Évvégi meglepetések – a konyhában

Kozák káposztaleves

Hozzávalók: 30 *dkg marhalábszár*, 50 *dkg sertéscsont*, 4 *sárgarépa*, 2 *petrezselyemgyökér, fél zeller*, 2 *fej vöröshagyma*, 3 *gerezd fokhagyma*, 3 *dkg burgonya*, 1 *kis paradicsom konzerv* (*vagy 2 dl ivólé*), 50 *dkg fejeskáposzta legyalulva*, 1 *dl olaj*, *só*, *majoranna*, *őrölt bors*, 1 *csokor petrezselyem*, 1 *csokor kapor.*

A húsból, csontból és a zöldségekből – két sárgarépát és egy hagymát félretéve – megfűszerezett húslevest főzünk. Leszűrjük és a lében megfőzzük a kockára vágott burgonyát. Közben a maradék sárgarépát és hagymát felkarikázzuk, megpároljuk az olajban és felöntjük 2 dl paradicsomlével. A levesbe rakjuk a vékony csíkokra szeletelt káposztát és néhány percig főzzük. Ezután hozzáöntjük a már elkészített paradicsomos sűrítményt, a leszűrt zöldséget, a kockára vágott húst és lassú tűzön átforraljuk. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel és kaporral megszórva tálaljuk. Pirított toszt illik hozzá.

Norvég halleves

Hozzávalók: 1 *kg halfej és aprólék*, 30 *dkg tonhal*, 5 *dkg vaj*, 1 *póréhagyma*, 2 *sárgarépa*, *egy széles szelet zeller*, 1 *evőkanál liszt*, 2 *tojássárgája*, 2 *db tejföl*, *só*.

A megtisztított halfejet az aprólékkal annyi vízben, amennyi ellepi fölforraljuk, Lassú tűzön kb. másfél óráig fűzzük majd leszűrjük, mert a továbbiakban csak a levére lesz szükség. A megolvasztott vajban megpároljuk a karikákra vágott póréhagymát és a répát, a zellerrel együtt, liszttel meghintjük és a hal főzőlevével fölengedjük. Megsózzuk, felforraljuk, majd hozzáadjuk az aprószeletekre vágott halat. Fedő alatt az egészet puhára főzzük. Egy előmelegített levestálkában a tojássárgákat a tejföllel kikeverjük és lassan, állandóan kevergetve rámerjük a levest.

Marhanyelv lengyelesen

Hozzávalók: 1 *szép marhanyelv*, 2 *evőkanál zsír*, 2 *evőkanál liszt*, 1 *fej vöröshagyma*, 1 *dl száraz fehérbor*, 2 *dkg mazsola*, 2 *dkg hosszúra vágott mandula*, *fél liter húsleves* (*készülhet leveskockából is*) *só*, *ecet*, *cukor.*

A marhanyelvet puhára főzzük, a bőrét lehúzzuk és a húsát fölszeleteljük. A finomra vágott hagymával, a zsírral és a cukorral (kb. 1 púpozott evőkanál) barna rántást készítünk, amit felöntünk a húslevessel és hozzáadjuk a borban áztatott mazsolát, a mandulát és szükség szerint sózzuk. Néhány percig forraljuk, ízlés szerint ecettel ízesítjük, majd a nyelv-szeleteket belehelyezve egy utolsót forralunk rajta. Forrón tálaljuk – legjobban a burgonyakrokett illik hozzá! (A recept sertésnyelvből is elkészíthető!)

Francia káposztás tekercs

Hozzávalók: 4 *szelet sonka*, 25 *dkg szálas savanyú káposzta*, 3 *evőkanál olaj*, 60 *dkg burgonya*, 10 *dkg vaj*, 1 *dl tej*, 2 *dl tejföl*, 58 *dkg reszelt sajt*, *só*.

A kimosott savanyú káposztát megpároljuk az olajban, majd a szép nagy gépsonkaszeletekbe göngyöljük. A megfőtt és áttört burgonyából a vajjal és a tejjel burgonyapürét készítünk. A sonkatekercseket egy tűzálló tál szélére rakjuk a közepére a habosra kevert burgonyapürét halmozzuk. Az egészet leöntjük tejföllel, megszórjuk reszelt sajttal és a sütőben aranysárgára megforrósítva tálaljuk.

Sváb lencse

Hozzávalók: 35 *dkg lencse*, 10 *dkg füstölt szalonna*, 15 *dkg füstölt sonka*, 15 *dkg kolbász*, 2 *fej hagyma*, 1 *nagy sárgarépa*, *só*, *őrölt bors*, *petrezselyem*, *ecet*.

A felkockázott szalonnát kisütjük, zsírján megpirítjuk az apróra vágott hagymát. Ráöntjük a megmosott lencsét, az a kockára vágott sonkát. Sózzuk, borsozzuk és annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Kis lángon addig főzzük, amíg a lencse félig meg nem puhul. Ekkor beletesszük a hasábokra vágott sárgarépát és a karikákra vágott kolbászt. Közben egy tojásból és lisztből galuskatésztát készítünk, amit főzés és kiszaggatás után leöblítünk. Ha a lencse és a zöldség megpuhult összekeverjük a galuskával, megvárjuk amíg az is jól átforrósodott, majd kevés cukros ecettel (mint a salátalé!) megöntözzük. Tálaláskor apróra vágott petrezselyemmel szórjuk meg.

Salernoi sajtos táska

Hozzávalók: 50 *dkg liszt*, 10 *dkg vaj vagy olaj*, 50 *dkg juhsajt*, 1 *dl tejföl*, *só*, *a sütéshez olaj*.

A lisztet és a vajat (esetleg olajat) csipetnyi sóval és annyi vízzel gyúrjuk össze, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk. 1 órán át pihentetjük, majd vékonyra kinyújtjuk és ötször ötcentis kockákra vágjuk. Mindegyik közepére egy kanál áttört és tejföllel elkevert juhsajtot halmozunk, majd a széleket összefogjuk és jól összenyomjuk. Az így keletkezett kis táskákat bő, forró olajban kisütjük, lecsöpögtetjük és még melegen tálaljuk. Enyhe sózás után könnyű, lágy vörösbor (például Rozé) illik hozz. Ünnepi borkorcsolya!

Karéliai ragu

Hozzávalók: 30 *dkg marhalábszár*, 30*dkg birkahús*, 30*dkg sertéstarja*, 1 *fej vöröshagyma*, *só*, *bors*, *őrölt kömény*, *babérlevél*.

A faggyújától megtisztított marha- meg birkahúst és a sertéstarját kockákra vágjuk. A hagymát felkarikázzuk, a fűszerekkel ízesítjük és egyenlő arányban összekeverjük külön-külön a húsokkal. Rétegenként tűzálló tálba rakjuk, alulra a marhahúst, középre a birka, legfelülre a sertéshús kerüljön. Annyi vizet öntünk rá, hogy a hűst lefedje, és közepesen meleg sütőben először lefedve pároljuk, majd a fedőt levéve a fölösleges vizet elpárologtatjuk, hogy csak sűrű mártás maradjon alatta. A raguhoz főtt krumplit ajánlanak, de az ínyencek tejföllel meglocsolt krumplis lángossal adják asztalra.

Dán sertés krokett

Hozzávalók: 6 *vastagabb, csontos karajszelet, fél kiló apró, hámozott paradicsom* (*akár konzerv is lehet*), 2 *dl tejszín*, 5-6 *evőkanál liszt*, 2 *tojás, zsemlemorzsa, só, őrölt bors*, 10 *dkg kapribogyó, kakukkfű, paprikakrém* (*például* Piros arany), *a sütéshez olaj*.

A karajszeleteket bundázzuk (azaz lisztbe, tojásba, zsemlemorzsába forgatjuk) és forró aljban félig kisütjük. (Ügyeljünk, hogy világos sárga hússzeleteket süssünk és a serpenyőből kiemelve itassuk le!) A hússzeleteket ezután tűzállótálban egymás mellé fektetjük, a hámozott paradicsomokkal befedjük, kapribogyóval megszórjuk – a levélből is ráönthetünk egy keveset – végül sózzuk és borsozzuk. A paprikakrémet (Ajvár vagy Piros Arany) elkeverjük és tejszínnel, hogy rózsaszín legyen és ez kerül a jénai tálon felhalmozott húsok tetejére. Tálaláskor forró zsírkenyeret (elég 2-3 percre betenni a még meleg sütőbe) és főtt zöldbabot adnak hozzá. (Télidőben tökéletesen megfelel egy leszűrt zöldbab konzerv is!)

Görög tepsis hús – birsalmával

Hozzávalók: 1 *kg sertéscomb*, 1 *kg burgonya*, 3 *szép birsalma, só, őrölt bors*, 10 *dkg margarin*.

A húst sózzuk, borsozzuk, egészben a tepsibe fektetjük és fólia alatt 30-40 percig sütőben pároljuk. (egy-egy pohár vizet aláönthetünk.) A burgonyát meghámozzuk, hosszúkás darabokra vágva a tepsibe rakjuk a hús mellé. A birsalmákat meghámozzuk, magházakat kivesszük. Hasonló nagyságúra vágjuk, mint a burgonyákat és összekeverjük a krumplihasábokkal. Sóval, borssal meghintjük és margarindarabkákat teszünk a tetejére. Szükség szerint vizet öntünk alá és a sütőben addig sütjük, amíg a hús minden oldalán meg nem pirult, a birsalma is jó puha nem lett.

New York-i meggyes

Hozzávalók: 1 *csokoládés kész piskótalap*, 1 *üveg meggybefőtt*, 1 *dl rum*, 4 *dl tejszín*, 30 *dkg cukor*, 2 *evőkanál vaníliaízű pudingpor*, 20*dkg főzőcsokoládé*, 30*dkg vaj*, 3 *tojásfehérje*.

A kimagozott meggyet egy kevés lével felforraljuk. A többi lébe belekeverjük a vaníliás pudingport és a meggyel együtt kocsonyásra főzzük, majd kihűtjük. A vajat habosra keverjük. Felverjük – egy csipetnyi sóval – a tojásfehérjét. Harminc deka cukorból kevés vízzel sűrű szirupot főzünk, majd lassan a habhoz csurgatjuk és kevergetve kihűtjük, végül a vajhoz keverjük és belereszeljük a csokoládé felét. A piskótát három lapra vágjuk és a rummal meglocsoljuk. A vajkrémből a piskótalap széleire kétújjnyi széles csíkokat kenünk. A kör közepét a meggyel kitöltjük, ráfektetjük a középső lapot, amit ugyancsak vajkrémmel kenünk meg és meggyel kitöltjük. A legfelső lapra locsoljuk a maradék rumot, majd az egész tortát és egy kissé megcukrozzuk. Bevonjuk vele a tortát, közepére szórjuk a megmaradt lereszelt csokoládét. Előbb jól behűtjük (kb. fél nap) és csak a tálalás előtt szeleteljük.

Dióval töltött sült alma

Hozzávalók: 8 *nagyobb alma*, 24 *szem szegfűszeg*, 20 *dkg darált dió*, 20 *dkg porcukor*, 1 *csomag vaníliás cukor, őrölt fahéj, fél deci rum*, 10 *dkg margarin*.

Az almákat megmossuk és közepüket a magházzal együtt kifúrjuk. Utána a gyümölcsöket egyenként 3-3 szem szegfűszeggel megtűzdeljük. A töltelékhez a diót a cukorral és a vaníliás cukorral összekeverjük, fahéjjal fűszerezzük, rummal ízesítjük, majd az almákat ürgébe töltjük. Mindegyik tetejére egy kis darab margarint rakunk és a gyümölcsöket forró sütőben megsütjük. (Kb. 10 perc elegendő).

Kedves Barátunk!

Köszönjük, hogy a Filantróp Társaság Barátság Egyesületének, mely a **Barátság** című folyóirat kiadója, juttatta személyi jövedelemadójának 1%-át. Ez az összeg **48 737** Ft.
A pénzt a lap megjelentetésére fordítottuk.
Kérjük, gondoljon ránk ismét, amikor 2004. évi személyi jövedelemadójának 1 százalékáról rendelkezik és kedvezményezettként a Filantróp Társaság Barátság Egyesülete adószámát:

18037511-1-43

tüntesse fel. Zárt borítékban, adóbevallásával együtt küldje meg az Adóhivatalnak.
Fontos, hogy Ön a borítékon megadja nevét, lakcímét és adóazonosító jelét is.

Köszönettel és tisztelettel:

Mayer Éva
elnök