

Húsvéti sonkaleves

Hozzávalók:

- * 40 dkg nyers füstölt sonka vagy tarja (esetleg füstölt csülök),
- * 50 dkg vegyes levestzöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, kelkáposztacikk, gomba, lilakáposzta)
- * 1 nagy fej vöröshagyma
- * 1 csokor petrezselyemzöld
- * 1 dl száraz vörösbor
- * 1 dl tejföl
- * 1 dl tejszín
- * 1 evőkanál natúr reszelt torma
- * 1 púpozott teáskanál liszt

Elkészítés:

A füstölt húst előző nap hideg vízbe áztatjuk. Másnap az áztatólevet leöntjük róla, és 2 l friss vízben tesszük fel főni. Ha felforrt, kis lángon addig főzzük, amíg annyira megpuhul, hogy a villa hegye könnyen beleszalad. Levéből kivéve nagyon éles késsel - rostjaira merőlegesen - kockákra vagdalmuk. (Azért kell nagyon éles kés, mert a meleg sonkát nehéz szeletelni.) A sonkalébe beletesszük az összes megtisztított és vékony hasábokra vagdalt vegyes zöldséget, a hagymát és a sonkakockákat. Ha a zöldség is megfőtt, akkor a lisztet simára keverjük a borral, a tejföllel és a tejszínnel, beleszórjuk a finomra metélt petrezselyemzöldet, és a forrásban lévő levest behabarjuk vele.

Bacon alatt sült almás csirkemell

Hozzávalók:

- * 3 nagyobb érett alma
- * 1 egész csirkemell
- * 25 dkg bacon
- * 10 dkg füstölt sajt
- * só
- * bors
- * 1 evőkanál olaj

Először felszeleteljük a csirkemellet, sózzuk, majd borsozzuk. Félrerakjuk, amíg megpucoljuk az almákat. A három megpucolt almát lereszeljük, és hagyjuk állni 10 percet. Ez azért fontos, hogy a levét kieresse egy kicsit. Majd kicsavarjuk az almareszeléket. Ezután egy tepsit kikenünk olajjal. Erre ráfektetjük a csirkemellfilét, és erre rétegezzük a reszelt almát, amire aztán a baconszeletek kerülnek. Ez teljesen be kell fedje az eddig lerakott dolgokat. Berakjuk a sütőbe, és 15 percig körülbelül 180 fokon sütjük, majd kivesszük, és ráreszeljük a füstölt sajtot. Eztán további 10-15 percet sütjük, végül pedig akár szerecsendiós kruplipürével vagy krokettel már tálalhatjuk is az éhes családunknak! Jó étvágyat! :)

Csirkemell gyümölcsökkel

Hozzávalók:

60 dkg csirkemell
30 dkg vegyes gyümölcs (alma, szilva, körte, ananász)
2 dl fehérbor
1 gerezd fokhagyma
só, bors
olívaolaj
Elkészítése:

A csirkemellet szeleteljük fel, sózzuk, borsozzuk. A felhevült olajon pirítsunk hagymát, amihez tehetünk zúzott fokhagymát is. Ezen pirítsuk meg kicsit a csirkeszeleteket. Ha elkészültünk tegyük egy hőálló tálba. A hússzeletek közé pedig tegyünk gyümölcsdarabokat (almát, szilvát, körtét, ananászt). A végén locsoljuk meg kevés fűszeres fehérborral, s lefedve tegyük a sütőbe 200 fokra 30 percig. Ha puhák a húsok, akkor kivehetjük és tálalhatjuk. Köretként burgonyapürét ajánlunk.

Serpenyős spárga

Hozzávalók:

- * 60 dkg újborgonya
- * olívaolaj
- * só
- * 1 kg fehérszárga
- * 2 hagyma
- * 15 dkg koktélparadicsom
- * őrölt bors
- * 1 csomó metélőhagyma
- * 8 dkg főtt sonka
- * 4 evőkanál csíraolaj

A burgonyát alaposan megmossuk, sütőlapra tesszük. Olívaolajat csepegtetünk rá, és sóval megszórjuk. A sütőbe helyezzük sütni. Közben a spárgák alsó végeit levágjuk, megmossuk, 3 cm hosszú darabokra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, és apró kockákra vágjuk. A metélőhagymát karikákra szeljük, a sonkát pedig csíkokra. A csíraolajat felhevítjük. A spárgadarabokat állandóan forgatva kb. 2 percig sütjük, hozzáadjuk a hagymakockát, paradicsomot, főtt sonkát, és együtt hevítjük. A serpenyős spárgát a metélőhagymával megszórjuk, és a burgonyával tálaljuk.

Spagettivel sült sertésszelet

Hozzávalók:

- * 4 nagy szelet sertésstarja
- * 30 dkg spagetti
- * 10 dkg kockázott bacon

- * 2 dl tejföl
- * 2 tojás
- * 5-6 dkg reszelt sajt
- * só
- * olaj
- * Erős Pista

A húst kiklopfoljuk, sózzuk, majd egy kevés olajban mindkét oldalán megsütjük. Egy sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, zúzott fokhagymával és Erős Pistával megkenjük. Közben a spagettit sós vízben megfőzzük. A hús maradék zsiradékán a bacont kisütjük, és ha kihűlt, a tejföl felét és a tojások sárgáját elkeverjük benne. Erre szedjük ki a megfőtt spagettit és összekeverjük. Majd a tojások fehérjét felferjük, lazán beleforgatjuk a spagettibe, és nagy kupacokat rakunk belőle a hússzeletekre. Meglocsoljuk a maradék tejjel, és rászórjuk a maradék reszelt sajtot. 200 fokos sütőbe tesszük, de csak annyi időre, hogy a tetején a sajt szépen megpiruljon. Ha esetleg a spagetti több lenne, mint amennyi a hússzeleteken elfér, akkor külön kupacokba rakva süssék meg.

Töltött gomba fóliában sütvé

Hozzávalók 4 személyre:

- *60 dkg nagyobb fejű gomba
- *2 szál újhagyma
- *4 dkg vaj
- *30 dkg darált pulykasonka
- *10 dkg reszelt sajt
- *1 tojás

A gombákat megtisztítjuk, megmossuk. Kiválasztunk 16 szép kalapot, azt félretesszük. A többi gombát lereszeljük. A hagymát meghámozzuk, finomra összevágjuk, majd megfuttatjuk a vajon, rátesszük a reszelt gombát, és 3-4 percig pirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, belekeverjük a darált sonkát, és levesszük a tűzről. Kissé kihűtjük, majd belekeverjük a reszelt sajtot és a tojást. A félretett kalapokat sózzuk, borsozzuk, és a felére elosztjuk a töltelékét. Befedjük az üres kalapokkal, kicsit összenyomkodjuk, majd egyesével fóliába bugyoláljuk. Parázsban (vagy sütőben) 10 perc alatt megsütjük. Amikor puha a gomba kivesszük, és ízlés szerint majonézzal körítve tálaljuk.

Jeges rebarbara bomba

Hozzávalók 6 személyre:

- *50 dkg rebarbaraszár
- *26 dkg cukor
- *1 l tejszín
- *5 tojássárgája
- *2 csomag vaníliás cukor
- *tejszínhab a díszítéshez

A rebarbara szárait megmossuk, meghámozzuk, és kisebb darabokra vágjuk. Nagyon kevés vízben (csak annyiban, hogy ne égjen le, amíg levet ereszt) fedő alatt, lassú tűzön puhára pároljuk. A

rebarbarát szitán átpasszírozzuk, és összekeverjük 1 evőkanál cukorral. Hagyjuk teljesen kihűlni. A tejszínt kemény habbá verjük. A tojássárgákat a maradék cukorral habosra keverjük, és beleforgatjuk a tejszínhabot. A rebarbarához keverjük a vaníliás cukrot, és a tejszínes masszába forgatjuk. Kiöblítünk vízzel egy ovális aljú tálalót, belesimítjuk a masszát, lefedjük, és legalább 3 órára betesszük a mélyhűtőbe. Tálaláskor tálra borítjuk a krémet, tejszínhabbal, illetve ízlés szerint díszítjük. Azonnal fogyasztjuk.

Eperrel töltött rizsgombócot eperöntettel

- *5 dl tej
- *1 csomag előfőzött zacskós rizs
- *cukor
- *vaníliás cukor
- *darált dió
- *olaj a sütéshez
- *sok szép szemű eper

Elkészítés:

Fél liter tejet lassú tűzön felforralunk 2-3 csapott evőkanál cukorral és 1 csomag vaníliás cukorral, beleteszünk 1 csomag előfőzött zacskós rizst, és puhára főzzük, majd kihűtjük. Ebből a masszából kb. 10-12 gombócot lehet készíteni. Mikor kihűlt a tejberizs, kanálnyi adagokat veszünk belőle, majd a szép szemű epret vizes kézzel a masszával szépen óvatosan bebugyoláljuk, gombócot formálunk belőle, majd meghempergetjük darált dióban. A gombócokat hűtőbe tesszük egy kicsit, hogy keményedjen. A maradék epret összeturmixoljuk szép simára, majd 1-2 csapott kanál cukorral, vaníliás cukorral lassú tűzön összeforraljuk. Forró, bő olajban kisütjük a gombócokat, majd az eperöntettel leöntjük. Díszítésként használhatunk szép epersemeket.

Töltött gomba fóliában sütve

Hozzávalók 4 személyre:

- *60 dkg nagyobb fejű gomba,
- *2 szál újhagyma,
- *4 dkg vaj,
- *30 dkg darált pulykasonka,
- *10 dkg reszelt sajt,
- *1 tojás

Előkészítés: A gombákat megtisztítjuk, megmossuk. Kiválasztunk 16 szép kalapot, azt félretesszük. A többi gombát lereszeljük. A hagymát meghámozzuk, finomra összevágjuk.

Elkészítés: A hagymát megfuttatjuk a vajon, rátesszük a reszelt gombát, és 3-4 percig pirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, belekeverjük a darált sonkát, és levesszük a tűzről. Kissé kihűtjük, majd belekeverjük a reszelt sajtot és a tojást. A félretett kalapokat sózzuk, borsozzuk, és a felére elosztjuk a töltelékét. Befedjük az üres kalapokkal, kicsit összenyomkodjuk, majd egyesével fóliába bugyoláljuk. Parázsban (vagy sütőben) 10 perc alatt megsütjük. Amikor puha a gomba kivesszük, és ízlés szerint majonézzal körítve tálaljuk.

Pulyka vadászmártásban

- *60 dkg pulykamell
- *sárgarépa
- *25 dkg gomba
- *1 db hagyma
- *1 ek. liszt
- *2,5 dl tejföl
- *mustár
- *só, bors

A pulykamellet kockázzuk fel, és pirítsuk le serpenyőben. Hagyjuk pirulni, közben tisztítsuk meg a zöldségeket. Sózzuk, borsozzuk a húst, és egyenletesen süssük le. Mikor már kicsit megpirult, adjuk hozzá az apróra felvágott zöldségeket, és pároljuk tovább. Esetleg egy picit vizet önthetünk alá. Mikor megpuhult a hús és a zöldségek is, akkor tegyük rá a habarást, hogy szaftja legyen. Egy evőkanál lisztet keverjünk össze tejföllel, és egy pohár vízzel. Öntsük rá a lepirított húsról, majd forraljuk fel. Közben még mustárral ízesíthetjük. Hagyjuk egy 20 percig még, hogy az ízek összeérjenek, aztán tálalhatjuk főtt krumplival.

Szép Ilonka bodzafánkja

Hozzávalók:

- *3 dl tej
- *3 dkg élesztő
- *50 dkg finomliszt
- *5 dkg vaj
- *5 evőkanál cukor
- *2 tojás sárgája
- *csipetnyi só
- *8 tenyérnyi bodzavirág
- *A sütéshez: olaj

Az élesztőt kevés cukorral ízesítjük, meglangyosított tejben megfuttatjuk, majd a liszthez adjuk. A cukorral, a vajjal, a tojások sárgájával és csipetnyi sóval jól összedolgozzuk. A lecsipkedett virágokat is beledagasztjuk, majd letakarva a kétszeresére kelesztjük. Lisztezett deszkán másfél centi vastagra nyújtjuk, és egy közepes méretű fánksgaggatóval kisszaggatjuk. Forró olajban mindkét oldalát aransárgára sütjük és azon melegében, porcukorral meghintve kínáljuk.

Tarhonyás lecsó

Hozzávalók:

- * 50 dkg tarhonya
- * 2 evőkanál olaj
- * 4 tojás
- * 1 evőkanál liszt

- * 2 dl tejföl
- * késhegynyi pirospaprika
- * só
- * (ha van otthon kevés kolbász vagy sonka, azt is beleteszem)

A tarhonyát kevés olajon rózsaszínűre pirítjuk, felöntjük 8 dl vízzel, ételízesítőt vagy sót adunk hozzá, és fedő alatt puhára pároljuk. Közben a tojásokat keményre főzzük, megtisztítjuk, karikára vágjuk, kevés olajon öszekeverjük a tojáskarikákat és a késhegynyi pirospaprikát, majd föleresztjük kevés vízzel és hozzáadjuk a liszttel elkevert tejfölt, sózzuk, borsozom, és jól felforraljuk. Tűzálló tálban soronként lerakjuk a tarhonyát és a mártásos tojást, majd forró sütőben átsütjük. Tálaláskor savanyúságot ajánlunk mellé. A hozzávalóknál említett kolbász vagy sonka nem kötelező, de sokkal finomabb, ha van benne. De természetesen a tojás mennyisége és a tejfölé is növelhető egy kicsit. tudják: minél gazdagabban készítjük el az étel, annál finomabb!

Muffintorta (almás)

Hozzávalók:

- *6 db alma
- *2 dl liszt
- *1 csomag sütőpor
- *2 tojás
- *1/2 dl cukor
- *1/2 dl olaj
- *1 dl tej

Elkészítése:

Az almát megpucoljuk és szeletekre vágjuk. Közben a cukort megolvasztjuk és ráöntjük az almaszeleteket és megkaramellizáljuk. A muffintésztához a tojásokat cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a tejet és az olajat. A végén pedig a lisztet és a sütőport beleöntjük a felvert tojásokba és addig keverjük, amíg közepesen sűrű masszát nem kapunk. Az almát öntsük egy hőálló mély tálba, a masszát pedig rá, hogy ellepje. Így tegyük a sütőbe 25 percre. Készíthetünk hozzá vaníliásodót is és így tálalhatjuk.

Kapros pulykaraguleves

Hozzávalók:

- *60 dkg csont nélküli felső pulykacomb
- *0,5 dl olaj
- *5 dkg póréhagyma
- *1 közepes szál sárgarépa
- *15 dkg mirelit zöldborsó
- *2 dl tejszín
- *1 ek. liszt
- *só
- *csipetnyi őrölt fehér bors
- *1 csokor kapor

Elkészítés:

A húst megmossuk, apró kockákra vágjuk. Felmelegítjük az olajat, rátesszük a húst, lepirítjuk. A zöldséget megtisztítjuk, a répát felkockázzuk, a pórért vékony karikákra vágjuk. Hozzáadjuk a húshoz, és rövid ideig, 3-4 percig együtt pirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, és felöntjük két és fél liter vízzel. Fél óráig kíméletesen főzzük, majd beletesszük a zöldborsót is. Kevés vízzel habarást készítünk a tejszínből és a lisztből, majd besűrítjük vele a levest. A kaprot folyó vízzel leöblítjük, leszárítjuk és összevágjuk. Beleszórjuk a levesbe, és még 5-6 percig összeforraljuk. Forrón tálaljuk, egy-egy szál kaporral díszíthetjük.

Rokfortos csirkecsíkok

Hozzávalók:

- *2 szép nagy vagy 3 kisebb csirkemellfilé
- *só
- *őrölt bors
- *kevés olaj
- *1 dl száraz fehérbor
- *1 jó evőkanálnyi liszt
- *20-25 dkg rokfort sajt
- *1 dl tejszín
- *1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A csirkemellfiléket vágd csíkokra, dobd a serpenyőben hevített olajba. Egy-két percig pirítsd, míg kifehéredik, olykor-olykor rázogasd az edényt. Sót, borsot hints rá, önts fel kevéske borral, s párold puhára. Kóstold meg, ha a hús jó - s addigra a bor is szinte teljesen elpárolgott -, szórd meg liszttel, keverd el, és csorgasd rá a tejszínt. Morzsold bele a rokfortot, s egy pillanatra forrald át. A tetejére vess egy kis maréknyi aprított petrezselymet, s azon melegében tálald. Zsenge zöldségekkel tarkított párolt rizs a legjobb mellé.

Tejes zöldségleves

Hozzávalók:

- *1 fej karfiol
- *2 szál sárgarépa
- *2 szál újhagyma
- *10 dkg zöldborsó
- *1 ek. liszt
- *5 dl tej
- *só, bors

Elkészítés:

A zöldségeket megtisztítjuk, felaprózzuk. Kb. fél liter vizet felforralunk, megsózzuk, belerakjuk a zöldségeket és puhára főzzük, majd egy ek. lisztet 1 dl tejjel simára keverünk, a leveshez adjuk, és pár percig forraljuk. Végül a maradék tejet a leveshez adjuk, még egyszer felforraljuk, és máris tálalható.

Narancsos sertésszűz

Hozzávalók:

- * 50 dkg sertésszűz
- * 2 evőkanál kristálycukor
- * 2 gerezd fokhagyma
- * 1 narancs
- * 1 nagy chilipaprika
- * 1 szál újhagyma
- * 1 evőkanál ecet
- * só
- * bors
- * friss gyömbér
- * szójaszósz
- * olaj

A húst mélyhűtőbe tesszük kb. fél órára, hogy megdermedjen. Vékony, fél centi vastag szeletekre vágjuk, és az ecettel, szójaszósszal, sóval, borssal és a fél narancs lereszelt héjával bepácoljuk, fél órára hűtőbe tesszük. Az újhagymát, a fokhagymát és chilit megtisztítjuk, vékony karikákra vágjuk. A narancs másik felének a héját vékony csíkokra vágjuk. Egy serpenyőben kevés olajat hevítünk, és 2-3 evőkanál szójaszósszal karamellizáljuk a cukrot, rádobjuk a narancshéjat és a fokhagymát. Rátesszük a húst a páclével együtt, és folyamatosan forgatva megpirítjuk. Amikor már majdnem kész, hozzáadjuk az újhagymát, és még 1 percig pirítjuk. Köretként mandulás rizst vagy pirított tésztát kínálunk.

Vegyes nyárs

Hozzávalók 4 személyre:

- * 1 konzerv darabolt ananász
- * 1 kis darab friss gyömbér
- * 5 evőkanál mustár
- * 4 vékony szelet sertéscomb (kb. 60 dkg)
- * 1 nagy cukkini (20 dkg)

Az ananászt lecsepegtetjük, fél dl levet félreteszünk. A gyömbért meghámozzuk, lereszeljük, és összekeverjük az ananászlével, a mustárral, sóval ízesítjük. A húst megmossuk, hosszában kettévágjuk, és kiverjük. Beletesszük a páclébe, és legalább 1 órát állni hagyjuk. A cukkínit megmossuk, végeit levágjuk, és hosszában vékony szeletekre vágjuk. A szeleteket 5 percre a páclébe fektetjük. Kivesszük a pácléből a húst és a cukkínit, és hullámosan nyársra húzzuk, a hullámok közé 1-1 darab ananászt szúrunk. A grillrácsra alufóliát fektetünk, rátesszük a nyársakat, és kb. 15 percig sütjük. Többször megforgatjuk.

Paradicsomos burgonyafőzelék

- * 1 kg burgonya
- * 2 evőkanál liszt
- * 1 nagy fej vöröshagyma
- * 10 dkg paradicsom püré
- * 2 evőkanál cukor
- * 1/2 csokor zeller
- * 3 evőkanál olaj
- * só
- * bors
- * oregánó
- * bazsalikom

A burgonyát kockára vágjuk, annyi sós vízben, ami épp ellepi elkezdjük főzni. Amikor félig megpuhult, hozzáadjuk a zellerlevelet és az apróra vágott hagymát. Tovább főzzük, s ha megpuhult a krumpli, hozzákeverjük a sűrített paradicsomot. Ezután kivesszük a zellert a főzelékből. Világos rántást készítünk: olajat forrósítunk, rászórjuk a lisztet, elkeverjük, de csak addig pirítjuk, amíg felhabosodik. Hideg vizet adunk hozzá, elkeverjük benne, s szűrőn át a főzelékhez öntjük. Felforraljuk, közben fűszerezzük sóval, borssal, oregánóval, bazsalikommal.