

## Februári finomságok

Az év második hónapja Európa-szerte – szakácsművészek állítása szerint – a konyhaművészet legizgalmasabb időszaka. A téltől egyre kifelébb haladva a tavaszvárás időszaka ez. A hagyományos és kissé unalmas januári étrend – a leleményes háziasszonyoknak köszönhetően – ilyenkor már mindenütt új ízegyüttesekkel gazdagodik. (Jelezve, hogy közeledik a „nagy tavaszi áttörés”.) Ennek bizonyosságaként a világháló segítségével az alábbi (sorrendben: görög, szlovén, román, horvát, bolgár, lengyel, ukrán és szlovák) recepteket halásztuk ki olvasóink számára, s tesszük közkincsé.

### Gesztenyeleves csirkével

**Hozzávalók (4 személyre):**  
 50 dkg csirkehús, 30 dkg gesztenye,  
 10 dkg burgonya, 2 fej hagyma,  
 60 ml fehérbor, 30 ml főzőtejszín,  
 2 gerezd fokhagyma,  
 2 evőkanál olívaolaj,  
 őrölt pirospaprika, kakukkfű,  
 só, bors ízlés szerint.

A darabokra szedett csirkehúst egy hagyma és egy gerezd fokhagyma társaságában edénybe tesszük. Vízfelöntjük, sózzuk és megfőzzük. Ha kész, vegyük ki a hozzávalókat, és tartsuk meg az alaplevet. Egy másik edénybe tegyünk egy kevés olajat és a megtisztított gesztenyét, a burgonyát, a maradék hagymát, a fokhagymát és a kakukkfűvet. Ezeket enyhén megpirítjuk, majd felöntjük a borral. Adjuk hozzá a csirkehúslevet, és forraljuk körülbelül egy órán át. Ezután az edény tartalmát pépesítsük, adjuk hozzá a tejszínt, sózzuk, borsozzuk, paprikázzuk, majd a levest egy finom szitán átpasszírozzuk. A főtt csirkeadarabokkal együtt tálaljuk.

(vita.gr)

### Póréhagymaleves olvasztott sajttal és darálthússal

**Hozzávalók:**  
 1 liter zöldségleves alaplé,  
 35 dkg darált sertéshús,  
 20 dkg sajt,  
 1 fej vöröshagyma,  
 2 vastag szál póréhagyma,  
 1 gerezd fokhagyma,  
 1 csipetnyi őrölt kömény,  
 só, őrölt bors,  
 tejszín ízlés szerint.

A póréhagymát megtisztítjuk, hosszában kettévágjuk, alaposan megmossuk és kb. fél centiméter széles szeletekre vágjuk. A hagymát és a fokhagymát megpucoljuk, külön-külön apróra vágjuk. Egy edényben felforrósítjuk az olajat. Hozzáadjuk a darált húst, és addig sütjük, amíg a darabok finoman megpirulnak. Sütés közben a húst sóval, borssal, őrölt köménnyel és a zúzott fokhagymával ízesítjük. Amikor a hús megpirult, hozzáadjuk a felcsíkozott vöröshagymát és a póréhagymát. Folyamatos kevergetés mellett három-négy percig pirítjuk a hozzávalókat, s utána ráöntjük a levesalapot. Forraljuk fel, majd mérsékeljük a hőmérsékletet közepesre, és hagyjuk főni a levest további húsz percig, vagy amíg a póréhagyma megpuhul. A sajtot darabokra vágjuk, és beletesszük az edénybe. Addig főzzük, amíg a sajt elolvad. Ha szükséges, adjunk hozzá még egy kis tejszínt, és ha kell, utóízessük sóval és borssal. Az elkészített levest mélytányérokban vagy levesescsészékben bagettel vagy más kenyérral tálaljuk.

(okusno.je)

### Céklás rizottó

**Hozzávalók:**  
 30 dkg cékla, 18 dkg rizs,  
 1 fej hagyma, 6 dl húsleves,  
 1 dl fehérbor, 5 dkg parmezán sajt,  
 4 dkg feta sajt,  
 2 evőkanál olívaolaj,  
 1 citrom, 1 csokor kapor,  
 1 gerezd fokhagyma,  
 só és bors ízlés szerint.

Hámozzuk meg, s reszeljük le a nyers céklát, aprítsuk fel a megtisztított hagymát. Tegyük az olajat egy nagy serpenyőbe, s tegyük bele mindkettőt. Főzzük őket kevergetve alacsony lángon tizenöt percen át. Ezután adjuk hozzá a zúzott fokhagymát, amivel további egy percig főzzük. Hozzáadjuk a rizst, és pár percig pirítjuk, majd felöntjük a borral. Amikor eléri a forráspontot, adjuk hozzá a húsleves mennyiségének felét, és addig keverjük, amíg fel nem szívódik. Adjuk hozzá a többi húsleves egy-egy evőkanállal, és folyamatosan keverjük, amíg a rizs ideális állagú nem lesz. Keverjük hozzá a lereszelt parmezánt, a fél citrom kifacsart levét. (Ha a rizottó kissé sűrűnek tűnne, adjunk

hozzá még egy csepp alaplé.) Sóval, borssal ízlés szerint fűszerezzük. A felaprított kaprot, a citrom lereszelt héját és a morzsolt feta sajtot összekeverjük egy csepp olívaolajjal, majd a rizottó tetejére adagoljuk.

(*vez.ro*)

### Édesköménnyel, fehérborral, cikóriával és íróval sült csirke

A csirkecombokat sózzuk, megborsozzuk. Az édesköményt megtisztítjuk és vékony csíkokra, vágjuk. A cikóriát felnegyedeljük, a kemény (és keserű) közepüket kivágjuk. Egy mély serpenyőben, közepes lángon felhevítünk két evőkanálnyi vaját, majd beletesszük a combokat, és néhány percig sütjük őket, amíg megpirulnak, majd megfordítva a másik oldalukat is ugyanennyi ideig sütjük. Ekkor vegyük ki a húst a serpenyőből, s öntsük hozzá a bort és az alaplevet. Tegyük bele az édesköményt, a hagymát, a cikóriát és az újabb két evőkanálnyi vaját. Jól keverjük össze, majd tegyük vissza a csirkecombokat és fedjük le. Pároljuk negyedórán keresztül, időnként megkeverve, amíg a csirke már nem lesz véres a csontok körül. Vegyük ki a csirkét, tegyük át egy mély tepsibe bőrös felével felfelé. A serpenyő további tartalmát hagyjuk kissé hűlni, majd adjuk hozzá az író, röviden keverjük össze a zöldségekkel, és tegyük a csirke köré. Ezután a 200 fokra előmelegített sütőben addig sütjük, amíg a bőr szép barna színt kap. A folyadékknak nem szabad teljesen elpárolognia. Ecetes chili paprikával tálaljuk.

(*jutarnji.hr*)

### Csirke gombával sajtkaabát alatt

A burgonyát egy fazék hideg vízbe tesszük, és nagy lángon, a forrás kezdetét követően 5-6 percig főzzük. A csirkemellet apróra, a gombát pedig nagy kockákra vágjuk. Egy serpenyőben kevés felforrósított olajon a húst barnára sütjük, majd kivesszük. Ugyanebben az olajban két percig pirítjuk a felaprított hagymát, s hozzáadjuk a gombát. Beleöntjük a lisztet, és körülbelül egy percig kavargatjuk. Felöntjük a tejszínnel, és beletesszük a húst. Sózzuk, borsozzuk. Tegyük át mindezt egy jénai tálba vagy öntöttvas edénybe, s öntsük hozzá a tejet. Durva reszelőn reszeljük hozzá a burgonyát. Ezzel és a reszelt sajttal megszórjuk a tál vagy edény tartalmát. Helyezzük 180 fokra előmelegített sütőbe. Harminc-nyolcvan percig süssük, utána tálalható.

(*marica.bg*)

### Burgonya rakott darált hússal, sárga sajttal és metélőhagymával

A megmosott burgonyát sós vízben héjában megfőzzük. Egy serpenyőben olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát. Amikor áttetszővé válik, hozzáadjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk, és aranybarnára sütjük. Végül hozzáadjuk a préselt fokhagymát, s alapos keverés után áttesszük egy főzőedénybe. A serpenyőben a kockákra vágott szalonnát is aranybarnára sütjük, s ezt is a húshoz adjuk. Öntsük a tejszínt ugyanabba a serpenyőbe, adjuk hozzá a csipetnyi fűszerőrleményeket (paprika, egy cayenne bors, szerecsendió), sózzuk, borsozzuk. Keverjük össze a tejszínnel, próbáljuk alaposan közé keverni a serpenyő aljáról az előzőleg megsütött hús maradványait is. A lehűtött burgonyát hámozzuk meg, és vágjuk szeletekre. Kenjük ki egy tepsit vajjal, és rendezzük rétegekbe az alapanyagokat a következőképpen: burgonya, vékony réteg tejszín, hús és szalonna, reszelt sajt. Ezután 180 fokra előmelegített sütőben kb. negyven percig sütjük, amíg a sajt aranybarna nem lesz. A sütés befejezése előtt szórjuk meg metélőhagymával.

(*smaker.pl*)

#### Hozzávalók:

4 csirkecomb, 1 nagy édeskömény,  
3 cikória, fél fej hagyma,  
4 evőkanál vaj,  
1,5 dl húsleves alaplé,  
1,5 dl fehérbor, 1 dl író,  
ecetes chilipaprika,  
só, bors ízlés szerint.

#### Hozzávalók:

30 dkg csirkemell, 25 dkg gomba,  
25 dl tej, 4 burgonya,  
1 fej hagyma, 1,5 dl főzőtejszín,  
10 dkg sajt, 1 evőkanál liszt,  
só, bors ízlés szerint,  
olaj.

#### Hozzávalók:

5-6 nagyobb burgonya,  
70 dkg darált marhahús,  
20 dkg füstölt szalonna,  
20 dkg sajt, 2 közepes fej hagyma,  
2 dl főzőtejszín, 1 gerezd fokhagyma,  
1 teáskanál vaj,  
1-1 csipet szerecsendió,  
édes pirospaprika,  
cayenne bors,  
valamint só, őrölt fekete bors  
ízlés szerint,  
metélőhagyma, olaj.