DPG Recepttár 271.

Barangolás Nagy-Magyarországon

Tartalomjegyzék

DPG Recepttár 271. 1
Barangolás Nagy-Magyarországon 1
Tartalomjegyzék....2
Receptek....16
Al-dunai halászlé....16
Al-dunai halleves....16
Alfalusi paszulyleves....16
Alföldi batyu....16
Alföldi bárányhús....16
Alföldi burgonyapogácsa....16
Alföldi csirkeleves....17
Alföldi fehér teaszalonna....17
Alföldi füstölt disznósajt....17
Alföldi húsgombóc....17
Alföldi májas hurka....17
Alföldi májas hurka bőrkével....17
Alföldi májas hurka más módon....18
Alföldi májas hurka rizzsel....18
Alföldi májas hurka zsemlyével....18
Alföldi rakott zsemlye....18
Alföldi teaszalonna....18
Alföldi tokány....18
Alföldi töltött káposzta 1.....18
Alföldi töltött káposzta 2.....19
Alföldi töltött káposzta 3.....19
Alföldi tüdős-májas hurka....20
Alföldi tüdős, májas és véres hurka....20
Alföldi vagdalt....21
Alföldi véres hurka 1.....21
Alföldi véres hurka 2.....21
Alföldi véres hurka 3.....21
Alföldi véres hurka 4.....21
Alföldi zúzapörkölt....21
Aradi disznótoros töltött káposzta....22
Aradi töltött paprika kapros káposztával....22
Badacsonyi csirke....22
Badacsonyi sertéskockák....22
Bagolyvári sertésflekken....22
Bajai halászlé 1.....22
Gyufatészta a bajai halászléhez....23
Bajai halászlé 2. (B. Farkas Tamás)....23
Bajai halászlé 3. (Marcsi módra)....23
Bajai pacal....23
Bajai pontyhalászlé Bartalis módra....23
Bakonybéli csirke....24
Bakonyi betyárleves 1.....24
Bakonyi betyárleves 2.....24
Bakonyi csirke....24
Bakonyi csirkemell....24
Bakonyi fácánmell....25
Bakonyi fogas....25
Bakonyi gombaleves....25

Bakonyi gombamártás ... 26
Bakonyi gombás csirkeleves ... 26
Bakonyi gombás csülök ... 26
Bakonyi halgombóc-leves ... 26
Bakonyi kacsa ... 27
Bakonyi metélt ... 27
Bakonyi ponty ... 27
Bakonyi sertésborda 1. ... 28
Bakonyi sertésborda 2. ... 28
Bakonyi sertésszelet 1. ... 28
Bakonyi sertésszelet 2. ... 28
Bakonyi tejszínes hús ... 28
Balatoni csók ... 28
Balatoni halászlé 1. ... 28
Balatoni halászlé 2. ... 29
Balatoni halászlé 3. ... 29
Balaton szelet ... 29
Balatonszepezdi rakott rétes ... 29
Baranyai karaj ... 29
Barlahidai cupita (búzaprósza) ... 30
Bábolnai burgonyaleves ... 30
Bácskai burgonyás szalámi ... 30
Bácskai fácán rizzsel ... 30
Bácskai fokhagymás csirkecomb ... 30
Bácskai fogolypecsenye ... 31
Bácskai füstölt hurka 1. ... 31
Bácskai füstölt hurka 2. ... 31
Bácskai gombás rizs ... 31
Bácskai halászlé ... 31
Bácskai halpaprikás ... 32
Bácskai hurka ... 32
Bácskai húsleves ... 32
Bácskai krémes ... 32
Bácskai májaz hurka ... 32
Bácskai mákos gombóc ... 32
Bácskai rizses gomba ... 33
Bácskai rizses hús 1. ... 33
Bácskai rizses hús 2. ... 33
Bácskai rizses hús 3. ... 34
Bácskai sertéstokány ... 34
Bácskai tokány ... 34
Bácskai töltött káposzta (szárma) ... 34
Bácskai vagdalt hús ... 35
Bácskai vőlegényfogó ... 35
Bánáti gyümölcskenyér. ... 35
Bánáti mustkolbász ... 36
Bánsági homoktorta ... 36
Bátaszéki pecsenye ... 36
Bátaszéki sertésborda ... 36
Becsei sajtos kifli ... 36
Becskereki szelet ... 37
Beregi sajttű ... 37
Besztercei csirkemell ... 37
Besztercei fagylalt ... 37
Besztercei pogácsa ... 38
Besztercei saláta ... 38
Besztercei szalonna ... 38

Besztercei szilvástorta 38
Besztercei töltött liba 39
Békési aratóleves 39
Békési betyáros 39
Békési húsostál 39
Békésszentandrási szűzérmék 40
Bihari bundás karajszeletek 40
Bihari töltött káposzta 40
Bolyi túrós lepény 40
Borsodi sonkás pecsenye 41
Boszorkányszigeti batyus halászlé 41
Bozsoki töltött borjúszegy 41
Bősárkányi pulykamell rántva 41
Brassói aprópecsenye 1. 41
Brassói aprópecsenye 2. 42
Brassói aprópecsenye 3. 42
Brassói aprópecsenye 4. 42
Brassói aprópecsenye 5. 42
Brassói aprópecsenye 6. 43
Brassói csirkezúza 43
Brassói húsleves 43
Brassói káposzta 43
Brassói krémes gyümölcslepény 43
Brassói libamell 43
Brassói lucskos káposzta 44
Brassói rakott káposzta 1. 44
Brassói rakott káposzta 2. 44
Brassói savanyútejes kenyérleves 44
Brassói szalonna 45
Brassói szász lakodalmi leves 45
Brassói töltött tojás csőben sütve 45
Budai saláta 45
Budai spagetti 45
Budai sült csirke 46
Budai titok 46
Budai toros káposzta 46
Budapest bélszínszelet 46
Budapest májkockák 47
Budapest szelet 47
Budapest tekercs 47
Bugaci palacsinta 47
Bugaci töltött csirke 47
Bugaci tűzdelt kacsamell 48
Bugaci vegyes pörkölt 48
Bükki szarvascsíkok 48
Csabai csípős töltött burgonya 48
Csabai csirkecomb 49
Csabai kolbász 1. 49
Csabai kolbász 2. 49
Csabai szalámi 49
Csabai vastag kolbász (csabai paprikás szalámi) 50
Csángó gulyás 1. 50
Csángó gulyás 2. 50
Csángó gulyásleves 50
Csángó leves 50
Cserta menti kanászleves 51
Csíki gulyás 51

Csíkszeredai sertésborda ... 51
Csíkszeredai flekken ... 51
Csongrádi apróhús ... 51
Csongrádi lepény ... 52
Csongrádi ostorrétes ... 52
Csongrádi tepsis csirke ... 52
Csongrádi töltött pulykamell birsalmás párolt káposztával ... 52
Csopaki almáspite ... 52
Csopaki pincepörkölt ... 53
Csopaki tokány ... 53
Csurgói sertésszelet ... 53
Dalmát fazék ... 53
Dalmát paprika ... 53
Dalmát sült máj ... 54
Dalmát szelet ... 54
Debreceni bableves ... 54
Debreceni béles 1. ... 54
Debreceni béles 2. ... 54
Debreceni béles 3. ... 54
Debreceni béles 4. ... 55
Debreceni borda ... 55
Debreceni burgonyatál ... 55
Debreceni fejtett bab ... 55
Debreceni gesztenyés béles ... 56
Debreceni kolbász 1. ... 56
Debreceni kolbász 2. ... 56
Debreceni kolbász 3. ... 56
Debreceni kolbászos fánk ... 56
Debreceni kolbász vaddisznóból ... 56
Debreceni krémes ... 56
Debreceni májas csirke ... 57
Debreceni májas hurka ... 57
Debreceni mazsolás csirke ... 57
Debreceni májpástétom ... 58
Debreceni mézes 1. ... 58
Debreceni mézes 2. ... 58
Debreceni paprikás szalonna 1. ... 58
Debreceni paprikás szalonna 2. ... 58
Debreceni páros kolbász 1. ... 59
Debreceni páros kolbász 2. ... 59
Debreceni rántotta ... 59
Debreceni rizses-májas hurka ... 59
Debreceni saláta ... 59
Debreceni sertéstokány ... 59
Debreceni széllel bélelt ... 60
Debreceni tekercs ... 60
Debreceni tokány 1. ... 60
Debreceni tokány 2. ... 60
Debreceni tokány 3. ... 60
Debreceni tokány 4. ... 60
Debreceni tokány 5. ... 61
Debreceni tokány 6. ... 61
Debreceni tokány 7. ... 61
Debreceni töltött csülök ... 61
Debreceni töltött káposzta ... 61
Debreceni töpörtyűs pogácsa ... 62
Debrecen környéki pulykamell ... 62

Dorozsmai molnárponty 1. ... 62
Dorozsmai molnárponty 2. ... 62
Dorozsmai ponty ... 62
Dorozsmai pontypaprikás sajtos galuskával ... 63
Dömsödi májas hús ... 63
Dunai halászlé 1 ... 63
Dunai halászlé 2 (rétegesen) ... 63
Dunai halászlé 3 (Dunaújvárosiasan) ... 63
Dunai halászlé vegyes halból 1. ... 64
Dunai halászlé vegyes halból 2. ... 64
Dunai halpaprikás ... 64
Dunakömlődi halászlé 1. ... 64
Dunakömlődi halászlé 2. ... 64
Dunapataji töltött káposzta ... 65
Dunapentelei halászlé ... 66
Dunántúli burkolt rétes ... 66
Dunántúli édes burgonyás rétes ... 66
Dunántúli gulyás ... 66
Egri gömbpalacsinta ... 66
Egri káposztás tyúk ... 67
Egri sertésborda ... 67
Egri töltött vajastészta ... 67
Eperjesi babos hús ... 68
Eperjesi pecsenye ... 68
Erdélyi flekken 1. ... 68
Erdélyi flekken 2. ... 68
Erdélyi ízes körözött ... 68
Erdélyi kuglóf ... 69
Erdélyi kürtöskalács ... 69
Erdélyi lángos ... 69
Erdélyi májas hurka ... 69
Erdélyi paradicsomleves ... 70
Erdélyi raguleves ... 70
Erdélyi sajtos puliszka (polenta) ... 70
Erdélyi sonkás káposztaszelet ... 70
Erdélyi szalámi 1. ... 70
Erdélyi szalámi 2. ... 71
Erdélyi szalámi 3. ... 71
Erdélyi tokány ... 71
Erdélyi tüdős hurka 1. ... 71
Erdélyi tüdős hurka 2. ... 71
Erdélyi zöldbableves ... 71
Esztergomi linzer ... 72
Érdi hagymaleves ... 72
Érsekújvári krémes ... 72
Fajszi halászlé ... 72
Fehérgyarmati sertésoldalas ... 72
Felvidéki bableves ... 72
Felvidéki babos derelyeleves (Palócföld) ... 73
Felvidéki göngyölt felsál ... 73
Felvidéki krémes ... 73
Felvidéki lucskos káposzta ... 73
Felvidéki pikáns gombócleves ... 73
Felvidéki rakottas ... 74
Felvidéki töltött rostélyos ... 74
Felvidéki túrós ... 74
Fogarasi gombás rostélyos ... 74

Fogarasi káposzta ... 74
Gávai gömböc krumpli ... 75
Gemenci májas tarjaszeletek ... 75
Göcseji disznótoros lesipecsenye ... 75
Göcseji dödölle ... 75
Göcsei pecsenye ... 75
Göcseji sajtsaláta illatos salátaöntettel ... 76
Gödöllői rakott oldalas ... 76
Gödöllői töltött csirke ... 76
Gömöri szelet ... 76
Gyomai busaleves (Korhely busaleves) ... 76
Gyomai busatekercs (Tavaszi töltött haltekercs busából, gombamártással) ... 76
Gyomai halhúsos palacsinta rántva ... 77
Győri almás túrótorta ... 77
Győri aprópecsenye ... 77
Gyulai csirkecomb 1 ... 77
Gyulai csirkecomb 2 ... 78
Gyulai csirkemell ... 78
Gyulai füstölt csemege paprikás szalonna ... 78
Gyulai füstölt csemege szeletszalonna ... 78
Gyulai füstölt hátsó sonka ... 78
Gyulai kolbász 1. ... 79
Gyulai kolbász 2. ... 79
Gyulai kolbász 3. ... 79
Gyulai kolbász 4. ... 79
Gyulai kolbász 5 (Téli száraz) ... 80
Gyulai kolbász 6. ... 80
Gyulai kolbászleves ... 80
Gyulai pogácsa ... 80
Gyulai szarvacska ... 80
Gyulai szelet ... 80
Gyulai téli szárazkolbász ... 81
Gyulai vagdalt ... 81
Hajdúsági sertésborda ... 81
Hajdúsági tokány ... 81
Hansági leves ... 81
Hargitai sertésborda 1. ... 81
Hargitai sertésborda 2. ... 82
Hartyányi krémes ... 82
Háromszéki füstölt oldalas ... 82
Háromszéki hagyma ... 82
Háromszéki juhtúrós kukoricagombóc ... 83
Háromszéki káposztás hús ... 83
Háromszéki kelkáposzta-főzelék ... 83
Háromszéki pogácsa ... 83
Hegyaljai csirke ... 83
Hegyaljai sertésborda ... 84
Hegyaljai sült csirkecomb ... 84
Hegyaljai tarkablebleves ... 84
Helvéciai sonkás pecsenye ... 84
Hetési csirkeleves almával ... 84
Hédervári galambleves ... 84
Hévízi tekercs ... 85
Hódmezővásárhelyi túrós lepény ... 85
Hortobágyi aprópecsenye ... 85
Hortobágyi "galaburgyi" ... 85
Hortobágyi "gyümölcsleves" ... 86

Hortobágyi húsos palacsinta 1. 86
Hortobágyi húsos palacsinta 2. 86
Hortobágyi húsos, rántott palacsinta 86
Hortobágyi palacsinta 1. 86
Hortobágyi palacsinta 2. 86
Hortobágyi palacsinta 3. 87
Hortobágyi palacsinta 4. 87
Hortobágyi palacsinta 5. 87
Hortobágyi sertésborda 87
Hortobágyi slambuc 87
Hortobágyi szójás gombóc 87
Hortobágyi tepertős-rudak 88
Hortobágyi töltött burgonya 88
Hódmezővásárhelyi tészta 88
Ilmici csirkecomb 88
Isaszegi töltött csirke 88
Jánkmajtisi savanyú krumplileves 89
Jánoshalmi kapros túrós lepény 89
Jászberényi birkapörkölt 89
Kalocsai babgulyás 89
Kalocsai gombás kacsa 90
Kalocsai halászlé 90
Kalocsai pontyderék 90
Kalocsai sertésborda 90
Kalocsai sült oldalas 90
Kalocsai vagdalthús 90
Kalotaszegi töltött paprika 90
Kanizsai rakott hús 91
Kapuvári bicskás szelet 91
Kapuvári böllér máj 91
Kapuvári töltött borda 91
Karcagi papucs 92
Kassai rostélyos 92
Kassai szelet (húsétel) 92
Kassai szelet (sütemény) 92
Kecskeméti barackfagylalt 92
Kecskeméti barackkrém 93
Kecskeméti barackpuding 93
Kecskeméti dara 93
Kecskeméti rakott palacsinta 93
Kecskeméti ropogós barack, olajsütőben 93
Kecskeméti sertésborda 94
Kecskeméti szelet 94
Keszthelyi Helikon falatok 94
Keszthelyi karfiol 94
Keszthelyi sonka 94
Kisalföldi fácánleves 94
Kisalföldi kacsaaprólék-leves 95
Kolozsvári csirke 95
Kolozsvári gulyás 95
Kolozsvári húsos béles 95
Kolozsvári káposzta 1. 96
Kolozsvári káposzta 2. 96
Kolozsvári káposztás tyúk 96
Kolozsvári melegszendvics 96
Kolozsvári palacsinta 96
Kolozsvári pogácsa 96

Kolozsvári rakott kacsa 97
Kolozsvári rakott káposzta 97
Kolozsvári rostélyos 1. 97
Kolozsvári rostélyos 2. 98
Kolozsvári szalonna 1. (Füstölt húsos szalonna) 98
Kolozsvári szalonna 2. 98
Kolozsvári szarvacskák 98
Kolozsvári szendvics 98
Kolozsvári töltött káposzta 1. 98
Kolozsvári töltött káposzta 2. 99
Kolozsvári töltött káposzta Déryné módra 99
Kolozsvári töltött káposzta - másképpen, vegetáriánus módra 99
Kolozsvári túrókrém szendvicsre 100
Körmendi töltött stefánia 100
Kőbányai oldalas 100
Kőbányai sertésoldalas 100
Körmendi tűzdelt felsál 101
Körösi amurszeletek vörösborban gombával 101
Körösi aprópecsenye 101
Körösi, bográcsban sült kárász 101
Körösi csukapörkölt 101
Körösi göngyölt busaszeletek rácosan 101
Körösi halászlé 102
Körösi haltokány 102
Körösi harcsapaprikás 102
Körösi kapros, gombás busaragu 102
Körösi süllő egészben 103
Körösi tejfölös pontypaprikás galuskával 103
Körösi töltött süllő 103
Körösi vegyes halászlé 103
Körös menti bográcsos csirke 103
Kőszegi töltött felsál 104
Kunhegyesi lepény 104
Kunsági bélszín 104
Kunsági karaj, májjal töltve 104
Kunsági leves 1. 104
Kunsági leves 2. 104
Kunsági leves más módon 105
Kunsági palacsinta 105
Kunsági pandúrleves 105
Kunsági sertésborda 105
Kunsági sonkapác 105
Kunsági tejes rétes 105
Leveleki bundás karaj 105
Liptói burka 106
Ludasi véres hurka 106
Magyaróvári sertésszelet 106
Magyaróvári vagdalt hús 106
Makói burgonya 106
Makói csirke 107
Makói csirketokány 107
Makói finomfalatok 107
Makói hagymás sütemény 107
Makói haltepertő 107
Makói karaj 108
Makói káposztasaláta 108
Makói pecsenye 108

Makói rántott csirkemell 108
Makói rántott szelet 108
Makói rostélyos 109
Makói sertésmáj 109
Makói sonka 109
Makói szelet 1. 109
Makói szelet 2. 109
Makói szelet 3. 109
Makói teasütemény 109
Marosmenti halleves 110
Máramarosi töltött csuka 110
Mátrai gyöngytyúk 110
Mátrai húsleves 110
Mátrai káposztás malacgulyás 110
Mezőségi lencseleves fogollyal 111
Miskolci almássütemény 111
Miskolci kocsonya 111
Mizsei tört bab 111
Mosoni bojtárpecsenye 112
Mosoni tokány 112
Nagybaracskai halászlé "Sobri" Jóska módra 112
Nagybányai torta 112
Nagycenki tokány 113
Nagydobosi hamis marcipán 113
Nagydobosi karácsonyi sütemény sütőtökből 113
Nagydobosi sertésborda sütőtökkel 113
Nagydobosi sült tök 113
Nagydobosi sülttök csemege 113
Nagydobosi sütőtök almával 113
Nagydobosi sütőtök egytál 114
Nagydobosi sütőtök fagyasztva 114
Nagydobosi sütőtök krémleves 1 114
Nagydobosi sütőtök krémleves 2 114
Nagydobosi sütőtök turmix 114
Nagydobosi sütőtök, brokkoli-rakottas 114
Nagydobosi sütőtökbefőtt 115
Nagydobosi sütőtök-ivólé 115
Nagydobosi sütőtökkrém 115
Nagydobosi sütőtöklepény 115
Nagydobosi sütőtökleves 115
Nagydobosi sütőtökös beigli 115
Nagydobosi sütőtökös kelkáposzta-hasáb 116
Nagydobosi sütőtökpite 116
Nagydobosi sütőtökpüré burgonyával 116
Nagydobosi sütőtökpüré leves 116
Nagydobosi szilvás töktorta 117
Nagydobosi tojásos sütőtöksaláta 117
Nagydobosi tökkrémes rétes 117
Nagydobosi tökös-mákos rétes 1. 117
Nagydobosi tökös-mákos rétes 2. 117
Nagyváradi rakott káposzta 118
Neszmélyi pecsenye 118
Nógrádi oldalas 118
Nógrádi sertéspaprikás 118
Nyitrai gombás burgonya 118
Nyitrai töltött vagdalt 118
Nyírbátori rakott felsál 118

Nyírségi almaleves 119
Nyírségi gombócleves 1. 119
Nyírségi gombócleves 2. 119
Nyírségi göngyölt szűzpecsenye 119
Nyírségi slambuc 120
Nyírségi szelet 1. 120
Nyírségi szelet 2. 120
Nyírségi szendvics. 120
Nyírbátori rakott felsál 120
Ormánsági töltött felsál 120
Ormánsági töltött sertésdagadó 121
Orosházi tányéros 121
Ortaházai öntött laska 121
Óhutai töltött rostélyos 121
Óvári csirkecomb 121
Óvári sertésborda 122
Óvári tokány 122
Öreghegyi csőszpecsenye 122
Őrségi sertésszelet 122
Palóctáji töltött csirkemell 122
Paksi halászlé 1. 123
Paksi halászlé 2. 123
Palotai uborkás tyúk 123
Palócleves 1. 123
Palóc leves 2. 123
Palóc palacsinta 124
Pándi csirkeleves 124
Pápai sertéspecsenye. 124
Pátyi sajtos pogácsa 124
Pesti burgonya 124
Pécsváradi hústekercs 125
Pikáns palóc korhelyleves 125
Pilisi húsleves 125
Pilisi sertésgulyás 125
Pilisi sertésragu 125
Pilisi sertésragu 2. 125
Pilisi sörgulyás 126
Pilisi szeletek 126
Pozsonyi hústekercs 126
Pozsonyi kifli 126
Pozsonyi kifli és diós-mákos bejgli 126
Pozsonyi patkó 127
Pozsonyi rizottó 127
Pozsonyi táska 127
Pusztaszeri zöldbableves 128
Putnoki tészta 128
Radványi fácánmell áfonyamártással 128
Radványi tűzdelt fácán almapürével 128
Rábaközi vert perec 129
Rákospalotai rétes (lakodalmas recept, 15-20 személyre) 129
Régeni káposztaleves tyúkhússal 129
Révfalusi regős halászlé 1. 129
Révfalusi regős halászlé 2. 129
Révfalusi regős halászlé 3. 130
Rohonczi szarvacskák 130
Rózsahegyi ragu fodros metélttel 130
Sarkadi betyárfalat 130

Sasadi szelet 130
Sági homoktorta 131
Sárvári falatok 131
Tejszínes: 131
Szalonnás: 131
Sárvári hideg ínyencfalatok 131
Segesvári egresleves 131
Selmeci teasütemény 132
Siklósi vöröskáposzta 132
Somogyi aprópecsenye 132
Somogyi „cserép-, vagy szárazfánk” 132
Somogyi forgácsfánk 1. 132
Somogyi forgácsfánk 2. 132
Somogyi galuska 1. 132
Somogyi galuska 2. 132
Somogyi kalács 132
Somogyi kelt fánk („szalagos fánk”, ”húshagyói fánk”) 133
Somogyi kelt rétes 133
Somogyi kolbász 133
Somogyi kolbászkák. 133
Somogyi rózsafánk 134
Somogyi tormás leves 134
Somogyi túrós 134
Somogyi túrós rétes (burgonyás) 134
Somogyi vánkosfánk 134
Soproni babos pogácsa 134
Soproni édes babos rétes 134
Soproni mandulás grillázs 135
Soproni sertésborda 135
Soproni mandulás grillázs 135
Soproni sertésborda 136
Soproni sertésoldalas 136
Soproni tallér 136
Soproni vörösboros marhapacsni 136
Sóstói sertéstekercs 137
Sümegi sonkás káposzta 137
Sümegi torta 137
Sváb húsos-hurka 137
Szabadkai káposzta 137
Szabolcsi almás sertésszeletek. 138
Szabolcsi karaj 138
Szabolcsi káposztás bableves 138
Szabolcsi káposztás borda 138
Szabolcsi káposztás hurka 138
Szabolcsi lepény 139
Szabolcsi pecsenyenyúl-filé konyakkal 139
Szabolcsi rakott felsál 139
Szabolcsi rakott hús 139
Szabolcsi sertésborda 139
Szabolcsi szelet 139
Szabolcsi titok 140
Szabolcsi töltött alma 140
Szabolcsi töltött csirke 140
Szabolcsi töltött káposzta 140
Szabolcsi töltött káposzta (a la Mándok) 140
Szabolcsi túrós 141
Szalkai batyúsleves 141

Szamosmenti töltött paprikás, túrós galuskával 141
Szamosújvári mézes pogácsa 142
Szamosújvári töltött karaj 142
Szatmári lakodalmas 142
Szatmári palacsinta 142
Szatmári töltött flekken 1. 142
Szatmári töltött flekken 2. 143
Szatmári töltött káposzta 143
Szatmári töltött káposzta bográcsban 143
Szebeni mazsolás leves 143
Szegedi csirkegulyás 144
Szegedi csípős szalámi 144
Szegedi diós béles 144
Szegedi fácángulyás 144
Szegedi fánk 145
Szegedi halászlé 1. 145
Szegedi halászlé 2. 145
Szegedi halászlé 3. 145
Szegedi halászlé 4. 145
Szegedi halászlé 5. (régi recept) 145
Szegedi halászlé 6. (Nagy Pista) 146
Szegedi halászlé 7. (Tutsek Anna) 146
Szegedi halászlé 8. (Vizvári Mariska) 146
Szegedi halsaláta 146
Szegedi háziszalámi 146
Szegedi lecsós szűzérmék 147
Szegedi marhagulyás 1. 147
Szegedi máj 147
Szegedi paprikás hal 147
Szegedi papucs 147
Szegedi pörkölt 148
Szegedi rakott palacsinta 148
Szegedi tarhonyás 148
Szegedi tejfölös lepény 148
Szegedi töpörtyűs pogácsa 149
Szeghegyi torta 149
Szekszárdi pörkölt 149
Szentgyörgyhegyi palacsinta 1. 149
Szentgyörgyhegyi palacsinta 2. 149
Szentgyörgyi palacsinta 149
Szepesi burgonya-rétes 150
Szepesi mogyorósszelet 150
Székely almáshús 150
Székely gomba 150
Székely sertésköröm 150
Szigetközi halszeletek 151
Szilágysági bárányfejleves 151
Szilágysági házimézes 151
Szilvásváradi pisztráng, vincellér módon 151
Szilvásváradi rakott zsemle 151
Szolnoki ponty 152
Tabáni dagadó 152
Tabáni mogyorós habcsók 152
Tabáni palacsinta 152
Tabáni ponty 152
Tabáni sárgarépa 152
Tabáni vagdalt 152

Tarcsai kelvirág 152
Tanyai sertésborda (Bugac) 153
Tatai tojás 153
Tápai szűzérmék 153
Tápéi halleves 153
Tápióbicskei töltött káposzta 153
Tátrai batyu 153
Temesi rakott csülkös 154
Temesvári sertésborda zöldbabbal 154
Temesvári sertésszelet 154
Tenkes szelet 155
Tihanyi nyárson sült garda 155
Tihanyi süllőszelet 155
Tihanyi vaddisznóragu 156
Tirpák töltött káposzta (Cserépedényben) 156
Tirpák savanyú töltött káposzta 156
Tiszaháti töltött felsál 156
Tiszaháti töltött káposzta 156
Tiszai aprópecsenye 157
Tiszai barátleves 157
Tiszai halászlé 1. (szegedi) 157
Tiszai halászlé 2. 157
Tiszai halpaprikás 157
Tisza-menti legényhús 158
Tokaj hegyaljai mustos csirke 158
Tokaji borkrémes torta 158
Tokaji bor-krémleves aszalt szőlőszemekkel 159
Tokaji csirkeleves sonkával 159
Tokaji hideg őszibarackleves 159
Tokaji pecsenye 159
Tokaji puncs 159
Tokaji sertésborda 159
Tolnai kolbász 160
Tolnai sváb húsos-hurka 160
Tolnai töltött felsál 160
Tordai juhpaprikás puliszkagombóccal 160
Tordai lacipecsenye 160
Tordai malacpecsenye 160
Tordai májgaluska (egytálétel) 161
Tordai pecsenye 1. 161
Tordai pecsenye 2. 161
Tordai pecsenye cikakáposztával 161
Túri finom szelet 161
Túróci sajtos csülökmetélt 161
Udvarhelyi rakott káposzta 162
Újvidéki húsleves 162
Ungvári oldalas 162
Vajdasági busa 162
Vajdasági tokány 162
Váradi sajt 162
Vasi parasztpecsenye 162
Vasi pecsenye 1. 163
Vasi pecsenye 2. 163
Vasi pecsenye 3. 163
Vasvári krémes tekercs 163
Vásárhelyi birkacomb 163
Vásárhelyi csirke 163

Vásárhelyi fehér kolbász borított burgonyával, fatálon tálalva 164
Vásárhelyi karalábés csirke 164
Vásárhelyi rakott rostélyos 164
Vásárhelyi szűzpecsenye 164
Vecsési gulyás 165
Vecsési káposztás bab 165
Vecsési sertésborda. 165
Vecsési szelet 165
Vecsési töltött hús 165
Velemi bableves 166
Veszprémi csirke. 166
Villányi májszeletek 166
Visegrádi mandulás csirke 166
Zalai borítós 167
Zalai burgonya 167
Zalai főtt-sült tekercs 167
Zalai kocka 167
Zalai lepény 168
Zalai marhanyelv 168
Zalai rántott töltött paprika 168
Zalai zöldbab 168
Zengői töltött rostélyos 169
Zilahi véres hurka 169
Zselici szelet 169

Receptek

Al-dunai halászlé

Hozzávalók: 3 kg hal, 1 hagyma, 2 zöldpaprika, 20 dkg leveszöldség, 2 paradicsom, 3 dl tejföl, 3 tojássárgája, paprika, só, bors, babérlevél, csipetke

Elkészítése: A halakat megtisztítom, fejüket, farkukat, uszonyaikat levágom, a húst lefejtem és félreteszem. A hagymát apróra vágom, majd felteszem főni a csontokkal, fejekkel, farkakkal, sóval 2 liter vízben. Leszűröm, beleteszem a halszeleteket és a paprikát. Mintegy 25 percnyi forrást követően behabarom a tejfölbe kevert tojássárgájával. Ecettel ízesítem és csipetkével tálalom.

Al-dunai halleves

Hozzávalók 5 személyre: 1 kg szálkamentes hal, 10 dkg hagyma, 15 dkg vegyes zöldség, 2 zöldpaprika, 10 dkg friss paradicsom, 3 dl tejföl, 2-3 kávéskanál pirospaprika, 1 babérlevél, őrölt bors, só, 3 tojássárgája.

Elkészítése: A hal fejét levágjuk, a halat megtisztítjuk, a húsát lefejtjük a csontról, és feldaraboljuk. Felöntjük annyi vízzel, hogy épp ellepje, megsózzuk, megszórjuk pirospaprikával, és megfőzzük. A halfejet és a csontot a hagymával, paradicsommal, zöldséggel, zöldpaprikával, babérlevéllel kb. 8 dl vízben erős lángon, egy órán át, főzzük, leszűrjük, és a halhoz öntjük. A tojássárgákat a tejföllel elkeverjük, s a levesbe habarjuk. Ízlés szerint borsozzuk, s ha savanykásabbra akarjuk, tehetünk bele néhány csepp citromlevet vagy kevés ecetet. Csipetkét, vajas galuskát is főzhetünk bele.

Alfalusi paszulyleves

Hozzávalók: 25 dkg tarka paszuly, 50 dkg füstölt disznóhús, 1 fej saláta vagy madársaláta, 5 dkg zsír, 5 dkg liszt, 1 dl tejföl, só, zöldkapor, pirospaprika

Elkészítése: Az előző este beáztatott paszulyt a füstölt hússal puhára főzzük.
Közben a madársalátát vagy fejessalátát felvagdaljuk, megsózzuk, többször kicsavarjuk, és a vagdalt zöldkaporral együtt a levesbe tesszük.
Pirospaprikás gyenge rántást készítünk, savanyú tejföllel ízesítjük. A levesbe keverve egyszer meglobbantjuk és tálaljuk.

Alföldi batyu

Sertéshússzeleteket jól kiverünk, sózunk és borsozunk. Gyulai kolbászt és csemegeuborkát karikára, főtt tojást negyedbe vágunk. A szelet húsok közepére tesszük őket, majd az egészet batyu alakúra formázzuk, fogpiszkálóval összetűzzük, és forró zsírban hirtelen átsütjük.

Alföldi bárányhús

Hozzávalók: 25 dkg fehérbab, 2 fej hagyma, 1 evőkanál vaj, 5 dkg füstölt szalonna, 40 dkg bárányhús, 4 sárgarépa, 1 zeller, 3 burgonya, 2 gerezd fokhagyma, só, bors, babérlevél, petrezselyemzöld.

A babot előző nap beáztatjuk. A kockára vágott hagymát a szalonnával megpirítjuk. A húst, a répákat, a zellert feldaraboljuk. Az egészet 1,5 l vízben 1 órát főzzük. Ezután hozzáadjuk a kockákra vágott burgonyát, sót, borsot, a babérlevelet, és még 20 percig főzzük.

Alföldi burgonyapogácsa

20 dkg marhapörköltet megdarálunk, és elkeverjük 20 dkg főtt, áttört burgonyával.
Hozzáadunk 1 db nyers tojást, 1 evőkanál paradicsompürét, sót, törött borsot, finomra vágott zöldpetrezselymet, nagyon keveset a pörkölt saját levéből, és az egészet jól eldolgozzuk. Kis gombócokat szaggatunk, pogácsa alakúra formázzuk, a rántott húshoz hasonlóan bundázzuk, és bő, forró zsiradékban kisütjük.

Alföldi csirkeleves

A kb. 1 kg-os csirkét 8 részre vágjuk és tisztított, karikákra vágott vegyes zöldséggel (sárgarépa, fehérrépa, zeller, karalábé, gomba), feltesszük főni. Sóval, szemes borssal, 1/2 fej vöröshagymával és 1 csomag kötözött petrezselyemmel ízesítjük.
Amikor a hús félig megpuhult, akkor a vagdalt hússal megegyező húspépből kis gombócokat formálunk, és a levesben kifőzzük. Ez egyben a levesbetét is.
Tálaláskor tejfölre szedjük.

Alföldi fehér teaszalonna

100-120 kg-os forrázott, szép barnára pörzsölt sertésből a legjobb.
A szalonnát 1 napig hűlni hagyjuk. Egyenlő darabokra (40 cm hosszú, 5 cm széles, 3 cm magas) vágjuk. Ezeket besózva, egy csomóba rakjuk, 6 napig így tartjuk, páclébe téve ("PÁCLÉ 1"), 6-8 napig állni hagyjuk. Erős zsinegre fűzve, meleg vízben lemossuk, bőrét tisztára kaparva, levegőn kissé megszárítjuk, ezután fogyasztható. Mivel ezt a szalonnát nem paprikázzuk, füstöljük, különös gonddal tisztítsuk le mindenütt. Gyorsan fogyasszuk el, bár hideg helyen soká eláll.

Alföldi füstölt disznósajt

1 sertésfejet, 4 sertéscsülköt, 2 sertésnyelvet 50 dkg sóval beszórva, 8-10 napig hideg helyen tartunk. 3 naponként megforgatva kissé utána sózunk. Azután 6-8 napra pácba téve, mint a sonkákat (a "PÁCLÉ 1" és "PÁCLÉ 2" recept ajánlott). A pácléből kiszedve 1 éjjelre bő, hideg vízbe rakjuk, majd forró vízben lemosva a bőrös részeket éles késsel tisztára kaparjuk, a nyelvekről a fehér bőrt letisztítjuk. Olyan puhára főzzük, hogy a hús a csontról leváljon. Csontozásnál ügyeljünk, hogy szilánkok ne maradjanak a hús között
A sovány húst nagy, a kövéret kis darabokra vágjuk, a nyelvet egészben hagyjuk. A húsokat elkeverjük 3 dkg törött borssal, 1 dkg édes pirospaprikával, 2-3 gerezd aprított fokhagymával, esetleg kis főtt bőrkével. Mivel sózott, pácolt húsból készül, ne sózzuk, de kóstoljuk meg. Jól megtisztított sertésgyomorba töltjük. A nyelveket hosszában a sajt közepére rakjuk, így a felszelt sajt nagyon szép lesz. Aki szereti a kicsit kocsonyás, fényes sajtot, kis levet is tehet bele abból a léből, amiben a sajtnak való főtt
A betöltött sajtot 1 óráig lassan főzzük, majd hideg vízbe mártjuk, deszkára rakjuk, nagy tűvel megszurkáljuk. Másik deszkát téve rá, kövekkel laposra préseljük. 1 éjjelen át így hagyjuk. Reggel a felső deszkát levéve, az alsó deszkán hűtjük ki teljesen a sajtot. Meleg vizes ruhával megtörölve, füstölőrúdra akasztva a levegőn megszárítjuk. Hideg füsttel jó barnára füstöljük. Vigyázzunk, hogy a sajt a füstölőben fel ne melegedjen! Füstölés után szellős, száraz helyre akasztjuk. Azonnal is fogyasztható.

Alföldi húsgombóc

Hozzávalók: 25 dkg burgonyás tészta, 30 dkg sertéslapocka, 1 hagyma, 1 evőkanál olaj, só, bors, pirospaprika, petrezselyem, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 dl tejföl, 5 dkg reszelt sajt.

A húsból pörköltet készítünk. Levét leöntjük, és a húst apróra vagdaljuk A burgonyás tésztát, kinyújtjuk, 5x5 cm-es darabokra vágjuk, és elosztjuk rajta a vagdalt húst. Gombócokat formálunk belőle, és vízben kifőzzük. Tűzálló tálra rakjuk, ráöntjük a tejföllel elkevert pörköltlevet, majd a sajttal megszórjuk és átsütjük.

Alföldi májas hurka

Hozzávalók: 25 dkg sertésmáj, 30 dkg sertéstüdő, 20 dkg sertésszív és - nyelv, 40 dkg sertéshúsmaradék, 4 zsemle, 8 dkg zsír, 1 csapott ek. só, 3 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint őrölt bors, szegfűbors, majoránna

A húsos részeket megfőzzük, és a zsírban megpárolt vöröshagymával, a beáztatott és kifacsart zsemlékkel, valamint a nyers májjal együtt megdaráljuk, majd a fűszerekkel jól összekeverjük. Bélbe töltjük és megabáljuk. A zsírt darált friss tepertővel helyettesíthetjük.

Alföldi májas hurka bőrkével

Hozzávalók: 50 dkg nyers sertésmájat ledarálunk nem túl puhára főtt 20 dkg bőrkével, 1 kg sertéstüdővel, 50 dkg húsos tokaszalonnával. A megszűrt abálólében megfőzünk 25 dkg rizst. 20 dkg zsírban világosra pirítunk 1 nagy fej aprított vöröshagymát.

Ha kihűlt a rizs, hozzátesszük a darált húsokhoz a vöröshagymával együtt. 5 dkg sóval, 1.5 dkg őrölt borssal, 1 dkg pirospaprikával, majoránnával jól elkeverjük. Hurkabelekbe töltve 30 percig abáljuk, majd deszkán kihűtjük. Zsíros tepsiben sütjük. Sütés előtt megszurkáljuk, nehogy kifolyjon a töltelék.

Alföldi májas hurka más módon

1 kg sertésmájat, 1 kg sertéstüdőt gyengén sós, bő vízben, lefedve megfőzünk. Ebben a főzőlében 20 dkg rizst puhára párolunk. Puhára főzünk 50 dkg húsos tokaszalonnát. 25 dkg zsírban üvegesre párolunk 2 fej finomra vágott vöröshagymát. A főtt májat, tüdőt, szalonnát középfinomra darálva, hozzáadjuk a rizst, a vöröshagymát, sót, őrölt borsot, pirospaprikát, majoránnát, gyömbért, összegyúrjuk. 2.5 m marhabelet 25 cm-es párokra töltve, végeit elkötjük. Megabáljuk. Ha kiszedtük, hűvös helyen tartjuk felhasználásig. Sütve tálaljuk.

Alföldi májas hurka rizzsel

1.5 kg főtt sertésfejet csontozva, 50 dkg főtt sertéstüdővel, 25 dkg nyers sertésmájjal ledarálunk. 20 dkg leforrázott, megszikkasztott rizst 30 dkg zsírban óvatosan megforgatva leöntjük forró abálólével. Lefedve megpároljuk.
Hozzáadva a húsféléket, 5 dkg sót, 20 dkg fejszalonnán párolt vöröshagymát, őrölt borsot, szegfűszeget, majoránnát, jól elkeverjük. Ha kihűlt, tiszta bélbe töltve, hurkapálcával lezárjuk. Kb. 10 percig abáljuk. Kiszedve kihűtjük. Sütés előtt megszurkáljuk. Előmelegített sütőben lefedve sütjük.

Alföldi májas hurka zsemlyével

Hozzávalók: 20 dkg sertésmáj, 20 dkg sertésszív, 50 dkg sertéstüdő, 60 dkg sertés fejhús, 4 dkg só, 20 dkg vöröshagyma, őrölt bors, szegfűbors, majoránna, 6 zsemle, 50 dkg vastagbél

A szívet, tüdőt, fejhúst megfőzzük, kihűlve ledaráljuk a nyers májjal. Az ázott, kinyomott, darált zsemlét sózzuk, fűszerezzük, jól elkeverjük, melybe aprított, üvegesre párolt vöröshagymát is belegyúrunk. Vastagbélbe töltve, kis ideig abáljuk. Hűvös, szellős helyen hűtjük. Hidegen és sütve is jó.

Alföldi rakott zsemlye

Hozzávalók: Zsemle 20 db, Tej 2 l, Vaníliás cukor 0,10 kg, Cukor 0,30 kg, Dió 0,20 kg, Fahéj 0,005 kg, Vörös bor 0,20 l, Vaj 0,05 kg, Tejszín 0,50 l, Mák 0,10 kg, Citromhéj 0,03 kg

A tejben áztatott szikkadt zsemléket áttörjük, majd cukorral, fahéjjal, reszelt citromhéjjal, gorombára vágott dióval, vörösborba áztatott mazsolával összekeverjük. Vajazott morzsával tepsibe öntjük. Középmeleg sütőben megsütjük, kihűtjük. Tálaláskor kanállal tányérra szaggatjuk, cukrozott tejszínhabbal felspricceljük, darált mákkal megszórjuk.

Alföldi teaszalonna

Elkészítés: A táblákat besózzuk, majd egy hétig egy asztalra helyezzük őket, naponta változtatva a sorrendet. Ezután páclébe rakjuk (lásd sonkapáclé) egy hétre. Ezt követően langyos vízzel lemossuk, és szellős helyre akasztjuk. Kb. két hónapig áll el avasodás nélkül.

Alföldi tokány

A vékony csíkokra vágott apróhúst füstölt szalonna zsírjában fonnyasztott vöröshagymán kb. 10 percig sütjük. Ekkor kevés pirospaprikával meghintjük, és 1 dl vízzel felengedjük. Sóval, zúzott fokhagymával ízesítjük. Mikor a hús már majdnem megpuhult, akkor hozzáadjuk a 2 cm-es darabokra vágott zöldbabot, zöldpaprikát és paradicsomot, és addig főzzük, amíg minden belevaló meg nem puhult. Tálalás előtt 3 evőkanál tejföllel átforraljuk, és apróra vágott petrezselyemmel meghintjük.
Galuska köretet adunk mellé.

Alföldi töltött káposzta 1.

Hozzávalók: 1,4 kg nem nagyon sovány sertéshús (lehet lapocka, vagy kicsontozott tarja), 1 csülök, 1 láb, 1 nagyobb darab szalonnabőrke. 1 fül, 2 kg savanyú káposzta (közte 16-20 db káposztalevél), 15 dkg rizs, 2 tojás, 1 evőkanál pirospaprika, 1 nagy

fej vöröshagyma, 2 evőkanál liszt, 10 dkg zsír. 1 evőkanál szárított kapor, 5 dl tejföl, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors.

Elkészítés: A húsokat alaposan letisztítjuk és megmossuk. A csülköt, a lábat, a szalonnabőrkét és a fület kuktába tesszük annyi sós vízben, amennyi ellepi. Puhára főzzük. Közben a maradék húst ledaráljuk, nyersen hozzáadjuk a többször váltott vízben megmosott és lecsepegtetett rizst, a habosra felvert tojásokat, 1 teáskanál pirospaprikát, sót, borsot. Jól összedolgozzuk. A káposztalevelek szélére halmozunk a darált húsos töltelékből, feltekerjük, és a levél két végét úgy nyomkodjuk bele a töltelékbe, hogy az, ki ne tudjon folyni. A maradék savanyú káposztát apróra vagdaljuk, és egy 7-8 literes lábas aljára terítjük. Beszórjuk a kaporral és megsózzuk. Erre sorban, egymás mellé helyezzük a töltelékeket. Annyi vizet öntünk rá, hogy szűken ellepje, és befedve felforraljuk, majd kis lángon puhára főzzük. Keverni nem, csak rázogatni szabad az edényt. Ha a kuktában megfőtt a hús, lecsöpögtetjük, kicsontozzuk, és kisebb darabokra vágjuk. A lábosban főtt káposztából a tölteléket óvatosan tányérra szedjük, a benne maradt káposztát felöntjük a csülkös főzőlével, majd a lisztből és zsírból készített paprikás rántással (amelybe a reszelt vöröshagymát is belekevertük) vékonyan berántjuk a káposztát, ügyelve arra, hogy a rántás meg ne csomósodjon benne. Állandó keverés mellett jól összeforraljuk, beletesszük a kicsontozott húsdarabokat, tetejére rendezzük a töltelékeket, végül nyakon öntjük a megsózott tejföllel.

Alföldi töltött káposzta 2.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg kövéres sertéscomb (vagy más sertéshús), 15 dkg rizs, 2 tojás, 1 kávéskanál pirospaprika 1 késhegynyi törött bors, só kb. 20 savanyúkáposztalevél, 2 kg apró savanyú káposzta 2 megtisztított, pörzsölt sertésláb (hosszában kettéhasítva), 1 sertésfül (kettévágva) 4-5 kisebb darab szalonnabőrke, 1 csülök (kettévágva) 50 dkg kövérkés sertéshús 1 csapott evőkanál só, 10 dkg zsír 1 nagy fej vöröshagyma, 1csapott evőkanál pirospaprika tejföl.

Elkészítés: Az 1 kg sertéscombot daráljuk meg, tegyük bele a rizst, a tojásokat és a fűszereket, sózzuk meg, és az egészet gyúrjuk össze. A káposztalevelekről vágjuk le a vastag ereket, és bal kezünkbe véve egy-egy levelet göngyöljünk bele 10 dkg-nyi tölteléket úgy, hogy a levél felső szé1ét ráhajtjuk a töltelékre, azután a két oldalát és utoljára a levél alsó részét. A töltelék végét ujjunkkal nyomjuk be. Tegyük az apró káposztát egy 6-8 literes lábasba. Erre rakjuk rá a töltelékeket, és öntsünk rá annyi vizet, amennyi a töltelékeket ellepi. Fedjük be a lábast és főzzük addig, amíg a töltelékek meg nem puhulnak.

Közben a sertéslábat, - fület, a bőrkét, a csülköt, a sertéshúst 10 tojás nagyságú darabban tegyük egy fazékba, ere is tegyünk annyi vizet, amennyi ellepi, sózzuk meg, és az egészet fedő alatt főzzük, kb. egy óra hosszáig. Ha mindezek, és a töltelékek is puhára főttek, akkor szedjük ki a káposztából a töltelékeket egy tálba, és a fazékban megfőtt húsokat a levével együtt öntsük abba a lábasba, amiben a töltelék főtt. Ezután készítsünk 10 dkg zsírral hígabb rántást. Ha a rántás világosra pirult, tegyünk bele egy nagy fej, egészen apróra vágott vöröshagymát, és egy kissé kavargassuk el. Azután tegyünk bele pirospaprikát, és eresszük fel egy kevés hideg vízzel. Utána öntsük a rántást a lábasba, és sűrűn kavargatva főzzük át.

Most már visszarakhatjuk a lábasba a töltelékeket. A káposztát lehetőleg nagy tálban tálaljuk. Alul helyezzük el a káposztát, és a fazékban főtt húsokat, a tetejét pedig rakjuk körbe a töltelékekkel, és bőven tejfölözzük meg. Ha a nyárról van eltéve zöld kapor, akár szárítva, akár üvegben, azt is főzzük a töltött káposztába, mert jó ízt ad neki.

Alföldi töltött káposzta 3.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg kövéres sertéscomb (vagy más sertéshús), 15 dkg rizs, 2 tojás, I kávéskanál pirospaprika 1 késhegynyi törött bors, só kb. 20 savanyúkáposztalevél, 2 kg apró savanyú káposzta 2 megtisztított, pörzsölt sertésláb (hosszában kettéhasítva), 1 sertésfül (kettévágva) 4-5 kisebb darab szalonnabőrke, 1 csülök (kettévágva) 50 dkg kövérkés sertéshús I csapott evőkanál só, 10 dkg zsír 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csapott evőkanál pirospaprika tejföl.

Elkészítés: Az 1 kg sertéscombot daráljuk meg, tegyük bele a rizst, a tojásokat és a fűszereket, sózzuk meg, és az egészet gyúrjuk össze. A káposztalevelekről vágjuk le a vastag ereket, és bal kezünkbe véve egy-egy levelet göngyöljünk bele 10 dkg-nyi tölteléket úgy, hogy a levél felső szélét ráhajtjuk a töltelékre, azután a két oldalát és utoljára a levél alsó részét. A töltelék végét ujjunkkal nyomjuk be. Tegyük az apró káposztát egy 6-8 literes lábasba. Erre rakjuk rá a töltelékeket, és öntsünk rá annyi vizet, amennyi a töltelékeket ellepi. Fedjük be a lábast és főzzük addig, amíg a töltelékek meg nem puhulnak.
Közben a sertéslábat, - fület, a bőrkét, a csülköt, a sertéshúst 10 tojás nagyságú darabban tegyük egy fazékba, erre is tegyünk annyi vizet, amennyi ellepi, sózzuk meg, és az egészet fedő alatt főzzük, kb. egy óra hosszáig. Ha mindezek, és a töltelékek is puhára főttek, akkor szedjük ki a káposztából a töltelékeket egy tálba, és a fazékban megfőtt húsokat a levével együtt öntsük abba a lábasba, amiben a töltelék főtt. Ezután készítsünk 10 dkg zsírral hígabb rántást. Ha a rántás világosra pirult, tegyünk bele egy nagy fej, egészen apróra vágott vöröshagymát, és egy kissé kavargassuk el. Azután tegyünk bele pirospaprikát, és eresszük fel egy kevés hideg vízzel. Utána öntsük a rántást a lábasba, és sűrűn kavargatva főzzük át.
Most már visszarakhatjuk a lábasba a töltelékeket.
A káposztát lehetőleg nagy tálban tálaljuk. Alul helyezzük el a káposztát, és a fazékban főtt húsokat, a tetejét pedig rakjuk körbe a töltelékekkel, és bőven tejfölözzük meg. Ha a nyárról van eltéve zöld kapor, akár szárítva, akár üvegben, azt is főzzük a töltött káposztába, mert jó ízt ad neki.

Alföldi tüdős-májas hurka

Puhára főzünk 1.2 kg sertéstüdőt, 70 dkg húsos tokaszalonnát. Kiszedve hűtjük. Közepesre daráljuk. A tüdő főzőlevében 20 dkg rizst félpuhára főzünk. 25 dkg finomra vágott vöröshagymát zsírban rózsaszínűre pirítunk. Elkeverve a húst, szalonnát, 50 dkg nyers, finomra darált sertésmájat, a rizst, a vöröshagymát, 5 dkg sót, 1 dkg őrölt borsot, 1 dkg fűszerpaprikát, kb. 25-30 cm-es darabokra vágott bélbe nem túl keményre töltjük. A beleket elkötjük. (A belet töltés előtt mindig langyos vízben tartjuk.) A hurkát ezután megabáljuk.

Alföldi tüdős, májas és véres hurka

Hozzávalók (10-12 kg kész hurkához): 4-5 kg vegyes főtt húsféle, 3 kg rizs, 50 dkg vöröshagyma, a disznó vére, 3 zsemle, só, fűszer.

A sóval elkevert vért egy kissé kihűtjük, szitán átszűrjük. Majd válogassunk össze annyi hurkának valót, amennyit készíteni akarunk, a sertés nyaka körüli véres részeket, a tokaszalonnát, a bélről a fodorhájat, a tüdőt, a szívet, a májat és egyéb apróbb véres húsokat. Mindezeket tisztára mossuk, és feltesszük főni. Tíz perc múlva a májat vegyük ki, a többit pedig főzzük puhára. Közben készítsük elő a hurkához szükséges rizst és vöröshagymát. A rizst jó nagy edényben, bő vízben főzzük. Sűrűn kevergessük, nehogy lekozmásodjon. Túlságosan ne főzzük meg. Ha készen van, szűrjük és öblítsük le, majd használatig tegyük félre. A vöröshagymát apróra vágva zsírban puhítsuk meg. A megfőtt vegyes húsfélét nagy lyukú tárcsán daráljuk meg, külön-külön a májat, a tüdőt, a kövér húsfélét, a szalonnát, az apróbb húsokat.
A kövéret osszuk három részre: egy-egy rész jut a véres, a májas és a tüdős hurkába. Ugyanígy osszuk háromfelé a rizst és a vöröshagymát.
A véres hurkába tegyünk még apróbb kockákra vágott friss főtt szalonnát és 3 tejbe áztatott, kicsavart zsemlét.
A háromféle hurkának való anyagot külön tálakba téve ízlés szerint fűszerezzük: sóval, borssal, pirospaprikával, szegfűborssal, és aki szereti, a véres hurkába majoránnát is tehet.
A véres hurkába ne egyszerre tegyük a vért, csak apránként, hogy se híg, se kemény ne legyen.
Az abálólé tetejéről (amelyben a hurkának való főtt) szedjük le a zsírt, és ebből is tegyünk mindhárom hurkába. Nem kell attól tartani, hogy a hurka zsíros lesz, mert egyrészt a rizs felveszi, másrészt a sütésnél kisül, de így nem lesz száraz. A jól elkevert

hurkamasszákat a már előre elkészített és az egyik végén bekötött hurkabélbe lazán betöltjük, majd forró vízbe tesszük, és 15-20 percig csendesen abáljuk, akkor kiszedjük, pár percre hideg vízbe tesszük, majd deszkára rakjuk, kihűtjük.

Alföldi vagdalt

Ötven dkg darált sertéshúst 2 db nagyobb, főtt és áttört burgonyával, 1 tojással, 1/2 fej reszelt vöröshagymával, sóval, törött borssal jól összedolgozunk. Kétujjnyi vastag hengereket formázunk belőle és olajozott tűzálló edénybe, vagy tepsibe helyezzük. Előmelegített sütőben kb. 35 percig sütjük.

Alföldi véres hurka 1.

Hozzávalók: (3 kg hurkához) 1,5 l sertésvér, 8 zsemle, 50 dkg tokaszalonna, 40 dkg vöröshagyma, 2 dkg pirospaprika, 2 dkg törött bors, 1 dkg majoránna, 1 dkg őrölt szegfűszeg, só.

Elkészítése: A zsemlét apró kockára vágjuk, és a tokaszalonna felét kisütjük, majd ebben a zsemlekockákat megpirítjuk. A tokaszalonnát annyi sós vízben megfőzzük, amennyi ellepi. Ha puhára főtt, leszűrjük a levét. A levet ráöntjük a zsemlekockákra, majd az egészet együtt megdaráljuk. A vöröshagymát nagyon apróra vágjuk, a tokaszalonna zsírján pirítjuk. A zsemlés masszával jól összedolgozzuk, majd hozzáöntjük a friss vért és hozzáadjuk a fűszereket. Az így nyert masszát betöltjük a hurkabélbe, és 90 fokos vízben 30 percig abáljuk. Az így készített hurka néhány napig őrzi finomságát, de fagyasztóban sem tanácsos az egy hónapon túl történő tartósítása.

Alföldi véres hurka 2.

Hozzávalók: 1,2 liter vér, 6 zsemle, 40 dkg toka, 30 dkg hagyma, 2 dkg paprika, 2 dkg őrölt bors, kevés majoránna, késhegynyi őrölt szegfűszeg, só.

Elkészítése: A zsemlét apró kockára vágom, a tokaszalonna felét kisütöm, majd ebben a zsemlekockákat megpirítom. A tokát annyi sós vízben főzöm meg, amennyi ellepi. Ha puha, leszűröm. A levet a zsemlekockákra öntve az egészet megdarálom. A hagymát apróra vágom, és a tokaszalonna zsírján megpirítom. A darált dolgokat összedolgozom a vérrel, és a fűszerekkel. A masszát betöltöm a bélbe, majd 85 fokon fél óráig főzöm.

Alföldi véres hurka 3.

Elkészítése: A zsemlét apró kockákra vágjuk, zsírban megpirítjuk, és rászűrjük a vért. A főtt disznóhús kövérjét apró kockákra vágjuk, belekeverjük a rizskását, sót, kis szegfűborsot, a zsemlés vért, összekeverjük abalével és apróra vágott, zsírban pirított vöröshagymával. Ízesítjük finomra tört kapormaggal.

Alföldi véres hurka 4.

Elkészítése: Bő vízben puhára főzünk 60 dkg tarját, 30 dkg tokaszalonnát. 15 dkg finomra szelt vöröshagymát 25 dkg zsíron világosra pirítunk. 4 szikkadt zsemlét egyenlő apróra kockázva, sütőben megpirítjuk. A léből kivett, lehűlt tarját ledaráljuk.
A tokaszalonnát kisebbre kockázzuk. Elkeverjük a tarját, szalonnát, zsemlét, vöröshagymát, 1.2 kg sertésvért, 1 dkg őrölt borsot, 4 dkg sót, 1 kk. szegfűborsot, majoránnát, kis abálólével összegyúrjuk. 2.5 m hurkabélbe töltve úgy abáljuk, mint a friss fogyasztású májas hurkát.

Alföldi zúzapörkölt

Apró kockákra vágunk, és üvegesre kisütünk 10 deka füstölt szalonnát. Aranysárgára pirítunk rajta egy jókora fej finomra vágott vöröshagymát, meghintjük egy csapott evőkanálnyi édesnemes pirospaprikával, és beleforgatunk egy csomag felengedett, fagyasztott csirkezúzát. (Ajánlatos átvizsgálni, hogy mindegyik megtisztított-e, és félbe vágni a zúzadarabokat.) Annyi vízzel, hogy éppen ellepje, pároljuk, 1-1 késhegynyi őrölt köménnyel, meg őrölt borssal, sóval, két gerezd összevagdalt fokhagymával fűszerezve. Ha a zúza már félig megpuhult, közékeverünk egy fél kiló meghámozott, cikkekre vágott burgonyát, és annyi vízzel, hogy majdnem ellepje, teljesen megpároljuk. Salátával adjuk asztalra. (Tehetünk bele a párolás során 1-1 darab mirelit paradicsomot meg zöldpaprikát is, vagy e helyett egy mokkáskanálnyi Píros Arany krémet, illetve egy kevés paradicsompürét.)

Aradi disznótoros töltött káposzta

Hozzávalók: 25-30 dkg szalonnabőr a zsírszalonnáról, 50 dkg friss kolbász, 50 dkg véres hurka, 50 dkg májas hurka, 50 dkg lapocka, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg rizs, 5 dl tejföl, 1 tojás, 1, kg savanyú apró káposzta, 10 db káposztalevél, 1 hegyes csípős paprika vagy 2 cseresznyepaprika, 1 teáskanál szárított csombor, bors, só.

Elkészítés: A lapockát megdaráljuk. A rizst többször váltott vízben átmossuk, és kissé lecsepegtetjük. Sós vízben félig megfőzzük, majd a darált húsból, a félig főtt rizsből, a tojással, sóval, borssal tölteléket keverünk. A savanyú-káposzta levelekbe egyenletesen elosztjuk, és a már említett módon becsomagoljuk. 7-8 literes lábos alját kirakjuk az eldarabolt szalonnabőrrel, ezt meghintjük egy nagyon vékony réteg apró káposztával. Megsózzuk, majd rákarikázunk egy kis csípős paprikát. Megrakjuk a felszeletelt friss kolbásszal, ezt megint egy vékony réteg apró káposzta követi. Megszórjuk csomborral és megsózzuk. Ezután sorban egymás mellé tesszük a töltelékeket, erre vékony réteg apró káposztát hintünk, megsózzuk, majd a véres hurka következik. Ezt újból apró káposzta követi, amelyre a májas hurkát tesszük. Tetejére kerül az utolsó réteg apró káposzta, ezt meghintjük a maradék csomborral, kis sóval, rákarikázzuk a maradék, csípős paprikát, majd az egészet nyakon öntjük tejföllel. Az edényt lefedjük, és forró sütőbe téve, de közepes lángon sütjük 3-4 órát.

Aradi töltött paprika kapros káposztával

Hozzávalók: 1 doboz mirelit székelykáposzta, 2 doboz mirelit töltött paprika, 10 dkg füstölt szalonna, kevés kapor, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A füstölt szalonnát apró kockára vágva kiolvasztjuk. A töltött paprikát tepsibe tesszük, rátesszük a füstölt szalonnát, a sütőben megsütjük, és rászórjuk a finomra vágott kaprot. Ráöntjük a kiolvasztott székelykáposztát, néhány percig forraljuk, majd tejföllel tálaljuk.

Badacsonyi csirke

Hozzávalók: 1 csirke, 15 dkg apróra vágott hagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg margarin, 1 dl pálinka, 3 dl bor, só, bors, kakukkfű, 2 babérlevél, 10 dkg gomba.

Elkészítése: A margarinon megpárolunk 15 dkg apróra vágott hagymát, egy másik nagyobb edényben kiolvasztjuk a füstölt szalonnát. A csirkét megfelelő nagyságú darabokra vágjuk, sóval bedörzsöljük, kicsit megborsozzuk, rátesszük a szalonnás hagymára. Hozzáadjuk a kakukkfüvet, babérlevelet, leöntjük egy pohárka pálinkával, jól elkeverjük. Ha már kezd elpárologni, öntünk rá 3 dl bort és fedő alatt puhára, és szép pirosra sütjük.

Badacsonyi sertéskockák

40 dkg sertéscombot kockára vágunk és 5 dkg vajon átsütünk. Sóval, törött borssal, 2-3 szem finomra vágott szegfűszeggel ízesítjük és felöntjük másfél dl fehérborral.
Hozzáadunk 20 dkg kockára vágott paradicsomot és átforraljuk.

Bagolyvári sertésflekken

Hozzávalók 4 személyre: 4 szelet (70 dkg) sertéstarja, 20 dkg savanyú káposzta, 15 dkg gyulai kolbász, burgonya, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt fekete bors, csípős paprikakrém, olaj.

A hússzeleteket zúzott fokhagymával (vagy fokhagymakrémmel), borssal, csípős paprikakrémmel fűszerezzük és megsózzuk. A kolbászt, amelynek lehúztuk a héját, felkarikázzuk, és kevés olajat alá téve megpirítjuk, hozzáadjuk a káposztát, egy kissé azt is megpirítjuk. babérlevelet teszünk bele, és kevés vízzel puhára pároljuk. A héjában megfőtt burgonyát cikkekre vágjuk, és a tálalás előtt olajjal kikent sütőlapon vagy sütőben pirosra sütjük. A hússzeleteket ugyancsak kevés forró olajban mindkét oldalán megsütjük.

Bajai halászlé 1.

Hozzávalók: 1 kg ponty, 15 dkg hagyma, 5 dkg házi paprika, 2 dkg só, 10 dkg paradicsom, 5 dkg zöldpaprika, (esetleg ennek megfelelő mennyiségű lecsó), 2-3 cseresznyepaprika, 4 adag gyufatészta

Elkészítése: A pontyot megtisztítom, fejét, farkát levágom, törzsét felszeletelem, és sűrűn beirdalom, késpengével lepattintom a keserűfogát. A hagymát apróra vágom, 3 liter vízbe felteszem főni a hallal együtt. Mikor kiforrta a habját, beleteszem a sót és a paprikát, a paradicsomot és a paprikát, valamint a cseresznyepaprikát. Erős tűzön egyórai forrást követően kifőtt és leöblített gyufatésztára tálalom a levet, majd ezt követően a halszeleteket fogyasztjuk el.

Gyufatészta a bajai halászléhez

Elkészítése: Ahány személy, annyi tojásból készül. Annyi liszttel gyúrjuk össze, hogy jó kemény tésztát kapjunk. Víz nélkül készítjük! A tésztát kerek, gyufaszál vastagságúra nyújtva olyan széles szalagokra vágjuk, mint a gyufaszál hossza. A szalagokat gyufaszál szélességűre metélve lobogva forró, sós vízben kifőzzük. A kifőtt tésztából ki-ki, ízlésének megfelelő mennyiséget rak a tányérjába, majd ráméri a halászlét.

Bajai halászlé 2. (B. Farkas Tamás)

Hozzávalók: 1 kg ponty, 25 dkg vegyes hal: törpeharcsa, csuka, keszeg stb., 2 fej közepes hagyma, 2 púpozott ek. őrölt pirospaprika (az egyik kanál édesnemes, a másik erős paprika legyen!), 2 dkg só, 1 kis paradicsom, 1 kis hegyes zöldpaprika, 1 cseresznyepaprika, 1/4 dl vörösbor

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát beletesszük a bográcsba, rátöltünk 11 dl hideg vizet, beledobjuk a már 2 órával előbb feldarabolt és besózott halat, és feltesszük főni. Mikor forrni kezd (vigyázzunk, a keletkezett szürkés habot leszedni nem szabad!), beleszórjuk az őrölt pirospaprikát, tetejére dobjuk a zöldpaprikát, paradicsomot, cseresznyepaprikát, beleöntjük a bort. A főzés időtartama alatt keverni tilos! Helyette időnként megrázogatjuk a bográcsot. A forrástól számított kb. 35-40 percig egyenletes rotyogtatás után kóstolással döntjük el, harmonikusak-e már az ízek? Az esetleges ikrát, tejet a főzés befejezése előtt kb. 10 perccel dobjuk bele. Minden perc számít, de egyre vigyázzunk: a halnak nem szabad szétfőnie! Baján tálaláskor frissen főtt hosszúmetéltet is adnak hozzá.

Bajai halászlé 3. (Marcsi módra)

Hozzávalók: Személyenként fél kilogramm hal (vegyesen: ponty, törpeharcsa, kárász, ki mit szeret) Minden kilogramm halhoz 1 közepes fej hagyma, minden kilogramm halhoz 1 púpozott evőkanál őrölt pirospaprika, ízlés szerint só, cseresznyepaprika.

Elkészítése: A halat megtisztítjuk, a fejet félbevágjuk, és mindent lesózunk A bográcsba (nem lábos meg ilyesmi) beletesszük az apróra vágott hagymát, a lesózott halat és a vizet. Annyi vizet számolunk, hogy 1 kg halhoz 1.2 - 1.3 liter víz legyen. Ezt feltesszük forrni, ha felforrt, beletesszük a pirospaprikát, a cseresznyepaprikát. Közepes forrású legyen, itt úgy mondják, hogy úgy forrjon, mint a lúg. Van, aki tesz bele paradicsomot vagy pici vörösbort, hogy a hal ne essen szét. Kb. 30-35 percig forraljuk és kész. Gyufatésztával tálaljuk először a levét, majd külön a halhúst. Tehát mint látod, mi nem passzírozzuk, nincs alaplé. Ebben benne van a hal minden alkotóeleme egyben. A legjobb szabadtűzön főzni, és akácfával tüzelni. Itt a bajai halfőzőn is mindenki fával főzi.

Bajai pacal

Az előkészített és csíkokra vágott pacalt (lásd: Pacalpörkölt) félretesszük. Ezután a finomra vágott vöröshagymát vajban világosra pirítjuk, pirospaprikával meghintjük, és sűrített paradicsommal elkeverjük. Só- val, törött borssal, összetört fokhagymával ízesítjük. Hozzáadjuk a pacalt és 2 dl fehérborral, valamint 2 dl vízzel felengedjük, kb. 30 percig főzzük. A megfőtt pacalt mártásával együtt tűzálló edénybe öntjük, reszelt sajttal vastagon meghintjük, kevés vajat morzsolunk rá. Előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük. Párolt rizzsel tálaljuk.

Bajai pontyhalászlé Bartalis módra

Hozzávalók: 2 és fél kg ponty, 3 nagy fej vöröshagyma, só, 4 evőkanál édesnemes pirospaprika, 2 és fél liter víz, 1 evőkanál konzerv paradicsompüré vagy 1 dl száraz vörösbor, 4-5 db erős cseresznyepaprika, 1 csomag bajai halászlétészta.

A megtisztított pontyot (pontyokat) 5 mm-enként 3-4 mm mély bemetszéssel irdaljuk, felszeleteljük, darabonként besózzuk, ügyelve arra, hogy az irdalásokba is megfelelő mennyiségű só kerüljön. Legalább 2-3 órát állni hagyjuk. A halikrát, tejet különtesszük, ne sózzuk. A vöröshagymát apró kockákra vágjuk, és a bográcsaljára tesszük. Ráöntjük a vizet, és erős tűznél forraljuk. Ötpercnyi forrás után belehelyezzük a halszeleteket. Miután ismételten felforrt, rászórjuk a pirospaprikát, a cseresznyepaprikát. Ezt követően 8-10 perc múlva hozzáadjuk a paradicsompürét vagy a vörösbort (mindkettő a halhús szétesését hivatott megakadályozni), valamint a belsőségeket. 30-40 perc szükséges a halászlé elkészítéséhez. Közben sós vízben kifőzzük a tésztát. A halszeleteket külön tálcákra helyezzük, és a halászlét a tésztára öntve vagy külön tálban tálaljuk.
Elkészítési idő: 60 perc
Ajánlott ital: hajósi cabernet

Bakonybéli csirke

Hozzávalók: 1 kg-os csirke, 20 dkg gomba, 15 dkg füstölt szalonna, 2 dl tej, 1 dl tejföl, petrezselyem, zsír, só, bors, liszt.

Elkészítése: A szalonnát kockára vágjuk, kiolvasztjuk, és beletesszük a karikára vágott gombát, valamint a feldarabolt csirkét. Megsózzuk, megborsozzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Vizet nem kell önteni alá, mert a gomba vizet ereszt, és az elegendő a csirke párolásához. Ha puha, zsírjára sütjük, a húst egy tűzálló tálra szedjük, a megmaradt zsírban egy kiskanál lisztet keverünk, majd tejjel felengedjük, felfőzzük, ráöntjük a csirkére. Tálalás előtt tesszük rá a tejfölt, és megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel.

Bakonyi betyárleves 1.

Hozzávalók 6 személyre: 50 dkg marhaszegy, fél levestyúk, 5 dkg vegyes zöldség, 10 dkg zeller, 5 dkg laskatészta, 5 dkg vöröshagyma, só, pár szem fekete bors

A marhahúst nagyobb kockákra, a tyúkot 5 darabba vágjuk és feltesszük főni. Ha a hús félig megfőtt, hozzátesszük a csíkokra vágott zöldséget, a fűszert és készre főzzük. Tálaláskor csusza vékonyságú laskát főzünk bele.
Elkészítési idő: 1 óra

Bakonyi betyárleves 2.

Hozzávalók: 35 dkg marhaszegy, 1 pár csirkecomb, 20 dkg vegyes zöldség, 1 fej hagyma, só, egész bors, csípős paprika, csusza tészta, 1 egész tojásból és a hozzávaló lisztből.

Elkészítése: A marhahúst felvágjuk 4 szeletre, és hideg vízben feltesszük főni. Sóval, egész borssal ízesítjük. Amikor majdnem puha, hozzáadjuk a csirkecombokat, a metéltre vágott zöldséget, a felaprított hagymát, az erős paprikát, majd készre főzzük. A lisztből, és a tojásból vékony, kemény tésztát gyúrunk, a levesbe tépkedjük és megfőzzük.

Bakonyi csirke

Hozzávalók: 1 csirke, 20 dkg gomba, 20 dkg darált sertéshús, 2 tojás, 2 tejben áztatott zsemle, 1 evőkanál reszelt hagyma, 2 dl tej, 1 dl olaj, só, törött bors, majoránna, gyömbér, szerecsendió, 1 dl bor.

A töltelék: az olajban párolt hagymához és a gombához hozzámorzsoljuk a tejben áztatott zsemléket, a darált csirkemájat, sertéshúst. Fűszerezzük, sóval, borssal, reszelt gyömbérrel, szerecsendióval. Teszünk bele 2 tojást, és alaposan összegyúrjuk.
Elkészítése: A csirke bőrét fellazítjuk a mellén és a combja tövén, ujjal alányúlva jól kibővítjük, majd megtöltjük a töltelékkel. A hasüregét megszórjuk majoránnával, és ide is helyezünk tölteléket. Magasabb, fedeles tűzálló tálba rakjuk, a fehérbort aláöntjük, és puhára pároljuk. Ha már puha a fedőt leemeljük róla, és szép pirosra sütjük.

Bakonyi csirkemell

Hozzávalók 4 személy: 2 nagy csirkemell csonttal együtt, 4 evőkanál olaj, 1 közepes vöröshagyma, 2 teáskanál pirospaprika, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt köménymag, 1-1 paprika és paradicsom (télen 10 dkg lecsó), 40 dkg gomba, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1-1 dl tejföl és tejszín, 1 csapott kiskanál darált cseresznyepaprika, só

A két csirkemellet lebőrözzük, kicsontozzuk, és 4-4 szeletre vágjuk. Kissé kiveregetjük, megsózzuk, és az olajban a szeletek mindkét oldalát pirosra sütjük, a lábosból kiemeljük. A visszamaradó olajban közepes lángon, kevergetve aranysárgára sütjük a finomra vágott hagymát, a pirospaprikával meghintjük, elkeverjük és azonnal - mielőtt a paprika megéghetne - felöntjük 5 dl vízzel. 1 kiskanál sót beleszórunk, a présen áttört fokhagymával és az őrölt köménnyel fűszerezzük. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsom szárát kimetsszük, majd mindkettő húsát fölaprítjuk, az ízes léhez adjuk. A csirkecsontot is beletesszük és lefödve, közepes lángon 30 percig főzzük.
Ez alatt a gombát megtisztítjuk, és cikkekre vágjuk. A paprikás lét átszűrjük, a csont kivételével át is törjük - de az is jó, ha a csontot kivesszük, a lét pedig turmixoljuk -, majd újra a tűzre tesszük. Annyi vizet öntünk hozzá, hogy összesen 5 dl legyen. A gombát hozzáadjuk, fölforraljuk, lefödve, kis lángon 10 percig főzzük. A lisztet a tejföllel és tejszínnel simára keverjük, kevés forró paprikás lét hozzáadunk, majd az egészet a gombához öntjük.
A cseresznyepaprikával tüzesítjük, és néhányszor megkeverve 2-3 percig forraljuk, ez alatt mártássűrűségű lesz. Tálaláskor a húst a paprikás gombamártásban megforrósítjuk. Galuskával kínáljuk.
Elkészítési idő: 1 óra

Bakonyi fácánmell

Hozzávalók: 4 fácánmell, 50 g füstölt szalonna, 250 g gomba, 1 közepes fej hagyma, 1 mokkáskanál édesnemes paprika, 2 dl tejföl vagy tejszín, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, só, kevés liszt, olaj, 1 dl száraz fehérbor vagy húsleves (kockából).

Elkészítés: Olyankor készítjük, ha nem egészen fiatal a fácán (a combokból és az aprólékból levest, vagdaltat készíthetünk). A melleket megmossuk, kicsontozzuk, kissé kiverjük, szalonnával megtűzdeljük, fél órára besózzuk, majd lisztbe forgatjuk, és kevés olajon mindkét oldalán elősütjük. A sütőolajban világosra megpirítjuk-pároljuk a finomra vágott hagymát, meghintjük a paprikával, hozzáadjuk a megtisztított, cikkekre vágott gombát, a zöldpaprikát és a paradicsomot, visszatesszük a hússzeleteket, kevés vizet öntünk rá, és fedő alatt, lassú tűzön puhára pároljuk. Elfőtt levét egy kevés húslevessel vagy száraz fehérborral pótoljuk. Végül hozzákeverjük a tejfölt - ha túl híg, 1 kiskanál liszttel simára dolgozva jól összeforraljuk. Vajas galuskával, forrón tálaljuk. A tetejét díszíthetjük petrezselyemlevéllel, karikára vágott zöldpaprikával, paradicsommal.
Megjegyzés: egyéb vadszárnyasokból is készíthetjük, sőt nagyvadakból is finom, csak azok húsát néhány napig páclében kell érlelni!

Bakonyi fogas

1 kg-nyi fogast megtisztítjuk, kibelezzük, feldaraboljuk és besózzuk. A fejét és a farkát kb. 5 dl vízben megfőzzük. Egy lapos edényt kivajazunk, belehelyezzük a halszeleteket, ráöntjük a hallét, és sütőben lassan pároljuk. Közben apróra vágunk 1 kis fej vöröshagymát, kevés olajon aranyszínűre pirítjuk, hozzáadunk 1 kávéskanál pirospaprikát, beleteszünk 20 dkg felszeletelt gombát, megsózzuk és megpároljuk.
Ha elkészült, hozzáadunk 2 dl tejfelből és 1 evőkanál lisztből készített habarást, egyet forralunk rajta, majd a halra öntjük.
Galuskával tálaljuk.

Bakonyi gombaleves

Hozzávalók: 1/2 kg vargánya gomba, 15 dkg füstölt, húsos szalonna, 20 dkg parasztkolbász, 2 dl tejföl, 1 kis fej vöröshagyma, 1 ek. liszt, pirospaprika, só, őrölt bors, 1-1 teáskanálnyi finomra vágott zsálya és kakukkfű

A szalonnát felkockázzuk, zsírjában kisütjük. A szalonnatepertőt kiszedjük, és a zsírból is félreteszünk 3 evőkanálnyit. A maradék zsíron megpároljuk a felszeletelt gombát, közben sózzuk, borssal és zöldfűszerekkel ízesítjük. Felöntjük 2 liter vízzel, és jól felforraljuk. A félretett zsíron megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a lisztet és a pirospaprikát, levessel hígítjuk, majd az egészet a leveshez öntjük. Beletesszük a felkarikázott kolbászt meg a tejfölt és összeforraljuk. Ízlés szerint utófűszerezzük és forrón tálaljuk.
Elkészítési idő: kb.45 perc

Bakonyi gombamártás

Hozzávalók 4 személyre: 15 dkg sampinyongomba, 6 dkg vaj, 5 dkg liszt, 1,5 dl tejföl, 0,5 dl tejszín, 3 dl húsleves (vagy 1 húsleveskocka), 1 csapott mokkáskanál őrölt kömény, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, pirospaprika

Az apróra vágott vöröshagymát vajban megpirítjuk, hozzáadjuk a gerezdekre vágott gombát, ezzel tovább pirítjuk, majd meghintjük pirospaprikával, megsózzuk. Hozzáadjuk a köményt, az összezúzott fokhagymát, felöntjük a húslevessel (1 húsleveskockát 1 dl vízben feloldunk), és a liszttel összehabart tejföllel jól felforraljuk. Végül hozzátesszük a tejszínt. Vargányagombából ugyanilyen módon készítjük el.

Jó tudni! A gombamártás kitűnő kiegészítője a natúr és enyhén fűszeres, sült és párolt húsoknak. Külön (az elkészült mártással a húst leöntve) vagy együtt is készülhet a sülttel (a már majdnem puha húst néhány percre a kész mártásba tesszük és átforraljuk).

Elkészítési idő: 40 perc

Bakonyi gombás csirkeleves

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 80 dkg-os), 50 dkg gomba, 2 dl tejföl, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só, 1 teáskanál pirospaprika.

Elkészítése: A csirkét megtisztítom, kis darabokra vágom. A megtisztított és apró kockákra vagdalt vöröshagymát a felforrósított olajon sárgára fonnyasztom, majd a tűzről félrehúzva elkeverem benne a pirospaprikát. Ezután a csirkedarabokat mindkét oldalukon átsütöm, majd másfél liter vízzel felöntöm. Megsózom, megborsozom, és belekeverem a megtisztított, pépesre zúzott fokhagymát. Félpuhára főzöm. Közben a gombát megtisztítom, vastag szeletekre vágom, és a félig főtt leveshez adom. Készre főzöm. Végül behabarom a liszttel simára kevert tejföllel, jól kiforralom, és a finomra vágott petrezselyemzölddel megszórva tálalom. (Vajas galuskát is főzhetünk bele.)

Elkészítési ideje: 60 perc

Bakonyi gombás csülök

Hozzávalók: 2 db sertés csülök kicsontozva, 15 dkg gomba, só, törött bors, 1 db vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejföl, 1 kiskanál paradicsompüré, 1 mokkáskanál paprikakrém, 1 kiskanál liszt, 1 kanál mustár, 5 dkg zsír 2 dl bor. (+ 2 dl a főzőbe)

A jól megtisztított, megperzselt és besózott csülköket forró zsírban megfogatjuk, szép pirosra sütjük. Tűzálló tálba helyezzük, mellédobunk 1 db kettévágott vöröshagymát, két gerezd fokhagymát, öntünk rá egy dl bort, ugyanannyi vizet, és lefedve puhára pároljuk. Időközben borral és vízzel locsolgatjuk, és időnként megforgatjuk. A feldarabolt gombát hozzáadjuk és megpirítjuk. Előmelegített tálra tesszük a felszeletelt csülköket, levét áttörjük, felmelegítjük, megpirítunk benne 1 kanál paradicsompürét, meghintjük liszttel, belekeverjük a mustárt, a tejfölt, és jól felforralva a melegen tartott csülökre öntjük.

Bakonyi halgombóc-leves

Hozzávalók: 50 dkg halcsont (pontyfarok vagy - fej), 1 evőkanál só, 1 vöröshagyma, 40 dkg csiperkegomba, 2 paradicsom, 1 húsos zöldpaprika, 1 hegyes erőspaprika, 4 evőkanál olaj, 1 csapott evőkanál pirospaprika, 2 dl tejföl, 1 púpozott evőkanál liszt,

A halgombóchoz: 30 dkg pontyfilé, 2 evőkanál étkezési keményítő, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt bors, 1 kisebb csokor petrezselyem, 1 tojásfehérje,

A galuskához: 1 tojás, csipetnyi só, 4 evőkanál liszt

Elkészítése: A halcsontokat megmossuk, lábasba tesszük és 1,3 liter vizet öntünk rá. Megsózzuk, fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon 45 percig főzzük. A hagymát finomra, a gombát nem túl vékony szeletekre, a paradicsomot és a kétféle paprikát centis kockákra vágjuk. A hagymát olajon megfonnyasztjuk. Először a gombát, majd 2-3 percnyi pirítás után a paprikát hozzáadva nagy lángon pirítjuk. Beletesszük a paradicsomot, majd meghintjük pirospaprikával. A tejfölt a liszttel és 0,5 deci vízzel simára keverjük, a gombát ezzel sűrítjük. A leszűrt halalaplével fölöntjük, 1-2 percig

kevergetve forraljuk. A gombócokhoz a pontyot ledaráljuk, a keményítőt beledolgozzuk, sózzuk, borsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, végül a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk. A masszából nedves kézzel kis gombócokat formálunk, és a forrásban lévő levesbe rakva 4-5 percig főzzük. Levesbe szaggatott galuskával azonnal tálaljuk.
Elkészítési idő: 1 óra 10 perc.

Bakonyi kacsa

Hozzávalók: 1 pecsenyekacsa, 60 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, 1 csapott kávéskanál majoránna, 1 nagy csomó petrezselyemzöld, 3 szál zellerlevél, 1 evőkanál mustár, olaj, 1 dl tejföl, só.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát, a félbevágott gombát olajon üvegesre pároljuk. Belekeverjük a feldarabolt kacsát, a fűszereket, és sót, egy kevés vízzel fölengedjük, és puhára főzzük. Amikor megpuhult, hozzákeverjük a tejfölt, a mustárt és még 1 percig forraljuk. Párolt rizzsel körítjük.

Bakonyi metélt

Hozzávalók: 25 dkg széles metélt, 2 dl tejföl, 5 dkg gomba, 10 dkg füstölt szalonna (vagy császárhús), 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 gerezd fokhagyma; 1 csapott evőkanál édes, piros fűszerpaprika, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só.

A tésztát apróra összetöröm, majd a szokásos módon, forrásban lévő sós vízbe téve megfőzöm. Meleg vízzel leöblítem; és melegen tartom. Közben a mártáshoz a füstölt szalonnát apró kockákra vágom, és zsírját kiolvasztom. Ráteszem a megtisztított és finomra aprított vöröshagymát, ezután kevergetve üvegesre fonnyasztom. A tűzről lehúzom, és belekeverem a pirospaprikát. Azonnal rácsorgatok 2 evőkanál vizet, majd a serpenyőt a tűzre visszateszem. Belerakom a megtisztított és felszeletelt gombát, ezt követően pedig megsózom, megborsozom, és a zúzott fokhagymát is hozzákeverem. Fedő alatt puhára párolom, végül zsírjára sütöm. A tűzről lehúzva beleöntöm a tejfölt, és a mártást simára keverem. A mártásra ráteszem a leszűrt tésztát, és jól összekeverem. Végül még tűzforrón meghintem a megmosott és finomra aprított petrezselyemzölddel.
Elkészítési ideje: kb. 45 perc.

Bakonyi ponty

Hozzávalók: 2 kg ponty (ha nem egészben vesszük, vegyünk hozzá legalább egy fejet is), 45 dkg gomba, 15 dkg füstölt szalonna (elhagyható), 20 dkg hagyma, 10 dkg liszt, 5 dl tejföl

A pontyot kifilézzük és beirdaljuk. Ez úgy néz ki, hogy a gerincről lefejtett húst a gerinc vonalára merőlegesen kb. milliméterenként (lehet kettő is) bevágjuk egészen a bőrig. Úgy egyszerűbb készíteni, ha kicsit fagyott. Így keresztülvágjuk a szálkákat, és ilyen kicsi szálkák már nem akadnak meg az ember torkán. Ezután 3 centi széles szeletekre vágjuk. A csontokból és a halfejből, kb. másfél liter vízzel, sóval, borssal halalplét főzünk. Ha jól kiforraltuk, leszűrjük. A pontyszeleteket lisztbe forgatjuk és egy kevés zsírban (olajban) pirosra sütjük.
Egy lábosba szedjük őket, és a zsírban, amiben sültek, kicsit megpirítjuk az apró kockára vágott szalonnát. Hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, üvegesre pirítjuk és beletesszük a felszeletelt gombát is. Lassan pároljuk, amíg a leve el nem fő.
Ekkor pirospaprikát teszünk bele és hozzáöntjük a leszűrt hal alaplét. Lassan fölforraljuk, és sóval ízesítjük. Ha felforrt, tejfölös habarással sűrítjük, és jól kiforraljuk. Az elkészített mártást ráöntjük a lábosban levő halakra, és lassan pároljuk. Közben óvatosan rázogatjuk a lábost, hogy ne égjen le. Vigyázzunk, nehogy a hal szétfőjön. Köretként galuskát vagy csuszatésztát adjunk hozzá.
Eső ránézésre nehéznek tűnhet a recept, de nem olyan nagy ördöngösség elkészíteni, és ezt nálunk még azok is megeszik, akik nem szeretik a halat. És nem utolsósorban, ha odafigyelve filézünk, akkor akár gyerekek is ehetik, nem kell félni a szálkától.

Bakonyi sertésborda 1.

Hozzávalók: 8 kicsontozott sertésbordaszelet, egy nagy fej vöröshagyma, 25 dkg gomba, egy evőkanál paradicsompüré, egy zöldpaprika, 2 dl tejföl, kávéskanál liszt, só, egy evőkanál pirospaprika, két evőkanál zsír.

A zsírban, fedő alatt megpirítjuk a karikára vágott hagymát, meghintjük a paprikával, megforgatjuk benne a húst, és kevés vízzel párolni kezdjük. Mellédobjuk a zöldpaprikát, a paradicsompürével ízesítjük, és ha már félig megpuhult, hozzáadjuk a megtisztított, nagy kockára vágott gombát. Megsózzuk, és puhára pároljuk. Végül a liszttel elhabart tejföllel besűrítjük, és vajas galuskával kínáljuk.

Bakonyi sertésborda 2.

Hozzávalók: 1,40 dkg sertéskaraj, só, zsír, liszt, 15 dkg füstölt szalonna, 40 dkg gomba, zöldpaprika, paradicsom (vagy lecsó), pirospaprika, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 3 dl tejföl.

A bordákat belisztezzük, sózás után elősütjük, majd lábasba szedjük. Az apró kockákra vágott füstölt szalonnát az elősütéshez felhasznált zsírban megpirítjuk. Hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, és üvegesre pirítjuk. Ha a leve elpárolgott, meghintjük pirospaprikával, és gyorsan felöntjük vízzel (vagy csontlével) és belevágjuk a zöldpaprikát és a paradicsomot. Szükség szerint sózzuk. A megpuhult bordákat kivesszük, és tejfölös habarással sűrítjük a levet, majd felforraljuk. Visszatesszük a bordákat, és lassan összeforraljuk.
Galuskával tálaljuk. (Füstölt szalonna nélkül is készíthető.)

Bakonyi sertésszelet 1.

A jól kivert szeleteket sózzuk, borsozzuk, lisztbe mártjuk, és kevés zsíron majdnem puhára sütjük. Ezután a szeleteket kivesszük és a hússütő zsírban finomra vágott vöröshagymát, és kockákra vágott gombát pirítunk. Sózzuk, borsozzuk, és pirospaprikával meghintjük. Kevés vízzel felöntjük, tejfölös habarással besűrítjük.
Visszahelyezzük a húsokat, és együtt forraljuk. Galuskával tálaljuk.

Bakonyi sertésszelet 2.

Hozzávalók: 60 dkg sertéscomb vagy kicsontozott karaj, 35 dkg gomba, 2 dl tejföl, 2 ek. olaj, 1 kis fej vöröshagyma, 1 ek. liszt, 1 dl száraz fehér asztali bor, só, bors

Elkészítés: Egy edénybe öntjük az olajat és 2 percig 500 W-on melegítjük. Beletesszük az apróra vágott hagymát és 2 percig 500 W-on pároljuk. Erre az alapra helyezzük a kivert, megfűszerezett hússzeleteket és 10 percig 500 W-on sütjük. A gombát megtisztítjuk, megmossuk, vékonyra szeleteljük, majd az edénybe tesszük. A tejfölt, a fehérbort, a lisztet összekeverjük, az egészet megfűszerezzük és a húsra, illetve a gombára öntjük. 6 percig 500 W-on összefőzzük.

Bakonyi tejszínes hús

Hozzávalók: 4-6 személyre 1 kg pulykamell szeletelve.
A szeleteket enyhén sózom, borsozom, kevés olajon mind a két oldalát fehéredésig sütöm. 1 üveg lecsót és egy kisüveg szeletelt gombát ráöntök a húsra, és készre párolom. A végén 3 dl tejszínnel besűrítem. Főtt tészta illik hozzá.

Balatoni csók

25 dkg cukrot, 1 cs. V.-vanilincukorral, 4 egész tojással és 8 dkg őrölt mogyoróval erősen, félóráig keverünk, azután 30 dkg liszttel kevert 1/2 cs. V.-sütőport keverünk hozzá. Diónyi halmokat formálunk, és őrölt mogyoróval megszórva, vajazott tepsiben, forró sütőben sütjük.

Balatoni halászlé 1.

Hozzávalók: Fél kg apróhal (pl. keszeg), 1 kg ponty, 20 dkg hagyma, 5 dkg édes-nemes paprika, 3 dkg só, 1-2 cseresznyepaprika

Elkészítése: A halakat megtisztítom, fejüket, farkukat, uszonyaikat levágom, a ponty törzsét felszeletelem, késpengével lepattintom a keserűfogát. A hagymát apróra vágom. Az apróhalakat 3 liter vízbe felteszem főni, majd áttöröm. A levébe belerakom a pontyot, az áttört apróhalat és a hagymát. Mikor forr, beleteszem a sót és a paprikát,

valamint a cseresznyepaprikát. Mintegy háromnegyed órai forrást követően kész. Puha kenyérrel tálalom.

Balatoni halászlé 2.

Hozzávalók: Fél kg apróhal (pl. keszeg), 1, 5 kg ponty, 1 kg harcsa, 25 dkg hagyma, 5 dkg pirospaprika, 3 dkg só, 2 gerezd fokhagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom

Elkészítése: A halakat megtisztítom, fejüket, farkukat, uszonyaikat levágom, a ponty törzsét felszeletelem, késpengével lepattintom a keserűfogát. A hagymát apróra vágom. Az apróhalakat és a nagy halak fejét, farkát, a paprikát, a paradicsomot és a zúzott fokhagymát 3 liter vízbe felteszem főni, majd áttöröm. A levébe belerakom a pontyot, a harcsát, az áttört apróhalat és a hagymát és még egy liternyi vizet. Mikor forr, beleteszem a sót és a paprikát, valamint a cseresznyepaprikát. Mintegy 35-40 percnyi forralást követően kész.

Balatoni halászlé 3.

Hozzávalók: Fél kg apróhal (pl. keszeg), 1, 5 kg ponty, 25 dkg hagyma, 6 dkg édes paprika, 1 közepes burgonya, 3 dkg só, 1-2 cseresznyepaprika, fél tubus, csípős Piros-Arany

Elkészítése: A halakat megtisztítom, fejüket, farkukat, uszonyaikat levágom, a ponty törzsét felszeletelem, késpengével lepattintom a keserűfogát. A hagymát apróra vágom. Az apróhalakat a burgonyával 3, 5 liter vízbe felteszem főni, majd áttöröm. A levébe belerakom a pontyot, az áttört apróhalat és a hagymát. Mikor forr, beleteszem a sót és a paprikát, a Piros-Arany krémet, valamint a cseresznyepaprikát. Erős forralással készre főzöm.

Balaton szelet

Hozzávalók: 1 tojás, 20 dkg cukor, 5 dkg margarin, 2 evőkanál tej

Elkészítés: Ezeket gőz fölött jól átmelegíted, összekevered, majd hozzákeversz 45 dkg lisztet, 1 csomag sütőport. Az így elkészült tésztából négy egyforma cipót készítesz, kinyújtod kb. 2 mm vastag lappá, s egy zsírozott lisztezett tepsiben kisütöd egyenként a lapokat. A krémhez: 2 dl tej, 1 evőkanál gríz, 15 dkg vaj, 2 evőkanál kakaó, 20 dkg porcukor. A két deci tejben megfőzöd az evőkanálnyi grízt, majd hozzákevered a vajat és a kakaót. Kell még savanykás lekvár (a legjobb a piros ribizli). Összeállítás: Az elkészült és kihűlt lapokból egyet megkensz a krémmel, rárakod a következő lapot, azt megkened lekvárral, újabb lap, krém, még egy lap, s annak a tetejét megszórod porcukorral. Ezt az egészet pihentetni kell egy napig, amíg a tésztája megpuhul. Egy 33 cm széles és kb. 45-50 cm-es tepsiben (kb. 1 cm magas a széle, ennek a hátlapján sül a tészta) a fenti adag másfélszeresét kell elkészíteni.

Balatonszepezdi rakott rétes

Hozzávalók: 3 csomag réteslap, 10 dkg mák, 20 dkg cukor, 50 dkg tehéntúró, 10 dkg mazsola, 50 dkg alma, 10 dkg dió, 3 dl tejföl, 2 tojás, 6 dkg vaj, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 késhegynyi őrölt fahéj, 1 citrom haja.

Az almát meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk majd fahéjjal, és reszelt citromhéjjal ízesítjük. Ha sok levet enged, nyomkodjuk ki. A tehéntúrót szintén áttörjük, belekeverjük a tojásokat, hozzáadunk 1 dl tejfölt és a megmosott mazsolát, cukorral, citromhéjjal ízesítjük. A darált diót és a mákot külön-külön cukorral összekeverjük. Egy cserépedényt vagy lábast kivajazunk, és a rétestésztát rétegenként belerakjuk, minden réteslapot a töltés előtt olvasztott vajjal meglocsolva és zsemlemorzsával meghintve. A rétegezés sorrendje: dió, alma, túró, mák, túró, alma, dió. A mákréteg alá kenhetünk kevés baracklekvárt is. A dió- és máktöltelék locsoljuk meg 1-2 evőkanálnyi tejföllel is. Legfelülre réteslapnak kell kerülnie, amelyet kevés olvasztott vajjal és tejföllel meglocsolunk. 180 fokos sütőben, kb. 50 perc alatt megsütjük. Porcukorral meghintjük, és tortaszeletekre vágva, melegen tálaljuk.

Baranyai karaj

Hozzávalók: 8 szelet karaj, 1 dl olaj, 20 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, só, törött bors, szerecsendió, 8 szelet sonka, 8 szelet Göcsej sajt, 5 dkg vaj.

A hússzeleteket kiverjük megsózzuk és meghintjük borssal, tűzálló tálba rakjuk és megsütjük. A gombát apró kockára vágjuk. Egy kanál olajon megpároljuk a reszelt hagymát, majd a gombát, zsírára sütjük, és a hússzeletekre kenjük. Teszünk minden hússzeletre egy szelet sonkát és sajtot. Tálalás előtt 10-15 percig forró sütőben sütjük.

Barlahidai cupita (búzaprósza)

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 2 tojás, 1 bögre tej, só, diónyi vaj.

A tojást a tej egy részével jól felverjük, a lisztet belekeverjük. Fakanállal simára dolgozzuk, majd a megmaradt tejet is hozzáöntjük, és palacsinta sűrűségűre keverjük. Zsírozott tepsibe öntjük, tetejét olvasztott vajjal meglocsoljuk, forró sütőben megsütjük. Meghinthetjük cukorral.
Nagy kockákra vágjuk és forrón tálaljuk.

Bábolnai burgonyaleves

Személyenként 1-1 kicsontozott csirkemellet, összekötött petrezselyemcsomóval és 1/2 fej vöröshagymával hideg vízben feltesszük főni. Sózzuk. Az első habját leszedjük. Mikor a csirke már majdnem megpuhult, hozzátesszük a kockákra vágott burgonyát. Törött borssal és majorannával ízesítjük.
Tejföllel tálaljuk.

Bácskai burgonyás szalámi

Hozzávalók: 3 kg sertéshús, 3 kg marhahús, 3 kg nyers szalonna, 3 kg burgonya, só, pirospaprika, törött bors, 6 dl száraz fehérbor (elmaradhat)

Az előző nap héjában megfőzött burgonyát, másnap meghámozzuk, lereszeljük. A húsokat és szalonnát ledarálva, hozzáadjuk a reszelt burgonyát, fűszerezzük, jól összegyúrjuk. Bélbe töltve, 24 óráig pihentetjük, majd füstre tesszük. 2-3 napig tartjuk nagyon hideg füstön, majd 1 hónapig szikkasztjuk. Ha kamránk nem elég hűvös és szellős, tárolhatjuk megfelelő csomagolással mélyhűtőben is.

Bácskai fácán rizzsel

Hozzávalók: 6 személyre: 1 db fácán, 15 dkg zsír, 10 dkg füstölt szalonna, 0,5 dkg pirospaprika, 0,3 dkg törött bors, 25 dkg paradicsom, 25 dkg zöldpaprika, 3 dkg só, 60 dkg rizs, 15 dkg vöröshagyma.

Elkészítés: A fácánt megtisztítjuk tollaitól, fejét és csüdjét levágjuk - a szívén és zúzáján kívül - a belső részét eltávolítjuk. A fácánt 5-6 dekás darabokra szétvágjuk, és hideg vízben áztatjuk. Lábasban zsíron apróra vágott füstölt szalonnát sütünk, és 1 fej vöröshagymát vágunk hozzá, melyet szalmasárgára pirítunk, és pirospaprikát szórunk rá. Ebbe tesszük bele az összevágott fácánhúst, felöntjük csontlével, kellően megsózzuk, késhegynyi törött borssal meghintjük, és fedő alatt pároljuk. Mielőtt teljesen puha lenne, zöldpaprikát és paradicsomot teszünk bele. Egy másik edényben zsíron rizst pirítunk, és amikor üvegesedni kezd, a fácánhoz öntjük. Csontlével feleresztjük, és együtt pároljuk puhára.

Bácskai fokhagymás csirkecomb

Hozzávalók: 6 csirkecomb, 2 dl tejföl, 3 gerezd fokhagyma, 1 erőleveskocka, liszt, só, bors, petrezselyemzöld, olaj

A csirkecombokat jól megmosom, a forgónál kettévágom, és konyharuhán leszárítom. Megsózva, lisztben megforgatva, forró zsiradékban minden oldalukat pirosra sütöm. Ezután a leveskockát fél liter vízben felfőzöm, és apránként a hús alá öntve, körülbelül fél óráig párolom a combokat. Közben elkészítem a fokhagymamártást. Három evőkanál lisztből kevés olajon világos rántást készítek, felengedem bő egy deci leveslével. Tört fokhagymával, sóval, borssal fűszerezem, elkeverem benne a tejfölt és összeforralom. Közben a csirkecombokat zsírjára pirítom, majd tűzálló tálra sorba lerakom. Leöntöm a fokhagymás mártással, és néhány percre forró sütőbe tolom. Tálaláskor vágott petrezselyemzölddel szórom meg és párolt rizzsel vagy tarhonyával körítem.
Alföldi kadarkát vagy sört kínálok mellé.

Bácskai fogolypecsenye

Hozzávalók: 5 db fogoly, 20 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 40 dkg burgonya, 5 db zöldpaprika, 25 dkg friss paradicsom, 60 dkg fejeskáposzta, 10 dkg rizs, só, pirospaprika, petrezselyem zöldje, kevés köménymag.

Elkészítés: A megtisztított, jól megmosott foglyokat kettévágjuk. A szalonnát kis kockára vágjuk, és üvegesre olvasztjuk. A finomra vágott hagymát, szalonnás zsírban megfonnyasztjuk, pirospaprikát, finomra zúzott fokhagymát, kevés finomra vágott köménymagot adunk hozzá. Majd beletesszük a foglyokat, megsózzuk összekeverjük, és fedő alatt félpuhára pároljuk. Ezután hozzátesszük a kisebb kockára vágott burgonyát, a gerezdekre vágott zöldpaprikát, a darabokra vágott paradicsomot, a csíkokra vágott káposztát, végül a megmosott rizst. Majd kevés vízzel felöntve, felforraljuk és sütőben fedővel letakarva, készre pároljuk. Tálaláskor a tál aljára rakjuk a foglyokat, a körítéssel szépen betakarjuk, és zöldpetrezselyemmel megszórjuk.

Bácskai füstölt hurka 1.

Hozzávalók: 2 kg vegyes húsféle, 50 dkg bőrke, 5 dl vér, 25 dkg hagyma, 10 dkg zsír, 2 dkg paprika, 1 dkg őrölt bors, 1/2 dkg szegfűbors, só.

Elkészítése: Az összes húsfélét sós vízben puhára főzöm, majd lecsurgatom. Kihűlés után az egészet nagylyukú darálón ledarálom. A hagymát finom kockára vágom, és a zsírban megfonnyasztom. Hozzáadom a vért, megsózom, majd összekeverem a fűszerekkel. Vastag hurkabélbe lazán betöltöm, 90 fokos vízben egy órán át, főzöm. A vízből kiemelve hideg vízben teljesen lehűtöm, lecsepegtetem, majd hideg füstre teszem.

Bácskai füstölt hurka 2

Hozzávalók: 1 kg 75 dkg vegyes húsféle: szív, tüdő, véres torkos húsok, 40 dkg tokaszalonna, 4 dl vér, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, fél dkg szegfűbors, 1 dkg törött fekete bors, kb. 6 dkg só.

Az összes húsfélét és a tokaszalonnát sós vízben megfőzzük, majd a léből kivéve, lecsurgatjuk. Ha kihűlt, a húst ledaráljuk, a szalonnát pedig apró kockákra vágjuk. (Ez kizárólag csak éles késsel lehetséges!) A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és a zsírban üvegesre fonnyasztjuk. Az egészet összekeverjük a porrá zúzott fűszerekkel és a vérrel. Vastag hurkabélbe lazán betöltjük, és takaréklángon a húslében másfél óráig abáljuk. (Tetszés szerinti nagyságra készítjük.) Különösen fontos, hogy nagyon csendesen forrjon, vagy inkább csak gyöngyözzön a lé. Hideg vízbe téve teljesen lehűtjük, lecsöpögtetjük, deszkán leszikkasztjuk, és 24 órára hideg füstre tesszük. Hűvös helyen 10 napig is eláll ez a jóízű hurka.

Bácskai gombás rizs

Hozzávalók 3-4 személyre: 25 dkg rizs, 15 dkg gomba, 4 zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 fej vöröshagyma, zsír vagy vaj, pirospaprika, majoránna, bors, só. Adhatsz hozzá sült szalonnát is.

Az apróra vágott hagymát kevés forró zsiradékon pirítsd sárgára, szórd meg pirospaprikával és add hozzá a megtisztított és apróra vágott gombát, a meghámozott és felkockázott paradicsomot, a felkarikázott zöldpaprikát, s az egészet párold néhány percig. Akkor a leöblített, leszűrt rizst add a zöldséghez, tegyél bele majorannát, sózd, borsozd, öntsd fel 6 dl vízzel, és az ételt párold puhára.

Bácskai halászlé

Hozzávalók: 2-2 szelet harcsa, ponty, kecsege, csuka, 30-40 dkg apróhal, 3 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 dl bor, paprika, só, 1 cseresznyepaprika,

Elkészítése: A megtisztított apróhalat felteszem kb. 1 órára hideg vízbe főni. Ez alatt egy nagyobb edényben felteszem az apróra vágott hagymát, és a halszeleteket. Az apróhalakat áttöröm, és a levével együtt beleteszem a halszeletes edénybe. Forráskor hozzáadom a felkarikázott paprikát, paradicsomot, a bort és megsózom. Mikor majdnem kész, akkor teszem bele a törött paprikát. Kifőtt metélttésztával tálalom.

Bácskai halpaprikás

Hozzávalók (8 személy részére): 75 dkg apró hal, 50 dkg kecsege, 50 dkg harcsa, 1,5 kg ponty, 25 dkg csuka, 3-4 fej vöröshagyma, 1-2 zöldpaprika, egy csípős paprika, pirospaprika, só, 1 dl bor, 2 paradicsom.

Az apró halat tisztítsuk meg, és tegyük fel főni 1,5 l vízben. Addig főzzük, amíg a halak széjjel nem főttek. Ez idő alatt tisztítsuk meg a nemes halakat, vágjuk darabokra. A hagymát vágjuk apróra, és tegyük a bográcsaljára. Helyezzük rá a hal-szeleteket és öntsük fel vízzel. A külön megfőzött apró halat, szálkázzuk ki, és a húsát szűrőn áttörve keverjük abba a lébe, amelyben főtt. Amikor a bográcsban a hallé forrni kezd, öntsük bele az áttört apró halat és a bort. Ezután a zöldpaprikát vágjuk karikákra, ugyanígy a paradicsomot is, és a csípős piros-paprikával együtt tegyük a bográcsba. Amikor már majdnem megfőtt a hal, tegyük bele a sót és a pirospaprikát. A bográcsban a hal kb. 45 percnyi főzés után lesz kész. Tálaláskor tegyük külön edénybe a levét, amellyel a metélttésztát esszük. A paprikást utána fogyasszuk.

Bácskai hurka

Hozzávalók (10 kg kész hurkához): 2,8 kg sertésmáj, 1 kg sertésfej, 1,4 kg marhabelsőség, 2 kg sertéshús, 1,4 kg sertésbőrke, 2 kg hasaalja- és tokaszalonna, 20 dkg salétromsós sókeverék, 2 dkg őrölt bors, 5 g majoránna, 2 g szegfűbors, 20 dkg vöröshagyma.

A bőrkét, a húst, a fejet és a belsőséget megfőzzük. A májat és a szalonnát tíz percig forrázzuk, a vöröshagymát zsírban világossárgára pirítjuk. A szalonnát fél cm-es darabokra kockázzuk. A belsőségeket és a májat 13 mm-es tárcsán, a bőrkét és a pirított hagymát 4 mm-es tárcsán megdaráljuk. A még forró anyagokhoz hozzáadjuk a fűszereket, és a jobb kötés érdekében egy kevés bőrkelét. Jól összegyúrjuk, és sertés vagy marha vastagbélbe töltjük. 80 C-os vízben abáljuk. Lehűtjük, és 15 C-os hideg füstölőben megfüstöljük.

Bácskai húsleves

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

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

Bácskai krémes

Tészta: 27 dkg liszt, 5 dkg zsír, 5 dkg porcukor, 1 dkg szalalkáli (kevés tejben felfuttatva).

Az anyagokat annyi tejjel, amennyit felvesz összegyúrjuk, és tepsi hátán két lapot sütünk belőle.

Krém: 3 csomag vaníliapudingot 8 dl tejjel péppé főzünk, 25 dkg margarint 25 dkg porcukorral habosra keverünk, és a kihűlt péphez adjuk.

Ezt a krémet a két lap közé töltjük. A tejére 2 tojásfehérjéből és 14 dkg porcukorból gőz fölött habot verünk. A tésztára kenjük, és végül kakaóval meghintjük.

Bácskai májaz hurka

(10 kg kész hurkához)

Előfőzünk 2 kg sertésbőrkét, 5.5 kg sertéstüdőt. 2.2 kg sertésmájat (fele lehet marhamáj), 2 kg hasaalja szalonnát kb. 10 percig abálunk. 4 fej vöröshagymát felszelve, kis zsíron világossárgára pirítjuk. Az abált szalonnát felkockázzuk, a tüdőt, májat elkeverve nagy, a bőrkét, hagymát kis lyukú tárcsán ledaráljuk.

Ezeket nagy edényben 6 dl bőrkelével, szegfűborssal, majoránnával, 2 kk. őrölt borssal ízlés szerint jól elkeverjük. 6 m marha vastagbélbe töltve, kb. 30 percig abáljuk. Lehűtve, 20 C-nál nem melegebb füstölőben lassan megfüstöljük.

Bácskai mákos gombóc

2.5 dl vizet kis sóval lobogósra forralunk. Folyton keverve belecsurgatunk 60 dkg lisztet. Felületesen elkeverve, lisztes deszkára borítva, hűlni hagyjuk. Ha langyos, beledolgozunk 1 tojássárgáját. Úgy gyúrjuk össze, akár a burgonyás gyúrt tésztát. Lisztes kézzel pici

gombócokat formálunk. Lobogva forró, enyhén sós vízben kifőzve leszűrjük, meleg vízzel öblítve lecsurgatjuk. 10 dkg olvadt vajba keverjük. Porcukros, darált mákkal hintve tálaljuk. Csak frissen jó!

Bácskai rizses gomba

Először készítsünk egy adag Párolt rizst. Amíg a rizs fő, 1 diónyi vöröshagymát vágjunk apróra, és 4 evőkanál olajon dinszteljük üvegesre. 4 db zöldpaprikát mossunk meg, daraboljuk fel kb. 0,5 cm széles karikákra illetve 1 cm széles szeletekre, és tegyük a hagymához, majd fedő alatt pároljuk puhára. Ha a paprika megpuhult, adjunk hozzá 2 közepes méretű lédús paradicsomot négyfelé vágva, és főzzük tovább, amíg a paradicsom szétesik, majd fedő nélkül süssük le zsírjára. Ezután folyó csapvíz alatt mossunk meg 20 dg gombát, és metéljük kb. 1 cm széles kockákra. Amikor a lecsó zsírjára sült, rakjuk bele a gombát, szórjunk rá 1 mokkáskanál fűszerpaprikát, fél mokkáskanál sót, egy csipet őrölt borsot, majd öntsünk rá 1 dl vizet, és jól összekeverve fedő alatt pároljuk, amíg megpuhul. Esős időszakban a nagy nedvességtartalmú erdei gombára csak 0,8 dl vizet öntsünk. Miután puhára főtt, adjuk a párolt rizshez, és villával alaposan összekeverve takaréklángon, fedő nélkül főzzük még pár percig, hogy az ízek összeérjenek. Ne várjuk meg, amíg a gomba teljesen elfövi a levét, mert a bácskai rizses gomba úgy jó, ha kissé leveses, nem maradhat száraz. Ha a gomba nem enged elég levet, akkor öntsünk rá még egy kis vizet. Önálló ételként, melegen tálaljuk. Hűtőszekrényben tároljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a paprikát és a paradicsomot nem sütjük le zsírjára, hanem rövid dinsztelés után a gombával együtt puhára pároljuk. Így gusztusosabb ugyan, de nem lesz olyan finom. Télen a paprika és a paradicsom 4 púpozott evőkanál sótlan lecsóval helyettesíthető.

Hasonló módon készül a Bácskai rizses szója is. Ebben az esetben a zsírjára sült lecsóra szórjuk rá a fűszerpaprikát és a sót, majd engedjük fel 0,5 dl vízzel, és felforralva keverjük össze a párolt rizzsel. Utána adjunk a rizshez egy adag félig megpirított szójatepertőt, és jól összedolgozva, takaréklángon, fedő nélkül forraljuk át, hogy az ízek összeérjenek. Aki a rizses hús szárazságához van szokva, az ne öntsön vizet a lecsóra. Kovászos uborkával fogyasztva különösen jó íze van. Az előző este beáztatott szójakockát a Húspótló szójamasszánál leírtak szerint 1 dl olajban külön pirítsuk.

Bácskai rizses hús 1.

A sertés apróhúsokat kisebb kockákra vágjuk. A pörkölttel megegyező módon tesszük fel, fokhagyma és köménymag nélkül. Zöldpaprikát és paradicsomot egyenletes darabokra vágunk. A rizst kiválogatás után megmossuk, jól lecsurgatjuk, és kevés felhevített zsírban megüvegesítjük.

A zsírjára lepirult félig megpuhult pörkölthöz először a rizst, majd a zöldpaprikát és paradicsomot adjuk hozzá. Elkeverjük, és a rizs mennyiségéhez viszonyított kétszeres mennyiségű forrásban levő vízzel vagy csontalaplével felengedjük. Felforrás után lehetőleg sütőben fejezzük be a párolást.

Tálaláskor a villával felkevert rizseshúst előbb formába nyomjuk, majd melegített tál közepére kiborítjuk. Zöldpaprikával és paradicsommal díszíthetjük.

A rizseshúshoz hasonlóan, de félig megpárolt tarhonyával készítjük a **tarhonyás sertéshús**t. A félig megpuhult pörköltet és a félig megpárolt tarhonyát összekeverjük, és együtt fejezzük be a párolást.

A sertéspörkölttel azonos módon készítjük el a **malacpörkölt**et is. A jól leperzselt és megtisztított malacot bőrével és csontjával együtt nagyobb darabokra vágjuk. A párolás alatt gondosan ügyelnünk kell rá, mert a bőr nagy mennyiségű kocsonyásító anyagokat tartalmaz, ezért igen könnyen leéghet. Tálaláskor egyformán adjunk csontos és húsos részeket.

Bácskai rizses hús 2.

Hozzávalók: 60 dkg sertéslapocka, 10 dkg zsír, 1 fej hagyma, 1 kanál pirospaprika, 20 dkg lecsó (idényben 3-4 zöldpaprika és paradicsom), 25 dkg rizs, só.

A húst 1,5 cm-es kockákra vágjuk, és megsózzuk. A finomra vágott hagymát a fele zsírban sárgára pirítjuk, megszórjuk pirospaprikával, egy kevés vizet öntünk rá, és felforraljuk. Rövid forralás után beletesszük a húst, és lefödve kb. 45-50 percig pároljuk. A

megmosott és lecsurgatott rizst a megmaradt zsírban üvegesre hevítjük, a húshoz adjuk a lecsóval együtt, felöntjük a rizs kétszeresének megfelelő vízzel, és fedő alatt kis lángon - néha megkeverve - készre pároljuk.

Bácskai rizses hús 3.

Hozzávalók 4 személyre: sertéspörkölt 50 dkg combból, 30 dkg zöldpaprika, 15 dkg paradicsom, 20 dkg rizs, petrezselyem, só

A rizst mosd meg, s csöpögtesd le. Ha a pörkölt már majdnem puha, egy tűzálló tálban add hozzá a rizst, a kicsumázott, felaprított zöldpaprikát és a feldarabolt paradicsomot. Sózd, jól keverd össze, majd önts rá annyi forró vizet, hogy az egy ujjnyival ellepje az ételt. Fedd le, és előmelegített, forró sütőben párold puhára. A tetejét petrezselyemmel, paprika- és paradicsomszeletekkel díszítsd. A rizseshúshoz készülő pörkölt húsát a szokásosnál kisebbre kockázzuk.

Bácskai sertéstokány

Hozzávalók: 1,4 kg sertéslapocka (színhús), 150 g sertészsír, 300 g vöröshagyma (makói), 3 gerezd fokhagyma, 30 g édes-nemes fűszerpaprika, 5 dl csontlé vagy húsleves, 300 g csemegepaprika, 100 g csemegeparadicsom, asztali só.

Elkészítés: A húst csíkokra vágjuk. Félretesszük. A vöröshagymát finomra vágjuk, és a felhevített sertészsírban megfonnyasztjuk, fűszerpaprikával meghintjük, gyorsan elkeverjük benne, és csontlével vagy vízzel felengedjük. Míg az alap zsírjára pirul, a megtisztított fokhagymát finomra vágjuk, és jól elkeverjük benne, majd hozzáadjuk a csíkokra vágott húst, megsózzuk, és óvatos keverés mellett, fedő nélkül addig pároljuk, amíg levét elfövi, zsírjára pirul. Ekkor egy kevés csontlevet vagy húslevest adunk hozzá, fedővel letakarjuk, és mérsékelt tűzön pároljuk. Rövid lében, szinte csak a saját gőzében és zsírjában párolódjék, pörkölődjék. Mikor a hús majdnem megpuhult, zsírjára pirítjuk, és hozzátesszük az időközben egyenletes darabokra vágott csemegeparadicsomot és csemegepaprikát. Utánasózzuk, és annyi csontlét öntünk hozzá, hogy mire megpuhul, jó, tartalmas, pörkölthöz hasonló leve legyen. Azonnal forrón tálaljuk. Az előmelegített tál egyik oldalára felhalmozzuk a köretet - ez lehet párolt rizs, galuska, sós vízben főtt petrezselymes burgonya -, majd a tokányt ízlésesen mellé tesszük, és levével meglocsoljuk.

Bácskai tokány

Az apróhúst csíkokra vágjuk és megmossuk. Tartalmas pörköltalapot készítünk köménymaggal és zúzott fokhagymával. Zsírjára pirítjuk, és a csíkokra vágott húst beletesszük. Kévés csontalaplével vagy vízzel felengedve pároljuk. Ha a hús majdnem puha, hozzáadjuk szeletekre vágott zöldpaprikát és paradicsomot.
Tálaláskor galuskát, párolt rizst vagy petrezselymes burgonyát adunk hozzá.
Debreceni sertéstokány, ha a bácskai tokányhoz pároláskor debreceni kolbászt teszünk. A köménymagot ilyenkor elhagyjuk belőle. A debreceni kolbászt, ha megpároltuk a tokányban, kivesszük, és karikára vágjuk. Nagyon kevés felhevített zsírban megforgatjuk. Különösen nagyobb mennyiség készítésekor célszerű a tokányról levett pörköltlével összekeverve külön melegen tartani. Így tálaláskor biztosítható az egyenletes elosztás.
A sertéspaprikással megegyező módon, de füstölt szalonnával készítjük a **csikós tokány**t. Ebben az esetben a füstölt szalonnát is vékony metéltre vágjuk, és kevés felhevített zsírban megpirítva kezdjük a pörköltalapot készíteni. A párolás befejezésekor tejfölös habarással besűrítjük.

Bácskai töltött káposzta (szárma)

Hozzávalók: 1 kg sertéshús, 50 dkg füstöltoldalas, 1 kg füstölt házikolbász, 20 dkg füstölt szalonna, 1,5 kg házilag savanyított káposzta, 15-16 középnagyságú savanyú káposztalevél, 3 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 csöves paprika, 10 dkg rizs, 1 tojás; só, bors, majoránna, tejföl. néhány szem köménymag.

Elkészítés: A savanyított káposztát két fej finomra vágott vörös hagymával, a kettévágott csöves paprikákkal és a köménymaggal megfelelő nagyságú lábasba tesszük. A húst megdaráljuk, beletesszük az apró kockákra vágott füstölt szalonnát, a

finomra vágott harmadik fej vöröshagymát nyersen, az összezúzott fokhagymát, ízlés szerint sót és a fűszereket a megmosott rizst és a tojást. Jól összekeverjük, megtöltjük vele a káposztaleveleket. Rá helyezzük a lábasba készített káposztára az oldalassal és a kolbásszal együtt. Felöntjük vízzel, és lassan, 2 órán át, főzzük. Ekkor a töltelékeket, az oldalast és a kolbászt kiszedjük, a káposztát gyenge rántással berántjuk, hogy sűrű, ne legyen. Visszarakjuk a töltelékeket, és egy félóráig még főzzük. Tálaláskor öntsük le tejföllel, és csurgassuk meg paprikás lével.

Bácskai vagdalt hús

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg sertéshús, 3 főtt burgonya, egy evőkanál búzadara, 1 tojás, törött bors, 2 púpozott evőkanál zsír, 2 nagy fej vöröshagyma + 1 kávéskanál reszelt vöröshagyma, egy evőkanál pirospaprika, 2 paradicsom, 2 zöldpaprika, 3 evőkanál rizs, 10 dkg reszelt sajt, só

A zsírban megpirítjuk a két fej hagymát, meghintjük a pirospaprikával, beledobjuk a paradicsomot, a zöldpaprikát, és felforraljuk. A darált húst összegyúrjuk az áttört burgonyával, a búzadarával, a kávéskanálnyi reszelt hagymával, a sóval, a törött borssal és a tojással. Ebből a masszából kis gombócokat formálunk, egymás mellé ültetjük őket a fűszeres pörköltlében, mellé szórjuk a rizst, és kevés vízzel fél óra hosszat pároljuk lassú tűzön. Időnként lapáttal ellenőrizzük, nehogy a rizs vagy a húspogácsa odakapjon.
A sajtot külön edényben tálaljuk, hogy ki-ki saját ízlése szerint szórhassa meg vele a bácskai vagdalt húst.
Elkészítési idő: 50 perc

Bácskai vőlegényfogó

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 18 dkg vaj, 1/2 csomag sütőpor, 2 tojás, tejföl, só. A töltelékhez: 20 dkg sovány főtt sonka, 20 dkg túró, 5 dkg vaj, só, a kenéshez tojás.

Sós omlós tésztát készítünk,
A lisztet a vajjal, egy kevés sóval és a sütőporral elmorzsoljuk. Hozzáadunk 2 tojássárgáját, és egy kevés tejföllel könnyű tésztává gyúrjuk. Cipóba formálva pihentetjük, míg a tölteléket elkészítjük. A töltelékhez a sonkát megdaráljuk, a tehéntúrót áttörjük, a vajat és egy csipet sót hozzáadva jól összekeverjük. A két tojásfehérjét habbá felverve adjuk hozzá. A tésztát vékonyra nyújtjuk, kockákat vágunk belőle, a töltelékkel megtöltjük, és buktaformára összetekerjük. Tepsibe rakjuk, tojással megkenjük, és szép pirosra sütjük, Melegen, hidegen is kitűnő, teához vagy borkorcsolyának is tálalható.

Bánáti gyümölcskenyér.

Vegyünk 25 deka igen nagy szemű mazsolát, 25 deka datolya szilvát, 25 deka mandulát 25 deka czitronádot, 25 deka birsalmasajtot, 25 deka aszalt magolt szilvát, 25 deka vegyes finom czukrozott déli gyümölcsöt, 50 deka fügét és 50 deka héjától megtisztított diót. Mindezen gyümölcsöket fel kell vágni lehetőleg egyenlő, de nem igen vékony laskákba. A felvagdalt gyümölcsöket tegyük tálba és hintsünk reá 2 deka törtfahéjját, 2 deka törtszegfűszeget, és négy nagy almát héjától megtisztítva, vagdaljunk fel apró darabkákba; azt is keverjük a száraz, fölvágott gyümölcsök közé. E vegyes gyümölcsre öntsünk 4 deci jó rumot. Este készítsük el ezt az anyagot, hogy a tálba befedve egész éjjel ugy álljon, és ideje legyen összeérni. Másnap reggel készitsünk hozzá egy kiló lisztből, 2 tojásból, 2 kanál czukorból egy késhegynyi sóból, egy kanálnyi vajból, 3 dekányi élesztőből és fél liter tejből közönséges kalácstésztát. E tésztát verjük jól meg és tegyük langyos meleg helyre kelni. Ha a tészta megkelt, tegyük ki deszkára és nyújtsuk el kétujjnyi vastagságura. Ekkor a vegyes gyümölcsöt tegyük szép hosszan a tészta közepére; a tésztát sodorjuk össze a gyümölcscsel oly módon, hogy hosszúkás pékkenyér formája legyen. A kalács-tészta a gyümölcsöknek csak burkolatul szolgáljon. A tésztát felül kenjük meg tojássárgájával s tegyük tepsibe. Csendes tűznél, lassan kell kisütni szép barnapirosra. Használatkor nagy lapos szeleteket kell belőle vagdalni. Ez a rendkívül finom csemege a Temesvár-vidéki német ajkú családoknál karácsony estéjén szinte elmaradhatatlan étel.

Bánáti mustkolbász

Egy liter finomlisztet habarjunk fel jó édes főtt musttal, hogy csorgós híg legyen. Két liter mustot cserép lábasba tegyünk forrni, 25 deka czukrot, kevés szegfűszeget törve és fahéjat is tegyünk a must közé. A felhígított lisztet csendesen főzzük a must közé, s ha jól fő tegyünk még bele 12 deka finomra tört és szitált keményítőt. Ha jó sürűre megfőztük e pépet, folytonosan keverve, egy szál házi cérnára fűzzünk fel sűrűn cikkekbe hagyott diót, vagy mandulát. Ezt a mandulás cérnát mártsuk a meleg mustos pépbe, azután akasszuk ki a napra. Kevés idő múlva kihűl, és azonnal megkocsonyásodik; ekkor újra mártsuk a pépbe, és ismét hűtsük ki, ezt mind addig ismételve, amíg szalámi vastagságú lesz, és hosszú rudakba tömörül. Míg a lábas kiürül igy ellehet készíteni. A kész must kolbászokat aztán szegre akasztva meleg kályha mellett addig hagyjuk meleg helyen, míg egészen megkeményszik. Végül tegyük el kamrába; használatkor (uzsonnára) vagdaljuk szeletekbe.

Bánsági homoktorta

10 dkg vajat, 3 szelet reszelt csokoládét és 1/2 cs. V.-vanillincukrot 5 tojás sárgájával habosra keverünk, azután 5 dkg porcukrot és 2 ek. zsemlemorzsával elegyített 1/2 cs. V.-sütőport, majd legvégül az 5 tojás fehérjének kemény habját keverjük hozzá. Magas oldalú vajazott és morzsával kiszórt tortaformába téve, közepes tűznél megsütjük. Kihűlés után négy rétegbe vágjuk, és töltjük a következő vajas töltelékkel: 2 mokkacsésze erősre főzött feketekávét, 3 tojás sárgáját, 12 dkg cukrot és 2 reszelt csokoládét állandó keverés mellett sűrűre főzünk, és kevergetve, kihűlésig 15 dkg puha vajjal habosra keverjük. Az összeállított tortát szépen körülvágjuk, vanillin szórócukorral tetejét és oldalát bőven hintjük, majd kevés félretett töltelékből nyomózsákkal tetejére koszorút és rácsozatot nyomunk.

Bátaszéki pecsenye

Hozzávalók: 1 kg marhafelsál, 10 dkg gomba, kávéskanál reszelt vöröshagyma, 5 dkg füstölt szalonna, kávéskanál olaj, három ecetes uborka, egy fej vöröshagyma, két evőkanál zsír, két szem paradicsom, két cső zöldpaprika, só, törött bors.

A szép, tömör húsdarabot úgy vágjuk be kétszer párhuzamosan, hogy a húst szétterítve, egyujjnyi vastag, téglalap alakú húsdarabot kapjunk. Széleiről a fölösleges húst levágjuk és megdaráljuk. Az olajban megpirítjuk a reszelt hagymát, megpároljuk benne a karikára vágott gombát, megsózzuk, borsozzuk és összedolgozzuk a megdarált hússal. A finomra vagdalt szalonnával ízesítjük, és vékonyan a húsra simítjuk. A közepére hosszában vékony uborkákat rakunk, és összegöngyölve átkötjük. Megforrósítjuk a zsírt, fedő alatt megpároljuk a kockára vágott hagymát, megforgatjuk benne a húst, mellé rakjuk a paradicsomot meg a paprikát, megsózzuk, és puhára pároljuk. Tálaláskor a tálat rizzsel alapozzuk, erre fektetjük a zsineg nélküli, felszeletelt húst, és az egészet leöntjük az áttört mártással.

Bátaszéki sertésborda

Hozzávalók: 8 szelet sertésborda, 15 dkg reszelt sajt, 1 fej reszelt vöröshagyma, 1 dl olaj, 5 dkg vaj, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 dl bor, só, törött bors, 1 ágacska rozmaring, babérlevél.

A kivert hússzeleteket megsózzuk, borsozzuk, és forró olajban szép pirosra sütjük. Tetejére reszelt sajtot halmozunk, és forró sütőben ráolvasztjuk. A maradék olajban a hagymát üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a paradicsompürét, a babérlevelet, rozmaringot, borsot, összeforraljuk, majd leszűrjük. A tálra helyezett hússzeletek mellé öntve tálaljuk.

Becsei sajtos kifli

Hozzávalók: Liszt 1 kg, tej 0.5 l, élesztő 5 dkg, cukor 2 dkg, joghurt 2 dl, margarin 29 dkg, Pannónia sajt 32 dkg, köményes reszelt Pannónia sajt 10 dkg, tojás 1 db, só;

Elkészítése: Az élesztőt a cukros, meleg tejben felfuttatjuk, a liszttel, a joghurttal, a sóval és 4 dkg margarinnal összedagasztjuk. Ezután meleg helyen hagyjuk megkelni. A tésztát 2x8 részre osztjuk, és ismét pihentetjük. A cipókat kinyújtjuk, nyolcat-nyolcat egymásra teszünk, közben a margarint egyenletesen a lapok közé kenjük. Folyamatosan addig nyújtjuk, amíg kb. 4 mm-es tésztákat kapunk. 16-16 részre vágjuk, ahogy a

tortaszeleteket szokás. Mindegyik szelet tetejére egy-egy csík Pannónia sajtot teszünk és feltekerjük. A tésztákat egy tepsibe fektetjük, tetejüket megkenjük a felvert tojással, meghintjük sóval és szezámmaggal. Előmelegített sütőben, takaréklángon aranysárgára sütjük, s még forrón megszórjuk köményes reszelt Pannónia sajttal.

Becskereki szelet

Nagy adag, két tepsire való lesz belőle

Tészta: 15 dkg margarin, 4 evőkanál cukor, 1 tojás, 2 dkg szalalkáli kevés langyos tejben beáztatva, csipet só, amennyi lisztet felvesz.

Összedolgozzuk, 4 vékony lapot sütünk belőle. Mindenki a tepsi méretei szerint süsse. Ha csak három, vagy esetleg öt lapot tudunk kihozni belőle, az sem baj! Ahogy adja magát.

Krém: 1 liter tej, 4 csomag karamell pudingpor, 1 evőkanál liszt, 10 dkg margarin (ez maradt az előző csomagból) + 25 dkg margarin, 50 dkg porcukor.

Lehet keverni a pudingporhoz 4 tojás sárgáját is a főzés előtt, ettől is sűrűbb, jobb állagú lesz. A 35 dkg margarint a porcukorral habosra jól kikeverjük, és hozzáadjuk a megfőtt, kihűlt pudinghoz. Összevegyítjük és kész a krém.

Máz: 25 dkg porcukor, 2 púpozott evőkanál kakaópor, egy csepp, forrásban lévő víz.

Ezt gyorsan kikavarjuk, hozzáadunk 1-2 evőkanál olajat, hogy szép fényes legyen, és gyorsan bevonjuk vele a süteményt. Ezt a mázat nem kell főzni, nagyon finom, és elrontani sem lehet.

Ha van a háznál babapiskóta, a következőképpen töltsük a süteményt: Az alsó tésztalapra a krém fele, majd kirakjuk piskótával, arra terítjük a maradék krémet és a második tésztalapot. Piskóta híján esetleg egymásra is rétegezhetjük mind a négy, vagy több lapot. *Változatossá tehetjük* úgy is ezt a süteményt, hogy teszünk a tésztájába esetleg kakaóport, és tetszőleges színű pudinggal készítjük. A kedvünk, vagy az épp háznál lévő hozzávalók szerint variálhatjuk. A szalalkális tészta gyorsan megpuhul, és fantasztikus finom lesz! Nálunk ez a süti a család kedvencei közé tartozik.

Beregi sajttű

Hozzávalók: 40 dkg trappista sajt, 10 dkg gépsonka, 4 db zsemle v. kifli, só, 2 db tojás, 5 dkg liszt, tartármártás (4 adag), olaj

Tartármártás: 1 tubus majonéz (kész), 2 dl tejföl, 1 db citrom, 2 dkg porcukor, 1 dl fehérbor, csemegeuborka, 1/2 csomag metélőhagyma, 1 fej zöld saláta

Sajtot, gépsonkát v. kiflit karikára vágva spicctűre vagy hurkapálcikára rétegesen tűzdeljük fel.

Felvert tojásba bundázzuk, és forró olajban kisütjük.

Tálalása:

Ízesített tartármártással és zöldsaláta levéllel történik.

Besztercei csirkemell

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók: 2 nagy csirkemell, 50 dkg kissé éretlen, magvaváló szilva, 5 dkg vaj, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 1-1 késhegynyi őrölt fahéj és szegfűszeg, 1 teáskanál mustár, só és őrölt fekete bors, ízlés szerint

A csirkemellet kicsontozom, és kis kockákra vágom. Tűzálló tálba teszem a vajat, és lepirítom rajta a csirkemell-kockákat. Megsózom, majd köré rakom a megmosott, lecsöpögtetett és kimagozott fél szilvákat. Rászórom a fűszereket, és a tálat szorosan lefedve az előmelegített forró sütőbe teszem. 25 percig párolom az ételt. Közben a mustárt, a tejfölt és a csipetnyi sót összekeverem, majd a már megpuhult húsra locsolom, és a sütőbe visszatéve, fedő nélkül addig pirítom, amíg színesedni nem kezd a teteje. Párolt rizs illik hozzá.

Besztercei fagylalt

Hozzávalók: 30 dkg kimagozott kék szilva, 2 centiliter rum, 2 dl tej, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 10 dkg porcukor.

A kimagozott szilvát turmixgépbe rakom, és pépesre zúzom, majd hozzáadom a többi nyersanyagot, és habos-egyneműre keverem. Fagylaltgép tartályába töltve előírás szerint elkészítem a fagylaltot.

Besztercei pogácsa

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

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

Töltelék: Háromféle töltelékkel töltjük meg a pogácsát:

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

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

Besztercei saláta

Hozzávalók: 20-25 dkg aszalt szilva, 25 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, 3 dl tejföl, 1 csokor zöldhagyma (vagy 1 kis fej hajszálvékonyra vágott vöröshagyma), 5 dkg sós mandula vagy mogyoró (vagy mandula és 1 mokkáskanál só), törött bors és só ízlés szerint, salátalevelek

Az aszalt szilvát előző este megmossuk, és meleg vízbe áztatjuk. Másnap leszűrjük, kimagozzuk, majd vékony csíkokra vagdaljuk. Ugyancsak vékony csíkokra metéljük a füstölt sonkát, a zöldhagymát pedig szárával együtt felkarikázzuk. A sós mandulát megdaráljuk és belekeverjük a tejfölbe. Sóval, borssal fűszerezzük, majd az egészet összekeverjük. Az előzőleg jól behűtött salátát megmosott és megszárított salátalevelekre tálaljuk. Tálalás előtt akár 2 nappal is elkészíthetjük, minél jobban összeérnek az ízek, annál jobb lesz.

Besztercei szalonna

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók: 50 dkg érett, nagy szemű magvaváló szilva, 1 doboz vagy csomag császárhús-konzerv (sliced bacon), 1 doboz ringli

A szilvát megmossuk, lecsöpögtetjük és kimagozzuk. A ringlit levétől leszűrjük, és a szilvamag helyére teszünk egy-egy félbevágott darabot. A szilvát kissé összenyomjuk, majd fél szelet császárhúsba tekerjük. Fogpiszkálóval vagy hústűvel úgy tűzzük meg, hogy szét ne essen. Grillsütő rácsára téve (vagy előmelegített forró sütőben, tepsibe helyezve) megkenjük a ringli olajával, és addig sütjük, amíg a császárszalonna ropogóssá válik. Akkor megfordítjuk, hogy a másik oldala is megsüljön. Pirított zsemleszeletekkel vagy fehér kenyérrel kínáljuk.

Besztercei szilvástorta

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 30 dkg margarin, 30 dkg Koronás Porcukor, 2 db tojássárgája, fél dl tejföl, vaníliás cukor, csipetnyi só, 50 dkg szilva, 15 dkg dió, 15 dkg Koronás Befőzőcukorral készült szilvadzsem, 5 dkg Koronás Finom Kristálycukor, őrölt fahéj.

Készítsen linzertésztát. A margarint morzsolja a liszthez, hintse rá a porcukrot, sót. Gyúrja össze gyors mozdulatokkal, a tojássárgájával, tejföllel. Fél órán át, pihentesse a cipóformájú tésztát. Lisztezett deszkán nyújtsa ki a tészta kétharmadát, majd egy lapos és kerek tortaformát béleljen ki vele. A maradék nyers tésztát tegye félre. Szurkálja meg villával, félig süsse át meleg sütőben. A sült lapot kenje át szilvadzsemmel. A szilvát mossa meg, magozza ki, cikkezze fel. Rakja körbe sűrűn, magházzal felfelé a tortalapon. Szórja meg a tetejét őrölt fahéjjal, kristálycukorral. A maradék nyersen hagyott tésztát reszelje rá, hintse meg a durvára vágott dióval. Újból tolja a sütőbe, süsse aranysárgára. Cikkekre vágva kínálja.

Tippek:

Télen mélyhűtött szilvával is díszítheti a tortát. Előtte azonban a tésztára szórjon kevés zsemlemorzsát, hogy a gyümölcs levét felszívja.
Ha nincs tortasütője, hagyományos tepsiben vagy szélesebb tűzálló tálban is elkészítheti a gyümölcstortát
A kerek tortaformát úgy bélelje ki a tésztával, hogy legyen egy kis pereme
A szilvadzsemhez keverhet néhány cseppnyi szilvapálinkát

Besztercei töltött liba

Hozzávalók: 1 pecsenyeliba, 30 dkg aszalt szilva, 1/2 dl rum, fél citrom reszelt héja és kicsavart leve, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Az aszalt szilvát előző nap annyi rumos-citromos vízbe áztatom, amennyi ellepi. Másnap kimagozom. A megtisztított, átöblített libát lecsöpögtetem, majd a hasát belülről sóval, borssal, citromhéjjal jól bedörzsölöm, és beletömködöm a szilvát. A nyílást jól összetűzöm, majd a liba bőrét sűrűn bevagdosom, hogy a felesleges zsír kisülhessen belőle. Akkora tepsibe teszem, hogy kényelmesen beleférjen, és a rumos-citromos vizet aláöntöm. A libát kívülről mindkét oldalán megsózom, és jó szorosan lefedem. Előmelegített, forró sütőben két órán keresztül párolom. Ez után ellenőrzöm, hogy puha-e már a hús. A szárnyast óvatosan (lapátkanál segítségével) kiemelem a tepsiből, zsíros levét leöntöm, és visszatéve megpirítom. 15-20 percnyi pihentetés után feldarabolom, és meleg tálra teszem. A hasából kivett szilvát köré rakom. Párolt rizst kínálok hozzá.
Elkészítési ideje: 150 perc

Békési aratóleves

Hozzávalók: 40 dkg savanyú káposzta, 20 dkg sertéshús, 10 dkg füstölt csabai kolbász és zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, 8 dkg füstölt szalonna és paradicsom, 6 dkg árpagyöngy, 2 dl tejföl, babérlevél, só, bors.

A kockára vágott szalonnát kiolvasztjuk, zsírjában üvegesre pirítjuk a finomra vágott hagymát. Hozzáadjuk a felkockázott sertéshúst, a karikára vágott kolbászt, a paprikát és a paradicsomot.
Babérral, sóval, borssal ízesítjük. Amikor a hús félig puha, hozzáadjuk a kimosott savanyú káposztát, felengedjük megfelelő mennyiségű vízzel, beleszórjuk az árpagyöngyöt, és belekeverjük a tejfölt.

Békési betyáros

Hozzávalók (6 személyre): 4 db sertésköröm, 2 db sertéscsülök, fél sertésfej, 1 kg lapocka, 3 nagy fej hagyma, lebbencstészta ízlés szerint, 1 kg burgonya, 2 evőkanál őrölt pirospaprika, 1 db erős zöldpaprika, 2 db tv paprika, 2 csipet kömény, 2 db paradicsom, 8-10 gerezd fokhagyma, 5-10 dkg sós fehér szalonna.

A szalonnával alázsírozzuk a bográcsot, majd legalulra tesszük a csülök bontása után a csontot, rá a köröm kerüljön, utána egy réteg apróra vágott hagyma. A következő réteg a kicsontozott csülök, amit hagymaréteg, azt meg apróra vágott lapocka követ. Dobjuk rájuk a köményt, a paradicsomot, a fokhagymát, a sót.
Hideg vízzel fölengedjük.
Három óra hosszáig lassú tűzön főzzük, őrölt paprika nélkül. Nem kell keverni, csak a bográcsot forgatni. Amikor majdnem készen van, a színét külön edénybe leszedjük, ebben keverjük el a pirospaprikát, majd visszaöntjük a leveshez. Utána kerül bele a darabokra tört lebbencstészta és a kockákra vágott krumpli.
Az egészet sűrűre főzzük. Ha a vizet elpárologtatta, utána kell tölteni.

Békési húsostál

Hozzávalók: 50 dkg comb, 1 pár debreceni kolbász, 5 dkg füstölt szalonna, 2 nagy fej vöröshagyma, fél húsleveskocka, 2 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, törött fekete bors, só.

A húst megmossuk, letörölgetjük és felszeleteljük. Húskalapáccsal kissé megveregetjük, megsózzuk, és a felforrósított olajon hirtelen, erős tűzön átsütjük mindkét oldalát. A debrecenit felkarikázzuk, a füstölt szalonnát nagyon vékony metéltre vágjuk, a megtisztított vöröshagymát pedig karikákra vagdaljuk. Tűzálló tál aljára teszünk néhány darabka füstölt szalonnát, és erre fektetjük egymás mellé a hússzeleteket. A húsra

kolbászkarikákat helyezünk, majd a vöröshagyma-karika következik. Jól megsózzuk, és elmorzsolunk rajta egy pici darabka fokhagymát. A rétegezést addig folytatjuk, amíg tart a hozzávalókból. A húsleveskockát 2,5 dl vízben feloldjuk, meghintjük törött borssal, és ráöntjük a tetejére. A tálat lefedjük, és előmelegített, forró sütőben puhára sütjük. A sütés végén fedő nélkül lepirítjuk. Sült burgonyával és salátával kínáljuk.

Békésszentandrási szűzérmék

Hozzávalók: Sertés szűzpecsenye 1,20 kg, Zsír 0,35 kg, Só 0,04 kg, Liszt 0,05 kg, Libamáj 0,40 kg, Gomba 0,30 kg, Bakonyi mártás 10 adag, Galuska 10 adag, Zöldpaprika 0,35 kg, Paradicsom 0,20 kg, Szalonna 0,10 kg

Vágott szalonnát kiolvasztjuk finomra vágott hagymával, aranysárgára pirítjuk, majd hozzáadjuk a megmosott és cikkekre vágott gombát, sót, törött borsot, pirospaprikát (paradicsomot, zöldpaprikát), fedő alatt pároljuk. Kevés húslevessel felöntjük, ha kész, tejfeles habarással kellő sűrűségűre sűrítjük, így kapunk egy igen finom paprikás mártást. A felszeletelt sertésérméket kikloffoljuk, sózzuk és kevés zsírba, lisztbe mártva mindkét oldalát megsütjük, utána minden adagra 1 db szép szelet libamájat sütünk.
Tálalás: A sült sertésérméket tálra helyezzük, leöntjük a paprikás mártással, minden adag tetejére 1 szelet libamájat teszünk. Díszítés tejföllel, petrezselyemmel, paradicsommal, paprikával. Házi galuskával tálaljuk.

Bihari bundás karajszeletek

Hozzávalók: 1 kg rövidkaraj, 1 dl olaj, só, törött bors, pecsenyefűszer, 1 pohár tejföl, kevés margarin, szegfűbors, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál vöröshagyma, 20 dkg liszt Piros Arany, 1 tojás.

A karajt kicsontozzuk és felszeleteljük. A reszelt hagymát kevés olajon megpároljuk. A hússzeleteket meghintjük sóval, borssal, szegfűborssal, pecsenyefűszerrel, majd kevés olajban hirtelen pirosra sütjük. Ezután minden hússzeletre tesszünk egy csipetfokhagymát, és terítünk rápárolt hagymát. 20 dkg lisztből, 1 tojással, kiskanál margarinnal és tejföllel, sóval rugalmas tésztát gyúrunk. 30-40 percig pihentetjük, majd kinyújtjuk. Két karajszeletet egymásra fektetünk, megkenjük Piros Arannyal. A kinyújtott tésztát olyan lapokra vágjuk, hogy egy-egy dupla szelet karaj bele csomagolhassuk. Ráhelyezzük a húst, megkenjük nyers tojással, és ráhajtjuk a tészta másik felét. Kívül is megkenjük tojással, és sütőben szép pirosra sütjük. Párolt zöldséggel tálaljuk.

Bihari töltött káposzta

Hozzávalók: 60 dkg darált sertéshús, 1 fej édes káposzta, fél tasak gyorsrizs, 20 dkg füstölt kolbász, 2 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, pirospaprika.

Elkészítés: A káposztát megtisztítjuk, külső leveleit levesszük, a torzsáját kivágjuk. A káposztát egy edénybe helyezve vízzel felöntjük és 6 percig 500 W-on pároljuk. A 10 külső levelet lefejtjük a fejről és a többit félretesszük. A darált sertéshúst, a rizst, az apróra vágott vöröshagymával, a zúzott fokhagymával és a fűszerekkel összegyúrjuk. Az így kapott masszát a káposztalevelekbe tekerjük, és egy edénybe rakjuk. Vizet öntünk alá és a maradék káposztát, valamint a 20 dkg füstölt kolbászt belevagdaljuk. Az edényt letakarjuk és 25 percig 500 W-on főzzük. A készülékből kivéve egyenletesen ráöntjük a tejfölt és további 3 percig 500 W-on összefőzzük.

Bolyi túrós lepény

Hozzávalók: 10 dkg vaj, 25 dkg rétesliszt, 17 dkg porcukor -(szerintem finomabb, ha 25 dkg cukrot tesztek bele), 1 cs. vaníliás cukor (mi kettőt szoktunk), 50 dkg túró, 10 dkg mazsola (lehet 20 dkg is), 2 db tojás, 2 dl tej, 1/2 cs. sütőpor, citromhéj.

A lisztet, a porcukrot és a sütőport összekeverjük.
Egy közepes nagyságú tepsit a vaj felével kikenünk, majd a cukros liszt felét beleszórjuk. Az áttört túrót egyenletesen elosztjuk rajta, megszórjuk a mazsolával, reszelt citromhéjjal és vaníliás cukorral. Erre hintjük a cukros liszt maradékát, majd az egészet leöntjük a tojással simára kevert tejjel. A vaj maradékát a tetejére morzsoljuk és a forró sütőben öt percig erős lángon, majd takarékon szép pirosra sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, majd kockára vágjuk.

Borsodi sonkás pecsenye

Hozzávalók: 1 kg sertéscomb, só, törött bors, 1 db vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 szem borókabogyó, 1 kávéskanál paprikakrém, 20 dkg füstölt főtt tarja, 1 dl tejföl, 4 db jonatánalma, 15 dk sajt, 1 dl olaj, 1 dl bor.

A húst megsózzuk, megborsozzuk, forró olajban hitelen körbesütjük, öntünk rá 1 dl bort, kevés vizet. Dobunk mellé egy kettévágott vöröshagymát néhány cikkely fokhagymát, pár szem borókabogyót, egy kanál paprikakrémet, és lassú tűzön puhára pároljuk. Elfövő levét apránként borral és vízzel pótoljuk. Ha már puha, néhány percig pihentetjük, majd felszeleteljük, tűzálló tálra egymás mellé tesszük. Közben a füstölt húst ledaráljuk, teszünk hozzá annyi tejfölt, hogy a massza sűrű legyen, és a húsokra teritjük. Ezután vékonyan felszeleteljük a megtisztított almákat, és a szelekre rakjuk. Beborítjuk vékony sajtszeletekkel, és sütőben 15 percig sütjük.

Boszorkányszigeti batyus halászlé

Hozzávalók: 2 kg ponty, 30 dkg vöröshagyma, 10 dkg lecsó, 3 dkg őrölt fűszerpaprika, só.

A batyuhoz: 10 dkg liszt, 1 db tojás, 2 dkg zsír, 5 dkg vöröshagyma, csipet só, csipet bors, 1 kávéskanál őrölt paprika, 40 dkg halbelsőség.

A pontyot megtisztítjuk, kibelezzük, majd kifilézzük. A fejből, a csontból hagymával, sóval, lecsóval alaplevet főzünk (kb. 2 óra hosszat), majd átpasszírozzuk. Újból fölrakjuk főni, rászórjuk a pirospaprikát, beletesszük a pontyszeleteket. Közben elkészítjük a batyukat. A pontyban lévő halbelsőséget összedinszteljük a vöröshagymával és a fűszerekkel. A lisztből és tojásból tésztát gyúrunk, kinyújtjuk, majd kockákra vágjuk. A közepébe helyezzük a tölteléket, felhajtjuk, és villával összenyomkodjuk. A halhús után a batyukat is belefőzzük a halászlébe. Erőspaprika-karikákkal tálaljuk.
Elkészítési idő: 90 perc
Ajánlott ital: mátraaljai olaszrizling

Bozsoki töltött borjúszegy

A zsemlés alaptöltelékhez vajban félig puhára párolt sárgarépakockát, karalábét és zöldborsót teszünk. Az ismert fűszereken kívül kevés borsikával is ízesítjük. A megsütött és tálalt borjúszegyhez sült burgonyát és parajfőzeléket adunk.

Bősárkányi pulykamell rántva

Hozzávalók: 60 dkg pulykamellfilé, 20 dkg karfiol, 1 kk só, 1 mk bors, fél reszelt szerecsendió, 10 dkg liszt, 15 dkg zsemlemorzsa, 3 tojás, 5 dl olaj, 20 dkg reszelt sajt.

Elkészítés: A pulykamellet 4 egyforma szeletre vágjuk, kiklopfoljuk, megsózzuk. A karfiolt rózsáira szedjük, és sós vízben 20 percig megfőzzük. Lapátkanállal kiemeljük, leszárítjuk és rátesszük a kiklopfolt hússzeletekre. Meghintjük borssal, szerecsendióval.
Összegöngyöljük, lisztben megforgatjuk, a felvert tojásba mártjuk, majd meghintjük zsemlemorzsával. A forró olajban kirántjuk. Óvatosan kiemeljük lapátkanállal, hogy a töltelék ki ne essék belőle. Tányérra tesszük és megszórjuk a reszelt sajttal.

Brassói aprópecsenye 1.

Előkészítés: A húst megtisztítjuk a zsíros vagy hártyás részektől és csíkokra (kb. 1x1x6 cm) vágjuk. A fokhagymákat megkaparjuk pépesre. A burgonyát megpucoljuk, kockára vágjuk, megmossuk és hagyjuk lecsurogni.
Egy nagyobb (3-4 l-es) lábasban vagy fedővel rendelkező serpenyőben megforrósítjuk az olajat/zsírt, rádobjuk a csíkokra vágott húst, megforgatjuk, amíg a színe kifehéredik, közben megsózzuk, majd takarékra vesszük a hőforrást, lefedjük az edényt, és lassú tűzön pároljuk a húst. Nem kell vizet aláönteni, mert a hús úgyis levet ereszt, ami elegendő a párláshoz.
Közben szép halvány pirosra kisütjük a burgonyát.
Amikor halljuk, hogy a hús elfőtte a levét, levesszük a fedőt róla, megborsozzuk, rárakjuk a fokhagyma pépet, összekeverjük, és nagyobb hőfokon enyhén megpirítjuk, azután hozzáöntjük a sült burgonyát, az edényt újból lefedjük, és a húst a krumplival enyhén összerázogatjuk. Azon nyomban tálaljuk.

Mások olaj helyett szalonna kisült zsírjában szokták készíteni, úgy is nagyon finom. Ettem már olyan brassóit is, amit a fokhagymán kívül, pl. majoránnával fűszereztek, ez nekem nem ízlett annyira, de ahány ház, annyi szokás.

Brassói aprópecsenye 2.

Hozzávalók: 8 kicsontozott sertésbordaszelet vagy combszelet, 75 dkg burgonya, két evőkanál zsír, bőven olaj, só, törött bors, majoránna, egy húsleveskocka, kávéskanál pirospaprika.

A húst laskára vágjuk, és a forró zsírban barnára pirítjuk. Ha már szép sötét a színe, megsózzuk, borsozzuk, és gazdagon meghintjük majoránnával. Néhány kanál vízben feloldjuk a leveskockát, a húsra öntjük, és lefedve jó puhára pároljuk. Közben bő, forró olajban kisütjük a burgonyát, amelyet ugyanakkora laskára vágtunk fel, mint a húsdarabokat. A puha húst zsírjára sütjük, beletesszük a jól lecsöpögtetett burgonyát, néhány percig együtt pároljuk, végül meghintjük a pirospaprikával. Alaposan összekeverjük, és ecetes savanyúval körítjük.

Brassói aprópecsenye 3.

Hozzávalók: 1 kg sertéslapocka, 2-3 ek. zsír, 1 közepes vöröshagyma, kis pirospaprika, 1 fej fokhagyma, bors, só, 2 kg krumpli

Az apróra vágott vöröshagymát a zsíron megpirítjuk, megpaprikázzuk, rátesszük a csíkokra vágott húst, sózzuk, elkeverjük, lefedjük. Lassú tűzön sűrűn keverve pároljuk, majd 2-3 gerezd zúzott fokhagymát teszünk rá. Ha még nem eléggé puha, 0.5 dl vizet öntünk rá. Ha puha, a többi fokhagymát is rátesszük, megborsozzuk. Még pár percig főzzük. Ha elkészült, rászedjük a kisütött hasáb-krumplira.

Brassói aprópecsenye 4.

Végy 4 személyre: 60 dkg sertéslábszárat (v. - lapockát, a comb túl száraz lesz), 1 – 1 1/2 kg burgonyát, disznózsírt, olajat, majoránnát, fokhagymát, pirospaprikát, sót, vegetát ízlés szerint.

A húst 1,5 –2 cm-es kockákra vágjuk, és disznózsíron zsírjára sütjük. Majoránnát, kevés zúzott fokhagymát adunk hozzá, sóval, vegetával ízesítjük, és gyakori, kevés forró víz hozzáadásával puhára pároljuk. Közben a burgonyát a hússal egyenlő darabokra kockázzuk, és egy másik edényben, olajban elősütjük. (Mind a két részegységet korábban előkészíthetjük a fent leírt módon, akár órákkal a tálalás előtt.) Mielőtt tálalnánk, készre sütjük a burgonyát, megsózzuk- vegetázzuk, a húst felforrósítjuk, nyomunk rá friss zúzott fokhagymát, és a húst + a levét összekeverjük a burgonyával. Most szórjuk rá a pirospaprikát, és lazán összekeverjük. Vegyes savanyúsággal tálaljuk. Érdemes a mennyiséget túlzásba vinni; meg fogják enni.

Brassói aprópecsenye 5.

Hozzávalók: 1 kg sovány sertéshús (lapocka vagy valami jó porhanyós rész) 5-6 nagy gerezd fokhagyma, őrölt bors (gyengébb gyomrúaknak fehérbors), étolaj vagy kb. 3 dkg zsír, só, burgonya - 4 személyre kb. 1,5-2 kg

Előkészítés: A húst megtisztítjuk a zsíros vagy hártyás részektől és csíkokra (kb. 1x1x6 cm) vágjuk. A fokhagymákat megkaparjuk pépesre. A burgonyát megpucoljuk, kockára vágjuk, megmossuk és hagyjuk lecsurogni.

Egy nagyobb (3-4 l-es) lábasban vagy fedővel rendelkező serpenyőben megforrósítjuk az olajat/zsírt, rádobjuk a csíkokra vágott húst, megforgatjuk, amíg a színe kifehéredik, közben megsózzuk, majd takarékra vesszük a hőforrást, lefedjük az edényt, és lassú tűzön pároljuk a húst. Nem kell vizet aláönteni, mert a hús úgyis levet ereszt, ami elegendő a párolláshoz.

Közben szép halvány pirosra kisütjük a burgonyát.

Amikor halljuk, hogy a hús elfőtte a levét, levesszük a fedőt róla, megborsozzuk, rárakjuk a fokhagyma pépet, összekeverjük, és nagyobb hőfokon enyhén megpirítjuk, azután hozzáöntjük a sült burgonyát, az edényt újból lefedjük, és a húst a krumplival enyhén összerázogatjuk. Azon nyomban, tálaljuk.

Brassói aprópecsenye 6.

Hozzávalók: 300 g sertés szűzérme, 300 g bélszín, 200 g hagyma, 4 gerezd fokhagyma, 100 g füstölt szalonna, majoránna, só

Elkészítés: A megtisztított húst, 2-3 cm széles 4-5 cm hosszú csíkokra vágjuk. A szalonnát csíkokra vágva kisütjük. A hagymát felkarikázzuk, a fokhagymát felszeleteljük, és a szalonna zsírjában, fedő alatt megpirítjuk. Ekkor rádobjuk a húst, sózzuk, borsozzuk, majoránnával ízesítjük. Előbb erős tűzön megpirítjuk, majd lassú tűzön fedő alatt puhára pároljuk. Ha a leve elfőne, kevés vízzel pótoljuk. A végén zsírjára sütjük, és pirított burgonyával tálaljuk.

Brassói csirkezúza

Hozzávalók: 5o dkg csirkezúza, 6o dkg főtt burgonya, 0,8 dl olaj, , 12 dkg vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1/2 csokor petrezselyem, törött bors, só.

A megtisztított megmosott csirkezúzát sós vízben puhára főzzük, és leszűrjük. A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, és karikára vágjuk. Serpenyőben felhevítjük az olajat, az apróra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a zúzát. Sóval, törött borssal, petrezselyemmel izesitjük és 1-2 percig pirítjuk. Ekkor beletesszük a burgonyát és ügyelve arra, hogy ne törjön. pirosra pirítjuk. Savanyúságot kiinalunk mellé.

Brassói húsleves

Hozzávalók: 60 dkg marhalábszár, 30 dkg ritkacsont, 20 dkg vegyes zöldség, zeller, karalábészelet, 10 dkg kelkáposzta, 10 szem feketebors, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 zsemle, 1 csomó petrezselyemzöld, metélőhagyma, kapor, zellerzöld, 1 dl tejföl, 2 tojássárgája, citromlé, lestyánlevél.

Elkészítése: A húsból, csontból és a zöldségekből 1 l vízzel, kis lángon, gyöngyözve, húslevest főzünk, majd leszűrjük. A tejfölben elkeverjük a tojások sárgáját, a fűszernövényeket, és állandó keverés mellett, lassan a leszűrt levesbe csurgatjuk. A zsemlékből, egy kevés vajon, pirított kockát készítünk. A levest ráöntjük, és forrón tálaljuk.

Brassói káposzta

Hozzávalók: 4 személyre 1 kg fejes káposzta, 40 dkg sertéshús, 15 dkg füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, köménymag, só;

A káposztát gyaluld, vagy vágd szálasra és a nagyobb darabokra osztott hússal, sóval, egy kávéskanálnyi köménymaggal tedd föl főni annyi vízben, amennyi az egészet ellepi. A felszeletelt szalonnát süsd ki. A tejfölt keverd el a liszttel és a szalonna zsírjával. Ha a hús megpuhult, vedd ki a káposztából, de tarts melegen. A káposztához add hozzá a bekevert tejfölt, s együtt jól forrósítsd át. A káposzta tetejére tedd a húst és a sült szalonnát, úgy tálald.

Brassói krémes gyümölcslepény

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 10 dkg vaj, 1 kanál cukor, só, tejföl, 2 dkg élesztő, 1 kg szeletekre vágott alma; krémhez 3 tojás, 25 dkg cukor, 2 evőkanál liszt, 2 dl tej, 3 dl tejföl.

Elkészítése: Az élesztőt tejben megfuttatjuk, majd összegyúrjuk az anyagokkal. Tepsibe téve pihentetjük, majd megszórjuk egy kevés búzadarával, és rátesszük a gyümölcsöt, majd a krémet. A lisztet elkeverjük a tejföllel és a tejjel, megfőzzük. A tojás sárgákat a cukorral jól kikeverjük hozzávegyítjük a lisztes masszához a tojások kemény habjával együtt, a gyümölcsre öntjük, szép világosra sütjük.

Brassói libamell

Hozzávalók: egy 1 kg-os libamell, 15 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 50 dkg hordós káposzta, 50 dkg burgonya, 2 dl tejföl, só, kiskanálnyi pirospaprika.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát öt deka összevagdalt, kiolvasztott szalonnán megpirítjuk, a lebőrözött, kicsontozott, felszeletelt mellet átsütjük rajta. Sóval, pirospaprikával, fokhagymával ízesítjük, és egy kevés vízzel puhára pároljuk. Közben

megfőzzük a káposztát, héjában a burgonyát, amit utána meghámozunk, felszeletelünk. A maradék, felszeletelt szalonnával egy mély tűzálló tálat kibélelünk, a burgonyát beleteríjük, erre kerül a káposzta, majd a hússzeletek. A tejföllel elkevert pecsenyelével leöntjük, és a sütőben kb. fél óráig sütjük.

Brassói lucskos káposzta

Hozzávalók: 1 kiló fejes-káposzta, fél kiló sertésdagadó, 8 deka füstölt szalonna, 2 deci tejföl, 3 deka liszt, néhány szem köménymag, kis csomó friss kapor, só.

A káposztát megtisztítjuk, megmossuk, majd ujjnyi vastag csíkokra vágjuk. Sós vízben feltesszük főni a sertésdagadóval, a köménymaggal és aprított kaporral.
A szalonnát 4 szeletre vágjuk, bevagdaljuk, megsütjük, és zsírját ráöntjük a káposztára.
Ha a sertésdagadó megpuhult, kiszedjük a káposztából. A káposztát liszttel elhabart tejföllel besűrítjük, és néhány percig forraljuk.
A felszeletelt hússal és a sült szalonnával tálaljuk.

Brassói rakott káposzta 1.

Hozzávalók: 70-80 dkg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál zsír (olaj), 1 kg savanyú aprókáposzta, 1 dl fűszerezett paradicsomlé (vagy ketchup), 3 dl tejföl, 1 csokor friss kapor (vagy 1 evőkanál szárított kaporlevél), 1 mokkáskanál csombor (borsikafű), só és törött bors, ízlés szerint.

A húst féltenyérnyi, vékony szeletekre vágom. A megtisztított vöröshagymát nagyon apróra metélem. A felforrósított zsíron sárgára fonnyasztom, majd a hússzeletek mindkét oldalát hirtelen, erős lángon átpirítom a hagymás zsiradékon. Ha a káposzta túl savanyú, átmosom és lecsöpögtetem. Az előzőleg legalább fél órára beáztatott cserépedény alját beterítem egyharmadnyi káposztával, és jól megsózom. Meghintem kevés csomborral és törött borssal, ezután vágott kaprot szórok rá. Erre ráborítom a hús felét, majd ezt is megsózom és megborsozom. Paradicsomlevet csorgatok rá. A hagymás pecsenyelé felét rákenem, ezt követően a következő réteg káposzta, a fűszerek, és a hús kerül a cserépedénybe. A tetejére káposztát teszek, végül leöntöm a tejföllel elkevert paradicsomlével. A tálat saját fedelével betakarom, majd hideg sütőbe tolom. Összesen 3 órán keresztül párolom az ételt, a hőfokot folyamatosan emelve, de csak a közepesnél kisebb lángig.

Brassói rakott káposzta 2.

Hozzávalók: 1,5 kg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 4 evőkanál zsír, 2 kg savanyú, apró káposzta, 2,5 dl fűszeres paradicsomlé, 4 dl tejföl, 1 nagy csokor kapor (vagy 2 evőkanál szárított kapor), 1 teáskanál csombor, ízlés szerint törött fekete bors, só.

Elkészítés: Lehetőleg cserépedényben vagy tűzálló tálban érdemes elkészíteni ezt az eredeti székely ételt. A húst féltenyérnyi darabokra szeleteljük. A vöröshagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágjuk. A felhevített zsíron sárgára fonnyasztjuk, és a hússzeleteket hirtelen, erős tűzön átsütjük rajta. A káposztát (ha túl savanyú lenne) átmossuk, lecsurgatjuk, és a tál aljára terítünk egy réteget. Jól megsózzuk, meghintjük csomborral és a finomra vágott kaporral meg törött borssal. Erre néhány hússzeletet borítunk, ezt is sózzuk és borsozzuk, majd paradicsomlevet csorgatunk rá. Ezt sült hagyma követi, a következő réteg a káposzta, a fűszerek, a hús stb. A tetejére káposztának kell kerülnie. Tejfölös paradicsomlével nyakon öntve, lefedve sütjük forró sütőben 2 óra hosszat. (Ha cserépedényben készítjük, akkor kis lángon sütjük 3 órán keresztül, és hideg sütőben kezdjük a sütést.)

Brassói savanyútejes kenyérleves

Hozzávalók: 5 dl savanyú juhtej, 1 ek liszt, 1 fej hagyma, 50 dkg fekete kenyér, 5 dkg vaj, só

Elkészítése: 5 dl savanyú juhtejet szitán áttörünk, a liszttel jól elkavarjuk, felöntjük 1-1,5 liter enyhén sós vízzel és egyszer fellobbantjuk.
A vékony szeletekre vágott fekete kenyeret 3-4 ujjnyi vastag rétegben tálba rendezzük. A lobogó levet rátöltjük, és 10 percig lefedve, gőzön állni hagyjuk. A vajban az apróra vágott hagymát világosra pirítjuk, és azon forrón az ételhez adjuk. Azonnal tálaljuk.

Brassói szalonna

Ehhez a szalonnához 100 kg-os angolsertés bőrös tarja- vagy karajrésze a legjobb. A tarjából vagy karajból a csontot eltávolítjuk, a húst sonkapáclében (a "PÁCLÉ 2" recept szerint) átérleljük, majd nagyon lassan megabáljuk. Kiszikkasztás után édes pirospaprikával meghintjük. Hidegen fogyasztható.

Brassói szász lakodalmi leves

Hozzávalók: 1 öreg kövér tyúk, 1 kg marhahús, 6 murok, 4 petrezselyemgyökér, 2 közepes zeller, 2 fej hagyma, 2 pohár rizs, 2 evők. vagdalt petrezselyemzöldje, 3 tojássárgája, 2 csésze tejföl, só, bors

Ez az étel a szász falusi lakodalmi ebéd fénypontja. Természetesen az alábbi megadott mennyiségek többszöröséből is készülhet.
Elkészítése: A tyúkot és a marhahúst a zöldséggel együtt 5 liter vízben, sóval és borssal ízesítve addig főzzük, amíg jól megpuhul. A levet leszűrjük, beletesszük a rizst, egy fej apróra vágott hagymát, és lassú tűzön tovább főzzük. Amikor puhára főtt, a levest a tűzről levesszük.
A tojássárgáját elkeverjük a tejföllel, és folytonos keverés mellett hozzáadjuk a leveshez. Hozzáadjuk a vagdalt petrezselyemzöldet. A tyúkot és a marhahúst darabokra vágva visszatesszük a levesbe.

Brassói töltött tojás csőben sütve

Hozzávalók: 8 db főtt tojás, 25 dkg juhtúró, 8 dkg vaj, 1 dkg tárkonylevél, 2 g gyömbér, 15 dkg póréhagyma, 2 dl tejföl, 1 db tojássárgája, 12 dkg reszelt sajt, só.

A tojásokat keményre főzzük, megtisztítjuk, és hosszában kettévágjuk. A sárgáját kivesszük, majd a juhtúróval együtt áttörjük. Sóval, apróra vágott tárkonylevéllel, reszelt gyömbérrel fűszerezzük és habverővel simára, krémszerűre keverjük. A megmosott póréhagymát vékony karikákra szeljük. Serpenyőben 4 dkg vajat hevítünk, a póréhagymát beletéve üvegesre pirítjuk, majd átöntjük egy tűzálló tálba, és egyenletesen elterítjük. A főtt tojásfehérjét a túrótöltelékkel megtöltjük, és a párolt hagymakarikákra szépen egymás mellé rakjuk. A tejfölt összekeverjük a tojássárgájával, kissé megsózzuk és belekeverjük a reszelt sajtot. A tojásokat ezzel a mártással leöntjük és a forró sütőbe tolva, szép pirosra sütjük.
Elkészítési idő: 45 perc

Budai saláta

Hozzávalók: 10 dkg apró kockatészta, 2 db kovászos uborka, 2 db savanykás alma, 2 közepes fej lilahagyma, 2 dl majonéz, 1 dl sűrű tejföl, fél dl kovászosuborka-lé, 1 csokor kapor, 3 gerezd friss fokhagyma, 1 teáskanál só, ízlés szerint kevés porcukor és törött fehér bors.

A tésztát sós, forrásban lévő vízbe teszem és megfőzöm. Hideg vízzel leöblítem, és jól lecsöpögtetem. Közben a mártáshoz a majonézt simára keverem a tejföllel és az uborkalével, majd sóval, borssal, pici cukorral, valamint a megtisztított és összezúzott fokhagymával ízesítem. A tésztát a mártásba belekeverem. Ezután az almát megmosom, kicsumázom, és egészen apró kockákra vágva hozzáteszem a salátához. A kovászos uborkát ugyancsak apróra összevágom, a megtisztított hagymát finomra metélem, a megmosott kaprot felaprítom, és az összes hozzávalót összekeverem. Befedve legalább fél napra a hűtőszekrénybe rakom. Tálalás előtt ismételten átkeverem, és hidegen kínálom.
Elkészítési ideje: kb. 45 perc.

Budai spagetti

Hozzávalók: 25 dkg spagetti, 3 evőkanál olaj, 2 dl tej, 1 kis doboz paradicsompüré, 8 dkg reszelt füstölt sajt, 5 dkg füstölt szalonna, 1 gerezd fokhagyma, kevés porcukor, 1 csapott mokkáskanál törött fekete bors, 1 evőkanál só.

A spagettit a szokásos módon, forrásban lévő sós vízbe téve megfőzzük, és forró vízzel leöblítjük. A felforrósított olajjal összekeverjük, és melegen tartjuk. Amíg a tészta fő, elkészítjük a mártást: a füstölt szalonnát nagyon apróra összevágjuk, és kevergetve kisütjük a zsírját. A szalonnazsíron néhány percig pirítjuk a paradicsompürét, majd a tejjel

felöntjük, és felforraljuk. Ezután belekeverjük a megtisztított és összezúzott fokhagymát. Sóval, borssal és csipetnyi porcukorral fűszerezzük. A mártásba belekeverjük a reszelt sajt felét, és a tűzről lehúzva addig keverjük, amíg a sajt láthatóan elolvad a mártásban, ami ez által kissé besűrűsödik. A főtt tésztát adagonként koszorú alakban tányérokra halmozzuk, és a közepébe öntjük a mártást, amire rászórjuk a megmaradt reszelt sajtot.

Budai sült csirke

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg-os), 1 dl konyak, 1 teáskanál cukor, ugyanennyi só, 2 gerezd fokhagyma, 4-5 evőkanál kukoricaliszt, olaj a sütéshez, 1 dl sűrű majonéz.

Elkészítése: A megmosott, leszárított csirkét 8 darabra vágom. A konyakba belekeverem a megtisztított, szétzúzott fokhagymát, a sót, a cukrot. A csirkedarabokat a konyakos lében megmártom, majd egymásra teszem a húsokat, és legalább 2 órán keresztül érlelem. A tálba visszacsurgó páclében időnként újból megmártom a húsdarabokat. Még nedvesen megforgatom a kukoricalisztben és bő, forró olajban ropogósra, pirosra sütöm. A megmaradt páclevet a majonézbe belekeverem, és tálaláskor lelocsolom vele a sült csirkét. Szalmaburgonya és sok saláta illik mellé.
Elkészítési ideje: 30 perc

Budai titok

Hozzávalók: 4, ujjnyi vastag, tenyérnyi combszelet, 5 dkg gyulai kolbász, 2 gomba, kis doboz májkrém, 1 tojás, 1 dl tej, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz, olaj a sütéshez, törött fekete bors, só.

A hússzeleteket mindkét oldalukon húskalapáccsal kiverjük, de óvatosan, hogy a hús el ne szakadjon. Minden szeletet májkrémmel megkenünk, meghintjük törött borssal, sóval, néhány szelet tisztított gombát és néhány karika lehéjazott kolbászt teszünk rá. Szorosan felcsavarjuk, és hústűvel úgy tűzzük meg, hogy ki ne essen belőle a töltelék. Lisztbe hempergetjük, majd a felvert és tejjel elkevert tojásba mártjuk, végül zsemlemorzsába forgatjuk, és forró olajban, de takaréklángon pirosra sütjük. Ezután a hústűket kivesszük belőle, és sült burgonyával, salátával kínáljuk.

Budai toros káposzta

Hozzávalók: 12 db savanyúkáposzta-levél, 1 kg burgonya, 1-1 kisebb szál sütnivaló kolbász, májas hurka és véres hurka, 10 dkg füstölt szalonna, 4 dl tejföl, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 csípős hegyes zöldpaprika, 1 teáskanál csombor (borsikafű), 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 késhegynyi reszelt szerecsendió, ízlés szerint só.

A burgonyát héjában puhára főzöm, majd meghámozva hasábokra aprítom és egy nagy tűzálló tál (vagy egy tepsi) aljára terítem. Amíg a burgonya fő, a kolbászt és hurkákat egyenként, külön, alufóliába csavarom és grillsütőben vagy a forró sütőben megsütöm. A káposztalevelek külső, vastag ereit úgy vágom le, hogy a káposzta ne sérüljön meg. A megsült disznóságokat" négy részre darabolom. Egy-egy darabot egy-egy káposztalevélbe csomagolok, mintha töltött káposztát készítenék. A tálba rakott burgonyát megsózom, meghintem a borssal és a szerecsendióval, majd rákarikázom a megtisztított vöröshagymát. A füstölt szalonna felét nagyon apróra vágom és rászórom a burgonya tetejére, végül meglocsolom egy pohár tejföllel. Ezután sorban, egymás mellett elhelyezem rajta a kis káposztacsomagokat. A második pohár tejfölben elkeverem a sót, a borsot, a csombort és a nagyon vékony karikákra vágott csípős paprikát, és rálocsolom az étel tetejére. A megmaradt füstölt szalonnát vékony szeletekben elosztom a káposztacsomagok tetején. Az edényt szorosan, lehetőleg légmentesen befedem és az előmelegített forró sütőbe téve, legalább 45 percig, közepes lángon párolom. A tetejét levéve gyengén megpirítom, vigyázva arra, hogy ne szárítsam ki. Tálaláskor ki-ki a saját tányérján még külön is megtejfölözheti.

Budapest bélszínszelet

Hozzávalók (4 személyre): 8 db bélszínszelet, 12 dkg zsír, 8 dkg füstölt szalonna, 15 dkg libamáj, 15 dkg gomba, 10 dkg vöröshagyma, 3 dkg paradicsompüré, 15 dkg zöldpaprika, 15 dkg zöldborsó, só, pirospaprika, 15 dkg rizs

Elkészítés: A finomra vágott hagymát zsírban megpirítjuk, hozzáadjuk a paprikát és a paradicsompürét, felengedjük egy dl vízzel, sózzuk, és ebben a paprikás lében a

serpenyőben előzőleg megpirított, kis kockákra vágott szalonnát, a kis kockákra vágott gombát, libamájat, zöldpaprikát hozzáadjuk. Ha szükséges, megsózzuk, összerázzuk, majd az egészet jól felforraljuk. A zsírban vagy olajban előre fél-angolosra sütött, megsózott bélszínszeleteket a párolt rizs-alapra tesszük, leöntjük a forró pörköltet raguval, tetejét megszórjuk a megmelegített zöldborsóval, zöldpaprika-karikákkal, és vékony szeletekre vágott paradicsommal díszítjük.

Budapest májkockák

A kis kockákra vágott füstölt szalonna kisütött zsírjában finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk. Hozzáadjuk a kockákra vágott gombát, zöldpaprikát, paradicsomot, zöldborsót és májat. Sóval, törött borssal, finomra vágott petrezselyemmel ízesítjük és időnként kevés vizet aláöntve, puhára pároljuk.
Párolt rizzsel tálaljuk.

Budapest szelet

A jól kivert, sóval, törött borssal és mustárral ízesített szeleteket - lehet bélszín, rostélyos vagy felsál is - kevés zsiradékon átsütjük. Közben füstölt szalonnakockákat zsírjára sütünk, és ebben kevés reszelt vöröshagymát fonnyasztunk, majd kockára vágott zöldpaprikát, gombát és zöldborsót puhára párolunk. A végén kockára vágott szárnyasmájat adunk hozzá.
Sóval, törött borssal ízesítjük. Tálaláskor a ragut a húsra öntjük, és vegyes zöldségkörettel adjuk az asztalra.

Budapest tekercs

Piskóta: 5 tojásfehérje, 25 dkg cukor, 10 dkg darált dió, 10 dkg liszt, 1,5 evőkanál kakaópor.

Töltelék: 4 dl tejszín, 1 kisebb mandarinkonzerv.

Díszítés: 10 dkg étcsokoládé.

Verjük fel a tojásfehérjét habbá, keményre, a cukrot óvatosan adagoljuk hozzá. Keverjük össze a darált diót a liszttel, a kakaóporral és forgassuk a tojáshabba. Sütőpapíron süssük 180 fokon 15-20 percig.
Közben készítsük el a tölteléket: a tejszínt verjük kemény habbá, és keverjük bele, a lecsöpögtetett gyümölcsöt. Még langyosan kenjük meg a piskótát a töltelékkel, és tekerjük fel jó szorosan. A tekercs tetejét olvasztott csokoládéval díszítsük.
Fogyasztás előtt néhány órára tegyük hűtőbe.

Bugaci palacsinta

Hozzávalók: 8 db sima édes palacsinta, 2 cs. vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 20 dkg baracklekvár, 1 dl kecskeméti barackpálinka (ezt sem isszuk meg!!).

A palacsintákat 3szögletűre hajtjuk, tálon egymás mellé rendezzük. Megszórjuk citromhéjjal, vaníliás cukorral.
A lekvárt kevés vízzel hígítva felforraljuk, belekeverjük a pálinka felét, és a palacsintákra öntjük. Sütőben átforrósítjuk.
A megmaradt pálinkát felmelegítjük, a forró palacsintákra locsoljuk és meggyújtjuk.

Bugaci töltött csirke

Hozzávalók 4 személyre: 1 nagyobb csirke (1.5 kg), 10 dkg füstölt szalonna, 15 dkg gomba, 10 dkg zöldborsó, 1 nyers és 2 keménytojás, 15 dkg szárnyasmáj, 1 csomó petrezselyem, 15-20 dkg főtt rizs, só, bors, 5 dkg zsír.

A szalonnát apró kockára vágjuk és kisütjük, átpirítjuk benne az ugyancsak felkockázott vagy elkapart csirkemájat (természetesen lehet pecsenyekacsa-, illetve libamáj is), az apróra vágott gombát, petrezselymet. A rizst megpároljuk, a zöldborsót - ha nem konzervet használunk - megfőzzük. Megfőzünk két tojást, s ha kihűlt, megtisztítjuk, s azt is felkockázzuk. Az egészet egy tálban a nyers tojás hozzáadásával összekeverjük, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, s betöltjük az egész csirke mellbőre alá, ahol kézzel, vigyázva, elegendő helyet csináltunk, egészen be a combokig. Az igazi bugaci töltött csirkét nyárson, grillezve kell sütni, olvasztott zsírral sűrűn kenegetve, hogy a bőre szép, piros,

ropogós legyen, de ne száradjon ki. Természetesen süthetjük tepsiben is, kevés zsírt és vizet téve alá, de ott is gyakran locsolgassuk.

Bugaci tűzdelt kacsamell

Hozzávalók: 1 kg bőrös, csontos kacsamell, 3-4 gerezd fokhagyma, só, 1,5 deci fehérbor.

Elkészítése: A fokhagymát vékony csíkokra vágjuk és megtűzdeljük vele a kacsamellet. Sóval bedörzsöljük, és legalább egy órát állni hagyjuk, hogy a só jól átjárhassa. Közepesen meleg sütőben kezdjük el sütni. Sütés közben többször meglocsoljuk borral, majd saját zsíros pecsenyelevével. A sütés vége felé növeljük a sütő hőfokát, hogy a bőr szép pirosra és ropogósra süljön. A sült mellhúst a csontról lefejtjük, ferdén felszeleteljük és a két mellcsontra visszarakva hagymás törtburgonyával, és vöröskáposzta-salátával körítjük.

Bugaci vegyes pörkölt

Hozzávalók: 60 dkg marhahús, 60 dkg sertéshús, 20 dkg vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 3 paradicsom, 3 zöldpaprika, 3 dl bor, 1dl olaj, só.

Olajban a felaprított füstölt szalonnát félig kisütjük, majd ezen megpirítjuk a vöröshagymát. Megszórjuk pirospaprikával, gyorsan elkeverjük, és öntünk rá 1 dl vizet. Ebben a zsiradékban megpirítjuk a feldarabolt marhahúst, és egy kevés vízzel félig puhára pároljuk. Ekkor hozzátesszük a feldarabolt sertéshúst, a fele bort, a paradicsomot, fokhagymát, megsózzuk és pároljuk. Ha egy kissé elfőtte a levét, hozzáadjuk a bor másik felét is, amikor már majdnem puha, a felszeletelt zöldpaprikát is.

Bükki szarvascsíkok

Hatalmas étel, már annak, aki szereti az érlelt, pácolt vadhúsokat. Tehát először 1,5 kg szarvascombot csíkokra vágunk, beleteszünk egy edénybe, fűszerezzük tört korianderrel, kakukkfűvel és rozmaringgal. Leöntjük annyi olajjal, ami éppen ellepi, lefedjük szorosan - alufólia- és hűtőbe tesszük 1-2 napra. Ezután 20 dkg csirkemájat kockára vágunk, fűszerezzük majoránnával és nagyon kevés zsályával, majd lefedve be a hűtőbe. Ha háznál készítjük, csak elővesszük és felhasználjuk, ha a természet lágy ölén csináljuk a bográcsolást, akkor egy éjszakára tegyük mindkét anyagot a mélyhűtőbe egy éjszakára (a pácolás után és a szállítás előtt). Reggelre kelvén kivesszük őket a fagyból, és alaposan becsomagoljuk újságpapírba végül nylon zacskóba. A legvadabb melegben is kitartanak romlás nélkül cirka 6-8 órán át (persze nem a tűző napon). No ha már áll a bográcsés ég a tűz: 20 dkg füstölt, aprított szalonnát kiolvasztunk, finomra vágott 2-3 fej vöröshagymát dobunk rá és lepirítjuk. Rákerül az olajtól lecsorgatott hús, és együtt pirul tovább. Kapjon borsot, sót, s ha majd odaég, - icipici vizet. Belekerül a máj és 20 dkg szeletelt erdei gomba, pirul tovább. Ha úgy érezzük - a hús puha, 2 dl vörösbort és egy fél deci konyakot öntsünk rá ízesítőnek. A végén jön a ráadás: 15-20 dkg zöldborsó és vajbab kerül még bele. Rövid lére engedjük, és körítsük (ha megoldható) rizzsel, hasábburgonyával. Nehány szelet kenyér is királyi.

Csabai csípős töltött burgonya

Hozzávalók: 8 db burgonya, 40 dkg darált sertéshús, 1 fej vöröshagyma, 12 dkg füstölt szalonna, 2 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olaj, pirospaprika, törött bors, köménymag, só.

Az egyforma nagy burgonyákat meghámozzuk, és karalábévájóval a közepüket kifúrjuk, hogy tölthetők legyenek. A kivájt burgonyaforgácsot megfőzzük, áttörjük, és darált hússal összekeverjük. Olajban pirított hagymával, zúzott fokhagymával, csípős paprikával, borssal, köménymaggal és sóval ízesítjük. Ezzel a masszával töltjük meg a burgonyákat, olajjal kikent tűzálló tálba helyezzük, és mindegyiket letakarjuk egy vékony szalonnaszelettel.
Közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük.

Csabai csirkecomb

Hozzávalók: 8 csirkecomb, 35 dkg darált sertéshús, 1 fej vöröshagyma, 2 kiskanál pirospaprika, 1 kanál paradicsompüré, 1 kiskanál Piros Arany paprikakrém, 1 tojás, só, törött bors, 2 evőkanál olaj, 3 dkg vaj.

Elkészítés: A kis csirkecombok bőrét az ujjunkkal fellazítjuk. A darált sertéshúst elkeverjük az apróra vágott, üvegesre párolt vöröshagymával, a paprikakrémmel, a pirospaprikával, a paradicsompürével és a tojással. Ha jól elkevertük, a combok bőre alá tömködjük, majd megolajozott tepsibe tesszük. Tetejüket megkenjük egy kevés vajjal, és forró sütőben 30-35 percig sütjük.

Csabai kolbász 1.

Hozzávalók (10 kg-hoz): 10 kg hús és szalonna, bőr nélkül (70% hús, 30% szalonna), 20 dkg őrölt édes paprika, 20 dkg konyhasó, 4 dkg köménymag (szemes, vagy őrölt), tojás méretű fokhagymakrém (nem tubusos), 3 dkg erős őrölt paprika (csípőskolbász esetén).

Elkészítés: Vékonyra vágjuk a húst és a szalonnát, majd húsdarálóval ledaráljuk. A daráló ideális rosta átmérője: 5 mm. Az összedarált húst egyenletesen elterítjük, majd arányosan elszórjuk a fűszereket. A csomómentes fűszert dagasztásos módszerrel összekeverjük, többször átgyúrjuk, akkor jó a hús, ha már nem ragad a kézhez a kolbászmassza. Majd megkóstoljuk. Az egyedi ízesítéshez mérten kiegészítjük az igényeknek megfelelően. A kész kolbászhúst, a daráló segítségével (rosta nélkül), égmentesen a bélbe töltjük (tűvel megszurkáljuk, hogy a levegő eltávozzon). Egy napnyi szikkadás után kerüljön a füstölésre. Néhány hónapig fagyasztóban is eltartható füstölés nélkül, és felengedés után süthető. 3-4 hónap után a fagyasztóban tárolt kolbász elveszti piros színét.

Csabai kolbász 2.

Hozzávalók: 10 kg sertéshús (lapocka, vagy comb), 1 dkg kömény, 27 dkg só, 5 g salétrom, 1 dkg porcukor, 5 dkg őrölt bors, 7 dkg paprika, 2 dkg erős paprika.

Elkészítés: A húst nagylyukú tárcsán ledaráljuk. A fűszereket megdaráljuk, a fokhagymát összezúzzuk. Az egészet összekeverjük, majd alapos keménységgel betöltjük a bélbe. Harmadnap hideg füstön szép piros szín eléréséig füstölünk. Hűvös helyen tároljuk. Egy hónap múlva fogyasztható.

Csabai szalámi

Hozzávalók: 10 kg 1-2 napig hűtőben tárolt sertéshúst féltenyérnyi darabokra vágva, tiszta vesszőkosárba rakjuk 1 napra, hogy a felesleges lé kicsorogjon, majd 26 dkg sóval, 10 dkg édes pirospaprikával, 2 dkg csípős rózsapaprikával, 4 dkg törött borssal, 1 nagyobb fej zúzott fokhagymával, 4 dkg porcukorral elkeverjük.

Közepes lyukú tárcsán daráljuk, hogy a massza ne kenődjön. 2-3 napig zománcos edényben hagyjuk, hogy a fűszerek jól átjárják. Bő marha- vagy lóbélbe keményen betöltve, erősen lekötjük. Felakasztva, pár óráig szikkasztjuk. Nagyon hideg füsttel 3-4 napig füstöljük, majd szellős, száraz helyen tartjuk. Kb. 1 hónap múlva fogyasztható. Kizárólag hideg téli időben készíthető.

Füstöléskor vigyázni kell, hogy a szalámi fel ne melegedjen, mert könnyen elromolhat! Fontos a megfelelő tárolás: száraz, szellős helyen, magasra akasztjuk, egymástól kellő távolságra. A csabai szalámi érés közben átfehéredik, azaz szürke vagy fehér penész keletkezik rajta. Nedves helyen zöld penész mutatkozik. Száraz ruhával vagy puha kefével távolítsuk el.

Étolajos ruhával töröljük át, ha penészedni kezdenek. Ha a szalámi teljesen átért, és szeretnénk megóvni a száradástól, a következő módon járjunk el: tisztára szitált fahamuhoz 20 súlyszázaléknyi gipszet keverünk. Faláda aljára 1 ujjnyi vastagon elterítjük. Erre 1 sor szalámit téve, majd rá ismét 1 ujjnyi hamus gipszet. Ezt soronként ismételjük. A tetején hamus gipsz legyen. A hamu a szalámit szigeteli a levegőtől, megakadályozza a kiszáradást, a romlástól is óvja. Ily módon 8-10 hónapig is eltarthatjuk a szalámit.

Csabai vastag kolbász (csabai paprikás szalámi)

Hozzávalók: 10 kg sertéshús, 26 dkg só, 10 dkg édesnemes pirospaprika, 2 dkg csípős pirospaprika, 4 dkg őrölt bors, 6 dkg zúzott fokhagyma, 5 dkg porcukor, esetleg egy kevés őrölt köménymag, 1,5 dkg konzervsó.

A szikkasztott húst kis darabokra vágjuk, lyukas deszkára terítjük, vagy tiszta vesszőkosarakba rakjuk. Egy napig így hagyjuk, hogy a víz jól kicsurogjon belőle. Ezután a húst a fűszerekkel összekeverjük, közepes nagyságú tárcsán megdaráljuk, majd teknőben jól összegyúrjuk.
Két napig érleljük, azután bő marhabélbe keményen betöltjük. Töltés közben a szalámit masszírozzuk, hogy levegő ne maradjon benne, de nagyfejű, vastag gombostűvel is megszurkálhatjuk. Jól lekötjük úgy, mint a téliszalámit: hosszában és keresztben is. Füstölőrudakra rakva levegőre tesszük néhány órára. Szellős füstölőben magasra akasztjuk, és lassan, hideg füsttel 2-3 napig füstöljük. Vigyázzunk, hogy a füstölő fel ne melegedjen.
Füstölés után száraz helyre akasztjuk, két hónap múlva felvágható. Megjegyzendő, hogy ezt a kolbászt csak hideg, száraz időben készíthetjük. A marhabelet töltés előtt 45 cm hosszúra daraboljuk, és egyik végét bekötjük.
Vigyázzunk, hogy a hús meg ne fagyjon, sem egészben, sem darálva. Békéscsabán ezt az úgynevezett csabai kolbászt sokan erősen fűszerezik.

Csángó gulyás 1.

A szokásos módon köménymaggal ízesített marhapörköltet készítünk. Mikor a hús félig megpuhult, akkor hozzáadjuk a jól átmosott savanyúkáposztát. Személyenként, 3 dl vízzel felengedjük. Együtt puhára pároljuk. Időnként kevés fehérbort öntünk alá.
Tálalás előtt tejföllel átforraljuk. Betétként gerezdekre vágott kemény tojást adunk hozzá.

Csángó gulyás 2.

Hozzávalók: 50 dkg marhalapocka, 50 dkg savanyú káposzta, 5 dkg rizs, 2 dl tejföl, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 2 db zöldpaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 1 csapott mokkáskanál őrölt köménymag, só és őrölt fekete bors, ízlés szerint

Elkészítés: A húst kockákra vágom. A felhevített olajon üvegesre futtatom a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát, majd a tűzről lehúzva belekeverem a pirospaprikát és a köménymagot meg a tisztított, zúzott fokhagymát. Két evőkanálnyi vizet öntök rá, és a húskockákat beletéve zsírjára pirítom. Megsózom, majd fedő alatt puhára párolom. Időnként kevés vízzel pótolom az elfőtt levét. Ha már majdnem puha, hozzáteszem az apróra vágott savanyú káposztát, a felszeletelt, kicsumázott paprikát és a megmosott rizst. Annyi vizet öntök rá, hogy bőven ellepje. Fedő alatt párolom a teljes puhulásig. Végül a tejfölt is belekeverem, összeforralom és forrón tálalom.

Csángó gulyásleves

Elkészítés: Két evőkanál olajon, fedő alatt aranyszínűre pirítunk egy fej összevagdalt vöröshagymát, átsütünk rajta 35 deka kockára vágott marhapacsnit vagy lábszárat, meghintjük egy csapott evőkanál piros paprikával és leöntjük fél liter vízzel. Két gerezd fokhagymával, egy kávéskanál - lehetőleg őrölt - köménnyel meg sóval ízesítjük, és lefedve másfél óráig főzzük. Ekkor hozzáadunk negyed kiló, levétől alaposan kinyomkodott savanyú káposztát meg három deka rizst, és annyi vizet öntünk rá, hogy bőven ellepje. Addig főzzük, míg minden puha benne. Tejfölözve adjuk asztalra.

Csángó leves

Hozzávalók: 1 libaaprólék, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, zöldpetrezselyem, 5 dkg zeller, 5 dkg búzadara, 4 főtt tojás, 10 dkg gomba, 2 paradicsom, só, pirospaprika, 3 tojássárgája.

Elkészítése: A libaaprólékot 1 l vízben feltesszük főni, később hozzáadjuk a zöldségeket. Ha minden megpuhult, hozzátesszük a búzadarát, a felszeletelt gombát, a paradicsomot. Belekeverjük a tojások sárgáját, megszórjuk pirospaprikával és zöldpetrezselyemmel. Kockára vágott főtt tojással tálaljuk.

Cserta menti kanászleves

Hozzávalók: 2 közepes sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 2 ek. zsír, 2 ek. liszt, 3-4 galambgomba (galambica), ujjnyi füstölt szalonna, késhegynyi bors, 1 hagyma, só.

Levesbetét: húsgombóc.

A zöldséget, gombát apró kockákra vágjuk, a hagymát finomra reszeljük. Fele zsíron megpároljuk őket. Felöntjük 1,5 l vízzel, sózzuk, borsozzuk. Lassú tűznél főzzük.
A megmaradt zsírból világos rántást készítünk, kevés vízzel felengedjük, simára keverjük, a levesre szűrjük. Lassan főzzük tovább.

Húsgombóc: 15 dkg darált hús, 3 ek. rizs, 1 kicsi reszelt hagyma, bors, só, 1 ek. olvasztott zsír, 1 tojás. Tehetünk bele apróra vágott petrezselymet is.

Összekeverjük, vizes kézzel apró gombócokat formálunk.
A húsgombócot és az apróra vágott, kisütött szalonnát zsírjával együtt a levesbe tesszük. Puhára főzzük.

Csíki gulyás

Hozzávalók: 40 dkg marhabélszín, 1 fej hagyma, 1 ek zsír, 1 ek paprika, 1 gerezd fokhagyma, kömény, fél kg savanyú káposzta, 3 dkg rizs, tejföl

Egy nagy fej hagymát felkockázok és a zsírban, fedő alatt megpirítom. Rászórom a paprikát, a fokhagymát, a felkockázott húst és annyi vizet, hogy jól ellepje. Mikor a hús félig megpuhult, beleteszem az egyszer átmosott savanyú káposztát, a megmosott rizst és a káposztától függően sózom. Az egészet fedő alatt puhára főzöm és tejföllel bőven megöntözve tálalom.

Csíkszeredai sertésborda

Hozzávalók: 8 szelet borda, 1 kg savanyú káposzta, 25 dkg vöröshagyma, 1 dl olaj, 2 dkg pirospaprika, köménymag, 1 gerezd fokhagyma, kakukkfű, 3 dl tejföl.

Elkészítése: A bordákat megsózzuk, és borssal meghintjük, majd olajban hirtelen pirosra sütjük. A bordákat kivesszük, a zsiradékban üvegesre pároljuk a hagymát, ráhintjük a pirospaprikát, és fölengedjük egy kevés húslevessel. Külön pároljuk a káposztát. A húst visszahelyezzük a pecsenyelébe, és félig puhára pároljuk. Rátesszük a káposztát, a köménymagot, kakukkfüvet, fokhagymát, puhára pároljuk, és ha megpuhult, a tejföllel felforraljuk.

Csíkszeredai flekken

Hozzávalók: 4 nagy szelet, ujjnyi vastag, kicsontozott sertéstarja, 3 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál mustár, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj, csipetnyi őrölt borókabogyó, só és törött fekete bors, ízlés szerint.

A parázs fölé tett rostélyt a szalonnadarabbal többször egymás után átdörzsölöm. A húst legalább 1 nappal előbb előkészítem, vagyis olajjal és mustárral átkenem, törött borssal és borókabogyóval meghintem. Végül a zúzott fokhagymát rákenem. Az ily módon megfűszerezett hússzeleteket egymásra rakom, és alufóliába vagy folpack fóliába csomagolom. Az étel elkészüléséig hűtőszekrényben tárolom. A hússzeleteket az átforrósodott rostélyra rakom, és 10-12 percnyi sütés után megfordítom. Ha mindkét fele átsült, salátával tálalom. Legfinomabb hozzá az olajos-ecetes sült paprika vagy a hagymás paradicsomsaláta. A flekken kizárólag sertéstarjából készíthető, mert az izomrostok között lévő zsírszemcsék nem engedik, hogy a sülő hús kiszáradjon. Mire a hús átsül, addigra a zsír is kisül belőle, tehát a közhiedelemmel ellentétben nem nagyon hizlal. Persze ez sem kimondottan fogyókúrás étel!

Csongrádi apróhús

Hozzávalók: 50 dkg sovány sertéshús (comb), 2 fej vöröshagyma, 80 dkg burgonya, 10 dkg zsír, só, egy csomó petrezselyemzöld.

A sovány sertéshúst előbb vékony szeletekre, majd csíkokra vágjuk. A két fej vöröshagymát karikára vágjuk, majd 4 dkg zsírban előbb a húst, majd hozzátéve a hagymát megsütjük. Egy másik lábosban megforrósítjuk a 6 dkg zsírt, és a héjában főtt, meghámozott burgonyát karikára vágva beleforgatjuk. Kissé lepirítjuk, megszórjuk

vágott zöldpetrezselyemmel, összekeverjük a hagymás hússal, megsózzuk, és forrón tálaljuk. Savanyúságot, salátát adjunk hozzá.

Csongrádi lepény

30 dkg lisztet 15 dkg zsírral, 1 cs. V.-sütőporral, 2 tojás sárgájával, és kanálnyi tejjel eldolgozunk, és zsírozott tepsi aljára téve, egyenletesen elnyomkodunk. A tésztára az alábbi vaníliás tejfeles réteget kenjük: 12 dkg lisztet 3 tojással, 4 dl tejföllel, 15 dkg cukorral, 1/2 cs. V.-vanilincukorral elkeverünk. Sütés előtt tejes tojással megkenjük, és 10 dkg mazsolával megszórjuk. Forró sütőben jól megsütjük. Tálaláskor vanilincukorral bőven hintjük.

Csongrádi ostorrétes

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 6 dl tej, 3 tojás, 25 dkg vaj, 10 dkg dió, 10 dkg cukor.

Langyos tejben, kevés cukorral megkelesztjük az élesztőt. Ezután a liszttel, a tojások sárgájával, a maradék tejjel és kevés sóval rétestésztát készítünk. A jól kidolgozott tésztát három cipóra osztjuk, és 20-30 percig pihentetjük. A cipó alakú tésztákat tányér nagyságúra kinyújtjuk. Az első lepénykét olvasztott vajjal meglocsoljuk, rátesszük a másodikat, azt is meglocsoljuk vajjal. Erre helyezzük a harmadik lepényt, és a három réteget együtt nyújtjuk ki, mint a rétest. A kinyújtott tésztát vajjal meglocsoljuk, és feltekerjük. Kígyó alakban csavarva tepsibe tesszük, kb. 30 percig kelni hagyjuk. Tojásfehérjével megkenjük, s cukrozott, darált dióval hintve megsütjük. Tálalásnál nem vágjuk fel, hanem egészben hagyjuk, mindenki tetszés szerint téphet magának belőle. Vaníliamártást kínálunk hozzá.

Csongrádi tepsis csirke

Hozzávalók: 1 kg-os csirke, 8o dkg burgonya, 1o dkg paradicsom, 1o dkg füstölt szalonna, 15 dkg zöldpaprika, 8 dkg liszt, 2 tojás. 2 főtt tojás, 2 dl olaj, 3 dl tejföl, só.

Elkészítése: A csirkét negyedekre vágjuk és besózzuk. Lisztbe, felvert tojásba forgatjuk, és forró olajban kisütjük. A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, majd karikára vágjuk, akárcsak a tojásokat, a paprikát és a paradicsomot. 1 nagy tepsit füstölt szalonna zsírjával vékonyan kikenünk, majd 1 réteg burgonyával kibéleljük. Ráhelyezzük a paprika és paradicsomszeleteket és meglocsoljuk tejföllel. A rétegezésben a megsütött csirkedarabok következnek, majd tojáskarika, paradicsom és paprikaszeletek. Végül vékony szalonnaszeleteket teszünk rá, és az egészet betakarjuk a maradék burgonyával. Ismét meglocsoljuk tejföllel, és közepes hőmérsékleten megsütjük.

Csongrádi töltött pulykamell birsalmás párolt káposztával

Hozzávalók (4 személyre): pulykamell filé 60 dkg, darált hús 40 dkg, füstölt sonka 5 dkg, ecetes cseresznye paprika 5 dkg, tojás 2 db, őrölt paprika 2 dkg, vöröshagyma 5 dkg, fokhagyma 2 gerezd, só csipetnyi, bors csipetnyi, zsír,

Köret: Birsalma 10 dkg, káposzta 50 dkg, só csipetnyi, cukor 1 dkg, ecet 1 kanálnyi, köménymag csipetnyi, burgonyás rétes 8 szelet;

Elkészítés módja: A pulykamell filéket felszeleteljük, kiklopfoljuk és befűszerezzük. A füstölt sonkát, a cseresznye paprikákat apró darabokra vágjuk, hozzáadjuk a darált húst, a tojást, a vöröshagymát, fokhagymát, sót, borsot, pirospaprikákat - összekeverjük. Betöltjük a pulykamellekbe és felgöngyöljük. Összekötözzük, és sütőben megsütjük. A zsírjából szaftot készítünk.
Felszeleteljük, tálra helyezzük. Birsalmás párolt káposztával és burgonyás rétessel tálaljuk.

Csopaki almáspite

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 15 dkg vaj vagy margarin, 3 tojás, egy kiskanál rum, 2 evőkanál porcukor, egy csipet só, 2 dl tejföl, 1 kg savanykás alma, 1 csomag vaníliás cukor, 5 dkg porcukor. A felső részhez: 4 tojás, 12 dkg cukor, 10 dkg hámozott őrölt mandula, 1 kanál grízes liszt.

A lisztből, vajból, tojássárgákból egy kiskanál rummal, 2 evőkanál porcukorral, egy csipet sóval és annyi tejföllel, amennyit felvesz, porhanyós tésztát készítünk, és egy órán

át hűvös helyen pihentetjük. Majd késfok vastagságúra nyújtjuk, tepsibe tesszük. Meghintjük zsemlemorzsával, és ujjnyi vastagon rárakjuk a rummal meglocsolt és vaníliás cukorral meghintett almaszeleteket. Majd a következő masszát készítjük: 4 tojássárgáját 12 dkg cukorral habosra keverünk. Hozzáadjuk a 10 dkg őrölt mandulát, 1 kávéskanál grízes lisztet és a tojások keményre vert habját. Ezt a masszát az almára öntjük, késsel elsimítjuk, és a sütőben aranysárgára sütjük.

Csopaki pincepörkölt

Apró kockákra vágott 1,5 kiló marhalábszárat zsíron pirított , szeletelt vöröshagymával összepárolok, sózom, paprikázom, borsozom, adok hozzá köményt, zúzott fokhagymát. Többször zsírjára pirítom, ha muszáj, csak akkor kapjon kevés vizet. Ha a hús puhul, hozzáadok 30 dkg lecsót és felöntöm 2 dl csopaki rizlinggel. Ha felforrt beleteszek 40 dkg sertésvelőt is. Készre főzöm.

Csopaki tokány

A húst 5-6 cm hosszú, ujjnyi vastag csíkokra vágjuk. A kevés zsiradékon reszelt vöröshagymát kicsit megpirítjuk, majd paradicsompürét és kevés vizet adunk hozzá. Hozzátesszük a húst. Sóval, törött borssal fűszerezzük, és félig puhára pároljuk. Mikor a hús félig megpuhult, akkor hozzáadjuk a zöldborsót és annyi száraz fehérbort, hogy ne legyen túl híg a leve. Együtt készre főzzük. Galuskával tálaljuk, szőlőszemekkel díszítjük.

Csurgói sertésszelet

Hozzávalók: 8 szelet sertéshús, 1 dl olaj, 2 kanál paradicsompüré, 1 kiskanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, majoránna, 1 dl bor, só, bors, kakukkfű, 25 dkg zöldpaprika, 20 dkg fejtett bab, 10 dkg császárhús, 1 fej vöröshagyma, 1 dkg pirospaprika, 1 csomó zöldpetrezselyem.

A hússzeleteket sózzuk, borsozzuk, és olajban hirtelen pirosra sütjük. Zsírjából kiszedjük, félretesszük. A zsírban megfuttatunk 1 kanál paradicsompürét, beletesszünk egy zúzott gerezd fokhagymát, egy kevés lisztet és 1 dl bort. Felforraljuk, sóval, borssal, kakukkfűvel, majoránnával fűszerezzük, ráöntjük a hússzeletekre, és a pirospaprikával puhára pároljuk. A fejtett babot egy kevés sós vízben majdnem puhára főzzük. A császárhúst apró kockákra vágjuk, egy kevés olajban megsütjük, és hozzáadjuk a babot, a fölszeletelt zöldpaprikát, megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a paradicsompürét, zsírjára pároljuk, és megszórjuk a finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Összekeverjük a hússal, és forrón tálaljuk.

Dalmát fazék

Hozzávalók 4 személyre: 65 dkg marhafelsál, 10 dkg füstölt szalonna, 14 dkg hagyma, 15 dkg sárgarépa, 20 dkg csiperkegomba, 12 dkg rizs, 4 gerezd fokhagyma, 2-3 zöldpaprika, só, őrölt bors, 2-3 evőkanál ecet, 4-5 dl húsleves vagy víz.

A kockára vágott szalonnát serpenyőben kiolvasztjuk, a pörcöt kiszedjük és félretesszük. A szalonna zsírjában átpirítjuk a nagyjából 2 cm-es kockákra vágott húst. Beletesszük egy szorosan lefedhető, magas falú cserépedénybe vagy tűzálló tálba, hozzáadjuk a karikára vágott hagymát, a szétnyomott fokhagymát, a felkarikázott sárgarépát, meglocsoljuk az ecettel, sózzuk, borsozzuk, felöntjük a húslevessel vagy vízzel, lefedjük, és nagyjából egy órán át a sütőben sütjük. (A sütőt előzőleg nem kell felmelegíteni.) Egy óra múltán hozzákeverjük a rizst, a felszeletelt gombát, valamint a kicsumázott és cikkekre vágott zöldpaprikát. Ha a leve nagyon elfőtt volna, pótoljuk, és újra lefedve további fél óra alatt a sütőben készre sütjük. A folyadék arányára kell ügyelni, hogy se száraz ne legyen, se el ne ázzon ez a kiadós egytálétel.

Dalmát paprika

A dalmát paprikához egy kiló húsos zöldpaprikát kicsumázunk, a húsát nagy kockákra vágjuk. Egy fej vöröshagymát apróra vagdalunk, két evőkanál olajon megfonnyasztjuk, majd a paprikát beleforgatva, megsózva, erősen megborsozva mindig csak egy kevés bort alááöntve puhára pároljuk. Rövid lére sütve pecsenyéhez vagy halhoz tálaljuk.

Dalmát sült máj

60 deka borjú- vagy sertésmájat vékonyan felszeletelünk, és minden hártyájától alaposan megtisztítjuk, nehogy a sütés során a májat összekapja. A szeleteket rostjaira merőlegesen bevagdossuk, és kissé megborsozzuk. Teflon serpenyőben, öt deka vajon mindkét felükön megsütjük, forró tálra fektetjük, és finomra vágott fokhagymával meg petrezselyemmel gazdagon meghintjük. (Dalmáciában többnyire parázs fölött, olajjal megkent roston sütik, és sütés közben egy kevés olajjal meg meglocsolják.) Salátát és mustárt kínálnak hozzá.

Dalmát szelet

A jól kivert hússzeleteket kevés olajban félig megsütjük, majd hozzáadjuk a kis karikákra vágott újhagymát, és együtt 2-3 percig sütjük. Sóval, kakukkfűvel, majoránnával, köménymaggal, kockákra vágott paradicsommal fűszerezzük. Időnként kevés fehérbort aláöntve puhára pároljuk.
Kifőtt csuszatésztával, saját levét aláöntve tálaljuk.

Debreceni bableves

Hozzávalók: 35 dkg szárazbab, 1 l víz, 30 dkg debreceni páros kolbász, 1 ek. olaj, kis fej vöröshagyma, 1 csomó leveszöldség, só, pirospaprika, babérlevél, tejföl

Elkészítés: A babot a főzés előtti napon beáztatjuk. Másnap a babot betesszük a vízbe és 10 percig 500 W-on főzzük. Az edényt kivesszük, belerakjuk az apróra vágott hagymát, a megtisztított, felkarikázott zöldségeket és a fűszereket, valamint a felszeletelt kolbászt és 15 percig 500 W-on főzzük. Tálaláskor a közepét csészénként 1 evőkanál tejföllel díszítjük.

Debreceni béles 1.

Hozzávalók:

Rétestészta: liszt 50 dkg, tojás 1 db, só 1 késhegynyi, zsír 3 dkg, vaj 25 dkg.

Töltelék: gyümölcsíz 15 dkg, vaníliás cukor 5 dkg.

Elkészítése: Készítünk rétestésztát, apró cipókra osztjuk, és félretesszük pihenni. Pihentetés után egyet deszkán vékonyra kinyújtunk. Erősen, olvasztott vajjal bekenjük, rányújtjuk a másikat, ismét megkenjük, és addig folytatjuk, míg a tészta el nem fogy. (Tehetünk 6-8-at is egymásra!) Azután vajjal locsoljuk, nyolcrétűre összehajtjuk, és másnapig pihentetjük. Felhasználás előtt elnyújtjuk, apró kockákra vágjuk, tetszés szerinti ízzel töltjük, szemben fekvő sarkait összefogjuk, és forró sütőben, nem túl gyorsan sütjük.

Debreceni béles 2.

Hozzávalók: Liszt 40 dkg, zsír 15 dkg, porcukor 1 ek., tojássárgája 1 db, só 1 késh., tejföl 1 ek.

Töltelék: tejföl 2 dl, tojássárgája 1 db, vaníliás cukor 5 dkg.

Elkészítése: A lisztet eldörzsöljük 3 dkg zsírral, sóval, hozzáadjuk a porcukrot, tojássárgáját, tejfölt és annyi langyos vizet, hogy rétestészta keménységű legyen. Jól kidolgozzuk, cipóra formáljuk, tányér nagyságúra kinyújtjuk, tetejét megzsírozzuk, tállal leborítva, fél óráig pihentetjük. Kinyújtjuk, mint a rétestésztát, kicsit szikkadni hagyjuk, összehajtjuk, négy oldalát folyton zsírozzuk, (a zsírt egy kicsit hagyjuk rajta megfagyni) és könyvnagyságúra alakítjuk. Egy napig állni hagyjuk, használat lőtt 1 cm vastagra kinyújtjuk, kockára vágjuk, és vaníliás cukorral kevert tejföllel töltjük. Négy sarkát összefogva forró sütőben, nem túl gyorsan sütjük.

Debreceni béles 3.

Hozzávalók: Rétesliszt 1 kg, zsír 5 dkg, cukor 1 ek., tejföl 4 ek., tojássárgája 4 db, só 2 késh., zsír 20 dkg.

Töltelék: tojás 3 db, porcukor 10 dkg, vanília 1/4 rúd, túró 50 dkg, mazsola 5 dkg, dara 1 kk., só 1/2 késh.

Elkészítése: A lisztet 5 dkg zsírral jól eldörzsöljük, tegyünk bele kevés sót, evőkanál cukrot, 4 kanál tejfölt, 4 tojássárgáját, és langyos vízzel rétestésztát dolgozzunk ki. Egy órát pihenni hagyjuk, kinyújtjuk, zsírral bekenjük és hajtogatjuk, mint az írós-vajas tésztát,

félórai időközökben. Utolsó nyújtáskor fél kisujjnyi vastagságúra nyújtjuk, kockákra vágjuk, és a következő töltelékkel töltjük:
3 tojás sárgáját, 10 dkg porcukorral habosan kikeverünk, teszünk bele vaníliát, pici sót, 5 dkg mazsolát, fél kiló szitán áttört túrót, 1 kávéskanál darát, és a 3 tojás felvert habját.

Debreceni béles 4.

Deszkára tegyünk egy kiló lisztet egy csomóba, készítsünk a közepébe lyukat, öntsünk e lyukba egy liter jó tejfelt, egy kávéskanál sót és két egész tojást; ezeket gyúrjuk jól össze kissé puha tésztának, liszteljük meg jól a deszkát, és arra tegyük a tésztát, nyújtófával nyújtsuk ki egy ujjnyi vastagságura. Tegyünk a kinyújtott tészta közepére fél kiló zsírt és negyed kiló lisztet, ezeket ott a tésztán egyenlítsük egészen össze, és egyenlő vastagon kenjük be e lisztes zsírral az egész kinyújtott tésztát, hajtogassuk össze négy rétbe, mint az íróstésztát. Tiz perczig ugy összehajtva hadjuk pihenni, akkor nyújtsuk újra el ujjnyi vastagra, hajtsuk megint össze; ezt ismételjük háromszor. Végül nyújtsuk ki félujjnyi vastagságura, és akkor vagdaljuk araszos nagyságú négyszegű koczkákba. Minden koczka közepébe tegyünk egy bádog-kanálnyi tölteléket, hámozott összetört mandulából, mazsolából és czukorból keverve. Lehet befőtt gyümölcs ízet is tenni e tésztába, de ez nem olyan ajánlatos, mert össze áztatja s ezért megszívósítja a tésztát. Ha e tölteléket minden koczka tésztába bele raktuk, a tészta négy szegletét szorosan fogjuk össze, ujjunkkal nyomjuk meg. és a tenyerünkkel lapítsuk jól az egész tésztát, hogy a töltelék sehol se lássék ki belőle. Tegyük a tésztákat tepsibe egymás mellé rakva, egy zsírba mártott tollal kenjük meg felül mind. Gyorstűznél sütőben süssük meg szép halvány rózsaszínűre. Ez a tészta több napig eláll és mindég változatlanul jó; hidegen ugy, mint melegítve.

Debreceni borda

Hozzávalók 4 személyre: 80 dkg sertésborda, 1 pár debreceni, 2 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, kanálnyi zsír, liszt, só

A hússzeleteket süsd elő, és tedd félre. A maradék zsírban pirítsd sárgára az apróra vágott hagymát, tedd rá a felkarikázott debrecenit, majd néhány perccel később a hússzeleteket és a felkarikázott zöldséget is. Önts alá kevés vizet, és fedő alatt párold, ha a víz elfő, pótold. Ha minden megpuhult, keverd hozzá a tejfölt, és még egyszer forrald össze.

Debreceni burgonyatál

Hozzávalók 4 személyre: 25 dkg debreceni, 5 dkg húsos füstölt szalonna, 75 dkg burgonya, 25 dkg cukkíni, 40 dkg paradicsom, 1 csokor szurokfű, 3 evőkanál margarin, só, fehér bors

Elkészítés: A cukkínit és a paradicsomot megmossuk. A cukkínit héjastól vékonyan felszeleteljük, a paradicsomot négyfelé vágjuk, a debrecenit felkarikázzuk. A szurokfüvet megmossuk és lerázzuk. A leveleket lecsipkedjük, néhányat félreteszünk a díszítéshez, a többit csíkokra metéljük. A kockákra vágott füstölt szalonna zsírját kiolvasztjuk. Hozzáadjuk a felkarikázott kolbászt, 2-3 percig pirítjuk, majd félretesszük. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, kockákra vágjuk, és a megforrósított margarinon, gyakran kevergetve kb. 10 percig sütjük-pároljuk. Hozzáadjuk a cikkínit, majd kb. 5 perc után a paradicsomot is. Megsózzuk, és további kb. 5 percig pároljuk. A szalonnás debrecenit a zsírjával együtt a zöldségekhez adjuk. Szurokfűvel, sóval, borssal ízesítjük és összemelegítjük. A félretett szurokfűvel díszítve tálaljuk.
Ötletünk: A burgonyatálat debreceni helyett bármilyen más kolbásszal, így virslivel, szafaládéval is készíthetjük, és zöldpaprikával gazdagíthatjuk. Igazi magyaros ízt a vöröshagyma és a pirospaprika adhat az ételnek.

Debreceni fejtett bab

Hozzávalók: 60 deka nagy szemű fejtett bab, 2 pár debreceni, 6 deka füstölt szalonna, 10 deka aprított vöröshagyma, fél deka pirospaprika, 10 deka zöldpaprika, 5 deka friss paradicsom, só.

A hagymát az apró kockákra vágott füstölt szalonnával zsömleszínűre megpirítjuk, megpaprikázzuk és hozzáadjuk a megmosott fejtett babot. Ezután a pörkölt

készítéséhez hasonlóan, mindig csak kevés vizet öntve alá, fedő alatt puhára pároljuk, majd megsózzuk.
Mikor már puhuló-félben van, hozzáadjuk a vékony karikákra vágott debrecenit, a kicsumázott és gerezdekre vágott zöldpaprikát, valamint a paradicsomot. Az egészet így együtt még 8-10 percig pároljuk. Petrezselymes burgonyával tálalhatjuk.

Debreceni gesztenyés béles

Hozzávalók: 2 csomag réteslap, 30 dkg gesztenyepüré, 10 dkg dió, 50 dkg meggy vagy szilva, 6 dkg vaj, 10 dkg zsemlemorzsa, 1 cl rum.

A kimagozott és rumban megáztatott gyümölcsöt belekeverjük a burgonyanyomón áttört gesztenyepürébe, hozzáadjuk a darált diót és a zsemlemorzsát. A rétestésztát a szokásosnál vastagabbra nyújtjuk, vagy több rétegben egymásra helyezzük, vajjal meglocsoljuk. Ráhalmozzuk a tölteléket, feltekerjük, tetejét vajjal kenjük és megsütjük.

Debreceni kolbász 1.

Hozzávalók: 10 kg zsírosabb hús, 2,5 dkg őrölt bors, 7 dkg paprika 5 dkg fokhagyma, 25 dkg só, 5 dl víz

Elkészítés: A húst nagy lyukú darálón ledarálom. A zúzott fokhagymát beáztatom a vízbe. Sózom, fűszerezem, összekeverem a zúzott fokhagyma leszűrt levével, majd alaposan összekeverem. Vékony kolbászbélbe töltöm. A jól ismert debreceni-párokat készítem belőle. Egynapi pihenés után füstre teszem, és szép pirosra füstölöm. 2 nap után fogyasztható.

Debreceni kolbász 2.

Hozzávalók: 10 kg zsírosabb hús, 2,5 dkg őrölt fekete bors, 11 dkg paprika 5 dkg fokhagyma, 25 dkg só.

Elkészítés: A húst nagy lyukú darálón ledarálom. Sózom, fűszerezem, összekeverem a zúzott fokhagymával, majd jól összekeverem. Kolbászbélbe töltöm. Az ismert debreceni-párokat készítem belőle. Pihenés után füstre teszem és 1-2 napi füstölés után fogyasztható.

Debreceni kolbász 3.

Hozzávalók: 10 kg zsírosabb hús, 5 dkg őrölt fehérbors, 6 dkg paprika 5 dkg fokhagyma, 25 dkg só, 1 dkg salétrom, 1 dkg majoránna,

Elkészítés: A húst nagy lyukú darálón ledarálom. Sózom, fűszerezem, összekeverem a zúzott fokhagymával, majd alaposan összekeverem. Vékony kolbászbélbe töltöm. A jól ismert debreceni-párokat készítem belőle. Egynapi pihenés után füstre teszem, és szép pirosra füstölöm. 2 nap után fogyasztható.

Debreceni kolbászos fánk

Hozzávalók: 25 dkg burgonya, 25 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 2 tojás, só, 2 dl tej, 2,5 dl olaj, 25 dkg lángolt kolbász.

A burgonyát megfőzzük, meghámozzuk, áttörjük. Összegyúrjuk 25 dkg liszttel, a tejben áztatott élesztővel, 2 tojással és annyi langyos tejjel, hogy közepes keménységű tésztát nyerjünk. Beledagasztjuk az olajat, és jó vékonyra kinyújtjuk. Feldaraboljuk téglalap alakú darabokra, mindegyikre egy darab lángolt kolbászt helyezünk, és becsomagoljuk. Langyos helyen pihentetjük, letakarva mindaddig, amíg sütni kezdjük. Bőséges, forró olajban pirosra sütjük, és jó melegen tálaljuk.

Debreceni kolbász vaddisznóból

Hozzávalók: 10 kg kicsontozott vaddisznóhús, 8-10 dkg törött bors, 20 dkg paprika, 25 dkg só, 1 dkg salétrom, 10 dkg fokhagyma Tavalyi süldő húsából készítjük.

Elkészítés: A húst nagy lyukú darálón ledarálom. Sózom, fűszerezem, elkeverem a zúzott fokhagymával, majd jól összekeverem. Kolbászbélbe töltöm. Az ismert debreceni-párokat készítem belőle. Pihenés után füstre teszem és 2-3 napi füstölés után fogyasztható.

Debreceni krémes

Tészta: 50 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 15 dkg zsír, 3 tojássárgája, 15 dkg cukor, kevés tej.

Töltelék: 20 dkg vaj, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg porcukor.

A tészta hozzávalóit jól összedolgozzuk, három részre osztjuk, kinyújtjuk, és a tepsi hátulján megsütjük. A kisült lapok egyikét összetörjük, és 2 deci tejben megáztatjuk. Hozzáadunk 1 evőkanál lekvárt, 3 evőkanál kakaót, fél deci rumot (vagy pár csepp aromát), végül a habosra kevert vajas porcukrot. Az így kapott masszát a két süteménylap közé kenjük. Gőz fölött cukorral habosra keverünk 3 tojásfehérjét, és a tetejére kenjük. Szép, fehér máz lesz. Csak másnap szeleteljük, amikor a lapok a töltelékkel összeérnek.

Debreceni májas csirke

Hozzávalók: 25 dkg zsemlemorzsa, 8 dkg vaj, 8 dkg szalonna, 2 db főtt tojás, 8 dkg csirkemáj, 3 g törött bors, 2 g szerecsendió, 1 csomó zöldpetrezselyem, 3 db tojás, 2 g majoránna, 10 dkg vöröshagyma, 1,20 kg csirke, 5 cl olaj, só.

A zsemlemorzsát vajban aranysárgára pirítjuk. A fehér sós szalonnát apró kockákra vágjuk, rózsaszínűre pirítjuk, hasonlóan feldaraboljuk a főtt tojásokat és a csirkemájat.
Mindezeket összekeverjük a pirított morzsával, sóval, törött borssal, reszelt szerecsendióval, finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük. Az elkészített töltelékhez hozzákeverjük a tojássárgáját, majd a tojáshabot.
A csirke bőrét a nyakánál ujjunkkal fellazítjuk, és a tölteléket a bőr alá töltjük. Ezután a csirkét kívül-belül megsózzuk, a hasüregébe petrezselyemzöldjét, majoránnát és vöröshagymát teszünk.
A csirkét tepsibe tesszük, leöntjük forró olajjal, majd kevés vizet öntünk alá, és locsolgatva megsütjük.
Elkészítési idő: 70 perc
Ajánlott ital: Hajósi Cabernet

Debreceni májas hurka

(kb. 2,5 kg)

Hozzávalók: 1 kg 25 dkg rizs, 50 dkg sertésmáj, 75 dkg vegyes zsiradék (fodorháj, tokaszalonna), 1 evőkanál zsír, 1 nagy fej vöröshagyma, 6 dkg só, 1 dkg fehér bors, fél dkg szegfűbors, 1 g majoránna.

A májat forrásban levő vízbe tesszük, és addig abáljuk (vagyis éppen csak a gyöngyöző vízben főzzük), amíg teljesen megfeheredett, majd a léből kivesszük. Ugyanebben a lében megfőzzük a szalonnaféléket, és lecsöpögtetve félretesszük. A megmosott rizst térfogatához képest másfélszeres mennyiségű vízben félig megfőzzük. (Az abaléhez annyi vizet öntünk, amennyi még szükséges a rizs főzéséhez.) Ezután az időközben kihűlt májat és zsiradékot kis lyukú darálón ledaráljuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágjuk, majd az evőkanál zsíron üvegesre fonnyasztjuk. A fűszereket a sóval liszt finomságúra őröljük vagy törjük, és összekeverjük a májas-szalonnás-hagymás-rizzsel. Lágy masszának kell lennie, mert a hurka fövés közben megdagad és kirepedhet. Ha a massza nem elég lágy, 3-4 evőkanál zsíros abálólevet öntünk rá. Nagyon tisztára mosott vastag hurkabélbe lazán betöltjük, és 12-15 cm-es párokra kötözzük. (Hurkapálcikával is áttűzhetjük a bél végét, csak arra ügyeljünk, hogy a massza ki ne folyhasson belőle.) Forró (éppen csak gyöngyöző) vízbe téve, nagyon kis lángon abáljuk (a hurka vastagságától függően) 20-25 percig, majd szűrőkanállal óvatosan kiszedve hideg vízbe helyezzük kihűlésig. Ezután deszkára téve lecsurgatjuk. Ha már száraz, hűtőszekrényben vagy hideg kamrában, pincében tároljuk. Ebből a mennyiségből 10 személyre bőven elegendő hurka lesz.

Debreceni mazsolás csirke

Debreczenbe nem történhet cívislakodalom a mazsolás csirke nélkül; e gazdag, pikáns ízű étel egészen debreczeni és évszázadok óta hagyományosan lakodalmi eledel. Nagy mennyiségbe szokták ott ezt a csirkét készíteni; de természetesen kis háztartásban készíthetjük egy-két csirkéből is.
Egy nagy kinőtt csirkét megtisztítva, fel kell vagdalni apró darabokra, és fazékba két liter vízben kevés sóval tűzhöz kell tenni, hogy főjön, azután egy kis új cserépedénybe tegyünk egy egész czitromot hajával együtt karikákba felvágva. E czitromra öntsünk két

deczi boreczetet, két deczi vizet és főzzük meg a czitromot jól ebben az eczetes vízben. A czitrommal és csirkével, egy idejüleg tegyük még főni egy harmadik kis edénybe 12 deka megmosott mazsolát, 12 deka czukorral, jó borban. Ha a csirke a czitrom és a mazsola megfőtt, öntsük a csirkére a levével együtt; a czitromot leve nélkül; csak a czitromszeleteket tegyük a csirkéhez. Készitsünk e csirkéhez egy nagy fakanál zsírból és egy nagy fakanál lisztből jó zsiros piros rántást; kevés hideg vizet öntsünk a rántásba s ugy fordítsuk a csirkére; a rántással együtt forraljuk fel vagy három percig. Tálalás előtt meg kell kóstolni, s ha nem elég jó az íze, kell még hozzá egy kevés bort és kevés czukrot tenni.
Ezt a debreczeni lakodalmak alkalmával első ételnek szokták tálalni.

Debreceni májpástétom

Hozzávalók: 1 kg 15 dkg sertésmáj, 1 kg 25 dkg bőr nélküli tokaszalonna, 1 fej vöröshagyma, 0,5 dkg szegfűbors, negyed reszelt szerecsendió, 1 evőkanál zsír, 1,5 dkg őrölt fehér bors, 6-7 dkg só.

Elkészítése: A májat egy pillanatra forrásban levő vízbe tesszük, majd ha a víz újból forrni kezd, szűrőlapáttal kivesszük és lecsurgatjuk. A szalonnával együtt kis lyukú darálón ledaráljuk. A megtisztított vöröshagymát nagyon finomra vagdaljuk, a zsírban üvegesre pirítjuk, és a májas masszához adjuk. A reszelt, illetve lisztfinomságúra őrölt fűszerekkel együtt jól összegyúrjuk, és vastag hurkabélbe töltjük. Abban a vízben, amelyben a májat forráztuk, 1 órán keresztül gyöngyöző vízben abáljuk, 10 percre hideg vízbe szedjük, és ha teljesen kihűlt, megszikkadt, hűtőszekrényben hűtjük. 1 hétig biztosan eláll.

Debreceni mézes 1.

(sokáig eláll, igen jó)
4 egész tojást 10 deka cukorral habosra keverünk, azután hozzáadva 1/2 kg lisztet, 1 csomag Váncza-sütőport, 4 deci langyos mézet, 1/2 deka tört fahéjat és 3-4 szem finomra tört szegfűszeget, még 1/2 óráig keverjük. Zsírozott tepsibe tesszük, tetejét apróra vágott dióval vagy mandulával beszórjuk.

Debreceni mézes 2.

Hozzávalók: 4 db tojás, 10 dkg porcukor, 1/2 kg liszt, 1 csomag sütőpor, 4 dl méz, 1/2 dkg őrölt fahéj, 3 dkg őrölt szegfűszeg, 5 dkg apróra metélt dióbél.

A tojásokat a porcukorral verjük habosra, majd keverjük hozzá a többi hozzávalót a dió kivételével, a felsorolás sorrendjében, jól dolgozzuk össze. A keverés könnyebb, ha a méz langyos.
Zsírozzunk ki egy akkora tepsit, amiben az egész massza kb. 2 cm vastagon elteríthető, terítsük bele a tésztát, és még a sütés előtt szórjuk meg a tetejét a dióval. Közepes hőfokon süssük aranybarnára. Kb. 4 x 4 cm-es kockákra vágva, a tetejét porcukorral meghintve kínáljuk.

Debreceni paprikás szalonna 1.

Pörzsöléssel szőrtelenített disznóból készül. A pörzsölés megadja neki a különleges "égett" ízt.
Elkészítése: A tisztára kapart szalonnákat 3 ujjnyi szélességű, 2 ujjnyi magasságú, 40 cm. hosszúságú darabokra vágjuk, sóval jól bedörzsöljük. 8-10 napig sózzuk, naponta átforgatva azokat. A végén a sót lesöpörjük róla, bedörzsöljük pirospaprikával. (a bőrös részek természetesen kimaradnak ebből). Fehér tiszta papírba csavarva 1-2 napra, hideg füstre akasztjuk.

Debreceni paprikás szalonna 2.

Hozzávalók: Tetszés szerinti mennyiségben, kizárólag perzselt sertés szalonnája, bőrével együtt, ízlés szerint pirospaprika, só.

A sertés lefejtett szalonnáját egyforma, 3-4 cm széles, 2-3 cm magas, és 30 cm hosszú darabokra vágjuk. Minden oldalát alaposan bedörzsöljük sóval. Edénybe téve hűvös helyen pihentetjük 10 napig. Ezután a sót lerázzuk róla, pirospaprikával meghintjük, és tiszta, fehér csomagolópapírba tekerve 2-3 napra hideg füstbe akasztjuk. (Így a szalonna nem lesz füstös, kormos.) Nagyon sokáig eláll.

Debreceni páros kolbász 1.

A világhírű páros debrecenit fiatal, hízott sertés húsából készítjük. 10 kg zsírosabb, szaftosabb húst válogatunk hozzá. Darálás előtt csíkokra vágva, elkeverjük 26 dkg sóval, 2.5 dkg törött borssal, 7 dkg édes pirospaprikával, 5 dkg zúzott fokhagymával, 5 dl vízzel. Közepes lyukbőségű tárcsán ledarálva, óvatosan összegyúrjuk, majd közepesen bő sertésbélbe puhán betöltjük. 10-12 dkg-nyi súlyra pározva (ne vagdaljuk el), jól megcsavarva hagyjuk egyben, amilyen hosszú a bél.
Füstölőpálcákra rakjuk úgy, hogy a párok össze ne érjenek. Így 1-2 órát szikkasztva a levegőn, majd szép pirosra füstöljük. A füstölő ne legyen túl meleg, mert könnyen összeráncosodik a kolbász. Füstölés után azonnal is fogyasztható. Főzése: forró vízben 14-15 percig főzzük. Villával ne szúrjuk, mert kijön a szaftja!

Debreceni páros kolbász 2.

Hozzávalók: 10 kg zsírosabb sertéshús (dagadó, tarja), 7 dkg édesnemes pirospaprika, 5 dkg fokhagyma, 5 dl víz, 2,5 dkg őrölt fekete bors, 25 dkg só.

A húsokat kicsontozzuk, letisztítjuk, majd nagy lyukú darálón ledaráljuk. A fűszereket porrá törjük, a fokhagymát megtisztítjuk és szétzúzzuk, majd feloldjuk a vízben. Ezt a fűszeres vizet bedagasztjuk a darált húsba. (Ettől szaftosabb lesz a kolbász.) Jól kidolgozzuk, és vékonybélbe töltjük. Kis párokat készítünk belőle úgy, hogy 8-10 centiméterenként csavarunk egyet a kolbászon. Felakasztjuk a füstölőrudakra, néhány órán át, szikkadni hagyjuk, majd füstre tesszük 2 napra. Füstölés után azonnal fogyasztható sütve is, főzve is. Hűvös helyen 4-5 hétig eláll, de hűtőszekrényben még tovább.

Debreceni rántotta

Hozzávalók: 2 pár debreceni kolbász, 8 tojás, 4 zöldpaprika, 4 paradicsom, só

Elkészítés: A debreceni kolbász bőrét lehúzzuk, karikákra vágjuk, a megtisztított zöldpaprikát szintén karikákra vágjuk, és a kolbásszal együtt a zsiradékban megsütjük. Ekkor hozzátesszük a hámozott, szeletekre vágott paradicsomot, ráöntjük az elhabart tojásokat és sózzuk. Lassan kevergetve sütjük meg.

Debreceni rizses-májas hurka

Hozzávalók: (kb. 3 kg-hoz) 50 dkg rizs, 1 kg disznómáj, 1 kg tokaszalonna, 80 dkg disznóhús, 10 dkg zsír, 25 dkg vöröshagyma, 2 dkg cajary bors, só, 1 csapott evőkanál majoránna.

Elkészítése: A kockákra feldarabolt húsféléket hideg vízben feltesszük főni, köztük a májat is. 20 percnyi forralás után a májat kiemeljük, de a többi zsiradék- és húsfélét még további 30 percig főzzük. A zsíron az apró kockákra vágott szalonnát üvegesre fonnyasztjuk. A hús főzőlevében a megtisztított, megmosott rizst puhára főzzük, majd hideg vízben leöblítjük. A kihűlt zsiradékot a hússal közepes lyukú húsdarálón ledaráljuk, és a megfonnyasztott hagymával, a megfőzött rizzsel, a fűszerfélékkel kellően szórva összekeverjük. Ha nem találjuk elég képlékenynek a töltéshez, a főzővízből hígíthatjuk.
A hurkabélbe lazán betöltjük, végeit elkötjük, és alig forró vízben 30 percig főzzük. Ha kihűlt, fogyasztás előtt átsütjük, hidegen vagy melegen tálaljuk.

Debreceni saláta

Hozzávalók: 15 dkg debreceni vagy gyulai kolbász, 30 dkg párizsi, 30 dkg burgonya, egy kis fej vöröshagyma, 2-3 evőkanál ecetes torma, 15 dkg konzerv zöldborsó, só, 2 dl tartármártás.

A héjában főtt, megtisztított burgonyát vékony karikára vágjuk, ugyancsak karikára vágjuk a kolbászt, kis kockákra a párizsit, majd keverőtálban elvegyítjük a reszelt vöröshagymával, ecetes tormával, a konzerv zöldborsóval (ezt előtte gondosan leszűrjük!), a tartármártással. Egy-egy szelet kolbásszal díszítve tálaljuk.

Debreceni sertéstokány

Hozzávalók: 1,4 kg sertéslapocka (színhús), 300 g debreceni páros kolbász, 150 g sertészsír, 300 g vöröshagyma (makói), 3 gerezd fokhagyma, 30 g édes-nemes

fűszerpaprika, 5 dl csontlé vagy húsleves, 100 g csemegepaprika, 100 g csemegeparadicsom, asztali só.

Elkészítése azonos a bácskai tokánynál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy amikor a hús félig puha, beletesszük a zsírban futtatott, karikákra szelt debrecenit, amitől enyhén füstölt, kellemes ízt kap. Párolt rizst vagy pirított burgonyát adunk hozzá.

Debreceni széllel bélelt

Hozzávalók: Liszt 0.5 kg, tojás 1 db, zsír vagy vaj 3 dkg, porcukor 1 ek., tejföl 1 ek., só 1 késh., íz 10 dkg, vaníliás cukor 2 ek.

Elkészítése: Fél kg liszthez veszünk egy egész tojást, 3 dkg zsírt vagy vajat, evőkanál porcukrot, és ugyanannyi tejfölt, késhegynyi sót. Kevés langyos vízzel rétestészta keménységűre keverjük, jól kidolgozzuk, fél óráig állni hagyjuk, kinyújtjuk, zsírral vagy vajjal vékonyan bekenjük, és negyedóránként, háromszor nyújtjuk, az utolsó nyújtásnál, ha töltjük, vékonyabbra, ha nem, vastagabbra nyújtjuk. Ha töltjük, bármilyen gyümölcsízzel lehet, csörögemetélővel vágjuk kockákra, sütés közben forgassuk. Ha kisült, vaníliás cukorral behintjük.

Debreceni tekercs

Hozzávalók: 4, ujjnyi vastag, tenyérnyi combszelet, 2 pár virsli, 1 tojás, 1 dl sör, 2-3 evőkanál liszt, olaj a sütéshez, törött fekete bors, só.

A hússzeleteket vékonyra verjük, megsózzuk, majd egy-egy lehéjazott virslit rátéve szorosan feltekerjük, és hústűvel megtűzzük. A tojást habosra keverjük a sörrel, liszttel, sóval és borssal. (Sűrű palacsintatésztának kell lennie.)
A tekercseket először lisztbe mártjuk, ezután a tésztában megforgatva bő, forró olajban pirosra sütjük. Sült burgonyával és tartármártással kínáljuk.

Debreceni tokány 1.

Hozzávalók: 80 dkg marhalapocka, 12 dkg debreceni, 6 dkg füstölt szalonna, 6 dkg zsír, 20 dkg hagyma, 1 gerezd fokhagyma, pirospaprika, só, 2 db zöldpaprika, 1 db paradicsom

A húst szeletekre vágjuk és megmossuk. A szeletekre vágott húsos füstölt szalonnát zsírban kissé áthevítjük, majd sárgára pirítjuk benne a finomra vágott hagymát. Hozzáadjuk az összevágott fokhagymát, a paprikát, a húst, kevés vízzel felöntjük, és lefedve pároljuk. Időnként megkeverjük, és ha a leve elfőtt, kis vizet öntünk mindig utána.
Ha a hús puhulni kezd, hozzáadjuk a karikára vágott és kevés zsírban átpirított debrecenit, a zöldpaprikát, a paradicsomot és az egészet készre pároljuk. Sós burgonyaköretet adunk hozzá.

Debreceni tokány 2.

Elkészítés: A húst csíkokra vágjuk. Szintén csíkokra vágott füstölt szalonna zsírjában finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk és hozzáadjuk a húst. Pirospaprikával megszórjuk, és kevés vízzel felengedjük. Sózzuk, borsozzuk. Amikor a hús félig puha, akkor kockára vágott zöldpaprikát, paradicsomot, valamint karikázott debrecenit adunk hozzá. Együtt készre pároljuk. Hagymás, törtburgonyával tálaljuk.

Debreceni tokány 3.

Ugyanúgy készül, mint a borsos tokány, csak egy kis erős csövespaprikával is ízesijük. Ha már a hús már félpuha, akkor beledobunk 2-3 debrecenit is, és ezzel együtt főzzük készre. Tálaláskor a debrecenit karikára vágjuk, és a tokány tetejére rakjuk. Köretként főtt burgonyát, vagy párolt rizst adunk hozzá.

Debreceni tokány 4.

Hozzávalók: 80 dkg marhahús, 1 nagy fej vöröshagyma, 8 dkg füstölt szalonna, 15 dkg debreceni, 10 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom vagy 6 dkg paradicsom püré, 1 gerezd fokhagyma, só, pirospaprika, zsír

A húst kisújnyi hosszúságúra és 0,5 cm vastagságúra vágjuk, A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, és kevés zsírban üvegesre pirítjuk. Hozzátesszük az apróra vágott hagymát, megfonnyasztjuk, meghintjük pirospaprikával. kevés vízzel felengedjük,

hozzátesszük a húst, az összezúzott fokhagymát, megsózzuk, jól elkeverjük, és fedővel letakarva, lassú főzéssel zsírjára pirítjuk. Időnként megkeverjük, s ha kell, kevés vizet öntünk alá, és tovább pároljuk. Ha a hús majdnem puha, hozzátesszük a karikára vágott debrecenit, a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot és az egészet együtt puhára pároljuk. Sós burgonyát, tarhonyát vagy rizst adunk hozzá köretként.

Debreceni tokány 5.

A vékony csíkokra vágott húst aranysárgára pirított vöröshagymán félig puhára sütjük. Ekkor hozzáadjuk a csíkokra vágott debrecenit, téli szalámit. Ugyancsak hozzáadjuk a kockákra vágott paradicsomot, zöldpaprikát. Sóval, törött borssal, curry-vel ízesítjük, és 1 dl vörösbort alááöntve puhára pároljuk.
Tarhonyával és idénysalátával tálaljuk.

Debreceni tokány 6.

Hozzávalók 4 személyre: 80 dkg marhahús, 1 nagy fej vöröshagyma, 8 dkg füstölt szalonna, 15 dkg debreceni, 10 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom vagy 6 dkg paradicsompüré, 1 gerezd fokhagyma, só, pirospaprika, zsír

A húst kisujjnyi hosszúságúra és 0,5 cm vastagságúra vágjuk. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, és kevés zsírban üvegesre pirítjuk. Hozzátesszük az apróra vágott hagymát, megfonnyasztjuk, meghintjük pirospaprikával, kevés vízzel felengedjük, hozzátesszük a húst, az összezúzott fokhagymát, megsózzuk, jól összekeverjük, és fedővel letakarva, lassú főzéssel zsírjára pirítjuk. Időnként megkeverjük, s ha kell, kevés vizet öntünk alá, és tovább pároljuk. Ha a hús majdnem puha, hozzátesszük a karikára vágott debrecenit, a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot és az egészet együtt puhára pároljuk. Sós burgonyát, tarhonyát vagy rizst adunk hozzá köretként.
Jó tudni! Nagyon laktató étel, ezért a legtöbb helyen desszert nélkül (esetleg könnyű leves után) fogyasztják.
Elkészítési idő: 2 óra

Debreceni tokány 7.

Füstölt szalonnát apró kockára vágva és megüvegesítve tartalmas pörkölt-alapot készítünk. Hozzáadjuk a csíkokra vágott húst, és félig puhára pároljuk. A megmosott debreceni kolbászt hozzátesszük, rövidig együtt pároljuk. Ez-után a kolbászt kivesszük, karikára vágva kevés zsíron megpirítjuk. A tokányhoz tesszük a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot és a kolbászt, majd teljesen puhára pároljuk.
Tálaláskor a tokányra, karikára vágott zöldpaprikát és paradicsomot teszünk, meghintjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Köretei lehetnek: tarhonya, petrezselymes burgonya vagy párolt rizs.

Debreceni töltött csülök

Hozzávalók: 2 db csülök, 15 dkg lángolt kolbász, 15 dkg sajt, só, bors, 1 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 dl olaj, 1 dl bor.

A csülköket alaposan megtisztítjuk, láng felett a bőrét jól megperzseljük, majd kicsontozzuk. Belül enyhén sózzuk, megszórjuk törött borssal. A kolbászt kettévágjuk, körülvesszük vékony sajtszeletekkel, belehelyezzük a csülök közepébe, majd összehajtjuk, és kb. eredeti alakja szerint hústűvel megtűzzük. Kívülről is megsózzuk, megborsozzuk, majd kevés forró zsiradékban hirtelen szép pirosra sütjük. Ráöntjük a bort, kevés vizet, melléhelyezzük a kuktaedénybe a hagymát, fokhagymát, és puhára pároljuk. Amikor már puhulni kezd, kiemeljük a kuktából a csülköket, és sütőben ropogósra, sütjük Keresztbe szeletelve forrón tálaljuk.

Debreceni töltött káposzta

Hozzávalók: 40 dkg darált sertéshús, 80 dkg savanyu káposzta, 8 db káposztalevél, 15-15 dkg angolszalonna és debreceni kolbász, 1 nagy fej hagyma, 6 dkg rizs, 8 dkg füstölt szalonna, 2 tojás, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 2 ek. olaj pirospaprika őrölt köménymag, törött bors só.

Elkészítés: A húshoz hozzáadjuk a félig megpárolt rizst, a megpirított füstölt szalonna és hagyma felét és a zúzott fokhagymát. Pirospaprikával, köménymaggal, borssal, sóval

ízesítjük, majd a tojásokkal jól összedolgozzuk. A tölteléket a káposztalevelekbe göngyöljük. A maradék pirított hagymát megszórjuk pirospaprikával, kevés vízzel felengedjük, majd beletesszük a savanyú káposztát és a maradék füstölt szalonnát. Ráhelyezzük a töltelékeket, a négy szeletre vágott húsos angolszalonnát, majd lefedve pároljuk. A végén hozzáadjuk a felkarikázott kolbászt, és ezzel készre főzzük. Tejföllel meglocsolva tálaljuk.

Debreceni töpörtyűs pogácsa

Hozzávalók: Élesztő 6 dkg, cukor 4 kocka, tej 1.5 dl, liszt 10 dkg. Tojássárgája 6 db, vaj 3 dkg, só 1 kk., tejföl 2 ek., liszt 90 dkg, tej 2 dl, tepertő 0.5 kg, tojás 1 db.

Elkészítése: Hat dkg élesztőt 4 kockacukorral, 1.5 dl tejjel, és 10 dkg liszttel kovászt készítünk, és kelni hagyjuk.
Ez alatt 6 tojássárgáját vajjal, sóval, jól kikeverünk, adunk hozzá 90 dkg lisztet, a megkelt élesztőt, 2 ek. tejfölt, és annyi tejet, hogy se kemény, se lágy tészta ne legyen. Jól kidolgozzuk, letakarva kelni hagyjuk. Ha megkelt lisztezett deszkára tesszük, kinyújtjuk és rákenjük a finomra vágott fél kiló tepertőt. Felhajtjuk, félóra pihentetéssel, mint az írós-vajas tésztát. A negyedik nyújtásnál másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét bevagdossuk, közepes pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, felvert tojással megkenjük, fél óráig állni hagyjuk, újra megkenjük, és forró sütőben, nem nagy tűznél sütjük.

Debrecen környéki pulykamell

Hozzávalók: 4 szép, nagy szelet pulykamell, 2 kis pár debreceni kolbász, 3 dl tejföl, 1 teáskanál liszt, 3 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és törött fehér bors.

A pulykamell-szeleteket húskalapáccsal enyhén kiverem, és megsózva félreteszem. A debreceni kolbászt ledarálom, 1 dl tejföllel, a zúzott fokhagymával összedolgozom, majd az így nyert krémet a szeletekre kenem. A húsokat szorosan felgöngyölöm és a tekercseket hústűvel, vagy fogpiszkálóval megtűzöm. Az olajat serpenyőben felforrósítom, és a göngyölegek mindkét oldalát megpirítom rajta. Aláöntök 2 pohár vizet, megsózom, és fedő alatt puhára párolom. Ha a tekercsek megpuhultak, a léből kiveszem és félreteszem. A maradék tejfölt simára keverem a liszttel, és állandó keverés közben besűrítem a levet. Ízesítem sóval, borssal, majd a tekercseket visszatéve, még egyszer felforralom. Burgonyafánk illik hozzá.
Elkészítési ideje: 60 perc

Dorozsmai molnárponty 1.

A megtisztított és borsozott pontyszeleteket félretesszük. A felszeletelt gombát nagyon finomra vágott hagymával, sóval, törött borssal, kockára vágott zöldpaprikával és paradicsommal kisütött szalonna zsírjában megpároljuk. Kifőzünk csusza tésztát, majd leszűrjük, leöblítjük, kis margarinnal elkeverjük. Hozzáadjuk az előkészített gombát. A halszeleteket paprikás lisztbe mártjuk, és olajba félig kisütjük. A gombás csuszatésztát kivajazott tűzálló tálba tesszük, ráfektetjük a halszeleteket és beborítjuk vékony szalonnaszeletekkel. Tejföllel áthúzzuk, és előmelegített sütőben készre sütjük.

Dorozsmai molnárponty 2.

Hozzávalók: 50 dkg ponty filé, 30 dkg csuszatészta, 10 dkg hagyma, 15 dkg gomba, 5 dkg liszt, 3 dl tejföl, pirospaprika, só, bors, 1 dl olaj

Elkészítése: A megsózott halszeleteket lisztbe fogatjuk, és olajban megsütjük.
A tésztát főzzük, leszűrjük és 1-2 ek. olajjal összekeverjük. A finomra vágott hagymát olajban megpirítjuk, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, ízesítjük a pirospaprikával, sóval, borssal. Ha a gomba megpárolódott, hozzáadjuk a tejföl felét.
Egy tűzálló tálba tesszük a tészta felét, rátesszük a halszeleteket, ráöntjük a gombapaprikást, és betakarjuk a maradék tésztával. Tetejére kanalazzuk a maradék tejfölt, és sütőben átforrósítjuk.

Dorozsmai ponty

Hozzávalók: 1,5 kg. ponty, 25 dk. gomba, 25 dk. csuszatészta, 10 dk. vöröshagyma, 2 dk. pirospaprika, 10 dk. zsír, só, 10 dk. füstölt szalonna.

A kellően megtisztított halat irdaljuk, feldaraboljuk, besózzuk, és kevés forró zsírban hirtelen átsütjük. A megmaradt zsírban az apróra vágott hagymát és szalonnát megpirítjuk, beletesszük a pirospaprikát, a szeletekre vágott gombát, kevés vízzel felöntjük, és puhára pároljuk. Kifőzzük a csuszatésztát, majd leszűrjük, és összekeverjük a gombapörkölttel. Erre tesszük a kisütött halszeleteket, és tálaljuk.

Dorozsmai pontypaprikás sajtos galuskával

Hozzávalók: 80 dkg pontyfilé, 5 dkg füstölt szalonna, 4 evőkanál olaj (zsír), 1 jó közepes vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, só, őrölt bors, 1 púpozott kiskanál pirospaprika, 1 evőkanál liszt, 1,5 dl tejföl

A körethez: 4 adag galuska, 2 dl tejföl, 8-10 dkg reszelt sajt

Elkészítése: A pontyfilét 3 centis kockákra vágjuk, félretesszük. Az apróra vágott szalonnát olajon kevergetve kisütjük. Közben a zöldséget megtisztítjuk. A hagymát finomra, a fokhagymát pépesre, a paprikát és a paradicsomot apró kockákra vágjuk. A szalonnán a hagymát üvegesre sütjük, a hozzáadott paprikával és paradicsommal még 2 percig pirítjuk, közben fokhagymával ízesítjük. Utána kerül bele a ponty, amit csak addig pirítunk, míg körös-körül kifehéredik. Sózzuk, borsozzuk, pirospaprikával megszórjuk, majd kb. 3 dl vizet (még jobb, ha halalaplevet) öntünk rá. Kis lángon kb. 10 percig puhítjuk, közben megkeverjük vigyázva, nehogy a halhúst összetörjük. A lisztet a tejfölben csomómentesre keverjük, a pontypaprikás levét ezzel sűrítjük. Tálaláskor galuskát halmozunk mellé, amit tejföllel meglocsolunk, és reszelt sajttal megszórunk.
Elkészítési idő: 45 perc ·

Dömsödi májas hús

Hozzávalók: 25 dkg sertéshús, 30 dkg máj, 3 dkg füstölt szalonna, 1 fej hagyma, 2 ek. paradicsompüré, 2 ek. zsír, só, pirospaprika, törött bors és majoránna.

A sertéshúst kockára vágjuk, és az apró kockára vágott szalonnával - só nélkül - és az apróra vágott hagymával együtt, 2 kanál zsírban kissé megpirítjuk, majd 1-2 evőkanál vizet öntve alá, fedő alatt pároljuk. Ha a hús megpuhult, zsírjára sütjük, meghintjük pirospaprikával, egy kevés majoránnával, rátesszük az ujjnyi csíkokra vágott májat, és együtt kb. 15 percig pároljuk. Megsózzuk, belekeverjük a paradicsompürét, és összeforralva tálaljuk. Sós vízben főtt burgonyát adunk hozzá, és savanyúságot vagy salátát.

Dunai halászlé 1

Hozzávalók: 1 kg ponty, 15 dkg hagyma, 5 dkg házi paprika, 2 dkg só, 2-3 cseresznyepaprika, 4 adag gyufatészta

Elkészítése: A pontyot megtisztítom, fejét, farkát levágom, törzsét felszeletelem, késpengével lepattintom a keserűfogát. A hagymát apróra vágom, 3 liter vízbe felteszem főni a hallal együtt. Mikor forr, beleteszem a sót és a paprika felét, valamint a cseresznyepaprikát. Mintegy félórai forrást követően beleteszem a paprika másik felét, és még öt percig forralom. Főtt gyufatésztával tálalom.

Dunai halászlé 2 (rétegesen)

Hozzávalók: 1 kg ponty, harcsa, törpeharcsa, 2 fej hagyma, édes és csípős házi paprika

Elkészítése: A karikára vágott hagymát és a halszeleteket a bográcsba rétegesen rakom le. Annyi vízzel öntöm fel, hogy ellepje. Forráskor, ahol buzog, beleszórom a paprika felét. Csak rázogatva főzöm, sohasem keverem. A főzés vége felé beleteszem a tejet és az ikrát, majd a paprika maradékát.

Dunai halászlé 3 (Dunaújvárosiasan)

Hozzávalók: 1, 5 kg ponty, 0, 5 kg apróhal (kárász, keszeg stb.), 3 fej hagyma, 10 dkg édes paprika, 1 erős paprika, csuszatészta

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát a bográcsban 1 liter vízben félóra hosszat főzöm. Beleteszem a halszeleteket a fejjel és a farkával együtt. Megpaprikázom, sózom, annyi vízzel öntöm fel, hogy ellepje. Csak rázogatva főzöm, nem szabad keverni. Félórai főzés után főtt csuszatésztával tálalom.

Dunai halászlé vegyes halból 1.

Hozzávalók: 1 kg vegyes hal, 15 dkg hagyma, 3 dkg paprika, 2, 5 dkg só, 5 dkg paradicsom, 5 dkg zöldpaprika, (esetleg ennek megfelelő mennyiségű lecsó), 5 dkg burgonya, 4 adag kockatészta, 2-3 cseresznyepaprika,

Elkészítése: A megtisztított halat darabokra vágom, és egy lábasba teszem. A hagymát apróra vágom, a sóval, a paprikával, a paradicsommal, a paprikával, a kockára vágott burgonyával együtt a halra dobom. 3 liter vízzel felöntöm, beleteszem a cseresznyepaprikát. Erős tűzön 40 percig forralom. A halat kiszedem, a levét leszűröm, és kockatésztát főzök ki benne. Erre tálalom a levet és a főtt halat.

Dunai halászlé vegyes halból 2.

Hozzávalók: 0, 5 kg ponty, 0, 5 kg harcsa, 50 dkg süllő, 30 dkg kecsege, 25 dkg hagyma, 3 dkg paprika, 2, 5 dkg só, 5 dkg paradicsom, 10 dkg zöldpaprika, (télen lecsó)

Elkészítése: A megtisztított halat 6-8 dkg-os darabokra vágom és besózom. A hagymát apróra vágom, a halfejekkel, gerincekkel, farokkal és uszonyokkal, paprikával háromnegyed óráig főzöm. A levet leszűröm, ráöntöm a besózott halakra. Hozzáteszem az esetleges ikrát, tejet, paprikát és paradicsomot, majd 25 percnyi forralás után kész.

Dunai halpaprikás

Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg ponty színhús, 40 dkg halcsont, 5 dkg finomliszt, 1 fej vöröshagyma, 1 csapott evőkanál pirospaprika, 15 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom, 3 dl tejföl, só, zsír

A kifilézett pontyhúst, sűrűn beirdaljuk (finommetéltszerűen), kétujjnyi szeletekre vágjuk és megsózzuk. A halcsontból tartalmas, rövid halalaplét készítünk (hideg vízben tesszük fel főni). A pontyszeleteket lisztbe mártjuk és a serpenyőben, kevés zsírban mindkét oldalát elősütjük. Ezután a halfilét tiszta lábosban egymás mellé rendezzük. A sütésből visszamaradt zsírban megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, fűszerpaprikával megszórjuk, elkeverjük, és kevés halalaplével azonnal felengedjük.
Megsózzuk, beletesszük a cikkekre vágott zöldpaprikát és paradicsomot, fedővel letakarva pároljuk. Amikor a zöldpaprika és paradicsom széttőtt, halalaplét öntünk hozzá, és amikor felforrt, tejföllel elkevert liszttel besűrítjük, és jól kiforraljuk. (Vigyázva, nehogy becsomósodjon.) Szűrön rászűrjük az elősütött halszeletekre, és fedő alatt puhára pároljuk a halhúst. A mártással leöntött halat galuskával körítjük.
Elkészítési idő: 1 óra

Dunakömlődi halászlé 1.

Hozzávalók: 1 kg ponty, 35 dkg vöröshagyma, 4 dkg házipaprika, 2 dkg sűrített paradicsom, 2 dkg só, 2-3 cseresznyepaprika, 4 adag gyufatészta

Elkészítése: A pontyot megtisztítom, fejét, farkát levágom, törzsét felszeletelem, késpengével lepattintom a keserűfogát, majd besózom, és a sóban egy órán át, állni hagyom. A hagymát apróra vágom, 3 liter vízbe felteszem főni a hallal együtt. Mikor forr, beleteszem a paprika felét, valamint a cseresznyepaprikát. Mintegy húsz-huszonöt percnyi forrást követően beleteszem a paprika másik felét, és még öt percig forralom. Főtt gyufatésztával tálalom.

Dunakömlődi halászlé 2.

Hozzávalók: 1 kg ponty, 20 dkg vöröshagyma, pirospaprika, só, egy doboz Pritamin paprikapüré, cseresznyepaprika, metélttészta

Elkészítése: A pontyot megtisztítom, fejét, farkát levágom, törzsét felszeletelem, beirdalom, késpengével lepattintom a keserűfogát, kiveszem a kopoltyút, majd besózom, és a sóban egy órán át, állni hagyom. A hagymát apróra vágom, 3 liter vízbe felteszem főni a hallal együtt. Mikor forr, beleteszem a paprika felét, a Pritamint, valamint a cseresznyepaprikát. Mintegy húsz-huszonöt percnyi forrást követően beleteszem a paprika másik felét, és még öt percig forralom. Kifőtt metélttésztával tálalom.

Dunapataji töltött káposzta

Leszaladunk a hentesünkhöz, és kérünk tőle egy nagyon szép füstölt csülköt, meg egy szép szál füstölt kolbászt, meg 1,5 kg darált sertés dagadót. Legjobb persze a házilag füstölt húsáru, de ha az nem áll rendelkezésre, akkor megteszi a bolti is. Használhattok lángolt kolbászt is, azzal is nagyon finom. Este áztassátok be hideg vízbe a füstölt csülköt.

Hozzávalók: savanyított káposzta, 1,5 kg sertés darált hús (én dagadót veszek hozzá), 1 db füstölt sertés csülök, 1 kg füstölt, vagy lángolt kolbász, 1,5 dl rizs (egy vizespohárnyi), 2 nyers tojás (nagyságától függ, hogy 1, vagy két darab). 2 közepes fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, csapott evőkanál pirospaprika, + a rántáshoz egy teáskanálnyi, csapott mokkáskanálnyi őrölt fekete bors, só (ízlés szerint, vigyázz, a füstölt áru sós!). 3-4 babérlevél, 3-4 db cseresznyepaprika (vagy a savanyításhoz vásárolt, hegyes paprika macska pöcsű fűzérből pár szem), el is maradhat, ha gyerekek is fogyasztják. 2 nagy kanál sertészsír, 2 csapott evőkanál finomliszt

Elkészítés: A káposzta savanyítására használt nagy fazekadat szépen mosd ki, és teríts az aljára két-három káposztalevelet. Erre helyezed rá az aprókáposzta kétharmad részét, a közepére helyezd rá a csülköt, és rakd körbe az ujjnyi darabokra felvágott kolbásszal. Két babérlevelet dobj rájuk.

Egy nagy tálba helyezed a darálthúst, hozzáadod, a tojásokat, a rizst, másfél apróra vágott vöröshagymát, két gerezd zúzott fokhagymát, a csapott evőkanál pirospaprikát, a mokkáskanálnyi őrölt borsot, sót. Most kis kezeddel jól dolgozd össze a tölteléknek való masszát. Ha már egynemű, akkor kóstold meg. Vigyázz el ne sózd, mert a káposzta, és a füstöltáru is sós!

Most tedd a balabbik kezedbe a legfelső káposztalevelet úgy, hogy a levél keményebb része legyen a hüvelykujjad felőli tenyérrészen. Helyezz bele egy evőkanállal a töltelékből (és most jön az érdekesség!), sodord össze úgy a levelet, hogy KÚP (!) formája legyen (ne henger!). A kúp hegye legyen a levél keményebbik (hüvelykujjad felőli) része. Arra vigyázz, hogy a kúp hegye szorosan zárjon, de maga a kúpocska laza legyen, hogy ne repedjen meg majd a töltelék, ha megdagad benne a rizs a főzés alatt. Most nyomkodd be a kúp tompa végén a káposztalevelet, ezzel a mozdulattal zárod be a tölteléket a levélbe.

Kész az első töltelék. Folytasd tovább a műveletet, és rakosgasd a kész töltelékeket a fazékba úgy, hogy fedd el velük a csülköt, és a kolbászokat. Ha már elfogyott a tölteléknek való, akkor jöhet a pár szem babérlevél, és a hegyes paprika, majd legfelülre a maradék aprókáposzta. Öntsd fel annyi vízzel, hogy éppen ellepje a káposztát. Nagyon vigyázz, hogy a fazék tetején legyen négyujjnyi hely, mert főzés közben a rizsszemek megdagadnak (a töltelékek szép ducik lesznek), és kiszorítják a káposzta levét.

Most tedd fel a káposztát a tűzhelyre, és kis lángon hagyd magára. A forrástól számítva kb. 3-4 óráig főzd (nagyon csendes tűzön, épp, hogy forrjon egy kicsit) a fedő alatt, csak néha (finoman!) rázogasd meg a fazekat. KEVERNI NEM SZABAD!

Óvatosan szedd ki a fazékból a töltelékeket, a kolbászt, és a füstölt csülköt. A csülökből egy mozdulattal rántsd ki a csontot, így nem esik szét.

A fazék aljáról távolítsd el a legelőször belehelyezett káposztaleveleket, csak az aprókáposzta maradjon az edényben. (Most látod majd, hogy hasznos volt a leveleket a fazék aljára tenni, mert egy picikét megpirulnak, de megakadályozták, hogy leégjen a töltött káposztánk!)

Most elkészítjük a rántást egy kisebb lábosban. (Rántást mindig alacsony hőfokon, és állandóan kevergetve készítünk!)

A két kanál zsírt felhevíted, beleteszed a maradék apróra vágott fél vöröshagymát, Üvegesre párold, majd add hozzá a két gerezd zúzott fokhagymát is. Már bele is teheted (állandó keverhetés közben!) a két csapott evőkanál lisztet, és másfél percnyi kavargatás után a teáskanálnyi pirospaprikát. Ha simára keverted, azonnal szedj rá (közben keverd, keverd, keverd) pár evőkanállal a forró káposzta levéből, és ha már teljesen sima, add hozzá a rotyogó aprókáposztához. Helyezd vissza a töltelékeket is a

fazékba, és csendes tűzön forrald össze a (forrástól számítva kb. 5 perc) a káposztát a rántással. Kész!
Most vegyél elő pár tálat, és adagold rá a káposztát a következők szerint:
A tál szélét rakd ki a töltelékekkel (hegyük a tál közepe felé mutasson), a tál közepére pedig halmozd fel az aprókáposztát. Jusson a léből is a tálakra! Minden tál aprókáposzta halmának a tetejére kerüljön pár kanálnyi tejföl, és egy szem a káposztában főtt hegyes paprikából.
A füstölt csülköt külön add az asztalra. Egy tál közepére helyezd, és rakd körbe a főtt kolbászcsíkocskákkal, és a töltelékekkel felváltva. Tálalásnál szolgálj fel hozzá tormát is, hátha valaki azzal fogyasztaná.
Friss, ropogós fehér kenyérrel tálald, és legyen tejföl is bőven az asztalon.
Jó testes vörösbort kínálj hozzá és legyen hideg szódavíz is elég!

Dunapentelei halászlé

Hozzávalók: 1 kg körüli ponty, 10 dkg vöröshagyma, 2 dkg paprika, só, 1 cseresznyepaprika,

A megtisztított pontyot a hasa alján felhasítjuk, a belsejét kipucoljuk. Levágjuk a fejét, melyből a keserűfogat eltávolítjuk. A halat 3 ujjnyi széles szeletekre vágjuk. A bográcsaljára egy sor apróra vágott hagymát, egy sor halat teszünk, amit behintünk pirospaprikával, sóval, majd ismét hagymát, halat, paprikát, sót teszünk. Ezt úgy ismételjük, hogy felülre hal kerüljön. Annyi vizet öntünk rá, hogy a halat jól ellepje, majd beletesszük a cseresznyepaprikát, és a forrástól számítottan 40 percig főzzük. Amikor megfőtt, kiszedjük a halat egy tálba, a levet leszűrjük és a halra öntve tálaljuk. (Készítik úgy is, hogy a leszűrt léhez passzírozzák a hagymát, és a léhez meleg vízben oldott 2 db szegedi halászlékockát öntenek és a levet megforrósítva a halra öntik.)

Dunántúli burkolt rétes

Hozzávalók: 2 csomag réteslap, 40 dkg babapiskóta, 30 dkg porcukor, 10 dkg sárgabarackíz, 1 dl rum, 4 dkg vaj.

Ledaráljuk a babapiskótát, elkeverjük a porcukorral, a barackízzel és a rummal. A rétestésztára egy sorban, egymástól kétujjnyira kis halmocskákat rakunk a keverékből és felgöngyöljük. A halmocskák közötti részeket lenyomkodjuk. Kevés olvasztott vajjal meglocsolva, az ismert módon sütjük. Tálalásnál 2-3 halmocskánként felszeleteljük, és porcukorral meghintjük. Meleg puncsmártást kínálunk hozzá.

Dunántúli édes burgonyás rétes

Hozzávalók: 2 csomag réteslap, 1 kg burgonya, 8 dkg vaj, 10 dkg mandula, 10 dkg porcukor, 6 tojás, 1 citrom, 3 evőkanál zsemlemorzsa, só.

A sós vízben megfőzött burgonyát, leszűrjük, és szitán áttörjük. Hozzáadjuk a vajat, a porcukrot, a tojássárgákat, a darált mandulát, reszelt citromhéjat és szűrt citromlével ízesítjük. Belekeverjük a felvert tojáshabot is. A réteslapot bőven meghintjük zsemlemorzsával, hogy a fölösleges nedvességet beszívja. A burgonyás keverékkel megtöltjük a rétest, feltekerjük, és vajjal megkenve sütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Dunántúli gulyás

A kuktában - rostélyát kivéve - 4 dkg zsírral, két evőkanál liszttel rántást készítünk, majd megszórjuk egy kávéskanálnyi pirospaprikával és felengedjük 1 liter vízzel. Visszahelyezzük a rostélyt, és beleteszünk 25 dkg darabolt marhalábszár-húst, 1 db kisebb hasábokra vágott csemegeuborkát, sárgarépát, fehérrépát, 1 db gombát, 1/2 fej vöröshagymát, 1 gerezd fokhagymát, 2 evőkanál lecsót.
Sózzuk. Amikor a hús majdnem puha, akkor hozzáadunk 2 db hasábokra vágott burgonyát, és együtt puhára főzzük. Tejföllel tálaljuk.

Egri gömbpalacsinta

Hozzávalók: 8 db sima édes palacsinta,

Töltelék: 1,5 dl tej, 12 dkg cukor, 12 dkg darált dió, 0,5 citrom reszelt héja, 0,5 cs. vaníliás cukor, 2 dkg mazsola,

A palacsinta kifőzéséhez: 1,2 l tej, 3 dkg vaj,
Krémöntet: 2 tojás, 2 dkg liszt, 12 dkg cukor, 1/4 rúd vanília, 5 dl tej, 3 cl rum,
A díszítéshez: 3 dkg pörkölt, durvára őrölt dió vagy mogyoró, mandula.

A tejet a cukorral feltesszük főni, hozzáadjuk a diót, sűrűre befőzzük és hozzákeverjük a citromhéjat, vaníliás cukrot, mazsolát.
A palacsintákat megkenjük, egymásra helyezzük. A felső maradjon üres!
Egy nagy szalvétát megnedvesítünk, megkenjük vajjal, közepére helyezzük a palacsintakupacot, gömb alakúra összekötjük. A közben felforralt vajas tejbe tesszük, és 15 percig főzzük. Kiszedjük, és meleg helyre állítjuk.
A tojások sárgáját simára keverjük a liszttel, kevés tejjel. Beleteszünk 10 dkg cukrot, vaníliát, tejet és felfőzzük.
Hozzákeverjük a 2 dkg cukorral habbá vert tojásfehérjét, és ismét felforraljuk.
A tűzről levéve beleöntjük a rumot.
A palacsintagömböt tálra tesszük, leöntjük az öntettel, megszórjuk dióval.

Egri káposztás tyúk

Szerencsére csak a bor legyen egri, a tyúk akár az udvarból is jöhet! 15 dkg zsírt hevítsünk fel a bográcsban és tegyünk bele 3 nagyobb fej apróra vágott vöröshagymát. Ha gusztusos aranyszínre pirult tegyünk bele 1 ek. paprikát, keverjük el, és azonnal ugrasszuk bele a feldarabolt kb. 2 kg-os tyúkot. Rövid ideig pörköljük, öntsük föl kevés vízzel, és lassú tűzön pároljuk tovább. Ha zsírjára pirul közben, kevés egri borral öntözgessük. A Leánykát, vagy a hárslevelűt ajánlanám hozzá. Míg fövöget, sózzuk, köménymagot és tört fokhagymát is adjunk bele. Ha úgy látjuk a hús lassan puha, tegyünk bele a levétől kicsavart 20 dkg savanyú káposztát. Ha nagyon savanyú vagy sós, mossuk ki nyugodt szívvel a kápót, én rövidebb szálakra is szoktam vágni. Jól keverjük át a hússal, öntsünk bele 4 dl vizet és morzsoljunk rá 2 tyúkhúsleveskockát. Pároljuk készre, és tegyünk bele 4 dl tejfölből, kevés liszttel készített habarást. Még egyszer forraljuk ki és már kész is. Diétásabb, mint a többiek.

Egri sertésborda

Az előkészített sertésbordákat sóval és törött borssal bedörzsöljük, és lisztbe mártva mindkét oldalukon elősütjük. A visszamaradt zsírból pecsenyelevet készítünk, s ezt rászűrjük a lábosba tett sertésbordákra, és lefedve pároljuk.
Megtisztított vöröskáposztát legyalulunk, és vörösborral párolt káposztát készítünk belőle. Megfőzött debreceni kolbászokat, félbevágunk, és egyik oldalukat bevagdalva pirosra sütjük.
Tálaláskor előmelegített sültestől közepére halmozzuk a vöröskáposztát, erre tesszük a sertésbordákat. Ezekre egy-egy darab sült debreceni kolbászt helyezünk, majd körülrakjuk megsütött mogyoróburgonyával vagy újburgonyával. Az egészet meglocsoljuk pecsenyelével.

Egri töltött vajastészta

Hozzávalók: 1 csomag mélyhűtött levele vajastészta; a töltelékhez 40 dkg darált sertéshús, 2 fej vöröshagyma, 15 dkg juhtúró, 2 evőkanál olaj, 1 tojássárgája, 1 dl vörösbor, só, őrölt bors, piros paprika.

Az apró kockákra vágott hagymát olajon megfuttatjuk, pirospaprikával megszórjuk, majd a darált hússal összekeverjük. Sózzuk, borsozzuk, és a bort aláöntve, fedő alatt puhára pároljuk. Közben a tészta kétharmad részét kinyújtjuk, és egy kerek tortaformát kibélelünk vele úgy, hogy a tésztának kis pereme is legyen. A félig kihűlt masszát összekeverjük a juhtúróval, és a kibélelt tortaformába töltjük. Végül a maradék tésztát kerek lappá nyújtjuk, és a tölteléket befedjük vele. A tetejét tojássárgájával bekenjük, és villával megszurkáljuk, előmelegített sütőben addig sütjük, amíg a tészta arany sárgára sül. Kicsit hűlni hagyjuk, majd levesszük róla a tortakarikát, és az aljával együtt csúsztatjuk a tálra. Úgy szeleteljük, mint a tortát.

Eperjesi babos hús

Hozzávalók: 50-60 dkg comb, 3 dl nagy szemű fehér bab, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, paradicsom, 3 dl tejföl, 1 teáskanál tárkonylevél, 1 teáskanál pirospaprika, 3 evőkanál olaj, só.

A babot előző este beáztatjuk. Másnap a vizet leöntjük róla, és kuktában annyi friss vízzel tesszük fel főni, amennyi bőven ellepi. Megsózzuk, és a kukta jelzésétől számított 30 percig főzzük. Közben a húst felszeleteljük, húskalapáccsal kissé megveregetjük, megsózzuk, és forró olajon mindkét oldalát átsütjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vagdaljuk. Az időközben kinyitott kuktába beletesszük a vöröshagymát, a pirospaprikát, a tárkonyt, a kicsumázott és felszeletelt paprikát, a lehéjazott és szeletekre vágott paradicsomot, a hússzeleteket, és ráöntjük a pecsenyelevet. A kuktát újból lezárjuk, és a jelzéstől számított 20 perc múlva a lángot elzárjuk alatta. Tálaláskor keverjük bele a tejfölt.

Eperjesi pecsenye

Hozzávalók: 4 nagy szelet sertéscomb, 4 db főtt tojás, 20 dkg marinált paradicsompaprika, 2 evőkanál olaj, só, őrölt bors, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg füstölt szalonna.

A hússzeleteket vékonyra verjük, sóval, őrölt borssal, zúzott fokhagymával meghintjük, és egy-egy olajjal megkent alufóliára fektetjük. Minden hússzelet közepére egy főtt tojást ültetünk, körülrakjuk marinált paradicsompaprika-szeletekkel és körbecsavarjuk egy hajszálvékony füstölt szalonnával. A hússzeletet ráborítjuk minden irányból úgy, hogy egy gömbformát kapjunk, és az alufóliába bebugyoláljuk.
Faszénparázsba süllyesztve puhára pároljuk, majd kiszedjük, a fóliát keresztirányban behasítjuk, és a húsgombócokat rostélyon megpirítjuk.

Erdélyi flekken 1.

Hozzávalók 4 személyre: 4 szelet kicsontozott sertéstarja, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál olaj, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint törött fekete bors, és só, tálaláshoz 4 fej hagyma.

Előkészítés: a hússzeleteket húskalapáccsal kissé megveregetem. Megsózom, és törött borssal meghintem. Rákenem a zúzott fokhagymát, majd lisztbe mártom.
Elkészítés: olajjal megkent roston a hússzeletek mindkét oldalát pirosra sütöm. A sütés időtartama a tűz erősségétől és a sertés korától is függ. Ha elég nagy a rost, a meghámozott és felkarikázott hagymát a húsok köré rakom.
Köménymagos, hagymás káposztasaláta, és sült burgonya illik mellé. (Szászika)

Erdélyi flekken 2.

Hozzávalók: 4 szelet kicsontozott tarja, 1 evőkanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj (ha a hús nem elég zsíros), törött fekete bors, só.

A hússzeleteket húskalapáccsal enyhén kiverjük, megsózzuk, és törött borssal meghintve bekenjük a tisztított és szétzúzott fokhagymával. Ezután lisztbe mártjuk, és előmelegített roston (gázsütőben) vagy grillsütőben mindkét oldalát pirosra sütjük. Mindenféle saláta illik mellé, és hasábburgonyával kínáljuk.

Erdélyi ízes körözött

Hozzávalók: 40 dkg juhtúró, 8 dkg vaj, 1 dl tejföl, 10 dkg póréhagyma, 1 dkg tárkonylevél, 1/2 db fejes saláta, 15 dkg lilahagyma, pirospaprika, só

A juhtúrót áttörjük, hozzáadjuk a lágy vajat, a tejfölt, és habverővel simára keverjük. A friss tárkonylevelet és a póréhagymát vágódeszkára téve apróra vágjuk, majd ezt is hozzáadjuk a túróhoz. Sóval, egy kevés pirospaprikával ízesítjük, és az anyagokat jól elkeverjük. Üvegtányérra megmosott és leszárított fejessaláta-leveleket teszünk, és ízlésesen formázva erre halmozzuk fel a körözöttet. A lilahagymát vékony karikára vágjuk, és a körözöttet ezzel díszítjük.
Elkészítési idő: 25 perc

Erdélyi kuglóf

Hozzávalók: 10 dkg Rama margarin, 4 db tojás sárgája, 8 dkg Koronás aranybarna cukor, 6 dkg akácméz (2 evőkanál), 1 db citrom, 2 dkg vaníliás cukor, 5 dkg élesztő, 1 dl tej, 40 dkg finom kukoricaliszt, 5 dkg dió, őrölt fahéj, margarin, liszt a forma kenéséhez, Vaníliás porcukor

A margarint a tojások sárgájával, a Koronás aranybarna cukorral keverje habosra. Adjon hozzá két evőkanál mézet és a citrom levét. Öntse hozzá a cukorral, langyos tejben felfuttatott élesztőt. A diót darálja meg, keverje össze az őrölt fahéjjal ízesített finom kukoricaliszttel, és az egészet adja hozzá az élesztős-tojássárgás masszához. Öntse margarinnal kikent, lisztezett kuglófformába, és egy fél órás kelesztés után süsse meg 180 °C-os sütőben. Hústűvel megszúrva ellenőrizheti, átsült-e a kuglóf. Ha kész, pihentesse kicsit, majd szórja meg vaníliás porcukorral.
Remek látványt nyújthat a kuglóf, ha még olvasztott csokoládéval is áthúzza.

Erdélyi kürtöskalács

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 15 dkg vaj, 8 dkg cukor, csipet só, 1/2 l tej 3 tojás,2 dkg élesztő, 10 dkg dió.

50 dkg lisztből, 15 dkg vajjal 8 dkg cukorral, csipet sóval, a tejjel 3 tojássárgájával, 2 dkg élesztővel könnyű kelt tésztát készítünk. Ha megkelt, lisztezett deszkára öntjük és kinyújtjuk 1 cm vastagságúra, és 2 cm széles szalagokra vágjuk. A kürtöskalácssütőt megzsírozzuk, és a csíkokra vágott tésztát egymás mellé felsodorjuk. A tojások fehérjét jól elkeverjük, ezzel megkenjük, és durvára vágott dióval megszórjuk. Faszénparázson forgatással megsütjük. Ha megsült lecsúsztatjuk a formáról, és vaníliás porcukorral megszórjuk.

Erdélyi lángos

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 2 közepes nagyságú burgonya, 1 tojás-sárga, 1-1,5 dl tej, 1 teáskanál só, 3 dkg élesztő, 1 mokkáskanál cukor, 1 kicsi padlizsán, 2 paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis tej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, törött bors bőven, olaj a sütéshez.

Fél dl langyos tejben elkeverjük a cukrot és az élesztőt, majd letakarva, langyos helyen fölfuttatjuk.
Vigyázzunk, hogy a tej valóban langyos (és ne meleg!) legyen, mert az élesztőgombák a melegtől elpusztulnak! A burgonyát héjastul, kuktában a jelzéstől számítva 5 percig takaréklángon főzzük. Még melegen meghámozzuk és áttörjük.
A liszttel, a tojás-sárgával, az élesztővel és annyi langyos tejjel dolgozzuk össze, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Cipót formálunk belőle, és langyos helyen (de nem a meleg tűzhelyen), lisztezett tálban, a tetejét is belisztezve, tiszta konyharuhával letakarjuk, és duplájára kelesztjük.
Míg a tészta kel, elkészítjük a tölteléket.
A padlizsánt megmossuk, letörölgetjük, majd héjastul kis kockákra vágjuk és megsózzuk.
A felforrósított 3 evőkanál olajon üvegesre pirítjuk a megtisztított és karikára vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát, és a sós létől lecsöpögtetett padlizsánkockákat. Fedő alatt saját levében puhára pároljuk.
Ha már üveges, belekeverjük a lehéjazott, karikára vágott paradicsomot, megborsozzuk, és együtt pirítjuk néhány percig.
A lángos-tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, és tenyérnyi darabokat szaggatunk belőle.
Egy-egy lángos közepére teszünk a padlizsános töltelékből, a tésztát félbehajtjuk, majd a széleit jól összenyomva a nyújtófával kissé lelapítjuk. Bő forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Erdélyi májas hurka

Hozzávalók: 1 sertésmáj, 1 sertéstüdő, 1 szív és 1 vese, 20 dkg rizs, 20 dkg vöröshagyma, 50 dkg tokaszalonna, 10 dkg mazsola, 1 szelet körbevágott kenyér, 6 db közepes nagyságú, savanykás, borízű alma, 1 teáskanál pástétomfűszer, 1 teáskanál pirospaprika, 10 dkg zsír, ízlés szerint só (6-8 dkg) 1 teáskanál törött fekete bors (fele mennyiségben is lehet készíteni).

Elkészítés: Az összes húsfélét és szalonnát (a máj kivételével) sós vízben puhára főzzük, majd levétől lecsöpögtetjük és ledaráljuk. A májat nyersen hozzádaráljuk. A kenyeret egészen apróra vagdaljuk, és úgy adjuk a masszához. Az almákat meghámozzuk, kicsumázzuk és lereszeljük. A vöröshagymát nagyon apróra vágjuk vagy megreszeljük, és a zsíron üvegesre fonnyasztjuk. A megmosott rizst megfőzzük, ezután hideg vízzel leöblítjük. Végül az egészet összekeverjük a fűszerekkel, és annyi húslevet (abálólevet) adunk hozzá, hogy lágy masszát kapjunk. Ezt a masszát lazán betöltjük a hurkabélbe, és szorosan elkötjük, hogy a töltelék ki ne folyjon belőle. A már ismertetett módon 20-25 percig abáljuk, majd hideg vízbe téve lehűtjük, és deszkán lecsepegtetjük. Fogyasztásig hideg helyen tároljuk. A tárolással kapcsolatban ugyanazok vonatkoznak rá, mint az előző receptben leírtakra.

Erdélyi paradicsomleves

Hozzávalók: 1 doboz paradicsompüré, 1 evőkanál liszt, 2 babérlevél, só, cukor

Elkészítés: Világos rántást készítünk. Beletesszük a paradicsompürét és 1 liter vizet. Beledobjuk a babérleveleket, sóval meg cukorral ízesítjük. 3-4 percig forraljuk és máris kész a leves.

Erdélyi raguleves

Hozzávalók: 1 csirkeaprólék, 1 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 3 dkg vaj, 1 dl tejföl, 2 evőkanál liszt

Elkészítés: Az aprólékot a megtisztított, hosszában négyrét vágott zöldséggel, sóval, babérlevéllel ízesített vízben megfőzzük. A vajból és az egyik evőkanál lisztből világos rántást készítünk, besűrítjük vele a levest, és 5 percig forraljuk. Végül a tejfölt simára keverjük a maradék liszttel, szűrőkanálon keresztül a leveshez adjuk, és 2-3 perces forralás után tálaljuk.

Erdélyi sajtos puliszka (polenta)

Hozzávalók: 30 dkg kukoricadara, 1 l víz, só, 10 dkg vaj, 1 hagyma, 20 dkg sajt

Elkészítés: A sós, lobogó forró vízbe állandó kevergetés közben vékony sugárban belereszeljük a kukoricadarát és erős tűzön, állandóan keverve puhára főzzük. Amikor a dara felvette a vizet, és már elválik az edény falától, valamint enyhén édeskés illata támad, biztosak lehetünk abban, hogy megfőtt. Főzés közben nem szabad további vizet vagy sót hozzáadni! Hogy közepes sűrűségű puliszkát kapjunk, általában 1 rész kukoricadarához 3 rész vizet kell számítanunk. Amíg a puliszka kissé kihűl, 80 g vajon üvegesre pároljuk az apróra megvágott hagymát, hozzáadjuk az elmorzsolt vagy felkockázott sajtot, végül a tejet és lassú tűzön addig rotyogtatjuk, amíg a sajt teljesen fel nem olvad. Kivajazunk egy tűzálló tálat, az aljéra simítunk egy réteg puliszkát, erre egy réteg sajtkrémet, és így tovább, amíg a hozzávalók elfogynak, a tetejére puliszka kerüljön. Rámorzsoljuk a maradék vajat, és előmelegített sütőben, közepes tűznél pirosra sütjük (45-50 perc). Melegen tálaljuk, de hidegen is ízletes.

Erdélyi sonkás káposztaszelet

Fél kg savanyú káposztát egyszer átmosunk és kevés zsiradékon, köménymaggal meghintve puhára pároljuk. 25 dkg füstölt sonkával együtt pépesre vágjuk, törött borssal ízesítjük, kis kockákra vágott almával és annyi tejföllel, valamint zsemlemorzsával eldolgozzuk, hogy formázható masszát kapjunk. Ha szükséges, sózzuk.
A formázott lepényeket lisztben megforgatjuk, és forró zsiradékban világosbarnára sütjük.

Erdélyi szalámi 1.

Hozzávalók: 5 kg lapocka, vagy comb, 1 dkg fokhagyma, 15 dkg só, 2,5 dkg fehérbors, 2 dkg porcukor, 1 g gyömbér, 3 g salétrom.

Elkészítése: A húst nagylyukú tárcsán ledarálom. A fokhagymát átzúzom. Az összes hozzávalót összegyúrom, majd keményre töltöm a szalámibélbe, majd annyi 90 fokos vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abálom. Az abaléből kivéve vízben lehűtöm és leszárítom. 3 napra, hideg füstre teszem.

Erdélyi szalámi 2.

Hozzávalók: 8 kg hús, 2 kg szalonna, 5 dkg porcukor, 1 kk. gyömbér, 1/2 dkg salétrom, 15 dkg só, 5 dkg szegfűbors, 2 dkg fokhagyma

Elkészítése: A húst nagylyukú tárcsán ledarálom, a szalonnát apró darabokra vágom. A fokhagymát átzúzom. Az összes hozzávalót összegyúrom, majd keményre töltöm a szalámibélbe, majd annyi 90 fokos vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abálom. Az abaléből kivéve vízben lehűtöm, és leszárítom. 3 - 4 napra, hideg füstre teszem. Száraz hűvös helyen felakasztva tárolható. Kb. 2 hét után fogyasztható.

Erdélyi szalámi 3.

Hozzávalók: 5 kg közepesen sovány sertéslapocka, 2,5 dkg porcukor, 0,5 dkg fokhagyma, 1 g gyömbér, 3 g salétromsó, 5 dkg fehér bors, 15 dkg só.

Elkészítése: A húsról letisztítunk minden porcot, inat, hártyát és nagy lyukú darálón ledaráljuk. A fűszereket porrá törjük, a fokhagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágjuk, majd késpengével szétnyomjuk. Ráöntünk 1 evőkanál vizet. A darált húsra szórjuk a fűszereket, és ráöntjük a fokhagymás levet. Jól összekeverjük, és vastagbélbe töltjük. Kisebb rudakat kötünk belőle, majd annyi vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abáljuk a gyöngyöző lében. A vízből kivéve lecsurgatjuk, tiszta, hideg vízben kihűtjük, majd szikkasztjuk (tiszta ruhára teregetve), és hideg füstre tesszük 3 napra. Száraz, hűvös helyen felakasztva tároljuk. Néhány hónapig tárolható.

Erdélyi tokány

Füstölt szalonnát vékony csíkokra vágunk, és üvegesre pirítjuk. Leszűrjük és félretesszük. A szalonnazsírban szeletekre vágott vöröshagymát fonnyasztunk, hozzátesszük a zúzott fokhagymát, majd a megmosott, csíkokra vágott húst. Sózzuk, törött borssal, kakukkfűvel, majoránnával ízesítjük, és addig pároljuk, míg levét elfövi, és zsírjára pirul:
Felengedéséhez fehérbort használunk, a befejezés előtt paradicsompürét vagy kockára vágott friss paradicsomot pirítunk benne, és ismét fehérborral engedjük fel. Befejezéskor hozzáadjuk a lepirított szalonnacsíkokat.
Tálaláskor finomra vágott zöldpetrezselyemmel hintjük meg. Köretei lehetnek: puliszka, tört burgonya, párolt rizs.
Az erdélyi tokánnyal megegyező módon, de virslit is belepácolva készítjük a mészáros tokányt. Tálalás előtt a virslit karikára vágjuk, és kevés zsírban megpirítva keverjük a tokányhoz.

Erdélyi tüdős hurka 1.

Elkészítés: Megfőzök egy kilónyi májat, fél kiló hájat, valamint egy kilónyi tüdőt. Ezeket ledarálom, összekeverem 3 dl tejben főtt rizzsel, sóval, borssal, szegfűborssal, csomborral, kevés abalével. 40 percig főzöm 80 fokos abalében. Ennek letelte után hideg vízbe szedem, majd leszikkasztom. Hidegen kínálom

Erdélyi tüdős hurka 2.

Hozzávalók: 1 sertéstüdő, a disznó fejéről és nyakáról leszedett véres húsrész, 3 zsemle, 3 dl tej, 20 dkg rizs, 25 dkg vöröshagyma, 1 teáskanál szárított csombor, 1 csapott teáskanál pástétomfűszer, 2-3 dl-nyi sertésvér, só és törött fekete bors.

A tüdőt és a húsokat sós vízben puhára főzzük, a megmosott rizst megpároljuk, a vöröshagymát lereszeljük, a zsemléket pedig szétmorzsolva tejbe áztatjuk. A megfőtt húsokat levétől lecsepegtetjük és ledaráljuk. Ezután összekeverjük az áztatott zsemlével, a főtt rizzsel, a reszelt hagymával, az összes fűszerrel, sóval és annyi vérrel, hogy lágy masszát kapjunk. Óvatosan, lazán betöltjük a kitisztított hurkabélbe. A már leírt módon abáljuk, és lehűtjük. Normál hűtőtérben 1 hétig eláll, -18 -24°C-on 4 hónapig.

Erdélyi zöldbableves

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab, 1 vöröshagyma, 5 dkg szalonna, 2 paradicsom, 2 dl tejföl, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál só, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 1 teáskanál liszt

Elkészítés: A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra vágjuk, és zsírját kiolvasztjuk. A zsíron üvegesre fonnyasztjuk a megtisztított és ugyancsak finomra vágott

vöröshagymát, majd a tűzről levéve belekeverjük a pirospaprikát és a zúzott fokhagymát. Először folytonos kevergetés mellett ráöntünk 3 dl hideg vizet, és simára keverjük. Forralás közben további 7 dl vízzel felöntjük. Megsózzuk. Ha már zubog, akkor apránként, hogy a forrás egy pillanatra se szűnjön meg, beletesszük a közben megmosott, megtisztított és darabokra tördelt zöldbabot. Nagyon hamar megpuhul. Ezután hozzátesszük a gerezdekre vágott paradicsomot és a finomra metélt petrezselyem felét. A liszttel és a baracklekvárral simára kevert tejfölt folytonos keverés közben beleöntjük. Jól felforraljuk, végül a megmaradt petrezselyemzölddel meghintve, a fazekat lefedjük. A sárgabaracklekvártól rendkívül finom zamatot kap.

Esztergomi linzer

(kitűnő házilinzer)
50 deka lisztet 1 egész tojással, 1 csomag Váncza-sütőporral, 25 deka cukorral, 25 deka zsírral, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 1 dkg fahéjjal, 1 evőkanál kakaóval és annyi tejfellel vagy tejjel összegyúrunk, hogy könnyen formálható legyen. Zsírozott tepsibe a tészta nagyobbik felét elnyomkodjuk, melyre őrölt dióval meghintett szilvaízt kenünk. A lekvárosra a félretett tésztából vékony párhuzamos rácsot rakunk a lekvárba belenyomkodva. Tojással kenjük, és közepes tűznél sütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

Érdi hagymaleves

Hozzávalók: 1 dl ecetes, apró gyöngyhagyma, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csokor snidling (vagy zöldhagyma szára), 1 húsleveskocka, 2 dl tejföl, 2 evőkanál olaj, 1-1 késhegynyi őrölt koriander és mustármag, ízlés szerint só, cukor, őrölt fehér bors, kevés ecetes hagymalé, 1 evőkanál liszt

A felhevített olajon megfuttatom a megtisztított és finomra vágott vöröshagymát, majd felöntöm 1 liter vízzel. Beledobom a húsleveskockát és a fűszereket, ezután felforralom. Hozzáadom a felkarikázott gyöngyhagymát, és 5 percig forralom. Közben a tejfölbe belekeverem a lisztet, és behabarom vele a forrásban levő levest. Ízesítem kevés ecetes hagymalével, csöpp sóval, cukorral, végül belekeverem az apróra vágott snidlinget. Olajban pirosra sült zsemlekockákkal kínálom.

Érsekújvári krémes

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

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

Tetejét csokoládéval bevonjuk

Fajszi halászlé

Hozzávalók: Fél kg apróhal, fél kg nagyobb hal (ponty, harcsa, kecsege stb.), 5 dkg zsír, 3 nagy fej hagyma, 1 ek paprika, só, halászlétészta

Elkészítése: A bográcsban felhevítem a zsírt, a hagymát apróra vágom, és a zsírban megpirítom, meghintem a paprikával, és felengedem kb. 3 liternyi vízzel. Mikor forr, beleteszem az apróhalat és háromnegyed órán át időnként rázogatva főzöm. Áttöröm, leszűröm, sózom, és lében megfőzöm a halszeleteket. A végén belefőzöm a gyufatésztát és úgy bográcsostul tálalom.

Fehérgyarmati sertésoldalas

Hozzávalók: 1 kg oldalas, 3 hagyma, pirospaprika, zsír, 4 burgonya.

Elkészítése: A sertésoldalast csontjával együtt apró darabokra vágjuk. A lábasba teszünk egy kevés zsírt s a vékony szeletekre vágott hagymát, meghintjük a paprikával, beletesszük a húst, megsózzuk, majd kevés vizet aláöntve puhára pároljuk. Mielőtt megpuhul, hosszúra vágott burgonyát adunk hozzá, és együtt puhára főzzük.

Felvidéki bableves

Hozzávalók: 1 kisebb füstölt csülök, 50 dkg zöldbab vagy 30 dkg fejtett bab, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl, 1 cs. petrezselyemzöld vagy kapor, zellerzöld, ecet

A csülköt puhára főzve, a csontról leszedve, bőrével együtt kisebb darabokra vágjuk. Szükség szerint hígított levében puhára főzzük a babot, majd belerakjuk a csülökhúst. A tojássárgákat elkeverve tejföllel, a forró levest behabarjuk vele. Zöldbabot aprított petrezselyemzölddel, fejtett babot aprított zellerzölddel, kaporral, kis ecettel ízesítve tálalunk.

Felvidéki babos derelyeleves (Palócföld)

Hozzávalók: 10 dkg tarkabab, 20 dkg húsos derelye, 10 dkg csiperkegomba, 3 pár virsli, 1 fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 4 dl tejföl, fél dl étolaj, 1 evőkanál liszt, 1,5 liter húsleves (kockából), só, tárkonylevél.

Az előző nap beáztatott tarkababot megmossuk, majd feltesszük főni a húslevesben. A finomra vágott vöröshagymát kevés előhevített olajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a megtisztított, alaposan megmosott és cikkekre vágott gombát, a felkarikázott virslit. A húsos derelyét külön kifőzzük, majd leszűrve melegen tartjuk. Mikor a bab majdnem megpuhult, hozzáadjuk a gombát, virslit és együtt tovább főzzük. Liszttel simára kevert tejföllel behabarjuk, lassú tűzön kiforraljuk. Ízesítjük vágott, friss tárkonylevéllel, kevés fehérborral. Tálalásnál a húsos derelyére merjük a forró levest, tejföllel díszítjük.
Elkészítési idő: 70 perc
Ajánlott ital: Halasi rizling

Felvidéki göngyölt felsál

Elkészítési idő: 80 perc
Hozzávalók: 60 dkg sertés felsál, 10 dkg sonka, 12 dkg juhtúró, 1 db tojás, 5 dkg liszt, 10 dkg zsemlemorzsa, 3 g törött bors, 2 dl olaj, kapor, ízlés szerint só

Elkészítése: A négy darab egyforma nagy hússzeletet kissé kiveregetjük, megsózzuk és meghintjük törött borssal. A juhtúrót áttörjük, hozzákeverjük az apróra vágott kaprot, majd a hússzeletek felületére egyenletesen felkenjük. Erre tesszük az apró kockára darabolt sonkát. A hússzeleteket összegöngyöljük, ha szükséges, hústűvel rögzítjük, majd lisztbe, felvert tojásba, végül zsemlemorzsába bundázzuk. Bő, forró olajban megsütjük. Tálaláskor eltávolítjuk a hústűt, és a húst vékony szeletekre vágva helyezzük a tálra. Sült hasábburgonyát, vagy burgonyapürét adunk hozzá.

Felvidéki krémes

Hozzávalók:

Tészta: 30 dkg liszt, 5 dkg cukor, 7 dkg vaj, 2 dkg szalalkáli, 1 tojás, tej szükség szerint

Krém: 3 egész tojás, 3 kanál liszt, 9 dl tej

Elkészítés módja: A tésztából három lapot sütünk. Krémet sűrűre főzzük, 2 csomag vaníliás cukrot, 20 dkg porcukrot, 20 dkg vajat habosra keverünk, és a kihűlt péphez adjuk. A lapokat megtöltjük, tetejét vaníliás cukorral meghintjük.

Felvidéki lucskos káposzta

Hozzávalók: 2.5 kg fejeskáposzta, 60 dkg sertéshús (dagadó), 10 dkg zsír, 3 dkg cukor, 5 dkg só, 4 g őrölt bors, 2 babérlevél, 15 dkg liszt, 1 fej fokhagyma, 2 g köménymag

A káposztát sóval, cukorral, köménymaggal, babérlevéllel és borssal, valamint a kisebb darabokra vágott húsokkal feltesszük főni, ha kész, berántjuk. (Rántást csak egyes vidékeken tesznek a lucskos káposztába, de a nélkül is jó.)

Felvidéki pikáns gombócleves

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg marhacsont, 8 dkg sárgarépa, 8 dkg gyökér, 5 dkg kelkáposzta, 5 dkg karalábé, 3 dkg zeller, 3 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 dkg Suller só, 2 dl tejföl, 3 dkg finomliszt, 4 dkg Héra főzőmargarin, fél citrom, 1 késhegynyi tárkony

A gombóc hozzávalói: 10 dkg sertés apróhús, 5 dkg marha apróhús, 5 dkg füstölt kolbász, 5 dkg császárszalonna, 30 dkg burgonya, 1 dkg Suller só, 1 db tojás, késhegynyi őrölt bors

A marhacsontot leforrázzuk és hideg vízbe téve, zödségelve tartalmas csontlevest főzünk. A levest ízesítjük sóval, fűszerezzük őrölt borssal. A Hérát felmelegítjük,

hozzáadjuk a lisztet, és világos rántást készítünk, amelyet hideg vízzel kikeverünk. A húslevest szűrön leszűrjük, majd újra felforraljuk és besűrítjük a kikevert rántással. A tejfölt kikeverjük egy kevés levessel, majd a leveshez adjuk, és takaréklángon felforraljuk. A sertés és marha apróhúst, a kolbászt, a szalonnát finom tárcsán ledaráljuk. A megtisztított burgonyát lereszeljük, levét kinyomkodjuk, és a húshoz adjuk. A húst kevés sóval, borssal fűszerezzük, tojást adva hozzá jól összedolgozzuk. Ha nagyon lágy, kevés lisztet adunk hozzá. Nedves kézzel apró gombócokat formázunk. Ha a gombóc megfőtt, a levest ízlés szerint utánízesítjük, tárkonylevelet szórunk bele, és citromlével savanykássá ízesítjük.

Felvidéki rakottas

A szokásos módon pörköltet és külön párolt tarhonyát készítünk. Ezután a pörköltet, a tarhonyát és kb. 10 dkg konzerv zöldborsót egy tűzálló edényben összekeverünk. Reszelt sajttal meghintjük és kb. 20 percig meleg sütőben sütjük.

Felvidéki töltött rostélyos

A rostélyosokat előkészítjük, sózzuk, és törött borssal meghintjük. Sovány marhahúst finomra őrölünk, keverőtálba tesszük, sóval, törött borssal, tejföllel és finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük. Alaposan összekeverjük, majd a hússzeletekre kenjük. Füstölt szalonnát hajszálvékony szeletekre vágunk, és a töltelékre fektetünk egy-egy szeletet. Ezután feltekerjük, és kötözéssel vagy hústűvel rögzítjük.
Forró olajban minden oldalát elősütjük, ezután lábasba áttesszük. A vissza-maradt olajban finomra vágott vöröshagymát, zúzott fokhagymát és borókabogyót pirítunk, és rövid pirítás után meghintjük liszttel, vagy felengedjük fehérborral és csontalaplével. Felforraljuk, és ráöntjük a hústekercsekre, elve puhára pároljuk. Ha a hús elkészült a mártást tejföllel dúsítjuk, mustárral ízesítjük, kiforraljuk és átszűrjük. Tálaláskor a felszeletelt rostélyosokat bevonjuk a mártással. Köretként hagymás tört burgonyát adunk.

Felvidéki túrós

30 dkg liszttel kevert 1 cs. V.-sütőport összegyúrunk 10 dkg zsírral, 1 egész tojással, 15 dkg cukorral, és kevés tejjel, lágy, nyújtható tésztává. A tészta felét tepsibe téve, beborítjuk egyenletesen a következő töltelékkel: 5 tojás sárgáját, 10 dkg porcukorral habosra keverünk, hozzáadunk könnyedén keverve 1/2 kg áttört, lecsurgatott túrót, 6 dkg tisztított mazsolát, 1 kanál világos morzsát, és legvégül az 5 tojás keményre vert habját. A tészta másik felével a túrós töltelékréteget befedjük, tojással kenjük, és villával több helyen megszurkálva, közepes tűznél sütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral hintjük és szeleteljük.

Fogarasi gombás rostélyos

A rostélyosokat kevés felhevített zsírban elősütjük, lábosba áttesszük. Zsírjában finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk, reszelt citromhéjat és citromlevet adunk hozzá. Felengedjük fehérborral és csontalaplével, majd forralás után ráöntjük a rostélyosokra. Sáfrányos szeklicével, szerecsendió-virággal és erős csöves paprikával fűszerezzük. Majdnem puhára pároljuk, ekkor hozzátesszük a külön elkészített pirított gombát. A rostélyosokat a gombával együtt megpuhítjuk, majd a húst kivesszük, és levét tejfölös habarással sűrítjük. Tálaláskor a hússzeletet bevonjuk a mártással, köretként petrezselymes burgonyát adunk.

Fogarasi káposzta

Hozzávalók: 60 dkg sertéslapocka, 2 vöröshagyma, 15 dkg szalonna, fél csomag lecsó, 4 dl tejföl, 1 fejes káposzta, kaporpor, só, bors

Elkészítés: Az apró kockákra vágott szalonnát az olajban kiolvasztjuk és megpirítjuk benne az apróra vágott vöröshagymát. Beletesszük a nagyobb darabokra vágott húst, megsózzuk és kevés vízzel, fedő alatt félpuhára pároljuk. Hozzáadjuk a vékony csíkokra vágott fejes káposztát, a cikkekre vágott paradicsomot és a paprikát. Őrölt borssal, kaporporral puhára pároljuk. Tejfölözve, rövid lével tálaljuk.

Gávai gömböc krumpli

Hozzávalók: (4 adag): s. gyomor - 1 db, burgonya - 2 kg, tepertő - 0,50 kg, bors - 0,01 kg, v. hagyma - 0,05 kg, paprika - 0,005 kg, zsír - 0,15 kg, majoránna - 0,001 kg, aludttej (joghurt, kefir) - 0,8 kg

A megtisztított s. gömböcöt, kockára vágott nyersburgonyával, tepertővel, borssal, sóval, majoránnával ízesítve megtöltjük, majd jó szorosan bevarrjuk. Két óra hosszáig főzzük készre. Utána lezsírozzuk, és forró sütőben ropogós pirosra sütjük, végül szeleteljük.

Gemenci májas tarjaszeletek

Hozzávalók: 70 dkg sertés tarja, 15 dkg gomba, 20 dkg csirkemáj 1 fej vöröshagyma, 10 dkg zsír, 5 dkg kolozsvári szalonna, 5 dkg főtt sonka, só, törött bors, zöldpetrezselyem, 1 db zöldpaprika, 2 db paradicsom 5 dkg zöldborsó, 2 dl olaj, 1 kg burgonya.

Elkészítése: A vékony hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, borsozzuk, és szép pirosra kisütjük, majd tálalásig melegen tartjuk. Kevés zsíron kiolvasztjuk a kockára vágott füstölt szalonnát, rátesszük a feldarabolt sonkát, kissé megpirítjuk. A finomra vágott vöröshagymát hozzátesszük, ezután a gombát. Zsírjára sütjük, beletesszük a csirkemájat is. Sózzuk, borsozzuk, apróra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük. Ha, már majdnem puha, hozzátesszük a paprikát, paradicsomot és lassan felforraljuk. Tálalásnál a sült hússzeletekre halmozzuk és sültburgonyával tálaljuk.

Göcseji disznótoros lesipecsenye

Hozzávalók: 2-3 kg zsírosabb sertéshús (tokaalja, tarja), 4 fej hagyma, 3 gerezd fokhagyma, csipetnyi kömény, 1 kk. őrölt bors, 1 kk. színes paprika, 0,5 l vörösbor, só, pici majoránna.

A tenyérnyi szeletekre vágott húst gyengén zsírozott zománcos vagy cserép tepsibe rakjuk. Megsózzuk, köré tesszük a vastag karikára szelt hagymát, rászórunk minden fűszert. Ráöntünk 2 dl bor és 1 dl víz keverékét, forró sütőbe tesszük. (A maradék bort nem meginni, hanem sülés közben apránként rálocsolni a húsra.)
Abban tálaljuk, amiben sült. A szaftjával sós vízben főtt burgonyát lelocsolunk, ezzel tálaljuk. Kiváló hozzá a tökmagolajos savanyú káposzta.

Göcseji dödölle

Hozzávalók: 1, 2 kg burgonya (újburgonyából nem lehet készíteni), 40 dkg liszt, 1 csapott ek. só, 2 hagyma, 2 tojásnyi zsír.

A burgonyát kockákra vágjuk, megfőzzük, összetörjük, megsózzuk (kásaszerű legyen). A lisztet beleöntjük, jól elkeverjük, szinte dagasztjuk a burgonyatörővel vagy fakanállal. A lisztet teljesen beledagasztjuk, és még tovább folytatjuk, míg nagyon nehezen dagasztható válik. Kicsit hagyjuk lángon, de az alátétet tegyük alá. Apró kockákra vágjuk a hagymát, zsírban aranysárgára pirítjuk.
Egy cseréptálba vagy lábasba kevés hagymás zsírt teszünk, és zsíros kanállal nagy galuskákat szaggatunk. Hagymás zsírral meglocsoljuk. Addig tesszük ezt, míg a massza elfogy. Sütőben megpirítjuk. Tejföllel meglocsolva tálaljuk.
Tálaláskor még megszórhatjuk karikára vágott, pirított hagymával.

Göcsei pecsenye

Hozzávalók: 60 dkg csont nélküli hosszúkaraj, 4 - 5 gerezd fokhagyma, 4 szelet császárszalonna, 1 kávéskanál őrölt bors, 3 evőkanál zsír,(v. ennek megfelelő olaj), 1 dl bor, 2 paradicsom, só

A húst megmossuk, szárazra töröljük, négy szeletbe vágjuk, hegyes, éles késsel felszúrjuk a szeleteket, besózzuk, és állni hagyjuk. A szalonnaszeleteket bevagdossuk, kisütjük, a zsírból kiszedjük, és félre tesszük. A fokhagymát vékony, kis szeletekre vágjuk, és a sült szalonnaszeletekre rakjuk. A fokhagymás szalonnaszeleteket a felszúrt húsba bedugjuk, úgy hogy a szalonnaszeletek csipkéje kiálljon. Jól összetűzzük hústűvel vagy fogpiszkálóval. A szalonna zsírjához adjuk a meglévő zsírt, felhevítjük, és átsütjük benne a hússzeleteket, kevés őrölt borssal megszórjuk, a borral leöntjük, kevés vizet teszünk még alá, és lefedve puhára sütjük. Ha a hús már puha vegyük le a fedőt.

Ha a hús leve elfőtt, zsírjában pirítsuk át a szeleteket. Meghámozott, egészben hagyott, zsír nélkül tepsiben megsütött burgonyát adjunk hozzá. Tálaláskor paradicsomkarikákkal díszítsük a pecsenyét. Piros káposztasalátát vagy tejfölös uborkasalátát adjunk hozzá.

Göcseji sajtsaláta illatos salátaöntettel

Hozzávalók: 1 db fejes saláta, 2 db paradicsom, 4 dkg dióbél, 25 dkg Anikó vagy Enikő sajt (ezt helyettesíthetjük sváb sajttal vagy Feta sajttal), 2 db alma, 2 db nektarin, 1 fürt szőlő.

Az illatos salátaöntethez: 2 evőkanál illatos salátaecet, 1 pohár joghurt vagy kefir, negyed csomag petrezselyemzöld finomra vágva, só, őrölt bors.
A megmosott salátaleveleket apróra tépkedjük, egy tányéron körberakjuk.
A paradicsomokat felszeleteljük, az almákat vékony metéltre vágjuk, és a tányér közepére tesszük. Melléhelyezzük a szeletelt sajtot és nektarincikkeket, majd a megmosott szőlőszemeket és dióbelet is.
Illatos salátaöntettel leöntve, jól behűtve tálaljuk. Szép és finom étel.
Elkészítési idő: 30 perc

Gödöllői rakott oldalas

Hozzávalók: 80 dkg oldalas, 1 kg burgonya, 8 db tojás, 2 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 10 dkg trappista sajt, 4 evőkanál olaj, só, őrölt bors.

A megmosott, 8 darabra vágott, megsózott oldalast az olajon süssük pirosra a fokhagymával, majd egy kevés vízzel pároljuk puhára. A megtisztított, felszeletelt burgonyát terítsük a tepsi aljára, fedjük be a vöröshagymaszeletekkel, a zúzott fokhagymával, sózzuk, borsozzuk és öntsük le a sajtos tejföllel.

Gödöllői töltött csirke

Hozzávalók: 3 db zsemle, 2 dl tej, 12 dkg gomba, 12 dkg csirkemáj, 8 dkg vaj, fél csomó zöldpetrezselyem, 3 db tojás, 3 g törött bors, 5 cl olaj, 1,20 kg csirke, só.

A zsemlét a tejben beáztatjuk, és jól kinyomkodjuk. A megtisztított gombát és a csirkemájat kis kockákra vágjuk, és a felhevített kevés vajban megpirítjuk, végén rászórjuk a finomra vágott petrezselymet is.
A tojássárgáját a megmaradt vajjal habosra keverjük, majd belekeverjük a tojáshabot, és a tölteléket összedolgozzuk. A kívül-belül megsózott csirke bőrét a nyaki résznél benyúlva fellazítjuk, majd a tölteléket a nyomózsák segítségével a szárnyas bőre alá töltjük. Sütőbe téve, kevés olajjal leöntve szép pirosra sütjük. Köretnek párolt rizs és főtt vadrizs keverékét kínálunk hozzá és fejessalátát.
Elkészítési idő: 90 perc
Ajánlott ital: Kéthelyi Cabernet

Gömöri szelet

10 dkg vajat habosra keverünk, 25 dkg cukorral, és 1/2 cs. Váncza-vanilincukorral, azután hozzáadunk egyenként 5 tojás sárgáját, 15 dkg apró kockákra vágott birsalmasajtot, és 15 dkg liszttel kevert 1/2 cs. V.-sütőport. Legvégül könnyedén hozzákeverjük az 5 tojás fehérjének keményre vert habját. Vajazott, lisztezett őzgerincformába tesszük, és forró sütőben sütjük. Tálaláskor szeleteljük.

Gyomai busaleves (Korhely busaleves)

Hozzávalók: 80 dkg szálkamentes busafilé, 15 dkg sárgarépa, 15 dkg gyökér és zöldje, 2 dl tejföl, fűszerek: só, bors, Delikát 8, 4-5 db babérlevél, citrom

Elkészítés: A busafilét 3x3 centiméteres darabokra vágva, só, bors, delikát hozzáadásával fűszerezzük és 20 percig állni, hagyjuk. Közben 2 liter vízhez a répát, gyökeret, babérlevelet hozzáadjuk, és 10 percig főzzük. Ezután a fűszerezett halat beletesszük és 15-20 percig tovább, főzzük. Közben 2-3 szelet citromkarikával és sóval ízesítjük. A kész, ételt tejföllel behabarva fölforraljuk. Tálalás előtt zöldségzölddel díszítjük.

Gyomai busatekercs (Tavaszi töltött haltekercs busából, gombamártással)

Hozzávalók: 40 dkg busa lé, 20 dkg főtt busahús, 20 dkg gomba, 1 szól sárgarépa, 1 db zöldpaprika, étolaj, fűszerek: só bors, Delikát 8

Elkészítés: A töltelékhez a főtt busahúst, a főtt sárgarépát, 10 dekányi főtt gombát, a darabolt zöldpaprikát, ízlésszerinti sóval, borssal, delikáttal összekavarjuk és 20 percig állni, hagyjuk.
A sóval, borssal, delikáttal előfűszerezett busafilét feldaraboljuk akkorára, hogy a belehelyezett tölteléket elfedje. A haltekercseket alufóliára helyezzük és betekerjük úgy, hogy a főzés közben ne essen szét. A kész tekercseket a főtt halhúslével leöntjük, és 20 percig főzzük. (Ha a lé már nem lenne elég, azt pótoljuk.) Ezután a levet leszűrjük, s a főtt haltekercseket mindaddig a fóliában hagyjuk, míg a mártást el nem készítjük.
A mártáshoz a leszűrt levet a megmaradt földarabolt gombával és sóval, fehérborssal ízesítve főzzük 15-20 percig, majd rántással sűrítjük, és zöldségzölddel díszítjük. A fóliából kibontott tekercseket a mártással leöntve tálaljuk.

Gyomai halhúsos palacsinta rántva

(Palacsintába töltött busa rántva)

Hozzávalók: 40 dkg főtt busahús, szálkamentes 10 dkg gomba, 1 szál sárgarépa, 1 db zöldpaprika, fűszerek. só fehérbors, Delikát 8

A panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsa, étolaj

Az elkészítés módja: Palacsintát készítünk cukor nélkül. A töltelékhez a főtt halhúst, a főtt sárgarépát, a főtt gombát, a darabolt zöldpaprikát sóval, fehérborssal, delikáttal ízesítve összekavarjuk és 20 percig állni, hagyjuk. A kétfelé vágott palacsintába belehelyezzük a tölteléket és összehajtjuk úgy, hogy a palacsinta teljesen elfedje a tölteléket.
A töltött palacsintákat panírozzuk és kirántjuk. A kirántott palacsintákat gombamártással tálaljuk.

Győri almás túrótorta

Hozzávalók: 50 dkg félzsíros tehéntúró, 8 dkg margarin, 4 db savanykás alma, 1 zacskó vanília ízű pudingpor, 12-15 dkg kristálycukor, 3 evőkanál búzadara, 5 dkg mazsola, 1 dl tejföl, 3 egész tojás, 2 evőkanál sárgabaracklekvár, fél citrom leve és reszelt héja, csipetnyi só, 1 zacskó vaníliás cukor, a forma kenéséhez 2 dkg vaj és 1 evőkanál búzadara.

A tojásokat habosra verem, utána a következő sorrendben keverem bele a hozzávalókat: cukor, tehéntúró, búzadara, tejföl, sárgabaracklekvár, só, reszelt citromhéj, citromlé, vaníliás cukor, pudingpor, a megtisztított és lereszelt alma, mazsola, végül az olvasztott, de már hideg margarin. A tortaformát a vajjal kikenem, a búzadarával megszórom és belesimítom a túrós-almás masszát. Előmelegített, forró sütőben, közepes hőfokon tűpróbáig sütöm, majd tálra borítom. Melegen is, hidegen is nagyon finom. Lehet külön is kínálni hozzá sárgabaracklekvárt.

Győri aprópecsenye

Hozzávalók: 5 dkg füstölt szalonna, 10 dkg gomba, 20 dkg sertéscomb, 3 dl vörösbor, 1 dl víz, 1 fej vöröshagyma, 1 db konzerv sűrített paradicsom, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 1 pár virsli, 1 gerezd fokhagyma, liszt, só, őrölt bors, olaj

A szalonnát apró kockákra vágva kiolvasztjuk, beletesszük a lereszelt vöröshagymát, és megpirítjuk. Közben az apróra vágott húst megforgatjuk lisztben, és forró olajban hirtelen megsütjük. Amikor a hús fehér lesz, kivesszük. A húsból megmaradt olajat beleöntjük a hagymás zsírba, teszünk bele sót, őrölt borsot, zúzott fokhagymát. Felöntjük vörösborral, beletesszük a sűrített paradicsomot és végül a húst. Takaréklángon főzzük kb. fél órát. Majd beletesszük az apróra vágott gombát és a felkarikázott virslit. Ha elfőtt a leve felöntjük 1 dl vízzel, de a víz helyett lehet még 1 dl bort is használni. Teljesen puhára főzzük.
Köretnek párolt rizst adunk hozzá.

Gyulai csirkecomb 1.

Hozzávalók: 4 db kisebb csirkecomb, 1 kis szál lángolt (nem száraz) kolbász, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só, törött bors, mustár.

Elkészítés: A csirkecombokat nagyon éles késsel kicsontozom, a csont helyét sóval, borssal és zúzott fokhagymával bedörzsölöm. A kolbászt megmosom, 5 percig állni hagyom, ezután könnyedén lehúzom a bőrét, majd négyfelé vágom. Mindegyik csirkecombba a csont helyére egy-egy kolbászdarabot teszek, és hústűvel összefogom. Nagy alufólialapra egymás mellé fektetem a combokat, és lazán becsomagolom. A két végét összenyomkodom, és a csomagot sütőlemezre teszem. Előmelegített, forró sütőben közepes lángon 35 percig sütöm, majd az alufóliából kibontva tűzálló tálra teszem. Az alatta képződött pecsenyelevet ráöntöm, és mindkét oldalán pirosra pirítom. Hagymás burgonyasaláta a legfinomabb mellé. (Ha a család nagy étkű, lehet hozzá sült krumplit is kínálni.)
Elkészítési ideje: 70 perc

Gyulai csirkecomb 2.

Hozzávalók: 8 csirkecomb, só, bors, 1 hagyma, egy csomópetrezselyem, 1 gerezd fokhagyma (mindez finomra vágva), 1 pár debreceni, 1 tojás, 15 dkg nyers sonka, finomra vágva, 4 szelet füstölt szalonna, 2 evőkanál vaj, 2 pohár fehérbor.

Elkészítés: A combokat fűszerezzük. A hagymát, fokhagymát, debrecenit, sonkát és a nyers tojást összekeverjük, a combokat megtöltjük ezzel a masszával, tetejükre fél- fél szelet szalonnát tűzünk. A combokat zsírban aranysárgára sütjük, egy kevés bort aláöntve és félig lefedve kb. 30 percig pároljuk, közben többször öntözzük borral.

Gyulai csirkemell

Hozzávalók: 2 kicsi csirkemell, 10 dkg gyulai kolbász (vagy lángolt kolbász), 2 dl tejföl, 2-3 evőkanál liszt, 2 evőkanál olaj, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál só, késhegynyi, törött fekete bors.

Elkészítése: A csirkemelleket úgy csontozom ki, hogy 4 tömör húsdarabot kapjak. A kolbász bőrét lehúzom, és 4 egyforma darabkára vágom. A csirkemell-darabokat éles késsel felszúrom, a kolbászt beledugom. Ezután hústűvel megtűzöm, minden oldalát megsózom, majd lisztbe mártom. A felforrósított olajon jól átsütöm, ezután tűzálló tálba teszem. Leöntöm a megsózott, fokhagymával, borssal ízesített tejföllel, és befedem alufóliával. Előmelegített, forró sütőben 40 percig sütöm. Nagyon finom hozzá a csipetnyi sóval, cukorral, szegfűszeggel ízesített párolt birsalma vagy birskörte, de aki idegenkedik a gyümölcskörettől, burgonyapürét vagy rizibizit kínálhat mellé.
Elkészítési ideje: 70 perc

Gyulai füstölt csemege paprikás szalonna

100-120 kg-os, jó érett, pörzsölt hússertésből készítjük. A szalonnát 1 napig állni hagyjuk. Egyforma (40 cm hosszú, 5 cm széles, 3 cm magas) szeletekre vágjuk. Mindegyiket sóval dörzsölve, összerakjuk, 6 napig állni hagyjuk. Páclébe ("PÁCLÉ 2") rakjuk 6-8 napra. Ez alatt a szalonna átérik. Erős zsinegre fűzve, meleg vízben mosva, bőrét tisztára kaparjuk, szép színű pirospaprikával beszórva, füstölőrúdra akasztva lassú, nem meleg füsttel füstöljük, míg a paprika rászárad. A füstről levéve kihűtjük, a helyére tesszük.

Gyulai füstölt csemege szeletszalonna

A fiatal sertés szalonnáját 1 napig hűlni hagyjuk. Egyforma (40 cm hosszú, 5 cm széles, 3 cm magas) szeletekre vágjuk. Mindegyiket sóval dörzsölve, egymásra rakjuk. 6 napig hagyjuk. 6-8 napra páclébe ("PÁCLÉ 2") tesszük. Ez alatt a szalonna átérik. Ha a pácléből kivesszük, erős zsinegre fűzve, meleg vízben lemossuk, bőrét tisztára kaparjuk. Füstölőrúdra akasztva, levegőn kissé szikkasztjuk. Nem meleg, lassú füsttel pirosra füstöljük. A füstből kiszedve kihűtjük és száraz, szellős helyre akasztjuk. Azonnal is fogyasztható.

Gyulai füstölt hátsó sonka

Fiatal sertés hátsó combjait szép kerekre kivágva 1-2 napig hűlni hagyjuk. 5 kg sót elkeverve 1 dkg salétromsóval, a sonkákat jól bedörzsöljük, majd szorosan egymásra téve, újra bedörzsöljük sóval. Így tartjuk 14-16 napig (ha nagyok, 20-25 napig). Ekkor tiszta fakádba rakjuk, mindig a bőrös részével lefelé.
Ráöntjük a következő, előre elkészített sonkapáclevet: 10 l vízbe 2 kg sót, 1 dkg salétromsót teszünk. Annyi páclevet készítsünk, amennyi a sonkát jól ellepi. A sonkákat

deszkával fedve, tiszta kővel lenyomatjuk. 3-4 hétig páclében hagyjuk, de 4-5 naponként megforgatjuk. Közben a páclevet vizsgáljuk meg, hogy nem romlott-e. Ha tiszta, átlátszó, akkor jó, ha zavaros, öntsük ki, készítsünk újat. Télen a páclevet hideg vízből készítsük, nyáron tanácsos előbb felforralni, kihűtve használni. Vigyázzunk, hogy a sonkán levő páclé ne fagyjon be, mert nem érik át a sonka, a csontnál nem lesz szép piros. Az átért sonkákat kb. 3 hét múlva hideg vizes, tiszta fakádban, 1 éjjelen át bő vízben áztatjuk.
Ez után gömbölyűre formázva, bőrét tisztára kaparjuk. Erős zsinegre fűzve, meleg vízben jól lemossuk. Füstölőrudakra akasztva, levegőn kiszikkasztjuk. Füstre téve, hideg füstön 3-4 nap alatt szép pirosra füstöljük.

Gyulai kolbász 1.

Hozzávalók: 8 kg lapocka vagy comb, 1 kg toka, 1 kg sovány marhahús, 2,5 dkg fekete bors, 1,5 dkg őrölt kömény, 0,5 dkg salétrom, 12 dkg paprika, 3,5 dkg fokhagyma, 28 dkg só.

Elkészítés: A húst közepes lyukú, a szalonnát pedig nagylyukú húsdarálón ledarálom. Hozzáadom a sót, a fűszereket, a tartósítószert és alaposan összekeverem, eldolgozom. 24 órán át, állni hagyom, majd újra átdolgozva vékonybélbe töltve 30 cm-es párokat készítek belőle. Hideg füstre rakom 4-5 napra. Hűvös helyen tárolva egy hónapi érlelést követően kezdődhet a fogyasztása. A következő télig eláll.

Gyulai kolbász 2.

Hozzávalók: 8 kg lapocka vagy comb, 2 kg toka, 3 dkg fekete bors, 1 dkg őrölt kömény, 1 csapott kávéskanál nátrium- benzoát, 10 dkg paprika, 2,5 dkg fokhagyma, 25 dkg só.

Elkészítés: A húst közepes lyukú, a szalonnát pedig nagylyukú húsdarálón ledarálom. Hozzáadom a sót, a fűszereket, a tartósítószert és alaposan összekeverem, eldolgozom. 24 órán át, állni hagyom a dagasztó melencében, majd újra átdolgozva vékonybélbe töltve 20-25 cm-es párokat készítek belőle. Hideg füstre rakom, és halványpirosra füstölöm. Hűvös helyen tárolva egy hónapi érlelést követően kezdődhet a fogyasztása. A következő télig eláll.

Gyulai kolbász 3.

Hozzávalók: 9 kg lapocka, vagy comb, 1 kg toka, 2,5 dkg feketebors, 1,5 dkg kömény, 30 dkg só, l dkg salétrom, 12 dkg paprika, 3,5 dkg fokhagyma

Elkészítés: A húst közepes lyukú, a szalonnát pedig apró kockára vágom (queccselem). Hozzáadom a sót, a fűszereket, a tartósítószert és alaposan összekeverem, eldolgozom. 24 órán át, állni hagyom, majd újra átdolgozva vékonybélbe töltve 30 cm-es párokat készítek belőle. Hideg füstre rakom 4-5 napra (a pirosas szín eléréséig). Hűvös helyen tárolva egy hónapi érlelést követően kezdődhet a fogyasztása. A következő télig eláll.

Gyulai kolbász 4.

Előszikkasztáshoz 10 kg sertés-, 1.5 kg marha színhúst, 15-20 dkg-os szeletekre vágva 2-3 napig, 0 C körüli hőmérsékleten, vékonyan deszkákra terítve tároljuk.

A szikkadó húst többször átforgatjuk. 3.2 kg toka- vagy hasaalja-szalonnát lebőrözve, vékonyra szelve szikkasztjuk kb. 1 napig, -4 C hőmérsékleten. Néha megforgatjuk. A szikkadt szalonnát, húst, 40 dkg sót, 8 dkg édes pirospaprikát, 3 csapott ek. őrölt borsot, 6 dkg erős pirospaprikát, 1 csapott ek. őrölt köményt, 1 nagy fej zúzott fokhagymát zománcos edényben elkeverjük.
Ledaráljuk 8 mm lyukbőségű tárcsán, jól összegyúrjuk. 3-3.5 cm átmérőjű sertés vékonybélbe töltjük. Kb. 25 cm hosszú darabokra pározzuk úgy, hogy vigyázva megcsavarjuk a belet. (A helyiség hőmérséklete, ahol dolgozunk, ne legyen 15 C foknál több!) Rúdra téve, huzatmentes, hűvös helyen kb. 12 óráig szikkasztjuk.
Hideg füstölőben, magasra téve, száraz bükkfával füstöljük. A kolbász a tűztér fölött 2.5 m magasan legyen. A folyamatos füstölés a legjobb. A hőmérséklet ne legyen több 20 C foknál.
A füstölési idő - a levegő páratartalmától függően - általában 4-5 nap. Száraz, szellőztethető, erős huzattól, napfénytől védett, 20 C foknál nem melegebb helyen

tároljuk a kolbászt, ami 2 hét alatt megérik. Az érleléstől eltekinthetünk, ha nincs megfelelő hőmérsékletű, tisztaságú helyünk. Az érlelést különös gonddal végezzük, mert fokozott a fertőzési veszély!

Gyulai kolbász 5 (Téli száraz)

10 kg sertés színhúst felkockázva (ne legyen se kövér, se sovány), elkeverjük 26 dkg sóval, 6 dkg édes pirospaprikával, 1 dkg rózsapaprikával, 2.5 dkg törött borssal, 1 fej zúzott fokhagymával, 5 g salétromsóval, majd közepes lyukbőségű tárcsán ledaráljuk. Zománcos edényben vigyázva átgyúrjuk, 3-3.5 cm átmérőjű sertésbélbe töltjük. Kb. 35 cm hosszúra pározva, pár órát levegőn szikkasztjuk.
Füstölőrudakra téve, csendes füstre tesszük. Ha már piros, levehető a füstről. Ha kihűlt, szellős helyiségben szikkasztjuk. Nedves levegőtől óvjuk!

Gyulai kolbász 6.

Hozzávalók: 9 kg sertéshús, 1 kg 4-szer darált marhahús, 3 kg kemény szalonna, 22 dkg só, 9 dkg édes pirospaprika, 3.5 dkg törött bors, 3.5 dkg zúzott fokhagyma

A darált húsokat és szalonnát jól összedolgozzuk a fűszerekkel, pihentetve összeérleljük, majd két nap múlva bő sertésbélbe töltjük. Hideg füstölőben kb. 2 napig fűrészporral füstöljük, míg a kolbász bőre zörög tapintásra.
Télen-nyáron egyaránt készíthető.

Gyulai kolbászleves

Hozzávalók: 15-20 dkg füstölt kolbász, 1 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, kis darab zeller és karalábé, 2 dl tejföl, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál liszt, 1 evőkanál olaj, só.

A zöldségeket megtisztítjuk, majd almareszelőn lereszeljük, és a felforrósított olajon lepirítjuk. Hozzáadjuk a bőrétől megfosztott vékony karikákra vágott kolbászt, és együtt pirítjuk néhány percig. Felöntjük 1 liternyi vízzel, és 10 percig forraljuk. Közben a fokhagymát megtisztítjuk és szétzúzzuk, majd a simára kevert lisztes tejfölhöz hozzáadva, a levest behabarjuk. Megsózzuk, még egyszer fölforraljuk, és pirított zsemle- vagy kenyérkockákkal tálaljuk.

Gyulai pogácsa

Ötven dkg burgonyát héjában megfőzünk, majd megtisztítunk. 20 dkg tisztított gyulai kolbásszal együtt ledaráljuk. Eldolgozzuk 1/2 fej reszelt vöröshagymával, sóval, törött borssal, finomra vágott zöldpetrezselyemmel és 2 egész tojással.
A masszából pogácsákat formázunk, morzsába mártjuk, és forró zsiradékban kisütjük.
Feltétként, de önálló ételként is tálalhatjuk.

Gyulai szarvacska

Hozzávalók: 25 dkg szarvacskatészta, 20 dkg gyulai lángolt kolbász (vagy egyéb, nem száraz füstölt kolbász), 1 közepes fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 25 dkg paradicsom, 2 evőkanál olaj, só és törött fekete bors, ízlés szerint; a tetejére 2 dl tejföl.

A tésztát sós vízben megfőzöm, meleg vízzel leöblítem, és melegen tartom. Közben a gyulai kolbász bőrét lehúzom (könnyen lejön, ha a kolbászt előzőleg a mélyhűtőben megfagyasztom), majd vékony karikákra vágom. A felforrósított olajon megfonnyasztom a megtisztított vöröshagymát, ráteszem a kolbászkarikákat, és kevergetve összepirítom. Ezután hozzáadom a megmosott, gerezdekre vágott nyers paradicsomot. Ráöntöm a bort, megsózom, megborsozom, és fedő alatt, kis lángon addig párolom, amíg sűrű, pépes mártás nem keletkezik. A főtt szarvacskára ráöntöm a kolbászos ragut, az egészet jól összekeverem, majd belesimítom egy tepsibe. A tetejét egyenletesen lelocsolom a tejföllel, végül az előmelegített forró sütőben pirosra sütöm.
Elkészítési ideje: kb. 70 perc.

Gyulai szelet

A hússzeleteket jól kiverjük, és vékonyan megkenjük ketchuppal. Sózzuk, vékony szalonnaszeletekkel, karikára vágott vöröshagymával és kolbászkarikákkal megszórjuk.

Befedjük egy másik hússzelettel, és hústűvel összezárjuk. Először kevés zsiradékon átsütjük, majd kevés vízzel felengedve puhára pároljuk.
Rizibizivel, saját levével tálaljuk.

Gyulai téli szárazkolbász

Hozzávalók: 10 kg sertés színhús, 26 dkg só, 6 dkg édesnemes pirospaprika, 1 dkg rózsapaprika, 2,5 dkg törött bors, 1 fej finomra vágott fokhagyma, 5 g salétromsó (1 csapott evőkanál).

A sertéshúst kockára vágjuk. (Ne legyen se kövér, se sovány, mert a kövér nyáron megavasodik, a sovány pedig nagyon kiszárad.) A szükséges fűszerekkel összekeverjük, majd közepes lyukú tárcsán megdaráljuk. Teknőben vagy zománcos edényben vigyázva átgyúrjuk. 3-3,5 cm átmérőjű sertésbélbe töltjük, és kb. 35 cm hosszúra pározzuk. Néhány óráig a levegőn szikkasztjuk a füstölőrudakra felakasztva, majd csendes füstre tesszük. Amikor már piros, levehető a füstről.
Ha kihűlt, szellős helyiségben szikkasztjuk. Esős, ködös levegőtől óvjuk.

Gyulai vagdalt

A darált húst összedolgozzuk a finomra vágott vöröshagymával, fokhagymával, sóval, törött borssal, majoránnával, reszelt szerecsendióval, Piros Arannyal. Vizezett alufóliára, téglalap alakúra kinyújtjuk, és a szélére egy szál héjazott gyulai kolbászt helyezünk. Felgöngyöljük és előmelegített sütőben kb. 40 percig sütjük. Felszeletelve, burgonyapürével és fejes salátával tálaljuk.

Hajdúsági sertésborda

Hozzávalók: 1 kg karaj, 20 dkg lángolt kolbász, 2 kemény tojás, 1 nyers tojás, 1-2 savanyú uborka, 1 dl olaj, só, törött bors, 1 kanál pirospaprika, 2 evőkanál reszelt vöröshagyma, kakukkfű, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 dl tejföl.

Elkészítése: A karajt kicsontozzuk, és dupla szeletekre szeleteljük. A szeleteket bevágjuk, szétnyitjuk, egy kicsit kiverjük. A lángolt kolbászt megdaráljuk, elkeverjük az összetört kemény tojásokkal, egy nyers tojással, 1-2 apróra vágott savanyú uborkával. Megtöltjük vele a bordákat. Ráhajtjuk a szeletek másik felét, hústűvel megtűzzük, és hirtelen átsütjük. Egy kevés olajon megpirítjuk a reszelt vöröshagymát, meghintjük pirospaprikával, adunk hozzá 1 paradicsomot, 1 zöldpaprikát, kakukkfüvet, és egy kevés vízzel puhára pároljuk benne a húst. Tálalás előtt leöntjük a tejföllel, és forrón tálaljuk.

Hajdúsági tokány

Hozzávalók: 60 dkg marhalapocka, 5 dkg füstölt szalonna, 20 dkg debreceni kolbász, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg lecsó, só, törött bors, pirospaprika, paprikakrém, csipet kakukkfű, 1 dl olaj, 1 dl vörösbor.

Elkészítése: A szalonnát apróra vágjuk, és kevés olajon kiolvasztjuk, megpároljuk rajta az apróra vágott vöröshagymát, rátesszük az ujjnyi csíkokra szeletelt húst, és elkapart fokhagymát, meghintjük pirospaprikával, egy csípet kakukkfűvel, teszünk hozzá 1 kanál paprikakrémet, megsózzuk, borsozzuk, leöntjük 1 dl borral, s fedő alatt rövid lében puhára pároljuk. Ha a hús megpuhult a kolbászt felkarikázzuk, kevés zsíron átforgatjuk, és a lecsóval együtt a húshoz adjuk. Együtt még egyszer felforraljuk, és forrón tálaljuk.

Hansági leves

Az alaposan megtisztított és pörzsölt sertéskörmöket, valamint csülköket hagymával, egész borssal, sóval, babérlevéllel és ételízesítővel fűszerezett lében puhára főzzük. Ezután mustárral, citromlével ízesített tejfölös habarással sűrítjük. Kis kockákra vágott hússal, petrezselyemmel meghintve tálaljuk.

Hargitai sertésborda 1.

Adagonként egy darab sertésbordát adunk. A bordát kiverjük, széleit bevagdossuk, és sózás után felhevített zsírban elősütjük.
A savanyú káposztát átmossuk, és csontléten feltesszük főni, megsózzuk, borsikával fűszerezzük. Füstölt kolbászt teszünk bele.

A ledarált sertésapróhúst szalonnás hagymás zsírban megpirítjuk, sózzuk, törött borssal és majoránnával fűszerezzük. A káposztából a megfőzött kolbászt, kivesszük, és karikára vágjuk.
A savanyúkáposzta-leveleket előkészítjük, mindegyikre ráhelyezünk egy elő-sütött sertésbordát, kolbászkarikákat és darált húst. Az egészet a levélbe csomagoljuk, és széleit aláhajtva vékony zsineggel átkötjük.
A csomagokat a darált húsos oldalukkal lefelé fordítva az apró káposztához tesszük, és rövid lében teljesen puhára főzzük.
Tálalás előtt a csomagokat kivesszük, az apró káposztát tejföllel dúsítjuk, és finomra vágott kaporral meghintjük. Tálaláskor a kötöző-zsineget eltávolítjuk. Az apró káposztái előmelegített mélyebb tálba tesszük, és ráhelyezünk egy csomagot. Hígított tejföllel megöntözzük.

Hargitai sertésborda 2.

Hozzávalók: 50 dkg sertéskaraj, 12 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 30 dkg sertéshús, 3 g törött bors, 2 g majoránna, 15 dkg füstölt kolbász, 4 db savanyú káposztalevél, 20 dkg füstölt szalonna, 80 dkg savanyú káposzta, 1 csomó kapor, 4 dkg liszt, 4 dl tejföl, só.

A sertéskarajból négy egyforma nagyságú 10-12 dkg-os szeletet vágunk, enyhén kiveregetjük, és megsózzuk. Kevés zsírban a hússzeleteket elősütjük, majd félretesszük. A sütésből visszamaradt zsírban finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítunk, hozzáadjuk a ledarált sertéshúst, sóval, törött borssal, majoránnával ízesítjük és megpároljuk. Amikor kihűlt, négy részre osztva a hússzeletek tetejére halmozzuk, erre tesszük a vékony szeletekre vágott füstölt kolbászt. Ezután savanyú káposztalevelekbe burkoljuk, és vékony zsineggel átkötjük.
A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, lábasba téve kiolvasztjuk, hozzátesszük a kimosott, szálas savanyú káposztát, megsózzuk, kevés vízzel felengedjük, és a tetejére rakjuk a káposztába burkolt hússzeleteket. Lefedve, nem erős tűzön készre pároljuk. Ezután a hússzeleteket kiszedjük, a zsineget eltávolítjuk. Az apró káposztába keverjük a megvágott kaprot, és tejfölös habarással sűrítve, néhány percig forraljuk.
Tálaláskor a káposztára helyezzük a káposztalevélbe burkolt hússzeleteket, kevés tejföllel leöntjük és friss, vágott kaporral megszórjuk.
Elkészítési idő: 75 perc

Hartyányi krémes

Összegyúrunk 25 dkg lisztet, 25 dkg Ráma margarint, 25 dkg porcukrot, 1 cs. sütőport, 2 dkg kakaóport, 1 tojást, 1 dl tejet. Két egyforma lapot sütünk. 5 dl tejből, 2 ek. lisztből sűrű krémet főzünk. 2 cs. vaníliás cukorral ízesítve langyosra hűtjük. 10 dkg Ráma margarint, 20 dkg porcukorral habosra keverve, hozzáadjuk a krémet. Az egyik lapra kenjük a felét. Erre rakunk egymás mellé 2 nagydoboz babapiskótát. 0.5 dl rummal leöntve bevonjuk a többi krémmel.
Rátéve a másik lapot, Hűs helyen pár órát pihen. Kemény tejszínhabbal tálaljuk.

Háromszéki füstölt oldalas

A füstölt oldalast megfőzzük, és kevés főzőlében melegen tartjuk. Az oldalas főzőlevével sárgaborsópürét készítünk: Karikára vágott vöröshagymát szétrázunk, liszttel meghintjük, és bő forró olajban ropogós pirosra sütjük.
Tálaláskor a felszeletelt oldalast mélyebb tálba tesszük, és főzőlevével megöntözzük. Fejessaláta-levélre tett reszelt tormával díszítjük. Külön köretes tálkákban sárgaborsópürét ropogósra sült hagymával és lehűtött káposztacikát adunk.

Háromszéki hagyma

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg vöröshagyma, 2 dl sűrű tejföl, 5 dkg reszelt sajt, 10 dkg császárhús, 1 csokor friss kapor, só, törött fehérbors, szerecsendió-reszelék

A hagymát megtisztítjuk, és vastag karikákra vágjuk. A kaprot finomra metéljük. A császárhúst egyforma apró kockákra vagdossuk. A 24 cm átmérőjű AMC-serpenyőt felfűtjük, beletesszük a császárhúst, és kevergetve megpirítjuk. Rátesszük a hagymát, megborsozzuk, és a szerecsendió-reszelékkel meghintjük. Összekeverjük, és azonnal

befedjük. A hőforrást a lehető legkisebbre visszakapcsoljuk, és kb. 10 percig pároljuk. Ezután a fedőt levesszük, rászórjuk a kaprot és beleöntjük a tejfölt. Belekeverjük a reszelt sajtot, befedjük, és további 10 percig pároljuk.
Köret- és italajánlat: Friss, ropogós kenyeret, salátát és sört kínálhatunk hozzá.

Háromszéki juhtúrós kukoricagombóc

Hozzávalók: 30 dkg juhtúró, 4 db tojás, 30 dkg kukoricaliszt, 10 dkg zsemlemorzsa, 8 dkg vaj, 2 dl tejföl, ételízesítő

Az áttört juhtúrót habosra keverjük a tojások sárgájával és a vajjal. Sóval ízesítjük, majd hozzákeverjük a kukoricalisztet, végül a tojásfehérje keményre vert habját. Vizes kézzel gombócokat formázunk belőle, és a Delikát ételízesítős vízben kifőzzük. A morzsából vajjal pirított zsemlemorzsát készítünk, tálaláshoz ezzel vonjuk be a gombócokat, majd tejföllel leöntve azonnal tálaljuk. A kukoricagombócot elkészíthetjük zsemlemorzsa nélkül is, ekkor 10-12 dkg füstölt szalonnát apró kockákra vágunk, és ropogósra sütünk. A tejföllel leöntött gombócok tetejére szórjuk a szalonnapörcöt.
Elkészítési idő: 55 perc

Háromszéki káposztás hús

Hozzávalók: 8 kis (féltenyérnyi) szelet comb, 8 savanyított káposztalevél, nagyobb fej vöröshagyma, 2 nagyobb savanykás alma, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál pirospaprika (csípős is lehet), 1 mokkáskanál csombor, 4 dl tejföl, törött fekete bors, só.

A hússzeleteket kalapáccsal kissé kiverjük, megsózzuk, meghintjük törött borssal, majd mindegyiket külön-külön egy-egy káposztalevélbe csomagoljuk. A csomagokat tűzálló tálra, egymás mellé helyezzük, köré rakjuk a meghámozott, kicsumázott és gerezdekre szeletelt almát, megszórjuk a tisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymával, a csomborral, a szétzúzott fokhagymával, azután leöntjük a megsózott és pirospaprikával elkevert tejföllel. 1 dl vizet még aláöntünk, majd a tálat alufóliával befedve, előmelegített forró sütőben 70 percig sütjük. Kukoricás galuskával körítjük, de sós vízben főtt burgonyával is jó.

Háromszéki kelkáposzta-főzelék

Hozzávalók 4 személyre: 2 fej kelkáposzta, 1 dl olaj vagy 10 dkg vaj, kevés fehérbor, 3 szem pityóka (burgonya), 1 kávéskanál köménymag, só, 4 szál zöldhagyma

Két fej kelkáposztát apróra vagdalunk, és az olajban vagy a vajban megpároljuk. Beletesszük a felvágott zöldhagymát is. Amikor félig megpuhult, 3 darab, hosszában felhasított pityókát adunk hozzá, és az egészet együtt puhára pároljuk. Ízlés szerint megsózzuk, megborsozzuk. A köménymagot fehérborban felfőzzük, és felengedjük vele a kelkáposztát.
Jó tudni! A bátrabb háziasszony ma már nem a burgonyát áztatja be fehérborba, hanem két evőkanállal a főzelékhez ad.
Természetesen nem szabad túladagolni, mert akkor az étel elveszti a jellegzetes ízét. Az igazán ínyencek bor helyett (vagy, mellett) kevés tejszínt is kevernek bele. Ettől sokkal lágyabb és krémesebb lesz.
Elkészítési idő:1 óra

Háromszéki pogácsa

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 2,5 dl aludttej, 5 dkg vaj, késhegynyi köménymag, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 1 teáskanál só

Elkészítése: A vajat elmorzsoljuk a liszttel, majd beledolgozzuk az aludttejet, a sót, a köményt és a szódabikarbónát. Sima tésztává gyúrva lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, és apró pogácsákat szaggatunk belőle. Sütőlemezre tesszük, és forró sütőben pirosra sütjük.

Hegyaljai csirke

Hozzávalók: 1 csirke, 5 dkg vaj, só, törött bors, 40 dkg fehér szőlő, 2 dl bor.

Elkészítése: A csirkét feldaraboljuk, és megsózzuk, megborsozzuk, majd forró vajon szép pirosra sütjük. Ráöntögetjük a bort, majd fedő alatt puhára pároljuk. A tűzálló tállat ezután fedő nélkül a sütőbe tesszük, hozzáadjuk a szőlőszemeket és átsütjük.

Hegyaljai sertésborda

Hozzávalók: 50 dkg sertéskaraj, 30 dkg paradicsom, 10 dkg gomba, 5 dkg liszt, 0,8 dl olaj, 1 csokor petrezselyem, 1 dl must, törött bors, só.

A karajszeleteket kiveregetjük, megsózzuk, meghintjük törött borssal. Lisztbe mártjuk, és kevés forró olajban megsütjük. A sütésből visszamaradt olajban megpirítjuk a szeletelt gombát és a kockára vágott paradicsomot. Sóval, törött borssal, vágott petrezselyemmel fűszerezzük. A musttal felengedjük, és erős tűzön addig forraljuk, amíg sűrű mártást kapunk.
Ráöntjük a hússzeletekre és újburgonyával vagy petrezselymes rizzsel tálaljuk.

Hegyaljai sült csirkecomb

Hozzávalók: 1 kg csirkecomb, 10 dkg füstölt húsos szalonna, 1 db narancs, 2 dl tejföl, 2 dl badacsonyi kéknyelű bor, só, törött bors, olaj.

Elkészítése: A csirkecombokat vágjuk ketté és olajban, megborsozva, hirtelen süsük szép pirosra. Tűzálló tál aljára terítsünk néhány vékony szalonna szeletet, rá a megsütött húsokat, erre ismét a szalonnát. Ráöntjük a narancs levét és a bort, sütőbe tesszük, és fél óráig fedő alatt pároljuk. A tejfölt ezután keverjük a levébe. A sütőbe visszahelyezve, sűrűn locsolgatva pirosra sütjük.

Hegyaljai tarkabableves

Hozzávalók: 20 dkg tarkabab, 1 fej vöröshagyma, 40 dkg savanyú káposzta, 20 dkg füstölt kolbász, 1,2 l csontlé (leveskockából), 1 ek cukor, 2 ek liszt, 2 dl tejföl, 1 gerezd fokhagyma, 3 ek olaj, 2 babérlevél, 1 ek ecet, só

Az előző nap beáztatott babot sóval, babérlevéllel ízesített hideg vízben feltesszük főni.
A finomra vágott hagymát az olajban megpirítjuk, hozzáadjuk az összetört fokhagymát, rátesszük a káposztát, a tejfölt és felengedjük a csontlével. Ecettel, cukorral ízesítjük. A leszűrt babot belekeverjük, világos rántással besűrítjük, beletesszük a karikára vágott kolbászt, és még 4-5 percig főzzük.

Helvéciai sonkás pecsenye

Hozzávalók: 1 kg rövidkaraj, só, törött bors, 30 dkg csirkemáj, 20 dkg gomba, egy késhegyi Cayanne bors, 5 dkg liszt, 3 tojás, 10 dkg zsemlemorzsa, besamel mártás, 20 dkg sonka, 15 dkg sajt, 60 dkg alma, 5 dkg vöröshagyma, 15 dkg vaj, 1 dl tejföl.

Elkészítése: A hússzeletekre zsebet vágunk, kiverjük, sózzuk, megborsozzuk. A vöröshagymát megpároljuk rátesszük a feldarabolt gombát és megpároljuk. Ha zsírjára sült, rátesszük a feldarabolt csirkemájat, ezt is megpirítjuk. Sózzuk, Cayenne borssal megszórjuk, és a zsebekbe töltjük. Hústűvel megtűzzük, majd panírozás után vajban kirántjuk. Tűzálló tálra lerakjuk egymás mellé, besamel mártásba elkeverjük az apróra vágott sonkát, a tejfölt. A sűrű elosztjuk a hússzeletekre, tesszünk rá egy sor almaszeletet, beborítjuk vékony sajtszeletekkel, és sütőben átsütjük.

Hetési csirkeleves almával

Hozzávalók: 60 dkg csirkeszárny, 30 dkg alma, 2 dl tejföl, 4 dkg liszt, 5 dkg cukor, 2 tojássárgája, petrezselyem, só.

A csirkeszárnyakat hideg vízben tesszük fel főni. Amikor felforrt, a habját leszedjük, megsózzuk, és beletesszük az apróra vágott petrezselymet. A tejföl feléből a liszttel habarást készítünk, és besűrítjük vele a levest. A meghámozott almát kockára vágjuk, és külön edényben, cukorral ízesített vízben félpuhára főzzük, majd a levével együtt a levesbe öntjük. Felforraljuk, levesszük a tűzről, és belekeverjük a maradék tejfölt, amelyet előzőleg a tojássárgával jól kikevertünk.

Hédervári galambleves

Elkészítési idő: 60 perc

Ajánlott ital: sör

Hozzávalók: 2 db galamb, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 5 dkg zeller, 5 dkg karalábé, 8 dkg vöröshagyma, 2 g egész bors, 2 g gyömbér, 2 db tojás, 3 dkg liszt, 2 g őrölt bors, 1 db tojássárga, 2 dl tejszín, só

Elkészítése: A leves készítéséhez öregebb galambokat válasszunk, mert csak ennek a húsa alkalmas tartalmas, jó ízű leves készítésére. A megtisztított galambokat negyedekbe vágjuk és 1,5 liter hideg vízbe feltesszük főni. Amikor felforrt, a tetején lévő habot eltávolítjuk és beletesszük a hasábokra vágott zöldségeket és az egész fej vöröshagymát. Sóval, egész borssal, gyömbérrel fűszerezzük. Takaréklángon, gyöngyöző főzéssel a húst puhára főzzük, majd a levest leszűrjük. A húst a csontokról leszedjük és ledaráljuk. A darált, főtt galambhúshoz hozzáadjuk a tojást, lisztet, sóval, őrölt borssal fűszerezzük, és gombócokat formálunk belőle. A gombócokat a leszűrt levesbe főzzük, majd a levest a tűzről lehúzzuk, és állandó keverés mellett beleöntjük a tejszínnel összekevert tojássárgát. Citromlével enyhén pikánssá tehetjük.

Hévízi tekercs

Kevés zsiradékon 1/2 fej finomra vágott vöröshagymát, kockákra vágott paradicsomot és zöldpaprikát fonnyasztunk, sóval, pirospaprikával, törött borssal ízesítjük és vizet aláöntve, pár percig pároljuk.
Közben 50 dkg darált sertéshúst összegyúrunk 5 dkg párolt vöröshagymával, csipetnyi mustárral, köménymaggal. Az előre megfőzött kelleveleket, megtöltjük a húspéppel, és tekercseket formázunk.
A tekercseket belehelyezzük a párolólébe és kb. 30 percig főzzük. Amikor a göngyölegek megpuhultak, akkor a levét besűrítjük tejfölös habarással, átforraljuk. A tekercsekre öntve tálaljuk.

Hódmezővásárhelyi túrós lepény

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, azután fél kilónyi zsírt dörzsöljünk el a liszttel; tegyünk a lisztbe három egész tojást és egy fél kávéskanál sót; ha kissé kemény lenne a tészta, annyi tejfelt is tehetünk belé, hogy összegyúrás után könnyen el lehessen a deszkán nyújtani; még pedig igen vékonyra nyújtsuk; egy jó késfoknyinál vastagabb ne legyen. Tegyük a kinyújtott tésztát tepsibe, készitsünk reá tölteléket igy: tálba tegyünk egy kilónyi édes tehéntúrót, törjük azt jól el néhány kanál tejjel és kevés sóval és egy bádogkanál liszttel együtt, ugy, hogy lágy legyen a túró és a tésztára rá kenhető. Akkor tegyük a tepsiben levő tésztára, és egyenlően terítsük el a tésztán a túrót; a tészta szélét köröskörül egy külön e czélra elvett darabbal koszorúzva szegjük be, ujjunkkal csipegessük meg, ugy hogy csinos koszoru formát nyerjen a tészta széle, és ne ömölhessen ki rajta a tésztára tett hideg töltelék. A túró felébe öntünk egy liter tejfelt, melybe előbb hat egész tojást és kevés sót bele habartunk. Tegyük a tésztát csendes tűznél a sütőbe, hogy lassan átsülhessen, és kissé megaludjon és piruljon rajta a tejfel. Ha megsült, vegyük ki a sütőből, de hagyjuk benne tálalásig a tepsiben, mert csak akkor lehet ott bent a tepsiben csinos nagy koczkákba felvagdalni, ha kissé kihült; megcukrozni nem kell, mert nem szokás, de cukrozva is igen jó tészta.

Hortobágyi aprópecsenye

Hozzávalók: 50 dkg sertéshús, 10 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg kolbász, só.

Elkészítése: A sertéshúst metéltre vágjuk. A szalonnát apróra vágjuk, kiolvasztjuk, és ennek zsírjában az apróra vágott vöröshagymát üvegesre pároljuk. Jól átforgatjuk ebben a forró zsiradékban a húst, majd ízesítjük lecsóval, fokhagymával. Megszórjuk pirospaprikával, és hozzákeverjük a felszeletelt kolbászt. Együtt készre pároljuk.

Hortobágyi "galaburgyi"

Hozzávalók: 1 cs. nagykockatészta, 3 nagy krumpli, 2 ek. lecsó, 1 kis fej vöröshagyma, 2 ek. zsír, só, pirospaprika

A tésztát forró zsíron sötét zsemleszínűre pirítjuk. Rárakjuk az apróra vágott hagymát, sózzuk, 1-2 percig a tésztával kevergetjük, paprikázzuk. Rárakjuk a kockára vágott krumplit. Annyi vízzel öntjük fel, hogy 2 cm-rel ellepje. Lassú tűzön csaknem 1 órán át, főzzük. Elfőtt levét időnként vízzel pótoljuk. Végül a lecsóval ízesítjük.

Hortobágyi "gyümölcsleves"

Hozzávalók: 1 db szép nagy csülök, 5 dkg kolozsvári szalonna, 5 dkg kolbász, 1 evőkanál reszelt hagyma, 1 mokkáskanál pirospaprika, só, bors, 25 dkg burgonya, 1 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: A csülköt kuktában megfőzzük, Kicsontozzuk, és apró kockákra vágjuk. A szalonnát apró kockára vágjuk, kisütjük, megpirítjuk rajta a kockára vágott tisztított burgonyát. Ha már kezd puhulni, belekarikázzuk a kolbászt, hozzáadjuk a csülökhúst, és forrón tálaljuk.

Hortobágyi húsos palacsinta 1.

Hozzávalók: 18-20 sós palacsinta, 5 adag paprikáscsirke, 10 dkg vaj, 3 dl tejföl, só, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, fél cs. petrezselyemzöld, őrölt bors

A paprikáscsirke mártásából a húst kiszedve bőrét lehúzzuk. Kicsontozva finomra daráljuk. Serpenyőben vajat melegítünk, belerakjuk a húst, kis borssal, sóval, finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítve 10-15 percig pihentetjük, a palacsintákra kenjük, feltekerjük. Tűzálló tálba rakva leöntjük a mártással.
Szeletelt paradicsommal, zöldpaprikával díszítve kis tejföllel meglocsoljuk.

Hortobágyi húsos palacsinta 2.

Hozzávalók: 10 sós palacsinta, 60 dkg borjúhús, vagy bármilyen sertés- csirkehús, 10 dkg zsír, 5 dl tejföl, 2 dkg liszt, 20 dkg hagyma, pirospaprika, Piros Arany, só

A borjúhúsból pörköltet készítünk. A kész pörköltből a húst kiszedjük, összevagdaljuk. Hozzáadjuk a pörköltlé felét, 1-2 kanál tejfölt, s addig pároljuk, amíg pépszerű lesz. A palacsintákat ezzel töltjük. Tűzálló tálba fektetjük a palacsintákat. A pörköltlé másik felét tejfölös habarással felforraljuk, átszűrjük. Ezzel a mártással öntjük le a palacsintákat.

Hortobágyi húsos, rántott palacsinta

Mivel ez családi recept, a pontos mennyiségeket nem tudom, mindig csak szemre szoktam.
Zsíron finomra vágott vöröshagymát üvegesre párolok. A tűzről levéve fűszerpaprikát szórok rá, sózom, borssal fűszerezem. Ráteszem a ledarált sertéshúst, jól összekeverem és megpárolom. Amikor már majdnem kész egy kevés tejfölt keverek hozzá. Közben sós palacsintákat sütök és betöltöm őket a hússal. Összehajtogatom és bepanírozom, majd kevés zsírban szép pirosra sütöm. Törtburgonyát és tartármártást szoktam hozzá készíteni. Mivel elég pepecs munka, én azt szoktam csinálni, hogy amikor több időm van, egyszerre 3-4 adagot készítek, és a panírozás után be vele a fagyra. Amikor kell csak kiveszem és még fagyosan forró zsírban megsütöm.

Hortobágyi palacsinta 1.

Hozzávalók: 1 kis csirkéből készült paprikás csirke (maradék is lehet) vagy 30 dkg sertéshúsból készült pörkölt, 2 dl tejföl, 12 db sós palacsinta.

A paprikás csirkét kicsontozzuk és a csirke- (vagy sertés-) húst kis darabkákra vágjuk. A húsvagdalékot kevés pörköltlével meg 1 dl tejföllel elkeverjük, és a palacsintákat ezzel megtöltve, összegöngyöljük, majd tűzálló tálra egymás mellé fektetjük. A maradék pörköltlevet a másik deci tejföllel elkeverjük, és a palacsintákra öntjük. csak annyi időre tesszük a sütőbe sülni, míg átmelegszik, de nem szabad megpirítani.

Hortobágyi palacsinta 2.

Hozzávalók: 4 db tojás, 4 dl tej, 2 dl szódavíz, 35 dkg liszt, 2 dkg só, 1,5 dl olaj, 4 adag paprikás csirke, 2 dl tejföl, 1 dl tejszín.

A hozzávalókból palacsintákat sütünk, majd jó szaftos paprikás-csirkét sütünk. A csirkét kiszedjük a szaftból, a húst leszedjük a csontról, és ledaráljuk, vagy finomra vagdossuk és összekeverjük annyi mártással, hogy jól kenhető masszát kapjunk. A palacsintákat betöltjük a masszával, széleit behajtogatjuk, és végül kettéhajtjuk (négyszögletűnek kell lennie). A betöltött palacsintákat - adagonként 2 db-ot - előmelegített tálra helyezzük, ráöntjük a megmaradt mártást, amit időközben a tejszínnel elkevertünk és kiforraltunk. Jól felforrósítjuk. Tálaláskor tejföllel és paprikaszínnel (kevés zsírt felforrósítunk, a tűzről

levéve fűszerpaprikát szórunk bele, ettől a zsír szép piros lesz, és nagyon jól mutat a fehér tejfölön).

Hortobágyi palacsinta 3.

Hozzávalók (hat személyre): 12 db sós palacsinta, 1 fej vöröshagyma, zöldpaprika, paradicsom, 1 kg borjúhús, 6 dkg liszt, 3 dl tejföl, 2 dl tejszín, 2 evőkanál olaj, só és pirospaprika

Pirítsuk meg a hagymát, majd tegyük rá a kockákra vágott borjúhúst, az apróra vágott paprikát, paradicsomot, a pirospaprikát, és készítsünk pörköltet. A pörkölt levét szűrjük le, forraljuk fel újra, és tejfölös habarással sűrítsük be, majd adjuk hozzá a tejszínt. A húst daráljuk meg, és hígítsuk fel egy kicsit az elkészült mártással. Töltsük meg a palacsintákat, tegyük be a sütőbe, végül locsoljuk

Hortobágyi palacsinta 4.

Harminc dkg sertéshúsból paprikást készítünk. Közben a szokásos módon sós palacsintákat sütünk. Ha a hús puha, mártásából kiszedjük, és egész finomra vágjuk. Borsozzuk, elkeverjük finomra vágott petrezselyemmel és annyi saját levével, hogy kenhető pépet kapjunk. A palacsintákat megtöltjük ezzel a töltelékkel. Áthúzzuk a hús maradék paprikás mártásával, és néhány percre forró sütőbe tesszük. Tejföllel meglocsolva tálaljuk.

Hortobágyi palacsinta 5.

Hozzávalók: paprikás csirke, 2 dl tejföl

Elkészítés: A paprikás csirkét kicsontozzuk és a csirke- (vagy sertés-) húst kis darabkákra vágjuk. A húsvagdalékot kevés pörköltlével meg 1 dl tejföllel elkeverjük, és a palacsintákat ezzel megtöltve összegöngyöljük, majd tűzálló tálra egymás mellé fektetjük. A maradék pörköltlevet a másik deci tejföllel elkeverjük, és a palacsintákra öntjük. Csak annyi időre tesszük a sütőbe sülni, míg átmelegszik, de nem szabad megpirítani.

Hortobágyi sertésborda

Hozzávalók: 60 dkg sertésborda szelet, 15 dkg lángolt kolbász, 2 evőkanál lecsó, 2 fej vöröshagyma, 15 dkg gomba, 5 dkg reszelt sajt, 5 dkg füstölt szalonna, só, törött bors, 1 dl olaj, 2 evőkanál tormás mustár, pirospaprika, 1 dl bor.

Elkészítése: A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, borsozzuk, és kevés olajon mindkét oldalán hirtelen megsütjük. Tűzálló tálba rakjuk, kevés vízzel hígított bort öntünk alá, és fedő alatt puhára pároljuk. A felkockázott szalonnát és hagymát a pecsenyezsírban megpároljuk. Hozzáadjuk a finomra vágott gombát és a karikára szeletelt lángolt kolbászt is. Sóval, pirospaprikával fűszerezzük, és zsírjára sütjük. A húsokat megzsírozott tűzálló tálra rakjuk, az elkészült kolbászos, gombás ragut a szeletekre halmozzuk. Meghintjük reszelt sajttal, és tálalás előtt sütőben átforrósítjuk.

Hortobágyi slambuc

Az apróra vágott szalonnát félig megsütöm, majd a hagymát rádobom, és készre sütöm, de nem pirítom. Pirospaprikával megszórom és beleteszem a karikára vágott krumplit. Amikor háromnegyedig megfőtt persze az ízlés szerinti fűszerekkel ellátva beleteszem a lebbencstésztát. Ezután készre főzöm.
Zsírjára pirítom.

Hortobágyi szójás gombóc

Először süssünk egy adag tejfölös húspótló tölteléket a Szójás pirognál feltüntetett módon. Utána készítsünk egy egész adag Fokhagymás szószt a Palacsintatöltésnél leírtak szerint. Végül gyúrjunk egy adag burgonyás tésztát a Szilvás gombóc receptje alapján, majd arányosan elosztva rakjuk a szójás tölteléket a kiszabdalt tészták közepére. A továbbiakban a szilvás gombóchoz hasonlóan járjunk el, de ne forgassuk bele zsemlemorzsába. A kifőtt gombócokat a fokhagymás szósszal leöntve, melegen tálaljuk. Hűtőszekrényben tároljuk. Másnap nem feltétlenül szükséges felmelegíteni, mert hidegen is finom. Előnye ennek a fogyasztási módnak, hogy nem kell számolnunk jelentős ízveszteséggel, ami a teljesen megpirított szójatepertőből készített töltelékek

újramelegítésekor lép fel. Mellékesen megjegyezve, a félig megsütött szójatepertőből készült húspótló massza is veszít az ízéből felmelegítéskor, de ennek a fajta töltelléknek a zamata az érlelés során intenzívebb lesz, amely ellensúlyozza az ízcsökkenést. A teljesen megpirított szójatepertőből készült töltelék íze viszont frissen a legintenzívebb, a tárolás már nem növeli tovább a zamatanyagokat.

Hortobágyi tepertős-rudak

(igen jó teához)

1/2 kg lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 10 deka zsírral, 2 egész tojással és kevés sóval rétestészta-keménységűre gyúrunk annyi tejföllel, amennyit kíván. Nyújtjuk, azután 25 deka vagdalt tepertőt szórva rá, hajtjuk, és ismételt hajtogatás mellett négyszer nyújtjuk. Legvégül ujjnyi vastagra nyújtva, ujjnyi széles és hosszú darabokra vágjuk, tojással kenve bevagdaljuk. Mint a képen látható. Szép sárgára sütjük.

Hortobágyi töltött burgonya

A szokásos módon sertéspörköltet készítünk. Közben személyenként két db nagyobb burgonyát héjában megfőzünk, majd tisztítás után hosszában félbevágjuk őket. Üregeket kaparunk ki. Ezután a pörköltet levétől lecsurgatjuk, és pépesre vágjuk. A húskrémmel megtöltjük a burgonyákat, majd kivajazott tűzálló edénybe helyezzük. A pörkölt levét tejfölös habarással besűrítjük, és a burgonyákat bevonjuk vele. Előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük.

Hódmezővásárhelyi tészta

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, azután fél kilónyi zsírt dörzsöljünk el a liszttel; tegyünk a lisztbe három egész tojást és egy fél kávéskanál sót; ha kissé kemény lenne a tészta, annyi tejfelt is tehetünk belé, hogy összegyúrás után könnyen el lehessen a deszkán nyújtani; még pedig igen vékonyra nyújtsuk; egy jó késfoknyinál vastagabb ne legyen. Tegyük a kinyújtott tésztát tepsibe, készitsünk reá tölteléket igy: tálba tegyünk egy kilónyi édes tehéntúrót, törjük azt jól el néhány kanál tejjel és kevés sóval és egy bádogkanál liszttel együtt, ugy, hogy lágy legyen a túró és a tésztára rá kenhető. Akkor tegyük a tepsiben levő tésztára, és egyenlően terítsük el a tésztán a túrót; a tészta szélét köröskörül egy külön e czélra elvett darabbal koszorúzva szegjük be, ujjunkkal csipegessük meg, ugy hogy csinos koszorúformát nyerjen a tészta széle, és ne ömölhessen ki rajta a tésztára tett hideg töltelék. A túró felébe öntünk egy liter tejfelt, melybe előbb hat egész tojást és kevés sót bele habartunk. Tegyük a tésztát csendes tűznél a sütőbe, hogy lassan átsülhessen, és kissé megaludjon és piruljon rajta a tejfel. Ha megsült, vegyük ki a sütőből, de hagyjuk benne tálalásig a tepsiben, mert csak akkor lehet ott bent a tepsiben csinos nagy koczkákba felvagdalni, ha kissé kihült; megcukrozni nem kell, mert nem szokás, de cukrozva is igen jó tészta.

Ilmici csirkecomb

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 10 dkg reszelt Ilmici sajt, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 gerezd fokhagyma, 1-1 mokkáskanál rozmaring és bazsalikom, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítés: A csirkecombokat megmosom, letörölgetem, és a forgóknál bevágom (nem kell teljesen elvágni). A paradicsompüréből az olajjal, a sóval, a borssal, a többi fűszerrel és a tisztított, zúzott fokhagymával mártást keverek, és azzal a combok mindkét oldalát bekenem. A húsokat tűzálló tálra fektetem, és lefedve előmelegített, forró sütőben 25 percig sütöm. Amikor kiveszem, rászórom az összes reszelt sajtot. Újból befedem, és még 15 percre visszateszem a sütőbe. Végül leveszem a tál tetejét, és addig pirítom, amíg a sajt színesedni kezd. Nem szabad barnára sütni, mert keserű lesz. Párolt rizst és salátát kínálok hozzá. (Hagymás paradicsomsalátával a legfinomabb!)

Elkészítési ideje: 50 perc

Isaszegi töltött csirke

Hozzávalók: 2 csirke, 1 dl olaj, 2 zsemle, 2 tojás, 10 dkg csirkemáj, 12 dkg gomba, 10 dkg füstölt szalonna, gyömbér, só, bors, zöldpetrezselyem, majoránna, reszelt hagyma, liszt, paradicsompüré.

Elkészítése: A csirkét előkészítjük, hogy tölthető legyen. A zsemléket megáztatjuk, és jól kicsavarjuk. A csirkék máját feldaraboljuk, a gombát is apróra vágjuk. Egy kevés olajon megpirítjuk egy evőkanál reszelt hagymát, hozzáadjuk a májat és a gombát, és nagy lángon hirtelen megpirítjuk, megsózzuk, borsozzuk, meghintjük majoránnával, reszelt gyömbérrel. Lehűtjük, a kicsavart zsemlékhez adjuk, ráütjük a tojásokat, megszórjuk zöldpetrezselyemmel, majd jól elkeverjük. Megtöltjük a csirkéket, és kivajazott alufóliában, sütőrácson vagy tepsiben nem egész puhára pároljuk őket. Ezután a fóliát lebontjuk róluk, a pecsenyét meglocsoljuk forró vajjal, meghintjük zsemlemorzsával, és szép pirosra sütjük. Tartármártással tálaljuk.

Jánkmajtisi savanyú krumplileves

Hozzávalók: 30 dkg füstölt oldalas, 40 dkg burgonya, babérlevél, 2-3 ek. olaj, 4 dkg liszt, fél csokor petrezselyem, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, ecet, pirospaprika, só.

Az oldalast feldaraboljuk, és megfelelő mennyiségű vízben feltesszük főni. Sóval, babérlevéllel ízesítjük. Amikor a hús már majdnem puha, hozzáadjuk a kockákra vágott burgonyát.
Az olajból és a lisztből rántást készítünk, amelyben finomra vágott vöröshagymát pirítunk, majd pirospaprikát és petrezselymet keverünk hozzá, és hideg vízzel simára keverjük. Amikor az oldalas és a burgonya megpuhult, az elkészített rántással besűrítjük, tejföllel gazdagítjuk, és készre főzzük. Kevés ecettel savanykásra ízesítjük.

Jánoshalmi kapros túrós lepény

Hozzávalók: 30 dkg liszt, só, 1 dkg cukor, 2 dkg élesztő, 1 tojás, 8 dkg vaj vagy zsír, 2 dl tej.

A töltelékhez: 50 dkg túró, 2 tojás, 1 kanál búzadara, 1 csomó kapor, só, cukor. A tetejére: 1 tojássárgája, 1 kanál tejföl.

Az élesztőt egy kevés tejben egy pici cukorral feloldjuk. A lisztet, tojást, vajat, élesztős tejet, sót, s a többi tejet simára összedolgozzuk, és nem túl kemény tésztát gyúrunk belőle. Langyos helyen letakarva duplájára kelesztjük. Ujjnyi vas-tagra nyújtjuk, és jól kizsírozott tepsibe tesszük. Míg a tészta pihen, elkészítjük a tölteléket. Szitán áttörjük a túrót, és egy kanál búzadarával, két tojássárgájával elkeverjük. Végül hozzáadjuk a tojások felvert habját, egy kevés sót és cukrot és a finomra vágott kaprot is. A tölteléket a tészta tetejére kenjük, és lassan sütjük. Mielőtt egészen megsülne, a tetejét kenőtollal megkenjük a tejföl és a tojássárga keverékével. Ha megsült, egy kicsit hűlni hagyjuk, s csak azután daraboljuk fel négyszögletes darabokra.

Jászberényi birkapörkölt

Hozzávalók: 1,6 kg birkahús, kevés zsír, 3 fej közepes méretű vöröshagyma, só ízlés szerint, 1 marék őrölt pirospaprika (édes), 2 cső, csípős zöldpaprika, bors, ízlés szerint, 4 dl vörösbor.

A kockákra vágott vöröshagymát megpirítjuk a zsíron. Pirospaprikát teszünk bele, majd kiöntjük a bográcsból, és a bográcsot alaposan elmossuk. A tiszta bográcsba rétegesen belerakjuk a megmosott húst, a hagymás zsírt. Minden réteget külön meg kell sózni. Rövid ideig dinszteljük, majd kevés vízzel fölengedjük.
Vigyázzunk, nehogy hosszú leve legyen. Főzés közben vörösborral, csípős zöldpaprikával és borssal ízesítjük.

Kalocsai babgulyás

Hozzávalók (15 személyre): 3 kg marhalábszár, 5 bögre tarkabab, őrölt paprika (édes és erős, ízlés szerint), 6 cső erős zöldpaprika, 6 fej hagyma, 3 db közepes sárgarépa, 2 db közepes gyökér, 5 csomag petrezselyemzöld, 5 db babérlevél, 3 g köménymag, 20 szem egész bors, 15 db kisebb paradicsom, só, kevés disznózsír.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megpirítjuk, belekeverjük az apró kockákra vágott marhalábszárat. A húst fehérre pirítjuk, majd vízzel felöntjük, sóval és őrölt paprikával ízesítjük. Lassú tűzön zsírjára lesütjük. A lesütött húst vízzel felöntjük (egy személyre kb. egy liter vizet számítva), hozzáadjuk a babot, a zöldségféléket és a fűszereket. Lassú tűzön főzzük, a végén őrölt paprikával sűrítjük

Kalocsai gombás kacsa

Hozzávalók: 1,5 kg-os kacsa, 5 dkg szárított gomba, 2 dl tejföl, 5 dl víz, 1 kk liszt, kevés zsír (olaj)

Elkészítése: A megtisztított kacsát zsírban (olajban) erős tűzön aranybarnára pirítjuk, a lángot lejjebb vesszük, a kacsát időről időre gombalével megöntözzük, és lefödve pároljuk. A gombalé készítése: 5 dkg szárított gombát 1/2 l vízzel leöntünk, és addig főzzük lassú tűzön, míg meg nem puhul. Amikor a kacsa puhára párolódott, óvatosan kivesszük a serpenyőből, s amint kihűlt, 4-6 db-ra vágjuk.

Kalocsai halászlé

Elkészítése: Tésztával készül. 120 g. lisztből 1 tojással és sóval kemény tésztát gyúrunk, majd kinyújtva gyufaszálnyi metéltre vágjuk. A tésztát a sütőben zsír nélkül megszárítjuk, nem pirítjuk, s ha forró, akkor tesszük a halászlébe, amikor a hal már majdnem puha.

Kalocsai pontyderék

Hozzávalók 5 db ponty derék, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg vaj, 2 dl tejföl, 2 dl tejszín, 1 db zöldpaprika, só, fűszerpaprika, törött bors.

Elkészítése: A pontyderékokat éles késsel sűrűn beirdaljuk, sózzuk, borsozzuk, a vágásokba mindkét oldalon vékony szalonna csíkokat teszünk. A kivajazott jénaiban, mikróban, 8-10 percig sütjük, majd megfordítjuk. Tejföllel, tejszínnel leöntjük, fűszerpaprikával, karikára vágott zöldpaprikával meghintjük. A mikrohullámon további 4-5 percig pároljuk. Sós burgonyával tálaljuk.

Kalocsai sertésborda

Hozzávalók: 60 dkg sertés karaj, 20 dkg császár szalonna, 5 dkg liszt, só, bors, 10 dkg virsli, 30 dkg zöldpaprika, 15 dkg paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 3 dkg pirospaprika, 1 fej vöröshagyma.

Elkészítése: A szalonnát apró kockákra vágjuk, és üvegesre megpirítjuk. A húst sózzuk, borsozzuk, paprikás lisztben megforgatjuk, és hirtelen mindkét oldalát megsütjük. Kivesszük a húst a zsírból, és beletesszük az apróra vágott hagymát, és a szétzúzott fokhagymát és üvegesre pároljuk. Ekkor beletesszük a paprikát és a paradicsomot. Amikor félig megpuhult hozzáadjuk a karikára vágott virslit, és visszarakjuk a húst, a maradék paprikával meghintjük, és 3-4 percig tovább főzzük.

Kalocsai sült oldalas

Hozzávalók: 1 kg oldalas, só, 3 újhagyma, 1 dl olaj, 3-4 evőkanál ketchup, 2 evőkanál ecet, kakukkfű, majoránna, só, bors, egy csipet cukor, 1 fej vöröshagyma.

Elkészítése: Az oldalast 2-3 ujjnyi széles darabokra vágjuk és megsózzuk. Kuktába beletesszük a betétet, öntünk bele 2 dl vizet, és rárakjuk az oldalast. Az edényt lezárjuk, és a húst jó puhára pároljuk. Ezután tűzálló tálba egymás mellé lerakjuk a darabokat. Egy kevés késhegynyi olajban megpároljuk a feldarabolt újhagymát, rátesszük az ecetet, a ketchupot, a kakukkfüvet, illetve majoránnát, sót, törött borsot, bőven teszünk rá vöröshagyma-karikákat. A húsra öntjük, és a sütőben szép pirosra sütjük.

Kalocsai vagdalthús

Összedolgozunk 40 dkg darált sertéshúst, 2 tojást, sót, őrölt borsot, 1 fej reszelt, zsírban futtatott vöröshagymát. Zsíros, tégla alakú tűzálló tál közepén rúd alakúra formáljuk. Kis zsíron forgatott 20 dkg rizst, kis sóval félpuhára pároljuk. Felét a hús két oldalára tesszük. 50 dkg karikázott zöldpaprikát elosztva rajta, mindenütt befedjük a többi rizzsel. Leöntve 2 dl tejföl és 2 dl paradicsomlé keverékével, sütőben 40-50 percig pároljuk. Ha a lé felszívódott, lefedve, kis lángon még pároljuk. Ebben az edényben tálaljuk.

Kalotaszegi töltött paprika

A kalotaszegi töltött paprikához, amelyet kapros-paprikás mártásban tálalunk, először megdarálunk 35 deka sertéscombot. Ezt alaposan összedolgozzuk egy beáztatott, kinyomkodott zsemlével, kevés frissen őrölt borssal, sóval, tojással. A masszát beletöltjük az előkészített nyolc darab zöldpaprikába. A vöröshagymát finomra vágjuk, forró olajon aranysárgára pirítjuk, megszórjuk fűszerpaprikával, felengedjük egy kevés csontlével, és elkeverjük. Hozzáadunk két-két kockára vágott zöldpaprikát és hámozott, kimagozott

paradicsomot. Felforraljuk, hozzáadjuk a maradék csontlevet, beletesszük a paprikákat, és födő alatt készre pároljuk. Amikor elkészül, a paprikákat lapátkanállal kiemeljük. A levet leszűrjük, és tejfölben elkevert liszttel behabarjuk. Leszűrjük, és a paprikákra öntjük, finomra vágott kaporral megszórjuk. Galuskával vagy sós burgonyával tálaljuk.

Kanizsai rakott hús

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 60 dkg sertéstarja, 5 fej vöröshagyma, 2 db babérlevél, 2 dl fehérbor, 1 csésze kockából készített erőleves, só, bors.

Elkészítése: A nyers burgonyát meghámozzuk, vékony karikára vágjuk, és kizsírozott mély tűzálló tálba a felét lerakjuk, megsózzuk, borsozzuk. Beterítjük a hússzeletekkel, szintén megsózzuk, erre lerakjuk a karikára vágott hagymát, sózzuk, végül a burgonya másik felével betakarjuk, sózzuk, rátesszük a babérlevelet. Leöntjük a borral és az erőlevessel, felforraljuk, majd a sütőben puhára pároljuk. Végül a tetejét kissé megpirítjuk

Kapuvári bicskás szelet

Hozzávalók: 40 dkg szűzpecsenye, 60 dkg bélszín, 2 dl olaj, 60 dkg burgonya, só, bors, szegfűszeg.

Elkészítése: A szűzérméket hirtelen, egy kevés olajban megsütjük. A bélszínszeleteket kiverjük, sózzuk, borsozzuk, és két bélszínszelet közé egy szűzérmét helyezve angolosan megsütjük. Sós burgonyával tálaljuk.

Kapuvári böllér máj

Hozzávalók: 50 dkg sertésmáj, 40 dkg velő, 2 fej vöröshagyma, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, só, törött bors, majoránna, 1 dl olaj 1 evőkanál pirospaprika.

Elkészítése: A májat felvagdaljuk vékony csíkokra, a velőt leforrázzuk, leszedjük hártyáit, és kicsit elvagdaljuk. A hagymát finomra vágjuk, olajon üvegesre pároljuk. Rátesszük a májat, erős tűzön 5 percig pirítjuk, majd meghintjük a pirospaprikával. Hozzáadjuk a velőt, együtt pirítjuk, megsózzuk, jól megborsozzuk, és hozzákeverjük a paradicsomot, a zöldpaprikát, melyet már előre megfuttattunk kevés zsiradékban. Főtt burgonyával, vegyes csalamádéval tálaljuk.

Kapuvári töltött borda

Hozzávalók: 500 g sertésborda, 200 g bácskai hurka, 100 g főtt rizs, Ízlés szerint: Só, őrölt bors, morzsolt majoránna, 50 g olaj, 20 g liszt, 30 g paradicsom püré

Párolt káposztához hozzávalók: 1 kg lilakáposzta, 50 g vöröshagyma, 10 g kömény, 30 g cukor, 50 g olaj, ételecet, só

Sajtos tallérhoz hozzávalók: 300 g burgonya, 1 db tojás, 100 g liszt, 20 g zsemlemorzsa, 50 g sajt, Ízlés szerint: Só, őrölt bors, sütéshez olaj

A sertéskarajt négy darabra vágjuk. Úgy, ahogyan a fent említett böllér, szúrjuk fel a bordákat. Nylon zacskóval takarjuk le, és húsverő kalapáccsal óvatosan klopfoljuk meg. Így egy nagy, tölteni való bordát kapunk, amit majd a töltelékkel töltsünk meg. A töltelékhez a bácskai hurkát húsvillával törjük meg, főtt langyos rizzsel és a fűszerekkel jól keverjük össze. Jó fűszeres legyen a töltelék. Kanállal, vagy habzsákkal könnyedén elvégezhetjük a töltést. Hústűvel szúrjuk le a nyílást. Sózzuk, borsozzuk, lisztbe mártjuk a húst, kevés olajban elősütjük, majd egy lábasba átszedjük. Az olajból natúrszaftot készítünk úgy, hogy benne a paradicsompürét rozsdabarna színűre pirítjuk, majd liszt leszórás után tovább pirítjuk. Vízzel felengedjük, kiforraljuk, és a bordákra szűrjük. Ebben pároljuk a húst puhára. Tálaláskor a húst kivesszük, és a bordát rézsútosan felszeleteljük. Párolt káposztával és sajtos tallérral kínáljuk. A leszűrt mártást külön tálaljuk. Párolt káposzta: A megtisztított, rostjával merőlegesen szeletelt lilakáposztát enyhén megsózzuk, a tisztított vöröshagymát fél karikára felszeleteljük. Ezt követően olajban a cukrot karamellizáljuk, és benne a köményt kipattogtatjuk, majd a szeletelt vöröshagymát gyorsan hozzákeverjük. Ha a hagyma kissé összeesik, rátesszük a szeletelt káposztát, és mindjárt az ecetet is. Így ress ropogós marad a káposztánk. Addig pároljuk fedő alatt, hogy felpuhuljon. A jó párolt káposzta, ropogó, enyhén savanykás, zsír és víz nem áll alatta. Sajtos tallér: Sós burgonyát készítünk. Leszűrjük, forrón áttörjük, majd egy tojással elkeverjük. Kihűtjük, majd a reszelt sajtot, a lisztet, és a fűszereket

hozzáadjuk. 12 db kis gombócra osztjuk, zsemlemorzsába forgatjuk, és kis tallérra nyújtjuk. Bő olajban szép pirosra sütjük. Papírszalvétán az olajat leszárítjuk róla. Finom, egyszerű köret.

Karcagi papucs

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 15 dkg margarin, 2.5 dkg élesztő, 2-3 evőkanál tejföl, só, 2 tojássárgája, szilvalekvár

Az élesztőt a tejben felfuttatjuk. Jól összegyúrjuk a többi anyaggal. Kelesztjük, félóránként (legalább háromszor) újra nyújtjuk, és hajtogatjuk (balról középre, majd jobbról középre, végül alulról fel). A kelt tésztát kinyújtjuk, és kis négyzeteket vágunk belőle, majd közepére lekvárt teszünk, két szemben lévő csücskét felhajtjuk. Legjobb bele a szilvalekvár. Lehet a tésztát pogácsakészítésre is használni.

Kassai rostélyos

Hozzávalók: 60 dkg marhahátszín, só, törött bors, 40 dkg zsír, 1 fej hagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, pirospaprika, 40 dkg sárgarépa, 5 dkg zeller, 5 dkg konzervzöldborsó, 1 evőkanál olaj, zöldpetrezselyem.

A megmosott húst felszeleteljük, kiveregetjük, széleit bevagdossuk, megsózzuk, megborsozzuk, és felhevített zsiradékon mindkét oldalról megpirítjuk, majd meleg helyre tesszük. A visszamaradt zsiradékon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, majd hozzátesszük a paradicsompürét és megszórjuk pirospaprikával, felöntjük forró vízzel, s visszarakjuk bele a hússzeleteket. Puhára pároljuk. Az apró kockára vágott sárgarépát és zellert a zöldborsóval együtt, a felhevített olajra dobjuk, összekeverjük, és egy kevés vízzel megpároljuk. Végül a húshoz keverjük és megszórjuk a finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Kassai szelet (húsétel)

Négy vastag, kicsontozott karajszeletbe felülről minél nagyobb zsebet vágunk. Gyengén kiveregetjük, és kívül-belül megsózzuk. A 15 dkg zöldborsot kevés vajon megpároljuk, apróra vágott petrezselyemmel meghintjük. A tojást kevés tejjel felverjük, sózzuk, és a borsora öntjük. Állandó keverés közben nem túl keményre sütjük. A borsos rántottával megtöltjük a húsokat, és a nyílást összetűzzük. Lisztbe, tojásba és morzsába forgatva bő, forró olajban kisütjük.

Kassai szelet (sütemény)

(igen jó)

35 deka lisztet jól összegyúrunk 1 csomag Váncza-sütőporral, 20 deka zsírral, 10 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával, csipetnyi törött fahéjjal, 1 egész tojással és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral. A tésztát zsírozott tepsibe kisujjnyi vastagon tesszük, és 5-6 deka mazsolával megszórjuk, melyeket ujjal a tésztába nyomkodunk. Ezután villával megszurkálva, a süteményt forró sütőben felemelkedésig, illetve gyenge sárgulásig sütjük. A nem teljesen kisült tészta tetejére még langyos mézzel való bekenés után a következő habot kenjük egyenletesen: 15 deka őrölt mogyorót (igen jó a gyengén pörkölt) 15 deka cukorral, 1 szelet reszelt csokoládéval és 3 tojás fehérjével (esetleg 2 egész tojással) 1/2 óráig erősen habosra keverünk. A tepsit ezután ismét a sütőbe helyezve, még a teljes átsütésig tovább sütjük. Négyzet alakú szeletekre vágva szolgáljuk fel.

Kecskeméti barackfagylalt

Hozzávalók: 3 dl tej, 2 dl tejszín, 4 tojássárga, 15 dkg porcukor, 15 dkg sárgabaracklekvár, 0.5 dl barackpálinka, 5 dkg hámozott, darált mandula, csipetnyi só

Elkészítés: A tojássárgákat a cukorral fehéredésig keverjük, majd a felforralt tejet apránként hozzákeverve, kis lángon besűrítjük. Ha már nem forró, belekeverjük a sárgabaracklekvárt és a darált mandulát. Az egészet beletöltjük a turmixgépbe, majd hozzáöntjük a barackpálinkát, a tejszínt és a sót. Habosra keverjük. Fagylaltgép tartályába öntve, az előírás szerint megfagyasztjuk.

Kecskeméti barackkrém

Hozzávalók 4 személyre: 4 tojás, 4 dkg vaj, 10 dkg cukor, 1,5 dl tej, 40 dkg sárgabarack, 2 cl barackpálinka, vaníliás cukor, fél rúd vanília

A kimagozott sárgabarackot cikkekre vágjuk és kevés, 5 dkg cukorral ízesített vízben 2 percig pároljuk. Alaposan lecsöpögtetjük, majd meglocsoljuk a barackpálinkával. A tejet a vaníliarúddal felforraljuk. Megforrósított vajon halványra pirítjuk a lisztet és felöntjük tejjel. Állandóan kevergetve besűrítjük. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, és langyosra hűtjük. Belekeverjük a tojássárgáját, és a kemény habbá vert tojásfehérjét is. A krémet alaposan kivajazott, porcukorral behintett kis formákba töltjük, ügyelve arra, hogy a krém csak a forma feléig érjen. Vízzel félig teli tepsibe helyezzük, és közepesen meleg sütőben kigőzöljük. Akkor jó, ha a krém, mozgatásra remeg, már nem folyós. Ekkor tányérra borítjuk és körberakjuk barackcikkekkel. Ízlés szerint tetejét tejszínhabbal díszíthetjük, a közepébe barackcikket teszünk.
Elkészítési idő: 1 óra

Kecskeméti barackpuding

Hozzávalók: 1/2 1 tej, 1 csomag vaníliás pudingpor, 3-4 evőkanál cukor, 6 szem felezett sárgabarackbefőtt, 4 szem tisztított mandula, 1 kis csomag (10 g) zselatin, 1 dl befőttlé, 3 evőkanál barackpálinka vagy néhány csepp aroma, 10 dkg sárgabaracklekvár

4 kis pudingformát vagy bögrét hideg vízzel kiöblítünk, és hűtőben jól lehűtünk. A zselatint összekeverjük a befőttlé harmadával, és kb. 10 percig állni hagyjuk, hogy kissé megduzzadjon. Utána hozzákeverjük a maradék befőttlét, és folyamatosan kevergetve felmelegítjük, amíg a zselatin teljesen felolvad. Ha már kissé kihűlt, hozzákeverünk 1 evőkanál pálinkát vagy 2-3 csepp aromát, és vékony réteget öntünk a hideg formákba. Ha lehűlt és megkötött, ráhelyezzük a fél barackokat, mindegyik közepében egy mandulaszemmel, óvatosan elosztjuk rajtuk a maradék gyümölcskocsonyát, és hűtőbe tesszük. A pudingporhoz hozzákeverjük a cukrot, majd apránként a hideg tejet, hogy csomómentes legyen, és folyamatosan kevergetve sűrűre főzzük. Levesszük a tűzről, a két fél barackot pici kockákra vágjuk. Majd összekeverjük a pudinggal, és megtöltjük vele a formákat. Hűtőszekrényben dermesztjük. Tálalás előtt meleg vizet folyatunk a formára, a tartalmát desszerttányérra borítjuk. A baracklekvárt kevés meleg vízzel hígítjuk, pálinkával vagy aromával ízesítjük, és a puding köré öntjük.
Elkészítési idő: Kb. 40 perc
Jó tanács: Gyerekeknek pálinka helyett aromával készítsük.

Kecskeméti dara

Hozzávalók: 3 dkg dara, 30 dkg nyers, áttört sárgabarack, 1 evőkanál cukor, 3 cl barackpálinka, citromlé

Elkészítés: 3 dl forrásba lévő vízbe, állandó keverés mellett, belefőzzük a darát, majd a sárgabarackot, a cukrot és a barackpálinkát. Citromlével ízesítjük, üvegpohárba szedjük. Hidegen, olvasztott sárgabaracklekvárral meglocsolva tálaljuk.

Kecskeméti rakott palacsinta

Hozzávalók: 8 db habos édes palacsinta (a tojásfehérjét habbá verve keverjük bele), 30 dkg baracklekvár, 1 dl kecskeméti barackpálinka, 15 dkg darát dió, 4 tojásfehérje, 1 ek. porcukor, 2 dkg vaj.

A lekvárt elkeverjük a pálinkával.
A palacsintákat, ahogy sütjük, azonnal rétegezve rakjuk a következő módon: vajjal kikent tűzállóban az 1. palacsinta tetejét megkenjük pálinkás lekvárral, megszórjuk dióval. Így folytatjuk. Felül üres palacsinta legyen!
Sütőben átmelegítjük, majd a tetejét megkenjük keményre vert, cukrozott tojáshabbal. Addig sütjük, míg a hab megszilárdul és kissé karamellizálódik a teteje.

Kecskeméti ropogós barack, olajsütőben

1 tojást habosra verve 0.5 dl barackpálinkával, 2 ek. mézzel, csipet sóval, annyi szójaliszttel keverjük el, hogy sűrű, de folyékony maradjon. 10 percig állni hagyjuk. Megmosva 50 dkg félérett sárgabarackot, letöröljük, egészben, magostól, kis

szójalisztbe forgatva a tésztába mártjuk. Rögtön a 180 C-os olajba téve 1-2 perc alatt ropogós-pirosra sütjük. Az olajat lecsurgatva tálra rakjuk. 1 ek. barackpálinkával hígított, tetszőleges mennyiségű sárgabarackdzsemmel tálaljuk, melyet külön tálkában adunk mellé.

Kecskeméti sertésborda

Hozzávalók: 80 dkg sertéskaraj, 4 db sárgabarack, 3 cl barackpálinka, 1 dl olaj, só, törött bors, 2 evőkanál liszt, 8 szelet szendvics kenyér, 10 dkg ementáli sajt, 1 dl olaj.

Elkészítése: A kicsontozott karajszeleteket kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, lisztbe mártjuk, és forró olajban megsütjük, majd 1-1 szelet kenyérre helyezzük. A maradék zsiradékon átsütjük a megfelezett sárgabarackokat, a húsokra tesszük. Erre egy vékony sajt szeletet tesszünk, majd forró sütőben, így együtt még 10 percig sütjük. Párolt rizzsel tálaljuk, meglocsoljuk a pálinkával a húst és meggyújtjuk.

Kecskeméti szelet

A sóval, borssal és mustárral ízesített szeleteket mindkét oldalán jól átsütjük. Kivesszük a vajból és ebben félbevágott magozott, friss vagy konzerv sárgabarackot átfuttatunk.
Fél dl barackpálinkát öntünk alá. Tálaláskor a barackokat a húsra tesszük, mártásával leöntjük.
Burgonyapürét adunk mellé.

Keszthelyi Helikon falatok

Húsz dkg párizsit vastagabb szeletekre vágunk, vigyázva, hogy a héja meg ne sérüljön. Ezzel együtt bő, forró zsírban megsütjük, így kis kosarakat kapunk. Közben 2 db tojássárgáját, 1/2 dl tejfölt, 1 kávéskanálnyi paradicsompürét, 10 dkg reszelt sajtot, sót, törött borsot jól összedolgozunk, majd ezzel a krémmel megtöltjük a párizsi kosárkákat. Egy edényt gyengén kivajazunk, belehelyezzük a töltött párizsit, és forró sütőben addig sütjük, amíg a krém meg nem olvad. Vajjal vékonyan megkent kenyérszeletekre, salátával tálaljuk.

Keszthelyi karfiol

Egy nagyobb fej karfiolt rózsáira szedünk, és gyengén sós vízben puhára főzzük. Ezután egy kisebb fej reszelt vöröshagymát zsírban megfonnyasztunk, majd eldolgozzuk egy tejben áztatott és kicsavart zsemlével, 1 dl tejföllel, a karfiollal és 1 tojással. Sóval, törött borssal ízesítjük, és kis pogácsákat formázunk belőle. Lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába bundázzuk és bő, forró zsiradékban ropogósra sütjük.
Köretként, de tartármártással önálló étel- ként is tálalhatjuk.

Keszthelyi sonka

Középsűrűségű besamelt készítünk. Ha kihűlt, elkeverjük 2 db tojássárgájával, kevés rozmaringgal, sóval és a tojások kemény habjával. Egy tepsit megkenünk vajjal, kilisztezzük, és beleöntjük a besamelt, kisütjük. Közben személyenként 10 dkg sonkát finomra vágunk. Elkeverjük tejföllel, kevés finomra vágott petrezselyemmel. Mikor a lepény kisült, megkenjük ezzel a töltelékkel, megszórjuk reszelt sajttal. Néhány percre visszatesszük a sütőbe, hogy a tetején levő reszelt sajt kicsit ráolvadjon. Ezután kockára vágjuk, olvasztott vajjal vékonyan leöntjük, és tálaljuk. Teához vendégváró vacsorának megfelelő.

Kisalföldi fácánleves

Hozzávalók 6 személyre: 2 db fácán, 6 dkg vaj, 8 dkg liszt, 2 tojássárgája, 1 dl tejszín, 20 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, 6 dkg vöröshagyma, fokhagyma, 10 dkg erdei gomba, 0,2 dkg törött bors, só, levesbetét.

Elkészítés: A kellően megtisztított fácánt hideg vízben feltesszük főni. A forrás után leöntjük róla a vizet, és újra hideg vízbe téve, sózva hozzáadjuk a törött borsot, és fedő alatt főzzük. A sárgarépát, petrezselyemgyökeret, a gombát apróra vágjuk, és belerakjuk a levesbe. Amikor a fácán megpuhult, kivesszük a levesből, lefejtjük a csontról a húst, és darabokra vágva újra visszatesszük a levesbe. Egy másik edényben vajjal világos rántást készítünk, hozzáadjuk a reszelt vöröshagymát, amikor a hagyma megfonnyadt, egy pohár hideg vízzel feleresztjük, és jól elkeverjük. Az így elkészített

rántást a levesbe tesszük. Mielőtt a levest tálba mernénk, belekeverjük a tejszínnel elkevert tojássárgáját. Az így elkészített levest különféle betétekkel tálaljuk.

Kisalföldi kacsaaprólék-leves

Hozzávalók: 2 db kacsaprólék (szárny, nyak, hát, szív, máj, zúza), 3 dkg kacsazsír, 10 dkg sárgarépa és petrezselyemgyökér, 5 dkg zellergumó, 1 csomó petrezselyemzöld, 5 dkg liszt, pirospaprika, só.

Az aprólékot hideg vízben tesszük fel főni. Ha felforrt lehabozzuk és hozzáadjuk a sót, a cikkekre vágott zöldségeket. Ha a hús megpuhult, kacsazsírral és liszttel készítsünk világos rántást, hintsünk rá paprikát, és miután a levest berántottuk, főzzük még 15-20 percig. A levest szűrjük le, a belsőségeket daraboljuk fel és tegyük vissza a levesbe. Húsát, a zöldségeket külön tálban adjuk fel az asztalra. A levest hintsük meg apróra vágott petrezselyemzölddel, és tetszés szerinti levesbetéttel tálaljuk.

Kolozsvári csirke

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 2 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 1 evőkanál apróra vágott friss tárkonylevél, 4 gerezd fokhagyma, 1 dl sűrű tejföl, 1 dl tejszín, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítése: A csirkét megtisztítom, és kisebb darabjaira vágom. Megsózom, és 10 percig állni hagyom. Közben a füstölt szalonnát apró darabokra vágom, zsírját kiolvasztom, majd a pörcöt leszűröm és félreteszem. A visszamaradt zsíron sárgára fonnyasztom az apró kockákra vágott vöröshagymát, majd a csirkedarabokat egyenként, mindkét oldalukon jól átsütöm a hagymás zsíron. A serpenyőből kiveszem, és melegen tartom. A pecsenyeléhez hozzákeverem a meghámozott, felszeletelt paradicsomot, a megtisztított, finomra zúzott fokhagymát, a sót, a borsot és az apróra vágott tárkonylevelet. Ráöntöm a fehérbort és felforralom, majd a serpenyőbe visszateszem a csirkedarabokat. Fedő alatt, gyakori kevergetés közben puhára párolom. Tálalás előtt belekeverem a tejfölt és a tejszínt, rászórom a szalonnapörcöt, jól átforgatom, és egyet forralok rajta. Legjobban burgonyalángos vagy burgonyalepény illik mellé, de vajas galuskával is nagyon finom.
Elkészítési ideje: 60 perc

Kolozsvári gulyás

Ez az étel kicsit hosszadalmasan készül, de mindenképp megéri a fáradtságot, mert nagyon laktató, és önmagában is elég, nem kell hozzá még második féle is. Olyankor fogjatok bele, amikor huzamosabb ideig otthon vagytok, akár hétvége, vagy egy délelőtt. Ha pedig nagyobb adagot készítenétek belőle, az jó másnap is, és akkor már nincs is a főzéssel semmi dolog, csak a mosogatás.

Hozzávalók: 40 dkg marhalábszár, 15 dkg vöröshagyma, 5 dkg sertészsír, 60 dkg burgonya, 40 dkg fejeskáposzta, fűszerpaprika, fokhagyma, köménymag, só, lecsó vagy friss zöldpaprika, paradicsom, fél csomó petrezselyemzöld.

Elkészítés: A marhahúst megmosom, kis kockákra aprítom. A vöröshagymát finomra vágom, és a zsírban üvegesre párolom. Közben a burgonyát megtisztítom, a húshoz hasonló nagyságú kockákra, a káposztát pedig cikkekre vágom. A megpárolt vöröshagymához hozzáadom a fűszerpaprikát, gyorsan összekeverem, kevés vizet öntök rá. Ezután hozzáteszem a húst, 1-2 gerezd fokhagymát (aki szereti, szét is nyomhatja), késhegynyi köménymagot. Sóval, esetleg vegetával ízesítem, lecsót, vagy friss paprikát-paradicsomot adok hozzá. Párpercnyi pirítás után fél liter vízzel majdnem puhára párolom. Ezután beleteszem a burgonyát, a káposztát, és készre főzöm. Ha szükséges, még utána sózok. Tálaláskor felszeletelt zöldpaprikát, paradicsomot és finomra vágott petrezselyemzöldet szórok a tetejére.

Kolozsvári húsos béles

Hozzávalók: 50 dkg sült vagy főtt sertés- és marhahús, 2 dl tejföl, 30 dkg lisztből kelt tészta, zsiradék, só.

Kelt tésztát készítünk, nem túl vékonyra kinyújtjuk, az egyik felét zsiradékkal kikent tepsiben félig megsütjük. Kivesszük, egyenletesen elosztjuk rajta a húsréteget, amely 2 dl

tejföllel összekevert, apróra vágott sertés- és marhahúsból áll. A tészta másik feléből fedőlapot készítünk, ráhelyezzük, visszatesszük a sütőbe, és a felső lángon megsütjük. Kockákra vágva tálaljuk, savanyúságot adhatunk hozzá.

Kolozsvári káposzta 1.

40 dkg diónyira szelt, sózott sertéshúst forró zsíron megsütünk. Még a tűzön őrölt borssal elkeverjük. Megsütünk 25 dkg felkarikázott kolbászt. 50 dkg savanyúkáposztát, 2 aprított hagymát zsíron megpárolunk, sós vízben megfőzünk 10 dkg rizst. Ezeket rétegezve lábasba rakjuk. Alulra egy sor káposztát, erre húst kolbásszal, rá rizst, újra káposztát rakunk, míg az anyag tart. A rizsrétegekre kis borsot szórunk. A legfelső réteget előbb húszsírral, majd tejföllel leöntjük. Sütőben átforrósítva, ugyanabban az edényben tálaljuk.

Kolozsvári káposzta 2.

Hozzávalók: Disznóhús 0.5 kg, marhahús 0.5 kg, káposzta 1 kg, füstölt kolbász 1/4 kg, rizs 15 dkg, hagyma 2 fej, zsír 25 dkg, tejföl 0.5 l, cukor 2-3 kocka.

Elkészítése: Vegyünk savanyú káposztát, ha nagyon savanyú, mossuk ki, pároljuk néhány kockacukorral forró zsírban puhára. Azután főzünk fél-fél kiló marha- és disznóhúsból pörköltet. Külön abálunk meg 15 dkg rizst puhára. Ha mindezek készen vannak, kikenünk egy formát zsírral, és legalulra káposztát, pörköltet és arra rizst teszünk. Vehetünk füstölt kolbászt apróra megvágva, megfőzve a pörkölt helyett.
Legfelül ismét káposztát teszünk, bőven leöntjük tejföllel, sütőben átsütjük, és tálra borítva tálaljuk.

Kolozsvári káposztás tyúk

Hozzávalók: 1 kisebb tyúk, 2 kg hordós káposzta, 10 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál olaj, 2 fej vöröshagyma, 1 kiskanál liszt, 1 dl tejföl, 1 kiskanál pirospaprika, 5 szem bors, 1 babérlevél.

A káposztát vízben félpuhára főzzük, majd leszűrjük. A feldarabolt tyúkból a kisütött szalonna zsírján, a hagymán a káposzta főzőlevével pörköltet főzünk, a káposztát beleforgatva megpuhítjuk, majd a lisztes tejföllel besűrítjük. A pörccel a tetején kínáljuk.

Kolozsvári melegszendvics

Végy 15 dkg párizsit, 5 dkg füstölt szalonnát, 1 kis fej vöröshagymát, 10 dkg reszelt sajtot és 1 dl tejfölt. A meghámozott hagymát, a megnyúzott párizsit és a szalonnát kétszer daráld le egy húsdarálón. A péphez keverd hozzá a tejfölt, s tégy bele egy kevés mustárt, ketchupöt, törött borsot és sót. A simára kidolgozott masszát kend pirított kenyérszeletekre, tedd forró sütőbe, s ha a teteje már megpirult, olvaszd rá a sajtot is.

Kolozsvári palacsinta

Hozzávalók: 1 egész tojás, 25-30 dkg finomliszt, 3-4 dl szódavíz, 10 dkg kolozsvári húsos, füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 1 kis fej vöröshagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 púpozott mokkáskanál só.

A füstölt szalonnát vékony csíkokra vágom, és a zsírját kiolvasztom. A pörcöt leszűröm. A visszamaradt zsíron sárgára pirítom a megtisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymát. Hagyom kihűlni. A tojást kevés szódavízzel habosra keverem, majd a lisztet hozzáadva, apránként felöntöm a maradék szódavízzel, és a szokásos sűrűségű palacsintamasszát keverem belőle. Sóval, borssal fűszerezem, végül belekeverem a szalonnapörcöt és a pirított vöröshagymát is. Az egészet jól összekeverem, és tizenöt percig hagyom állni. Teflonserpenyőben a szokásos módon megsütöm a palacsintákat, és összecsavarva egy hosszúkás, tűzálló tálra vagy tepsibe teszem. A tetejére rálocsolom a tejfölt, és az előmelegített forró sütőben átforrósítom.
Elkészítési ideje: kb. 90 perc.

Kolozsvári pogácsa

Hozzávalók: 45 dkg liszt, 25 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 3 tojássárga, 3 evőkanál tejföl, 2 dkg élesztő, 1 egész tojás a tészta megkenéséhez, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál köménymag és törött fekete bors

Elkészítése: A füstölt szalonnát kétszer átdaráljuk, majd jól összedolgozzuk a liszttel, az elmorzsolt élesztővel, a tejföllel, a tojássárgákkal, a sóval, a borssal. Ha a tészta már teljesen sima, tetejét belisztezzük, és mély tálba téve tiszta konyharuhával letakarjuk. Meleg helyen duplájára kelesztjük, ezután lisztezett deszkán még egyszer jól átgyúrjuk, majd vékonyra nyújtva négyrét hajtjuk. 30 percnyi pihentetés után 1 centi vastagra nyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tetejét megkenjük egy egész, felvert tojással, megszórjuk köménymaggal, és előmelegített forró sütőbe tolva közepes lángon megsütjük.

Kolozsvári rakott kacsa

Hozzávalók: 1 kacsa, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg füstölt szalonna, 1 kg savanyú káposzta, só.

Elkészítése: A kacsát kívül-belül besózzuk, és egy kevés vízzel, a fokhagymával félpuhára pároljuk. Hosszúkás tűzálló tálat kibélelünk vékony szalonna szeletekkel, beleteritjük a jól kinyomkodott káposztát, erre helyezzük a kacsát, majd azt is beterítjük szalonna szeletekkel. A kacsa főző levét egy kis liszttel besűrítjük, és megöntözzük vele a rakott kacsát. A sütőben lefedve megpároljuk, utána fedő nélkül szép pirosra sütjük.

Kolozsvári rakott káposzta

Hozzávalók: 1,5 kg savanyú káposzta, 1,5 kg sertéslapocka, 40 dkg füstölt kolbász, 60 dkg sertéskaraj, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg rizs, 1 húsleveskocka, 6 tojás, 10 dkg zsír, 6 dl tejföl, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál pirospaprika, 1 fej vöröshagyma, ízlés szerint törött bors, só.

Elkészítés: 50 dkg lapockát egy darabban megsütünk a szokásos módon. (Tepsibe téve leforrázzuk 1 evőkanál zsírral, aláöntünk 1 dl vizet, és lefedve puhára pároljuk.)
A sült húst ezután ledaráljuk és félretesszük. A maradék lapockából hagymával, pirospaprikával pörköltet készítünk, rövid lével. (1 evőkanálnyi zsíron megfonnyasztunk 1 tisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymát, a kockákra vágott húst rádobjuk, meghintjük pirospaprikával, sózzuk, és aláöntünk 2 dl vizet. Gyakori kevergetés mellett a húst puhára pároljuk.) A savanyú káposztát pici zsíron, kevés sóval és cukorral megpirítjuk. A húsleveskockából készített levesben a rizst félig megfőzzük, majd a félretett, darált sült hússal összekeverjük. A tojásokat keményre főzzük, és felkarikázzuk. A füstölt kolbászt is karikákra vagdaljak, a füstölt szalonnát pedig nagyon apró kockákra metéljük. Nagy tepsi (vagy tűzálló tál) aljára terítünk egy vékony réteg párolt káposztát, erre szórunk néhány tojáskarikát, szalonnakockákat, kolbászdarabkákat, és a pörkölt egyharmad részét. Ezt tejföllel meglocsoljuk. Erre egy sor húsos rizst teszünk, majd káposztával betakarjuk. Ezt is meglocsoljuk tejföllel, erre újabb tojás-, kolbász-, szalonnadarabkákat szórunk. Ezt követi a húsos rizs és káposzta. Addig rétegezzük, amíg tart a hozzávalókból. A sorokat sóval, borssal ízlés szerint fűszerezzük. A tetejére káposztának kell kerülnie, amit tejföllel meglocsolunk, és forró sütőben sütjük 1 óra hosszat, közepes lángon. Míg a káposzta sül, a sertéskarajból 10 szeletet vágunk, és hirtelen, nagyon pici zsíron ropogós-pirosra sütjük. Tálaláskor a rakott káposztát ezzel koronázzuk. Ez a káposzta nagyon finom, kiadós étel, bár eléggé munkaigényes.

Kolozsvári rostélyos 1.

Hozzávalók: 6o dkg rostélyos, 12 dkg füstölt kolbász, 8o dkg savanyu káposzta, 2 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, fél csokor kapor, 3 ek. olaj, köménymag, őrölt bors, pirospaprika, só

A kiveregetett rostélyosszeleteket sóval, borssal fűszerezzük, kevés forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük, és egy lábosba szedjük. A sütésből visszamaradt olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, meghintjük pirospaprikával és felöntjük vizzel. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a köménymagot és felforraljuk. Ráöntjük a rostélyosra, majd félig puhára pároljuk. Beletesszük a karikára vágott kolbászt és a káposztát. Szükség szerint kevés vizet és tejfölt ráöntve, fedő alatt puhára pároljuk. Tálaláskor apróra vágott kaporral megszórjuk.

Kolozsvári rostélyos 2.

Hozzávalók: 80 dkg hátszín, 8 dkg liszt, 8 dkg zsír, 15 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 dkg pirospaprika, 2 g köménymag, 15 dkg füstölt kolbász, 80 dkg savanyú káposzta, 3 dl tejföl, 1 csomó kapor, só.

A rostélyosszeleteket kiveregetjük, megsózzuk, lisztbe mártjuk, majd serpenyőben hevített, kevés forró zsírban elősütjük, és egy lábasba átszedjük. A sütésből visszamaradt zsírban finomra vágott vöröshagymát pirítunk, megszórjuk pirospaprikával, és azonnal felengedjük egy kevés vízzel. Megsózzuk, beletesszük a zúzott fokhagymát, a köménymagot, felforraljuk, és a rostélyosokra öntjük. Fedővel letakarva a húst félig puhára pároljuk. Ezután hozzátesszük a karikákra vágott füstölt kolbászt, a savanyú káposztát, és kevés vizet hozzáöntve az anyagokat puhára pároljuk. 4 dkg liszttel elkevert tejföllel sűrítjük, beletesszük az apróra vágott friss kaprot, és 2-3 percig forraljuk.

Kolozsvári szalonna 1. (Füstölt húsos szalonna)

A fiatal sertés húsos szalonnáját 1 éjjel állni hagyjuk. Másnap oldalait körüligazítjuk. Sóval dörzsölve, egymásra téve, 3 naponta átforgatva, kissé utánasózzuk. 10 napig hagyjuk. Páclébe téve ("PÁCLÉ 1"), 10-12 napig tartjuk benne. Kivéve meleg vízzel mossuk, bőrét tisztára kaparva, fakalapáccsal jól kiverjük. Oldalait késsel simára formázva, meleg vízben újra megmossuk, két végére erős zsineget fűzünk. Füstölőrudakra akasztva levegőn szikkasztjuk. 2-3 nap alatt hideg füstön pirosra füstöljük. Száraz helyen felakasztva tároljuk.

Kolozsvári szalonna 2.

Hozzávalók: Húsos szalonna, tetszés szerinti mennyiségben, ízlés szerint só, a pácléhez: l-enként 1 dkg fokhagyma, 0,1 dkg salétromsó, 20 dkg só.

A szalonnát (amelyet úgy fejtettünk le a disznóról, hogy vékony húsréteg maradjon rajta) egyforma nagy szeletekre vágjuk, és minden oldalán alaposan besózzuk. Egymásra rakva egy megfelelő nagyságú edényben, 10 napig mindennap megforgatjuk. Ezután annyi vizet forralunk, amennyi a szalonnát ellepi, beleszórjuk a salétrommal elkevert sót, és a megtisztított, apróra metélt fokhagymát, majd ráöntjük a szalonnára. További 10 napig érleljük a páclében. A pácból a szalonnát kivéve meleg vízben lemossuk, és néhány napi szikkadás után hideg füstre tesszük. 3-4 napig füstöljük, majd hűvös, szellős helyen felakasztva tároljuk. Nagyon sokáig eláll.

Kolozsvári szarvacskák

20 dkg vajat 25 dkg liszttel, kézzel jól eldolgozunk, azután 2 egész tojást, 14 dkg porcukrot, 1/2 cs. V.-vanillincukrot, 1/2 cs. V.-sütőport, 5 dkg darált héjas mandulát és 1/2 citrom reszelt héját gyúrjuk hozzá. A zsíros tésztából ujjnyi vastag, és hosszú rudacskákat formálunk, melyeket erősen kifli alakra hajlítva, zsírozott, lisztezett tepsiben forró sütőben megsütünk. Még forrón vanillin-szórócukorban megforgatjuk könnyedén. Tartós, igen jó sütemény.

Kolozsvári szendvics

Hozzávalók: 5 dkg füstölt szalonna, 1 dl tejföl, 15 dkg párizsi vagy krinolin, 10 dkg reszelt sajt, 1 kis fej vöröshagyma, ízlés szerint mustár és ketchup, só és törött fekete bors, szendvicskenyér-szeletek

A füstölt szalonnát, a lehéjazott párizsit és a megtisztított vöröshagymát kétszer átdaráljuk, hogy pépes legyen, majd hozzákeverjük a tejfölt és a fűszereket. A megpirított kenyérszeleteket megkenjük a szalonnás krémmel, forró sütőben vagy grillsütőben pirosra sütjük, azután megszórjuk reszelt sajttal, és a sajtot ráolvasztjuk.

Kolozsvári töltött káposzta 1.

Hozzávalók (8 személyre): 60 dkg lapocka, 50 dkg füstölt kolbász (ne legyen nagyon száraz, legjobb a frissen füstölt vagy a puha lángolt), 50 dkg füstölt tarja vagy sonka, 1,5 kg savanyú káposzta. 16 db savanyúkáposzta-levél, 15 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg rizs, 2 tojás, 6 dl tejföl, ízlés szerint törött fekete bors, majoránna, piros fűszerpaprika, só.

A lapockát megdarálom, és összekeverem a megtisztított és lereszelt vöröshagymával, a megmosott, átválogatott és lecsurgatott rizzsel, a felvert tojásokkal, sóval, borssal, majoránnával és pirospaprikával. A kierezett savanyúkáposzta-leveleket megtöltöm a rizses-húsos töltelékkel, majd a tekercsek két végét behajtom, hogy a töltelék ki ne folyhasson belőlük. Az előző nap beáztatott füstölt húst 8 darabra vágom, a füstölt kolbászt nyolcfelé osztom. A zsírral kikenem a legnagyobb méretű, előzőleg beáztatott Rőmertopfot (vagy egyéb nagy, fedeles cserépedényt), és a káposzta negyedrészét elterítem az alján. Megsózom, majd sorba, egymás mellé rárakom a töltelékeket. Erre újabb káposztaréteget borítok. A sonkaszeleteket ráhelyezem, ezután ismét káposztaréteget szórok a tálba. Erre teszem a füstöltkolbász-darabokat, végül beborítom a megmaradt káposztával. Rászórom a zúzott fokhagymát, ráöntöm a tejfölt, és a tálat saját, ugyancsak beáztatott fedelével befedem. Hideg sütőbe tolom, és 3 órán keresztül, kis lángon párolom. Az ételt elkészülte után hagyom kihűlni, majd adagokra osztom. Befedem a tetejét, és a mélyhűtőben lefagyasztom. A felengedett káposztát a sütőben forrósítom át, és kevés tejföllel meglocsolva teszem az asztalra. (Az eredeti erdélyi recept szerint még egy-egy szelet frissen sült karajjal tálalják.)

Kolozsvári töltött káposzta 2.

Hozzávalók: 1 kg lapocka, 50 dkg füstölt kolbász, 50 dkg füstölt tarja vagy sonka, 1 kg sertéskaraj, 1,5 kg savanyú káposzta, 16-20 db savanyúkáposzta-levél, 15 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg rizs, 2 tojás, 6 dl tejföl, ízlés szerint majoránna, pirospaprika, törött bors, só.

Elkészítés: A lapocka felét megdaráljuk, és összekeverjük a megtisztított és lereszelt vöröshagymával, a megmosott és kissé leszárított rizzsel, a felvert tojásokkal, sóval, borssal, pirospaprikával, majoránnával. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a savanyúkáposzta-leveleket. Az előzőleg beáztatott füstölt húst éles késsel annyi darabra vágjuk, ahány személyre készítjük a töltött káposztát. A füstölt kolbászt és a kicsontozott karajt szintén egyforma szeletekre vágjuk. A zsírral kikenünk egy nagy lábost, és a káposzta egynegyed részével beterítjük. Megsózzuk, majd sorban, egymás mellé helyezzük a töltelékeket. Ezt újabb káposztaréteggel borítjuk, erre kerül a darabolt füstölt hús. Ezt betakarjuk a harmadik káposztaréteggel, amelyet a füstölt kolbászdarabkák követnek. Végül rátesszük a maradék savanyú káposztát, megszórjuk a megtisztított és szétzúzott fokhagymával, felöntjük 3 dl tejföl és 2 dl víz keverékével, majd fedő alatt közepes lángon, 2 órán keresztül pároljuk. Ezután forró sütőben tovább sütjük további másfél órán keresztül. Tálalás előtt hirtelen, erős tűzön, csöpp zsíron megsütjük a kicsontozott és felszeletelt karajt, rátesszük a töltött káposzta tetejére, és bőven lelocsoljuk kis pirospaprikával elkevert tejföllel.

Kolozsvári töltött káposzta Déryné módra

Nem mindenkor lehet főzni, csak amikor disznóölés van. Egy nagy fazekat az egyben lehúzott szalonnabőrrel kibélelünk. Az edény aljára rakjuk a szokott módon elkészített töltött káposztát, majd egy sor hurkát, tokaszalonnát, sertésdagadót, azután ismét egy sor töltött káposztát, azután a közepébe egy megspékelt sült kappant és egy sült libát, ismét egy sor káposztát mindaddig, amíg a fazék meg nem telik. Akkor annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi, és beborítjuk ismét szalonnabőrrel, hogy abban főjön meg egészen.

Kolozsvári töltött káposzta - másképpen, vegetáriánus módra

Hozzávalók: fél kg hordós káposzta, 3-4 db káposztalevél, 1 csomag szója-granulátum, 1 csésze rizs, 3 db tojás, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, 2 gerezd fokhagyma, 2 db babérlevél, 1 evőkanál só, 1 evőkanál olaj, késhegynyi őrölt bors, késhegynyi pirospaprika, 2 evőkanál liszt, vegeta.

Elkészítése: A szóját összekeverjük a megfőtt rizzsel, a hagyma- és fokhagymakrémmel, paprikával, sóval és vegetával. Hozzádolgozzuk a tojásokat, 1 kanál lisztet és félretesszük. A káposztát kimossuk szűrőben, összevagdossuk, majd az olajon a 2 gerezd zúzott fokhagymával és vegetával megpároljuk. Felengedjük kb. fél liter vízzel. A szójamasszából gombócokat formálunk, lisztbe forgatjuk, és a káposztába helyezzük

őket. A káposztalevelekkel lefedjük és lassú tűzön, fedő nélkül puhára főzzük. Sok tejföllel tálaljuk.

Kolozsvári túrókrém szendvicsre

Hozzávalók (4 személyre): 10 dkg juhtúró, 8 dkg húsos kolozsvári füstölt szalonna, 1 csapott evőkanál tejföl, 1 diónyi vöröshagyma, csipetnyi só (a szalonna sós), 1 késhegynyi törött fehér bors, szendvicskenyerek, a díszítéshez tetszés szerinti friss zöldségféle vagy savanyúság.

A szalonnát nagyon apróra összevágjuk, majd zsírját kisütjük. Hagyjuk, hogy kihűljön, sőt meg is dermedjen. Ezután a pörccel együtt habosra keverjük, és hozzáadjuk az előzőleg villával összekevert túrót, a megtisztított és finomra metélt vöröshagymát, a tejfölt, a sót és a borsot. Tovább keverjük, végül befedve a hűtőszekrénybe tesszük néhány órára. A szendvicskenyerekre kenjük, paradicsomot, zöldpaprikát, zöldhagymát vagy savanyúságot kínálunk hozzá. Legalább 5 napig eláll a normál hűtőszekrényben, de adagokra osztva fagyasztani is lehet, ezért nagyobb mennyiségben is érdemes készíteni.
Elkészítési ideje: kb. 30 perc.

Körmendi töltött stefánia

Hozzávalók: 1 kg stefánia, vagy fehérpecsenye, 1 fej vöröshagyma, 25 dkg darált sertéshús, 2 kemény tojás, 1 nyers tojás, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 1 evőkanál zöldpetrezselyem, só, bors, 1 késhegynyi pirospaprika, olaj, gyömbér, 2 dl húsleves vagy bor, 1 evőkanál paradicsompüré, liszt.

Elkészítése: A húst hosszú hegyes késsel felszúrjuk, megforgatjuk, hogy a tölteléknek helyet készítsünk. Ezután a darált húst tálba tesszük, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, kemény tojásokat, a nyers tojást, zöldpetrezselymet, a zsemlemorzsát, sót, borsot, pirospaprikát, és egy kevés reszelt gyömbért, és alaposan összegyúrjuk. Megtöltjük a húst, a nyílást előzőleg kicsit besózzuk. Hústűvel lezárjuk a nyílást, majd forró olajban mindkét oldalát megpirítjuk. Fölengedjük egy kevés hús lével vagy borral, és fedő alatt puhára pároljuk. A levébe paradicsompürét teszünk, meghintjük egy kevés liszttel, felforraljuk. Az előmelegített tára rakott fölszeletet húsra szűrjük.

Kőbányai oldalas

Hozzávalók: 60 dkg oldalas, 2 közepes nagyságú sárgarépa, 2 paradicsom (lehet mélyhűtött is), 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 2 dl sör, 1-1 mokkáskanál kakukkfű, rozmaring és bazsalikom, 1 teáskanál majoránna, ízlés szerint só.

A füstölt szalonnát nagyon apró darabkákra vágjuk, és kuktafazékban zsírját kiolvasztjuk. Rádobjuk a megtisztított és nagyon apróra vagdalt vöröshagymát, a szétzúzott fokhagymát, és üvegesre pirítjuk. A megmosott, leszárított húst a csontok mentén darabokra vágjuk és rátesszük a hagymás zsírra. Hirtelen, erős lángon lepirítjuk minden oldalán, hozzáadjuk a tisztított és karikákra vágott sárgarépát. Beledobjuk a lehéjazott és felszeletelt paradicsomot, megsózzuk, meghintjük a fűszerekkel, aláöntjük a sört, és a kuktát lezárjuk. A jelzéstől számított 25 perc múlva a lángot eloltjuk alatta. Sós vízben főtt burgonya vagy burgonyalepény illik mellé.

Kőbányai sertésoldalas

Hozzávalók: 60-80 dkg oldalas, 2 fej vöröshagyma, 5-10 dkg füstölt szalonna, só, majoránna, kakukkfű, rozmaring, bazsalikom, 2-3 dl Dreher sör, 2 gerezd fokhagyma, 2 répa, 2 paradicsom.

A husit 2-3 csontonként szétdarabolom, a paradicsomot és répát felszeletelem, a szalonnát és a hagymát apró kockákra vágom. A kiolvasztott szalonnán üvegesre pirítom a hagymát, ráteszem a húst, és erős lángon megpirítom. Belerakom a répát, paradicsomot, fűszereket és a zúzott fokhagymát. Kevés ideig tartó pirítgatás után hozzáöntöm a sört, és készre párolom.

Körmendi tűzdelt felsál

Hozzávalók: 1 kg felsál 1 petrezselyemgyökér, 1 sárgarépa, 2 db ecetes uborka, 2 zeller, 10 dkg vöröshagyma, 6 cl rum, 3 narancs, só, törött bors és 10 dkg füstölt szalonna.

Elkészítése: Egy szép tömör felsál darabot bedörzsöljük sóval, törött borssal, megtűzdeljük a zöldségfélékkel, hagymával, füstölt szalonnával, uborkával, ügyeljünk arra, hogy a tűzdelés színekben is változatos legyen, és a távolság is egyforma legyen. Így a felszeletelt hús is nagyon szép lesz. Egy kevés zsírban körbe átsütjük, majd kevés vizet alá öntögetve fedő alatt puhára pároljuk. A húst kivesszük, levébe tesszük a 6 cl rumot, két narancs levét, felforraljuk, és tálra rakott felszeletelt narancscsal díszítjük.

Körösi amurszeletek vörösborban gombával

Hozzávalók: 1.5 - 2 kg amur, 2 dl száraz vörösbor, 2 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, fél pohár tejszín, fél kg csiperkegomba, (vagy 2 doboz 20 dkg-os konzervgomba), 1 fej vöröshagyma, 10 dkg vaj, só, bors, vegeta

Elkészítés: A megtisztított és kifilézett halat ujjnyi szeletekre, vágjuk, és kivajazott tepsibe helyezzük. Felöntjük vörösborral, ízlés szerint sóval, borssal ízesítjük és alufóliával letakarva 10 percre forró sütőbe, tesszük. Ez idő alatt a vajban az apróra vágott hagymát és gombát megdinszteljük. A sütőből kivett halra öntjük és fólia nélkül még 5 percig, sütjük. Közben összehabarjuk a lisztet a tejföllel és tejszínnel, ízesítjük sóval, borssal, vegetával. A sütőből kivett amurra öntjük, és kb. 10 perc alatt készre sütjük. Ízlés szerint párolt rizzsel, burgonyapürével körítjük

Körösi aprópecsenye

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl paradicsomlé (ketchup vagy 2 evőkanál paradicsompüré és 1,5 dl víz), 1 dl tejszín, kicsi zellergumó (vagy 1 evőkanál szárított zellerlevél), kevés cukor, 2 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál törött fekete bors, só.

A húst megmossuk, letörölgetjük, majd kis kockákra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, lereszeljük (vagy nagyon finomra vágjuk), és a forró olajon üvegesre pároljuk. Ezután a húst rádobjuk, és gyakori keverés közben hirtelen, erős tűzön fehéredésig pirítjuk. Meghintjük sóval, borssal, belereszeljük a tisztított zellert (vagy hozzákeverjük a szárított zellerlevelet), és tovább pirítjuk még 5 percig, csak ezután öntjük rá a paradicsomlevet. Ízlés szerint cukrozzuk, majd fedő alatt puhára pároljuk. Ha a hús teljesen puha, fedő nélkül zsírjára sütjük, és tejszínnel meglocsolva, jól átforgatjuk. Sós vízben főtt cérnametélt a hozzáillő köret.

Körösi, bográcsban sült kárász

Hozzávalók: 2 kg kárász, 1 liter olaj, 5 dkg delikát, 30 dkg liszt, 2 dkg fokhagymakrém, 1 dkg őrölt kömény, kevés só

Elkészítés: A megtisztított halat beirdaljuk, a felsorolt fűszerekkel megszórjuk és 2 órára állni, hagyjuk. Sütés előtt sima lisztben megforgatjuk és a bográcsban lévő forró olajba, tesszük. Amikor az olaj már megkapta, villával megforgatjuk. Tálaláskor ízlés szerint sózzuk.

Körösi csukapörkölt

Hozzávalók: 80 dkp-1 kg csuka, 2 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 3 dkg pirospaprika, só, fűszerek, tej

Elkészítés: A megtisztított halat tejben 1 órát áztatjuk, majd besózzuk. Ez alatt a füstölt szalonnát kisütjük, majd benne megdinszteljük az apróra vágott vöröshagymát. Pirospaprikát adunk hozzá. A belerakott halszeleteket átkavarjuk, és rövid lére felöntjük úgy, hogy a halszeleteket csak félig lepje el a lé. Közepes tűzön 20 percig főzzük, közben ízlés szerint fűszerezzük. Körítésnek párolt rizst ajánlunk hozzá.

Körösi göngyölt busaszeletek rácosan

Hozzávalók: 1,5 -2 kg busa, 25 dkg füstölt kolozsvári szalonna, 2 fej vöröshagyma, 25 dkg burgonya, 5 dkg pirospaprika, 2 pohár tejföl, só

Elkészítés: A megtisztított halat kifilézzük. A filészeleteket hosszában fél centis vastagságúra felszeleteljük, majd kb. 10-15 cm hosszú szeleteket készítünk belőle és

megsózzuk. A halszeletekbe vékony szalonnaszeletet, vékonyra vágott hasábburgonyát s vékonyra szelt hagymát teszünk. Ezeket begöngyöljük a halszeletekbe. A maradék szalonnaszeleteket a tepsi aljára fektetjük, rá karikára vágott burgonyát teszünk, amit hagymakarikákkal szórunk meg. Erre helyezzük a göngyölt halfiléket. Sütőben kb. 15 percig sütjük.
Utána a sütőből kivéve a göngyölt busát meglocsoljuk a pirospaprikával behabart tejföllel, majd visszahelyezve a sütőbe, újabb 15 percig készre sütjük. Száraz vörösbort ajánlunk mellé.

Körösi halászlé

Hozzávalók: 3 kg vegyes hal (tisztított), 2 kg pontyfilé, 35 dkg hagyma, 4-5 db csípős zöldpaprika, 3 db közepes nagyságú paradicsom, 15-20 dkg őrölt paprika, 3-5 dkg erős csemegepaprika őrlemény, pirosarany, 4 gerezd fokhagyma, delikát ételízesítő, só

Elkészítése:
Alaplé: A tisztított halat, aprólékot, az összevágott fokhagymát és hagymát, zöldpaprikát és paradicsomot 5-fi liter vízben megfőzzük. Egy óra főzés után alaposan átpasszírozzuk.
Halszelet fűszerezése:
A fölszeletelt halfilét só, delikát, pirosarany hozzáadásával összekeverjük, és állni hagyjuk 20-25 percig. Az átpasszírozott alaplevet lassú tűzön főzzük és közben az őrölt paprikával, sűrítjük. A teljes hab eltűnése után a lefűszerezett halszeleteket az alaplébe tesszük, lassú tűzön főzzük 25-30 percig. Sóval és erős paprikával ízlés szerint fűszerezzük.

Körösi haltokány

Hozzávalók: 40 dkg halhús, 5 dkg füstölt szalonna, 5 dkg füstölt kolbász, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 1 dl étolaj, fűszerek: só, fehérbors, Delikát 8, fokhagyma

Elkészítés: Az apróra vágott szalonnát és kolbászt az étolajban megdinszteljük, majd a hosszú csíkokra vágott halhúst hozzáadva megpároljuk. Hozzáadjuk a darabolt zöldpaprikát és paradicsomot, felöntjük 4-5 dl vízzel és lassú tűzön készre, főzzük. A fűszerekkel tetszés szerint ízesítjük. Bármilyen kifőtt tésztával, tarhonyával, galuskával tálaljuk.

Körösi harcsapaprikás

Hozzávalók: fejenként 30 dkg tisztított harcsa, 2 fej vöröshagyma, 10 dkg zsír, 2 csapott evőkanál pirospaprika, 2 db zöldpaprika, 1 nagy paradicsom, 1 fél babérlevél, 1 mokkáskanál-hegynyi őrölt majoránna, őrölt kömény, szárított kakukkfű, só

Elkészítés: A hagymát üvegesre dinszteljük és hozzáadjuk a pirospaprikát (ízlés szerint csípőset is). A zöldpaprikát, paradicsomot beleaprítjuk, a fűszereket hozzáadjuk és felöntve vízzel, mintegy 15 percig főzzük. A tűzről levesszük, és a lét átpasszírozzuk. l3elerakjuk a harcsaszeleteket és lassú tűzön 20 percig készre főzzük.

Körösi kapros, gombás busaragu

Hozzávalók: 80 dkg busa lé, 20 dkg vöröshagyma, 25 dkg gomba, 2O dkg koleszterinmentes tészta, 2 dl tejföl, 2 dl étolaj, fűszerek: só bors, pirospaprika, őrölt kömény, Delikát 8, pirosarany, fokhagyma, kapor

Elkészítés: A 3x3 centiméteres haldarabokat ízlés szerint fűszerezzük só, bors, delikát, kömény, pirosarany és fokhagyma hozzáadásával, majd összekeverve a fűszerekkel kb. 25-30 percig állni hagyjuk. Közben a földarabolt vöröshagymát olajban megdinszteljük, majd a földarabolt gombát hozzáadva megpároljuk. Pirospaprikával, színesítjük, felöntjük vízzel, és 25 percig főzzük. Ezután a fűszerezett halat beleöntjük, szükség szerint utána ízesítjük, és készre főzzük 15-20 perc alatt. Befejezés előtt a fölkevert tejfölt hozzáadjuk és felfőzzük.
A darabolt kaprot hozzáadva, kifőtt tésztával tálaljuk.

Körösi süllő egészben

Hozzávalók: 1 db süllő (személyenként kb. 30-50 dkg), 1 dkg só, 10 dkg morzsa, fél liter étolaj, 1 db citrom, 40 dkg burgonya

Elkészítés: A megtisztított halat többszöri vízzel jól átmossuk, nem túl mélyen bevagdossuk, hogy egyenletesen süljön át, és hogy a sütésnél nagyobb felületen keletkezzen rajta dörzsfelület. Kívül-belül egyenletesen megsózzuk. Az olajat felhevítjük és a zsemlemorzsába mártott halat, beletesszük, és mindkét oldalát pirosra sütjük.
Tálaláskor sült burgonyát adunk hozzá. Tartármártással, vagy salátákkal kínáljuk, citrommal, citromlével ízesítjük.

Körösi tejfölös pontypaprikás galuskával

Hozzávalók: 80 dkg pontyfilé, 8 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dkg só, 1 dkg csemegepaprika, 1 dkg törött bors, 3-4 fej csiperkegomba, 1 db babérlevél, 1 dl tejföl, kevés étolaj, 1 db száraz cseresznyepaprika

Elkészítés: Az ujjnyi vastagra vágott halszeleteket megmossuk és félretesszük. Az étolajat felhevítjük és beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, és világos színűre pirítjuk.
Amikor a hagyma elkészült, ráöntjük a halszeleteket, és fedő alatt pár percig pároljuk.
Ezután rátesszük a paprikát, sót, borsot, az összetört fokhagymát, a babérlevelet, a cseresznyepaprikát összedarabolva vagy egészben, a gomba háromnegyed részét és kevés vízzel felöntve készre főzzük.
Galuskával tálaljuk, tejföllel és párolt gombával díszítjük.

Körösi töltött süllő

Hozzávalók: 80 dkg-1 kg süllő, 1 pohár tejföl, fél pohár tejszín, só, bors

Töltelékhez: 2 db főtt tojás, 1 db nyers tojás, 2 zsemle, petrezselyemzöld, fél fej vöröshagyma só bors, kevés vegeta

Elkészítés: A megtisztított és szétnyitott süllő gerincét belülről kivágjuk, majd a halat belülről megsózzuk, és enyhén megborsozzuk.
A töltelékhez a két főtt tojást feldaraboljuk, a két tejben áztatott zsemlét kinyomkodjuk, a fél fej hagymát pedig lereszeljük. Mindezeket egy tálba tesszük, sóval, borssal és apróra vágott petrezselyemmel ízesítjük, és egy nyers tojással összekeverjük.
A töltelékkel a süllőt megtöltjük, majd a halat a kivajazott tepsibe helyezzük hasra fektetve.
A tejszínnel felhígított tejföllel leöntjük. Közepes lángon sütőben szalmasárgára sütjük. Köretnek burgonyapürét ajánlunk hozzá.

Körösi vegyes halászlé

Hozzávalók: 4 kg halcsont, apróhal, halfej, 20 dkg vöröshagyma, 8 dkg só, l kg pontyfilé, fél kg süllőszelet, fél kg harcsaszelet, 1 kg halbelsőség (ikra, tej), 8 dkg fűszerpaprika, 3 db zöldpaprika, 2 db kisebb paradicsom egy evőkanál sertészsír

Elkészítése: A halfejeket, csontokat nagyon jól megmossuk, feltesszük főni annyi vízbe, hogy jól ellepje. Gyengén megsózzuk, a hagymát apróra vágva tesszük bele. Mérsékelt tűzön jó erős hal alaplét főzünk belőle. A csontokat addig főzzük, amíg erőteljes hal ízű lesz az alap lé, adagonként kb. fél litert számítva. Ekkor az alaplét átszűrjük egy másik edénybe, elkeverve benne a pirospaprikát és az evőkanálnyi zsírt. Beletesszük az előre lesózott halszeleteket, a cikkekre vágott paprikát és paradicsomot. Megízleljük, és lassú tűzön kb. 10-15 perc alatt készre főzzük. Kissé megrázzuk, hogy a haldarabok ne ragadjanak az edény aljára. Másik edénybe szedünk hallevet, ha forrni kezd, belerakjuk a belsőséget úgy, hogy a lé ellepje. Készre főzzük és tálaláskor a halászlé tetejére, helyezzük, hogy ne törjön össze. A tűzről levéve azonnal, forrón tálaljuk. Bográcsban, szabad tűzön is elkészíthető.

Körös menti bográcsos csirke

A bográcsba 15 dkg vajat teszünk, megsózzuk, és ha megmelegedett szórjuk rá az apróra vágott 2 fej vöröshagymát. Pirítsuk, és ekkor jön a darabokra vágott csirke (1,5 -2 kg), valamint a karikára és kockára vágott zöldségek : egy-egy répa, gyökér, kisebb zeller és karalábé. Süssük zsírjára, s mikor picit megkapja, csak akkor tegyünk alá kevés vizet. Amikor ez megvan jön a pirospaprika és annyi víz, amennyi ellepi. Delikátot, sót

adjunk hozzá, és ekkor tegyük bele 4-5 lehéjazott, feldarabolt paradicsomot és lassan főzzük. Ha a mellehúsa is kezd puhulni, adjunk hozzá még egy kiló hasábokra vágott krumplit is. Főzzük készre, faljuk be.

Kőszegi töltött felsál

Hozzávalók: 1 kg gömbölyű felsál, 30 dkg sertéshús, 1 tojás sárgája, 2 db tejben áztatott zsemle, só, törött bors, 2 kanál tejföl, paprikakrém, kakukkfű, 8 dkg zsír.

Elkészítése: A felsál szeleteket jó nagyra kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk. A sertéshúst kevés zsíron szép pirosra sütjük, majd kevés vízzel puhára pároljuk. Ezután ledaráljuk, hozzáadjuk a tejben áztatott, szétmorzsolt zsemléket, a tojást, sót, borsot, kakukkfüvet, és jól összekeverjük. A felsál szeleteket vékonyan megkenjük paprikakrémmel, ráhalmozzuk a tölteléket, felcsavarjuk, és hústűvel megtűzzük, kevés vízzel felöntögetve, fedő alatt puhára pároljuk.

Kunhegyesi lepény

25 dkg lisztből, 10 dkg vajból, 2 tojássárgájából, kis cukros tejben futtatott 1 dkg élesztőből, kis sóból, annyi tejből, hogy kemény legyen, tésztát gyúrunk.
Kidolgozva letakarjuk, meleg helyen kelni hagyjuk. 4 dl tejfölt elkeverve 3 tojással, 12 dkg liszttel, kis sóval, a megkelt, félujjnyira nyújtott, kikent tepsibe terített tésztára simítjuk. Tetejére reszelt sajtot szórhatunk. Közepes hőfokú sütőben megsütjük. Négyszögletesre vágva tálaljuk.

Kunsági bélszín

Hozzávalók: 80 dkg marhabélszín, 30 dkg velő, 3 tojás, só, bors, 1 mokkáskanál pirospaprika, 20 dkg gomba, 3 fej vöröshagyma, 1 dl bor, 4 dl tejföl, 3 dkg liszt.

Elkészítése: A bélszínt spirál alakban hosszában kétszer bevágjuk, hogy jó nagy szeletet nyerjünk. A gombát finomra vágjuk, kevés hagymán megpároljuk, és zsírjára sütjük. A megtisztított lehártyázott velőt kevés, hagymás zsíron megpirítjuk, rátesszük a habosra felvert tojásokat. Kicsit hűlni hagyjuk, és a hús egyik felére kenjük. A másik felére kenjük a gombás pépet, és óvatosan felcsavarjuk. Megtűzzük hústűvel, és kevés zsiradékon körbe sütjük. Kb. 50 percig. A pecsenye zsírjában megpirítunk 20 dkg reszelt hagymát, meghintjük pirospaprikával, felöntjük 1 dl borral, felforraljuk, majd hozzáadunk 4 dl. lisztel elkevert tejfölt, 10 percig forraljuk, s átszűrjük. Előmelegített tálra tesszük, felszeleteljük, leöntjük a mártás felével. A többit mártásos csészében tálaljuk.

Kunsági karaj, májjal töltve

A szokásosnál vastagabb karajszeleteket úgy vágjuk be, hogy egy-egy kis "zseb" keletkezzen. A reszelt vöröshagymát, a finomra vágott sertésmájat mustárral, sóval, borssal, finomra vágott petrezselyemmel összekeverjük, és a nyílásokat ezzel megtöltjük. Hústűvel összetűzzük, sózzuk. A megtöltött húsokat lisztbe forgatjuk, és forró olajban mindkét oldalán hirtelen megsütjük. Ezután kevés vizet aláöntve puhára pároljuk.
Saját mártásával, burgonyapürével tálaljuk.

Kunsági leves 1.

Harminc dkg sertéshúst megdarálunk, sóval, törött borssal és 1 db tojással összedolgozzuk. Vizes kézzel gombócokat formálunk belőle és a húsleveshez hasonlóan bezöldségelt és fűszerezett, forrásban lévő paradicsom-ivóléhez adjuk.
Amikor a gombócok és a zöldségek már majdnem megpuhultak, akkor kis darabokra tördelt makarónit főzünk a paradicsomléhez.
Egyéni ízlés szerint cukorral is ízesíthetjük, reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Kunsági leves 2.

Hozzávalók: 1 vöröshagyma, 40 dkg sertéshús, 15 dkg gomba, só, őrölt bors, vörösbor, 1 csomó petrezselyem

Elkészítés: Egy fej finomra vágott vöröshagymát zsírban megfonnyasztunk. Meghintjük pirospaprikával és hozzáadunk 40 dkg kockára vágott sertés apróhúst. Sóval, törött borssal ízesítjük és kevés vizet, illetve vörösbort aláöntve félig puhára pároljuk. Ekkor ráhelyezzük a kockára vágott 15 dkg gombát, az 1 csomag finomra vágott

petrezselymet és a lebbencs tésztát. Csontlével vagy vízzel felengedjük, tejfeles habarással besűrítjük, és együtt puhára főzzük.

Kunsági leves más módon

Egy fej finomra vágott vöröshagymát zsírban megfonnyasztunk. Meghintjük pirospaprikával és hozzáadunk 40 dkg kockára vágott sertés apróhúst. Sóval, törött borssal ízesítjük és kevés vizet, illetve vörösbort aláöntve félig puhára pároljuk. Ekkor ráhelyezzük a kockára vágott 15 dkg gombát, az 1 csomag finomra vágott petrezselymet és a lebbencs tésztát. Csontlével, vagy vízzel felengedjük, tejfeles habarással besűrítjük, és együtt puhára főzzük.

Kunsági palacsinta

A főtt marhahús felének megfelelő mennyiségű tepertőt a hússal, 1/4 fej vöröshagymával együtt ledarálunk. Sóval, törött borssal, majoránnával ízesítjük, 1 tojással, 1 evőkanál tejföllel jól eldolgozzuk. A sós tésztából készült palacsintákat a húskrémmel megtöltjük, kivajazott tűzálló tálba helyezzük. Mustárral ízesített tejföllel áthúzzuk és előmelegített sütőben kb. 15 percig sütjük.
Forrón tálaljuk.

Kunsági pandúrleves

Hozzávalók (6 személyre): 3 fiatal galamb vagy 3 fiatal csirke, 15 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, 5 dkg vöröshagyma, 5 dkg karalábé, 5 dkg zeller, néhány szem feketebors, só, pirospaprika, szerecsendió-virág, egy kis gyömbér, 1 gerezd fokhagyma, egy kevés paradicsompüré, 4 dkg zsír, 2 dl tejföl.

A megtisztított galambokat vagy csirkéket negyedekre daraboljuk, és hideg vízben feltesszük főni. Ha forrásnak indult, lehabozzuk, bezöldségeljük, és fűszerezzük. A puhára főtt galambokat kiszedjük a levesből, a leszűrt levet pedig barnára pirított rántással és egy héjastól feldarabolt fél citrommal felfőzzük. Hozzátesszük a galamb-negyedeket, a karikára vágott zöldséget és 2 dl tejfölt, utánízesítjük, még néhány percig forraljuk, majd forrón tálaljuk. Tálaláskor sós vízben kifőtt lúdgégetésztát teszünk bele.

Kunsági sertésborda

Hozzávalók: 8 szelet sertésborda, 5 dkg vaj, barack kompót, szerecsendió, só, bors.

Elkészítése: A karajszeleteket kicsontozzuk, jól kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, és a vajban mindkét oldalát ropogós pirosra sütjük. Tűzálló tálra egymás mellé rakjuk a szeleteket, és minden szeletre egy fél barackot teszünk. Ráöntjük a vajat, amelyben a hús sült, a tetejét meghintjük szerecsendióval, és a sütőben kissé megpirítjuk.

Kunsági sonkapác

(2 nagyobb sonkához)
50 dkg konyhasót elkeverve 5 g salétromsóval, a sonkákra dörzsöljük. Így hagyjuk 2-3 napig. Felforralva 10-12 l vizet 2 fej fokhagymával, 2 csapott ek. törött borssal, 15-20 babérlevéllel, 2 csapott ek. törött köménymaggal és ugyanennyi koriander rel, teljesen kihűtjük. Ráöntve a sonkákra, hogy ellepje, 11-15 napig, nem túl hideg helyre téve, naponta megforgatjuk. Közben abálóvillával megszurkáljuk a sonkákat, hogy jól átjárja a lé. A pácból kiszedve megtöröljük, 2-3 napig szikkasztva szellős helyen, megfüstöljük.

Kunsági tejes rétes

Hozzávalók: Házi rétestészta vagy 2 csomag réteslap, 4 dkg vaj, 5 tojás, 25 dkg mandula, 8 dkg cukor, 2 dl tejföl, 5 dkg mazsola, 4 dkg zsemlemorzsa.

A darált mandulát elkeverjük a cukorral, a tojássárgákkal, a tejföllel, majd a keményre felvert tojáshabbal. A réteslapokat olvasztott vajjal meglocsoljuk, zsemlemorzsával meghintjük, elosztjuk rajta a mandulás keveréket, megszórjuk a megmosott mazsolával. Feltekerjük, és megsütjük. Vaníliával ízesített meleg tejet kínálunk hozzá.

Leveleki bundás karaj

Hozzávalók: 8 szelet karaj, vagy tarja, 60 dkg burgonya, 1 fej vöröshagyma, só, bors, 2 evőkanál liszt, 3 dl olaj, 2 db tojás.

Elkészítése: A hússzeleteket enyhén kiverjük, megsózzuk, borsozzuk, és fél órán át, pihentetjük. Közben lereszelünk egy tálba 60 dkg hámozott burgonyát. Reszelünk bele egy fej vöröshagymát, sózzuk, borsozzuk, adunk hozzá két tojást, két evőkanál lisztet, és összekeverjük. A hússzeleteket lisztbe mártjuk, majd gondosan megforgatjuk a burgonyás masszában, és forró olajban szép pirosra megsütjük.
Hagymás burgonyával tálaljuk.

Liptói burka

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg oldalas, 10 dkg tüdő, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg köleskása vagy kukoricadara, 2 fej vöröshagyma, 10 gerezd fokhagyma, só, bors, majoránna, ízlés szerint.

Az oldalast és a tüdőt puhára főzzük, felaprítjuk. A szalonnán megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, a kölest puhára főzzük. A burgonyát megreszeljük. Valamennyit összevegyítjük, sózzuk, fűszerezzük. Zsírral kikent tepsiben megsütjük. Frissen kell fogyasztani.

Ludasi véres hurka

Hozzávalók: 1,5 kg nyesedékhús, 2 liter vér, 60 dkg toka, 50 dkg rizs, 5 fej hagyma, 10 dkg só, 2 evőkanál köménymag, kávéskanálnyi szegfűszeg.

Elkészítése: A húst és a tokaszalonnát együtt megfőzöm, a hóst megdarálom, a tokaszalonnát pedig kis kockákra vágom. Megfőzöm a rizst, hideg vízzel leöblítem, majd ezután összekeverem a nyers vérrel. Hozzáadom a megdarált húst, a szalonnát, az apróravágott, zsírban aranysárgára pirított hagymát ,a köményt, a szegfűszeget. Sózom, majd alaposan eldolgozom az egészet. hurkabélbe töltöm. A hurkákat megszurkálom, és 80 fokos vízben abálom háromnegyed órán keresztül. Hideg vízbe szedem, majd leszikkasztom.

Magyaróvári sertésszelet

Hozzávalók: 60 dkg sertéscomb, 6 szelet füstölt sajt, 6 szelet sonka, 15 dkg gomba, 1 ek. olaj, 1 kis fej vöröshagyma, só, bors

Elkészítés: Az olajat egy tálba tesszük és 2 percig 500 W-on melegítjük. A lereszelt vöröshagymát, a megtisztított, apró kockákra vágott gombával 6 percig 500 W-on pároljuk. A hússzeleteket vékonyra klopfoljuk, megfűszerezzük és 5 percig 500 W-on sütjük, majd a tálat kivesszük és a húsokat megfordítva, megfűszerezve további 5 percig 500 W-on sütjük. Ezután a hússzeletekre simítjuk a gombapépet, egy-egy szelet sonkát, és sajtot fektetünk rá, majd 3 percig 500 W-on a sajtot ráolvasztjuk. Hasábburgonyával és vegyes körettel tálaljuk.

Magyaróvári vagdalt hús

Hozzávalók: 30 dkg darált sertéshús 30 dkg darált marhahús, 2 db zsemle, 1 csomag újhagyma, 4 db tojás, 2 dl tej, 5 dkg füstölt szalonna, 2 db savanyú uborka, 20 dkg óvári sajt, só, törött bors, szerecsendió, kakukkfű, gyömbér, zsemlemorzsa, olaj, 2 db főtt tojás, 1 kiskanál pirospaprika, 1 csomag zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A darált húsokat keverőtálba helyezzük, megsózzuk, borsozzuk, meghintjük porított kakukkfűvel, gyömbérrel, kevés szerecsendióval, pirospaprikával, és elkeverjük. A zsemléket tejben megáztatjuk, a főtt tojást, a sajtot, uborkát apró kockákra, az újhagymát vékony karikára vágjuk. A zsemléket jól kinyomkodjuk, szétmorzsolva hozzáadjuk a tálban lévő anyaghoz, hozzáadjuk a finomra vágott zöldpetrezselymet, majd jó alaposan összegyúrjuk. Henger alakúra formázzuk, megforgatjuk a hengert a zsemlemorzsába, és kizsírozott tepsibe helyezzük. Tetejére elosztjuk a hajszálvékonyra vágott szalonnát, leöntjük egy kevés forró zsiradékkal, majd előmelegített sütőbe helyezve, közepes lángon szép pirosra sütjük.

Makói burgonya

A főtt és hámozott burgonyákat karikákra vágjuk. Egy tepsit alufóliával kibélelünk, vékonyan zsírral kikenjük. Belerakjuk a burgonya felét, erre tesszük a vékonyra karikázott vöröshagymát és a szeletekre vágott füstölt szalonnát. Megszórjuk pirospaprikával

elkevert sóval, befedjük a burgonya másik felével. Ezt is fűszerezett sóval ízesítjük, és az egészet befedjük alufóliával. Előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük.

Makói csirke

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 1 kg), 50 dkg vöröshagyma (nem tévedés!), 2 dl tejszín, 5 dkg vaj, 3-4 evőkanál liszt, ízlés szerint só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág.

Elkészítése: A megtisztított csirkét kis darabokra vágom, megsózom, és lisztbe mártom. A vajon, erős lángon, mindkét oldalán átsütöm, majd tűzálló tálba egymás mellé teszem. Rákarikázom a megtisztított vöröshagymát, megszórom sóval és borssal, majd rácsorgatom a tejszínt és még egy dl vizet. Fűszerezem az őrölt szerecsendió-virággal, és a tálat befedem. Előmelegített, forró sütőben közepes lángon 40 percig párolom, majd a tetejét levéve, pirosra pirítom. Ecetes salátával és burgonyapürével vagy párolt rizzsel a legfinomabb.
Elkészítési ideje: 60 perc

Makói csirketokány

Hozzávalók: 1 kg-os csirke, vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dkg zsír, bors, só, 1 dl fehérbor, 1 dl paradicsompüré, 5 dkg vegyes zöldség, 20 dkg párolt rizs.

Elkészítése: A csirkét kicsontozzuk, lefejtett húst tokánynak feldaraboljuk. A finomra vágott vöröshagymát zsírban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a fokhagymát és a csirkehúst, majd a kockára vágott, zsírban megpirított zöldséget és a paradicsompürét is. Sóval. Borssal ízesítjük, hozzáöntjük a bort, és készre pároljuk. Rizskörettel tálaljuk.

Makói finomfalatok

Hozzávalók (4 személyre): 60 dkg sertés szűzpecsenye, 1 dkg só, 10 dkg liszt, 50 dkg burgonya, 40 dkg zsír, 10 dkg kolbász, 1 cs. petrezselyemzöld, 2 tojás, 1 dl olaj, 15 dkg rizs, 1 adag káposztasaláta.

Elkészítés: A szűzpecsenyét 12 db érmére szeleteljük, kiverjük, és megsózzuk. Panírozzuk. A burgonyát háztartási reszelőn hosszúkásra reszeljük, a kolbászt vékony csíkokra vágjuk, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet és az olajat, az egészet egyöntetűvé keverjük. Az érméket ezzel megszórjuk, majd zsírban pirosra sütjük. Zöldborsós rizzsel tálaljuk, káposztasalátával díszítjük.

Makói hagymás sütemény

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 18 dkg margarin, 2 egész tojás, 1 dl tej, 1 kis fej vöröshagyma, 1 teáskanál só.

A vöröshagymát tisztítás után nagyon finomra vágom vagy lereszelem. A margarint elmorzsolom a liszttel, hozzárakom a tojásokat, a tejet, a reszelt hagymát és a sót. Az egészet jól összegyúrom. Ha a tészta már sima, lisztezett deszkán fél óráig pihentetem. Ezután habzsákba vagy egyik végén kilyukasztott nejlonzacskóba tömöm, és alufóliával bélelt sütőlemezre különféle alakzatokat nyomok ki belőle. Előmelegített, forró sütőbe tolva, mérsékelt tűznél megsütöm.
Elkészítési ideje: kb. 90 perc.

Makói haltepertő

Hozzávalók: 80 dkg pontyfilé, 40-50 dkg vöröshagyma, kb. 1 csapott evőkanál só, 1 púpozott evőkanál pirospaprika, kb. 7 evőkanál liszt, 1 csapott kiskanál őrölt bors,

A sütéshez: bő olaj (zsír),

A tálaláshoz: néhány salátalevél, 1-1 paprika és paradicsom, néhány szál petrezselyem

Elkészítése: A pontyfiléket lebőrözzük, és amennyire csak lehet, a szálkáit is kiszedjük. Utána kisujjnyi csíkokra vagy 2 cm-es kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, vékony karikákra vágjuk, gyűrűire szedjük. A pirospaprika felét a lisztbe keverjük. A többit borssal és sóval együtt a halra, illetve a hagymára szórjuk, külön-külön jól összekeverjük. A fűszeres haldarabokat a lisztbe forgatjuk, majd bő, forróolajban 3-4 perc alatt ropogós pirosra sütjük, papírtörölközőre szedve lecsöpögtetjük. A hagymát a többi paprikás lisztbe forgatjuk és a hal sütésénél visszamaradó olajban kb. 2 perc alatt ropogós pirosra

sütjük. Fatálon tálaljuk, úgy hogy azt salátalevelekkel körberakjuk, a haltepertőt, majd a hagymát ráhalmozzuk, végül paprikával, paradicsommal és petrezselyemmel díszítjük.
Elkészítési idő: 35 perc ·

Makói karaj

Hozzávalók: 1 kg karaj, 1 evőkanál mustár, 5 dkg vaj, 2 dl fehérbor, 1 babérlevél, egy csipet kakukkfű, 1 szegfűszeg, 4 vöröshagyma, só, törött bors, 1 dl olaj.

Elkészítése: A karajt megsózzuk, megborsozzuk, bekenjük mustárral, és a vajban mindkét oldalát pirosra sütjük. Öntünk rá 1 dl fehérbort. A vöröshagymákat megreszeljük, az olajban üvegesre pároljuk, leöntjük 1 dl fehérborral, és fedő alatt puhára pároljuk. Ezt a hagymapürét is a húshoz adjuk, babérlevéllel, kakukkfűvel, szegfűszeggel ízesítjük. Fedő alatt, mártásban időnként megforgatva, jó puhára pároljuk.

Makói káposztasaláta

Hozzávalók (4 személyre): 50 dkg fejeskáposzta, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 nagy savanykás alma, 4 evőkanál olaj, 2 evőkanál ecet, 2 gerezd fokhagyma, kevés cukor, só, törött bors, ízlés szerint.

A vékony csíkokra vágott káposztát az előbb leírtak szerint előfőzzük, lecsöpögtetjük és megsózzuk. A vöröshagymát tisztítás után egészen apróra vágjuk és leforrázzuk, mint a káposztát, csak annál rövidebb ideig főzzük, mindössze 2 percig, majd leszűrve ugyancsak megsózzuk. A fokhagymát szétzúzzuk. Az ecetet összekeverjük 2 evőkanál vízzel, az olajjal, a sóval, a cukorral és a zúzott fokhagymával. A mártásba belekeverjük a megmosott, kicsumázott és csíkokra aprított héjas almát, a hagymát és a káposztát. Lefedjük, és a hűtőszekrényben legalább fél napig érleljük.
Elkészítési ideje: kb. 30 perc.

Makói pecsenye

Kicsontozunk, egy kissé kiverünk nyolc szelet sertéstarját, és sós-fokhagymás tejben egy óráig áztatjuk, majd a nedvességet leitatjuk róla. Közben öt csomó, zöldjével együtt karikákra vágott újhagymát ecetes-sós-cukros vízbe áztatunk. A hússzeleteket egy kevés olajon szép pirosra sütjük, forró tálra fektetjük, és tetejére halmozzuk az alaposan lecsepegtetett hagymát. Tört burgonya illik hozzá, amit a mirelit hasábburgonyából úgy készítünk, hogy két evőkanál olajon megpirítunk egy kevés apróra vágott hagymát, meghintjük pirospaprikával, beleforgatjuk a még fagyott hasábburgonyát és megsózzuk, mire felolvad, az alja egy kissé megpirul, és kész is van a köret.

Makói rántott csirkemell

Hozzávalók: 2 nagy csirkemell, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 tojás, ízlés szerint só, őrölt szerecsendió-virág, liszt és zsemlemorzsa a panírozáshoz, olaj a sütéshez.

A csirkemelleket kicsontozom, és vékony szeletekre vágom, majd megsózom.
Kicsit állni hagyom. Közben a vöröshagymát megtisztítom, lereszelem és hozzákeverem a habosra felvert tojáshoz, ízesítem zúzott fokhagymával és szerecsendió-virággal. A csirkemell szeleteket először lisztben forgatom meg, majd a hagymás tojásba mártom, ezután ismét lisztbe és ismét tojásba forgatom, végül zsemlemorzsában hempergetem meg.
Bő, forró olajban, de takaréklángon aranysárgára sütöm.
Sok salátával és tartármártással kínálom.

Makói rántott szelet

Hozzávalók: 8 kis vékony szelet kicsontozott borda, 2 fej vöröshagyma, 1 tojás, 1 dl száraz fehérbor, 3-4 evőkanál liszt, 1 teáskanál mustár, olaj a sütéshez, törött fekete bors, só.

A hússzeleteket gyengén kiverjük és megsózzuk. A vöröshagymát lereszeljük és összekeverjük a felvert tojással, a borral, a liszttel és a fűszerekkel. Sűrű palacsintatésztát kell kapnunk. Ha nem elég sűrű, kevés liszttel sűríthetjük. A hússzeleteket először lisztbe, majd a tésztába mártjuk, és bő, forró olajban pirosra sütjük. Salátával és vegyes körettel tálaljuk.

Makói rostélyos

A jól kivert rostélyosokat füstölt szalonnával megtűzdeljük. Sóval, törött borssal és mustárral ízesítjük, zsírban félig puhára sütjük. Ezután a zsírjában finomra vágott vöröshagymát megpirítunk, hozzáadunk kockákra vágott paradicsomot és zöldpaprikát, 1 gerezd szétnyomott fokhagymát, sót és egészen kevés reszelt szerecsendiót. Visszatesszük a félig megpuhult, tűzdelt húst, kevés vörösbort öntünk alá, és együtt puhára pároljuk.
Hagymás tört burgonyával tálaljuk.

Makói sertésmáj

Hozzávalók: 60 dkg sertésmáj, 2 fej vöröshagyma, 8 dkg liszt, törött bors, só, 3 dl olaj a sütéshez.

A májat felszeleteljük, meghintjük törött borssal, lisztbe mártjuk, és kevés olajban mindkét oldalát megsütjük. A vöröshagymát vékony karikára vágjuk, kevés lisztben megforgatjuk, az olajban ropogósra sütjük. A májszeleteket gazdagon beboritjuk a sült hagymával és burgonyapürével tálaljuk.

Makói sonka

Hozzávalók: 1 sertés sonka, 1 nagy gerezd fokhagyma, 4 fej vöröshagyma, 4 babérlevél, 1 evőkanál koriander, 1 evőkanál fenyőmag, 7 g salétromsó, 35 dkg só.

Elkészítése: A kikanyarított, megformázott és tiszta ruhával letörölgetett, még meleg sonkát bedörzsöljük a salétromsóval, a megtisztított fokhagymával, majd alaposan besózzuk. Meghintjük a porrá tört fűszerekkel, a megtisztított és vékony karikára vágott hagymával, a kis darabokra tört babérlevéllel. Edénybe téve nehezéket teszünk rá, és jól lenyomtatjuk. 4 héten keresztül mindennap megforgatjuk. A sonka, levet ereszt néhány nap múlva, ezt megkóstoljuk, hogy elég sós-e. Ha szükséges, utánasózhatunk. A pácléből kivéve lerázzuk róla a fűszereket, szikkasztjuk, és pirosas-barnára füstöljük. Felakasztva száraz, hűvös helyen tároljuk.

Makói szelet 1.

Jól kivert sertésszeleteket megsózunk, törött borssal ízesítünk. 1 nagyobb fej vöröshagymát lereszelünk, és kevés mustárral elkeverjük. A hagymakrémmel megkenjük a hússzeleteket, majd összehajtjuk, a párizsi szelethez hasonlóan bundázzuk és kisütjük őket.
Kömények burgonyával, befőttel tálaljuk.

Makói szelet 2.

Személyenként 2-2 jól kivert sertésszeletet megsózunk. Ezután lereszelünk egy nagyobb fej vöröshagymát, amelyet elkeverünk mustárral és törött borssal. Az egyik hússzeletet megkenjük ezzel a krémmel, majd befedjük a másik szelettel. A szokásos módon bundázzuk, és bő, forró zsiradékban kisütjük.

Makói szelet 3.

Hozzávalók: 4 szelet kicsontozott sertésborda, 2 kis fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 3-4 ek. liszt, 1 ek. mustár, ízlés szerint törött fekete bors, ízlés szerint só, olaj a sütéshez

Elkészítés: A hússzeleteket gyengén kiverem és megsózom. A vöröshagymát lereszelem vagy ledarálom, majd összekeverem a felvert tojással, a borral, a liszttel és a fűszerekkel. (Sűrű palacsintatészta-szerű masszának kell lennie.) A bordákat először lisztbe, majd a tésztába mártom, ezután bő olajban piros ropogósra sütöm. Jól lecsurgatva róla a felesleges olajat, salátával és vegyes zöldségkörettel tálalom.

Makói teasütemény

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 18 dkg vaj, 2 tojás, 1 dl tej, 1 kis fej vöröshagyma, 1 teáskanál só

A vöröshagymát megtisztítjuk és lereszeljük. A vajat elmorzsoljuk a liszttel, hozzáadjuk a tojásokat, a tejet, a reszelt vöröshagymát és a sót. Jól összegyúrva sima tésztává dolgozzuk össze. Lisztezett deszkán pihentetjük fél órán át, majd a tésztát egyik végén kicsipkézett nejlonzacskóba tesszük, és alufóliával bélelt sütőlemezre különféle alakzatokat nyomunk belőle. Előmelegített forró sütőben mérsékelt tűzön megsütjük.

Marosmenti halleves

Hozzávalók: 3 kg többféle hal és halfej, 2 kg hal egészben, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg paradicsom, 20 dkg zöldpaprika, 3 fehérrépa, 2 evőkanál zsír vagy olaj, 1 kg burgonya, bazsalikom, sáfrány, petrezselyemzöldje, laska tészta, 1 sárgarépa, 1 kiskanál szemes bors, 1 zellergyökér.

Bográcsban, olajon finomra vágott vöröshagymát szőkére pirítunk, majd borsot teszünk bele, és 2 liter vízzel felereszve felforraljuk. Amikor felforrt, belévetjük az apró halakat és a halfejeket, a paradicsomot, zöldpaprikát, zellert és a répákat, és keverés nélkül, de többszöri rázogatással és forgatással egy óra hosszat főzzük. Áttörjük, s hagyjuk leülepedni. A levest letisztítjuk, befűszerezzük, bőven sáfrányozzuk, tűzzön meglobbantjuk és beletesszük a halszeleteket, a kockára vágott pityókát és a finomra vágott petrezselymet. Főzzük, míg a burgonya és a hal megpuhul.

MEGJEGYZÉS: Laskával helyettesíthetjük a pityókát. Ha azonban burgonyával készítjük, azt mindig akkora kockákra vágjuk fel, hogy a hallal egy időben puhuljon át.

Máramarosi töltött csuka

Hozzávalók: 2 db 2 kg hal, 2 zsemle, 1 csésze tej, 5 dkg vaj, 2-3 db velős csont, 3 evőkanál reszelt sajt, 15 dkg gomba, 1 kávéskanál csombor, 2 tojássárgája, só, bors, 2 babérlevél, 2 csésze olaj, 2 citrom, 2 dl savanykás fehérbor, 2 teáskanál gyömbér.

Elkészítése: A halakat megtisztítjuk, uszonyaikat (a farkúszót kivéve) kimetsszük, de a fejét rajta hagyjuk. A hasüreget megtöltjük a tejbe áztatott megtört zsemlyéből, vajból, csontvelőből, reszelt sajtból, a vajon megfuttatott és apróra vágott gombából, pár tojássárgájából, sóval, borssal, csomborral, gyömbérrel kevert töltelékkel, majd a hasát bevarrjuk vagy összetűzzük.

A halakat olajozott tepsibe fektetjük, citromszeletekkel, babérlevéllel leborítva, s a sütőben kb. 30 percig sütjük. Közben olajjal, borral és saját levével öntözgetjük.

Megjegyzés: Más halfajból is pl. sovány ponty, harcsa, kecsege stb. készíthető. A zsidó konyha igen kedvelt, ünnepi étele.

Mátrai gyöngytyúk

Hozzávalók: 1 gyöngytyúk, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg sonka, 15 dkg gomba, 1 evőkanál liszt, só, bors, szerecsendió, egy fél citrom, 1 dl olaj.

Elkészítése: A gyöngytyúkot megtűzdeljük szalonnacsíkokkal. A maradék szalonnát vékonyan fölszeljük, és kibélelünk vele egy tűzálló tálat, rátesszük a húst, forró olajjal leöntjük. Egy kevés vizet aláöntögetve fedő alatt puhára pároljuk. Levesszük a fedőt, pirosra sütjük. Zsírjában megpároljuk a 15 dkg gombát, rátesszük a vékony metéltre vágott sonkát, és megszórjuk, egy kanál lisztel. Ha egy kicsit megpirult, öntünk rá 1-2 dl vizet, szükségszerit sózzuk, meghintjük szerecsendióval, megborsozzuk, és felforraljuk. A húst darabolva tálra tesszük, citromszeletekkel díszítjük, és a mártást melléöntve tálaljuk. Párolt rizzsel körítjük.

Mátrai húsleves

Kevés zsíron 1/2 fej finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk. Közben személyenként 15 dkg marha-lábszárhúst kis kockákra vágunk, majd megpároljuk a hagymás zsírban. Sózzuk, tegyünk mellé babérlevelet és néhány szem köménymagot, kevés pirospaprikát.

Ez alatt kockákra vágott burgonyát és zöldbabot külön-külön puhára főzünk, majd amikor megfőttek, akkor levükkel együtt a húshoz adjuk, de ügyeljünk rá, hogy levesünk ne legyen hígabb, mint a bográcsgulyás.

Tálalás előtt forraljuk át kevés liszttel elkevert tejföllel.

Mátrai káposztás malacgulyás

Hozzávalók: 1 kg bőrös malachús, 10 dkg olaj vagy zsír, 2 fej vöröshagyma, 1,5 kg savanyú káposzta, 4 teáskanál pirospaprika, 3 teáskanál köménymag, 3 dl tejföl, 2 nagy, húsos zöldpaprika, 2 db közepes paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 3 dkg liszt, só, erős paprika, ízlés szerint

Elkészítés: Az apróra vágott hagymát olajon vagy zsíron megpirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát. Megszórjuk köménymaggal és pirospaprikával. Beletesszük a kockákra

vágott malachúst, és zsírjára pirítjuk. A káposzta levét kicsavarjuk, kevés vízzel a húshoz adjuk. A zöldpaprikát és paradicsomot nagyobb darabokra vágjuk, és azt is beletesszük. Sózzuk ízlés szerint. Fedő alatt puhára pároljuk. Mikor kész, tejfölös habarással besűrítjük, majd kiforraljuk. Ha erősen szeretjük, dobjunk a még fövő gulyásba egy cseresznyepaprikát.

Mezőségi lencseleves fogollyal

Hozzávalók: 2-3 fogoly, 1,5 kg borjúcsont, 50 dkg vegyes zöldség, 10 dkg lencse, 1 kis fej hagyma, 1 db babérlevél, 20 dkg gomba, 3 dl tejszín, törött bors, 2 tojássárgája, 5 dkg rizs, 5 dkg zsír, só, bors

Elkészítése: A csontból jól fűszerezett levest készítünk, majd leszűrjük. Ebben a megtisztított foglyokat puhára főzzük, a levesből kivesszük, kicsontozzuk, felszeleteljük, és tálalásig félretesszük. Az átszűrt leves felében lassú főzéssel puhára főzzük az előző nap beáztatott lencsét. A leves másik felében rizst főzünk puhára, amint megfőtt, áttörjük és hozzáadjuk a megfőtt lencseleveshez. A gombát apró kockákra vágjuk és megpároljuk. A tojássárgáját a tejszínnel elkeverjük, és a forró leveshez adjuk a fogoly húsával és a gombával együtt.
Megjegyzés: Egyszerűbb házaknál a foglyokat félbe vágva tálalták.

Miskolci almássütemény

Hozzávalók: 6 db apró alma, 3 dkg vaj, 2 evőkanál kristálycukor, 5 szem meggy, 3 dkg mazsola, 3 dkg só, 6 mokkás kanál rum, 3 db tojás. 3 evőkanál cukor, 3 evőkanál liszt, fél csomag sütőpor.

Elkészítés: Húsz cm-es AMC lábast kikenünk vajjal, és beszórjuk a kristálycukorral. Az almák közepét kivágjuk, és az almákat meghámozzuk. A kikent lábasba helyezzük az almákat. A kivájt magház helyére 1-1 szem meggyet teszünk, majd diót, mazsolát, végül egy kis kanál rumot. Ezután a lábast tűzhelyre tesszük, s amikor a cukor karamellizálódni kezd, elzárjuk a hőforrást és ráöntünk az almákra 3 tojásból készült piskótát. Előmelegített sütőbe tesszük, és 180 fokon 40 percig sütjük.

Miskolci kocsonya

1,5 kg megtisztított kocsonyahúst - sertésfej, láb, bőrke - 3,5 liter vízben felteszünk főni. Az első habot rögtön leszedjük a tetejéről. Sózzuk. Egy fej tisztított vöröshagymát, 3 gerezd fokhagymát, egy szál tisztított sárgarépát és 8-10 szem egész borsot adunk hozzá. Kb. másfél óra hosszat főzzük. (Ha kuktában készítjük, akkor csak kb. 50 percig főzzük.) Mikor a hús megpuhult, levét nagyon finom szűrőn vagy vásznon átszűrjük. A húsokat kicsontozzuk, kockára vágjuk, és mély tányérokba tesszük. Ráöntjük a levet, a tetejére kevés pirospaprikát szórunk. Egy napig hideg helyen tartjuk.
Fogyasztáskor citrommal megcsepegtetjük.

Mizsei tört bab

Hozzávalók: 300 g bostonbab, 80 g olaj, 50 g vöröshagyma, 10 g fokhagyma, 30 g liszt, Ízlés szerint: Só, őrölt bors, 15 g fűszerpaprika, 100 g burgonya,

Sült hagymakarika hozzávalók: 300 g vöröshagyma, 50 g liszt, 200 g olaj a sütéshez, 200 g füstölt szárazkolbász

A beáztatott vajbabot hideg vízbe feltesszük főni. Sózzuk, őrölt borssal ízesítjük. Így főzzük, míg a bab félpuha nem lesz, majd tisztított, vékony karikára szeletelt burgonyát teszünk hozzá. Jó puhára pároljuk. Közben elkészítjük a fűszeres, magyaros rántást. Olajban a finomra vágott hagymát üvegesre hevítjük, rátesszük a lisztet, és habzásig pirítjuk. Tűzről lehúzva hűtjük. Majd zúzott fokhagymát és piros paprikát teszünk hozzá. Teljesen lehűtjük, és már kész is a fűszeres, magyaros rántás. Hideg vízzel simára keverjük, és a forrásban lévő babos ételt berántjuk. Ezt követően péppé törjük, szinte, mint egy pürét. A tisztított, kisebb fej vöröshagymát 3-4 mm-es karikákra felszeleteljük. Liszttel leszórva elkeverjük, és forró olajban ropogósra sütjük. Szalvétán leszikkasztjuk az olajat, hogy száraz legyen a sült hagyma. Kevés zsírban a karikára vágott füstölt száraz kolbászt áthevítjük.

Mosoni bojtárpecsenye

Hozzávalók: (10 személyre) 1,40 kg sertéstarja, 0,60 kg sertésmáj, 0,20 kg füstölt kenyérszalonna, 0,05 kg őrölt bors , 0,001 kg majoránna, 0,05 kg só, 0,15 kg zsír, 0,30 kg vöröshagyma

A dödölléhez: 2,0 kg burgonya, 0,5 kg liszt, 0,03 kg só, 0,40 kg hagyma, 0,20 kg zsír, 0,40 liter tejföl

Az elkészítés módja: májjal, szalonnával, vöröshagymával és a fűszerekkel ragut készítünk. A tarját 14 dekagrammos szeletekre vágjuk, és lisztbe forgatva kevés zsíron hirtelen megsütjük. Közben elkészítjük a dödöllét is úgy, hogy a főtt burgonyából, lisztből, sóval, könnyű tésztát készítünk, sós forró vízben nagyobb galuskákat szaggatunk, kifőzzük. A hagymát karikákra vágjuk, külön forró zsíron aranysárgára pirítjuk. A tálalás úgy történik, hogy a megsütött hússzeletekre rátesszük a frissen készített ragut, mellérakjuk a dödöllét, erre halmozzuk a megsült hagymakarikákat, és tejföllel meglocsoljuk.
Nagyon látványos és nagyon finom.

Mosoni tokány

Hozzávalók: 1 vöröshagyma, 60 dkg pacsni, (marhahús, nem pacsi) 1 dl olaj, 1 púpozott kávéskanál majoránna, 1 kanál Vegeta, 1 mokkáskanál törött bors, 1 kanál mustár, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál pirospaprika.

Elkészítése: A hagymát finomra vágjuk, olajon üvegesre pároljuk. Rátesszük az újnyi széles csíkokra vágott húst, egy kanál törött borsot, egy kanál Vegetát, kevés vizet, és fedő alatt puhára pároljuk. Zsírjára lesütjük meghintjük pirospaprikával, majd ráöntjük a tejfölt, melybe 1 kanálnyi mustárt keverünk.
Galuskával tálaljuk.

Nagybaracskai halászlé "Sobri" Jóska módra

Hozzávalók: 3 kg hal (ponty és lehetőleg más fajták is), 3 fej vöröshagyma (lúdtojásnyiak), 9-10 evőkanál fűszerpaprika, 1-2 db hüvelyes paprika, 1-3 db cseresznyepaprika, 1 db paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1-2 db halászlékocka, tészta.

A kilós-másfél kilós friss pontyokat megtisztítjuk, felbontjuk, irdaljuk, daraboljuk. Vigyázzunk, nehogy az epét elfakasszuk! A hal fejét, a hasaalját és a farkát levágjuk, különtesszük. A megmaradt részt 6-7 cm-es darabokra vágjuk. Az egészet egy tálba tesszük, besózzuk, jól összekeverjük, egy-két órát, de akár tovább is hűtőben állni hagyjuk. Így ízesebb lesz a hal húsa, és nem esik szét. A bográcsba beletesszük a hal fejét, hasaalját és farkát, a finomra vágott (nem darált, mert az édessé teszi a levet) vöröshagymát. A 3 kg halhoz 5 liter vizet adunk. Beletesszük a paradicsomot, a hüvelyes és a cseresznyepaprikát. Mindezt erős lángon főzzük. A fűszerpaprikát forráskor tesszük hozzá. Hangosan bugyogjon a lé, nem baj, ha kicsit habzik. Így főzzük 25 percig. Ekkor tesszük hozzá a fokhagymát, a többi haldarabot, és még 18 percig főzzük. Ha úgy ítéljük meg, hogy elforrta a levét, nyugodtan önthetünk hozzá vizet. Ez esetben további 5-6 percig főzzük, majd levesszük a tűzről. Ezután sűrű szűrővel leszűrjük a hagymát, amit külön kínálhatunk, mert van, aki szereti. Így azonban a halászlé simább, mutatósabb, finomabb. A halat külön tányérokba tesszük, úgy helyezzük az asztalra. A levet ráöntjük az asszonyok által frissen gyúrt, és frissen kifőzött "gyufaszáltésztára", és így kínáljuk.
Elkészítési idő: 90 perc
Ajánlott ital: mőcsényi olaszrizling

Nagybányai torta

Hozzávalók: Mogyoró 7 dkg, mandula 7 dkg, tojás 6 db, porcukor 17 dkg, vanília 1/4 rúd.

Elkészítése: Hat tojás keményre vert habjába teszünk 7 dkg tűzön világossárgára pirított darált mogyorót és 7 dkg hámozatlan, szintén pirított mandulát. Teszünk bele még 17 dkg porcukrot, és kevés vaníliát. Ha kisült, két részre vágjuk, csokoládékrémmel töltjük és vonjuk be.

Nagycenki tokány

Hozzávalók: 30 dkg sertés lapocka, 30 dkg marha felsál, 1 dl olaj, 2 fej vöröshagyma, 1 dkg pirospaprika, 1,5 dl tejföl 1 evőkanál mustár, 1 kanál paprikakrém, só, bors, 15 dkg gomba.

Elkészítése: A vékony csíkokra vagdalt, megsózott, borsozott húsok közül először a marhahúst teszzük az olajban pirított, paprikával megszórt hagymára. Félig megpároljuk, zsírjára pirítjuk, és hozzáadjuk a sertéshúst is. Azt is egy kevés vízzel vagy borral puhára pároljuk, zsírjára sütjük. A gombát vékonyra fölszeleteljük, és egy kevés olajban megpároljuk, zsírjára sütjük, majd a kész húshoz keverjük. Ezután leöntjük a tejfölben elkevert mustárral, és paprikakrémmel ízesítjük.

Nagydobosi hamis marcipán

Egy púpozott evőkanál búzadarát 0,5 dl vízben megfőzünk, és néhány percig állni hagyjuk, hogy minden vizet magába szívjon. Kb. 15 dkg sült tököt még melegen meghámozunk. Villával pépesre törjük, elkeverjük 10 dkg darált dióval vagy mandulával, a megfőtt darával és két evőkanál rummal (vagy néhány csepp rumaromával). Ha lágy a tök, állagát keksz morzsával javítjuk. A masszából kis golyókat formálunk - a közepükbe tehetünk egy darabka cukrozott narancshéjat vagy más gyümölcsöt, esetleg mazsolát -, és reszelt csokoládéban vagy cukrozott kakaóban meghempergetjük őket.

Nagydobosi karácsonyi sütemény sütőtökből

Hozzávalók: 2 dl salátaöntet, 1 csomag tortapor keverék, 50 dkg sütőtök, 3 tojás, a díszítéshez porcukor, vaníliamáz, piros és zöld gumicukorkák fölszeletelve.

Keverjük össze az első négy hozzávalót turmixgéppel, közepes gyorsasággal. Öntsük egy 25 x 40 cm-es kizsírozott tepsibe. 180 fokos sütőben süssük 18-20 percig, amíg a tészta széle el nem válik a tepsi oldalától. Ha kihűl, szórjuk meg porcukorral. Díszíthetjük vaníliamázzal és gumicukorkákkal.

Nagydobosi sertésborda sütőtökkel

Hozzávalók: 4 csontos sertésborda, só, bors, 400 g sütőtök, 1 vastagabb póré, 1 piros húsú, nagy paprika, 4 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, 2 gerezd foghagyma, 1 csokor snidling, 1 evőkanál szójaszósz, 1 késhegynyi chili (csípős paprika)

A húst leöblítjük, kissé kiverjük, besózzuk. A zöldségféléket megtisztítjuk, megmossuk. A tököt vékonyan felszeleteljük, és vékony csíkokra vágjuk. A pórét és a paprikát 2 cm-es csíkokra aprítjuk. A hússzeleteket megszórjuk őrölt borssal, gyömbérrel, és 2 evőkanál felforrósított olajban, mindkét oldalukon 5 - 5 percig sütjük. Áttesszük a húst egy másik edénybe, lefedjük, melegen tartjuk. A pecsenyeléhez adjuk a maradék olajat, rádobjuk a zöldségeket, és erős tűzön 3 percig pirítjuk. Hozzáadjuk az áttört fokhagymát, a vágott snidlinget, a szójaszószt és a chilit, mérsékelt tűzön további 5 percig pirítjuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

Nagydobosi sült tök

A sütnivaló tököt kb. másfél ujjnyi darabokra vágjuk úgy, hogy ezek héjukra állítva el ne dőljenek. Vágott felüket porcukorba mártjuk, és a tökdarabokat sütőlapra tesszük, nem túl közel egymáshoz. Meleg, de nem túl forró sütőben sütjük. A cukortól fényes, barna, jóízű karamellbevonat képződik a tökszeleteken.

Nagydobosi sülttök csemege

Áttört sült tökhöz egy kevés citromlevet, vaníliás cukrot és néhány kanál narancsszörpöt keverünk. Tálra halmozzuk és cukrozott tejszínhabbal díszítve tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a sülttökpürét tűzálló tálra rakjuk, és vaníliás cukorral édesített tojáshabbal vonjuk be. (Minél több a hab, annál jobb.) Sütőben addig sütjük, amíg a hab sárgulni kezd és még melegen tálaljuk.

Nagydobosi sütőtök almával

1/3 rész édes sütőtököt és 2/3 rész almát reszeljünk le almareszelőn. Kavarjuk össze, és tetszés szerint ízesítsük mézzel, tárkonyecettel vagy citrommal.

Nagydobosi sütőtök egytál

Hozzávalók: 1 kisebb csirke, 75 dkg sütőtök, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál liszt, kevés gyömbér, 4 evőkanál olaj, kevés kakukkfű, 2 babérlevél, 2 dl csontlé, törött bors, só, fél citrom leve.

A csirkehúst és a meghámozott sütőtököt kis kockákra vágjuk. A lisztet összekeverjük a gyömbérporral és rászórjuk a tökre. Elkeverve állni hagyjuk. A hagymát kockákra vágjuk. Az olajban gyorsan átsütjük a húst, majd kivesszük. Ezután a hagymát és a tököt tesszük az olajba, és 10 percig pároljuk. Kakukkfűvel, borssal, sóval, babérlevéllel fűszerezzük, hozzáadjuk a csontlét és a húst. Fedő alatt, 40 percig (kuktában 15 perc) pároljuk. Végül citromlével ízesítjük. Tehetünk bele tejfölt is.

Nagydobosi sütőtök fagyasztva

A megmosott, magjától megtisztított tököt akkora darabokra vágjuk, amekkorát majd jól átsüthetünk. Alaposan lecsöpögtetjük, esetleg papírtörölközővel le is itatjuk és a darabokat egyenként folpackba csomagoljuk. 4-5 darabot 1-1 mélyhűtő zacskóba rakunk és megfagyasztjuk. Felhasználáskor a fóliából kibontva sütőlemezre egymás mellé fektetjük, és még jegesen a forró sütőbe tolva megsütjük.

Nagydobosi sütőtök krémleves 1.

Hozzávalók: 1 kg sütőtök, 40 dkg burgonya, 1 evőkanál liszt, 1 dl tejszín, 2 tojássárgája, 3 dkg vaj, 2 tojás, só, csipet cukor, citromlé, 1 csokor metélőhagyma.

A meghámozott, kimagvalt, megreszelt sütőtököt enyhén sós vízben, félpuhára főzzük, majd a megtisztított, felszeletelt burgonyát hozzáadjuk, és együtt puhára pároljuk. Az egészet áttörjük, vagy turmixoljuk és vízzel egy liternyire felengedjük. Felforralva, világos vajas rántással besűrítjük, sóval, cukorral, citromlével ízesítjük, és néhány percig forraljuk. Tálaláskor tejszínnel elkevert tojás sárgával dúsítjuk, a vajdarabkákkal meghintjük, és karikákra vágott főtt tojással meg összevágott metélőhagymával megszórva tálaljuk.

Nagydobosi sütőtök krémleves 2.

Hozzávalók: 50 dkg sütőtök, 3 dkg margarin, 1 evőkanálnyi szójaliszt, 1 tojás sárgája, 2 dl tej, só.

A megtisztított megmosott, apróra vágott sütőtököt kevés sóval megfőzzük, áttörjük. A szójalisztet simára keverjük a tejjel, a leveshez öntjük, 10 percig takaréklángon forraljuk. A leveses tálban elkevert tojássárgájához óvatosan hozzákeverjük.

Nagydobosi sütőtök turmix

Hozzávalók: 2 kg sütőtök, 5 dl tej, 10-15 dkg porcukor

A cikkekre vágott tököt bevagdaljuk, cukorral beszórjuk és tepsibe téve, a sütőben puhára sütjük. Közben kevés vízzel néha meglocsolgatjuk. Ha megpuhult, a héjából kikaparjuk és ízlés szerinti cukorral és a tejjel összeturmixoljuk.

Nagydobosi sütőtök, brokkoli-rakottas

Hozzávalók: 500 g brokkoli (mélyhűtött), só, bors, 1 kg sütőtök, 80 g vaj, vagy margarin, 50 g finomliszt, fél liter tej, 2 tojássárgája, 1 csipet őrölt szerecsendió, 50 g edami vagy trappista sajt.

A brokkolit felengedés nélkül enyhén sós, forrásban lévő vízben, 5 percig főzzük, leszűrjük, tiszta konyharuhára terítjük. A sütőtököt megmossuk, meghámozzuk, a magjait eltávolítjuk, és fél cm vastagon felszeleteljük. A tepsit kibéleljük alufóliával, belefektetjük a tökszeleteket, betakarjuk egy másik alufólia lappal, és előmelegített forró sütőben 10 percig pároljuk. Levesszük róla a fóliát, és hűlni hagyjuk. Egy lapos sütőtálat kikenünk egy evőkanál vajjal. A maradék vajon világosra pirítjuk a lisztet. Lehúzzuk a tűzről, apránként hozzáadjuk a tejet, simára keverjük vele, majd visszatesszük a tűzre, folyamatosan keverve besűrítjük és hagyjuk langyosra hűlni. Belekeverjük a tojássárgájákat, a szerecsendiót, ízlés szerint sózzuk, a szokásosnál erőteljesebben borsozzuk, végül belereszeljük a sajtot. A kikent sütőtálban rétegesen lerakjuk a tökszeleteket és a brokkolit, bevonjuk a mártással. Forró sütőben 25 percig, enyhe pirulásig sütjük.

Nagydobosi sütőtökbefőtt

A sütőtököt meghámozzuk, kimagvaljuk, a húsát diónyi kockákra vágjuk és literenként 3 evőkanál cukorral, csipetnyi sóval, fél mokkáskanál citromsavval, vagy evőkanálnyi citromlével, ízesített vízben megfőzzük. Tisztára mosott befőttes üvegekbe töltjük és a tetejükre csipetnyi nátrium-benzoátot szórunk. Az üvegeket lezárva, száraz gőzben hagyjuk kihűlni. Ha frissen tálaljuk, akkor tartósítószert nem rakunk bele, hanem 1 óráig jégbe hűtjük. Egy kevés szegfűszeggel is ízesíthetjük, vagy megtisztított cikkekre vágott almával is összekeverhetjük, így az íze még különlegesebb.

Nagydobosi sütőtök-ivólé

8 liter vizet felforralunk 1 kg cukorral. Közben 2 kg meghámozott, kimagozott tököt megfőzünk és péppé turmixoljuk. A forrásban lévő szirupba beletesszük a tökpépet, és újra forraljuk. 1 teáskanál citromsavat és ugyanannyi nátrium-benzoátot teszünk bele. Üvegekbe töltjük, és szárazdunsztban hagyjuk kihűlni.

Nagydobosi sütőtökkrém

Félkilós darab sütőtök magját kikaparjuk, majd a tököt kb. féltenyérnyi darabokra vágva, enyhén kristálycukorral megszórva sütőben megsütjük. (Vigyázzunk, hogy a tök szélei ne égjenek meg, ezért a sütés felétől takarjuk alufóliával). Közben 4 dl tejet, 3-4 szegfűszeggel, kis darabka fahéjjal felforralunk. 2 tojás sárgáját 2 evőkanál liszttel kikeverjük, majd a fűszeres tejjel óvatosan felengedjük. Állandó keverés mellett puding sűrűségűre főzzük, végül egy citrom levével és reszelt héjával ízesítjük és hagyjuk kihűlni. A parázsra sült tök húsát kikaparjuk, kevés tejjel összeturmixoljuk, majd a 2 tojás keményre vert habját könnyedén hozzáadjuk. Végül lazán összekeverjük az előzetesen elkészített krémmel. Lehűtve tálaljuk.

Nagydobosi sütőtöklepény

Hozzávalók: a tésztához: 4 dl finomliszt, 1 evőkanál porcukor, 20 dkg Rama margarin, 1 tojássárgája, csipetnyi só, 2 evőkanál víz,

A töltelékhez: 4 dl sütőtökpép, 2 dl barna kristálycukor, 1 kiskanál méz 2 kiskanál vízzel elkeverve, 1 kiskanál őrölt szegfűszeg, 1 kiskanál fahéj, 10 dkg mazsola, 1/2 dl mirelit ribizke vagy egyéb gyümölcs, 2 evőkanál apróra vágott cukrozott narancshéj.

A tésztához valókat gyorsan összegyúrjuk, és 30 percre a hűtőszekrénybe tesszük. A tészta 2/3 részét kinyújtjuk, és úgy béleljük ki vele egy kerek sütőformát, hogy pereme is legyen. A töltelékhez valókat simára keverjük, a tésztával bélelt formába simítjuk és a maradék, kerek tésztalappá nyújtott tésztával betakarjuk. A tetejét megszurkáljuk a visszamaradt tésztából, kis virágokat formázunk, és ezzel díszítjük. Tojással megkenjük, előmelegített sütőbe toljuk és 10 percig erős, majd takaréklánggal 30 percig sütjük.

Nagydobosi sütőtökleves

Hozzávalók: 1 kg sütőtök, 1 liter tej, 5 dkg vaj, 3 evőkanál rizs, só, cukor, 1 csokor petrezselyemlevél.

A tököt meghámozzuk, kimagozzuk, és kockára vágjuk. Egy pohár vízzel leöntve, fedő alatt, kis lángon nagyon puhára főzzük, majd áttörjük vagy szétturmixoljuk. A fazékba visszaöntve, a tejjel felengedjük és sóval, egy kevés cukorral ízesítve, puhára főzzük benne a rizst. Végül beledobjuk a vajat, és ha elolvadt, már tálalhatjuk is. (A tálban megszórhatjuk a tetejét finomra vágott petrezselyemmel is.) Ízlés szerint kétféleképpen lehet tálalni: erősebben sózva vagy erősebben cukrozva, ahogy a család szereti.

Nagydobosi sütőtökös beigli

Hozzávalók:

A tésztához: 50 dkg liszt, 1 tojás, 5 dkg élesztő, 2 dl tej, 15 dkg zsír, 1 kiskanál cukor, késhegynyi só.

A töltelékhez: 1 kg sült tök, 10 dkg cukor, 1 reszelt jonatán alma, 1 evőkanál rum (citromlé).

Megfuttatjuk az élesztőt a cukros tejben és összegyúrjuk a zsírral elmorzsolt liszttel, a tojássárgájával meg a csipet sóval. Alaposan bedagasztjuk, két cipóra osztjuk, és egy fél óráig pihentetjük langyos helyen. Közben a héjától megtisztított, sült tököt a kés

fokával darabossá szétverjük, közéreszeljük a megtisztított almát és elkeverjük a cukorral meg a rummal / /vagy citromlével /. Ujjnyi vastagra nyújtjuk a megkelt tésztacipókat és a tölteléket ráterítve, külön - külön összegöngyöljük. A kizsírozott tepsire fektetjük a tészta rudakat, fél óráig kelesztjük, majd a tésztából kimaradt, habbá vert fehérjével megkenjük. Közepesen meleg sütőben szép pirosra sütjük. A kisült tésztát úgy daraboljuk, mint a beiglit és porcukorral meghintve rakjuk tálra.

Nagydobosi sütőtökös kelkáposzta-hasáb

Hozzávalók: 1 kis fej kelkáposzta, só, bors, 500 g sütőtök, 1 közepes póréhagyma, 80 g margarin, 1 kiskanál szárított kakukkfű, 2 tojás, 1 dl tejszín, őrölt szerecsendió, 8 szelet gépsonka, 80 g ementáli sajt.

A megtisztított kelkáposztát sós vízben 10 percig főzzük, hideg vízbe merítjük, lecsepegtetjük, leveleire bontjuk, és felitatjuk róluk a vizet. A margarin felén megfonnyasztjuk a felkarikázott pórét, hozzáadjuk a meghámozott, legyalult sütőtököt, kakukkfűvel ízesítjük, fedő alatt 10 percig, pároljuk, hűlni hagyjuk. A tojásokat elkeverjük a tejszínnel, sóval, borssal és egy késhegynyi szerecsendióval, a pórés sütőtökhöz adjuk. Egy margarinnal kikent négyszögletes sütőformát kibélelünk a nagyobb, kissé egymásra csúsztatott kellevelekkel, a sonkával és a vékonyra gyalult sajttal, belesimítjuk a masszát. A tetejére fektetjük a maradék kelleveleket, rátördeljük a maradék margarint. A formát langyos vízzel félig telt tepsibe tesszük és meleg sütőben 1 órán át, gőzöljük. 5 percig pihentetjük, hosszúkás tálra borítjuk, tetejét párolt tök-szívecskékkel és kakukkfűvel díszíthetjük. Burgonyapürét, petrezselymes rizst adhatunk hozzá.

Nagydobosi sütőtökpite

Hozzávalók: A tésztához 12 dkg rétesliszt, 12 dkg finomliszt, 12 dkg vaj vagy ráma margarin, 1 tojás sárgája, 1 csomag sütőpor, 2 kiskanál citromlé, a töltelékhez 50 dkg sütőtök, 10 dkg füstölt szalonna, 2 szál újhagyma vagy 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg trappista sajt, 3 tojás, 3 evőkanál tejföl, só, őrölt bors, 1 kis csokor finomra vágott petrezselyem.

A tésztához valókat gyorsan összedolgozzuk, ha kell, egy kevés hideg vizet is gyúrunk bele, hogy rugalmas legyen, és 30 percre a hűtőszekrénybe rakjuk. Mialatt a tészta pihen, elkészítjük a tölteléket. A meghámozott, kimagozott, felaprított tököt enyhén sós vízben puhára főzzük, majd alaposan lecsöpögtetjük és pépesítjük. A szalonnát 2 szeletbe vágjuk és kisütjük. Kiszedjük, a zsírjában az apró kockákra vágott vöröshagymát megpirítjuk, a tört fokhagymát is hozzáadjuk. A reszelt sajtot, a tökpürét, a tojásokat, a tejfölt, a fűszereket beleforgatjuk, és alaposan kikeverjük. Ezután egy maximum 25 cm átmérőjű pite - vagy kerek tortaformát kibélelünk vele és előmelegített sütőbe tolva, 10 percig sütjük. Ekkor rásimítjuk a tölteléket, majd 30 percig lassú tűzzel tovább sütjük. A 2 szelet sült szalonnát a sütés vége felé a töltelék tetejére fektetjük, és az egészet a sütőben teljesen megsütjük.

Nagydobosi sütőtökpüré burgonyával

Hozzávalók: 80 dkg sütőtök, 20 dkg burgonya, 2 evőkanálnyi olaj, 2 evőkanálnyi szójaliszt, 2 dl tej, 2 evőkanálnyi sovány tejpor, 1 csomó zöldpetrezselyem.

A sütőtököt meghámozzuk, a magokat kidobjuk, leöblítjük, kis darabokra vágjuk. Kevés sóval, meleg vízben elkezdjük főzni, amikor a sütőtök puha, hozzáfőzzük a megmosott, vékonyan meghámozott, apró kockára vágott burgonyát, ezt is puhára főzzük. Áttörjük vagy daráljuk vagy turmixoljuk. A megmosott, finomra vágott zöldpetrezselymet az olajon kissé megpirítjuk, hozzákeverjük a szóját, a tejport, tejjel simára kavarjuk. A tökpürével együtt 10 percig takaréklángon főzzük. Ízesíteni lehet még cukorral, fahéjas cukorral ízlés szerint.

Nagydobosi sütőtökpüré leves

Hozzávalók: 50 dkg sütőtök, 1 fej vöröshagyma, 1 sárgarépa, 1 tyúkhúsleveskocka, 1 dl tejföl, só, bors, késhegynyi reszelt szerecsendió, 1 csokor metélőhagyma.

A sütőtököt, a hagymát, a sárgarépát megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk, egy fazékba rakjuk a leveskockát, meg a fűszereket hozzáadjuk, és 4 dl vízzel felöntjük. Lefedve lassú tűzön addig főzzük, amíg meg nem puhult, majd turmixgépben vagy szitán áttörve

pépesítjük. Melegen vagy hidegen, megtejfölözve, apróra vágott metélőhagymával megszórva tálaljuk.

Nagydobosi szilvás töktorta

Hozzávalók: 25 dkg Rama margarin, 2 dl porcukor, 3 tojás, 1 narancs leve, 2 dl hideg sütőtökpép, 10 dkg aszalt szilva, 4 dl rétesliszt, 1 kevés tej, 1 csomag sütőpor, 1 kiskanál reszelt narancshéj.

A margarint a narancshéjjal, a cukorporral, és a sütőporral habosra keverjük, majd a tojásokat egyenként hozzáadva tovább verjük. A narancslevét, a tökkel meg a vízben megáztatott, lecsöpögtetett, kimagvalt, apróra vágott szilvával gazdagítjuk és a lisztet meg a tejet felváltva, apránként belekeverjük. /Annyi tejet öntünk bele, hogy lágy, de ne folyékony masszát kapjunk /. Kizsírozott, kilisztezett formába töltjük, és előmelegített sütőbe tolva, mérsékelt lánggal 1-1 1/2 óráig sütjük. Amikor a beleszúrt tűre már nem tapad massza, a sütőből kivesszük, 5 percig várunk, csak utána borítjuk tálra. Ha kihűlt, porcukorral meghintve tálaljuk.

Nagydobosi tojásos sütőtöksaláta

Hozzávalók: 50 dkg megtisztított sütőtök, 1 kis üveg pácolt gyöngyhagyma, 10 dkg marinál paprika, 4 kemény tojás, 1 doboz mirelit majonéz, 2 dl tejföl, só, egy kevés citromlé, csipetnyi cukor, 1 csokor finomra vágott metélőhagyma.

Kockákra vágjuk a sütőtököt, és sós vízben puhára főzzük, majd alaposan lecsepegtetjük. Ha kihűlt, összekeverjük a leszűrt gyöngyhagymával, a csíkokra vágott marinál paprikával, három nagy kockákra vágott kemény tojással meg a tejföllel higított, citromlével, porcukorral, metélőhagymával ízesített majonézzel. Salátástálba öntjük, és tetejét negyedik cikkekre vágott kemény tojással szépen kidíszítjük

Nagydobosi tökkrémes rétes

Körülbelül 1,5 kg sütőtököt megsütünk, húsát áttörjük, majd elkeverünk egy fél csomag vaníliás cukorral, 4 evőkanál cukorral, 4 tojássárgájával, fél citrom levével és reszelt héjával. Két tojásfehérjét habbá verünk 5 dkg porcukorral, elvegyítjük 2-3 evőkanál darált dióval és tökkrémmel. A réteslapot megzsírozzuk, bőven megszórjuk morzsával vagy búzacsírával, s miután széles csíkban ráraktuk a tölteléket, lazán felsodorjuk. A tetejét is megkenjük zsírral. Pirosra sütjük.

Nagydobosi tökös-mákos rétes 1.

1 kg gyalult tököt megszórunk 10 dkg cukorral, egy kevés reszelt citromhéjjal, fahéjjal, tört szegfűszeggel és citromlével ízesítjük. Keveréket készítünk 10 dkg porcukorból és 3 dkg mazsolából. A megzsírozott réteslapra egy csíkban rászórjuk a mákos keverék felét, erre a tököt, 3-4 dkg tisztított mazsolát, majd a többi mákkeveréket. Lazán felsodorjuk, a tetejét is zsírral megkenjük, és szép pirosra sütjük.

Nagydobosi tökös-mákos rétes 2.

Hozzávalók: 2 csomag kész réteslap, 1 kg sütőtök, 20 dkg mák, 10 dkg kristálycukor, 5 dkg zsemlemorzsa, 5 dkg mazsolaszőlő, 5 g őrölt fahéj, 1 dl tej, 1 dl tejszín, 1 db citrom, 1 dl olaj, porcukor a szóráshoz.

Noha az igazi finom rétes a saját készítésű, mégis inkább a kész réteslapot válasszuk, gyorsabban készül el. A kezdő háziasszonyoknak, ha kedvük kerekedik a hagyományos rétes elkészítésére - megadjuk a rétestészta összetételét: 10 dkg lisztet, 1 tojással, egy kevés sóval, kevés gyümölcsecetes vízzel lágy, jól nyújtható tésztává gyúrjuk, és langyos helyen fél óra pihentetés után kezdődhet a lisztezett szalvétán a nyújtás-húzás. Ettől kezdve azonos az elkészítési mód a réteslappal. Rövid ideig tartó szikkadás után olajjal - a gyümölcsös réteseket olvasztott vajjal - meglocsoljuk, zsemlemorzsával megszórjuk, majd elterítjük rajta a tej, tejszín, reszelt citromhéj, cukor, mazsola, őrölt mák és gyalult tök felfőzött és kihűtött keverékét, végezetül meghintjük az őrölt fahéjjal. A szalvétával felcsavarjuk a rétest, és olajozott sütőlapra tesszük - a tetejét is olajjal vagy olvasztott vajjal meglocsolva - 180-190 °C-os sütőben pirosra-barnára sütjük. Úgy is készíthetjük, hogy rétegezzük a tölteléket, ekkor azonban a gyalult tököt citromlében tartva, és kinyomkodva szórjuk, a felfőzött és ízesített mákra.

Nagyváradi rakott káposzta

Hozzávalók: 60 dkg darált sertéshús, 30 dkg vöröskáposzta, 30 dkg fehérkáposzta, 20 dkg rizs, 15 dkg csirkemáj, 2 dl tejföl, 2 vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, só, bors, 2 tojás, 1evőkanál zsemlemorzsa, 1 alma, ecet, cukoe,3 dkg vaj, olaj.

Elkészítés: A fehér és vöröskáposztát külön- külön legyaluljuk, sós vízzel leforrázzuk. A hagymát feldaraboljuk, egy kevés olajban üvegesre pároljuk az almával, egy csipet cukorral, egy kevés ecettel és sóval. Mély tűzálló tálat kivajazunk, megszórjuk zsemlemorzsával, aljára egy sor fehérkáposztát rakunk, tejföllel megöntözzük. Erre rátesszük a közben megpárolt rizst pirított csirkemájjal keverve, majd lefedjük vöröskáposztával. Párolt hagymán pirítjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk, hozzákeverünk 2 egész tojást, és rövid ideig ezzel is pirítjuk. A vöröskáposztára rakjuk, majd isméz fehérkáposztát, és tejfölt rakunk rá. Morzsával meghintjük, és a sütőben megsütjük.

Neszmélyi pecsenye

Személyenként 2 db 8 dkg-os sertéscombszeletet tenyérnyi nagyságúra kiverünk. Az egyik szeletre egy karika vöröshagymát, egy vékony szelet füstölt szalonnát, egy vékony szelet sonkát helyezünk és megsózzuk. A másik szelet hús belső felét vékonyan megkenjük mustárral, és ráhelyezzük az első szeletre. Fogpiszkálóval összetűzzük, bő, forró zsiradékban kisütjük őket.
Tálaláskor tiszta alkohollal leöntjük, és lángolva adjuk az asztalra.

Nógrádi oldalas

Hozzávalók: 1 kg oldalas, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kanál pirospaprika, 1 kanál paradicsompüré, egy csipet kakukkfű, 1 dl olaj, só, bors, 1 doboz, vagy üveg zöldbabkonzerv.

Elkészítése: Az oldalast kétujjnyi csíkokra vágjuk, megsózzuk, borsozzuk, és forró olajban megforgatjuk. Az apróra vágott vöröshagymát ebben a pecsenyezsírban megforgatjuk, rátesszük a tört fokhagymát, visszatesszük az oldalas darabokat. Meghintjük kakukkfűvel, pirospaprikával, hozzáadjuk a paradicsompürét, és rövid pirítás után fölengedjük a zöldbabkonzerv levével. Ha puhára párolódott, zsírjára sütjük. Hozzáadjuk a leszűrt zöldbabot, és a húsok köré halmozva tálaljuk.

Nógrádi sertéspaprikás

A kockára vágott sertéshúsból a szokásos módon sertéspaprikást készítünk úgy, hogy amikor a hús már majdnem puha, akkor zöldbabot is adunk hozzá.
Zsemlegombóccal tálaljuk.

Nyitrai gombás burgonya

A főtt és hámozott burgonyákat karikázzuk, kivajazott tűzálló tál aljára fektetjük. Sózzuk. Befedjük áttört juhtúróval, meghintjük gomba karikákkal, finomra vágott petrezselyemmel ízesítjük, és tejföllel áthúzzuk. Ismét sózzuk és előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük.

Nyitrai töltött vagdalt

Hatvan dkg marhahúst 10 dkg füstölt szalonnával ledarálunk és sóval, törött borssal, 2 db tojással és 1 db tejben áztatott zsemlével eldolgozunk. 20 dkg juhtúrót finomra vágott kaporral és csipetnyi pirospaprikával áttörünk. A húspépet téglalap alakúra formázzuk. Egyik szélére tesszük a túrót és összegöngyöljük. Kizsírozott tepsiben, időnként saját levével locsolva, középmeleg sütőben megsütjük.
Párolt zöldségkörettel tálaljuk.

Nyírbátori rakott felsál

Hozzávalók: 80 dkg marhafelsál, 15 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 2 db zöldpaprika, 2 db paradicsom, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál pirospaprika, 5 dkg liszt, 1 dl olaj, 1 kg burgonya, só, törött bors.

Elkészítése: A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, lisztbe mártjuk, kevés olajban, szép pirosra sütjük. A füstölt szalonnát nagyon vékonyra felszeleteljük, ebből néhány szeletet egy tűzálló tálra teszünk. Terítünk rá egy réteg karikára vágott

burgonyát, erre fektetjük rá a hússzeletek felét, a felszeletelt zöldpaprikát, paradicsomot és a hagyma felét, meghintjük pirospaprikával. Erre terítjük a burgonya második harmadát, kicsit megsózzuk, ismét a hússzeletek másik felét, vöröshagymát, paprikát, paradicsomot, pirospaprikát, szalonnaszeleteket, erre ismét burgonyát terítünk. A pecsenyezsírt elkeverjük tejföllel, ráöntjük a tetejére, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha már minden megpuhult, a fedőt levesszük, és a tetejét szép pirosra sütjük.

Nyírségi almaleves

Hozzávalók: 50 dkg alma, 2 húsleveskocka, 1 fej vöröshagyma, só, bors, szerecsendió, gyömbér, citrom, 1 dl tejföl.

Elkészítése: Húslevest készítünk húsleveskockából, és apróra vágott vöröshagymát és gerezdekre vágott almát főzünk bele, a levét leszűrjük, az almát áttörjük, majd összekeverjük a levessel. Sóval, borssal, szerecsendióval, gyömbérporral, citrommal ízesítjük. Egy kevés tejföllel hűtjük le.

Nyírségi gombócleves 1.

Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg borjúcomb vagy lapocka (esetleg sovány sertéshús), 8 dkg vaj, 1-1 szál sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1-1 darabka zeller és karalábé, só, 10 dkg fagyasztott zöldborsó, 15 dkg fagyasztott karfiol (friss is jó), 10 dkg gomba, 1 csapott evőkanál liszt, 2 dl tejszín, 2 tojássárgája, fél citrom leve

A burgonyagombóchoz: 15 dkg burgonya, 4 dkg liszt, 1 tojás, só, őrölt bors, késhegynyi reszelt szerecsendió, a tetejére: fél csokor petrezselyem

A borjúhúst 1 cm-es kockákra vágjuk, és a vaj felén kevergetve fehéredésig sütjük. Közben a sárgarépát, a petrezselyemgyökeret, a zellert és a karalábét megtisztítjuk, kis kockákra aprítjuk, a húshoz adjuk, s néhány percig pirítjuk. 1,2 l vízzel felöntjük, megsózzuk, felforraljuk, majd lefödjük, és kis lángon puhára főzzük. Közben a gombóchoz a burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és áttörjük. Amikor kihűlt, a liszttel és a tojással összegyúrjuk, megsózzuk, megborsozzuk, reszelt szerecsendióval fűszerezzük. Vizes kézzel apró gombócokat formálunk belőle és a lobogva forró levesbe dobjuk. A borsót, az apró rózsáira szedett karfiolt és a felszeletelt gombát hozzáadjuk, s addig főzzük, míg minden megpuhul. Közben a maradék vajból és a lisztből világos rántást készítünk, a levest ezzel sűrítjük. A tűzről levéve e tejszínnel elkevert tojássárgájával dúsítjuk, ha kell, még megsózzuk, végül citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük. Tálaláskor apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk.
Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Nyírségi gombócleves 2.

Hozzávalók (10 személyre): Borjú, vagy s. apróhús 1 kg, Zöldség 0,45 kg, Karalábé 0,15 kg, Zeller 0,10 kg, Zöldborsó konzerv 0,20 kg. Tisztított karfiol 0,30 kg, Gomba 0,20 kg, Só 0,03 kg, Bors 0,005 kg, Delikát 0,01 kg, Vaj 0,15 kg, Tejszín 0,50 l, Tojássárga 5 db, Petrezselyemzöld 1 cs., Citrom 0,10 kg, Burgonyagombóc 10 adag

Betét: Burgonya 1 kg, Tojás 3 db, Liszt 0,25 kg, Bors 0,005 kg, Petrezselyemzöld 1 cs.

Elkészítése: Borjú-becsinált levest készítünk, amelyet félvajas világos rántással sűrítünk. Betétnek burgonyagombócot, gombát, zöldborsót, kelvirágot teszünk, végül tojássárgájával és tejszínnel legírozzuk. Ízesítjük sóval, citromlével, petrezselyemzölddel.

Nyírségi göngyölt szűzpecsenye

Hozzávalók: Sertés szűzpecsenye 1, 20 kg, Sertés darált hús 0, 40 kg, Bors 0, 005 kg, Paprika 0, 01 kg, Fokhagyma 0, 03 kg, Delikát 0, 01 kg. Gomba 0, 20 kg, Só 0, 05 kg, Zsír 0, 25 kg, Liszt 0, 08 kg, Parajpüré 0, 05 kg

Köret: Párolt káposzta, Fehér káposzta 3 kg, Só 0, 03 kg, Vöröshagyma 0, 10 kg, Ecet 0, 03 kg, Cukor 0, 06 kg, Köménymag 0, 005 kg

Tört burgonya: Burgonya 3 kg, Vöröshagyma 0, 40 kg, Só 0, 05 kg, Zsír 0, 20 kg, Paprika 0, 01 kg

A szűzpecsenyét hosszában kettévágjuk és kiverjük húsverő kalapáccsal. Közben előkészítjük a tölteléket. Darált sertéshúst borssal, sóval, fokhagymával, pirospaprikával fűszerezzük, ezzel töltjük meg a szűzpecsenyét, feltekerjük és átkötözzük spárgával.

Sütőben készre sütjük, zsírjából pecsenyelevet készítünk, sült burgonyával, párolt káposztával tálaljuk.

Nyírségi slambuc

Egy gömbölyű fenekű bográcsba kockára vágott szalonnát teszel, a lebbencstésztát és a hagymát üvegesre pirítod a zsírján. Aztán jöhet rá a pirospaprika, a felkockázott krumpli, só, bors és egy kis víz. (lebbencstészta = nem kell feldarabolni a tésztalapot. Régen úgy készült, hogy a meggyúrt tésztát vékony levelekre sodortak, az egész leveleket egyesével akasztottak fel a szobában elhelyezett rudakra száradni. A rudak alá abroszt tettek.
Ahogy a tészta száradt, maga töredezett és hullott le, a többit pedig beletörték az abroszba. Végül az abroszban a tésztát nyomkodással tovább tördelték, innen ered a másik neve is: tördelt tészta.) Az elején említett gömbölyű fenekű bogrács igen lényeges, ugyanis ha már minden alkotórész szétfőtt, nem szabad kavarni, hanem apró fordításokkal dobálni kell a masszát.
(Ratkó József szerint 33-szor). Így piruló kéreg keletkezik rajta és a végén a gömb alakú slambuc egyszerűen kifordítható a bográcsból. Az elkészítési idő kb. 3 óra.
Hívják még öhönnek, betyárosnak, topogónak és állítólag még handabakáré néven is ismerik.

Nyírségi szelet 1.

Sertésszeleteket jól kiverünk és megsózunk. Az egyik felükre, vékonyra vágott sajtot és almakarikákat helyezünk, ráhajtjuk a másik felét, majd a széleket hústűvel összetűzzük.
A csomagocskákat a szokásos módon bundázzuk, forró zsiradékban kisütjük.
Burgonyapürével tálaljuk.

Nyírségi szelet 2.

A sertésszeleteket jól kiverjük, sózzuk, borsozzuk, és fokhagymával bedörzsöljük. A tisztított nyersburgonyát lereszeljük, liszttel és nyerstojással elkeverve bundázó masszát készítünk. A hússzeleteket bundázzuk és bő, forró zsiradékban megsütjük.

Nyírségi szendvics

A vajjal megkent kenyérszeletekre kemény tojáskarika szeleteket, majd erre hámozott alma-karikákat helyezünk. Sajtszelettel befedjük, és meleg sütőben a sajt megolvadásáig sütjük.

Nyírbátori rakott felsál

Hozzávalók: 80 dkg marhafelsál, 15 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 2 db zöldpaprika, 2 db paradicsom, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál pirospaprika, 5 dkg liszt, 1 dl olaj, 1 kg burgonya, só, törött bors.

Elkészítése: A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, lisztbe mártjuk, kevés olajban, szép pirosra sütjük. A füstölt szalonnát nagyon vékonyra felszeleteljük, ebből néhány szeletet egy tűzálló tálra teszünk. Terítünk rá egy réteg karikára vágott burgonyát, erre fektetjük rá a hússzeletek felét, a felszeletelt zöldpaprikát, paradicsomot és a hagyma felét, meghintjük pirospaprikával. Erre terítjük a burgonya második harmadát, kicsit megsózzuk, ismét a hússzeletek másik felét, vöröshagymát, paprikát, paradicsomot, pirospaprikát, szalonnaszeleteket, erre ismét burgonyát terítünk. A pecsenyezsírt elkeverjük tejföllel, ráöntjük a tetejére, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha már minden megpuhult, a fedőt levesszük, és a tetejét szép pirosra sütjük.

Ormánsági töltött felsál

Hozzávalók: 14 dkg hátszín, 1 db tojás, 1 dkg gomba, 1 dkg zöldborsó, 3 dkg kukoricaliszt, 1/ dkg só, 1/ g törött bors, 1 dkg vöröshagyma, 1 dkg apróra vágott füstölt szalonna, 1/2 db zöldpaprika

Elkészítés: Ízesített puliszkát főzünk. A kockára vágott füstölt szalonnát üvegesre sütjük, belepirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, apróra vágott gombát és az apróra vágott zöldpaprikát. Fűszerezzük, majd összekeverjük a megfőtt puliszkával.
A kivert és gyengén megsózott hátszínszeletre tesszük, egyenletesen eligazítjuk, majd összetekerjük. Az így kapott hústekercset alufóliába göngyöljük úgy, hogy a végei is

zártak legyenek. Közepes hőmérsékletű sütőben 40-45 percig pároljuk. Tálalásnál eltávolítjuk az alufóliát, és a hústekercset rézsútosan felszeleteljük. Burgonyapürét, vagy

Ormánsági töltött sertésdagadó

2 tejben áztatott, kifacsart zsemlét tálba téve hozzáadunk 2 tojást, 15 dkg darált, füstölt húst, 15 dkg darált sertésmájat, 1 fej aprított, zsíron futtatott vöröshagymát. Sóval, őrölt borssal, majorannával, pirospaprikával ízesítve eldolgozzuk. Felszúrva egy 80 dkg-os dagadót, a masszával megtöltve nyílásait bevarrjuk. Egyenletesre nyomva benne a tölteléket, besózva zsírban átsütjük. Kis vizet aláöntve puhára pároljuk. Sütőben pirosra sütjük. Leszedve a zsineget, 15 perc után felszeljük. Sült burgonyával vagy rizzsel tálaljuk.

Orosházi tányéros

Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg apróra vágott marha- színhús, 4 főtt tojás, 2 szál gyökér és sárgarépa vékony karikákra szelve, 1 paradicsom, 1 zöldpaprika, 60 dkg burgonya, tejföl, ízlés szerint, liszt 2 ek.

Fűszerek: 2 babérlevél, 1 mokkáskanál majoránna és kakukkfű, só, bors, ízlés szerint

A karikára vágott zöldségfélét, és a színhúst kevés zsíron megpároljuk, majdnem zsírjára sütjük. 2 csapott evőkanál liszttel meghintjük, lepirítjuk.
Felengedjük 1.5 l vízzel, és hozzáadjuk a fűszereket. Mielőtt megfő, azaz a hús majdnem puha, kockára vágott burgonyát adunk hozzá, esetleg egy kevés Delikátot (vagy marhahúsleves-kockát). Tejföllel ízesítjük.
Tálalás előtt a főtt tojásokat kockára vágjuk, és belerakjuk.
Tipp: készíthető sertés, vagy pulykahússal is, de a marha az igazi!

Ortaházai öntött laska

Hozzávalók 0,5 kg liszt, tojásnyi zsír, 1 hagyma, só.

A lisztből langyos sós vízzel kemény tésztát gyúrunk.
Öklömnyi gombócokat formálunk belőle. Kicsit pihentetjük, majd nagyon vékonyra kisodorjuk. A tepsi hátára fektetjük, villával megszurkáljuk, és külön laponként megsütjük. A száraz lapokat összetörjük, edénybe tesszük. Sós, forró vízzel leforrázzuk, megrázogatjuk és leszűrjük - vigyázzunk, el ne ázzon!
A hagymát apró kockákra vágjuk, zsírban megpirítjuk.
A laskát kizsírozott lábasba öntjük, és hagymás zsírral jól elkeverjük.
Forrón tálaljuk.
Egyszerű, nagyon régi parasztétel.

Óhutai töltött rostélyos

A rostélyosokat előkészítjük, sóval és törött borssal ízesítjük. A töltelékhez való sovány, jól letisztított marhahúst finomra őröljük, sóval és törött borssal ízesítjük, jól elkeverjük. A rostélyosokat vékonyan megkenjük a fűszeres darált hússal, erre pedig elosztjuk a felhevített zsírban félig megpirított vöröshagyma karikákat, majd mustárt kenünk rá, végül befedjük uborkacsíkokkal. Szorosan felcsavarva vékony zsineggel összekötözzük.
Ezután a regtöltött rostélyosokat forró zsírban minden oldalukon elősütjük, majd átszedjük egy lábasba. Zsírjukban szeletekre vágott vegyes zöldséget pirítunk, hozzátesszük a babérlevelet, majd meghintjük liszttel, azzal még rövid ideig pirítjuk, majd csontalaplével felengedve a rostélyosokra öntjük. Ha a hűs megpuhult, kivesszük, a mártást tejföllel dúsítjuk, és finom szűrőn átszűrjük. Citromlével ízesítjük. Tálaláskor a rostélyosokat felszeleteljük, előmelegített tálra helyezzük, és bevonjuk a mártással. Köretként külön edényben burgonyapürét adunk.

Óvári csirkecomb

Hozzávalók: 4 szép nagy csirkecomb, 5 dkg reszelt sajt, 5 dkg főtt füstölt sonka, 2 tojás, 2 evőkanál liszt, 10 dkg zsemlemorzsa, 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió, késhegynyi törött bors, olaj a sütéshez.

A csirkecombokat úgy csontozom ki, hogy a comb bőre ne sérüljön meg. Megsózom és félreteszem. A reszelt sajtot összekeverem egy tojás sárgájával, hozzáadom a nagyon apró kockákra vágott sonkát és a fűszereket. A tölteléket rákenem a kiterített húslapra, majd összehajtom, mint egy táskát. Három oldalán hústűvel vagy fogvájóval

összetűzöm, és lisztbe mártom. Az egész tojást a megmaradt fehérjével habosra verem, majd a lisztes töltött combokat belemártom. A zsemlemorzsában meghempergetem és a bő, forró olajba téve, de takaréklángon (hogy a vastag hús jól átsülhessen) szép pirosra sütöm. Sült burgonyával és salátával vagy párolt vajas zöldséggel, valamint gombamártással tálalom.

Óvári sertésborda

Hozzávalók: 8 szelet kicsontozott sertésborda, 8 szelet vékony főtt sonka, 8 vékony szelet óvári sajt, zsír, só.

Elkészítése: A húst vékonyra kiverjük, besózzuk, egy kevés zsírban hirtelen pirosra kisütjük. Tűzálló tálra egymás mellé tesszük a kisült szeleteket, és mindegyiket leborítjuk egy szelet sonkával és egy szelet sajttal. A tálat forró sütőbe tesszük, és addig sütjük, míg a sajt rá nem olvad a húsra.

Óvári tokány

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 25 dkg tarhonya, 3 paradicsom, 10 dkg reszelt óvári sajt, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 1 evőkanál olaj, 5 dkg füstölt szalonna, ízlés szerint törött fekete bors, só.

A húst megmossuk, letöröljük, majd vékony laskára metéljük. A megtisztított és finomra vágott vöröshagymát az apró kockákra vágott füstölt szalonna kiolvasztott zsírján üvegesre fonnyasztjuk, ráhintjük a pirospaprikát, majd a húst hozzátéve, állandó keverés közben lepirítjuk. Megsózzuk és felöntjük 3 dl vízzel, majd fedő alatt félpuhára pároljuk. A tarhonyát pirosra pirítjuk a forró olajon, megsózzuk, és a már félpuha húshoz öntjük. Hozzáadjuk a lehéjazott és felszeletelt paradicsomot, beleszórjuk a reszelt sajtot, meghintjük törött borssal, és annyi vízzel öntjük fel, hogy legalább 2 ujjnyival több legyen a víz a lábosban, mint a tarhonyás hús. Az egészet felforraljuk, majd lefedve, előmelegített, forró sütőbe tesszük, és takaréklángon 40 percig sütjük. Akkor van készen, ha a tarhonya az összes szaftot magába szívta. A sajttól különlegesen finom ízt kap. Bármilyen salátával kitűnő egytálétel.

Öreghegyi csőszpecsenye

Hozzávalók: 500 gr sertéscomb, 100 gr császárszalonna, 150 gr vöröshagyma, 150 gr gomba, 0,1 l olaj, só, bors, babérlevél

A szalonnával spékelt, hagymás, babérleveles, borsos pácban érlelt sertéscombszeleteket roston kisütjük. Tetejére sült gombát és hagymaszeleteket rakunk, fűszeres paradicsomkrémmel locsoljuk meg. sült krumplival tálaljuk.

Paradicsomkrém: paradicsom, zellerzöld, fokhagyma, vöröshagyma, olaj, só, bors, vörösbor felhasználásával készül.

Őrségi sertésszelet

A sertésszeleteket jól kiverjük, sózzuk, mindkét oldalát lisztbe mártjuk és kevés, de forró zsiradékon megsütjük. Közben karikára vágott hagymákat kevés liszttel elkeverünk és bő, forró zsiradékban úgynevezett rostélyos hagymát sütünk.

A hús zsírjából sűrített paradicsommal és kevés liszttel, sóval, törött borssal és babérlevéllel, kevés vízzel pecsenyelevet készítünk. Tálaláskor a hússzeletekre halmozzuk a melegen tartott hagymát, és az átszűrt pecsenyelevet aláöntjük.

Palóctáji töltött csirkemell

Hozzávalók: 1 kg lebőrözött csirkemellfilé, 15 dkg csirkemáj, 10 dkg gomba, 10 dkg vöröshagyma, 5 dkg szalonna, bors, majoránna, oregánó, rozmaring és bazsalikom, ízlés szerint, 30 dkg burgonya, 10 dkg liszt, fokhagyma, ízlés szerint, 3 dl olaj, kevés só.

A csirkemelleket kiveregetjük, enyhén sózzuk, borsozzuk, félretéve állni hagyjuk. Közben elkészítjük a tölteléket. Szalonnát kockákra vágunk, majd serpenyőben ropogósra pirítjuk, ezen az apróra vágott hagymát üvegesítjük, majd ráhelyezzük a csirkemájat és a megmosott szeletelt gombát, amit megfűszerezve együtt lepirítunk. Fűszerei bors, majoránna, oregánó, rozmaring, pici bazsalikom, hogy illatos legyen ételünk. Az elkészült és enyhén hűlt tölteléket a már előzőleg előkészített csirkemellekbe göngyöljük. Bundázzuk a következő módon: a reszelt burgonyát liszttel, fokhagymával, sóval

félkemény állagúra keverjünk, s ebben a masszában forgatjuk meg a csirkemelleket. Serpenyőben olajat hevítünk, és lassú tűzön pirosra sütjük a töltött, göngyölt húsokat. Szalmaburgonyával és párolt rizzsel tálaljuk.
Elkészítési idő: 1 óra
Italajánlatunk: Siklósi olaszrizling

Paksi halászlé 1.

Elkészítése: Ugyanúgy készül, mint a kalocsai, de itt a tésztát ujjnyi széles metéltre vágják.

Paksi halászlé 2.

Hozzávalók: 1,5 kg ponty, 20 dkg hagyma, 6 dkg cecei házipaprika, 3 dkg só, 3-4 cseresznye-paprika, 6 adag tészta

Elkészítése: A pontyokat megtisztítom, fejét, farkát levágom, törzsét felszeletelem, késpengével lepattintom a keserűfogát. A hagymát apróra vágom, kb. 4 liter vízbe felteszem főni a halakkal együtt. Mikor forr beleteszem a sót és a paprika felét, valamint a cseresznyepaprikát. Mintegy félórai forrást követően beleteszem a paprika másik felét (így szebb színe lesz) és még öt percig forralom. Kifőtt metélttésztával tálalom.

Palotai uborkás tyúk

Hozzávalók: Fél tyúk, 2 nagy fej vöröshagyma, 1 vastag szál sárgarépa, 1 közepes nagyságú ecetes uborka, 1/2 pohár uborkalé, 1 dl tejföl, kevés cukor, 1 teáskanál liszt, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, késhegynyi őrölt koriander, ízlés szerint só és törött bors.

Elkészítése: A tyúkhúst megnyúzom, kicsontozom, majd a húst vékony csíkokra metélem. A lenyúzott zsíros bőrt apró kockákra vágom és kisütöm. Az így nyert zsír felén üvegesre fonnyasztom a megtisztított és finomra vágott vöröshagymát, majd rádobom a tisztított és vékonyka hasábokra vagdalt sárgarépát, és néhány percig együtt pirítom, azután hozzáteszem a húscsíkokat. Állandó keverés közben addig sütöm, míg a hús minden darabkája megfeheredik. Azután ráöntöm az uborkalevet és még 2 dl vizet. Fedő alatt, gyakori kevergetés mellett puhára párolom. Hozzáadom a csíkokra vágott ecetes uborkát, fűszerezem sóval, borssal, citromhéjjal, korianderrel, végül a tejszínnel elkevert liszttel behabarom. Jól kiforralom és zsemlegombóccal kínálom.
Elkészítési ideje: 120 perc

Palócleves 1.

Hozzávalók: 40 dkg bárányla pocka, 1,5 dl húsleves (kockából), 15 dkg vöröshagyma, 15 dkg burgonya, 15 dkg zöldbab, 2 gerezd fokhagyma, 3 dl tejföl, 2 dkg édesnemes fűszerpaprika, babérlevél, köménymag, só, kevés olaj.

A bárányhúst kisebb kockákra vágjuk, alaposan megmossuk. Az előhevített olajon üvegesre pirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd az áttört fokhagymát és a köménymagot is hozzáadjuk.
Meghintjük a fűszerpaprikával és beletesszük a húst. Fedő alatt, lassú tűzön pörköljük. Néha kevés húslevest öntünk hozzá. Közben a megtisztított jól megmosott burgonyát szintén kockára, a zöldbabot kb. 2-3 cm-es darabokra vágjuk. Mikor a hús majdnem megpuhult, hozzáadjuk a burgonyát, a babot, és felengedjük a maradék húslevessel. Ízesítjük babérlevéllel, lassú tűzön készre főzzük. Tejföllel dúsítjuk.
Elkészítési idő: 55 perc
Ajánlott ital: Homoki Tramini

Palóc leves 2.

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg birkalábszár (esetleg marhahús: lábszár vagy pacsni), 50 dkg vágott zöldbab, 3-4 közepes nagyságú burgonya, 1 kis fej apróra vágott vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 1 kávéskanál pirospaprika, 1 kis darab gyömbér, csipetnyi őrölt kömény, só, a rántáshoz: 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál liszt, 2 evőkanál tejföl

Ha nem szeretjük a birkahús jellegzetes ízét, forrázzuk le, mielőtt kockákra vágnánk. Ha marhahúst vettünk, alaposan mossuk meg. A hagymát egy evőkanálnyi zsíron üvegesre

fonnyasztjuk, majd levesszük a tűzhelyről és megszórjuk pirospaprikával. Hozzáadjuk a húst. Őrölt borssal, sóval, köménnyel és babérlevéllel ízesítjük és felengedjük 2 dl vízzel. Amikor a hús már puha, hozzáadjuk a zöldbabot, majd 10 perccel később a burgonyát is. Ráöntünk 1 liternyi forróvizet, és tovább főzzük. A zsírból és lisztből világos rántást készítünk, és simára keverjük a tejföllel. A levest a tejfölös rántással besűrítjük, és újra felforraljuk.
Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Palóc palacsinta

Húsz dkg lisztből, 6 dl tejből, 2 tojásból, csipetnyi sóból palacsintatésztát készítünk, amit elkeverünk 2 db áttört burgonyával, és késhegynyi majorannával. A palacsintákat kisütjük, 20 dkg finomra vágott sonkát tejföllel és reszelt sajttal elkeverünk.
Egy edényt kivajazunk. Aljára egy sor palacsintát teszünk. Erre egy sor sonkakrémet, néhány evőkanál lecsót, majd újra palacsintát. Legfelül palacsinta legyen, amit reszelt sajttal szórunk meg. Sütőben addig sütjük, míg aranysárga nem lesz.

Pándi csirkeleves

Hozzávalók: 1 kisebb csirkeaprólék, fél tubus zöldségkrém, 25 dkg meggy, 1 dl tejföl, 1 csapott evőkanál rizsliszt, kevés cukor, 1-1 késhegynyi őrölt szegfűszeg őrölt fahéj, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

Elkészítése: A csirkeaprólékot megtisztítom és feldarabolom, majd egy liter sós vízben megfőzöm. Közben a meggyet megmosom, lecsöpögtetem és kimagozom. A megfőtt húst leszűröm, kicsontozom, és metéltre vágom. A húst az átszűrt lébe visszateszem, hozzáadom a kimagozott meggyet meg a fűszereket, és 5 percig forralom. Közben a tejföllel elkeverem a rizslisztet, és behabarom vele a levest. Jól kiforralom, kevés cukorral ízesítem. Hidegen és melegen egyaránt nagyon finom.
Elkészítési ideje: 50 perc

Pápai sertéspecsenye.

Hozzávalók: 70 dkg sertés lapocka, 2 fej vöröshagyma, 15 dkg gomba, só, törött bors, 1 dl bor, 1 kg burgonya, 10 dkg füstölt tarja, 1 dl olaj, 1 mokkáskanál paradicsompüré, 1 kiskanál liszt.

Elkészítése: A húst megsózzuk, borsozzuk, forró olajban megforgatjuk, majd kevés vizet és bort aláöntve, fedő alatt puhára pároljuk. Ha már puhulni kezd, levesszük róla a fedőt, és pirosra sütjük. Kiemeljük a húst, zsírjában kis ideig pirítjuk a paradicsompürét, majd megszórjuk liszttel, felforraljuk és kb. 1 dl fehérborral ízesítjük. 1 hagymát kevés olajon üvegesre párolunk, rátesszük a finomra szeletelt gombát, ezt is megpárlójuk, ezután zsírjára sütjük. Ha kész hozzákeverjük a pecsenyemártáshoz.
A burgonyát héjában megfőzzük, nagy lyukú reszelőn lereszeljük, hozzáadjuk a pirított hagymát a kockára vágott és megpirított tarját, és az egészet elkeverjük.

Pátyi sajtos pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg liszt (melynek a fele rétesliszt legyen), 25 dkg margarin, 1 doboz tejföl, 2 tojássárgája, 1 csomag szárított élesztő, 2 kávéskanál só.

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a tejfölt, a 2 tojássárgáját, beleszórjuk az élesztőt, illetve a sót. Jól kidolgozzuk. Puha tésztát kapunk. Pihentetni kell 1-2 órát. Kinyújtjuk 1 cm vastagra, tojással megkenjük, megszórjuk reszelt sajttal, és kis szaggatóval kiszaggatjuk.
Lehet másfél adagot sütni.

Pesti burgonya

Hozzávalók: Tej 1 l, liszt 0.6 kg, só 1 késh., tojás 8 db, csokoládé 15 dkg, cukor 10 dkg.

Elkészítése: Egy l forrásban lévő tejbe belekeverünk 60 dkg lisztet, 1 késhegynyi sót, és addig főzzük folytonosan keverve, míg a lábastól el nem válik, kihűtjük, és egyenként keverünk közé 8 tojás sárgáját, és végül a 8 tojás kemény habját is hozzá adjuk. Ekkor burgonya alakokat formálunk belőle, forró zsírban kisütjük, és cukros csokoládéban meghengerítjük, fogvájóval ritkás mélyedéseket készítünk rajta.

Pécsváradi hústekercs

Hozzávalók: 1 kg dagadó, 45 dkg aszalt szilva, só, bors, zsír, 1 nagy vöröshagyma, 1 dl fehérbor.

Elkészítése: A sovány dagadót, az előzőnap megáztatott kimagozott aszalt szilva felével beterítjük, sózzuk, borsozzuk, és a húst a gyümölccsel együtt felgöngyöljük és átkötjük. Egy evőkanál zsiradékban megpirítunk egy nagy, reszelt vöröshagymát megpirítjuk benne a hústekercset, leöntjük a borral, megsózzuk, borsozzuk, és lefedve félpuhára pároljuk. Ekkor mellédobjuk a maradék szilvát, és azzal együtt pároljuk a húst egész puhára. Burgonyapüré illik hozzá.

Pikáns palóc korhelyleves

Hozzávalók: 40 dkg savanyú káposzta, 2 pár debreceni kolbász, fél füstölt sertéscsülök, 10 dkg vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 2 evőkanál fűszerpaprika, fél csokor kapor, köménymag, só.

A savanyú káposztát hideg vízben jól átmossuk, majd kb. 1 liter vízben feltesszük főni. Hozzáadjuk a debreceni kolbászt, a füstölt csülköt, és a kockákra vágott kolozsvári szalonnát. Kevés sóval ízesítve puhára főzzük. Zsemleszínű rántást készítünk, melyhez hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, köménymagot, az áttört fokhagymát, fűszerpaprikát, majd besűrítjük a levest. Lassú tűzön kiforraljuk. Tálalásnál a debrecenit felkarikázzuk, a csülköt kockákra vágjuk és rámerjük a forró levest. Tejföllel dúsítjuk, vágott friss kaporral hintjük meg.
Elkészítési idő: 60 perc
Ajánlott ital: Alföldi ezerjó

Pilisi húsleves

Ugyanúgy készítjük, mint a hagyományos húslevest, csak a marhahús mellett egyidejűleg füstölt húst is főzünk a levesbe.
Betétként apró zsemlegombócokat adunk hozzá.

Pilisi sertésgulyás

Hozzávalók: 6 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 40 dkg sertéslapocka, 1 késhegynyi fokhagymasó, 1 kávéskanál köménymag, 1 evőkanál gulyáskrém, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 zellerlevél, 1 zöldpaprika, 60 dkg burgonya, 2 evőkanál száraz csipetke, só.

Elkészítés: A kockára vágott szalonnát kiolvasztjuk. Zsírjában megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, meghintjük paprikával és beletesszük az ujjnyi vastagra vágott húst. Fokhagymasóval, köménymaggal, gulyáskrémmel, sóval fűszerezzük, és gyakori keverés mellett zsírjára pirítjuk. Ezután kb. 1,5 l vízzel felöntjük. Beletesszük a megtisztított, hasábba vágott vegyes zöldséget, zellerlevelet és a zöldpaprikát. Közepes tűzön főzzük. Amikor a hús félig megpuhult, tegyük bele a nagy kockára vágott burgonyát, majd tíz perc múlva a csipetkét is. Erős tűzön készre főzzük.

Pilisi sertésragu

Ezt is lehet olajjal készíteni, amin megfonnyasztunk két szál karikára vágott póréhagymát. Beleteszünk 1,2 kg kockára vágott húst, majd 2-2 paradicsompaprikát és sárgarépát ugyancsak kockázva.
Sózzuk meg és pirítsuk zsírjára. Kapjon annyi vizet, ami épp ellepi, és kis tűzön főzzük. Amikor a hús már majdnem puha, keverjünk bele egy-egy konzervdoboznyi zöldborsót, zöldbabot, kukoricát.
Ha friss, vagy fagyasztott zöldségből készítjük (jobb is!) kicsit előbb keverjük a húshoz. Én a konzervek levét is felhasználom - hozzáöntöm a főzés elején vízpótlónak. A sót a végén ellenőrizzük, mert van olyan konzerv, ami kifejezetten sós, de van, ami édessé teheti a bográcsot (kukorica, borsó).

Pilisi sertésragu 2.

Hozzávalók: 60 dkg sertéslapocka, 1 nagy fej vöröshagyma vagy egy 10 cm hosszú póréhagyma, 2 evőkanál olaj vagy 4 dkg zsír, 4 evőkanál konzerv csemegekukorica,

4 evőkanál konzerv zöldborsó, 4 evőkanál konzerv zöldbab, 1 paradicsompaprika, 1 sárgarépa, só.

Elkészítés: A durvára vágott hagymát kevés zsiradékon megfuttatjuk. Beletesszük a kockára vágott húst, paradicsompaprikát, majd az ugyancsak kockára vágott sárgarépát. Megsózzuk, és zsírjára pirítjuk. Annyi vízzel öntjük fel, amennyi ellepi, és kis lángon pároljuk. Amikor a hús már majdnem puha, hozzákeverjük a konzerv zöldségeket is. Ha friss zöldségekkel készítjük, azokat korábban tegyük már a bográcsba, hogy a hússal együtt puhuljanak meg.

Pilisi sörgulyás

Hozzávalók: 1,6 kg marhalábszár, 40 dkg vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 30-30 dkg paprika és paradicsom, 1 db erőspaprika, só, pirospaprika, 1,5 l világos sör, 2 kg krumpli, 20 dkg zsír.

A húst kockákra, a zöldpaprikát, paradicsomot szeletekre, a hagymát apró kockákra, a krumplit nagyobb kockákra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk. A zsírban megpirított hagymát pirospaprikával, fokhagymával összekeverjük, rátesszük a húst, saját levében rövid ideig pároljuk, fűszerezzük, majd hozzátesszük a paradicsomot és a paprikát, krumplit, sörrel felöntjük, és kevés víz hozzáadásával puhára főzzük.

Pilisi szeletek

A hússzeleteket jól kiverjük és sóval, törött borssal, kevés köménymaggal, mustárral, fokhagymával fűszerezzük. Alufóliával kibélelt tepsi aljára gombás lecsót helyezünk. Erre fektetjük a húsokat, majd bevonjuk a lecsó másik felével. Kevés tejföllel áthúzzuk és ráhajtjuk az alufóliát. Sütőben kb. 40 percig sütjük. Burgonyapürével tálaljuk.

Pozsonyi hústekercs

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

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

Pozsonyi kifli

Hozzávalók 1 tálcához: 40 dkg rétesliszt, 4 dkg cukor, 1 db tojás, 3 dkg vaj, 1 dl tej, 1 dkg élesztő, 1 csipet só. A töltelékhez: 5-5 dkg dió és mák darálva, kevés tej, vaníliás cukor.

Elkészítése: Először a tésztához való kovászt készítjük el úgy, hogy tejben pici élesztőt morzsolunk. Ezután beleöntjük a lisztet egy tálba, hozzáadjuk a tojást, sót, csipet cukrot apránként a kovászt és kézzel jól összedolgozzuk. A tészta akkor jó, ha leválik az edény faláról. Ezután 1 órát kendő alatt pihentetjük. Míg kel a tészta, elkészítjük a tölteléket. Diós: dió, cukor, tej. Mákos: mák, dió, tej. A megkelt tésztát 3 részre osztjuk, és egyenként átgyúrjuk őket. A kidolgozott tésztát meglisztezzük, kinyújtjuk, derelyeszaggatóval félbe, negyedekbe, nyolcadokba vágjuk. A tölteléket a tésztaszeletek szélesebb részébe tesszük, és félhold alakúra feltekerjük. A kifliket tepsibe helyezzük, megkenjük tojással és aranybarnára sütjük.

Pozsonyi kifli és diós-mákos bejgli

Hozzávalók: 65 dkg liszt, 30 dkg vaj, 6 dkg porcukor, 1 tojás sárgája, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, csipetnyi só.

A diótöltelékhez: 50 dkg dió, 12 dkg kekszmorzsa, 40 dkg cukor, 3 dkg mazsola, 3 dkg cukrozott gyümölcs, 1 citrom reszelt héja, 1 dkg őrölt fahéj, 1,5 dl tej.

A máktöltelékhez: 60 dkg mák, 40 dkg cukor, 3 dkg mazsola, 2 dkg cukrozott gyümölcs, 1 dkg őrölt fahéj, 1 citrom reszelt héja, 2,5 dl tej.

A tészta kenéséhez 1 tojás fehérje, és sárgája.

Bár a pozsonyi kifli és a bejgli készítésének írott és íratlan szabályai vannak, ennek a legfőbb karácsonyi süteménynek a receptjét mégis érdemes újra meg újra közreadni, mert valami apró, kis részletében minden mestercukrász igyekszik sajátosat adni. Így van ez a Gerbeaud esetében is.

A lisztet, a vajat és a cukrot eldörzsöljük a két tenyerünk között, majd a korábban langyos tejben feloldott élesztővel, tojássárgával, csipetnyi sóval jól kidolgozzuk, és a szerint daraboljuk fel, hogy mit akarunk készíteni belőle, majd hűtőbe tesszük. Ha pozsonyi kiflit, akkor 3 dekagrammos tésztagolyókat formázunk, ha bejglit, akkor annyi kis cipót, ahány rudat készítünk.
A diótöltelékhez a cukrot a tejjel, mazsolával, reszelt citromhéjjal felfőzzük, hozzákeverjük a darált diót, a cukrozott gyümölcsöket és az őrölt fahéjat, majd hagyjuk kihűlni. A máktöltelék ugyanígy készül.
Pozsonyi kiflinél a kis golyócskákat nyújtófával ovális alakúra nyújtjuk, közepére 3 dkg tölteléket teszünk, felcsavarjuk és tiszta sütőlemezen patkó, vagy kifli alakúra formázzuk. Tetejét és oldalát tojássárgájával kenjük be, és langyos helyen kelesztjük. Amikor a tojássárga megszáradt, a kifliket tojásfehérjével is bekenjük, és most hideg helyen pihentetjük. Gőzmentes, 210-220 °C-os sütőben megsütjük.
A bejglit ugyanúgy készítjük, mint a pozsonyi kiflit, csak arra figyeljünk, hogy a tészta és a töltelék súlya a bejglirudaknál azonos legyen.

Pozsonyi patkó

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 1 dkg élesztő, 20 dkg vaj vagy zsír, 5 dkg porcukor, 2 tojássárgája, csipet só, 1 citrom, 2 csomag vaníliás cukor, 3 dl tej, 25 dkg darált dió, 15 dkg cukor, 1 tojás

Az élesztőt fél deci hideg tejjel elkeverjük, majd hozzáadunk még 1 deci tejet, a tojássárgáját, csipet sót, porcukrot, vaníliás cukrot, reszelt citromhéjat. A lisztben elmorzsoljuk a zsiradékot, és összegyúrjuk az előzőleg elkészített tejes masszával. Közepes keménységű tésztát készítünk, majd hűtőben pihentetjük egy órát. Közben elkészítjük a tölteléket: a maradék tejet cukorral felforraljuk, majd hozzákeverjük a darált diót, és sűrűre főzzük. Amikor kihűl, reszelt citromhéjjal, citromlével és vaníliás cukorral ízesítjük. A pihentetett tésztát 25-30 részre osztjuk, kis golyókat formázunk belőlük, majd egyenként oválisra kinyújtjuk. Dióval mindegyiket megtöltjük, feltekerjük, és patkó alakra formázzuk. A tepsibe rakott kifliket felvert tojással megkenjük, szobahőmérsékleten pihentetjük, majd 200-220 °C-ra előmelegített sütőben kisütjük.
Elkészítési idő: kb. 2 óra
Jó tanács: A tészta készítéséhez mindig hideg alapanyagokat használjunk.

Pozsonyi rizottó

Hozzávalók: 250 g tarhonya, 300 g borjúlapocka, 60 g zsír, 1 hagyma, 40 g reszelt sajt, 3 evőkanál konzerv zöldborsó, só, bors, petrezselyemzöld.

A zsiradék felében megpirítjuk a összevágott hagymát, rátesszük a kockákra vágott húst, együtt átsütjük, sóval, borssal fűszerezzük, és egy kevés vizzel puhára pároljuk. A maradék zsírban aranybarnára pirítjuk a tarhonyát, felöntjük annyi vizzel, amennyi jól ellepi, és fedő alatt puhára főzzük.
A húst, a tarhonyát, és a zöldborsót összekeverjük, és 20 percre meleg sütőbe tesszük. Reszelt sajttal és finomra vágott petrezselyemzölddel megszórva tálaljuk.

Pozsonyi táska

Hozzávalók kb. 40 darabhoz: 20 g élesztő, 1+1 dl tej, 2 kockacukor, 500 g liszt, 250 g margarin, 1 citrom reszelt héja, 1 csipet só, 1 tojássárgája, 1 dl tejföl, 100 g cukor, 100 g darált dió, 100 g darált mák, 1 késhegynyi őrölt fahéj, 50 g mazsola, 1 késhegynyi őrölt szegfűszeg, a kenéshez 1 tojás

Az élesztőt a kockacukorral elkevert 1 dl langyos tejben felfuttatjuk. A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a tojássárgáját, a sót, a reszelt citromhéjat, az élesztős tejet és a tejfölt, összegyúrjuk. 2 cipóra osztjuk, letakarjuk, fél óráig pihentetjük. A töltelékhez 1 dl tejet felforralunk a cukorral, fele-fele arányban leforrázzuk vele a diót és a mákot. A diót összekeverjük a fahéjjal és a megáztatott mazsola felével, a mákot a szegfűszeggel és a maradék mazsolával. A tésztát kinyújtjuk, 8 cm átmérőjű korongokat szúrunk ki belőle, peremüket megkenjük felvert tojással. Mindegyik közepére 1-1 kanálka tölteléket púpozunk, félbehajtjuk, a széleket lenyomkodjuk. Tepsibe sorakoztatjuk őket,

tetejüket megkenjük a maradék felvert tojással, 30 percig kelni hagyjuk, majd előmelegített, forró sütőben (200 °C) aranybarnára sütjük (30-35 perc).
Elkészítési idő: 1 és 1/4 óra,

Pusztaszeri zöldbableves

Hozzávalók: 2 db marhahúsleves kocka, 60 dkg zöldbab, 1 fej hagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 15 dkg főtt füstölt sonka, 1 db paradicsom, 2 db zöldpaprika, 1 marék tarhonya, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál pirospaprika, 2 evőkanál tejföl.

A szalonnát apróra vágjuk, kisütjük, majd kiszedjük a pörcöket. A zsírban üvegesre pirítjuk az apróra vágott hagymát, beletesszük a felaprított zöldbabot, a negyedekre vágott paradicsomot, és tovább pirítjuk. Megszórjuk az apróra vágott petrezselyemmel, pirospaprikával, felöntjük másfél liter vízzel és beletesszük a leveskockákat. A sonkát gyufaszálnyira vágjuk, a zöldpaprikát felkarikázzuk, és a szárazon megpirított tarhonyával együtt beletesszük a levesbe. Addig főzzük, amíg a tarhonya megpuhul. Utána letakarva állni hagyjuk 5 percet, és tálaláskor a tejfölbe kevert szalonna-pörccel díszítjük.

Putnoki tészta

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 1 dkg élesztő, 5 dkg cukor, só, 1 tojás, 5 dkg margarin, tej, töltelék; 10 dkg vaníliás cukor, 10 dkg vaj.

Elkészítése: Az élesztőt langyos tejben megkelesztjük, majd a többi hozzávalókkal, kivéve a margarint, kalácstészta keménységű tésztát dagasztunk. Jól kidolgozzuk, és beledagasztjuk még az olvasztott margarint. A megkelt tésztát lisztezett deszkára tesszük, kinyújtjuk, és megkenjük a vaníliás cukorral kikevert vajjal. A tésztát felgöngyöljük, felvágjuk, zsírozott tepsiben egymás mellé állítjuk, közben margarinnal locsoljuk.
Ha megkelt, megsütjük.

Radványi fácánmell áfonyamártással

Hozzávalók: 4 db fácánmell, törött bors, szerecsendió, bazsalikom, 12 dkg vaj. 2 dl tejföl, 2 db tojássárgája, 1 csomó metélőhagyma, 12 dkg sajt, 40 dkg körte, 1 db citrom, 1 dl vörösbor, 40 dkg áfonya, 5 cl konyak, só

Elkészítés: A fácánmelleket kicsontozzuk, bőrét eltávolítjuk. Sóval, őrölt fehérborssal, reszelt szerecsendióval, őrölt bazsalikommal fűszerezzük. Forró vajba téve mindkét oldalát megsütjük. Tűzálló tálat vajjal kikenünk, és a fácánmelleket beletéve sorba rendezzük. Keverőtálba öntjük a tejfölt, hozzáadjuk a tojássárgáját, az apróra vágott metélőhagymát és a reszelt sajtot, gyengén megsózzuk és összekeverjük. Ezzel a melleket bevonjuk, és sütőbe tolva szép pirosra sütjük. A meghámozott körtét félbevágjuk, citrommal bedörzsöljük, és vörösborban puhára pároljuk. Az áfonyát konyakkal ízesítjük, és ezzel a körtét megtöltjük, majd kikent sütőlapra ültetjük és a sütőbe téve, jól átforrósítjuk, Az elkészült fácánmelleket az áfonyával töltött körtével és mandulás burgonyaropogóssal tálaljuk.

Radványi tűzdelt fácán almapürével

Hozzávalók 10 személyre: 5 db fácán, 400 g füstölt szalonna, 200 g sertészsír, 60 g tisztított vöröshagyma, 100 g tisztított sárgarépa, 100 g tisztított gyökér, 500 g áfonya, 500 g almapüré, 1/2 csokor petrezselyemzöld, 5 adag szalmaburgonya, 5 adag párolt rizs, 2 dl asztali fehérbor, 5 dl csontlé, só, őrölt bors, majoránna, kakukkfű.

Elkészítés: A fácánokat szárazon megtisztítjuk, óvatosan, hogy a bőrük fel ne szakadjon. Kibelezzük, majd kívül-belül gondosan tisztára mossuk, és füstöltszalonna-csíkokkal a mellüket megtűzdeljük. A fácánokat kívül-belül jól megsózzuk, belsejükbe majoránnát, őrölt borsot, kakukkfüvet, petrezselyemzöldet és egy fél fej tisztított vöröshagymát teszünk. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk, az előkészített fácánokat átsütjük, és tepsibe helyezzük. A visszamaradt zsíron zöldségágyat készítünk. A karikára vágott tisztított sárgarépát, tisztított gyökeret, vöröshagymát lepirítjuk, felengedjük fehérborral, és a már szépen elősütött fácánokat ráhelyezzük. Sütőbe tesszük, állandó locsolás mellett puhára sütjük. Sütés közben, ha a levét elfőné, kevés csontlével pótoljuk. Egyenletesen sütjük, szép ropogós pirosra. Amikor a fácánok megsültek, a zöldségágyról levesszük, a

visszamaradt zöldséget csontlével beforraljuk, majd finom szőrszitán átszűrjük. Köretnek párolt rizst és szalmaburgonyát adunk. Adhatunk hozzá vörös borban párolt körtét áfonyával töltve és almapürét. Tálalásnál a fácánokat saját levével meglocsoljuk.

Rábaközi vert perec

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 5 tojás, 5 cl pálinka, 1 dkg szalalkáli, só.

Elkészítése: Gyúródeszkán a lisztet a szalalkálival összekeverjük. Hozzáadjuk a porcukrot, a pálinkát, egy csipet sót és a tojás sárgákat. A keményre felvert fehérjével a tésztát összeállítjuk. Erősen kidolgozzuk, kézzel kiverjük, vagy addig ütjük sodrófával, amíg nem vet hólyagot. Végül a tésztából rudakat sodrunk, perecet formálunk, és sós vízben kifőzzük.
A vízből kiemelve leszűrjük, sütőlemezre helyezzük, és forró sütőben megsütjük.

Rákospalotai rétes (lakodalmas recept, 15-20 személyre)

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 25 dkg vaj, 1-2 dl tej, só, 2 kg dióbél, 1,7 kg cukor, 25 dkg mézes puszedli, 4 dl tejföl, 2 alma, 50 dkg mazsola, 5 csomag vaníliás cukor.

A liszttel, 5 dkg vajjal, sóval, szükség szerinti langyos tejjel jól kidolgozott rétestésztát készítünk. A diót durvára daráljuk, az almát lereszeljük, a mézes puszedlit lereszeljük, vagy daráljuk, összekeverjük. Hozzáadjuk a tejfölt, a cukrot, 2 csomag vaníliás cukrot és a megmosott mazsolát. A kinyújtott rétest olvasztott vajjal bőségesen meglocsoljuk, vastagon megkenjük a töltelékkel, és feltekerjük. Kizsírozott, nagyméretű lábasba kígyó alakban feltekerve belefektetjük és megsütjük. Nagy kerek tálon vaníliás cukorral bőségesen meghintve kínáljuk.
Ezt a különlegesen finom, igen drága tésztát a rákospalotai asszonyok ma már ritkán, elsősorban lakodalmak alkalmával sütik.

Régeni káposztaleves tyúkhússal

Hozzávalók: 1-2 fiatal tyúk, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 ek. liszt, 3 tojássárgája, 3 ek. tejföl, 1 liter savanyúkáposzta-lé, 2 ek. reszelt torma, 10 dkg vaj

Az erdélyi szász papi konyhák különlegességeként tartják számon. Főleg ünnepi alkalmakkor fogyasztják.
Elkészítése: A tyúkokat darabokra vágjuk és a vékonyra vágott leveszöldséggel meg az apróra vágott hagymával együtt, forró vajban puhára pároljuk oly módon, hogy időnként egy-egy kanál meleg vizet adunk hozzá, hogy a hús fehér maradjon. Amikor a hús megpuhult, beszórjuk liszttel, és az azonos mennyiségű vízzel higított káposztalevet forrón ráöntjük. Még 10 percig lassú tűzön forraljuk.
A tojássárgáját a tejföllel jól elkavarjuk, s a levest a tűzről levéve ahhoz folytonos kavarás mellett hozzáadjuk. Reszelt tormával tálaljuk.
Változatok: Egyes vidékeken a reszelt tormát a higított káposztalével együtt teszik az ételbe.

Révfalusi regős halászlé 1.

Hozzávalók: kg halaprólék, 1,5 kg pontyszelet, 5 dkg zsír, 1 nagy fej hagyma, 2 paprika, 2 paradicsom, 20 dkg leveszöldség, 50 dkg burgonya, 2 dl száraz fehérbor, 4 dl tejföl, 3 gerezd fokhagyma, só, erőspaprika

Elkészítése: A bográcsban felhevítem a zsírt, a hagymát apróra vágom, és a zsíron megpirítom, meghintem a paprikával, és beleteszem a halaprólékot. Felengedem kb. 3 liter vízzel. Beleteszem a paprikát, a paradicsomot, a leveszöldséget, a cseresznyepaprikát. Mikor megfőtt, kiszedem a zöldséget, a többit pedig átpasszírozom. Az így nyert alaplébe beleteszem a pontyderék-szeleteket, a feldarabolt burgonyát, a bort, a babérlevelet. Jól összeforralom, készre főzöm. Tálaláskor beleteszem a tejfölt és a felkarikázott zöldséget.

Révfalusi regős halászlé 2.

Hozzávalók: 1,5 kg ponty, 3 dkg zsír, 1 nagy fej hagyma, 2 paprika, 2 paradicsom, 10 dkg leveszöldség, 50 dkg burgonya, 1 dl száraz fehérbor, 2 dl tejföl, fokhagyma, só, bors, pirospaprika, 1 babérlevél, erőspaprika

Elkészítése: A halat felbontom, kifilézem. A halfejből, a csontokból fele hagymával, sóval hallevet főzök. A hagyma másik felét apróra vágom, és a zsíron megpirítom, meghintem a paprikával, és beleteszem a babérlevelet, a karikára vágott zöldséget, borsot, majd felengedem a borral. Beleteszem a burgonyát, negyed óra múltán a halfilét, majd még 20 percig főzöm. Megtejfölözve tálalom.

Révfalusi regős halászlé 3.

Hozzávalók: 30 dkg ponty, 5 dkg zsír, 2 nagy fej hagyma, 2 paprika, 2 paradicsom, 20 dkg leveszöldség, 1 kg burgonya, 2 dl száraz fehérbor, 3 dl tejföl, fokhagyma, só, bors, 2 dkg pirospaprika, 1 babérlevél, erőspaprika

Elkészítése: A halat felbontom, kifilézem, a filét besózva félreteszem. A halfejből, a csontokból a harmadrész hagymával, fokhagymával, sóval hallevet főzök. A hagyma másik felét apróra vágom, és a zsíron megpirítom, meghintem a paprikával, gyorsan elkeverem és beleteszem a babérlevelet, a karikára vágott zöldséget, borsot, majd felengedem a borral. Beleteszem a burgonyát, mikor félig megfőtt, a halfilét, majd készre főzöm. A burgonyát felkarikázom, úgy teszem vissza, majd megtejfölözve tálalom.

Rohonczi szarvacskák

40 dkg liszttel elkeverünk 1 cs. V.-sütőport, azután deszkán összegyúrjuk 20 dkg zsírral, 2 egész tojással, 1 cs. V.-vanillincukorral, 1 citrom levével, és 12 dkg porcukorral. Többszörös hajtogatás után ujjnyi vastagra nyújtjuk, és háromszögalakokra vágva, közepükre a következő túróstöltelékből kis halmokat rakunk: 2 tojás sárgáját habosra keverünk 8 dkg porcukorral, és 1 cs. V.-vanillincukorral, azután 25 dkg savótól kinyomott, átpasszírozott tehéntúrót, 1 citrom reszelt héját, 6 dkg mazsolát és a 2 tojásfehérje kemény habját adjuk, könnyedén keverve hozzá. A töltött darabkákat kiflivé összesodorjuk, vajjal megkenjük, majd vajazott tepsiben szép sárgára sütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

Rózsahegyi ragu fodros metélttel

Hozzávalók: 25 dkg fodros száraztészta, 2-3 ek. olaj, 10 dkg főtt, füstölt tarja, 6 dkg póréhagyma, 2 paradicsom, 1 paradicsompaprika, 1 dl tejföl, 6 dkg reszelt sajt, 2 dkg vaj, só

A kockára vágott póréhagymát, paradicsompaprikát, paradicsomot és főtt, füstölt tarját kis olajon átpirítjuk. A tésztát sós vízben kifőzzük, leszűrjük, leöblítjük, kis forró vajon átforgatjuk. Tálaláskor ráhalmozzuk a ragut, meglocsoljuk tejföllel és megszórjuk reszelt sajttal.

Sarkadi betyárfalat

Sertés combból, vagy csontnélküli sertéskarajból készül. A 4-5 dkg hússzeleteket kiklopfoljuk, enyhén megsózzuk, és egyik oldalát zúzott fokhagymával megkenjük. A fokhagymás oldalát lisztbe mártjuk, majd kevés olajban vagy zsírban megsütjük (a sütést a lisztezett oldallal kezdjük). Miután a hússzeleteket kisütöttük, a maradék zsiradékban apróra vágott füstölt szalonnát üvegesre pirítjuk. Sült burgonyát készítünk, és a szalonnás zsiradékba öntjük. Natúr lecsóval ízesítjük. Tálaláskor erre a köretre rakjuk a kisült hússzeleteket.

Sasadi szelet

Hozzávalók: 8 kis szelet csont nélküli borda, 5 dkg vaj, 4 db magbaváló őszibarack (vagy őszibarackbefőtt), 3 szem összetört szegfűszeg, 3 szem összetört szegfűbors, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, só.

A hússzeleteket enyhén kiverjük, megsózzuk, és a fűszerekkel meghintjük. A forró vajon hirtelen, erős tűzön átsütjük mindkét oldalukat, és a serpenyőből kivéve félretesszük. A visszamaradt pecsenyelében megpirítjuk a lehéjazott, félbevágott, mag nélküli őszibarackot is, ezután a hússzeleteket a mártásba visszatéve jól átmelegítjük. Tálaláskor egy-egy szelet hús tetejére egy szem fél barackot helyezünk. Burgonyapüré vagy párolt rizs illik mellé.

Ságí homoktorta

Hozzávalók: 10 dkg finomliszt, 10 dkg kristálycukor, 5 tojás, 1/2 csomag sütőpor, 10 dkg reszelt főzőcsokoládé, 40 dkg gyümölcsíz, néhány csepp rum

A tetejére: 5 dkg porcukor, gyümölcsbefőtt, vagy friss gyümölcs, 10 dkg tortadara, vagy, 10 dkg kókuszreszelék

A forma kikenéséhez: zsír, liszt

A tojások sárgáját a cukor felével habosra keverjük. A fehérjéket a maradék cukorral kemény habbá verjük, és a cukros sárgájába forgatjuk. A lisztet a sütőporral és a reszelt csokoládéval összekeverjük. Kevergetés közben a tojásmasszába szórjuk és kizsírozott, kilisztezett kerek tortaformába öntve, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes lángon megsütjük.
Deszkára borítva hagyjuk kisülni, majd négy egyforma lapra vágjuk.
A gyümölcsízt megmelegítjük, a rummal ízesítjük, és a tortalapokat megkenjük vele. A torta oldalára gyümölcsíz, csokoládés tortadara (vagy kókuszreszelék) kerül.
A tetejét porcukorral meghintjük és valamilyen gyümölcsbefőttel, vagy friss gyümölccsel díszítjük.

Sárvári falatok

Tejszínes:

Összekeverünk 80 g lisztet, 1-1 kk. pirospaprikát, sót, őrölt borsot, majorannát, 1 késhegynyi őrölt köményt, 2 gerezd zúzott fokhagymát. Ebbe forgatjuk bele a feldarabolt csirkét, majd tepsibe rakjuk. Rászórunk 1 fej vékonyan felkarikázott vöröshagymát, 150 g reszelt sajtot, 2-2 dl tejfölt és tejszínt, melybe 2 ek. olajat is kevertünk. A tepsit alufóliával letakarjuk, 50 percig közepes lángon sütjük, majd nagyobb hőmérsékleten 5-10 percig pirítjuk

Szalonnás:

4 csirkemellet vékonyan felszeletelünk, besózunk 50 g szalonnát, és 1 fej vöröshagymát apróra vágunk, 2 gerezd fokhagymát összezúzunk, mindezt összekeverjük 1 dl tejföllel, 1-1 kk. mustárral és borssal, kevés sóval, s a hússzeletek mindkét oldalát megkenjük vele. Olajozott tepsiben, alufóliával letakarva, közepes hőmérsékleten kb. 40 percig sütjük.

Sárvári hideg ínyencfalatok

Hozzávalók: 15 dkg házi lángolt kolbász, 15 dkg disznósajt, 15 dkg pácolt füstölt sonka, 15 dkg őrségi kenőmájas, friss zöldségek, friss saláta, ízlés szerint

Elkészítés: A felvágottakat a tálon ízlésesen elrendezzük, friss zöldségekkel és salátával tetszetősen díszítjük.
Elkészítési idő: 30 perc
Ajánlott ital: Domoszlói olaszrizling

Segesvári egresleves

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 1 közepes fej hagyma, 3-4 csésze egres, 1 ek petrezselyemzöldje, 3 ek liszt, 2 dl tejföl vagy tejszín, só, cukor

E recept - mint sok más társa - szintén a múlt századi főzési szokásokat őrizte meg számunkra.
Elkészítése: A marhahúst és a leveszöldséget 3 liter vízben kevés sóval addig főzzük, amíg a hús megpuhul. A levet leszűrjük. A letisztított, megmosott egrest a lében addig főzzük, amíg sárgás színe lesz. Vigyázzunk, nehogy túlfőzzük, mert a bogyók felhasadhatnak! A fövés végén beletesszük a finomra vagdalt petrezselyemzöldjét. A tejszínt a liszttel simára kavarjuk, és ezzel a levest besűrítve még egyszer felfőzzük. Ízlés szerint megcukrozhatjuk. A húst szeletekre vágjuk, a tálba rendezzük, kenyérszeletekkel körülrakjuk, és a forró leveset ráöntjük. A zöldségekkel együtt tálaljuk.
Változatok: Egyes vidékeken az egrest szitán áttörve keverik vissza a levesbe. Másutt az egres-mennyiség háromnegyedét áttörik, egynegyedét pedig egészben hagyva, az elkészült ételbe teszik Készíthető alig érett ribizkéből vagy aprószemű, savanykás szőlőből is.

Selmeci teasütemény

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

Siklósi vöröskáposzta

A megtisztított vöröskáposztát metéltre vágjuk. A forró zsírban 2 evőkanálnyi kristálycukrot világosra pirítunk, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát és a káposztát, köménymaggal, sóval ízesítjük és időnként kevés vörösbort aláöntve puhára pároljuk.

Somogyi aprópecsenye

Ez egy nagyon gazdag, finom étel - otthon, háznál könnyebb elkészíteni, de a természetben sem lehetetlen. Először 20 dkg füstölt kolozsvári szalonnát és jóféle gombát vékony metéltre vágok.
Felcsíkozok 80-100 dkg sertéscombot, 50 dkg hátszínt, és 20 dkg sertésmájat. Kiolvasztom a szalonnát, zsírjában megpirítok negyed kiló vöröshagymát és a gombát. Hozzáadom a húsokat, és együtt pirítom tovább őket - sűrűn megkavarva. Ha megpuhultak a hozzávalók, beleteszek még 30 dkg lecsót és 20 dkg konzervborsót levével együtt. Ekkor kapja meg a fűszereket: sót, borsot, paprikát, zúzott fokhagymát (bőven), és cseresznyepaprikát. Én saját paprikakrémet használok, de bármilyen csípős megfelel hozzá. Kiforraljuk és összekeverjük egy kiló hasábburgonyával. Ez az, amit nehezebb terepen elkészíteni, de meg kell mondjam, a bográcsban sült burgonya nagyon finom tud lenni, ráadásul sokkal nagyobb adagokat lehet egyszerre megsütni, mint tűzhelyen, lábosban.

Somogyi „cserép-, vagy szárazfánk”

Hozzávalók: 4 kg liszt 1 tojás sárgája kevés cukor, 20 dkg zsír.

Az alapanyagokból összegyúrjuk a tésztát, úgy, hogy kell sodorni, mint a levesnek való tésztát, és rádlival trapéz alakúra vágni. Forró zsírban sütjük ki, és még melegen porcukorral megszórjuk. Ha kevesebb a zsír benne, ropogósabb a tésztája.

Somogyi forgácsfánk 1.

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 3 tojás, kevés cukor, sütőpor, kevés tej.

A tésztát gyengére kell összegyúrni és vékonyra, mint a levestésztát kisodorni. Derelyevágóval szalagokra vágjuk, kötést készítünk rá, és forró zsírban vagy olajban kisütjük.

Somogyi forgácsfánk 2.

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 2 tojás, 2 kanál cukor, kevés só.

A hozzávalókat összegyúrjuk, vékonyra kisodorjuk, csipkésre kivágjuk, és forró zsírban kisütjük.

Somogyi galuska 1.

Hozzávalók: galuskatészta, 3 evőkanál olaj, 1 dl tejföl, 1 hagyma

Elkészítés: A hagymát apróra megvágjuk, és a zsiradékon halvány rózsaszínűre pirítjuk. Hozzáadunk egy késhegynyi édes paprikát, ráöntjük a tejfölt, és egyet forraljuk. Az apróra szaggatott, kifőzött galuskát, a tejfölös mártásba keverjük és tálaljuk.

Somogyi galuska 2.

Úgy készül, akár a daragaluska, de fele darával, fele liszttel állítjuk össze.

Somogyi kalács

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1-2 dl tej, 3 dkg élesztő, 6 tojássárgája, 15 dkg cukor, csipetnyi só, 5 dkg vaj

A töltelékhez: 30 dkg mák vagy dió, 20 dkg vaníliás cukor, 3 ek citromlé, 1 ek reszelt citromhéj, 4 ek tej

Elkészítés: A cukrozott dió és mák készítése tölteléknek. A megdarált 30 dkg mákhoz vagy dióhoz 20-20 dkg vaníliás cukrot 3-3 evőkanál citromlevet, 1-1 evőkanál reszelt ciromhéjat, és 4-4 evőkanál tejet adunk. Jól összekeverve rétegezzük a tésztára. A töltelék akkor is jó, ha a dióhoz vagy a mákhoz ízlés szerint csak porcukrot adunk.
A lisztet tálba szitáljuk, az élesztőt rámorzsoljuk, a tejben feloldjuk a cukrot és a sót, és hozzáadjuk a tojások sárgáját. A tejet az adalékanyagokkal összekeverjük és ráöntjük a lisztre. Lágy tésztát gyúrunk. A tésztát. a kidolgozás során a dagasztóedényből egyenletesen kifelé kell húzni. Ezt a műveletet addig végezzük, amíg a tészta hólyagos nem lesz. Ezután a tésztát alul, felül megszórjuk liszttel és langyos helyen kelni hagyjuk. Ha megkelt, kis cipókat készítünk belőle, kinyújtjuk és megtöltjük cukros dióval, cukros mákkal, fahéjas mazsolával. Feltekerjük, kizsírozott tepsibe tesszük, 15 percig pihentetjük, és tojássárgájával megkenjük. Előmelegített sütőben szép pirosra megsütjük. A tekercseket különböző formába hajlíthatjuk. Tekerhetjük a kalácsot patkó alakúra, kerek formába.
Somogyban, ha ünnepre készült a kalács, felső részét kicakkozták, és tetejére a tésztából madárkákat formáltak. A tésztából rudakat, koszorúkat, pereceket is formázhatunk.

Somogyi kelt fánk („szalagos fánk”, ”húshagyói fánk”)

Hozzávalók: 11 kg liszt, 1-2 l tej 2 dkg élesztő, 2 tojás, 2 kanál cukor, kevés olaj.

A tésztáját nagyon lágyra alaposan ki kell dolgozni, nem gyúrni, hanem kanállal keverni, hogy szalagos legyen. Kelesztjük legalább egy órát. Deszkára terített abroszra öntjük, és pogácsaszaggatóval szaggatjuk, darabonként kézbe vesszük, és középen benyomjuk. Forró zsírban először fedő alatt sütjük, ezután közepes meleget biztosítunk a további sütéshez. Olajban sütve gyengébb a tésztája.

Somogyi kelt rétes

Hozzávalók: 1 1/2 kg liszt, 1dl tej, 2 tojás, 2 dkg élesztő tejben, cukorral felfuttatva, 1 evőkanál margarin, kevés víz, locsoláshoz 2 dl tejfel és 1 dl olvasztott zsír.

A lisztbe beleöntjük a cukros tejben megáztatott élesztőt, összedagasztjuk a tojással, esetleg zsiradékkal. Ezután cipókat formálunk belőle, és pihentetjük, keltetjük langyos helyen, hogy jól nyújtható legyen. Amikor kinyújtottuk, akkor megzsírozzuk, tejfölözzük, és beletesszük a tölteléket (dió, mák, dara, mazsolaszőlő fahéjjal, kakaó). Az abroszon feltekerjük, zsírozott tepsibe tesszük, tetejét is meglocsoljuk tejföllel, zsírral vagy olvasztott vajjal. A tepsiben is áll 1/2 órát a töltelékkel együtt. Mikor kivesszük, a tetejét még zsíros (vajas) tollal kissé megkenjük, ha szép fényesre akarjuk.
Nagyon finom és nagyon laktató. Én valamilyen tartalmas leves után szoktam adni második fogásként. Másnap reggelire is finom, tejjel.

Somogyi kolbász

Hozzávalók: Zsírosabb disznóhúsok, pirospaprika, fokhagyma (vad, vagy marhahús, az egésznek ne legyen több a felénél, mert száraz lesz - ezt zsírszalonnával ellensúlyozzuk!)

Elkészítés: A húst ledarálom, a fokhagymát összezúzom. Az egészet alaposan összekeverem, és a masszát bélbe töltöm. Füstre akasztom, és két-három napig füstölöm.

Somogyi kolbászkák.

Hozzávalók: 70 dkg darált sertéshús, 2 db tojás, só, bors, 1 gerezd fokhagyma, 1 kanál reszelt vöröshagyma, 5 dkg zsemlemorzsa, 2 dl tejföl, egy citrom leve, 1-1 sárga és fehérrépa, 1 csomó petrezselyem.

Elkészítése: A darált sertéshúst összegyúrjuk a nyers tojással, sóval, borssal, a zúzott fokhagymával, a vöröshagymával és ujjnyi hosszú kolbászkákat formálunk belőle. Egy tűzálló tálat kibélelünk hajszál vékony szalonna szeletekkel, erre egy sor karikára vágott vöröshagymát teszünk, majd sorban ráfektetjük a kolbászkákat. Megtisztítjuk, és felszeleteljük a répákat, meghintjük vele a húst, majd alufóliával lefedve, sütőben 35-40

percig sütjük. Ekkor a fóliát levesszük róla, megöntözzük 2 dl tejföllel, melybe egy citrom levét csavartuk. Visszatesszük a sütőbe, és alaposan átsütjük.

Somogyi rózsafánk

Tésztája úgy készül, mint a forgácsfánké, csak kis karikára vágjuk, és 6-7 db-ot a vékonyra elnyújtott tésztából tojásfehérjével összeragasztunk, és így sütjük ki a forró zsírban, vagy olajban.

Somogyi tormás leves

Először is ellenszélben lereszelünk 40-50 dkg tormát!! Két deci olajban kevés lisztet felforrósítunk, majd belekeverjük a reszelt tormánkat, és rövid ideig pirítjuk. Beleteszünk 3 fej apróra vágott vöröshagymát, és kevergetve tovább pirítjuk. Szórjuk meg pirospaprikával, és öntsük föl annyi vízzel, amiből minden résztvevőnek kijön két tányér leves (3-4 l). Sózzuk és forraljuk fel. Tegyünk bele 1,0-1,2 kg apró kockákra vágott sertésnyelvet és főzzük puhára. Ha a nyelv megpuhult, kevés ecettel ízesítsük savanykásra.

Somogyi túrós

30 dkg lisztet 1 cs. V.-sütőporral elkeverünk, azután összegyúrjuk 15 dkg zsírral, 2 egész tojással, 5 dkg cukorral és annyi tejföllel, hogy jól kidolgozható legyen. Az erősen kidolgozott tésztát kisujjnyi vastagra nyújtjuk, és vajazott tepsibe téve egyenletesen elnyomkodjuk. Rákenjük a következő édes túrós tölteléket: 1/2 kg túrót szitán áttörünk, és 8 dkg vajjal, 1/2 cs. Váncza-vanilincukorral, 2 tojás sárgájával, 20 dkg cukorral, 10 dkg mazsolával, és a 2 tojás kemény habjával keverünk. Kristálycukorral szórjuk be, és forró sütőben sütjük meg.

Somogyi túrós rétes (burgonyás)

Hozzávalók: 50 dkg túró, 2 csomag réteslap, 1 dl olaj, 10 dkg porcukor, 3 db tojás, 3 dkg búzadara, 8 dkg mazsola, 35 dkg burgonya, 12 dkg cukor, 1,5 dl tejföl.

A burgonyát héjában megfőzzük, tisztítjuk, és villával durvára összetörjük. A túrót szintén villával áttörjük, hozzáadjuk a burgonyát, a tojást, a tejfölt és az ízesítő anyagokat. A réteslapot megnedvesített konyharuhára terítjük, meghintjük, illetve megkenjük olajjal és elterítjük rajta a tölteléket, felcsavarjuk, sütőlemezre helyezzük, tetejét is lekenjük olajjal. Közepes hőmérsékletű sütőben sütjük.

Somogyi vánkosfánk

Minden tojáshoz 3 kanál tejföl, kevés cukor, só és annyi liszt szükséges, amennyit felvesz úgy, hogy jó rétestészta állagú legyen.

A tésztát jó vékonyra kell sodorni, megkenni olvasztott zsírral és összehajtani, mint a hájas tésztát. A sodrást és a kenést háromszor ismételni (várni közben nem kell). Ezután ujjnyi vastagra nyújtani, derelyevágóval téglalapokat vágni. Mindjárt lehet sütni. Cukrozva fogyasztható. Tésztájába nem szabad cukrot tenni, mert az „lehúzza”.

Soproni babos pogácsa

Hozzávalók: 1 kg liszt, 40 dkg főtt tarkabab, 40 dkg zsír, 5 dkg élesztő, 2 dl tejföl, 2 db tojás, 2 dkg só, őrölt bors.

A kihűlt, főtt babot húsdarálón ledaráljuk. Hozzáadjuk a zsírt, a tejfölt, 1 tojást, sót, borsot és 5 dkg lisztet. Ebből lágy kovászt készítünk. 15 percnyi pihentetés után hozzágyúrjuk a többi lisztet, és még 15 percig pihentetjük. A megkelt tésztát 2 cm vastagra nyújtjuk, a tetejét megvagdaljuk és kiszaggatjuk. A pogácsa tetejét 1-1 szem főtt babbal díszítjük, egész tojással megkenjük. Középmeleg sütőben 20-25 percig sütjük.

Soproni édes babos rétes

Hozzávalók: Házi rétestészta vagy 2 csomag réteslap, 50 dkg fehérbab, 10 dkg cukor, negyed rúd vanília, 6 dkg vaj, 1 liter tej, 4 tojás, 3 citrom héja, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csomag vaníliás cukor.

Az előző nap hideg vízbe beáztatott babot leszűrjük, majd vaníliás, cukros tejben puhára főzzük, leszűrjük. Szitán áttörjük és elkeverjük 4 dkg vajjal, reszelt citromhéjjal, a tojások sárgájával és a habbá vert tojásfehérjével. Ezzel a keverékkel megtöltjük a

morzsával meghintett rétestésztát, feltekerjük és megsütjük. Melegen, vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk.

Soproni mandulás grillázs

Hozzávalók:

Csokoládélap: 8 db tojás, 14 dkg liszt, 16 dkg Koronás Aranybarna cukor, 2 dkg Clio holland kakaópor, 3 dkg Rama margarin

Mandulás krém: 3 dl tej, 5 dkg vaníliás pudingpor, 1 db zöldmandula aroma, 25 dkg Rama margarin, 10 dkg hántolt mandula, 5 cl triple sec, 20 dkg Koronás Aranybarna cukor

Mandulagrillázs: 15 dkg Koronás Aranybarna cukor, 10 dkg méz, 5 dkg Rama margarin, 15 dkg mandula

Díszítéshez: 10 dkg cseresznye, 5 dkg csokoládé

Csokoládélapot sütünk: A tojásokat szétválasztjuk. A tojássárgákat a Koronás kristálycukor harmadával habossá keverjük. A tojásfehérjét a cukor kétharmadával kemény habbá verjük. A fehérje-habot a tojássárgához tesszük, és egyenletes keveréssel a Clio kakaóporos liszttel egyneműsítjük úgy, hogy ne törjük össze a masszát. Végül az olvasztott margarint is hozzáadjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe egyenletes lapot kenünk, majd 180 C-os sütőben megsütjük. Ha a tésztánk rugalmas, szivacsos szerkezetű, felületét liszttel meghintjük, a tepsibe megfordítjuk és hagyjuk így kihűlni.

Elkészítjük a mandulakrémet.

A tejet, Koronás kristálycukrot, vaníliás pudingport felfőzzük egy sűrű krémmé. A margarint habosra keverjük, majd hozzáadjuk a kihűlt sárgakrémet, triple sec likőrt, pirított darált mandulát és a mandula aromával egy pikáns krémet keverünk. A csokoládés piskótalapot három egyenlő részre vágjuk, likőrrel meglocsoljuk, és a krémmel betöltjük. A krémmel díszítve és grillázzsal, csokoládéval, cseresznyével tesszük esztétikussá.

A mandulás grillázs készítése: A cukrot, mézet egy lábasban aranybarnára pirítjuk. Hozzákeverjük a hántolt szeletelt mandulát és a margarint. Olajozott lapos tepsiben 1 cm vastagra nyújtjuk. Még langyos állapotban szép egyenletes rombuszra vágjuk. Ha kihűlt, csokiba mártjuk, ezzel díszítjük a mandulás kockát.

Soproni sertésborda

A sóval és törött borssal bedörzsölt sertésbordákat lisztbe mártjuk, és felhevített olajban elősütjük, majd lábosba áttesszük.

A visszamaradt olajban paradicsompürét pirítunk, zúzott fokhagymát keverünk el benne, majd liszttel meghintve csontalaplével és fehérborral felengedjük. A pecsenyelevet a bordákra szűrjük, s a húst kakukkfűvel fűszerezzük. Rövid ideig pároljuk.

Kockára vágott császárszalonnát kevés olajban félig megpirítunk. Majdnem puhára főzött fejtett babot, szeletekre vágott zöldpaprikát teszünk bele, ezzel együtt pirítjuk, majd finomra vágott petrezselyemzölddel meghintjük. A párolódó sertésbordákhoz adjuk, és befejezzük a puhítást.

Tálaláskor a sertésbordákat előmelegített mélyebb tálba helyezzük, és bevonjuk a mártásos fejtett babbal.

Soproni mandulás grillázs

Hozzávalók:

Csokoládélap: 8 db tojás, 14 dkg liszt, 16 dkg Koronás Aranybarna cukor, 2 dkg Clio holland kakaópor, 3 dkg Rama margarin

Mandulás krém: 3 dl tej, 5 dkg vaníliás pudingpor, 1 db zöldmandula aroma, 25 dkg Rama margarin, 10 dkg hántolt mandula, 5 cl triple sec, 20 dkg Koronás Aranybarna cukor

Mandulagrillázs: 15 dkg Koronás Aranybarna cukor, 10 dkg méz, 5 dkg Rama margarin, 15 dkg mandula

Díszítéshez: 10 dkg cseresznye, 5 dkg csokoládé

Csokoládélapot sütünk: A tojásokat szétválasztjuk. A tojássárgákat a Koronás kristálycukor harmadával habossá keverjük. A tojásfehérjét a cukor kétharmadával kemény habbá verjük. A fehérje-habot a tojássárgához tesszük, és egyenletes keveréssel a Clio kakaóporos liszttel egyneműsítjük úgy, hogy ne törjük össze a masszát. Végül az olvasztott margarint is hozzáadjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe egyenletes lapot kenünk, majd 180 C-os sütőben megsütjük. Ha a tésztánk rugalmas, szivacsos szerkezetű, felületét liszttel meghintjük, a tepsibe megfordítjuk és hagyjuk így kihűlni.
Elkészítjük a mandulakrémet.
A tejet, Koronás kristálycukrot, vaníliás pudingport felfőzzük egy sűrű krémmé. A margarint habosra keverjük, majd hozzáadjuk a kihűlt sárgakrémet, triple sec likőrt, pirított darált mandulát és a mandula aromával egy pikáns krémet keverünk. A csokoládés piskótalapot három egyenlő részre vágjuk, likőrrel meglocsoljuk, és a krémmel betöltjük. A krémmel díszítve és grillázzsal, csokoládéval, cseresznyével tesszük esztétikussá.
A mandulás grillázs készítése: A cukrot, mézet egy lábasban aranybarnára pirítjuk. Hozzákeverjük a hántolt szeletelt mandulát és a margarint. Olajozott lapos tepsiben 1 cm vastagra nyújtjuk. Még langyos állapotban szép egyenletes rombuszra vágjuk. Ha kihűlt, csokiba mártjuk, ezzel díszítjük a mandulás kockát.

Soproni sertésborda

A sóval és törött borssal bedörzsölt sertésbordákat lisztbe mártjuk, és felhevített olajban elősütjük, majd lábosba áttesszük.
A visszamaradt olajban paradicsompürét pirítunk, zúzott fokhagymát keverünk el benne, majd liszttel meghintve csontalaplével és fehérborral felengedjük. A pecsenyelevet a bordákra szűrjük, s a húst kakukkfűvel fűszerezzük. Rövid ideig pároljuk.
Kockára vágott császárszalonnát kevés olajban félig megpirítunk. Majdnem puhára főzött fejtett babot, szeletekre vágott zöldpaprikát teszünk bele, ezzel együtt pirítjuk, majd finomra vágott petrezselyemzölddel meghintjük. A párolódó sertésbordákhoz adjuk, és befejezzük a puhítást.
Tálaláskor a sertésbordákat előmelegített mélyebb tálba helyezzük, és bevonjuk a mártásos fejtett babbal.

Soproni sertésoldalas

Hozzávalók: 1,5 kg oldalas, 1 dl olaj, 1 kanál paradicsompüré. 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, kakukkfű, majoránna, pirospaprika, 1 dl fehérbor, 5 dkg füstölt szalonna.

Elkészítése: Az oldalast kétujjnyi darabokra vágjuk, lisztbe forgatjuk, és az olajban mindkét oldalát pirosra sütjük. Ezután a húst kiszedjük, és félre tesszük. A pecsenyezsírban megpirítjuk a feldarabolt szalonnát és vöröshagymát, megszórjuk paprikával, ráöntjük a paradicsompürét, a bort, beletesszük a fűszernövényeket és a megzúzott fokhagymát. A visszarakott oldalasokat ebben a mártásban puhára pároljuk. Apróra vágott burgonyát olajban megsütünk, pecsenyetálra halmozzuk, erre rakjuk sorban a hússzeleteket és leöntjük a mártással.

Soproni tallér

Hozzávalók: 25 dkg cukor, 25 dkg liszt, 2 tojás, 1 csomag sütőpor, 1 csapott mokkáskanál fahéj.

A tésztához valókat összegyúrjuk, ha kell, egy kevés hideg vizet dolgozzunk bele, majd kilisztezett gyúródeszkán vékonyra nyújtjuk. Derelyevágóval vagy más formákkal kiszúrjuk, tepsire fektetjük, végül előmelegített sütőbe tolva erős lánggal arany-barnára sütjük. Ez egy olyan soproni különlegesség, ami borba mártva az igazi.

Soproni vörösboros marhapacsni

Hozzávalók: 1 kg marhapacsni, 20 dkg füstölt szalonna, 10 dkg vöröshagyma, só, törött bors, 1 kiskanál paradicsompüré, 1 kiskanál piros arany, 2 db szegfűszeg, 1-1 késhegynyi őrölt babérlevél, kakukkfű, 1 l vörösbor, 2 szál sárgarépa, 5 dkg zeller, 1 csokor zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A feldarabolt füstölt szalonnát kiolvasztjuk, rátesszük a kisebb szeletekre vágott marhahúst, hozzátesszük a finomra vágott vöröshagymát, és egy kicsit együtt megpirítjuk. Meghintjük őrölt bérlevéllel, kevés kakukkfűvel, tesszünk hozzá két szem szegfűszeget, 1-1 mokkáskanál paradicsompürét és piros aranyat. Ráöntünk annyi vörösbort, hogy ellepje és fedő alatt, takaréklángon puhára pároljuk. Amikor puhulni kezd a hús, hozzátesszük a sárgarépát és egy kevés nagyon apróra vagdalt zellergumót. Ezekkel teljesen megpuhítjuk.
Ha levét elfőné, mindég csak vörösborral pótoljuk.

Sóstói sertéstekercs

Hozzávalók (4 adag): sertésszínhús - 0,5 kg, füstölt tarja - 0,12 kg, só - 0,01 kg, liszt - 0,04 kg, tartármártás - 4 adag, tojás - 2 db, zsemlyemorzsa - 0,12 kg, olaj - 2 dl, citrom - 0,02 kg

Az egy darabban levágott sertéshúst sütéshez előkészítjük. Füstölt tarjával és sajttal megtöltjük, majd felgöngyöljük. Bundázzuk, és forró olajban megsütjük. Szalma vagy hasáb burgonyával, párolt rizzsel tálaljuk.

Sümegi sonkás káposzta

Hozzávalók: 25-30 dkg nyers füstölt sonka vagy egyéb, kicsontozott füstölt hús, 1 kg vörös káposzta, 2 nagy alma, fél dl cseresznyepálinka, 4 evőkanál olaj, 1 húsleveskocka, törött fekete bors, ízlés szerint, 1 mokkáskanál csombor, tej a sonka áztatásához

Elkészítés: A nyers füstölt húst előző nap annyi tejbe tesszük, amennyi teljesen ellepi, és felhasználásig hűtőszekrényben tartjuk. Másnap nagyon vékony csíkokra metéljük, és tűzálló tálban felhevített olajon hirtelen megpirítjuk. Ezután hozzáadjuk a megtisztított, torzsájától megfosztott, és lereszelt vagy vékony metéltre vágott vörös káposztát. A kicsumázott, meghámozott almaszeleteket hozzátesszük, megborsozzuk, megszórjuk a csomborral, ráöntjük a cseresznyepálinkát és a 2 dl vízben feloldott húsleveskockát. A tálat befedjük, és előmelegített forró sütőben közepesnél kisebb lángon, két órán keresztül sütjük. Fokhagymával bedörzsölt pirítós kenyérrel fogyasztjuk.

Sümegi torta

Hozzávalók:

Tészta: 25-25 dkg porcukor és őrölt mogyoró, 5 tojásfehérje,

Krém: 17 dkg cukor, 2,5 dkg vaj, 8 tojássárgája, 5 dkg csokoládé.

A tojásfehérjét kemény habbá verjük, belekeverjük a porcukrot és az őrölt mogyorót, majd lassú tűznél 3 lapot sütünk belőle. A krémhez a cukrot a tojássárgákkal gőz fölött besűrítjük. A vajat habosra keverjük, hozzáadjuk az olvasztott csokoládét, végül a kihűlt tojásos masszát is beleforgatjuk. Ezzel a krémmel töltjük meg a kihűlt lapokat.

Sváb húsos-hurka

Hozzávalók: Egy disznófej, 1,5 kg rizs, 3 kanál zsír, fél kiló töpörtyű, őrölt bors, paprika, só

Elkészítés: A húsokat az abalében megfőzöm, ledarálom, a rizst megfőzöm. Az egészet összekeverem, majd bélbe töltöm. 2 órán keresztül főzöm, majd lehűtöm. Fel is füstölhetjük. Hidegen fogyasztható.

Szabadkai káposzta

Hozzávalók: 70 dkg fejes káposzta, 30 dkg paradicsom, 30 dkg zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma. 2 dl tejföl, 10 dkg kolozsvári szalonna, só, bors.

Elkészítése: A káposzta torzsáját kiszedjük, majd a káposztát ujjnyi vastag szeletekre vagdaljuk. Sós vízben 5-6 percig főzzük, majd leszűrjük. Kiolajozott mély tűzálló tálba rakjuk, ráteszünk egy sor karikára vágott paradicsomot, majd erre, csíkokra vágott zöldpaprikát. Ezután tesszük a tálba a karikára vágott hagymát. Leöntjük a tejfellel, beborítjuk a vékony szeletekre vágott és bevagdalt kolozsvári szalonnával, és a sütőben megsütjük.

Szabolcsi almás sertésszeletek.

Hozzávalók: 60 dkg felszeletelt sertéscomb, 10 dkg alma, 6 dkg vaj, 5dkg ementáli sajt, 3 dl tej, 2 kanál liszt, 2 tojássárgája, szerecsendió, só.

Elkészítése: A meghámozott alma magházát kivesszük, 8 szeletre daraboljuk, majd kevés vajon megpároljuk. A hússzeleteket alaposan kiverjük, megsózzuk, majd mindkét oldalát szép pirosra sütjük a maradék vajon. A megpárolt almaszeleteket kivajazott tűzálló tál aljára terítjük, ráhelyezzük a hússzeleteket, és leöntjük sajtos besamellel. A mártást ízesítjük sóval, szerecsendióval, kicsit hűlni hagyjuk, hozzáadjuk a reszelt sajt kétharmadát, a két tojássárgáját, és bevonjuk vele a hússzeleteket.
Meghintjük a maradék reszelt sajttal, tetejére néhány vajdarabkát tesszünk, és előmelegített sütőben aranysárgára sütjük.

Szabolcsi karaj

Hozzávalók: 1 kg kicsontozott rövidkaraj, 50 dkg alma, 10 dkg vaj, só.

Elkészítése: A kicsontozott karajt úgy szeleteljük fel, hogy a szeletek vége egyben maradjon. A húst megsózzuk, és a szeletek közé meghámozott, fölszeletelt almát teszünk. Kivajazott alufóliába burkoljuk, sütőlemezre fektetjük, és a sütőben kb. 1 óra hosszat sütjük.
Ha nagyon száraz volna a hús, tetejére apró vajdarabokat tehetünk.

Szabolcsi káposztás bableves

Elkészítése: 50 dkg füstölt csülköt vízben főzni kezdünk. Ha félpuha, beletéve Delikátot, 1 fej hagymát, 50 dkg áztatott tarkababot, puhára főzzük. Ha a csülök puha, kivéve a léből, felkockázva félrerakjuk. 1 kg savanyúkáposztát annyi vízben főzve, hogy ellepje, 2 gerezd fokhagymával, babérlevéllel, pár egész borssal, Piros Arannyal ízesítjük. A babhoz szedve a káposztát, levéből ráöntünk annyit, hogy a leves savanykás legyen. Zsírból, 2 ek. lisztből pirospaprikával készült rántással összeforralva belerakjuk az aprított húst. Közben ne sózzuk!

Szabolcsi káposztás borda

Hozzávalók: 2,5 kg sertéskaraj, 1,5 kg alma, 1,5 kg savanyú káposzta, 2 nagy fej vöröshagyma, 1-2 evőkanál kristálycukor, 2 pohár száraz fehérbor, 10 dkg zsír, 3 szem szegfűszeg, ízlés szerint törött bors, só.

A húst kicsontozzuk és felszeleteljük. A káposztát szükség szerint átmossuk, és ízlés szerint cukorral, törött borssal fűszerezve fedő alatt félpuhára pároljuk. Az almákat megmossuk, kicsumázzuk, és negyedekbe vágjuk. A felszeletelt húsokat a forró zsíron hirtelen átsütjük. Nagy tepsibe vagy tűzálló tálba terítjük az egész káposztát, szorosan egymás mellé ráhelyezzük a kisült hússzeleteket, sózzuk, borsozzuk, majd a negyedekbe vágott almát elosztjuk rajta. Ezt megszórjuk a porrá őrölt szegfűszeggel, csipet cukorral és sóval, és a fehérborral leöntve lefedjük. Forró sütőben sütjük közepes lángon, 1 órán át, végül a fedőt levéve, erős lángon 10 percig pirítjuk.

Szabolcsi káposztás hurka

Hozzávalók: 1-1 szál véres és májas hurka (50-60 dkg), 4 savanyú alma, 70 dkg savanyú káposzta, 1 nagy fej vöröshagyma, 0,5 dl borecet, 1 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál olaj, késhegynyi törött szegfűszeg, őrölt fekete bors és só ízlés szerint

Elkészítés: A hurkát alufóliába csomagolom és előmelegített forró sütőben, vagy grillsütőben közepes lángon 15 percig sütöm, majd néhány percnyi várakozás után felnégyelem. Közben a felhevített olajon üvegesre futtatom a megtisztított és apróra vagdalt vöröshagymát, és ráteszem a savanyú káposztát. Kevés sóval, őrölt fekete borssal, cukorral fűszerezem, és fedő alatt, saját levében félpuhára párolom. Tűzálló tálba terítem, elhelyezem rajta a sült hurkadarabokat, és betakarom a meghámozott, negyedekbe vágott almával. Rászórom a szegfűszeget, a csipetnyi sót és a csipetnyi cukrot, rálocsolom a 0,5 dl vízzel elkevert borecetet, és addig sütöm az előmelegített forró sütőben, amíg csak meg nem pirul a teteje. Különlegesen finom ízek "sülnek" ki belőle!

Szabolcsi lepény

(kiadós, olcsó)

8 deka cukrot habosra keverünk 3 tojás sárgájával és összekeverjük 45 deka sült, hámozott, áttört burgonyával, melyet előzőleg elkészítettünk és kihűtöttünk. A keverést erőteljesen tovább folytatva, 1 csomag Váncza-vanilincukrot, 1 csomag Váncza-sütőport és legvégül a 3 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Vajazott, lisztezett tepsiben sütjük és kihűlés után, felét lekvárral megkenve, egymásra fordítjuk. Hosszú szeletekre vágva, vanilin-porcukorral meghintve tálaljuk fel.

Szabolcsi pecsenyenyúl-filé konyakkal

Hozzávalók: 1,2 kg nyúlgerinc, törött bors, 10 dkg vaj, 60 dkg alma, 2 dl tejszín, 8 cl konyak, húsleveskocka, liszt, só

Elkészítése: A nyúlgerincről a húst lefejtjük, és egyforma nagy filékre szeleteljük. Húsverő kalapáccsal kissé kiveregetjük, sóval, törött borssal ízesítjük. A fele mennyiségű vajat felhevítjük, és a filék mindkét oldalát megsütjük. A megtisztított alma magházát eltávolítjuk, vékony szeletekre vágjuk, és a megmaradt vajban megsütjük. Az alma sütéséből megmaradt vajba öntjük a tejszínt, és a konyakot és jól beforraljuk. Hozzáadjuk a húsleveskockát, majd kevés vajjal összegyúrt liszttel sűrítjük. Néhány percnyi forralás után finom szűrőn átszűrjük. Tálaláskor a nyúlfilékre helyezzük a sült almaszeleteket, és a forró mártással leöntjük. Köretként párolt gyümölcsöt vagy párolt rizst adunk hozzá.

Szabolcsi rakott felsál

Hozzávalók: 8 szelet marhafelsál, 20 dkg füstölt szalonna, két evőkanál zsír, 1 kg újburgonya, két fej vöröshagyma, só, pirospaprika, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A megsózott hússzeleteket a forró zsírban hirtelen kisütjük. Szalonnaszeletekkel kibélelünk egy mély tűzálló tálat, belerakunk egy sor karikára vágott hagymát, meghintjük paprikával, lefedjük a megtisztított, karikára vágott újburgonya egyharmadával. Az egészet betakarjuk négy hússzelettel, majd egy sor burgonya, erre vöröshagyma, só és paprika kerül. Erre jön a hús másik fele, majd lefedjük a maradék burgonyával, majd az egészet leöntjük a pecsenyezsírral elkevert tejföllel. A sütőben addig sütjük, míg a belevalók megpuhultak, majd felső lángon pirosra sütjük.

Szabolcsi rakott hús

Hozzávalók: 50 dkg marhahús, 80 dkg burgonya, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 5 evőkanál olaj, só, egy kiskanál pirospaprika.

A megtisztított, apróra vagdalt hagymát három evőkanál olajban üvegesre pároljuk, megszórjuk a pirospaprikával és hozzáadjuk a kockákra vágott húst. Kevergetve, a hús fehéredéséig sütjük, majd beletesszük a kicsumázott, karikára vágott zöldpaprikákat, meg a paradicsomot.

Szabolcsi sertésborda

Hozzávalók: Sertéskaraj 1, 20 kg, Vegyes zöldség 0, 50 kg, Zöldborsó konzerv 0, 20 kg, Gomba 0, 20 kg, Karfiol (tisztított) 0, 40 kg, Vöröshagyma 0, 15 kg. Zsír 0, 20 kg, Só 0, 05 kg, Liszt 0, 08 kg, Bors 0, 005 kg, Delikát 0, 01 kg. Parajpüré 0, 03 kg, Tejföl 0, 40 kg, Citrom 0, 15 kg

Köret: Burgonyagombóc 10 adag, Burgonya 3 kg, Liszt 0, 80 kg, Tojás 3 db, Petrezselyemzöld 1 cs. Szerecsendió 0, 001 kg, Bors 0, 005 kg

A sertésbordákat előkészítjük, kevés zsírban elősütjük. Zsírjában v. hagymát, gombát, vegyes zöldséget, karfiolt, zöldborsót párolunk a hússal együtt. A végén tejfeles habarással sűrítjük, ízesítjük sóval, borssal, citrommal, petrezselyemzölddel.
Tálalása: külön vízben kifőzött, burgonyagombóccal együtt történik.

Szabolcsi szelet

A szeleteket jól kiverjük. Egyik felére hámozott almakarikát helyezünk, és csipetnyi fahéjjal meghintjük. Ráhajtjuk a hús másik felét. Sózzuk. Hústűvel összezárjuk, és a szokásos módon bundázzuk. Forró zsiradékban kisütjük.

Burgonyapürével vagy zöldségkörettel tálaljuk.

Szabolcsi titok

Hozzávalók: Bélszín (pácolt) 0, 50 kg, Borjú (comb) 0,50 kg, Szűzpecsenye (sertéskaraj) 0,50 kg, Só 0,05 kg, Máj 0,50 kg. Bors 0,005 kg, Olaj 0,20 l, Liszt 0,10 kg, Paprika 0,005 kg, Zsír 0,10 kg, Mustár 0,05 kg, Tojás 10 db, Sonka 0,20 kg, Vegyes salátakörítés 5 adag, Sült burgonya 10 adag

Háromféle húsból készítjük: bélszín, borjúcomb, sertés- karaj, és a sertésmájat felszeleteljük, bepácoljuk, olajban sóval, borssal állni hagyjuk egy órát. Közben tojásból lepényt készítünk, sonkával egybesütjük.
Tálalása: pirított burgonyával úgy történik, hogy egy mélyebb edényt a tojáslepénnyel kibélelünk, a húsokat egyenlően elhelyezzük, kitöltjük burgonyával, és tálra borítjuk.
Díszítjük vegyes salátával.

Szabolcsi töltött alma

Hozzávalók: Alma 1,50 kg, Vaníliakrém 0,80 kg, Zselatin 0,005 kg, Ételfesték (piros) 0,001 kg, Mandula 0,10 kg, Piskótakorong (kész) 10 db, Csoki bevonó 0,05 kg, Marcipán (zöld levélnek) 10 db, Citrom 0,15 kg, Tejszínhab 0,50 kg

Az almát megtisztítjuk, közepét óvatosan kifúrjuk úgy, hogy az alma alakja megmaradjon. Citromos vízben megpároljuk, utána pirosra színezett zselével külső oldalát többszöri lekenéssel bevonjuk. Közben piskótakorongot csokiba mártunk.
Tálalása: a piskótakorongra helyezzük az almát, megtöltjük vaníliás krémmel, és tejszínhabbal díszítjük.

Szabolcsi töltött csirke

Hozzávalók: 1 csirke, 5 dkg füstölt szalonna, 1 alma, 2 dl tejföl, só, bors, 1 dl bor.

Elkészítése: A csirke bőre alá nagyon vékony szalonna csíkokat dugunk. Különösen a mellénél és a comboknál. Belsejébe tesszük a megtisztított, kettévágott almát, belül enyhén meg is sózhatjuk. Egy kevés bort aláöntve, lefedve, puhára pároljuk.
Ha megpuhult, a belsejében párolódott almát apróra daraboljuk, levében még egy kicsit pároljuk, majd elkeverjük a tejföllel. Ezzel a mártással tálaljuk.

Szabolcsi töltött káposzta

Hozzávalók 5-6 személyre: 40 dkg darált sertéshús, 5 dkg húsos füstölt szalonna, 5 dkg rizs, 1 tojás, 1 fej hagyma, 1 fej nyári káposzta (1 kg), 1-2 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál (2 kis doboz) sűrített paradicsom, 2-3 evőkanál olaj, só, őrölt bors.

A káposztát forró, sós vízben 10 percig előfőzzük, előtte hústűvel megszurkáljuk, hogy a belső leveleket is elérje a forró víz. Jól tesszük, ha belefőzünk 1-2 füstölt hús ízű leveskockát is. Ilyenkor természetesen nem, vagy csak módjával sózzuk. A vízből kiemelt káposztafejet hagyjuk lecsepegni és kihűlni, majd annyi külső levelet szedjünk le róla, hogy mindenkinek két töltelék jusson. A levelekről a vastag ereket úgy vágjuk le, hogy a levél két része egyben maradjon. A többi káposztát vékonyan szeleteljük fel. A káposzta főzővizéből vegyünk ki 3 deciliternyit, azzal főzzük meg félig a rizst (5-6 perc), majd hagyjuk lefedve megduzzadni és kihűlni. Az apró kockára vágott szalonnát süssük ki, tegyük rá a finomra vágott hagymát, pirítsuk aranysárgára, tegyük bele a szétnyomott fokhagymát. Keverjük össze a darált húst, a rizst, a hagymát, a tojást; sóval, borssal fűszerezzük és töltsük meg vele a káposztaleveleket. A lábas alját kenjük ki olajjal, terítsük el a vékonyra vágott káposzta felét, rakjuk rá sorba a töltelékeket, fedjük be a maradék káposztával, s annyira öntsük fel a főzőlével, hogy éppen ellepje. Lefedve, kis lángon főzzük meg nagyjából félig, majd öntsük rá az ugyancsak a káposzta főzőlevével elkevert paradicsompürét, kicsit rázogassuk meg, hogy az aljára is lejusson, és főzzük készre. Készíthetjük természetesen sütőben is. Mondják, a nyári töltött káposzta közel sem jöhet a télihez, de mindennek megvan a maga ideje.

Szabolcsi töltött káposzta (a la Mándok)

Egy fej édeskáposzta torzsáját kivágjuk, forró vízbe tesszük, és ahogy puhul, fakanállal szedjük le róla a leveleket kívülről befelé. Én ezt mostanában mikróban csinálom, sokkal egyszerűbb. Ne legyenek nagyon puhák, de nagyon kemények se a levelek, mert

akkor repednek. A töltésre alkalmas levelek főerét kivágjuk (de nem dobjuk el), így két fél levelet kapunk, ezeket fogjuk tölteni. A káposzta többi részét apróra vágjuk.

A töltelék: Fél kiló valamilyen darált hús, ami nem nagyon száraz (tyúk, pulyka-felsőcomb, disznó, esetleg keverve, ekkor bárány-birka is jöhet hozzá) és negyed kiló rizs összekeverve egy fej olajon megfuttatott vöröshagymával, paprika, só, bors, kevés csombord hozzá, és jöhet a töltés.

Ne legyenek nagyok a töltelékek, kb. akkorák, amit egy felnőtt - kis erőltetéssel - be tudna venni a szájába (természetesen nem így kell enni!

Megjegyzem nagyanyám még kb. hüvelyujjnyi káposztát töltött, mert az számított a faluban szépnek, ebből 15-20-at könnyen meg lehetett enni!). A lábasba alulra tesszük az apró káposzta felét (esetleg legalulra szalonnabőrt - aki kicsit kraftosabban szereti!), majd elrendezzük rajta a töltelékeket, a végén betakarjuk a maradék apróval. Egy nagyobb paradicsomkonzervet feloldunk 1 liter vízben és ráöntjük (vagy 1 liter paradicsomlevet), majd feltesszük lassú tűzre, vagy sütőbe, kemencébe főni. Ha kell, még utána öntünk vizet vagy húslevest. Tejföllel tálaljuk.

Nagyon jó, ha öntöttvas lábasban főzzük, mert sokkal gyorsabban és egyenletesebben fő. Nekem van direkt töltött káposztához egy salgótarjáni ovális öntöttvas fazekam fedővel, amit csak ajánlani tudok (kapható most is).

Mivel az előkészítés elég munkaigényes, érdemes dupla, vagy többszörös adagot betölteni egyszerre, mivel a töltelékek nagyon jól tárolhatók fagyasztva. Természetesen az aprókáposztát nem érdemes lefagyasztani, csak ha sok helyed van a hűtőben, én ilyenkor frisset használok. Kiengedés nélkül teszem fel a töltelékeket főni. Nagyon praktikus.

Változatok: Nagyanyám ilyenkor nyáron csinált töltikét. Ez abban különbözik a töltött káposztától, hogy zsenge szőlőlevélbe, tormalevélbe vagy karalábélevélbe töltötte ugyanezt a tölteléket csombord nélkül, és nem tett rá paradicsomot. Viszont tett a főzőlébe néhány kanál kovászos uborka levet.

Ez is nagyon finom.

Szabolcsi túrós

Hozzávalók: 50 dkg túró, 1 tojás, 2 dl tejföl, Kétszersült, Alma, Vaj, Reszelt citromhéj, Fahéj, Porcukor, Mazsola

Elkészítése: Az áttört túrót a tojássárgájával, tejföllel, porcukorral, mazsolával, reszelt citromhéjjal simára keverjük. Egy tűzálló üvegedényt kivajazunk. Kétszersültet rakunk az aljára. Erre jön egy sor, túró, arra hámozott, magozott, szeletelt alma. Ezután újra túró, alma következik, amit kis fahéjjal meghintünk. Az utolsó réteg, túró legyen. Forró sütőben kb. 25 percig sütjük. Melegen tálaljuk.

Szalkai batyúsleves

Hozzávalók: Marhalábszárhús 0, 50 kg, Tyúk 0, 50 kg, Só 0, 05 kg, Sárgarépa 0, 25 kg, Gyökér 0, 25 kg, Karalábé 0, 10 kg, Zeller 0, 10 kg, Tojás 3 db, Gomba 0, 20 kg, Delikát 0, 01 kg, Petrezselyemzöld 1 cs. Vöröshagyma 0, 15 kg, Zsír 0, 08 kg, Tojásfehérje 2 db, Szerecsendió 0, 001 kg

Elkészítése: Tyúkhús és marhahúsból húslevest készítünk. Betétnek házi gyúrt tésztát készítünk, amelyet megtöltünk főtt darált, hússal, borssal, sóval, gombával ízesítve. A tésztákat tojással összefogatva batyu alakúra készítjük. Forró levesben kifőzzük, zöldséggel együtt tálaljuk.

Szamosmenti töltött paprikás, túrós galuskával

Hozzávalók: Sertéscomb 1,20 kg Sertés apróhús (darált) 0, 40 kg, Só 0,05 kg, Bors 0,005 kg, Zsír 0,20 kg, Gomba 0,15 kg, Liszt 0,15 kg, Vöröshagyma 0,15 kg, Paprika 0,01 kg. Fokhagyma 0,02 kg, Tejföl 0,60 l,

Túrós galuska: Liszt 0,80 kg, Túró 0,40 kg, Tojás 4 db, Só 0,05 kg, Zsír 0,12 kg

A sertéscombból egyforma szeleteket vágunk, és vékonyra kiverjük, megsózzuk. Ezután vékonyra szeletelt gombát kevés zsíron sóval, petrezselyemzölddel lepirítunk. A sertésapróhúst ledaráljuk, fűszerezzük sóval, borssal, paprikával, utána összekeverjük a

gombával. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a szeleteket. Elősütjük, utána paprikás lében megpároljuk. Tejfeles habarással sűrítjük.
Tálalása: túrós galuskával.

Szamosújvári mézes pogácsa

Hozzávalók: 20 dkg méz, 20 dkg porcukor, 45 dkg liszt, 2 db tojás, 5 g fahéj, 2 g sáfrány, 1 dkg szódabikarbóna, 5 dkg mogyoró, 5 dkg mandula, 3 dkg vaj.

A mézet egy zománcozott lábosba mérjük és hozzákeverünk ugyanannyi mennyiségű porcukrot. Gyakori keverés mellett, gyenge tűzre állítva felforraljuk. A lisztet egy keverőtálba szitáljuk, majd ráöntjük a felforrt mézet. Amikor kihűlt, hozzáadjuk a tojást, őrölt fahéjjal és sáfránnyal ízesítjük, majd hozzáadva a szódabikarbónát is, összegyúrjuk, és a tésztát alaposan kidolgozzuk.
Lisztezett deszkára téve kinyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Váltakozva mindegyik pogácsa közepébe egy-egy mogyoró, illetve tisztított mandulaszemet nyomunk. Vajjal kikent, lisztezett tepsibe rakjuk, letakarva még kb. 30-35 percet pihentetjük és sütőbe téve kb. 20 percig sütjük.
Elkészítési idő: 70 perc

Szamosújvári töltött karaj

Hozzávalók: 70 dkg kicsontozott karaj, 1 fej hagyma, só, bors, 15 dkg főtt tarja.

Elkészítése: A húst kifúrjuk. A kikerült húst főtt tarjával megdaráljuk, sóval, törött borssal ízesítjük, és megtöltjük vele a karajt. Sütőben lassan átsütjük mellétesszük a hagymát.

Szatmári lakodalmas

Hozzávalók: 35 dkg marhafelsál, 30 dkg sertéstarja, 25 dkg csirkemell, só, törött bors, 10 dkg magyar sonka, 5 dkg kolozsvári szalonna, 1 kiskanál paprikakrém, 4 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 5 dkg lángolt kolbász, 1 kiskanál paradicsompüré, majoránna, kakukkfű, borókabogyó, 1 kiskanál liszt, 2 dl bor, 1 kiskanál mustár, 1 dl olaj.

Elkészítése: Egy szép nagy 30-35 dkg gömbölyű felsál szeletet deszkán kiverünk, hogy minél nagyobb lehessen. Megsózzuk, megborsozzuk, megkenjük mustárral, és tesszünk rá majoránnát, és két szép kivert sertés tarja szeletet. Ezt megkenjük Piros Arannyal, meghintjük kakukkfűvel. Erre tesszük rá a csirkemellből nyert vékony szeleteket, ezt beteríjük néhány kolbászszelettel, majd óvatosan, az egészet felcsavarjuk. Hústűvel néhány helyen megtűzzük, szalonnával megtűzdeljük, forró olajban mindkét oldalát átsütjük. Tesszünk hozzá 1 dl bort, 2-3 szem borókabogyót, egy kettévágott vöröshagymát, 2-3 gerezd fokhagymát, kevés vízben fedő alatt puhára pároljuk. Ha levét elfövi, kevés borral mindég utána töltögetjük. Ha megpuhult, zsírjára sütjük, tesszünk rá 1 evőkanál paradicsompürét, 1 kiskanál mustárt, megszórjuk egy kiskanálnyi liszttel, kicsit pirítjuk, majd 1 dl borral felengedjük.
A hústekercset egy deszkán pihentetjük, majd felszeleteljük. Előmelegített tálra rakjuk, és körül öntjük mártással.

Szatmári palacsinta

Huszonöt dkg kimagozott aszalt szilvát 5 dkg mazsolával, 10 dkg dióval, 1 nagyobb almával, húsdarálón ledarálunk. Elkeverjük porcukorral, 1 evőkanál rummal és annyi zsemlemorzsával, hogy sűrű masszát kapjunk. Ízesítjük 1 narancs lereszelt héjával.
Az édes tésztából sütött palacsintákat meg- töltjük vele, vaníliás porcukorral meghintve, kevés málnaszörpöt aláöntve tálaljuk.

Szatmári töltött flekken 1.

Hozzávalók: füstölt szalonna, hagyma, gomba, sonka, tojás, zöldborsó, só, bors, paprika, flekken fűszerkeverék, liszt, étolaj.

Elkészítése: a füstölt szalonnát, a gombát és a sonkát kockákra szeleteljük, a hagymát pedig finomra vágjuk. Az alapanyagokból fűszeres tojásrántottát készítünk a zöldborsót is hozzáadva. Ezzel töltjük meg a vékonyra kiklopfolt tarjaszeleteket, majd összehajtva őket paprikás lisztbe forgatva olajban kisütjük.
Hagymás törtburgonyával tálaljuk.

Szatmári töltött flekken 2.

Hozzávalók: Sertés tarjahús 1,20 kg, Gépsonka 0,20 kg, Gomba 0,20 kg, Zöldborsó 0,20 kg, Vöröshagyma 0,05 kg, Zsír 0,25 kg, Só 0,5 kg, Bors 0,005 kg, Tojás 5 db, Petrezselyemzöld 1 cs., Hasábburgonya 10 adag. Vajas zöldborsó 5 adag. Ecetes v. befőtt szilva 0,50 kg

Sertéstarjából készítjük úgy, hogy a húst előkészítjük, a tölteléket, sonkát, gombát kockára vágjuk, adunk hozzá zöldborsót, sóval, borssal, petrezselyemzölddel ízesítjük, egész tojásokkal megtöltjük, a húsokat fogvájóval megtűzve forró zsírban megsütjük. Tálalása: hasábburgonya, vegyes saláta és ecetes szilvával történik.

Szatmári töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg félkövér sertéshús, 1 kg dagadó, 35 dkg rizs, 2 nagy fej vöröshagyma, 15 dkg zsír, 5 dl tejföl, 1 evőkanál pirospaprika, 2,5 kg édes káposzta, 1,5 l paradicsomlé (vagy 1 kis doboz paradicsompüré), ízlés szerint törött fekete bors, só.

Elkészítés: A dagadót feldaraboljuk annyi részre, ahány személyre főzünk. A többi húst megdaráljuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, nagyon apróra vagdaljuk, és zsíron üvegesre fonnyasztjuk, majd a megmosott és lecsöpögtetett rizzsel, a darált hússal, sóval, borssal és pirospaprikával összedolgozzuk. 20 db káposztalevelet leveszünk az édes káposztáról, sós vízzel leforrázzuk, kemény torzsáját kivágjuk, és a töltelékből 2 evőkanálnyit ráhalmozva, szorosan becsomagoljuk. A levél két végét benyomkodjuk a töltelékbe, hogy ne folyhasson ki. A maradék káposztát a torzsájával együtt metéltre vágjuk, és nagy lábos aljára terítjük. Erre tesszük a feldarabolt dagadót. Megsózzuk, meghintjük törött borssal, ráhelyezzük a töltelékeket, majd a maradék káposztával betakarjuk. Ezt is megsózzuk és megborsozzuk. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Lefedve lassú tűzön pároljuk, s hogy le ne égjen a káposzta, időnként a lábost megrázogatjuk. Ha már megpuhult, a paradicsomlével felöntjük, és még félóráig pároljuk. Tálaláskor megtejfölözzük.

Szatmári töltött káposzta bográcsban

Hozzávalók: 35 dkg darált sertéshús, 2 db sertésköröm, 20 dkg füstöltsonka, 20 dkg füstölt szalonna, 1 dl olaj, 20 dkg kukoricadara, 1.5 kg káposzta, 2 dl tejföl, 1 csomag kapor, majoránna, só, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 kis konzervparadicsom, pirospaprika.

Elkészítése: a darált sertéshúst apróra vágott füstölt sonkával, dinsztelt hagymával, fokhagymával és fűszerekkel ízesítjük, összekeverjük. A kukoricadarát előzőleg beáztatjuk meleg vízben és leszűrjük a masszához, melyet olajjal jól meglocsolunk, és állni hagyunk. Közben a káposztát leforrázzuk, és leveleire szedjük. Az elkészített tölteléket a káposztalevélben formásan henger alakúra töltjük. A tölteléket az aprókáposztával kibélelt bográcsba rakjuk körkörösen. Amikor kb. a fele káposztát beleraktuk, szépen megtisztított sertéskörmöket helyezünk rá, és néhány szál friss kaprot, majd pedig a maradék káposztát. Paradicsomos lében főzzük, tejföllel kínáljuk.

Szebeni mazsolás leves

Hozzávalók: 1 tyúk, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 10 dkg mazsola, 10 dkg apró szőlő, 1 pohár tejföl, 15 dkg egres, kevés citromhéj, fahéj, 4 db szegfűszeg, 5 dkg vaj, 2 ek. liszt, só

Régi falusi szász lakodalmak második napjának ebédje volt. Erősen fűszerezett volta miatt szász korhelylevesnek is nevezhető. Savanykás ízét citromlével adhatjuk meg.
Elkészítése: A tyúkot a leveszöldséggel 3 liter enyhén sós vízben puhára főzzük és leszűrjük. A mazsolát és az aprószőlőt kevés levesben puhára főzzük.
Egy másik fazékban az egrest, citromhéjat és a többi fűszert kevés vízben addig főzzük, amíg az egres megsárgul, majd szitán áttörjük.
A vajból és lisztből világos rántást készítünk, s ezzel a levest berántjuk.
A főtt mazsolát és az áttört, fűszeres egrest hozzáadjuk a léhez, és párszor felobbantjuk. Tejfölt adunk hozzá, és a feldarabolt hússal forrón tálaljuk.

Szegedi csirkegulyás

Hozzávalók 6 személyre: 2 kg csirke, 25 dkg vegyes zöldség, 1 nagy fej vöröshagyma, 70 dkg burgonya, 20 dkg paprika és 10 dkg friss paradicsom (vagy 15 dkg lecsó), 2 gerezd fokhagyma, só, kevés köménymag, zsír

A megtisztított csirkét 8 darabba vágjuk. A finomra vágott hagymát felhevített zsírban megpirítjuk, meghintjük pirospaprikával, felöntjük kevés vízzel, hozzátesszük a köménymaggal finomra zúzott fokhagymát, a feldarabolt csirkét, megsózzuk, összekeverjük, fedő alatt pároljuk. Közben a sárgarépát, a petrezselyemgyökeret, a zellert kis kockákra vágjuk, kevés zsírban megpirítjuk, felöntjük vízzel és megpároljuk. Ha a csirke puhulni kezd, hozzáadjuk a gerezdekre vágott zöldpaprikát és paradicsomot (vagy lecsót), az egyforma kis kockákra vágott burgonyát, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Hozzáadjuk a zöldséget a levével együtt, majd addig főzzük, míg a burgonya és a csirke megpuhul. Tálaláskor csipetkét szórunk a tetejére.
Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Szegedi csípős szalámi

Hozzávalók (10 kg kész szalámihoz): 1,5 kg marhahús, 9 kg sovány sertéshús, 3 kg szalonna, 35 dkg só, 1 dkg salétromsó, 2 dkg porcukor, 4 dkg köménymag, 30 dkg paprika (ebből ízlés szerint csípős).

A téliszalámihoz hasonlóan készítjük, illetve töltjük. A betöltött rudakat néhány órán át, szikkasztjuk, majd füstöljük. A füstölés kényes művelet. A füstölőtér hőmérséklete 10 C körüli lehet. Lassú légáradat és 85 % körüli páratartalom szükséges hozzá. Füstölés közben a szalámi átpirosodik. A füstölés ideje kb. egy hét. A füstölést szárítás követi.
Szárításkor a hőmérsékletet fokozatosan emeljük, a relatív páratartalmat kezdetben 90 %-ra állítjuk be, majd a penész kialakulása után fokozatosan csökkentjük. Kb. 1 hét múlva megjelennek az első penésztelepek, majd a penész lassan bevonja az egész rudat. A páratartalom csökkentésével a penész fejlődése megáll. A szalámi kb. 3 hónap alatt éri el a kívánatos végső víztartalmát. A hosszú szárítási idő miatt a szalámikészítés különösen kényes művelet. A páratartalom túl gyors csökkenése kérgesedést, a hirtelen páratartalom növekedés vagy meleg, párás levegő a bél hirtelen felduzzadását, elválását, ráncosodását okozhatja.
A szalámiról a vastagabb penészbevonatot keféljük le. Így sima, vékony, egyenletes, szürkésfehér bevonat alakul ki. A penész valószínűleg részt vesz a vízcsere szabályozásában, az avasodás fékezésében és a szalámi aromájának "teltebbé" tételében.

Szegedi diós béles

Húsz dkg darált diót 10 dkg sütemény- (piskóta-) morzsával, 5 dkg mazsolával, 5 dkg cukorral, fél csomag vaníliás cukorral összekeverünk. A réteslapot tepsi nagyságúra hajtogatjuk, rétegenként zsírozzuk, a fenti száraz töltelékkel beszórjuk, réteslappal beborítjuk, megkenjük zsírral, és pirosra sütjük.
Tizenöt dkg cukorból 2 dl vízzel sűrű szirupot főzünk, ízesítjük citrom- és narancshéjjal, szegfűszeggel. Ha kihűlt, 2 narancs levét, fél citrom levét, fél dl rumot és 1 dl maraschinot öntünk bele. A langyosra hűlt bélest a siruppal leöntve tálaljuk.

Szegedi fácángulyás

Hozzávalók 6 személyre: 2 db fácán, 10 dkg zsír, 1 dkg paprika, 16 dkg sárgarépa, 16 dkg petrezselyemgyökér, 10 dkg hagyma, 2 dkg só, 0,1 dkg törött bors, 5 dkg paradicsom, 10 dkg zöldpaprika, 6o dkg burgonya, csipetke.

Elkészítés: A fácánt tollaitól megtisztítjuk, és a rajta maradt pihéket nyílt láng felett lepörköljük. Fejét és csüdjét levágjuk, és eltávolítjuk. Zsíron vöröshagymát pirítunk sárgára, pirospaprikát, törött borsot szórunk rá, és beletesszük a fácánt (a zúzával, a szívvel együtt). Vízzel felöntjük, megsózzuk, és fedő alatt pároljuk. Hozzáadjuk a sárgarépát és petrezselyemgyökeret, a zöldpaprikát és paradicsomot. Amikor a hús már annyira megpuhult, hogy elválik a csontjától, kivesszük, kissé lehűtjük, és kicsontozzuk. A kicsontozott húst 2-4 dkg-os darabokra vágjuk, és visszarakjuk a saját levébe. Kockára vágott burgonyát teszünk bele, csipetkét főzünk bele, és így tálaljuk.

Szegedi fánk

Hozzávalók: Liszt 1 kg, élesztő 5 dkg, só 1 késhegynyi, tej 2 dl, vaj 15 dkg, tojássárgája 8 db, porcukor 4 dkg, tej 2 dl.

Elkészítése: Meleg helyen állott egy kg lisztnek 1/3-át deszkára tesszük. Azután 5 dkg élesztővel, pici sóval, langyos tejjel kissé gyöngébbre verjük, mint a rétes tésztát. Ha jól kidolgoztuk, lisztezett deszkán kelni hagyjuk.
A megmaradt lisztet összekeverjük 15 dkg olvasztott vajjal, azután apródonként hozzáadunk 8 tojássárgáját, 4 dkg porcukrot, kevés sót, majd tejjel tésztának keverjük. Keverés közben a már megkelt tésztát a deszkáról apránként, kanállal hozzákeverjük, és ezzel még jól kidolgozzuk. Ezután lisztezett deszkán tovább kelesztjük, és úgy járunk el vele, mint az eddigieknél.

Szegedi halászlé 1.

Hozzávalók: 60 dkg ponty, 40 dkg harcsa, 25 dkg kecsege, 25 dkg süllő, 15 dkg vöröshagyma, 10 dkg zöldpaprika, 1 db kis paradicsom, só, pirospaprika, 1 db száraz csereszny paprika.

Elkészítése: A jó halászlé igazi zamatát a különböző halak íze adja meg. Ezért lényeges, hogy többféle halból főzzük. A halakat megtisztítjuk, 5 dkg-os darabokra vágjuk és besózzuk. A halak fejét, csontjait külön egy lábasba tesszük, és karikára vágott hagymával felfőzzük. Ha a víz forrni kezd, meghintjük pirospaprikával, és 1 óráig főzzük. Utána ezt a levet rászűrjük a besózott halakra. Hozzátesszük a cikkekre vágott zöldpaprikát, paradicsomot és a cseresznyepaprikát. Ezzel együtt 20 perc alatt készre főzzük.
A halászlét főzés közben keverni nem szabad, csak a lábast kell rázogatni.

Szegedi halászlé 2.

Elkészítése: Négyféle halból készül: 800 g ponty, 500 g harcsa, 350 g kecsege, 350 g süllő.

Szegedi halászlé 3.

Több féle halat, úgymint kecsege, harcsa, pontyot megtisztítva jól megmosunk, és kétujjnyi széles darabokra vágunk.

Elkészítése: Bográcsba, vagy lábosba teszünk kétujjnyi vizet, megsózzuk, s a földarabolt halat belerakva most még annyi vizet öntünk hozzá, hogy a halat befödje. Ha a víz forr, és habzani kezd, két fej karikára vágott hagymát szórunk bele s kanalanként annyi rózsapaprikát, hogy szép piros színe legyen. Kavarni nem szabad, csak rázni. Megkóstoljuk s ízlés szerint még sót, és paprikát teszünk bele. Ha bográcsban készült, abban szervírozhatjuk, a külön e célra készült farámára állítva a bográcsot.

Szegedi halászlé 4.

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg ponty, 50 dkg süllő, 50 dkg harcsa, 25 dkg vöröshagyma, 10 dkg paradicsom, 15 dkg paprika, 3 dkg pirospaprika, 3 dkg só, ízlés szerint UNIVER pirosarany, UNIVER Erős Pista

Elkészítése: A halakat megtisztítjuk, filézzük. A ponty húsát sűrűn beirdaljuk, egyenletes darabokra vágjuk és elősózzuk. A süllő és a harcsa húsát egyenletes szeletekre vágjuk és megsózzuk. A halcsontból, megtisztított halfejből, darabolt vöröshagymából lassú tűzön alaplevet készítünk. A hal alaplevet átszűrjük, de nem passzírozzuk. Az alaplévhez sót, paprikát, egyenletes darabokra vágott zöldpaprikát, paradicsomot tesszünk és átforraljuk.
Ezután hozzáadjuk a haldarabokat, és 10-15 percig főzzük. A halászlét időnként megsózzuk, de nem keverjük.
Tálalásnál minden halféleségből kell tálalnunk.

Szegedi halászlé 5. (régi recept)

Többféle halat: harcsát, kecsegét, pontyot, tokot kell választani, megtisztítani, megmosni, s azután fölbontani (a fölbontásnál vigyázzunk, hogy az epehólyag el ne fakadjon). Ha nem rendelkezünk mind a négy féle hallal, elég három, sőt kétféle is: de lehet harcsából, vagy pontyból, magából is ízletes paprikást főzni. Bográcsba vagy

lábasba öntsünk 1-2 ujjnyi sós vizet, tegyük rá a darabokra vágott halat azon véresen, de a bográcsot ne rakjuk tele, a forrásra legalább kétujjnyi helyet hagyjunk, öntsünk rá vizet halszínig és tegyük a tűzre. Ha főlés közben kezd habzani, megfelelő mennyiségű karikákra vágott vöröshagymát szórunk tetejére, a habra rakjuk kanalanként a paprikát, és ide-oda rázogatással akadályozzuk meg az odaégéstől. Forrás közben meg kell ízlelni, és ha szükséges utánsózni, paprikázni; soha se kell föltevéskor annyi sót, paprikát beletenni, hogy az elég legyen, mert akkor igen könnyen elfűszerezhetjük.

Szegedi halászlé 6. (Nagy Pista)

Hozzávalók: Fél kg apróhal, vagy fej 2 kg ponty, fél kg ikra és tej, 2 db hagyma, 2 db zöldpaprika, 10 dkg pirospaprika, 1 db burgonya, i ek zsír, só

„Megfőzzük az apróhalat, a fejet, a szeletekre vágott hagymát, a zöldpaprikát és a burgonyát zsírral és annyi sós vízzel, hogy az egészet ellepje. Amikor megfőtt, levét leszűrjük egy lábasba, szitán belepasszírozzuk az apróhalat, a fejet, a hagymát, a zöldpaprikát és a burgonyát. Pirospaprikával megszórjuk, s hozzátesszük a szeletekre vágott halat, ikrát és tejet. Csendes tűzön rövid ideig főzzük, mert a hal gyorsan megfő.

Szegedi halászlé 7. (Tutsek Anna)

Az igazi halászléhez mindig eleven halat vegyünk, mert csak így ízletes a hal igazán. Vegyünk egy kisebb kecsegét, harcsát és pontyot. Tisztítsuk meg és mossuk meg addig, amíg föl nem bontottuk, mert a hal sokkal ízletesebb, ha a vérével együtt főzzük meg. A megtisztított, megmosott halat kétujjnyi vastagságú darabokra szeljük. Három kisebb halhoz karikára vágunk három fej vöröshagymát, ezt sóval és néhány apró hallal megfőzzük, majd szitán áttörjük, és vízzel fölereszt jük; teszünk hozzá egy bádogkanál szegedi paprikát, egy kevés paradicsomot, belerakjuk a halat úgy, hogy a lé ellepje és gyors tűzön, vagy húsz percig egyenletesen főzzük. Kavarni nem szabad, mert akkor széthull. Ha bográcsban főzzük, abban tálaljuk be, ha nem, úgy mély tálba hirtelen belefordítjuk. A bográcsot egy kis gallyal föl lehet díszíteni.

Szegedi halászlé 8. (Vizvári Mariska)

Három fej vereshagymát igen-igen apróra vágunk, egy nagy vaslábasba 2 liter vizet teszünk, bele a hagymát, 2 kiló halat, melyben harcsának, pontynak, kecsegének, tükörpontynak és egy darab toknak kell lennie, egy darabka halikrát, melyet előbb késsel lekapartunk a hártyájáról (ha élő halaink voltak, azoknak a vérét), két evőkanálnyi szegedi rózsapaprikát, sót ízlés szerint és a nyitott lángra tesszük. Ha a víz forrni kezd, a karikákkal befedjük a lángot, hogy lassan forrjon. E félórai lassú forrás után kész. Lehet apró csipetkét is belefőzni. Kanállal keverni főzés közben a halat nem szabad, bárhogyan készítsük is, csak a lábas fülénél fogva rázogatni a lábast. Máskülönben a hal szétmállik és tálaláskor szinte pépszerű lesz.

Szegedi halsaláta

Az öntethez: 30 g vöröshagyma, 2 csomó metélőhagyma (mindkettő nagyon finomra vágva), só, ecet, bors, 1 dl olaj, 5 g fűszerpaprika, 80 g Vitapricz.

Halsalátához: 700 g főtt hal, 200 g zöldpaprika, 100 g friss paradicsom, 2 db kemény tojás, saláta levelek.

Fenti anyagokból pikáns öntetet készítünk először, hadd érjenek össze az ízek. Azután a puhára főzött, és szálkátlanított halat kisebb darabokra aprítjuk fel, és lehűtjük. A zöldpaprikát kis kockákra vágjuk, és 2-3 percig kevés hallében főzzük. A paradicsomot leforrázzuk, héját lehúzzuk, kettévágva magjait kinyomkodjuk, és szintén kockára vágjuk. Ezután mindezt összekeverjük, ízlés szerint kevés citromlével ízesítjük, majd hűtőben néhány óráig pihentetjük. Kemény tojásszeletekkel és saláta levelekkel díszítjük.

Szegedi háziszalámi

Elkészítése: 2 kg hízott marhahúst és 1 kg érett disznóhúst 3 mm-es kockákra vágok (nem darálom). Egy fej fokhagymát összezúzok, hozzáadok két marék sót, két kanál jófajta paprikát, késhegynyi szagos borsot. Jól összekeverve, hozzáadom a húshoz, és

marhabélbe szorosan beletöltöm. A bél végét erősen elkötöm. Egy hétre teszem fel a füstre.

Szegedi lecsós szűzérmék

Hozzávalók: 30 dkg szűzpecsenye, 1 kg burgonya, 30 dkg zöldpaprika (lehet gyorsfagyasztott is), 2 paradicsom, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál pirospaprika (lehet csípős is), olaj a sütéshez, törött fekete bors, só.

A burgonyát meghámozzuk, vékony karikákra vágjuk, és tiszta konyharuhán leszárítjuk. Bő, forró olajban ropogós-pirosra sütjük, majd meleg helyre téve, tűzálló tálba öntjük. A szűzpecsenyét megmossuk, letörölgetjük, és vékony érmékre vágjuk. 1 evőkanál olajon átsütjük, és hozzátesszük a sült burgonyához. 1 fej vöröshagymát nagyon apróra vagdalunk, és az evőkanál olajjal elkevert húslében üvegesre fonnyasztjuk. Rádobjuk a kicsumázott és felszeletelt paprikát, jól megsózzuk (annyira, hogy nagyon sósnak érezzük), majd fedő alatt saját levében puhára pároljuk. Gyakori keverés közben hozzáadjuk a paradicsomot (lehéjazva és felszeletelve) és a pirospaprikát. Összeforraljuk, és ha már a lecsó megfőtt, hozzáadjuk a tisztított és szétzúzott fokhagymát, de már nem forraljuk. Ezt a sós lecsót ráöntjük a burgonyás húsra. Jó néhányszor alaposan átforgatjuk, hogy a sós szaft rácsurogjon a sült húsra és a burgonyára. Meghintjük törött borssal, és befedve a meleg sütőbe tesszük 10 percre. Közben a maradék fej hagymát megtisztítjuk, karikára vagdaljuk, és lisztben megforgatva, ropogósra sütjük a forró olajban. Tálaláskor a lecsós-húsos burgonyára szórjuk a hagymát, és salátával tálaljuk.

Szegedi marhagulyás 1.

Hozzávalók: 60 deka marhahús, 6 deka zsír, 5 deka vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, fél kiló burgonya, 15 deka vegyes zöldség, 6 deka liszt, 1 evőkanál lecsó, néhány szem köménymag, pirospaprika, só.

A vöröshagymát apróra vágva a zsírban megfonnyasztjuk, az egyenlő kockákra vágott húst megmosva rátesszük, megsózzuk, és fedő alatt pároljuk, míg a levét elpárologta. Ezután rátesszük a pirospaprikát, a köménymagot, az apró kockákra vágott vegyes zöldséget, majd mindig csak annyi vizet öntünk alá, hogy oda ne égjen, puhára pároljuk.
Ha a hús puha, 1 liter vízzel felengedjük, beletesszük a lecsót, a kockákra vágott burgonyát. Amikor jól forr, belefőzzük a 6 deka lisztből készült csipetkét.

Szegedi máj

Hozzávalók: 70 dkg sertésmáj, 1 hagyma, pirospaprika, 1 kanál liszt, 2 dl tejföl, zöldpaprika, paradicsom.

Elkészítése: A májat egészben hagymával, pirospaprikával, rövid lével sütőben, kis lángon, puhára pároljuk. Utána fölszeleteljük, levét pedig liszttel habart tejföllel dúsítjuk. Felforraljuk, és a májszeletekre öntjük. Karikára vágott zöldpaprikával és paradicsommal díszítjük. Apró galuskával tálaljuk.

Szegedi paprikás hal

Hozzávalók: 1 kg hal 20 dkg füstölt szalonna, 25 dkg zsír, 2 dl tejföl, pirospaprika, só.

Elkészítése: A halat megnyúzzuk, majd felszeleteljük, kb. 2 cm szeletekre. Szalonnával megspékeljük, sózzuk, majd a paprikával bedörzsöljük. A szeleteket ezután a tepsiben már felolvasztott zsírba helyezzük, és a sütőben megsütjük.
Ha szép piros óvatosan kiszedjük, a levét pedig föleresztjük tejföllel. Tálaláskor jól megöntözzük az addig melegen tartott halat a lével.

Szegedi papucs

40 dkg lisztben morzsolj el 20 dkg zsírt. Tégy hozzá egy csipet sót, 2 evőkanál porcukrot, 2 dkg, cukros tejjel futtatott élesztőt, és gyúrd meg 2 dl tejföllel. Félórai pihentetés után nyújtsd ki dupla késfoknyira /kb. 2 - 3 mm / vágj belőle 6 - 8 cm átmérőjű kockákat. Tégy minden kockára egy késfoknyi szilvaízt, és hajtsd össze papucsformára. Hogy jobban ragadjon, meg lehet kenni egy kis tojás fehérjével a csücskét. Tepsibe téve jó tűznél süsd meg, és még melegen forgasd meg vaníliás cukorba.

Szegedi pörkölt

Hozzávalók: 400 g sertéshús, 1 fej vöröshagyma, 2 alma, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál vaj, 500 g savanyú káposzta, 1 l húsalaplé, 1 pohár száraz fehérbor (100 ml), só, frissen őrölt fehér bors, őrölt paprika, édes-nemes, 1 késhegynyi cukor, 125 g tejföl

Előkészítés: 12 perc

Főzés: 32 perc

Tálalási javaslat: Ehhez a pörkölthöz burgonyapürét vagy sós burgonyát kínálunk. Ha babérlevelet és köményt is adunk hozzá, ez a viszonylag olcsó húsétel egészen különös jelleget kap.

Elkészítés: Éles késsel lefejtjük a húsról a felesleges zsiradékot, majd kicsi, de egyforma darabokra vágjuk. A hagymát és az almát megtisztítjuk, illetve meghámozzuk, majd mindkettőt hasonlóan finomra szeleteljük.

Az olajat nagyobb átmérőjű lábosban felforrósítjuk, hozzáadjuk a vajat, megolvasztjuk, majd a húst minden oldalról 3 percig megpirítjuk. Beletesszük a hagymát, és még 2-3 percig. pirítjuk tovább.

A savanyú káposztát az almával együtt a sertéshúshoz adjuk. Beleöntjük a húsalaplét és a bort. A pörköltet sóval és borssal, paprikával és cukorral ízlés szerint megfűszerezzük. Lefedve 25 percig pároljuk; amíg a hús meg nem fő.

Ekkor belekeverjük a tejfölt, majd újraízesítjük a fűszerekkel. A pörköltet levesestálba töltjük és azonnal tálaljuk.

Szegedi rakott palacsinta

Hozzávalók: 10 db sima édes palacsinta, 25 dkg tehéntúró, 5 dkg vaj, 1 dl tejföl, 5 tojás, 5 dkg mazsola, 10 dkg cukor, 5 dkg vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 20 dkg darált dió, 1 dl tejszín, 1/4 rúd vanília, 6 dkg kakaópor, 6 dkg cukor, 25 dkg barackíz, 5 dkg vaj.

Az áttört túrót olvasztott vajjal és tejföllel elkeverjük, hozzáadjuk a tojások sárgáját, mazsolát, cukrot, vaníliás cukrot, citromhéjat és jól elkeverjük.

Tejszínt cukorral és vaníliával felforralunk, hozzáadjuk a diót, és addig forraljuk, míg jól kenhető massza lesz belőle.

A palacsintákat megkenjük a diós krémmel, erre egy palacsinta, rá túró. A következő palacsintát kakaóporral és cukorral hintjük meg, az erre tett palacsintát lekvárral bekenjük. Ezt ismételjük.

Vajazott sütőlapra tesszük, kevés vajjal meglocsoljuk (lehet a palacsintákat közben is). Mérsékelt hőfokon 5-10 percig sütjük.

A fehérjékből vert kemény habba, lekvárt és cukrot teszünk. Nyomózsákból úgy díszítjük vele a palacsintát, mintha torta lenne. Pirosra sütjük.

Úgy szeleteljük, mint a tortát.

Szegedi tarhonyás

Hozzávalók 4 személyre: 25 dkg tarhonya, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 40 dkg burgonya, 15 dkg zöldpaprika, 20 dkg füstölt kolbász, 8 dl húsleves, só, zsír

A felforrósított zsírban halványsárgára pirítjuk a tarhonyát, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, a zúzott és összevágott fokhagymát. Megszórjuk édes-nemes rózsapaprikával, majd hozzátesszük a kockára vágott burgonyát. A jó, húsos zöldpaprikát hosszában négyfelé vágjuk, és a füstölt kolbásszal együtt ezt is a tarhonyába keverjük. Forrásban lévő húslevessel felengedjük, szükség szerint megsózzuk és a sütőbe téve, letakarva, a tarhonya teljes duzzadásáig, készre pároljuk.

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Szegedi tejfölös lepény

1/2 kg lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 3 egész tojással, 25 dkg zsírral és 10 dkg cukorral egyenletesen összegyúrunk. A tésztát ujjnyi vastag lepénnyé nyújtjuk, s vajazott tepsibe téve, a következő tejfölös keverékkel bekenjük: 1/2 l tejfölt 3 egész tojással, 20 dkg liszttel, 5 dkg cukorral, egy citrom reszelt héjával és kevés sóval jól elhabarunk. A tejfölös rétegre tisztított mazsolát szórva, forró sütőben sütjük meg.

Szegedi töpörtyűs pogácsa

Hozzávalók: Élesztő 3 dkg, tej 1.5 dl, cukor 2 kocka. Liszt 0.5 kg, töpörtő 25 dkg, só 1 kk., tojássárgája 2 db, tejföl 2 dl, tej 1 dl, tetejére 1 tojás.

Elkészítése: Másfél dl tejben 2 kockacukorral az élesztőt megáztatjuk, meleg helyre tesszük. A gyúródeszkára teszünk 0.5 kg lisztet, 25 dkg finomra vágott töpörtőt, kávéskanál sót, 2 tojás sárgáját, 2 dl tejfelt és a megkelt élesztőt, azután 1-2 dl tejjel könnyű tésztává dolgozzuk ki. Háromszor egymás után nyújtjuk ki, harmadik nyújtásnál meleg tállal befedjük, két óráig kelni hagyjuk. Azután kisujjnyi vastagra nyújtjuk, megvagdaljuk, kiszaggatjuk, megkenjük tojással, és forró sütőben lassú tűznél sütjük.

Szeghegyi torta

Hozzávalók: Tojás 1 db, tojássárgája 10 db, cukor 18 dkg, vanília 1/4 rúd, vaj 12 dkg, csokoládé 12 dkg, piskóta-morzsa 17 dkg, mandula 17 dkg.

Elkészítése: Egy egész tojást és 10 tojássárgáját 18 dkg cukorral, vaníliával habosra keverünk. Teszünk bele 12 dkg vajat, 4 db reszelt csokoládét, és ezzel újra keverjük. Azután jön bele 12 dkg piskótamorzsa, 17 dkg héjastól őrölt mandula. Kisütjük, lapokra vágjuk, mogyorókrémmel töltjük és bevonjuk.

Szekszárdi pörkölt

Hozzávalók: 80 dkg lábszár, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 2 paradicsom, 1 zöldpaprika, 1 mokkáskanál kakukkfű, Borsikafű, bazsalikom, izsóp, 2 babérlevél, 7 dl vörös bor, só, törött bors, 1 dl olaj, 1 kiskanál pirospaprika.

Elkészítése: A kockára vágott szalonnát az olajban kisütjük, megpároljuk benne a kockára vágott vöröshagymát, megszórjuk pirospaprikával. Ezen megforgatjuk a feldarabolt húst, rátesszük a zúzott fokhagymát, paradicsomot, zöldpaprikát, kakukkfüvet, izsópot, babérlevelet, majd annyi vörös bort öntünk hozzá, amennyi ellepi, megsózzuk, megborsozzuk. Fedő alatt takaréklángon, addig pároljuk, amíg a hús jól meg nem puhult. A párolgó lét mindég vörös borral pótlójuk.
Rövid lével tálaljuk.

Szentgyörgyhegyi palacsinta 1.

15 db palacsintát sütünk, 11 palacsinta egész felületét megkenjük diókrémmel, lazán felcsavarjuk, és négy egyenlő részre vágjuk. 2 palacsintával kibéleljük a kivajazott tűzálló tálat vagy zománc tepsit.
A palacsintákat lazán beleállítjuk. Rizlinggel főzött, vanília krémmel leöntjük. Ráteszünk 2 palacsintát, majd megismételjük a palacsintaállítgatást és a krémmel való leöntést. Sütőben elősütjük, majd 5 tojásfehérjéből készült kemény cukrozott habot halmozunk a tetejére, és egyenletesen elosztjuk rajta. Forró sütőben gyorsan rápirítjuk. Kockákra vágva tálaljuk.

Szentgyörgyhegyi palacsinta 2.

Hozzávalók: 8 db sima édes palacsinta, 10 dkg darát dió, 2 dkg cukor, 0,5 cs. vaníliás cukor, 1,5 dl tej, 0,5 citrom reszelt héja, 5 dkg mazsola,

Borhab: 3 dl Szentgyörgyhegyi rizling, 3 tojás, 10 dkg cukor, 3 dkg finomliszt, 0,5 cs. vaníliás cukor, kevés citromhéj.

A darált diót cukros tejben felfőzzük, reszelt citromhéjjal ízesítjük, hozzáadjuk a mazsolát. A diókrémmel megtöltjük a palacsintákat, háromszögletűre hajtjuk. A bort a vaníliás cukorral, citromhéjjal felforraljuk. A tojások sárgáját a cukorral, liszttel kikeverjük, hozzáöntjük a bort. jól elkeverjük. A tojásfehérjéből vert habot a kihűlt bormártásba keverjük. A borhabot a forró palacsintákra öntjük, porcukorral megszórjuk.

Szentgyörgyi palacsinta

Hozzávalók: a tésztához 15 dkg liszt, 1 egész tojás, 1 dl tej, 1-1,5 dl szódavíz, 2 evőkanál olaj, csipetnyi só; a töltelékhez 1 dl tej, 15 dkg darált dió, 10-12 dkg porcukor; az öntethez 2 dl tej, 2 tojássárga, 1 zacskó vaníliás cukor; a tetejére 2 tojásfehérje, 2 evőkanál sárgabaracklekvár, kevés kristálycukor.

Először megkeverem a palacsintatésztát. A felvert tojást, a tejet és a lisztet annyi szódavízzel keverem össze, hogy tejszín sűrűségű legyen, majd csipetnyi sóval ízesítve 10 percig pihentetem. Ezután szép vékony palacsintákat sütök a masszából. A töltelékhez a tejet felforralom, belekeverem a darált diót és a porcukrot, majd langyosra hűtöm. Ezzel megkenem a palacsintákat és egyenként szorosan felcsavarva, kis darabokra vágom. Egy tűzálló tálban szorosan egymás mellé állítgatom a kis palacsinta hasábokat. Az öntethez a tojássárgákat simára keverem a vaníliás cukorral és a tejjel, majd rálocsolom a tésztára. Forró sütőben addig sütöm, amíg az összes folyadékot be nem szívja. Közben a tojásfehérjékből kemény habot verek, és a kristálycukorral meg a sárgabaracklekvárral ízesítem. A megsült palacsinta tetejére rákenem az ízesített habot, és csak annyi időre teszem vissza a sütőbe, amíg a hab rászárad a tetejére. Rendkívül finom, ám munkaigényes édesség!

Szepesi burgonya-rétes

Egy kiló deszkára helyezett lisztbe tegyünk egy nagy tenyérnyi megfőtt és megreszelt burgonyát, két egész tojást és sót. Ezeket gyúrjuk össze jól és formáljunk belőle kis tojásnyi nagyságú czipócskákat, a melyeket lisztes deszkán nyújtsunk ki fával tányérnyi nagysága lepényekké. E lepényeket öntözzük meg zsírral, majd sodorjuk össze, és újra nyújtsuk el késfoknyi vékonyságura; kevés, de forró zsírban süssük meg palacsintasütőn, mind a két oldalát szép pirosra. Ez igen jó, gyorsan készíthető, olcsó és könnyű tészta. Megjegyzendő, hogy csak forrón jó; azonnal a kisütés után kell tehát asztalra adni.

Szepesi mogyorósszelet

(nagyon ízletes)
20 deka cukrot 15 deka vajjal, 3 tojás sárgájával és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral habosra keverünk (kb. 1/2 óráig). Hozzáadunk 20 deka lisztet, 1/2 csomag Váncza-sütőport, 8 deka darált héjas mogyorót és a 3 tojás fehérjének kemény habját. Vajazott tepsibe tesszük, 2-3 deka darált héjas mogyoróval és porcukorral megszórva, azonnal forró sütőbe téve sütjük. Kihűlés után szeleteljük.

Székely almáshús

Hozzávalók: 1 kg sertés rövidkaraj, 4 dkg vaj, 4 alma, 1 kiskanál liszt, só

Elkészítés: A kicsontozott, zsírjától megtisztított rövidkarajt megforgatjuk a megforrósított vajon, sóval meg apróra vágott tárkonnyal ízesítjük, és kevés vízzel jó puhára pároljuk. Ekkor köré rakjuk a meghámozott, cikkekre vágott almát, és lefedve még 5-10 percig pároljuk. Kivesszük a húst, és deszkán felszeleteljük, majd tálra rakjuk. Visszamaradt levét kevés vízzel simára kevert liszttel behabarjuk, az almával együtt 1-2 percig pároljuk, végül a húsra öntjük. Vízben főtt burgonyával vagy rizzsel körítjük.

Székely gomba

Hozzávalók: 40 dkg gomba, 1 vöröshagyma, 1 szál sárgarépa, 1 szál fehérrépa, 1, 5 dl tejföl, só, pirospaprika, bors

Elkészítés: A vajban megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a megtisztított, vékony karikákra vágott sárgarépát, fehérrépát, majd kevés vizet öntve alá - fedő alatt - teljesen puhára pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított, megmosott és vékony szeletekre vágott gombát, pirospaprikával, borssal, sóval ízesítjük, majd puhára pároljuk. Ha zsírjára sült, meglocsoljuk tejföllel. Párolt rizzsel tálaljuk.

Székely sertésköröm

Hozzávalók: 10-15 dkg hagyma, 5-10 dkg zsír, pirospaprika, 1-2 gerezd fokhagyma, köménymag, só, 1 kg sertésköröm, 10 dkg lecsó, fél kg savanyú káposzta, 2 dl tejföl

Elkészítés: 10-15 dkg apróra vágott hagymát 5-10 dkg zsírban halványan megpirítunk, megszórjuk 1 dkg többféle pirospaprikával, majd elkeverjük. Ezután kevés vízzel felengedjük, hozzáadunk 1-2 gerezd fokhagymát, pár szem őrölt köménymagot, kevés sót, és az előfőzött 1 kg sertéskörmöt levével együtt, fedő alatt puhára pároljuk. Ezután a körmöket kiszedjük egy másik edénybe (a szilánkok végett), majd a pörköltlét 10 dkg konzervlecsóval vagy nyáron zöldpaprikával, paradicsommal ízesítjük, és még egyszer felforraljuk. Az így készített körömpörkölt rövid levébe fél kg kicsavart savanyú káposztát

teszünk, és a pörkölt levével jól összekeverjük. Kevés meleg vízzel felengedjük, és mérsékelt tűzön puhára pároljuk. Amikor a káposzta puhára főtt, 2 dl tejfölből és 2 dkg lisztből habarást készítünk, majd ráöntjük. A melegen tartott körmöt a tál aljára, a forró káposztát a tetejére rakjuk, kevés tejföllel még leöntjük, és finomra vágott kaporral megszórjuk.

Szigetközi halszeletek

Elkészítése: A tepsi aljára kevés vizet öntünk, és alufóliával kibéleljük, belülről olajjal kikenjük. Ráhelyezzük a hagymakarikákat, a pontyszeleteket. Sózzuk, borssal és pár csepp citrommal ízesítjük. Befedjük szintén olajozott alufóliával. Előmelegített sütőben kb. 20 percig pároljuk. Köményes főtt burgonyával tálaljuk.

Szilágysági bányafejleves

Hozzávalók: Bányafej, - nyak, - tüdő és - máj, só, egész bors, 1 murok, 1 paszternák, 1 karalábé, 10 dkg vastag szelet füstölt szalonna bőrével együtt, 1 evőkanál szalonnazsír, 1 ek liszt, 1 kávéskanál paprika, 1 ek apróra vágott petrezselyemzöldje

Elkészítése: Tegyük a bányafejet, nyakat és tüdőt egy nagy lábas sózott vízbe és forraljuk fel. Adjunk hozzá néhány szem borsot. Csökkentsük a lángot, és szedjük le a habját. Hámozzuk meg és vágjuk kockákra a zöldséget és adjuk a bányához a szalonnaszelettel együtt. Főzzük, amíg a hús majdnem leválik a csontról. A főzés utolsó 5 percében adjuk hozzá a májat.
Emeljük ki és dobjuk el a csontokat, vegyük ki és vágjuk fel a húst. A bányafejet szétvágjuk, a velőt külön tálaljuk.
Egy vastag tűzálló edényben melegítsük meg a szalonnazsírt. Adjunk hozzá lisztet, pirítsuk meg aranybarnára. Vegyük le a tűzről, ha kihűlt, keverjük bele a paprikát és a petrezselymet. Adjunk még hozzá egy csészével a saját levéből és keverjük erőteljesen, amíg sima lesz.
Tegyük vissza az edényt alacsony lángra, és öntsük bele a levest és a zöldséget, amelyben a hús főtt. Tegyük vissza a lecsontozott húst. Hagyjuk a levest lassan főni, sózzuk és borsozzuk ízlés szerint.
Megjegyzés: A pásztorok a bárány fejét és nyakát is bent hagyják a levesben.

Szilágysági házimézes

30 dkg mézet, 3 tojás sárgájával, és 1/2 cs. V.-vanillincukorral jól kikeverünk, majd késhegynyi fahéjat, igen kevés tört szegfűszeget, 5 dkg darált, pörkölt mogyorót, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 citrom levét, 20 dkg barna lisztet, és 1/2 cs. V.-sütőport keverünk hozzá. Vajazott tepsibe téve, tetejére 10 dkg hámozott és hosszúra vágott mandulát szórunk. Közepes tűznél lassan sütjük. Kihűlés után szeleteljük.

Szilvásváradi pisztráng, vincellér módon

Hozzávalók 4 személyre: 1200 g pisztráng egészben, 200 g krevett (rák), 200 g sárgarépa, 100 g gyökér, 100 g zeller, vöröshagyma, babérlevél, egész bors, citrom, 2 dl fehérbor, 2 dl tejszín, 100 g vaj, 50 g liszt, 2 tojás, fehérbors, szőlő, gomba

100 g rákot vajban megpirítunk, fűszerezzük, hozzáadjuk a tejszínt, ráütjük a tojást és megsütjük. A pisztrángot kifilézzük, a szeleteket kiterítjük, sóval, fehérborssal fűszerezzük, a rákos tölteléket egyenlő mennyiségben a szeletekre halmozzuk, betekerjük és félretesszük. Páclevet főzünk a halcsontból, zöldségekből babérlevél, só, vöröshagyma, citrom, fehérbor hozzáadásával. Készre főzés után leszűrjük, belehelyezzük a haltekercseket, és ebben a lében megpároljuk. Világos vajas rántást készítünk, felengedjük a hal levével, tejszínt adunk hozzá, végül hozzáöntjük a fehérbort, és összeforraljuk. Forró vajban az apróra vágott gombát, félbevágott, kimagozott szőlőt, a maradék rákot megfuttatjuk, és a mártáshoz adjuk. Jól összeforraljuk, és a halszeletekre öntve tálaljuk.

Szilvásváradi rakott zsemle

Hozzávalók: 8 zsemle, 8 dl tej, 4 dkg vaníliás cukor, 10 dkg cukor, 8 dkg dió, 2 késhegynyi őrölt fahéj, 1 dl vörösbor, 2 dkg mazsola, 2 dl tejszín, 2 dkg vaj, 4 dkg zsemlemorzsa, 6 dkg tejcsokoládé, fél citrom héja.

A tejbe áztatott zsemléket kinyomkodjuk és áttörjük. Hozzákeverjük a vaníliás cukrot, a fahéjat, a cukrot, a reszelt citromhéjat, a durvára vágott diót és a vörösbort, amibe előre beáztattuk a mazsolát is. Kivajazott, morzsával meghintett tepsibe öntjük a keveréket, és közepesen meleg sütőben megsütjük. Amikor kihűlt, nagyobb galuskákat szaggatunk belőle, és olvasztott csokoládéval, tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

Szolnoki ponty

Hozzávalók: 1,5 kg. ponty, 10 dk. zsír, 12 dk. vöröshagyma, 3 dl. tejföl, 2 dk. pirospaprika, só, köret.

Elkészítése: A megtisztított halat egészben hagyjuk, irdaljuk, sóval bedörzsöljük, és zsírral kikent tűzálló edénybe tesszük. Zsírban apróra vágott hagymát pirítunk, rászórjuk a pirospaprikát, ráöntjük a tejfölt, elkeverjük, és ezt a masszát a tűzálló tálban elhelyezett halra öntjük, majd forró sütőben mintegy 30 percig - amíg a hal húsa meg nem puhul - pároljuk. Csuszatésztával tálaljuk.

Tabáni dagadó

A kicsontozott dagadót felszúrjuk, és üreget nyitunk. Ezután reszeljük meg az almákat és keverjük össze mazsolával, reszelt citromhéjjal, 2 evőkanál rummal és annyi zsemlemorzsával, hogy tölthető masszát kapjunk. Megtöltjük az üreget, amelyet előzőleg sóval, törött borssal és nagyon kevés majorannával ízesítünk. Hústűvel zárjuk be a nyílást, kívülről is sózzuk, borsozzuk, és mindkét oldalán hirtelen süssük meg, majd sütőben puhulásig pároljuk.
Burgonyapürével, saját levével tálaljuk.

Tabáni mogyorós habcsók

12 dkg gyengén pörkölt, finomra darált mogyorót negyedóráig keverünk 20 dkg porcukorral, kevés reszelt citromhéjjal, 1/2 cs. V.-vanillincukorral, 1/2 kávéskanál citromlével és 5-6 tojás fehérje habjával. Lisztezett tepsibe kis diónyi halmokat teszünk, és enyhe meleg sütőben szárítjuk. Igen jó, és tartós teasütemény.

Tabáni palacsinta

Kivajazott tűzálló tál aljára egymásra fektetünk 2 palacsintát. Erre rakjuk a karikákra vágott keménytojást és a kolbászkarikákat. Vegetával ízesítjük. Újra két db palacsinta következik, majd tojás és kolbászkarika. A záró réteg palacsinta legyen. Áthúzzuk tejföllel és előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük. Tálaláskor reszelt sajttal meghintjük.

Tabáni ponty

Elkészítése: A héjában főtt és hámozott burgonyát karikákra vágjuk, kivajazott tepsibe helyezzük. Sózzuk. Ráfektetjük a pontyszeleteket. Sóval, törött borssal, reszelt szerecsendióval ízesítjük, vastagon meghintjük karikákra vágott vöröshagymával, narancs gerezdekkel. Pirospaprikával elkevert tejföllel áthúzzuk és előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük. Fejes salátával tálaljuk.

Tabáni sárgarépa

A megtisztított sárgarépákat kis hasábokra vágjuk és sós, vegetával ízesített vízben puhára főzzük. A megfőzött sárgarépákból tűzálló edényre, kis halmokat formázunk.
Reszelt sajttal meghintjük és a sajt olvadásáig sütőbe vagy mikróba tesszük. Natúr húsok mellé kiváló köret.

Tabáni vagdalt

A szokásosnál sűrűbb burgonyapürét készítünk. Kivajazott tűzálló tálba simítjuk és a tetejébe merőkanállal 6-8 mélyedést nyomunk. Abba helyezzük a 1/2 kg főtt darált marhahúsból 1 kisebb fej reszelt vöröshagymával, 1 egész tojással és 1 tejben áztatott zsemlével, sóval, törött borssal fűszerezett, eldolgozott húsgombócokat.
Tetejére vajat morzsolunk és előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük.

Tarcsai kelvirág

Egy közepes nagyságú, rózsáira szedett és megmosott karfiolt sós vízben megfőzünk, majd leszűrjük. Közben 3 db tojássárgáját 10 dkg vajjal jól kikeverünk. Hozzáadunk 2 dl

tejfölt, 10 dkg reszelt sajtot és a tojások fehérjéiből vert kemény habot. Az egészet óvatosan elkeverjük a leszűrt karfiolrózsákkal, és kivajazott, tűzálló edényben kb. 30 percig sütjük.

Tanyai sertésborda (Bugac)

Hozzávalók: 5 dkg kolozsvári szalonna, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg gomba, 2 evőkanál zöldborsó, 1 késhegynyi törött bors, 1 csomó petrezselyemzöld, 10 dkg marinált paradicsompaprika (konzerv), 5 dkg sertésmáj, 60 dkg rövid karaj, 5 dkg zsír.

Elkészítése: A csíkokra vágott kolozsvári szalonnát félig kiolvasztjuk, majd hozzátesszük a csíkokra vágott vöröshagymát, a felszeletelt gombát, a zöldborsót és együtt pirítjuk az egészet, amíg a hagyma üveges nem lesz. Ekkor sóval, borssal fűszerezzük, petrezselyemzölddel megszórjuk és hozzákeverjük a cikkekre vágott marinált paprikát és májat. A karajból 8 bordaszeletet vágunk, kiklopfoljuk, a széleit bevagdossuk. Sóval megszórjuk, és kevés zsírban, vagy faszénparázs felett megsütjük. A bordákra öntjük a ragut és hasábburgonyával körítve, salátával díszítve tálaljuk.

Tatai tojás

Személyenként 2 tojást keményre főzünk. Közben vajból, lisztből és tejből sűrű besamelt készítünk, amelyet sóval, törött borssal, finomra vágott petrezselyemmel - ízlés szerint kevés paradicsompürével - ízesítünk. A kemény tojások sárgáját áttörjük, fehérjéjüket kis kockákra vágjuk, és az egészet eldolgozzuk a sűrű besamellel.
Az ízesített masszából szeleteket formázunk, és a rántott szelethez hasonlóan bundázva kisütjük.

Tápai szűzérmék

Hozzávalók: 60 dkg szűzpecsenye, 12 dkg gépsonka, 10-10 dkg zöldpaprika és vöröshagyma, 8 dkg paradicsom, 5 dkg liszt, 3 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, pirospaprika, törött bors, só.

A húst felszeleteljük, kiveregetjük, sózzuk, borsozzuk. Az olajban megpirítjuk a finomra vágott hagymát, hozzáadjuk a lisztben megforgatott szűzérméket, és a hagymával együtt pirosra sütjük. Beletesszük a karikára vágott zöldpaprikát és a paradicsomot, meghintjük pirospaprikával, ízesítjük zúzott fokhagymával és hozzáadjuk az ujjnyi vastag vágott gépsonkát. Letakarva puhára pároljuk.
Köretnek kifőzött metélt tésztát adunk hozzá.

Tápéi halleves

A 40 dkg tisztított és 3 cm széles darabokra vágott pontyszeleteket sózzuk és kb. 1/2 órán át, állni hagyjuk. Közben egy nagyobb lábasban 10 dkg finomra vágott vöröshagymát 5 dkg zsíron megfonnyasztunk, majd kevés liszttel meghintjük. Rövid ideig együtt pirítjuk, majd 2 evőkanál pirospaprikát adunk hozzá, és 1 1/2 liter vízzel felengedjük. Ugyancsak hozzáadjuk a 3 db közepes nagyságú tisztított és hasábokra vágott burgonyát, valamint 4 evőkanál lecsókonzervet. Őrölt borssal ízesítjük, és mikor a burgonya félig puha, akkor ebben a lében megfőzzük a halszeleteket. Ízlés szerint főzhetjük vegyes zöldséggel is, tálalhatjuk tejfölre is.

Tápióbicskei töltött káposzta

Hozzávalók: Savanyúkáposzta levél 20 db, Füstölt sertéscomb 0, 50 kg, Sertéscomb 0, 50 kg, Tojás 18 db, Vöröshagyma 0, 20 kg. Fokhagyma 0, 05 kg, Só 0, 005 kg, Pirospaprika 0, 003 kg, Őrölt bors 0, 003 kg, Olaj 0, 50 l, Liszt 0, 20 kg, Morzsa 0, 20 kg, Tejföl 0, 40 l, Friss kapor 1 cs.

Elkészítése: A szokásos módon mini töltött káposztát készítünk, két kis tölteléket számítva egy személyre. Csontlében puhára pároljuk, majd lisztbe, tojásba, morzsába bemártva panírozzuk, bő forró olajban hirtelen ropogósra sütjük. Kapros tejföllel tálaljuk.

Tátrai batyu

Hozzávalók 4 személyre: A tésztához 40 dkg burgonya, 10 dkg liszt, 1 dl tej, 1 db tojás, fokhagyma, ízlés szerint, só, bors, majoránna, olaj a sütéshez.

A töltelékhez: 60 dkg sertés szűzpecsenye, 20 dkg hagyma, 10 dkg szalonna, 1 db zöldpaprika, 20 dkg gomba, 2 db cseresznyepaprika, só, bors, mustár, ketchup, olaj a sütéshez.

A burgonyalepény elkészítése: A burgonyához hozzáadjuk a felvert tojást, sót, majorannát, fekete borsot, lisztet és a tejet fokozatosan hozzáadagolva lágy tésztává keverjük.
A töltelék elkészítése: A húshoz hozzáadjuk a mustárt, kockára vágott szalonnát, felkockázott gombát, sózzuk, borsozzuk. Felszeleteljük a hagymát, paprikát, cseresznyepaprikát. Előmelegített serpenyőbe olajat öntünk. Beletesszük a húst, valamint a szalonnakockákat és elkezdjük együtt pirítani. Ezután hozzáadjuk a gombát, a hagymát és tovább pirítjuk. Legvégül következik a paradicsompaprika, paradicsompüré és a cseresznyepaprika. Az immár elkészült tölteléket egy tálba rakjuk és kisütjük olajban a burgonyalepényt. Tálalásnál a lepény egyik felére halmozzuk a tölteléket, majd ráhajtjuk a lepény másik felét. Petrezselyemmel, uborkával díszítjük.

Temesi rakott csülkös

Hozzávalók: 2 mellső csülök, 50 dkg szalonna, 80 dkg lapocka, 1 kis fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál törött fehér bors, mokkáskanálnyi őrölt mustármag, 1 teáskanál porcukor, 1 evőkanál pirospaprika, 3-4 dkg só.

A csülköt megtisztítjuk, és bőrével együtt annyi sós vízben, amennyi ellepi, félpuhára főzzük. Hozzáadjuk a kicsontozott lapockát, és ha már mindkettő nagyon puhára főtt, levéből kivéve lecsurgatjuk, majd vékony, kicsi kockákra vagdaljuk. Az előzőleg jól lehűtött szalonnát szintén nagyon apró kockákra vágjuk (semmiképpen sem daráljuk!). A vöröshagymát tisztítás után lereszeljük, a fokhagymát pedig szétzúzzuk. Az összes fűszert és a reszelt vöröshagymát belekeverjük fél dl-nyi átszűrt húslébe, majd a kockázott húsokkal és a szalonnával addig keverjük, amíg a massza teljesen felvette a fűszeres levet. Egyik végén szorosan elkötött vastag hurka- vagy marhabélbe töltjük közepesen keményre, és a másik végét is szorosra kötjük. Az átszűrt húslevet annyi vízzel egészítjük ki, hogy a beletett felvágottat teljesen ellepje. A levet kissé megsózzuk, és 1 órán át, abáljuk. Ezután deszkára helyezzük, lecsurgatjuk, majd néhány órai szikkadás után gyenge, hideg füstre tesszük. Elég sokáig eláll hűvös, szellős helyen, és azonnal fogyasztható.

Temesvári sertésborda zöldbabbal

Hozzávalók: 4 szelet sertés hosszúkaraj, fél kg zöldbab, 5 dkg liszt, 2 evőkanál olaj, 1 hagyma, 4 dkg szalonna, 2 paprika, 2 paradicsom, 1, 5 dl tejföl, só

Elkészítés: A karajszeleteket kissé kiverjük, lisztbe mártva forró zsírban mindkét oldalukat világosra sütjük. A szeleteket kivesszük, és a megmaradt zsírban kissé megpirítjuk a metéltre vágott hagymát az apróra vágott szalonnával, behintjük paprikával, és hozzákeverjük a negyedekre tördelt zsenge zöldbabot, a szeletekre vágott zöldpaprikát, megsózzuk, tetejére helyezzük a hússzeleteket, vizet öntünk alá, és lassú tűzön pároljuk. Amikor a zöldbab puhulni kezd, hozzátesszük a szeletekre vágott paradicsomot is. Ha a hús és a zöldbab egészen puha és zsírjára sült, kávéskanál liszttel lehintjük, és a tejföllel felöntjük. Szükség szerint még vizet is öntünk alája, és egyszer átforraljuk. Télen, ha konzerv zöldbabból készítjük, párolás közben csak kevés zöldbablevet adunk a húshoz, és csak a végén tesszük bele a zöldbabot.

Temesvári sertésszelet

Hozzávalók 4 személyre: 4 nagyobb szelet sertéshús, 1/2kg zöldbab, 5dkg liszt, 1 evőkanál zsír vagy 3 kanál étolaj, 1 fej vöröshagyma, 5dkg füstölt szalonna, 2-2 db paprika, paradicsom, 1 pohár tejföl, só, törött paprika

A hússzeleteket kicsit kiveregetjük, lisztbe mártjuk, forró zsírban mindkét felét megkapatjuk. A húsokat félretesszük. A visszamaradt zsírban megfonnyasztjuk a felaprított hagymát az apróra vágott szalonnával, megszórjuk egy kevés törött-paprikával. Hozzáadjuk a tisztított, darabolt babot, a szeletelt paprikát, megsózzuk, rárakjuk az elősütött húsokat, öntünk alá egy kevés vizet, és lassan pároljuk. Mikor a bab félpuha, hozzátesszük a szeletelt paradicsomot is. Ha a hús és a bab is megpuhult,

zsírjára sütjük, megszórjuk egy kanál liszttel, átkeverjük és ráöntjük a tejfölt, jól összeforraljuk (ha kell, kevés vizet is öntünk hozzá). Ha télen, üveges babból készítjük, akkor a babot csak a végén tesszük hozzá.

Tenkes szelet

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott sertéskaraj, 5 dkg gomba, 5 dkg sonka, 5 dkg szárnyasmáj, 2 dkg zsír, 1 kis fej hagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 10 dkg liszt, 1 tojás, 15 dkg zsemlemorzsa, só, őrölt bors, olaj.

A kicsontozott sertéskarajt szeletekre vágom, és vékonyra kiverem. Sóval, borssal meghintem.
A gombát, a gépsonkát és a szárnyasmájat egyforma kockára vágom. Kevés zsírban megpirítom a finomra vágott hagymát, majd hozzáteszem a gombát, a sonkát és a májat. Állandó keverés közben készre pirítom. Sóval, borssal, finomra vágott petrezselyemmel ízesítem.
A sertéskarajszeleteket megtöltöm a raguval, begöngyölöm vagy félbehajtom, és hústűvel megtűzöm. Lisztbe forgatom, tojásba mártom, és végül zsemlemorzsában meghempergetem. Bő, forró olajban szép lassan megsütöm, majd lecsepegtetem a felesleges olajat. Felszeletelem (hagyhatjuk egészben is, de szeletelve mutatósabb), vegyes körettel tálalom (sültburgonya, rizs, de lehet zöldség is, mint pl. borsó, sárgarépa, karfiol).

Tihanyi nyárson sült garda

Hozzávalók: Garda, Paprika, só

A nyár során kiszáradt venyigéből nagy tüzet kell rakni. A megtisztított gardát sűrűn beirdaljuk, a gerince mentén feltűzzük a nyársra. Sütés előtt paprikás sóval meghintjük. A már csak parázsló tüzet 40 fokos szögben körbetűzdeljük a nyársakkal. A parazsat mindig a nyársbotok szára irányában kell elegyengetni. Ha az egyik oldal megsült, megforgatjuk a nyársakat.

Tihanyi süllőszelet

Hozzávalók: 1,80 kg süllő, só, törött bors, (a franciasalátához: 250 g sárgarépa, 200 g burgonya, 100 g alma, 100 g ecetes uborka, 150 g zöldborsó, 20 g mustár, só, bors, citromlé), (a majonézmártáshoz: 3 db tojássárgája, 1 db citrom leve, só, ecet, Cayenne bors, 5 dl olaj), 10 g zselatin, 30 g füstölt lazac, tárkonylevél, 300 g halaszpik, salátalevelek, 3 db kemény tojás, 4 dl tartármártás.

Elkészítése: A süllőket kifilézzük, bőrüket lefejtjük, majd a fennmaradó részekből (fej, gerinc, uszony, bőr) 3-4 dl hallevet főzünk. Közben a filékből a szálkát kihúzzuk, és úgy hajtogatjuk, hogy lehetőleg 12 egyforma háromszöget nyerjünk. A háromszögön kívül eső részeket levágjuk, vagy aláhajtogatjuk, és húsverővel gyengéden hozzáütögetjük. Ezután a filét gyengén besózzuk, enyhén megborsozzuk, és az alaplében puhára főzzük, majd ebben a levében lehűtjük. Közben elkészítjük a majonézmártást. Egy habüstbe vagy porcelántálba a tojássárgákat, sóval, pár csepp ecettel, kevés citromlével ízesítjük, majd habverővel történő erőteljes keverés mellett lassanként csurgatjuk hozzá folyamatosan az olajat. Ezzel a mártás fokozatosan sűrűsödik. Ha túl sűrű lenne, kevés citromlével hígítjuk, és addig folytatjuk a keverést, míg az olaj el nem fogy. Az így elkészített majonézt kétfelé osztjuk. Egyik feléhez hozzákeverjük a langyos hal alaplében feloldott zselatint (másik felét a franciasalátához fogjuk felhasználni). A franciasaláta készítéséhez a megtisztított, apró kockára vágott zöldséget sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, lehűtjük. A héjában főtt burgonyát, a megtisztított almát és az uborkát szintén kockára vágjuk és a konzervzöldborsóval, a főtt zöldséggel összekeverjük, sózzuk, borsozzuk, mustárral, citromlével ízesítjük és összekeverjük az elkészített majonéz másik felével. A zselatinos majonézmártással bevonjuk a lecsurgatott hideg halat, amikor megdermed rajta, füstölt lazac és zöld tárkonylevél-csíkkal díszítjük. (Ha a bevonó mártás túl sűrű, olvasztott aszpikkal hígítjuk, ha túl híg és lefolyik a halról, még kevés zselatint adjunk hozzá.) Tálaláskor a halszeleteket franciasaláta-alapra helyezzük, kockára vágott aszpikkal, fejes saláta levelekkel és kemény tojás- gerezdekkel díszítjük. Külön tálban tartár-, zöld- vagy csíki mártást adunk hozzá.

Tihanyi vaddisznóragu

Hozzávalók: 1 nagyobb sárgarépa, 1 kisebb petrezselyemgyökér, 1 nagy lila hagyma, 3-4 evőkanál olaj, 80 dkg vaddisznólapocka, só, 1 teáskanál kakukkfű, 1 csipet bors, 1 csipet fokhagymás só, 8-10 szem borókabogyó, 1 narancs héja, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 evőkanál pritamin, 5-6 dl tihanyi kékfrankos.

Elkészítése: Megtisztítom, és nagyon apróra vágom a zöldségeket és a hagymát. Forró olajon megpirítom, majd hozzáadom a kis kockákra vágott húst, és zsírjára pirítom. Közben megsózom, kakukkfűvel, borssal, fokhagymás sóval, szétnyomott borókabogyóval, reszelt narancshéjjal, paradicsompürével, és pritaminnal fűszerezem. Apránként aláöntöm a vörösbort, és fedő alatt puhára párolom, közben gyakran megkeverem. Köretnek kifőzött kagyló - tésztát adok mellé.

Tirpák töltött káposzta (Cserépedényben)

Hozzávalók: 25 dkg rizs, 1/2 kg darált sertéshús, 1 fej vöröshagyma apróra vágva, kevés fokhagyma, zsír vagy olaj, ízlés szerint só, bors, kevés pirospaprika, 1 fej káposzta, lehet édes vagy savanyú, az édes káposztát meg kell abárolni.

A hozzávalókat nyersen összekavarjuk kb. 1 dl zsírral vagy olajjal és a káposztába töltjük. A cserépedény aljára káposztalevelet teszünk, és ezután sorba rakjuk a megtöltött káposztát. A tetejére ismét káposztalevél kerül. Ha édeskáposztába töltjük, az első felfőzés után tehetünk rá paradicsomot, savanyú káposzta esetében ez elmarad.

Tirpák savanyú töltött káposzta

Hozzávalók: 1/2 kg füstölt sonka, 30 dkg fehér szalonna, 1/2 kg rizs vagy gersli, 1 kg apró savanyú káposzta, 2 cikk fokhagyma, bors, piros paprika, só ízlés szerint.

A sonkát és a szalonnát ledaráljuk, a rizzsel összekeverjük. Fűszerezzük. Savanyú káposztába töltjük. A fazékba alulra apró savanyú káposztát teszünk, s rá a töltelékeket. Az apró káposzta másik felét a tetejére rakjuk. Lefedve 60-70 percig főzzük.

Tiszaháti töltött felsál

Hozzávalók: 80 dkg felsál, 10 dkg füstölt szalonna, 30 dkg sertéshús darálva, 1 db vöröshagyma, 10 dkg gomba, 2 db tejben áztatott zsemle, 1 kanál pirospaprika, só, törött bors, 1 evőkanál liszt, 1 dl vörösbor, 4 db savanyú uborka, 1 dl olaj, 1 késhegynyi kakukkfű, 1 késhegynyi majoránna, 1 kanál paprikakrém, 1 kanál paradicsompüré, 1 tojás.

Elkészítése: A szép nagyra szeletelt felsál-t jól kiverjük, megkenjük paprikakrémmel, megszórjuk kakukkfűvel, majoránnával. A sertéshúst az apróra vágott paprikás hagymára tesszük, egy darabig azt is pároljuk, majd hozzáadjuk a finomra szeletelt gombát. Ha már az is megpárolódott, sózzuk, borsozzuk, adunk hozzá 10dkg darált füstült szalonnát, az áztatott elmorzsolt zsemléket és a tojást. Vastagon rákenjük a hússzeletekre, közepére helyezünk néhány savanyú uborkát és felcsavarjuk. Hústűvel megtűzzük, kevés forró olajon körben hirtelen megsütjük, majd sütőben, gyakori öntözgetéssel megsütjük.
Ha már megpuhult, s fedés nélkül szép színt is kapott, levéből kiemeljük, a pecsenyezsírt felforraljuk, teszünk bele egy evőkanál lisztet, 1 paradicsompürét, kicsit pirítjuk, ráöntjük a vörösbort, felforraljuk, a tálra készített hústekercsre öntjük, és forrón tálaljuk.

Tiszaháti töltött káposzta

Hozzávalók: 40 dkg darált sertéslapocka, 15 dkg darált füstölt tarja, 3 zsemle, 1 tojás, 1 evőkanál reszelt hagyma, 1 törött babérlevél, 1 csípet kakukkfű, Borsikafű, 1 nagy fej káposzta, 2 evőkanál olaj, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg sárgarépa, 2 dl fehérbor, 1 mokkáskanál pirospaprika, szerecsendió, 1 dl paradicsomlé, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A tömör káposzta nagyobb külső leveleit leszedjük, és forró sós vízben megabáljuk. A nyers és füstölt húsokat elkeverjük az összemorzsolt áztatott zsemlével, egy tojással, 1 mokkáskanál pirospaprikával, 1 evőkanál reszelt hagymával, a fűszernövényekkel, szerecsendióval, zúzott babérlevéllel. Összegyúrjuk, hosszúkás pogácsákat formálunk belőle, két-két káposztalevelet egymásra teszünk, erre helyezzük a tölteléket, és becsomagoljuk. Egy fej vöröshagymát az olajon üvegesre párolunk, rátesszük a többi felaprított káposztát, megsózzuk, leöntjük paradicsomlével, és a

töltelékeket egymás mellé ráhelyezzük. A sárgarépát vékony pálcikaformára felaprítjuk, és egy feldarabolt vöröshagymával együtt rászórjuk. Leöntjük fehérborral, majd fedő alatt 40 percig főzzük, rövid lével, tejföllel tálaljuk.

Tiszai aprópecsenye

Hozzávalók 10 személyre: 1,2 kg sertés apróhús, 20 dkg zsír, 40 dkg vöröshagyma, 5 g bors, 4 dkg só, 50 dkg lecsó, 3 dkg liszt, 5 dkg fokhagyma, 10 adag sült burgonya, 2 adag saláta

A húst csíkokra vágjuk, hagymás zsíron ledinszteljük. Hozzáadjuk a lecsót, ízesítjük sóval, fokhagymával. Sült hasábburgonyával tálaljuk, salátával díszítjük.
Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Tiszai barátleves

Hozzávalók: 40 dkg pontyfilé, 4 dkg vaj, petrezselyemzöld, só, 3 dkg liszt, 1 dl tejföl, 2 zsemle, 4 dkg zsemlemorzsa.

Elkészítése: A morzsát és a lisztet vajban megpirítjuk, hozzáadjuk a kockára vágott halat és az apróra vágott petrezselymet. Vízzel fölengedve puhára főzzük. Tejföllel, sóval ízesítjük, pirított zsemlekockát adunk hozzá.

Tiszai halászlé 1. (szegedi)

Hozzávalók: Fél kg apróhal, 1 kg ponty, 15 dkg hagyma, 3 dkg édes-nemes paprika, 2 dkg só, 1 cseresznyepaprika, 3 dl száraz fehérbor

Elkészítése: A halakat megtisztítom, fejüket, farkukat, uszonyaikat levágom, a ponty törzsét felszeletelem, késpengével lepattintom a keserűfogát. A hagymát apróra vágom. Az apróhalakat 3 liter vízbe felteszem főni, majd áttöröm. A levébe belerakom a pontyot, az áttört apróhalat és a hagymát. Mikor forr, beleteszem a sót és a paprika felét, valamint a cseresznyepaprikát. Mintegy félórai forrást követően beleteszem a paprika másik felét, illetve a bort és még öt percig forralom.

Tiszai halászlé 2.

Hozzávalók: 500 gr apróhal, 1-1, 2 kg ponty vagy egyéb nagy hal, egy nagy fej vöröshagyma, 1 ek enyhén csípős paprika, 1/2 cseresznyepaprika, 1 hegyes csípős zöldpaprika, só

Elkészítése: A halféléket megtisztítjuk, megmossuk, az ikrát és a haltejet hidegre félretesszük. A ponty fejét, farkát levágjuk, a törzsét kb. 3 cm-es darabokra vágjuk, gyengéden megsózzuk, és a felhasználásig letakarva hidegen tartjuk. Az apróhalakat a ponty fejével és farkával együtt egy lábasba tesszük, hozzáadjuk a megtisztított, finomra vágott hagymát, majd felöntjük annyi vízzel, hogy a halakat éppen csak ellepje. Ezt kb. egy órán keresztül lassú forralással főzzük, ezután sűrű szövésű szitán átszűrjük, passzírozzuk. Ezt követi a tiszai halászlé elkészítésének második szakasza, amikor az így elkészített, majd kb. 1 liter hideg vízzel felöntött, felforralt alaplébe belefőzzük a besózott halszeleteket, hozzáadjuk a pirospaprikát, ízlés szerint cseresznyepaprikát, a félretett ikrát, ill. haltejet, majd lassú tűzön 10 -15 percig, puhulásig főzzük.
Természetesen ez csak egy alaprecept. Minden szakembernek, mesterszakácsnak van valami kis saját fortélya, amitől igazán egyedivé, és utánozhatatlanul finommá válik, az általa főzött lé. Ebből egy kicsit kevesebbet, abból egy kicsit többet, s máris más egy kicsit az íz, a zamat.
Sajnos ezek a fortélyok titkosak, a szakácsok, mint legféltettebb kincsüket úgy őrzik őket, amin nem kell csodálkoznunk.

Tiszai halpaprikás

Egy szép sárga, eleven pontyot, körülbelül 2 kg súlyban (a nagyobbnak száraz a húsa), egy valamivel kisebb harcsát (a nagyobbnak erős halzsír-íze van). 2 db, 1-1 kilós kecsegét, végül egy kilós csukát (ezt főleg jó erős leve miatt) tisztíts meg annak rendje, módja szerint, de a halak felbontásánál a belsejüket csak gyengén öblítsd ki, mert a vér teszi főleg ízletessé és sűrűvé a levét -, s szeleteld fel kétujjnyi vastag darabokra. Mindezt az étkezési időnél csak egy órával előbb lásd el, hogy a hal úgyszólván elevenen

kerüljön a tűzre. Most vagdalj 4 nagy fej vöröshagymát igen apróra, szórd egyharmadát a kis halbográcsaljára, és helyezd rá a halfejeket (ezek nem olyan könnyen sülnek oda). Most rakosgasd rá a kecsege- és csukaszeleteket, szórd be hagymával, utóbb a potykadarabokat, ezekre ismét vöröshagymát, s végre a harcsát helyezd rá, s töltsd fel vízzel, de úgy, hogy ne teljesen lepje el a halat, mert az úgyis ereszt vizet, s mire megfőtt, felényire roskad össze. Ha felforrt, tégy rá egy tetézett kanál szegedi paprikát, úgyszintén 2 zöldpaprikát, sózd jól meg, s hagyd erős tűznél 3/4 óráig, szakadatlanul forrni (ha lassan fő, elpuhul a hal, és szétmállik); mi szabadban főzzük, erős rőzselángnál. Rázd meg gyakran, hogy oda ne sül-jön. Biztos jele, ha megfőtt, hogy gőze erősen ragad. Mielőtt asztalra adnád (a bográcsot egy tálra helyezve, kitálalni vandalizmus volna), hagyd 10 percig hűlni, hogy hártya képződjék fölötte. Így elkészítve fölséges jó a hal. Bácskai étvágy szerint ez a halmennyiség 8 személynek elég.
Megjegyzés: a halpaprikásokat és a halászléket bográcsban kell főzni, úgy az igaziak!

Tisza-menti legényhús

Hozzávalók: 50 dkg sertéstarja, 20 dkg füstölt hús, 25 dkg sertésmáj, 20 dkg gomba, 2 fej vöröshagyma, pirospaprika, só, bors, 1 dl olaj, 5 dkg zsír, 1 evőkanál liszt, 1 dl bor, 1 kanál paradicsompüré, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem.

Elkészítése: A sertéshúst felszeleteljük, kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, lisztbe mártjuk, és forró olajban mindkét oldalát megsütjük. A hagymát apróra vágjuk, rátesszük a húsra, megpirítjuk, hozzátesszük a vékonyan felszeletelt gombát, és szintén megpirítjuk. Ezután hozzáadjuk a kis kockára vágott füstölt húst, egy kanál paradicsompürét, 1 dl bort, 2 dl vizet, a zöldpetrezselymet és puhára pároljuk. A májat vékony csíkokra vágjuk, forró zsírban hirtelen megsütjük, megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a sertéshúshoz, még egyszer összeforraljuk és forrón tálaljuk.

Tokaj hegyaljai mustos csirke

Hozzávalók: 1 kg csirke, 5 dkg Ráma margarin, 1 dl must, só, törött bors, 1 dl bor, Jaffa szörp, 30 dkg szőlő, 10 dkg dióbél, 1 csapott evőkanál liszt, 1 dkg vaj.

Elkészítése: A csirkét megtisztítjuk kívül belül sóval, borssal bedörzsöljük. Forró margarinban megforgatjuk, majd öntünk rá 1 dl bort, 1 dl mustot, és kevés víz hozzáadagolásával, fedő alatt pároljuk. Amikor már kezd puhulni, keverünk hozzá 1 kanál Jaffa szörpöt. Párolás közben többször forgassuk, hogy az ízes mártást magába szívhassa. Ha már puha, tűzálló tálra fektetjük, teszünk mellé 30-35 dkg leszemezett szőlőt, 10 dkg dióbelet, és sütőben szép pirosra sütjük.
Amikor tálaljuk, a csirkét kiemeljük, levét egy kanál liszttel és vajjal besűrítjük,

Tokaji borkrémes torta

Hozzávalók:

A tésztához: 4 db tojás, 8 dkg liszt, 8 dkg Koronás Porcukor.

A borkrémhez: 2 és fél dl Tokaji Hárslevelű fehérbor, 2 db tojássárgája, 2 dkg zselé, 3 dl tejszín, 5 dkg mazsola, 10 dkg Koronás Porcukor, 3 dkg vaníliás pudingpor.

A díszítéshez: 3 dl borzselé, 50 dkg szőlő, 10 dkg pirított, szeletelt mandula.

A felütött tojásokat válassza szét. A tojássárgáját keverje ki cukorral, a fehérjét pedig verje kemény habbá. Szórja a sárgájához a lisztet, majd óvatosan keverje hozzá a tojáshabot. A masszát papírral bélelt vagy kivajazott aljú tortaformában süsse aranysárgára.
Közben készítse el a borkrémet: a fehérbort a tojássárgájával, a zselatinporral, cukorral és vaníliás pudingporral alacsony lángon főzze fel. Ügyeljen arra, hogy a tojássárgája ne csapódjon ki. Ha már langyosra hűlt, öntse hozzá a tejszínből vert kemény habot, az áztatott mazsolát. A kihűlt piskótalapot vágja ketté, töltse meg a már hideg krémmel. A töltött tortát hűtse le, majd lemosott, és leszárazott szőlőszemekkel, díszítse a tetejét. Borzselével fényezze. Oldalát pedig pörkölt, szeletelt mandulával borítsa be.
Tippek:
Tortaforma helyett sütheti a tésztát lábasban is, csak bélelje az alját sütőpapírral. Tegye a lapra a lábast, rajzolja körbe, ollóval vágja körbe.

Legalább húsz percig süsse a piskótát, szúrjon bele fogpiszkálót vagy kötőtűt. Ha ragacsos, még tíz percig maradjon a tészta a sütőben.

Tokaji bor-krémleves aszalt szőlőszemekkel

Hozzávalók: 6 tojás sárgája, 8 dl fehérbor, 2 dl tejszín, 5 szem szegfűszeg, 1 rúd fahéj, 1 citrom héja, 1 tk keményítő, 25 dkg kristálycukor, só.

Elkészítés: A fehérbort felforraljuk a szegfűszeggel, fahéjjal és a citromhéjjal.
Egy másik edényben a tojás sárgáját a kristálycukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a tejszínt és a keményítőt, majd egy pici sót, ízlés szerint.
A felforralt bort hozzászűrjük a habosra vert tojások sárgájához, és lassú tűzön sűrűsödésig kevergetjük, de már nem forraljuk. Tokaji borban áztatott mazsolát kínálunk hozzá.

Tokaji csirkeleves sonkával

Hozzávalók: 50 dkg csirkenyak vagy csirkeláb (egyéb csirkecsont is jó), 10 dkg főtt füstölt tarja, vagy comb, 1 dl édeskés tokaji bor, 1 tojás, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyemzöld, ízlés szerint só és őrölt fehér bors.

Elkészítése: A csirkecsontokat egy liter sós vízben 20 percig főzöm a kuktában, majd leszűröm. Közben a főtt füstölt tarját apró kockákra vágom, és az olajon átpirítom. Megszórom a finomra vágott petrezselyemzölddel, hozzáadom a tört fokhagymát, és az átszűrt levessel felengedem. A közben keményre főtt tojást lereszelem és beleteszem a levesbe. Felforralom, ízlés szerint fűszerezem, végül belekeverem a tokaji bort. Elkészítési ideje: 50 perc

Tokaji hideg őszibarackleves

Hozzávalók: 60 dkg őszibarack, 1 citrom, 1 dl Tokaji édes szamorodni, 10 dkg kristálycukor, fél citrom héja, 1,5 dl tejföl, 1 dl tejszín, 3 dkg liszt, 1 tojássárgája, fahéj, só.

Az őszibarackot meghámozzuk, és a negyedét apró kockákra vágjuk. Meglocsoljuk citromlével és tokaji borral, majd hűtőbe rakjuk. A megmaradt barackot vízben, kristálycukorral, citromlével, valamint citromhéjjal és fahéjjal 5-6 percig főzzük. A citromhéjat és a fahéjat ezután leszűrjük a levesből, és tejfölös habarással sűrítjük, majd a felforrt levest áttörjük. Ismét felforraljuk, majd a tűzről levéve belekeverjük a tejszínnel elkevert tojássárgáját. Jól lehűtjük. Betétként a borban eltett őszibarackot tesszük bele.

Tokaji pecsenye

Hozzávalók: 4 szelet sertéshús, 3 dl fehérbor, 2 zsemle, 5 dkg gomba, 1 kanál paradicsompüré, zöldpetrezselyem, 15 dkg párolt vegyes zöldség, 1 tojás, só, fehérbors, 2 szem szegfűbors, 1 dl olaj 1 dkg pirospaprika.

Elkészítése: A zsemléket 2 dl borban áztatjuk, majd kifacsarjuk, és összekeverjük a megpárolt gombával, a párolt zöldséggel és petrezselyemmel. Az egészet megdaráljuk, hozzákeverjük a tojást, a fehérborsot, szegfűborsot, sót, és a kivert fűszerezett hússzeletekre halmozzuk. Felcsavarjuk, megtűzzük, forró olajban hirtelen pirosra sütjük, hozzáadunk 1 dl bort, a paradicsompürét, és puhára pároljuk.
Zsírjára sütjük, és rizzsel tálaljuk.

Tokaji puncs

Hozzávalók 4 személyre: 1 palack félédes tokaji bor (szamorodni), 1 nagy grépfrút, cukor, ízlés szerint.

Elkészítés: Összekeverjük a tokajit a grépfrút levével, ízlés szerint cukrozzuk, és egy napig állni hagyjuk. Másnap leszűrjük, és forráspontig melegítjük, de nem forraljuk. Azonnal tálaljuk.

Tokaji sertésborda

Az elősütött sertésbordákat tokaji borral és vízzel felengedett pecsenyelében pároljuk. A megtisztított vöröskáposztát vékonyra szeleteljük, és gyengén megsózva rövid ideig állni hagyjuk. Kockára vágott füstölt szalonnát félig kiolvasztunk, majd ecettel és vízzel felengedjük. Beletesszük a vöröskáposztát, cukorral ízesítjük. Ha levét elpárologta, tokaji bort és cikkekre vágott hámozott almát adunk hozzá. Együtt megpuhítjuk.

Tálaláskor előmelegített tál egyik oldalára helyezzük a sertésbordákat, a másik oldalára pedig az almás párolt káposztát tesszük. A bordákat pecsenyelével meglocsoljuk. Külön köretestálban hasábburgonyát adunk.

Tolnai kolbász

Hozzávalók: 1 kg. Hús, 4 dkg só, 2 dkg paprika, bors, fokhagyma lé

Elkészítés: A fokhagymát - ízlés szerint - előző nap összetörjük, majd annyi vizet öntünk, rá amennyi ellepi. Másnap csak a levet adjuk hozzá. Ajánlott a húst egy napig hűvös helyen lecsöpögtetni. A hozzávalókat jól összekeverjük.

Tolnai sváb húsos-hurka

Hozzávalók: 6 kg fejhús, 2 kg bőrke, 1,5 kg szalonnanyesedék, 0,5 kg hagyma, 25 dkg só, 7 dkg őrölt feketebors, 6 dkg paprika, 10 dkg fokhagyma, 10 dkg zsír

Elkészítés: A fejhúst a bőrkével együtt hideg vízben felteszem főni. Mikor félpuha, hozzáadom a tokát, majd amikor a fejhús elválik a csonttól, kiveszem az egészet az abaléből és hagyom kissé kihűlni. Hozzáadom a zsírban aranysárgára pirított hagymát, és az egészet közepes lyukú tárcsán ledarálom. Hozzáadom a fűszereket, a zúzott fokhagymát ,megsózom ,majd az egészet alaposan összedolgozom. Vastag hurkabélbe töltöm, majd gyöngyöző (80 fokos) vízben 30-40 percig főzöm. Onnét kivéve lehűtöm, majd leszárítom. Hidegen fogyasztó, vagy két napra fel is füstölhető.

Tolnai töltött felsál

Hozzávalók: 1 kg felsál, 3 dkg vaj, 1 nagy fej vöröshagyma, só, törött bors, pirospaprika, metélőhagyma, 16 dkg lángolt kolbász, 10 dkg zsemlemorzsa, zöldpetrezselyem, olaj.

Elkészítése: A vastagra szeletelt hússzeletekbe éles késsel zsebet vágunk. Ebbe a nyílásba sót, borsot, dörzsölünk. Az apróra vágott hagymát vajban üvegesre pároljuk, az apróra vágott kolbászt hozzáadjuk. Ugyancsak hozzákeverjük a zsemlemorzsát, zöldpetrezselymet, metélőhagymát. A nyílásokat ezzel a masszával töltjük meg, végeit hústűvel megtűzzük, és szeletek mindkét oldalát roston szép pirosra sütjük.

Tordai juhpaprikás puliszkagombóccal

Egy kg kockára vágott fiatal juhhúst kellően megsózunk, vöröshagymás, pirospaprikás zsírban megpirítjuk. Egy fej kemény fogású káposztának kivágjuk a torzsáját, 6-8 szeletre vágjuk, mint egy tortát, és óvatosan úgy helyezzük a húsra, hogy a darabok szét ne hulljanak. Felül egy kissé megsózzuk, egy kevés köménymagot szórunk rá, és befödve addig pároljuk a sütőben, amíg a káposztának vastagabb erezete is puhulni kezd, és felszívja a paprikás zsírt. Ekkor beledobunk 20 dkg karikára vágott füstölt házikolbászt (debreceni), és készre pároljuk; célszerű tűzálló porcelán tálban vagy tordai agyaglábasban elkészíteni, és edényestül az asztalra meneszteni. Ehhez az eredeti székely eledelhez polenta-gombócot dukál adni.

Tordai lacipecsenye

A bőrös süldőkarajt felszeleteljük, a bőrt a bordák peremén, néhány helyen bevágjuk. Sózzuk, pirospaprikával meghintjük, és olajjal lekenve hűtőszekrénybe tesszük. Sütését felhevített rostsütő lapon végezzük, egyszer megfordítva. Tálaláskor kis fatálra sült burgonyát teszünk, erre helyezzük a megsütött bordákat, végül körbe rakjuk vegyes savanyúsággal.

Tordai malacpecsenye

A malac-pecsenye tordai módon készítve egész Erdélyben kedvelt eledel. Ehhez a sülthöz a hentes boltokban kilóval mért, nagyobb fajta malacból vegyünk hust. Legjobb ízű, mert nem igen kövér a tarja. Vagdaljunk tehát fel nyersen tarját vastag szeletekbe, jól vigyázva, hogy minden egyes darab bőrös legyen. E hust sózzuk meg. Egy nagyobb lábasba tegyünk tűzre fél kiló zsírt, mely, ha nagyon forró lett rakjuk bele a pecsenye darabokat. Eközben ügyeljünk reá, hogy erős tűz felett legyen, mert különben nem lesz ropogós a malac bőre. Ha a szeleteket mind megsütöttük, rakjuk csinosan hosszú tálban, egymás felébe helyezve, ugy, hogy a bőrös széle mindegyiknek felül legyen; tegyünk a tálba körül veres-saláta káposztát. Lehető forrón tálaljuk asztalra.

Tordai májgaluska (egytálétel)

Hozzávalók: 30 dkg sertésmáj, 2 tojás, 4 evőkanál kukoricaliszt, 1,5 dl tej, 2 evőkanál zöldpetrezselyem, 1 teáskanál tárkonylevél, törött fekete bors, só.

A máját megmossuk, megtöröljük, és a forrásban levő vízbe dobjuk. Ha a megfehéredett májból már nem folyik véres lé, akkor leszűrjük és ledaráljuk. A kukoricalisztet 2,5 dl forrásban levő sós vízben addig főzzük, míg az edény falától el nem válik. Langyosra hűtjük, majd összekeverjük a darált májjal, a habosra felvert tojásokkal, a tejjel és a fűszerekkel. Bő, forró olajban evőkanállal galuskákat szaggatunk a masszából, és pirosra sütjük. Salátával vagy bármilyen hideg mártással kínáljuk.

Tordai pecsenye 1.

Bőrös sertéscombból vagy karajból készíthetjük. A bőrt a szokásos módon, mindkét oldalon bevagdossuk, a húst besózzuk, és egy napig hideg helyen tartjuk. Másnap aztán nagyon bő zsírban hirtelen, szép rózsaszínűre sütjük. Vegyes körítéssel, burgonya, rizs, cékla, uborka, kelbimbó, karfiol, karotta stb. tálaljuk.

Tordai pecsenye 2.

Hozzávalók: 5 szelet bőrös karaj- (20 dkg-os) vagy combszelet, 10 dkg zsír, só, liszt, pirospaprika.

A sertéshús bőrét kockásan bevagdaljuk, a húst megsózzuk, és először lisztbe, utána forró zsírba vagy olajba mártjuk, és roston szép pirosra sütjük.
Tálaláskor meghintjük pirospaprikával.

Tordai pecsenye cikakáposztával

Hozzávalók (4 személyre): 1 kg sertéskaraj, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg zsír, 1 kk só, 15 dkg füstölt szalonna, 1 kg burgonya, 1 mk törött bors, 1 mk reszelt szerecsendió, fél fej savanyú káposzta.

Elkészítés: Megfelelő nagyságú tepsiben a zsírt felolvasztva, ebben a forró zsírban a karajt elősütjük, hogy a fehérje kicsapódása miatt a hús ne veszítsen zamatából. Majd hozzáöntünk fél liter vizet, és ebben párolva sütjük, nem túl forró sütőben. A fokhagymát az elősütés után beleszúrjuk elosztva a karajba, és a füstölt szalonna vékonyra vágott szeleteivel befedjük a karajt. A fűszereket egy óra sütés után szórjuk a húsra, majd még egy fél óráig párolva sütjük. Ha kell, vizet öntünk alá.
Ha meggyőződtünk róla, hogy a karaj puha és megsült, kiemeljük a tepsiből, és a pecsenyéhez öt ek. paradicsomot teszünk. Együtt pirítjuk 5 percig. Leszűrjük. A karajt ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.
Forrón tálaljuk.
Személyenként egy egész burgonyát megfőzünk héjában, meghámozzuk, és a hússal együtt tesszük az asztalra, a cikkely alakúra vágott cikakáposztával együtt.

Túri finom szelet

30 dkg lisztet 15 dkg margarinnal, 15 dkg kristálycukorral, 1 cs. sütőporral, 2 tojás sárgájával és 1 evőkanál tejföllel összegyúrunk. Két lapot nyújtunk. Egyiket a tepsibe tesszük, meglekvározzuk, és az alábbi tölteléket tesszük rá.

Töltelék: 20 dkg porcukorral és kis rummal 10 dkg margarint kikeverünk. Hozzáadunk 14 dkg liszttel elkevert 1 cs. sütőport, 20 dkg darált diót, 1 citrom héját és levét, 2 dl tejet, és összekeverjük. A 2 tojás felvert habját is hozzákeverjük, majd a lekvározott tésztára simítjuk. Rátesszük a másik lapot is, villával megszurkáljuk, és megsütjük.

Tetejére: 20 dkg porcukrot, 3 evőkanál tejet, 5 dkg vajat és 3 dkg kakaót összefőzünk, és a tésztára simítjuk.

Túróci sajtos csülökmetélt

Hozzávalók: 2 kicsi kicsontozott csülök, 2 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg csípős juhsajt, ízlés szerint törött bors, só.

A kicsontozott bőrös csülköket annyi sós vízben, amennyi ellepi, félpuhára főzzük. Levéből kiemelve lecsöpögtetjük, majd vékony csíkokra metéljük. Tűzálló lapos tálra terítjük a húscsíkokat, és leöntjük 1 dl átszűrt csülök-főzőlé, a tejföl, a megreszelt juhsajt, a tisztított és szétzúzott fokhagyma, valamint a törött bors keverékével. Alufóliával

lefedve forró sütőben sütjük 25 percig, ezután az alufóliát levéve, pirosra pirítjuk. Szalmaburgonyával vagy sült hasábburgonyával kínáljuk, káposztasaláta kíséretében.

Udvarhelyi rakott káposzta

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús, 25 dkg kolbász, 20 dkg kolozsvári szalonna, 15 dkg zsír, 1,5 kg savanyú káposzta, 20 dkg vöröshagyma, 2 dkg pirospaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl olaj, 2 dl tejföl, só, bors, kakukkfű.

Elkészítése: A sertéshúst megdaráljuk, a hagymát apróra vágjuk, és együtt olajban megpirítjuk, megpaprikázzuk. A füstölt szalonnát vékony szalonnaszeletekre vágjuk, megpirítjuk beletesszük rövid időre, a karikára vágott füstölt kolbászt is. A savanyú káposztát, ha nagyon savanyú, kimossuk, és föltesszük főni néhány csonttal vagy bőrkével. Mély tűzálló tál belsejét megzsírozzuk, és kibéleljük egy 3-4 cm réteg lecsurgatott káposztával. Ráhelyezünk egy réteg kolbászt és szalonnaszeleteket, hozzáadjuk a fokhagymát, kakukkfüvet, egy vékony réteg párolt rizst, és lefedjük egy réteg pirított paprikás hússal. Ezután ugyanilyen sorrendben ismételjük meg a rétegezést. A végén borítsuk be a maradék káposztával. Öntsük le tejföllel, és a sütőben pároljuk közepes lángon kb. 3/4 óra hosszat.

Újvidéki húsleves

Ugyanúgy készítjük, mint a hagyományos húslevest, csak a marhahús mellett egyidejűleg füstölt húst is főzünk a levesbe.
Betétként apró zsemlegombócokat adunk hozzá, finomra vágott metélőhagymával meghintve tálaljuk.

Ungvári oldalas

Sertésoldalast felszeletelünk, kicsontozzuk. Sózzuk, ketchuppal vékonyan megkenjük, kevés törött borssal ízesítjük, majd lisztbe, tojásba és morzsába forgatva bundázzuk.
Bő, forró zsiradékban kisütjük.

Vajdasági busa

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

Elkészítése: A halat megtisztítjuk, egészben hagyjuk, és másfél centiméterenként 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.

Vajdasági tokány

A csíkokra vágott sertéshúst a finomra vágott vöröshagymával, csíkokra vágott paradicsommal és zöldpaprikával együtt kevés zsiradékon félig puhára pároljuk. Ezután hozzáadjuk az egyszer átmosott savanyúkáposztát. Sózzuk, tejföllel, babérlevéllel, köménymaggal ízesítjük, és együtt készre főzzük. Ha szükséges, akkor ecettel kellemesen pikánsra savanyítjuk.

Váradi sajt

Almákat meghámozunk, magházuktól megtisztítunk, és vékony karikákra vágunk. Ugyanekkora karikákat vágunk trappista sajtból. A sajtkarikák belső felét tojással megkenjük. A lapok közé 1-1 szelet almát helyezünk, és a szokásos módon bundázzuk.
Forró zsiradékban kisütjük. Tartármártással tálaljuk.

Vasi parasztpecsenye

Megmosva 60-70 dkg sertéslapockát- vagy tarját, kétujjnyi darabokra vágjuk. Lábasba téve 10-12 dkg zsírt, belerakjuk a húst, 1 fej nagy kockákra vágott vöröshagymát, sót, 1 kk. majoránnát, 1 kk. pirospaprikát. Elkeverjük, rászórunk 1 kk. őrölt borsot, fél bögre vizet aláöntve, lefedve erősebb tűzön pároljuk.
Ha félpuha, a fedőt levéve zsírjára sütjük. Hozzáadunk tenyérnyi, vékony csíkokra szelt májat. Addig sütjük, míg a máj megduzzad. 1 gerezd zúzott fokhagymát belekeverve, kis ideig még tűzön tartjuk. Sós burgonyával tálaljuk.

Vasi pecsenye 1.

A hússzeleteket jól kiverjük, és fokhagymával ízesített tejbe áztatjuk. Legalább 12 órán át, érleljük a húst, majd megtöröljük a szeleteket, és paprikás lisztbe forgatjuk. Sózzuk, és forró zsiradékban sütjük. Reszelt burgonyával tálaljuk.

Vasi pecsenye 2.

Hozzávalók: 4 nagyobb szelet sertéstarja, 8 gerezd fokhagyma, tej, só, 1 mokkáskanál őrölt bors, 1 kiskanál pirospaprika, 8 dkg liszt, olaj.

Elkészítése: A sértéstarját kissé kiverjük, és a szeletek szélét meg az inas részeket bevagdaljuk, nehogy a hús, sütés közben összeugorjon. 8 gerezd fokhagymával alaposan bedörzsöljük, szorosan tálba rakjuk, majd annyi tejet öntünk rá, amennyi ellepi. Letakarva néhány órán át hűtőszekrényben pácoljuk. Utána lecsöpögtetjük, megsózzuk, és borssal, meg pirospaprikával fűszerezet, lisztbe forgatjuk. Olajban szép pirosra sütjük, és végül jól lecsöpögtetjük.
Petrezselymes burgonyával tálaljuk.

Vasi pecsenye 3.

Hozzávalók: 8 szelet sertéscomb, 2 dl tej, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, só, bors, pirospaprika

Elkészítés: A sertéscombszeleteket kikeverjük, besózzuk, és a fokhagymával, borssal ízesített nyers tejbe beáztatjuk, fél napig hideg helyen állni hagyjuk, majd paprikás lisztben megforgatjuk, és bő olajban kisütjük. Tört burgonya vagy párolt rizs illik hozzá.

Vasvári krémes tekercs

Piskóta: 6 tojás, 12 dkg porcukor, 12 dkg liszt, 1-3 dkg vaj és 2 dkg liszt.

Krém: 2 dl tej, 10 dkg porcukor, 10 dkg kakaó, 20 dkg vaj, 10 dkg kristálycukor, 10 dkg mogyoró, 1 dkg zsiradék, 35 dkg meggybefőtt, 5 cl rum, 10 dkg mazsola.

A kivajazott és lisztezett tepsiben hat tojásból középmeleg sütőben piskótalapot sütök. Lisztezett deszkára borítom, vékonyan levágom a széleit (így nem fog elrepedni) és konyharuha segítségével még melegen feltekerem.
A krémhez a tejet a cukorral és a kakaóval folytonos keverés közben forrásig hevítem. Ezután lehűtöm, majd hozzáadom a vajat, az egészet habosra keverem. A kristálycukorból karamellt készítek, s az apróra vagdalt mogyoróval szép pirosra pirítom. Közben egy tányért megkenek zsiradékkal, és beleöntöm a mogyorós karamellcukrot. Ha kihűlt, összevagdalom.
A kakaókrém egyharmadát félreteszem, kétharmadában elkeverem az összevagdalt mogyorókaramellt, a kimagozott meggyet és a rumba áztatott mazsolát. Ezt a krémet egyenletesen elsimítom a piskótatésztán, majd szorosan feltekerem. A félretett krémmel a tekercset kívül is megkenem, egy villával megcsíkozom, és hűtőbe teszem. Meleg vízbe mártott késsel felszeletelem.

Vásárhelyi birkacomb

Hozzávalók: 1 kg birkacomb, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl olaj, 1 fej vöröshagyma, 20 dkg vegyes zöldség, só bors, 1 kanál liszt, 1 kiskanál paradicsompüré, kakukkfű, 2 dl bor.

Elkészítése: A birkacombbot megtűzdeljük szalonnával, és megkötözzük zsineggel, mint a sonkát. Megsózzuk, megborsozzuk, és forró olajban minden oldalát megsütjük, majd félretesszük. Zsiradékban megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd a karikára vágott zöldségeket is, meghintjük liszttel, hozzáadjuk a paradicsompürét, borssal, kakukkfűvel fűszerezzük. Ráöntjük a bort, beletesszük a húst, és fedő alatt puhára pároljuk.
A húst előmelegített tálra rakjuk, a mártást forrón rászűrjük.

Vásárhelyi csirke

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 10 dkg füstölt szalonna, 1 sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 csokor petrezselyemzöld, só, törött bors, 1 evőkanál liszt, 1 dl bor, 1 citrom, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A csirkét feldaraboljuk, enyhén megsózzuk. Egy tűzálló tál aljára vékonyan füstölt szalonna szeleteket teszünk, és rárakjuk a csirkedarabokat. A fehér és sárgarépát

karikára vágjuk, és szintén rátesszük. Meghintjük vágott petrezselyemmel, 1 dl bort öntünk rá, és lefedve puhára pároljuk. Ezután levesszük a fedőt, zsírjára sütjük, a húsdarabokat előmelegített tűzálló tálra tesszük. A megmaradt zöldséges, borsos mártást meghintjük egy kanál liszttel, 1-2 percig pirítjuk, majd szitán áttörjük. A tejföllel és a citrom levével ízesítjük, a tálra szedett csirkére öntjük, és jól átforrósítjuk.

Vásárhelyi fehér kolbász borított burgonyával, fatálon tálalva

Ajánlott ital: Csongrádi Cabernet Franc

Hozzávalók:

A kolbászhoz: 1,5 m sertésbél, 80 dkg sertésdagadó, 3 dkg só, 1 dkg frissen törött fehér bors, szerecsendió, 1 szál citromfű, 1 szál kakukkfű, 2-3 gerezd fokhagyma, fél dkg őrölt köménymag,

A körethez: 1 kg burgonya, 1 fej vöröshagyma, 3 dkg só, frissen törött fekete bors, ízlés szerint, a kolbász zsírja, amiben készre fogjuk sütni

Elkészítése: A darált sertésdagadót beízesítjük a fűszerekkel, majd a kimosott sertésbélbe töltjük. Tepsiben a hagyományos módon készre sütjük.
A köret készítése: miközben sül a kolbász a sütőben, a burgonyát megfőzzük, majd kisebb darabokra felvágjuk. A finomra vágott vöröshagymát a kisült kolbász-zsírban megpirítjuk egy palacsintasütőben (de nem nagyon), rátesszük a darabolt burgonyát, és mindkét oldalán adagonként készre sütjük.
Fatálon tálaljuk a következőképpen: díszítésként darabolt almapaprikát, paradicsomot és hegyes paprikát helyezünk a tál bal oldalára, mellé helyezzük a ferdén feldarabolt kolbászt, és körítjük a borított burgonyával.

Vásárhelyi karalábés csirke

Hozzávalók: 4 csirkemell vagy comb, 1 kg zsenge karalábé, 1/2 dl olaj, 40 g liszt, 2-3 dl tejföl, 1 cs. petrezselyem, 3 gerezd fokhagyma, 1 mk. pirospaprika, só, bors

Elkészítése: A csirkehúst az olaj felén hirtelen megpirítjuk, tányérra szedjük. Az olajat áttöltjük egy nagyobb lábasba, az aljára teszünk egy sor meghámozott, megmosott, kisujjnyi darabokra vágott karalábét, rá a csirkehúst, sózzuk, borsozzuk, mellédobjuk a zúzott fokhagymát, betakarjuk a maradék karalábé hasábokkal, és egy kevés vizet öntünk alá. Mérsékelt tűzön, fedő alatt, csak rázogatva a lábast, puhára pároljuk. A maradék olajon világosra pirítjuk a lisztet, a tűzről lehúzva meghintjük pirospaprikával, felengedjük 2 dl hideg vízzel, és a megpuhult karalábéhoz adjuk (a húst előtte kivesszük belőle, nehogy szétessen). Belekeverjük a tejfölt, jól kiforraljuk - sűrű főzelékállaga lesz-, visszatesszük bele a húst, megszórjuk vágott petrezselyemmel és forrón tálaljuk.

Vásárhelyi rakott rostélyos.

Hozzávalók: 80 dkg marhahús, só, törött bors, 8dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 50 dkg zöldpaprika, 2 db paradicsom, 2 dl tejföl, 1 kg burgonya, kakukkfű, 2 dl bor 1 kanál paradicsompüré.

Elkészítése: A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, és kevés zsírban mindkét oldalát hirtelen megsütjük. A burgonyát meghámozzuk, és karikára vágjuk. Tűzálló tálat megzsírozunk, aljára terítjük a burgonya felét, erre elosztjuk a hússzeleteket, rá a karikára vágott hagymát, zöldpaprikát, paradicsomot, felülre a maradék burgonyát. A visszamaradt zsiradékban megpirítjuk a paradicsompürét, felöntjük 2 dl vízzel, hozzáadjuk a kakukkfüvet, a bort, tejfölt és tálra öntjük. Keverés nélkül, két órán át, sütjük, közép - meleg sütőben.

Vásárhelyi szűzpecsenye

A szűzpecsenyéket lehártyázzuk, a leeső részeket eltávolítjuk. Vékony csíkokra vágott füstölt szalonnával megtűzdeljük, és sóval bedörzsöljük. Felhevített zsírban minden oldalán elősütjük, majd lábosba áttesszük.
Zsírjában finomra vágott vöröshagymát pirítunk, vékony szeletekre vágott vegyes zöldséget, egész borsot teszünk hozzá, és együtt tovább pirítjuk. Meghintjük liszttel, és paradicsompürét elkeverve benne felengedjük csontalaplével. Fel-forralás után az elősütött szűzpecsenyékre öntjük a levet, és lefedve puhára pároljuk benne a húst. Ha a

hús megpuhult, kivesszük a párolóléből. A levet tejföllel dúsítjuk, megszűrt citromlével ízesítjük, és kiforralás után finom szűrőn átszűrjük.
Tálaláskor: a szűzpecsenyét rézsútosan felszeleteljük, és előmelegített sültestálra helyezzük. Bevonjuk a mártással és meglocsoljuk hígított tejföllel. Külön köretestálba tett burgonyaropogóssal tálaljuk.

Vecsési gulyás

Zsírban megfonnyasztunk 1 fej finomra vágott vöröshagymát. Meghintjük piros paprikával, hozzáadunk 60 dkg kockára vágott marha-lábszárhúst. Sóval, 1 gerezd fokhagymával, köménymaggal ízesítjük, felengedjük vízzel, és majdnem puhára pároljuk a húst. Ekkor hozzáadunk 25 dkg egyszer átmosott savanyúkáposztát és felengedjük annyi vízzel, hogy az ellepje, bő levet kapjunk.
Az egészet puhára főzzük, és tálalás előtt tejfölözzük.

Vecsési káposztás bab

Hozzávalók: 15 dkg tarkabab, 30 dkg füstölt csülök, 5 dkg füstölt szalonna, 10 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, pirospaprika, 30 dkg savanyú káposzta, 10 dkg füstölt kolbász, 2 dl tejföl, só

A tarkababot a felhasználás előtti napon beáztatjuk, majd a füstölt csülökkel együtt hideg vízbe feltesszük főni. A füstölt szalonnát apró kis kockákra vágjuk, és ropogósra sütjük, zsírjában megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, kevés pirospaprikával megszórjuk, és az egészet a fövő babhoz öntjük. Amikor a bab félig megpuhult hozzátesszük a savanyú káposztát és a karikára vágott füstölt kolbászt. Amikor e tartalmas egytálétel készre főtt, cserépedényekbe átmerjük, mindegyik tálka ételt gazdagon meglocsolunk tejföllel és a kis tálkákat a forró sütőbe téve, jól egybefőzzük.

Vecsési sertésborda.

Hozzávalók: 4 szelet sertésborda, 20 dkg lángolt kolbász, 60 dkg savanyú káposzta, 1 kiskanál paradicsompüré, 1 gerezd fokhagyma. 1 dl olaj, só, törött bors.

Elkészítése: A kivert, megsózott megborsozott bordaszeleteket kevés olajban hirtelen, szép pirosra sütjük. Kuktaedény aljára rakjuk, tetejét beborítjuk karikára vágott lángolt kolbásszal, melyre a savanyú káposztát terítjük. A pecsenyezsírban megpirítjuk egy kicsit a paradicsompürét, elkeverjük 1 kanál liszttel, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, felereszt jük 1,5 dl vízzel és a káposztára öntjük. A kuktát lezárjuk, és a jelzéstől számított 15 percig főzzük.
Előmelegített tálra tesszük, és forrón tálaljuk.

Vecsési szelet

Sertésszeleteket jól kiverünk. Megsózzuk, törött borssal meghintjük. Közben savanyúkáposztát és savanyúkáposzta levelet egyszer átmosunk, 2 gerezd fokhagymát köménymaggal összezúzunk. A káposztát elkeverjük a fokhagymás köménnyel és 1 fej reszelt vöröshagymával, kis kockákra vágott szalonnával. A szeleteket megtöltjük az ízesített káposztával, és 1-1 káposztalevéllel együtt felgöngyöljük. Hústűvel vagy cérnával rögzítjük.
Lisztbe, tojásba és morzsába bundázzuk, forró zsiradékban kb. 15 percig fedő alatt sütjük.

Vecsési töltött hús

Hozzávalók: 50 dkg sertésdagadó, 50 dkg savanyú káposzta, 1 kis fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 evőkanál mustár, 1 tojás, 1-2 evőkanál zsemlemorzsa, 5 dkg szalonna, só és őrölt fekete bors, ízlés szerint, 1 mokkáskanál csombor (borsikafű), 2 gerezd fokhagyma

Elkészítés: A dagadót töltésre előkészítem, vagyis éles, hegyes pengéjű késsel felszúrom. Kívül-belül sóval bedörzsölöm. A füstölt szalonnát apróra vágom, zsírját kiolvasztom. A szalonnapörcöt kiveszem a zsírból, és összekeverem a felvert tojással, a kicsavart és apróra összevagdosott káposztával, a mustárral, a sóval, a borssal, a csipetnyi cukorral, a zúzott fokhagymával és annyi zsemlemorzsával, hogy ne legyen folyós a töltelék. A

felszúrt húsba annyi tölteléket töltök, hogy szép "kövér" legyen a hús. A nyílást bevarrom, és a töltött húst a szalonnazsírom serpenyőbe helyezem. Mindkét oldalán megpirítom, majd tűzálló tálba teszem. A maradék töltelékből kis gombócokat formálok, és a hús köré teszem. A tejfölt rálocsolom, és a tálat lefedve előmelegített forró sütőbe tolom. 40 percig párolom, ezután a tál tetejét levéve még egyszer megpirítom. 15 percnyi pihentetés után felszeletelem és hagymás tört burgonyát kínálok hozzá.

Velemi bableves

Ez az étel kicsit hosszadalmasan készül, de mindenképp megéri a fáradtságot, mert nagyon laktató, és önmagában is elég, nem kell hozzá még második féle is. Olyankor fogjatok bele, amikor huzamosabb ideig otthon vagytok, akár hétvége, vagy egy délelőtt. Ha pedig nagyobb adagot készítenétek belőle, az jó másnap is, és akkor már nincs is a főzéssel semmi dolog, csak a mosogatás.

Hozzávalók: 70 dkg füstölt sertésnyelv, vegyes zöldség ízlés szerint (sárgarépa, petrezselyem, zeller, karalábé), 40 dkg fejtett bab, 1 kis fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, zsír, liszt, pirospaprika, 10 dkg füstölt szalonna, 1 csomó petrezselyemzöld, 3 dl tejföl, só.

A kockára vágott füstölt nyelvet 2 liter vízben felteszem főni. Ha a nyelv félig megfőtt, hozzáadom a kockákra vágott vegyes zöldséget és a babot. (Ha nem fejtett babból készül, hanem száraz babból, akkor a babot 1 napig hideg vízben kell áztatni, és a nyelvvel együtt teszem fel főni, de a nyersbab hamar megfő, annak kevesebb főzés is elég.)
Világosbarna rántást készítek vörös- és fokhagymával, törött paprikával, és berántom vele a levest.
Az apró kockákra vágott füstölt szalonnát világosra kisütöm, és a finomra vágott petrezselyemzölddel együtt a levesbe teszem. Ha kell, megsózom. (Vigyázz, a nyelv sós!)
Csipetkét készítek 1 tojás, 12 dkg liszt, pici só hozzáadásával, borsó nagyságúra szaggatom, belefőzöm a levesbe. Végül tejföllel ízesítem. Ezt legjobb, ha csak tálaláskor kevered bele a tányérokba, mert a maradék jobban és tovább eláll, ha nincs az egészbe keverve a tejföl.

Veszprémi csirke.

Hozzávalók: 1 csirke, 25 dkg gomba, só, bors, 1 evőkanál liszt, 1 csokor zöldpetrezselyem, 1 fej vöröshagyma, szerecsendió, 1 dl fehérbor, 1 dl olaj, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A csirkét feldaraboljuk, megsózzuk, megborsozzuk. Az olajban a hagymát sárgára pirítjuk, rátesszük a csirkét, azt is megpirítjuk és félretesszük. Ezután felöntjük borral, egy kevés vízzel, és puhára pároljuk. A megtisztított gombát feldaraboljuk, rátesszük, és kb. 10 percig pároljuk. Szerecsendióval megszórjuk, ráöntjük a liszttel sűrített tejfölt, megszórjuk zöldpetrezselyemmel és tálaljuk.

Villányi májszeletek

Hozzávalók: 60 dkg máj, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál liszt, 1 dl vörös bor, só, bors, 1 dl olaj.

Elkészítése: A májszeleteket megsózzuk, borsozzuk, lisztbe forgatjuk, és forró olajban hirtelen kisütjük. A zsiradékba tegyünk sütés közben egy szeletekre vágott vöröshagymát. A megsütött májszeleteket tálra szedjük, a pecsenyelevét fölengedjük a vörös borral, néhány percig forraljuk, és a májra öntjük.
Burgonyapürével körítjük.

Visegrádi mandulás csirke

Hozzávalók: 1 csirke, 2 db zsemle, 8-10 dkg mandula, 3 dl tej, 2 tojás, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg vaj, só, törött bors, gyömbér.

Elkészítése: A csirkét jól megtisztítjuk, kívül belül megsózzuk, megborsozzuk, és megtöltjük a következő töltelékkel. A tejben áztatott zsemléket kicsavarjuk, elmorzsoljuk, megsózzuk, hozzáadjuk a tojások sárgáját, 5 dkg vajat, a lehéjazott kicsit megpörkölt, apróra vágott mandulát, 2 kanál zsemlemorzsát, és a két tojás keményre felvert habját, 1 mokkáskanál őrölt gyömbért, és a csirke belsejébe töltjük. A nyílást hústűvel lezárjuk,

és beborítjuk hajszál vékony szalonnaszeletekkel. Sütőben lassú tűznél puhára pároljuk. Egy fél órára letakarjuk alufóliával. Ezután leszedjük róla a fóliát, a szalonnát mellé rakjuk, megkenjük hideg vajjal, és felső lángon ropogós pirosra sütjük.

Zalai borítós

Hozzávalók: 10 db savanyúkáposzta-levél, 60 dkg sertés lapocka, 1 nagy fej hagyma, 2 tojásnyi zsír, kis darab füstölt szalonna, 1 mk. bors, késhegynyi majoránna, 1 ek. liszt, 1 gerezd fokhagyma, 1 ek. liszt, 2 ek. paradicsompüré, 1 dl bor (akár a franciák).

A tésztához: 25 dkg liszt, 2 tojás, diónyi vaj, kevés só, 1 pohár tejföl, 3 tojás.

A szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, zsírját leszűrjük, zsírral kiegészítve beletesszük az apróra vágott hagymát, kissé megpirítjuk és beletesszük a csíkokra vágott húst. Fűszerezzük borssal. fokhagymával, majoránnával, sózzuk. Hozzátesszük a paradicsompürét.
Ha a levét elfőtte, megszórjuk 1 ek. liszttel, kicsit pirítjuk, kevés vízzel felengedjük. Mérsékelt tűzön puhára pároljuk. Hozzáadjuk a pörcöt, kihűtjük.
A lisztből, sóval, diónyi vajjal, 2 tojással tésztát gyúrunk, jól kisodorjuk. Kisujjnyi csíkokra felvágjuk, sós vízben kifőzzük, lecsepegtetjük.
A vajat a tojások sárgájával jól kikeverjük, kicsit megsózzuk, belekeverjük a tejfölt, hozzátesszük a kifőtt tésztát és a kihűlt húst.
A tojások fehérjét kemény habbá verjük, és óvatosan a masszába keverjük.
Egy lábast jól kizsírozunk, 5 káposztalevéllel kibéleljük, ráöntjük a keveréket, borral meglocsoljuk. Betakarjuk káposztával.
Nem túl forró sütőben kb. fél óráig sütjük.
Ha kész, tálra borítjuk, úgy szeleteljük, mint a tortát. (Legjobb cserépedényben készíteni.)

Zalai burgonya

Személyenként 3 db nagyobb burgonyát meghámozunk, kis hasábokra vágunk, és forró zsírban megsütünk. Közben kis kockákra vágott füstölt szalonnát zsírjára sütünk, zsírjában egy kis fej finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk. Ezután a sült burgonyát, szalonnát, vöröshagymát négy evőkanál lecsóval összekeverjük, sózzuk.
Tepsibe tesszük, és személyenként 2 db jól felvert tojással leöntjük. Néhány percig sütőben sütjük. Készíthetjük alufóliával bélelt és befedett tepsiben is.

Zalai főtt-sült tekercs

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 5 tojás, 15 dkg vaj, 15 dkg tehéntúró, 2 dl tejföl, 25 dkg cukor, 1 liter tej, fél citrom héja, 5 dkg mazsola, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csomag sütőpor, 1 evőkanál porcukor, 1 csipet só.

A sütőporral, sóval elegyített lisztet eldolgozzuk 3 tojással, és szükség szerint kevés vizet is hozzáadva gyúrt tésztát készítünk. Rövid pihentetés után 2 mm vastagra kinyújtjuk, meglocsoljuk olvasztott vajjal, és a következő töltelékkel megkenjük: az áttört túrót, tejfölt, cukrot, 2 tojást reszelt citromhéjjal és megmosott mazsolával ízesítve elkeverjük. Feltekerjük a tésztát, és kivajazott tepsibe téve fektetjük. Ekkor ráöntjük a vaníliás cukros tejet, és előmelegített sütőben kb. 180 fokon 50 percig sütjük. Ez alatt a tejet magába szívja a tészta, és megsül. Felszeletelve, porcukorral meghintve tálaljuk.

Zalai kocka

Hozzávalók: a sárga laphoz: 5 tojás, 13 dkg cukor, 10 dkg liszt. A barna lapokhoz: 5 tojás, 13 dkg cukor, 7 dkg liszt, 3 dkg kakaó.

A krémhez: 1/2 liter tej, 2 csomag csokoládé-krémpor, 5 tojásfehérje, 20 dkg cukor, 20 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 4 dkg tojáshab.

A szóráshoz 5 dkg csokoládédara.

Elkészítése: 5 db tojást a 13 dkg cukorral meglangyosítjuk, és addig verjük, amíg a habverő nyakán megáll. Óvatosan hozzáadjuk a 10 dkg lisztet, egy zsírpapírral bélelt tepsibe öntjük, megsütjük. enyhén lisztezett deszkára borítjuk. Az 5 tojásból, a 13 dkg cukorból, a 7 dkg lisztből és a 3 dkg kakaóból ugyanígy készítünk, ugyanekkora tepsiben két barna lapot. Elkészítjük a krémet: 2 dl tejben elkeverjük a krémport. Kicsit

pihentetjük, hozzáadjuk a cukor 1/3 részét és a maradék tejet. Folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. A tojásfehérjét a cukor 2/3 részével kemény habbá verjük.
Kiveszünk belőle 4 dkg-ot, majd a forró krémbe forgatjuk és kihűtjük. A vajat 10 dkg porcukorral és a 4 dkg habbal, habosra keverjük. A lapokat megtöltjük. Alul egy barna lap, rákenünk félujjnyi vastagságú krémet. Rátesszük a sárga lapot, és erre is félujjnyi krémet kenünk. Erre tesszük a barna lapot. A felső lapot is krémmel vonjuk be. A krémre ráhintjük a csokoládédarát.
Kockára vágva tálaljuk.

Zalai lepény

Hozzávalók: 5 dl aludttej, 1 kg burgonya, kb. 30 dkg liszt, 1 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, zsír, só

A burgonyát meghámozva nyersen az aludttejbe reszeljük. Hozzáadjuk a lisztet, megsózzuk, jól elkeverjük. Zsírozott tepsibe öntve, mérsékelten meleg sütőben sütjük. Mielőtt kisülne, a reszelt vöröshagymát kis zsíron rózsaszínűre pirítva a tejfölbe keverjük, a lepényre öntjük. Még pár percre visszatesszük a sütőbe.
Szeleteljük, frissen tálaljuk.

Zalai marhanyelv

A főtt és tisztított marhanyelvet 2x2 cm-es kockákra vágjuk. Kis kockákra darabolt füstölt szalonna zsírjában finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk. Beletesszük a nyelvet, majd törött borssal, fokhagymával, majoránnával ízesítjük, és 3 evőkanál paradicsompürével elkeverjük. 1 dl vízzel felengedjük, ha szükséges, akkor kevés porcukorral édesítjük. Kb. 10 percig forraljuk.
Galuskával tálaljuk.
Keménytojás-hasábokkal és finomra vágott petrezselyemmel díszítjük.

Zalai rántott töltött paprika

Hozzávalók: 8 db zöldpaprika, 30 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, 6 dkg liszt, 5 tojás, 12 dkg zsemlemorzsa, 1 csokor petrezselyem, törött bors, só, 3 dl olaj.

A paprikákat kicsumázzuk, enyhén sós vízzel leforrázzuk és lecsepegtetjük. A megtisztított gombát kisebb kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát kevés olajon üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a gombát, megszórjuk vágott petrezselyemmel, sóval, borssal ízesítjük. Amikor elfőtte a levét, hozzáadunk 3 habosra kevert tojást, és lágy rántottaszerűre megsütjük. Ezzel a tojásos töltelékkel töltjük meg a paprikákat, majd a szokásos módon bepanírozzuk. Forró olajban megsütjük.
Metélőhagymával megszórt párolt rizzsel tálaljuk.

Zalai zöldbab

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab (lehet vékony, zöld ceruzabab, vagy zsenge, sárga Juliska bab). 3 tojás, 5 dl tej, 5 dkg vaj (vagy margarin), púpozott evőkanál finomliszt, 10 dkg reszelt, zalai füstölt sajt, 3 gerezd fokhagyma. 1 teáskanál mustár, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 teáskanál ketchup, ízlés szerint törött fehér bors és só; a tepsi kikenéséhez 1 dkg vaj és 1 evőkanál zsemlemorzsa.

A zöldbabot a szokásos módon megtisztítjuk, majd két - három centis darabokra vágjuk. Forrásban lévő, enyhén sós vízben félpuhára főzzük. Közben a vajat habzásig hevítjük a liszttel, ezután ráöntjük a megmelegített tejet, és folyamatosan kevergetve, sűrűre főzzük. Zúzott fokhagymával, sóval, borssal, mustárral és ketchuppal ízesítjük, végül a tűzről lehúzzuk, és belekeverjük a sajt felét. Félretesszük, hogy kissé kihűljön. A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjékből kemény habot verünk, a sárgákat belekeverjük a sajtos mártásba, majd ugyancsak belekeverjük a leszűrt, főtt zöldbabot. Végül óvatosan beleforgatjuk a tojáshabot is. A zöldbabos masszát belesimítjuk a kikent tepsibe. A tetejére szórjuk a megmaradt reszelt sajtot, és betoljuk az előmelegített, forró sütőbe. Befedve sütjük 25-30 percig, ezután levesszük a fedelét, és néhány percig pirítjuk. Vigyázzunk, nehogy a sajt megbarnuljon, mert megkeseredik az étel. Kockákra vágva tálaljuk.

Zengői töltött rostélyos

Hozzávalók: 5 dkg füstölt szalonna, 2 kis fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg zöldpaprika, 20 dkg sertésvelő, 2 tojás, só, 80 dkg rostélyos (csont nélkül), 5 dkg zsír, 15 dkg gomba, törött bors, 1 evőkanál pirospaprika, 1,5 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 csomó petrezselyemzöld, 4 adag ribizli.

Elkészítése: Az apróra vágott szalonnát kisütöm, megpirítom rajta az egyik fej hagymát és a fokhagymát, ráteszem a csíkokra vágott zöldpaprikát, és a saját levében üvegesre párolom. Ezután a megtisztított, lehártyázott, apróra vágott velőt hozzátéve néhány percig pirítom, majd a felvert tojást is hozzáöntve kocsonyásodásig keverem, ezután megsózom. Az egyforma szeletekre vágott húst kiverem, rákenem a tölteléket, majd összegöngyölöm, és zsineggel megkötöm.

Forró zsírban megpirítom, két pohár vizet öntök alá, és megpárolom. A forró zsíron üvegesre pirítom a maradék vöröshagymát, majd a felszeletelt gombát megsózva fedő alatt puhára párolom. Borssal, és pirospaprikával megszórom, és a hús párolólevével felöntöm. Jól összeforralom, majd ráöntöm a húsra. Még egyszer felforralom, végül meghintem apróra vágott petrezselyemzölddel. Ribizlivel tálalom.

Zilahi véres hurka

Hozzávalók: 50 dkg szív, 25 dkg vese, 40 dkg bőrke, 1 kg toka, 1 kg vér, 40 dkg rizs, 8 dkg só, őrölt bors, csombor, szegfűbors, ízlés szerint 20 dkg hagyma.

Elkészítése: A húsféléket és a bőrkét sós vízben megfőzöm. Mikor megpuhult, kiveszem. Az abalében főzöm meg a rizst is. A tokaszalonnát leforrázom, majd apró kockára vágom. A húsféléket ledarálom, majd összekeverem a vérrel, a rizzsel, a sóval és a fűszerekkel. Az egészet jól összekeverem, majd vastagbélbe töltöm. Megszurkálás után 90 fokos vízben egy és negyed órán át, abálom. A hurkákat hideg vízbe szedem, majd leszárítom.

Zselici szelet

Hozzávalók: 4 nagyobb szelet kicsontozott borda, 2 közepes nagyságú alma, 2 evőkanál sűrű tejföl, fél dl zsemlemorzsa, 1 mokkáskanál porrá tört borsmenta, 1 teáskanál mustár, 1 csokor zöldpetrezselyem, 2 evőkanál olaj, só.

A tejfölt elkeverjük a fűszerekkel, a nagyon finomra metélt zöldpetrezselyemmel, a mustárral, a zsemlemorzsával és a meghámozott, reszelt almával. A forró olajon az enyhén kivert hússzeleteket hirtelen átsütjük, és mindegyik húst bekenjük az almás-tejfölös krémmel. Tűzálló tálba téve a megkent hússzeleteket előmelegített, forró sütőben pirosra pirítjuk. Burgonyapürével vagy vajas burgonyával kínáljuk.