

Nagymamáink konyhájából

Csalánleves

Hozzávalók: 5dl víz, 5dl tej, 25 dkg apró, húsos csalánlevél, 5 dkg árpa vagy búzaliszt, 2 kávéskanál só, 1 kávéskanál őrölt szerecsendió, 10 dkg vaj, 2 dl tejszín (elhagyható).

Kesztyűben megtisztítjuk a csalánlevelet, forró vízbe tesszük, majd leszűrjük. A főzőlevet behabarcjuk a hideg tejben elkevert árpa vagy búzaliszttal. Sóval, vajjal, szerecsendióval ízesítjük. A lecsöpögtetett csalánleveleket apró darabokra vágjuk, majd belekeverjük az ízesített főzőlébe, és néhány percig tovább főzzük. Ha tartalmasabb levest akarunk készíteni, a végén hozzáadhatjuk a tejszínt is.

Hollandi leves

Különböző főzelékféléket (bab, borsó, kalarábé, sárgarépa) apróra vágunk, teszünk hozzá 4-5 darab csiperke gombát is, az egészet vajon megpároljuk, kevés liszttel meghintjük és csontlével feleresztjük. A levesestálban elkeverünk 2 tojás sárgáját 1 deci tejszínnel vagy tejfellel és a forró levest ráöntjük.

Sertéskaraj Montepan-módra

75 deka fiatal sertéskarajt sózva puhára párolunk, kevés füstölt szalonnával és kevés hagymával. Ha puha, szeletekbe vágjuk, azután összeállítjuk, mint ha egészben volna, de minden szeletet megkenünk egy kanál zöldborsópürével. Leöntjük 2 deka vajból készült bechamel-mártással, bevonjuk 2-3 tojásfehérje habjával, meghintjük zsemlyemorzsával, és sütőben aranyárgára sütjük. Vajban párolt zöldborsóval és karottával körítve tálaljuk.

Túzdelt borjúmáj

40 deka borjúmáját fél napig tejben áztatunk. A tejből kivéve, füstölt szalonnával túzdaljuk és forró zsírba téve pároljuk. Ha már átsült, megsózzuk s még pár percig tűzön sütjük. Utána szeleteljük, tálra helyezük, szép barna szaftjához kis vizet öntünk, fölforraljuk s a májra öntve azonnal tálaljuk. Párolás közben a májra 1-2 kanál tejfölt öntünk.

Esterházy-rostélyos

A rostélyost bevagdálva, megveregedve és megsózva, hirtelen megsütjük forró zsírban, de csak angolosan. Azután egy lábásba metéltre vágott petrezselymet,

sárgarépát és vöröshagymát teszünk, s erre helyezük a sült rostélyost zsírral együtt és puhára pároljuk. Ha már pirul, piros paprikát meg tejfelt teszünk hozzá, fölforraljuk és makarónival körítve tálaljuk.

Báránybordák kedvenc módra

Hozzávalók: 120 dkg bárányborda, 50 dkg spárga (fej), 1 dkg só, 3 dkg só, 5 dkg liszt, 10 dkg zsír, 10 dkg vaj, 20 dkg gomba, 1 dkg só, 0,2 dkg törött bors, 1 csomó petrezselyemzöld, 3 db zsemle, 10 adag szalmaburgonya.

A 3-4 cm-es darabokra vágott, megtisztított spárgát (vagy csak fejeket) sós vízben félpuhára főzzük. Közben tíz egyenlő bordát vágunk, kissé kiverjük, megsózzuk, és mindkét oldalukat lisztbe mártva kevés zsíron elősütjük. A húsokat egy másik edénybe szedjük át, visszamaradt zsírját vajjal kiegészítjük, és abban megpirítjuk a kockára vágott gombát. Sóval, borssal és petrezselyemmel ízesítjük, hozzáadjuk a jól lecsurgatott spárgát, majd az egészet a húsokra öntve, fedő alatt készre pároljuk.

A zsemleket felszeleteljük, a tűzhely lapján megpirítjuk. Tálalásnál minden zsemleszeletre helyezünk egy-egy szelet húst, leöntjük a gombás, spárgás mártással. Külön edényben adjuk hozzá a szalmaburgonyát.

Párizsi kosárcák

15 deka szeletelt párizsit veszünk, a héját nem húzzuk le, forró zsírba téve megsütjük, miáltal a zsírban a héja összehúzódik és kosárka alakra formálódik, ezt tojásrántottával vagy tükörtojással töltjük. Rizstalpon tálaljuk.

Gombás rakott burgonya

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 3 dkg só, 10 dkg zsír, 5 dkg vöröshagyma, 30 dkg gomba, 2 dkg só, 0,2 dkg törött bors, 1 csomó petrezselyemzöld, 4 db tojás, 3 dl tejföl, 2 dkg só.

A burgonyát héjában megfőzzük, még forrón meghámozzuk és karikára vágjuk. A finomra vágott hagymát zsírban megfuttatjuk, hozzátesszük a felszeletelt gombát, fűszerezzük és petrezselyemmel megpároljuk. A tojássárgákat tejfövel elkeverjük, megsózzuk, majd lazán elvegyítjük benne a kemény habbá vert fehérjéket. Ebbe azután belevegyítjük a burgonyát és a gombát, az egészet sütőben pirosra sütjük.

Sült húsokhoz köretként is adhatjuk.

Töltött kel

Egy nagy kelkáposztát sós vízzel leforrázunk, a torzsát óvatosan kivágjuk. Vagdalt borjúsültet vagy sertéshúst sóval, borssal, sült vöröshagymával, 1 tojás sárgájával és kevés tejfellet összekeverünk. A kel leveleit szétvesszük, de óvatosan, hogy a kel egyben maradjon és a levelek közti részt hússal megtöltjük. Az egészet egy levágott levéllel befödjük. Egy tűzálló tálba, melynek aljára kis zsírt teszünk, a kelt beleszórjuk, tejfelt öntünk rá és sütőben átsütjük.

Kelgöngyöleg

½ kg borjúhúst párolunk és megdaralunk és könnyedén 3 evőkanál zsemlyemorzsát, 5 deka apróra vágott füstölt szalonnát, sót, törött borsot, 3 tojás sárgáját és habját keverjük hozzá. Még előbb 2 fej kelt megtisztítunk, leveleire bontjuk és leforrázzuk sós vízzel, benne hagyva egy időre, hogy megpuhuljon. Egy asztalkendő hosszúkás alakban zsírral kenünk meg és erre kirakjuk a legnagyobb leveleket, rá egy réteg húsos keveréket, ismét kelt és így tovább, amíg elfogy. Szorosan összesodorjuk, a szalvétába göngyöljük, a két végén és közepén zsineggel megkötjük és sós vízben egy órán át főzzük. Forró vaját és reszelt sajtot tálalunk hozzá.

Túróropogós

Hozzávalók: 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 1 dkg cukor, 40 dkg liszt, 5 dl tejföl, 120 dkg tehéntúró, 25 dkg porcukor, 15 dkg mazsola, citromhéj, 10 dkg liszt, 5 dl tojás, 40 dkg zsemlemorzsza, 40 dkg zsír, 5 dkg vaníliás cukor, 10 adag borhab.

Az élesztőt kevés tejjel és cukorral kelesztjük. Közben a lisztet a tejjel egész simára kikeverjük, ha kissé csomós, átszűrjük. A túrot szitán áttörjük, hozzáadjuk a liszttel elkevert tejfölt, a kellően megkelt élesztőt, porcukrot, mazsolát, majd citromhéjat reszelünk hozzá. Az egészet jól összedolgozzuk, 10-15 percig langyos helyen kelni hagyjuk, majd kb. 8 cm hosszú és 3 cm vastag henger alakú krocketeket formázunk belőle, és rövid ideig ismét pihentetjük. Ezután lisztbe, felvert tojásba, majd morzsába hempergetve forró zsírban kisütjük. Ha szép pirosra sült, a zsírt lecsepegtetjük, vaníliás cukorral meghintjük.

Részegbrát

Hozzávalók: 4 dl tej, 7 dkg cukor, negyed rúd vanília, 4 db tojássárga, 10 dkg cukor, 2 dkg liszt, 1,5 dl tejszín, 0,6 dl rum, 10 db zsemle, 10 dkg porcukor, 4 dl fehérbor, 40 dkg barackíz, 5 db tojás, 40 dkg édesmorzsza, 35 dkg zsír.

Először ajánlatos a puncsmártást elkészíteni. A tejet kevés cukorral és vaníliával feltesszük főni, közben a tojássárgákat cukorral jól kikeverjük és kevés lisztet hozzáadva simára elkeverjük. Ezután a felforralt tejet vékony sugárban, lassan, habverővel való

keverés mellett hozzáöntjük, és mérsékelt tűzön, további keverés mellett forrpontra hevítjük. Nem forraljuk azonban fel, mert a tojás összefut benne. Ha kissé lehűlt, a felvert tejszínhabhoz vékony sugárban öntve, keverés közben hozzáadjuk. Közvetlenül tálalás előtt keverjük el benne a rumot.

A zsemleket vékony szeletekre vágjuk, cukrozott fehérborral megöntözzük. Minden szelet egyik oldalát megkenjük barackízzel, kettőt-kettőt összeragasztunk, majd tojásba és édesmorzsába hempergetve forró zsírban kisütjük. Édesmorzsát gyári babapiskóta összemorzsolásával is nyerhetünk. Amint megsült, forrón tálaljuk, a puncsmártást külön edényben adjuk mellé.

Provance-torta

10 tojás fehérjéből kemény habot verünk, 28 deka vaníliás cukrot és 28 deka hámozott, őrölt mandulát teszünk hozzá. Ebből 7 lapot sütünk lassú tűznél. Töltelék: 19 deka mandulát megpirítunk, megdaralunk, 19 deka vajat habosra keverünk 21 deka vaníliás cukorral, 2-3 kanál jó erős feketekávét adunk bele. A tortát ezzel töltjük és bevonjuk, és pirított mandulával beszórjuk.

Sós perec

28 deka lisztből, egy egész tojással és egy sárgájával, egy kis csipet sóval, 2 deka élesztővel és annyi tejjel, amennyi szükséges, gyúrunk jó kemény rétestésztát. Ha már jó hólyagosra kidolgoztuk, akkor 12 deka habosra kikavart vajat könnyedén gyúrunk közé. Ekkor vékony ujjnyi hengereket sodorva belőle, előbb formáljuk meg ügyes fonott pereceknek és tepsibe rakva hagyjuk megkelni, aztán kenjük meg tojással, hintsük meg sóval és köménymaggal és közepes lángon süssük meg szép halvány pirosra.

Sós kifli

50 deka liszttel dörzsöljünk össze 6 deka vajat táblán, aztán adjunk hozzá egy tojást, egy szűk kávéskanál sót, 2 deka élesztőt, egy kockacukrot tejben feloldva és annyi tejet, hogy olyanra gyúrjuk össze, mint a jó kenyértésztát. Nagyon jól dolgozzuk ki és tegyük el kelni. Ha megkelt, kicsi alma nagyságú egyenlő cipókat formálunk belőle, ezeket nyújtjuk ki és sodorjuk össze csinos kis vékony kifliknek, aztán tojással kenjük meg és sós köménymaggal meghintve szép ropogós pirosra süssük meg.

Diófelfújt

6 tojás fehérjéből kemény habot verünk, majd hozzáadjuk 6 evőkanál vaníliás cukrot, a 6 tojás sárgáját, 6 evőkanál darált diót és 2 evőkanál zsemlyemorzsát. A masszát kikent formába tesszük, és ¾ óráig gőzben főzzük. Tejsodót vagy gyümölcslevet adhatunk hozzá.