

## Olasz gombaleves

Fél kg vargánya,  
1 l marhahúsleves  
1 csomó finomra vágott petrezselyemzöld  
6 mentalevél  
4 szelet fehérkenyér  
olivaolaj  
só  
bors.

Elkészítés:

A gombát apróra vágjuk és a mentával kevés oliva olajban megpároljuk. Sóval és borssal ízesítjük. Mikor a gomba megpirult, hozzáadunk egy átnyomott gerezd fokhagymát és további 15 percig pároljuk. A kenyeret megpirítjuk és bedörzsöljük a másik fokhagymagerezddel. Végül a kenyeret egy tálba tesszük és rámerjük a levest és azonnal tálaljuk.

---

## Farsangi sajtleves

Hozzávalók:

2 apró hagyma,  
4 dkg margarin,  
3 dkg liszt,  
7 dl tej,  
másfél dl fehérbor,  
só,  
frissen őrölt fehér bors,  
frissen reszelt szerecsendió,  
10 dkg ementáli sajt,  
2 evőkanál főzőtejszín,  
1 csokor snidling,  
1 szelet kenyér

Elkészítés:

A hagymát megtisztítjuk, és apróra vágjuk. Felhevített zsiradékon üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a lisztet, jól elkeverjük, és habzásig hevítjük. Beleöntjük a tejet, a másfél deci fehérbort, sóval, frissen őrölt fehér borssal, reszelt szerecsendióval ízesítjük, majd tovább főzzük. A sajtot finom lyukú sajtreszelőn lereszeljük, és folytonos kevergetés mellett a leveshez adagoljuk. Egy ideig főzzük, amíg a sajt megolvad, majd a legvégén a tejszínt lazán a levesbe csurgatjuk. A kenyeret kis kockákra vágjuk, és forró zsiradékban megpirítjuk. Helyettesíthetjük szeletekre vágott zsemelével is. A levest csészékbe merjük, a pirított kenyér- vagy zsemlekockákat a tetejére szórjuk, és a legvégén meghintjük apróra vágott snidlinggel.

## Csőben sült tojasos brokkoli

Hozzávalók:

50 dkg brokkoli  
4 db tojás  
4 dl tejföl  
10 dkg tarppista sajt  
10 dkg füstölt sajt  
5 dkg vaj  
só

A brokkolit sós vízben megfőzzük, és alaposan leszűrjük, ezzel egyidőben pedig a tojasokat keményre főzzük. Egy kisebb tepsit vagy hőálló tálat kivajazunk, és a brokkolit szétterítjük benne, hogy mindenhova jusson. Majd a főtt tojasokat felszeleteljük, és elhelyezzük a brokkolin. A tejfölt egy kis edényben ízlés szerinti sóval megmelegítjük, és ráöntjük a tojásra. Kis vajdarabokat dobunk rá, majd a tetejére a kétféle szerelt sajtot rászórjuk. Előmelegített sütőben kb. 180 fokon addig sütjük, amíg szép piros nem lesz a teteje (kb. 30 perc).

---

## Bakonyi csirkepaprikás

Hozzávalók:

1 db 1,5 kg-os csirke  
2-3 közepes fej hagyma  
10 dkg szalonna (vagy esetleg olaj és zsír fele-fele arányban)  
1 zöld tv paprika  
pirospaprika  
só  
20-25 dkg gomba  
2 dl tejföl + 3 dl tejszín (vagy 5 dl tejföl + 1 dl tej)  
1 púpozott evőkanál liszt

Elkészítés:

A szalonnát kiolvasztom, és a kisült zsíron megdinsztelem a hagymát és a az apró kockára vágott paprikát. Mikor a hagyma és a paprika megfonnyadt, rászórom a pirospaprikát, és azonnal rá is teszem a darabolt csirkét, nehogy megégjen a paprika. Kicsit megforgatom a felhevült zsíron a húst (fehéredésig), ekkor ráteszem a fedőt, majd hagyom a saját levében párolódni. Ha szükséges, a folyadékot pótolom. Közben a gombát megmosom, apróra vágom, és mikor a hús már 80%-osan kész van, ráteszem a gombát, és tovább főzöm. Kb. 10-15 perc alatt a gomba is megpuhul. Ekkor nem sütöm le teljesen zsírjára, hanem így rászórom a lisztet, elkavarom, majd a tejfölt és a tejszínt is beleöntöm, és 2-3 percig főzöm, hogy az ízek összeérjenek, és ne legyen lisztíze a paprikásnak. Nokedlivel tálalom.

## Sütőtökös kuglóf

Hozzávalók:

28 dkg finomliszt  
2 kiskanál sütőpor  
1 kiskanál szódbikarbóna  
fél kiskanál só  
1 kiskanál őrölt fahéj  
25 dkg sütőtökpüré  
1,5 dl kefir  
1 kiskanál vaníliakivonat  
17 dkg sütőmargarin + a forma kikenéséhez  
25 dkg cukor  
3 tojás

Elkészítés:

A sütőt előmelegítjük 180 fokra. A lisztet összekeverjük a sütőporral, a szódbikarbónával, a sóval és a fahéjjal. A sütőtököt összedolgozzuk a kefirrel, és a vaníliával. A margarint a cukorral habosra keverjük (5 perc), majd hozzáadjuk a tojásokat, és további 1 percig keverjük. Ezután lassan hozzáadjuk a liszttel elkevert hozzávalókat, majd a sütőtökös keveréket, kikent kuglófformába öntjük, és 40-50 percig sütjük (tűpróbával ellenőrizzük!).

---

## Sajtos rakott karaj

Hozzávalók:

10 szelet karaj csont nélkül  
20 dkg trappista sajt  
5 dl tejszín  
5 dkg vaj  
olaj  
liszt  
só  
bors

1. Ha vastag a hússzelet, kicsit kiklopfoljuk, ezután sózzuk, borsozzuk és lisztbe forgatjuk.
2. A sajtot felszeleteljük, Serpenyőben felolvasztjuk a vajat, kevés olajat is öntünk hozzá, majd ebben félkészre elősütjük a húsokat. Egy jénai tálat kevés vajjal kikenünk, egymás mellé behelyezzük a húsokat, majd sajtszeletekkel befedjük, majd ismét húsokat rakunk rá, és azokra is sajtszeletet teszünk. Ha elfogyott a hozzávaló, leöntjük tejszínnel, hogy ellepje. Lefedjük a jénai tálat, és kb. 180 fokon 20-25 percig sütöm. Majd levesszük a tetejét, és még 10 percig pirítjuk.

## Tejszínes hagymaleves

Hozzávalók:

2-3 nagy fej hagyma  
margarin  
8-9 dl víz  
2 db húsleves kocka  
2 dl tejszín  
ízlés szerint só

Elkészítés:

A hagymákat felkarikázzuk és a margarinon jól megfonnyasztjuk. Hozzáöntjük a vizet, belerakjuk a leveskockákat. Egy kicsit felforraljuk, megvárjuk míg a kockák teljesen feloldódnak. Ezután beleöntjük a tejszínt és kóstolás után még ízesíthetjük sóval. Egyet rotytantunk rajta és kész. Melegen tálaljuk reszelt sajttal a tetején + pirítós kenyér

---

## Mákos-mézes hajdina

Hozzávalók:

3 dl hajdina  
kb. 3 dl darált mák  
méz ízlés szerint  
csipet só  
1 evőkanál olaj

Elkészítés:

A hajdinát megmosom, jól lecsöpögtetem. Kis olajon rövid ideig kevergetve pirítom, majd felöntöm hideg vízzel, és - egy csipet sóval - addig főzöm, míg a szemek megpuhulnak. Néhányszor óvatosan megkeverem. (Nem várom meg, míg szétfő masszává!) Ha megfőtt, adagonként tányérra teszem, megszórom a mákkal, és ízlés szerint mézezem. Megjegyzés: Mákos tészta helyett igen jó, és a gyerekeket is rá lehet vele szoktatni az egészséges gabonafélékre.

---

## Sáfrányos rákleves

Hozzávalók 4 személyre:

30 dkg tisztított kocktélrák  
2 vékony vagy egy vastag póréhagyma  
3 dkg vaj  
3 dkg liszt  
1 dl tejszín

1 dl fehérbor  
2 csipet sáfrány  
só  
bors

Tisztítsuk meg a póréhagymát, karikázzuk fel, és sós vízben pároljuk meg. Szűrjük le, de őrizzük meg a főzővizet. A vajat olvasszuk meg, forgassuk meg rajta a rákot, öntsük fel 2 dl főzőlével és a borral. A tejszínben keverjük el a lisztet, öntsük a leveshez, majd adjuk hozzá a sáfrányt. Főzzük 10 percig, közben ízesítsük sóval, borssal. Végül adjuk hozzá a pórékarikákat és tálaljuk.

---

## Hagymás tarja római tálban

Hozzávalók:

8 szelet sertésjarja  
1,5 dl olaj  
5 fej vöröshagyma  
25 dkg füstölt szalonna  
só  
mustár  
fűszerkeverék

Kissé kiklofoljuk a húst, besózzuk, vastagon bekenjük mustárral, megszórjuk a fűszerkeverékkel. Egy tál aljára kevés olajat öntünk, behelyezzük a hússzeleteket, majd meglocsoljuk olajjal, a tálat lefedjük, és a húst 10-12 órán át hűtőszekrényben pácoljuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, karikákra vágjuk. A füstölt szalonnából vékony szeleteket vágunk, és a felét a beázott római tál aljára fektetjük. Erre helyezzük a hússzeletek egyharmadát, és beterítjük hagymakarikákkal. Újabb hússzeleteket teszünk rá, majd ismét hagymakarika következik, végül pedig betakarjuk a maradék hússzeletekkel. A tetejére fektetjük a megmaradt szalonnát, a tálat lefedjük, és kb. 60 percig sütjük. Ha a hús megpuhult, a fedőt levesszük, és a hússzeleteket pirosra sütjük. Időközben megfordítjuk, átrendezzük őket, hogy mindkét oldaluk megpiruljon.

---

## Sajtgaluska leves

Hozzávalók:

5 dkg reszelt sajt (jó, ha füstölt sajt)  
1 db egész tojás  
3 evőkanál finomliszt  
2 dl tej  
1 evőkanál vegeta

1 evőkanál olaj  
1 mokkáskanál só  
1 mokkáskanál törött fekete bors.

Először elkészítjük a sajtgaluskát. A tojást habosra verjük, megsózzuk, megborsozzuk, belekeverünk 2 evőkanál lisztet és a reszelt sajtot. Jól összedolgozzuk, és tíz percre félretesszük. Közben a vegetát leveses fazékba szórjuk, ráöntjük az olajat és 8 deci vizet, majd felforraljuk. A sajtos masszát galuskaszaggatóval beleszaggatjuk. Ha az összes galuska a leves tetejére feljön, meg is főtt. Végül a maradék lisztet simára keverjük a tejben, és a levesbe belecsorgatjuk. Folytonosan kevergetve jól kiforraljuk, és azonnal tálaljuk. Egy-két teáskanál vágott friss vagy szárított kaporzöld, petrezselyemzöld nyugodtan belekeverhető a fővés utolsó pillanatában.

---

## Téli fagyi

Hozzávalók:

25 dkg sütőmargarin  
2 dkg kakaópor (cukor nélküli)  
20 dkg porcukor  
8 dkg tejpor  
6-8 fagyitölcsér  
10 dkg étcsokoládé  
2 evőkanál étolaj

Elkészítés:

A margarin felét megolvasztjuk, a másik felét a kakaóporral, a porcukorral és a tejporral simára keverjük. Ezután hozzáadjuk a meleg margarint és 1 dl forró vizet, és habverővel habosra keverjük. A krémet habzsákba töltjük, a tölcsérekbe nyomjuk, és 1-2 órára hűtőbe tesszük. A csokoládét az olajjal vízgőz felett megolvasztjuk, belemártjuk a tölcsérek tetejét, majd a csokibevonat megdermedéséig visszatesszük a fagyikat a hűtőbe.

---

## Tepsiben sült kukoricás csirke

Hozzávalók:

4-5 egész csirkecomb  
1-2 konzerv kukorica  
1 tyúkhúsleves kocka  
2 dl tejföl  
1 evőkanál liszt  
1 csokor petrezselyemzöld  
vaj

1 evőkanál pirospaprika  
só  
őrölt fehérbors

A húst sózzuk, borsozzuk, forró vajon serpenyőben hirtelen megsütjük, majd tepsibe rakjuk. A serpenyőben maradt lébe tesszük a pirospaprikát, és összeforraljuk a kukorica levével. Beletesszük a leveskockát és a kukoricát. Ráöntjük a liszttel elkevert tejfölt, és jól összeforraljuk. A tűzálló tálban várakozó csirkére öntjük a kukoricás ragut, amit ezután lefedve 30 percig párolunk, majd a fóliát levéve pirítjuk, és petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

---

## Kócos pogácsa

Hozzávalók:

50 dkg liszt  
25 dkg sütőmargarin  
1 tojás  
3 dkg élesztő felfuttatva  
pici só  
tej (amennyit felvesz)  
tojás a kenéshez  
A töltelékhez:  
sós vajkrém  
reszelt sajt

Elkészítés:

A hozzávalókat jól eldolgozzuk, kinyújtjuk. A tetejét bevagdaljuk, pogácsákat szaggatunk belőle, és a tetejüket tojással megkenjük. Előmelegített sütőben megsütjük. Sütés után kettévágjuk, mindkét felét megkenjük sós vajkrémmel, reszelt sajtba mártjuk, összeillesztjük.

---

## Túrópuffancs

Hozzávalók:

1/4 kg túró  
0.5 kg liszt  
1 tojás  
2 dl tejföl(ha túl sűrű még adjunk hozzá)  
1 kk szóda bikarbóna  
1 vaníliás cukor  
csipet só  
olaj a sütéshez

Összegyúrjuk a hozzávalókat,15 percig pihentetjük,majd forró olajba kanállal beleszagatva megsütjük.Porcukorral fogyasztjuk.

---

## **Zöldséges-rizses rakottas**

Hozzávalók:

2 bögre rizs

50 dkg karfiol

50 dkg brokkoli

20 dkg spenót

6 nagy gerezd fokhagyma

petrezselyemzöld

só

bors

szójaszós

worchestershire szós

vaj a kenéshez

Elkészítés:

A rizst megpároljuk a szokásos módon (olajon megfuttatjuk kis petrezselyemzölddel, majd felöntjük dupla annyi vízzel, sózzuk).A karfiolt és a brokkolit sós vízben puhára pároljuk. A spenótot összekeverjük kis sóval és az összetört fokhagymával. Amikor mindez kész, egy jénait kivajazunk, majd rárakjuk a rizs felét. Erre rákenjük a fokhagymás spenótot, majd rátesszük a megfőtt karfiolt és brokkolit, vegyesen elrendezve. Ezeket megszórjuk borssal, a kétféle szósszal, és egy kis sóval (ételízesítővel). Majd a tetejére megint rizs kerül. 200 fokos sütőben kb 40 perc alatt összesütjük.