

December 7. hétfő

Recept: Francia hagymaleves

Hozzávalók:

3 fej vöröshagyma

2 szál póréhagyma

vaj

2dcl fehérbor

tejszín

só

bors

szerecsendió

majoránna

ételízesítő

4 db húsleves kocka

A vörös hagymát megpároljuk a vajban, ezután felengedjük vízzel. Utána beletesszük a húsleveskockát, sót, borsot, ételízesítőt, egy csipet szerecsendiót, majoránnát. Miután felforrt a víz, tegyük bele a póréhagymát, amit előtte felkarikáztunk, és hagyjuk főni.

Majd miután megfőtt a hagymaleves hagyjuk kihűlni, és aztán tejszínes habarást tegyünk rá. Utána mehet bele a fehér bor, ami nagyon finom pikáns ízt ad neki.

Sajtos pirítóssal lehet tálalni, nagyon finom. :))

December 8. Kedd

Vajas-túrós kifli

Hozzávalók:

ízlés szerinti mennyiségű, normál kifli

túró,

kristálycukor,

tojás,

vanillincukor,

vaj,

mazsola

A kifliket kettévágjuk, egy hegyes késsel kivájjuk a belsejét. Ezek végeit levághatjuk, kis karikát kapunk, mellyel a töltelékét majd lezárjuk. A túrót, cukrot, megmosott mazsolát, tojást, vanillincukrot összekeverjük. Ezt a masszát beletöltjük a kiflikbe. Végét lezárjuk a levágott kifli bélllel. Tepsi alját kivajazunk, ebbe rakjuk a megtöltött kifliket. Ezeket szintén bőségesen megkenjük kissé olvasztott vajjal. Előmelegített sütőben megsütjük. Amikor már szép aranyszínű, kész.

Nagyon finom desszert.

December 9. Szerda

Részeges táncos csülök

Hozzávalók négy személyre:

2 kicsontozott hátsó sertéscsülök,

2 dl száraz fehérbor,

3 gerezd fokhagyma,

4 nagyobb fej vöröshagyma,

1 kávéskanál őrölt fekete bors,

só

A csülköket alaposan megtisztítjuk, kuktába tesszük, ráöntjük a bort és 2 dl vizet, majd a sípolástól számított 25 perc alatt puhára főzzük. Amikor letelt az idő, a kuktát kinyitjuk, a csülköt kivesszük a léből és vastag szeletekre vágjuk.

A húst bőrös felével felfelé tűzálló tálba fektetjük. A boros főzolevet elkeverjük az összezúzott fokhagymával, a borssal, sóval, majd rácsorgatjuk a csülökre. Mellétesszük a megtisztított hagymafejeket, 200 C-fokra előmelegített sütőben 15-20 perc alatt ropogós pirosra sütjük. Sült burgonyával tálaljuk, majonézes mártást adhatunk hozzá.

December 10. Csütörtök

Töltött kosárka

Hozzávalók:

25 dkg liszt

1 csomag sütőpor

10 dkg vaj

3 ek. porcukor

3 tojássárgája

1 citrom héja

2 ek. tejföl

pudingkrém, lekvár, gyümölcs a töltelékhez

Elkészítés:

Először készítsük el a tésztát. Egy lábasba szórjuk bele a lisztet, amit keverjünk össze a sütőporral, majd jöhet hozzá a vaj, a porcukor, a tojássárgája és a tejföl. A végén reszeljük rá citromhéjat. Gyúrjuk össze a tésztát, hagyjuk kicsit pihenni, majd a kosárkaformákat béleljük ki a tésztával, s mehet a sütőbe. Ha elkészültek a kosárák, s kihűltek, akkor tehetjük bele a töltelék. A töltelék lehet krém, gyümölcs, lekvár.

December 11. Péntek

Pulykarakottas

Hozzávalók:

80 dkg pulykamell

15 dkg félkemény sajt

6 dkg vaj

2 dl száraz fehér bor

őrölt fehérbors

só

Elkészítés:

A pulykamellet egyenlő szeletekre vágjuk, klopfoljuk, és besózzuk. Tűzálló tálat kivajazunk, aljára lerakunk egy sor pulykaszeletet, rámorzsolunk kevés sajtot, kevés vaját, majd ismét hús következik, stb. Tetejére sajt kerüljön, arra bors, és borsónyi vaj. Leöntjük az egészet borral, alufóliával letakarjuk, közepes tűznél puhára pároljuk, majd levesszük a fóliát es pirosra sütjük.

Burgonyapüré, petrezselymes rizs kitűnő mellé. Hab a tortán, körte- barackbefőtt.

December 14. Hétfő

Fahéjas linzer

Hozzávalók:

55 dkg liszt

28 dkg margarin

28 dkg cukor

2 tojás

2 tojássárgája

1 kisebb citrom leve és reszelt héja

1 kávéskanál fahéj

fél csomag sütőpor

15 dkg lekvár

Elkészítés:

A margarint elmorzsoljuk a sütőporral elkevert liszttel, hozzáadjuk a cukrot, a tojásokat, a citrom levét és reszelt héját. Jól összegyúrjuk, s 1/3 részét félretesszük. A maradék tésztába belegyúrjuk a fahéjat, majd kinyújtjuk, tepsibe tesszük, és rákenjük a lekvárt. A félretett tésztából rácsot rakunk a tetejére, majd forró sütőbe helyezzük, és közepes tűznél megsütjük.

December 15. Kedd

Mozart-golyó

Hozzávalók:

20 dkg darált dió,

20 dkg porcukor,

20 dkg reszelt étcsokoládé vagy 2 evőkanál kakaópor,

1 evőkanál baracklekvár,

2 evőkanál rum,

1 tojásfehérje,

csokoládédara,

meggybefőtt vagy rumos meggy

Alaposan dolgozzuk össze a diót, a porcukrot, a csokoládét, a lekvárt, a rumot és a tojásfehérjét. Vizes kézzel formáljunk diónyi gombócokat, mindegyik közepébe tegyünk 1-1 szem meggyet, hempergessük meg csokoládédarában, majd hagyjuk szikkadni, lehetőleg levegős helyen, végül csomagoljuk. Ha lehet, akkor inkább néhány nappal az ünnep előtt készítsük el, akkor finomabb!

December 16. Szerda

Erdei gombaleves

Hozzávalók:

30-40 dkg. füstölt hús,

1 csokor leveszöldség (sárgarépa, petrezselyem, karalábé, zeller)

25-30 dkg vegyes erdei gomba (tinóru, vargánya, sárga róka gomba, csiperke)

5 dkg. rizs, só, őrölt feketebors,

só,

1 csokor zöldpetrezselyem

Elkészítés:

A leveszöldséget megtisztítjuk, feldaraboljuk és a füstölt hússal együtt feltesszük főni. Ha készre főtt, a húst kiszedjük, és külön tesszük. Néhány szép gombát megmosunk és enyhén sós vízben külön megfőzünk, majd kivesszük a léből és vékony szeletekre vágjuk. Beletesszük a leszűrt levesbe. Megvárjuk, amíg felforr, ekkor hozzáadjuk a rizst is. Ha a rizs megfőtt visszatesszük a felkockázott húst, utána ízesítjük sóval (vagy ételízesítővel) és tálaláskor megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel.

December 17. Csütörtök

Halkocsonya

Hozzávalók:

1 kg ponty,

15 dkg sárgarépa,

10 dkg petrezselyemgyökér,

15 dkg zeller,

2 nagy fej hagyma,

3-4 lap zselatin

A díszítéshez:

2 kemény tojás,

2-3 csemegeuborka,

főtt cékla

Elkészítés:

Egy liter vízben puhára főzzük a megtisztított, vékony szeletekre vágott zöldséget és hagymát, ebben a lében feloldjuk a zselatint, majd a megtisztított, szeletekre vágott ponttyal még tizenöt percig főzzük. Lapátkanállal kiemeljük a pontyszeleteket, amikor kihűltek, tálon elrendezzük a zöldséget, ráhelyezzük a pontyszeleteket, amelyeket négyfelé vágott tojással és uborkával, céklaszzeletekkel díszítünk. Leöntjük a páclével, s néhány órára hűtőszekrénybe tesszük.

December 18. Péntek

Karácsonyi linzersüti

Hozzávalók:

30 dkg liszt

25 dkg sütőmargarin

2 tojás sárgája

2 csomag vaníliás cukor

6 dkg porcukor

A díszítéshez:

csokimáz

színes tortadara

dió stb.

Elkészítés:

A hozzávalókat összegyűrjük, kb. 3-5 mm vastagságúra nyújtjuk, formával kiszúrjuk. Sütőpapírral borított sütőlapra tesszük, majd kb. 200 fokon kb. 10 percig sütjük. Nem szabad megbarnulnia! Ha kihült, tetszés szerint díszíthetjük.

December 21. Hétfő

Sok helyen pulykából készül az ünnepi vacsora vagy ebéd. Egyben sütve, gyümölcsökkel, töltve gesztenyével és szilvával - vagy egyéb módon elkészítve...

Sült pulyka fahéjas sült almával

Hozzávalók:

- * 1 kg pulyka felsőcomb
- * 10-15 dkg füstölt szalonna
- * 3-4 közepes méretű vöröshagyma
- * zsír vagy olaj
- * baromfi fűszerkeverék
- * fokhagyma vagy fokhagyma granulátum ízlés szerint
- * személyenként 2 db közepes alma
- * porcukor
- * fahéj

A megtisztított pulykahúst a fűszerkeverékkel beszórjuk és kizsírozott vagy olajozott tepsibe tesszük. A füstölt szalonnát vékonyan felszeleteljük, és a hús tetejét megrakjuk vele. A megtisztított vöröshagymákat félbe vagy négybe vágjuk, és a hús köré rakjuk. Rádarabolunk 6-8 gerezd fokhagymát (vagy megszórom a fokhagyma granulátummal). Kevés vizet, esetleg fehérbort öntünk alá, és alufóliával letakarva sütőben puhára sütjük. Ha a hús már megpuhult, levesszük a fóliát, és megpirítjuk a hús tetejét. Az almákat megmossuk, kettévágjuk, kivesszük a magházat. A porcukrot fahéjjal összekeverjük, belemártjuk az alma vágott felét, majd tepsibe tesszük. A maradék cukorral még az alma üres közepét megtöltjük. Forró sütőben 15-20 perc alatt puhára sütjük. A megsült húst tálra tesszük, körberakjuk a sült almával, hagymával, szalonnával, és sült burgonyával tálaljuk.

December 22. Kedd

A karácsonyi asztal elmaradhatatlan étke a rántott hal, ami osztrák eredetű fogás. A hal fogyasztása hazánkban is elterjedt karácsonykor, sok családnál halászlé formájában. A feltálatl halról korábban lekerülő pikkelyek a pénzt, a gazdagságot és a szerencsét jelképezik ma is.

Kelkáposztaágyon sült pontyszeletek

Hozzávalók:

1 kis fej kelkáposzta,

1 kiskanál szódadikarbóna,

só,

1 dl olaj,
majoránna,
80 dkg pontyszelet,
20 dkg szeletelt bacon,
2 gerezd fokhagyma,
liszt,
olaj a sütéshez

A nagyobb csíkokra vágott kelkáposztát szóدابikarbónás, sós vízben leforrázzuk, hogy megtartsa a szép, zöld színét. Kivesszük a vízből, jól lecsepegtetjük és egy kiolajozott tűzálló tálba terítjük. Sóval, majoránnával ízesítjük. A szalonna felét csíkokra vágjuk, és az előkészített káposztára szórjuk. A halszeleteket besózzuk, és bedörzsöljük az olajjal, amiben előzőleg elkevertük a zúzott fokhagymát. Lisztben megforgatjuk, és forró olajban kisütjük. Rátesszük a kelkáposztaágyra, ráhajtogatjuk a félretett baconszeleteket, majd 200 fokos sütőben a szalonnát rápirítjuk. Köretnek steak burgonyát adhatunk hozzá.

December 23. Szerda

Mákfelfújt mézes tejszínhabbal

Hozzávalók:

20 dkg mák

5 dkg liszt

5 tojás

5-10 dkg méz

fél dl tej

vaníliás cukor

őrölt fahéj

Elkészítése: A mákot megdaráljuk, egy lábasba tesszük, hozzáadjuk a lisztet, a vaníliás cukrot, a mézet, az őrölt fahéjat és a tojássárgáját. Állandó keverés mellett hozzáöntjük a tejet, erős tűzön sűrű masszává főzzük, majd kihűtjük. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, és óvatosan a kihűlt masszához keverjük, amit ezután lisztezett puding- vagy őzgerincformába töltünk, és vízfürdőbe állítva forró sütőben kigőzölünk. Az elkészült felfújtat azonnal, a formából kivéve, mézzel elkevert tejszínhabbal tálaljuk.

December 28. Hétfő

Rántott camembert gyümölcssel

Hozzávalók:

4 camembert sajt

liszt

tojás

zsemlemorzsa

25 dkg őszibarackbefőtt

40 dkg ribizli

1 dl vörösbor

10 dkg kristálycukor

olaj

Elkészítése:

A camembert sajtot felszeleteljük, és lisztbe, tojásba és zsemlemorzzába megforgatjuk, majd forró olajban kisütjük. A ribizlit megtisztítása után a borral és a cukorral felfőzzük, és forrón a rántott sajtához öntjük. Így a ribizlis szószon tálalhatjuk a rántott sajtokat őszibarackbefőttel körítve.

December 29. Kedd

Alma köntösben

Hozzávalók:

* 30 dkg liszt

* 15 dkg porcukor

* 1 db tojás

* 3 dl tej

* 4-5 db alma

* fahéj

* citromlé

Elkészítés

A lisztet, a tojást, a tejet és 10 dkg porcukrot összekeverünk, ízlés szerint citromlevet csorgatunk bele. Az almákat meghámozzuk, a magházát kiszedjük. Lehet karikákra vágni, vagy uborkaszeletelően lereszelni vékonyra. Hozzáteesszük az előzőekben kikevert masszához, mely a palacsintatésztaéhoz hasonló. Forró olajban kanállal adagolva kisütjük, majd a végén a maradék 5 dkg porcukrot ízlés szerint fahéjjal összekeverjük, és megszórjuk vele a kész finomságokat.

Lehet bele több tejet is tenni, ki hogy szereti. A tésztájába is tehetünk fahéjat. Gyors, egyszerű finomság.

December 30. Szerda

A crumble - magyarosíthatjuk morzsasütinek - egy remek angol édesség, amely méltán lett világhírű. A sütemény lényege ugyanis az, hogy alul csupa gyümölcs, a teteje pedig ropogós, morzsoltsós tészta. Öt perc alatt összealítható, kiadós és nagyszerű!

Egzotikus morzsasüti

Vajazzunk ki egy kisebb tepsit vagy egy tortaformát. Vágjunk kockára friss ananászt és banánt. 15 dkg lisztet, 8 dkg barnacukrot, 10 dkg vajat, 1 kávéskanál fahéjat és fél kávéskanál őrölt gyömbért morzsoljunk össze, majd szórjuk a gyümölcsökre. Fedjük le alufóliával, és 30 percre toljuk forró sütőbe. A végén vegyük le a fóliát, és még pirítsuk néhány percig.

December 31. Csütörtök

Tormás lencsefőzelék

Az év első napján, akár első óráiban, fontos, hogy együnk malacot és lencsét. A hagyomány szerint ugyanis a malac kitúrja a szerencsét, a lencse pedig bőséget hoz. Praktikusan pedig a korhelykedőknek is érdemes készítenünk valamit...

Hozzávalók:

- 50 dkg lencse
- 2 kisebb [babérlevél](#)
- 1 kávéskanál [fokhagyma](#)krém
- 1 evőkanál [vöröshagyma](#)krém
- só ízlés szerint /de kitűnő az ételízesítő is/
- 1 púpos evőkanál étkezési keményítő
- fél dl tej
- majonézes torma ízlés szerint

Elkészítés

Felteszem főni a lencsét a vöröshagymakrémmel, a fokhagymakrémmel, a babérlevéllel és ételízesítővel. Ha megfőtt, a tejjel, pici vízzel, 1 evőkanál étkezési keményítővel behabárom. Összeforralom, és a majonézes tormával ízesítem.

Feltétnek fasírtot vagy pörköltet készítek.