

Újbudai ízek

Borleves

Hozzávalók: 4 tojás, 1 evőkanál porcukor, 1 dl tejszín, ½ l asztali bor, szegfűszeg, citromhéj, 10 dkg cukor.

Négy tojássárgáját egy evőkanál porcukorral habosra keverünk, aztán hozzáadunk 1 dl friss tejszínt. Fél liter jó asztali bort másfél liter vízzel, 1 db szegfűszeggel, citromhéjjal és 10 dkg cukorral jól felforralunk, és szűrve belehabarjuk a habosra kevert tojásokba. Állandó keveréssel még egyszer átfőzzük. Melegen tálaljuk. Adhatjuk üresen vagy zsemlekockával. A tejszínt el lehet hagyni.

Újváry Andorné

Póréhagymás kukoricaleves

Hozzávalók: 2 szál póréhagyma, 30 dkg konzervkukorica, 2 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, 2 dkg Rama, pici só.

A karikára vágott póréhagymát a margarinon megpároljuk, megsózzuk, felengedjük vízzel. Ha felforrt, beletesszük a kukoricát és az egészet puhára főzzük. Behabarjuk a liszttel elkevert tejföllel és újra felforraljuk. Apróra vágott zöldpetrezselyemmel megszórva tálaljuk. (Langyosan jó, de nyáron hidegen is finom!)

Rákóczi Györgyné

Mákos palacsinta forró szilvaöntettel

Hozzávalók: ½ kg liszt, 3 db tojás, 6 dl tej, 15 dkg mák, 10 dkg méz, 10 dkg cukor, 1 kis üveg házi szilvalekvár, rum, fahéj, citromhéj.

A lisztből, tojásból, tejből egy csipet sóval, kevés vaníliás cukorral és citromhéjjal palacsintát sütök. A darált mákot mézzel és cukorral tejben megfőzöm, citromhéjjal és fahéjjal ízesítem. A töltelékkel megtöltöm a palacsintákat. A szilvalekvárt kevés vízzel és rummal jól kiforralom és ezzel öntöm le a palacsintákat. Porcukorral meghintve tálalom.

Erzsi Mama Konyhája

Újbudai sertésszelet 4 személyre

Hozzávalók: 60 dkg sertéskaraj, 10 dkg húsos szalonna kockára vágva, 20 dkg vöröshagyma, 20 dkg gomba kockára vágva, 1 pár virsli karikára vágva, só, bors.

A sertéshúst nyolc szeletre vágjuk, kiklopfoljuk, sózzuk, lisztbe forgatjuk és kevés forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük (kb. 3-3 perc). A húst félretesszük, és ebben a serpenyőben lepírtjuk a kockára vágott szalonnát, majd beletesszük a kockára vágott vöröshagymát. Ha ez is kissé megpirult,

beletesszük a kockára vágott gombát, pár percig pároljuk, végül beletesszük a felkarikázott virsli, ha ezzel is felforrt, tálaljuk. A tányérra sült burgonyát halmozunk, ráteszük a húst és elosztjuk rá a ragut. Petrezselyemzölddel megszórjuk, ízlés szerint salátát adunk hozzá.

Kelenvölgyi hátszín

A hátszínszeleteket őrölt borssal és mustárral befűszerezzük, olajjal meglocsoljuk és egy napig hűtőben pácoljuk. Kevés olajban lesütjük, majd ebben az olajban pirítunk kockára vágott hagymát, gombát és libamájat. Ráhalmozzuk a hátszínre és ízlés szerint körítjük.

Hátszín Szent Gellért módra

Készítünk egy ízletes lecsót, majd gombát és főtt zöldborsót keverünk bele. A hátszín szeleteket őrölt borssal, mustárral, olajjal egy napig pácoljuk, majd forró olajban kisütjük. Ráteszük a lecsós ragut, majd sült burgonyával tálaljuk.

Kelenföldi borzas pulyka

A pulykamell szeleteket lisztbe mártjuk, majd készítünk hozzá egy burgonyabundát a következőképpen: nyers reszelt burgonya, tojás, tejföl, fokhagyma, só, bors, liszt. Sűrű palacsintatészta legyen. Bó, nem túl forró olajban sütjük, vajás zöldségekkel tálaljuk. A tetejét meglocsoljuk tejföllel és megszórjuk füstölt sajttal.

Négy Évszak Étterem

Horvát ételek

Trogiri borjúszelet

Hozzávalók (10 személyre): 2 kg borjúhús, 20 dkg hagyma, 2 kg borsó, fokhagyma, petrezselyem, olívaolaj, só, bors, kevés paradicsomkonzerv.

A borjúhúst nagyobb szeletekre vágjuk, megdinszteljük olívaolajon piritott hagymával, felöntjük leveslével, amikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a borsót, a paradicsomkonzervet, a fokhagymát, a petrezselymet, sót, borsot, és addig főzzük, míg a hús megpuhul.

Trogiri pasticáda nyokikkal

Hozzávalók (6 személyre): 1 kg marhahús (comb), 1 fej fokhagyma, fél kg hagyma, 10 dkg aszalt szilva, 30 dkg sárgarépa, 1 l ecet, zellergyökér, szegfűszeg, szerecsendió,

A recepteket az Újbudai Ízek című kiadványból vettük át.

rozsmaring, babérlevél, prosek (édes tokaji bor is lehet), só, bors.

A marhahúst megspékkeljük sárgarépával és fokhagymával és 24 órát ecetes páclében – melybe hagymaszeleteket, zellergyökeret, szegfűszeget, szerecsendiót és babérlevelet raktunk – pácoljuk. Néhány-szor megforgatjuk benne a húst.

Felmelegítjük az olívaolajat és addig dinszteljük rajta a húst, míg az minden oldalról aranyszínű nem lesz. Kivesszük a húst, és ebben a zsiradékban megdinszteljük a hagymát, majd ismét belerakjuk a húst, sárgarépát, aszalt szilvát és a többi fűszert. Folyamatosan locsoljuk egy kevés páclével, nehogy túl savanyú legyen. Amikor a hús megpuhult, kiszedjük.

A zöldséget addig dinszteljük, amíg szét nem fő. Átpréseljük, majd hozzáadjuk az édes bort, petrezselymet, még egy kicsit főzzük, majd hozzáadjuk az egy centiméter vastagságúra szeletelt húst.

Nyokik

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2 tojás, 25 dkg liszt, 1,2 dl olaj, só.

A héjában főtt burgonyát megtisztítjuk, és melegen áttörjük, majd hozzáadjuk a tojást, olajat, sót és lisztet. A tésztát összedolgozzuk és nyokikat formázunk, majd sós vízben kifőzzük.

Román ételek

Mititei

Hozzávalók: 1,5 kg marhanyak, 0,5 kg birkacomb, 0,5 kg sertéslapocka, 2 kávéskanál szódadikarbóna, 1 kávéskanál őrölt bors, 2 dl húsoleves, 1 nagy fej fokhagyma, a sütéshez marhafaggyú.

A húsokat háromszor ledaráljuk, összekeverjük a fűszerekkel, a húslével, és az apróra zúzott fokhagymával. Jól kidolgozzuk, majd 24 órára hűtőbe tesszük. A grillezés előtt vizes kézzel debreceni nagyságú kolbászkákat formázunk, majd a faggyúval bekent rácson kisütjük. Közben vízzel spricceljük. Vigyázzunk, nehogy kiszáradjon!

Tálalása: a kisült mititeit tányérra rakjuk, mustárral kínáljuk.

Zakuszka

Hozzávalók: 2 nagy vineta (kékparadicsom, azaz padlizsán), 0,75 dkg paradicsom, 4 nagy paradicsompaprika, 1 fej vöröshagyma, 4 evőkanálnyi olaj, cukor, só.

A vinetákat és a paradicsompaprikákat sütőben megsütjük, majd a héjukat lehúzzuk. A húsokat deszkán (fakéssel) finomra vagdaljuk. A hagymát apróra vágjuk, az olajban üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a szeletekre vágott paradicsomot, az apróra vágott vinetát és paradicsompaprikát. Megsózzuk,

egy kiskanálnyi cukrot teszünk hozzá, és 20-25 percig együtt pároljuk. Hidegen tálaljuk.

Bukovinai saláta

Hozzávalók: 30 dkg burgonya, 20 dkg zöldpaprika, 15 dkg sárgarépa, 15 dkg szalámi vagy füstölt kolbász, 20 dkg zöldborsó, 5 dkg újhagyma, só, majonéz.

A megfőtt burgonyát, sárgarépát, apró kockákra vágjuk, összekeverjük a szintén apróra vágott szalámmal vagy füstölt kolbásszal, zöldpaprikával, újhagymával, főtt borsóval. Megsózzuk és majonézt keverünk hozzá.

Ruszin ételek

Leves kukoricadarával

Hozzávalók: 1 petruska, 1 karalábé, 1 sárgarépa, 2 evőkanál olaj, 1 ek. kukoricadara, 3 ek. tejföl, 1 tojás, víz, só.

A karalábét, a sárgarépát és a petruskát felaprítjuk és egy lábasba tesszük. Hozzáadunk 2,5 dl vizet, megsózzuk és elkezdjük főzni. Egy másik edényben közben megpirítjuk 2 kanál olajban az 1 kanál kukoricadarát. Amikor a zöldség megfőtt, a levest átszűrjük és hozzáadjuk a megpirített kukoricadarát. Addig főzzük, amíg a dara megpuhul (kb. 15-20 perc). Közben a jobb íz érdekében célszerű még hozzáadni 1 tojássárgáját összekeverve 2-3 kanál tejföllel.

„Dzjama” leves

Hozzávalók: 25 dkg friss vagy füstölt sertéshús, 3 gerezd fokhagyma, 1 hagyma, feketebors, 1 sárgarépa, 1 karalábé, 2 tojás, 6 evőkanál tejföl, 4 evőkanál liszt, kevés ecet, konyhasó.

Egy fazékba 3 liter vizet öntünk, hozzáadjuk a húst és elkezdjük főzni. Amikor a leves felforr, leszűrjük a habját, majd hozzáadjuk a sárgarépát, a karalábét, a hagymát, 3 gerezd fokhagymát, fekete borsot és megsózzuk. Amikor a hús megfőtt, ismét leszűrjük a levest, hozzáadunk ecetet, majd megint felforraljuk. Közben kiegészítőt készítünk 2 tojásból, 4 evőkanál lisztből és 6 evőkanál tejfölből, mindezt hozzáadjuk a leveshez.

Burgonyatekerics lekvárral

Hozzávalók: 12 db nagy burgonya, 1 evőkanál olaj, lekvár, prézli, ½ l liszt, 2 tojás, konyhasó.

A burgonyát megmossuk, megfőzzük és lereszeljük. Hozzáadunk lisztet, olajat, 2 tojást, pici sót. Begyúrjuk a tésztát és vastagra nyújtjuk. Ezután nagy kockákra daraboljuk, megtöltjük lekvárral vagy kimagozott szilvával és a kockákból tekerceket formálunk. A tekerceket megfőzzük vagy megsütjük, majd meghintjük olajban pirított prézlivel.