

RECEPTEK

Török Irén
kézirataiból



Watford
2020

Szerkesztette Jaskó Tamás

Copyright © 1995, 2020 Jaskó Irén
Minden jog fenntartva.

∇
Hires Fog 1

10., bővített kiadás

Printed in England
by J&J, Watford WD17 4LN

Tartalom

ÉDES SÜTEMÉNYEK	5
Ragasztott karikák Fábry módra	5
Dió tészta	5
Alve.....	6
Nugala.....	6
Párna-fánk.....	7
Dobostorta.....	7
Szaloncukor	9
Szlovák tészta	9
Beigli.....	10
Pátkai Zsóka beiglije.....	12
Pozsonyi kifli	13
Diótorta	14
Suhajda	15
Gesztenyés suhajda	15
Fagylalt	16
Zsigmond Erzsike piskótája.....	16
Non plusz ultra Wanek módra	17
Fűszersütemény Gárdonyi módra	17
Diós és kókuszos Klaudia módra.....	18
Sárgarépa torta	19
Könnnyű gyümölcskenyér	20
Jamesné édessége.....	20
„Tea” sütemény	21
Kuglóf	21
Krumplis túrós rácsos Krisztina módra	22
Kati szelet	23
SÓS SÜTEMÉNYEK.....	26
Purgai néni pogácsája	26
Besámen.....	26
Grízgombóc	27
Könnnyű felfújt tészta (rough puff pastry)	27

Réteges vajas pogácsa	28
Krumplis pogácsa	29
Pátkai Zsóka sós süteménye	30
Devoni pogácsa (Scone).....	31
Sajtos sós	32
EURÓPAI ÉTELEK.....	33
Majoránnás lencse görög sajttal	33
Levesgaluska	33
Lengyel párolt csirke gombával	34
Krakkói vajas kása.....	35
Pierogi ze slivkami	35
Rántott padlizsán (vinetta).....	35
Citromfűves csirke	36
Franciasaláta	36

ÉDES SÜTEMÉNYEK

Ragasztott karikák Fábry módra

Hozzávalók:

12 dkg cukor
15 dkg margarin
2 tojás
1 csomag sütőpor
35 dg liszt

Töltelék:

8 dkg vaj
8 dkg dió
12 dkg porcukor
rum

Egy tojást, meg egy tojás sárgáját, a cukrot, margarint, lisztet és sütőport összegyúrjuk. Laposra nyújtjuk, kiszaggatjuk, és halvány színűre sütjük.

A töltelék alkotóit habosra keverjük. Majd a kisült karikákat összeragasztjuk vele.

Dió tészta

Hozzávalók:

4 evőkanál cukor
1 evőkanál présli
4 egész tojás
4 evőkanál őrölt dió

1 késhegynyi szóda
2 evőkanál liszt
A 4 tojás sárgáját a cukorral jól összedörzsöljük. Akkor hozzáadjuk a prézlit, 2 kanál lisztet, a diót és a szódát. Végül a tojás habjával könnyen összeelegyítjük és *lassú* tűznél szép sárgára sütjük. (Kész, amikor vissza ráncosodik.)

Alve

Hozzávalók:

20 dkg vaníliás cukor
4 tojás fehérje
1 dl méz
20 dkg dió
karlsbadi ostya

A tojásfehérjét a vaníliás cukorral dunsztba verjük. Mikor sűrű, akkor 1 deci mézet teszünk hozzá, s ezzel is verjük, s végül a diót tesszük hozzá, és ezt a masszát a két karlsbadi ostya közé tesszük.

Nugala

Hozzávalók:

28 dkg cukor
4 tojás fehérje
14 dkg méz
25 dkg dió
1 citrom leve
vanília

A cukorból szirupot főzünk addig, amíg nyúlósodni kezd. Akkor citromlevet, egy kis vaníliát és 14 dkg mézet adunk hozzá, és addig főzzük, amíg sárgulni kezd.

Ez alatt 4 tojás fehérjét tovább verünk, s ha a szirup kihűlt, hozzá keverjük. Együtt addig főzzük, míg sűrű lesz, és 25 dkg vágott diót teszünk bele. Ha kihűlt, a lapokat megkenjük.

Párna-fánk

Hozzávalók:

5 dl liszt
2 tojás sárgája
tej
só
zsír

A lisztet a tojással és langyos tejjel, sóval rétestésztánál kissé keményebbre verjük. Fél órát pihentetjük. Azután kinyújtjuk, olvasztott zsírral kikenjük, összehajtogatjuk. Újabb félóra pihentetés után ezt megismételjük. Megint fél órát pihenjen, akkor késfoknyira kinyújtjuk, majd kockára vágjuk derelyemetelővel, és forró zsírban kisütjük.

Dobostorta

Tésztája:

14 dkg liszt

14 dkg cukor
4 tojás

A négy tojás sárgáját 14 dkg kristálycukorral habzásig keverjük. Most a 4 tojás fehérjét habba verjük, és 14 dkg liszttel lassan összekeverjük. Aztán egy tortasütő lapot megkenünk vajjal, liszttel meghintjük, és a tésztából késhegynyi vastagra bekenjük. Így szép sárgára megsütjük. Ez addig folytatódik, míg a tészta elfogy.

Töltelék:

5 tojás
28 dkg cukor
13 dkg csokoládé
vanília
25 dkg vaj

A tojást a cukorral és egy kis vaníliával felfverjük, míg sűrű kezd lenni. A csokoládé kevés vízzel felolvasztva a krémbe keverendő. Aztán a vajat habosra keverjük vele. A kihűlt krémmel megtöltjük a tortalapokat.

Teteje:

10 dkg cukor

A megtört cukrot a tűzön víz mellett világos barnára feloldjuk, aztán gyorsan a tortára öntjük, és kézzel simára kenjük. A tortát két óráig hűvös, száraz helyen hagyjuk állni. Párás időben hűtőszekrényben a helye, mert a teteje ellágyul. Felszeletelés előtt a tetejét forró késsel bevágjuk.

Szaloncukor

Hozzávalók:

30 dkg cukor

1 dl tej, víz vagy feketekávé

1-2 dkg vaj

A cukrot a feketekávéval (vízzel, vagy tejjel) feltesszük főzni. A forrástól kezdve 3 percig forraljuk, közben állandóan keverjük. Majd megnedvesített tányérba kiöntjük, és ettől kezdve kihűlésig keverjük. Vigyázni kell, hogy ne kristályosodjon ki a cukor, hanem porszerű maradjon. A porszerű masszát 1-2 dkg vajjal összeállítjuk, jól kigyúrjuk, és megnedvesített üvegtálra, vagy márványlapra négyszög formára 1.5 cm magasra lapítjuk.

Egy pár napig szikkasztjuk, és aztán felvágjuk és becsomagoljuk. A papír közepére tesszük a cukrot, becsavarjuk, és az asztallábához kötött zsineggel a cukor felett és alatt meghúzzuk.

Kávészhoz több vaj kell, mert az vízzel készül. A tejjel készítetthez kevesebb vaj kell, mert az zsírosabb. A vaj mennyiségére vigyázni kell, mert különben nem lehet jól csomagolni.

Szlovák tészta

Tésztája:

50 dkg liszt

40 dkg cukor

2 tojás
10 dkg vaj vagy zsír
4 evőkanál olvasztott méz
1 késhegynyi szódabikarbóna
2 dl tej

A hozzávalókat jól kikeverjük, kikent tepsibe öntjük, és megsütjük.

Máz:

25 dkg vaj
5 evőkanál tej
25 dkg cukor
4 evőkanál rum
8 dkg kakaó
2 kávéskanál liszt
20 dkg kókuszreszelék

A vajat, tejet, cukrot, kakaót és lisztet masszává főzzük, és ha kész, akkor adjuk hozzá a rumot. Ha a massa kész, vízfürdőn tartjuk, és ebbe a mártásba mártjuk bele a kihűlő, de még nem hideg, felszeletelt tésztát egyenként, és utána a kókuszreszelékben meghempergetjük.

Szikkasztani kell 4 vagy 5 napig, akkor adja ki az igazi jó ízt.

Beigli

Porhanyós tészta:

60 dkg liszt

30 dkg vaj
3 dkg élesztő
3 dkg cukor
kevés só
kevés tejfel

A lisztet és vajat összemorzsoljuk, aztán hozzáteesszük a cukrot, sót, megfuttatott élesztőt, és annyi tejfelt, hogy a tészta puha legyen. Aztán hideg helyen pihentetjük.

Bejglit lehet kelt tésztával is csinálni. Ekkor kalács-tésztát csinálunk, ha megkelt, kis cipókat csinálunk. Az egyes cipókat vajjal összegyúrjuk és pihentetjük.

Ha kész a töltelék, akkor a tésztát kinyújtjuk papírvékonyra, olvasztott vajjal meglocsoljuk, és úgy tesszük rá a tölteléket. Aztán hideg helyre tesszük, hogy ne keljen. A megtöltött bejglit villával megszurkáljuk, és tojással kenjük. (Megszurkálni a porlós tésztát kell.) Forró sütőben sütjük.

Mákos töltelék:

30 dkg mák
35 dkg cukor
3 dkg finom morzsa
6.5 dkg liszt
mazsola
citrom héj
1 kiskanál kakaó
méz

Három deci forró vizet veszünk, és belekavarjuk a belevalókat, kivéve a lisztet és morzsát. A lisztet és morzsát

akkor keverjük bele, mikor már levettük. Aztán kihűlésig kavarjuk.

Diótöltelék:

50 dkg dió

50 dkg cukor

5 dkg morzsa

3 dkg liszt

citrom héj

ízesítők: kakaó, fahéj, szegfűszeg

35 dkg diót ledarálunk, 15 dekát durvára vágunk. Kb. fél dl (l?) forró vízbe szórjuk a darált diót és az ízesítőket. Ha felforrt, levesszük, és keverjük, beleszórva a darabos diót, aztán a morzsát és a lisztet?

Pátkai Zsóka bejglije

Ezt egyszerűbb és gyorsabb elkészíteni, mint a hagyományos bejglit.

Tésztája:

500 g liszt

250 margarin

2 tojás

200 ml tejföl

1 tetejes evőkanál cukor

1 csomag élesztő

só

A lisztet, cukrot, sót, élesztőt összekeverjük, a margarrinnal jól eldolgozzuk, akkor hozzáadjuk a tejfölt és a felvert tojást. Simára gyúrjuk. Azt is lehet, hogy a tész-

tát előző este készítjük, s hűvös helyen tároljuk. Ez a tészta két bejglihez elég.

Mákos töltelék:

300 g mák
300 g cukor
1 nagy főzőalma
1 citrom reszelt héja
1 kanál vanília esszencia

Diós töltelék:

300 g darált dió
4 nagy keksz (darálva)
300 g cukor
1 nagy főzőalma
1 citrom reszelt héja
1 kanál vanília esszencia

A mákos, vagy diós töltelék alkatrészeit jól összekeverjük. (Az almát és kekszet finomra kell aprítani.) A töltelék a kisodort tésztára terítjük. Összetekerjük a bejglit, s 30 percig állni hagyjuk. Meg kell szurkálni, s előmelegített 200 fokos sütőben 50-60 percig sütjük. Ha a sütő ventilátoros, elég 180 fokon sütni. Félidőben megkenjük a bejgli tetejét felvert tojással.

Pozsonyi kifli

Porhanyós tésztája ugyanaz, mint a bejglié. Mákos tölteléke is?

A kilapított tésztát háromszögekre vágjuk, töltelékkel megkenjük, kifliket formálunk, és tojással bekenjük. Meg kell szurkálni. Forró sütőben sütjük.

Diótorta

Hozzávalók:

babapiskóta
rum
tej

Töltelék:

dió
cukorpor
vaj
fahéj, szegfűszeg
citrom
rum
tojás

A babapiskótát rumos tejbe mártjuk, aztán kinyomva belőle a tejet, tálra szépen lerakjuk szorosan egymás mellé. Ha engedne levet, azt még leöntjük. A töltelék alkatrészeit habosra keverjük, és ezt kenjük a piskótára. Ezt aztán lehet rétegezni. A legtetején krém legyen, és erre jön a tejszínhab. Jól ki kell fagyasztani.

Legalább egy nappal előbb kell megcsinálni, hogy jól összeérjen, és az ízt jól kiadja. Nagyon finom.

Suhajda

Hozzávalók:

- 4 szelet főzőcsokoládé
- 1 kávéskanál libazsír vagy vaj
- 1.5 dl tej
- 30 dkg cukor
- 25 dkg vaj
- 5 kávéskanál kakaó

Vízgőzön a 4 szelet csokoládét a zsiradékkal kikeverjük, és a kapszulát tollal kikenjük. Amíg a kikenési művelet tart, vízgőzön kell tartani a masszát. A kikent kapszulát hideg helyre tesszük, hogy kifagyjon.

Másfél deci tejbe a cukrot és kakaót beletéve főzzük addig, míg sűrű, de nem kemény lesz a krém. Tűzről levéve addig keverjük, míg félig kihűl, és akkor a 25 dkg felaprított vaját belekeverjük, és mindaddig keverjük, míg ki nem hűl, de még betölthető a kikent kapszulába. Hideg helyre tesszük kifagyni.

Tálalás előtt, ha vendégnek akarjuk adni, a kapszulát leszedjük, és új kapszulába tesszük.

Gesztenyés suhajda

Hozzávalók a gesztenye töltelékhez:

- 15 dkg gesztenyepüré
- 20 dkg vaj

A gesztenyepürét a habosra kevert vajjal összekeverjük, majd beletöltjük a kikent kapszulákba. A tetejére csokoládékrém masszát öntünk.

Fagylalt

Hozzávalók:

1 l tej
8 evőkanál cukor
2 evőkanál kakaó
6 evőkanál liszt
vanília

A cukrot, kakaót, lisztet összekeverve tejjel felengedjük, és beleöntjük a főző tejbe. Kb. öt percig főzzük, utána kihűlésig kavarjuk, majd frizsiderbe tesszük kifagyni. Lehet rátenni ízesített tejszínhabot, ha a fagylalt már félig kifagyott és a hab nem süllyed bele. Jó étvágyat!

Zsigmond Erzsike piskótája

Hozzávalók:

200 g cukor
6 tojás
200 g liszt
25 g sütőpor

A cukrot 6 evőkanál vízzel felfőzzük. Közben 6 tojás fehérjét keményre verjük, majd a forró szirupot lassan beleverjük, és aztán a tojás sárgáját is. Azután a lisztet

és a sütőport óvatosan belekeverjük. Előmelegített sütőben sütjük.

Non plusz ultra Wanek módra

Hozzávalók:

270 g liszt
240 g vaj
250 g porcukor
1 kávéskanál ecet
1 kávéskanál vaníliás cukor
3-4 tojás

A lisztet, vaját, vaníliás cukrot 3 tojás sárgájával össze gyúrjuk, és pihentetjük. Közben 3 tojás fehérjét (ha lehet, négyet) a porcukorral és ecettel habbá verjük (esetleg a habverővel is segíthetünk!).

A tésztát késfok vastagságra kinyújtjuk, kis pogácsákat szaggatunk ki belőle. Azután tepsibe rakjuk, és mindegyik tetejére késhegy nagyságnyi habot teszünk (mókáskanállal). Világossárgára sütjük, esetleg még utána szárítjuk. Két darabot baracklekvárral összeragasztunk.

Fűszersütemény Gárdonyi módra

Hozzávalók:

100 g vaj vagy margarin
2 tojás
175 g barna cukor
2 kiskanál fahéj
1 kiskanál kardámom

1 kiskanál gyömbér
200 g liszt
2 kiskanál sütőpor
1 dl tejfől vagy kefir
1 dl vörös áfonya (cranberry, Preiselbeer, tyttebaer)
lekvár

Megkenünk egy hosszúkás tepsit vajjal és hintsük be liszttel. Felolvasztjuk a vajat. A tojást és cukrot verjük habosra és adjuk a vajhoz. Belekeverjük a fűszereket, a tejfőlt, a sütőporral elkevert lisztet és a lekvárt. A tepsi-be kenjük, és berakjuk a legalacsonyabb tűzrostélyra. 175 fokon egy óráig sütjük.

Diós és kókuszos Klaudia módra

Hozzávalók 4 személyre (zárójelben 10 személyre):

Tésztája:

4 (10) tojás sárgája
100 g (250 g) cukor
100 g (250 g) margarin
10 g vagy 2 kiskanál (2 tasak) vaníliás cukor
100 g (250 g) liszt
1 kiskanál (1 tasak) sütőpor

Teteje:

4 (10) tojás fehérje
140 g (350 g) porcukor
160 g (400 g) dió vagy kókusz

A tojás sárgáját összekavarjuk a cukorral, margarinnal, vaníliás cukorral; utána hozzáadjuk a liszttel összeka-

vart sütőport. Kb. 2 cm vastagra, 24×40 cm méretűre kinyújtjuk. Közép meleg sütőben kb. 25 percig sütjük.

A tojás fehérjéből kemény habot kavarunk, kanalanként hozzáadjuk a porcukrot, és utána a darált diót vagy reszelt kókuszt. A dió ízét rummal, a kókuszét citromlével lehet erősíteni. Ezt kenjük a tészta tetejére.

Sárgarépa torta

Hozzávalók:

- 1 csésze napraforgó olaj
- 225 g barna cukor
- 2 tojás
- 175 g sütőporos liszt
- 1 kávéskanál sütőpor
- 1 kávéskanál szódabikarbóna
- 2 kávéskanál őrölt fahéj
- 175 g reszelt sárgarépa
- 85 g aprított dió vagy pekándió

Megjegyzés: Sütőporos liszt helyett lehet közönséges lisztet használni 2 kávéskanál sütőporral.

Teteje díszítéséhez:

- 85 g porcukor
- citrom lé

Vegyünk 20 cm-es üveg, vagy műanyag edényt, s abban keverjük össze az olajat, barna cukrot és tojást. Adjuk hozzá a lisztet, szódabikarbónát és fahéjt; azután a sárgarépát, diót. Jól össze kell keverni.

Mikrohullámú sütőben 25 percig 5-ös (közepes) fokozaton süssük.

A tetejét citromlével összekevert porcukorral díszítsük. Még földiókat vagy pekándiókat is lehet rátenni.

Könnyű gyümölcskenyér

Hozzávalók:

300 g vegyes (szárított) gyümölcs
100 g cukor
100 g margarin
150 ml víz
1 tojás
200 g sütőporos liszt
2 evőkanál fekete „treacle”

A gyümölcsöt, cukrot, margarint és vizet egy lábosban felforraljuk, aztán 20 percig kis lángon főzzük. Adjuk hozzá a felvert tojást, keverjük bele a lisztet és treacle-t. Kizsírozott 15 cm-es tepsiben meleg (160 fokos) sütőben másfél órát süssük.

Jamesné édessége

Hozzávalók:

1 konzerv (300 g) aprított ananász
1 kis tubus tejszín
1 kis tubus sima joghurt
50 g barna cukor

Szűrjük le az ananászt, és tegyük szép tálba. Verjük fel a tejszínhabot, és keverjük össze a joghurttal, aztán

tegyük a tálba az ananászra. Szórjuk meg barna cukorral. Félnapig hűtsük!

„Tea” sütemény

Hozzávalók:

- 1 csésze cukor
- 2 csésze vegyes szárított gyümölcs
- 300 ml sűrű angol tea
- 2 csésze sütőporos liszt*
- 1 tojás

A (szűrt) teát keverjük össze a cukorral és szárított gyümölccsel. Hagyjuk ázni egy éjszakát.

Másnap reggel keverjük bele a lisztet és tojást, s jól verjük fel. Egyliteres kizsírozott mély tepsibe öntjük, és a sütő közepén 180 fokon másfél óráig sütjük.

*Sütőporos liszt helyett lehet közönséges lisztet is használni, de akkor 1 ½ kávéskanál élesztő kell hozzá.

Kuglóf

Hozzávalók:

- 300 g liszt
- 70 g vaj vagy margarin
- 3 tojás sárgája
- 300 ml tej
- 30 g cukor
- 50 g mazsola
- 1 csomag (7 g) száraz élesztő

Megjegyzés: Ezt gyűrű alakú kuglóf tepsiben kell sütni.

Keverjük össze a cukrot és élesztőt 100 ml langyos tejjel és hagyjuk kelni.

A vajat kikeverjük, s egyenként hozzáadjuk a három tojás sárgáját. Aztán hozzákeverjük a megkelt élesztőt, 20 g cukrot, 200 ml langyos tejet, mazsolát, s végül a lisztet is. Jól össze kell keverni, aztán pár percig felfermenteni.

A tepsit kizsírizzuk, s beletesszük a tésztát. Kb. feléig töltse meg a kuglóf formát. Hagyjuk állni egy órát, s kitölti a formát. Közép-meleg sütőben kb. 45 percig kell sütni.

Mihelyt kész, rögtön ki kell borítani, és vaníliás porcukorral meghinteni.

Krumplis túrós rácsos Krisztina módra

Rácsos tészta:

- 450 g liszt
- 200 g puha margarin vagy vaj
- 120 g cukor
- 2-3 tojás
- 2 evőkanál tejföl
- 1 citrom leve
- 1 sütőpor

Mindezt egy tálban kézzel összedolgozzuk. A margarin miatt lehet, hogy szükséges még egy kis liszt, hogy a tészta ne ragadjon.

Deszkán még egy kicsit gyúrjuk. Kettéosztjuk $2/3 - 1/3$ arányban. Egy normál méretű tepsibe sütőpapírt teszünk s a nagyobbik tésztarészt kinyújtjuk s belehelyezzük a tepsibe. Villával megszurkáljuk. Közben elkészítjük a tölteléket a következők alapján.

Krumplis túrós töltelék:

500 g főtt, tört krumplic

500 g túró

300 g cukor

1 evőkanál margarin

1 evőkanál liszt

3 tojás sárgája és fehérje

1 citrom reszelt héja

1 evőkanál vaníliás cukor

A három tojás sárgáját és fehérjét különválasztjuk. A tojás fehérjét kemény habbá verjük. A tojás sárgáját habosra keverjük a cukorral, és belekeverjük a többi hozzávalót. Utána a tojáshabot könnyedén hozzáadjuk, és a tésztára kiöntjük és eligazítjuk.

Végül a megmaradt tésztát csíkokra sodorjuk és rácsot képezve beborítjuk vele a tésztát. 180 fokon 25-30 percig sütjük, alja s teteje aranyhárga legyen. Ha egy kicsit kihűlt, porcukorral megszórjuk.

Kati szelet

Hozzávalók a tésztához:

60 dkg liszt

15 dkg margarin
15 dkg porcukor
1 cs. sütőpor (12 g)
4 tojássárgája
tej

Hozzávalók a krémhez:

2 dl tej
1 csomag vaníliás cukor
2 evőkanál kakaópor (cukrozatlan)
1 dl rum
20 dkg margarin
20 dkg porcukor
2 evőkanál sárgabaracklekvár

Tetejére a hab:

4 tojás fehérje
20 dkg porcukor

A sütőporral elkevert lisztbe tesszük az olvasztott margarint, a porcukrot, a 4 tojássárgáját és annyi tejet öntünk bele, hogy egy rugalmas, de nem ragadós tésztát kapjunk.

A tésztát 3 egyenlő részre osztjuk. Lisztezett felületen akkorára kinyújtjuk egyenként a cipókat, amekkora a tepsi. A három cipót egyenként megsütjük a vajazott, lisztezett tepsi hátulján.

Amíg sülnek a lapok, elkészítjük a krémet: Egy tálba öntjük a tejet, beleszítáljuk a kakaóport és az egyik megsült tészta lapot belemorzsoljuk a kakaós tejbe és bele öntjük a rumot. Jól keverjük össze.

A szoba hőmérsékletű margarint a porcukorral és a vaníliás cukorral habosra kikeverjük, majd bele tesszük a lekvárt is. A kakaós masszába bele keverjük a cukros margarint és az egészet összekeverjük. Kész van a krém.

Az egyik tészta lapot megkenjük a krémmel és erre rá helyezzük a másik tészta lapot (Egy kicsikét, óvatosan nyomkodjuk rá a tetejét a krémre). Gőz fölött a 4 tojásfehérjét a porcukorral habosra verjük és rákenjük a tészta tetejére. A hab tetejét megszórjuk reszelt csokival.

SÓS SÜTEMÉNYEK

Purgai néni pogácsája

Hozzávalók:

40 dkg liszt
25 dkg margarin
1 tojás
2 dkg élesztő
1/2 dl tej
1 dl tejfel
1 kanál só

A lisztet, margarint, a tojás sárgáját, a tejjel felfuttatott élesztőt, a sőt és a tejfelt jól összedolgozzuk. Egy órát pihentetjük, majd kinyújtjuk kb. fél cm vastagságúra. Derelyemetelővel, vagy pogácsaszaggatóval kivágjuk. Ezután fél órát pihentetjük. A tojás fehérjével bekenjük. Félbevágott mandulával, reszelt sajttal vagy köménnyel díszítjük.

Néhány napig friss marad.

Besámen

Hozzávalók:

3 evőkanál liszt
6 dkg margarin
3 tojás
3 evőkanál tejfel
kicsi só

sonka vagy sajt

A vajat, tojássárgáját, tejfelt, lisztet és sót jól kikeverjük, és végül a felvert tojáshabját hozzáadjuk. Erősen kikent tepsiben világossárgára sütjük. Tiszta konyharuhára kiborítjuk a tésztát, sonkával, vagy sajttal meghintjük, és összegöngyöljük. Tálaláskor forró vajjal leöntjük, és reszelt sajttal vagy sonkával még meghintjük.

Grízgombóc

Hozzávalók:

25 dkg cukor
17 dkg búzadara
6 dkg vaj
4 evőkanál tej
5 dkg dió
rum

A hozzávalókat összekeverjük, gombócokat formálunk belőle. A gombócokat csokoládé reszelékben meghempergetjük. 2-3 napos állás után érik össze jól.

Könnyű felfújttészta (rough puff pastry)

Hozzávalók:

200 g liszt
15 dkg vaj vagy margarin
1-1.5 dl jéghideg víz

Szórjuk a lisztet egy csipet sóval egy tálba. A vajat vagdossuk dió nagyságúra, és tegyük bele a lisztbe.* Keverjük el gyorsan a vízzel. Terítsük ki egy enyhén lisztezett gyűrődesházára.

Nyújtás és hajtás [ezt 3-szor kell csinálni]: Nyújtsuk ki téglalap formára, aztán háromrét hajtogassuk. Fordítsuk meg egy negyed fordulattal, hogy a nyitott vége legyen felénk.

A harmadik hajtogatás után tegyük hideg helyre 10 percre. Ha nem látszik levelesnek, akkor még egyszer nyújtsuk és hajtogassuk meg. Aztán töltsük meg a kívánt módon. Forró sütőben 210 fokon süssük.

*A lisztbe először belekeverünk 2-3 dkg vajat. Gyúrjuk össze a vízzel kemény, de hajlékony tésztává, aztán tegyük hűvös helyre 10-15 percre. A maradék vajat tegyük két réteg zsírpapír közé, és nyújtsuk ki nyújtófával. A vajnak hasonló állapotúnak kell lennie, mint a tésztának. Nyújtsuk ki a tésztát téglalappá, tegyük a vajat a közepére, hajtogassuk össze, mint egy csomagot, és fordítsuk fel.

Réteges vajas pogácsa

Hozzávalók:

500 g liszt

250 g vaj (margarin)

1 egész tojás és egynek a sárgája

2 dkg élesztő

1 kávéskanál só

2 evőkanál tejföl

2 kanál tej
1 kávéskanál cukor

Az élesztőt a tejjel és cukorral elkeverve kelesszük meg.

A liszt kétharmadát gyúródeszkára téve adjuk hozzá a tojást, sőt, a megkelt élesztőt, a tejfölt és egy kevés vizet, hogy rétestészta keménységű legyen. Jól dolgozzuk ki, csapkodjuk a deszkán, amíg hólyagos és sima lesz. Pihentessük.

A liszt másik harmadát keverjük össze a vajjal, könnyedén vegyítsük el a sodrófával. A pihent tésztát nyújtjuk ki kb. 30 cm-es oldalú négyzetté. A vajas lisztet tegyük a közepére, a tésztát hajtsuk rá két oldalról, nyújtjuk ki, és hajtogassuk meg egyszer.

Pihentessük fél órát, aztán ismételjük meg a hajtogatást még kétszer.

Ha a tészta jól megkelt megint, akkor nagy kerek fánk-vágóval (pogácsaszaggatóval) szaggassuk pogácsákká. Zsírozott tepsibe téve vagdaljuk be a tetejét, kelesztjük, majd tojással megkenve forró sütőben süssük.

Tojással kenés helyett lehet reszelt sajtot tenni a tetejére, kitűnő lesz.

Krumplis pogácsa

Hozzávalók:

300 g liszt
200 g áttört főtt krumpli

100 g zsír (ha margarin, akkor egy kicsit több)
1 kávéskanál só
2 dkg élesztő felfuttatva
1 tojás

A krumplit megfőzzük és áttörjük. Közben az élesztőt megkelesztjük. Az összes hozzávalókat összegyúrjuk, pihentetjük. Ha jól megkelt, a vajás pogácsánál szokott módon (lásd fent) járunk el, vagyis nyújtjuk, kivágjuk, pihentetjük a tepsiben, tojással megkenjük és sütjük. Nagyon jó és szapora.

Pátkai Zsóka sós süteménye

Hozzávalók:

800 g liszt
250 g margarin
50 g zsír
250 g sajt
50 g élesztő
1 kávéskanál cukor
8 evőkanál tej
300 ml tejföl
2 kávéskanál sütőpor
2 tojás sárgája
3 kávéskanál só

Az élesztőt a cukorral és langyos tejjel megkelesztjük. A sajtot megreszeljük. A lisztet a sütőporral és sóval összeszitáljuk, majd a margarinnal és zsírral összedolgozzuk. Hozzáadjuk a sajtot, a megkelt élesztőt, a tojás sárgáját és a tejfölt. Jól összegyúrjuk.

Megkelesztjük, míg duplájára nő, kinyújtjuk és pogácsákat szaggatunk belőle. Megkenjük tojás sárgájával. Esetleg köménnyel vagy sajttal megszórjuk. Forró sütőben sütjük aransárgára.

Devoni pogácsa (Scone)

Hozzávalók:

400 g sütőporos liszt
só
100 g margarin
4 lapos evőkanál (finom) kristálycukor
280 ml hideg tej

Tölteléke:

eper- vagy málnalekvár
tejszín

Szítaljuk a lisztet és sót egy tálba. Ujjheggyel gyúrjuk bele a margarint. Adjuk hozzá a cukrot. Keverjük el a tejjel, hogy puha, de nem ragacsos tészta legyen. Borítsuk enyhén lisztezett deszkára, gyorsan gyúrjuk, aztán 10 mm vastagra sodorjuk.

Pogácsaszaggatóval (60-70 mm átmérőjűvel) kerek pogácsákat szaggatunk belőle, kizsírozott lapos tepsibe tesszük. A tetejét felvert tojással, vagy tejjel kenjük meg.

8-10 percig kell sütni 230 fokon. Ha kihűlt, evéskor, törjük őket kettőbe, s az alját és tetejét lekvárral vagy felveretlen tejszínnel ragasszuk össze. Devoni sűrű tejszínnel nagyon jó.

Sajtos sós

Hozzávalók:

250 liszt
100 vaj
150 reszelt sajt
2½ g NaHCO_3
1 tojás
100 ml tejföl

Morzsoljuk össze a vaját és lisztet (a már előre beleszitált szóda bikarbónával), adjuk hozzá a sajtot, tojást és tejfölt. Nyújtsuk ki, és vagy vágjuk fel derelyemetszővel, vagy szaggassunk pogácsákat. Süssük forró sütőben 6-8 percig, míg világos barna lesz.

EURÓPAI ÉTELEK

Majoránnás lencse görög sajttal

Hozzávalók:

340 g lencse
1 sárgarépa
1 babérlevél
fél kis hagyma
2 közepes (paradicsom) paprika
1 kávéskanál apróra vágott friss mentalevél

Szószt:

petrezselyem
majoránna
koriander
225 g görög feta sajt
só
bors
citromlé
fél kávéskanál paprika
6-8 evőkanál olaj

A sárgarépát és hagymát vágjuk szelekre, és a lencsével és babérrel főzzük 20-25 percig. A szószt alkatrészeit összekeverjük és megfőzzük? A szószt rátéve tálaljuk.

Levesgaluska

Hozzávalók:

100 g sütőporos liszt

1 lapos kávéskanál só
50 g margarin
kb. 70 ml hideg víz

A lisztet és sót egybeszitáljuk, s hozzáadjuk a margarint. Kissé összekeverjük a hideg vízzel, hogy elég puha tészta legyen. Kb. nyolc darabra osztjuk, és lisztes kézzel golyókat formálunk belőle. 15-20 percig kell főzni, ha lehet, húslevesben.

Lengyel párolt csirke gombával

Hozzávalók:

csirke
gomba
tejföl
petrezselyem és kapor

A feldarabolt csirkét megsózzuk, lisztben megforgatjuk, zsírban megpirítjuk. Egy megfelelő nagyságú edénybe tesszük a csirkedarabokat és negyed liter víz hozzáadása után 40-50 percig pároljuk.

Utána tegyük egy tányérra, majd hozzáadjuk a szószhoz a felszeletelt gombát és 10 percig pároljuk. Adjunk vizet, sót hozzá és liszttel hintsük meg. Forraljuk fel, adjuk hozzá a tejfölt, és forraljuk újra fel.

A tányéron levő csirkére öntsük rá a gombaszószot, a zöld petrezselymet és a kaporot. Tálaljuk új krumplival vagy krakkói kásával és salátával (friss zöldségből).

Krakkói vajás kása

Hozzávalók:

kasza (lengyel kása)
margarin

A kását forró vízbe tesszük és főzzük tíz percig. Megsózzuk, majd a margarinnal összekeverjük.

Pierogi ze slivkami

Készítsünk krumplis? tésztát. Vágjuk ki kör alakúra, tegyük a közepébe a szilvát, hajtsuk össze és nyomkodjuk le a széleit.

Forrásban levő sós vízbe tegyük, keverjük meg, fedjük le. Amikor feljött a felszínre, vegyük le a fedőt, és főzzük még 2-3 percig.

Szűrőkanállal kiszedjük, tányérra tesszük, olvasztott vajjal megöntözzük, tejszínhabot adunk hozzá.

Rántott padlizsán (vinetta)

Hozzávalók:

1 nagy padlizsán
2 tojás
3-4 kanál liszt
só, olaj

A padlizsánt 8-10 mm vastag szeletekre vágjuk. A szeleteket sós lisztben meghempergetjük, utána tojásba mártjuk, és olajban sütjük, amíg sárgásbarna lesz.

Citromfűves csirke

Hozzávalók:

250 g csirkehús
1 kávéskanál citromfű
1 lime (vagy kis citrom)
1 kis hagyma
1 kávéskanál cukor
2 evőkanál piros-arany
2 evőkanál jófajta olaj
só

Az olaj legyen jófajta, szezám, földimogyoró, olíva vagy esetleg macadamia olaj. Ha nincs piros-arany, használjunk paradicsompürét és piros paprikát.

A csirkét ujjnyi szeletekre vágjuk, lapos tálban rátesszük az apróra vágott hagymát, cukrot, piros-aranyat, citromfűt, a lime (kis citrom) kifacsart levét, és az olajat. Keverjük meg.

Legalább fél órát marinírozzuk, azaz szobahőmérsékleten pihentetjük, esetleg tovább is. Serpenyőben, időnként megkavarva, forrón süssük kb. 10 percig.

Petrezselymes újkrumpli jó hozzá.

Franciasaláta

Hozzávalók:

200 g krumpli
100 g zöldborsó
100 g sárgarépa
1 nagy vagy több kis ecetes (nem nyers) uborka
1 narancs
2 alma
1 dl majonéz, tejföl vagy joghurt
1 citrom leve
1 kanál mustár
só
bors

Nagyobb tálba tesszük a kis kockára vágott almát, narancsot (levével, de héja nélkül), uborkát. Minden új adag után megkeverjük, hogy jól összekeveredjen.

A krumplit héjában megfőzzük, meghámozzuk, kis kockára vágva hozzáadjuk. A sárgarépát meghámozzuk, megfőzzük, kis kockára vágva hozzáadjuk. A zöldborsót megfőzzük, hozzáadjuk.

Összekeverjük a majonézzel, citromlével. Mustárt, sót, borsot ízlés szerint adunk hozzá.

Legalább pár órát álljon hidegen, hogy összeérjen.