



HÚSVÉTI RECEPTFÜZET

2024





Mézes krémes

SZERZŐ: TIHOR ILDIKÓ

HOZZÁVALÓK:

A mézes lapokhoz:

45 dkg finomliszt
15 dkg porcukor
1 késhegynyi szódadikarbóna
3 ek. sertésszír
4 ek. méz (olvasztott)
1 db tojás (villával felverve)
4 ek. tej

A töltelékhez:

5 dl tej
100 g búzadara
25 dkg margarin
20 dkg porcukor
2 csomag vaníliás cukor
1 db tojássárgája
20 dkg sárgabaracklekvár

A csokimázhoz:

20 dkg étcsokoládé
20 dkg vaj

ELKÉSZÍTÉS:

A tészta készítése:

A mézes lapokhoz valókat félkemény tésztává gyúrjuk. Ha még kíván tejet, apránként lehet bele picit tenni. A tésztát rúd formára sodorjuk, és négyfelé osztjuk. Mindegyik tészta lapot nagyon lisztezett felületen kinyújtjuk, majd egyesével megsütjük margarinnal vékonyan megkent tepszi hátoldalán 200 fokra előmelegített sütőben. Sötét zsemleszínűre kell sütni, vigyázzunk, nagyon gyorsan sült, kb. 6 perc/ lappal számolunk. Azért jó a tepszi hátulján készíteni, mert könnyen le lehet róla csúsztatni.

Töltelék készítése:

A tejet felforraljuk, és a lassan beleöntjük a grízt, ha megfőtt, keverve kihűtjük. Amikor langyos, hozzáadjuk a cukorral, vaníliás cukorral és tojássárgájával habosra kevert margarint.

Összeállítás:

A töltelék kettéosztjuk, az első lapra rákenjük a fele töltelék, a második lapot rátesszük, és megkenjük a lekvárral. Erre jön a harmadik lap, amire rásimítjuk a krém másik felét, a negyedik lappal borítjuk, amit pedig kakaóval megszórunk.



Répatorta muffin

SZERZŐ: DÖMÖKNÉ NASZVADI SZILVIA

HOZZÁVALÓK:

A tésztához:

180 g finomliszt
180 g reszelt sárgarépa
145 g porcukor
2 csomag vaníliás cukor
2 db tojás
100 ml étolaj (napraforgóolaj)
2 csapott tk. sütőpor
1/2 tk fahéj
1 db kisebb narancs
1 db kisebb citrom reszelt héja

A krémhez:

120 g mascarpone
20 g porcukor
Kevés citrom és narancshéj
ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Keverjük a tészta alapanyagaiból lágy, felvert állagú masszát, majd töltjük ki a tésztát muffin papírral bélelt muffin sütő formákba. Melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra, helyezzük be a muffinokat, majd süssük őket 25 percig. A sütés végén ellenőrizzük egy tűpróbával, hogy kellően átsült-e a tészta.

Sütés közben a krém alapanyagiból készítsünk lágy krémet, melyhez adagoljuk apránként a narancslevelet. Ha a mascarpone túl lágy fajta, akkor a krémet vízzel összekevert zselatinnal lehet sűríteni.

Vidd fel a krémet a kisült muffinok tetejére, majd díszítsd ízlés szerint marcipán répával, tört piskáciával, cukorkákkal.



Madártej szelet

SZERZŐ: PETRENKÓ NIKOLETT

HOZZÁVALÓK:

A tésztához:

6 db tojás
6 ek cukor
6 ek liszt
1 csomag sütőpor

A krémhez:

2 csomag vaníliás pudingpor
8 ek cukor
8 dl tej
15 dkg vaj

A tetejére:

4 dl habtejszín
étcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS:

A madártejszelet elkészítéséhez a tojásfehérjét kemény habbá verjük a cukorral, majd két részletben hozzáadjuk a tojások sárgáját, és összedolgozzuk. Ezután apránként hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet.

A jól eldolgozott masszát egy közepes méretű, sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük, és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt megsütjük.

Ameddig a tészta sül, elkészítjük a krémet. A pudingport a cukorral és egy kevés tejjel csomómentesre keverjük, majd fokozatosan hozzáadjuk a többi tejet. Sűrűre főzzük és megvárjuk, míg kihűl. Mikor kihűlt a puding, beletesszük a vaját, és csomómentesre keverjük, majd a kihűlt piskótalapra rákenjük a kihűlt vaníliakrémet. A felvert tejszínt pedig rásimítjuk a tetejére és megszórjuk csokoládéreszelékkel.



Rakott túrós palacsinta

SZERZŐ: TARGUBÁNÉ-RUZSICSKA ILDI

HOZZÁVALÓK:

A palacsintához:

20 dkg liszt
2 db tojás
3 dl tej
2 dl szénsavas ásványvíz
1 csipet só
0,75 dl olaj a sütéshez

A töltelékhez:

ízlés szerint cukor
túró

A felső réteghez:

tejföl
kevés olaj
1 csomag vaníliás cukor

ELKÉSZÍTÉS:

A palacsintatészta hozzávalóit összeöntjük, csomómentesre keverjük, majd egyesével kisütjük egy palacsintasütő serpenyőben. Megtöltünk 20 darabot a cukros túróval, majd meglocsoljuk a vaníliás cukorral és kevés olajjal elkevert tejföllel. Előmelegített sütőben 180 °C-on 30 percig sütjük.



Húsvéti lingentál gluténmentesen

SZERZŐ: PUTÓCZKI GÁBORNÉ

HOZZÁVALÓK:

28 dkg rizsliszt
10 dkg porcukor
10 dkg darált dió
25 dkg vaj/margarin
1 db tojás
porcukor
baracklekvár
eperlekvár
Nutella
1 tábla gluténmentes étcsoki
1 tábla gluténmentes fehér csoki
francia draszté
dió
különböző kiszúrók

ELKÉSZÍTÉS:

A tészta hozzávalóiból gyors mozdulatokkal linzer tésztát gyúrunk. Fél órára hűtőbe tesszük, majd 4 részre osztjuk, az első 1/4-et kinyújtjuk, cakkos szélű kiszúróval kiszúrjuk úgy, hogy minden másodiknak a közepét kicsi pogácsa szaggatóval kilyukasztjuk. Sütőlemezre helyezzük.

A második negyedből nyuszikat szúrunk ki úgy, hogy mindnek párja is legyen, sütőlemezre helyezzük ezeket is. A harmadik negyedből pillangókat szúrunk ki úgy, hogy mindegyiknek párja is legyen. Sütőlemezre helyezzük ezeket is. A negyedik negyedből szíveket vagy virágokat szúrunk ki, és sütőlemezre rakosgatjuk. A leeső darabokat összegyűrjük, kisodorjuk, és kis kifliket formázunk belőlük, sütőlemezre helyezzük.

Előmelegített 180 °C-os sütőben kb. 8 perc alatt megsütjük. Ha légkeveréses programot választunk, mindkét tepszi linzert egyszerre meg tudjuk sütni.

A linzerkarikák lyukas tetejét porcukorral meghintjük, a karikák alsó felébe kiskanállal barack lekvárt teszünk, majd óvatosan ráhelyezzük, a porcukros tetőt. Az étcsokit vízgőz felett felolvasztjuk, a kiflik végeit belemártjuk és rácsra helyezzük. A szíveknek a felét csokiba mártjuk, közepére egy gerezd diót ragasztunk, rácsra helyezzük. A lepkéket málnalekvárral töltjük össze, majd fehér csokiba mártjuk, rácson lecsepegtetjük. Ízlés szerint francia drasztéval tovább díszíthetők. A nyuszikat Nutellával töltjük meg, és fehér csokival vonjuk be, a szemeit francia draszték adják.

Ha a csoki megszilárdult, tálcára rendezzük, vegyesen az 5 fajta linzert. Ebből a mennyiségből kb. 20 db sütikénk lesz.

Húsvéti répatorta

SZERZŐ: POLGÁR JUDIT

HOZZÁVALÓK:

30 dkg reszelt sárgarépa
1 citrom
16 dkg liszt
1 csomag sütőpor
20 dkg kristálycukor
4 tojás
csipet só
csipet őrölt szegfűszeg
12,5 dkg (fél doboz) mascarpone
vagy más krémsajt
1 dl habtejszín
porcukor ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

A tojásokat szétválasztjuk, a sárgákat a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a répát és a citromhéjat.

A lisztet összekeverjük a sütőporral és a szegfűszeggel, majd hozzáadjuk a répás masszához.

A tojásfehérjéket kemény habbá verjük a sóval, majd óvatosan belekeverjük a masszába.

Egy kivajazott és lisztezett, vagy sütőpapírral bélelt, 24 cm-es tortaformába simítjuk, és 180 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük, és tűpróbáig sütjük.

A krémsajtot kikeverjük a felvert tejszínnel, ami, ha nem elég édes, adhatunk hozzá cukrot. Rákenjük a torta tetejére, díszíthetjük tojásucorkával, majd szeletekre vágva tálaljuk.



Bögnés- mascarponés torta

SZERZŐ: DÖMÖKNÉ SALAMON CSILLA

HOZZÁVALÓK:

A tésztához:

3 bögre finomliszt (bögre = 2,5 dl)
1 bögre cukor
2 dl tej
2 db tojás
1 csomag sütőpor
1 csipet só
1,5 dl napraforgó olaj

A krémhez:

3 ek finomliszt
1 csomag vaníliás cukor
1 tasak vaníliás pudingpor
6 dl tej
2 ek cukor
25 dkg mascarpone
10 dkg porcukor
1 ek cseresznyelevkár

A tetejére:

2 ek színes cukorka

ELKÉSZÍTÉS:

A tésztához a tojást a cukorral kikeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, alaposan kikeverjük. Egy kapcsos tortaformát vajjal kikenünk, lisztel megszórjuk, beleöntjük a masszát. Előmelegített sütőben tűpróbáig készre sütjük. Amikor kihűlt a tészta, kivesszük a formából.

A krémhez felfőzzük a pudingport 3 dl tejjel és 2 ek cukorral, majd kikeverjük a mascarponét a porcukorral. Amikor félig kihűlt a puding, hozzáadjuk a mascarponés masszát.

A maradék tejet elkeverjük 3 ek lisztel, és felfőzzük a vaníliás cukorral, majd ezt is hozzáadjuk a pudinghoz, és hagyjuk teljesen kihűlni.

A krémet a lekvárral megkent tésztaalapra kenjük, pár órára hűtőbe tesszük. Színes cukorkákkal és marcipánfigurával díszítjük a tetejét.



Eperes- zabpelyhes alagút

SZERZŐ: DÖMÖKNÉ SALAMON CSILLA

HOZZÁVALÓK:

25 dkg tehéntúró
3 ek porcukor
2 dl joghurt
1 csomag vaníliás cukor
1 citromból nyert citromhéj
1 csipet só
1 dl tej
2 ek zselatin
2 dl habtejszín
25 dkg eper (plusz a díszítéshez)
10 g zabpehely

ELKÉSZÍTÉS:

A túrót összekeverjük a porcukorral, joghurttal, vaníliás cukorral, citrom reszelt héjával, sóval, majd óvatosan összeforgatjuk a felaprított eperrel és a zabpehellyel.

A tejet egy kisebb edénybe öntjük, elkeverjük benne a zselatint, és kevergetve addig melegítjük, amíg elolvad benne a zselatin.

Amikor már folyós, akkor levesszük a tűzről, és hűlni hagyjuk pár percig. Közben a tejszínt keményre felverjük.

A zselatinos tejet, majd a felvert tejszínhabot a túrós keverékhez adjuk és összekeverjük.

Az egészet folpackkal bélelt formába öntjük, és pár órára hűtőbe tesszük. Majd felszeleteljük, tálcára tesszük, és eperrel ízlés szerint díszítjük.



Húsvéti lingen

SZERZŐ: PETRENKÓ-NAGY ALEXANDRA

HOZZÁVALÓK:

300 g liszt
200 g margarin
1 csipet só
100 g porcukor
1 csomag vaníliás cukor
1 db tojás

ELKÉSZÍTÉS:

A hozzávalókat összedolgozzuk, majd fóliában pihentetjük a tésztát a hűtőben pár órát. A tésztát lisztezett lapon kinyújtjuk és kiszaggatjuk a formákkal. Majd 180 °C-on kb. 15-20 percig sütjük. Megkenjük lekvárral és megszórjuk porcukorral.

SZERZŐ: PETRENKÓ-NAGY ALEXANDRA

Sárgatúrós

HOZZÁVALÓK:

1 l tej
10 db tojás
10 ek cukor
1 csomag vaníliás cukor

ELKÉSZÍTÉS:

A tejet a cukorral és a vaníliás cukorral felforraljuk, majd a felvert tojásokat folyamatosan kevergetve beleöntjük, és addig kavargatjuk, amíg túró állagú nem lesz. Egy tiszta konyharuha és szűrő segítségével leszűrjük, majd 1 éjszakát a konyharuhában hagyjuk fellóvatva, amíg teljesen le nem csepeg, illetve össze nem áll.



Fanta szelet

SZERZŐ: TIHOR ILDIKÓ

HOZZÁVALÓK:

A tésztához:

7 db tojás
7 ek cukor
6 csapott ek finomliszt
2 ek cukrozatlan kakaópor
1 csomag sütőpor
1 ek napraforgó olaj

A túrókrémhez:

50 dkg tehéntúró
20 dkg porcukor
18 dkg margarin
2 csomag vaníliás cukor
1 citromból nyert citromhéj

A tetejére:

7 dl szénsavas narancsos üdítőital
2 csomag vaníliás pudingpor
4 ek cukor
1 ek citromlé

ELKÉSZÍTÉS:

Tészta:

A tojások fehérjét kemény habbá verjük, hozzáadjuk a cukrot, azzal is egy kicsit verjük. Végül a tojások sárgáját és az olajat keverjük bele. A sütőport és a kakaót elkeverjük a liszttel, és fakanállal óvatosan a habhoz keverjük. Kikent, lisztezett tepsibe öntjük, megsütjük.

Közben elkészítjük a túrókrémet: sűrű szűrőn áttörjük a túrókat. A 20 dkg margarint és a 20 dkg porcukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a pépesített túrókat. Ízesítjük reszelt citromhéjjal és vaníliás cukorral. Az egészet jól kikeverjük.

Fanta tető:

2 csomag pudingot és a 4-5 ek cukrot kevés üdítővel simára keverjük. A többi fantát felforraljuk a citromlével, és sűrű krémesre megfőzzük benne a pudingot. Langyosra hűtjük. A kihűlt piskótára kenjük a túrókrémet, és a krém tetejére a fantát. Hűtőben tároljuk.



Képviseelőfánk

SZERZŐ: CSAPÓNÉ NAGY BERNADETT

HOZZÁVALÓK:

A tésztához:

1 dl víz
10 dkg margarin
20 dkg liszt
5 db tojás

A krémhez:

4 db tojás
15 dkg porcukor
6 dkg liszt
5 dl tej
2 csomag vaníliás cukor

ELKÉSZÍTÉS:

1. A képviseelőfánk elkészítéséhez a vizet a margarinnal összekeverjük, majd közepes lángon felforraljuk. Ha már elolvadt a margarin és forr a víz, hozzáadjuk a lisztet, és folyamatosan kevergetjük, amíg a tészta el nem válik az edény falától.

2. A tésztát kivesszük a lábasból és hideg tálba tesszük. Hagyjuk kihűlni, majd egyesével beledolgozzuk a tojásokat.

3. A tésztát habzsákba töltjük, és nagyobb dió méretű halmokat nyomunk egy sütőpapírral bélelt tepsibe (ne túl közel egymáshoz, mert sütés közben meg fognak nőni a fánkok).

A légeveréses sütőt 200 °C-ra előmelegítjük, és kb. 15 perc alatt megsütjük a süteményeket. Ennyi idő alatt megnőnek és a külsejük is megkérgesedik.

4. A negyedóra leteltkor a sütő hőmérsékletét levesszük 160 °C-ra, és így sütjük még tovább 15-20 percig. Az elkészült süteményeket kivesszük a sütőből, és hagyjuk kihűlni.

5. Közben elkészítjük a vaníliakrémet, amelyhez a tojások sárgáját kikeverjük 10 dkg cukorral, majd hozzákeverjük a lisztet és 1 dl hideg tejet. Másik edényben felforralunk 4 dl tejet a vaníliás cukorral. A tojásfehérjéből kemény habot készítünk

a megmaradt cukorral. A lisztes-tejes keverékhez hozzáöntjük a vaníliás forró tejet, és folyamatos kevergetés mellett besűrítjük, de nem forraljuk fel. Levesszük a tűzről, és lassan, adagonként hozzáforgatjuk a tojás habot.

6. A kihűlt fánkok tetejét levágjuk. Habzsákba töltjük a vaníliakrémet, és mindegyik fánk aljába nyomunk belőle. Rátesszük a tésztakalapokat.



Kakao csiga

SZERZŐ: CSAPÓNÉ NAGY BERNADETT

HOZZÁVALÓK:

50 dkg finomliszt
csipet só
3 ek cukor
1 egész tojás
1 tojássárgája
kb. 2,5 dl tej
2 dkg élesztő
8 dkg olvasztott vaj

ELKÉSZÍTÉS:

Az élesztőt felfuttatjuk a tejben. A vajon kívül mindent egy tálba teszünk, összedolgozzuk, amikor sima, hozzáöntjük a vajat és tovább dagasztjuk, amíg felveszi. Duplájára kelesztjük, téglalap alakúra nyújtjuk, kb. fél cm vastagságúra.

Megkenjük olvasztott vajjal, megszítáljuk kakaóporral (ne látszódjon a tészta), azután porcukorral (ne látszódjon a kakaó). Szorosan feltekerjük, kétujjnyi szeletekre vágjuk.

Tepsibe tesszük, hagyjuk húsz percet kelni, majd megsütjük. Amikor kivesszük, vaníliás meleg tejjel meglocsoljuk.



Meteskalács

SZERZŐ: SZAKÁCS ELEONÓRA

HOZZÁVALÓK:

4 tojás
csipet só
20 dkg porcukor
1 dl napraforgó olaj
1 dl víz
25 dkg finomliszt
1 csomag sütőpor
3 evőkanál kakaópor
1 evőkanál víz
1 evőkanál napraforgó olaj

Krém:

4 dl tej
1 tasak pungs pudingpor
20 dkg vaj
20 dkg porcukor
10 ml rumaroma

Csokimáz:

3 evőkanál víz
4 evőkanál kakaópor
3 evőkanál porcukor
20 dkg étcsokoládé
75 dkg vaj

ELKÉSZÍTÉS:

A tojásfehérjéket egy csipet sóval kemény habbá verjük. A tojássárgákat porcukorral habosra keverjük, amíg szép világos lesz. Folyamatos kézi robotgép használata mellett apránként hozzáadjuk az 1 dl olajat és vizet.

A sütőport összekeverjük a liszttel, és a tojássárgás habhoz keverjük. Hozzáforgatjuk a felvert fehérjéket is.

A tészta felét kivajazott, kilisztezett őzgerinc formában megsütjük. A másik feléhez adjuk a kakaóport, vizet, olajat, majd ezt is készre sütjük.

A tejet és a pudingport készre főzzük, mikor kihűlt, hozzáadjuk a kikevert vaját és porcukrot.

A kétféle piskótát felszeleteljük, és a szeleteket a pungsos krémmel összeragasztjuk, hogy váltakozzanak a világos és sötét szeletek.

Ha kész a süteményrúd, bekenjük csokimázzal, hűtőbe tesszük egy éjszakára, és haránt irányban szeleteljük.

Kevert túrós kocka

SZERZŐ: SZÉKELY JÓZSEFNÉ

HOZZÁVALÓK:

3 tojás
2 bögre cukor (1 bögre = 2,5 dl)
25 dkg tehéntúró
1 sütőpor
2 bögre liszt
1/4 bögre tej
csipet só
1 citrom reszelt héja

ELKÉSZÍTÉS:

Összekeverjük a hozzávalókat. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben tűpróbáig sütjük. Kihűtjük, utána csokoládémázzal bevonjuk.

Mézes kókusz-kocka gluténmentesen

SZERZŐ: PUTÓCZKI GÁBORNÉ

HOZZÁVALÓK:

A tésztához:

10 dkg (puha) vaj vagy margarin
20 dkg eritrit vagy cukor
2 db tojás
3 ek méz
3 dl tej
1 csomag sütőpor
35 dkg barna rizsliszt

A kakaós mázhoz:

20 dkg vaj vagy margarin
20 dkg cukor vagy eritrit
4 ek kakaópor
4 ek tej
fél dl rum vagy 1 ek rumaroma

A beforgatáshoz:

kb. 20-25 dkg kókuszreszelék

ELKÉSZÍTÉS:

A tészta hozzávalóit a liszt kivételével a robotgép üstjébe mérjük és alaposan kikeverjük, majd a lisztet is hozzádolgozzuk, és sütőpapírral bélelt kisebb tepsibe öntjük. Előmelegített 170 °C-os sütőben kb. 25 perc alatt készre sütjük. Hagyjuk kihűlni, majd kb. 3x3-as kockákra vágjuk.

A kakaós mázhoz a cukrot, vaját, tejet, kakaóport összeforraljuk, majd a kockákat ebbe mártogatjuk meg. Megforgatjuk kókuszreszelékben, és a tálcára helyezzük.

Pár órát szellős helyen érdemes szárítani, de akár azonnal is fogyasztható.



Sajtos rúd

SZERZŐ: CSAPÓNÉ NAGY BERNADETT

HOZZÁVALÓK:

A rúdhoz:

40 dkg liszt
1 csomag sütőpor
2 mk só
20 dkg margarin
3 db tojás
10 dkg reszelt sajt

A tetejére:

1 db tojás
10 dkg reszelt kemény sajt

ELKÉSZÍTÉS:

A rúd hozzávalóit összegyűrjük, kinyújtjuk és rudakra vágjuk. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, megkenjük a felvert tojással, megszórjuk a reszelt kemény sajttal, és 200 °C-on pirosra sütjük.



Sajtos tallér

SZERZŐ: PUSZTAI JÓZSEF

HOZZÁVALÓK:

60 dkg liszt
15 dkg trappista reszelt sajt
15 dkg Rama margarin
2 dkg friss élesztő
7 dl szóda víz
1 kiskanál kömény
3 kiskanál só

ELKÉSZÍTÉS:

Este ledagasztjuk, reggel sütjük. A liszthez hozzákeverjük a sőt, a köményt, elmorzsoljuk a margarint, a sajtot és az élesztőt, végül beleöntjük a szóda vizet, és az egészet alaposan megdagasztjuk. Lefedve hideg helyre (hűtőbe) tesszük. Reggel jól átdagasztjuk, majd vízbe mártott kiskanállal adagolva, ostyasütővel, közepes lángon ropogósra sütjük.



Sajtos nyuszi

SZERZŐ: SZABÓ JÁNOSNÉ

HOZZÁVALÓK:

40 dkg finomliszt
1 csomag sütőpor
1 tk só
25 dkg margarin
20 dkg trappista sajt
3 ek tejföl

A kenéshez:

1 db tojás

ELKÉSZÍTÉS:

A lisztet egy tálba mérjük, majd elkeverjük benne a sütőport és a sőt. Hozzáadjuk a margarint, a tejfölt, egy marék reszelt sajtot. Jól összedolgozzuk. Lisztezett felületen kb. 3-4 mm vastagra elnyújtjuk.

Egy nyusziformával kiszaggatjuk és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. A sütőt előmelegítjük. A nyuszikat lekenjük egy egész, felvert tojással, majd megszórjuk reszelt sajttal.

180 °C-on kb. 10 perc alatt hőlégkeveréssel megsütjük.



Csülökhússal töltött kiflik

SZERZŐ: SZÉKELY JÓZSEF

HOZZÁVALÓK:

50 dkg liszt
1 tojás
8 dkg sertésszár
púpos tk só
nagy csipet cukor
2,5 dkg friss élesztő
kb. 2, 5 dl tej

ELKÉSZÍTÉS:

A hozzávalókból kelt tésztát készítünk, de a tojásnak csak a sárgája kerül bele, a fehérjével sütés előtt a tésztát fogjuk megkenni.

A töltelékhez 30 dkg főtt csülök húst apróra vágunk, összekeverjük 2 teáskanál tormával és egy kis doboz tejföllel. Borssal ízesítjük. Nem sózzuk, mert a hús sós.

A megkelt tésztát 4 cipóba osztjuk, a cipókat kinyújtjuk, 8 felé vágjuk. A tésztát megtöltjük, kiflit sodrunk.

Sütőpapíros tepsibe tesszük, tojásfehérjével megkenjük, fél órát pihentetjük, előmelegített sütőben kb. 35-40 percig sütjük.



Fonott kalács

SZERZŐ: SZABÓNÉ CSEREPES ERIKA

HOZZÁVALÓK:

140 g 2,8%-os tej
40 g porcukor
11 g friss élesztő
250 g liszt
1 csipet só
1 db tojássárgája
30 g olvasztott vaj
10 g vaníliás cukor
5 g kakaópor
5 g mazsola

ELKÉSZÍTÉS:

Az élesztőt felfuttatjuk a langyos, porcukros tejjel.

A liszthez adjuk a sót, a tojássárgáját, vaját, vaníliás cukrot és a felfuttatott élesztőt. Sima tésztát gyúrunk.

A tésztát 2 részre osztjuk, gombócokat formázunk, az egyik tetejére kakaóport, a másikkra mazsolát teszünk. Külön-külön összegyúrjuk őket.

Kiolajozott tálba tesszük a tésztákat, majd letakarva 30 percig pihentetjük őket. Utána hosszú rudat sodrunk mindkettő tésztából, összefonjuk a két rudat.

1 tojást összekeverünk, megkenjük vele a tésztát, 30 percig pihentetjük.

Előmelegített sütőben 180 °C-on 30 percig sütjük.



Kuglóf

SZERZŐ: KOVÁCS PÉTER

HOZZÁVALÓK:

6 db tojás
384 g kristálycukor
1,5 dl víz
1,5 dl étolaj
384 g finomliszt
1/2 citrom reszelt héja
50 g kakaópor

ELKÉSZÍTÉS:

A tojásokat a cukorral, citromhéjjal fehéredésig habosítjuk. Hozzáadjuk a vizet és az olajat, egyneműsítjük. Óvatosan hozzáforgatjuk a sütőporral elkevert lisztet.

A massa 2/3-át beletöltjük a kivajazott kuglóf formába, a másik részt cukrozatlan kakaóporral ízesítjük, hozzácsurgatjuk a világos masszához.

Fogpiszkáló segítségével átforgatjuk a két masszát.

Előmelegített, 165-170 °C-os sütőben kb. 50 percig vagy tűpróbáig sütjük.



Vendégváró hidegtál

SZERZŐ: DÖMÖKNÉ SALAMON CSILLA

HOZZÁVALÓK:

20 dkg sonka
5 db főtt tojás
4 db közepes csemegeuborka
2 db közepes lilahagyma
40 dkg franciasaláta alap
2 teáskanál zselatin
só ízlés szerint
2 dl tejföl
6 ek majonéz
2 db leveskocka
2 dl víz
2 közepes db paradicsom

ELKÉSZÍTÉS:

A sonkát, főtt tojást, uborkát és a lila hagymát felkockázzuk. A zöldségeket sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük.

A tejfölt kikeverjük a majonézzel, hozzáadjuk az összeaprított alapanyagokat és a leszűrt zöldségeket.

A vizet felforraljuk a leveskockákkal. Amikor felforrt, hozzáadjuk a zselatint. Még melegen összekeverjük a tojásos keverékkel, majd tortaformába simítjuk, és kihűtjük.

Pár órára hűtőbe tesszük, majd kivesszük a formából, és tálcára tesszük.

A paradicsomhéját vékonyan körbevágjuk, és rózsákat alakítunk ki belőle, majd ezzel díszítjük a saláta tetejét.



Baconös csirke őzgerincformában

SZERZŐ: LUBICZKI ÉVA

HOZZÁVALÓK:

20 dkg bacon
2 db tojás
2 dl tejföl
2 ek liszt
3 gerezd fokhagyma
25 dkg reszelt sajt
só
bors
50 dkg csirkemell

ELKÉSZÍTÉS:

A baconös csirke elkészítéséhez az őzgerincformát kibéleljük alufóliával, majd a baconnel úgy, hogy kissé fedjék egymást a szeletek és túllógjanak a forma szélén.

A tojásokat elkeverjük a tejföllel és a liszttel. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a reszelt sajtot. Megsózzuk, megborsozzuk, majd alaposan összekeverjük.

Végül beleforgatjuk a megsózott, megborozott és kockára vágott csirkemellet.

A masszát a formába öntjük, és ráhajtjuk a kilógó bacont.

170 °C-ra előmelegített sütőben 30-40 percig sütjük, majd egy tepsibe borítjuk, és 5-10 percre visszatoljuk, megemeljük a hőmérsékletet 200 °C-ra, hogy a bacon is megpiruljon.

Zsírjában sült Kacsamáj

SZERZŐ: TÓTH ERZSÉBET

HOZZÁVALÓK:

1 kg kacsá testháj
60 dkg kacsamáj
1 dl alaplé
6 kisebb gerezd fokhagyma

ELKÉSZÍTÉS:

A májat jeges vízbe beáztatjuk. A hájat lassú tűzön kisütjük.

A májat letörölgetjük, lábasba tesszük és ráöntjük a kisült forró zsírt. Hozzáadjuk az 1 dl alaplevet és a fokhagymát. Fedő alatt 25 perc alatt sütjük. A májat üvegtálba kisedjük, a fokhagymát kidobjuk belőle, és a zsírt fedő nélkül addig sütjük, míg szép tiszta nem lesz.

Ha a zsír kész, forróra ráöntjük a májra, és lefedve hűlni hagyjuk.

Gombás szelet

SZERZŐ: CSAPÓ JÁNOS

HOZZÁVALÓK:

80 dkg sertés rövidkaraj
1 fej vörshagyma
50 dkg csiperkegomba
2 evőkanál tejföl
2 tojás
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
petrezselyem ízlés szerint
olaj, zsír

ELKÉSZÍTÉS:

A húst kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, majd egy kevés olajban elősütjük és félretesszük.

Olajban megdinszteljük az apróra vágott hagymát, majd beletesszük az apróra vágott gombát, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, amikor elfőtte a levét, az apróra vágott petrezselyemzöldet is belerakjuk.

Levesszük, kicsit hűljön. 2 tojásfehérjét kemény habbá verünk, a 2 tojássárgájával és a 2 kanál tejföllel együtt hozzáadjuk a gombához.

A kizsírozott tepsibe helyezzük az előre sült hússzeleteket, a tetejére tesszük a gombás szószot, majd megsütjük.

Készítette:
Vidanet Zrt. 2024

