

November 23. hétfő

Palacsintatekercs

Hozzávalók:

12 darab nem túl vékony, de nem is vastag sós palacsinta
40 dkg füstölt főtt tarja
snidling, vagy újhagyma
tejföl
1 tojás

Elkészítés:

A tarját nagyon apró kockára vágjuk, majd a szintén apróra vágott hagymával olajon megpirítjuk. Ezt a mixet a palacsintába beletekerjük, a tepsibe egymás mellé lerakjuk, végül tojássárgájával elkevert tejjel megkenjük, majd ha van, otthon hintünk rá egy kis sajtot. Végül pedig jól összesütjük.

November 24. kedd

Jeges mandarinszelet

Hozzávalók:

200 g mogyoró
3 darab mag nélküli mandarin gerezdjei, reszelt héja, és még három mandarin leve,
160 g kristálycukor,
5 dl tejszín,
2 citrom héja, és leve
vaj

Elkészítés:

A mogyorót törjük, vagy daráljuk durvára, és a felével szórjuk meg egy kivajazott legalább 900 g-os őzgerinc alját. Verjük kemény habbá a tejszín felét, keverjük hozzá a mandarin lereszelt héját, valamint a mandarin levét, és a cukor felét. Ugyanezt ismétljük meg a két szem citrommal is. A kétféle keveréket kanalazzuk a sütőformába, a mandaringerezdeket helyezük el véletlenszerűen a masszában. A tetejét simítsuk el és hintsük meg a tört mogyoró maradékával. Legalább 4-6 órára tegyük fagyasztóba, mielőtt tálaljuk.

November 25. szerda

Milánói rakott galuska

Hozzávalók:

fél kg liszt,
2 tojás
10 dkg gomba
20 dkg darált csirkemell
1 pohár tejföl
20 dkg reszelt sajt
2 tasak Milánói alap

Elkészítés:

A lisztből, tojásból egy csipet sóval galuskatésztát készítünk. Forrásban lévő vízben kifőzzük, majd langyos víz alatt leszűrjük. Kevés olajon megpároljuk a finomra vágott gombát és a darált csirkemellet. Beleöntjük a 3 dl vízzel elkevert milánói alapot és pár percig főzzük. Egy tepsit kivajazunk, és rétegesen lerakjuk a galuskát és az elkészített Milánói szószt. A rétegeket mindig meglocsoljuk tejföllel és a tetejére szórjuk a reszelt sajtot. Forró sütőben csak addig kell sütni míg a sajt ráolvad.

November 26. csütörtök

Diós rántott ponty

Hozzávalók:

60 dkg pontyfilé
4 dkg liszt
2 tojás
15 dkg zsemlemorzsa
10 dkg dió
só
olaj a sütéshez

Elkészítés:

A gerinccsontról leválasztott pontyfilét szálkátlanítjuk, és 3-4 cm széles szeletekre vágjuk. A halszeleteket sózzuk, lisztbe, tojásba és darált dióval elkevert morzsába bundázzuk, és bő, forró olajban pirosra sütjük. Majonézes burgonyasalátával, citromszeletekkel díszítve tálaljuk.

November 27. péntek

Almagombóc

Hozzávalók:

50 dkg alma,
1 egész tojás,
10 dkg dara,
10 dkg cukor,
pici só,
mokkás kanál fahéj,
1 dl tejföl,
pirított zsemlemorzsa,
1 csomag hidegen kikeverhető pudingpor,
1 dl fehérbor,
pici cukor,
és fahéj

Elkészítés:

Az almát meghámozzuk nagylyukú reszelőn lereszeljük, 1 tojást, a tejfölt, picit sót, cukrot és a darát, fahéjat jó simára keverjük, és állni hagyjuk 1-2 órát, majd gombócokat formálunk, és forró vízben kifőzzük. Pirított zsemlemorzsaiban meghempergetjük. Hidegen kikeverjük a pudingport a leírás szerint, majd még hozzáadunk 1 dl fehérbort fahéjas cukorral díszítjük és tálaljuk.

November 30. hétfő

Chokito szelet

Hozzávalók:

25 dkg margarin,
25 dkg cukor,
3 csomag vaníliás cukor,
3 evőkanál kakaópor,
1 dl tej,
1 evőkanál zselatin,
9 dkg tejpör,
fél csomag karamellás rizspehely (lehet natúr is).

Elkészítés:

A margarint a cukorral, a vaníliás cukorral és a kakaóporral kikeverjük, és állandó kevergetés mellett felfőzzük. A hideg tejbe a zselatint beáztatjuk, majd belekeverjük a felfőzött masszába, és félig kihűtjük. Közben a tejpört elkeverjük a rizspehellyel, majd belekeverjük a masszába, és folpackkal bélelt özgerincformába tesszük. 2-3 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

December 01. kedd

Kakaós csillagok

Hozzávalók:

5 tojás,
15 dkg cukor,
1 vanília cukor,
2 dkg kakaó,
15 dkg liszt,
1 sütőpor.

Elkészítés:

Az 5 tojás sárgát kikavarjuk a cukorral és a vanília cukorral egészen, amíg kifehéredik. A lisztet összekeverjük a sütőporral és a kakaóval. Az 5 tojás fehérjét felfelverjük habnak és óvatosan a többi

masszához keverjük, majd margarinozott, lisztezett tepsibe sütjük, mikor kész van csillag szaggatóval kiszaggatjuk, és mázzal vonjuk be.

Máz:20 dkg cukor, 2 evőkanál citromlé. A cukrot meglocsoljuk a citromlével, megpirítjuk es leöntjük vele a csillagokat.

December 02. szerda

Galyasági bableves

Hozzávalók:

50 dkg kifejtett zöldbab,
2 szem nagyobb, érett paradicsom,
3 db. babérlevél,
2 szál lestyán,
só,
őrölt fekete bors,
2 evőkanál liszt,
2 dl. tejföl,
2-3 evőkanál borecet (vagy egész citrom leve),

Elkészítés:

A fejtett babot megmossuk, majd liternyi vízben feltesszük főni. Sóval, őrölt feketeborssal, babérlevéllel és a lestyán szárral ízesítjük, majd hozzáadjuk a cikkekre vágott paradicsomot és fedő alatt addig főzzük, amíg a bab megpuhul. Ekkor a babérlevelet és a lestyán szárat kiemeljük belőle és a levest besűrítjük a liszttel elkevert tejföllel és újra átforraljuk, ha szükséges utána ízesítjük a levest. A tűzről levéve borecettel savanyítjuk és apróra vágott lestyán levéllel díszítve tálaljuk.

December 03. csütörtök

Cseh borsos sertésszelet

Hozzávalók:

10dkg sonka,
2dkg vaj,
6dkg párolt zöldborsó,
4tojás,
60dkg sertéscomb,
3ek liszt,
5ek zsemlemorzsza,
só,
fehérbors,
a sütéshez olaj

Elkészítés:

Az apróra felkockázott sonkát a felhevített vajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a borsot, ráöntjük a két elkevert tojást, és sózzuk, borsozzuk. Kevergetve rántottát sütünk, majd félrehúzzuk, és kihűtjük. A húst 1cm vastagon felszeleteljük, majd kiklopfoljuk és megsózzuk. A szeletek egyik felére töltelékét halmozunk. Összehajtjuk, és a széleket összeklopfoljuk vagy összetűzzük. A megmaradt két tojást villával elkeverjük. A megtöltött szeleteket a lisztbe, a tojásba majd a morzsába forgatjuk. A felhevített olajban a panírozott húst kb. 5perc alatt arany színűre sütjük. Főtt burgonya illik hozzá. Citromkarikákkal díszíthetjük.

December 04. péntek

Hétvezér tokány

Hozzávalók:

20 dkg marhahús,
20 dkg sertéshús,
20 dkg borjúhús,
5 dkg füstölt szalonna,
2 fej vöröshagyma,

paradicsom(friss),
paprika(friss),
tejföl,
liszt,
só

Elkészítés:

A húsokat kockákra vágom és felhevített füstölt szalonna zsírjában finomra vágott hagymával megforgatom. Kevés vízzel felengedve, fedő alatt párolom. Sóval ízesítem, és addig párolom, amíg a leve elfő. Ha mindhárom hús megpuhult, zsírjára pirítom és friss paradicsommal, zöldpaprikával ízesítem. Tejfölös habarást készítek és a forrásban lévő tokányhoz állandó keverés közben hozzáadom. Párolt rizzsel körítem.