

Petőfi-konyha

Ki tudja, hány olvasónk emlékében él még az egykori menzakonyhák étkezői által gúnyosan Petőfi-levesnek nevezett első fogás. A költő „Minek nevezzetek?” című költeménye hívta elő a képzettársítást a beazonosíthatatlan lénemű megnevezésére. (Ez egyébként az előkelő közbülső helyet őrizte a Fradileves [Mindent bele!] és a Zilahy leves [Valamit visz a víz] között.) A mögöttünk hagyott esztendő Petőfi-bicentenáriuma azonban számos, a költőhöz kötött, illetve/és róla elnevezett ételreceptet is felszínre hozott, egyebek mellett egy igen gazdag Petőfi levesét is. A következőkben e Petőfi-étkek elkészítését ismertetjük.

Petőfi leves grízgaluskával

Hozzávalók:
 negyed karfiol, 1 karalábé,
 4 evőkanál zöldborsó, 2 sárgarépa,
 2 fehérrépa, 1 paradicsom,
 1 közepes fej vöröshagyma, 1 tojás,
 1 zöldpaprika (sárga), 1 ek. zsír,
 fél csokor petrezselyem,
 1 mokkáskanál pirospaprika,
 1 ek. búzadara, só ízlés szerint.

A répákat, karalábét megtisztítás után feldaraboljuk, a karfiolt apró rózsákra szedjük. A tojásból, pici sóból és a grízből nokedli sűrűségű tésztát készítünk, s összekeverése után félretesszük. A zsíron dinsztelni kezdjük a vöröshagymát. Amikor félig már megvan, hozzáadjuk a zöldségeket, a karfiolt és borsót is, majd tovább dinszteljük. Ha kész, hozzákeverjük a pirospaprikát és felengedjük vízzel. Belerakjuk a paradicsomot és a paprikát is. Amikor puhák a zöldségek, a grízgaluskának valót kiskanállal beleszagatjuk a levesbe. Amikor a grízgaluska megfőtt, megszórjuk petrezselyemmel, és tálaljuk.

(mindmegette.hu)

Töltött tojás Petőfi módra

Hozzávalók:
 9 tojás, fél zsemle, 1 dl tej,
 3 evőkanálnyi vaj, 1 csipet só,
 1 csipet fehér bors,
 1 csokor petrezselyem,
 pirospaprika.

A zsemlet apróra tépkedjük, majd egy órán át a tejben áztatjuk. Közben nyolc tojást keményre főzünk, és megvárjuk, hogy kihűljenek. A kihűlt tojásokat megpucoljuk, félbevágjuk, és kiemelt sárgájukat egy tálban villával összetörjük. A fél tojásfehérjék aljáról egy keskeny lapocskát levágunk, hogy majd megálljanak a talpukon. Ezeket szintén a keverékbe törjük. Hozzáadunk egy evőkanálnyi puha vajat és megsózzuk, megborsozzuk. Hozzáadjuk a kissé kinyomkodott zsemlet és a finomra aprított petrezselymet, majd összedolgozzuk a maradék nyers tojással. A sütőt előmelegítjük száználhármas fokra. A fűszeres tojáskrémel mindegyik tojás üregét púposan megtöltjük, és egy kivajazott tepsi-be vagy tűzálló tálba egymás mellé sorakoztatjuk. Rájuk csurgatjuk a felolvasztott maradék vajjal. Az előmelegített sütőben tíz-tizenöt perc alatt készre sütjük. Pirospaprikával megszórva tálaljuk.

(petofi200.hu)

Petőfi-rostélyos burgonyalángossal

Hozzávalók:
 1,5 kg marha rostélyos,
 25 dkg kész lecsó,
 25 dkg vöröshagyma,
 20 dkg füstölt szalonna,
 15 dkg zsír (vagy olaj), 10 dkg liszt,
 3 dkg őrölt pirospaprika,
 2 dkg fokhagyma,
 só, őrölt köménymag ízlés szerint.

A szeletekre vágott, kiklopolt húst sózzuk, beszórnuk köménymaggal, lisztbe hempergetjük. A felforrósított zsiradékon hirtelen átsütjük, majd kivesszük, melegen tartjuk. Ugyanebben a zsiradékban megizasztjuk a felkockázott szalonnát, a kis darabokra vágott hagymát, zúzott fokhagymát. Hozzákeverjük a piros paprikát és visszatesszük a hússzeleteket. Lefedve megpároljuk. Mielőtt kész, hozzáadjuk a lecsót és együtt beforraljuk.

A lángoshoz másfél deka élesztőből és kevés lisztből kovászt készítünk, meleg helyen megkelesztjük. Egy kilogramm főtt, áttört burgonyát összedolgozunk ugyanennyi liszttel és a kovásszal. Jól kidolgozzuk, újra kevés ideig pihentetjük. Lisztezett deszkán a tésztát nagyjából egy centiméteres vastagságúra nyújtjuk, négyszögletes darabokra vág-

juk, majd ismét kicsit pihentetjük. A kézzel meghúzkodott tésztadara-
bokat kevés zsíron, palacsintasütőben hirtelen megsütjük. Megkenjük
fokhagymával és a tányérokba szedett rostélyosra borítjuk.

(Szakál László: *Híres emberek híres receptjei*)

Székelygulyás, ahogy Petőfi szerette

A felaprított hagymát zsíron üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a kockákra
vágott húst, beleforgatjuk, megszórjuk pirospaprikával és a többi fű-
szerrel, majd kevés vízzel meglocsoljuk és pörköltet készítünk. Mikor
már a hús majdnem teljesen puha, hozzáadjuk a káposztát, a friss pa-
radicsomot és zöldpaprikát, felöntjük vízzel (lepje el a káposztát) és
készre főzzük (a káposzta nem jó, ha túl puha). A lisztet kikeverjük a
tejfőllel és behabarjuk az ételt. Még egyszer felforraljuk. A végén hoz-
záadjuk a felaprított kaprot. Ha van szalonnánk, akkor kisütjük és ez-
zel tálaljuk a székelygulyást.

(femcafe.hu)

Sertésérmék Petőfi módra almakarikával

A szűzpecsenyét felszeleteljük, majd az érméket kiverjük, megsózzuk
és egy kevés olajon mindkét oldalukat egyenletes pirosra sütjük. A
lisztet simára keverjük a tojásokkal és annyi szódavízzel, hogy sűrű
palacsintatésztát kapjunk. Az almákat meghámozzuk és a magház ki-
fúrása után felkarikázzuk, palacsintatésztába mártjuk, majd a mara-
dék forró olajban kisütjük. A melegen tartott sertésérmékre egy-egy
karika almát helyezünk, és meggybefőttel díszítjük. Sült burgonya
vagy petrezselymes rizs illik hozzá.

(petofi200.hu)

Sertésborda Petőfi módra

A bordákat kiverjük, besózzuk, lisztbe mártjuk és forró zsírban hir-
telenen kisütjük. A hússzeleteket kiszedjük, és félretesszük. Zsírjában
apróra vágott vöröshagymát pirítunk, hozzáadjuk a karikára vágott
debreceni kolbászt és tovább pirítjuk. Ezután rátesszük a hússzelete-
ket, hozzáadjuk a vékony karikára szelt zöldségeket, felöntjük a húsle-
vessel, és puhára pároljuk. Ha kész van, kikeverjük a tejfőlt egy kevés
liszttel, merünk hozzá a forró mártásból és a húsról öntjük. Felforraljuk.
Párolt rizzsel vagy rizibizivel tálaljuk.

(nyugatikapu.hu)

Nagykunsági szürkemarha gulyás – Petőfi kedvence

Egy fazékban, a zsíron üvegesre pirítjuk a felkockázott hagymát és a
zúzott fokhagymát. Lehúzzuk a tűzhelyről, elkeverjük benne a fűszer-
paprikát és az őrölt köményt, majd hozzáadjuk a paradicsomot és mér-
sékelt lángon pirítjuk tovább. Hozzáadjuk a kockázott paprikát, majd a
felkockázott húst, kb. tizenöt perc után felöntjük vízzel és enyhén be-
sózzuk. Lassan főzzük – kb. egy órán át –, azután belerakjuk a kocká-
zott zellert, a répát és a fehérrépát. Miután még tizenöt percig főzzük,
belerakjuk a kockázott burgonyát és újabb negyedórán át, alacsony lán-
gon tovább főzzük. Kifőzött csipetkére tálaljuk.

(mindmegette.hu)

Hozzávalók:

1kg savanyú káposzta, 2 dl tejföl,
0,5 kg sertéshús, 1 fej vöröshagyma,
4-5 szelet kenyérszalonna (ha van),
1 paradicsom, 1 zöldpaprika (sárga),
2-3 gerezd fokhagyma, 1 ek. liszt,
1 kis csokor zöldkapor, kevés zsír,
törött feketebors, őrölt pirospaprika,
köménymag, borsikafű, só.

Hozzávalók:

70 dkg sertésszűzpecsenye,
5 db tojás, 25 dkg alma, 4 dl olaj,
20 dkg liszt, 10 dkg meggybefőtt,
szódavíz, só.

Hozzávalók:

80 dkg sertésborda,
1 pár debreceni kolbász, 2 dl tejföl,
2 dl húsleves (leveskockából),
1 fej vöröshagyma, 1 sárgarépa,
1 kisebb fehérrépa, 1 ek. liszt,
keves zsír, só.

Hozzávalók:

60 dkg marhapofa, 30 dkg burgonya,
20 dkg vöröshagyma,
15dkg sárgarépa, 15dkg zeller,
10 dkg fehérrépa, 10 dkg paradicsom,
10 dkg zöldpaprika (sárga),
4 gerezd fokhagyma, 5 dkg zsír,
1 teáskanál őrölt kömény, 1 tk. só,
csemege fűszerpaprika,
csípős paprika ízlés szerint.