

## Komatálak (folytatás)

### Kacasült (Györköny)

**Hozzávalók:** 1 kövér kacska, 3 dl víz, 3 evőkanál tej, 1 evőkanál só.

A kövér kacsát kb. 10–12 darabra osztjuk. Hozzáadjuk a vizet és a sót és lassú tűzön fedő alatt puhára pároljuk (1,5 óra). Ezután hozzáöntjük a tejet és magas hőfokon fedő nélkül folytatjuk a sütést. Közben a húsdarabokat a kacska zsírjában, állandóan forgatva szép ropogósra, pirosra sütjük.

### Krumplisköttes – krumplis kelt kalács (Györköny)

**Hozzávalók:** 1 kg krumpli, kb. 300–400 g liszt, 1 tojás, 25 g élesztő, só, a krumpli főzőleve, zsiradék.

A krumplit meghámozzuk, kockákra vágjuk, és sós vízben megfőzzük. Leszűrjük a levét, a krumplit áttörjük és kihűtjük. Ezután ráöntjük a langyos főzőlevet, rámorzsoljuk az élesztőt és hozzáadjuk a tojást, sót, lisztet. Közepes keménységű tésztát gyúrunk, jól átdagasztjuk és egy óra hosszat kelesztjük. Gyúródeszkán ujjnyi vastag téglalap alakú lapot nyújtunk belőle. A tésztát zsiradékkal megkenjük, felsodorjuk, mint a kalácsot, 15 cm hosszú darabokra vágjuk, és zsírozott sütőlemezre rakjuk. Előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.

### Kapros dübbencs – kapros kelt kalács (Györköny)

**Hozzávalók:** 1 kg liszt, 5 dl langyos víz, 10 dkg zsiradék, 5 dkg élesztő, 1 dl tej, só, cukor, maroknyi apróra vágott kapor.

Az élesztőt cukrozott langyos tejben felfuttatjuk, a liszttel, a sóval és a vízzel összedolgozzuk, és közepes keménységű tésztát gyúrunk.



Letakarva egy óra hosszat kelesztjük, majd deszkán ujjnyi vastagságú téglalappá nyújtjuk. A tésztát fagyos zsiradékkal megkenjük, kaporral megszórjuk, felgöngyöljük, mint a kalácsot, majd kb. 15 cm hosszú darabokra vágjuk. A darabokat zsírozott sütőlemezre rakjuk és előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.

### Salzprezn – sós fonott kalács (Györköny)

**Hozzávalók:** 50 dkg liszt, 4 dl tej, 1 tojás, 4 dkg élesztő, 2 dkg olvasztott margarin, só, cukor, köménymag.

Az élesztőt kevés cukrozott, langyos tejben felfuttatjuk, a liszttel, a sóval, margarinnal és a tejjel összedolgozzuk, majd közepes keménységű tésztát gyúrunk. Letakarva egy óra hosszat kelesztjük, majd a tésztát lisztezett deszkára borítjuk. Körülbelül 60 cm hosszú, ujjnyi vastagságú rudakat sodrunk, majd a rudakból kétszálás fonatokat készítünk, és kizsírozott sütőlemezre helyezük (két sütőlemezen fér el). Félórás pihentetés után felvert tojással megkenjük, köménymaggal és sóval megszórjuk. Közepesen meleg sütőben szép pirosra sütjük.



### Mazsolás kalács (Nagymányok)

**Hozzávalók:** 2 púpos mélytányér liszt, 2,5 dkg élesztő, cukor, só, olaj, tojás, reszelt citromhéj, rum.

Összeállítjuk a tésztát, egy órán át letakarva kelni hagyjuk. Ha megkelt a tészta, hat részre osztjuk, kinyújtjuk, megkenjük olvasztott vajjal, rászórjuk a beáztatott mazsolát és feltekerjük. A hat rudat hármassával összefonjuk, és özgerincformába tesszük, itt újból megkelesztjük. Ha megkelt, tojásfehérjével megkenjük, és 180 fokos sütőben 45-50 percig aranybarnára sütjük.

Négy almából és négy körtéből kompótot készítettek cukor, szegfűszeg hozzáadásával, azt adták a kalácshoz.

### Kulupf – foszlós kalács/kuglóf (Nagymányok)

**Hozzávalók:** 2 púpos mélytányér liszt, 1,5 csomag élesztő, 10 evőkanál porcukor, 10 evőkanál étolaj, 3 tojás sárgája, 30 db édesítőszer tejbe áztatva, 2 kávéskanál só, kristálycukor, 1 kávéskanál rum, 1 citrom reszelt héja, mazsola.

Az élesztőt felfuttatjuk kis cukorral. Meleg tejben feloldjuk az édesítő szert. A lisztet, sót, porcukrot, tojássárgáját, citrom héját, olajat, rumot beletesszük egy tálba. Hozzáöntjük az élesztős tejet és az édesítő tejet. Langyos tejjel addig gyúrjuk, míg egy sima puha, jól dagasztható tésztát nem kapunk. A tésztának el kell válnia az edény falától. A végén beletesszük a beáztatott mazsolát is. Ha szeretnénk, egyik felét színezhetjük kakaóporral. Lisztezett tálban legalább egy órán át meleg helyen kelesztjük. Miután megkelt, fonatot készítünk belőle, és zsírozott, lisztezett formába tesszük. Ismét meleg helyen kelesztjük, míg újra megkelt. Miután megkelt, tojásfehérjével megkenjük. Előmelegített sütőben 175 fokon sütjük. Ha nagyon pirulna a teteje, alufóliát teszünk rá lazán. Ez a mennyiség 2 kalácsra vagy 2 kuglófra elég.

### Lábatlan sütemény (Pári)

**Hozzávalók:** 35 dkg liszt, 2 tojás, 1 csésze tej, 2 dkg élesztő, 5 evőkanál cukor, 3 evőkanál puha zsiradék, 1 evőkanál aludttej, só, magozott meggy.

A morzsához: 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál zsír, 1 teáskanál cukor.

Az élesztőt a tej felében kevés cukorral felfuttatjuk, majd a többi hozzávalóval jól kidolgozzuk. A tésztát egy kisebb tepsibe öntjük, megszórjuk magozott meggyel, és egy órán át meleg helyen letakarva kelesztjük. A morzsa hozzávalóit összekeverjük, és a tésztára szórjuk. Közepes hőmérsékletű sütőben tूपróbáig sütjük.