Erdély ünnepi konyhája

Gyergyói pojekaleves

Hozzávalók: 1 *kg marhalábszár*, 2–3 *szál sárgarépa*, 2 *babérlevél*, 15 *dkg aszalt szilva*, 2 *evőkanál liszt*, 1 *evőkanál olaj*, *só*, *cukor*, *ecet*; *a levesbetéthez* 2 *tojás*, *liszt*, *só*; *olaj a kisütéshez*.

A marhahúst a sütőben pirosra sütjük, majd jó másfél liter lobogva forró vízzel leöntjük. Hozzáadjuk a sárgarépát meg a babérlevelet, s egy kis idő múlva beletesszük a jól megmosott aszalt szilvát is, és együtt puhára főzzük. A lisztet szárazon pirítani kezdjük, ám mielőtt megbarnulna hozzákeverjük az olajat és egy kevés vízzel fölengedve a levesbe öntjük. A levest ecettel, cukorral, sóval ízesítjük, a húst pedig kivesszük és második fogásként sült burgonyával tálaljuk. A levesbe kerülő galuskához a tojások habbá vert fehérjét összedolgozzuk a sárgájukkal, kevés sóval meg annyi liszttel, hogy könnyű tésztát kapjunk. Kisujj vastagságúra nyújtjuk, hengereket formálunk belőle, majd félcentis karikára vágjuk és bő, forró olajban rózsaszínűre sütjük. Tálaláskor a levesbe rakjuk.

Halászlé brassói módra

Hozzávalók: 75 *dkg pontyszelet*, 50 *dkg vegyes zöldség*, 3 *közepes nagyságú burgonya*, 1 *fej hagyma*, 2 *dl paradicsomlé*, 2 *dl fehérbor*, 2 *gerezd fokhagyma*, *só*, *őrölt bors*, 2 *szem szegfűszeg*, 2 *babérlevél*, 1 *csokor petrezselyem*.

A megtisztított vegyes zöldséget (sárga- és fehérrépát, karalábét, zellert) apróra vágjuk és 2 liter vízben főzni kezdjük. Amikor forr, hozzáadjuk a karikákra vágott burgonyát, a paradicsomlevet, a szegfűszeget, a fokhagymát, a babérlevelet, az apróra vágott petrezselymet, a sót és a borsot. Addig főzzük, amíg minden belevaló megpuhul. A halszeleteket darabokra vágjuk, enyhén megsózzuk. Az apróra vágott hagymát olajon megfuttatjuk, beletesszük a feldarabolt halat, együtt néhány percig pirítjuk, majd ráöntjük a fehérbort. Végül rászűrjük a zöldségek levét. Még tíz percig főzzük és azon forrón tálaljuk. (A főtt zöldségekből majonézes salátát készíthetünk.)

Marosszéki heránytokány

Hozzávalók: 50 *dkg marhahús* (*legjobb a lábszár*), 50 *dkg sovány sertéscomb vagy lapocka*, 10 *dkg füstölt szalonna*, 2 *fej hagyma*, 1 *dl tejföl*, 1 *evőkanál liszt*, 2 *dl száraz fehérbor*, 15 *dkg gomba*, *só*, *őrölt bors*, *pirospaprika*, *majoranna*, *köménymag*.

A marhahúst és a sertéshúst gyermektenyérnyi darabokra vágjuk. A szalonnát kiolvasztjuk, zsírján megpirítjuk az apróra vágott hagymát. Pirospaprikával megszórjuk és fél csésze vizet aláöntve, pár percig csendesen főni hagyjuk. Hozzáadjuk a marhahúst, majorannával, sóval, borssal ízesítjük és a bor felét ráöntve 40 percig lassú tűzön (kis lángon) pároljuk. Ezután beletesszük a sertéshúst és felöntjük a maradék borral. Fedő alatt addig főzzük, amíg a kétféle hús meg nem puhult. Ha szükséges, adunk hozzá még egy kevés bort és sót. A felszeletelt gombát a befejezés előtt a húshoz keverjük, és készre főzzük. A liszttel elkevert tejföllel besűrítjük, végül a szalonnapörcöt is hozzáadva tálaljuk. Kukoricadarából főzött puliszka illik hozzá.

Hal tárkonyosan

Hozzávalók: 80 *dkg süllő vagy pisztráng*, 2 *dl fehérbor*, 1 *dl olaj*, 1 *nagy csokor tárkony*.

A halat megtisztítjuk, megsózzuk, belsejét tárkonnyal jól bedörzsöljük. Kívülről bevagdossuk és apróra vágott tárkonnyal megszórjuk. Zománcos (vagy teflon) tepsire fektetjük, a forró olajjal és a fehérborral leöntjük, majd a sütőben ropogósra sütjük. Gyümölcssalátával tálaljuk.

Májropogós

Hozzávalók: 25 *dkg borjú vagy sertésmáj*, 3 *burgonya*, 2 *tojás*, 1 *fej apróra vágott hagyma*, *só*, *őrölt bors*, 1 *csokor petrezselyemzöld*, *a kisütéshez olaj*.

A májat megdaráljuk, a nyers burgonyát belereszeljük és a két tojássárgájával, a hagymával, sóval, borssal, az apróra vágott petrezselyemmel és egy kanál zsemlemorzsával jól összekeverjük. A legvégén adjuk hozzá a tojások kemény habbá vert fehérjét és evőkanállal forró olajba szaggatva, ropogósra sütjük.

Babkrém

Hozzávalók: 1 *kg fehér bab*, 24 *közepes fej hagyma*, 24 *közepes fej paradicsompaprika*, 1 *liter paradicsomlé*, 5 *dl olaj*, 5 *babérlevél*, *só*.

A babot megfőzzük, miután kihűlt húsdarálón ledaráljuk és félretesszük. A megtisztított hagymákat megdaráljuk és egy nagy edényben olajban üvegesre pároljuk. A paradicsompaprikákat kicsumázzuk, ledaráljuk és a hagymával együtt tovább pároljuk. Hozzáadjuk a paradicsomlevet, a babérleveleket, kevés sót és a megdarált babot. Lassú tűzön 50 percig tovább főzzük. A babkrém főtt és sült húsok finom körete, ha tartósítani akarjuk, forrón üvegekbe töltjük, a tetejére olajat öntünk és szárazgőzbe tesszük.

Töltött káposztafej

Hozzávalók: 1 *nagy fej savanyított káposztafej*, 10 *dkg füstölt szalonna*, 2 *dl fehérbor*, *a töltelékhez* 20 *dkg sertéshús*, 20 *dkg főtt füstölt hús*, 5 *dkg párolt rizs*, 1 *tojás*, *só*, *őrölt bors*.

A savanyított káposztafej torzsájánál egy lapot levágunk és a belsejét úgy szedjük ki, hogy csak egy pár külső levele maradjon. A darált sertés- és füstölt húst a párolt rizzsel, a tojással, sóval, borssal összekeverjük és az üregbe töltjük. A kiszedett káposztaleveleket vékony laskára vágjuk és szalonnaszeletekkel kibélelt tűzálló edény aljára terítjük. A megtöltött káposztafejet nyílásával lefelé fordítva az edénybe rakjuk, ráöntjük a két deci vízzel hígított bort, majd egy óráig a sütőben sütjük. Cikkekre vágva tálaljuk.

Töltött káposzta

Hozzávalók: 3/4 *kg őrölt disznóhús*, 1/4 *kg marhahús*, 1 *csésze rizs*, 2 *fej hagyma apróra vágva*, 2 *tojás*, 2 *kanál paprika*, 1 *kg apróra vágott káposzta*, 1 *nagy fej savanyú káposzta*, 4 *kanál zsír*, 2 *kanál liszt*, 4 *dl tejföl*, 1 *l káposztalé*, *só*, *bors* (*ízlés szerint*)

A rizst 10 percig főzzük. Az őrölt disznó- és marhahússal, tojással, 1 fej hagymával, rizzsel és 1 kanál paprikával összekeverjük, sózzuk, borsozzuk. A fej káposztát levelekre szedjük, és a húskeverékből annyit göngyölünk beléjük, hogy tetszés szerinti nagyságú töltelékeket kapjunk. Egy nagyobb cserépfazék vagy mázas edény aljára egy sor vágott káposztát teszünk, rá egy sor tölteléket, s ezt kétszer ismételjük. A tetejére vágott káposzta kerül. Annyi vízzel hígított káposztalével öntjük fel, hogy ellepje. Tetejére még kevés őrölt borsot, paprikát hintünk. Lassú tűznél keverés nélkül addig főzzük, míg a töltelékekbe villát szúrva látjuk, hogy megpuhult. Ekkor tejfölözzük, s a tejföllel is fellobbantjuk. Félrehúzzuk, a vágott káposztát a tálalótál egyik felébe vagy aljára helyezzük, s rá vagy mellé rakjuk a töltelékeket.

Változatok. Erdélyben a töltött káposztának szinte minden családnál megvan a maga külön készítési, ízesítési módja, megszámlálhatatlan változata. Talán csak az a közös valamennyinél, hogy savanyított káposztából, marha- és disznóhúsból készül. Van, aki forrázott édes káposztába rakja a tölteléket. Van, aki nemcsak sózza és borsozza, de paprikázza vagy más fűszert is kever belé: köménymagot, majoránnát, csombort. Van, aki kevés káposztát is őröl a húsba.

A fazékba helyezésnek is többféle módja van. Van, aki csak cserépedényben főzi a töltött káposztát, városon megteszi egy jó mázas edény is. Van, aki alul füstölt vagy zsírnak való szalonna bőrével béleli ki az edényt, van, aki belefőzi a disznócsontokat esetleg csülköt, füstölt oldalast, dagadót vagy füstölt kolbászt stb.

Bözödújfalusi birkapörkölt

Hozzávalók: 1 *kg juhhús*, 2–3 *kanál zsír*, 1 *fej vöröshagyma*, 2 *zsemle*, 20 *dkg rizs*, 1/4 *kg gomba*, 2 *dl tejföl*, 3 *kanál paradicsomlé*, *só*, *bors*, *majoránna* (*ízlés szerint*)

Bő zsírban 1 fej apróra vágott vöröshagymát halványsárgára pirítunk, borsozzuk és beletesszük a 2 zsemlével együtt a feldarabolt 1 kg juhhúst, amit előzőleg sós vízzel leforráztunk, faggyújától megtisztítottunk. Lefedve pároljuk, és 1-1 kanál paradicsomlevet öntünk alá. Ha félig puha, beleteszünk 20 dkg rizst és 4 dl vizet. 20 perc múlva a feldarabolt gombát és a majoránnát hozzátesszük. Ha teljesen puha és annyi leve van, minta pörköltnek, akkor ráöntjük a tejfölt.

Tordai mézespogácsa

Hozzávalók: 50 *dkg vegyes virágméz*, 25 *dkg búzaliszt*, 20 *dkg rozsliszt*, 1 *késhegynyi szódabikarbóna*.

A mézet forrásig melegítjük, majd langyosra hűtjük. Hozzáadjuk a búza- meg a rozslisztet és rugalmas tésztát gyúrunk belőle. Hozzáadunk egy kevés szódabikarbónát és utána még legalább 15 percig gyúrjuk. Fél órát pihentetjük, majd kisujjnyi vastagra nyújtjuk és pogácsaszaggatóval kiszurkáljuk. Vékonyan bezsírozott, kilisztezett tepsire fektetjük és közepes sütőben megsütjük. Minél tovább áll – bár nem nagyon szokott belőle maradni – annál finomabb!

Szászlepény (Hangklich)

Hozzávalók (a lepénymasszához): 7 *csésze szitált liszt*, 5 *dkg élesztő*, 1 *l tej*, 6 *tojás*, 2 *dl olvasztott vaj kevés só*

Az élesztőt 1/2 csésze langyos tejben feloldjuk, és 10–15 percig erjedni hagyjuk. A megmaradt tejet dagasztótálba töltjük, hozzáadjuk a tojást, a vajat, megsózzuk, és belekavarjuk a tejben oldott élesztőt. Addig dagasztjuk, amíg tésztánk hólyagos lesz. Liszttel megszórjuk, tiszta ruhával letakarjuk, és addig kelesztjük, amíg térfogata megkétszereződik. Az asztalra tiszta kendőt terítünk, belisztezzük, és a megkelt tésztát rajta 1/2 cm vastagságúra kinyújtjuk. Szalmaszál-vastagon megkenjük tojásos, sajtos, ordás vagy szalonnás öntettel. Ujjunkkal 18–20 centiméteres négyszögekre osztjuk. Forró késsel felvágjuk. Az azonos méretű négyszögeket zsírral megkent papírokra helyezzük. (Ehhez a művelethez két személy szükséges.) A lepényeket papírostól sütőlapra tesszük, és 10 percig sütjük.

A tojásöntet készítése: 7 tojást felverünk és kanalanként forró zsiradékba (1/4 l olvasztott vaj és 1/4 l szalonnazsír) keverjük, kissé megsózva addig kavarjuk, amíg kihűl, kemény és sima lesz. (Előző este is el lehet készíteni.)

A sajtos, ordás vagy szalonnás öntet készítése: 1/2 l enyhén sózott tejfölt 7 tojással simára kavarunk, majd hozzáadunk 20 dkg reszelt sajtot (vagy ugyanannyi apróra vágott szalonnát vagy ordát). Kevés sóval és 2 kanál vagdalt zöldkaporral ízesítjük.

Rakott túrós tészta

Hozzávalók: *Tésztához*: 2 *tojás*, 1–2 *kanál libazsír csipetnyi só*, *víz és liszt* (*amennyit felvesz*). *Töltelékhez*: 20 *dkg juhtúró*, 2–3 *kanál libazsír*, 3 *szál zöldkapor*, 2 *dl tejföl*

A fentebbi hozzávalókból laskatésztát gyúrunk, sós vízben kifőzzük, lecsurgatjuk. Langyos libazsírba forgatjuk, majd ujjnyi réteget olajjal kikent lábasba teszünk belőle. Erre juhtúrót rétegezünk, kaporral meghintjük, és megtejfölözzük, libazsírral megöntözzük. Majd ismét egy réteg tészta következik. Felülre túrós réteg kerül. Sütőben pirosra sütjük.