

SZAKÁCSKÖNYV



Tartalomjegyzék

LEVESEK **5**

ALMALEVES **5**

KORHELYLEVES **5**

KÖMÉNYMAGLEVES **5**

SAVANYÚ TOJÁSLEVES **6**

ZÖLDBORSÓLEVES **6**

HÚSÉTELEK **7**

BÁRÁNY ÉS BORJÚHÚS **7**

BÁRÁNYBECSINÁLT **7**

BORJÚMÁJ RÁNTVA **7**

STEFÁNIA SZELET **7**

HIRTELENSÜLT **8**

DISZNÓ- ÉS MALACHÚS **8**

HÚSKOCSONYA **8**

MALACBECSINÁLT **8**

DISZNÓKARAJ **9**

MARHAHÚS **9**

BORSOS TOKÁNY **9**

MARHATEKERCS **9**

FEHÉRPECSENYE TÖLTVE **10**

VESEPECSENYE **10**

FŐZELÉKEK **11**

PARADICSOMOS KÁPOSZTA **11**

SZÁRAZBORSÓ FŐZELÉK **11**

LENCSEFŐZELÉK **11**

ZÖLDBORSÓFŐZELÉK **12**

APRÓ SÜTEMÉNYEK **13**

TEASÜTEMÉNY **13**

LINZI TÉSZA **13**

DIÓCSÓK **13**

Levesek

Almaleves

1 kg almát megmosunk, kockára vágjuk és annyi húslével vagy vízzel töltjük fel, hogy jól ellepje. Sóval, cukorral ízesítjük és amikor megfő, egy evőkanál liszttel, egy deci tejfellel habarást készítünk és ráöntjük.

Vigyázzunk arra, hogy az alma szét ne főjön. Mikor megfőtt, tetszés szerint hígítjuk húslével, vízzel.

Korhelyleves

Levesfazékba 1 kanál zsírt teszünk, 1 fej vöröshagymát beledarabolunk és sárgára pároljuk. Késhegynyi pirospaprikát teszünk bele és feltöltjük vízzel. 1 kg savanyúkáposztát teszünk bele és addig főzzük, míg a káposzta puha lesz. Személyenként 5-6 cm-es kolbászt darabolunk bele és világos rántással berántjuk. Tálaláskor tejfelt teszünk bele.

Köménymagleves

1 evőkanál zsírt lábasba teszünk, 3 evőkanál liszttel sárgára pirítjuk. Beleteszünk 1 kávéskanál köménymagot és folytonos kavarással barnára pirítjuk a rántást. Kevés paprikát teszünk bele és hideg vízzel feltöltjük. Ízlés szerint sózzuk, forrástól számított 15 percig főzzük.

Savanyú tojásleves

1 evőkanál zsírból kevés liszttel híg, barna rántást készítünk. Belereszelünk 1 kis fej vöröshagymát, késhegynyi paprikát teszünk bele és vízzel feleresztjük. Ízlés szerint sózzuk, ecetezzük, egy csipetnyi cukrot is teszünk bele. Ha felfőtt, minden személy részére tojást teszünk bele.

Zöldborsóleves

1 liter kifejtett zöldborsót főni teszünk csirke aprólékkal vagy marhacsonttal. Sót, 1 kockacukrot, kevés finomra vágott zöld petrezselymet adunk hozzá. Ha megfőtt, 1 kanál zsírba 2 evőkanál lisztet aranyárgára pirítunk és berántjuk vele a levest. Tejjel ízesítjük.

Húsételek

Bárány és borjúhús

Báránybecsinált

1 kg bárányhúst forró ecetes vízzel leöntünk, pár percig benne hagyjuk, utána hideg vízre tesszük és jól megmossuk. Lábasban 1 kanál zsírt forrosítunk és beletesszük a darabokra vágott húst, vékony karikára vágott vöröshagymát, 1 szál sárgarépát, gyökeret, pár szem szemes borsot, sót, pirospaprikát és fedő alatt pároljuk. Ha a hús megpuhult, leszűrjük a levét. 1 kanál lisztet simára kavarrunk benne, citrommal savanyítjuk, egyszer felforraljuk és a hústra öntjük.

Borjúmáj rántva

1/2 kg borjúmájat felszeletelünk, nagyon picit megsózzuk, lisztben, tojásban, kenyér- vagy zsemlemorzsában megforgatjuk és forró, bő zsírban hirtelen kisütjük.

Stefánia szelet

50-60 dkg laposra vágott borjúszeletet húsverővel kiverünk és megkenjük szardellás vajjal. 4 keményre főtt, héjától megtisztított tojást belegöngyölünk és spárgával körülkötjük. Külső részét szalonnával megtűzdeljük és lábasba téve, zsírban, kevés vízben pároljuk, sütőben felsütjük.

Hirtelensült

1/2 kg borjúhúst felszeletelünk, kiverünk és lesózunk. Forró zsírban hirtelen kisütjük. Zsírjában vékony karikára vágott hagymát sárgára pirítunk és a szeletekre rárakva tálaljuk.

Disznó- és malachús

Húskocsonya

1/2 kg kocsonyahúst, 1/4 kg bőrt és 1 kg sovány disznóhúst veszünk. A tisztára megmosott húst fazékba tesszük és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Sót, 1-2 cikk fokhagymát teszünk bele és nagyon lassan puhára főzzük. Ekkor kiszedjük a sovány húst és apró darabokra vágjuk, törött borssal ízesítjük. Míg a hús fő, addig megtisztítunk egy karalábét, 1-2 sárgarépát, felszeleteljük és óvatosan a sós vízben puhára főzzük. Ha megfőtt, apró levélke formát vágunk ki belőle, egy lapos tálba szépen körberakjuk. A feldarabolt húshoz annyi levet keverünk, hogy összetartsa a húst és rátöltjük a répa- és karalábélevélkékre. Ha megfagyott, másik tálra borítjuk. Teához is kitűnő.

Malacbecsinált

1 kg malacaprólékot veszünk, apró darabokra vágjuk. 1 evőkanál zsírral, 3 evőkanál liszttel rántást készítünk, ha szép piros, 1 kis fej vöröshagymát reszelünk bele, késhegynyi rózsapaprikát hintünk rá és 1,5 liter vízzel felengedjük, beletesszük a malacaprólékot, 1 sárgarépát, gyökeret,

karalábét, 1/2 zellert és 1 citromhéjat. Ha megfőtt, citrommal savanyítjuk és feltejelelve tálaljuk.

Disznókaraj

60 dkg karajt megmosunk, a vizet jól lecsorgatjuk róla és lesózzuk. Legalább 1-2 órát hagyjuk lesózva és csak azután sütjük. Lábasba 1 evőkanál zsírt teszünk, behelyezzük a húst, kevés vizet töltünk alá és 1-2 fej vöröshagymát kettőbe vágva beleteszünk. Fedő alatt pároljuk, forró sütőben hirtelen megpirítjuk, vigyázzunk, nehogy kiszáradjon. Felszeleteljük, burgonyával és vöröskáposztával tálaljuk.

Marhahús

Borsos tokány

1/2 marhafelsőlet megtisztítunk, megmosunk és apró darabokra vágjuk. 1 jó nagy kanál zsírt lábasba teszünk, 2-3 hagymát felszeletelve megpárolunk benne. A húst beletesszük, megsózzuk, 1 késhegynyi törött borsot teszünk bele, befedjük és gyakran kevés meleg vizet öntünk rá mindaddig, míg puha nem lesz.

Marhatekercs

1/2 kg felsál szeletet óvatosan, húsverővel kiverünk és megsózzuk. 8-10 dkg szalonnát ledarálunk, 1 fej hagymát belereszelünk és késhegynyi borszal összekeverünk. Ezzel megkenjük a húst, összetekerjük és spárgával 2-3 helyen összekötjük. Lábasba, 1 evőkanál zsírba 1 fej hagymát apróra vágunk, szép világossárgára dinszteljük. Beletesszük a marhatekerceset és

fedő alatt, kevés víz többszöri hozzáadásával puhára pároljuk.
Paradicsommártást tálalunk mellé.

Fehérpecsenye töltve

1 kg fehérpecsenyét megmosunk, a közepét vigyázva úgy vágjuk ki, hogy hosszúkás alakja legyen. A kivágott húst megdaráljuk 10 dkg szalonnával együtt és hozzáadunk 2 keményre főtt, kis kockára vágott tojást. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és 1 nyers tojással összekeverjük. Megtöltjük vele a húst, a végét összevarrjuk cérnával, hogy a töltelék ki ne folyjon. Lábasba jó nagy kanál zsírt teszünk, beletesszük a húst és fedő alatt meleg víz többszöri hozzáadásával puhára pároljuk.

Vesepecsenye

1 kg vesepecsenyét megtisztítunk, megmosunk, tűzálló tálat vagy vaslábast szalonnaszeletekkel kirakunk, tetejére apróra vágott hagymát, sót és kevés vegyes zöldséget teszünk. Ráhelyezzük a húst, annyi vizet teszünk rá, hogy a húst ellepje és sütőben zsírjára sütjük. Felszeleteljük, burgonyával tálaljuk.

Főzelékek

Paradicsomos káposzta

1 kg káposztát vékony laskára vágunk és lesózzuk. 1 nagy kanál zsírban 1 fej vöröshagymát megpirítunk, késhegynyi pirospaprikát adunk hozzá és beletesszük a kinyomott káposztát. Fedő alatt pároljuk. 1/2 kg paradicsomot megfőzünk, átpasszírozzuk és ha a káposzta megpuhult, egy evőkanál liszttel lehintjük, kis ideig pároljuk még és a paradicsomlevet hozzátöltjük. 10-15 percig főzzük együtt. Ízlés szerint cukrozzuk.

Szárazborsó főzelék

1/2 kg szárazborsót jól megmosunk, sós vízben puhára főzzük. Ha megfőtt, átpasszírozzuk. 1 kanál zsírral 3 evőkanál liszttel rántás készítünk és berántjuk vele a borsót. 10-15 percig főzzük. Tetejére tálaláskor sült szalonnát, kolbászt, vagy sült hagymát teszünk.

Lencsefőzelék

Személyenként 1-1 darab füstölt húst felteszünk főni. Mikor félig megfőtt, beletesszük a megmosott lencsét. 1 kanál zsírral, 3 evőkanál liszttel világos rántást készítünk és a megfőtt lencsét berántjuk vele. Ízlés szerint savanyítjuk vagy feltejelezzük.

Zöldborsófőzelék

1 kanál zsírba 1 kg kifejtett zöldborsút teszünk. Kevés cukrot és sót adunk hozzá és fedő alatt pároljuk. Ha megpuhult, finomra vágott petrezselyemlevelet teszünk bele és 1-2 evőkanál lisztet hintünk rá. Annyi csontlével vagy vízzel engedjük fel, hogy főzeléksűrűségű legyen.

Apró sütemények

Teasütemény

Deszkán összegyúrunk 60 dkg lisztet 2 egész tojással, 1/4 kg porcukorral, 2 evőkanál tejjel, 10 dkg olvasztott vajjal, 1 kis csomag sütőporral és annyi tejjel, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. Vékonyra nyújtjuk és különböző formákkal kivágjuk. A tepsit zsírral megkenjük, kilisztezzük, a tésztát rárakjuk és rózsaszínűre sütjük.

Linzi tészta

1/2 kg lisztet 1/4 kg vajjal vagy 20 dkg zsírral elmorzsolunk. 20 dkg cukrot, 2 tojás sárgáját, 1 deci tejfelt és 1 evőkanálnyi reszelt citromhéjat adunk hozzá. Gyorsan kidolgozzuk, nehogy a vaj vagy a zsír olvadjon a kéz alatt. Vékonyra nyújtjuk, apró formákkal kiszaggatjuk és világosra sütjük.

Diócsók

3 tojásfehérjét, 30 dkg cukorral, késhegynyi vaníliás cukorral, 2 kávéskanál citromlével sűrűre keverünk, 10 dkg darabos diót kavarunk bele és zsirozott, lisztezett tepsibe, kiskanállal halmokat rakunk, gyenge tűznél szárítjuk.