

Receptek Rákosmente Szakácskönyvéből

Dödölle (szlovák étel) Hangai Jakab receptje

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 25 dkg liszt, 6 dkg zsír, 1 fej vörös-hagyma, 2 dl tejföl (esetleg túró), só.

A meghámozott, fölkockázott burgonyát sós vízben megfőzzük, levében pépesre törjük és alaposan összedolgozzuk a liszttel. Zsíros kanállal nagy galskákat szaggatunk és apróra vágott, zsíron piritott hagymával összekeverjük. Sütőben átpiritjuk, majd tejjel leöntve tálaljuk.

Ziement (ziemend) Krapfli (német étel) Karminás Pálné Hagemann Ilona receptje

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dkg élesztő (cukor, tej), cukor, 5 dkg vaj, langyos tej, só.

A megfuttatott élesztőt a liszttel, sóval, a tojások sárgájával, ízlés szerint kristálycukorral, a vajjal és a langyos tejjel összedolgozzuk fánktészta állagúra és megkelesztjük. Ezt a fánk félét nem nyújtjuk ki, hanem kanállal hosszúkás formára kiszaggatjuk. A kiszaggatott tészta darabokat felhevített zsiradékban kisütjük. Ugyanolyan technikával sütjük, mint a farsangi fánkot és ugyanúgy tálaljuk.

Ez a fánkot sült egérnek is nevezték. Elkészítési módja hasonlít a bécsi fánkéhoz. A bécsi fánk mai neve der Krapfen.

Rakott macesz (zsidó étel)

Garzó Ernőné Silberstein Ágnes receptje

Hozzávalók: 6-8 lap macesz, 1 pohár bor, 20 dkg darált dió, 25 dkg aszalt szilva kimagozva, előzőleg beáztatva, cukor ízlés szerint, kevés vaj.

Két lap, vízzel hígított borban áztatott maceszt, egy nagyobb, kivajazott lábasba teszünk. Rászórjuk a cukorral elkevert dió és szilva egy részét. Ezt megismételjük, amíg a hozzávaló tart. Tetejére maceszlap kerüljön, amelyre vajdarabkákat teszünk és sütőben lassú tűzön megsütjük.

Forgácsfánk (német étel) Burger Erzsébet receptje

Hozzávalók: 6 tojássárgája, liszt, egy csipet só, cukor, 5 cl rum.

6 tojás sárgájához egy csipet só, ízlés szerint kristálycukrot, 5 cl rumot és annyi lisztet adunk, amennyit felvesz. Az alapanyagokat összegyúrjuk, mint a levestésztát.

Az így összegyúrt mennyiséget öt-hat cipóra osztjuk. A cipókat levestészta vékonyságú, kerek lappá nyújtjuk. A kerek tézstalapokat derelyevággal a szélétől befelé haladva ujjnyi szélességben körbe vágjuk. Az így keletkezett kör alakú tézstacsíkból rózsákat formálunk. A rózsafarmálás, úgy történik, hogy az egyik kézre, tenyérre a mutatóujjtól a kisujjig kell feltekerni a kerek tézstacsíkot.

A rózsákat a gyúrotáblára helyezük és a sütésig, letakarva pihentetjük. Ahogy a tézstalap közepe felé haladunk és a tézstacsík már nem elég hosszú, akkor a kört félbe vágjuk és ujjnyi távolságra derelyevággal bevagdossuk a tézstát. Az elkészült formákat zsiradékban kisütjük. Sütés közben a tészta hólyagosodik. Világosra, igen gyorsan kell sütni, nehogy megégjen. Lecsöpögtetés után, még melegen, vaníliás porcukorban megforgatjuk.

A tézstával óvatosan kell bánni, mert nagyon könnyen törik.

Tócsni (szlovák étel) Hangai Jakab receptje

Hozzávalók: 1-2 szem (kb. 20 dkg) burgonya, 1 egész tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 1 evőkanál liszt, zöldpetrezselyem, törött, fekete bors, zsír vagy olaj, só.

A burgonyát nyersen lereszeljük, szitán vagy ruhán megszáritjuk. 2 dkg zsiradékban megpirítjuk az apróra összevágott hagymát és hozzáadjuk a krumplihoz. Hozzákeverjük a tojás sárgáját, a fűszereket, a főlvágott petrezselymet és a lisztet, végül pedig a felvert tojásfehérjét. Zsírozott kanállal forró zsiradékba fánkokat szaggatunk és mindkét oldalukat világos barnára sütjük.

Barhesz (zsidó étel)

Váczi Lajosné Békési Blau Veronika receptje

Hozzávalók: 75 dkg liszt, 1 darab hajában megfőzött, közepes krumpli, 1 egész tojás, 1 teáskanál só, 1-2 dkg élesztő, 1-1,5 dl langyos tej az élesztőbe, két kockacukor, 3 dkg zsiradék, 3 dl tej vagy víz, mák (nem darált).

A lisztben elkeverjük a sót, a megolvasztott zsiradékot, a felfuttatott élesztőt, a tojást, az összetört krumplit és a tejet. Alaposan összegyúrjuk és másfél-két órát kelesztjük.

A tészta két egyforma darabra vágjuk egyenként kissé kinyújtjuk, késsel kivágjuk a fonatokat úgy, hogy a vége egyben maradjon és megfonjuk. Megkenjük tojással, tetszés szerint megszórjuk mákkal és előmelegített sütőben megsütjük.

A hagyomány szerint pénteken két napra elegendő manna hullott az égből, ezért mindig két barhesz kerül az asztalra a szombat köszöntésekor.

Hájas pogácsa (német étel)

Puhl Józsefné Filipszky Mária receptje

Hozzávalók: 1 kg liszt, 30 dkg hár húsdarálón ledarálva és összedolgozva öt dkg liszttel, 5 dkg élesztő, cukor, langyos tej, só.

Egy kilogramm liszthez 30dkg, húsdarálón megdarált, hájat használunk. A megdarált hájat kis liszttel (kb. 5 dkg) összedolgozzuk és hideg helyre tesszük. Öt dkg élesztőt egy kockacukornyi mennyiségű kristálycukorral langyos vízben felfuttatunk. A felfuttatott élesztőt a liszttel, ízlés szerinti sóval és langyos vízzel összegyúrjuk. Ezt az összeállított tésztát kb. 20 percig pihentetjük. A megkelt tésztát téglalap alakúra nyújtjuk és a liszttel összedolgozott hájat késsel rákenjük. Összehajtogatjuk a tésztát és kinyújtjuk. Ezt a vastag tésztát nagyon nehéz kinyújtani, ezért nyújtófaival néha meg kell püfölni, hogy könnyebb legyen a nyújtás. Ezt a hajtogatást, nyújtást kétszer, háromszor kell ismételni. Az utolsó nyújtásnál egy-másfélujnyi vastagságúra nyújtjuk. Késsel kicifrázzuk a tészta tetejét és pogácsaszaggatóval vagy borospohárral kiszaggatjuk. Kizsírított tepsire rakjuk, a pogácsák tetejét felvert tojás sárgájával megkenjük és megsütjük.

Csömöri könyvek (szlovák-német-magyar étel)

Burger Erzsébet receptje

Hozzávalók: 1 kg liszt, 30 dkg hár, 5 dkg élesztő, cukor, langyos tej, só, tej, vanillin cukor.

A ledarált hájat kevés liszttel (5 dkg) összedolgozzuk, és hideg helyre tesszük.

A felfuttatott élesztőt a liszttel, kettő evőkanál cukorral, csipet sóval és langyos víz vagy tej felhasználásával összegyúrjuk. Ezt az összeállított tésztát kb. 20 percig pihentetjük. A megkelt tésztát téglalap alakúra nyújtjuk és a liszttel összedolgozott hájat késsel rákenjük. Ezután összehajtogatjuk a tésztát és újra kinyújtjuk. Kétszer, háromszor kell ezt a hajtogatást, nyújtást ismételni. Az utolsó nyújtásnál félujnyi vastagságúra nyújtjuk a tésztát és 8x6 cm-es téglalapokra vágjuk. Baracklekvárral megtöltjük és félbehajtván, kizsírított sütőlemezre vagy tepsibe helyezük, majd megsütjük. A megsütött könyveket forró vaníliás porcukorba hempergetjük és tálra helyezük.

Kindli (ünnepi zsidó étel)

Garzó Ernőné Silberstein Ágnes receptje

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin (vagy vaj), 1 dkg élesztő (tej, cukor), 3 egész tojás, 10 dkg cukor, fél citrom reszelt héja, 2 csipetnyi só, 1 evőkanál rum.

Töltelék: 25 dkg darált dió, 25 dkg cukor, kevés citromlé, fél citrom reszelt héja.

A hozzávalókat a felfuttatott élesztővel összedolgozzuk, majd néhány órát pihentetjük. A tésztát kinyújtjuk és hosszúságú szeletekre vágjuk. A szeletekre rátesszük a tölteléket és összezárjuk (alakjuk hosszúságú). Tojással megkenjük és lassú tűzön pirosra sütjük. A sütőből kivéve meghintjük porcukorral. Dió helyett lehet mákkal is tölteni.

Kapuszníka (szlovák étel)

Horváth Istvánné Oszlai Julianna receptje

Hozzávalók: a tésztához: 1 kg finomliszt, 13 dkg zsír, 5 dkg élesztő (tej, cukor), 6 dl tej, 1 teáskanál só, a töltelékhez: 1,5 kg fejes káposzta, 10 dkg zsír, 1 evőkanál cukor, só, bors.

A lisztben elkeverjük a sót, a megfuttatott élesztőt, a tejet, a zsírt, jól kidolgozzuk és egy órán át kelesztjük. A megkelt tésztát belisztezett deszkán 1 cm vastagra nyújtjuk, és 8x10 cm-es téglalapokra vágjuk. A téglalap egyik felébe egy evőkanálnyi töltelék teszünk, amelyre a téglalap másik felét ráhajtjuk és ujjunkkal a tészta széleit megnyomkodjuk, nehogy kifolyjon a töltelék. A buktákat kizsírított tepsibe tesszük, ahol még 10-15 percig kelesztjük, majd előmelegített sütőben, közepes lángon fél órát sütjük.

Töltelék készítése: A káposztát lereszeljük, besózzuk, és állni hagyjuk. A levét kinyomkodjuk és kevés zsíron, kis cukorral megdinszteljük. Sóval, őrölt fekete borssal ízesítjük és megvárjuk, amíg kihűl.

Diós sütemény (zsidó étel)

László Ferencné Szabó Éva receptje

Hozzávalók: 75 dkg liszt, 4 evőkanál libazsír, 25 dkg porcukor, 25 dkg méz, 25 dkg darált dió (ebből egy kevés durvára vágott), fél citrom héja, 4 szem tört szegfűszeg, 1 citrom leve, 3 kávéskanál szódabikarbóna, 4 egész tojás, 2 tojássárgája, kevés kristálycukor.

A lisztet a fagyos libazsírral elmorzsoljuk. Belekeverjük a szódabikarbónát, majd az összes hozzávalóval összegyúrjuk. Ujjnyi vastagra sodorjuk, tepsibe tesszük, megkenjük tojásfehérjével, megszórujuk durvára vágott dióval és kristálycukorral. Lassú tűzön sütjük, majd tetszés szerint szeleteljük, szaggatjuk. Hetekig eláll.

Laska / loksza (szlovák étel)

Mayer Borka receptje

Hozzávalók: 35 dkg áttört, főtt burgonya, 15 dkg liszt, zsír, szilvalekvár, cukrozott mák, só.

A héjában megfőzött burgonyát áttörjük és összegegyúrjuk a liszttel. A tésztából hengereket formázunk, majd lisztezett deszkán fölkarikázzuk, és kerek formákra nyújtjuk. Tűzhely tetején, vagy tepsiben mindkét oldalát megsütjük.

Forrásban lévő vízben a kis platinát rövid ideig főzzük, utána mindkét oldalát megszírozzuk. Szilvalekvárral megtöltjük, palacsinta formára összetekerjük, és cukrozott mákban meghempergetjük.