

Vizsgatételek (szakács) 2016/2017

1. Tétel:

Szegedi gulyásleves,

A finomra vágott vöröshagymát megpirítjuk, hozzáadjuk az 1x1 cm vágott marhahús kockákat, ebből pörkölt alapot készítünk. Saját levében megpároljuk sózzuk, borsozzuk, köménymagot adunk hozzá, zsírára visszapirítjuk, majd felöntjük egy kis vízzel, és újra pároljuk és zsírára visszapirítjuk. 3-4-szer érdemes megcsinálni. Az utolsó visszapirításkor, hozzáadjuk a pirospaprikát, és a zúzott fokhagymát, paradicsomot paprikát, és felöntjük alaplével vagy esetünkben vízzel. Amikor a hús már majdnem puhára főtt hozzáadjuk az 1x1 cm kockára vágott burgonyát, sárgarépat, gyökeret, zellert, és készre főzzük.

Rántott csirkemell, sült kockaburgonyával, káposzta saláta

Csirkemellet felszeleteljük, ízesítjük sóval, borssal. Liszt+tojás+zsemlemorzsában megforgatjuk, bő, forró zsiradékban kisütjük.

Burgonyát 1,5x1,5 cm kockákra vágjuk, forró zsiradékban kisütjük.

Káposztasaláta: vékonyra felszeljük a káposztát és lesózzuk, állni hagyjuk. Öntetet készítünk víz+cukor+ecetből. Az öntetnek hidegnek kell lennie. Kinyomkodjuk a káposztát a sós léből, és beletesszük tálalásig a saláta öntetbe.

Rizsfelfűjt málnaszelével

A rizst megmossuk kicsit. Víz (1x) + rizs (1x) tej (4x) megfőzzük, közben kevergetjük. Ha kész kihűtjük. Ha kihűlt megcsináljuk hozzá a tojássárgájából, vajból, citromhéjból, mazsolából cukorból álló krémet, és hozzáadjuk. A tojás fehérjét habbá verjük, és óvatosan azt is hozzáadjuk. Vajazott, zsemlemorzsázott tepsibe öntjük és 140 fokon sokáig sütjük.

Málnaszelé:

Málna szörphöz vizet adunk majd felmelegítjük. Hozzáadjuk a cukrot és a zselatint. Tepsibe öntjük, és hozzáadjuk a fagyasztott málnát. Hűtőbe tesszük kihűlni. Tálaláskor csíkokra, kockákra vághatjuk.

2. Tétel:

Jókai bableves

A babot és a csülköt beáztatjuk, majd hideg vízben együtt elkezdjük főzni a babot a zöldségeket és a csülköt. Ha megfőtt, kivesszük a csülköt és a zöldségeket, és feldaraboljuk a tálaláshoz. Tálalásig nem tesszük vissza. Barna rántást készítünk finomra vágott vöröshagymával, zúzott fokhagymával majd pirospaprikát is adunk hozzá. Ezt hozzáadjuk a leveshez, és kiforraljuk. Tojás és lisztből csiptekét készítünk és külön főzzük meg, és tálaláskor adjuk hozzá a leveshez. Tálaláskor tesszük bele a zöldségeket és a csülköt, csipetkét és a tejfölt. A sült debrecenit bevagdossuk, kisütjük, és külön tálaljuk.

Egészben sült rozé szűzpecsenye, erdei gombás rizottóval, paradicsom

Sertésszűz: hártáztuk és befűszereztük (só, bors). Tálalás előtt fél órával kell elkezdni a sütést: körbepirítottuk serpenyőben minden oldalán kevés-közepes mennyiségű olajon, majd a kemencében 160 fokon 14 percig sütöttük. Gombás rizottó: nagyon röviden megmostuk a rizottó-rizst. Kevés zsiradékban kezdtük pirítani. Lassan öntöttük hozzá, folyamatos kevergetés mellett a folyadékot (2x mennyiséget, mint a rizs. A folyadékban 1/4 rész bor, 3/4 rész víz). Nem főztük meg teljesen, hanem még roppanós volt, de a fedő alatt állva még egy picit puhul úgyis. Mivel a gomba fagyasztott volt, nem a rizottóba kevertük bele, hanem külön készítettük el. Először apróra vágtuk, többször lecsepegtettük, majd kevés zsiradékban lepirítottuk.

Paradicsomsaláta: A paradicsomot karikákra szeleteljük. Salátaöntetet készítünk: víz+cukor+só+ecet+finomra vágott hagyma+ finomra vágott petrezselyem. Tálalásig a salátaöntetben hagyjuk a paradicsomot.

Császármorzsa baracktextúrákkal

A cukor 2/3-t a vajjal habosra keverjük, hozzáadjuk a tojássárgáját, a lisztet, a tejet. Csomómentesre kavargatjuk, pihentetjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral habbá verjük és lazán a tejes liszthez keverjük. Olajon, folyamatosan kevergetve, hogy darabokra essen szét, megsütjük. Sütés közben adhatunk hozzá rumba áztatott mazsolát is. Tálaláskor egy kis vízzel hígított baracklekvár kerül a tetejére.

3. Tétel:

Brokkolis csirkecomb terrine, marinált zöldségekkel

A terrine azt jelenti, hogy formában készítjük el az ételt. A csirkecombokat kifilézzük, harmadát daráljuk, harmadát csíkokra vágjuk, harmadát kiterítjük, klopfoljuk. A darált és csíkozott húst összekeverjük a zsemlemorzsával, tojással, fokhagymával, fűszerekkel. Beletesszük a brokkoli rózsáit is nyersen. A kiterített combfilébe tesszük a töltelék, felgöngyöljük, alufóliába tekerjük. A két végét úgy tekerjük meg, mint egy szaloncukrot. Kemencében kb. 1 óra alatt 140 fokon megsütjük. Marinált zöldség: A répát karikázzuk, a kelbimbót negyedekre vágjuk, majd vajon megpároljuk. Felöntjük vízzel és egy kis ecettel. A paradicsomot csak ezután adjuk hozzá, hogy ne essen túlságosan össze. Tálalás: a combfilét kihűtve, szeletelve tálaljuk, mellé tesszük a léből kivett zöldséget.

Sertésborda steak pikáns raguval, párolt rizs, hajdinaropogós

Steak: Befűszereztük: bors, köménymag, majd állni hagytuk. Csak sütés előtt sóztuk, forró zsiradékban mindkét oldalát kb. 2 percre lepirítottuk. Közepére beszártuk a maghőmérőt, amit 75 fokra állítottunk. Betettük a sütőbe 180 fokra, majd a maghőmérő jelzett, amikor a maghőmérséklet elérte a 75 fokot. Ez kb. 5 perc után következett be. Tálaláskor 1 szeletet adtunk, kb. 12 dkg volt nyersen.

Ragu hentes módra: A szalonnát 2 mm csíkokra vágjuk, kiolvasztjuk. Hozzáadjuk a szintén csíkokra vágott sonkát és az ecetes uborkát, átpirítjuk, pici vízzel pároljuk. A végén petrezselymet adunk hozzá. **Hajdina ropogós:** a ropogósnak a besamel az alapja, jó sűrű kell, hogy legyen. A hajdinát bő vízben megfőzzük, majd a besamellel összekeverjük. Fűszerezzük sóval, fehér borssal, bundázzuk, ha szükséges, kétszer is, majd kisütjük.

Párolt rizs. A rizst olajon pirítjuk fehéredésig, kétszeres forró vízzel felöntjük. Sütőben lefedve 175 fokon kb. 25 percre pároljuk. mi nem tettük sütőbe, így is jó lett.

Almás lepény

Az almát meghámozzuk, lereszeljük vagy vékony szeletekre vágjuk, cukorral, fahéjjal, citromlével és dióval összekeverjük. Célszerű kicsit megpárolni, hogy ne engedjen levet majd. Omlós tésztát készítünk. Lisztet a zsiradékot és a porcukrot (3:2:1) arányban összekeverjük. Hozzáadjuk a tojást a reszelt citromhéjat és a vaníliacukrot, összegyúrjuk és kicsit pihentetjük. Két részre osztjuk, egyik felét kinyújtjuk, és pár percre betesszük a sütőbe. Másik felét a tetejére rácsozásra használjuk fel. Zsemlemorzsát, vagy baracklekvárt teszünk a tészta és az alma közé. 170 fokon 15-20 percre sütjük.

4. Tétel:

Palócleves

A finomra vágott vöröshagymát megpirítjuk, hozzáadjuk az 1x1 cm vágott marhahús kockákat, ebből pörkölt alapot készítünk. Saját levében megpároljuk sózzuk, borsozzuk, köménymagot, babérlevelet adunk hozzá, zsírjára visszapirítjuk, majd felöntjük egy kis vízzel, és újra pároljuk és zsírjára visszapirítjuk. 3-4-szer érdemes megcsinálni. Az utolsó visszapirításkor, hozzáadjuk a pirospaprikát, és felengedjük alaplével vagy vízzel. Mielőtt a hús puhára főtt volna, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, és a megfőzött zöldbabot. Zsemle színű rántást készítünk. Hozzákeverjük a rántást. Hőkiegyenlítővel hozzáadjuk a tejfölt. De készíthetünk habarást is a rántás helyett. A tejfölbe keverjük a csomómentesre a lisztet és hőkiegyenlítővel hozzáadjuk, kiforraljuk.

Sous vide harcsafilé, gombás rákmártással, hercegnő burgonya

Harcsa:

Só oldatot készítünk: 1 l vízhez 3-4 dkg sót adunk és ebbe helyezzük bele a harcsát egy órára. Ezután borsozzuk kicsit, citrom levével meglocsoljuk, és vajat adunk hozzá kis kockára vágva. Beletesszük a vákum zacskóba, kivákuozzuk és 64 fokon 30-40 percre sous vide medencébe tesszük. Ha kész zsiradékon lepirítjuk, hogy színt kapjon.

Rákmártás:

Gombát 0.5*0.5 cm kockákra vágjuk, sózzuk, és vajon elpároljuk a levét. Hozzáadjuk a finomra vágott kaprot, lisztzórással sűrűsítjük. Egy kis vízzel felöntjük, sóval borssal ízesítjük. A rákot karikára vágjuk és a végén hozzáadjuk. Végül vajat és tejszínt adunk hozzá.

Hercegnőburgonya:

A krumplit héjában megfőzzük, meghámozzuk és melegen áttörjük, majd kihűtjük. Hozzáadjuk a tojás sárgáját, vajat és szerecsendióval és sóval ízesítjük. Csillagcsöves habzsákból vajazott lisztes tepsire nyomkodjuk és 5-10 perc alatt 180 fokon sütőben megsütjük.

Gundel palacsinta

Palacsintát készítünk. Tojás, tej, szóda, liszt, só, olaj, pici citromhéj. Kisütjük.

Töltelék:

Felmelegítjük a cukrot, hozzáadjuk a tejszínt, a fahéjat, rumot, mazsolát, reszelt narancshéjat és a diót. Készre főzzük, ügyelve, hogy ne égjen le.

Csoki öntet:

Cukor, vaj, kakaót felmelegítjük, hogy a cukor felolvadjon. Ugyanannyi kakaót adunk hozzá, mint vizet. Ha felolvadt, akkor egy kicsi vajat adunk hozzá. Hűlni hagyjuk.

A palacsinta felső egyharmadába teszünk tölteléket, a végeit behajtjuk és feltekerjük, majd vajon átmelegítjük, a tetejét pedig meglocsoljuk vajjal. Fele részre csoki megy a másikra pedig porcukor.

5. Tétel:

Brokkoli velouté szárnyashúsgombóccal

Velouté mártás: A vajat a liszttel habzásig hevítjük, alaplével felengedjük. Mi most a húsgombóc főzőlevével öntöttük fel. Ízesítjük sóval, fehér borssal, szerecsendióval. A brokkolit megpároljuk, apróra vágjuk és a mártáshoz adjuk. A mártást tojássárgájával és tejszínnel dúsítjuk.

Húsgombóc: A darált húshoz adjuk az apróra vágott vöröshagymát, a tojást, fűszerezzük: só, bors, majoránna, petrezselyem. Gombócokat formázunk (kicsiket, hiszen előétel), sós, forró, de nem lobogó vízben megfőzzük.

Tálalás: 3 db húsgombócot a mártással bevonnunk, sajttal megszórunk, brokkolirózsával díszítjük.

Sertésszűz sous vide, zöldséges kölessel, francia lecsóval

Sertésszűz: Hártyázzuk, fűszerezzük, esetleg folpackban henger alakúra formázzuk, majd levákumozzuk és 63 fokon kb. 60 percig sous vide-oljuk. Tálalás előtt serpenyőben egy kis vajon átpirítjuk, majd felszeleteljük.

Zöldséges köles: A kölest háromszoros vízben tesszük fel főzni. Ha félig megfőtt, levesszük a tűzről, lefedjük és állni hagyjuk. a zöldségeket külön sós vízben megpároljuk, majd összekeverjük a kölessel. **Francia lecsó:** A padlizsán és a cukkini egy részét karikákra vágjuk, megsózzuk, külön kevés olajban megpirítjuk. A lilahagymát, a paprikát és a paradicsomot (magja eltávolítva), a többi padlizsánt és a cukkinit apróra daraboljuk. A zöldségeket az apróra vágott hagymával pirítjuk, fűszerezzük. amikor majdnem kész, beletesszük a padlizsán és a cukkini karikákat.

Tálaláskor a lecsót henger alakú keretben formázzuk.

Tirol almás rétes

Almatöltelék: Meghámozzuk, lereszeljük, pároljuk cukorral és fahéjjal, rakunk bele grízt. Leveles tészta: Kinyújtjuk, megszórjuk búzadarával, rátesszük a tölteléket, feltekerjük a rétest. A tetejére derelyevágóval hullámos csíkokat vágunk dísznek. Megkenjük tojással. Először 190 fokon 15 percig, majd 150 fokon mi. 25 percig sütjük.

6. Tétel:

Nyírségi gombóclevés

1x1-es kockára vágjuk a húst, feltesszük főni. A répát, gyökeret és a zellert 1x1x5 cm-es hasábra vágjuk. A szűrővel leszedjük a habot a tetejéről, és amikor félig megfőtt a hús belerakjuk a répát, a gyökeret, a hagymát és a zellert. Ízesítjük, közben a gombát felszeljük és vajon megpároljuk. A karfiolt rózsáira szedjük. A végén belerakjuk a karfiolt meg a borsót. Rántást csinálunk, szűrőn átnyomjuk. A tejszínt hőkezeljük és beletesszük a levesbe a gombócokkal együtt.

1 kg krumplit megpucolunk felrakjuk főni. Ha kész összenyomjuk és félretesszük hűlni. Ha kihűlt belerakjuk a 2 tojást és a 30-35 dkg lisztet. Összedolgozzuk és gombócokat csináljuk. Közben feltesszük a vizet. Ha felmelegedett akkor belerakjuk a gombócokat. Megfőzzük.

Sertés szűz Vadász módra, párolt rizs

A húst először hártázzuk, majd 40-50 g most érméket vágunk le belőle. A tenyerünkkel kinyomkodjuk, kilapítjuk, sózzuk borsozzuk, félretesszük állni.

A hagymát apróra vágjuk és vajon megpirítjuk, hozzáadjuk az apróra vágott gombát is. Gombát célszerű sózni, hogy vizet engedjen. Hozzáadjuk az 1x1 cm vágott csirkemájat is. Ízesítjük. Összepároljuk őket, hozzáadjuk a vörösbort.. Külön kikeverjük vízzel a barna mártást és hozzáadjuk. Amikor kész, hozzáadjuk a legvégén az apróra vágott petrezselymet. Félretesszük míg a húst kisütjük.

Az érméket lisztbe forgatjuk és bő forró olajon kisütjük. Tálaláskor 3db husit teszünk a tányérra és a hústra öntjük a

saftot.

Rizs: Olajon megpirítjuk a rizst, hogy forró legyen, majd forrásban lévő vizet adunk hozzá. Kétszer annyi vizet kell hozzáadni, mint amennyi rizst tettünk bele. A félbevágott hagymát beletesszük a rizsbe, ízesítjük sóval, hozzáadjuk a petrezselymet. Fedővel, vagy alufóliával lefedjük, és sütőben készre pároljuk.

Farsangi fánk

Élesztős tésztát készítünk. Kicsit lágyabb kell, mint az aranygaluskához. Langyos tejbe cukrot teszünk, élesztőt, és a tojássárgáját. Liszthez hozzáadjuk a vajat. Összedolgozzuk a tésztát. Félretesszük, hogy megkeljen, majd kinyújtjuk kb 2 cm vastagságúra, és kiszaggatjuk. Újra keleszteni hagyjuk. Az olajat felforrósítjuk, mielőtt beletennénk a fánkot az ujjunkkal lyukat csinálunk és azzal lefelé tesszük a forró olajba. A lekvárt vízzel kikeverjük. Tálaláskor porcukrozzuk.

7. Tétel:

Francia hagymaleves sajtos kifli karikákkal

A vöröshagymát vékony szeletekre vágjuk, póréhagymát is felkarikázzuk. Zsivadékon (vajon) lepirítjuk, majd lisztiszórással sűrűsítjük. Ha van csontlé azzal felöntjük, ha nincs akkor vízzel felengedjük. Sózzuk, fehér borsozzuk. Készre főzzük. Végén tejszínt adunk hozzá, majd kiforraljuk.

A kiflit karikára vágjuk, és megszórjuk reszelt sajttal, sütőben rápirítjuk.

Spárgával töltött sertésszűz egészben sütve, levendulás sárgarépapürével, szalma burgonyával

A sertésszűzet hengerben felnyitjuk, és egy nagy szeletet kapunk. Kicsit kiklopfoljuk, sózzuk borsozzuk. Hagyjuk kicsit pihenni.

Töltelék:

Darált hús, áztatott kenyér belseje, petrezselyem finomra vágva, só, bor, egész tojás, és a spárga alsó egy harmada amit letörünk róla, mehet bele a cutterbe, és összedaráljuk ezeket. A kiterített sertésszűzre egyenletesen rátesszük. Az egészben hagyott spárgát is rátesszük a töltelékre, majd szaloncukrozva feltekerjük a húst fóliába. 130-140 fokon sütőgőzön 45 percig sütjük, majd ha kész 170 fokos sütőben 5 percig fólia nélkül sütjük, hogy színt kapjon.

Szalmaburgonya:

Gyufaszál vékonyra kell vágni, sós vízben hagyjuk kicsit állni, majd fritőzben kisütni.

Levendulás sárgarépapüré:

Meghámozott sárgarépat összevágjuk, vajon megpároljuk, majd folyamatosan kevés vizet adunk még hozzá, míg meg nem párolódik teljesen. Fehér bors, só, szerecsendió ízesítjük. Levendula levelét finomra vágjuk, és hozzáadjuk. Ezt így együtt ledaráljuk, és a sárgarépa levét, ami maradt azt is hozzáadjuk a darálóhoz.

Túró gombóc

1 kg túróhoz 16 dkg búzadara, 3-5 tojás. Tojást lehet egyben is hozzáadni, vagy szétválasztva és a fehérjét habbá verjük és úgy adjuk hozzá a végén.

Só, tojás, túró, dara összekeverjük és pihentetni hagyjuk, kb 30 percet. Forró de nem lobogó vízben kifőzzük. 8-10 perc kb, de érdemes próba főzést csinálni.

Zsemlemorzsat vajon megpirítjuk, abba megforgatjuk a gombócokat. Tejfölt porcukorral kikeverjük.

8. Tétel:

Aszaltgyümölcsös pulykagalandin, mézes diós friss salátával

A pulykamellet egy nagy szeletre vágjuk, a másik felét ledaráljuk. A szeletet sózzuk kicsit, és fólián téglalap alakúra klopfoljuk. Az aszalt gyümölcsöket vízbe áztatjuk. A gesztenye pürét az aszalt gyümölcsöt és a ledarált húst összekeverjük, sóval borssal ízesítjük. Ezt beletöltjük a szelet húsba és felgöngyöljük, 3 réteg alufóliába tekerjük, és szaloncukor formát készítünk. 110-120 fokon 15 perc alatt sütőben megpároljuk, majd kihűtjük.

A dióra mézet csorgatunk egy tepsiben és sütőben megkaramellizáljuk a diót, 180 fok pár perc. Még mielőtt teljesen kihűlne célszerű kiszedni a tepsiből. Ha teljesen kihűlt, akkor daraboljuk fel. A fejes salátát csíkokra vágjuk, az uborkát és az almát héjastól negyed karikára szeleteljük. A salátára balzsamecetet és mézet csorgatunk. A tetejére a mézes dió kerül. A salátát közvetlen tálalás előtt érdemes megmosni és felcsíkozni, mert az ecettől összeesik és csúnya lesz.

Hátszín Udvarmester módra, céklás burgonyapürével

A hátszínt rostjaira merőlegesen ujjnyi szeletekre vágjuk. Sózzuk, borsozzuk, olajjal megkenjük, félretesszük.

Fűszervaj: vaj+ mustár+ketchup+kevés citromlé+ só, bors+petrezselyem. Összekeverjük, egy kis hűtés után formázzuk (szaloncukor), majd fagyasztóban dermesztjük.

A burgonyát pucolva, a céklát héjában sós vízben feltesszük főzni. Csak győzzük kivárni, míg megfő a cékla! Ha sikerült, összetörjük még melegen, tejjel, vajjal, sóval ízesítjük. A hátszínt serpenyőben, közepes mennyiségű olajban lassan kisütjük. Tálaláskor a fűszervajból karikákat teszünk a meleg húsr.

Ízes bukta

Élesztős gyúrt tésztát készítünk. 1 kg liszthez kell: 12 dkg kristálycukor, 10 dkg zsiradék, 5 dkg élesztő, 5 dl tej, 3-4 tojássárgája, pici só. Az élesztőt felfuttatjuk egy kevés langyos tejben, amihez cukrot is adunk. Az élesztő sóval nem találkozhat! A többi tejben összekeverjük a maradék cukrot, a tojássárgáját, összegyúrjuk a liszttel és a vajjal. Meleg helyen kb, fél óra alatt a duplájára kelesztjük. Ezután kinyújtjuk (kb.1 cm vastagra), 8x8-as négyzeteket vágunk ki belőle, amelynek az egyik oldalára kenjük a barackízt. Feltekerjük, megkenjük tojássárgájával, vajazott tepsibe rakjuk úgy, hogy a hajtás alul legyen. 170 fokon kb. 20 percig sütjük. Szerintem elég 140-150 fok is mert 170 fokon gyorsan barnult. Porcukorral megszórva tálaljuk.

9. Tétel:

Görög gyümölcsleves

Fűszer redukció: fahéj, szegfűszeg, citromkarikák, gyömbér kb. 1 dl vízben felforraljuk és rövid ideig főzzük. Leszűrjük, kihűtjük.

Narancslé vagy gyümölcslé+tej+tejszínt összekeverjük és hozzáadjuk az apró kockákra vágott gyümölcsöket és a beáztatott mazsolát. Ízesítjük (citromlé, kis cukor, vaníliás cukor és triple sec). A lehűtött redukcióval ízesítjük a levest megfelelő íz eléréséig. Fontos: nem főzzük!

Kijevi jércemell, burgonyapüré, franciás zöldségek

Az egész csirkemellet kettévágjuk, a fityegő részeket levágjuk róla. A vastagabb résznél mindkét darabot éles, hosszú, vékony késsel felszúrjuk. Vigyázzunk arra, hogy ne csináljunk lyukat, mert ott ki tud folyni a töltelék. Kívülről sózzuk, borsozzuk.

Töltelék: fűszervaj, ami vaj+sajt+só+szerecsendió+petrezselyem. Lehűtjük, hogy könnyebb legyen vele betölteni a melleket. Töltés után panírozzuk: liszt+tojás+zsemlemorzsza. Sütésig hűtőbe tesszük, hogy ne olvadjon el a töltelék. Sütés: bő olajban, közepes lángon. Tálaláskor a melleket nem vágjuk ketté! **Burgonyapüré:** héjában megfőzzük a krumplit, amíg forró/meleg, áttörjük. Sóval, fehér borssal ízesítjük, vajjal, tejjel hígítjuk, dúsítjuk, habverővel kihabosítjuk.

Francia répa: vajon pároljuk a karikákra / félkarikákra vágott répát, adunk hozzá sót, cukrot, vizet. Amikor kész (egy picit még roppanós), megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel.

Túrós derelye

A lisztet összegyúrtuk a tojással, és begyúrtuk a vízzel és a vajjal. kis pihentetés után kinyújtottuk, félbevágtuk és az egyik felén elhelyeztük a töltelék gombócokat. Megkentük tojássárgájával a széleket, a másik felét ráhelyeztük, az ujjainkkal összenyomogattuk és derelye-szagatóval szétvágtuk. Enyhén sós vízben megfőztük 7-8 darabot egyszerre, és a pirított morzsába forgattuk, porcukorral megszórtuk. A töltelékhez összekevertük a túrót, a tojást, citromhéjat és a lisztet.

10. Tétel:

Borscsleves

A zöldségeket és a céklát hasábokra vágjuk, kivéve a káposztát mert azt 2x2 cm kockákra.

A hasábra vágott céklát olajon megpároljuk kicsit. Cukrot, citromlevet, tormát és vizet adunk hozzá, sóval ízesítjük és készre pároljuk.

A finomra vágott vöröshagymát olajon megfonnyasztjuk és hozzáadjuk a zöldségeket és a káposztát, ízesítjük és kevés vízen készre pároljuk.

Az 1x1 cm vágott sertéshúst sóval és egész borssal feltesszük főzni. Ha megpuhult a hús, hozzáadjuk a megpárolt zöldségeket, céklát, és a cékla főzőlevét is. Összefőzzük, tejfölös habarást készítünk és hőkiegyenlítővel hozzáadjuk. Utóízesítjük amennyiben szükséges.

Olivás fetás csirkemell, hasáburgonyával, bazsalikomos paradicsom chuttneyval

Az olívbogyót apróra vágjuk, a fetával összekeverjük. Ha a feta túl száraz, tejjel v. tejjel lehet lazítani. A csirkemellet vékony szeletekre vágjuk, fóliára egymás mellé helyezzük egy kis távolságra egymástól és így összeklopfoljuk őket. Só, bors. Az olívás fetát az egyik felére helyezzük és a fólia segítségével felgöngyöljük. Három rétegű alufóliába beszaloncukrozzuk. 180 fokon kb. 20 percig sütjük. Sütés után serpenyőben a külsejét vajon átpirítjuk.

Paradicsomchutney: a paradicsomot hámozzuk, kimagozzuk, felkockázzuk, a hagymát apróra vágjuk. A hagymát pici lében rövid ideig főzzük. Fűszerezünk: só, bors, cukor, petrezselyem, bazsalikom, valami csípős. Adunk hozzá egy kis olajat, ecetet, végül a paradicsomot. Még 5-10 percig főzzük.

Hasábburgonya: A krumplit 1cm x 1cm alapú egyenes hasábokra vágjuk, bő olajban kisütjük, sózzuk.

Hideg gyümölcsrizs

A rizst megmossuk és megszáritjuk. Tejberizst készítünk: tej+víz+rizs megfőzzük, majd cukrot, citromlevet és csipet sót adunk hozzá. Ha megfőtt utána kihűtjük. A habtejszínt habbá verjük és hozzáadjuk a kihűtött rizshez.

Hozzáadjuk továbbá az összevágott gyümölcsöt. Kehelybe tálaljuk, és kihűtjük.

11. Tétel:

Ananászos jércemell saláta

Melegen készített hideg saláta. Felszeleteljük a jércemellet, sóval, borssal megszórjuk, kevés olajon megsütjük, félretesszük. Az uborkát, a pritamin paprikát felcsíkozzuk. A tejfölhöz keverjük a sót, a fehér borsot, majd belekeverjük a szintén csíkokra vágott csirkemellet és a zöldségeket.

Milánói sertésborda

Ragut készítünk. Vajban megpároljuk a finomra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a julienne-re vágott gombát és sonkát, majd lepirítjuk. Hozzáadjuk a paradicsompürét és egy kicsi vizet. Oregánóval, bazsalikommal, sóval borssal ízesítjük, és összeforraljuk.

A tésztát sós vízben megfőzzük.

A sertés karajt ízesítjük, kiklopfoljuk, és olaszos bundát készítünk neki (liszt+tojás+sajtosmorzsa). Bő, forró zsiradékban kisütjük.

Tálalásnál a ragut, a tésztát és a lereszelt sajtnak a felét összekeverjük, figyelünk arra, hogy a tészta sokat magába szív a raguból. Tésztára tesszük a húst, és a maradék reszelt sajtot rátesszük a tetejére.

Szilvás gombóc

1 kg burgonya 250 g liszt, 8 dkg zsír 6-8 tojás. Fele tojásnak csak a sárgája.

Megfőzzük héjában a krumplit sós vízben. Meghámozzuk, áttörjük még melegen és kihűtjük a krumplit. Ezután hozzákeverjük a tojást, lisztet, sót és a zsírt. Összedolgozzuk és kinyújtjuk 0.5 cm vastagra a tésztát. 6X6, vagy 7x7cm kockákat vágunk és a félbevágott szilvát behajtogatjuk. A szilvát fahéjas cukorral előtte megszórjuk. Forró de nem lobogó vízbe kifőzzük. Ha feljön a tetejére után kb 5-6 percig főzzük. Majd vajban pirított zsemlemorzsa forgatjuk, és fahéjas porcukorral megszórjuk.

12. Tétel:

Bevert tojás Hadik módra

Húspogácsát készítünk: darált húst ízesítjük sóval, borssal. Hozzákeverjük a finomra vágott petrezselymet, a tojást, a beáztatott zsemlet és összekeverjük. Kicsit állni hagyjuk. Majd pogácsákat készítünk belőle és kevés zsiradékban kisütjük.

Tejszínes gombamártást készítünk. Vajon lepirítjuk a finomra vágott hagymát, hozzáadjuk a szeletekre vágott gombát, zsírára lepirítjuk, megszórjuk liszttel, és felengedjük tejszínnel. Ha túl sűrű, adjunk hozzá egy kis vizet, kiforraljuk sóval fehérborssal ízesítjük.

Buggyantott tojás: vizet forralunk, amibe teszünk sót, ecetet, babérlevelet. Forró vízbe, de nem lobogó vízbe kell beleengedni a tojást. Óvatosan a víz felett beleengedjük a tojást, egyszerre egyet, és 2,5 percig főzzük. Majd hideg vízbe tesszük a kész tojást pár másodpercre.

Zöldségágyon Posírozott harcsafilé vajás petrezselymes burgonyával

A hagymát lepirítjuk, beletesszük a felvágott zöldségeket, vízzel felengedjük és megpároljuk, sóval fehér borssal ízesítjük. A harcsát szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk. A serpenyő aljába beletesszük a készre párolt zöldségeket,

rátesszük a halat, lefedjük és süt-gőz funkción 85 fokon 30 percig posírozzuk.

Vajas-petrezselymes burgonya: a burgonyát 1,5x1,5 cm kockákra vágjuk sós vízben megfőzzük, leszűrjük, hagyjuk egy kicsit, hogy a víz elpárologjon róla. Vajban megfuttatjuk a petrezselymet és óvatosan átforgatjuk a burgonyát.

Meggyes rétes

A kapott rétes lapokat kiterítjük (3-5 db), zsiradékkal meglocsoljuk. Csíkban megszórjuk zsemlemorzsával, rátesszük az alaposan lecsepegtetett meggyel kevert diót, ha nagyon leveses a meggy, akkor még kevés zsemlemorzsát adhatunk hozzá. Meghintjük egy kis fahéjjal és porcukorral. Feltekerjük, a tetejét megkenjük zsiradékkal és forró 210 fokos sütőben megsütjük (15 perc).

13. Tétel:

Pikáns csirkeraguleves túrógombóccal

Brassói aprópecsenye, tejfölös uborkasaláta

Csokoládé mousse, mentás narancsraguval