Szilveszteri-újévi falatok és kortyok

Savanyú malacaprólék-leves

Hozzávalók:
70 dkg malacaprólék, 2 dl tejföl, 10 dkg vöröshagyma, 7 dkg zsír, 1 db citrom, 4 dkg liszt, 5 g pirospaprika, 2 db babérlevél, 3 g törött bors, só.

Felaprítjuk a megtisztított malacaprólékot, majd kisebb darabokra vágjuk. Leszedjük a vöröshagyma héját, és miután kis kockákra vágtuk, zsírban üvegesre pirítjuk. Őrölt pirospaprikával megszórjuk, és közé keverjük a malacaprólékot. Babérlevéllel (vagy mokkáskanálnyi őrölt babérlevéllel), törött borssal és sóval ízesítjük. Fedő alatt főzzük. Amikor már csaknem puha, felengedjük vízzel. Miután teljesen puhára főtt, levét pirított rántással és a tejföllel elkeverjük, majd a citromlevét is hozzáadjuk.

Pontykocsonya

Hozzávalók (négy személyre)**:**
1 kilós ponty, 15 dkg vöröshagyma, 1,5 dkg pirospaprika, 1-2 db cseresznyepaprika, só – ízlés szerint.

A pontyot megtisztítjuk, kibelezzük, fejét levágjuk, utána hosszában kétoldalt lefejtjük a két filét. A halat felvágjuk annyi darabra, ahányan leszünk, és besózzuk jó erősen, az ikrával vagy halfejjel együtt. A fejét a kopoltyú eltávolítása után a gerinccsonttal, néhány fej felszeletelt vöröshagymával, cseresznyepaprikával és annyi vízzel, hogy jól ellepje, feltesszük főni, egy-másfél óráig szép lassú forrásra állítva. Leszűrjük a levet, belerakjuk a besózott haldarabokat, s mikor felforrt, beleszórjuk óvatosan a pirospaprikát, és huszonöt-harminc percig főzzük. Ezután a halszeleteket egy nagy tálra, vagy egyszemélyes kis tálkákba szedjük. Ügyeljünk, hogy ne főzzünk túl sok levet, mert nem alvad meg. Ajánlatos a léből egy keveset próbaképpen kihűteni, hogy meggyőződjünk róla, mennyire keményszik, s ha túl lágy, oldjunk fel benne egy kevés zselatint, felforralva.

Örmény marhasaláta

Hozzávalók:
30 dkg marhahús, 1 db gránátalma, 6 dkg dió, 2 evőkanál tejföl, 2 ek. majonéz, feketebors, 2 (kisebb) gerezd fokhagyma, só – ízlés szerint.

A marhahúst megfőzzük, majd kis kockákra aprítjuk. A gránátalmát megtisztítjuk, a magokat szétválasztjuk (néhány magot hagyunk a díszítéshez). Megtisztítjuk és szétnyomjuk a fokhagymát. A dióbelet késsel aprítjuk fel (nem szükséges túl apróra). A tejfölt, a majonézt, a fokhagymát, a sót és a borsot alaposan összekeverjük. Ezt a mártást ráöntjük húskockákra. Ezután a gránátalma magokkal és a dióval is összekeverjük, díszítjük.

Spenótos pite zacskóban (görög szilveszteri csemege)

Hozzávalók (tizenkét zsákhoz)**:**
70 dkg spenótlevél, 10 dkg juhsajt, 10 dkg kemény kecskesajt, 2 tojás, 3 szál újhagyma, 6 réteslap, 1 evőkanál olívaolaj, 2 teáskanál mustár, só, frissen őrölt feketebors.

Az újhagymát apróra vágjuk, a sajtokat lereszeljük, a tojásokat felverjük. A spenótot egy mély edénybe helyezzük, sózzuk és kézzel átdörzsöljük, hogy csökkenjen a térfogata. Ezután hozzáadjuk a töltelék többi hozzávalóját, és jól elkeverjük. Keresztben negyedeljük el a réteslapokat, párosával rakjuk egymásra és mindkét oldalukon olajjal alaposan megkenjük. A tölteléket úgy osztjuk szét, hogy a lap közepére tesszük. A leveleket a töltelék köré zárjuk, tasakot formázva a réteslapókból, melyeket konyhai zsineggel rögzítünk. Az így elkészült zacskókat kivajazott tepsire tesszük, a zacskók felületét is enyhén megkenve. 180°C-ra előmelegített sütőben 25-30 percig sütjük. Természetes módon hagyjuk lehűlni.

Borleves

A bort negyed liter víz és a kockacukrok hozzáadásával felforraljuk. A két tojás sárgáját lábasba tesszük, ráöntjük az iménti forralt levet. Miközben habverővel folyamatosan keverjük, nagy lángon így is felforraljuk. Ha már nem lobog, a citromlevet és/vagy fahéjat is belekeverhetjük.

Hozzávalók:
0,5 liter fehér bor,
2 tojás,
7 kockacukor,
citrom és fahéj – ízlés szerint.

Oliebollen (holland szilveszteri fánklabdacs)

A tejben elkeverjük a szárított élesztőt és a cukrot, majd egy ideig hagyjuk ázni. A lisztet keverőtálba szitáljuk, s hozzáadjuk a csipet sót. Lassan adjuk hozzá a tejet és az élesztőt, és addig keverjük-gyúrjuk, amíg ragacsos tésztát nem kapunk. (Egy robotgép vagy mixer jelentősen megkönnyíti munkánkat.) A tésztához keverjük a tojást, majd a meghámozott és lereszelt almát. Nedves ruhával lefedve, langyos környezetben hagyjuk egy órán át kelni. (A tésztának körülbelül kétszeresére kell nőnie.) A kb. egy liter olajat 180 fokra melegítjük. Mivel a tésztagolyó igen ragacsos, olajba mártott teáskanállal szaggatják a lábosba. Többször is forgassuk meg, hogy alaposan átsüljön. Amikor a tészta az olaj tetejére úszik (kb. hat perc után), vegyük ki, tegyük konyhai törlőpapírra, hogy a fölösleges olajtól megszabadítsuk. Ezután még melegen porcukorral megszórjuk. A hollandok alma mellett főleg ribizlivel, de mazsolával is készítik. (Nagyobb vendégség esetén mindhármat tálalják. A ribizlit és a mazsolát előbb negyedórán át rumban vagy vízben áztatják.)

Hozzávalók:
0,5 kg liszt, 0,5 liter 2,8%-os tej,
2 db alma, 1 db tojás,
4 evőkanál barna porcukor,
7 g élesztőpor, csipet só,
napraforgóolaj a sütéshez.

Sós rudacska

A két tojás sárgáját, a finomra vágott sonkát, a lisztet és a vajat, sót tésztává gyúrjuk, majd ujjnyi rudacskákká formálva kisütjük. Ha ez megtörtént, azon melegében tojásfehérjével megkenjük, s a lereszelt sajttal gazdagon megszórjuk.

Hozzávalók:
20 dkg liszt, 15 dkg sonka, 2 tojás,
10 dkg vaj, 5 dkg parmezán sajt,
csipetnyi só.

Jeges puncs

A vizet felforraljuk a cukorral. Ha megtörtént, pár percig hagyjuk hűlni, majd még forrón öntsük rá a narancsok lereszelt héjára. Ezután két órán át betakarva hagyjuk állni, majd leszűrjük, és hozzáadjuk a citromok levét. A tálalásig (lehetőleg egy napon át) hűtőgépben tartjuk. Közvetlen a tálalás előtt habverővel hozzá keverjük nyolc tojás fehérjéjét, és addig keverjük, míg teljesen egynemű lesz. Ekkor nagyjából egyharmadát másik edénybe merjük. Ehhez hozzáöntjük a maradék két tojás fehérjéjét és a fél deci málnalevet, amit szintén egyneművé keverünk. A kétharmadnyi részhez hozzákeverjük a rumot. Tálaláskor minden vizespohár aljába egy-két jégkockát teszünk. Kétharmadáig a rumos punccsal töltjük meg, fölébe pedig a málnás puncsot öntjük.

Hozzávalók:
1 kg cukor, 10 db tojás, 4 db citrom,
3 db narancs, 1,5 dl rum,
0,5 dl málna ivólé.

Eggnog (amerikai tojáslikőr)

A tojássárgáját a porcukorral habosra verjük. Hozzáadjuk az evőkanál konyakot vagy rumot, ugyanannyi tejszínt és másfél deci tejet. Többször is alaposan (esetenként két-három percig) átkeverjük. A fehérjét kemény habbá verjük, hozzákeverjük az eddigiekhez, majd poharakba töltjük. Amerikában szerecsendiót reszelnek a tetejére, a mi ízlésünknek talán a csekély fahéjszórás megfelelőbb.

Hozzávalók:
(*poharanként) 1,5 dl tej, 1 tojás,*
2 evőkanál rum vagy konyak,
2 ek. tejszín, 1 ek. porcukor.