

Ünnepi készülődés

Francia zöldségkrémleves

Hozzávalók: 40 dkg vegyes zöldségféle (karfiol, zöldborsó, kelbimbó, zöldbab, cukkini, póréhagyma, karalábé stb.), 1-1 szál sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 kis fej vöröshagyma, 1 közepes burgonya, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, 1 erőleves-kocka, só, őrölt bors, diónyi vaj, pirított zsemlekocka.

Az összes megtisztított, apróra vágott zöldséget félékba tesszük, és 1 liternyi vízzel leöntjük. A leveskockával, sóval, borssal ízesítjük, és lefödve megfőzzük. Ha minden zöldség puha, turmixoljuk vagy szitán átörjük, ha túl sűrűnek találunk, egy kevés vízzel hígítjuk. A vajat belemorzsoljuk és még 2 percig főzzük, majd további 2 percig lefedve állni hagyjuk. Ez a leves kétszer soha nem sikerül hasonlóra, íze, zamata mindig ahhoz a zöldséghez igazodik, amelyikből a legtöbb került bele. A sárgarépa. A petrezselyemgyökér, a burgonya meg a hagyma azonban sosem hiányozhat belőle. Külön, pirított zsemlekockát kínálunk hozzá.

Erőleves csészében

Hozzávalók: 20-25 dkg durvára darált marhalapocka, 1 tojásfehérje, 1 kiskanál sűrített paradicsom, só, 50 dkg marhacsont, 20 dkg szárnyasaprólék, 40 dkg leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller), 1 cikk kelkáposzta, 1 kisebb gerezd fokhagyma, 1 közepes vöröshagyma, kékhegyinyi reszelt szerecsendió, 1 mokkáskanál egész bors, fél csokor petrezselyem.

A darált húst a kissé fölvert tojásfehérjével meg a paradicsompürével összedolgozzuk, majd 1,5 liter hideg vízzel fölengedjük. Megsózzuk, a leforrázott csontot meg az aprólékot hozzáadjuk és kevergetve fölforraljuk. Utána, mint egy húsleves, bezöldségeljük, megfűszerezzük. Kis lángon, ügyelve arra, hogy csak gyöngyözve forrjon, kb. 1,5 órát főzzük. Idényben 1-1 paradicsomot meg paprikát is dobhatunk bele. A tűzről levéve 10-15 percig pihentetjük, majd ritka szövéssű vásznon átszűrjük. Tálaláskor megforrósítjuk és fölaprított petrezselyemmel megszórjuk.

Pikáns sonkagombóc-leves

Hozzávalók: 25 dkg füstölt hús (lehet füstölt csülök is), 3 közepes szál (20 dkg) sárgarépa, 3 evőkanál olaj, 6 csemegeuborka (16dkg), 2 babérlevél, 1 mokkáskanál őrölt bors, 2 zsemle, 2 tojás, kb. 2 evőkanál zsemlemorzsa vagy liszt, 1 csokor petrezselyem, 2 dl tejjől, 1 csapott evőkanál liszt, 1 kiskanál majoránna, fél citrom leve.

A füstölt húst a főzés előtti este annyi vízben, amennyi bőven ellepi, megfőzzük és hűlni hagyjuk. Másnap a tetejéről a zsírt lekanalazzuk, majd a húst kiemeljük belőle. A sárgarépát megtisztítjuk, gyufaszálnyi csíkokra metéljük és az olajon megfuttatjuk.

Utána 1 dl füstölt levet alá öntünk, lefedjük, kis lángon 5 percig pároljuk. Ezalatt az uborkát is csíkokra vágjuk, a répához adjuk, a babérlevéllel fűszerezzük, megborsozzuk, és kb. 1 liter füstölt lével fölöntve fölforraljuk. A zsemlet beáztatjuk, kifacsarjuk, 25 dkg füstölt hússal ledaráljuk. Utána a tojással meg a morzsával összedolgozzuk, fél csokor felaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A masszából nedves kézzel diónyi gombócokat formálunk és a levesben közepes lángon 5-7 percig főzzük. Jobb először próbaképpen csak egy gombócot kifőzni, mert ha túl lágy lenne, zsemlemorzsat keverhetünk még bele. A tejfölt a liszttel simára keverjük, a levest ezzel sűrítjük, végül majoránnával fűszerezzük, a citrom (vagy az uborka) levével pedig kellemesen pikánsra ízesítjük. Tálaláskor a maradék fölaprított petrezselyemmel megszórjuk.

Hagymás pulykacomb aszalt szilvás káposztával

Hozzávalók: levesben főtt 2 pulykacomb; **a hagymás raguhoz:** 4-5 vöröshagyma, só, őrölt bors, pirospaprika, majoránna, 1-2 evőkanál olaj; **a káposztához:** 1 kg fehér káposzta, 4 evőkanál olaj, 2 evőkanál cukor, fél fej vöröshagyma, 1 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt köménymag, 1 mokkáskanál őrölt bors, 15 dkg kimagozott aszalt szilva, 1 evőkanál ecet.

A puha pulykacombot kicsontozzuk, fölselelteljük és tepsibe fektetjük. A raguhoz a hagymát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, szétszededgetjük, majd a fűszerekkel meg az olajjal összekeverjük és a húsról szórjuk. Sütőben közepes lángon (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) addig – kb. 30 percig – sütjük, amíg a hagyma meg nem puhul. Ezalatt a hús is kissé megpirul. A káposztát a hagyományos párolt káposztához hasonlóan készítjük el, annyi különbséggel, hogy a kimagozott aszalt szilvát már az elején hozzáadjuk, és a káposztával együtt főzzük puhára. Tálaláskor a húst a hagymás raguval leöntjük, a szilvás káposztát melléhalmozzuk. Petrezselymes burgonyát kínálhatunk hozzá.

Tésztában sült szűzpecsenye

Hozzávalók (8 személyre): 1 kg sertés szűzpecsenye, só, őrölt bors, 4 evőkanál olaj, 1 kisebb zellergumó, 2 sárgarépa, fél szál póréhagyma, 15 dkg gomba, 10 dkg vaj, 1 evőkanál liszt, 1 tojás, 1 csomag (35 dkg) fagyasztott vajastészta; **a tészta nyújtásához:** egy kevés liszt; **megkenéséhez:** 1 tojás; **a salátához:** 50 dkg megtisztított karfiol (fagyasztott is lehet), 30 dkg fagyasztott zöldbab, 30 dkg fagyasztott kukorica, só, 30 dkg konzerv vörösbab, fél csokor petrezselyem, citromlé, 4 dl kész tartármártás.

A szűzpecsenyét lehártázzuk, a húst megsózzuk, megborsozzuk, és egy kevés forró olajon, nagy lángon körös-körül megpirítjuk, vagyis elősütjük. Utána előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 8-10 percig sütjük. (Belül rózsaszínűnek kell maradnia.) Ezután hűlni hagyjuk. Közben a zellert, a répát, a póréhagymát, a gombát megtisztítjuk és apróra vágjuk vagy durvára reszeljük, a vajon megpároljuk, zsírára sütjük, sózzuk, borsozzuk. A liszttel meghintjük, rövid ideig pirítjuk, majd a tojást is beledolgozzuk. Amint megkocsonyásodott, lehúzzuk a tűzről és hűlni hagyjuk.

A vajastésztát szobahőmérsékleten felengedjük, lisztezett deszkán 3-4 milliméter vastag téglalappá nyújtjuk. A kihűlt hús tetejét és oldalát a zöldségpürével egyenletesen bekenjük, a tésztára fektetjük és belecsoomagoljuk. Tepsibe tesszük, előmelegített sütőben, nagy lánggal kb. 15 percig sütjük, majd hűlni hagyjuk. A salátához a karfiolt rózsáira szedjük és enyhén sós vízben puhára főzzük, akárcsak a zöldbabot. A kukoricát fölengedjük, a babot lecsöpögtetjük. A főtt zöldségeket leszűrjük, hűlni hagyjuk, majd az összes hozzávalót összekeverjük. Fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, enyhén megsózzuk, citromlével ízesítjük. A tartármártást külön kínáljuk hozzá.

Sajttorta

Hozzávalók: 20 szelet eidami vagy trappista sajt (kb. 30 dkg); **az almás sajtkrémhez:** 25 dkg reszelt eidami vagy trappista sajt, 3 dl tej, 1 dl tejszín, 4 tojás, 5 dkg finom liszt, 15 dkg vaj, 2 alma, 2 karika konzervananász (kb. 10 dkg); **a zseléhez:** 1 dkg zselatinpor, 1 dl ananászlé; **a paprikás sajtkrémhez:** 1 doboz C-vitaminos paprikasajt vagy ugyanennyi Mackó sajt, amit egy kiskanál Piros Arany krémmel pirosra színezzünk; **a brokkolikrémhez:** 25 dkg főtt brokkoli, 1 főtt tojás, 10 dkg vaj, só, reszelt szerecsendió, őrölt fehér bors, citromlé; **a rétegezéshez:** 5 dkg dióbél; **a díszítéshez:** reszelt sajt, olajbogyó, petrezselyem.

A sajtot az üzletben célszerű géppel 2-3 milliméter vastagra fölszeleteltetni – erre a háztartásokban általában nincs mód. Az almás sajtkrémhez a reszelt sajtot, a tejet, a tejszínt, a tojásokat meg a lisztet lábasba töltjük. Vízgőzre állítjuk – vagyis forrásban lévő vízzel félig telt nagyobb lábasra tesszük –, és kis lángon, habverővel folyamatosan keverve 25 percig főzzük. Ezalatt krémszerűen besűrűsödik. Megvárjuk, amíg teljesen kihűl, majd a vajjal habosra keverjük. Az almát – miután magházát kimetszettük – gyufaszálnyi metéltre, az ananászt apróra vágjuk, és mindkettőt a sajtkrémbe keverjük. A zseléhez a zselatint kb. 10 percre a hideg ananászlébe áztatjuk, majd kevergetve addig melegítjük, amíg áttetszővé nem válik. A paprikás sajtkrémhez a C-vitaminos sajtot lereszeljük (ha Mackó sajtból készítjük, Piros Arannyal ízesítjük). A

brokkolikrémhez a főtt brokkolit meg a tojást turmixoljuk. A vaját habosra keverjük, az előzőkhöz adjuk, enyhén megsózzuk, egy-egy csipetnyi szerecsendióval és őrölt fehér borssal fűszerezzük, pár csepp citromlével ízesítjük. A sajttortát vágódeszkán állítjuk össze, később ezen fogjuk szeletelni is. 5 szelet sajtot sorban egymás mellé fektetjük. Az almás sajtkrém felével megkenjük, erre ismét 5 szelet sajt kerül. A paprikás sajtot ráhalmozzuk, a durvára vágott dió felével meghintjük, a fele ananászzselével meglocsoljuk. Ezután a brokkolikrém, sajtszeletek, majd a maradék almás sajtkrém következik. A megmaradt dióval meghintjük, az ananászzselét mind rálocsoljuk, és sajtszeletekkel befedjük. A tetejére egy másik vágódeszkát fektetünk, s ezzel kissé lenyomatva a hűtőbe tesszük, míg meg nem dermed. Tálaláskor cikkekre vágjuk. A szeletek tetejét reszelt sajttal, olajbogyóval, petrezselyemmel díszítjük.

Kókuszos-mézes kocka

Hozzávalók: 3 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál méz, 1 tojás, fél citrom reszelt héja, 28 dkg finom liszt, 1 csomag sütőpor, 2 dl tej, a tepszi kikenéséhez vaj és liszt; **a csokoládémázhoz:** 22 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 4 dkg kakaópor, 4 evőkanál rum, 10-12 evőkanál tej; a forgatáshoz 15-20 dkg kókuszreszelék.

A tésztához a vaját fölolvastjuk, majd a porcukorral, a vaníliás cukorral, a mézzel, a tojással meg a citromhéjjal jól összekeverjük. A lisztet a sütőporral eldolgozzuk, majd a tejjel felváltva, apránként a cukros masszához adjuk. Utána egyenletesen egy kivajazott, belisztezett tepsibe simítjuk és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C) 20 percig sütjük. Ezalatt elkészítjük a mázat. A vaját fölolvastjuk, majd a porcukorral habosra keverjük. A kakaót, a rumot meg a tejet hozzáadjuk, az egészet lábasba töltjük és közepes lángon, kevergetve fölforraljuk. A tűzről levéve egy kicsit hűlni hagyjuk. Az időközben elkészült tésztát a tepsiből kiborítjuk, még melegen 4×4 centis kockákra vágjuk. A még ugyancsak meleg csokoládémázba mártjuk, végül kókuszreszelékben megforgatjuk.

Dióval töltött sült alma

Hozzávalók: 4 nagyobb alma, 12 szem szegfűszeg, 10 dkg darált dió, 10 dkg porcukor, fél csomag vaníliás cukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 evőkanál rum, 3 dkg margarin.

Az almákat megmossuk és a közepüket a magházzal együtt kifúrjuk. Utána a gyümölcsöket egyenként 3-3 szem szegfűszeggel megtűzdeljük. A töltelékhez a diót a cukorral meg a vaníliás cukorral összekeverjük, fahéjjal fűszerezzük, rummal ízesítjük, majd az almák üregébe töltjük. Mindegyik tetejére kis darabka margarint rakunk és a gyümölcsöt fóliába csomagolva forró sütőben megsütjük.