Nyúlpaprikás

Hozzávalók: (4 főre)

- 1 db házinyúl megtisztítva,
- 3 db közepes fej vöröshagyma,
- 1 db zöldpaprika,
- 2 db paradicsom,
- 2 gerezd fokhagyma,
- 10 dkg füstölt szalonna,
- 2 dl tejföl,
- 3 dl vörösbor,
- 1 csapott ek liszt,
- Ízlés szerint só, bors, őrölt kömény, fűszerpaprika

Előkészítés: A vöröshagymát, fokhagymát felkockázzuk.
A füstölt szalonnát csíkokra vágjuk. A zöldpaprikát kettévágjuk. A paradicsomokat negyedeljük. A nyulat a paprikáshoz feldaraboljuk. Hideg vízben áztatjuk.

Elkészítés:

A füstölt szalonnát kisütjük. Rátesszük a hagymákat, ledinszteljük. Beletesszük a paradicsomot, paprikát. Levesszük a tűzről és belekeverünk 1ek fűszerpaprikát. Hozzáadunk 2 dl vizet, forraljuk, amíg a víz elpárolog. Belerakjuk a felaprított nyúlhúst. Beleöntünk 2dl vörösbort és vízzel felengedjük. Sózzuk, borsozzuk, őrölt köményt adunk hozzá. Fedő alatt puhára főzzük. Közben az elforrt levet pótoljuk. Ha a hús puha, hozzáöntjük a maradék 1dl vörösbort. Annyi fűszerpaprikát adunk hozzá, hogy szép színe legyen. A tejfölt kis tálkába öntjük. Beletesszük a lisztet és szedünk hozzá a paprikás levéből. Csomómentesre elkeverjük. Beleöntjük a paprikásba és összeforraljuk.
BOR: Ajánlunk mellé félszáraz fehérbort, Muscat Ottonel.

Monostori lepény

Hozzávalók (4 főre):

- 12,5 dkg vaj
- 30 dkg liszt
- 4 tojás
- 2 dkg élesztő
- 1 dl tej
- 1 cs Vanillincukor
- 30 dkg ribizli (fagyasztott is jó)
- 16 dkg cukor

Elkészítés:

1. A lisztet a megolvasztott vajjal, 4 tojás sárgájával, 2 kávéskanál cukorral, 1csomag vaníliás cukorral, és az 1dl meleg tejben megfuttatott élesztővel összegyúrjuk kb.10 percig.
2. Kelesztjük 1/2 órát.
3. Kivajazott-lisztezett tepsibe elsimítjuk, és ebben is kelesztjük 1/2 órát.
4. 15 percig sütjük 250 c°-on
5. Rászórjuk a ribizlit, ezzel 10 percig sütjük 250c°-on.
6. A 4 tojás fehérjét 16 dkg cukorral és 1/2 citrom levével kemény habbá verjük.
7. A lepény tetejére simítjuk, és ezzel csak szárítjuk 50c°-on 20 percig.

Káposztalé-leves székelyesen

Hozzávalók:

- kb.1 kg húsos (de nem zsíros) sertéscsont,
- 0,5 kg darált sertéshús,
- 3-4 szál sárgarépa,
- 1 fej hagyma,
- 2 szál petrezselyemgyökér,
- 2 ek. olaj,
- 1 ek. liszt,
- 2-3 gerezd fokhagyma,
- néhány szemes bors, só, bors, pirospaprika ízlés szerint

Elkészítés:

A csontokat bő hideg vízben, kevés sóval főni tesszük. 20-30 perc után, ha felforrt lehabozzuk, hozzáadunk pár szem borsot, a darabokra vágott zöldséget és a hagymát. Addig főzzük ,amíg minden megpuhul, ekkor átszűrjük, a húst leszedjük a csontokról és a sárgarépa darabokkal visszatesszük a levesbe. A darált húst sóval, borssal, pirospaprikával, zúzott fokhagymával ízesítjük, kis gombócokat formálunk és a levesbe dobjuk. Hozzáadjuk a rizset is, és készre főzzük. Világos, paprikás rántással berántjuk, és hozzáadjuk az előmelegített káposztalét, és még egyszer felfőzzük a levest. Vidékünkön a levesek mellé általában nem fogyasztanak alkoholos italokat, de jelen esetben egy kiadós, zsírosabb levesről lévén szó, sört ajánlok hozzá.

Kacsamell pirított gombával és burgonyafánkkal

Hozzávalók (4 főre):

- 2 db bőrös kacsamell
- 100 g shiitake gomba (vagy bármilyen gomba ízlés szerint)
-
- 250 g barna csiperke
- 1 csokor petrezselyem
- 2 dl húsalaplé
- 1 kisebb fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 0,5 dl tejszín
- 1 ek vaj
- 0,5 dl extraszűz olívaolaj
- só
- frissen őrölt feketebors

Burgonyafánkhoz:

- 500 g burgonya
- 1 tojás
- 220 g liszt

Fánkok sütéséhez:

- kb. 0,5 l étolaj

Elkészítés:

1. A hámozott burgonyát felkockázzuk, puhára főzzük, majd egy edényben áttörjük.
2. Ha kihűlt, adjunk hozzá 1 tojást, 1 tk sót, jól keverjük össze, majd adjuk hozzá a lisztet is, és gyúrjuk lágy tésztává. Tegyük félre.
3. A hagymát vágjuk finomra, a petrezselymet is, a csiperkegombát pedig szeleteljük fel.
4. Serpenyőben kevés olívaolajon pirítsuk aranysárgára a hagymát, majd adjuk hozzá a szeletelt gombát.
5. Sózzuk, borsozzuk, majd pirítsuk a gombát, amíg a levét elfőztük. Adjuk hozzá a petrezselymet, pirítsuk további egy percig, majd öntsük fel a húsalaplével, várjuk meg, amíg felforr, aztán tegyük félre hűlni.
6. Ha kihűlt, kézimixerrel pépesítjük, majd szűrjük egy szitán keresztül át. Tegyük vissza a tűzhelyre, forraljuk fel, majd adjunk hozzá egy ek vajat és a tejszínt. Ha felforraltuk, vegyük le a tűzről, és tegyük félre. (Tarthatjuk vízfürdőben is felhasználásig.)
7. A kacsamelleket a bőrös oldalán éles késsel kockázzuk be. A bőr nélküli oldalán sózzuk, borsozzuk, majd egy serpenyőt hevítsünk fel (zsíradék nélkül!), és a bőrös felével lefelé tegyük bele a melleket. Süssük a melleket saját zsírjában közepesen át, rózsaszínűre. (Közepes lángon 5-6 perc, a mell méretétől függően.)
8. A tésztát lisztezett vágódeszkán nyújtsuk ki 1 cm vastagra, majd szaggassunk belőle kis korongokat, és süssük forró olajban aranybarnára őket.
9. Amíg a burgonyafánkok sülnek, egy serpenyőben kevés olívaolajba dobjuk bele a félbevágott fokhagyma gerezdeket, majd pirítsuk meg az egész gombákat (2-3 perc, nagy lángon).
10. Ha a gombák megsültek, tálalhatjuk az ételt. Tegyünk néhány fánkot a tányérra, majd adjunk mellé a csiperkeszószból (ha szükséges melegítsük meg!), arra fektessük rá a rézsútosan szeletelt kacsamell szeleteket, végül tegyük a hússzeletekre a pirított gombákat.

Csörögefánk

Hozzávalók:

- 3 ek porcukor
- 3 tojássárgája
- 1 pohár tejföl
- 35 dkg finomliszt
- csipet só
- olaj a sütéshez
- porcukor a megszóráshoz

Elkészítés:

A tojássárgákat a porcukorral és a tejföllel kikeverjük. Hozzáadjuk a lisztet és a csipet sót. Az anyagokat jól összegyúrjuk.30 percig hideg helyen pihentetjük. Lisztezett deszkán vékonyra sodorjuk. Derelyevágóval csíkokra vágjuk. Összecsomózgatjuk, és forró olajban kisütjük. Ha megpirul, az alsó fele átfordítjuk, és a másik oldalát is pirosra sütjük. (1 fánk kb. 4 percig sül.) Forrón meghintjük porcukorral.
Ital ajánló: Szilvapálinka

Csülkös pacal sütőben sütve

1 kg tisztított, csíkozott pacal

- 1 kg bőrös, csont nélküli sertéscsülök
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 2 tv paprika
- 4 paradicsom
- 1 kis chili (vagy ízlés szerint bármilyen erős paprika)
- 2 ek kacsazsír / olaj
- 1 csapott ek só
- 1 tk feketebors
- 1 ek pirospaprika
- 1 tk majoránna

Körethez:

- 1,5 kg burgonya

Elkészítés:

1. A csíkozott pacalt gondosan folyóvíz alatt átmossuk, utána **negyed órára enyhén ecetes vízbe áztatjuk** (szagtalanítani, tisztítani), majd újra folyóvíz alatt átmossuk, lecsöpögtetjük.
2. A csülköt is alaposan megmossuk, megszárítjuk, felcsíkozzuk olyan méretűre, mint a pacal.
3. 2 ek kacsazsíron (aki nem szereti olajon, vagy sertészsíron) a megtisztított, apró kockákra vágott hagymát üvegesre pároljuk, majd hozzáadjuk a pirospaprikát, és azonmód a húsokat is. Megszórjuk a fűszerekkel és kb. 5 percig így sütögetjük a zsíron, amíg minden porcikája megváltoztatja a színét, kissé megbarnul.
4. Ha ezt az állapotot elérte, akkor rászeleteljük a paprikát, erőspaprikát, paradicsomot, ráöntünk annyi hideg vizet, hogy majdnem eltakarja, lefedjük és előmelegített sütőbe tesszük.
5. Köretnek főtt burgonyát tálalunk hozzá.

Csalán leves

Hozzávalók:

- 4 fő részére:
- 1 jó marék friss csalán (csípős csalán hajtása, vagyis felső leveles része, amikor még nem megy magba.)
- 1 hagyma,
- kevés olaj,
- 2-3 krumpli marék sóska levél (kihagyható) húsleves (leveskockából is jó)
- só bors
- fokhagyma,
- 1 kanál liszt,
- tejföl ízlés szerint

Elkészítés:

A felaprított hagymát olajon megfuttatom, majd amikor üveges, hozzáadom a megmosott, kissé összevagdalt csalánt (amikor vizes, már nem nagyon csíp) és sóskát. Pár percig párolom, majd felöntöm a húslevessel. Fűszerezem, majd hozzáadom az apróra vágott krumplikat. Amikor puhára főtt, világos rántást készítek (ebbe jöhet a fokhagyma), és a leveshez adom (a rántás el is maradhat, a lisztet rászórhatjuk a hagymára vagy a csalánra az elején). Amikor kicsit meghűlt, letúrmixolom, és tejfölt keverek bele.

Vegyes halleves

Hozzávalók (6 főre):

- 1,5 kg apró hal (keszeg, kárász, törpeharcsa)
- 1,5 kg ponty
- 1 paradicsom
- 1 tv-paprika
- 2 krumpli
- 4 fej vöröshagyma
- 2 halászlékocka
- csípős paprika
- paprika
- zsír
- só
- bors
- víz

Elkészítés:

1. A halakat megtisztítjuk és feldaraboljuk.
2. Kb. 4 liter vízbe odatesszük főni az apróhalakat, a pontynak a fejét és farkát a felaprított hagymával, krumplival, paradicsommal és paprikával. Amikor a hal húsa teljesen leválik a szálkákról, levesszük a tűzről, és átpaszírozzuk a jó öreg paradicsompaszírozón.
3. Az átpaszírozott alaplevet visszatesszük a tűzre, és ízesítjük sóval, borssal.
4. 1 ek zsírt felolvasztunk, elkeverjük benne a fűszerpaprikát és az őrölt csípőspaprikát, merünk rá egy merőkanál alaplevet, s feloldjuk benne a 2 halászlékockát, majd az egészet hozzáöntjük az alapléhez.
5. Beletesszük a pontyszeleteket, és 30 perc alatt készre főzzük.

Borsos tokány

Hozzávalók:

- 80 dkg bélszín vagy lábszár
- 10 dkg zsír
- 15 dkg vöröshagyma
- 4 dkg paradicsompüré
- kevés fokhagyma
- őrölt bors
- majoránna
- só
- zöldpaprika
- paradicsom

Elkészítés:

A húst fél cm vastag és 6 cm hosszú csíkokra vágjuk, és jól megmossuk. Az apróra vágott hagymát sárgára pirítjuk, beletesszük a finomra vágott fokhagymát, majd a paradicsompürét kevés vízzel felöntjük, és 2-3 percig főzzük. Beletesszük a húst, megsózzuk, borssal, majoránnával meghintjük, és gyakori kevergetés mellett pörköljük, míg levét el nem főtte. Ezután kevés vizet adva hozzá fedő alatt mérsékelt tűzön pároljuk. Ha a levét elfőtte, mindig csak kevés vizet öntsünk alá, hogy ne főjön, csak rövid lében párolódjon. Ha a hús félig puha, hozzá tesszük a kockára vágott zöldpaprikát, paradicsomot, s ezzel puhára pároljuk.

Köretnek puliszkát adunk mellé valamint savanyúságot.

Ital.: Fehérbor: Cotnari

Laskagombaleves

Hozzávalók (2 főre):

- 1 kis fej lilahagyma
- 2 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyem
- 40 dkg laskagomba
- 1 szem burgonya
- tárkony
- só, bors
- hozzávalók 2 főre
- 1 kis fej lilahagyma
- 2 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyem
- 40 dkg laskagomba
- 1 szem burgonya
- tárkony
- só, bors

- előkészület: 5 perc
- főzés: 40 perc

Erdélyi fatányéros

Hozzávalók:

- 25 dkg sertéskaraj,
- 25 dkg borjúcomb,
- 25 dkg bélszín,
- 15 dkg füstölt szalonna,
- 10 dkg zsír,
- 80 dkg főtt burgonya,
- só

Elkészítése: Mindegyik húsból négy szeletet vágunk, enyhén kiveregetjük, megsózzuk és lisztbe mártjuk. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk és a hússzeleteket beletéve szép pirosra sütjük. Ezután a visszamaradt zsírban megsütjük a bevagdosott szalonnaszeleteket úgy, hogy ropogósra süljenek. Utoljára az ízes szalonnazsírba tesszük a karikákra szelt főtt burgonyát és erős tűzön megpirítjuk. A tál szegélyét idénysalátákkal körberakjuk, közepébe helyezzük el a pirított burgonyát, amelyre ráhelyezzük a frissen sütött hússzeleteket, tetejére téve a szalonna kakastaréjokat.

Italkínálat : Finom csersav tartalmú és fűszeres vörös bort kínálunk melléje: Feteasca Neagra, a Recasi borpincékből.

Gombás vesevelő

Hozzávalók (2 főre):

- 2 sertésvese
- kb. 20 dkg csiperkegomba (de biztos más gombával is finom)
-
- 20 dkg sertésvelő
- 1 nagyobb fej vöröshagyma
- napraforgó olaj
- só
- pirospaprika
- bors
- kevés sűrített paradicsom

Elkészítés:

1. A vesét kitisztítjuk, és vízben áztatjuk, majd összeaprítjuk kisebb darabokra. A velőt lehártyázzuk, majd leöblítjük, és félretesszük.
2. A hagymát apróra, olajon megfuttatjuk, rá a vese, pirospaprika, pici sűripari, só, bors (esetleg egy pici víz). Hagyjuk puhulni.
3. Addig megpucoljuk a gombát, összevágjuk (én nem szeretem hajszálvékonyra, először félbe, aztán amilyenre sikerül.).
4. Ha a vese már félig puha, beletesszük a gombát, és tovább főzzük.
5. Mikor a gomba is megpuhult (jobb esetben kb. 5-10 percet vártunk, miután beletettük a gombát), a tányéron késsel nagyjából összeszabdaljuk a velőt, majd mehet a gombás vesére.
6. Ekkor már csak 5 perc kell neki, és kész is van.

Miccs foghagymás szósszal

Hozzávalók:

- 20 dkg bárányhús darálva,
- 20 dkg marhahús darálva,
- 20 dkg sertéshús darálva,
- 1 fej hagyma,
- 3 gerezd fokhagyma,
- só, bors,
- 1 teáskanál szodabikarbona,
- kevés csombor,
- 1 szál kakukkfű,
- burgonya.

A salátához: 1 kis fej káposzta, 1 fej lilahagyma, 3 drb kisebb sárgarépa, 4 gerezd fokhagyma, só, bors, örölt kömény, 2-3 evökanál ecet, 2 evökanál olaj, ½ dl víz vagy szódavíz.

Elkészitése:

A darált húsokat sóval, kevés borssal, resszelt vagy nagyon apróra vágott hagymával, csipett csomborral, kakukkfűlevéllel és 1 teáskanál szódabikarbónával jól összedolgozzuk.
Hagyjuk 1 pár órát vagy akár másnapig és majd a húsból apró kis kolbászkákat formálunk. Miután megformáltuk megsütjük grillen.
-A salátához a káposztát apróra vágjuk, a lilahagymát felszeljük, a sárgarépát is felszeljük és mindegyiket külön megsózzuk. Ha kicsi levet eresztett, összekeverjük. Sózzuk, borsozzuk, kevés örölt kömyént szorunk rá. Hozzáadjuk a fokhagymás keveréket (muzsdéj) és az ecetet. Jól összekeverjük, és amig sül a hús addig állni hagyjuk. Ha nem uj káposztát használunk akkor forrázuk le,hogy ne legyen kemény,csipős izű. Majd miután ez mind megvolt,megsütjük a burgonyát “szalmakrumpli’’ formájába és tálalhatjuk.

Ropogós - omlós libacomb

Hozzávalók (2 főre):

- 3 libacomb
- tengeri só

Elkészítés:

1. Alapos tisztítás után a húst jól besózzuk, a bőrét is. Egy tepsibe helyezzük, a bőrükkel lefelé.
2. A sütőt előmelegítjük **220°C** -ra, és betesszük a húst. Kb. **35-45 perc** alatt nagyjából kisül a bőréből az összes zsír, és ekkor megfordíthatjuk a combokat. Ezt az oldalt is sütjük kb. **30-35 percet.** Kicsit színesedjen is meg! A felesleges zsírt szedjük ki a combok alól, de még maradjon kb. fél cm magasan. Utána szorosan fedjük le a tepsit alufóliával, és tovább sütjük, azaz puhítjuk, kb **20-30 percet**. Az idő elteltével ellenőrizzük, hogy elég puha-e.
3. Vegyük vissza a sütő hőfokát **190°C**-ra.
4. Ha omlós, puha a hús, levesszük a fóliát, és kb **15 percet** még visszatesszük, hogy még szebb színt kapjon.

Paradicsomos báránycsorba

Hozzávalók:

- kg csontos bárányhús,
- 2 szál sárgarépa,
- 2 fej vörös hagyma,
- 1/2 zellergumó,
- 1-2 nagyobb húsos paprika,
- 3 paradicsom,
- 1/4 fej fehér káposzta,
- 5 evőkanál olaj,
- 10 dkg száraz tészta,
- petrezselyemzöld, só, bors,
- citromlé vagy savanyó káposzta leve.

Elkészítés:

A húst megmossuk,feldaraboljuk és leforrázzuk. Hideg, sós vízben főni tesszük, közben a habját leszedjük. Mikor a hús szinte megfőtt, hozzátesszük a feldarabolt zöldségeket és az apróra vágott hagymát, fűszerezünk. A száraztésztát akkor tesszük bele, mikor a zöldség már szinte félig megfőtt. A végén ½ citrom levével vagy előzőleg felforralt káposztalével savanyítjuk. A paradicsompasztát az olajban megpirítjuk, kevés húslével felengedjük, és a csorbára öntjük. Tálaláskor apróra vágott zöldpetrezselyemmel díszítjük.

Hamis tatárbifsztek:

Hozzávalók (4 főre):

- 4 közepes nagyságú főtt burgonya
- 1 főtt tojás
- 1 friss, nyers tojás
- 1 ek őrölt pirospaprika
- 1 kk bors
- só
- worchester mártás (elmaradhat)
- 3-4 ek ketchup
- 2 ek mustár
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 -1,5 dl olaj
- 1 apróra vágott vagy reszelt hagyma

Díszítéshez:

- hagymakarikák
- paprika
- savanyú uborka
- paradicsom
- főtt tojás

Elkészítés:

1. A burgonyát és a tojást megfőzzük, lereszeljük. A hagymát apróra vágjuk. Végül az összes hozzávalót összekeverjük.
2. Olajban kenyeret sütünk, megkenjük fokhagymával, majd a "tatárbifsztekkel".
3. Tetejét díszíthetjük paprikával, hagymakarikákkal, savanyú uborkával, paradicsommal, főtt tojással.

Kürtős kalács

Hozzávalók:

50dkg liszt,
5dkg cukor,
1 tojássárgája,
2 dkg élesztő,
3 dl tej,
só

Elkészítés:

A hozzávalókból képlékeny tésztát gyúrunk, fél óráig kelni hagyjuk. Ezután kinyújtjuk, és ujjnyi vastagságú csíkokra vágjuk. Eközben a sütőedénybe olajat töltünk, felforrósítjuk, és a sütőfákat megforgatjuk a forró olajban. a tésztát rácsavarjuk a forró sütőfára úgy ,hogy a végét alátűrjük ,hogy ne essen szét a sütés közben. Forró olajban megsütjük, kicsit lecsepegtetjük, majd megforgatjuk diós, vaníliás, fahéjas cukorban, kókuszreszelékben. Melegen, hidegen egyaránt finom.Édes desszertbort ajánlok mellé, Muscat Ottonel vagy Murfatlar.

Sütőtökös szelet vaníliakrémmel

Hozzávalók (4 főre):

A tésztához:

- 25 dkg liszt
- 15 dkg cukor
- 3 egész tojás
- 1 cs sütőpor
- 1mk őrölt fahéj
- 1mk őrölt szegfűszeg
- 50 dkg reszelt sütőtök
- kevés tej

A krémhez:

- 2,5 dl tej
- 3 púpos ek liszt
- 1 cs Vanillincukor
- 10 dkg vaj
- 12 dkg porcukor

Elkészítés:

1. A tojásokat felhabosítjuk a cukorral.
2. A lisztet a sütőporral, fahéjjal, szegfűszeggel elkeverjük és a tojásos masszához öntjük.
3. A lereszelt sütőtököt is hozzávegyítjük, jól elkeverjük (ha túl keménynek gondoljuk, kevés tejet teszünk hozzá).
4. Vajazott, lisztezett tepsibe öntjük. Előmelegített sütőben 200 fokon megsütjük, kb 20-25 percig (tűpróbát végzünk).
5. A krémhez a tejet melegedni tesszük, egy keveset elvéve belőle csomómentesre keverjük a lisztet, majd hozzáöntjük és besűrítjük a tejet. Mikor langyos, hozzátesszük az apróra kockázott vajat, majd a porcukrot. Kézi turmixgéppel alaposan simára keverjük. Teljesen kihűtjük.
6. Ha a tésztánk is kihűlt, hosszában elfelezzük és kettévágjuk. A krémet rásimítjuk, majd rátesszük a másik fél tésztát. Az oldalát is krémezhetjük.
7. Hűtőbe tesszük összeérni, porcukrozva kínáljuk.

Töltött káposzta

Hozzávalók (6 főre):

- 1 nagyobb vagy
- 2 kisebb fej édes káposzta,
- 1 kg sertés- és marhahús vegyesen,
- 250 g rizs,
- 2 fej hagyma
- 2 cikk fokhagyma,
- napraforgó olaj,
- só, bors, csombor, kapor,
- 1-2 tojás sárgája,
- 4-5 ek tej

Elkészítés

A megtisztított káposztát 5-10 percre forró vízbe tesszük, majd lefejtjük a leveleket. Ezt megismételjük, hogy a többi leveleket is letudjuk szedni. Ezalatt megdinszteljük a hagymát az olajon. Megdaráljuk a húst a fokhagymával, hozzáadjuk az előáztatott rizst, a dinsztelt hagymát, sót, borsot, kb. 80-100 ml vizet, hogy a rizs miatt ne legyen száraz a töltelék. Víz helyett használhatunk paradicsomlevet. A káposztalevelekről levágjuk az ereket, és belegöngyöljük a rizses húst. A megmaradt káposztát cikkekre vágjuk, és az edény aljára tesszük. Rárakjuk a tölteléket, felöntjük enyhén sós, forró vízzel. A csombort, a kaprot a töltelékek közé tesszük, hogy az íze mindenhol átjárja. Lassú tűzön fedő alat főzzük. Miután megfőtt, a tojásságát elkavarjuk a tejföllel, hozzámerünk egy keveset a léből, és a káposztára öntjük. A fazekat addig mozgatjuk, míg a tejföl elkeveredik.
Italkínálat: Száraz fehér Cotnari bort ajánlunk

Elefántkönnycsepp

Hozzávalók (4 főre):

Tésztához:
- 6 tojás
- 12 dkg cukor
- 2 dkg kakaó
- 6 e liszt
- 1 cs csoki pudingpor (főzős)
- 1 késhegynyi szódabikarbóna

Krémhez:
- 2 dl tej
- 2 ek liszt
- 1 tojás
- 20 dkg vaj
- 20 dkg porcukor
- 1 cs Vanillincukor
- 2 ek kakaó
- 2 banán (lehetőleg egyenes)

Elkészítés:

Piskóta elkészítése:
1. A 6 tojássárgáját 12 dkg cukorral kikeverjük fehéredésig.
2. Belekeverjük a kakaót, pudingport és a lisztet, szódabikarbónát.
3. A tojások fehérjét 1 ek vízzel jó keményre felverjük.
4. Óvatosan a tésztamasszához keverjük, vigyázva, hogy ne törjön össze a hab.
5. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük. A sütőt előmelegítjük, és megsütjük.
6. Vigyázzunk, mert gyorsan sül, nehogy megégjen.
7. Ha megsült, konyharuhára fordítjuk a tepsiből.
8. Lehúzzuk a sütőpapírt, és forrón felcsavarjuk, mint a piskótatekercset.
9. Amíg hűl, elkészítjük a krémet.

Krém elkészítése:
1. 2 dl tejben felfőzünk 2 ek lisztet, egy tojást belekeverünk, és állandóan kevergetve besűrítjük.
2. Levesszük a tűzről, simára kevergetjük, és kihűtjük.
3. 20 dkg vajat kikeverünk habosra, és belekeverünk 20 dkg porcukrot.
4. A besűrített, kihűlt pépet a vajkrémhez keverjük.
5. A krémet kétfelé osztjuk, felébe vaníliát, másik felébe kakaóport teszünk.

Összeállítás:
1. A tésztalapot óvatosan kitekerjük.
2. Először megkenjük a fehér krémmel.
3. Majd a fehér krémre rákenjük a barnát. Jobban az egyik oldalára.
4. A barna krémbe tesszük hosszában a banánokat.
5. Óvatosan feltekerjük, és a hűtőbe tesszük legalább 2 órára.
6. Utána felszeleteljük, és tálaljuk

Fasírtos falatkák

Hozzávalók:

- 50 dkg darált hús,
- 1 tojás,
- só,
- bors,
- fokhagyma,
- petrezselyemzöld,
- áztatott kenyér vagy zsemle a fasírthoz;
- Ezenkívül: kenyérszeletek,
- pici vaj vagy margarin,
- friss vagy savanyú uborkaszeletek,
- néhány szem fekete és zöld olajbogyó,
- fogpiszkáló.

Elkészítése:

A darált húsból és a többi hozzávalóból fasírtmasszát gyúrunk, és ügyes, diónyi gombócokat formázunk belőle. Ezután hagyományos módon, olajban kisütjük a kis húsgombócokat, illetve egy olajjal kikent tepsibe helyezve forró sütőben sütjük meg. Miután kisültek, papírkendőre szedjük, hogy a fölösleges zsiradék felszívódjon és hagyjuk hűlni. Ezalatt a kenyérszeletekből egy pálinkáspohárral kis köröket szúrunk ki, vékonyan megkenjük őket vajjal, rájuk helyezünk egy szelet uborkát meg egy fasírtot, és az egészet átszúrjuk fogpiszkálóval. Az olajbogyókat félbevágjuk (a feketéket óvatosan fejtsük le a magról) és vágott felükkel felfelé beleállítjuk a fogpiszkálóba, a fasírtok tetejébe.

Disznósajt saláta hagymásan

Hozzávalók: (2 főre)

- 30 dkg disznósajt
- 2 közepes lilahagyma
- 1 ek 10%-os ecet
- 1 ek kristálycukor
- só
- 1-2 dl víz

Elkészítés:

1. A disznósajtot felszeleteljük és csíkokra vágjuk.
2. A hagymát vékony szeletekre vágjuk és besózzuk, hagyjuk egy kicsit állni.
3. A cukorból, ecetből és a vízből salátalevet készítünk.
4. Amikor a hagyma kicsit összeesett a sóban, összekeverjük a salátalével, és belekeverjük a disznósajtot is. Letakarva betesszük a hűtőbe legalább egy félórára, hogy összeérjen.
5. Kenyérrel vagy péksüteménnyel fogyaszthatjuk.

Mákos rétes

Hozzávalók 8 főre:

- 1 db nagy (kb. 500 g-os) cukkini (vagy több kisebb) ,
- 1/2 tk só,
- 20 dkg darált,
- cukros mák ,
- 1tk őrölt fahéj ,
- 1 citrom reszelt héja,
- 1 cs (375 g-os, 22 lapos) réteslap,
- olvasztott vaj a kenéshez

Elkészítés

A mákot ledaráljuk, és a nekünk megfelelő mennyiségű cukorral, fahéjjal és a jól megsúrolt citromnak a reszelt héjával (nálam házi termésű, a lányom udvarában lévő citromfáról) elkeverjük. A cukkinit héjastól lereszeljük, és pici sóval elkeverjük. Állni hagyjuk, amíg levet ereszt, majd kinyomjuk. Ha esetleg túl sósnak érezzük, átöblíthetjük egy kis hideg vízzel, és kinyomjuk. Egy rúd réteshez 3 lapot használunk úgy, hogy minden lapot megkenünk olvasztott vajjal. Három ek cukros mákot szórunk rá, majd kb. fél marék cukkinit terítünk el rajta. Feltekerjük, és vajazott tepsibe helyezzük. Addig folytatjuk, amíg tart a réteslapból, vagy a töltelékekből. A rudak tetejét is megkenjük vajjal, és előmelegített sütőben 180 fokon halványpirosra sütjük.

Hagyma bolygó:

Hozzávalók (4 főre):

- 6-8 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 3-4 friss rozmaringág
- só
- bors
- olívaolaj
- 6-8 szeletelt füstölt húsos szalonna , "bacon"
- 6 ek habtejszín
- reszelt parmezán sajt

Elkészítés:

1. Bő vízben főzzük a hagymát 15 percig. Hűtsük le a hagymákat, és vágjuk le a csúcsos részről 2 centis csúcsát. Ha kell, vágjunk neki talpacskákat is, jobban álljanak a tepsiben. Tartsuk meg a levágott részeket, és vágjuk apróra.
2. Próbáljuk a lehető legtöbbet kiszedni a közepéből úgy, hogy a széleit ne sértsük meg. A levágott és kiszedett részeket a fokhagymával együtt vágjuk apróra.
3. Kapcsoljuk be a sütőt.
4. Olívaolajon az apróra vágott hagymát és az apróra vágott rozmaringot pár percig pirísuk! Míg "megpuhul".
5. Vegyük kisebbre a lángot, majd tegyük bele a tejszínt.
6. Vegyük le a tűzhelyről, és reszeljük bele a parmezánt, ízlés szerint sóval, borssal ízesítsük.
7. A húsos szalonnával felövezzük a hagymáinkat, és tepsibe helyezzük!
8. Belekanalazzuk a belsejébe a hagymás-sajtos keveréket, és készre sütjük!

Rántott káposzta füstölt oldalassal

Hozzávalók:

- só,bors,
- paprika,
- oldalas,
- 1dl olaj,
- káposzta

Elkészítés:

A káposztát feldaraboljuk, majd megfőzzük. Izlés szerint fűszerezzük.
Az oldalast megsütjük, majd tálaljuk.

Négysajtos cukkini:

Hozzávalók (1 főre):

- 35 dkg cukkini
- összesen 10 dkg, négy fajta sajt, lereszelve (pl. trappista, ementáli, kéksajt, füstölt sajt)
- só
- őrölt tarkabors
- bazsalikom
- *oregánó*
- 1 ek joghurt
- 1 ek tejföl
- 1 ek olívaolaj

Elkészítés:

1. A cukkinit felkockázzuk, az olívaolajat felmelegítjük a wokban.
2. A cukkinikockákat picit megsózva, lefedve, az olajon pár perc alatt puhára pároljuk.
3. Mikor megpuhult, levesszük a fedőt és fűszerezünk: rengeteg friss bazsalikom kerül rá, oregánó és bors.
4. Picit átkeverjük, hozzáadjuk a joghurtot és a tejfölt, majd a sajtokat.
5. Kb. 5 percig rotyogtatjuk őket együtt.

Pacalleves:

Hozzávalók 8 főre:

- 1 kg pacal (mélyhűtött, vágott a legjobb),
- 2 nagy sárgarépa,
- 500 g tejföl
- 1 pirospaprika,
- 2 tojássárgája,
- 5 ek olaj,
- 1-2 fej fokhagyma (ízlés szerint)
- 1 kevés zöldpetrezselyem,
- só,
- bors,
- ecet

Elkészítés

A megtisztított pacalt odarakjuk főzni vízben sóval és fele fokhagymával.
Miután készre főtt, ha nem felszeleteltet vettünk, 3-4 hosszú vékony csíkra vágjuk, és visszarakjuk a fővő levesbe az apróra vágott pirospaprikával együtt.
Miközben fő, a sárgarépát és a fokhagymát apróra reszelve olajban puhára pároljuk, és a készre főtt leveshez adjuk.
A tejfölt összekeverjük a tojássárgájával, és behabarjuk vele a levest.
Sózzuk, borsozzuk, és savanyítjuk az ecettel, és petrezselyem zöldjével díszítjük.

Tálalás:

Tejföllel és csípős paprikával tálaljuk.

Szerecsendiós borjúkorongok kelbimbóval

Hozzávalók (2 főre):

A húskorongokhoz:

- 500 g darált borjúhús
- 2 tk őrölt szerecsendió
- 1 kk őrölt kurkuma
- 1 kk bors
- 2 csapott tk só

A kelbimbóhoz:

- 250 g kelbimbó
- 1 maréknyi fokhagyma
- 0,5 dl olívaolaj
- 1 tk bors
- só

Elkészítés

1. A fokhagymát cikelyeire szedjük és meghámozzuk, összetörjük. Ráöntjük az olívaolajat, és a borssal együtt összekavarjuk.
2. Hagyjuk az ízeket összeérni, míg a kelbimbókat megpucoljuk (levágjuk a torzsa részét, és az utolsó 2-3 levelét leszedjük). Egy hőálló tálba rakjuk a megtisztított kelbimbókat, megsózzuk, ráöntjük a fokhagymás olajat a fokhagymadarabokkal együtt, és aláöntünk 1 dl vizet. Letakarjuk alufóliával, és 200 fokra előmelegített sütőben 15 percig pároljuk, majd leszedjük az alufóliát, és további 10 percig pirítjuk.
3. Amíg a kelbimbó sül, addig a húshoz összekeverünk minden hozzávalót, és korongokat formálva belőle, felforrósított serpenyőben (zsiradék hozzáadása nélkül) kb. 6-8 perc alatt készre sütjük.

Leves: erdélyi csorba

Hozzávalók:

- 50 dkg bármilyen hús (birka, vagy sertés, vagy pulykamell),
- 1 nagyobb fej vöröshagyma,őrölt pirospaprika,
- olaj,
- 4 db sárgarépa,
- 2 db petrezselyemgyökér,
- kisebb karalábé,
- pár darab burgonya,
- maréknyi zöldpaszuly (zöldbab),
- maréknyi zöldborsó,
- só,
- bors,
- csípős paprika,
- vegeta ételízesítő,
- fél csomag petrezselyemzöld.

Elkészítése:

Az olajban megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, őrölt pirospaprikát, beletesszük a kockára vágott húst és megfőzzük.
közben egy másik edényben odatesszük az apróra vágott zöldségeket, és sós vízben megfőzzük. Amikor mindkettő elkészült, összevegyítjük, és annyi vizet töltünk hozzá, hogy jó híg leves legyen. Ezután ízesítjük törött borssal, csípős paprikával, (vegetával). Jól összefőzzük.
mikor jól összefőtt, apró lisztgaluskákat szaggatunk bele. (1 tojásból készítjük, jól felverni, és hozzátenni annyi lisztet, hogy jó galuska tészta legyen, akár kanállal akár nokedli szaggatóval belerakni a levesbe). Ha a galuska feljött a leves tetejére, kész van. Levesszük a tűzről, es megszórjuk petrezselyemzölddel.

Fácán pástétom

Hozzávalók (6 főre):

- 1 fácán húsa (húslevesben megfőzve)
- 4-5 nagyobb csemegeuborka ízlés szerint (vagy ennek megfelelő mennyiségű kicsi csemegeuborka)
- 4 főtt tojás
- 1 ek mustár
- 1 kis doboz tejföl
- só
- bors

Elkészítés:

1. A tojásokat feltesszük főni.
2. A húslevesbe főzött fácán húsát leszedjük.
3. Megpucoljuk a megfőtt tojásokat.
4. A húst a főtt tojással és uborkával együtt ledaráljuk.
5. Ezek után hozzáadjuk a mustárt és a tejfölt, elkeverjük. Nem kell rögtön a legelején az összes tejfölt beletenni, mivel közben eldönthetjük, mennyire szeretnénk krémes pástétomot kapni.
6. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.
7. Pirítóssal tálaljuk

Tejföles gombapaprikás puliszkával

Hozzávalók 4 főre:

- 2 db közepes fej hagyma,
- 40 dkg rókagomba, vagy csiperke,
- 5 dkg liszt,
- só,
- főző paprika és egy csipet tárkony

Elkészítés: A gombát megtisztítjuk és megfőzzük. A hagymákat felkockázzuk, majd olajban üvegesre dinszteljük. Hozzáadjuk a főtt gombát, 5 percet újra dinszteljük együtt. A lisztből sodrást (habarcs) készítünk, ráöntjük a gombára, összekavarjuk, beletesszük a felaprózott tárkonyt, ízlés szerint tejfölözzük.

Puliszka:

- 1 l víz,
- 25 dkg puliszkaliszt (kukoricadara),
- só

A vizet forralni tesszük a sóval, amikor forr, lassan beleöntkük a puliszkalisztet állandó kavarás mellett, vigyázva, hogy ne legyen csomókás.

Kuruc lakoma

Hozzávalók (8 főre):

- 8 szelet sertéskaraj
- 8 szelet nyers tokaszalonna
- 4 nagy fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- zsír
- só
- bors
- őrölt fűszerkömény

Elkészítés:

1. A hússzeleteket és a szalonna szeleteket fűszerezzük, és bekenjük zúzott fokhagymával.
2. A vöröshagymát karikára vágjuk, és kevés zsírral kikent sütőedénybe tesszük.
3. A hagyma tetejére sorba rakjuk a húst és a szalonnát váltakozva, úgy, hogy félig takarják egymást.
4. Előmelegített sütőben kb. 60-80 percig sütjük.
5. Sütés közben egyszer átforgatjuk a szeleteket, hogy minden oldal megpiruljon.

- előkészület: 30 perc

Kolbászos oldalas

Hozzávalók:

- 50 dkg kolbász,
- 1.5kg sertésoldalas,
- só,
- bors,
- tekercsenként 3-4 cikk fokhagyma

Elkészítés:

A hentesnél az oldalast hosszában elvágatjuk. Ezután úgy daraboljuk, hogy a kolbaszt épp körbeérje. Személyenként egy tekercset készitünk. A csontos oldalast megszorjuk sóval és borsal, ráfektetünk egy darab kolbászt, megszorjuk aprora vágott fokhagymával, majd húst a kolbász köré tekerjük. A tekercseket hustüvel rögzitjük. Ha az oldalasunk eléggé zsiros, akkor olajjal nem is kell meglocsolni. Tűzállo tálba rakjuk a tekercseket, kevés vizet öntünk alá,majd forro sütőbe toljuk,és szép pirosra sütjük. Burgonyapürével, sült paprikával kináljuk. Italként fogyaszthatunk melléje száraz vörösbort: Merlot.

Aszalt szilva leves

Hozzávalók (4 főre):

- 50 dkg aszalt szilva
- 2-3 ek cukor
- csipet só
- 1 dl tejszín
- 1 dl tejföl
- fahéj
- szegfűszeg
- citromlé

Elkészítés:

1. Az aszalt szilvát megmossuk, és annyi vízben, amennyi ellepi a cukrot hozzáadva megpároljuk.
2. A tejfölt és tejszínt simára keverjük, majd hozzáöntjük. Annyi vizet adunk még hozzá, hogy kellő sűrűségű legyen.
3. Fahéjjal, szegfűszeggel, citromlével ízlés szerint fűszerezzük. Még egyszer felfőzzük.
4. Langyosan, vagy teljesen kihűlve tálaljuk.

előkészület: 10 perc
főzés: 15 perc

Rakottburgonya tojással

Hozzávalók 4 főre:

- 10 db közepes nagyságú burgonya,
- 30 dkg füstölt sonka,
- 2 pohár tejföl,
- 40 dkg sajt (ízlés szerint),
- 10 db tojás ,
- olívaolaj,
- só,
- bors

Elkészítés:

Héjastól, sós vízben megfőzzük a burgonyát (kb. 20 perc). Megfőzzük a tojásokat, meghántjuk, és felszeleteljük (a forrástól számítva 6 perc)
Lehúzzuk a burgonyák héját, és nem túl vékonyan felkarikázzuk.
Kikenjük a tepsi alját az olívaolajjal, majd a burgonyaszeletekkel kirakjuk. Erre jön a füstölt sonka, majd a fele tojás.
A tejfölt összekeverjük az előzőleg lereszelt sajttal, majd a felét rákenjük a tojásrétegre. Újabb burgonyaréteg, sonka, a maradék tejfölös sajt.
Előmelegített sütőben pirítjuk.
5 perccel a sütés befejezése előtt kivesszük a tepsit a sütőből, szèpen rárakjuk a tojások másik felét a rakott burgonyára, sózzuk, borsozzuk, majd visszatoljuk a sütőbe az említett 5 percre.

Részeges borda

Hozzávalók (4 főre):

- 8 szelet karaj
- só
- bors
- 1 kk fokhagymapüré
- 2 ek liszt
- 0,5 l Balatoni Dobosi Cuvée
- 1 ek cukor

Sütéshez:

- olaj/ zsír

Elkészítés:

1. A megtisztított, kiklopfolt húst sózzuk, borsozzuk, kenjük be fokhagymával vékonyan.
2. Hevítsük fel a zsiradékot, és a lisztbe mártogatott húsokat süssük meg mind a két oldalon.
3. Vegyük ki a zsiradékból a hússzeleteket, tegyük félre.
4. Hintsük meg a pecsenyezsírt cukorral, karamellizáljuk.
5. Adjuk hozzá a maradék lisztet. Öntsük fel a vörösborral. Rakjuk vissza a húsokat, és pároljuk puhára. Forraljuk be, amíg bevonóképes mártást nem kapunk.

- előkészület: 10 perc
- főzés: 45 perc

Újévi lencseleves

Hozzávalók(4 személyre):

- 40 dkg lencse,
- 40 dkg füstölt hús,
- 1 közepes fej hagyma,
- 2 babérlevél,
- 3 cikk fokhagyma,
- 5-6 szem fekete bors,
- néhány szem köménymag,
- 2-3dl tejföl,
- 2 evőkanál liszt,
- egy teáskanál cukor,
- 1 evőkanál mustár,
- 2-3 evőkanál citromlé,
- só.

Elkészítése:

A lencsét és a füstölt húst előző este beáztatjuk. Másnap feltesszük főni a füstölt húst, beletesszük a hagymát, borsot, babérlevelet, köménymagot és a fokhagymát. Amikor a hús már majdnem megpuhult, akkor hozzáadjuk a lencsét. Amikor minden megfőtt, elkészitjük a habarást: a tejfölt kikeverjük a liszttel, citromlével, mustárral, cukorral. Ha szükséges, kevés tejet is adjunk hozzá, hogy szép csomómentes legyen. A levesből pár evőkanállal merjünk hozzá, jól elkeverjük ,majd egy szűrőn át az egészet a leveshez adjuk.Többször megkeverjük és felforraljuk. Ha szükséges, kevés citromlével utánaizesitünk.

Szűzérmék laskagomba pörkölttel

Hozzávalók (4 főre):

- 80 dkg szűzpecsenye
- 2 ek olaj
- frissen őrölt feketebors

Laskagomba pörkölhöz:

- 50 dkg laskagomba
- 1 paradicsom
- 1 paprika
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 ek zsír (mangalica)
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 ek édesnemes pirospaprika
- só, bors

Burgonyaropogóshoz:

- 0,5 kg krumpli
- 20 dkg liszt
- 1 ek olvasztott zsír
- 1+1 tojás
- 1 ek púpozott tejföl
- zsemlemorzsa
- olaj a sütéshez
- só

Elkészítés:

1. Ajánlatos 1 **nappal előtte** bepácolni a húst, sima borsos-olajos pácba, de nem muszáj.
2. A szűzérmét lehártyázzuk, kb 2 centiméterenként felszeleteljük. Frissen őrölt borssal, sóval fűszerezzük. A laskagomba pörkölthöz megtisztítjuk a gombát. A vöröshagymát apró kockákra vágjuk, a zsíron megfonnyasztjuk, félrehúzzuk, megszórjuk a pirospaprikával. Hozzáadjuk a felszeletelt gombát, paprikát, paradicsomot, zúzott fokhagymát. Sózzuk, borsozzuk, fedő alatt saját levében kb 30 perc alatt készre főzzük.
3. Ezalatt elkészítjük a burgonyaropogóst: A kockára vágott, tisztított burgonyát sós vízben megfőzzük. Melegen áttörjük, hozzáadjuk a zsírt, lisztet, egy tojást, sót és a tejfölt, tésztát gyúrunk belőle. Vizes kézzel ovális alakúra formázzuk, ha ragad, adjunk hozzá még lisztet.
4. Felvert tojásba, majd zsemlemorzsába forgatjuk, forró, bő olajban kisütjük.
5. A szűzérméket 2 ek felforrósított olajon, erős tűzön 2 percig pirítjuk mindkét oldalát, majd mérsékeljük a tüzet, és további 5-5 percig sütjük. Azonnal tálaljuk.

Sütőtökös palacsinta

Hozzávalók:

- másfél bögre tej
- 1 bögre sütőtökpüré
- 1 tojás
- 2 evőkanál növényi olaj
- 2 evőkanál ecet
- 2 bögre finomliszt
- 3 evőkanál barnacukor
- 2 teáskanál sütőpor
- 1 teáskanál szódabikarbóna
- 1 teáskanál sütőtök vagy mézeskalács fűszerkeverék
- 1 teáskanál fahéj
- ½ teáskanál őrölt gyömbér
- ½ teáskanál só

Elkészítés:

Egy edényben keverd össze a tejet, a sütőtököt, a tojást, az olajat és az ecetet, egy másikban pedig a lisztet, a cukrot, a sütőport, a szódabikarbónát és a fűszereket! Öntsd össze a kettőt, aztán közepesen magas hőfokon hevíts egy kevés olajat, majd negyedbögrényi adagonként süsd meg a palacsintákat, amíg aranybarnák nem lesznek. A feltüntetett mennyiség 12 darabra lesz elég. Összesen 40 perc alatt készítheted el.

Tejfölös ököruszály

Hozzávalók (4 főre):

- 2 kg ököruszály (marhafarok)
- 15 dkg vegyes zöldség
- 10 dkg vöröshagyma
- 10 dkg zsír
- 3 dl tejföl
- 5 dkg liszt
- 3 dkg mustár
- ½ citrom
- 2 dkg cukor
- 1 csipet kakukkfű
- 2 db babérlevél
- őrölt bors
- só
- 1 dl fehérbor
- csontlé

Elkészítés:

1. Az ököruszályt megmossuk, leszárítjuk és ízeinél kb. 4-5 cm-es darabokra vágjuk, megsózzuk.
2. A sütőt előmelegítjük.
3. A zsírt egy tepsiben felolvasztjuk, beletesszük a vastag karikára vágott zöldségeket, hagymát, borsot, babérlevelet, kakukkfüvet, rátesszük az ököruszályt és a sütőben pirítjuk.
4. Néha megkeverjük és ha szépen megpirult, az egészet átöntjük egy lábasba, ráöntjük a bort, hozzáadjuk a citrom vékonyra hámozott héját, felöntjük annyi csontlével, hogy ellepje, lefedve lassan pároljuk. Ha a leve elfőtt, kevés vízzel pótoljuk.
5. Mikor megfőtt az ököruszály, hozzáadjuk a tejfölből és lisztből készült habarást, mustárt, cukrot, a citrom kinyomott levét és még 10 percig főzzük, ügyelve arra, hogy a mártás se túl sűrű, se túl híg ne legyen.
6. Ezután húsdarabokat villával átszedjük egy másik edénybe. A mártást szűrőn átnyomjuk, és a húsra öntjük. Még egyszer felforraljuk.

Gyergyói almas kalács

Hozzávalók:

30 dkg liszt,
10 dkg vaj vagy
15 dkg margarin,
2 tojás,
3 kanál tejfől,
kis só,
1 kiskanál ecet.

Elkészitése:

Gyors leveles vajas tésztát készitűnk. A vajat vagy margarint nagyon habosra kikavarjuk és hozzá vegyitünk 10 dkg lisztet, jól eldolgozzuk. Nem tesszük hideg helyre, hogy kenhetően puha maradjon. A többi anyagból puha rétestésztát gyúrunk, és deszkán addig gyúrjuk, amig már nem ragad, és jól hólyagzik. Kinyújtjuk, rákenjük a lisztes vajat, és szorosan felcsavarjuk. Téglalap alakúra, vékonyra kinyújtjuk. Egész tojással lekenjük, egy centi széles csikokra vágjuk. Csikonként sütőfákra tekerjük, és forró sütöben megsütjük. Jelenesetben mi egy elhasznált seprűnyélböl készitettük a sütőfákat, amit bevontunk alufóliával.

Vörösboros-konyakos fácán sült almával

Hozzávalók (4 főre):

- 1 fácán
- 150 g vaj vagy margarin
- só, bors, kakukkfű
- 750 ml csirke alaplé
- 2 ek liszt
- vaj
- 100 g csirkemáj (elhagyható)
- 1 csipet őrölt rozmaring
- 1/2 citrom leve
- 3 ek whisky
- 100 ml Merlot
- 4 kk cukor
- 1 tk fokhagymapor
- kis méretű burgonya
- 1 közepes méretű lilahagyma
- 4 kisméretű alma
- 1 konzerv barack

Elkészítés:

1. A fácánt fektessük egy nagy méretű alufóliára. Dörzsöljük be kívül-belül jó alaposan vajjal/ margarinnal, szórjuk meg sóval, borssal és kakukkfűvel. A fácán testnyílásait és a belsejét se felejtsük ki! Belsejébe tegyünk egy diónyi nagyságú vajdarabkát (és a csirkemájat).
2. Csomagoljuk be a madarat az alufóliába, majd a 'csomagot' helyezzük tűzálló tálba. 180 fokra előmelegített sütőbe toljuk és a középső rácson kb. 1,5 órán át hagyjuk sülni/ párolódni.
3. A megmosott almákat és burgonyákat alufóliába csomagoljuk egy kevés rozmaringgal, majd megsütjük. Vigyázzunk, az alma hamarabb elkészül, így előbb ki kell vennünk, másként túlsül és szétesik!
4. Közben elkezdjük elkészíteni a szószt. Keverjünk össze sót, borsot, kakukkfüvet, fokhagymaport, cukrot, Merlot-t, whisky-t, citromlevet, apróra vágott lilahagymát, csirkealaplevet, és folyamatos kevergetés mellett forraljuk össze. Igény szerint adagoljuk az összetevőket folyamatos kóstolgatás mellett. Mikor úgy érezzük, hogy finom, hozzáadjuk a lisztet és alacsony lángon besűrítjük, majd melegen tartjuk a szószt.
5. Vegyük ki a fácánt a sütőből, távolítsuk el az alufólia kabátkáját, helyezzük mellé a héjában sült burgonyákat (én darabokra vágtam) és az almákat, majd öntsük rá a szószt.
6. Tálaljuk barackkompóttal.
7.

Libamáj vöröshagymával

Hozzávalók 4 főre:

- 40 dkg hízott libamáj,
- 30 dkg liba- vagy kacsazsír,
- 1 fej vöröshagyma
- 1-2 tk jó minőségű mustár,
- 3-4 dkg vaj, negyed alma,
- negyed fej lilahagyma

Elkészítés:

Egy lábosban felforrósítjuk a libazsírt, majd beledobunk egy fej megtisztított vöröshagymát kettévágva. Amikor a hagyma megpirult/megsült, szűrőlapáttal kiemeljük, majd a zsiradékba tesszük óvatosan a májat (fröcsög!) lefedjük fedővel és a tűzhelyet azonnal elzárjuk. 20-25 perc alatt a máj el is készül, de végezzünk egy próbavágást. A májat a zsiradékból kiemeljük, lehűtjük, majd apróra vágjuk. Sóval, borssal, aprított lilahagymával, nagyon apróra vágott almával, puha vajjal kikeverjük, mustárral ízesítjük.

Hűtőben pár óra jót tesz neki.

Tálalás: Friss zöldségekkel, pirítóssal tálaljuk.

Füstölt betyárleves

Hozzávalók (4 főre):

- 30 dkg füstölt kolozsvári szalonna
- 20 dkg füstölt kolbász
- 2 fej közepes nagyságú hagyma
- 30 dkg gomba
- 5 dl tejföl
- 2 babérlevél
- 2 sárgarépa
- 2 fehérrépa
- 3 db közepes nagyságú krumpli
- 3 l csontlé vagy húsleves (készülhet kockából is)
- sonkás tortellini vagy húsgolyó
- zsályalevél
- kakukkfű
- pirospaprika
- só
- bors

Elkészítés:

1. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk és megpirítjuk. A kisült szalonnát kiszedjük.
2. A visszamaradt zsíron megpároljuk a hagymát, a gombát, valamint a sárga és fehérrépát.
3. Ezek után hozzáadjuk a pirospaprikát és a fűszereket, majd felöntjük csontlével, vagy húslevessel.
4. 15-20 perc főzés után belerakjuk a kockára vágott krumplit, a kolbászt, valamint az előzőekben kisütött szalonnakockákat.
5. Mielőtt készre főzzük, betétnek sonkás tortellinit vagy húsos derelyét adunk hozzá, majd belekeverjük a tejfölt, és összeforraljuk vele.

Marhapörkölt

Hozzávalók:

- 0,5 kg hús,
- 2 hagyma,
- só, bors,
- paprika,
- 1-2 zöldpaprika,
- 2 evőkanál zsir

Elkészités
Az apróra vágott hagymát olajban üvegesre pároljuk, majd a darabokra vágott marhahúst beletesszük, édespaprikát, borsot, sót adunk hozzá. Lefedve pároljuk, közben kavargatjuk, nehogy odaégjen. Miután a levét elfőtte, többször feltöltjük egy-egy kis vizzel. Zöldpaprikát is vághatunk közé.
Italkinálat: Vörösbor Murfatlar

Ragu szarvasból

Hozzávalók (8 főre):

- 3 kg szarvascomb
- 1 db nagy narancs
- 25 dkg áfonyalekvár
- 4 dl édes vörösbor (merlot)
- 1 dl napraforgó olaj
- 3 fej vöröshagyma
- 12 szem borókabogyó
- 4 szem szegfűbors
- 1 kicsi chili fele
- só
- bors

Elkészítés:

1. A húst kockázzuk. A vöröshagymát finomra vágjuk. 4 szem borókát összetörünk. A narancsot egy zöldséghámozóval megpucoljuk úgy, hogy a fehér héjrészt nem vágjuk le a gyümölcsről. A héjjat szalmára szeleteljük.
2. Az olajat egy fedeles lábasban felhevítjük, rajta a hagymát üvegesre pirítjuk, egy kevés vízzel felöntve, újra visszapirítjuk.
3. Rátesszük a húst, sózzuk, borsozzuk időnként megkeverve, kicsit lepirítjuk.
4. Amikor elkezdi kiengedni magából a nedvességet, akkor hozzátesszük a fűszereket, lefedjük, főzzük. Időnként ránézünk, megkeverjük.
5. Másfél óra múlva hozzátesszük a narancsszalmát, és felöntjük a bor háromnegyedével, és már nem takarjuk vissza
6. Újabb 20 perc elteltével rányomjuk a narancs levét.
7. Majd újabb 20 perc múlva hozzáadjuk az áfonyalekvárt és a maradék vörösbort. A levét rövidre visszaforraljuk.
8. Ha nem érezzük eléggé sűrűnek a szaftját, egy kis lisztes habarással sűríthetjük.
9. Knédliszeletekkel tálalhatjuk, a maradék narancsszalmával és a citrusosságát hangsúlyozandó, egy citromfű szárvégével díszíthetjük.

- előkészület: 10 perc

Paprika csónak

Hozzávalók:

- 1 húsos piros paprika,
- 20 dkg turó,
- 25 dkg vékonyra szeletelt baromfisonka
- , 2 sonkás krémsajtháromszög,
- 2 evőkanál tejföl.

Elkészítése: A megmosott paprikát 4 részre vágjuk, 3 szelet sonkát félreteszünk, a többit feldaraboljuk, és a túróval a krémsajttal meg a tejföllel együtt aprítógépben addig pépesítjük, amíg krémes nem lesz. Az így nyert krémmel megtöltjük a paprikaszeleteket. 2 szelet sonkát vékony csíkokra vágunk, szétszórjuk a tálon, majd ráhelyezzük a paprikaszeleteket, a megmaradt sonkaszeletet 4 felé vágjuk, és fogpiszkálóval mindegyik paprikaszelet végébe vitorla gyanánt tűzünk darabot.

Pandúrleves

Hozzávalók (4 főre):

- 30 dkg sertéshús
- 1 nagy fej hagyma
- 1 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa
- 10 dkg gomba
- 2 dl tejföl
- 1 ek liszt
- 3 ek mustár
- só
- bors
- pirospaprika
- majoranna ízlés szerint
- kapor ízlés szerint
- tárkonyecet (elhagyható)
- olaj

Elkészítés:

1. A hagymát tisztítjuk, apróra vágjuk, majd olajon üvegesre pirítjuk.
2. A húst kockákra vágjuk, a hagymához adjuk és addig pirítjuk, amíg kifehéredik.
3. Sóval, borssal, pirospaprikával megszórjuk. Tehát pörköltet készítünk.
4. A gombát tisztítjuk, felszeleteljük, és a húshoz adjuk. Elkeverjük és felengedjük kb. 1,5 liter vízzel.
5. Amikor a hús félig megfőtt, beletesszük a karikázott zöldségeket, majorannát, kaprot, mustárt.
6. Amikor a hozzávalók megfőttek, a tejfölt egy evőkanál liszttel jól kikeverjük, a forró levesből egy merőkanálnyit rámerünk, és ezzel is jól elkeverjük. Ezután a leveshez óvatosan hozzáöntjük, és felforraljuk.
7. Betétnek még csipetkét főztem bele

Erdélyi bableves:

Hozzávalók:

- 0,5 kg bab
- 0,8 kg füstölt sertéscsont
- két közepes méretű hagyma
- egy evőkanál zöldfűszer
- egy evőkanál liszt
- ecet
- só
- ecetes tárkony

Elkészítés:

Előző este hideg vízbe áztatjuk a babot. Főzés előtt leöntjük róla a vizet és egy másik adag hideg vízben feltesszük főni. A füstöltet külön főzzük egy keveset, majd a babbal együtt főzzük tovább, és beletesszük a zöldségeket is. Hagymás rántást készítünk, és amikor a bab és a hús megfőtt, ráöntjük. Ízlés szerint sózzuk, ecettel savanyítjuk, és jó bőven teszünk bele a tárkonyból.

Felszolgálás:

Lilahagymával és házi kenyérrel tálaljuk.

Sertésraguleves Zsanna módra

Hozzávalók (8 főre):

- 50 dkg sertéscomb
- 2 ek étkezési keményítő
- 2 ek olaj
- 2 szál újhagyma
- 2 db húsleves kocka
- 2 db nagyobb sárgarépa
- 1 db petrezselyem
- 7-8 db gomba
- 10 dkg zöldborsó
- 1/2 doboz csemegekukorica
- só
- bors
- ételízesítő
- 2 ek tejföl
- 1 ek liszt
- 2 dl tejszín
- 1 db citrom
- 1 tk tárkony

Elkészítés:

1. A sertéscombot nagyobb kockára vágjuk, és megforgatjuk az étkezési keményítőben.
2. Olajon nagy lángon megpirítjuk. Hozzáadjuk a felkarikázott újhagymát is, együtt pirítjuk.
3. Mikor már eléggé megpirult a hús, felöntjük kb. 2,5-3 liter vízzel. Lassú tűzön főzzük, a keletkező habot leszűrjük.
4. Ha már nem habzik tovább, hozzáadjuk a húsleveskockát, sót, borsot, ételízesítőt ízlés szerinti mennyiségben.
5. 40-50 perc főzés után beletesszük a levesbe a felkarikázott sárgarépát és petrezselymet.
6. Mikor már a petrezselyem, és a répa is majdnem megpuhult, jöhet bele a zöldborsó, a felszeletelt gomba és a csemegekukorica is.
7. Végül a tejfölben elkeverjük a lisztet, tárkonyt, a citrom kifacsart levét, hozzáadjuk a tejszínt, és ezzel behabarjuk a levest.
8. Kóstolás után korrigálhatunk, ha nem elég sós, borsos a leves.

Mézes – mázas alma

Hozzávalók:

- kb. 10 alma,
- 1 kg cukor,
- 400 ml víz,
- 250 ml méz

Elkészítés:

A cukrot, a mézet és a vizet összekeverjük és lassú tűzön megfőzzük.
Ha a máz megfőtt: egy tálban a kandalló tetejére tesszük, majd beletesszük.
Az almákat, és 45 percig melegítjük, ez idő alatt az alma teljesen megsül.Aaz almákat sütőbe helyezzük kb. 30 percre, ha kész a mázba forgatjuk.

Jóasszony pecsenyéje

Hozzávalók:

- (4 főre) 1 kg tarja,
- 4 gerezd fokhagyma,
- 4 nagy fej hagyma ,
- Só, bors,
- liszt, mustár,
- olaj, krumpli

Elkészítés:

A tarját felszeleteljük, és kiklopfoljuk. Sózzuk, borsozzuk, majd dörzsöljük be az összezúzott fokhagymával. A szeleteket vékonyan bekenjük mustárral, és lefedve félretesszük, hogy az egész egy kicsit összeérjen.
Addig megpucoljuk a krumplit, és egy tál vízben félretesszük. Megpucoljuk a hagymát, felvágjuk karikára, és olajon vagy zsírban szép halvány sárgára pirítjuk. Ha elkészült, kiszedjük, és félretesszük.
Elővesszük a hússzeleteket, és mindkét oldalukat belisztezzük, majd a hagymából visszamaradt zsiradékon szépen kisütjük. Amikor elkezdjük sütni a hússzeleteket, azzal egy időben odarakhatjuk a nagyobb cikkekre vágott krumplit is sülni (egy másik edényben), így az, a pecsenyeszeletekkel egy időben fog elkészülni.A sütés után mindent csurgassunk le alaposan, vagy konyhai papírtörlőre szedjük ki, hogy ne legyen túl zsíros az étel.
A Jóasszony pecsenyéjét úgy tálaljuk, hogy egy tál aljára rakjuk a sült krumplit, a tetejére halmozzuk a hússzeleteket, majd beborítjuk az egészet a kisült hagymakarikákkal.
BOR: testesebb és harmonikus savú fehérbor: Reisling, Castel Starmina a Vinarte borpincékből.

Gulyás leves

Hozzávalók 4 főre:

- 2,5 kg birkahús (hasaalja, vagy combja),
- ½ kg leveszöldség,
- 2 fej hagyma
- 4 cikk fokhagyma,
- 1 ek egész bors,
- 1,2 kg burgonyacsombor (borsikafű),
- majoránna, kömény,
- 3-4 babérlevél,
- 2 ek vágott zöldpetrezselyem,
- 4 dkg só.

Elkészítés: A húst megszabadítom a faggyútól és az inaktól, megmosom, majd forró ecetes vízzel leforrázom. 6-8 percig forró vízben áztatom, majd apró kockákra vágom. 4 liter hideg vízben felteszem főni. Mikorra felforrt, beleteszem a fűszernövényeket, a tisztított hagymát és a fokhagymát, sózom, és alig bugyogva hagyom főni. Eközben megtisztítom a leveszöldséget, ujjnyi darabokra vágom, és a levesbe teszem. Mikor a hús és a zöldségek félpuhára főttek, beleteszem a feldarabolt burgonyát. A levest nem szabad keverni. Ha megfőtt a levest megszórom zöldpetrezselyemmel és forrón tálalom.

Nyúlhúsleves gazdagon

Hozzávalók (3 főre):

- 1 nyúl nyak-háti gerinc és borda része, és hasi lebeny része
2.2 közepes szál petrezselyemgyökér
- 2 nagyobb szál sárgarépa
- fél szál paszternák (vigyázzunk, ne vigyük túlzásba, mert megédesítheti a levest)
- kis darab zellergumó
- fél karalábé
- 1 kisebb paradicsom
- 1 kisebb paprika
- 1 közepes lilahagyma
- 1 csokor petrezselyemzöld
- néhány szál zellerzöld
- só, egész fekete bors, egész szegfűbors, őrölt kömény, őrölt szerecsendió, ételízesítő
- víz
- cérnametélt

Elkészítés:

1. A húst tisztítsuk meg, majd tegyük egy fazékba, és öntsük fel vízzel.
2. Miután először felforrt, kanállal merjük le a tetejéről a keletkezett habot. Ezután fűszerezzük ízlés szerint. Lassan gyöngyözve hagyjuk főni, míg a hús majdnem teljesen puha nem lesz.
3. A zöldségeket tisztítsuk meg, és vágjuk körülbelül egyforma darabokra (kivéve a hagymát, paprikát és a paradicsomot), ügyeljünk rá, hogy ne legyen túl apró, mert könnyen szétfőhet.
4. Amikor a hús már megpuhult, de még nem teljesen jó, adjuk hozzá a zöldségeket, és így főzzük tovább gyenge lángon. Figyeljünk rá, hogy lassan gyöngyözve főljön a levesünk. A legvégén adjuk hozzá a zeller- és petrezselyemzöldet.
5. Forrásban lévő, sós vízben megfőzzük a cérnametéltet, és leszűrjük.
6. Ha elkészült a levesünk, egy tálba belemerjük a tésztát, és erre szűrjük rá a levest. A zöldségeket és a húst tálalhatjuk külön vagy a levesben, utóbbi esetben a húst fejtsük le a csontról.

Gyöngytyúk húsleves

Hozzávalók (8 főre):

- 1 konyhakész gyöngytyúk
- 4-5 szál répa
- 2-3 szál gyökér
- 1 zellergumó zöldjével
- 1 karalábé
- 1 fej vöröshagyma
- 6-7 gerezd fokhagyma
- 1 TV paprika
- 1 csomag petrezselyem
- egész bors
- babérlevél
- őrölt szerecsendió
- só

Elkészítés

1. A kész gyöngytyúkot részekre szedjük (comb, szárny, láb, mell, farhát, nyak), és hideg vízben jól megmossuk. Egy nagy leveses fazék aljára helyezzük mindet.
2. A zöldségeket meghámozzuk, a paprikát kicsumázzuk, majd mindent nagyobb darabokra vágunk. A vöröshagymának csak a külső burokleveleit távolítjuk el, és a bajuszát vágjuk le óvatosan. A belső, véknyabb de még buroklevelet ne vegyük le, mert az összetartja a hagymát, így nem ázik szét főzés közben! A fokhagymát nem kell aprítani. A zellerről csak egy kevés zöld kell! Miután mindent jól megmostunk, mindent a húsra halmozunk.
3. Felengedjük vízzel (ez ekkora mennyiségnél 3-4 liter is lehet). Két teáskanál sót és 10-20 egész borsot (ízlés szerint, én a 20-ra szavazok) teszünk még bele. Közepes lángon addig melegítjük, míg gyöngyözni nem kezd, majd ekkor takarékra vesszük, lefedjük, és 4-5 órát főzzük. Így lesz a lehető legfinomabb a leves! A keletkező habot, aki nem szereti, főzés közben kiszedheti, én elkavarom, és magától teljesen kitisztul pár perc alatt. Maradjon csak minden a levesben! Negyed óránként óvatosan kavarjuk át a levest. Az utolsó egy órában tesszük csak bele a 2-3 db babérlevelet, majd fél óra múlva ki is vesszük azokat, csak egy kis illatot adjon a levesnek. Ekkor tesszük bele a 2-3 késhegynyi őrölt szerecsendiót is.
4. A végén még biztosan kell majd sózni, ekkor gyakran kóstolgassuk, és fokozatosan sózzuk az ideális szintre! Végül kivesszük a gyöngytyúk részeket, a zöldséget, leszűrjük a levest, és innentől ki hogy szereti, cérnametélttel, zöldséggel, hússal, azt lehet bele szedni, ami tetszik.

Rakott rétes áfonyás joghurt öntettel

Hozzávalók (12 főre):

- 60 dkg fagyasztott réteslap
- 10 dkg mák
- 25 dkg dió
- 25 dkg baracklekvár
- 50 dkg túró
- 5 dl tejföl
- 10 dkg vaj
- 5 dl joghurt
- 30 dkg kristálycukor
- 25 dkg áfonya
- 2 ek méz
- 1 citrom
- 5 dkg mazsola
- 2 tojás
- szóráshoz porcukor

Elkészítés:

1. Túrótölteléket készítünk a megszokott módon (túró-tojássárga-cukor-mazsola-citromhéj-fehérje felvert habja). A mákot, diót a megmaradt kristálycukorral összekeverjük.
2. Kivajazott tepsiben a következőképpen rétegezzük: rétes, mák, rétes, dió, rétes, túró, rétes, lekvár, rétes, mák, rétes, dió, rétes, túró, rétes, amíg tart a hozzávalókból, de mákosból csak 2 réteget készítsünk, mert dominál, elnyomja a többi ízt.
3. Ha valaki nem szereti a mákot, el is hagyható. Egészen más ízvilágot fog képviselni a rétesünk.
4. Rétegezés közben, minden tölteléket megcsorgatunk tejföllel és olvasztott vajjal, a legtetejét egyenletesen megkenjük tejföllel, vajjal, és a sütőben közepes hőmérsékleten szép pirosra sütjük.
5. Az áfonyát elkeverjük a joghurttal, mézzel ízesítjük. Egy kevés mézet apróra vágott friss bazsalikommal és icipici olívaolajjal kikeverünk és a tányért azzal (is) díszítjük

Karamellás madártej szelet

Hozzávalók (8 főre):

Piskótához:

- 8 tojás
- 8 ek cukor
- 8 ek liszt
- 1 tk sütőpor

Krémhez:

- 8 tojássárgája
- 4 ek cukor
- 5 ek liszt
- 2 ek vaníliás cukor
- 4 dl tej
- 18 dkg margarin
- 10 dkg porcukor

Tetejére:

- 4 dl habtejszín
- 2 tk karamell puding
- 3 tk cukor
- 2 tk étolaj
- 1,5 dl víz

Elkészítés:

1. Piskótát sütünk a szokásos módon: A tojásokat szétválasztjuk, a sárgáját a cukorral fehéredésig keverjük, a fehérjéből pedig egy csipet sóval kemény habot verünk. A lisztet összeszitáljuk a sütőporral, beleöntjük a sárgáját, elkeverjük, majd óvatosan beleforgatjuk a tojáshabot, vigyázva, nehogy összetörjük. Homogénre keverjük.
2. Zsírozott, lisztezett vagy sütőpapiros tepsiben világos színűre sütjük. Ha kész, akkor hagyjuk hűlni.
3. A krémhez a tojássárgáját, 4 ek cukrot, 5 ek lisztet, 2 ek vaníliás cukrot 4 dl tejben elkeverünk. Sűrűre főzzük, majd kihűtjük. Érdemes először egy kevés tejjel csomómentesre keverni, majd úgy bele a többi tejet.
4. A margarint a porcukorral alaposan kikeverjük, a kihűlt krémhez adjuk, majd a megsült tésztára simítjuk.
5. A tetejére 4 dl tejszínből kemény habot verünk, és ezt is elsimítjuk.
6. 2 tk karamellpudingot 3 tk cukorral, 2 tk étolajjal és kb. 1-1,5 dl vízzel felfőzünk. Ha langyosra hűlt, akkor habzsákból a tejszínre nyomjuk.
7. Hűtőben pihentetjük 1-2 órát, majd szeleteljük.

Csokikrémes-túrós béles

Hozzávalók (6 főre):

- 2 cs rétestészta (16-18 lap)

Túrós réteghez:

- 75 dkg túró
- 3 ek búzadara
- 13 dkg porcukor
- 1 tojás
- 2 cs Vanillincukor
- 1 citrom héja

Csokis réteghez:

- 8 dl tej
- 2 cs csokoládés pudingpor
- 15 dkg cukor
- 4 dkg kakaópor
- 20 dkg étcsokoládé

Elkészítés:

1. A túrós réteg hozzávalóit jól kidolgozzuk, majd betesszük a hűtőbe, hogy a búzadara kicsit megdagadhasson. (Sűrűnek, száraznak tűnhet, de nem kell bele más.)
2. A csokipudingokat a kakaóporral együtt csomómentesre kikeverjük a tej egy részével. A többi tejet felmelegítjük, a cukrot felolvasztjuk benne, majd belekeverjük a pudingot. Ha besűrűsödött, levesszük a tűzről és beletesszük az apróra darabolt étcsokit. Olvadásig keverjük.
3. Egy magas falú tepsit sütőpapírral kibélelünk. A sütőt 200 C-ra előmelegítjük.
4. réteslapot olajozva egymásra fektetünk. Rákenjük a csokis krém felét, aztán ismét 3-4 olajozott réteslap, a túrós massza fele, réteslap, csokikrém másik fele, réteslap, túrós massza, végül réteslap. A tetejét kevés tejföllel vékonyan megkenjük és betesszük a sütőbe. (A túrós masszát egyszerűbb, ha kézzel morzsoljuk a tésztára, mert kenni nemigen lehet, és így egyenletesen el tudjuk osztani.)
5. 15 percig sütjük 200 C-on, majd a hőmérsékletet levesszük 180 C-ra, és még 25-30 percig sütjük, vagy amíg aranybarna nem lesz a teteje.

Gesztenyés süti

Hozzávalók (4 főre):

Tésztához:

- 45 dkg liszt
- 1 cs sütőpor
- 15 dkg cukor
- 15 dkg vaj
- 1 egész tojás
- 1 tojássárgája
- 1 ek kakaó
- pici tej (kb. 1,5 dl)

Krémhez:

- 35 dkg gesztenyemassza
- 20 dkg vaj
- 10 dkg porcukor
- 1/2 dl rum
- 1 cs vaníliás pudingpor
- 3 dl tej

Tetejére:

- tortabevonó

Elkészítés:

1. A tészta hozzávalóit összedolgozzuk annyi tejjel, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk.
2. Ebből három lapot sütünk, tepsi hátán, sütőpapíron. Sütés 200 fokon laponként kb. 15 perc.
3. A krémhez a vaníliapudingot 3 dl tejben sűrű krémmé főzzük, majd kihűtjük.
4. A gesztenyemasszát, a vajat, a porcukrot és a rumot kikeverjük, majd a kihűlt vaníliapudingot is hozzáadjuk.
5. Ezzel a masszával megtöltjük a lapokat, tetejére csokimáz kerül.

Vörösboros-csokis süti

Hozzávalók (4 főre):

- 4 db tojás
- 25 dkg cukor
- 30 dkg vaj
- 30 dkg liszt
- 1 cs sütőpor
- 1 kk fahéj
- 2 ek kakaópor
- 10 dkg csokoládé
- 2 dl vörösbor

Elkészítés:

1. Összekeverjük a vajat, a tojásokat és a cukrot, majd hozzáadjuk a vörösbort, azzal is összekeverjük.
2. Majd hozzáadjuk a lisztet és sütőport, és jól összedolgozzuk. Végül belekeverjük a kakaót , fahéjat és az apróra darabolt csokit.
3. Fogunk egy tepsit, kivajazzuk, kilisztezzük, és megsütjük. Tűpróbát csináljunk! Jó étvágyat!

Egresleves

Hozzávalók (6 főre):

- *30 dkg egres*
- *10 dkg cukor*
- *2 dl tej*
- *2 ek liszt*
- *2 db szegfűszeg*

Elkészítés

1. *1 liter vízből és a cukorból szirupot főzünk, és beletesszük a szegfűszeget, majd beleszűrjük a liszttel elkevert tejet.*
2. *Felforraljuk.*
3. *Beletesszük a megtisztított egrest, és 2 percig főzzük.*
4. *Lehűtve tálaljuk.*

előkészület: 10 perc
főzés: 20 perc

Habos meggyes mákos

Hozzávalók (8 főre):

Tésztához:

- 15 dkg darált mák
- 15 dkg liszt + 3 dkg liszt
- 15 dkg cukor
- 15 dkg vaj + a tepsi kenéséhez
- 25 dkg magozott meggy
- 4 tojássárgája
- 2 dl tej
- 1 tk szódabikarbóna

Tetejére:

- 10 dkg porcukor
- 1/2 citrom leve
- 1 citrom reszelt héja
- 4 tojásfehérje

Tésztára:

- meggylekvár

Elkészítés:

1. A vajat habosra keverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojásssárgákat, és ezzel is habosra verjük.
2. A mákot 15 dkg liszttel, a szódabikarbónával és a citromhéjjal elkeverjük, és a tejjel felváltva a vajas krémhez adjuk.
3. A meggyről a levet leöntjük, jól lecsepegtetjük, és a 3 ek. liszttel alaposan meghintjük, majd óvatosan a tésztába forgatjuk.
4. Vajazott, lisztezett tepsibe öntjük, 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük. Kb. 30 perc kell ahhoz, hogy a tészta megsüljön, és a tűpróbán is átmenjen.
5. A fehérjéket csipet sóval félig felverjük, majd hozzáadjuk a porcukrot és a citromlevet, és kemény habbá verjük.
6. A sütőből kikapott tészta tetejét meggylekvárral megkenjük, majd rákanalazzuk a habot.
7. 5 percre visszatesszük a sütőbe, majd lekapcsoljuk, és még 20 percet hagyjuk száradni.

Radírszelet

Hozzávalók (6 főre):

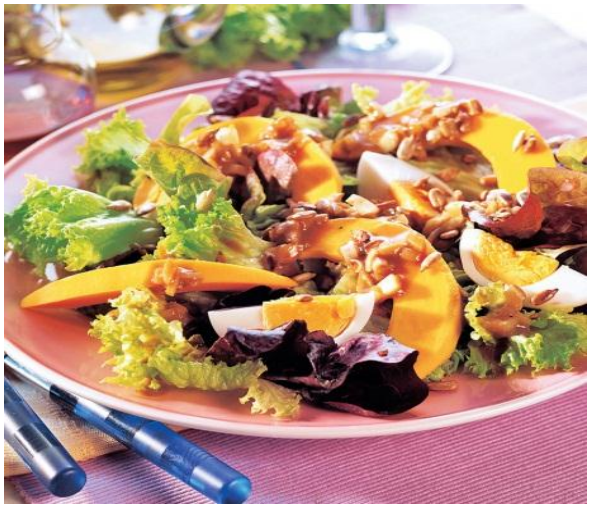
- 2 dl kiwiszörp
- 2 dl málnaszörp
- 2 pohár tejföl
- 8 ek cukor
- 3 cs Vanillincukor
- 1 nagy cs zselatin
- 3 dl víz

Elkészítés:

1. A zselatint a vízzel felfőzzük, és 3 részre osztjuk.
2. A kiwiszörpöt összekeverjük 2 ek cukorral,1 cs vaniliás cukorral és 1 dl zselatinnal. Ezt egy jénai tálba öntjük, és a fagyasztóba tesszük kb. 15 percre dermedni. (Vigyázzunk, nehogy megfagyjon.)
3. A 2 pohár tejfölt össze keverjük 1 cs vaníliás cukorral. 4 ek cukorral és 1 dl zselatinnal, majd a megdermedt szörpre öntjük. Visszatesszük dermedni kb. 10 percre, ez hamarabb dermed a tejföl miatt..
4. Majd végül a málnaszörphöz keverjük a 2 ek cukrot, a vaníliás cukrot és az 1 dl zselatint. Ezt is dermesztjük. Majd kivesszük a fagyasztóból, és tálalásig a hűtőben tartjuk.

- előkészület: 45 perc

Tojásos töksaláta



Hozzávalók: (4 főre)

- 60 dkg megtisztított zsenge tök
- 1 paprika
- 1 fehér hagyma (vagy 1 cs újhagyma)
- 2 dl tejföl
- 1,5 dl majonéz
- 1 ek méz
- só
- őrölt bors
- 3 főtt keménytojás
- 1 ek citromlé
- 2 ek apróra vágott metélőhagyma

Elkészítés:

1. A tököt kockára vágjuk (kb. akkorára, mint a kockacukor) és sós vízben megfőzzük. Lecsöpögtetjük. Kihűtjük.
2. Egy salátás tálban a tejfölt, a mézet, a citromlevet és a majonézt összekeverjük. Sóval, borssal ízesítjük.
3. Az apróra vágott tojást, a tököt, a finomra vágott hagymát és a vékonyan felszeletelt paprikát óvatosan beleforgatjuk.
4. Hűtőben 1-2 órát állni hagyjuk.
5. Metélőhagymával megszórva, hidegen tálaljuk.

- előkészület: 15 perc