

Farsangi receptötletek – nemcsak fánkokkal

Citromos bárányleves

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott báránycomb vagy lapocka, 1 evőkanál Univer vöröshagymakrém, 4 evőkanál olaj, 1 kiskanál Univer fokhagymakrém, 1-1 kiskanál kakukkfű és tárkony, só, 1 hegyes, de nem erős zöldpaprika, 2-2 sárgarépa és petrezselyemgyökér, 4-5 csiperkegomba, 15 dkg zöldborsó, 2 dl tejföl, 1 evőkanál finomliszt, 1 kis citrom leve.

A húst lehartyázzuk, 1 centis kockákra vágjuk, majd a vöröshagymakrémmel együtt, az olajon, lábasban megpirítjuk. A fokhagymakrémmel ízesítve is pirítjuk 1-2 percig. Bő 1,5 liter vízzel felöntjük, megsózzuk (kezdünk fél evőkanálnyival), szelíden befűszerezzük, fölforraljuk. A paprikát egészben, a kétféle répát félkarikákra vágva adjuk hozzá. Lefődve, kis lángon kb. 1 óra alatt puhára főzzük. A főzés vége felé először a cikkekre vágott gombát, majd a lecsöpögtetett borsót is belefőzzük.

A tejfölt a liszttel simára keverjük, egy keveset a forró levesből – a sűrűje nélkül – belemerünk, majd a levest ezzel sűrítjük. Citromlével adjuk meg a vég-ső zamatát.

Lencseleves virslivel és füstölt sajttal

Hozzávalók: 25 dkg lencse, 20 dkg füstölt virsli, 5 dkg füstölt sajt, 0,5 dl olívaolaj, 1 kisebb vöröshagyma, 2 dl főzőtejszín, 2 evőkanál mustár, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál ételízesítő, só, babérlevél.

Olívaolajon megpároljuk a finomra vágott, megtisztított vöröshagymát, beletesszük a kiválogatott, beáztatott lencsét. Fűszerezzük, vízzel felöntjük és lassan puhára főzzük. A megfőtt lencsét botmixerrel pépesítjük, hozzáadjuk a mustárt, a tejszínt, felforraljuk, majd hozzáadjuk a karikára vágott virslit. Készre főzzük, ha szükséges után-ízesítünk! Az elkészült levest tűzforrón csészébe merjük és reszelt sajttal meghintve tálaljuk. Tipp: éjfél utáni fogyasztásra ízesítsük kevés citromlével, vagy ecettel!

Káposztában párolt oldalas

Hozzávalók: 1 kg édes káposzta, 80 dkg sertés oldalas, 15 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, 15 dkg vöröshagyma, 2 teáskanál őrölt kömény, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl fehérbor, só, 10 dkg főtt császárszalonna, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál ecet.

A káposztát, miután a torzsáját kivágtuk, félujjnyi szeletekre, a tisztított sárgarépát és fehérrépát kockákra, a vöröshagymát vékony szeletekre, a petre-

zselymet apróra vágjuk. Az oldalast sózzuk, zúzott fokhagymával bedörzsöljük, őrölt köménnyel meghintjük. A húst a zsír és víz nélkül tepsibe tesszük, közepes hőfokon (180 fok) sütni kezdjük. Saját zsírával locsolgatjuk (kb. 30perc). Egy evőkanál zsírban megpirítjuk az apróra vágott császárszalonnát, a vöröshagymát és a zöldségeket. Hozzáadjuk a káposztát, sózzuk fedővel letakarjuk. Ha a káposzta kissé összeesett, bort öntünk hozzá, és lassú tűzön pároljuk. 30 perc elteltével a sütőből kivesszük a félig sült oldalast, és a káposztával együtt puhára pároljuk. Végül szükség szerint sóval és ecettel ízesítjük, te-tejére petrezselymet szórunk. Előkészület: 60 perc, sütés: 60 perc

Betyár rolád, betyárosan tepsis burgonyával

Hozzávalók: 60 dkg sertéscomb, 40 dkg vöröshagyma, 20 dkg szalonna, 2 db tojás, 15 dkg zsemlemorzsa, 10 dkg liszt, fűszersó, őrölt bors, olaj a sütéshez, 1,2 kg burgonya, 10 dkg zsír, 1 nagy pohár tejföl.

A húst felszeleteljük, kiklopfoljuk, fűszerezzük sóval, borssal. A szalonnát és a hagymát felszeleteljük, megdinszteljük, majd a fele adagot félretesszük, mert a burgonyához kellene fog. A hússzeletekre tesszük a hagymás szalonnát és felgöngyöljük, majd hústüvel erősítjük. Bepanírozzuk, és olajban kisütjük. Betyárosan tepsis burgonya: A burgonyát félig megfőzzük, leszűrjük, karikára vágjuk, és kizsírozott tálba tesszük. Rétegenként megszórjuk a félretett hagymás szalonnával, meglocsoljuk tejföllel és 15-20 perc alatt készre, sütjük.

Boros pecsenye

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, 2 zsemle, 3 dl fehérbor, 10 dkg gomba, 10-10 dkg sárga- és fehérrépa, 5 dkg zeller, 1 tojás, 1 tojássárgája, 1 dl paradicsomlé, 1-2 evőkanál olaj, egy csokor petrezselyem, őrölt szegfűbors, őrölt fehér bors, só.

A zsemleket a fehérborba áztatjuk, majd jól nyomkodjuk, és összekeverjük a szeletekre vágott, olajban megpárolt gombával, a párolt zöldségekkel valamint az apróra vágott petrezselyemmel. Ezt követően az egészet ledaráljuk, keverőtálba helyezzük, hozzáadjuk a tojást, továbbá szegfűborssal, borssal, sóval ízesítjük, és összedolgozzuk. A húst négy nagy szeletre vágjuk fel, a szeleteket jól kivergetjük, a töltelék elosztjuk rajtuk, majd felgöngyöljük a szeleteket. Kevés forró olajban pirosra sütjük, hozzáöntjük a paradicsomlevet valamint a bort, és pu-

hára pároljuk. Az így elkészített húst felszeleteljük, és tetszés szerinti párolt zöldségekkel tálaljuk.

Részes csirke

Hozzávalók: 1 csirke, 8 dkg vaj, 3 dl fehérbor, 12 dkg füstölt szalonna, majoránna, őrölt bors és só.

A megmosott csirkét kívül-belül megsózzuk, bel-sejét majoránnával, külső felületét borssal fűszerez-zük. Az így előkészített csirkét magas falú tepsibe helyezük, leöntjük olvasztott vajjal, továbbá aláönt-jük a fehérbort. Sütőben, letakarva pároljuk, szükség szerint pótoljuk az elpárolgott bort. Amikor megpu-hult, hajszálvékony szalonnaszeleteket borítunk rá, és ropogásra sütjük.

Jókai torta

Hozzávalók: a piskótához: 6 db tojás, 18 dkg kristály-cukor, 12 dkg liszt, késhegynyi sütőpor; a töltelékhez: 8 dl tejszín, 2 dkg kakaó, 6 dkg porcukor, 2 db narancs, 1 csomag habfixáló; a mázhoz: 5 dkg cukor, 1 dkg vaj.

A tojások fehérjét felverjük, hozzáadjuk a cukrot, kemény habot készítünk. Egyenként hozzáadjuk a tojások sárgáit, s a sütőporos, szitált lisztet. Kerek tortaformában (a forma alját kenjük ki, szabjunk bele papírt, erre öntsük a masszát), előmelegített sü-tőben, 180 °C fokon sütjük ki, kb. 35-40 perc alatt. Ellenőrizzük tűpróbával. Rácsra borítva lehúzzuk a papírt, s kihűtjük a tésztát. Két lapra szeljük, egy vastagabbra, és egy vékonyabbra. A tejszínt kemény habba verjük, beletesszük a cukrot és a habfixálót. Valamennyit tegyünk félre díszítéshez, a maradékot osszuk két részre. Az egyik részbe a kakaót kever-jük, a másikba a narancsok levét. A vastagabb lapot visszatesszük a formába, rákenjük a csokis krémet, majd a vékony lap kerül rá, és erre a narancsos kré-met kenjük. A tortát hűtőben lehűtjük, és elkészítjük a mázat. A cukrot világosbarnára pirítjuk, elkever-jük a vajjal, langyosan a torta tetejére kenjük, és is-mét hűtőbe tesszük. A tortát kivesszük a formából, és tetszés szerint díszítjük.

Svájci farsangi csöröge

Hozzávalók (16 darab csörögéhez): 5 friss tojás, 5 dkg cukor, 1 csipet só, 50 dkg liszt, 6 dkg olvasztott vaj, 1 kés-hegynyi sütőpor, 1 narancs és 1 citrom reszelt héja, 5 dl ét-olaj; a tetejére: 2-3 evőkanál porcukor, 1 cs. vaníliás cukor.

Az egész tojásokat, a sót, a cukrot egy tálba tesz-szük, és fehéredésig keverjük (robotgéppel kb. 20 percen át). A liszt felét egy késhegynyi sütőporral együtt hozzáadjuk a felvert tojásokhoz, összedol-gozzuk, majd az olvasztott vaját, a maradék lisztet, a narancs és a citrom reszelt héját is hozzáadjuk, és jól kidolgozzuk. Legalább 2 órát (de akár egy éjszakát is) szobahőmérsékleten pihentetjük letakarva. Kis golyókat formázunk a tésztából, egyenként kinyújt-juk, lehetőleg olyan vékonyra, hogy szinte már átlát-szó legyen. Meleg (de nem forró) olajban a lepénykék

mindkét felét megsütjük, lecsepegtetjük, és még me-legen megszórjuk porcukorral, vaníliás cukorral.

Túrófánk egyszerűen

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 20 dkg vaj, 25 dkg tehéntúró, 2 tojás sárgája, só, 1 csomag sütőpor, 12 dkg kristálycukor, a sütéshez étolaj.

A lisztet a vajjal nyújtódeszkán összegyúrjuk, ez-után hozzáadjuk a szitán áttört túró, a tojások sárgá-ját, kevés sót, a sütőport és a cukrot. A jól összegyúrt tésztát lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, nagyobb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, majd forró olajban világossárgára sütjük.

Farsangi fánk

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, kb. 8 dl tehéntej, 3 dkg friss élesztő, 2 evőkanál kristálycukor, 1 csapott evőkanál jódo-zott só, 1 egész tojás, 1 evőkanál étolaj és olaj a kisütéshez.

2 dl tejet 1 kanál cukorral elkeverünk és meglan-gyosítunk, majd a 3 dkg friss élesztőt belemorzsol-juk és megfuttatjuk. A lisztet, cukrot, sót elkeverjük, majd ráütünk egy tojást, hozzáadjuk az élesztős te-jet, és a maradék 6 dl meglangyosított tejet. Ráön-tünk egy evőkanál olajat és beledolgozzuk. Ha már jól összedolgoztuk, egy tál alá tesszük és pihentet-jük amíg megkel. Ha megkelt, belisztezzük, gyúró-deszkára borítjuk és kinyújtjuk, majd kerek pohár-ral vagy formával korongokat szaggatunk és forró olajban kisütjük.

Vaníliapudingos brownie meggyel

Hozzávalók: a brownie lapokhoz: 20 dkg 60%-os cso-koládé, 13 dkg vaj, 18 dkg cukor, 2 tojás, 8 dkg liszt; a krémhez: 2 csomag vaníliaízű pudingpor, 7 dl tej, 6-7 evő-kanál barna cukor, vanília esszencia; a meggyhez: 1 bögre (2 dl-es), 4-5 evőkanál barna cukor, kb. 1-1,5 dl meggylé, fahéj, csipet só.

Gőz fölött megolvasztjuk a csokoládét és a vaját, hagyjuk, hogy langyosra hűljön. A tojást a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk az olvasztott csokoládéhoz. Végül, beleszítaljuk a lisztet és elke-verjük. A tészta felét sütőpapírral kibélelt formába öntjük, 180 fokra előmelegített sütőben kb. 10 perc alatt megsütjük. Ugyanígy járunk el a tészta máso-dik felével. A lapokat hagyjuk teljesen kihűlni.

A pudingporból a fenti mennyiségeket betartva pudingot főzünk. Amikor elkészült, fóliával érde-mes letakarni, hogy ne álljon össze a teteje. Hagyjuk lehűlni kenés előtt (ha lehűlés után nem lenne szép krémes a puding, kézi mixerrel keverjük át).

A meggyhez először a cukrot egy serpenyőben karamellizáljuk, majd beleöntjük a meggy levét, és addig forraljuk, míg a karamell el nem olvad. Amikor már szirup jellege van, beletesszük a meggyet és a fahéjat, majd még 1-2 percig együtt forraljuk. Végül összeállítjuk a tortát, majd meggy-el díszítjük.