

Paradicsomos máj

Hozzávalók:

sertésmáj
vöröshagyma
fokhagyma
pirospaprika
só
őrölt bors
majoránna
ételízesítő
házi paradicsombefőtt
paradicsompüré

A vöröshagymát apróra vágjuk, majd olajon megfonnyasztjuk. Beletesszük a kockázott májat, összekeverjük, majd meghintjük pirospaprikával, beletesszük a sót, az ételízesítőt, a borsot, a fokhagymát és a majorannát, elkeverjük. Beleöntjük a házi paradicsomot, hogy ellepje a májat, majd hozzáadunk 1 evőkanál paradicsompürét, és kb. fél óra alatt megfőzzük. Bármilyen burgonya illik hozzá. Kuktában vagy gyorsfőző edényben érdemes csinálni! A majoránnával vigyázzunk, mert keserű lehet tőle az étel!

Gofri

Őnök is szeretik a ráérős reggeleket, amikor épp nem kell a munkába rohanni, és több időt tudnak szánni a reggeli elkészítésére. A gofri kicsit macerásabb, mint egy átlag rohanós reggeli, de az ilyen hűvös, őszi reggelen beindítja a napot.

Hozzávalók, 8 szögletes gofrihoz:

25 dkg liszt
3 dl tej
3 tojás
15 dkg vaj vagy margarin
2 evőkanál natúr kakaópor
1 evőkanál cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csomag sütőpor
1 csipet só

A gofrisütőt bekapcsoljuk melegedni. A vajat feltesszük a tejben főni, kevergetjük, amíg fel nem olvad. A száraz összetevőket (liszt, kakaó, cukor, só, vaníliás cukor) alaposan elkeverjük. A tojásokat

szétválasztjuk. A sárgáját a száraz keverékhez adjuk, a fehérjét felverjük. A tejes-vajas folyadékot hozzákeverjük a lisztes részhez, csomómentesre keverjük.

A tojásfehérjét óvatosan a masszába forgatjuk, hogy ne nagyon törjük össze. Aztán kezdhethetjük is sütni. Annyi tésztát teszünk egyszerre a gofrisütőbe, hogy szépen elfedje az alsó részt, ez kb. 4 evőkanál. Ropogósra sütjük és már ehető is, pl. eperdzsemmel és tejszínhabbal.

Vörösbabos töltött cukkini

Hozzávalók:

1 nagyobb cukkini
1 vörösbab konzerv
1 kis fej vöröshagyma
1 marék koktélpáradicsom vagy 1 nagyobb paradicsom
10 dkg reszelt sajt
olívaolaj
só
bors
bazsalikom

A cukkinit félbevágom és kikaparom a közepét. A hagymát apróra vágom, olívaolajon megfuttatom, rádobom a cukkini kikapart részét, amit szintén feldarabolok, ráborítom a kockára vágott paradicsomot is. Fűszerezem, és ha már megpuhult, ráöntöm a leöblített babot, pár percig még főzöm. A sütőt előmelegítem 190 fokra, kiolajozok egy tepsit, és belerakom a cukkinikat. Megtöltöm őket a babos keverékkel, reszelt sajtot szórok rá, és addig sütöm, amíg megpirul rajta a sajt. Köretnek, de egytálételnek is tökéletes.

Majorannás-tejfölös hús

Hozzávalók:

1 kg sovány sertéscomb vagy –karaj
majoranna
mustár
só
babérlevél
kb. 3 kis pohár tejföl

A húst besózzuk, majd a morzsolt majorannával elkevert mustárral gazdagon bekenjük. Állni hagyjuk kb. fél órát. Aztán annyi vízzel tesszük fel főni, hogy ellepje, 2-3 db babérlevéllel. Mikor félig megfőtt, felszeleteljük tetszés szerinti vastagságra a húst, és készre főzzük. Ekkor is annyi vizet hagyunk rajta, hogy ellepje a húst. A tejfölt elkeverjük a liszttel és hozzákeverjük a húshoz. Hagyjuk összefőni és sűrűsödni egy kicsit. Burgonyapürével tálalom, de lehet rizzsel is.

Sütőtökös sütemény

Hozzávalók:

30 dkg liszt

26 dkg cukor

3 egész tojás

1 csomag sütőpor

pici őrölt fahéj

30 dkg reszelt sütőtök

A lisztet a sütőporral és a fahéjjal összekeverjük. A másik tálban a cukrot és a 3 egész tojást habosra kikeverjük, majd beleforgatjuk a lereszelt sütőtököt és a lisztes keveréket. Vajjal kikent lisztezett tepsibe öntjük. Előmelegített sütőben kb. 25-30 perc alatt /180 fokon/ készre sütjük. Nagyon gyors és nagyon finom.

Halfasírt

Hozzávalók 4-6 személyre:

1-1,30 kg apró hal vagy más halból is pl. ponty, harcsa.

30-40 dkg zsemlemorzsa

fél fej vöröshagyma

1-2 gerezd fokhagyma

néhány csiptenyi bors

1-2 nyers tojás

4-5 dl napraforgó olaj

só

A halakat filézzük, mert bőrük rátekeredhet a daráló késére. Ezután sűrű rostélyú darálón ledaráljuk, fej és uszony nélkül. Adunk hozzá harmadnyi zsemlemorzsat, ledarált kevés vöröshagymát és a fűszereket, 1-2 felvert tojást. Jól összegyúrjuk, és kendő alá tesszük, az illatok hadd érjenek össze. Aztán kis labdákká szaggatjuk és forró olajban kisütjük.

Ananászos-sonkás csirke

Hozzávalók:

4 db csirkemell filé
1 db ananász konzerv vagy 1 egész ananász és 1 dl ananász lé
8 szelet füstölt sonka
vaj
5 dl tejszín
sajt
curry
só
bors

Elkészítés: A csirkemelleket a felolvasztott vajjal megkenjük, sózzuk és borsozzuk, majd egy tepsiben egymás mellé helyezük. Rátesszük a sonkát és az ananászt. Egy kis lábasban összeforraljuk a tejszínt az ananász levélével és a curryvel, és ezt ráöntjük a csirkére. Közepes hőmérsékletű sütőben elősütjük, majd megszórjuk reszelt sajttal, és aranybarnára sütjük.

Padlizsánleves

A padlizsánt meghámozzuk, kockára vágjuk, lesózzuk. Megpucoljuk a fokhagymát, hagymát, kockára vágjuk, kevés olajon megpároljuk, majd a jól kinyomkodott padlizsánt rádobjuk a megpárolt hagymára és tovább pirítjuk. Felengedjük vízzel, teszünk bele erőleveskockát és két szem kockára vágott krumplit, hogy sűrűbb legyen. Sóval, borssal ízesítjük, készre főzzük. Botmixerrel összeturmixoljuk, újból felmelegítjük. Kevés tejszínnel felöntjük, hogy selymesebb legyen, és fokhagymás pirítós kockával tálaljuk.

Burgonyapüré hercegnő módra

Hozzávalók:

25 dkg burgonya
1 dl tej
1 ek. margarin
10 dkg darált csirkemell
1 ek olaj

zöldpaprika
paradicsom
borsikafű
petrezselyemzöld
só

Hagyományos módon burgonyapürét készítünk. A darált csirkemellet a fűszerekkel, paradicsommal, paprikával kevés olajon átpirítjuk. Kimargarinozott sütőedényben a burgonyapüré felét elterítjük, majd rárétegezzük a húspürét, végezetül a maradék burgonyapürével befedjük. Előmelegített sütőben pirosra sütjük.

Zöldbabos krumpli tejföllel sütve

Hozzávalók:

50 dkg burgonya
25 dkg zöldbab
2 fej vöröshagyma
6 gerezd fokhagyma
1 szelet szalonna
4 evőkanál olaj
1 kis pohár tejföl
só
bors
ételízesítő

A krumplit és a hagymát felkarikázzuk, a zöldbabot földaraboljuk, a szalonnát bevagdaltuk, a fokhagymát pedig félbevágjuk. Az olajat beleöntjük egy tepsibe, majd belerakjuk a szalonnát, a szalonnára rárakjuk a krumplit, amit megszórunk sóval, borssal és ételízesítővel, majd rárakjuk a hagymát és a fokhagymát, legfelülre pedig a zöldbabot, majd az egészet nyakon öntjük a tejföllel. Alufóliával lefedjük, majd előmelegített sütőben készre sütjük.

Céklatokány

Hozzávalók:

nyers cékla
vöröshagyma
olaj
só bors
őrölt kömény
tejföl
ecetes torma

Elkészítés:

A céklát meghámozzuk, kb. 1 cm-es kockákra vágjuk. A vöröshagymát összeaprítjuk, kevés olajon, sóval kicsit megdinszteljük, majd hozzáadjuk a céklakockákat. Kevés vizet öntünk rá, és fedő alatt pároljuk. Őrölt borssal, őrölt köménnyel ízesítetjük, s időről időre pótoljuk a kis vizet, addig, amíg a cékla is megpárolódott. Majd tejfölt keverünk hozzá, és amikor levettük a tűzről még ecetes tormával ízesítetjük.

Vajas burgonyatorta

Hozzávalók:

1,2 kg burgonya meghámozva
10 dkg olvasztott vaj
só
bors

Melegítsük elő a sütőt forróra. A burgonyát szeleteljük fel nagyon vékony karikákra. Itassuk fel róla a nedvességet. Kenjünk ki vajjal egy 23 cm átmérőjű teflonserpenyőt vagy sütőtálat. Fektessünk le egy réteg burgonyát, és alaposan kenjük meg a tetejét vajjal. Sózzuk és borsozzuk meg. Addig ismételjük a rétegezést, amíg elfogy a burgonya. A tetejére vaj kerüljön. Fedjük le alufóliával, és süssük 20 percig forró sütőben. Vegyük le az alufóliát, és süssük további 30 percig, vagy amíg a teteje ropogós és aranyszínű lesz, és a burgonya megpuhul. Borítsuk ki egy tálra, és cikkekre vágva tálaljuk. Nem éppen könnyű, de finom és kiadós vacsora egy bögre citromos teával.

Tejszínes-húsos spagetti zöldfűszerekkel

Hozzávalók:

30 dkg darált pulyka- vagy sertéshús

5 dl főzőtejszín

grill fűszerkeverék

3 gerezd fokhagyma

1 fej vöröshagyma

1 evőkanál oregánó

bazsalikom

majoranna

1 kávéskanál szerecsendió

bors

spagetti tészta

reszelt sajt

A spagettinek feltesszük a vizet forni. A húst bekeverjük grill fűszerkeverékkel, pici olajon a hagymát üvegesre pirítjuk, ráadjuk a húst, és megsütjük. Addigra már a víz is forr, megfőzzük a tésztát... Ha a hús megsült, ráöntjük a tejszínt, mikor már forr, belekeverjük a fűszereket és a zúzott fokhagymát, még 1 percig forraljuk, és el is készült. Összekeverjük a leszűrt főtt tésztával, és reszelt sajttal tálaljuk.

Brokkolis bundás csirke

Hozzávalók négy főre:

2 csirkemell filé

50 dkg brokkoli

10 dkg sajt

2 tojás

2 dl tej

20 dkg liszt

10 dkg zsemlemorzsa

1 késhegynyi reszelt szerecsendió

só

őrölt bors

olaj a sütéshez

A csirkemell filét megmossuk, félbevágjuk, sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezzük. A sajtot csíkokra vágjuk, a húsdarabokra helyezük. A brokkolit megmossuk, nagyon apró rózsákra szedjük. A tojásból, a tejből és a lisztből palacsintatésztát készítünk, belemorzsolunk kb. 40 dkg brokkolit, majd sózzuk, borsozzuk. A megmaradt brokkolit összekeverjük a zsemlemorzzával. A sajttal töltött csirkemellet először a brokkolis palacsintatésztába, majd a brokkolis zsemlemorzzába forgatjuk, és bő olajban, fedő alatt megsütjük. Körítésnek burgonyapürét vagy zöldséges tésztát kínálhatunk hozzá.

Sörös rizottó

Hozzávalók négy főre

40 dkg sertéslapocka

1 vöröshagyma

2-3 evőkanál olaj

1 kiskanál jóféle pirospaprika

7 dl nem túl kesernyés világos sör

40 dkg rizs

1 babérlevél

2 csili paprika

só

8 dkg reszelt sajt

A húst 2 centis kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük és gyűrűire szedjük. Az olajat egy lábasban kissé megforrósítjuk, és a hagymát megfonnyasztjuk rajta. A piros paprikával meghintjük, elkeverjük, majd beleforgatjuk a húst. Enyhén megsózzuk, a sör felét ráöntjük, és kb. 50 perc alatt majdnem puhára pároljuk. A rizst alaposan átmoszuk, a húshoz adjuk, a maradék sört és annyi vizet öntünk rá, hogy a rizses húst jó ujjnyira ellepje. A babérlevéllel és a felszeletelt csilipaprikával fűszerezzük, nagy lángon, kevergetve főlforraljuk. Ezután lefedjük, közepesen forró sütőbe toljuk, és az ételt 20-25 perc alatt puhára pároljuk. Tálaláskor a tányérokra reszelt sajttal megszórjuk. Hát, higgyék el hölgyeim, imádni fogja Önöket a férjük egy ilyen sörös rizottó után.

Részes kacska

Hozzávalók:

1 kacska

4-5 fej vöröshagyma

ételízesítő

1,5 kg krumpli

bors

fokhagyma

1,5 dl fehérbor

A kacsát több darabba vágjuk, és egy kukta vagy gyorsfőző edénybe tesszük. 1 evőkanál ételízesítőt szórunk rá, 4-5 fej vöröshagymát rákarikázunk, borssal, fokhagymával ízesítjük még. 1,5 kg krumplit kockára vágva ráhalmozunk a hússal, vizet öntünk alá úgy, hogy ha látjuk a víz emelkedését, abbahagyjuk, majd 1,5 dl fehérbort öntünk rá, és lezárva 20 percig főzzük. Egy tepsire a krumplit kiszedjük, kitoljuk a szélére, a közepére tesszük a húst bőrrel felfelé, majd a levet ráöntjük. A sütőben addig sütjük, míg a kacsabőr hólyagosodni kezd.

Tepsis hús birsalmával

Hozzávalók (6 személyre):

1 kg sertéscomb
1 kg burgonya
2-3 birsalma
só
őrölt bors
10 dkg vaj

Elkészítés: A húst sózzuk, borsozzuk, egészben a tepsibe fektetjük, és fólia alatt harminc percig a sütőben pároljuk. Meghámozzuk a burgonyát, hosszúkás darabokra vágva a tepsibe rakjuk a hús mellé. A birsalmát meghámozzuk, magházát kivesszük, hasonló nagyságúra vágjuk, mint a burgonyát, és elrendezzük a burgonyaszeletek között. Sóval-borssal meghintjük, vajdarabokat rakunk a tetejére. Ha szükséges, kevés vizet öntünk alá, és addig sütjük, amíg a hús meg nem pirul, és az alma jó puha nem lesz.

Almás-gesztenyés csirkemell baconnel

Hozzávalók:

6 db csirkemellfilé
4 db nagyobb alma
25 dkg előfőzött gesztenye
1 nagy fej lilahagyma
25 dkg bacon
só
bors
vaj

A sütőt előmelegítjük 200 fokra. A csirkemelleket megmossuk, lecsepegtetjük, majd sózzuk, borsozzuk. Egy nagy jénai tálat kikenünk vastagon vajjal, ebbe tesszük a csirkét, és betoljuk a sütőbe 20 percre. Az almákat kicsumázzuk és nagyobb darabokra vágjuk, a héját rajta hagyjuk. A csirkét kivesszük a sütőből, és kiemeljük a jénaiból. Majd a sütőt lejjebb vesszük 180 fokra. Ezután a lilahagymát felkarikázzuk, darabjaira szedjük, és a jénai aljába szórjuk. Erre jönnek az almadarabok és a gesztenye. Visszafektetjük a csirkét, megszórjuk fűszervaj darabkákkal, majd a szalonnával betakargatjuk. Több fűszert már nem kell rá tenni, de lehet esetleg még egy kis zsályával vagy rozmaringgal meg lehet szórni. A sütőben még 25-30 percig sütjük. Krumplipürével tálalom.

Tepsis burgonya gesztenyével

Hozzávalók:

50-80 dkg apró burgonya
50 dkg natúr gesztenyeszem
2-3 fej fokhagyma
sok friss bazsalikom
só
pár evőkanál olívaolaj

A burgonyát megmossuk, meghámozzuk, a hámozott gesztenyével együtt tepsibe tesszük, majd a fokhagymát szedjük gerezdjeire, és szórjuk a gesztenyés burgonya közé. Öntsünk a keverékre néhány kanálnyi olajat, majd kézzel jó alaposan forgassuk át, hogy az olaj minden alkotóelemet vékonyan bevonjon. A bazsalikomot vágjuk apróra, szórjuk a tetejére. Sózzuk, öntsünk alá kevés, kb. pohárnyi vizet, majd alufóliával lefedve tegyük a 180 fokos sütőbe. Pároljuk kb. 30-40 percig, amíg a burgonya megpuhul, majd a fedést levéve pirítsuk ízlés szerintire. (Vigyázzunk, nehogy kiszáradtassuk a gesztenyét!) A párolódott/sült fokhagyma különleges ízt és hangulatot ad az őszi vacsorához.

Őszibarackos csirkemell

Hozzávalók:

2 nagy csirkemell
50 dkg burgonya
8 fél őszibarack befőtt
1 tejföl
só
olaj
kurkuma
szerecsendió

A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, 1 centis szeletekre vágjuk. A csirkemellet 8 szép szeletre vágjuk, olajban, fűszerekkel megszórvva hirtelen megpirítjuk. Majd egy tűzálló tálat vékonyan kikenünk olajjal, beletesszük a burgonyát, hússzeleteket, tetejére fektetjük a fél barackokat, és az egészet bevonjuk tejföllel. Mérsékelt tűzön sütőben jól átforrósítjuk, s tálaljuk. Előnye: akár előző nap is összeállítható, hűtőben, fóliával takarva eláll.

Citromos karotta

Hozzávalók:

60 dkg sárgarépa

1 zöldcitrom

olívaolaj

só

bors

friss citromfű

A sárgarépát lereszeljük, sóval, borssal ízesítjük. A zöldcitrom héját belereszeljük, és hozzáfacsarjuk a levét; ha nincs kéznél lime, természetesen helyettesíthetjük citrommal is. A citromfűvet finomra vágjuk, és az olívaolajjal együtt a karottához keverjük. A salátát egy órát hagyjuk állni a hűtőben, hogy az ízek összeérjenek. Fogyaszthatjuk köretként, például füstölt pisztráng mellé vagy önálló fogásként. A tálaláshoz használjunk kis formát, amelybe a salátát bele tudjuk nyomkodni – így tetszetősebb lesz. Finomra vágott citromfű és olívaolaj keverékével tovább fokozhatjuk az ízhatást.

Zöldséges sajtleves

Hozzávalók:

1 fej hagyma

20 dkg burgonya

10 dkg zöldborsó

1 paprika

1 paradicsom

1 leveskocka

tejföl

sajt

Az egy fej hagymát apróra felvágjuk, s olajon lepirítjuk. Hozzáadjuk a felkockázott krumplit és borsót, és felöntjük vízzel, hogy ellepje a zöldségeket a víz. Egy leveskockát hozzáadunk, és felforraljuk a vizet. Ízesítjük sóval, borssal. Vágjuk bele a paprikát és a paradicsomot is. A paradicsom helyet tehetünk bele paradicsomsűrítményt is. Hagyjuk puhulni a zöldségeket. Ha már megpuhultak, tegyünk bele levestésztát. A végén tejjel habarjuk be, és tegyünk rá reszelt sajtot.

Almás-gesztenyés rétes

Hozzávalók:

75 dkg natúr gesztenyemassza

1 kg alma

1 csomag réteslap

1 evőkanál tejföl

1 evőkanál olaj

3 evőkanál méz

A gesztenyét felengedés után villával áttörjük. Az almát megmossuk, vastag csíkokra vágjuk és az áttört gesztenyéhez keverjük. A réteslapokat megtöltjük, feltekerjük és forró sütőben pirosra sütjük. Magában de vaníliapudinggal is nagyon finom.

Áfonyás csülök

Hozzávalók 8-10 személyre:

1,5 kg csülöksonka

3-6 babérlevél

1 kk szemes bors

23 dkg áfonya

10 dkg cukor

1/2 dl vörösbort

1-2 ek szegfűszeg

40 dkg konzerv sárgabarack

Egy éjszakára áztassuk be a sonkát hideg vízbe. Másnap tegyük egy nagy lábosba. Öntsünk rá hideg vizet. Forraljuk fel, majd öntsük le róla a vizet. Megint öntsünk rá friss vizet, majd tegyük bele a babérleveleket és a borsszemeket. Forraljuk fel, majd lassú tűzön főzzük 30 percig. Majd főzzük meg az áfonyát a cukorral és 1,5 dl vízzel 5 perc alatt. Szűrjük le és a levét főzzük 3 percig. Öntsük bele a bort. Vegyük ki a csülköt a lábosból és vágjuk le a bőrét. Vágjuk be a zsíros részét rombuszmintára. Minden sarokba helyezzünk egy-egy szegfűszeget. Kenjük meg a tetejét az áfonyás sziruppal és tegyük a sütőbe másfél órára. Sütés közben gyakran kenegessük a sziruppal. A félretett áfonyával és a felezett sárgabarackbefőttel tálaljuk.

Kelkáposztás-szalonnás pulykacomb

Hozzávalók négy főre:

60 dkg kelkáposzta

1 fej vöröshagyma

10 dkg húsos szalonna

40 dkg füstölt pulykacomb felső

5 dkg gersli

2 gerezd fokhagyma

só

majoránna

A füstölt húst megmossuk, és nagyobb kockákra vágjuk. Feltesszük főni 1 liter vízben, a megtisztított, egészben hagyott hagymával együtt. Amikor a hús félig puha, beletesszük a gerslit és a zúzott fokhagymát. Még 15 percig főzzük, ha szükséges, sózzuk. Hozzáadjuk a nagy kockákra vágott, megtisztított, megmosott kelkáposztát. Rászórjuk a majoránát, és kis lángon puhulásig főzzük. Ha a lé kevés lenne, pótoljuk vízzel. Tálalás előtt a hagymát kivesszük, összeturmixoljuk, majd a krémet visszaöntjük

Hajdinarizottó

Hozzávalók:

30 dkg hajdina

1 fej hagyma

1 szál sárgarépa

20 dkg mirelit zöldborsó

20 dkg csiperkegomba

5 dl zöldség erőleves

2 dkg vaj

só

kakukkfű

Megforrósított vajon üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát. Hozzáadjuk a felszeletelt sárgarépát és csiperkegombát, majd a hajdinát és megpirítjuk. Felöntjük a zöldség erőlevessel, beletesszük a mirelit zöldborsót. Sóval és friss kakukkfűvel ízesítjük. Fedő alatt megpároljuk.