékony réteg tojásos túrót teszünk. Erre egy sor laskát rakunk, meghintjük porcukorral, erre megint tojásos túrót, s így rétegezzük, amíg minden elfogy. A tetejére újból négy réteslapot teszünk, úgy mint alulra, meglocsoljuk olvasztott vajjal, és pirosra sütjük. A tepsiben melegen felvágjuk, tálba rakjuk, megszórjuk vaníliás porcukorral és azonnal tálaljuk.

AZ **EGYMÁS ASZTALÁNÁL** SZAKÁCSKÖNYVÜNKBEN A KÖVETKEZŐ BÁCSFÖLDVÁRI ÉS TÓBAI ASSZONYOK KÜLDTEK RECEPTEKET

A bácsföldvári nőszövetség tagjai:

1. **Weissenbeck Etelka**, adatközlő
2. Ačanski Kata
3. Alexander Rózsa
4. Antal Jusztína
5. Avramov Katica
6. Baknyák Margit
7. Bellányi Gizella
8. Bečejac Julkica
9. Berentai Gizella
10. Berentai Viktória
11. Bontovics Erzsébet
12. Brankov Bosiljka
13. Čavić Katalin
14. Csizmár Erzsébet
15. Čolić Ruža
16. Došlov Erzsébet
17. Dokić Milka
18. Dokić Julkica
19. Dorić Ágota
20. Dosztán Verona
21. Eremin Milica
22. Futó Zsuzsanna
23. Füstös Erzsébet
24. Gainov Margit
25. Gombár Mária
26. Gregus Mária
27. Gregus Erzsébet
28. Gregus Éva
29. Hanák Margit
30. Hanák Erzsébet
31. Hegedűs Aranka
32. Hegedűs Etelka
33. Hekker Mária
34. Jović Evica
35. Jović Kosana
36. Kéri Verona
37. Klájić Stevka
38. Klájić Jagoda
39. Kobiljski Vida
40. Kolarov Ilinka
41. Kovács Katalin
42. Légvári Katalin
43. Magyar Mária
44. Mikus Mária
45. Mikula Mária
46. Mirilov Ruža
47. Molnár Mária
48. Muzslai Júlia
49. Nacsa Mária
50. Nacsa Rózsa
51. Nagy Júlia
52. Nagy Matild
53. Őrlős Mária
54. Péter Eszter
55. Petrov Nada
56. Ragács Rózsa
57. Rózsa Piroska
58. Ruzsik Mária
59. Samu Etelka
60. Samu (Horváth) Etelka
61. Sára Katalin
62. Soltis Mária
63. Surján Klára
64. Surján Erzsébet
65. Sekulić Nada
66. Sekulić Ilinka
67. Sekulić Slavica
68. Stefanov Ivanka
69. Suta Margit
70. Szálas Margit
71. Stojšić Kata
72. Tancsik Margit
73. Zagorčić Dana
74. Zivlak Milica
75. Gregus Júlia

A tóbai nőszövetség tagjai:

1. **Bálint Margit**, elnök
2. Apró Ilonka
3. Ács Ilona
4. Aranyos Katalin
5. Aranyos Irén
6. Aranyos Anna
7. Apró Erzsébet
8. Bogdán Mária
9. Bogdán Amália
10. Bálint Mária
11. Bálint Mária Zs.
12. Bodócsi Júlia
13. Csordás Etel
14. Helfrih Piroska
15. Hubert Vilma
16. Jankovics Julianna
17. Kurumi Ilona
18. Lőrik Piroska
19. Farkas Rozália
20. Fehér Piroska
21. Farkas Mária
22. Nagy Etel
23. Nagy Anna
24. Onodi Etel
25. Ördög Erzsike
26. Ördög Etel
27. Peron Erzsébet
28. Sthál Ilona
29. Sthál Teréz
30. Szalma Rozália
31. Szakál Katalin
32. Szakál Mária
33. Szántó Etel I
34. Szántó Etel II
35. Szántó Erzsébet
36. Szántó Piroska
37. Szekula Erzsébet
38. Sipos Mária
39. Szorcsik Ilona
40. Tóth Aranka
41. Tóth Elvira
42. Tipolt Ilona
43. Török Mária
44. Visnyei Mária

Muskacóni

Fél kiló darált dió, 35 dkg cukor, 20 dkg zsemlemorzsa, 2–3 darált szegfűszeg, 2 tojás. Az anyagokat összekeverjük, a tojást lassan hozzáadjuk, kiszaggatjuk formával, és gyengén meleg sütőben szárítjuk. (Ha nem sikerült, habot teszünk rá, és diós stangliként fogyasztható.)

Rétes

Ötven dkg lisztet egy diónyi zsírral elmorzsolunk, a közepébe mélyedést vájunk, 4–4,5 dl sós vízzel puha tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, majd 2 cipóra osztjuk. Tetejét langyos zsírral megkenjük és lefedve 15–20 percig pihentetjük. Egy asztalt abrosszal lefedünk és meglisztezzük, rátesszük a tésztát és nyújtófával kissé elnyújtjuk, ismét vékonyan megkenjük zsírral és kézzel nyújtjuk meg. A széleit kezünkre csavarva leszedjük. Töltjük.

Kitolófánk

Egy negyed liter tej, 4 deka vaj vagy margarin, 22–25 deka liszt, 3 egész tojás, zsiradék a sütéshez.

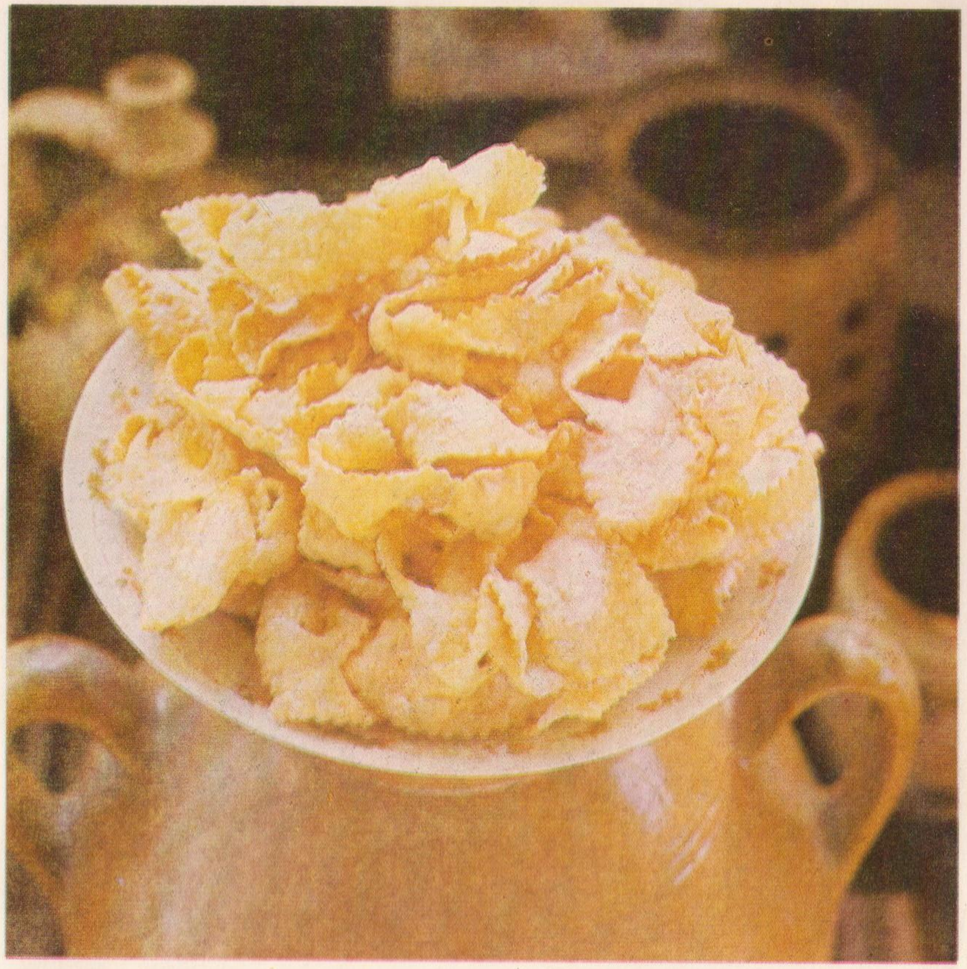
A tejet felforraljuk a vajjal, a lisztet kevés tejjel simára keverjük, amit az adagból elvettünk. Mikor félig kihűlt, egyenként beledolgozzuk a 3 tojást. Tolófánkformába tesszük és 10 centiméteres darabokat engedünk a forró zsiradékba. Fahéjjal vagy vaníliás porcukorral szórjuk be.

Vegetával ízesebb az étel VEGETA

Lekváros kelt kalács

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 13 deka vaj (margarin), 4 tojássárgája, 1 kanál cukor, kevés só, 2 deci tej, fél csomag élesztő. Simára kidolgozni, ujjnyi vastagra nyújtjuk. Fél órai pihentetés után megkenjük lekvárral. A 4 tojásfehérjét 10 dkg cukorral felverjük, rákenjük és lassú tűznél kisütjük.

Vegetával ízesebb az étel VEGETA



Csöröge

Hozzávalók: 1 egész tojás, 3 tojássárgája, 4 kanál tejföl, egy pici só és annyi liszt, amennyit felvesz, hogy levestészta-keménységű legyen. Elnyújtjuk, négyzetes darabokra vágjuk csörögemetélővel, és hajtogatjuk, összecsavarjuk, vagy kettőt összenyomunk. Forró zsiradékban kisütjük.

Vegetával ízesebb az étel VEGETA

Kispárna vagy zsíros herőce

1 tojás, 1 dl tejföl, egy pici só és annyi liszt, hogy rétestészta keménységű legyen. Kinyújtjuk és háromszor hajtogatjuk, olvasztott zsírral megkenjük. Csörögemetélővel négyszög alakúra kivágjuk, száraztészta vastagságúra nyújtva. Forró zsiradékban sütjük.

Vegetával ízesebb az étel VEGETA

Česnica (karácsonyi szerbkalács)

Hozzávalók: hét db asztal nagyságú réteslap, fél kiló cukor, dió, nagyszőlő (mazsola) keveréke. Tészta: 5 dupla marék liszt. Minden levélhez 1 diónyi zsír, egy pici só, 1 kiskanál ecet. Hideg vízzel rétestésztát gyúrunk. A tésztát fél óráig pihentetjük, minden veknit kinyújtás előtt meg kell kenni kikevert zsírral, így könnyebb nyújtani. A tepsi nagyságának megfelelő méretűre szabjuk, megszórjuk a töltelék egy részével. Rétesszük a másik levelet, és meglocsoljuk a tölteléket egy deci olvasztott zsír és 1 deci tej keverékével. Ha mind a hét levél benne van, 200 fokon háromnegyed óráig sütjük. Sütés után meglocsoljuk 2–3 kanálnyi olvasztott mézzel.

Papsipka

Ötven dkg lisztet, 30 dkg zsírt, egy kevés sót, borsot vízzel összegyúrunk. Szilvalekvárral töltjük.

Vegetával ízesebb az étel VEGETA

Paradicsomos pite

4 egész tojás, 15 kanál cukor, 1 vaníliás cukor, 1 sütőpor, 1 cimet (fahéj), 7 kanál olaj. Mind kikeverjük, hozzáadunk 15 kanál paradicsomlét és 15 kanál lisztet. Lisztezett, zsírozott tepsiben sütjük. Finom és gyors.

Vegetával ízesebb az étel VEGETA

A bácsföldvári asszonyok kalács- és süteménykiállítása

Tornyos diós torta

Két kg cukor, 80 dkg dióbél, 1 margarin. Az alap: háromliteres lábast kibélelünk vizes vászonnal, beleöntünk 60 deka pörkölt cukrot és 30 deka vágott dióbelet. Egy nagy krumplit megmosunk, és végét levágjuk. Ezzel a krumplival formáljuk, simítjuk, gyorsan dolgozunk. Fölső része: egy kiló cukor, 50 deka vágott dió. A cukrot megolvasztjuk, összekeverjük a dióval. Jól megzsírozott deszkán kinyújtjuk vizes nyújtófával. Keskeny rudakat formálunk belőle, és tetszés szerinti alakúra formáljuk. A margarint egy levesszedő kanállal mért cukorral és egy kevés vízzel főzzük, amikor hólyagos, kész. Állandóan keverjük. Két kanál cukrot megpörkölünk, ebbe belemártjuk a rudakat, és összeragasztjuk. A kész tortát cukros margarinnal díszítjük.

Vasilica (újévi kalács)

Hasonlóan készül, mint a česnica, de a fele adaggal, és kerek tepsibe kell helyezni. Ha kisült, porcukorral szórjuk meg. (Ugyanaz mint a česnica.)

Falusi kalács

Fél liter langyos tejbe 1 tejmerő kanál cukrot teszünk, pici sót, 4 dkg élesztőt és 5 tojássárgáját. Jól elkeverjük annyi liszttel, hogy rétestészta-keménységű legyen. Jól kidolgozzuk és három részre osztjuk, pihentetjük fél órát. Fagyos disznózsírt kikeverünk habosra és megkenjük a kinyújtott tésztát. Összecsavarjuk, mint a fonatos kalácsot. Kétórai pihentetés után sütjük.

Tökös görhe

1 kg reszelt tök, só, cukor a töktől függően, 2–3 kanál zsír, kevés szódabikarbóna, és annyi kukoricaliszt, amennyit felvesz, hogy formálható massza legyen. Pogácsákat formálunk és zsírozott tepsiben sütjük, vagy beleöntjük és pitének sütjük.

Túrós sipka

Tíz deka zsírt, egy kevés sót, 1 kanál cukrot tálba teszünk, 1 deka futtatott élesztőt öntünk hozzá, 36 deka lisztet és annyi tejet, amennyit felvesz. Kelesztjük, majd vékonyra nyújtjuk. Négyszögletes darabokat vágunk belőle. Töltelék: 25 deka túró, 1 tojás sárgája, 1 evőkanál cukor, 1 kanál liszt, 1 kanál tejföl. Jól kikeverjük 1 tojással, kiskanállal a tésztára tesszük, a tészta négy csücskét összefogjuk, és megsodorjuk. Kelni hagyjuk. Olvasztott zsírral megkenjük, és kisütjük.

Ferdinánd csigatekercs

3 dkg élesztőt tejben megfuttatunk, 3 tojássárgájával, egy pici sóval 30 deka lisztből rétestészta keménységű masszát készítünk. Kinyújtjuk, és megkenjük 10 deka vajjal, 2 evőkanál porcukor habos keverékével. Szorosan fölhajtjuk, és kétujjnyi vastagra szabjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk, élével. Kelni hagyjuk, míg olvadni nem kezd a töltelék. Félig megsütjük, akkor meglocsoljuk a következő sziruppal: 1 dl tejben felforralunk 10 kockacukrot és egy kevés vaníliát. Pirosra sütjük.

TARTALOM

Előszó helyett 3

A szerb és a bunyevác konyha ízei 7

Vajdasági magyar konyha 23

Vajdasági szlovák konyha 43

Vajdasági román konyha 63

Vajdasági ruszin konyha 85

Hal sokféleképpen 99

Így sütöttek nagyanyáink 125

Bácsföldvári és tóbai asszonyok receptjei 143

Színes melléklet 145

Vegetával ízesebb az étel VEGETA

EGYMÁS ASZTALÁNÁL

A Magyar Szó különkiadványa

A kiadásért felel: **Sinkovits** Péter főszerkesztő

Szerkesztette: **G. Miskolczi** Zsuzsanna

ÖSSZEGYŰJTÖTTE:

KRAKOVSZKI István /Vajdasági magyar konyha/

L'udmila DANKOVA és
RONCSÁK Alexander /Vajdasági szlovák konyha/

SZABÓ Gizella /Vajdasági román konyha/

SZÁNTÓ Zoltán /Hal sokféleképpen/

Közreműködött: BADA István

Műszaki szerkesztő: NEMES István

A borítót BÓBÁN László tervezte

Illusztrálta: NEMES FARKAS Zsuzsanna

Képanyag: ÓTOS András felvételei

Lektorálta: MISKOLCI Magdolna

Korrektor: PISZÁR Ilona

Példányszám: 5000

Készült a Proleter nyomdában, Becsén, 1988-ban

Vegetával ízesebb az étel VEGETA