

## A rokfortlevestől a lefséig

### Rokfortleves

**Hozzávalók:** 1 liter húsleves (készülhet leveskockából is), 25 dkg rokfort (márványsajt), 2 dl tejszín, 2 tojás, szikkadt (nem kétszersült) kenyér vagy zsemle.

A húslevest felforraljuk, majd a lángtól lehúzva bele-morzsoljuk a rokfortot. A fazekat lefedjük és kb. öt per-cig állni hagyjuk, ezalatt a sajt feloldódik. A levesestál aljára töltjük a villával felkevert tejszínes tojásokat, majd rámerjük a forró levest. Vajon megpirított zsem-lekockát adunk mellé, külön kis tálon. Az igazi ínycseck még 1 dl száraz fehérbort is keverhetnek a forró leves-be.

### Hamburgi burgonyaleves

**Hozzávalók:** 40 dkg burgonya, 1 evőkanál zsír, 1 l húsleves, 10 dkg zeller, 10 dkg póréhagyma, 3 sárgarépa, 1 fehérrépa, 2 paradicsom, 2 vöröshagyma, 10 dkg szalonna, petrezselyem, só.

A vöröshagymát apróra vágjuk, majd forró zsírban üvegesre pároljuk. A tűzhelyről levéve kevés ideig ke-vergetjük, hozzáadjuk a húslevest, majd felforraljuk. Az apró kockákra vágott zellert, a póréhagymát, a répákat és a paradicsomot hozzáadjuk a fővő leveshez. Tíz perc főzés után a kockára vágott burgonyát is hozzáadjuk és kb. fél óráig főzzük. A finom kockára vágott szalonnát serpenyőben megpirítjuk, hozzáadjuk a petrezselyem zöldet, végül a leveshez adjuk. Pirított zsemleszeletekkel tálaljuk.

### Különleges retkesaláta

**Hozzávalók:** 30 dkg fehér (jégcsap) retek, néhány zöld olajbo-gyó, 1 dl grapefruitlé, 1 evőkanál szójaszósz, 1 narancs, fél gra-pefruit, 1 gerezd fokhagyma, só.

A retket meghámozzuk, majd lereszeljük (a reszelő nagyobb fokán). Meghintjük sóval és megvárjuk, amíg levet enged. Egy lapos tálat körberakunk narancs és grapefruit szeletekkel, majd középre halmozzuk a sótól kinyomkodott retket. Az átréselt fokhagymát összeke-verjük a szójaszósszal, hozzáadjuk a gyümölcslevet és ráöntjük az előkészített tálra. A tetejét megszórjuk kari-kára vágott olajbogyókkal.

### Cacik

**Hozzávalók:** 6 dl joghurt, 4 gerezd fokhagyma, 25 dkg ubor-ka, 2 evőkanál olívaolaj, néhány szál kapor (lehet mélyhűtött is), 1 mokkáskanál pirospaprika, só.

A joghurtot összekeverjük a sóval pépesített fok-hagymával és az apróra vágott kaporral. Az uborkát meghámozzuk, finomra reszeljük és belekeverjük a jog-

hurtos mártásba. A salátástálban elkeverjük az olíva-olajjal, majd tálalás előtt egy órára behűtjük.

### Bajor sajtgombócok

**Hozzávalók:** 25 dkg camembert sajt, 5 dkg vaj, 2 evőkanál liszt, 1 tojás, 5 dkg zsemlemorzsza, 4 fél körte (befőtt), néhány szem cseresznyebefőtt, margarin a sütéshez.

A sajtot villával szétnyomkodjuk, a vajjal habosra keverjük, majd nedves kézzel négy gombócot formá-lunk belőle és hűtőszekrénybe tesszük. Egy óra múl-va lisztbe, felvert tojásba, végül zsemlemorzsába for-gatjuk és vajban vagy margarinban 2-3 perc alatt ki-sütjük. (Olajban is süthetjük, de akkor elveszti egyé-ni, különleges ízét!) A fél körtéket lecsöpögtetjük, egy tálra rakjuk, a közepükbe állítjuk a sajtgombócokat és cseresznyeszemekkel díszítjük. Tálalásig hűtőben tá-roljuk.

### Burgundi marhahús vörösborban

**Hozzávalók:** 1,25 kg marhafelsál, 15 dkg füstölt húsos sza-lonna, 2 vöröshagyma, 25 dkg csiperkegomba, 10 dkg vaj, 7 dl vörösbor, fél dl konyak, 4 dkg liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, babérlevél, kakukkfű, olaj, só, bors.

Mély serpenyőben felolvasztjuk a vajat, hozzá-adunk négy evőkanál olívaolajat és megpirítjuk az apróra vágott füstölt kolozsvári szalonnát. Beleszórjuk a vékonyra szelt vöröshagymát és a gombát, kissé meg-pirítjuk, majd szűrőkanállal kiszedjük. A felkockázott felsált a visszamaradt zsiradékra lepírítjuk. Hozzáad-juk az összevágott fokhagymát, a felvágott petrezsely-met, 3 babérlevelet és egy késhegynyi kakukkfűvet. Megszórjuk liszttel, sózzuk, borsozzuk és felöntjük a felmelegített vörösborral. Takaréklángon kb. két órán keresztül pároljuk. Amikor megpuhult, meglocsoljuk a konyakkal, belekeverjük az előzetesen megpirított zöldecskeket és a szalonnát, majd további fél órán át főzzük.

### Lefse

**Hozzávalók:** 60 dkg liszt, 3 dl tejjől, 1 dl tejszín, 1 dl(!) kris-tálycukor, 1 csomag sütőpor, olaj, fahéj, porcukor, vaj.

A tejszínt és a tejjől összekeverjük, hozzáadjuk a lisztet, a sütőport, és jól kidolgozzuk. Vigyázzunk, hogy a tészta ne legyen túl lágy. A tésztából lisztezett deszkán kolbászt sodrunk, egyenlő nagyságú dara-bokra vágjuk, és gombócokat formálunk belőle. Forró olajban mindkét oldalukat kisütjük, majd rácsra szedjük, hogy a fölösleges olaj lecsöpöggjön. A kihűlt fánkokat vajjal megkenve, fahéjas porcukorral meg-hintve tálaljuk.