

Farsang végén – tavaszra várva

Farsangi sárgaborsó leves

Hozzávalók: 50 dkg sárgaborsó, 4 liter víz, 20 dkg füstölt sertéscsülök, 50 dkg sertéscomb vagy lapocka, 3 gerezd fokhagyma, bors, oregánó (szurokfű), mustár – ízlés szerint

A sárgaborsót 12 órán keresztül sós vízben áztatjuk, majd ugyanabban az edényben főzni kezdjük. Hozzáadjuk a csülköt és az apróra vágott fokhagymát. Lassú tűzön főzzük. Forrás után a tetejéről leszedjük a képződő habot, valamint az esetleg felszínre került sötét borsószemeket. Egy óra múlva hozzáadjuk a kockára vágott sertéshúst, és tovább főzzük mindaddig, amíg minden összetevő jól megpuhul. Ekkor kiemeljük a csülökrészt, kicsontozzuk, és azt is apró kockára vágjuk. A sűrű levest ekkor ízesítjük fűszerekkel, tálaláskor ki-ki ízlése szerint mustárt is adhat hozzá.

Rokfort leves

Hozzávalók: 1 liter húsleves (lehet kockából is), 25 dkg rokfort (márványsajt), 1 dl tejszín, majoránna, őrölt bors

A húsleveset felforraljuk, majd lehúzzuk a tűzről. Hozzáadjuk a szétmorzsolt rokfortot, a habbá vert tejszínt és a fűszereket. Ha egészen sűrű levest akarunk főzni, behabbarhatjuk egy kevés vízben elkevert liszttel, de ilyenkor a tejszínt csak közvetlenül a tálalás előtt adjuk hozzá. Az igazán erőteljes ízek kedvelői ízesíthetik a forró levest egy kevés borral vagy vodkával.

Tepsis csirkecomb burgonyával

Hozzávalók: 4 csirkecomb, 80 dkg burgonya, 8 nagy gomba, 2 zöldpaprika, 3 fej vöröshagyma, 2 dl húsleves, 1 dl olaj, 1dl vörösbor, petrezselyem, só

A csirkecombokat megtisztítjuk és besózzuk. A meghámozott burgonyát, a paprikát és a hagymákat felkarikázzuk. A gombákat – szárukat is meghagyva – félbevágjuk. Egy tepsit kikenünk olajjal, majd belesorjázunk a burgonyakarikákat és megsózzuk. Ráfektetjük a csirkecombokat és megszórjuk petrezselyemmel. A húst körberakjuk a gombákkal és a paprikával, majd az egészet befedjük a hagymakarikákkal. Aláöntjük a húsleveset és az előmelegített sütőbe tesszük. Vörösborral és a saját levével locsolgatjuk és pároljuk. Fóliával lefedve 20 percig sütjük, majd a fóliát levéve pirosra sütjük. Vegyes saláta vagy csalamádé illik hozzá.

Vegetáriánus kocsonya

Hozzávalók: 15 dkg zöldborsó, 15 dkg morzsolt kukorica, 15 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 5 dl húsleves, 2 dl fehérbor, 2 evőkanál zselatinpor, só, fűszerek

A zöldborsót, a kukoricát, a sárgarépát és a fehérrépát a húslevesben megfőzzük. Hozzáadjuk a fehérbort, és ízlés szerint megsózzuk, fűszerezünk. A sárgarépát és a fehérrépát karikára vágjuk. A zselatinport egy kevés alaplébe áztatjuk, majd egy részét egy tűzálló tál aljába öntjük. 20 percig dermedtjük a hűtőben, és az így kapott kocsonyás alapra tesszük a zöldségeket. A maradék zselatint összekeverjük az

fél liter hideg alaplével, és ráöntjük a zöldségekre. Tálalás előtt hűtőben egy napig érleljük.

Káposztás harcsa

Hozzávalók: 60 dkg harcsafilé, 60 dkg savanyú káposzta, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, liszt, pirospaprika, só, a sütéshez olaj

A halszeleteket megsózzuk, paprikás lisztbe forgatjuk, és bő, forró olajban ropogósra sütjük. Az apróra vágott hagymát megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a savanyú káposztát és puhára pároljuk. Egy tűzálló tálat olajjal kikenünk, és az aljára rakjuk a fele káposztát. Ráakjuk a halszeleteket, majd befedjük a maradék káposztával. Tejfőllel meglocsoljuk, és forró sütőben jól átsütjük. Melegen tálaljuk.

Sertéscsíkok sokféle zöldséggel sütve

Hozzávalók: 40 dkg sertéskaraj (csont nélkül), 4 evőkanál olaj, 1 csomó újhagyma, 1 húsos zöldpaprika, 15 dkg brokkoli, 15 dkg szójacsíra, 10 dkg sárgarépa, 1 kiskanál frissen reszelt gyömbér, 1 kiskanál ételízesítő por, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál borecet, 3 evőkanál szójaszósz, 1 evőkanál búzakeményítő, só, bors

A sertéskarajt vékony csíkokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, és két evőkanálnyi olajon pirosra sütjük, majd félretesszük. A zöldségeket megtisztítjuk, a zöldpaprikát meg a sárgarépát gyufaszálnyi csíkokra, az újhagymát karikára vágjuk. A brokkolit kis rózsákra bontjuk, a szójacsírat pedig leöblítjük. A maradék olajat felforrósítjuk és az összes zöldséget beletéve, nagy lángon 4-5 percig pirítjuk. A tűzről levéve ízesítjük a frissen reszelt gyömbérral és az ételízesítő porral, cukorral, borecettel, hozzáadjuk a búzakeményítőt, a szójaszószot és a megsült húscsíkokat. Aki szereti a csípős ízeket, egy szárított chilipaprikát is belemorzsolhat. Ráöntünk 1 dl vizet, összekeverjük, és a tűzre visszatéve 2-3 perc alatt készre forraljuk.

Képviselőfánk

Hozzávalók: 15-15 dkg rétesliszt és vaj, 15 evőkanál víz, 5 tojás, só, a krémhez:

4 tojás, 15 dkg cukor, 2,5-2,5 dl tej és tejszín

A tészta: a vajat és a vizet kevés sóval összeforraljuk. Amikor forr, hozzászórjuk a lisztet és lassú tűzön egy-két percig kevergetjük. Amikor a massa magától leválik az edény faláról, lehúzzuk a tűzhelyről, és egyenként eldolgozzuk benne az öt tojást. Alaposan kikeverjük, mert ettől lesz a fánkunk könnyű és üreges belül. A sütőt 200 fokra előmelegítjük, és a tepsibe nagyjából diónyi halmokat rakunk. 25 percig sütjük, de vigyázzunk rá, hogy a sütő ajtaját az első tíz percben ne nyissuk ki, mert akkor összeesnek a fánkuk. Amikor elkészülnek, a felső harmaduknál kettévágjuk őket.

A krém: a tojásokat ketté választjuk, és a tojás sárgákat a cukor felével habosra keverjük. A tejet és a tejszínt összeforrósítjuk, és folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a kikevert tojás sárgákat. Lehúzzuk a tűzhelyről, és a cukor másik felével kemény habbá vert fehérjét óvatosan belekeverjük. Hagyjuk kihűlni, majd töltsük meg vele a fánkokat. Tejszínhabbal és porcukorral meghintve kínáljuk.