

Farsangi ételek

Csirkebecsinált leves

Hozzávalók:

40 dkg csirkeaprólék, 1 db farhát,
2 db burgonya, 2 db sárgarépa,
1 kis db vöröshagyma,
1 db petrezselyemgyökér,
1 csapott evőkanálnyi finomliszt,
1 evőkanál napraforgóolaj, só, bors
és fűszerpaprika ízlés szerint.

Elkészítés: Az olajon megdinszteljük a lereszelt hagymát. Hozzáadjuk az aprólékot, feldarabolt farhátat, feldarabolt répát, gyökeret. Megpirítjuk, majd meghintjük kevés liszttel, pirospaprikával, elkeverjük, és felöntjük vízzel. Felforraltjuk, fűszerezünk.

Amikor már majdnem kész, beletesszük a kockára vágott burgonyát. Készre főzzük.

Korhelyleves

Hozzávalók:

fűszeres alaplé, diónyi zeller,
1 kis fej vöröshagyma, fél sárgarépa,
fél fehérrépa, 2 db borókabogyó,
2 dkg mangalicaszalonna,
1 gerezd fokhagyma,
1-1 teáskanálnyi ételízesítő és barna
cukor, 1 kávéskanál köménymag,
1 késhegynyi tárkony,
1 db babérlevél, feketebors (durvára
őrölt) ízlés szerint.
A leves készre főzése káposztával: 20
dkg savanyú káposzta (vecsesi), 10
dkg csípős kolbász,
fűszerpaprika ízlés szerint.

A mangalica szalonnát, a répát, fehérrépat, zellert, a hagymát és a fokhagymát apróra kockázzuk (a répákat és a zellert vékony hasábokra szeljük, ezeket keresztben és hosszában több vékony csíkra vágjuk, így kapunk pici kockákat). Egy lábasban felhevítjük a szalonnát, lassú tűzön kevergetve kiolvasztjuk a zsírt, majd hozzáadjuk a felaprózott zöldeket, a hagymával, fokhagymával együtt. Rászórjuk a cukrot, és pár percig állandó kevergetés közben karamellizáljuk az egészet. Kb. 2 deciliter vízzel felöntjük, hozzáadjuk az ételízesítőt és a fűszereket. Lassú tűzön puhulásig főzzük, a vizet közben pótoljuk, ha túlságosan elpárologna. A kiöblített savanyú káposztát belekeverjük az alaplébe, rászórjuk a pirospaprikát, és felöntjük annyi vízzel, hogy kb. háromujnyira ellepje. Szintén lassú tűzön puhára főzzük a káposztát. Legvégén beletesszük a felkarikázott kolbászt (a bőrét előzőleg lehúzzuk), összeforraltjuk, ízlés szerint esetleg utána fűszerezünk.

Részezes csirke

Hozzávalók:

8 db csirkecomb, 2 dl tejföl, 2 dl
száraz fehérbor,
3 dkg füstölt szalonna,
3 evőkanálnyi napraforgóolaj,
4 szelet bacon, só ízlés szerint.

Elkészítés: A csirkecombokat kicsit sózzuk, és mindegyiket egy fél szelet baconbe tekerjük. Egy tepsit olajjal megkenünk, ráhelyezzük a húsokat és füstöltzalonna-darabokat dugdosunk közéjük. A húsok alá öntjük a bort. Alufóliával letakarva, 180°C-os sütőbe tesszük. Kb. 1 óra elteltével levesszük a fóliát és a húst pirulásig sütjük (ez további 15-20 perc). Végül a tejfölt elkeverjük a saftjába és 5-10 percig átrotyogtatjuk.

Almával sült kacsacomb burgonyalángossal

Hozzávalók:

4 db kacsacomb (dupla),
4 nagy db alma,
2 gerezd zúzott fokhagyma,
1 evőkanálnyi szárított kakukkfű,
só ízlés szerint.
A burgonyalángoshoz:
25 dkg főtt, tört burgonya,
25 dkg finomliszt
(és amennyit még felvesz),
3 dl napraforgóolaj, 2 dkg élesztő,
1,5 dl langyos tej,
1 db tojás,
1 dkg disznózsír

A megtisztított és szárazra törölt kacsacombokat mindkét oldalukon megsózzuk, bedörzsöljük zúzott fokhagymával, megszórkjuk szárított kakukkfűvel és egy fedeles edénybe rakjuk. (A befűszerezett kacsacombokat először megpároljuk, majd utána sütjük, ezért célszerű olyan fedeles edényben készíteni, amely a tűzhely felső részén és sütőben is használható.) Kevés (1-2 dl) vizet adunk a kacsacombokhoz és fedő alatt, közepes lángon 1 órán át pároljuk, közben, ha szükséges a vizet pótoljuk.

Az almákat meghámozzuk, a magházát eltávolítjuk, nagyobb gerezdekre vágjuk és a párolt kacsacombok közé tesszük. Ekkor ismét lefedjük az edényt és 180 fokra előmelegített sütőben sütjük tovább a kacsahúst 30 percig. Ezt követően levesszük a fedőt és további 20-30 perc alatt pirosra sütjük az almás kacsacombokat.

A burgonyalángoshoz a langyos tejbe keverjük a cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt, és 3-5 percig pihentetjük. A főtt tört burgonyát, a

lisztet, a tojást, a zsiradékot és a sót egy tálba tesszük és hozzáadjuk az élesztős tejet, és lágyabb kelt tésztává dagasztjuk. (Ha túl lágy, vagy ragad a tészta, akkor lisztet, ha túl kemény, akkor langyos tejet adjunk hozzá.) A tésztát letakarjuk és 1 óra hosszat, langyos helyen kelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett felületen átgyúrjuk, 10 perc pihentetés után ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és akkora háromszögekre vágjuk, hogy a kacsacombok ráférjenek. Ismét letakarjuk a tésztát, és 20-30 percig kelesztjük a háromszög alakú lángosokat, majd forró olajban, közepes tűzön mind két oldalukat pirosra sütjük. (Kerek lángosokat is készíthetünk, ekkor a tésztát nagyobb pogácsaszaggatóval szaggassuk ki, majd a kelesztés után nyújtjuk lángossá és így süssük ki.)

Marhasült vörös pecsenyelével

A süttőt előmelegítjük 200°C-ra. A húst sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Ezután forró serpenyőben az olívaolajon oldalanként aranybarnára pirítjuk. Betesszük a sütőbe. Amikor a hús elkészült (ízlés szerint angolosan/félig vagy jól átsülve), kivesszük, és hagyjuk lefedve kicsit pihenni. A tepsiben visszamaradt felesleges zsiradékot leöntjük, majd közepes lángon hozzáadjuk a kakukkfűvet, a vékonyra vágott lila hagymát, a hámozatlan fokhagymát és a paradicsomokat. 4-5 perc pirítás után felöntjük a borral, és felforraljuk. A paradicsomokat szétnyomkodjuk benne, majd felöntjük az alaplével. Addig forraljuk, míg a felére besűrűsödik, majd szűrőn átpasszírozzuk. Ezután pecsenyelé állagúra sűrítjük. A húst felszeleteljük, majd körettel és a pecsenyelével meglocsolva tálaljuk.

Almás fánk sütőben sütvé

A langyos tejhez egy kis cukrot adva az élesztőt felfuttatjuk rajta. A megkelt élesztős tejhez adjuk az összes többi anyagot, és gyúrunk belőle rugalmas tésztát, a legvégére hagyva a lereszelt almát. Kelesztjük langyos helyen 3/4-1 órán át, majd nyújtjuk ki ujjnyi vastagra. Vágunk a tésztából ujjnyi széles csíkokat, és tekerjük fel csigaformára. Tegyük ütéppapírral bélelt tepsibe egymástól távol, mert még nőni fognak. Te-tejüket olajspray-vel óvatosan lespricceljük, és előmelegített sütőben megsütjük. Fahéjas porcukorral szórva tálaljuk.

Sváb kanálfánk

A lisztet elkeverjük a szódabikarbónával, a cukorral és a sóval, majd hozzáadjuk a tojást és annyi tejet, hogy sűrű galuskatésztát kapjunk. Két kanál segítségével bő olajba vagy zsírba szaggatjuk. Amikor a fánk egyik fele pirosra sült, megfordítjuk és a másik oldalát is pirosra sütjük. Ügyeljünk rá, hogy a zsiradék ne legyen túl forró, mert a fánkok kívülről megéghetnek, belül pedig nyersnek maradhatnak! Sütés után felitatjuk róluk a zsiradékot, lekvárral és/vagy porcukorral kínáljuk.

Csokoládés fánkrakottas

A mazsolát és az áfonyát beáztatjuk 1 dl víz és a fél dl rum keverékébe. A szikkadt szalagos fánkokat kis darabokra vágjuk. A tejbe szórjuk a lisztet, a vaníliás cukrot, a cukrot, a kakaót, és a tojás sárgáját is beleütjük. Elkeverjük, lassú tűzön felforraljuk, közben beletördeljük a csokit is. Sűrűre főzzük. Ha kész, kivajazott formába szórjuk a fánkdarabokat, és a kicsavart mazsolát és áfonyát. Ráöntjük a csokikrémet, és alaposan összeforgatjuk, hogy a csoki mindenhol érje a fánkot. Előmelegített sütőben 180°C-on kb. 30 percig sütjük. Ha kerek formában süttöttük, kicsit pihentessük (kb. 20 perc) azután borítsuk ki. Szeletelhetjük, mint a tortát, vagy kanalazhatjuk, mint a somlót.

(vagy 1 ek. napraforgóolaj),
1 teáskanálnyi cukor, só ízlés szerint.
A tálaláshoz:
30 dkg savanyú káposzta.

Hozzávalók:

1,2 kg marha hátszín (csontos),
2 evőkanálnyi olívaolaj,
tengeri só és őrölt bors ízlés szerint.
A pecsenyeléhez:
1,2 liter marha alaplé,
3,5 dl vörösbor, 4 db paradicsom,
2 kis fej lilahagyma,
4 gerezd fokhagyma,
2 szál kakukkfű.

Hozzávalók:

2 db alma (durvára reszelve), 1 dl tej,
40 dkg finomliszt, 2 tojás, 5 dkg vaj,
2 dkg élesztő, 1 db citrom lereszelt
héja és fél citrom leve,
2-2 evőkanál cukor és levendulaszirup,
1 ek. rum, 1-1 teáskanálnyi fahéj és
napraforgóolaj (spray), a szóráshoz
2 ek. porcukor és fahéj ízlés szerint.

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt, 5 dl tej (kb.),
1 db tojás, 1 evőkanálnyi cukor,
0,5 evőkanálnyi szódabikarbóna,
1 teáskanálnyi só,
olaj vagy zsír (a sütéshez).

Hozzávalók:

7 dl tej, 10 dkg étcsokoládé,
3-3 evőkanálnyi finomliszt és
cukrozatlan kakaópor, 0,5 dl rum,
1 db tojássárgája, 5 dkg tejszokoládé,
5 dkg tőzegáfonya, 1 marék mazsola,
1 csomag vaníliás cukor,
2 teáskanálnyi vaníliaaroma,
2 evőkanál cukor,
vaj a forma kikenéséhez.

Fahéjas forró csoki

Hozzávalók:

500 ml tej (növényi tejet is lehet),
120 g 70% kakaótartalmú étcsoki,
20 g cukrozatlan kakaópor,
20 g étkezési keményítő,
20 g nádcukor (cukormentes
édesítővel is kiváltható),
1 rúd fahéj,
1,5 dl hideg habtejszín (elhagyható).

Önts egy kevés tejet egy edénybe, szitáld bele a kakaóport és az étkezési keményítőt, majd kézi habverővel folyamatosan kevergetve kezd el melegíteni. Több részletben add hozzá a megmaradt tejet és a cukrot, és tedd bele a fahéjrudat.

Vízfürdőben olvaszd fel a kis darabokra tördelt csokit, majd, amikor a csomómentesre kevert tejes-fahéjas kakaó forrásponthoz közelít, add hozzá a krémesre olvasztott csokit. Vedd ki belőle a fahéjrudat, és kis láng felett kevergesd addig, amíg el nem éri a kedvedre való sűrűséget.

A hideg tejszint verd kemény habbá robotgéppel, vagy töltsd habszifonba, a lényeg, hogy kéznél legyen, amikor a fahéjas forró csoki elkészül. Öntsd bögrébbe a forró csokit, és tedd még tökéletesebbé a felvert tejszínhabbal, csokireszeléssel vagy fahéjas cukorral!

Olasz cukros fánk

Hozzávalók (6 adaghoz):

300 g finomliszt, 1 ek sütőpor,
60 g cukor, 6 csepp vanília kivonat,
1 kis citromból nyert citromhéj,
1 db tojás, 1,2 dl tej,
3 dl napraforgó olaj.

A lisztet egy nagy tálban összeszitáljuk a sütőporral. Hozzászórjuk a cukrot, ezzel is elkeverjük. Beleütjük a tojást, ráreszeljük a citromhéjat, ráöntjük a tejet, és jól összedolgozzuk a tésztát. Egy nagy serpenyőben olajat melegítünk.

Közben 1,5 cm vastagságúra nyújtjuk a tésztát. Kerek szaggatóval először a nagy korongokat szúrjuk ki, majd kicsi pogácsaszaggatóval a közepét (ez lehet egy pohár vagy a habkinyomónk vége is, csak vékony éles szélé legyen). Utána egyből mehetnek a forró olajba sülni a lyukas tésztakorongok, 2-3 percre oldalanként. Kicsit buborékos lehet a tetejük. Sütés után forgassuk ízlés szerint kristálycukorba a fánkokat. Frissen tálaljuk.

Fánk málnalekváros töltelékkel

Hozzávalók:

1 kg finomliszt, 4 ek cukor,
1 teáskanál só, 3 db tojás,
1 tasak instant élesztő,
100 g vaj (olvasztott), 5 dl tej,
1 evőkanál rum,
1 csomag vaníliás cukor,
2 evőkanál porcukor,
300 g málna,
7 dl napraforgó olaj.

Felfuttatjuk az élesztőt langyos tejben 1 ek. cukorral és egy kevés liszttel. Egy nagy dagasztótálba öntjük a lisztet, középebe kerül az élesztő, hozzákeverjük a tojást, vaníliás cukrot és további 2 ek cukrot, sót, olvasztott vajat. Puha, selymes egyöntetű tésztává dolgozzuk össze, majd 1 órán át meleg helyen kelesztjük. A tésztát 1,5 ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, és szabályos kör alakra szaggatjuk. További 20 percet pihentetjük letakarva.

Egy magas falú serpenyőben vagy lábosban olajat hevítünk, és a forró olajba helyezzük. Lefedjük, és úgy 1 perc után levesszük a fedőt, és megfordítjuk. (Azáltal, hogy letakarjuk, keletkezik rajta a szép, fehér színű gyűrű.) A kész fánkokat papírtörőn lecsepegtetjük.

A málnát egy villával összetörjük, és egy kis fazékban felfőzzük 1 ek. cukorral. A lekvárt egy nyomózsákba töltjük, és vékony fémcsőfejjel betöltjük óvatosan a fánkok oldalába nyomva. A fánkokat ízlés szerint leszórjuk porcukorral.

Nosalty.hu

Látogasson el honlapunkra: www.nemzetisegek.hu