

# Húsvéti ételek

## Sörös báránycsülök

### Hozzávalók:

4 db báránycsülök, 5 dl barnasör,  
5 dl húsleves alaplé (leveskockából is  
lehet), 2 nagy fej vöröshagyma,  
2-2 szár sárgarépa és szárzeller,  
2 ek. olívaolaj, 3-4 gerezd fokhagyma,  
2 ek. paradicsompüré, 1 ek. cukor,  
3-4 ág friss kakukkfű (vagy 1  
teáskanál szárított),  
1 ág rozmaring (vagy fél teáskanál  
szárított), 2 db babérlevél, só.

Egy serpenyőben olívaolajon körben megpirítjuk a báránycsülkök minden oldalát, majd kivesszük és félretesszük a húst. A megmaradt zsiradékban kezdjük párolni a kockákra vágott vöröshagymát, majd a felkockázott répát, zellert, és együtt 7-8 percig pirítjuk. Ekkor hozzáadjuk a paradicsompürét, zúzott fokhagymát, barnacukrot, és még pár percig kevergetve pirítjuk. Beletesszük a fűszereket: kakukkfűvet, rozmaringot, babérlevelet, sózzuk, borsozzuk. Felöntjük barnasörrel és az alaplével, visszarakjuk bele a félretett báránycsülköket, és lefedve 2-2,5 órát rotyogtatjuk mérsékelt hőfokon, vagy az egészet tűzálló tálba átöntjük, és lefedve 160 fokos sütőbe toljuk.

## Rozmaringos báránycomb sütőben sütve

### Hozzávalók:

1 db báránycomb,  
10 gerezd fokhagyma,  
2 db kezeletlen citrom,  
1-1 ek. szárított oregánó és olívaolaj,  
só, bors.  
A körethez: 1,5 kg burgonya,  
2 fej lilahagyma, 1 egész fokhagyma,  
1 evőkanál olívaolaj, só, bors,  
1-1 ág kakukkfű és rozmaring,  
1-1 dl víz és fehérbor.

A fokhagymagerezdeket megtisztítjuk. A báránycomb külső felületébe kb. kétcentis lyukakat fúrunk a kés hegyével. Kézzel eloszlatjuk a húson az olívaolajat, sózzuk, borsozzuk, bedörzsöljük oregánóval, reszelt citromhéjjal, a lyukakba fokhagymagerezdeket és rozmaringleveleket tömködünk, majd a hűtőben állni hagyjuk. Közben a burgonyát megmossuk, hámozatlanul félbevágjuk, a lilahagymát megtisztítjuk, negyedekre vágjuk, a fokhagyma tetejét keresztben levágjuk. Mindezeket egy tűzálló tálba tesszük, középre állítjuk az egész fokhagymát. Sózzuk, borsozzuk, mellé teszünk egy-egy rozmaring- és kakukkfűágat, meglocsoljuk olívaolajjal, citromlével, aláöntjük a bort és vizet. A sütőt előmelegítjük 180 fokra, a húst a sütő rácsára tesszük, aláarakjuk a tűzálló tálban a burgonyát, hogy erre csepegjen a hús leve. 130 percig sütjük, közben a burgonyát időnként megkeverjük. A sütőből kivéve a húst még 20 percig pihentetjük, majd szeletelve a burgonyára fektetve tálaljuk.

## Húsvéti sonka mézes kéregben, narancsszeletekkel

### Hozzávalók:

1,5-2 kg bőrös, csont nélküli sonka, 2  
db hagyma, 3-4 szár sárgarépa,  
2 babérlevél, 5-7 szem bors.  
A mázhoz: 2 evőkanál méz,  
1-1 evőkanál mustár és balzsamcet,  
a díszítéshez 2-3 kezeletlen narancs.

A sonkát egy éjszakán át vízben áztatjuk. Hideg vízben kezdjük el főzni fedő alatt a zöldségekkel, fűszerekkel. Lassú tűzön rotyogtatva fedő alatt kb. két óráig főzzük, majd a levében hagyjuk kihűlni. Tűzálló tálba tesszük, megkenjük a mázzal, és negyedóra forró sütőbe toljuk. Kihűlés után pár órára még a hűtőbe tesszük. Ekkor vágjuk fel, és a sonkaszeletek közé vékony narancsszeleteket csúsztatunk, fóliával légmentesen letakarjuk, és még pár órára visszatesszük a hűtőbe.

## Tojássaláta tavaszi zöldségekkel

### Hozzávalók:

2 fej szívaláta, 2 színes kaliforniai  
paprika, 20 dkg kockatparadicsom,  
1 db kígyóuborka, 1 csokor retke,  
2 marék rukkola, 8 tojás, fél csokor  
újhagyma. Az öntetbe: 3 evőkanál  
olívaolaj, 1 ek. mustár, 1 ek. méz,  
1 teáskanál balzsamcet, fél citrom  
leve, só, bors, egy marék kapor.

A tojásokat keményre főzzük, közben előkészítjük a zöldségeket. A salátát megmossuk, leveleire szedjük, a kockatparadicsomot félbevágjuk, a paprikát felkockázzuk, a retket negyedekbe vágjuk, az újhagymát apróra vágjuk, a kígyóuborkából hámozóval hosszú vékony szalagokat szelünk és feltekerjük őket. Elkészítjük az öntetet: egy kis tálban összekeverjük a mustárt, mézet és a többi hozzávalót. A robotgép kis keverőbotjával egyneműsítjük az egészet. Egy tálon elrendezzük a zöldségeket, a cikkekre vágott keménytojást is, és az egészet meglocsoljuk az öntettel.

## Húsvéti pászka kalács

Az élesztőt a langyos cukrozott tejbe morzsoljuk, felfuttatjuk. Azután a lisztet, vajat, tojássárgáját, cukrot, sót és langyos vizet összedolgozzuk. Hozzáadjuk a mazsolát, megolvasztott margarint, reszelt citromhéjat. Letakarva, meleg helyen egy órát kelesztjük. A tészta egynegyedét félretesszük. A többi tésztát kizsírozott, kilisztezett magas tortaformába tesszük (ez a mennyiség több formába kerül), letakarva még fél órát kelesztjük. A maradék tésztából fonott/sodort keresztet és öt rózsát formázunk a tetejére (Krisztus sebeire emlékezve). Felvert tojással megkenjük, előmelegített sütőben közepes hőn kb. egy órát sütjük. A sütőből kiemelve cukros vízzel megkenjük, hogy szép fényes legyen.

## Sárgatúró

A tejet feltesszük melegedni a sóval, cukorral, reszelt citromhéjjal és vaníliás cukorral. A tojásokat felütjük egy tálban, és éppen csak annyira verjük fel, hogy a sárgájuk kifakadjon. Óvatosan, lassan beleöntjük a tejbe, amit lassan tovább kevergetve melegítünk. Addig főzzük, amíg a tejsav kicsapódik a tetején. Ekkor egy szűrőbe vékony gézanyagot fektetünk, beleöntjük a tejet, és felakasztva néhány órán át kicsepegtetjük belőle a savót. A túrot még pár órára a hűtőbe tesszük.

## Céklás töltött tojás

A tojásokat keményre főzzük, majd hideg vízben lehűtjük. Ezalatt elkészítjük a céklás pácot. A céklát meghámozzuk, apróra kockázzuk. Egy műanyag fedeles ételdobozba tesszük, hozzáadjuk a babérlevelet, szemes borsot, sót, cukrot és borecetet, jól összekeverjük. A főtt tojásokat meghámozzuk, beletesszük a céklás pácba és felöntjük annyi vízzel, hogy a tojásokat éppen ellepje. Kissé összerázogatjuk, és lefedve a hűtőbe tesszük egy éjszakára. Másnap kiemeljük a tojásokat a pácból, lecsepegtetjük, hagyjuk megszáradni. Félbevágjuk a tojásokat, kiemeljük a sárgájukat egy tálba, villával összetörjük és összekeverjük a tejföllel, mustárral, majonézes tormával, ízlés szerint sózzuk. Kiskanállal visszatöltjük a fél tojásokba. Snidlinggel megszórva tálaljuk.

## Sonkás-sajtos tojás muffin

A tojásokat felforjítjuk, hozzáadjuk a kockára vagdalt sonkát, hagymát, paprikát, reszelt sajtot. Sózzuk, borsozzuk, és olajjal kikent muffinsütőbe töltjük (csak a háromnegyedéig). 180 fokra előmelegített sütőben 15-20 percig sütjük. Pirítóssal, sós kaláccsal, salátával fogyasztjuk.

## Tojáslikőr

A vaníliarudat hosszában felvágjuk, kikaparjuk a belsejét. A narancsot megmossuk, szárazra töröljük és lereszeljük a héját. A tojások sárgáját egy habüstbe (fém edénybe) engedjük, hozzáadjuk a vaníliavelőt, porcukrot, és forró vízfürdőbe állítva a robotgép habverőjével krémesre keverjük. Ekkor hozzáadjuk a narancshéjat, narancslikőrt, rumot, és jeges vízfürdőbe állítva kihűlésig keverjük. A tejszínt habbá verjük, és a kihűlt alkoholos keverékbe forgatjuk. Egy palackba töltve a hűtőben tároljuk fogyasztás előtt pár napig.

### Hozzávalók:

2 kg liszt, 20 dkg margarin vagy vaj,  
1 dl tej, 10 dkg mazsola,  
5 dkg élesztő, 2 teáskanál cukor,  
2 db tojássárgája, 1 csomag vaníliás  
cukor, reszelt citromhéj.

### Hozzávalók:

2 l tej, 20 tojás, 10 evőkanál cukor,  
1 csomag vaníliás cukor, 1 csipet só,  
reszelt citromhéj.

### Hozzávalók:

8 tojás, 1 db cékla, 2 ek. tejföl,  
2 ek. fehérborecet, 1 ek. majonézes  
torma, 1 teáskanál cukor,  
1 tk. mustár, 1 tk. só,  
5 szem egész bors, 1 db babérlevél,  
metélőhagyma (snidling).

### Hozzávalók:

4 tojás, 10 dkg sonka, 2 újhagyma,  
1 piros kaliforniai paprika, só, bors,  
kevés vaj, reszelt sajt.

### Hozzávalók:

25 dkg porcukor, 2 dl fehérrum,  
2 dl habtejszín, 15 tojássárgája, 0,5  
dl narancslikőr,  
1 kezeletlen narancs héja reszelve,  
1 db vaníliarúd.