

A Drótpostalamb recepttára
150. könyv



Erdélyi receptek

Tartalomjegyzék

A Drótpostagalamb recepttára	1
150. könyv	1
Erdélyi receptek.....	1
Tartalomjegyzék	2
Bevezetés	7
Levesek	8
Agyas leves háromszékiezen	8
Alfalusi paszulyleves.....	8
Barnaleves baromfiból	8
Birkacsorba	8
Borjúcsorba.....	8
Bosporus	9
Brassói húsleves	9
Brassói savanyútejkes kenyérleves	9
Brassói szász lakodalmi leves	9
Céklaleves	9
Cibereleves báránnyússal.....	10
Cibereleves gombával.....	10
Citromos pacalleves	10
Csalánleves	10
Csángó gulyás	11
Csángó gulyásleves	11
Csángó leves.....	11
Disznótoros káposztaleves	11
Erdélyi csorba.....	11
Erdélyi csorba borjúhúsból	12
Erdélyi csorbaleves.....	12
Erdélyi gombóclevés 1.	12
Erdélyi gombóclevés 2.	12
Erdélyi leves.....	12
Erdélyi raguleves	12
Erdélyi román csorba.....	13
Erdélyi székely-gulyás	13
Erdélyi zöldbableves 1.	13
Erdélyi zöldbableves 2.	13
Erdélyi zöldborsóleves	14
Édes kenyérleves	14
Fehérpaszuly-leves füstölt disznóhússal	14
Fehér rokolyás pityókaleves	14
Füves leves	15
Gombakrémleves	15
Gyergyói cibereleves báránnyússal.....	15
Gyergyói leves.....	15
Gyötört leves.....	16
Halleves korpaciberével	16
Háromszéki komaleves	16
Húsgombóclevés korpaciberével.....	16
Kaporleves borjúhússal.....	17
Kenyerleves tojással.....	17
Kolozsvári gulyás	17
Komlóleves	17

Korpa-cibereleves	18
Kölesleves ürühússal	18
Köménymagleves.....	18
Krumplileves, ahogy a pásztorok csinálták	18
Küküllőmenti almaleves	18
Labodaleves korpaciberével.....	19
Meggyleves	19
Mezőségi lencseleves fogollyal	19
Növendék parasztsorba	19
Nyári kapros tejfölleves apró madártojással	19
Orjaleves	20
Örmény édesleves.....	20
Örmény fülleves.....	20
Churut	21
Örmény rizskásaleves.....	21
Örmény savanyúkáposzta leves	21
Örmény toros leves	22
Paraszt csorba	22
Poéka leves	22
Póréhagymaleves palacsintával.....	22
Régeni káposztaleves tyúkhússal	23
Román almaleves.....	23
Segesvári egresleves	23
Somos csontleves	23
Sóskaleves	24
Suhantott leves	24
Szabógallér- vagy túrt laskaleves.....	24
Szász fokhagymás leves	24
Szász pityókaleves	24
Szász sült húsleves	25
Szász tormaleves	25
Szebeni korhelyleves	25
Szebeni mazsolás leves	25
Székely csirkegulyás	26
Székelygulyás.....	26
Székely lakodalmi tyúkhúsleves	26
Székely tárkonyleves.....	27
Székely tárkonyleves libatepertős galuskával.....	27
Szilágysági bárányleves	27
Szilvás káposztaleves	27
Szombatos gombaleves böjti napokra.....	28
Szombatos káposztaleves	28
Szombatos káposztaleves füstölt libahússal.....	28
Szombatos lúdaprólék leves	28
Szombatosok paszulylevese	28
Tarhonyaleves	29
Tavaszi báránysorba.....	29
Tárkonyos bableves bütyökkel	29
Tárkonyos bárányleves	29
Tárkonyos disznófőleves	30
Tárkonyos disznóhúsleves	30
Tárkonyos pityókaleves.....	30
Tejfölös leves	30
Tüdőleves	31
Zöldpaszulyleves.....	31
Levesbetétek	32
Erdélyi daragaluska	32

Kapros túrógombóc	32
Libatepertős galuska	32
Lúdmáj - lepény.....	32
Majorannás rizsgombóc	32
Pászka- vagy maceszgombóc	33
Szombatnapi tejfölös galuska	33
Húsételek	34
Aprópecsenye körösi módra	34
Borókás nyúlgerinc.....	34
Brassói libamell	34
Csíkszeredai sertésborda	34
Csirkecomb székely módra	35
Erdélyi flekken	35
Erdélyi gombás szelet.....	35
Erdélyi hagymás csülök.....	35
Erdélyi hagymás hús	35
Erdélyi káposztás csülök	36
Erdélyi káposztás töltött hús.....	36
Erdélyi palacsintás csirke	36
Erdélyi tokány 1.....	36
Erdélyi tokány 2.....	37
Erdélyi rizses csirke.....	37
Fehérgyarmati sertésoldalas	37
Juhpaprikás tordaiasan, puliszkagombóccal	37
Kapros töltött paprika székelyesen	38
Káposztás borda szabolcsi módra	38
Kolozsvári csirke	38
Kolozsvári rakott kacsa	38
Malac pecsenye tordaiasan	38
Mokány tokány	39
Nyúl, boros pácban	39
Nyúl eleje vörösborban párolva.....	39
Radványi fácánmell áfonyamártással	39
Radványi tűzdelt fácán almapürével	40
Szamosújvári töltött karaj	40
Szarvascomb erdélyiesen	40
Szatmári lakodalmas	40
Székely paprikás.....	41
Székely rostélyos	41
Tárkonyos erdélyi sonka	41
Tejfölben gőzölgő citromfüves párolt csirke	41
Temesi rakott csülkös.....	42
Töltött medvetalp.....	42
Tűzdelt mezei nyúlpecsenye	42
Saláták	43
Erdélyi hordóskáposzta saláta.....	43
Erdélyi krumpli-saláta.....	43
Erdélyi öntött saláta	43
Erdélyi paradicsomsaláta.....	43
Erdélyi pásztorsaláta	43
Fokhagymás öntött saláta	43
Székely fejessaláta.....	44
Tárkonyos fejés saláta	44
Káposztás ételek	45
Aradi disznótoros töltött káposzta	45
Brassói rakott káposzta 1.....	45
Brassói rakott káposzta 2.....	45

Eredeti erdélyi töltött káposzta 1.	46
Eredeti erdélyi töltött káposzta 2.	46
Eredeti kolozsvári rakott káposzta.....	46
Erdélyi lucskos töltött káposzta.....	47
Erdélyi töltött káposzta másként.....	47
Erdélyi rakott káposzta 1.	47
Erdélyi rakott káposzta 2.	48
Erdélyi rakott káposzta 3.	48
Édes káposzta székely módra.....	49
Kolozsvári káposzta.....	49
Kolozsvári töltött káposzta.....	49
Kolozsvári töltött káposzta.....	49
Nagyvárad rakott káposzta.....	50
Orjás káposzta.....	50
Szatmári töltött káposzta.....	50
Székelykáposzta.....	50
Toros káposzta.....	51
Töltött-káposzta.....	51
Töltött zöldkáposzta erdélyi módra.....	51
Udvarhelyi rakott káposzta.....	52
Egyéb ételek.....	53
Ánizsos-velős palacsinta.....	53
Bálmos.....	53
Brassói töltött tojás, csőben sütve.....	53
Búzakorpa-cibere.....	53
Csukagombóckák.....	54
Erdélyi gomba.....	54
Erdélyi ízes körözött.....	54
Erdélyi juhtúrós rakott burgonya.....	54
Erdélyi lángos.....	55
Erdélyi padlizsán.....	55
Erdélyi padlizsánkrém.....	55
Erdélyi padlizsános lángos.....	55
Erdélyi pástétom.....	56
Erdélyi szendvics.....	56
Erdélyi töltött padlizsán.....	56
Gomba, román pásztor módjára.....	57
Juhtúrós keserűgomba sütőben.....	57
Juhtúróval töltött gomba.....	57
Kapros orda.....	57
Kemény palacsinta.....	57
Keserű-gomba.....	58
Körözött juhtúróból.....	58
Libakocsonya.....	58
Libamájjas tojás.....	58
Libatepertős pástétom.....	59
Májpástétom.....	59
Málé-lepény.....	59
Ordás palacsinta.....	59
Ökörtej.....	59
Örmény húsosbéles.....	60
Puliszka.....	60
Rácpaprikás.....	60
Sajtos gombás tojás.....	61
Saláta csukaikrából.....	61
Székely gomba.....	61
Tárkonyos töltött paprika.....	61

Főzelékek	62
Aradi töltött paprika káposztával	62
Lucskos káposzta 1.	62
Lucskos káposzta 2.	62
Podlupka.....	62
Sütemények, édességek	63
Bába-kalács	63
Brassói krémes gyümölcslepény.....	63
Csiga rétes.....	63
Dalauzi	63
Erdélyi diós pogácsa.....	64
Erdélyi mézespogácsa.....	64
Erdélyi palacsinta	64
Erdélyi puncstorta	64
Erdélyi tepertős pogácsa	64
Élesztős tepertős pogácsa	65
Halva (édesség).....	65
Kürtőskalács.....	65
Szamosújvári mézes pogácsa	65
Székely-béles	65
Székely huszár csókja.....	66
Tordai pogácsa	66
Túrófánkocskák	66
Disznóöléses receptek	67
Disznófőszajt	67
Erdélyi disznósajt.....	67
Erdélyi májas hurka	67
Erdélyi szalámi 1.....	68
Erdélyi szalámi 2.....	68
Erdélyi szalámi 3.....	68
Erdélyi szalonna.....	68
Erdélyi tüdős hurka 1.	68
Erdélyi tüdős hurka 2.	68
Ludasí véres hurka	68
Májas hurka	69
Májashurka székely módon	69
Velős hurka	69
Zilahi véres hurka	69
Eltevések	70
Ecetes uborka kaporral (régí erdélyi recept)	70
Erdélyi mustár	70
Mustáros meggy	70
Mustban főtt birsalmasajt.....	70
Piroska (erdélyi ízesített paradicsom)	70
Sült paprika erdélyi módra mélyhűtve	70
Zöldpaprika erdélyi módon	71

Bevezetés

Olyan erdélyi különlegességeket ajánlunk, mint a nyári kapros tejfölleves apró madártojással, a tárkonyos töltött paprika, a tejfölben gőzölgő citromfüves párolt csirke és a fokhagymás öntött saláta.

A különböző nemzetek, országok, meghatározó tájegységek konyhájának, étkezési kultúrájának értékelésével számtalan szakember foglalkozik szerte a világon.

Természetesen megoszlanak a vélemények, hiszen az ízek elbírálása meglehetősen szubjektív dolog. Egyben azonban összecseng a gasztronómusok véleménye. Kiemelten említik a több ezer éves múltra visszatekintő kínai konyhát, a mediterrán országok színes fantáziájú ízvilágát és az erdélyi konyhaművészetet is.

Vajon minek köszönheti az erdélyi konyha ezt a megkülönböztetett rangot? Elsősorban egyszerűségéből erdő természetességének. Szinte valamennyi étel elkészítésében és ízében benne rejtőzik a rét virágainak illata, az erdők, mezők gyümölcsöseinek édes-fanyar aromája, a frissen fejt tej habzása, de a kút lágy vizének tisztasága is.

A konyha mestersége generációkon át, nemesedett művészetté. A tékozló gazdagság soha nem volt ismert ezen a tájon. Értéket a munka, a szorgalom és az ötletesség teremtett. A háziasszonynak, gazdasszonynak a kis majorságból, a veteményes kertjéből kellett megteremteni mindazt, amely a család asztalára került.

John Paget angol utazó 1839-ben megjelent Magyarország és Erdély című útikönyvében írja az erdélyi gazdasszony tevékenységéről: "Naponta legalább száz száznak kell ételről gondoskodnia, s nincs rá módja, hogy bármit a közeli város vagy község boltjából szerezzen be, neki magának kell mindent eltennie hat hónapra: olyan változatos, hatalmas élestartat halmoz hát fel, hogy azt egy angol háziasszony elképzelni se tudja.". Gazdagnak érezheti magát az a nép, amely ilyen hagyományokkal rendelkezik, de figyelemre méltó az idézett angol utazó azon gondolata is, mely szerint: "akárcsak mi odahaza, a magyarok is a rossz külhoni divatokat követik s elhanyagolják atyáink pompás, egészséges életét".

Levesek

Agyas leves háromszékiesen

Hozzávalók: 1 dl tejföl, 1-1,5 liter káposztalé, 50 dkg-os káposzta, 1 fej vöröshagyma, 35 dkg disznóhús, 30 dkg sertésvelő vagy borjúvelő, babérlevél, 5 dkg liszt, 5 dkg rizs, paprika, só, bors, zsiradék

Elkészítése: Ha túl savanyú a káposztalé, felhígítjuk vízzel, majd a káposztával együtt főni tesszük. Mikor felforrt, hozzáadjuk az apró kockákra vágott húst és a babérlevelet. Egy fej hagymát finomra vágunk, és a fővő léhez adjuk. Ha a hús megpuhult, beletesszük a velőt, és egy liter léhez számítva adunk bele egy kanál rizst. Kevés rántást keverünk hozzá, melybe paprikát és borsot tettünk. Lassan főzzük még egy ideig, hogy a rizs szét ne főjön. Tálalás előtt kivesszük a babérleveleket. Tejföllel ízesítjük.

Alfalusi paszulyleves

Hozzávalók: 25 dkg tarka paszuly, 50 dkg füstölt disznóhús, 1 fej saláta vagy madársaláta, 5 dkg zsír, 5 dkg liszt, 1 dl tejföl, só, zöldkapor, pirospaprika

Elkészítése: Az előző este beáztatott paszulyt a füstölt hússal puhára főzzük.

Közben a madársalátát vagy fejessalátát felvagdadjuk, megsózzuk, többször kicsavarjuk, és a vagdalt zöldkapporral együtt a levesbe tesszük.

Pirospaprikás gyenge rántást készítünk, savanyú tejföllel ízesítjük. A levesbe keverve egyszer meglobbantjuk és tálaljuk.

Barnaleves baromfiból

Hozzávalók: 1 tyúk vagy kappan, 3 db murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1 vöröshagyma, pár szem bors, 2 ek cukor, kevés libazsír, só, 2 tojásos metélt tészta
Elkészítése: A megtisztított, egészben hagyott tyúkot vagy kappant annyi vízzel, hogy ellepje, lassú tűzön főni hagyjuk.

Lábasban kevés libazsíron a cukrot barnára pirítjuk, majd karikára vágott murkot, petrezselyemgyökeret, zellert, vöröshagymát, szemes borsot megforgatunk benne, kevéske húslével felöntjük, és lefedve, gyakran felkavarva pároljuk. Ha félig puha, a tyúkhöz adjuk.

Mikor a tyúk megfőtt, a levest leszűrjük, egy kevés levesben finom metélt tésztát főzünk. A tyúkot feldaraboljuk, és a levesben tálaljuk.

Megjegyzés: Barna színét a megpörköltödött cukor adja.

Birkacsorba

Hozzávalók: 50 dkg birkahús, 1 murok, 1 zeller, 1 paszternák, csokor petrezselyemzöldje, 1 kanál paradicsomlekvár, káposztalé, csípős paprika, só

Elkészítése: A birkahúst darabkákra vágjuk, és 2 liter sós vízben főni tesszük. Időnként lehabozzuk.

Miután majdnem megfőtt, hozzáadjuk a laska-vékonyra metélt zöldséget.

Mikor a hús már megfőtt, belekeverjük a paradicsomlekvárt, és ízlés szerint egy kis őrölt csípős paprikát. Káposzta levéllel savanyítjuk, és forrón szolgáljuk fel, petrezselyemmel meghintve.

Borjúcsorba

Hozzávalók: 60 dkg borjúszeggy, 1 borjúlábszár, 2 közepes burgonya, 1 nagy fej hagyma, 1 dl tejföl, 3 murok, 1 zeller, 1 paszternák, 5 dkg vaj, 1 ek zöldkapor, 2 citrom leve, só, bors

Elkészítése: Helyezzük a falatokra vágott borjúhúst nagy fazékba. Adjunk hozzá vizet, sót és borsot ízlés szerint. Fedjük be a fazekat és főzzük alacsony lángon, kb. egy fél óra hosszat.

Adhatunk még hozzá 1-2 csésze vizet, ha a leves túl vastag lett.

Egy nagy serpenyőben melegítsünk vajot, adjuk hozzá az apróra vágott hagymát, sárgarépat, paszternákot, burgonyát és zellert. Pároljuk meg, amíg félig puha lesz.

Tegyük a levesbe és főzzük tovább még egy óráig. Két citrom levével, sóval és borssal ízesítsük. Tálaljuk a hússal és csontokkal együtt, hintsük meg kaporral és tetőzzük 1-2 evőkanál tejföllel.

Bosporus

A bosporus régi erdélyi étel; nagyon sok egyént ismertem a ki szenvedélyesen szerette e különös ízű "becsináltat".

Ha egy vendégségről megmarad egy tányér hideg sült hús, pulyka, kacsa, liba, más egyéb szárnyas pecsenye, a bosporust csakis ilyen maradék sültből szokás készíteni.

Két liter vizet forraljunk fel egy három literes fazékban, sózzuk meg illőleg, azután készítsünk hozzá rántást egy fakanál zsírból egy nagy fakanál liszttel szép pirosra, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután fordítsuk a rántást a forró sós vízbe. A rántással együtt tegyük a lébe, a maradék hideg sültet is és annyi ecetet, hogy jó savanyu legyen a lé; végül hat cikk fokhagymát tisztítsunk meg és vagdalkuk jól össze, azután tegyük ezt is a húsos lébe, mindezeket tegyük tűzhöz, forraljuk fel jól, azután asztalra tálalhatjuk.

Brassói húsleves

Hozzávalók: 60 dkg marhalábszár, 30 dkg ritkacsont, 20 dkg vegyes zöldség, zeller, karalábészelet, 10 dkg kelkáposzta, 10 szem feketebors, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 zsemle, 1 csomó petrezselyemzöld, metélőhagyma, kapor, zellerzöld, 1 dl tejföl, 2 tojássárgája, citromlé, lestyánlevél.

Elkészítése: A húsból, csontból és a zöldségekből 1 l vízzel, kis lángon, gyöngyözve, húsleveset főzünk, majd leszűrjük. A tejfölben elkeverjük a tojások sárgáját, a fűszernövényeket, és állandó keverés mellett, lassan a leszűrt levesbe csurgatjuk. A zsemlekből, egy kevés vajon, pirított kockát készítünk. A levest ráöntjük, és forrón tálaljuk.

Brassói savanyútejes kenyérleves

Hozzávalók: 5 dl savanyú juhtej, 1 ek liszt, 1 fej hagyma, 50 dkg fekete kenyér, 5 dkg vaj, só

Elkészítése: 5 dl savanyú juhtejet szitán áttörünk, a liszttel jól elkavarjuk, felöntjük 1-1,5 liter enyhén sós vízzel és egyszer fellobbantjuk.

A vékony szeletekre vágott fekete kenyeret 3-4 ujjnyi vastag rétegben tálba rendezzük. A lobogó levet rátöltjük, és 10 percig lefedve, gőzön állni hagyjuk. A vajban az apróra vágott hagymát világosra pirítjuk, és azon forrón az ételhez adjuk. Azonnal tálaljuk.

Brassói szász lakodalmi leves

Hozzávalók: 1 öreg kövér tyúk, 1 kg marhahús, 6 murok, 4 petrezselyemgyökér, 2 közepes zeller, 2 fej hagyma, 2 pohár rizs, 2 evők. vagdalt petrezselyemzöldje, 3 tojássárgája, 2 csésze tejföl, só, bors

Ez az étel a szász falusi lakodalmi ebéd fénypontja. Természetesen az alábbi megadott mennyiségek többszöröséből is készülhet.

Elkészítése: A tyúkot és a marhahúst a zöldséggel együtt 5 liter vízben, sóval és borssal ízesítve addig főzzük, amíg jól megpuhul. A levet leszűrjük, beletesszük a rizst, egy fej apróra vágott hagymát, és lassú tűzön tovább főzzük. Amikor puhára főtt, a levest a tűzről levesszük.

A tojássárgáját elkeverjük a tejföllel, és folytonos keverés mellett hozzáadjuk a leveshez. Hozzáadjuk a vagdalt petrezselyemzöldet. A tyúkot és a marhahúst darabokra vágva visszatesszük a levesbe.

Céklaleves

Hozzávalók: 50 dkg cékla, cukor, 1 citrom, 1 ek vaj, 1 tojás, 2 dl tejföl, só, bors, csipetnyi friss tárkony

Elkészítése: A céklát megmossuk, meghámozzuk s enyhén sózott, cukrozott vízben megfőzzük, leszűrjük, és szitán át a levesbe törjük. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és tárkonyozzuk. Citromlével ízesítjük, majd a tejföllel elhabart tojássárgáját is beletesszük. Ha szükséges, folyamatosan keverve felmelegítjük.

Cibereleves bárányhússal

Hozzávalók: 1 bárány feje és lábszárai, 1 köteg zöldhagyma, 6 szál zöld fokhagyma, 1 ek tejföl, csésze tejszín, 3 ek rizs vagy köles, 1 l korpacibere (ld. fentebb), 1 fej vöröshagyma, zöldkapor, lestyán, petrezselyemzöldje, 1 tojássárgája, só, bors

Elkészítése: A bárány fejét és alsó lábszárait megmossuk, megtisztítjuk, és főni tesszük. Megtisztítjuk, és apróra vágjuk a zöldhagymát és a zöld fokhagymát, és amikor már mind leszedtük a hús habját, beletesszük a zöldséget.

Amikor a hús félig puha, beletesszük a 3 kanál rizst vagy kölest és egy liter korpaciberét, amelyet előbb felfőztünk egy fej vöröshagymával. (Mikor kész, a hagymát kidobjuk.)

Apróra vágjuk a zöldkaprot, zöldpetrezselymet és lestyánt. A levesbe tesszük, gyenge tűznél még vagy tíz percre forraljuk.

Sóval és borssal ízesítjük. Beletéve a tejfölt egyszer meglobbantjuk. Tálalás előtt behabarjuk tojássárgájával és tejszínnel.

Cibereleves gombával

Hozzávalók: 2 murok, 1 zellergyökér, 1 paszternák, 5 dkg erdei gomba (özláb vagy csiperke), fél bögre korpacibere (ld. korábbi fejezetben), 1 csésze rizs vagy köleskása, só, bors, 1 ek olaj, 1 ek liszt, 1 tojássárgája, 1 kávéskanál lestyán, 1 kávéskanál zellerzöldje, csipetnyi gyömbér

Elkészítése: Szeleteljük fel a murkot, zellergyökeret és paszternákot és tegyük fel főni enyhén sós vízbe. Ugyanakkor tisztítsuk meg a gombát, szeleteljük fel, s mikor a leves lassan forni kezd, adjuk hozzá a gombát. Mikor mind megfőtt, adjuk hozzá a korpaciberét és a rizst vagy kölest és főzzük tovább. Az olajjal és liszttel készítsünk aranybarna rántást, simítsuk el egy kis levessel és töltsük hozzá az egészhez.

Keverjük bele a tojássárgáját, a felvágott lestyánt és petrezselyemzöldjét. Lobbantsuk meg, ízesítsünk utána, ha kell, sóval és borssal, fűszerezzük gyömbérporral.

Citromos pacalleves

Hozzávalók: 2 kg pacal, 1 kg borjúcsont, 2 paszternák, 10 szál petrezselyemzöld, 2 murok, 1 zeller, 4 tojássárga, 2 fej hagyma, 1-2 ek ecet vagy citromlé, só, bors
Mivel a pacal lassan fő meg, korán oda kell készíteni.

Elkészítése: Több vízben is jól megmossuk, sóval, esetleg kukoricaliszttel jól bedörzsöljük, s utána ismét vízben átöblítjük.

Fazékba tesszük, és 4 liternyi lobogó vízzel fél óráig főzzük, akkor kicseréljük a vizet, a friss lét megsózzuk, és a pacalt, 3-4 órán át csendesen főzzük a csontokkal, majd hozzáadjuk a megmosott és fölaprított zöldséget, és együtt főzzük. A pacalnak kézzel szaggathatónak kell lennie. Ha erről meggyőződünk, a zöldségeket megtakarítjuk, és laskára vágjuk, majd visszahelyezzük a lébe. A csontokat kiszedjük. A levesestálban a tojássárgáját elkeverjük, és óvatosan felhígítjuk a forró levessel. Ízlés szerint savanyítjuk. A gondos háziasszony borecetet és frissen reszelt tormát is tesz az asztalra, hogy mindenki tetszés szerint vehessen belőle.

Megjegyzés: A pacal régebben olcsósága és babrás elkészítése miatt a szegényebb népréteg eledele volt. Manapság az ingyencek szeme fölcsillan, ha valamelyik kolozsvári vendéglő étlapján turistaként megpillantják a pacallevest. Nagyváradon pedig a pacalpörkölt lett keresett ínycsengés.

Csalánleves

Hozzávalók: 1 kg csalán, 3 tojássárgája, 3 cikk fokhagyma, 2 csésze tejföl, 3 ek liszt, só, bors, ecet, 1 ek vaj

Elkészítése: A fiatal csalánt megforrázzuk és sós vízben a fokhagymával együtt megfőzzük. A tejfellel és liszttel eresztéket készítünk, hozzáadjuk, és 10 percre főzzük. Sóval, borssal és cettel ízesítjük, majd a kevés levesben elkevert tojásfehérjéket vajon megsütve tálaljuk hozzá.

Változatok: Készíthetjük füstölt hússal, 60 dkg hús és 15 dkg rizs hozzáadásával.

Pityóka- és paszulylevesek

Csángó gulyás

75 perc Nehézség: 1

Hozzávalók: 50 dkg marhalapocka, 50 dkg savanyú káposzta, 5 dkg rizs, 2 dl tejföl, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 2 db zöldpaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 1 csapott mokkáskanál őrölt köménymag, só és őrölt fekete bors, ízlés szerint

Elkészítés: A húst kockákra vágom. A felhevített olajon üvegesre futtatom a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát, majd a tűzről lehúzva belekeverem a pirospaprikát és a köménymagot meg a tisztított, zúzott fokhagymát. Két evőkanálnyi vizet öntök rá, és a húskockákat beletéve zsírára pirítom. Megsódom, majd fedő alatt puhára párolom. Időnként kevés vízzel pótolom az elfőtt levét. Ha már majdnem puha, hozzáteszem az apróra vágott savanyú káposztát, a felszeletelt, kicsumázott paprikát és a megmosott rizst. Annyi vizet öntök rá, hogy bőven ellepje. Fedő alatt párolom a teljes puhulásig. Végül a tejfölt is belekeverem, összeforralom és forrón tálalom.

Csángó gulyásleves

Elkészítés: Két evőkanál olajon, fedő alatt aranyszínűre pirítunk egy fej összevagdalt vöröshagymát, átsütünk rajta 35 deka kockára vágott marhapacsnit vagy lábszárát, meghintjük egy csapott evőkanál piros paprikával és leöntjük fél liter vízzel. Két gerezd fokhagymával, egy kávéskanál - lehetőleg őrölt - köménnyel meg sóval ízesítjük, és lefedve másfél óráig főzzük. Ekkor hozzáadunk negyed kiló, levétől alaposan kinyomkodott savanyú káposztát meg három deka rizst, és annyi vizet öntünk rá, hogy bőven ellepje. Addig főzzük, míg minden puha benne. Tejfölözve adjuk asztalra.

Csángó leves.

Hozzávalók: 1 libaaprólék, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, zöldpetrezselyem, 5 dkg zeller, 5 dkg búzadara, 4 főtt tojás, 10 dkg gomba, 2 paradicsom, só, pirospaprika, 3 tojássárgája.

Elkészítése: A libaapróléket 1 l vízben feltesszük főni, később hozzáadjuk a zöldségeket. Ha minden megpuhult, hozzátesszük a búzadarát, a felszeletelt gombát, a paradicsomot. Belekeverjük a tojások sárgáját, megszórjuk pirospaprikával és zöldpetrezselyemmel. Kockára vágott főtt tojással tálaljuk.

Disznótoros káposztaleves

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús, 40 dkg savanyú káposzta, 5 dkg rizs, 1 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, késhegynyi pirospaprika, 2 dl tejföl

Elkészítés: A húst kockákra vágjuk, és egy liter sós vízben feltesszük főni. A savanyú káposztát vízzel jól kimossuk és annyi vízben, amennyi ellepi, szintén megfőzzük. Amikor a hús már majdnem puha, beleszórjuk a megmosott rizst, és addig hagyjuk a tűzön, ameddig megpuhul. Végül a káposztát a húsos levesbe öntjük. A lisztből a zsíron rántást pirítunk, a felaprított vöröshagymát megfuttatjuk rajta, és pirospaprikával megszórjuk. Egy kevés hideg vízzel felengedjük, majd a tejfölt is hozzáadjuk. A levesbe öntjük és felforraljuk. - A káposztalevest általában disznótorkor főzik, ezért egyszerre, a receptben felsoroltaknál jóval több hozzávalóból készül. Ez a leírás Técsőről származik, de másutt, például Beregrákoson úgy készítik, hogy a húst először egy kevés zsíron fehéredésig sütik, csak aztán főzik meg. Rizs helyett burizst* szórnak bele, és a savanyú káposzta levével savanyítják.

Erdélyi csorba

Hozzávalók: 50 dkg füstölt sertésdagadó, 8 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 50 dkg fejes káposzta, 1 cs. kapor, 1 babér, 5 dl savanyú tej vagy savanyú tejföl, 5 dkg liszt, 0,5 dkg pirospaprika, só.

Az apróra vágott húst 3 dl hideg vízben feltesszük főni. Az apró kockákra vágott hagymát, a vékonyra vágott káposztát 5 dkg zsíron megpároljuk. A visszamaradó zsírból és a lisztből világos rántást készítünk. A zúzott fokhagymát, pirospaprikát összekeverjük a hagymás káposztával, és húshoz öntjük. Megsózzuk, hozzáadjuk a kapot, a tejet (tejfölt), újraforraljuk és tálaljuk.

Erdélyi csorba borjúhúsból

Hozzávalók: 50 dkg borjúszegec, 5 dkg vaj, 12 dkg vöröshagyma, 12 dkg sárgarépa, 10 dkg paszternák, 5 dkg zeller, 15 dkg burgonya, 1 db citrom, 1 dl tejföl, 1 csomó kapor, őrölt bors, só

A kockákra vágott borjúszeget kb. 1,5 liter hideg vízben feltesszük főni. Sóval és frissen őrölt fekete borssal ízesítjük. Egy serpenyőben vaját hevítünk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, a vékony karikára sült sárgarépát, zellert, paszternákot és a darabolt burgonyát. Enyhén megsózva puhára pároljuk, majd a forrásban lévő levesbe öntjük. Amikor az anyagok megpuhultak, citromlével enyhén savanykásra ízesítjük, majd hozzákeverjük a tejfölt. Friss, vágott kaporral meghintve tálaljuk.

Erdélyi csorbaleves

Hozzávalók: 1 kg csirke, 20 dkg vegyes zöldség, 5 dkg zeller, 2 zöldpaprika, 2 fej vöröshagyma, 2 paradicsom, 25 dkg káposzta, 40 dkg burgonya, 2 kanál olaj, pirospaprika, bors, tárkonyecet.

Elkészítése: A folszeletelt vöröshagymát az olajban megpároljuk, azután meghintjük pirospaprikával, rátesszük a feldarabolt csirkét, a zöldségfélét, káposztát, metéltre vágva, a feldarabolt paprikát, paradicsomot, és felöntjük 1,5 l vízzel. Ha félig megpuhult, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát is. Megsózuk, és puhára főzzük. Tárkonyecettel savanyítjuk

Erdélyi gombócleves 1.

Hozzávalók: 10 dkg juhtúró, 2 dkg vaj vagy margarin, 1 tojás, 2 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, 2 tyúkhúsleves-kocka, 1 evőkanál búzadara, 1 teáskanál ecet vagy citromlé, 1 gerezd fokhagyma, csipetnyi cukor, ízlés szerint só.

A gombócmasszához a tojást habosra verjük, majd összekeverjük a búzadarával, 1 evőkanál liszttel és a juhtúró felével. A masszát félretesszük. A leveshez a maradék lisztet a vajon megizzasztjuk, ezután 3 dl vízzel felengedve, folyamatos keverés közben sűrűre főzzük. Apránként felöntjük még 6 dl vízzel, és kevergetve felforraljuk. Közben beletesszük a húsleveskockákat és a zúzott fokhagymát. Ötpercnyi fővés után belekeverjük a tejjel simára kevert megmaradt juhtúrót, és az ecettel, valamint csipetnyi cukorral és sóval ízesítjük. A félretett gombócmasszát nedves kézzel egészen apró gombócokká formáljuk, és a forrásban lévő levesbe tesszük. További 10 percig főzzük, az alatt a gombócok megfőnek.

Erdélyi gombócleves 2.

Hozzávalók: 10 dkg juhtúró, 5 dkg búzadara, 2 dkg liszt, 1 db tojás, 2 dl tejföl, 1 gerezd fokhagyma, 2 db húsleves kocka, só, kapor, ecet

Elkészítése: A túró felét egy egész tojással simára keverjük. Hozzáadjuk a búzadarát, és kis gombócokat formálunk belőle. Fél órát állni hagyjuk.

A lisztből kevés olajjal rántást készítünk. Ha zsemleszínű, akkor felöntjük vízzel és beletesszük a leveskockákat. A tejjel kikevert maradék juhtúrót csomómentesen a levesbe keverjük. Beletesszük a gombócokat, és készre főzzük. Ha a gombócok megfőttek kaporral, összezúzott fokhagymával és egy csepp ecettel ízesítjük.

Erdélyi leves

Hozzávalók (4 személyre): 25 dkg marhahúsos csont, 510 dkg marha apró nyeselek, 20 dkg vegyes zöldség, 4 dkg zsír, 15 dkg rizs, 1 mk. bors, 1 szerezendió virágja, 1 szál kakukkfű, 2 levél rozmaring, 2 dkg só, 10 dkg lecsó, 1 csomó zellerzöld, 5 dkg vöröshagyma.

Elkészítés: A csontot feltesszük főni. A sovány marhahúst ledaráljuk, vízzel összekeverjük, és hozzátesszük a csontleveshez. A zöldséget kockára vágjuk, megpároljuk, hozzátesszük a leveshez. Beletesszük az ízesítőket és a rizst, másfél óráig készre főzzük.

Erdélyi raguleves

Az erdélyi raguleveshez egy csirkeaprólékot egy liter hideg vízzel leöntünk, és 1-1 megtisztított, esetleg hosszában félbevágott sárga- meg fehérrepával, sóval, 4 szem borssal, 2-3 babérlevéllel ízesítjük. Fedő alatt, kis lángon puhára főzzük. Egy

evőkanál lisztet öt deka vajon éppen csak megpezsegtetünk, és két deci hideg vízzel felengedve a levest besűrítjük vele. Két deci tejfölt egy másik evőkanál liszttel simára keverünk, és tésztaszűrőn keresztül, állandóan kevergetve a levesbe öntjük. Egy kevés citromlével kissé savanyítjuk, és 3-4 perces forralás után már találhatjuk ezt a bársonyosan sima, pikáns levest.

Erdélyi román csorba

Hozzávalók: 40 dkg füstölt hús vagy húsos szalonna, 30 dkg káposzta és zsenge karalábélevél, 2 ek liszt, 2 ek zsír, 1 kanál zöldkapor, 1 fej hagyma, 1 bögre savanyútej, 2-3 gerezd fokhagyma, só

Elkészítése: A húst vagy a szalonnát hideg vízben főni tesszük. Egy kanál zsiradékban külön megpároljuk a hagymát a megmosott, leforrázott és apróra vágott káposzta- és karalábélapikkal (levelekkel).

A megmaradt zsírból és lisztből rántást készítünk, amelyet kevés vízzel töltünk fel, ezt jól kikeverjük és egy merőkanál levessel is felengedjük. Miután néhányat lobbant, összekeverjük a lapikkal, a hagymával és a hússal öntjük. Sózzuk, hozzáadjuk a zöldkaporot, a savanyútejet - ízlés szerint - és egy kevés ideig egybefőzzük.

Felszolgálás előtt beleszórjuk az apróra vágott fokhagymát.

Megjegyzés: Erdélyben a románság a fokhagymát rendszerint apró famozsárban - pulica - zúzza szét. Így hamarabb belefő az íze az ételbe.

Erdélyi székely-gulyás

Egy nagyobb lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt, a zsírba egy fej apróra vágott vereshagymát és egy bádoggal paprikát. Ha ezek már jól felmelegedtek, tegyünk bele falatokba vágott másfél kiló kövérrel vegyes, friss sertés húst; kevésbé sózzuk meg, fedjük be és pároljuk kevés vízzel töltögetve, fél óráig. Akkor tegyünk a hús közé hat tele fakanál savanyu káposztát, keverjük jól össze a hússal, főzzük tovább még fél óráig; akkor tegyünk bele négy deci jó édes tejfelt, főzzük a tejfellel is 5 percig; akkor tálalhatjuk mély tálban.

Erdélyi zöldbaleves 1.

4 személyre

Hozzávalók: 40 dkg sárga hüvelyű, zsenge zöldbab, 4 db kemény paradicsom, 2 dl tejföl, 4 gerezd fokhagyma, 3 dkg margarin, 1-1 csokor kapor és petrezselyemzöld, 1 púpozott evőkanál liszt, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 1 marhahúsleves-kocka, ízlés szerint só és kis cukor.

ELŐKÉSZÍTÉSE: a zöldbabot letisztítom, megmosom, és kézzel darabokra tördelem. A kaporot és a petrezselyemzöldet apróra vágom.

ELKÉSZÍTÉSE: leveses fazékba öntöm a margarint, rászórom a lisztet, és világos zsemleszínűre pirítom, közben folyamatosan kevergetem. Ezután a tűzről lehúzó, és belekeverem a piros paprikát. Azonnal ráöntök 2 dl hideg vizet, és simára keverem. Ha a rántás már nem csomós, beleteszem a zöldbabot, és 8 dl vizet még ráöntök. (Ha a rántás csomós lett, akkor egy finom szűrőn szűrjék át!) A tűzre visszateszem a fazekat, belerakom a húsleveskockát, és a levest fedetlenül felforralom. A forrástól számított 20 percig kis lángon főzöm, ügyelve arra, nehogy kifusson. (A benne lévő liszt miatt hamar kifuthat!) Ha a zöldbab megpuhult, a levesbe teszem a megmosott és nagyon kis kockákra aprított paradicsomot, meg a tisztított, zúzott fokhagymát. A léből kivesszek egy decit, és simára keverem a tejföllel, majd beleöntöm a forrásban lévő ételbe. Egy pillanatig ismét forralom, végül csipetnyi cukorral és sóval ízesítem.

Meghintem a nagyon apróra vágott kaporral és petrezselyemmel, de máris lehúzó a tűzről.

Erdélyi zöldbaleves 2.

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab (lehetőleg a sárga hüvelyű, ún. Juliska bab), 1 kis fej vöröshagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 2 paradicsom, 2 dl tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csapott evőkanál só, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál piros

fűszerpaprika, 1 púpozott teáskanál liszt, 1 teáskanál sárgabaracklekvár (nem tévedés!).

A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra vágom, és a zsíját kiolvasztom. A zsíron üvegesre fonnyasztom a megtisztított és ugyancsak finomra vágott vöröshagymát, majd a tűzről lehúzva belekeverem a pirospaprikát és a zúzott fokhagymát. Először folytonos kevergetés közben ráöntök 3 dl hideg vizet, és simára keverem. Forralás közben további 7 dl vízzel felöntöm. Megsózom. Ha már zubog, akkor apránként, hogy a forrás egy pillanatra se szűnjön meg, beleteszem a közben megmosott, megtisztított és darabokra tördelt (nem vágott) zöldbabot. Nagyon hamar megpuhul. Ezután hozzáteszem a gerezdekre vágott paradicsomot és a finomra metélt zöldpetrezselyem felét. A liszttel és a baracklekvárral simára kevert tejfölt folytonos keverés közben beleöntöm. Jól kiforralom, végül a megmaradt petrezselyemzölddel meghintve, a fazekat lefedem. A sárgabaracklekvártól rendkívül finom zamatot kap.

Erdélyi zöldborsóleves

Felforralunk egy negyed liter tejet csipet reszelt szerecsendióval, sóval, meg két deka vajjal vagy margarinnal, és apránként, állandóan keverve beleszórunk 12 deka lisztet. Tovább keverve addig hagyjuk a tűzön, míg az edény falától el nem válik, majd kihűtjük. Egyenként beledolgozunk két tojást, és ha kell, utána sózzuk. Egy fazékba öntjük egy félkilós konzerv borsó levét, vízzel másfél liternyire kiegészítjük, beledobunk két leveskockát (helyette ételízesítő port is tehetünk bele) és öt percre forraljuk. A tészta masszából két megvizezett kiskanál segítségével hosszú galuskákat szaggatunk a levesbe, és fedő alatt, lassú tűzön 10 percre forraljuk. Ekkor öntjük bele a zöldborsót, egy csokor finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük, és egyszer felforralva tálaljuk.

Édes kenyérleves

Hozzávalók: 50 dkg kenyér, 1,5 - 2 liter tej, 6-7 tojássárgája, cukor

Elkészítése: A vékony szeletekre vágott kenyeret 3-4 ujjnyi vastag rétegben tálba rendezzük.

4-5 tojássárgáját cukorral összekavarjuk, és állandó keverés mellett a forró tejbe csurgatjuk.

A forró levét a kenyérszeletekre töltjük, pár percre lefedve állni hagyjuk, majd tálaljuk.

Változatok: Egyes helyeken a tojásfehérjét is belefőzik a levesbe.

Fehérpaszuly-leves füstölt disznóhússal

Hozzávalók: 1 kg füstölt disznóhús, 50 dkg szárazpaszuly, 5 evőkanál rizs, 2 dl tejföl, fél fej hagyma, kevés petrezselyemzöldje, só, bors, ecet

Elkészítése: A húst és az előző este beáztatott paszulyt 3 liter vízben főni tesszük. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Beleszórjuk az apróra vágott hagymát, és puhára főzzük. A húst kivesszük. A lé egy részét egy másik fazékba töltjük, és a rizst puhára főzzük benne.

Ez alatt a paszulyt a maradék levessel szitán áttörjük, a megfőtt rizshez töltjük. Ízlés szerint savanyítjuk. Megszórjuk petrezselyemzöldjével és belekeverjük a tejfölt. Még egyszer meglobbantjuk. A húst vékony szeletekre vágjuk, és a forró levest ráöntjük.

Változatok: Készülhet marha-, bány-, vagy borjúhúsból is. A szászok kedvence viszont a füstölt sonkával készült kächen. Ha egyéb célokra sonkát főztünk, bármily húsból készítjük, a sonka főzőlevét hozzáadjuk. Egyes vidékeken kevés tárkonyal ízesítik.

Fehér rokolyás pityókaleves

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 2 dkg liszt, 2 tojássárga, cukor, 5 dkg vaj, 2 csésze tejföl, tárkony, só, ecet

Elkészítése: Kétliternyi fővő vízbe tesszük a 60 dkg meghámozott, kockára vágott nyers krumplit, sót, apróra vágott tárkonyt.

Mikor a krumpli megpuhult, a vajjal 2 dkg lisztből világos rántást készítünk. Folytonos kavarással mellett felfőzzük, ecettel, kevés cukorral ízesítjük.

Meglobbantjuk, majd a tűzről levéve elkeverünk benne 2 tojássárgáját. Tálaláskor bőven tejfölözzük, majd újra meglobbantjuk s a belekevert tejföl akkor "kihabzik" a fazék szélén. Innen a neve.

Változatok: Tárkony helyett készíthetjük 2-3 babérlevéllel is.

Füves leves

Hozzávalók: 10 szál petrezselyemzöldje, 5 szál zellerzöldje, 10-15 szál kapor, 5 szál tárkony, 1,5 kg borjúcsont, 1 fej hagyma, 10 dkg vaj, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl, 6 dkg liszt, 2 zsemle kockára vágva, só, bors, gyömbér

Elkészítése: A borjúcsontokat gyömbérral bedörzsöljük, és enyhén fűszerezett 2 liternyi vízben megfőzzük. Petrezselyemzöldet, zellerzöldet, kaprot, hagymát, tárkonyt finomra vágva, vajon megfuttatunk.

Liszttel meghintve kissé pirítjuk, és a jól kiforrott borjúcsont levével felengedve főzzük tovább.

Utánízesítjük sóval, törött borssal. Tojássárgájával elkevert tejföllel elhabarjuk, vajjal gazdagítjuk. Pirított zsemlekockákkal tálaljuk.

GombakréMLEVES

Hozzávalók: 50 dkg erdei gomba, 1 csésze vaj, só, bors, 1 l csirke- vagy csontleves, kis kötés petrezselyemzöldje, 3 tojássárgája, 1 ek liszt, 1 csésze tejfel, 1 kis hagyma

Elkészítése: Tisztítsuk meg jól, s szeleteljük fel a gombát. A reszelt hagymát pároljuk üvegesre a fele vajon, forgassuk meg benne a gombát, sózzuk, borsozzuk, majd adjuk hozzá a finomra vágott petrezselymet és pároljuk, míg a gomba puha nem lesz.

Adjuk hozzá a csirke- vagy csontleves és lobbantsuk meg.

A fennmaradt vajon készítsünk világos rántást. Adjunk hozzá egy szedőkanál levest és keverjük-dörzsöljük simára.

Keverjük össze a tejfelt, a tojássárgákat egy kanál levessel, és öntsük hozzá lassanként a gombalevesünkhöz. Lobbantsuk meg, tálalás előtt ízesítsük sóval, borssal adjunk hozzá egy kiskanál vaját, hogy selymesebb legyen, s forrón tálaljuk.

Gyergyói cibereleves báránnyússal

Hozzávalók: 40 dkg báránnyús, 10 dkg zöldhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg köles, 4 dl búzakorpa cibere, 1 csomó zöldpetrezselyem, 1 dkg lestyán, 1 dl tejföl, 5 cl tejszín, 1 db tojássárgája, őrölt bors, só,

A ciberehez: 25 dkg búzakorpa, 5 dkg kukoricaliszt, 8 dkg barna kenyér, 1 db citrom

A kisebb kockákra vágott báránnyúst hideg vízbe téve felforraljuk. A leves tetejére feljövő habot leszedjük és beletesszük az apróra vágott friss zöldhagymát, a zúzott fokhagymát. Sóval és őrölt borssal ízesítjük. Amikor a hús már majdnem puhára főtt, hozzáadjuk a kölest és a búzakorpa cibere, amelyet előzőleg megfőztünk.

Vágódeszkára téve apróra vágjuk a friss kaprot, zöldpetrezselymet és a lestyánt. Ezzel a levest megszórjuk, hozzáadjuk a tejfelt és a tejszínt, még egyszer felforraljuk, majd a tűzről levéve belekeverjük az elhabart tojássárgáját.

A leves elkészítéséhez szükséges cibere egy kiváló erdélyi recept szerint úgy készítjük el, hogy egy cserépedénybe tesszük a búzakorpát és a kukoricalisztet. Hozzáadunk egy szelet barnakenyeret, egy felkarikázott citromot és kb. 2 liternyi forró vízzel felöntjük és elkeverjük. Egy napig letakarva, egyszer-kétszer még megkeverve, langyos helyen tartjuk. Amikor a cibere savanykás ízűvé válik, üvegekbe szűrjük, és még egy hétig hűvös helyre téve pihentetjük.

Elkészítési idő: 70 perc

Gyergyói leves

Hozzávalók: 50 dkg friss vagy füstölt sertéshús, 2 murok, 2 evőkanál rizs, 12 szem aszalt szilva, 1 ek cukor, fél citrom leve, só, bors, tejföl, liszt, zsiradék, pirospaprika a zsiradékhoz

Elkészítése: A friss vagy füstölt sertéshúst hideg vízben feltesszük, és lassú tűzön főzzük. Zsírban megpároljuk a 2 szál apróra vágott murkot, és amikor a hús puhára főtt, hozzáadjuk, sózzuk, borsozzuk, 2 evőkanál rizst főzünk bele.

Piros rántással feleresztjük, citromlével és egy kanál cukorral ízesítjük. Mielőbb levesszük, 12 szem aszalt szilvát teszünk bele és ég egyszer felfőzzük.

Gyötört leves

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 1 tojás, 5 dkg zsír vagy olaj, 1 hagyma, só, paprika, petrezselyemzöldje

Elkészítése: Egy tojásból, pici sóból, és annyi lisztből, amennyit felvesz, kemény tésztát gyúrunk, s a reszelő nagyobbik fokán megreszeljük. Fél óráig szárítjuk.

Kevés zsírba vagy olajba apróra vágott hagymát teszünk, ebbe beleforgatjuk a reszeltet, és addig pergeljük, amíg rózsaszínű lesz, s a forró zsír kissé megkapja. Ekkor félrehúzzuk, megpaprikázzuk és megkeverjük.

Feleresztjük másfél liter vízzel, sózzuk, és addig főzzük, amíg a reszelt puha lesz. A végén petrezselyemzöldet vágunk bele.

Változat: Készíthető tökmaggal is: Fél liter szárított-pirított tökmagot enyhén megtörünk, és kevés levesben megfőzünk. Így adjuk a reszelthez.

Halleves korpaciberével

Hozzávalók: 1 kg hal (ponty vagy harcsa), levezöldség, 1 fej hagyma, 50 dkg paradicsom, 1 ek zsír vagy olaj, 5 dl korpacibere (ld. korábbi fejezetben), lestyán, zöldpetrezselyem, só

Elkészítése: Miután a halat megtisztítottuk és megmostuk, sóval bedörzsöljük, és földaraboljuk. Félretesszük. Az apróra vágott hagymát forró zsíron megforgatjuk, hozzáadjuk a szeletekre vágott levezöldséget, és miután megfőtt, sózzuk, majd hozzáadjuk a paradicsomot.

Mikor megfőtt, feltöltjük a forralt korpaciberével, s kevéssel utána beletesszük a haldarabokat. Lassú tűzön főzzük. Ha majdnem kész, apróra vágott lestyánt és petrezselyemzöldjét szórunk a hallevesbe.

Háromszéki komaleves

Hozzávalók: 50 dkg savanyú káposzta, 40 dkg sertéshús, 12 dkg vöröshagyma, 30 dkg sertésvelő, 5 dkg rizs, 4 dkg zsír, 3 dkg liszt, 2 dl tejföl, babérlevél, piros paprika, törött bors, só

A savanyú káposzta levét kevés vízzel felhígítjuk úgy, hogy kb. 1,2 liter legyen. Felforraljuk és beletesszük a kissé összevágott savanyú káposztát és a kisebb kockákra vágott sertéshúst. Belekeverjük a finomra vágott vöröshagymát és babérlevéllel, sóval ízesítjük. Amikor a hús megpuhult, beletesszük a velőt és a megmosott rizst. Kissé pirított rántást készítünk, amelybe kevés piros paprikát és törött borsot keverünk. Ezzel a levest besűrítjük, végül a tejfölt és hozzákeverve néhány percig forraljuk.

Elkészítési idő: 70 perc

Húsgombócleves korpaciberével

Hozzávalók: 1 kg borjúcsont, 50 dkg marhahús, 3 tojás, 2 fej hagyma, 1 kötés petrezselyemzöldje, 5 dl búzakorpa-cibere (receptje alább), só, bor, 2 murok, egy zeller, 1 karalábé, 1 petrezselyemgyökér, 1 evőkanál rizs, 2-3 paprika és paradicsom, 2 kanál tejföl

Elkészítése: A borjúcsontokat leforrázzuk, és enyhén sózott hideg vízben főni tesszük. Főzés közben párszor lehabozzuk, majd hozzáadjuk a zöldségeket.

Közben a húst a hagymával ledaráljuk, összekeverjük két tojás sárgájával, a rizzsel, sóval, borssal és petrezselyemzölddel. Nedves kézzel húsgombócokat formálunk, és a megfőtt zöldség levébe engedjük. Megfőzzük.

Mikor kész, hozzátöltjük a fölforralt búzakorpa-ciberét, és a tetejét megszórujuk zöldkaporral vagy petrezselyemmel. A korpaciberét ízlés szerint elkeverhetjük egy kanál tejföllel és egy tojás sárgájával is.

Kaporleves borjúhússal

Hozzávalók: 30 dkg borjúhús, 1 kg borjúcsont, 10 szál kapor, 4 tojássárgája, 15 dkg vaj, 10 dkg liszt, 2 dl tejszín vagy 2 dl tejföl, 3 zsömle, só, bors

Elkészítése: A borjúhúst és a csontot 2 liter vízben megfőzzük, leszűrjük, sóval, borssal ízesítjük.

A kaprot megmossuk, apróra összevagdadjuk, vajból, lisztből készült rántásban néhány percre fonnyasztjuk, majd feleeresztjük a hús levével.

Tálaláskor a tojássárgáját tejszínnel vagy tejföllel elhabarjuk, és a forró leveshez öntjük. A húst apróbb kockára vágva ugyancsak visszatesszük a levesbe tálalás előtt, s meglobbantjuk. Pirított zsemlekockával tálaljuk.

Kenyérleves tojással

Hozzávalók: 50 dkg fekete kenyér, 2 liter húsleves, 2 fej hagyma, 1 tojás személyenként, só, bors

Elkészítése: A kenyeret vékony szeletekre vágva tálba rendezzük, körülbelül 3-4 ujjnyi rétegben. Az elrendezett kenyérszeletekre személyenként egy tojást ütünk szép kör alakban, vigyázva, hogy sárgájuk ép maradjon.

Ízlés szerint sót, borsot szórunk rá, és a négybe vágott hagymákat óvatosan beletesszük.

A lobogó húslevest óvatosan rátöltjük, és pár percre befödve, gőz fölé állítjuk.

Tálalás előtt a hagymát a levesből eltávolítjuk.

Változatok: A kenyér közé szórhatunk egy pár vékonyra vágott kolbászt vagy virslit is.

Megjegyzés: A szász gazdaasszonyok előszeretettel készítik ezt az ételt lábadozó betegek számára. Ilyenkor a borsot elhagyják belőle.

Kolozsvári gulyás

Ez az étel kicsit hosszadalmasan készül, de mindenképp megéri a fáradságot, mert nagyon laktató, és önmagában is elég, nem kell hozzá még második féle is. Olyankor fogjatok bele, amikor huzamosabb ideig otthon vagytok, akár hétvége, vagy egy délelőtt. Ha pedig nagyobb adagot készítenétek belőle, az jó másnap is, és akkor már nincs is a főzéssel semmi dolog, csak a mosogatás.

Hozzávalók: 40 dkg marhalábszár, 15 dkg vöröshagyma, 5 dkg sertészsír, 60 dkg burgonya, 40 dkg fejeskáposzta, fűszerpaprika, fokhagyma, köménymag, só, lecsó vagy friss zöldpaprika, paradicsom, fél csomó petrezselyemzöld.

Elkészítés: A marhahúst megmosom, kis kockákra aprítom. A vöröshagymát finomra vágom, és a zsírban üvegesre párolom. Közben a burgonyát megtisztítom, a húshoz hasonló nagyságú kockákra, a káposztát pedig cikkekre vágom. A megpárolt vöröshagymához hozzáadom a fűszerpaprikát, gyorsan összekeverem, kevés vizet öntök rá. Ezután hozzáteszem a húst, 1-2 gerezd fokhagymát (aki szereti, szét is nyomhatja), késhegynyi köménymagot. Sóval, esetleg vegetával ízesítem, lecsót, vagy friss paprikát-paradicsomot adok hozzá. Párpercnyi pirítás után fél liter vízzel majdnem puhára párolom. Ezután beleteszem a burgonyát, a káposztát, és készre főzöm. Ha szükséges, még utána sózok. Tálaláskor felszeletelt zöldpaprikát, paradicsomot és finomra vágott petrezselyemzöldet szórok a tetejére.

Komlóleves

Hozzávalók: 2 ek liszt, 50 dkg komló, 1 cikk fokhagyma, 5 dkg vaj, 1 kisebb fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, só, ecet

Elkészítése: A komlót több vízben megmossuk, majd a fokhagymával és hagymával forrásban lévő, borssal, sóval és ecettel enyhén fűszerezett vízbe tesszük. Addig főzzük, amíg megpuhul. A fokhagymát és a hagymát kivesszük belőle.

A liszttel és vajjal rózsaszínű rántást készítünk, a komlólevest berántjuk. Tejfölözzük, megbuggyantjuk és tálaljuk.

Változat: Készíthető úgy is, mint a zöldpaszulyleves; a zöldpaszulyt apróra vágott hagymával és kevés, késheggyel elnyomott fokhagymával főni tesszük. Ha puha, kevés rántást adunk hozzá, sózzuk, ecetezzük és tejföllel tálaljuk. Főzésnél vigyázzunk, mert a friss komló vagy zöldpaszuly nagyon hamar megpuhul.

Korpa-cibereleves

Hozzávalók: 2 murok, 1 petrezselyemgyökér, 2 zeller, negyed fej káposzta, 1 karalábé, 15 dkg liszt, 15 dkg zsír, só, bors, menta, majoránna, lestyán, 15 dkg túró, fél dl tejföl, kapor, 2 tojás, 5 dl korpacibere, 1 fej hagyma

Elkészítése: Vágjuk apróra a zöldségeket, pároljuk meg 8 dkg zsírban, hintsünk rá 3 dkg lisztet és pároljuk tovább. Öntsük föl a szükséges vízzel és fűszerezzük be: sóval, borssal, mentával, majoránnával, lestyánnal. Amikor kész, túrógaluskát főzünk bele.

A galuskához 5 dkg zsírt habosra kavarnak, és hozzáadjuk a túró, tejfölt, egy szál finomra vágott kaprot, 2 tojást, kb. 12 dkg lisztet, és annyi vizet, hogy jó galuskatészta legyen. A galuskatésztát a levesbe szaggatjuk.

Kölesleves ürühússal

Hozzávalók: 50 dkg ürühús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes hagyma, 1 közepes zeller, 1 ek. köles - személyenként, só, bors, zöldpetrezselyem

Elkészítése: A húst gondosan zsírtalanítjuk, majd fővő vizet öntünk rá, és a leveszöldséggel, pár szem borssal, sóval puhára főzzük. Amikor a hús megpuhult, kiszedjük a léből, és egy tálban gőz felett lefedve tartjuk.

Az átszűrt, lezsírozott levesbe egy darab vékony szeletekre vágott murkot teszünk, és hozzáadjuk a több lében megmosott, leforrázott kölest. Puhára főzzük. Apróra vágott petrezselyemzölddel meghintjük.

A forrón tartott húst kicsontoljuk, és szép szeletekre vágjuk. A leveszöldséggel együtt tálra rendezzük. A puhára főtt köles levéllel együtt a hústálba öntjük. Forrón tálaljuk.

Köménymagleves

Hozzávalók: 2 ek olaj, 2 ek liszt, 1 fej hagyma, 1 kávéskanál köménymag, késhegynyi bors, só, pici zöldpetrezselyem, 1 csésze galuska vagy csipetke

Elkészítése: Az olajból és lisztből barna rántást készítünk reszelt hagymával, egy kanál köménymaggal, késhegynyi borssal. Hideg vízzel felengedjük, tovább főzzük, majd leszűrhetjük, ha a köményt nem akarjuk a levesben hagyni.

Sózzuk, és apró galuskát vagy csipetkét főzünk bele. Kevés finomra vágott zöldpetrezselyemmel tálaljuk.

Változatok: Pirított kenyérkockákat is adhatunk vele - a laskák helyett.

Krumplileves, ahogy a pásztorok csinálták

Hozzávalók: 1 murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 fej hagyma, 1 ek zsír, 1 kg krumpli, 1,5 l tejsavó, só, bors

Elkészítése: A megtakarított és apróra szeletelt zöldségeket egy kanálnyi forró zsírban megforgatjuk, majd 1 liter vízzel felengedjük. Mikor felforrt, hozzáadjuk a meghámozott és kockára vágott krumplit. Néhány lobbanás után megsózzuk, megborsozzuk. Amint a krumpli megfőtt, hozzátöltjük a savót ízlés szerint, s egykét percig még főni hagyjuk.

Hideg puliszkával került az asztalra.

Változat: Alkalom adtával szívesen ízesítették füstölt szalonna bőrével.

Küküllőmenti almaleves

Hozzávalók: 1 kg alma, cukor, 1 kávéskanál törött fahéj, 2 citrom, só ízlés szerint, petrezselyemzöldje, 1 pohár fehérbor, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl vagy tejszín, 2-3 szegfűszeg

Elkészítése: A meghámozott almát megtisztítva, torzsáját kivéve kockákra vágjuk, citromos vízbe tesszük, hogy fehér maradjon. Sót, fahéjat, szegfűszeget, citromszeleteket, a bort 2 és fél liter vízben forrásba hozzuk, és az almát beletesszük. Miután megfőtt az alma, félrehúzzuk, és beletesszük az eresztéket, a tojássárgáját eldörzsölve tejjel vagy tejszínnel.

Ízesítjük citromlével, borral és cukorral. Utoljára adjuk hozzá a petrezselyem megvágott zöldjét.

Változat: Készülhet rebarbarából is ugyanezzel az eljárással.

Megjegyzés: Mint minden gyümölcsleves, hidegen is fogyasztható. Díszíthetjük tálaláskor héjastul szalmavékonyra vágott piros almával.

Labodaleves korpaciberével

Hozzávalók: 3-4 kötés laboda, 2-3 kötés zöldhagyma, 5 dl korpacibere, lestyán, petrezselyemzöldje, kis csésze rizs, só, bors

Elkészítése: Megtisztítjuk a labodát, de a leveleit rajta hagyjuk. A hagymát apróra vágjuk. Főni tesszük 1 liter sós vízbe, melyet előbb felforraltunk, majd hozzáadjuk a rizst, és tovább főzzük. A külön felforralt korpaciberével megsavanyítjuk, és ismét főzzük. Hozzáadjuk az apróra vágott lestyánt és a zöldpetrezselymet. A fazekat lefedjük és félrehúzzuk.

Megjegyzés: Gazdagíthatjuk tejfölös-tojásos eresztékkal, vagy ízlés szerint 1-2 kanál vaját tölthetünk a levesbe.

Meggyleves

Hozzávalók: 1 kg meggy, 10 dkg cukor, 2 tojássárgája, 1 csésze tejszín, pici só, 1 citrom

Elkészítése: A felfőtt vízbe beletesszük a megmosott és kimagozott meggyet, és 10 percig főzzük. Félretesszük, sóval, citromlével, cukorral ízesítjük és beletesszük a tejjel elkavart tojássárgát.

Változatok: Ugyanígy készül ribizliből is. Sok háznál a ribizlit átpasszírozva teszik a levesbe.

Megjegyzés: Nemes konyhán, hogy a meggy gazdag aromáját kiemeljék, még hozzáöntik a meggy magok vörösborsban kevés fahájjal, szegfűszeggel és vaníliával kifőtt levét is. Az ilyen finomra készített leves tetejére kicsit cukrozott tojásfehérjehab is kerül, amelybe frissen pírított és tört mandulát kevernek.

Mezőségi lencseleves fogollyal

Hozzávalók: 2-3 fogoly, 1,5 kg borjúcsont, 50 dkg vegyes zöldség, 10 dkg lencse, 1 kis fej hagyma, 1 db babérlevél, 20 dkg gomba, 3 dl tejszín, törött bors, 2 tojássárgája, 5 dkg rizs, 5 dkg zsír, só, bors

Elkészítése: A csontból jól fűszerezett levest készítünk, majd leszűrjük. Ebben a megtisztított foglyokat puhára főzzük, a levesből kivesszük, kicsontozzuk, felszeleteljük, és tálalásig félretesszük. Az átszűrt leves felében lassú főzéssel puhára főzzük az előző nap beáztatott lencsét. A leves másik felében rizst főzünk puhára, amint megfőtt, áttörjük és hozzáadjuk a megfőtt lencseleveshez. A gombát apró kockákra vágjuk és megpároljuk. A tojássárgáját a tejszínnel elkeverjük, és a forró leveshez adjuk a fogoly húásával és a gombával együtt.

Megjegyzés: Egyszerűbb házaknál a foglyokat félbe vágva tálalták.

Növendék parasztcSORBA

Hozzávalók: 30 dkg növendék comb, 20 dkg burgonya, 16 dkg hagyma, 8 dkg zöldpaszuly, 4 dkg zöldborsó, 8 dkg sárgarépa, 8 dkg fehérrépa, 1/2 csomó zöldpetrezselyem, 1 dkg KNORR Delikat Étélicesítő Extra, 2 dkg paradicsompüré, 0.2 dl citromlé

A növendék combot közepes kockákra vágjuk és odatesszük főni. Hozzáadjuk a megtisztított és kockákra vágott sárgarépát, fehérrépát, hagymát, majd a szintén kockákra vágott burgonyát, a zöldborsót és a zöldbabot. Amikor készre főtt, hozzáadjuk a paradicsompürét, az apróra vágott zöld lestyánt, étélicesítőt, és citromlével, vagy borslével savanyítjuk.

Elkészítési idő: 100 perc

Nyári kapor tejfölleves apró madártojással

Hozzávalók: 5 dkg zsír, 5 dkg liszt, 5 dkg vöröshagyma, 1 csomó kapor, 3 g piros paprika, 3 dl tejföl, 1 db citrom, 4 db fürjtojás, só.

A zsírt felhevítjük, hozzáadjuk a lisztet, és elkeverve világos rántást készítünk. Belekeverjük a nagyon apróra vágott vöröshagymát és az összevágott kapor felét. Kissé átpírítjuk, és azonnal felengedjük 1 liter hideg vízzel. Habverővel elkeverjük és felforraltjuk. Sóval és kevés piros paprikával ízesítjük. Amikor a leves felforrt, már csak mérsékelt tűzön főzzük 15-20 percig. Ekkor hozzáöntjük a simára kevert

tejfölt, a fűrjtojásokat, és citromlével vagy ecettel enyhén savanykásra ízesítjük, és még 2 percig főzzük, hogy a tojás kocsonyásodjon, de a sárgája kissé folyós maradjon. Ezután még egy kevés friss, összevágott kaprot keverünk bele. Ezt a levest jól lehűtve is fogyasztották a nyári nagy melegben - ehhez azonban nem tettek bele tojást.

Elkészítési idő: 40 perc

Orjaleves

Hozzávalók: 5-6 kg disznócsont, 5 dkg só, 1,5 dkg szemes bors, zellergyökér, 2 karalábé, 1 kg murok, fél fej kelkáposzta, 2 póréhagyma, 2 zöldpaprika, 50 dkg fehérrépa, 1 gyömbér (friss gyökér), 1 kiskanál sáfrány, 1 kiskanál édes-nemes paprika, törött bors

Laskatészta: 20 dkg liszt, 4 tojás, 1 csésze tej

Elkészítése: Tisztítsuk és mossuk meg a csontokat, forrázzuk le lobogó vízben, majd tegyük fel főzni 10 liter hideg vízben. Adjuk ugyancsak bele a szemes borsot és 5 dkg sót. Ha forni kezd, tegyük lassú tűzre. A tetején összegyűlt habot szedjük le. Főzzük kb. egy-másfél óráig, a disznó korának megfelelően. Ekkor kezdjük meg a fűszerezést és bezöldségelést a következő módon és időbeli sorrendben: a gyömbért kettőbe vágva, a megtisztított hagymát, murkot, zellergyökeret, karalábét egészben rakjuk a levesbe és főzzük tovább meg-meglobbantva.

20 perc múlva adjuk hozzá a még egyszer felébe vágott kelkáposztát. Ugyanakkor tegyük bele a nagyobb méretű csontos húsokat, mint az orját, nyakszirtet és disznófejet, melyet előzőleg leforráztunk. Mindezt főzzük tovább lassú tűzön, állandóan leszedegetve a meggyűlt habot.

Újabb 20 perc múlva a jól átmosott és hosszában kettévágott póréhagymát és a zöldpaprikát egészben, ugyanekkor hozzáadjuk a meglévő kisebb húsdarabokat, majd a fehérrépat újracsodált leveleskéivel együtt. A habot és a lassan kifőtt zsírt szedjük le a leves tetejéről. Főzzük lassan tovább. Közben két evőkanál lobogó levesben oldjuk fel a sáfrányt, főzzük át 2 percig, majd húzzuk félre hűlni. Egy kis idő múlva adjuk hozzá a pirospaprikát, s keverjük bele a levesünkbe.

Főzzük tovább 15-20 percig. Ezen módszer, és időzítés szerint a zöldségek és csontos húsok körülbelül egyszerre lesznek kész. Ha kell, utánízesítünk.

A laska készítése: A lisztet, tojást a langyos tejjel gyúrjuk össze, nyújtjuk ki vékonyra és vágjuk fel vékonyra (laska, finommetélt vagy csigatészta). Kevés levesben főzzük ki.

Az orjaleves tálalása: Merjük ki a levest a fazékból kanalanként, s szűrjük le dupla fátolruhán. A megfőtt csontos húsokat és zöldségeket külön-külön tálon adjuk fel. A levest a tésztával együtt szolgáljuk fel. Ecetes tormával, változatos téli házi savanyúsággal és mustárral köríthetjük.

Megjegyzés: A leves nevét a benne főtt húsos gerinccsonttól kapta. Egyik főétele az igazi disznótoros vacsorának. Jó erdélyi házakban friss zöldségféle - póréhagyma, zöldpaprika - mindig található száraz homokba elrakva. Tél közepére ezeknek csodálatos tömör zamatuk lesz. Ha kisebb mennyiségben akarjuk elkészíteni (disznótoros lehetőségek nélkül), erejét és zamatját marhahússal tudjuk pótolni.

Örmény édesleves

Hozzávalók: 10 dkg mazsola, 20 dkg mandula, 10 dkg dió, 10 dkg mogyoró, 10 dkg kimagvált szilva, 20 dkg köles, méz

Elkészítése: Főzés előtt két órával a mazsolát, mandulát, diót, mogyorót, kimagvált szilvát leöntjük másfél liter vízzel. Kétórás áztatás után kis lángon főzzük körülbelül két óráig.

Kölest főzünk bele, és 20 percig főzzük. Tálaláskor mézezzük.

Megjegyzés: Levesnek készítve újévi étel, mártásnak készítve nagyböjti eledel. Ez esetben csökkentjük a vízmennyiséget, fahéjat és szegfűszeget is teszünk bele, míg olajos cukros rántással keverjük, és reszelt citrommal ízesítjük. Borral is készítik.

Örmény fülleves

Hozzávalók: Erős húsleves, 1 fej vöröshagyma, 2 kanál finomfű, 10 dkg gomba, petrezselyemzöldje, vaj, tejföl

Ángáds: 2 tojásból derelyetésza, 25 dkg borjúhús, só, bors, 1 finomra vágott keménytojás, majoránna, churut (ld. alább)

Ezt a levest az örmények ázsiai óhazájukból hozták magukkal. Változatai a világ minden részén megtalálhatók a hagyománytisztelő örmény családoknál. Vasárnaponként és ünnepi alkalmakkor fogyasztják. Hústalan napokon és böjtben, nem húslében, hanem zöldséglevésben főzik, a derelyébe pedig az aprított hús helyett rántottát vagy gombát tesznek. Receptje megjelent az I. világháború utáni magyar szakácskönyvekben is. Ezek tévedésből az eredeti örmény nevet nem ismerve, már külön churutlevesről és külön ángádsáburról beszélnek.

Az eredeti örmény készítési módtól manapság annyiban térnek el, hogy a derelyébe darált húst tesznek, a churutot nem kúp alakúra szárítják, hanem kisebb üvegekbe töltik. Irodalmi megörökítését Kritsa Klára elbeszélésének köszönhetjük. (Oh, az ángádsbur leves, Árménia, 1891. 8. oldal).

Elkészítése: Húslevest készítünk, amelyben a szokott zöldségeken kívül még egy fej finomra vágott és kevés vajban párolt vöröshagymát, 2 evőkanál finomfüvet, gombát, petrezselyemzöldjét is teszünk. A levesben a borjúhúst puhára főzzük. A húslébe belefőzzük az ángádst.

Az ángáds készítése: Elkészítjük a tölteléket. Egy csipet majorságzsírra ledarált főtt borjúhússal a vágott keménytojást, majoránna, kevés sót, borsot jól elkeverünk, és ezzel a tésztát megtöltjük. A derelyetésztát nagyon vékonyra kinyújtjuk, majd 3x3 cm nagy darabokra vágjuk, és közepükre késhegynyi tölteléket teszünk. A derelyéket úgy hajtjuk össze, hogy a tészta fül alakú legyen. Előbb téglalap alakúra, majd az átlósan szembenálló sarkát egymásra hajtjuk.

A tészta megfővése után ízlés szerint churutal savanyítjuk. Általában 4 személy részére a levesestálba 2 kanál churutot teszünk, 2 kanál tejfölt, simára dörzsöljük, majd a levest ráöntjük.

Churut

Hozzávalók: 3 liter tej, 3 kötés petrezselyemzöldje, 1 kötés zellerzöldje, 1 szál csombor, tejföl

Elkészítése: A 3 liter tejből 1,5 litert felfőzünk, majd langyosra hűtünk, és összetöltjük a 1,5 liter forralatlan tejjel.

Üvegbe tesszük, se nem meleg, se nem hideg helyen tartjuk, mindennap megkavarjuk. 3-4 hétig érleljük, ha savója lesz, letöltjük. Négy hét múltával, amikor citrom-savanyú, próbaként egy kis pohárnyit felfőzünk, ha nem megy össze, akkor kész. A tejet egy szál csomborral újra felfőzzük, lehűtjük, a csombort kivesszük.

Mikor meggyőződünk róla, hogy a tej langyosra hűlt, beleadjuk az őrölt petrezselyem- és zellerzöldjét. Folytonos kavarással mellett lassú tűzön addig főzzük, míg sűrű lekvárszerű lesz. Kúp alakúra formálva megszáritjuk. Megreszelve és tejföllel keverve használjuk, de csak tálaláskor tesszük a levesbe. Készítési ideje augusztus, szeptember. Közkedvelt örmény ízesítő.

Örmény rizskásaleves

Hozzávalók: 15 dkg gomba, 1 ek rizs személyenként, 2 ek liszt, kevés olaj, lestyán, petrezselyemzöldje, churut (ld. korábbi fejezetben), só, bors

Elkészítése: Zöldséglevest készítünk, és laskára vágott gombát teszünk bele, majd személyenként egy evőkanál rizst.

Híg, olajos rántással felengedjük, lestyánnal és petrezselyemzöldjével ízesítjük, majd churutal savanyítjuk. Böjti leves, ezért a churutba nem keverünk tejfölt.

Örmény savanyúkáposzta leves

Hozzávalók: 1 murok, 1 fehérrépa, 3-4 gomba, 1 kiskanál zsír, fél hagyma, káposztalé, ízlés szerint, 25 dkg laskatészta, 3 szál petrezselyemzöldje, só, bors

Elkészítése: Tegyük fel lobbanó, enyhén sózott 1 liter vízbe főni a murok- és fehérrépaszeleteket, majd kis idő múlva adjuk hozzá a megtisztított gombát is.

A zsírban pirítsuk üvegesre az apróra vágott hagymát és adjuk hozzá a leveshez.

Mikor a zöldségek majdnem készek, de még nem puhák, adjunk hozzá annyi káposztalevet, hogy kellemes savanyúvá tegye. Szűrjük le levesünket és takarítsuk meg a zöldségeket. A levesben főzzük ki a laskatésztát. Mikor kész, tegyük vissza a zöldségeket, s lobbantsuk meg. Tálalás előtt szórjuk meg finomra vágott petrezselyemzölddel, ízesítsük meg borssal, s ha kell, sóval is.

Megjegyzés: Helyenként savanyú káposztát, ecetben elrakott szeletelt piros paprikát is adnak hozzá. Alkalmanként az örményekkel együtt élő székelyek hívták ezt egyszerű korhelylevesnek is, de a többnyire józan életet élő örmények nemigen hajlottak emez elnevezés felé.

Örmény toros leves

Hozzávalók: Húsleves, finomfű, lestyán, kevés hagyma, borsment, petrezselyemzöldje

A húsgombóchoz: 25 dkg marhahús, 25 dkg disznóhús, 2 tojás, 2 tojásos metélt tészta, só, majoránna, rozmaring, zsálya

Az örmény halotti tor leve. Hasonló a román húsgombóc leveshez.

Elkészítése: Húsleves készítésétől kezdve, és tovább ízesítünk lestyánnal. Húsgombócot főzünk bele, majd a külön kifőtt metélt tésztát is hozzáadjuk, mindkettőből sokat.

Húsgombóc készítése: A levesből kivett főtt marha- és disznóhúst ledaráljuk, kevés reszelt hagymával, sóval, borsmentával, petrezselyemzölddel, kevés kaporral, majoránnával, rozmaringgal, zsályával kis gombócokat készítünk.

Paraszt csorba (ciorba taraneasca)

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 liter víz, 1 liter korpacibere, egy hagyma, egy sárgarépa, egy petrezselyem, fél zeller, egy marék cukorbab, negyed káposzta, két burgonya, két paradicsom, egy szál zöld kapor, petrezselyem zöldje, levestikon, só.

Elkészítés: A húst ízlés szerinti darabkákra felvágjuk, és odatesszük a vízbe főni. 2-3 alkalommal leszedjük róla a habot, majd ízlés szerint megsózzuk. Amikor a hús félig megfőtt, hozzáadjuk az apróra felvágott zöldséget, majd a káposztát és a burgonyát.

Az apróra felvágott paradicsomot utoljára tesszük bele. Ha nincs friss paradicsomunk, egy merőkanál paradicsomlével pótoljuk. Addig főzzük, amíg a hús teljesen megpuhult, de a zöldség sem főtt szét. Külön edényben felfőzzük a korpaciberét, s rászűrjük a megfőtt levesre. Hozzáadjuk az apróra felvágott kaptot, petrezselyem zöldet és levestikont. Megízleljük, hogy eléggé sós, illetve savanykás. Megsózzuk, ha kell. Savanykásabbá citromlével lehet tenni. Aztán még egyszer felfőzzük. Egy tojást tejfellet elkavarunk, majd azt lassan hozzáadjuk a leveshez. Addig keverjük, amíg ismét felforr.

Poéka leves

Hozzávalók: 50 dkg sertés comb, 16 dkg vöröshagyma, 25 dkg karalábé, 25 dkg sárgarépa, 16 dkg fehérrépa, 16 dkg aszalt szilva, 1/2 dl olaj, 1 dkg piros paprika, 16 dkg liszt, 2 db tojás, 1 dl tejföl, só, bors, babérlevél

Az olajban üvegesre pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a kockákra vágott combot. Ezeket együtt megpároljuk, majd beleszószunk a piros paprikát és felöntjük 1.5 liter vízzel. A zöldségeket megtisztítjuk, kockákra vágjuk és beletesszük a forrásban lévő levesbe. Sóval, borssal és babérlevéllel ízesítjük. A tojásokból és 12 dkg lisztből apró galuskákat készítünk. A galuskákat és az aszalt szilvát beletesszük a levesbe. A tejfölt elkavarjuk a megmaradt liszttel, és ezzel sűrítjük be a levest. Tálaláshoz külön tejfölt adhatunk hozzá.

Póréhagymaleves palacsintával

Hozzávalók: 3-4 szál póréhagyma, 4 nagyobb pityóka, 1 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 1 murok, 1 liter tej, 1 tojás, 1 csésze liszt, só, 1 csomó metélőhagyma

Elkészítése: Tejben megfőzzük a megtisztított murkot, petrezselyemet, zellert, leszűrjük, a levében megfőzzük a kockákra vágott krumplit és a póréhagyma karikára szeletelt fehér részét. Mikor a zöldség megpuhult, még hozzáadunk 5 dkg

vajat és sózzuk, borsozzuk. Közben cukor nélküli híg palacsintát készítünk apróra vágott metélőhagymával, összegöngyöljük, kisujjnyi széles szeletekre metéljük, és tálaláskor a levesbe tesszük.

Régeni káposztaleves tyúkhússal

Hozzávalók: 1-2 fiatal tyúk, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 ek. liszt, 3 tojássárgája, 3 ek. tejföl, 1 liter savanyúkáposzta-lé, 2 ek. reszelt torma, 10 dkg vaj

Az erdélyi szász papi konyhák különlegességeként tartják számon. Főleg ünnepi alkalmakkor fogyasztják.

Elkészítése: A tyúkokat darabokra vágjuk és a vékonyra vágott leveszöldséggel meg az apróra vágott hagymával együtt forró vajban puhára pároljuk oly módon, hogy időnként egy-egy kanál meleg vizet adunk hozzá, hogy a hús fehér maradjon. Amikor a hús megpuhult, beszórjuk liszttel, és az azonos mennyiségű vízzel hígított káposztalevet forrón ráöntjük. Még 10 percig lassú tűzön forraljuk.

A tojássárgáját a tejföllel jól elkavarjuk, s a levest a tűzről levéve ahhoz folytonos kavarással hozzadjuk. Reszelt tormával tálaljuk.

Változatok: Egyes vidékeken a reszelt tormát a hígított káposztalével együtt teszik az ételbe.

Román almaleves

Hozzávalók: 40 dkg marhahús, 1 murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 kg alma, 1 kávékanál liszt, 2 evőkanál tejföl, só, cukor, zöldpetrezselyem

Elkészítése: A folszeletelt húst a kockákra vágott murokkal és a petrezselyemmel hideg vízben főni tesszük, majd megsózzuk. Mikor a hús megfőtt, leszűrjük, a levét ismét felforraljuk, beledobjuk a meghámozott és szeretekre vágott almát.

Miután az alma megpuhult, visszatesszük a húst a lébe, tejfölös ereszétkkel fölengedjük, sózzuk, beborsozzuk, cukrozzuk, levesestálba öntjük, majd petrezselyemzöldjével megszórjuk.

Segesvári egresleves

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 1 közepes fej hagyma, 3-4 csésze egres, 1 ek petrezselyemzöldje, 3 ek liszt, 2 dl tejföl vagy tejszín, só, cukor

E recept - mint sok más társa - szintén a múlt századi főzési szokásokat őrizte meg számunkra.

Elkészítése: A marhahúst és a leveszöldséget 3 liter vízben kevés sóval addig főzzük, amíg a hús megpuhul. A levet leszűrjük. A letisztított, megmosott egrest a lében addig főzzük, amíg sárgás színe lesz. Vigyázzunk, nehogy túlfőzzük, mert a bogycsok felhasadhatnak! A fővés végén beletesszük a finomra vagdalt petrezselyemzöldjét. A tejszínt a liszttel simára kavarkjuk, és ezzel a levest besűrítve még egyszer felfőzzük. Ízlés szerint megcukrozhatjuk. A húst szeletekre vágjuk, a tálba rendezzük, kenyérszeletekkel körülrakjuk, és a forró levest ráöntjük. A zöldségekkel együtt tálaljuk.

Változatok: Egyes vidékeken az egrest szitán áttörve keverik vissza a levesbe. Másutt az egres-mennyiség háromnegyedét áttörik, egynegyedét pedig egészben hagyva, az elkészült ételbe teszik. Készíthető alig érett ribizkéből vagy aprószemű, savanykás szőlőből is.

Somos csontleves

Hozzávalók: 1 kg csont, 60 dkg hús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 10 dkg zsír, 2 tojásos tészta, 5 dkg vaj, 20 dkg som

Elkészítése: A csontokat leforrázzuk, majd hideg vízben lassú tűzre tesszük főni. A húst egészben, és ha félig megfőtt, a zöldségeket is beletesszük. Ha elkészült, a levest leszűrjük, a csontokat eldobjuk, a húst és a zöldséget félretesszük. A tésztát kisujjnyi vastagra simítjuk, és előbb forró zsírban aranyárgára pirítjuk, majd a levesben puhára főzzük. A kockákra vágott húst és felvágott zöldségeket a levesbe visszatesszük, és a tűzről levéve tálaláskor 2 tojás sárgáját keverünk el benne.

A somot tálalás előtt pár perccel forró vajon megfuttatjuk, keveset pároljuk és külön tálon tálaljuk.

Sóskaleves

Hozzávalók: 20 dkg sóska, 4 ek liszt, 1 tojás, fél csésze tejföl, só, bors, 2 ek olaj vagy vaj, fél csésze tejszín

Elkészítése: A sóskát szárától megtisztítjuk, megmossuk, apróra vágjuk. Forró olajon, folytonos keverés mellett pépesre puhítjuk. Sózzuk, borsozzuk, és 2 kanál liszttel tűzön tartva kavargatjuk. Lassan vízzel, de ha lehet, hús- vagy csontlével feleresztjük, keveset főzzük, majd hozzáadjuk a tejszínt is. Végül 1 tojásból, 2 kanál lisztből kevés tejföllel készült galuskát szaggatunk bele, de lehet rizst is belefőzni.

Suhantott leves

Hozzávalók: 2 murok, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg libazsír, 20 dkg füstölt libaszalonna, 20 dkg tarhonya, 2 dl tejföl, só, bors, 1 csomó petrezselyemzöldje

Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát késhegynyi törött borssal a felhevített libazsírban aranyárgára pirítjuk, majd beletesszük a karikára vágott murkot, petrezselymet és felengedjük a megfelelő mennyiségű vízzel.

Az apróra vágott füstölt libaszalonnát kisütjük, és egy kevés zsírával együtt a levesbe öntjük. A forrásban lévő levesbe tesszük a tarhonyát, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Ha a tarhonya megpuhult, a leves zsírából, ha szükséges, keveset leveszünk. Jól megtejfölözzük és még egyszer fellobbantjuk.

Szabógallér- vagy túrt laskaleves

Hozzávalók: 2 liter csontleves, 1 tojás, 15 dkg liszt, 1 fej hagyma, 5 dkg zsír vagy olaj, paprika, só, petrezselyemzöldje

Elkészítése: Egy tojással laskát kell készíteni. Mikor kinyújtódik, nem hagyjuk megszáradni.

Egy fej hagymát apróra vágva kevés zsírban vagy olajban megpárolunk, majd paprikát teszünk bele, sózzuk, és a laska egyik felére kis csomókban soronként rárakjuk. A laska másik felét ráhajtjuk, és fakanállal kocka alakban megnyomkodjuk. Késsel vagy derelyevágóval vigyázva kivágjuk, hogy a tésztából ki ne jöjjön a töltelék.

A levesben megfőzzük. Ha kész, petrezselyemzöldet hintünk a tetejére. Utánízesítjük.

Megjegyzés: Sok háziasszony grízt is pirít hagymával. A töltelék elkészítésénél minden házban másképpen jártak el: frissen főtt, sült vagy másnapos hússal, gombával, esetleg zsenge karalábéval, murokkal, füvekkel ízesítették.

Szász fokhagymás leves

Hozzávalók: 50 dkg disznóhús vagy maradék sült, 1 ek. zsír, 3 gerezd fokhagyma, 1 ek. liszt, 1 pohár tejföl, kevés friss majoránna

Elkészítése: A felszeletelt disznóhúst forró zsírban kisütjük és félretesszük. A megmaradt zsírral világos rántást készítünk, hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát és a finomra vágott majoránna. Körülbelül másfél liter levessel vagy vízzel folytonos kavargatás mellett feleresztjük, ízlés szerint sózzuk, ecetezzük, és 5-8 percre főzzük.

Hozzáadjuk a tejfölt, és forrón a sültre öntjük.

Változatok: A fokhagymagerezdeket egészben is beletehetjük, és tálalás előtt kivehetjük. Ha maradék sültből készítjük, a fokhagymát a sült levében megfuttatjuk, ezt liszttel megszórnuk, és megfelelő mennyiségű vízzel feleresztjük.

Szász pityókaleves

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 közepes fej hagyma, tejföl, 50 dkg krumpli, 1 ek petrezselyemzöldje, 2 ek liszt, 1 ek zsír, só, ecet

Elkészítése: A marhahúst és a zöldséget 3 liter vízben kevés sóval puhára főzzük. A krumplit meghámozzuk, szeletekre vagy kockákra vágjuk, és a leszűrt húslevesben megfőzzük. A főzés végén hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemzöldjét, ízlés

szerint savanyítjuk. Barnarántást készítünk, és a levest berántjuk. Jól összefőzzük, ízlés szerint tejfölözzük.

A húst szép szeletekre vágjuk, a leveszöldséggel együtt tálra rendezzük és ráöntjük a forró levest.

Változatok: Készíthető ürü- vagy disznóhúsból is. Egyes vidékeken a marhahúsból készült ételekhez néhány szelet szalonnát is adnak, amikor a hús félig megpuhult a zöldséges lében.

Szász sült húsleves

Hozzávalók: 50 dkg marhahús, 50 dkg disznóhús, 5 dkg szalonna, 2-3 fej hagyma, 1-2 fej babérlevél, 3 ek. liszt, 2 ek. tejföl, só, bors, ecet

Elkészítése: Az apróra vágott szalonnát egy lábasban üvegesre sütjük. Beletesszük a kockákra vágott marhahúst és egy negyedóra múlva a disznóhúst is. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát. Sózzuk, borsozzuk, puhára pároljuk, majd lepirítjuk.

Folytonos kavarással mellett megszórnak 3 kanál liszttel, miután az egész barnás színt kapott, feltöltjük kb. 2 liternyi forró vízzel. Beletesszük a babérlevelet, s ízlés szerint savanyítjuk. Amikor jól átfőtt, 2 kanál tejfölt adunk hozzá, megbuggyantjuk és forrón tálaljuk.

Változatok: Készíthetjük sült hús maradékból, tokánymaradékból, libából és kacsból is.

Lehet egy tányérnyi kockára vágott főtt burgonyát is beletenni.

Megjegyzés: Keményre kavart puliszkát adnak melléje, amit kenderfonállal szeletekre vágnak.

Szász tormaleves

Hozzávalók: 1 kg kövér disznóhús, 2 murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 fej hagyma, 2 szál rozmaring, 2 csésze reszelt torma, 1 csésze tejföl vagy tejszín, 2 ek. liszt, só, ecet

Elkészítése: A disznóhúst a leveszöldséggel és rozmaringgal enyhén sós vízben puhára főzzük, majd leszűrjük.

A reszelt tormát a liszttel megfonnyasztjuk, majd fokozatosan feltöltjük a leszűrt lével.

Jól összefőzzük, tejfölözzük, és a szeletekre vágott hússal forrón ráöntjük.

Változatok: Disznóhús helyett készülhet ürühússal és szalonnával is. Egyes vidékeken vízzel hígított savanyú káposztalével főzik, és disznóhús helyett bárányhúst és szalonnát vagy velőt, esetleg véres hurkát használnak, negyedelt krumplit is főznek bele.

Szebeni korhelyleves

Hozzávalók: 60 dkg tyúkhús (melle, combja), 15 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 5 dkg mazsola, 10 dkg szőlő, 15 dkg egres, 5 dkg vaj, 4 dkg liszt, 2 dl tejföl, citromhéj, fahéj, só

A tyúkot kb. 1.5 liter hideg vízbe feltesszük főni. Amikor felforrt, a tetejére feljövő habot eltávolítjuk, majd bezöldségeljük, és megsózzuk. A mazsolát és az apró szemű fehér szőlőt egy kevés tyúklevesben külön megfőzzük. Egy másik kisebb edénykébe tesszük az egrest, citromhéjjal és fahéjjal fűszerezzük. Amikor az egres teljesen puhára főtt, áttörjük. A levesből a megfőtt tyúkot kivesszük, és húsát apróbb darabokra vágjuk. Vajból és lisztből világos rántást készítünk, ezzel a levest besűrítjük. Hozzáadjuk a mazsolát és a szőlőt, majd a fűszeres, áttört egrest. A levest felforraljuk és beletesszük a főtt szárnyas-húst és a tejfölt.

Elkészítési idő: 60 perc

Szebeni mazsolás leves

Hozzávalók: 1 tyúk, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 10 dkg mazsola, 10 dkg apró szőlő, 1 pohár tejföl, 15 dkg egres, kevés citromhéj, fahéj, 4 db szegfűszeg, 5 dkg vaj, 2 ek. liszt, só

Régi falusi szász lakodalmak második napjának ebédje volt. Erősen fűszerezett volta miatt szász korhelylevesnek is nevezhető. Savanykás ízét citromlével adhatjuk meg.

Elkészítése: A tyúkot a leveszöldséggel 3 liter enyhén sós vízben puhára főzzük és leszűrjük. A mazsolát és az aprószőlőt kevés levesben puhára főzzük.

Egy másik fazékban az egrest, citromhéjat és a többi fűszert kevés vízben addig főzzük, amíg az egres megsárgul, majd szitán áttörjük.

A vajból és lisztből világos rántást készítünk, s ezzel a levest berántjuk.

A főtt mazsolát és az áttört, fűszeres egrest hozzáadjuk a léhez, és párszor fellobbantjuk. Tejfölt adunk hozzá, és a feldarabolt hússal forrón tálaljuk.

Székely csirkegulyás

Hozzávalók: 2 kisebb csirke apróléka máj nélkül, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 50 dkg savanyú káposzta, 2 dl tejföl, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 teáskanál szárított csombor, 1 teáskanál pirospaprika, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítés: A vöröshagymát apróra vágdalom, és az olajon üvegesre sütöm, majd a tűzről félrehúzva belekeverem a pirospaprikát. Rádobom a megtisztított és kis darabokra vágott csirkeaprólékat. Hirtelen, erős lángon lepirítom, majd hozzáadom a megmosott, kicsumázott és felkarikázott zöldpaprikát és az átmosott, apróra metélt savanyú káposztát. Megsózom, megborsozom, beleszórom a csombort, és fedő alatt - először a saját levében - párolom néhány percig, majd apránként kevés forró vizet aláöntve félpuhára párolom. Beleteszem a hámozott, szeletelt paradicsomot és 1 dl tejfölt. Ezután készre párolom. Időnként megkeverem. Tálaláskor lelocsolom a tetejét a maradék tejföllel, úgy teszem az asztalra.

Elkészítési ideje: 50 perc

Székelygulyás

90 perc Nehézség: 2

Hozzávalók: 1,5 kg savanyú káposzta, 1,5 kg lapocka vagy comb, 3 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál pirospaprika, 2 evőkanál liszt, 6 dl tejföl, 3 evőkanál zsír, 1 mokkáskanál őrölt köménymag, 2-3 zöldpaprika és ugyanennyi paradicsom (mirelit is lehet), vagy 3-4 evőkanál lecsókonzerv és só.

A húst diónyi kockákra vágdaljuk. Másfél evőkanálnyi zsíron sárgára fonnyasztjuk a tisztított és apróra metélt vöröshagymát. A húst rádobjuk, és hirtelen, erős lángon megpirítjuk. Megszórjuk a pirospaprikával, aláöntünk 2 pohár vizet. Fedő alatt, időnként megkeverve, félpuhára főzzük. Közben a levétől lecsöpögtetett káposztát a maradék zsíron megpirítjük, majd a leszűrt levet 2 dl vízzel kiegészítve aláöntjük. Fedő alatt a káposztát is félpuhára pároljuk. Ha a hús is, a káposzta is félig kész, a kettőt összeöntjük, és együtt pároljuk a teljes puhulásig. Hozzáadjuk a szeletekre vágott és kicsumázott zöldpaprikát, a felkarikázott paradicsomot (vagy a lecsót), és lisztes tejföllel (amelyet fél dl vízzel simára kevertünk) behabarjuk. Összeforraljuk, és a maradék tejföllel leöntve, paradicsomszeletekkel díszítve tálaljuk.

Székely lakodalmi tyúkhúsleves

Hozzávalók: 1 tyúk vagy 2 csirke, 2 petrezselyemgyökér, 50 dkg murok, 1 kicsi fej zeller, 1 kicsi fej vöröshagyma, 10 dkg gomba, 1 kis fej karalábé, 10 szál petrezselyemzöldje, 1 marék zöldborsó, só, bors, laskatészta

Elkészítése: A megtisztított és jól megmosott, feldarabolt tyúkot hideg vízben tesszük fel főni lassú tűzre. Ha felforrt, habját leszedjük, megsózzuk. A hagymát és a fűszereket vászonzacskóba kötve behelyezzük.

A zöldségeket hasáb alakúra vágjuk, majd a levest felfőzésétől számított 30 perc múlva bezöldségeljük. Lassú, egyenletes tűzön a tyúkot puhára főzzük, majd a szeletekre vágott gombát, zöldborsót behelyezzük, és együtt fellobbantjuk. Leszűrjük.

Egy kevés levesben a kockára vagy hosszúra vágott laskát kifőzzük. Tálalás előtt a feldarabolt tyúkot és zöldségfélét a tálra helyezzük, majd a finommetéltet a levesben tálaljuk. A levesnek aranysárgának és áttetsző tisztának kell lennie. A tetejét vágott zöldpetrezselyemmel hintjük meg.

Megjegyzés: Sok helyen petrezselyem helyett borsot használnak, székely szokás gyömbérral vagy sáfránnyal fűszerezni.

Székely tárkonyleves

Hozzávalók: 3 kötés zöld tárkony, 1 ek vaj, 1 ek liszt, só, ecet, ízlés szerint, pici tej, 2 ek tejföl, 1 tojás

Elkészítése: Apróra vagdalunk 3 kötés zöld tárkonyt. Vajból és lisztből készült világos rántásba tesszük, jól megkeverjük, és feleresztjük meleg vízzel, melybe kevés tejet öntöttünk. Sózzuk és főzzük 5 percig, miközben tojásos galuskát főzünk bele, majd ecettel ízesítjük. Tejfőllel elhabart tojássárgájára öntve tálaljuk.

Változatok: Készíthetjük bármilyen füstölt hús levéből, télen sóban vagy ecetben eltett tárkonyból úgy, hogy a fővő lébe körülbelül 1 kávéskanányi megvágott tárkonyt teszünk.

Székely tárkonyleves libatepertős galuskával

Hozzávalók: 10 dkg tárkonylevél, 5 dkg vaj, 6 dkg liszt, 1 dl tej, 1 dl tejföl, 12 dkg libatepertő, 1 db tojás, 6 dkg zsemlemorzsa, ecet, törött bors, majoránna, só

A friss tárkonyt finomra vágjuk. Vajból és lisztből világos rántást készítünk, beletesszük az összevágott zöldfűszert, és kb. 1.2 liter csontlével felengedjük. Kevés tejet és tejfölt öntünk hozzá, megsózzuk, majd néhány percig gyöngyözve forraljuk. Közben a libatepertőt ledaráljuk, sóval, törött borssal, majoránnával ízesítjük. Hozzáadjuk a tojást, majd annyi zsemlemorzsat keverünk hozzá, hogy lágy anyagot kapjunk. A forrásban lévő levesbe kisebb galuskákat szaggatunk belőle. Végül a levest kevés ecettel savanykássá ízesítjük.

Elkészítési idő: 55 perc

Szilágysági bárányfejleves

Hozzávalók: Bárányfej, - nyak, - tüdő és - máj, só, egész bors, 1 murok, 1 paszternák, 1 karalábé, 10 dkg vastag szelet füstölt szalonna bőrével együtt, 1 evőkanál szalonnazsír, 1 ek liszt, 1 kávéskanál paprika, 1 ek apróra vágott petrezselyemzöldje

Elkészítése: Tegyük a bárányfejet, nyakat és tüdőt egy nagy lábas sózott vízbe és forraljuk fel. Adjunk hozzá néhány szem borsot. Csökkentsük a lángot, és szedjük le a habját. Hámozzuk meg és vágjuk kockákra a zöldséget és adjuk a bárányhoz a szalonnaszelettel együtt. Főzzük, amíg a hús majdnem leválik a csonttól. A főzés utolsó 5 percében adjuk hozzá a májat.

Emeljük ki és dobjuk el a csontokat, vegyük ki és vágjuk fel a húst. A bárányfejet szétvágjuk, a velőt külön tálaljuk.

Egy vastag tűzálló edényben melegítsük meg a szalonnazsírt. Adjunk hozzá lisztet, pirítsuk meg aranybarnára. Vegyük le a tűzről, ha kihűlt, keverjük bele a paprikát és a petrezselymet. Adjunk még hozzá egy csészével a saját levéből és keverjük erőteljesen, amíg sima lesz.

Tegyük vissza az edényt alacsony lángra, és öntsük bele a levest és a zöldséget, amelyben a hús főtt. Tegyük vissza a lecsontozott húst. Hagyjuk a levest lassan főni, sózzuk és borsozzuk ízlés szerint.

Megjegyzés: A pásztorok a bárány fejét és nyakát is bent hagyják a levesben.

Szilvás káposztaleves

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 1 l káposztalé, 2 ek zsír (vagy 4 kanál olaj), negyed csésze liszt, 1 hagyma, 1 kanál paprika, 1 csésze tejföl, 25 dkg aszalt szilva, só, bors, 1 tojás, csipetnyi tárkony

Elkészítése: Mossuk meg a káposztát, csavarjuk ki, majd tegyük fel főni 2 liter fele-fele vízbe és káposztalébe. Hozzuk forrásba. Mikor a káposzta majdnem kész, adjuk hozzá az aszalt és kimagozott szilvát, s főzzük tovább lassú tűzön. Vágjuk finomra a hagymát, és a fele zsíron pároljuk addig, míg üveges lesz, közben sózzuk meg, hogy "sírjon", s adjuk hozzá a leveshez. Készítsünk könnyű, világos rántást a zsírral és liszttel, s mikor kész, adjuk hozzá a finomra vágott tárkonyt. Húzzuk felre, simítsuk el egy merőkanál levessel, adjuk hozzá a paprikát, keverjük el, majd öntsük az egészet lassan a leveshez. Lobbantsuk meg.

Keverjük össze a tojást a tejfőllel, egy kanányi levessel és mielőtt tálaljuk, keverjük bele. Ízesítsünk utána sóval és borssal.

Szombatos gombaleves böjti napokra

Hozzávalók: 30 dkg gomba, fél csésze vaj, 5 szál petrezselyemzöldje, 1 ek liszt, fél csésze tejfel, szerecsendió-virág, só, bors, 1 tojássárgája, 2 l zöldségleves

Elkészítése: Főzzük át a gombát egy-két percig a levesben, majd szűrjük át és takarítsuk meg mindkettőt.

Pároljuk át a gombát a vajon a felvagdalt petrezselyemzölddel. Húzzuk félre, szórjuk meg liszttel, keverjük át egyszer-kétszer, majd adjuk a leveshez. Ízesítsük sóval, borssal, fűszerezzük szerecsendió-virággal.

Keverjük simára a tojássárgáját a tejföllel, majd adjuk hozzá a leveshez. Lobbantsuk meg és tálaljuk.

Szombatos káposztaleves

Hozzávalók: 1 liter savanyú káposztalé, 1 ek libazsír, 1 ek liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 40 dkg savanyúkáposzta, 30 dkg füstölt marha- vagy libahús, 1 cikk fokhagyma, kevés bazsalikom, 1 dl tejföl, só, bors

Elkészítése: A húst főni tesszük, és amikor puhulni kezd, bezöldségeljük, hozzátesszük a savanyúkáposzta leszűrt levét. Ha kész, a zöldséget és a húst kivesszük.

Libazsírral vékony barna rántást készítünk, teszünk bele egy fej apróra vágott vöröshagymát, de nem pirítjuk meg.

A rántást hideg vízzel felengedjük, a leveshez öntjük, és ezután a káposztát jól elkeverjük, majd beletesszük a levesbe, és főzzük 10 percig.

A levest sózzuk, borsozzuk, és adjuk hozzá egy gerezd fokhagyma kinyomott levét, majd kevés, finomra vágott bazsalikomot. 1 dl tejfölt keverjük el benne. Tegyük vissza a felaprózott húst és felszeletelt zöldséget, lobbantsuk fel és kész.

Szombatos káposztaleves füstölt libahússal

Hozzávalók: 1 liter savanyú-káposztalé, 1 ek libazsír, 1 ek liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 40 dkg savanyúkáposzta, 30 dkg füstölt libahús, 1 cikk fokhagyma, kevés bazsalikom, 1 dl tejföl, só, bors

Elkészítése: A húst főni tesszük, és mikor puhulni kezd, bezöldségeljük, hozzátesszük a savanyúkáposzta leszűrt levét. Ha kész, a zöldséget és a húst kivesszük.

Libazsírral vékony barna rántást készítünk, teszünk bele egy fél fej finomra reszelt vöröshagymát, de nem pirítjuk meg, csak átforgatjuk.

A rántást hideg vízzel felengedjük, a leveshez öntjük, ezután a káposztát beletesszük, majd kevés, finomra vágott bazsalikomot, 1 dl tejfölt keverjük el benne. Tegyük vissza a felaprózott húst és felszeletelt zöldséget, lobbantsuk fel és kész.

Szombatos lúdaprólék leves

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 1 lúd aprólékja, 2 kanál liszt, kis szerecsendióvirág, 2 ek vaj, 1 ek libazsír, 1 ek rizs, kevés zöldpetrezselyem, só, bors

Elkészítése: Az apróléket kevés vízben, szerecsendió-virággal félig puhára főzzük, majd bezöldségeljük. Jól megmosott rizst is teszünk bele.

Serpenyőben apróra vágott zöldpetrezselymet, szeletekre vágott 20 dkg gombát párolunk vajon, majd két kanál liszttel meghintjük. Felengedjük húslével, és hozzáadjuk az aprólékhoz.

A májat külön megsütjük libazsírban, és felvágva a levesbe tesszük.

Szombatosok paszulylevese

Hozzávalók: 50 dkg szárazpaszuly, 1 db füstölt marhanyelv vagy füstölt libacomb, 1 fej hagyma, 1,5 kg borjú- vagy marhacsont, só, bors, tárkony, 5 dkg liszt, 1 tojás, 2 dl tejföl, 5 dkg zsír, 1 cikk fokhagyma

A csipetkéhez: 15 dkg liszt, 2 tojás, negyed csésze tej, pici só

Elkészítése: Az előző nap beáztatott paszulyt zöldséges csontlében feltesszük főni. Füstölt marhanyelvet vagy füstölt libamellet főzünk bele. Finomra vágott hagymát pirítunk libazsíron, eldörzsölt fokhagymával fűszerezzük, és a forrásban lévő

leveshez adjuk. Ha a paszuly már puha, világosbarna rántást készítünk apróra vágott tárkonnyal és borssal. Ezzel a levest berántjuk.

A hozzávalókból készült csipetkét főzünk bele. Ha kész, tejfölt keverünk hozzá, és egyszer meglobbantjuk.

Tarhonyaleves

Hozzávalók: 2 murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 kisebb karalábé, 2 ek libazsír, 2 marék tarhonya, fél fej hagyma, 1 ek vaj, 15 dkg gomba, 1 tojássárgája, 1 kanál tejföl, só, bors

Elkészítése: A murkot, petrezselyemgyökeret, kisebb karalábét kockákra vágva sós vízben nem egészen puhára főzzük.

Két kanál libazsíron két marék tarhonyát rózsapirosra pirítunk, adunk hozzá fél, igen finomra vágott hagymát, mellyel már csak kicsit pirítjuk. Késhegynyi borsot adunk hozzá, és felöntjük a zöldséges lével, mellyel lassan jól felforraljuk. Petrezselymes vajon megpárolt gombát teszünk hozzá.

Tálaláskor egy tojássárgáját két evőkanál tejjel elkeverünk a levesestálban és ráöntjük a levest.

Tavaszi báránysorba

Hozzávalók: 70 dkg bárányhús, 2 murok, 1 zeller, 2 evőkanál rizs, 3 ek. zsír, só, ecet, 10 szál zöldhagyma, 1 dl tejföl, 1 ek. liszt, 5 szál tárkony, 5 szál petrezselyemzöldje

Elkészítése: A megmosott és felszeletelt zöldséget a hagymával zsiradékban megpároljuk, vízzel felöntjük, és főni tesszük.

Hozzáadjuk a megmosott és földarabolt húst, és tovább főzzük, amíg majdnem kész.

Beletesszük a szemelt, megmosott, külön kissé keményre megfőzött rizst - hogy ne sűrítse be nagyon a csorbát - és fazékba töltjük, majd beletesszük az apróra vágott tárkonyt, és a tűzről levesszük.

Sóval, ecettel utánízésítjük, s apróra vágott zöldpetrezselyemmel meghintjük, majd tejjel összekeverjük, egyszer meglobbantjuk.

Tárkonyos bableves bütyökkel

Hozzávalók: 2 füstölt disznócsülök vagy 50 dkg csontos füstölt sonka, 2 csésze tarkabab (friss), 4-5 szál zöld tárkony, 1 kiskanál száraz tárkony, 1 murok, só, bors
Rántás: 1 ek liszt, ecet, 1 csésze tejföl vagy tejszín, 1 tojás, 1 kanál zsír vagy olaj, 1 hagyma

Elkészítése: Forrázzuk le és tisztítsuk meg a csülköket, majd tegyük fel bő vízben főni, s ha félig puha, adjuk hozzá a friss babot, a karikára vágott murkot és a finomra vágott tárkony felét, főzzük együtt lassú tűzön, míg megpuhul.

Közben készítjük el a rántást. A zsíron, a még világos rántásba tegyük az igen finomra vágott hagymát és perzseljük aranybarnára, majd engedjük fel ecettel, és két kanál levessel kavargatjuk simára. Lassú tűzre véve adjuk hozzá a tejszínt (vagy tejfölt) és a maradék tárkonyt.

Ezzel rántsuk be a levest, és pár percig lassú tűzön forraljuk. Tálalás előtt keverjük bele a tojást és keverjük el gyorsan, hogy "szálas" legyen.

Megjegyzés: A füstölt sonka gyakran túl sós, ezért egyszer hideg vízben kiáztatják, s ha kell, 5-10 percnyi főzés után a második vizet is leváltják róla.

Tárkonyos bárányleves

Hozzávalók: 2 kg bárány eleje és lapockája, 1 evőkanál só, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg vaj, 5 dkg liszt, pár szem egész bors, 1 dl tejföl, 1/2 dl tejszín, 2 tojássárgája, 5 dkg tárkony, 2 sárgarépa, 2 fehérrépa

Elkészítése: A báránycsontot kicsontoljuk, és a csontokból jó erős levest főzünk. A báránycsontot felvagdalmazzuk és leforrázzuk, majd a leszűrt csontlében feltesszük főni. Ha felforrt, megsózzuk, s a megtisztított és egészben hagyott hagymát, szemes borsot, tárkonyt vászonzacskóban főzzük bele. Ha a hús félig megpuhult, bezöldségeljük, s együtt puhára főzzük. A zacskót kivesszük.

Finomra vágott tárkonnyal vajas rántást készítünk, ezzel a tárkonyos bárányt berántjuk, és felforraljuk.

Ha van, tárkonyecettel, ha nincs, közönséges ecettel ízesítjük, belekeverjük a tejfölt és felforraljuk.

Tálalás előtt tejszínnel és tojássárgájával jól elkeverjük.

Tárkonyos disznófőlevés

Hozzávalók: 1 friss disznófő, tárkony, 1 fej hagyma, 1 ek liszt, 1 kg leveszöldség, ecet, 1 tojás sárgája, 1 pohár tejföl, só, bors

Elkészítése: A friss, megtisztított disznófejet a zöldségekkel puhára főzzük, majd a tárkonyt belevágjuk, és egy fej reszelt hagymával összefőzzük. A fejet kivesszük, a levét leszűrjük, és a benne lévőket áttörjük. Ecettel és egy evőkanál liszttel eresztéket készítünk, s belefőzzük a levesbe.

A tojássárgáját a tejföllel habosra keverjük és beletesszük a levesestálba. Erre öntjük a forró levest. A disznófőt mellette tálaljuk. Feldarabolása a házigazda kitüntető joga.

Megjegyzés: Nyáridőben, ha levesünk igazán "erős" volt, jégbe hűtve kocsonyássá válik és citromlével vagy pár csepp ecettel savanyítva hidegen fogyasztható.

Tárkonyos disznóhúsleves

Hozzávalók: 1 kg disznóhús, 1 közepes fej hagyma, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 kg csont (disznó v. borjú), só, bors, ecet, 1 evők. petrezselyemzöldje, 8-10 szál tárkony, 3 ek liszt, 2 ek tejföl

Elkészítése: A disznóhúst és a leforrázott csontokat a zöldségekkel 3 liter vízben, kevés sóval és pár szem borssal addig főzzük, amíg a hús jól megpuhul. A levest leszűrjük. A húst a zöldségekkel egy tálba helyezük, a hagyma kivételével. A csontokat eltávolítjuk.

Szárukról letépjük a tárkonyleveleket, jól megmossuk, finomra vágjuk, és kevés levesben puhára főzzük. A megfőtt tárkonyt a petrezselyem zöldjével együtt a leveshez töltjük és fellobbantjuk. Ízlés szerint savanyítjuk.

A lisztből és a tejfölből sima eresztéket készítünk, állandó kavarással mellett a levesbe tesszük. Öt percig főzzük.

A forró levest a tálba szedett hússal és zöldségekre töltjük. A századfordulón szokás volt a hús mellé a tálba vékonyra vágott kenyérszeleteket is tenni. Forrón tálaljuk.

Változatok: Készíthető ürü- és marhahúsból is. Ha marhahúsból készül, személyenként 2-3 dkg szalonnát adunk a zöldségekkel együtt fővő húshoz. Tavasszal báránnyúsból készül. A bárány fejét is belefőzzük. A bárány agyveleje, nyelve és pofahúsa válogatott csemege.

Megjegyzés: Télen ecetben eltett tárkonnyal készül. Ezt megvagdadjuk, a levesbe főzzük, és az ételt a tárkony ecetjével savanyítjuk.

Tárkonyos pityókaleves

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 4 dkg hagyma, 8 dkg sárgarépa, 4 dkg fehérrépa, 1 db tojás, 2 dkg liszt, 1/2 dl tejföl, 1/2 csomó zöldpetrezselyem, 1 dkg só, 1/2 dl olaj, 0,2 dl ecet, 1/2 csomag tárkony

A zöldségeket és a burgonyát megtisztítjuk, megmossuk, és apró kockákra vágjuk. A hagymát, sárgarépát és a fehérrépát olajban kissé megpároljuk, majd felöntjük 1,5 l vízzel és felforraljuk. Hozzáadjuk a burgonyát, sózzuk, és készre főzzük. Beletesszük az apróra vágott tárkonyt és az ecetet. A tojást tányérban felverjük és belesurgatjuk a kész levesbe. Tejfölt adunk hozzá.

Tejfölös leves

Hozzávalók: 1 kávéskanál vaj, 1 ek liszt, 1 kis fej hagyma, csipetnyi köménymag, 7 dl csontleves, 7 dl tejföl, szerezsendió, szegfűbors, só, bors, kenyér

Elkészítése: Vajban főzőkanálnyi lisztet sárgára pirítunk, hozzáadva apróra vágott vöröshagymát, pici köménymagot, késhegynyi borsot. 7 dl tejfölt keverünk közé, s ugyanannyi csontlevest töltünk hozzá. Jól meghabarjuk. Kevés ideig főzzük, majd sózzuk, porrá tört szerezsendiót, szegfűborsot adunk hozzá. Pirított kenyérral tálaljuk.

Megjegyzés: Tetejére, diónyira szaggatott, forró olajban kisütött fánkocskákat adva ez a leves különlegesen finom étel.

Tüdőleves

Hozzávalók: 50 dkg marhatüdő, 1 ek libazsír vagy olaj, 1 ek liszt, 1 cikk fokhagyma, metélőhagyma, főtt murok

Elkészítése: A húslevesben kifőtt tüdőt ledaráljuk. Zsírból, lisztből, a fokhagymával rántást készítünk. A ledarált tüdőt a rántáshoz keverjük. A húslevessel felengedjük mártás sűrűségűre, vagy kissé hígabbra. Kockára vágott főtt murkot téve bele tálaláskor metélőhagymával megszórjuk.

Változatok: Zúzából is lehet készíteni.

Zöldpaszulyleves

Hozzávalók: 1 kg csont, 1 kg marhahús, 15-20 dkg szalonna, 3 murok, 1 kg zöldpaszuly, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 közepes hagyma, 1 ek petrezselyemzöldje, 3 ek liszt, 2 ek zsír, só, ecet, 1 csésze tejföl

Elkészítése: A marhahúst és a leforrázott csontokat 2 liter vízben főni tesszük. Amikor a hús félig megpuhult, bezöldségeljük, beletesszük a szalonnát, puhára főzzük, a csontokat eltávolítjuk.

Amíg a hús fő, megtisztítjuk a paszulyt, és ha túl hosszú, félbetörjük. Egy liternyi főzővízben puhára főzzük. A főzés végén kevés ecettel savanyítjuk. Zsírral - esetleg 5 dkg füstölt szalonna kiolvasztott zsírával - barna rántást készítünk, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát és petrezselyemzöldjét. A rántást felöntjük a húslével, és jól elfőzzük benne. Hozzáadjuk a paszulyt, a csontról leválasztott húst, a szalonnát, és még egyszer felfőzzük. A húst és a szalonnát kivesszük, szép szeletekre vágjuk. és a leveszöldséggel együtt tálba rendezzük. A megtejfölözött forró levet, rátöltjük.

Megjegyzés: Ha a füstölt szalonna kiolvasztott zsírával készítjük a rántást, a töpörtyűt tálaláskor forrón az ételre szórhatjuk.

Levesbetétek

Erdélyi daragaluska

60 perc Nehézség: 2

Hozzávalók: 4 dl búzadara, 30 dkg juhtúró, 3 dl tejföl, 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 4 tojás, 1 csokor friss tárkony (vagy 1 teáskanál szárított tárkonylevél), só és őrölt fehér bors, ízlés szerint.

A tojások fehérjéből nagyon kemény habot verek, és apránként beledolgozom a búzadarát, ezután pedig a megsózott, őrölt fehér borszal és finomra vágott tárkonnyal elkevert tojássárgákat. Egyórai pihentetés után forrásban levő sós vízbe szagatom egy teáskanállal és addig főzöm, amíg a galuska legalább háromszorosára nem nő. (Jó nagy fazékban szoktam főzni, hogy a galuskáknak legyen helyük terpeszkedni.) A füstölt szalonnát közben apróra vágva kisütöm, a pörccöt leszűröm, és a szalonnazsírra szedem a megfőtt galuskákat. A tejfölbe belekeverem a juhtúrót, megsózom, megborsozom és rákenem a galuskákra. Tetejükre szórom a szalonnapörccöt, és annyi időre teszem be a forró sütőbe, hogy a tetején levő túró éppen csak összeálljon. Rendkívül finom!

Kapros túrógombóc

Hozzávalók: 20 dkg túró, 2 tojás, 1 csésze daraliszt, 2 dkg vaj, 2 szál zöldkapor, só, bors

Elkészítése: A túrot áttörjük s a két tojás sárgájával, a daraliszttal, a vajjal, kevés sóval, borszal, finomra vágott kaporral jól összegyúrjuk. A két tojás felvert fehérjével elkeverjük, és egy kissé pihentetjük.

Galambtojás nagyságú gombócokat formálunk belőle, és a levesbe főzzük.

Libatepertős galuska

Hozzávalók: 20 dkg libatepertő, 2 tojás, 2-3 evőkanál zsemlemorzsa, só, bors, majoránna

Elkészítése: Két tojással elkeverünk 20 dkg darált libatepertőt. Ízesítjük sóval, tört borszal, kevés majoránnával, és annyi zsemlemorzsát adunk hozzá, hogy alakítható massa legyen. Galuskát szagatunk belőle, és a főző levesben néhány percig főzzük.

Lúdmáj - lepény

Hozzávalók: 50 dkg lúdmáj, 7 dkg vaj, 4 tojás, 2 zsemle, 1 kisebb fej hagyma, 1 csésze tej, 1 ek morzsa, 1 cikk fokhagyma, majoránna, só, bors, borsmenta, zöldpetrezselyem

A lúdmájat szitán áttörjük.

Elkészítése: Habosra keverjük a vajat, belekeverünk két tojást, két tojás sárgáját, két, lereszelt héjú, tejbe áztatott zsemlet, apróra vagdalt zöldpetrezselymet, vöröshagymát, kis majoránnát, késhegynyi borsmentát, sót, törött borsot és morzsát.

A lúdmájjal jól összekeverjük, közé vegyítjük a két felvert tojásfehérjét, és kivajazott tepsibe öntjük.

Megsütjük, majd kockákra vágva tálba tesszük, és tálaláskor levet öntünk reá.

Majorannás rizsgombóc

Hozzávalók: 20 dkg rizs vagy köles, 1 tojás, 3 tojássárgája, 1 kis fej vöröshagyma, 1 evőkanál vaj, fél csésze liszt, libazsír, só, bors, majoránna, húslé

Elkészítése: A finomra vágott hagymát felhevített libazsírba tesszük, majd a meleg vízben megpuhított rizst vagy kölest is. Borsozzuk, sózzuk, meghintjük majoránnával. Felöntjük forró húslével és pároljuk, míg majdnem puhára fő.

Habosra keverünk 3 dkg vajat, egy egész tojást, valamint három tojás sárgáját. Ehhez keverjük a lisztet és a rizst, majd apró gombócokat formálunk belőle.

Hús- vagy csontlében megfőzzük.

Pászka- vagy maceszgombóc

Hozzávalók: 4 kanál pászka- vagy daraliszt, 4 tojás, 4 evőkanál olvasztott libazsír, 2 lap (10 dkg) pászka, gyömbér, só, bors, petrezselyemzöldje

Elkészítése: Négy egész tojást négy evőkanál vízzel, négy kanál olvasztott libazsírral, késhegynyi sóval, kevés petrezselyemzöldjével, borssal és gyömbérral jól elkeverünk, hozzáadunk négy evőkanál pászkalisztet és két egész, rizsszem nagyságúra törött pászkat. Jól összekeverjük, és egy óráig pihentetjük. Vizes kézzel diónyi gombócokat formálunk. Bő, főző levesben, lassú tűzön negyedórán át, főzzük. A főzést nem szakítjuk meg, mert a gombóc megkeményedik.

Szombatnapi tejfölös galuska

Hozzávalók: 5 dkg libazsír, 2 tojás, kevés daraliszt, 2 dl tejföl, só, bors

Elkészítése: A főzőkanál zsírt habosra keverjük, hozzáadunk két egész tojást, tejfölt, sót, borsot és annyi daralisztet, hogy lágy tészta legyen. 15 percig pihentetjük, majd kávéskanállal a forrásban lévő levesbe szaggatjuk.

Kis lángon 15 percig főzzük. A főzést nem szakítjuk meg, mert a gombóc megkeményedik.

Húsételek

Aprópecsenye körösi módra

50 perc Nehézség: 2

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl paradicsomlé (ketchup vagy 2 evőkanál paradicsompüré és 1,5 dl víz), 1 dl tejszín, kicsi zellergumó (vagy 1 evőkanál szárított zellerlevél), kevés cukor, 2 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál törött fekete bors, só.

A húst megmossuk, letörölgetjük, majd kis kockákra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, lereszeljük (vagy nagyon finomra vágjuk), és a forró olajon üvegesre pároljuk. Ezután a húst rádobjuk, és gyakori keverés közben hirtelen, erős tűzön fehéredésig pirítjuk. Meghintjük sóval, borssal, belereszeljük a tisztított zellert (vagy hozzákeverjük a szárított zellerlevelet), és tovább pirítjuk még 5 percig, csak ezután öntjük rá a paradicsomlevet. Ízlés szerint cukrozzuk, majd fedő alatt puhára pároljuk. Ha a hús teljesen puha, fedő nélkül zsírjára sütjük, és tejszínnel meglocsolva, jól átforgatjuk. Sós vízben főtt cérnametélt a hozzáillő köret.

Borókás nyúlgerinc

Hozzávalók: 1,5 dkg vadnyúlgerinc, 2 dkg vaj, só, bors, leveszöldségek, 25 dkg füstölt sonka, 30 dkg füstölt szalonna, 1 hagyma, 2 dl illatos fehérbor, 1 csésze csontleves, 5 dkg borókamag

A lehátyázott nyúlgerincet, szalonnával bedörzsöljük, majd vékony füstölt szalonnaszeletekbe burkolva és azt rákötözve sütőben gyakori öntözéssel megsütjük.

A megsült húst kivesszük, a szalonnát lefejtjük és ledobjuk, a húst pedig rövid ideig tovább sütjük, időnként saját zsírjával és olvasztott vajjal öntözve, majd kiszedjük, s egy lábasba félretesszük. Az edényt - amiben a hús sült - felső lángra tesszük.

A hagymát, a maradék szalonnát és a sonkát apróra vágjuk, és a zsíron megpirítjuk, majd felengedjük a borral és a csontlével. Belekeverjük az összevágott borókamagot és néhány szem borsot is. Az egészet könnyű mártás sűrűségűre leforraljuk. Ekkor levágjuk a húst a gerincről, a csontokat a mártásban jó 5 percig forgatjuk, majd kivesszük. A húst felszeleteljük és visszarakjuk a gerincre, s az egészet egy tálalóedényre tesszük meleg helyre.

Megjegyzés: Egyes vidékeken fokhagymát is tesznek bele.

Brassói libamell

Hozzávalók: egy 1 kg-os libamell, 15 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 50 dkg hordós káposzta, 50 dkg burgonya, 2 dl tejföl, só, kiskanálnyi pirospaprika.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát öt deka összevagdalt, kiolvasztott szalonnán megpirítjuk, a lebőrözött, kicsontozott, felszeletelt mellet átsütjük rajta. Sóval, pirospaprikával, fokhagymával ízesítjük, és egy kevés vízzel puhára pároljuk. Közben megfőzzük a káposztát, héjában a burgonyát, amit utána meghámozunk, felszeletelünk. A maradék, felszeletelt szalonnával egy mély tűzálló tálat kibélelünk, a burgonyát beleterítjük, erre kerül a káposzta, majd a hússzeletek. A tejföllel elkevert pecsenyelével leöntjük, és a sütőben kb. fél óráig sütjük.

Csíkszeredai sertésborda

Hozzávalók: 8 szelet borda, 1 kg savanyú káposzta, 25 dkg vöröshagyma, 1 dl olaj, 2 dkg pirospaprika, köménymag, 1 gerezd fokhagyma, kakukkfű, 3 dl tejföl.

Elkészítése: A bordákat megsózzuk, és borssal meghintjük, majd olajban hirtelen pirosra sütjük. A bordákat kivesszük, a zsiradékban üvegesre pároljuk a hagymát, ráhintjük a pirospaprikát, és fölengedjük egy kevés húslevessel. Külön pároljuk a káposztát. A húst visszahelyezzük a pecsenyelébe, és félig puhára pároljuk. Rátesszük a káposztát, a köménymagot, kakukkfűvet, fokhagymát, puhára pároljuk, és ha megpuhult, a tejföllel felforraljuk.

Csirkecomb székely módra

Hozzávalók: 4 csirkecomb, 1 kg vöröshagyma (nem tévedés!), 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 75 dkg burgonya, 3 dl tejszín, 1 teáskanál citromfű, 1 csokor friss tárkonylevél (vagy 1 púpozott mokkaiskanál szárított tárkony), 1 mokkaiskanál őrölt szerecsendió-virág, 1 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítés: A burgonyát megmosom és héjában puhára főzöm. Közben a csirkecombokat a forgóknál kettévágom, és jól megsózom, majd a felforrósított olajon, erős lángon lepirítom és félreteszem. A vöröshagymát megtisztítom, és karikákra vágom, a füstölt szalonnát vékony csíkokra metélem. A főtt, hámozott burgonyát almareszelőn lereszelem és hagyom kihűlni. Ezután hozzákeverek 1 dl tejszínt, sót, szerecsendió-virágot és kiolajozott tűzálló tálba öntöm. Betakarom a vöröshagyma-karika felével, rászórom a fele füstölt szalonnát, majd egymás mellé ráteszem az elősütött csirkecombokat. Erre kerül a megmaradt vöröshagyma és a füstölt szalonna. A maradék tejszínnel elkeverem a nagyon finomra metélt tárkonyt, a citromfüvet, a borsot, kevés sót teszek bele, és az ételre locsolom. A tálat lefedem és 40 percre előmelegített, forró sütőbe tolom, majd a fedőt levéve pirítom.

Elkészítési ideje: 80 perc

Erdélyi flekken

Hozzávalók: 4 szelet kicsontozott sertésárja, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál olaj, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint törött fekete bors és só.

A hússzeleteket húskalapáccsal kissé megveregetem. Megsózom, és törött borsal meghintem. Rákenem a zúzott fokhagymát, majd lisztbe mártom, és vagy olajjal megkent rostos, vagy grillsütőben mindkét oldalán pirosra sütöm. Köménymagos, hagymás káposztasaláta és sült burgonya illik mellé.

Erdélyi gombás szelet

Öt deka vajon, vagy margarinon, egyenként kisütünk nyolc kicsontozott, kivert és beborsozott rövidkaraj szeletet, majd tűzálló tálon félig egymásra fektetjük, akár a tetőcserepeket. A visszamaradt vajat - ha kell - egy kevés olajjal szaporítjuk, üvegesre párolunk rajta egy evőkanálnyi reszelt hagymát (aki nem szereti a hagymát, ezt akár el is hagyhatja), és egy-két percig sütünk benne 20 deka felszeletelt gombát. Meghintjük egy késhegynyi piros paprikával meg kakukkfűvel, felengedjük három deci tejföllel, és egyszer felforralva, a hússal simítjuk. A forró sütőben kb. fél óráig sütjük. (Ha levét túlságosan elfőné, egy kevés tejjel locsoljuk meg, vagy lefedve süssük tovább.) Előre elkészíthető, ebéd előtt csak átsütjük.

Erdélyi hagymás csülök

Hozzávalók: 1 nagy kicsontozott csülök, 3 nagy fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, só, törött bors, ízlés szerint, olaj a hagyma sütéséhez.

A csülköt megtisztítom, megmosom, leszárítom, és jól besózom. Egy alufólia darabba úgy csomagolom be, hogy a sülés közben képződő leve ne folyhasson ki. A becsomagolt csülköt tepsire teszem és az előmelegített forró sütőben jó egy órán keresztül erős lángon párolom. Közben a vöröshagymát nagyon vékony karikákra vágom, és a forró olajban ropogós pirosra megsütöm. Meleg helyre teszem. (Nem szabad befedni, sem megsózni, mert megereszkedik!) A fokhagymát szétzúzom és ráöntök két teáskanálnyi vizet. A megpuhult csülköt kiszedem a fóliából, bőrét úgy vágom fel, hogy a hús belsejéhez hozzáférjek. A fokhagymás lével bekenem kívül-belül, majd egy lapos tűzálló tálra teszem bőrrel felfelé. A sült hagymát rátéve, pár percig még a sütőben pirítom.

Erdélyi hagymás hús

Tetszés szerinti mennyiségben lapocka vagy comb, kg-onként 50 dkg vöröshagyma, kg-onként 3 evőkanál zsír, szerecsendió őrölve, törött fekete bors, só.

A húst megmossuk, leszárítjuk, majd kis szeletekre vagdaljuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, és vékony karikákra vágjuk. A húst a felhevített zsíron szeletenként fehéredésig pirítjuk, majd annyi vizet öntünk alá, amennyi ellepi. Alaposan

megsózzuk, meghintjük törött borssal és szerecsendióval, majd fedő alatt félpuhára pároljuk. Csak ezután adjuk hozzá a hagymakarikákat. Felforraltjuk és 2 percig főzzük, majd üvegekbe töltjük úgy, hogy minden üvegben hagyma is, hús is legyen. A pecsenyelevet elosztjuk és rászűrjük. A már ismertetett módon kigőzöljük. Fogyasztáskor tejfölt keverjük a levébe, és tetszés szerinti körettel kínáljuk.

Erdélyi káposztás csülök

40 perc, sütés nélkül Nehézség: 2

Hozzávalók: 2 kisebb kicsontozott csülök, 80 dkg savanyú káposzta, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 csokor kapor (vagy 1 evőkanál szárított kapor), 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál pirospaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 makkáskanál őrölt köménymag, 3 evőkanál olaj vagy zsír, só.

A vöröshagymát megtisztítjuk, és apróra vágjuk, majd 2 evőkanál zsiradékon üvegesre pirítjuk. Ezután a lángot elzárva alatta, megszórkázzuk pirospaprikával, és összekeverjük. A csülköket megmossuk, és ha szükséges, a szőröktől letisztítjuk, feldaraboljuk. Tűzálló tálba fektetjük bőrös felükkel felfelé. Vastagon bekenjük a paprikás-hagymás szafttal, majd előmelegített, nagyon forró sütőben fedetlenül addig sütjük, míg a teteje kérges lesz. Ezután 1 dl vizet aláöntünk, és befedve pároljuk 1 órán át. Közben a káposztát megkóstoljuk: ha nagyon savanyúnak találjuk, akkor néhányszor átmoszuk, végül szűrőn lecsöpögtetjük. A maradék olajon fedő alatt puhára pároljuk. A tejfölt, lisztet és az apróra metélt kaprot 1-2 evőkanál vízzel simára keverjük, és a puha káposztát behabarjuk. Ízlés szerint sózzuk, meghintjük az őrölt köménymaggal, és jól összeforraltjuk. A közben megpuhult csülökhúst a tálból kivesszük, helyébe öntjük a káposztát, a káposzta tetejére, egymás mellé helyezük a húst, és leöntjük a csülök mártásával. Nagyon ízletes és kiadós étel.

Erdélyi káposztás töltött hús

30 perc, sütés nélkül Nehézség: 2

Hozzávalók: 60-70 dkg dagadó, 20 dkg savanyú káposzta, 5 dkg füstölt szalonna, 1 csokor kapor (vagy 1 evőkanál szárított kapor), 1 tojás, 2 dl tejföl, 1-2 evőkanál zsemlemorzsa, késhegynyi csombor, 1 makkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só.

A húst töltésre előkészítjük (lásd az előző receptnél). A töltelékhez a füstölt szalonnát nagyon apróra vágjuk és kiolvasztjuk. Ha a zsír teljesen kisült belőle, rádobjuk az előzőleg átmosott, lecsöpögtetett és apróra vágott savanyú káposztát. (Csak akkor mossuk át a káposztát, ha nagyon savanyú.) Fedő alatt puhára pároljuk, majd langyosra hűtjük. Hozzákeverjük a habosra felvert tojást, az apróra metélt kaprot, a fűszereket, és annyi zsemlemorzsat, hogy a töltelék ne legyen nagyon lágy. Az előkészített, kívül-belül besózott húst megtöltjük a káposztás töltelékkel, jól összetűzzük, majd tűzálló tálba fektetjük. Leöntjük fél dl megsózott és a tejföllel elkevert vízzel, a tálat lefedjük és előmelegített forró sütőben 50-60 percig lefedve sütjük, majd fedő nélkül pirosra pirítjuk. Ha kissé kihűlt, felszeleteljük, és hagymás tört burgonyával kínáljuk. Szokás a tetejét melegített tejföllel is lelocsolni.

Erdélyi palacsintás csirke

Két csirkemellből a szokásos módon pörköltet készítünk. Ha elkészült, kiszedjük a szaftból a húst és kicsontozzuk, apróra vágjuk. (Egy kisebb csirkéből is lehet, de azzal több a macera.) 8-10 palacsintát metéltre vágunk, összekeverjük a hússal. Egy kerek jénait kibélelünk 2 palacsintával. Beletesszük a csirkés keveréket. A tetejét betakarjuk 2 palacsintával.

A pörköltszaftot 2 dl tejföllel behabarjuk, ráöntjük a "tortára". Kb. 200 fokon 25-30 perc alatt szép pirosra sütjük.

Erdélyi tokány 1.

50 perc

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 2 nagy fej vöröshagyma, 1 teáskanál tárkony, 1 makkáskanál csombor (borsikafű), 1 paradicsom, 1 zöldpaprika, 3 evőkanál olaj, törött fekete bors, só.

A húst megmossuk és letörölgetjük, majd hosszú, vékony laskára metéljük. A paradicsomot lehéjazzuk és felszeleteljük, a zöldpaprikát kicsumázzuk és vékony szeletekre vágjuk. A vöröshagymát tisztítás után felkarikázzuk, majd a forró olajon üvegesre fonnyasztjuk, és a húst rádobja, erős lángon hirtelen lepirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, hozzátesszük a paradicsomot és a zöldpaprikát, ezután 2 dl vizet aláöntve befedjük, és puhára pároljuk. Ha a vizet idő előtt elfőné, pótoljuk. Csak akkor hintjük meg a tárkonnyal és a csomborral, ha a hús zsírjára sült. Juhtúrós galuska a hozzáillő erdélyi köret, ami ugyanúgy készül, mint a hagyományos galuska, csak a fele liszt helyett ugyanannyi juhtúrót teszünk a tésztába, és tejfölös zsírba szedjük.

Erdélyi tokány 2.

Két kiló marha felsárt vágunk egyenlő, diónyi nagyságu darabokra. Lábasba tegyük egy jó nagy kanál zsírt: ha forró lesz, rakjuk bele a megmosott pecsenyét, sózzuk meg és fedjük be, aztán hagyjuk párolódni egy jó óráig. Ha lesüli a levét, mindég egy kevés vizet öntsünk rá, hogy ne piruljon meg a hús, de ne is főjön bő lében. Mikor aztán elég puha lett a pecsenye, de azért van rajta egy merítő kanálnyi lé, tegyük bele 6 fej laskára vágott vereshagymát, azzal is süssük negyed óráig, de egy csöpp vizet sem szabad többé rá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor piros lesz, és zsírban sül, de még nem ropog a hús és a hagyma, akkor van készen. Hosszú tálban tarhonyával körítve tálaljuk. Egész Erdélyben ez a legkedveltebb sült húskok egyike; juhhúsból és bárányszűsből is éppen így készül.

Erdélyi rizses csirke

Két evőkanál olajon megfonnyasztunk egy kis fej (öt deka) apróra vágott vöröshagymát, hozzáadunk 15 deka megtisztított, kis kockákra vágott sárgarépat, 10 deka petrezselyemgyökeret és 10 deka vékony csíkokra vágott karalábét, s néhány percig együtt pirítjuk. Ekkor beleteszünk 1,60 kg feldarabolt csirkét, és 3-4 percig együtt sütjük. Leöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, és késhegynyi törött borssal, egy húsleveskockával, ízlés szerint sóval ízesítjük. Fedő alatt, lassú tűzön 15 percig pároljuk. Végül beleöntünk 20 deka, többször váltott hideg vízben átmosott rizst és még annyi vizet, hogy bőven ellepje. Fedő alatt, nagyon kis lángon addig pároljuk, míg a belevalók meg nem puhultak. Közben 25 deka megtisztított vöröshagymát karikára vágunk, megforgatjuk három deka lisztben, és bő, forró olajban ropogásra sütjük. Tálaláskor ezt hintjük a rizses csirke tetejére.

Fehérgyarmati sertésoldalas

Hozzávalók: 1 kg oldalas, 3 hagyma, pirospaprika, zsír, 4 burgonya.

Elkészítése: A sertésoldalast csontjával együtt apró darabokra vágjuk. A lábasba teszünk egy kevés zsírt s a vékony szeletekre vágott hagymát, meghintjük a paprikával, beleteszük a húst, megsózzuk, majd kevés vizet aláöntve puhára pároljuk. Mielőtt megpuhul, hosszúra vágott burgonyát adunk hozzá, és együtt puhára főzzük.

Juhpaprikás tordaiasan, puliszkagombóccal

Egy kg kockára vágott fiatal juhhúst kellően megsózzunk, vöröshagymás, pirospaprikás zsírban megpirítjuk. Egy fej kemény fogású káposztának kivágjuk a torzsáját, 6-8 szeletre vágjuk, mint egy tortát, és óvatosan úgy helyezük a hússra, hogy a darabok szét ne hulljanak. Felül egy kissé megsózzuk, egy kevés köménymagot szórunk rá, és befödve addig pároljuk a sütőben, amíg a káposztának vastagabb ereze is puhulni kezd, és felszívja a paprikás zsírt. Ekkor beledobunk 20 dkg karikára vágott füstölt házikolbászt (debreceni), és készre pároljuk; célszerű tűzálló porcelán tálban vagy tordai agyaglábasban elkészíteni, és edényestül az asztalra meneszteni. Ehhez az eredeti székelyeledelhez polenta-gombócot dukál adni.

Kapros töltött paprika székelyesen

Párolt rizst darált sertéshússal, só, törött borsot, egy fél fej apróra vágott és zsírban megfuttatott vöröshagymát, egy egész tojást jól összegyúruunk, és a kierezett, kimagozott, nem erős zöldpaprikát megtöltjük vele. Savanyú hordós káposztát hagymás zsírban megpárolunk, azután liszttel meghintve tejföllel feleresztjük. Adunk bele jócskán vágott kaprot, só, törött borsot, Ebbe belerakjuk a töltött paprikákat, egy fél kiló marhadagadót és egy fél kiló füstölt sertéstarját, és befödve készre pároljuk.

Káposztás borda szabolcsi módra

35 perc Nehézség: 2

2,5 kg sertéskaraj, 1,5 kg alma, 1,5 kg savanyú káposzta, 2 nagy fej vöröshagyma, 1-2 evőkanál kristálycukor, 2 pohár száraz fehérbor, 10 dkg zsír, 3 szem szegfűszeg, ízlés szerint törött bors, só.

A húst kicsontozzuk és felszeleteljük. A káposztát szükség szerint átmoszuk, és ízlés szerint cukorral, törött borssal fűszerezve fedő alatt félpuhára pároljuk. Az almákat megmoszuk, kicsumázzuk, és negyedekbe vágjuk. A felszeletelt húsokat a forró zsíron hirtelen átsütjük. Nagy tepsibe vagy tűzálló tálba terítjük az egész káposztát, szorosan egymás mellé ráhelyezzük a kisült hússzeleteket, sózzuk, borsozzuk, majd a negyedekbe vágott almát elosztjuk rajta. Ezt megszórjuk a porrá őrölt szegfűszeggel, csipet cukorral és sóval, és a fehérborral leöntve lefedjük. Forró sütőben sütjük közepes lángon, 1 órán át, végül a fedőt levéve, erős lángon 10 percig pirítjuk.

Kolozsvári csirke

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 2 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 1 evőkanál apróra vágott friss tárkonylevél, 4 gerezd fokhagyma, 1 dl sűrű tejföl, 1 dl tejszín, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítése: A csirkét megtisztítom, és kisebb darabjaira vágom. Megsózom, és 10 percig állni hagyom. Közben a füstölt szalonnát apró darabokra vágom, zsírját kiolvasztom, majd a pörccöt leszűröm és félreteszem. A visszamaradt zsíron sárgára fonnyasztom az apró kockákra vágott vöröshagymát, majd a csirkedarabokat egyenként, mindkét oldalukon jól átsütöm a hagymás zsíron. A serpenyőből kiviszem, és melegen tartom. A pecsenyeléhez hozzákeverem a meghámozott, felszeletelt paradicsomot, a megtisztított, finomra zúzott fokhagymát, a só, a borsot és az apróra vágott tárkonylevelet. Ráöntöm a fehérbort és felforralom, majd a serpenyőbe visszateszem a csirkedarabokat. Fedő alatt, gyakori kevergetés közben puhára párolom. Tálalás előtt belekeverem a tejfölt és a tejszínt, rászórom a szalonnapörccöt, jól átforgatom, és egyet forralok rajta. Legjobban burgonyalángos vagy burgonyalepény illik mellé, de vajás galuskával is nagyon finom.

Elkészítési ideje: 60 perc

Kolozsvári rakott kacs

Hozzávalók: 1 kacs, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg füstölt szalonna, 1 kg savanyú káposzta, só.

Elkészítése: A kacsát kívül-belül besózzuk, és egy kevés vízzel, a fokhagymával félpuhára pároljuk. Hosszú tűzálló tálat kibélelünk vékony szalonna szeletekkel, beleterítjük a jól kinyomkodott káposztát, erre helyezzük a kacsát, majd azt is beterítjük szalonna szeletekkel. A kacs a főző levét egy kis liszttel besűrítjük, és megöntözzük vele a rakott kacsát. A sütőben lefedve megpároljuk, utána fedő nélkül szép pirosra sütjük.

Malac pecsenye tordaiasan

A malac-pecsenye tordaiasi módon készítve egész Erdélyben kedvelt eledel. Ehhez a sült höz a hentes boltokban kilóval mért, nagyobb fajta malacból vegyünk húst. Legjobb ízű, mert nem igen kövér a tarja. Vagdaljunk tehát fel nyersen tarját vastag szeletekbe, jól vigyázva, hogy minden egyes darab bőrös legyen. E húst

sózzuk meg. Egy nagyobb lábasba tegyünk tűzre fél kiló zsírt, mely, ha nagyon forró lett rakjuk bele a pecsenye darabokat. Eközben ügyeljünk reá, hogy erős tűz felett legyen, mert különben nem lesz ropogós a malacz bőre. Ha a szeleteket mind megsütöttük, rakjuk csinosan hosszú tálban, egymás felébe helyezve, úgy, hogy a bőrös széle mindegyiknek felül legyen; tegyünk a tálba körül veres-saláta káposztát. Lehető forrón tálaljuk asztalra.

Mokány tokány

(Öt személyre)

Vágjunk egy kiló tisztán elkészített borjúhúst finom, hosszú, öt milliméter vastagságú metéltre. Ha ez megvan, ugyanilyen formára vágott tíz deka szalonnát olvasszunk fel, közben tegyünk ehhez két fej karikákra vágott hagymát, két szál gorombára vágott idei hagymát. Zeller zöldjét, kevés finom metélőhagymát, sót, borssal fűszerezünk, és a hússal erős tűzön rövid lében pároljuk. Ha a hús megpuhult, négy deci habart tejjel feleresztjük, fölforraljuk és azután galuskával tálaljuk.

Nyúl, boros pácban

Hozzávalók: 1,5 kg vadnyúlhus, 2 dl ecet, só, bors, 1 citrom héja, 1-2 babérlevél, 5 dl vörösbor, 1 ek boróka, 1 fej hagyma, 1 murok, 10 dkg szalonna, 10 dkg liszt, 1 dl tejföl, mustár, 10 dkg zsír

A nyulat a vérétől kiszívatjuk, megnyúzzuk, majd az elejét levágjuk úgy, hogy csak a dereka és a két combja maradjon együtt. Pácot készítünk: 1 liter vizet, a bort ecetet, borsot, sót, citromhéjat, babérlevelet, borókát, hagymát, murkot a tűzön jól összeforraljuk. Forrón ráöntjük a nyúlra, s letakarva két napig állni hagyjuk. Ekkor kivesszük a pácból, a combját és gerincét vékonyra szeletelt szalonnával tűzdeljük, tepsibe tesszük, kevés páclevet öntünk reá, s ezzel többször öntözgetve megsütjük. Ha megsült, kivesszük, és meleg helyen tartjuk. Saját zsíráját két kanál friss tejföllel, késhegynyi mustárral hozzákeverjük a sült levéhez. Folyton keverve könnyű mártás sűrűségűre leforraljuk és a nyúlal tálaljuk.

Nyúl eleje vörösborban párolva

Hozzávalók: 2 vadnyúl eleje, 30 dkg szalonna, 3 dkg vaj, 5 dl vörösbor, 1 dl húslé, 2 murok, bors, só, 2 fej vöröshagyma, 15 dkg csiperkegomba, 1 kávéskanál rozmarin, 1 ek liszt

A nyúl elejét féltenyérszerű darabokra vagdadjuk, és lisztben megforgatjuk. A szalonnát ujjnyi kockákra aprítjuk, 5 percig a forró vízben abáljuk, majd lecsurgatjuk, és egy serpenyőben 3 dkg vajban kisütjük. A szalonnát kivesszük, a hússzeleteket megsütjük és félretesszük. A sült zsíráját felöntjük vörösborral, valamint húslével és meglobbantjuk. A mártáshoz hozzáadjuk a karikára vágott murkot, a kisült szalonnát, rozmaringot, és lefedett edényben, lassú tűzön 10 percig főzzük.

Közben a csiperkegombát megtisztítjuk, hagymás zsírban megfonnyasztjuk, és a mártáshoz adjuk. Sóval, borssal ízesítjük. A hússzeletek a mártásba visszatéve még jól tíz percig lassú tűzön pároljuk, vigyázva, hogy le ne égjen.

Radványi fácánmell áfonyamártással

Hozzávalók: 4 db fácánmell, törött bors, szerecsendió, bazsalikom, 12 dkg vaj, 2 dl tejföl, 2 db tojássárgája, 1 csomó metélőhagyma, 12 dkg sajt, 40 dkg körte, 1 db citrom, 1 dl vörösbor, 40 dkg áfonya, 5 cl konyak, só

Elkészítés: A fácánmelleket kicsontozzuk, bőrét eltávolítjuk. Sóval, őrölt fehérborssal, reszelt szerecsendióval, őrölt bazsalikommal fűszerezünk. Forró vajba téve mindkét oldalát megsütjük. Tűzálló tálat vajjal kikenünk, és a fácánmelleket beletéve sorba rendezzük. Keverőtálba öntjük a tejfölt, hozzáadjuk a tojássárgáját, az apróra vágott metélőhagymát és a reszelt sajtot, gyengén megsózzuk és összekeverjük. Ezzel a melleket bevonjuk, és sütőbe tolva szép pirosra sütjük. A meghámozott körtét félbevágjuk, citrommal bedörzsöljük, és vörösborban puhára pároljuk. Az áfonyát konyakkal ízesítjük, és ezzel a körtét megtöltjük, majd kikent

sütőlapra ültetjük és a sütőbe téve, jól átforrósítjuk, Az elkészült fácánmelleket az áfonyával töltött körtével és mandulás burgonyaropogóssal tálaljuk.

Radványi tűzdelt fácán almapürével

Hozzávalók 10 személyre: 5 db fácán, 400 g füstölt szalonna, 200 g sertészsír, 60 g tisztított vöröshagyma, 100 g tisztított sárgarépa, 100 g tisztított gyökér, 500 g áfonya, 500 g almapüré, 1/2 csokor petrezselyemzöld, 5 adag szalmaburgonya, 5 adag párolt rizs, 2 dl asztali fehérbor, 5 dl csontlé, só, őrölt bors, majoránna, kakukkfű.

Elkészítés: A fácánokat szárazon megtisztítjuk, óvatosan, hogy a bőrük fel ne szakadjon. Kibelezzük, majd kívül-belül gondosan tisztára mossuk, és füstöltzalonna-csíkokkal a mellüket megtűzdeljük. A fácánokat kívül-belül jól megsózzuk, belsejükbe majoránna, őrölt borsot, kakukkfűvet, petrezselyemzöldet és egy fél fej tisztított vöröshagymát teszünk. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk, az előkészített fácánokat átsütjük, és tepsibe helyezük. A visszamaradt zsíron zöldségágyat készítünk. A karikára vágott tisztított sárgarépát, tisztított gyökeret, vöröshagymát lepírítjuk, felengedjük fehérborral, és a már szépen elősütött fácánokat ráhelyezzük. Sütőbe tesszük, állandó locsolás mellett puhára sütjük. Sütés közben, ha a levét elfőné, kevés csontlével pótoljuk. Egyenletesen sütjük, szép ropogós pirosra. Amikor a fácánok megsültek, a zöldségágyról levesszük, a visszamaradt zöldséget csontlével beforraljuk, majd finom szórszítán átszűrjük. Köretnek párolt rizst és szalmaburgonyát adunk. Adhatunk hozzá vörös borban párolt körtét áfonyával töltve és almapürét. Tálalásnál a fácánokat saját levével meglocsoljuk.

Szamosújvári töltött karaj

Hozzávalók: 70 dkg kicsontozott karaj, 1 fej hagyma, só, bors, 15 dkg főtt tarja.

Elkészítése: A húst kifúrjuk. A kikerült húst főtt tarjával megdaráljuk, sóval, törött borssal ízesítjük, és megtöltjük vele a karajt. Sütőben lassan átsütjük mellétesszük a hagymát.

Szarvascomb erdélyiesen

Hozzávalók 6 személyre: 1 kg szarvascomb, 40 dkg kukoricaliszt, 1-1 szál sárga- és fehérrepa, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl száraz vörösbor, 6 dl húsleves, 5 dkg paradicsompüré, 2 evőkanál liszt, só, bors, rozmaringlevél, babérlevél, olaj.

A kicsontozott, érlelt szarvascombot megtisztítjuk, sóval és borssal bedörzsöljük. Tepsibe helyezük és olajjal leöntve, puhára sütjük. Olajon üvegesre pároljuk a hagymát és a zúzott fokhagymát, majd hozzáadjuk a karikára vágott zöldséget. Ha megpuhult, liszttel meghintjük. Paradicsompürével, babérral, rozmaringgal, sóval, borssal ízesítjük és felöntjük a borral. Összeforraljuk, majd a húsról öntjük és kb. 2 óra hosszat sütjük, miközben húslevessel gyakran meglocsoljuk.

Közben 1 liter, forrásban lévő, sós vízbe lassan belecsorgatjuk a kukoricalisztet, és állandó keverés mellett sűrű puliszkát főzünk. Kivajazott formába öntjük és kihűtjük. Felszeleteljük, és kevés zsírral vagy olajjal megkenve, sütőben vagy grillsütőben megpirítjuk. A tepsiből kivesszük a húst. A visszamaradt zöldséges pecsenyelevet átpasszírozzuk vagy összeturmixoljuk, és nagy lángon besűrítjük. A szarvascomb felszeleteljük és leöntjük a mártással. Puliszkaszeletekkel tálaljuk.

Szatmári lakodalmas

Hozzávalók: 35 dkg marhafelsál, 30 dkg sertésstarja, 25 dkg csirkemell, só, törött bors, 10 dkg magyar sonka, 5 dkg kolozsvári szalonna, 1 kiskanál paprikakrém, 4 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 5 dkg lángolt kolbász, 1 kiskanál paradicsompüré, majoránna, kakukkfű, borókabogyó, 1 kiskanál liszt, 2 dl bor, 1 kiskanál mustár, 1 dl olaj.

Elkészítése: Egy szép nagy 30-35 dkg gömbölyű felsál szeletet deszkán kiverünk, hogy minél nagyobb lehessen. Megsózzuk, megborsozzuk, megkenjük mustárral, és tesszük rá majoránna, és két szép kivert sertés tarja szeletet. Ezt megkenjük Piros Arannyal, meghintjük kakukkfűvel. Erre tesszük rá a csirkemellből nyert vékony szeleteket, ezt beterítjük néhány kolbászszelettel, majd óvatosan, az

egészet felcsavarjuk. Hústúvel néhány helyen megtűzzük, szalonnával megtűzdeljük, forró olajban mindkét oldalát átsütjük. Tesszünk hozzá 1 dl bort, 2-3 szem borókabogyót, egy kettévágott vöröshagymát, 2-3 gerezd fokhagymát, kevés vízben fedő alatt puhára pároljuk. Ha levét elfövi, kevés borral mindég utána töltögetjük. Ha megpuhult, zsírjára sütjük, tesszünk rá 1 evőkanál paradicsompürét, 1 kiskanál mustárt, megszórjuk egy kiskanálnyi liszttel, kicsit pirítjuk, majd 1 dl borral felengedjük.

A hústekercset egy deszkán pihentetjük, majd felszeleteljük. Előmelegített tála rakjuk, és körül öntjük mártással.

Székely paprikás

Elkészítés: Egy kiló disznócomból kicsit nagyobb darabokat vágunk, mint más pörkölthöz szokás s egy lábosba, melyben egy fej hagymát már sárgára pároltunk s egy kávéskanál paprikát tettünk, az összevágott húst is beletesszük és eleinte befödve, csak víz nélkül pörköljük pár percre vigyázva, hogy oda ne égjen. Azután mindig egy merítőkanál vizet öntünk rá s ha az befőtt, ismét egy kanál vizet, addig, amíg a hús megpuhult, ami bizony, 2-3 óra hosszat is eltart. Ha a hús már puhulni kezd, akkor sózzuk csak meg, mert ha mindjárt megsózzuk, nehezebben puhul. Míg a hús elkészül, 1 kiló savanyú káposztát puhára főzünk kevés vízzel, s a kész pörkölthöz öntjük, elkeverjük a hússal. 2-3 deci tejfelt is keverünk hozzá. Együtt is főzzük vigyázva, hogy sok lé ne legyen rajta s így az étel el is készült és tálalható.

Székely rostélyos

Hozzávalók 4 személyre: 70-80 dkg rostélyos, vagy felsálszeletek, 60 dkg savanyú káposzta, 60 dkg burgonya, 1 nagy fej hagyma, 12 dkg füstölt szalonna, 8-10 dkg zsír vagy olaj, 2 dl tejföl.

A zsiradék felében a félbe, majd vékony karikára vágott hagymát üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a jól kinyomkodott savanyú káposztát s az egészet többször is átfogatva, egy kissé megpirítjuk, majd egy tűzálló edény alján egyenletesen elterítjük. A hússzeletek széleit bevagdossuk, és forró zsírban barnás pirosra sütjük. Teljesen betakarjuk vele a káposztát, rátesszük a karikára vágott burgonyát, megöntözzük a visszamaradt zsírral, egyenletesen rászórjuk az apróra felkockázott szalonnát, majd az egészet nyakon öntjük a tejföllel, amelyhez adhatunk egy kevés vizet is. A húst is, a krumplit is attól függően sózzuk, hogy mennyire sós a káposzta. Forró sütőben kb. 2-3 órát sütjük, míg a teteje szépen megpirul.

Tárkonyos erdélyi sonka

30 perc

Hozzávalók: 8 kis szelet főtt füstölt tarja (vagy comb), 5 dkg vaj, 1 dl tej, 1 dl tejszín, fél citrom leve és reszelt héja, 1 teáskanál liszt, 1 teáskanál szárított tárkonylevél, kevés cukor, törött bors, só.

A felhevített vajon lepirítjuk a sonkaszeleteket, majd a pecsenyeléből kivéve félretesszük. A visszamaradt zsiradékot meghintjük a liszttel, világosra pirítjuk, megsózzuk, meghintjük a borssal, majd rászórjuk a citromhéjat, pici cukrot és a tárkonyt. Felöntjük a tejjel és a citromlével elkevert tejszínnel, ezután sűrűre főzzük, simára keverjük, majd a sonkaszeleteket visszatéve a mártásba, még egyet forralunk rajta. Sós vízben forrázott apró hagymafejekkel körítjük ezt a különleges ízű, finom ételt.

Tejfölben gőzölgő citromfűes párolt csirke

Hozzávalók: 1, 20 kg csirke, 4 dl tejföl, 1 csomó zöldpetrezselyem, citromfű, só.

A feldarabolt, jól megmosott csirkét megsózzuk, kb. 15-20 percet állni hagyjuk, hogy a só jól és egyenletesen felszívódjon. Egy megfelelő nagyságú edénybe beletesszük a fele mennyiségű csirkét, megszórjuk citromfűvel és ráöntjük a sűrű tejföl felét.

Ezt a rétegezést még egyszer megismételjük úgy, hogy az étel tetejére tejföl kerüljön. Lefedve, közepes hőmérsékletű sütőbe toljuk. Megkeverni nem szabad, csak időnként az edényt kissé rázogassuk meg. 40-50 perc alatt elkészül, utána a

csirkét tálra szedjük, apróra vágott zöldpetrezselyemmel megszórjuk és párolt rizst vagy vajban forgatott, főtt újbungonyát kínálunk hozzá.

Elkészítési idő: 55 perc

Ajánlott ital: ásványvíz

Temesi rakott csülkös

Nehézség: 2

Hozzávalók: 2 mellső csülök, 50 dkg szalonna, 80 dkg lapocka, 1 kis fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál törött fehér bors, makkáskanálnyi őrölt mustármag, 1 teáskanál porcukor, 1 evőkanál pirospaprika, 3-4 dkg só.

A csülköt megtisztítjuk, és bőrével együtt annyi sós vízben, amennyi ellepi, félpuhára főzzük. Hozzáadjuk a kicsontozott lapockát, és ha már mindkettő nagyon puhára főtt, levéből kivéve lecsurgatjuk, majd vékony, kicsi kockákra vágjuk. Az előzőleg jól lehűtött szalonnát szintén nagyon apró kockákra vágjuk (semmiképpen sem daráljuk!). A vöröshagymát tisztítás után lereszeljük, a fokhagymát pedig szétzúzzuk. Az összes fűszert és a reszelt vöröshagymát belekeverjük fél dl-nyi átszűrt húslébe, majd a kockázott hússal és a szalonnával addig keverjük, amíg a massa teljesen felvette a fűszeres levet. Egyik végén szoroson elkötött vastag hurka- vagy marhabélbe töltjük közepesen keményre, és a másik végét is szorosra kötjük. Az átszűrt húslévet annyi vízzel egészítjük ki, hogy a beletett felvágottat teljesen ellepje. A levet kissé megsózzuk, és 1 órán át, abáljuk. Ezután deszkára helyezük, lecsurgatjuk, majd néhány órai szikkadás után gyenge, hideg füstre tesszük. Elég sokáig eláll hűvös, szellős helyen, és azonnal fogyasztható.

Töltött medvetalp

Hozzávalók: 1 medvetalp, 20 dkg sonka, 10 dkg gomba, 2 tojás, 2,5 dl vörösbor, 2 ek ecet, olvasztott zsír, só, bors, paprika, babérlevél, citromhéj, kakukkfű, boróka. Még ma is csak az előkelő vadászvendégeknek kijáró csemege, így a receptet valójában csak néhány bennfentes ismeri. S az a néhány beavatott szakács, aki tuja a titkot, inkább csak az alapelveket fejt ki az érdeklődőknek. A megadott mennyiségek tehát hozzávetőlegesek.

Elkészítése: A medvetalpat leforrázzuk, hogy a szőrpamacsok kitéphetők legyenek. A forrázást folyamatos mártogatással megismételjük, és borotvaéles késsel ismét és újra körbetakarítjuk a talpat és a körmök közötti részt is.

Páclévet készítünk úgy, hogy az ecetes levet borssal, paprikával, babérlevéllel, kevés citromhéjjal, kakukkfűvel, borókéval ízesítjük. Ebben kifőzzük a talpat, majd a lével együtt kihűtjük. Hűvös helyen 1 napig állni hagyjuk.

Miután a pácléből kivettük, a csontokat és körmöket eltávolítjuk.

Az apróra vágott gombából, sonkából, tojásból készített sózott, borsozott keverékkel a talpat megtöltjük, olvasztott zsírral meglocsoljuk, pergamenpapírba göngyöljük, és közepesen meleg sütőben megsütjük.

Ha a hús átsült, a papírt levesszük róla. A pácléhez vörösborot keverünk, és ezzel locsoljuk meg tálalás előtt.

Tűzdelt mezei nyúlpecsenye

Hozzávalók: 1,5 kg vadnyúlhús, 10 dkg zsír, 1 fej hagyma, 1 murom, 1 ág rozmaring, 10 dkg szalonna, 30 dkg vörös áfonya- vagy ribizlibefőtt, só, bors

A nyulat vékony bőrétől szépen megtisztítjuk, Tepsibe szírt teszünk, majd durván szeletelt hagymát és murkot, erre ráfektetjük a besózott, borsozott és szalonnával megtűzdelt nyulat, s megszórjuk rozmaringgal. Sütőben közepes erejű tűznél sütjük. A nyulat megfordítani sütés közben nem szabad, de zsírával gyakran locsoljuk.

Ha megsült, tálaláskor befőtt gyümölcsöt - vörös áfonyát vagy ribizlit - adunk hozzá.

Saláták

Erdélyi hordóskáposzta saláta

Hozzávalók: 50 dkg hordós káposzta, 3 alma, 15 dkg szőlő, 5 ek. olaj, só, őrölt bors, porcukor, 3 ek. citromlé

Elkészítés: A káposztát alaposan kinyomkodjuk (ha túl savanyú lenne, kissé kimossuk), és rövid szálakra vágjuk. Közékeverjük a meghámozott, kicsumázott, laskára vágott almát, a leszemezett szőlőt, meghintjük egy kevés cukorral, megöntözzük a citromlével meg az olajjal. Borssal fűszerezzük, és ha kell, megsózzuk. Néhány órás érlelés után tálaljuk.

Erdélyi krumpli-saláta

Hozzávalók: 75 dkg héjában főtt burgonya, 2 db keményre főtt tojás, 25 dkg aromás, savanykás alma, 2 dl tejföl, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 kemény, resz fejes saláta, 1 citrom, 1 teáskanál szárított kakukkfű, ízlés szerint só és törött fekete bors.

A meghámozott, kockákra vágott burgonyát salátástálba rakom. Hozzáteszem a megmosott, kicsumázott, de héjas, ugyancsak kockákra vágott almát, amelyet a darabolás után azonnal meglocsolok citromlével, hogy ne barnuljon meg. A meghámozott kemény tojásokat és a megtisztított vöröshagymát is felkockázom, és az almás burgonyához teszem. A megmosott, és lecsöpögtetett zöldfűszereket, finomra metélem, majd a tejfölbe keverem. Citromlével, borssal és sóval (esetleg kevés cukorral) ízesítem, ráöntöm a salátástálba tett zöldségekre, ezután jól átforgatva lefedem, és a hűtőszekrényben néhány órán keresztül érlelem. Csak közvetlenül tálalás előtt keverem bele a megmosott, lecsöpögtetett és csíkokra vágott fejes salátát. Elkészítési ideje: kb. 60 perc.

Erdélyi öntött saláta

Hozzávalók: 2 fej saláta, 5 dkg füstölt szalonna, 1 gerezd zúzott fokhagyma, néhány kanál tejföl, pár csepp ecet

Apró kockára vágjuk a szalonnát, majd ropogósra sütjük. A zsírból kiszedjük, és melegen tartjuk. A salátát leveleire szedjük, és hagyjuk megszáradni, majd salátástálba tesszük. A szalonna zsírjába belekeverjük a fokhagymát, a tejfölt, az ecetet, és forrón a salátára öntjük. A tetejét megszórjuk a szalonnapörccel

Erdélyi paradicsomsaláta

Megmosunk, és karikákra vágunk fél kiló kemény paradicsomot, sózzuk, borsozzuk, meglocsoljuk egy kevés borecettel. Egy óráig hideg helyen állni hagyjuk, majd a levét leöntjük róla. Simára keverünk két pohár kefir két nagy csokor apróra vágott kaporral, csipet sóval, egy kiskanál olajjal pár csepp citromlével meg makkáskanálnyi cukorral vagy egy szem szacharinnal, és a paradicsomra öntjük.

Erdélyi pásztorsaláta

Hozzávalók: 2 fej saláta, 10 dkg csípős juhtúró, 10 dkg füstölt szalonna, kevés borecet, 3-4 ek. olaj, kevés só

A megmosott, megszáritott salátaleveleket enyhén megsózzuk, a túrótól is sós lesz, majd megöntözzük a borecettel, és az olajjal. Végül rámorzsoljuk a túró, és meghintjük a ropogósra sült szalonnapörccel

Fokhagymás öntött saláta

Hozzávalók: 4 db fejes saláta, 5 cl ecet, 15 dkg füstölt szalonna, 3 gerezd fokhagyma, 3 dl tejföl, só.

A salátákat gondosan megmossuk, lecsurgatjuk, és négyfelé vágjuk. Lábasba 1 liter ecetes vizet öntünk, megsózzuk és felforraljuk. Amikor a víz felforrt, beletesszük a salátákat, félrehúzzuk a tűzről, és letakarva 2 percig állni hagyjuk.

Közben a füstölt szalonnát kockákra vágjuk, és szép világosra kisütjük. A salátákat a vízből kiemeljük, tálra tesszük és ráhintjük a lereszelt fokhagymát. A forró szalonnás zsírba keverjük a tejfölt és ráöntjük a salátákra.

Elkészítési idő: 30 perc

Székely fejessaláta

Hozzávalók: 2 fej saláta, 1 dl tejföl, 1 kk. olaj, 1 csokor tárkony, só, őrölt bors
A leveleire szedett, megmosott és leszárított salátát laskára vágjuk. Összekeverjük a tejfölt az olajjal az apróra vágott friss tárkonnyal és sóval, borssal ízesítjük. A mártást közvetlenül tálalás előtt öntjük a salátára.

Tárkonyos fejes saláta

Ehhez a salátához a szép, válogatott tárkonyleveleket jól lemoszuk, üvegbe téve annyi ecetet öntünk rá, hogy jól ellepje, és hűvös helyen betakarva néhány napig állni hagyjuk. Ekkor a tárkony finom íze és illata átmegy az ecetbe, és ez kitűnő egyéni ízt kölcsönöz a salátának. (A tárkonyos ecetet nemcsak a fejes saláta, hanem egyéb saláták ízesítésére is felhasználhatjuk, ügyelve arra, hogy a tárkony íze ne nyomja el az egyéb ízeket.) Két szép nagy fej salátát megmosva hűtőszekrényben előhűtünk. Közben két evőkanál majonézt keverőtálban megsózzunk, gyengén borsozzunk, és egy evőkanál tárkonyos ecettel ízesítve habverővel simára keverünk. Egy kávéskanálnyi finomra vágott tárkonylevelet is keverünk hozzá (amelyet a tárkonyos ecetből veszünk ki), és hűtőszekrényben előhűtjük. Tálalás előtt a salátát kisebb levelekre szaggatva keverjük bele, és néhány percre visszatéve a hűtőszekrénybe asztalra adjuk. Közvetlenül a tálalás előtt ízlés szerint egy fél dl-nyi édes tejszínnel is ízesíthetjük.

Káposztás ételek

Aradi disznótoros töltött káposzta

Hozzávalók: 25-30 dkg szalonnabőr a zsírszalonnáról, 50 dkg friss kolbász, 50 dkg véres hurka, 50 dkg májas hurka, 50 dkg lapocka, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg rizs, 5 dl tejföl, 1 tojás, 1, kg savanyú apró káposzta, 10 db káposztalevél, 1 hegyes csípős paprika vagy 2 cseresznyepaprika, 1 teáskanál szárított csombor, bors, só.

Elkészítés: A lapockát megdaráljuk. A rizst többször váltott vízben átmoszuk, és kissé lecsepegtetjük. Sós vízben félig megfőzzük, majd a darált húsból, a félig főtt rizsből, a tojással, sóval, borssal tölteléket keverünk. A savanyú-káposzta levelekbe egyenletesen elosztjuk, és a már említett módon becsomagoljuk. 7-8 literes lábos alját kirakjuk az eldarabolt szalonnabőrrel, ezt meghintjük egy nagyon vékony réteg apró káposztával. Megsózzuk, majd rákarikázunk egy kis csípős paprikát. Megrakjuk a felszeletelt friss kolbásszal, ezt megint egy vékony réteg apró káposzta követi. Megszórjuk csomborral és megsózzuk. Ezután sorban egymás mellé tesszük a töltelékeket, erre vékony réteg apró káposztát hintünk, megsózzuk, majd a véres hurka következik. Ezt újból apró káposzta követi, amelyre a májas hurkát tesszük. Tetejére kerül az utolsó réteg apró káposzta, ezt meghintjük a maradék csomborral, kis sóval, rákarikázzuk a maradék, csípős paprikát, majd az egészet nyakon öntjük tejjel. Az edényt lefedjük, és forró sütőbe téve, de közepes lángon sütjük 3-4 órát.

Brassói rakott káposzta 1.

Hozzávalók: 70-80 dkg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál zsír (olaj), 1 kg savanyú aprókáposzta, 1 dl fűszerezett paradicsomlé (vagy ketchup), 3 dl tejföl, 1 csokor friss kapor (vagy 1 evőkanál szárított kaporlevél), 1 mokkáskanál csombor (borsikafű), só és törött bors, ízlés szerint.

A húst féltenyérenyi, vékony szeletekre vágom. A megtisztított vöröshagymát nagyon apróra metélem. A felforrósított zsíron sárgára fonnyasztom, majd a hússzeletek mindkét oldalát hirtelen, erős lángon átpirítom a hagymás zsiradékon. Ha a káposzta túl savanyú, átmosom és lecsöpögtetem. Az előzőleg legalább fél órára beáztatott cserépedény alját beterítem egyharmadnyi káposztával, és jól megsózom. Meghintem kevés csomborral és törött borssal, ezután vágott kaprot szórok rá. Erre ráborítom a hús felét, majd ezt is megsózom és megborsozom. Paradicsomlevet csorgatok rá. A hagymás pecsenyelé felét rákenem, ezt követően a következő réteg káposzta, a fűszerek, és a hús kerül a cserépedénybe. A tetejére káposztát teszek, végül leöntöm a tejjel elkevert paradicsomlével. A tálat saját fedelével betakarom, majd hideg sütőbe tolom. Összesen 3 órán keresztül párolom az ételt, a hőfokot folyamatosan emelve, de csak a közepesnél kisebb lángig.

Brassói rakott káposzta 2.

Hozzávalók: 1,5 kg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 4 evőkanál zsír, 2 kg savanyú, apró káposzta, 2,5 dl fűszeres paradicsomlé, 4 dl tejföl, 1 nagy csokor kapor (vagy 2 evőkanál szárított kapor), 1 teáskanál csombor, ízlés szerint törött fekete bors, só.

Elkészítés: Lehetőleg cserépedényben vagy tűzálló tálban érdemes elkészíteni ezt az eredeti székely ételt. A húst féltenyérenyi darabokra szeleteljük. A vöröshagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágjuk. A felhevített zsíron sárgára fonnyasztjuk, és a hússzeleteket hirtelen, erős tűzön átsütjük rajta. A káposztát (ha túl savanyú lenne) átmoszuk, lecsurgatjuk, és a tál aljára terítünk egy réteget. Jól megsózzuk, meghintjük csomborral és a finomra vágott kaporral meg törött borssal. Erre néhány hússzeletet borítunk, ezt is sózzuk és borsozzuk, majd paradicsomlevet csorgatunk rá. Ezt sült hagyma követi, a következő réteg a káposzta, a fűszerek, a hús stb. A tetejére káposztának kell kerülnie. Tejfölös paradicsomlével nyakon öntve, lefedve sütjük forró sütőben 2 óra hosszat. (Ha cserépedényben készítjük, akkor kis lángon sütjük 3 órán keresztül, és hideg sütőben kezdjük a sütést.)

Eredeti erdélyi töltött káposzta 1.

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 50 dkg kocsonyahús (nyers sertésfűl, farok, fejhús), 50dkg nyers füstölt oldalas, 50 dkg dagadó, 3 dkg liszt, 2 evőkanál olaj, 2 kg savanyú, aprókáposzta, 10 db savanyú káposzta levél, 10dkg rizs, 1 kisfej vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 8 dl tejföl, ízlés szerint őrölt fekete bors, só.

Előkészítése: nagy vasfazekat (vagy beáztatott cserépedényt) az olajjal kikenek és a liszttel meghintem. A töltelékhez a dagadót megdarálom, összekeverem a nyers, megmosott és kissé lecsurgatott rizzsel, pirospaprikával, a megtisztított és lereszelt hagymával, sóval, borssal, majd szorosan becsomagolom a vastag ereitől megtisztított savanyú káposztalevélbe.

Elkészítése: az apró káposzta egyharmad részét elterítem a fazék alján, erre ráteszem a megmosott és feldarabolt kocsonyahúst, valamint az előzőleg 1 éjszakán át vízben vagy tejben áztatott, darabokra vágott füstölt oldalast. Erre a következő réteg savanyú káposztát terítem. Megsózom, meghintem borssal, majd beborítom a megtöltött savanyú káposzta levelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezek, végül beborítom a maradék aprókáposztával. Megsózom, meghintem borssal, és 5 dl tejföllel nyakon öntöm. Az edényt lefedem, és forró sütőbe teszem. Legalább 3 órán keresztül sütöm közepes lángon. Tálaláskor a tányérján ki-ki megtejfölözi.

Eredeti erdélyi töltött káposzta 2.

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 10 db savanyú káposztalevél, 50 dkg kocsonyahús (nyers sertésfűl, farok, fejhús), 2 kg savanyú, aprókáposzta, 10 dkg rizs, 50 dkg nyers füstölt oldalas, 50 dkg dagadó, 1 kisfej vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 8 dl tejföl, 3 dkg liszt, ízlés szerint őrölt fekete bors, 2 evőkanál olaj, só

Előkészítése: Nagy vasfazekat (vagy beáztatott cserépedényt) olajjal kikenek, és liszttel meghintem.

A töltelékhez, a dagadót megdarálom, összekeverem a nyers, megmosott és kissé lecsurgatott rizzsel, pirospaprikával, a megtisztított és lereszelt hagymával, sóval, borssal, majd szorosan becsomagolom a vastag ereitől megtisztított savanyú káposztalevélbe.

Elkészítése: Az apró káposzta egyharmad részét elterítem a fazék alján, erre ráteszem a megmosott és feldarabolt kocsonyahúst, valamint az előzőleg egy éjszakán át vízben vagy tejben áztatott, darabokra vágott füstölt oldalast. Erre a következő réteg savanyú káposztát terítem. Megsózom, meghintem borssal, majd beborítom a megtöltött savanyú káposztalevelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezek, végül beborítom a maradék apró káposztával. Megsózom, meghintem borssal, és 5 dl tejföllel nyakon öntöm. Az edényt lefedem, és forró sütőbe teszem. Legalább 3 órán keresztül sütöm közepes lángon. Tálaláskor a tányérján ki-ki megtejfölözi.

Eredeti kolozsvári rakott káposzta

Hozzávalók: 1,5 kg savanyú káposzta, 1,5 kg sertéslapocka, 40 dkg füstölt kolbász, 60 dkg sertéskaraj, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg rizs, 1 húsleveskocka, 6 tojás, 10 dkg zsír, 6 dl tejföl, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál pirospaprika, 1 fej vöröshagyma, ízlés szerint törött bors, só.

Elkészítés: 50 dkg lapockát egy darabban megsütünk a szokásos módon. (Tepsibe téve leforrázzuk 1 evőkanál zsírral, aláöntünk 1 dl vizet, és lefedve puhára pároljuk.) A sült húst ezután ledaráljuk és félretesszük. A maradék lapockából hagymával, pirospaprikával pörköltet készítünk, rövid lével. (1 evőkanálnyi zsíron megfonnyasztunk 1 tisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymát, a kockákra vágott húst rádobjuk, meghintjük pirospaprikával, sózzuk, és aláöntünk 2 dl vizet. Gyakori kevergetés mellett a húst puhára pároljuk.) A savanyú káposztát pici zsíron, kevés sóval és cukorral megpirítjuk. A húsleveskockából készített levesben a rizst félig megfőzzük, majd a félretett, darált sült hússal összekeverjük. A tojásokat keményre főzzük, és felkarikázzuk. A füstölt kolbászt is karikákra vágdaljuk, a füstölt szalonnát pedig nagyon apró kockákra metéljük. Nagy tepsi (vagy tűzálló tál) aljára terítünk egy vékony réteg párolt káposztát, erre szórunk néhány tojáskarikát, szalonnakockákat, kolbászdarabkákat, és a pörkölt egyharmad részét. Ezt tejföllel meglocsoljuk. Erre egy sor húsos rizst teszünk, majd

káposztával betakarjuk. Ezt is meglocsoljuk tejjel, erre újabb tojás-, kolbász-, szalonnadarabkákat szórunk. Ezt követi a húsos rizs és káposzta. Addig rétegezzük, amíg tart a hozzávalókból. A sorokat sóval, borssal ízlés szerint fűszerezzük. A tetejére káposztának kell kerülnie, amit tejjel meglocsolunk, és forró sütőben sütjük 1 óra hosszat, közepes lángon. Míg a káposzta sül, a sertéskarajból 10 szeletet vágunk, és hirtelen, nagyon kicsi zsíron ropogós-pirosra sütjük. Tálaláskor a rakott káposztát ezzel koronázzuk. Ez a káposzta nagyon finom, kiadós étel, bár eléggé munkaigényes.

Erdélyi lucskos töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg füstölt sertéscsülök, 2 közepes, vékony levelű káposzta (fontos, hogy vékony levelű legyen!), 50 dkg darált sertéshús, 1 csésze rizs, 1 kis fej hagyma, só, bors. 1 kk. őrölt paprika, szemes bors, 8 szál csombor (borsikafű), 8 szál kapor, 2 ek. liszt, 1 kk. zsír, 2 ek. tárkonyecet, 2 szegfűszeg, összetörve, fél zöldpaprika.

Elkészítése: A füstölt csülköket mossuk meg, főzzük meg, és tegyük félre. Abáljunk meg forró vízben két fej káposztát úgy, hogy a közepüket megszurkáljuk, hogy oda is jusson a forró vízből. Dolgozzuk össze a darált húst, a rizst, szegfűszeget, borsot, sót, paprikát, egy fél apróra vágott paprikát töltelékké. A káposztaleveleket egyenként fejtsük le, a vastag erét vágjuk ki, de úgy, hogy egy vékony réteget hagyjunk meg, ami összetartja a levelet. A káposztacikát (torzsástól szeletelt káposzta) vágjuk negyedbe. Töltsük meg a leveleket töltelékkel úgy, hogy a dagadó rizs ne feszítse szét a leveleket. (Kb. 25 töltelék formálhatunk.)

A fazék alját béleljük ki levelekkel, erre tegyünk néhány szál csombort, kaprot, és a fél fej apróra vágott hagymát. A fazék egyik oldalára tegyük a töltelékeket, másik oldalra a káposztacikát. Öntsük rá a füstölt csülök levét, hogy ellepje a töltelék, sózzuk meg, tegyünk bele néhány szem borsot. Tegyük a tetejére a megmaradt csombort, kaprot, s fedjük be az egészet káposztalevéllel. Lassú tűzön főzzük, 2 órát. Készítsünk világos rántást, adjuk a káposztához, a tárkonyecettel együtt, és forraljuk még egyszer. Mikor kész, vegyünk le egy csésze zsíros levet a töltelékről, és keverjük bele tejjel. Ezt tálaljuk a töltelékkel együtt a felszeletelt sertéscsülök, és káposzta mellé.

Erdélyi töltött káposzta másként

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 50 dkg kocsonyahús (nyers sertéscsülök, farok, fejhús), 50 dkg nyers füstölt oldalas, 50 dkg dagadó, 15 dkg zsír, 3 dkg liszt, 1,5 kg savanyú apró káposzta, 10 db savanyúkáposzta-levél, 10 dkg rizs, 1 kis fej vöröshagyma, 1 teáskanál piros paprika, dl tejjel, ízlés szerint törött fekete bors, só.

Elkészítés: Nagy fazekat (vagy beáztatott cserépedényt) a zsírral kikenünk, és a liszttel meghintjük. Az apró káposzta egyharmad részét szétterítjük a fazék alján, erre rátesszük a megmosott, megtisztított és feldarabolt kocsonyahúst, és az előzőleg, 1 éjszakán át, áztatott, darabokra vágott füstölt oldalast. (Hideg vízben vagy tejben kell áztatni a füstölt húst, így sokkal hamarabb megfő, lédús lesz, és az íze is finomabb. Erről a könyv későbbi fejezetében még szólok.) Erre a következő réteg savanyú káposztát tesszük. Megsózzuk, meghintjük kis törött borssal, majd beborítjuk a megtöltött savanyúkáposzta-levelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezünk, végül beborítjuk a maradék apró káposztával. Megsózzuk, meghintjük törött borssal, és nyakon öntjük 5 dl tejjel. Lefedve forró sütőbe tesszük, és legalább 3 órán keresztül sütjük közepes lángon. A töltelék készítéséhez a dagadót megdaráljuk, összekeverjük a nyers, megmosott és kissé lecsurgatott rizzsel, piros paprikával, a megtisztított és lereszelt hagymával, sóval, borssal, majd szorosán belesomagoljuk a vastag ereitől megfosztott savanyúkáposzta-levélbe. Tálaláskor a tányérján ki-ki megtejfölözi.

Erdélyi rakott káposzta 1.

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 50 dkg dagadó, 50 dkg füstölt kolbász, 10 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál zsír, 2 nagy fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál piros paprika, makkáskanál majoránna, 20 dkg rizs, 6 dl tejjel, 2 kg savanyú káposzta, ízlés szerint törött bors, só.

Elkészítés: A káposztát átmoszuk és lecsöpögtetjük. 1 evőkanál zsíron, fedő alatt félpuhára pároljuk. Közben a dagadót és a lapockát ledaráljuk. A megtisztított vöröshagymát a zsíron üvegesre pirítjuk, rádobjuk a darált húst, és 15 percig együtt sütjük. A rizst megmossuk, kissé lecsöpögtetjük, majd sós vízben félig megfőzzük. A füstölt szalonnát egészen apró kockákra vagdalkuk, a füstölt kolbászt pedig felkarikázzuk, és a füstölt szalonnán kissé megpirítjuk. Hozzákeverjük a hagymás darált húst, a majoránnát, sót, törött borsot és pirospaprikát, végül hozzáadjuk a tisztított és szétzúzott fokhagymát is. Nagy tepsi aljára terítjük a félig párolt savanyú káposzta egyharmadát, erre kerül a rizs fele, és a fele mennyiségű kolbászos darált hús. Betakarjuk a megmaradt káposztával, a maradék rizzsel és a maradék hússal, az utolsó réteg a káposzta. A tejfölt alaposan megsózzuk, meghintjük kis pirospaprikával és ráöntjük a káposztára. A sütőben 50-60 percig közepes lángon sütjük.

Erdélyi rakott káposzta 2.

Hozzávalók: 40 dkg savanyú káposzta, 2 fej vöröshagyma, zsír pirospaprika, 20 dkg darált sertéshús, 5 dkg füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 2 dl rizs, 10 dkg füstölt kolbász. Hagymás zsíron pirospaprikával megpároljuk a savanyú káposztát. Egy másik edényben kiolvasztjuk a felkockázott szalonnát, apróra vágott hagymát teszünk bele, kissé megpirítjuk, és rátesszük a darált húst. Miután többször átforgattuk, hozzáadjuk a felkarikázott kolbászt, szükség szerint sózzuk, borsozzuk. Egy harmadik edényben kevés zsiradékra átforgatjuk a rizst, majd felöntjük négy deci vízzel, sóval ízesítjük, és lefedve puhára pároljuk. Egy zsírral kikent edénybe rétegezzük bele a káposzta harmadát, arra tegyük rá a rizs felét, arra a kolbászos hús felét. Utána ismét káposzta következik, amit meglocsolunk tejföllel, majd rizs, hús, és újból káposzta. Tetejére tejfölt kenünk, megsózzuk pirospaprikával, és meglocsoljuk egy kevés olvasztott zsírral. Középméleg sütőben megsütjük, kockára vágva tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 1.5 óra

Jó tanács: Egyes vidékeken füstölt húst (sonkát, tarját, csülköt) főznek bele. Aki nem szereti a zsíros, nehéz ételeket, kihagyhatja a szalonnát, és disznóhús helyett készítheti az egytál ételt pulykából is.

Erdélyi rakott káposzta 3.

Hozzávalók: 1 kg savanyúkáposzta, 40 dkg darált sertéshús (comb v. lapocka), 15 dkg paprikás kolbász (enyhén csípős), 5 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanálnyi pirospaprika, 1 mokkáskanálnyi szárított majoránna, 10 dkg előfőzött rizs, 3 dl tejföl, ízlés szerint só, bors, olaj

A káposztát (ha túlságosan savanyú, kimossuk) kevés sós vízben félpuhára főzzük. Alaposan lecsepegtetjük.

A szalonnát apróra kockázzuk, zsírjára sütjük, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, a zúzott fokhagymát és fedő alatt üvegesre pároljuk.

Rádobjuk a felkarikázott kolbászt, kissé pirítjuk, hozzáadjuk a pirospaprikát, (a lábast erre a kis időre levesszük a tűzről!), majd hozzáadjuk a darált húst, pici sót, ízlés szerint borsot, majd a majoránnát. Végül ezt az egészet jól összekeverjük.

3-4 percig erőteljes tűzön kevergetve pirítjuk, majd mérsékeljük a tüzet és fedő alatt, levében 25-30 percig pároljuk.

Kiolajozunk egy nem túl mély tűzálló tálat (vagy kis tepsit) az aljára simítjuk a káposzta 1/3-ad részét, erre egy sor rizs, rá pedig egy sor darált hús kerül. Most ismét káposzta, azután a tejföl fele, majd a maradék rizs, maradék darált hús, végül a maradék káposzta s ennek a tetejére a maradék tejföl szépen elsimítva.

A tálat (tepsit) betakarjuk alufóliával, előmelegített sütőben közepes tűznél 20-25 percig pároljuk.

Ezután levesszük a fóliát és most már erősebb tűznél szép pirosra sütjük. (Kb. 30 perc)

Azonnal tálaljuk (csak forrón jó!)

Külön csészében további tejfölt kínálhatunk hozzá!

Édes káposzta székely módra

Hozzávalók: 60-70 dkg csontos sertéshús, 2 ek zsír, 3 közepes fej vöröshagyma, 1 nagy ek liszt, pirospaprika, 1 közepes fej édes káposzta, só, bors, borsikafű, 1 csokor kapor, 1 csokor petrezselyem, tejföl

Elkészítés: A feldarabolt húst a zsíron fehéredésig sűtjük, majd egy másik lábosba átszedjük. A visszamaradt zsírban megpirítjuk a hagymát. A liszttel megszórjuk, és kevergetve egy-két percig sűtjük. Pirospaprikával meghintjük, és egy kevés vízzel felengedjük. A húst visszatesszük, és a vékonyan felszeletelt édes káposztával összekeverjük. Sózzuk, belerakjuk a fűszereket, (apróra vágva a zöldeket), és lefedve puhára főzzük. Ha kell, közben még egy kevés vizet öntünk alá. Megtejfölözve tálaljuk.

Kolozsvári káposzta

Hozzávalók: Disznóhús 0.5 kg, marhahús 0.5 kg, káposzta 1 kg, fűstölt kolbász 1/4 kg, rizs 15 dkg, hagyma 2 fej, zsír 25 dkg, tejföl 0.5 l, cukor 2-3 kocka.

Elkészítése: Vegyünk savanyú káposztát, ha nagyon savanyú, mossuk ki, pároljuk néhány kockacukorral forró zsírban puhára. Azután főzünk fél-fél kiló marha- és disznóhúsból pörköltet. Külön abálunk meg 15 dkg rizst puhára. Ha mindezek készen vannak, kikenünk egy formát zsírral, és legalulra káposztát, pörköltet és arra rizst teszünk. Vethetünk fűstölt kolbászt apróra megvágva, megfőzve a pörkölt helyett.

Legfelül ismét káposztát teszünk, bőven leöntjük tejjel, sütőben átsűtjük, és tálra borítva tálaljuk.

Kolozsvári töltött káposzta

(8 személyre)

Hozzávalók: 60 dkg lapocka, 50 dkg fűstölt kolbász (ne legyen nagyon száraz, legjobb a frissen fűstölt vagy a puha lángolt), 50 dkg fűstölt tarja vagy sonka, 1,5 kg savanyú káposzta. 16 db savanyúkáposzta-level, 15 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg rizs, 2 tojás, 6 dl tejföl, ízlés szerint törött fekete bors, majoránna, piros fűszerpaprika, só.

A lapockát megdarálom, és összekeverem a megtisztított és lereszelt vöröshagymával, a megmosott, átválogatott és lecsurgatott rizzsel, a felvert tojásokkal, sóval, borssal, majoránnával és pirospaprikával. A kierezett savanyúkáposzta-leveléket megtöltöm a rizses-húsos töltelékkel, majd a tekercsek két végét behajtom, hogy a töltelék ki ne folyhasson belőlük. Az előző nap beáztatott fűstölt húst 8 darabra vágom, a fűstölt kolbászt nyolcfelé osztom. A zsírral kikenem a legnagyobb méretű, előzőleg beáztatott Römertopfot (vagy egyéb nagy, fedeles cserépedényt), és a káposzta negyedrészt elteritem az alján. Megsózom, majd sorba, egymás mellé rárakom a töltelékeket. Erre újabb káposztaréteget borítok. A sonkaszeleteket ráhelyezem, ezután ismét káposztaréteget szórok a tálba. Erre teszem a fűstöltkolbász-darabokat, végül beborítom a megmaradt káposztával. Rászórom a zúzott fokhagymát, ráöntöm a tejjel, és a tálát saját, ugyancsak beáztatott fedelével befedem. Hideg sütőbe tolom, és 3 órán keresztül, kis lángon párolom. Az ételt elkészülte után hagyom kihűlni, majd adagokra osztom. Befedem a tetejét, és a mélyhűtőben lefagyasztom. A felengedett káposztát a sütőben forrósítom át, és kevés tejjel meglocsolva teszem az asztalra. (Az eredeti erdélyi recept szerint még egy-egy szelet frissen sült karajjal tálalják.)

Kolozsvári töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg lapocka, 50 dkg fűstölt kolbász, 50 dkg fűstölt tarja vagy sonka, 1 kg sertéskaraj, 1,5 kg savanyú káposzta, 16-20 db savanyúkáposzta-level, 15 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg rizs, 2 tojás, 6 dl tejföl, ízlés szerint majoránna, pirospaprika, törött bors, só.

Elkészítés: A lapocka felét megdaráljuk, és összekeverjük a megtisztított és lereszelt vöröshagymával, a megmosott és kissé leszárított rizzsel, a felvert tojásokkal, sóval, borssal, pirospaprikával, majoránnával. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a savanyúkáposzta-leveléket. Az előzőleg beáztatott fűstölt húst éles késsel annyi darabra vágjuk, ahány személyre készítjük a töltött káposztát. A fűstölt kolbászt és a kicsontozott karajt szintén egyforma szeletekre vágjuk. A zsírral kikenünk egy nagy lábost, és a

káposzta egynegyed részével betérítjük. Megsózzuk, majd sorban, egymás mellé helyezük a töltelékeket. Ezt újabb káposztaréteggel borítjuk, erre kerül a darabolt füstölt hús. Ezt betakarjuk a harmadik káposztaréteggel, amelyet a füstölt kolbászdarabkák követnek. Végül rátesszük a maradék savanyú káposztát, megszórkuk a megtisztított és szétzúzott fokhagymával, felöntjük 3 dl tejjel és 2 dl víz keverékével, majd fedő alatt közepes lángon, 2 órán keresztül pároljuk. Ezután forró sütőben tovább sűtjük további másfél órán keresztül. Tálalás előtt hirtelen, erős tűzön, csöpp zsíron megsűtjük a kicsontozott és felszeletelt karajt, rátesszük a töltött káposzta tetejére, és bőven lelocsoljuk kis pirospaprikával elkevert tejjel.

Nagyváradai rakott káposzta

Hozzávalók: 60 dkg darált sertéshús, 30 dkg vöröskáposzta, 30 dkg fehéskáposzta, 20 dkg rizs, 15 dkg csirkemáj, 2 dl tejjel, 2 vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, só, bors, 2 tojás, 1 evőkanál zsemlemorzsza, 1 alma, ecet, cukor, 3 dkg vaj, olaj.

Elkészítés: A fehér és vöröskáposztát külön-külön legyaluljuk, sós vízzel leforrázzuk. A hagymát feldaraboljuk, egy kevés olajban üvegesre pároljuk az almával, egy csipet cukorral, egy kevés ecettel és sóval. Mély tűzálló tálat kivajazunk, megszórkuk zsemlemorzsaival, aljára egy sor fehéskáposztát rakunk, tejjel megöntözzük. Erre rátesszük a közben megpárolt rizst pirított csirkemájjal keverve, majd lefedjük vöröskáposztával. Párolt hagymán pirítjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk, hozzákeverünk 2 egész tojást, és rövid ideig ezzel is pirítjuk. A vöröskáposztára rakjuk, majd ismételten fehéskáposztát, és tejjel rakunk rá. Morzsával meghintjük, és a sütőben megsűtjük.

Orjás káposzta

Hozzávalók: 2,5 kg sertésorja (sertésgerinc), 1 kg lapocka, 2 kg savanyú káposzta, 2 evőkanál pirospaprika (aki szereti, tehet bele csípős paprikát is), 0,5 kg vöröshagyma, 1 teáskanál csombor, 10 dkg zsír, 3 dl tejjel, ízlés szerint só.

Elkészítés: Az orját és a lapockát külön-külön 10 darabra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, és kis kockákra vágjuk, majd a felhevített zsíron üvegesre pirítjuk. Ezután beleszórkuk, a csombort, sózzuk, és rádobjuk a húsdarabokat. Meghintjük pirospaprikával, és aláöntünk 4-5 dl vizet. Fedő alatt félpuhára pároljuk. Hozzáadjuk a szükség szerint átmosott és lecsepegtetett savanyú káposztát, és gyakori kevergetés mellett együtt főzve készre pároljuk. Tálaláskor tejjel leöntjük.

Szatmári töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg félkővér sertéshús, 1 kg dagadó, 35 dkg rizs, 2 nagy fej vöröshagyma, 15 dkg zsír, 5 dl tejjel, 1 evőkanál pirospaprika, 2,5 kg édes káposzta, 1,5 l paradicsomlé (vagy 1 kis doboz paradicsompüré), ízlés szerint törött fekete bors, só.

Elkészítés: A dagadót feldaraboljuk annyi részre, ahány személyre főzünk. A többi húst megdaráljuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, nagyon apróra vágjuk, és zsíron üvegesre fonnyasztjuk, majd a megmosott és lecsepegtetett rizzsel, a darált hússal, sóval, borssal és pirospaprikával összedolgozzuk. 20 db káposztalevelet leveszünk az édes káposztáról, sós vízzel leforrázzuk, kemény torzsáját kivágjuk, és a töltelékéből 2 evőkanálnyit ráhalmozva, szorosan becsomagoljuk. A levél két végét benyomkodjuk a töltelékbe, hogy ne folyhasson ki. A maradék káposztát a torzsájával együtt metéltre vágjuk, és nagy lábos aljára terítjük. Erre tesszük a feldarabolt dagadót. Megsózzuk, meghintjük törött borssal, ráhelyezzük a töltelékeket, majd a maradék káposztával betakarjuk. Ezt is megsózzuk és megborsozzuk. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Lefedve lassú tűzön pároljuk, s hogy le ne égjen a káposzta, időnként a lábost megrázogatjuk. Ha már megpuhult, a paradicsomlével felöntjük, és még félóráig pároljuk. Tálaláskor megtejjel öntjük.

Székykáposzta

Hozzávalók: 35 dkg darált sertéshús, 50 dkg savanyú aprókáposzta, 15 dkg füstölt kolbász, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg főtt rizs, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl tejjel, pirospaprika, zöldpaprika, paradicsom, só, bors.

Elkészítés: A savanyú káposztát kicsavarjuk a levétől, egy edénybe tesszük, s 1 dl víz hozzáadásával 10 percig 500 W-on főzzük. A kockára vágott szalonnát egy edénybe

helyezzük és 3 perc alatt 500 W-on kiolvasztjuk a zsírt. Ezután a hagymát megtisztítjuk, kockára vágjuk. A szalonnához tesszük, és 3 percig 500 W-on üvegesre pároljuk. A hagymát megfűszerezzük, belekeverjük a darált sertéshúst és a felkarikázott füstölt kolbászt, rátesszük az összezúzott fokhagymát, majd alaposan összekeverjük. Letakarva 15 percig 500 W-on pároljuk. Félidőben megkeverjük. Egy mélyebb tálba beletesszük a káposzta és a főtt rizs felét, majd a párolt húst. A paradicsomot megmossuk, majd felszeleteljük, és ráfektetjük a húsról. Ezután rásimítjuk a maradék rizst és a káposztát. A tejfölt megfűszerezzük és ráöntjük. Az így elkészített ételt beletesszük a sütőbe és 10 percig 500 W-on összefőzzük.

Toros káposzta

40 perc Nehézség: 2

Hozzávalók: 1 kg lapocka, 1 kg citromos friss kolbász, 50 dkg füstölt kolbász, 1,5 kg savanyú káposzta, 1-2 evőkanál cukor, 40 dkg rizs, 3 nagy fej hagyma, 2 evőkanál pirospaprika, 10 dkg zsír, 4 dl tejföl, törött bors, só.

A húst és a kolbászokat 8-10 egyenlő nagyságú darabra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, felkarikázzuk, és a felhevített zsíron üvegesre pároljuk. Meghintjük sóval, borssal és pirospaprikával, majd a húst meg a kolbászt megpirítjuk rajta. A káposztát átmoszuk, lecsöpögtetjük. A rizst félpuhára főzzük, és elkeverjük a káposztával. Beáztatott cserépedénybe vagy tűzálló tálba (esetleg tepsibe) egy réteg rizses káposztát terítünk, ízlés szerint sózzuk, megszórjuk kevés cukorral és megrakjuk a megpirított citromos kolbásszal. Erre újabb réteg rizses káposzta kerül, azután a füstöltkolbász-darabkák meg a hagymás húsdarabok, a szafttal együtt. Végül a maradék rizses káposztával betakarjuk, leöntjük a tejföllel, és lefedve a sütőben megsütjük. Két óra a sülési ideje.

Töltött-káposzta

(Valódi kolozsvári módon.)

Minden személyre számítsunk két töltelékkel; minden egyes töltelékhez egy közep nagyságú káposzta levelet; de nyáron sokkal jobb a töltött káposzta, ha kovászos káposztából készíthetjük. A káposzta leveleknek vágjuk le végig az ormóját és töltsük meg a következő töltelékkel: 6 személyre vegyünk fél kiló sovány marha-pecsenyét és fél kiló kövér sertés húst; ezeket deszkán vagdaljuk jól össze; tegyünk bele egy jó kávéskanál tört borsot, sót és 12 deka rizskását; mindezt gyúrjuk, vegyítsük jól össze, és akkor osszuk el a deszkán annyi csomócskába, ahány töltelék akarunk készíteni. A káposzta leveleket balkezünk tenyerére fektessük, és a közepére tegyük a töltelékcsomót, akkor sodorjuk össze a káposzta levelet, és a két üres végét ujjunk hegyével tömjük befelé a húshoz. Így lehető szilárd és csinos töltelék formálhatunk; ha a töltelékek mind készen vannak, egy gömbölyded cserépfazéknak, - mely ne legyen nagyobb 3 literesnél, - tegyünk az aljára egy jó nagy marék felvágott savanyú káposztát. A töltelégeket rakjuk szép sorban a fazékba, és felébe újra tegyünk annyi apró káposztát, hogy a töltelégeket elfedje; arra megint tegyünk egy negyed kiló sertésoldalast, negyed kiló marhahúsdagadót és egy pár darab liba vagy pulyka-aprólékot. Ezeket újra fedjük be apró káposztával, míg a fazék tele lesz, akkor öntsünk reá meleg vizet; a káposztalé azért nem ajánlható, mert igen savanyú. De a hol a nagyon savanyú káposztát szeretik, alkalmazhatják a levét is reá. Aztán csendes tűzön főzzük két óráig, minden negyedóránál töltsük tele vízzel és rázzuk fel, a fazék fülénél fogva - egy konyharuhával megfogva a forró fazékat, - mert kanállal keverni nem szabad. Ebbe egy cseppnyi rántást sem szabad tenni. Ha jól megfőtt, készen van. Egy hétig is eláll hideg helyen tartva és minden melegítés után még jobb-jobb lesz; tálalni úgy kell, hogy az apró káposztát, a tálban alólra rakjuk, a töltelégeket pedig szépen koszorúba a tál széle felé, a húst meg felhalmozva a tál közepébe. A levébe kell tejfelt habarni; e habarást tálaláskor öntsük reá.

Töltött zöldkáposzta erdélyi módra

(Csak koraravaszi étel)

Többféle zöldlevélből lehet ezt készíteni, úgymint: szőlőlevélből, ribizlilevélből, de legjobb hozzá a tavaszi legelső zöldkáposzta- vagy kelkáposztalevél, sok helyen

"podlutkának" neveznek. A legnagyobb zöld leveleket válogassuk ki. Az aprókat vagdaljuk fel metéltnek, mossuk ki jól a homoktól, és aztán forrázzuk le a megvagdalt csomót. Jó sokat kell felvagdalni, mert nagyon összeesik. Most tegyük forró vízbe főni, s amíg fő az alatt a leveleket töltsük meg. Negyedkiló vagy fél kiló disznóhúst megőrölünk, teszünk bele két-három kanál rizst, sót, s aki szereti, borst. Jól összekeverjük, ha nem áll össze, egy tojást is tehetünk bele. A káposztaleveleket megabáljuk, s aztán minden levélbe annyi tölteléket teszünk, hogy jól összegöngyölhessük, s a két végét ujjunkkal benyomhassuk. Apró hosszúkás, csinos kis töltelékeket kell készíteni. Ha a felvágott káposzta megpuhult, szűrjük le szitán a zöld levét s tegyük a káposztát egy teljesen hibátlan zománcú mély lábosba vagy fazékba, s a tölteléket rakjuk közéje. Közben egy fél kiló, vagy háromnegyed kiló sertéshúst (legjobb a papszelet vagy oldalas, de semmi esetre sem a combja), sósvízben megfőzünk, s ezt a levet hústól együtt öntsük a töltéletes zöldkáposztára, s tegyünk bele egy-két kanál jó erős, finom ecetet. Tegyük újra főni, ha a töltelék is megpuhult, vegyünk el a tűztől tálalásig. Tálaláskor tegyük az apró káposztát a tál közepére, szépen felhalmozva, a tölteléket rakjuk köréje koszorúba, a húst szeleteljük fel szép kis szeletekre s tegyük a közepére. Most a káposzta levét habarjuk jól össze sűrű, édes tejföllel, forraljuk föl még egyszer, kóstoljuk meg, ha nem elég savanykás, adjunk még bele elegendő ecetet, s öntsük a kitálalt káposztára. Ebbe a főzelékbe nem szabad rántást tenni, mert a rántás teljesen elrontja az ízt.

Udvarhelyi rakott káposzta

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús, 25 dkg kolbász, 20 dkg kolozsvári szalonna, 15 dkg zsír, 1,5 kg savanyú káposzta, 20 dkg vöröshagyma, 2 dkg piros paprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl olaj, 2 dl tejföl, só, bors, kakukkfű.

Elkészítése: A sertéshúst megdaráljuk, a hagymát apróra vágjuk, és együtt olajban megpirítjuk, megpaprikázzuk. A füstölt szalonnát vékony szalonnaszeletekre vágjuk, megpirítjuk beletesszük rövid időre, a karikára vágott füstölt kolbászt is. A savanyú káposztát, ha nagyon savanyú, kimossuk, és föltesszük főni néhány csonttal vagy bőrkével. Mély tűzálló tál belsejét megzsírozzuk, és kibéleljük egy 3-4 cm réteg lecsurgatott káposztával. Ráhelyezünk egy réteg kolbászt és szalonnaszeleteket, hozzáadjuk a fokhagymát, kakukkfűvet, egy vékony réteg párolt rizst, és lefedjük egy réteg pirított paprikás hússal. Ezután ugyanilyen sorrendben ismételjük meg a rétegezést. A végén borítsuk be a maradék káposztával. Öntsük le tejföllel, és a sütőben pároljuk közepes lángon kb. 3/4 óra hosszat.

Egyéb ételek

Ánizsos-velős palacsinta

Hozzávalók: 1 borjúvelő, 1 kis fej hagyma, 15 dkg borjúhús, só, csipetnyi ánizs, 12 palacsinta (későbbi fejezetben a leírása), 1 csésze olvasztott zsír, 1 csésze vaj, 2 tojás, 3 dkg zsemlemorzsa, 1 ek tejföl, 1 kiskanál finomra vágott petrezselyemzöldje

Elkészítése: A velőt megtisztítjuk, finomra vágott hagymával és petrezselyemlevéllel kevés zsírban megfuttatjuk. A borjúhúst, melyet frissiben vajban, tejföllel öntözve sütöttünk, húsőrlelőn megőröljük. A velőt apróra vagdaljuk, majd összekeverjük a darált borjúhússal, sóval, borssal fűszerezzük, csipetnyi ánizzsal ízesítjük. A kisütött palacsintákat a keverékkel megkenjük, összegöngyöljük, s a végüket bezárjuk. Felvert tojásba és zsemlemorzzába mártva forró zsírban kisütjük.

Megjegyzés: Vajon megfuttatott, kevés borral is jótartott, hámozott birsalmaszeletekkel adjuk fel.

Bálmos

A bálmost másutt sohasem láttam készíteni, csak kizárólag Erdélynek azon részeiben a hol a juhtenyésztés nagyban virágzik. De lehet készíteni jó tehéntejből, vagy bivaly tejsűrüből is, hanem az igazi íze csak a juhtejfelből készült bálmosnak van meg. Készítési módja a következő: A frissen beoltott nagy dézsa juhtejnek a sűrű tejfelét le kell szedni, s egy liternyi beoltott tejsűrüt tiszta lábasban tűzre kell tenni; ha a tejsűrű felforrott, kevés só is hintsünk a tejbe. A forró tejsűrüt a jobb kézbe fogott fakanállal folytonosan kavargatjuk, a bal kézzel pedig hintsünk bele lassankint félliternyi szép, sárga málélisztet. A máléliszt félórai főzés és kavargás után tésztává sűríti a tejfelt, s a vajrész kiválik a tészta közül. Ha nagyon jó a tejsűrű, akkor sok vaj válik ki belőle és természetesen minél vajasabb, annál jobb lesz a bálmos. Kerek tálba kanalanként kell kirakni koszorúformába, és az alatta lévő vajat a közepébe kell önteni. A bálmost - mint fentebb említém - lehet tehén tejsűrüből is készíteni, de ez esetben a lehető legjobb, habnak való tejszint kell hozzá használni. A bálmost vacsorára, vagy leves után való ételnek kell asztalra tálalni.

Brassói töltött tojás, csőben sütvé

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók: 8 db főtt tojás 25 dkg juhtúró, 8 dkg vaj, 1 dkg tárkonylevél, 2 g gyömbér, 15 dkg póréhagyma, 2 dl tejföl, 1 db tojássárga, 12 dkg reszelt sajt, só

Elkészítése: A tojásokat keményre főzzük, megtisztítjuk, és hosszában kettévágjuk. A sárgáját kivesszük, majd a juhtúróval együtt áttörjük. Sóval, apróra vágott tárkonylevéllel, reszelt gyömbérrel fűszerezzük és habverővel simára, krémszerűre keverjük. A megmosott póréhagymát vékony karikákra szeljük. Serpenyőben 4 dkg vajat hevítünk, a póréhagymát beletéve üvegesre pirítjuk, majd átöntjük egy tűzálló tálba, és egyenletesen elterítjük. A főtt tojásfehérjét a túróöltelékkel megtöltjük, és a párolt hagymakarikákra szépen egymás mellé rakjuk. A tejföl összekeverjük a tojássárgájával, kissé megsózzuk és belekeverjük a reszelt sajtot. A tojásokat ezzel a mártással leöntjük és a forró sütőbe tolva, szép pirosra sütjük.

Búzakorpa-cibere

A finom búzakorpa-cibere, amelynek nemcsak sajátos és semmi hasonlóban föl nem lelhető íze van, de nagy mennyiségű vitamint is tartalmaz, egy régi erdélyi recept szerint így készül:

Elkészítése: Egy üveggkannába, vagy cserépfazékba 50 dkg búzakorpát és egy marék kukoricamálé lisztet teszünk és összekeverjük. Hozzáadunk egy szelet barnakenyeret, 2-3 szelet citromot, egy vékonyabb meggyfaágacskát levelestül, és feltöltjük 5 liternyi forró vízzel, miközben fakanállal kavargatjuk. A kannát vagy

fazekat lefödjük, és meleg helyen tartjuk, ügyelvén arra, hogy még legalább kétszer felkeverjük. 24 óra múlva a korpacibere savanyú lesz. Ekkor leszűrjük, 8 napig üvegekben, hideg helyen tartjuk. A következő adaghoz egy csészényi erjesztett alapanyagot tartunk vissza kovászként.

Csukagombóckák

Hozzávalók: 1 kg csuka, 2 tojás, 50 dkg vegyes levezőldség, 1/2 dkg szóda bikarbóna, citromlé, 5 szál petrezselyemzöldje vagy kapor, késhegynyi gyömbérpor és őrölt szerecsendió, negyed csésze tejszín, 5 dkg liszt, olaj a sütéshez, só, bors, 1 fej hagyma, 5 ek vaj, 2 zsemle, fél csésze tej

Elkészítése: A tisztított halat bezőldségelt és kissé sós vízben megfőzzük.

Mikor kész, megtisztítjuk a bőrtől. Kicsontozzuk - szálkásszuk, és pástétom finomságúra törjük vagy daráljuk.

Vajban könnyen megpirítjuk a finomra vágott hagymát, a zsemlet feltördeljük, és tejbe áztatjuk, a felesleges tejet kinyomkodjuk belőle és összekeverjük a hagymával.

Egy nagy tálban kikeverjük a tojássárgáját petrezselyemmel, hozzáadjuk a halpástétomot és a hagymás keverékünket. Megsózzuk, borsozzuk. Egy másik tálban felverjük a tojásfehérjét, és finoman beforgatjuk a masszába.

Hozzáadjuk a szóda bikarbónát, néhány csepp citromot, egy cseppnyi gyömbért és őrölt szerecsendőt. Jól elkeverjük, fellazítjuk tejszínnel.

A masszából apró labdacsokat formálva és azokat lisztbe forgatva olajban aranybarnára sütjük.

Megjegyzés: Hidegen, melegen egyaránt tálalható előételként, citromos majonézzel. Csak friss halból készíthető. Ha van ikránk, azt gyömbérrel és pici tárkonyecettel fűszerezett borban fél napig érleljük, s ebből minden labdacsk közepébe teszünk egy keveset sütés előtt.

Erdélyi gomba

50 deka gombát (sampinyont vagy róka gombát) megtisztítunk, és cikkekre vágva kevés finomra vágott újhagymán meg 2 evőkanálnyi olajon sóval, törött borssal addig pároljuk, míg levét el nem főtte. Egy másik edényben, sós vízben puhára főzünk egy-egy csomó sárgarépát, meg petrezselyemgyökeret, leszűrjük, és a zöldséget áttörjük. (Levéből készülhet a darahableves) Az áttört zöldséget 2 deci tejföllel, kiskanálnyi mustárral keverjük simára, és a gombára öntve átforrosítjuk, vajjal galuskával vagy zsemlyegombóccal tálaljuk.

Erdélyi ízes körözött

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók: 40 dkg juhtúró, 8 dkg vaj, 1 dl tejföl, 2 dkg tárkony, 10 dkg póréhagyma, 5 g pirospaprika, 1 db fejes saláta, 15 dkg lila hagyma, só

Elkészítése: A juhtúrót áttörjük, hozzáadjuk a lágy vajjal, a tejfölt és habverővel simára keverjük. A friss tárkonylevelet és a póréhagymát vágódeszkára téve apróra vágjuk, majd ezt is a túróhoz adjuk. Sóval, egy kevés pirospaprikával fűszerezzük, és jól elkeverjük. Üvegtányérra megmosott és leszárított salátaleveleket teszünk, és ízlésesen formázva erre halmozzuk fel a körözöttet. A lila hagymát vékony karikára szeljük, és a körözöttet ezzel díszítjük.

Erdélyi juhtúrós rakott burgonya.

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 3 fej vöröshagyma, 25 dkg juhtúró, 4 dl tejföl, 1 teáskanál szárított tárkony, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött bors, 15 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 1 evőkanál olaj a tepsikenéséhez.

Elkészítése: A burgonyát héjában megfőzöm, és még melegen meghámozva karikára vágom. Egy tepsi az olajjal kikenek és beleteritek egy réteg főtt burgonyakarikát. Megsózom és félreteszem. A megtisztított vöröshagymát felkarikázom, a füstölt szalonnát nagyon apróra vágom, zsírját kiolvasztom, és a hagymakarikákat fedő alatt üvegesre fonnyasztom rajta. A tepsiibe rakott burgonyakarikákat meghintem a hagymával, majd szétmorzsolom rajta a túró felét. Rálocsolom az apróra vágott tárkonnyal, sóval, borssal ízesített tejföl egy részét,

ezután a rétegezést újra kezdem egészen addig folytatva, amíg csak tart a hozzávalóból. A tetejére fűszeres öntetnek kell kerülnie. A tepsit letakarva az előmelegített forró sütőbe teszem és legalább egy órán keresztül, közepes lángon párolom.

Erdélyi lángos

135 perc Nehézség: 3

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 2 közepes nagyságú burgonya, 1 tojássárga, 1-1,5 dl tej, 1 teáskanál só, 3 dkg élesztő, 1 mokkáskanál cukor, 1 kicsi padlizsán, 2 paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis tej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, törött bors bőven, olaj a sütéshez

Fél dl langyos tejben elkeverjük a cukrot és az élesztőt, majd letakarva, langyos helyen fölfuttatjuk. Vigyázzunk, hogy a tej valóban langyos (és ne meleg!) legyen, mert az élesztőgombák a melegtől elpusztulnak! A burgonyát héjastul, kuktában a jelzéstől számítva 5 percig takaréklángon főzzük. Még melegen meghámozzuk és áttörjük. A liszttel, a tojássárgával, az élesztővel és annyi langyos tejjel dolgozzuk össze, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Cipót formálunk belőle, és langyos helyen (de nem a meleg tűzhelyen), lisztezett tálban, a tetejét is belisztezve, tiszta konyharuhával letakarjuk, és duplájára kelesztjük. Míg a tészta kel, elkészítjük a tölteléket. A padlizsánt megmossuk, letörölgetjük, majd héjastul kis kockákra vágjuk és megsózzuk. A felforrósított 3 evőkanál olajon üvegesre pirítjuk a megtisztított és karikára vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát, és a sós létől lecsöpögtetett padlizsánkockákat. Fedő alatt saját levében puhára pároljuk. Ha már üveges, belekeverjük a lehéjazott, karikára vágott paradicsomot, megborsozzuk, és együtt pirítjuk néhány percig. A lángos-tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, és tenyéryi darabokat szaggatunk belőle. Egy-egy lángos közepére teszünk a padlizsános tölteléből, a tésztát félbehajtjuk, majd a széléit jól összenyomva a nyújtófával kissé lelapítjuk. Bő forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Erdélyi padlizsán

Hozzávalók: 2 db padlizsán, 40 dk sertéshús, 30 dk paradicsom, 10-10 dk liszt és vöröshagyma, 3 dl tejföl, 2 tojás, őrölt bors, só.

A megtisztított padlizsánokat sózzuk, pihentetjük, majd borsozzuk, lisztbe mártjuk, és kevés olajon megsütjük. Az apróra vágott hagymát is megpirítjuk, rátesszük a húst, sóval, borsikafűvel ízesítjük, majd a paradicsom felét hozzáadjuk, és a hússal puhára pároljuk. Kiolajozott edényben rétegezzük a padlizsánt és a húst, majd a maradék felszeletelt paradicsomot a tetejére tesszük. A tejfölt összekeverjük a tojással, megsózzuk, és a rakottasra öntjük. Közepes hőmérsékletű sütőben 20-25 percig sütjük.

Erdélyi padlizsánkrém

Hozzávalók: 4-5 közepes fej padlizsán, 3-4 közepes fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma (több is lehet), 4-5 ek. citromlé, kb. 2 dl olaj, ecet, ízlés szerint, só, bors

A padlizsánokat sütés előtt a szára mellett kicsit megszurkáljuk, nehogy felrobbanjon, aztán egyben megsütjük, hogy jó puha legyen mindenhol. Felvágjuk őket, és a héjából kikaparjuk. Finomra felvágjuk (rozsdamentes vagy fakéssel) és ahogy a tálba került, sót és padlizsánonként egy-egy evőkanál citromot öntünk rájuk, nehogy megbarnuljanak. A hagymát és a fokhagymát finomra vágjuk, és a padlizsánhoz keverjük. Megszórjuk kevés borssal, és annyi ecetet teszünk bele, hogy kicsit savanykás legyen, de ne kaparja a torkunkat. Végül az olajat lassanként hozzákeverjük, mint a majonéznél, és jól elkeverjük. Másnap jó igazán, addigra kicsit megkeményedik, nem olyan folyós. Piritós-kenyérre kenve csodálatosan finom és eláll akár egy hétig is.

Erdélyi padlizsános lángos

Hozzávalók: 1 kicsi padlizsán, 40 dkg liszt, 2 közepes nagyságú burgonya, 1 tojássárga, 1-1,5 dl tej, 1 teáskanál só, 3 dkg élesztő, 1 mokkáskanál cukor, 2

paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis tej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, törött bors bőven, olaj a sütéshez

Fél dl langyos tejben elkeverjük a cukrot és az élesztőt, majd letakarva, langyos helyen fölfuttatjuk. Vigyázzunk, hogy a tej valóban langyos (és ne meleg!) legyen, mert az élesztőgombák a melegtől elpusztulnak! A burgonyát héjastul, kuktában a jelzéstől számítva 5 percig takaréklángon főzzük. Még melegen meghámozzuk és áttörjük. A liszttel, a tojássárgával, az élesztővel és annyi langyos tejjel dolgozzuk össze, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Cipót formálunk belőle, és langyos helyen (de nem a meleg tűzhelyen), lisztezett tálban, a tetejét is belisztezve, tiszta konyharuhával letakarjuk, és duplájára kelesztjük. Míg a tészta kel, elkészítjük a töltelékét. A padlizsánt megmossuk, letörölgetjük, majd héjastul kis kockákra vágjuk és megsózzuk. A felforrósított 3 evőkanál olajon üvegesre pirítjuk a megtisztított és karikára vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát, és a sós létől lecsöpögtetett padlizsánkockákat. Fedő alatt saját levében puhára pároljuk. Ha már üveges, belekeverjük a lehéjazott, karikára vágott paradicsomot, megborsozzuk, és együtt pirítjuk néhány percig. A lángos-tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, és tenyéryi darabokat szaggatunk belőle. Egy-egy lángos közepére teszünk a padlizsános töltelékből, a tésztát félbehajtjuk, majd a széleit jól összenyomva, a nyújtófával kissé lelapítjuk. Bő forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Erdélyi pástétom

Kisütők 20 dkg kiskockákra vágott füstölt szalonnát, rádobok egy kilónyi sertéshúst, egy kis fej apróra vágott hagymát, negyedkiló májat, 10 dkg főtt és áttört erdei gombát. Az egészet háromszor is átdarálom, összekeverem borssal, szegfűszeggel, sóval. Összekeverem 10 dkg habosra kevert vajjal, szépen megformázom, majd aszpikkal fényezem.

Erdélyi szendvics

30 perc Nehézség: 1

Hozzávalók: 1 hosszúkás padlizsán, 10 dkg reszelt sajt, 1 evőkanál kimagozott olajbogyó, 10 dkg vaj, 1 evőkanál reszelt vöröshagyma, só és törött fekete bors, ízlés szerint, kenyérszeletek

A padlizsánt megmossuk, és héjastul hosszú, vékony szeletekre vágjuk. Megsózzuk, és néhány percig állni hagyjuk. Közben a vajat habosra keverjük a sóval, a borssal, a reszelt vöröshagymával és a reszelt sajt felével. A padlizsánról leitatjuk a sós levet, majd a grillsütő rácsára fektetjük a szeleteket, és néhány percig sütjük mindkét oldalát. Ha már üveges, akkor mindkét oldalán megpirított, és a sajtos krémmel megkent kenyérszeletekre fektetünk egy-egy darabot, megszórjuk a maradék reszelt sajttal és az apróra vágott olajbogyóval, majd addig sütjük, amíg a sajt ráolvad a tetejére.

Erdélyi töltött padlizsán

Hozzávalók: 40 dk borjúcomb, 2 tojás sárgája, kapor és petrezselyemzöldje, 15 dk vaj, fél csésze vaj, kis csésze rizs, só, bors, 4 közepes nagyságú vinete, 1 fej vöröshagyma, 4 evőkanál reszelt sajt, 1 szelet kenyér, 50 dk paradicsom, 2-3 kanál tejföl.

A padlizsánokat megmossuk, megtöröljük, hosszában kettévágjuk, belsejét kikaparjuk úgy, hogy 1 cm-es húsuk maradjon. Gyengén megsózzuk, és húskeverékkel megtöltjük. Tűzálló edénybe vagy lábasba tesszük, ráakjuk a hámozott és szeletelt paradicsomot, és egy csésze vizet öntünk alá. Gyenge tűzön pároljuk. Mikor a hús már puha, tejföllel leöntjük, reszelt sajttal megszórjuk, és a sütőben rózsaszínűre sütjük.

Húskeverék: A húst ledaráljuk a tejbe áztatott kenyérral és hagymával, hozzáadjuk a kissé megpárolt rizst, a sót, a borsot és a megvagdalt zöldkaprot, a petrezselyemzöldet, meg a két tojást, és a vineték kikapart belét. Mindezeket fakanállal jól kikeverjük.

Gomba, román pásztor módjára

Hozzávalók: 1 mélytányér csiperke vagy másfajta gomba, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg tehéntúró, 1 csipet vágott csombor vagy kakukkfű, 1 csipet só és paprika

Elkészítése: A felszeletelt szalonnát ropogósra sütjük, majd papírtörőre tesszük, hogy az a fölös zsírt magába szívja. Így tegyük félre. A gomba tönkjeit kitördeljük, a fejeket többszöri vízben lemossuk és lecsöpögtetjük. Mindenik karimába kevés túrót és füstölt szalonnát teszünk. Ízesítőként frissen szedett csomborral vagy vadkaporral szórhatjuk meg. (A hozzávalókhöz meg kakukkfűvet ír - akkor most melyik az igazi szerintetek?)

Közepesen izzó szén fölött sütjük. Szén hiányában, zománctalan edényben a kihevített sütőbe dugjuk, vagy a kályha rostélyán sütjük meg. Sóval, paprikával fűszerezzük.

Megjegyzés: A hagyomány szerint az erdélyi hegyi pásztorok jellegzetes ételével, puliszkával tálaljuk.

Román parasztomlett (Omleta taraneasca)

Hozzávalók: 6 tojás, 1 ek zsír vagy vaj, 2 ek tejfel, fél kötés zöldhagyma, fél kötés zöld kapor, fél kötés petrezselyemzöldje, só, bors

Elkészítése: A jól felvert tojásokhoz adjuk hozzá a tejfelt és a finomra vágott zöldjavakat. Elkeverjük könnyedén, majd sózzuk, borsozzuk.

A forró zsiradékban mindkét oldalán megsütjük, és azonnal asztalra adjuk.

Megjegyzés: Egy kötés körülbelül 12 szál zöldjava.

Juhtúrós keserűgomba sütőben

Hozzávalók: 20 - 25 db keserűgomba, 25 - 40 dkg juhtúró, 1 ek-nyi apróra vágott metélőhagyma, 1 tojás nyersen, őrölt bors, őrölt köménymag, só, 20 - 25 db 5 - 7 cm -re vágott Bacon - szalonna, egy ek. zsír

Elkészítés: A keserűgombát mosd meg, kapard le a kalapot és a szárát úgy, hogy a szára rajta maradjon, szűrőn csorgasd le.

A juhtúróba keverd bele a felvert tojást, az apróra vágott snidlinget, borsot, sót ízlés szerint, (a köménymagot el is hagyhatod!).

A zsírral kend ki a tepsi alját, rakd bele kalappal lefelé soronként a gombát úgy, hogy ne érjenek össze. A kalapot a szára körül töltsd meg a kikevert juhtúróval és fedd be a szárára ráhúzott Bacon szalonnával.

Előmelegített sütőben 20 -25 percig közepes lángon kisütjük, majd meleg vajás pirítóssal, vagy friss vajás kenyérral tálaljuk.

Juhtúróval töltött gomba

Hozzávalók: champignon gomba fej (szára jó lesz levesnek), 30 dkg juhtúró, bacon szalonna csíkok

Természetesen az alapanyagok mennyiségét a vendégek vagy a család száma határozza meg.

Én általában 1/2 kg gombából szoktam elkészíteni. A gombát megmossuk, majd a szárát kitörjük, hogy szép üreges legyen. A tepsi aljára minimális vizet öntünk, majd a gombafejeket az üregükkel felfelé sorba helyezük. Kiskanállal (kézzel is segíthetünk) beletöltjük a fejekbe a juhtúrót, jó púposan, végül egy bacon szalonna csíkkal lefedjük a tetejüket. Sütőben kb. 15-20 perc alatt párolva megsütjük.

Rendkívül ízletes és könnyű vacsora.

Kapros orda

Hozzávalók: 40 dkg orda, 2 ek sűrű tejfel, 5 dkg vaj, 2 ek zöldkapor, só

Elkészítése: A vaját lábosba téve fakanállal eldolgozzuk. Hozzáadjuk a szitán áttört ordát, a tejfelt, a sót és addig keverjük tovább, amíg krémszerű lesz. Végül könnyedén hozzávegyítjük a zsenge apróra vágott zöldkaporot.

Tálra tesszük, díszítjük, fogyasztás előtt 2-3 óráig hideg helyen tartjuk. Aki szereti, apróra vágott zöldhagymát adhat hozzá.

Kemény palacsinta

Hozzávalók: 35 dkg rétesliszt, 1 tojás, 6 dkg zsír, 1 cs. vaníliás cukor, só.

A lisztből a tojással, sós langyos vízzel rétestésztát készítünk. 4 kicsi cipóra osztva, letakarva 20 percig pihentetjük. Mindegyiket tányér nagyságúra kinyújtjuk, meleg zsírral megkenjük. Majd egyenként feltekerjük, és a 2 véget behajtjuk. 10 percre letakarjuk, majd az előbbi mérete kinyújtjuk. Derelyevágóval körbevágjuk.

Forró zsírral enyhén megkent palacsintasütőben mindkét oldalát rózsaszínűre sütjük. Vaníliás cukorral megszórva kínáljuk.

Keserű-gomba

Ez a gomba faj főleg Erdélyben, a hegyes erdős vidéken terem és valódi delikát étel, ha jól el tudjuk készíteni.

A szép, gyöngye, tiszta gombákat jól meg kell tisztogatni; késsel kell levakargatni a legkisebb levéldarabkát is róla, és vízzel csak gyorsan leöblíteni szükséges. Egy darab sós szalonnát jól össze kell vagdalni, és egy nagy csomó zöldpetrezselyemlevelet is jól meg kell vagdalni, és a szalonnával össze kell keverni, és kevés sót is közé tenni. A gombákat felül, a szára körül, e szalonna és petrezselyem vagdallékkal egészen be kell kenni, aztán zsiros tepsibe, sorba kell rakni. Sütő csőbe gyors tűzön pirosra kell sütni, és azonnal tálni.

Körözött juhtúróból

Hozzávalók: 25 dkg juhtúró, 25 dkg vaj, 25 dkg krémsajt, 1/4 dl konyak, 1 dl sör, mustár, törött köménymag, pirospaprika, só

A körözött, mint azt neve is mutatja, a hozzávalók alapos összekeverését jelenti. Népszerű sörkorcsolya szerte Közép-Európában. Úgy tűnik, elkészítésére mindenkinek van saját, egyéni változata, s mindenki azt tartja, hogy az ő körözöttje jobb, mint bárki másé. A körözött kiváló feketekenyérre kenve, és nem árt, ha egy pohár sör is járul hozzá.

Elkészítése: A juhtúrót, vaját, krémsajtot jól elkeverjük. Köménymagot, mustárt, paprikát és - ízlés szerint - sót is adunk hozzá, majd könnyedén belekeverjük a konyakot és a sört. Formába rakjuk, s hűtőbe tesszük egy órára, ezalatt a sör könnyű erjedést indít el és a körözött megkeményszik.

Változatok: Ízlés szerint reszelt hagymával vagy apróra vágott metélő-, esetleg zöldhagymával ízesíthetjük. Paradicsommal, zöldpaprikával, rózsa alakúra kivágott hónapos retekkel, apró nyers uborkával díszíthetjük. Megtölthetünk vele hosszú, húsos paprikákat, s ha a hűtőben jól megkeményedett, felkarikázzuk.

Libakocsonya

Hozzávalók: 1 liba nyaka, lába, szárnya, zúzája, 20 dkg mahafartó, 2 db murok, 2 petrezselyemgyökér, 40 dkg borjúcsont, 1 cikk fokhagyma, fél lap zselatin, 10 dkg gomba, pár szem bors, só

Elkészítése: A liba lenyúzott nyakát, szárnyait, lábait, zúzáját, a marhafartót leveszöldséggel, egész borssal, fokhagymacikkal, borjúcsonttal, gombával sós vízben puhára főzzük. A marhahús más étkezéshez tálnható, de a kocsonyába is darabolható. Az aprólék húsát leszedjük a csontokról, és formába rakjuk.

A főzőlevet, finom szűrőruhát átszűrjük, és ha kell, kevés zselatint olvasztunk bele. Ezt beleöntjük a formába, és hidegen tartjuk, míg megkocsonyásodik.

Libamájás tojás

Hozzávalók: 4-5 keménytojás, 1 fej hagyma, 1 ek majorságzsír, 10 dkg libamáj, 10 dkg libatepertő, 1 kávéskanál vágott petrezselyem, kevés liszt, paprika, bors, só

Elkészítése: A tojást villával apróra törjük, elmorzsoljuk. A hagymát finomra reszeljük. A tojáshoz hozzáadjuk a hagymát, a tepertőt, sót, borsot és a paprikát.

Jól elkeverjük és a tálban formát adunk neki, majd ráfektetjük a felszeletelt és megpirított libamájat, melyet sütés előtt liszttel megszórtunk.

Hűtve tálnjuk, paprikával, zöldpetrezselyemmel díszítve.

Megjegyzés: Kacsamájjal is készíthető. Rendkívül ízletes, ha jól kifagyasztott saját zsírjával - melyben a máj sült - tálnjuk fel.

Libatepertős pástétom

Hozzávalók: 50 dkg libatepertő (elkészítése későbbi fejezetben), 5 db keménytojás, 1 ek mustár, tárkonyecet ízlés szerint, késhegynyi kakukkfű, fél fej reszelt hagyma, só, 1 ek libazsír

Kedvenc étele volt a szatmári zsidóknak. Eredetileg apró formákra vágott zöld- és piros paprikával, vágott metélőhagymával és hónapos retekkal díszítették.

Elkészítése: A libatepertőt a keményre főtt tojásokkal együtt kétszer ledaráljuk. A többi hozzávalóval összekeverjük.

Ha túl száraz, libazsírt keverünk hozzá. Kiformáljuk és díszítjük. Tálalásig hidegen tartjuk.

Májpástétom

Hozzávalók: 1 kg borjúmáj, 10 dkg füstölt szalonna, leveszöldség, ízlés szerint, só, mustár, bors, szegfűszeg, majoránna

Elkészítése: A májat enyhén sós, bezöldségelt vízben megfőzzük.

A megfőtt májat kétszer ledaráljuk. A szalonnát ugyanabban a vízben megabáljuk, ha megfőtt, bőrét levágjuk, és egyszer ledaráljuk.

Törött szegfűszeggel, borssal, majoránnával, sóval és mustárral ízesítjük. Jól összekeverjük, formában kitapasztjuk.

Változat: Kevés vörösborral felengedett könnyű vajás rántást a kész pástétomba keverve egy érdekes változatát ismerhetjük meg ennek az Arad környéki ételnek.

Málé-lepény.

Egy kiló szitált kukorica-lisztet tegyünk tálba, öntsünk bele egy liter langyos meleg tejet, hat kanál cukrot, három egész tojást, egy nagy tojásnyi zsírt és egy késhegynyi sót. Ezeket keverjük jól össze, hogy kissé híg tészta legyen belőle. Ha éppen szükségesnek mutatkozik, tehetünk bele kevés vizet is. Ezt a tésztát nem kell elverni, mert az csak idő pazarlás lenne. Amint összekevertük, öntsük bele egy fagyos zsírral jól kikent tepsibe és tegyük azonnal rendes tűz mellett sütőbe. Fél óra alatt, ha nem öntöttük igen vastagra, szép pirosra megsül. Az elkészült lepényt tegyük deszkára, vagdaljuk fel nagy kockákba és melegen tálaljuk asztalra.

Az összekevert málé-liszt tésztát ennél még gyorsabban is ki lehet sütni.

Tegyünk egy palacsintasütőben egy kanálnyi zsírt láng-tűzre és mikor a zsír, forró, rakjuk kanalanként zsemlye-szelet formákba a tésztát. Mikor a tésztának egyik fele gyors sütés mellett szép piros lett, fordítsuk meg, és csak azután szedjük ki a zsírból. Így süssük ki rendre, ha a zsír elapad, a tészták alá a sütővasba mindég tegyünk egy-egy kanállal, nehogy szárazon sülvén, megfüstölődjék. Ha így készítjük a málét, - ezt kanalas m á l é p o g á c s á n a k hívják. Igen gyorsan készül és elég kellemes ízű tészta. Legtöbbször ki sem tudják találni, hogy miből készül.

Ordás palacsinta

Elkészítése: Az elkészített kapros ordával megtöltjük a palacsintákat (későbbi fejezetben a leírása), összegöngyöljük, s kikent tűzálló edénybe helyezük, tetejét vastagon megkenjük kapros tejfellel, és 15 percig sütőben átmelegítjük. Melegen tálaljuk.

Megjegyzés: Egyes vidékeken az ordát megcukrozzák, s ebben az esetben édességként szolgálják fel.

Tehetünk bele finomra vágott zsenge metélőhagymát is.

Orda helyett készíthető zsíros vagy tejszínes krémsajttal is.

Ökörtej

Hozzávalók: 15-20 dkg tökmag, só, bors, paprika, fél csésze tejszín vagy kevés vaj, puliszka

Elkészítése: A száraz tökmagot megpörköljük, kiszemezzük, famozsárban összetörjük, és nem túl sűrű szitán átszitáljuk.

A tökmaglisztet hideg vízzel összekeverjük, fűszerezünk, s addig főzzük, amíg tejszínsűrűségű lesz, hozzáadva vizet, amint szükséges.

Forró puliszkával tálaljuk. Tálalás előtt kevés tejszínnel (vagy vajjal) feljavítjuk.

Megjegyzés: Ezt az egyszerű, de különös ételt főként a Nyugati Érchegységekben fogyasztják, vagy fogyasztották az egyszerű pásztoemberek, akiknek fő eledelük a puliszka volt, s azt igyekeztek minden lehető módon változatosabbá tenni.

Örmény húsobéles

A vajas-leveles tészta: 50 dkg liszt, 25 dkg vaj, 3 tojás sárgája, 2 dkg élesztő, 4 dl tej, 1 ek cukor, csipetnyi só

A töltelék: 130 dkg előre párolt hús vagy húsmaradék, 1 fej vöröshagyma, só, bors, petrezselyemzöldje, csipetnyi fodormenta, 1 dl tejföl, 1 ek olvasztott zsír

Elkészítése: Vajás-leveles tészta: 5 dkg vajjal, 40 dkg liszttel, a tojásokkal, az élesztővel, tejjel, cukorral és sóval tésztát gyúrunk, és langyos helyen megkelesztjük.

A többi vajat és lisztet összegyúrva hidegre tesszük. Ha a tészta félig megkelt, hosszúkás alakúra és jó ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk. A vajas-lisztes korongot a tészta közepére tesszük, és a tésztát szorosán ráhajtogatjuk.

15-20 percig hideg helyen pihentetjük, majd újra kinyújtjuk hosszúkás alakúra, s liszttel könnyedén megszórva előbb az egyik harmadát behajtjuk-fordítjuk, s ezt a harmadik, harmaddal befedjük. Megint hűvös helyre tesszük. A műveletet háromszor megismételjük.

Utoljára a tésztát félujjnyi vastagságúra nyújtjuk, formával kerekre vágjuk... stb. Minden második karika közepét kivágjuk. Az elkészítésnél úgy illesztjük, hogy mindegyik karika tetejére kilyukasztott karika kerüljön. - Vághatjuk négyszögűre is. Töltelék: A húst megdaráljuk, majd kevés vajon megfonnyasztott, apróra vágott vöröshagymával, megszóva és borsozva negyedórát pároljuk.

Végül finomra vágott petrezselyemzöldjét, csipetnyi fodormentát és 1 dl tejfölt keverünk bele. A keverékkel megtöltjük a kivágott pogácsákat, és forró sütőben kisütjük.

Megjegyzés: Hasonlít a lengyel, román, orosz pirog, pirozski nevű ételhez, de eltér tőlük a töltelék összetételében, főleg a jellegzetesen kaukázusi örmény fűszer, a menta alkalmazásában.

Puliszka

Három literes fazékba tegyünk két liter vizet forrni láng-tűzre. Ha erősen buzog a víz, vessünk bele egy kávéskanál sót, kézbe fogott nagyocska fakanállal, e közben a vizet folytonosan kavarni kell és a bal kézzel ugyancsak folytonosan, s nem egyszerre kell eresztgetni a vízbe másfél liternyi málé-lisztet. Félórai szakadatlan főzés és kavarási után készen van a puliszka. Ha a puliszkát valaki tejjel akarja asztalra adni, akkor ügyelni kell, hogy ne legyen igen kemény; azt már főzés közben meg lehet ítélni; mert, ha igen kemény lenne, kavarni sem lehet jól. Túróval készítve lehet keményebben is főzni. (A székely földön általában nagyon keményre szeretik főzni a puliszkát.). A teljes puliszkához, kanalanként kell kirakni a forró puliszkát; vízbe mártott bádóg kanállal, citrom alakú gombócokat lehet belőle formálni. Koszorúba kell rakni, és nagy kerek tálban kell asztalra adni. Egy porcellán kannába hideg forralatlan tejsűrüt kell feladni hozzá. A túros puliszkát a következő módon kell készíteni: Egy lábasba tegyünk pár kanálnyi olvasztott zsírt, vagy vajat, azután öt kanálnyi puliszkát el kell a lábas fenekén lapítani, és jó bőven juh-túrót kell reá tenni. Ismételten meg kell zsírozni, s fölibe megint puliszkát kell rakni; egészen addig kell ezt ismételni, míg a lábas tele lesz. Ekkor tegyük be pirulni forró sütőbe fél órára. Mikor a külső része meg pirult, vegyük ki és borítsuk ki kerek tálba, úgy adjuk asztalra.

Rácpaprikás

Másfél evőkanál olajon megpirítunk egy fej apróra vágott vöröshagymát, meghintjük egy kávéskanálnyi pirospaprikával, megforgatunk rajta 80 deka vékonyra kivert marhafelsál szeletet, és kevés vízzel félpuhára pároljuk. Hozzáadunk 40 deka megtisztított, laskára vágott zöldpaprikát, 2 fej kockára vágott paradicsomot, egy kiló, cikkekre vágott kelkáposztát, és 10 percig fedő alatt pároljuk. Ekkor jön hozzá 75 deka megtisztított, kockára vágott burgonya, kevés vizet aláöntve, az egészet puhára megpároljuk. Rövid lére sítve tálaljuk.

Sajtos gombás tojás

Hozzávalók: Vékony kenyérszeletek, vaj, tetszés szerint, 15-20 dkg félkemény sajt, köménymag, só, bors, 6-8 tojás, 20 dkg őzlábgomba

Elkészítése: Pirítsuk meg gyengén a kenyérszeleteket. Vajazzuk meg a szeletek mindkét oldalát és tegyük tepsibe úgy, hogy ennek alját a szeletek teljesen befedjék. A szeletekre vágott gombát vajon könnyedén megpirítjuk, majd a kenyérszeletekre tesszük, s meghintjük az összetört köménymaggal.

Ezután a habosra vert tojásokhoz adjuk a durvára reszelt sajtot, amit a gombás kenyérszeletekre terítünk. Forró sütőben ropogós pirosra sütjük.

Megjegyzés: Másfajta erdei gombával is ízletes.

Saláta csukaikrából

Hozzávalók: 10 dkg csukaikra, 2 dl olaj, 1 fej hagyma, 12 szem olajbogyó (maszlina), 1 citrom leve, só, bors

Elkészítése: Az ízlés szerint sózott, borsozott ikrát tálban fölkeverjük, eközben cseppenként adagoljuk hozzá az olajat, és addig kevergetjük, amíg habszerű lesz.

Hozzáadjuk a citromlevet, formáljuk, lehűtjük. A tálaláskor olajbogyóval körítjük, az apróra vágott hagymát pedig külön adjuk fel hozzá.

Megjegyzés: A márnaikra kivételével - mely keserű ízű, mérgező - bármely erdélyi hal ikrájából készíthető.

Székely gomba

Hozzávalók: 1 kg gomba, 1 kg sárgarépa, 1 kg fehérrépa, 1 fej vöröshagyma, 1 dl tejfel, só, paprika, bors.

Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát zsíron megfonnyasztva kevés pirospaprikával meghintjük, a vékonyra szeletelt gombát beletesszük, és addig pároljuk, amíg a gomba megpuhul. A sárgarépát és a fehérrépát jól megtisztítjuk, és apróra vágva néhány szem egész borssal kevés vízben puhára főzzük, majd szitán áttörjük. A gombával összekeverjük, egyet forni hagyjuk, majd tejjel meglocsolva, rizskörettel tálaljuk.

Tárkonyos töltött paprika

Hozzávalók: 40 dkg sertéshús, 8 dkg rizs, 1 db tojás a töltelékhez, 1 db citrom, 8 db zöldpaprika, 2 dl tejföl, 6 dkg liszt, 1 db tojássárgája a mártáshoz, 1 dl tejszín, tárkonylevél, só.

A sertéshúst ledaráljuk, hozzáadjuk a félig párolt rizst, és a tojást. Sóval, törött borssal ízesítjük, majd jól összedolgozzuk. Egy edényben 1-2 liter vizet forralunk, kevés reszelt citromhéjat, szűrt citromlevet, apróra összevágott friss tárkonyt teszünk bele és megsózzuk. Az elkészített hústölteléket a megmosott, kicsumázott, zöldpaprikákba töltjük, majd a paprikákat egy-két helyen villával megszurkáljuk és a tárkonyos lébe téve, mérsékelt tűzön puhára főzzük. Ekkor a paprikákat szűrőkanállal a mártásból kiemeljük. Tejfélből és lisztből habarást készítünk és szűrőn keresztül, állandó keverés közben a mártásba öntjük, és 4-5 percig forraljuk. A mártást a tűzről levesszük, és folyamatosan keverve hozzáöntjük a tojássárgájával elkevert tejszínt. A töltött paprikákat tálra rendezzük, a tárkonyos mártással leöntjük és megszórjuk vágott, friss tárkonnyal.

Főtt burgonyát adunk mellé.

Elkészítési idő: 70 perc

Ajánlott ital: Sóshalmi cserszegi fűszeres

Főzelékek

Aradi töltött paprika káposzta

Hozzávalók: 1 doboz mirelit székelykáposzta, 2 doboz mirelit töltött paprika, 10 dkg füstölt szalonna, kevés kapor, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A füstölt szalonnát apró kockára vágva kiolvasztjuk. A töltött paprikát tepsibe tesszük, rátesszük a füstölt szalonnát, a sütőben megsütjük, és rászórjuk a finomra vágott kaprot. Ráöntjük a kiolvasztott székelykáposztát, néhány percig forraljuk, majd tejföllel tálaljuk.

Lucskos káposzta 1.

85 perc Nehézség: 2

Hozzávalók: 2 kg édes fejes káposzta, 1 kg lapocka, 0,5 kg dagadó, 3 köröm, 4 dl tejföl, 2 evőkanál zsír, 3-4 evőkanál borecet, 1 teáskanál pirospaprika, 2 evőkanál liszt, kevés cukor, ízlés szerint törött bors, só.

A körömet jól megtisztítjuk, és kuktában, betéten, másfél dl sós vízben puhára főzzük. A többi húst 1 evőkanál zsíron mindkét oldalán megpirítjuk, majd 1-2 dl sós vizet aláöntve, fedő alatt megsütjük. Közben a káposztát laskára metéljük, és sós vízzel leforrázzuk. A forrázott káposztát a sült hús mellé tesszük, és vele együtt puhára pároljuk. Ha már a hús is, a káposzta is puha, akkor a húst kivesszük, felszeleteljük, és melegen tartjuk. A maradék zsírt felhevítjük, rádobjuk a lisztet, és sárgásbarnára pirítjuk. Megszórjuk a pirospaprikával, feleresztjük 2 dl hideg vízzel, simára keverjük, és a káposztát berántjuk vele. A borecettel és cukorral feleresztve, melegen tartjuk. A körömet - ha puhára főttek - kicsontozzuk, feldaraboljuk, levét pedig elkeverjük a káposztában. Még egyet forralunk rajta, majd a tetejére helyezük a felszeletelt húsokat, a körömet, és leöntjük a tejföllel.

Lucskos káposzta 2.

Két személyre számítsunk egy fej közep nagyságu rendes káposztát, vágjuk fel cikkekre, mossuk jól meg és tegyük forró vízbe főni. Hat személyre vegyünk egy kiló marhahús "dagadót", tegyük két liter sós vízbe főni; másfél órai főzés után készítsünk e húsos lébe rántást. Egy kanál zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép pirosra sütvé, kevés hideg vizet öntsük a rántásba és úgy fordítsuk a húsos lébe. Ekkor szedjük ki a megpuhult káposztát a vízből és rakjuk a rántásos, húsos lébe; tegyük bele 6 kanál jó erős ecetet; tíz perczig forraljuk fel együtt, tálalásig vegyük el a nagy melegről. Ha asztalra adjuk a húst, vagdaljuk fel annyi darabba, a hány személy számára főztünk; e káposztát tálaljuk mély tálban, tejfellel a tetejét hintsük be. Kanalat adjunk hozzá, mert ez nem sűrű étel.

Podlupka

Vásárolunk egy csomó karalábét, és hozzá még 3-4 csomó karalábé levelét. A leveleket sós vízzel leforrázzuk, majd szitára téve lecsurgatjuk. 25 deka őrlött sertéshúst összegyúrunk 7 deka félig főtt rizzsel, egy nyers tojással, kevés reszelt vöröshagymával, sóval, és kis gombócokat formázva belőle, karalábélevelekbe csomagoljuk. A többi levelet nagyjából összevágjuk, magát a karalábét megtisztítjuk, és vékonyan felszeletelve, csíkokra vágjuk. A lábas aljára egy csokor szárított kaprot fektetünk, erre rakjuk az összevágott leveleket, rátesszünk pár szál szárított csombort, és egymás mellé ráfektetjük a töltelékeket. Körülrakjuk a karalábészeletekkel, és fedő alatt kevés vízzel kb. fél óráig pároljuk. Végül egy evőkanál lisztet simára keverünk kevés hideg vízzel, besűrítjük vele a karalábét, és megtejfölözve tálaljuk. Nem tévedés: nem kell bele zsiradék! (Csombort és kaprot a piacon a "füves nénikéknél" kaphatunk)

Sütemények, édességek

Bába-kalács

Tegyünk egy mély tálba fél liter igen finomlisztet és egy félliternyi forró tejet, lassanként öntsük a lisztbe; közben fakanállal folyvást kavargassuk; továbbá ugyancsak lassanként öntsünk a forrázott lisztbe jó félliternyi tojást, a melynek legalább fele tiszta tojássárgája legyen. Hat deka finom élesztőt olvasszunk fel egy kevés langyos tejben, és azt is öntsük a tojásos forrázott lisztbe. E tészta vegyülékbe igen kevés sót, egy negyedkilónyi cukorport és negyed liter friss olvasztott vaját is keverjük. Mindezeket kavargassuk el jól, habzásig, a mi jó fél órába kerül. Akkor tegyük langyos meleg helyre. A tál feneké forró helyre semmi esetre se kerüljön, mert akkor elég a tészta alja és vége lenne a bába-kalácsnak, nem sikerülne. Ha a tálban egészen színiig kelt a tészta, vegyük el a meleg helyről, és újra keverjük bele annyi finomlisztet, hogy jó puha, kanállal könnyen keverhető tészta legyen belőle. Keverjük ismét egy negyedóraig, és mikor legjobban hólyagzik, kenjük ki két, cikkes rézformát vajjal, hintsük be a formákat zsemlyemorzsával, és félig-félig öntsük e híg kalács tésztával, azután tegyük kissé meleg helyre. Mikor a forma telekelt, süssük meg forró sütőben a lehető legegyszerűbb tűznél, hogyszem hirtelen sem lassan ne süljön, mert ha gyorsan sül, a belsője sületlen marad; ha pedig lassan sül, összeesik és "szalonnás" lesz. Amikor meg van sülvé, borítsuk ki deszkára. Hagyjuk kissé kihűlni, s csak aztán vágjuk fel egyenlő szeletekbe. Ennél az erdélyi örmény kalácsnál alig van jobb ozsonna sütemény.

Brassói krémes gyümölcslepény

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 10 dkg vaj, 1 kanál cukor, só, tejföl, 2 dkg élesztő, 1 kg szeletekre vágott alma; krémhez 3 tojás, 25 dkg cukor, 2 evőkanál liszt, 2 dl tej, 3 dl tejföl.

Elkészítése: Az élesztőt tejben megfuttatjuk, majd összegyúrjuk az anyagokkal. Tepsibe téve pihentetjük, majd megszórjuk egy kevés búzadarával, és rátesszük a gyümölcsöt, majd a krémet. A lisztet elkeverjük a tejjel és a tejjel, megfőzzük. A tojás sárgákat a cukorral jól kikeverjük hozzávegyítjük a lisztes masszához a tojások kemény habjával együtt, a gyümölcsre öntjük, szép világosra sütjük.

Csiga rétes

A rendesen kinyújtott vékony rétes tésztát hajtogassuk négy rétegbe; minden rétegét egy kicsit zsírozzuk meg. Az abroszon lévő összehajtott tésztának legszélére, fél ujjnyi szélesen, igen vékonyan, késsel, kenjük szilvaizet; azt a szilva ízes szalagforma tésztát olyan keskenyen hajtsuk fel az üres tésztára, és vágjuk el késsel úgy, hogy egy ujjnyi forma széles szilvaízzel töltött tészta-szalagokat szabdaljunk az egész nagy rétes tésztából. Ha evvel készen lettünk, a hosszú szilvaízzel töltött tészta-szalagokat vagdaljuk fel egy arasz hosszúságúakra és formáljunk belőlük "S" alakú szép kis apró csiga réteseket. Tegyük egy lapos edénybe egy kanál zsírt láng tűzre; ha a zsír, forró lesz, tegyük tele az edényt csiga rétesekkel. Ügyeljünk a sütésre, mert igen gyorsan piros lesz e finom száraz tészta; rakjuk lapos tálba s tálaljuk cukor nélkül; a kinek kell, az maga hintsen rá cukrot.

Dalauzi

Fél liter mézet, tegyük láng tűzre pörkölni. Miután a méz folytonos keverés közben sötét-barnára megpörkölt, (de el ne égjen a méz, mert akkor nem jó ízű: ha jól meg nem pörkölt, akkor meg nem lesz kemény), tegyük bele egy tányérnyi héjától megtisztított, de meg nem tört dióbelét és két deci mákmagot, melyet előbb szárazon, kávé-pörköltben kevésbé megpörköltünk. Kavargassuk ezeket jól össze, és gyorsan kezeljük, hogy meghűlve keménnyé ne váljon. Egy deszkát vizezzünk be, és a dalauzit arra rakjuk ki nem igen nagy, legfeljebb ökölnyi csomókba. E csomócskák tetejét hintsük be tarka borsó cukorral és a legközepebe felül, szúrjunk egy piros cukros mandulát. A csomókat vizes kézzel nyomjuk össze,

csinos kerek alakúakba, aztán tegyük hideg helyre. Ha teljesen kihűlt kalapáccsal, vagy késsel lehet vagdalni; de csak közvetlenül a fogyasztás előtt célszerű szétvágni.

Erdélyi diós pogácsa

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 20-20 dkg vaj és porcukor, 15 dkg dió, 1 tojás + 3 tojássárgája, fél citrom héja, fahéj

A lisztet, vaját, porcukrot és a tojások sárgáját összegyúrjuk. Őrölt fahéjjal, reszelt citromhéjjal ízesítjük, hozzákeverjük a darált diót. Kinyújtjuk és kerek formával (nagy pogácsaszaggatóval) kiszaggatjuk. Megkenjük a felvert tojással, és kivajazott tepsiben, közép - meleg sütőben, megsütjük. Vigyázzunk, nehogy megégjen!

Erdélyi mézespogácsa

12 dkg porcukrot, 1/2 csomag Vánca-vanilincukrot félóraig keverünk 2 egész tojással, majd késhegynyi törött fahéjat, egy-két szem finomra tört szegfűszeget, 1 citrom reszelt héját, és 15 dkg langyos mézet keverünk bele, azután kevés liszttel elkevert 1/2 csomag Vánca-sütőport, és annyi lisztet adunk még hozzá, hogy lágyan dolgozható tésztát kapjunk. A tésztát lehetőség szerint pár órára hideg helyen pihentetjük. Sütés előtt kisujjnyi vastagra nyújtjuk és kisebb pogácsavágóval kiszúrva, erősebben zsírozott tepsibe téve, tetejüket még 1 tojás fehérjének 8 dkg cukorral és kevés citromlével készült könnyen kenhető mázzal vonjuk be, illetve kenjük meg tollal. A cukros máz helyett tojássárgáját is használhatunk a bekenésre. Közepes tűznél jól kisütjük. Sütés után 1-2 napra, zárt edénybe tenni igen jó.

Erdélyi palacsinta

Hozzávalók 4 személyre: 60-70 dkg csirkehús, 1 hagyma, 2 evőkanál olaj, pirospaprika, só, 8-10 sós palacsinta, 2 dl tejföl.

Nagyon rövid lével csirkepaprikást készítünk. A jó puhára párolt húst lefejtjük a csontól, megdaráljuk, és a leszűrt paprikás lével jól beforraljuk. A palacsintákat széles metéltre vágjuk, összekeverjük a húspéppel, olajjal, vagy vajjal kikent tűzálló tálba tesszük, bőven meglocsoljuk tejföllel és vigyázva arra, nehogy kiszáradjon, forró sütőben kissé megpirítjuk.

Erdélyi puncstorta

Habosra keverünk hat tojássárgát hat evőkanál cukorral meg egy késhegynyi szóda-bikarbónával, majd közékeverünk hat evőkanál réteslisztet és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Kiszírozott, kilisztezett nagy tortaformában megsütjük és deszkára borítva hűtjük ki. Tetejéről egy ujjnyi vastag lapot levágunk, az alsó rész belsejét kiskanállal kiszedjük, összemorzsoljuk és három evőkanál rummal megöntözzük. Habosra keverünk 10 deka porcukrot 15 deka vajjal vagy margarinnal meg négy tojássárgájával, beletesszük a rumos tésztamorzsát, 10 dkg megáztatott mazsolát, és ezt a krémet a tészta üregébe öntjük. A felső lapot ráfektetjük, és az egészet bevonjuk három evőkanál kakaóból, három evőkanál cukorral meg egy kevés vízzel főzött, három deka vajjal kikevert keserűcsokoládé mázzal. (Máz helyett tálalás előtt bevonhatjuk a tortát édes tejszínhabbal is.)

Erdélyi tepertős pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg tepertő, 2 tojás, 2.5 dl tej 1 dl tejföl, 1 csomag sütőpor, annyi liszt amennyit felvesz, só törött bors.

Elkészítése: A tepertőt át kell darálni, megsóva, beborsozva összegyúrjuk az egyik tojással, a tejjel, a tejföllel, a sütőporral meg annyi liszttel, hogy rugalmas tésztát kapjunk. Legalább egy óráig hűvös helyen pihentetjük. Kétujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és sütőlemezre fektetjük. Tetejét késsel bevagdossuk, a második tojással megkenjük, és forró sütőben szép pirosra sütjük. Amennyiben a tésztát száraznak érzed, vagy nyújtáskor nagyon törik, tegyél bele még egy kis tejfölt.

Élesztős tepertős pogácsa

Hozzávalók: 40 dkg tepertő, 10 dkg margarin (Rama), 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 1 dl hideg víz, 1-2 tojássárgája só törött bors.

Elkészítése: A darált tepertőt, a margarint és a lisztet összemorzsoljuk, az élesztőt kevés mézzel, liszttel, valamint egy kevés 100 %-os gyümölcslével felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a többi anyaghoz, és kellemes puhán gyúrható tésztát készítünk.

Lisztezett gyúrotáblán a lehető legvékonyabbra nyújtjuk négyszögletesre, s összehajtogatjuk, mint a vajas tésztát szokás balról, jobbról, fentről, alulról, A tésztát lehetőleg egy éjszakán át, pihentessük, ha nincs rá idő, akkor 3-4 órás pihentetés után is jó ujjnyi vastagra nyújthatjuk, a tetejét bevagdossuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, s a tojással megkenve piros-ropogósra sütjük.

Mindkét esetben használhatod az élelmiszerüzletekben előre gyártott tepertőkrémet is.

Halva (édesség)

Hozzávalók: 250 g vaj, 150 - 150 g darált dió, lapokra vágott hámozott mandula, egész napraforgó mag, 1 vaníliás cukor, 2 ek. feketekávé, sziruphoz: 250 g cukor, 4 dl víz.

A vajban megpirítjuk a diót, mandulát, napraforgó magot, ráöntjük a kávé, hozzákeverjük a vaníliás cukrot. Lapos serpenyőbe áttesszük. Elkészítjük a szirupot, és a masszára öntjük.

Másnap szeleteljük.

Kürtőskalács

Eredeti, régi recept egy idős erdélyi nénitől

Minden 1 kg liszthez: 1 kávéskanál só, 1,5 evőkanál cukor, 1 tojás, citrom reszelt héja, tej, CÖK (tej, 1 evőkanál cukor, 2 dkg élesztő/kg), 2 kg liszthez 25 dkg vaj.

Ezt egész érdekesen dagasztják. Úgy képzeld el, hogy a kezvedbe fogsz egy kötelet, és mintha engednéd le a kútba, egyik kezedet átrakva a másik alatt "hajtod előre". Így tupírozod a tésztát. A tésztából rudat sodorsz, lazán feltekered a sütőfára, ahogy a cukorban hengergeted, összeér a tészta. Megsütöd. Ha kész, ruhával bélelt kosárba teszed (Mikor lehúzd a fáról, belefűjsz, hogy menjen ki a pára.)

Szamosújvári mézes pogácsa

Hozzávalók: 20 dkg méz, 20 dkg porcukor, 45 dkg liszt, 2 db tojás, 5 g fahéj, 2 g sáfrány, 1 dkg szódabikarbóna, 5 dkg mogyoró, 5 dkg mandula, 3 dkg vaj.

A mézet egy zománczott lábosba mérjük és hozzákeverünk ugyanannyi mennyiségű porcukrot. Gyakori keverés mellett, gyenge tűzre állítva felforraljuk. A lisztet egy keverőtálba szitáljuk, majd ráöntjük a felforrt mézet. Amikor kihűlt, hozzáadjuk a tojást, őrölt fahéjjal és sáfránnyal ízesítjük, majd hozzáadva a szódabikarbónát is, összegyúrjuk, és a tésztát alaposan kidolgozzuk.

Lisztezett deszkára téve kinyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Váltakozva mindegyik pogácsa közepébe egy-egy mogyoró, illetve tisztított mandulaszemet nyomunk. Vajjal kikent, lisztezett tepsibe rakjuk, letakarva még kb. 30-35 percet pihentetjük és sütőbe téve kb. 20 percig sütjük.

Elkészítési idő: 70 perc

Székely-béles

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, a közepébe csináljunk lyukat, a melybe öntsünk három deci tejfelt, fél pohár bort, három tojást, egy kávéskanál sót, kéttojásnyi zsírt és annyi meleg vizet, hogy keményke rétes-tésztát készíthessünk belőle: Negyedóráig gyúrjuk jól össze, akkor szaggassunk belőle 12 kis egyenlő czipót, tegyük lisztes deszkára és azonnal, egyenként nyújtsuk ki fával tányérnyi nagyságú formákba. Szórjuk be egy kevés zsírral, sodorjuk össze és gömbölyítsük csiga alakúakba; azután nyújtsuk ki a nyújtófával tányérnyi nagyságú kerekbe. Ez a tészta, sem vastag, sem vékony ne legyen; lehet úgy körülbelül tollszárnyi vastagságú. Egy jó széles fenekű lábasban - olyanba, melybe a tészta kinyújtva könnyen belefér, tegyünk egy diónyi zsírt; ha a zsír lángtűznél felforrott, tegyük a rétest bele. Mikor a zsírt elsüli, egy keveset mindég kell alá tenni. E tésztát

egyenlően forgatva, egymásután süssük ki szép pirosra. Lehetőleg forrón tálaljuk; de ez hidegen is igen jó. Tálaláskor egyet-egyet vágjunk fel négybe.

Székely huszár csókja

Hozzávalók: 45 dkg rozsliszt, 8 cl méz, 4 db tojás, 5 g fahéj, 3-4 db szegfűszeg, 1 csomag sütőpor, fél citrom héja.

A rozslisztet a forrásra hevített mézzel, a tojással, az őrölt fahéjjal és a tört szegfűszeggel jól összegyúrnjuk. Hozzáadjuk a sütőport és a reszelt citromhéjat, majd tésztává dolgozzuk. Letakarva, hűvös helyen 30-40 percet pihentetjük, majd lisztezett deszkán kinyújtjuk, és korongokat szúrunk ki belőle. A korongocskák tetejét felvert tojással megkenjük és egy-egy szem, hámozott mandulával díszítjük. Közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük.

Tordai pogácsa

Hozzávalók: 4 dkg vaj, 12 dkg cukor, 5 dkg méz, 3 g fahéj, 3 g szegfűszeg, 1 dkg sütőpor, 38 dkg liszt, 3 g törött bors, 1-2 dl tej, 1 db tojássárga

Kenéshez: 1 db tojássárga

Keverőtálba tesszük a vajat, a cukrot és a mézet, majd simává, habossá keverjük. Hozzáadjuk a lisztet, törött fahéjjal és szegfűszeggel ízesítjük. Beletesszük a tojások sárgáját, a sütőport és törött fekete borssal fűszerezzük. Annyi tejet öntünk hozzá, hogy összegyúrva közepkemény tésztát kapjunk. Hosszúcs alakúra megformáljuk, a közepét késsel hosszában bevágjuk, majd tojássárgájával megkenjük. Mérsékelt hőfokú sütőben megsütjük, majd kihűtjük.

Túrófánkocskák

Hozzávalók: 20 dkg telemea túró, 3 tojás fehérje, 10 dkg vaj, 3 dl olaj, fél csésze finomra darált zsemlemorzsa, só

Elkészítése: A tojásfehérjéket keményre felferjük. A túró apró fogú reszelőn megreszeljük és összekeverjük a tojás habbal, majd hozzáadjuk a sót. Ebből a keverékből diónyi fánkocskákat formálunk, meghempergetjük zsemlemorzzában, és kisütjük a vajjal elkevert forró olajban. Mikor halványan megpirultak, szűrőkanállal kiemeljük, és papírral bélelt tányérra helyezük, hogy a papír a fölös zsiradékot föligya. Előmelegített tányéron azonnal kínálhatjuk.

Disznóöléses receptek

Disznófőszajt

Hozzávalók: 1 disznófej, 25 dkg friss disznóbőr, 1 kg sovány disznóhús, 1 disznógyomor, 1 disznóhólyag, 2 gerezd fokhagyma, kevés citrom, só, bors, paprika, csombor

A disznóölés egy fontos mellékterméke.

Elkészítése: A disznófejet hideg vízben jól megtisztítjuk. Nyersen leszedjük a sovány húst a fejről, és a nyelvvel együtt félretesszük. A kövérjét, orrát és fülét kétujjnyi széles kockákba vágjuk, szalonnabőrt szépen megtakarítjuk, és azt is nagy kockákba vágva közélegyítjük. Nagy lábasba tesszük, megsózzuk, és annyi vizet töltünk rá, hogy ellepje, és addig főzzük, amíg jó puha lesz. Az elfőtt vizet pótoljuk.

A lefejtett sovány fejhúst és az 1 kg sovány disznóhúst felkockázzuk, és a nyelvvel együtt ugyancsak megfőzzük. Ha mindkettő megfőtt, a nyelvet kivesszük, és ugyancsak kockára vágjuk, összelegyítjük, befűszerezzük és adunk hozzá két cikk nagyon finom péppé tört fokhagymát. Aki citrommal szereti, fokhagyma helyett azt használja.

A disznó hólyagját felfúva, és a gyomrát megszáritva többször jól kimossuk, és azt megtömjük a sajtnak valóval. A hólyagokat bevarrva a sajtokat megabáljuk, majd kivéve súly alatt kihűtjük. Ha jól kihűlt, pár napra, füstre tesszük. Tavaszig is el lehet tenni. Ki milyen kövéren szereti, a szerint tesz szalonnát bele.

Erdélyi disznósajt

1 disznófejet hideg vízben kiáztatva kicsontozzuk, 2-3 ujjnyi széles kockákra vágjuk, melyben benne van a kövérje, orra, fülei is. Hozzáadunk szintén nagyra kockázott, 25 dkg gondosan tisztított bőrkét és 1 kg sovány sertéshúst.

Megsózva annyi vizet öntünk rá, hogy jól ellepje. Puhára főzzük. Ha megfőtt, kivéve a léből, kissé lehűtjük, 1 fej zúzott fokhagymával (ízlés szerint citrommal helyettesíthető), sóval, őrölt borssal, pirospaprikával, csomborral ízesítjük. 1 disznónyelvet is megfőzünk egészben. 1 jól tisztított disznógyomorba és 1 disznóhólyagba töltjük a sajtnak valót. Középre rakjuk a főtt nyelvet egészben. A gyomor és hólyag nyílásait elvarrva, fővő vízben kb. 30 percig abáljuk. Kivéve jól megnyomtatjuk, hogy szép formája legyen. Kihűlés után pár napra, füstre tesszük. Tavaszig is eláll.

Erdélyi májas hurka

Hozzávalók: 1 sertésmáj, 1 sertéstüdő, 1 szív és 1 vese, 20 dkg rizs, 20 dkg vöröshagyma, 50 dkg tokaszalonna, 10 dkg mazsola, 1 szelet körbevágott kenyér, 6 db közepes nagyságú, savanykás, borízú alma, 1 teáskanál pástétomfűszer, 1 teáskanál pirospaprika, 10 dkg zsír, ízlés szerint só (6-8 dkg) 1 teáskanál törött fekete bors (fele mennyiségben is lehet készíteni).

Elkészítés: Az összes húsfélét és szalonnát (a máj kivételével) sós vízben puhára főzzük, majd levétől lecsöpögtetjük és ledaráljuk. A májat nyersen hozzádaráljuk. A kenyeret egészen apróra vagdaljuk, és úgy adjuk a masszához. Az almákat meghámozzuk, kicsumázzuk és lereszeljük. A vöröshagymát nagyon apróra vágjuk vagy megreszeljük, és a zsíron üvegesre fonnyasztjuk. A megmosott rizst megfőzzük, ezután hideg vízzel leöblítjük. Végül az egészet összekeverjük a fűszerekkel, és annyi húslevet (abálólevet) adunk hozzá, hogy lágy masszát kapjunk. Ezt a masszát lazán betöltjük a hurkabélbe, és szorosán elkötjük, hogy a töltelék ki ne folyjon belőle. A már ismertetett módon 20-25 percig abáljuk, majd hideg vízbe téve lehűtjük, és deszkán lecsepegtetjük. Fogyasztásig hideg helyen tároljuk. A tárolással kapcsolatban ugyanazok vonatkoznak rá, mint az előző receptben leírtakra.

Erdélyi szalámi 1.

Hozzávalók: 5 kg lapocka, vagy comb, 1 dkg fokhagyma, 15 dkg só, 2,5 dkg fehérbors, 2 dkg porcukor, 1 g gyömbér, 3 g salétrom.

Elkészítése: A húst nagylyukú tárcsán ledarálom. A fokhagymát átzúzom. Az összes hozzávalót összegyúrom, majd keményre töltöm a szalámibélbe, majd annyi 90 fokos vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abálom. Az abaléből kivéve vízben lehűtöm és leszárítom. 3 napra, hideg füstre teszem.

Erdélyi szalámi 2.

Hozzávalók: 8 kg hús, 2 kg szalonna, 5 dkg porcukor, 1 kk. gyömbér, 1/2 dkg salétrom, 15 dkg só, 5 dkg szegfűbors, 2 dkg fokhagyma

Elkészítése: A húst nagylyukú tárcsán ledarálom, a szalonnát apró darabokra vágom. A fokhagymát átzúzom. Az összes hozzávalót összegyúrom, majd keményre töltöm a szalámibélbe, majd annyi 90 fokos vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abálom. Az abaléből kivéve vízben lehűtöm, és leszárítom. 3 - 4 napra, hideg füstre teszem. Száraz hűvös helyen felakasztva tárolható. Kb. 2 hét után fogyasztható.

Erdélyi szalámi 3.

Hozzávalók: 5 kg közepesen sovány sertéslapocka, 2,5 dkg porcukor, 0,5 dkg fokhagyma, 1 g gyömbér, 3 g salétromsó, 5 dkg fehér bors, 15 dkg só.

Elkészítése: A húsról letisztítunk minden porcot, inat, hártyát és nagy lyukú darálón ledaráljuk. A fűszereket porrá törjük, a fokhagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágjuk, majd késpengével szétnyomjuk. Ráöntünk 1 evőkanál vizet. A darált hústra szórjuk a fűszereket, és ráöntjük a fokhagymás levet. Jól összekeverjük, és vastagbélbe töltjük. Kisebb rudakat kötünk belőle, majd annyi vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abáljuk a gyöngyöző lében. A vízből kivéve lecsurgatjuk, tiszta, hideg vízben kihűtjük, majd szikkasztjuk (tisztá ruhára teregetve), és hideg füstre tesszük 3 napra. Száraz, hűvös helyen felakasztva tároljuk. Néhány hónapig tárolható.

Erdélyi szalonna

Hasi szalonnából készítjük, amelyet 8-10 cm széles és 30-40 cm hosszú darabokra vágunk. Sóval bedörzsöljük, 5-6 nap után fokhagymával ízesített sós lében 8-10 napig érleljük. Ezután forrás előtt levő vízben kb. 1 óra hosszat abáljuk, zsinigre főzzük, szikkasztjuk, és hideg füstön világosbarnára füstöljük.

Erdélyi tüdő hurka 1.

Elkészítés: Megfőzök egy kilónyi májat, fél kiló hájat, valamint egy kilónyi tüdőt. Ezeket ledarálom, összekeverem 3 dl tejben főtt rizzsel, sóval, borssal, szegfűborssal, csomborral, kevés abaléval. 40 percig főzöm 80 fokos abalében. Ennek letelte után hideg vízbe szedem, majd leszikkasztom. Hidegen kínálom

Erdélyi tüdő hurka 2.

Hozzávalók: 1 sertéstüdő, a disznó fejről és nyakáról leszedett véres húsrész, 3 zsemle, 3 dl tej, 20 dkg rizs, 25 dkg vöröshagyma, 1 teáskanál szárított csombor, 1 csapott teáskanál pástétomfűszer, 2-3 dl-nyi sertésvér, só és törött fekete bors.

A tüdőt és a húsokat sós vízben puhára főzzük, a megmosott rizst megpároljuk, a vöröshagymát lereszeljük, a zsemleket pedig szétmorzsolva tejbe áztatjuk. A megfőtt húsokat levétől lecsepegtetjük és ledaráljuk. Ezután összekeverjük az áztatott zsemelével, a főtt rizzsel, a reszelt hagymával, az összes fűszerrel, sóval és annyi vérrel, hogy lágy masszát kapjunk. Óvatosan, lazán betöltjük a kitisztított hurkabélbe. A már leírt módon abáljuk, és lehűtjük. Normál hűtőtérben 1 hétig eláll, -18 -24°C-on 4 hónapig.

Ludasi véres hurka

Hozzávalók: 1,5 kg nyesedékhús, 2 liter vér, 60 dkg toka, 50 dkg rizs, 5 fej hagyma, 10 dkg só, 2 evőkanál köménymag, kávéskanálnyi szegfűszeg.

Elkészítése: A húst és a tokaszalonnát együtt megfőzöm, a húst megdarálom, a tokaszalonnát pedig kis kockákra vágom. Megfőzöm a rizst, hideg vízzel leöblítem,

majd ezután összekeverem a nyers vérrel. Hozzáadom a megdarált húst, a szalonnát, az apróra vágott zsírban aranysárgára pirított hagymát, a köményt, a szegfűszeget. Sózom, majd alaposan eldolgozom az egészet. hurkabelébe töltöm. A hurkákat megszurkálom, és 80 fokos vízben abálom háromnegyed órán keresztül. Hideg vízbe szedem, majd leszikkasztom.

Májas hurka

Hozzávalók: 1 kg máj, 1 kg tüdő, 50 dkg húsos toka, 20 dkg rizs, 20 dkg zsír, 2 fej hagyma, bors, só, majoranna.

Elkészítés: A májat a tüdővel és a tokaszalonnával együtt enyhén sózott, bő vízben, fedő alatt puhára főzzük. A megmosott rizst az abaléval felengedjük, és félpuhára főzzük. A finomra vágott hagymát a zsírban, lassú tűzön üvegesre párolunk. A megfőtt húsféléket közepes tárcsán ledaráljuk. Hozzátesszük a megfőtt rizst, a hagymát, sózzuk, fűszerezzük, és alaposan összegyúrjuk. Lazán betöltjük az egyik felükön megkötött 25 cm-es jól kimosott béldarabokba, elkötjük zsineggel a másik végét, majd 90 fokos vízben negyedórát abáljuk. Az abaléból kivéve leszikkasztjuk, majd hűvös helyen tároljuk. Felhasználáskor kevés zsírban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Májashurka székelly módon

A disznó fejének felét, lépét, tüdejét megabáljuk puhára, azután ledaráljuk, veszünk hozzá nyers májat, melyet szintén leőrölünk. Rizst jól megabálunk zacskóba téve és darálunk hozzá bő zsírban sárgára pirított vereshagymát is. Ezeket jól összekeverjük és fűszerezzük, sóval, szitált borssal, szegfűborssal, majoránapolyvával, mazsolával, és kevés abált lével. Ezeket beletöltjük a bélbe, végeit lekötjük, vagy fogpiszkálóval összetűzzük és beletesszük abba a lébe, amelyben a húrok főttek, de csak akkor, ha a lé hideg. Feltehetjük a hurkákat friss tiszta vízbe is. Azután 8-10 percig forni hagyjuk, innen kivéve, hideg vízbe tesszük, azután deszkára rakjuk szét. Használat előtt megsütjük zsírban.

Velős hurka

Hozzávalók: 3 sertésvelő, 1 kg sovány hús, 50 dkg szalonna, 2 fej hagyma, só, bors, majoranna, szegfűszeg, 25 dkg köleskása, 20 deka zsír.

Elkészítés: A húst megdarálom, a szalonnát apró kockára vágom, a velőt kissé megabálom, hártájától megtisztítom, majd áttöröm. Az apróra vágott hagymát zsíron világossárgára pirítom, majd beletesszük a darált húst, állandó keverés mellett pár percig pirítjuk. majd az egészet összekeverem a szalonnával, a sóval, borssal, kevés majoránnával, szegfűszeggel. A köleskását vízben megfőzöm, hozzáadom a velőt és a befűszerezett húsmasszát. Vastagbélbe töltöm, majd 80 fokon fél óráig abálom. Onnét kivéve hideg vízbe szedem, majd leszikkasztom. Másnapról gyenge füstön két napig füstölöm. Zsírban megsütve fogyasztható.

Zilahi véres hurka

Hozzávalók: 50 dkg szív, 25 dkg vese, 40 dkg bőrke, 1 kg toka, 1 kg vér, 40 dkg rizs, 8 dkg só, őrlött bors, csombor, szegfűbors, ízlés szerint 20 dkg hagyma.

Elkészítése: A húsféléket és a bőrkét sós vízben megfőzöm. Mikor megpuhult, kivesszem. Az abalében főzöm meg a rizst is. A tokaszalonnát leforrázom, majd apró kockára vágom. A húsféléket ledarálom, majd összekeverem a vérrel, a rizzsel, a sóval és a fűszerekkel. Az egészet jól összekeverem, majd vastagbélbe töltöm. Megsurkálás után 90 fokos vízben egy és negyed órán át, abálom. A hurkákat hideg vízbe szedem, majd leszárítom.

Eltevések

Ecetes uborka kaporral (régí erdélyi recept)

Elkészítése: A szép, apró uborkát megmossuk, lecsurgatjuk és egy 5 literes üvegbe (vagy megfelelő arányban ízesítve kisebb üvegekbe) rakjuk. Rakunk közé száras kaprot, 2-3 babérlevelet, egy darab megtisztított vékony csíkokra vágott tormát. A tetejére szórunk 1 kávéskanál mustármagot, ugyanennyi egész borsot és 1 dkg szalicilt. Ízlés szerint hígított ecetet felforralunk 5 dkg sóval, 3-4 kockacukorral, belekeverünk fél dkg timsót, és forrón az uborkára öntjük. Azonnal lekötjük, és 24 órára száraz gőzbe hagyjuk. Ha az uborkák nem voltak túl nagyok, három, ha nagyobbak, akkor négy-öt hét múlva élvezhetők

Erdélyi mustár

Hozzávalók: 250-250 g fekete- és fehérmustár-por, 2,5 l friss szőlőmust.

A mustot felére beforraljuk, még fővő állapotban hozzákeverjük a mustárporhoz, de csak annyit, hogy sűrű, egyenletes állagú krémszerű legyen. Másnapig állni hagyjuk. A must maradékát felforraljuk, és annyit öntünk a péphez, hogy kellő sűrűségű legyen. Ha kihűl, üvegekbe töltjük.

Mustáros meggy

Elkészítése: Szirupot készítünk 30 dkg cukorból és 3 dl vízből. Amikor erősen forr, beleteszünk 1 kg szárától megtisztított, megmosott meggyet, és egyszer felforraljuk, de vigyázzunk, nehogy a szemek felrepedjenek. Ezután a gyümölcsöt leszűrjük, a visszamaradt levét forralással kb. felére besűrítjük, majd hozzákeverünk 10 dkg mustárt. A kihűlt meggyet üvegekbe rakjuk, langyosan ráöntjük a mustáros mártást, az üveget lekötjük, és hűvös helyre tesszük.

Mustban főtt birsalmasajt

2 l mustot felére beforralva annyi főtt, áttört birsalmát adunk hozzá, hogy sűrű pép legyen. Beletéve 50 dkg cukrot, 1 citrom reszelt héját, gyenge tűzön, folyton keverve kocsonyapróbaig főzzük. A tűzről levett sűrű pépet ujjnyi vastagon kenjük vizezett tepsire vagy nagyobb deszkára, és hagyjuk szellős, meleg helyen szikkadni. Ha már nem ragad, vágjuk kis rudakra. Porcukorral beszórvva sokáig eláll.

Piroska (erdélyi ízesített paradicsom)

Elkészítése: Érett, de nem puha, ép paradicsomokat megmosunk, megtörölgetünk, és a rácsra téve a sütőben megsütünk. A rács alá tegyünk tepsit, hogy a paradicsom leve erre csepegjen. Ha a paradicsom sülni kezd, tegyünk mellé megtisztított és félbevágott hagymákat, és kicsumázott, ugyancsak félbevágott húsos zöldpaprikákat, ezek között lehet néhány csípős is (2 kg paradicsomhoz 50 dkg hagymát és 5-6 zöldpaprikát vegyünk). Ha az utóbbiak is átsültek, az egészet húsdarálón megdaráljuk. A pépet felhígítjuk 1 dl vörösborral, 1 dl borecettel, ízesítjük sóval, cukorral, 2-3 gerezd elkapart fokhagymával, egy csipetnyi kakukkfűvel, és szitán áttörjük. Kis üvegekbe rakjuk, lekötjük, és 15-20 percig gőzöljük. Mustár vagy ketchup helyett használjuk felvágottak, rostonsültek mellé.

Sült paprika erdélyi módra mélyhűtve

Vastag húsu, teljesen ép, nagy paprikákat a sütőben 3-4 percig sütjük, hogy a héja kissé hólyagos legyen. Ruhával letakarva állni hagyjuk. Ez alatt, a héja megpuhul, és könnyen lehúzhatjuk. Ezután kicsumázzuk, felszeleteljük, és adagonként nejlonzacskóba töltjük. Télen sós, cukros, ecetes lébe rakjuk, és abban hagyjuk felengedni.

Üvegben: A fentiek szerint elkészített paprikát felszeletelve olyan kis üvegekbe töltjük, amelyekbe egy alkalomra való fér. A szokásosnál savanyúbb, sós, cukros, ecetes salátalevet készítünk, felforraljuk, és forrón a paprikára öntjük. A tetejére 1 ujjnyi olajat öntünk. Hogy biztosan elálljon, vízfürdőben a forrástól számítva 10-15 percig gőzöljük.

Zöldpaprika erdélyi módon

Elkészítése: A vastag húsú, teljesen ép, nagy paprikákat 3-4 percig sütjük, hogy a héjuk kissé hólyagos legyen, majd ruhával letakarva állni hagyjuk. Ez alatt a héj megpuhul, és könnyen lehúzhatjuk. A lehámozott paprikákat üvegbe rakjuk és gyengén sós, ecetes vizet öntünk rájuk. A tetejükre késhegynyi szalicilt szórunk. Az üveget lekötjük és hűvös, száraz helyre tesszük.