



## **Ízörzók - Bajna - receptek**

### **Déli hús**

***Hozzávalók: 50 dkg sertésoldalas, 50 dkg sertéscomb, 60 dkg tokaszalonna, 1 evőkanál só, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál őrölt fűszerpaprika. A körethez 50 dkg burgonya, só.***

A húsokat nagyobb darabokra vágjuk, lábosba tesszük, meghintjük sóval, és felöntjük 3 dl vízzel. A vöröshagymát és a fokhagymát is durvára vágva beledobjuk. Ezt az egészet fedő alatt kb. 2,5 órát főzzük, majd fedő nélkül addig, míg szépen megpirulnak, megsülnek a húsok. Ezután újabb másfél deci vizet borítunk rá, őrölt paprikával fűszerezünk, és további öt percig forraljuk.

Köretként sós vízben főtt burgonyát, és salátát, vagy savanyúságot fogyaszthatunk hozzá.

### **Krumplis rétes**

***Hozzávalók: A tésztához: 2 marék finomliszt, fél marék rétesliszt, kb. fél liter savó, 5 evőkanál olvasztott sertészsír. A töltelékhez: 1 kg krumpli, só, másfél mokkáskanálnyi őrölt feketebors, 2 tojás, 3 evőkanál tejföl.***

A liszteket átszitáljuk, és a savót apránként adagolva összeállítjuk a tésztát. Alaposan kidolgozzuk, közben hozzáadunk egy evőkanálnyi olvasztott zsírt. Amikor már teljesen sima, három órát langyos helyen, letakarva pihentetjük a tésztát.

Közben elkészítjük a tölteléket. A krumplit megtisztítjuk, kockákra vágjuk, sós vízben puhára főzzük. Összenyomjuk, kihűtjük. Sóval, borssal ízesítjük, és összedolgozzuk 2 tojással és tejföllel.

A konyhaasztalt abrosszal leterítjük, megszórjuk liszttel, és ráhelyezzük a rétestésztát. A tetején szétkenünk két evőkanál sertészsírt, és először a széleit kicsit megnyújtjuk, hogy ne legyen vastag, majd folyamatosan a kézfejükkel alányúlva húzzuk szét az asztalon a rétest. A szélét legombolyítjuk, és egyenletesen elszórjuk rajta a tölteléket. Kevés zsírral meglocsoljuk a tetejét. A tészta oldalait felhajtjuk, arra is rakunk a maradék krumpliból, majd a terítő segítségével egy rúdban feltekerjük. Tányérral tepsi hosszúságúra vágjuk, és kizsírozott sütőformába tesszük. Előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt készre sütjük.



### Gyümölcsös pite

**Hozzávalók:** 40 dkg liszt, 1 teáskanál sütőpor, fél citrom héja, 1 kg alma, 12 dkg fahéjas-őrölt szegfűszeges kristálycukor, 20 dkg szilva, 15 dkg zsír, 2 dl tejföl, 3 tojás sárgája, 1 egész tojás, 12 dkg porcukor, 10 dkg darált dió.

Az almát megtisztítjuk, és lereszeljük.

Dagasztótálba öntjük a lisztet, a reszelt citromhéjat, és a sütőport elkeverjük benne. Hozzáadjuk a sertézsírt, a porcukrot, a tojásokat. Alaposan összedolgozzuk. Lisztezett gyúrótáblán 2/3 – 1/3 részre szétválasztjuk. A nagyobbikat tepszi nagyságúra kisodorjuk, és sodrófa segítségével a sütőforma aljába borítjuk. A tepsit nem kell kizsírozni, mert a tészta tartalmaz eleget. Szépen kézzel elegyengetjük a pite alját, majd rászórjuk elsőként a darált diót. A szilvát kimagozzuk, negyedekre vágjuk, és a tésztára tesszük.

Az almát a fahéjas-szegfűszeges cukorral összekeverjük, és belerakjuk a tepsibe. A kisebb tésztát is tepszi alakúra sodorjuk, és beborítjuk vele a pitét. Villával megszúrkaljuk a tetejét, és előmelegített sütőben 30 perc alatt készre sütjük. Kihűtjük, és porcukorral meghintve kínáljuk.

### Virslis kabátban

**Hozzávalók:** 1 dl tej, 1,5 dkg élesztő, csipetnyi cukor, 30 dkg liszt, 3 dkg vaj, só, 1 tojás, a tepszi kikenéséhez sertézsír, 30 dkg múbeles virsli, 10 dkg sajt.

A cukros, langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet a vajjal, ízlés szerint kevés sóval, és a megkelt élesztővel összedolgozzuk. Alaposan kigyúrjuk, és legalább negyed órát langyos helyen pihentetjük. Utána átgyúrjuk, kétfelé osztjuk, és a cipókat egyenként néhány milliméter vastagra kisodorjuk. A tojást felfeljük, és átkenjük vele a tészta tetejét, hogy jobban ragadjon. Derelyevágóval hosszú, keskeny csíkokra vágjuk.

A virsliről a műbelet lehúzzuk, és mindegyiket hosszában négyfelé vágjuk. A sajtot hosszukás hasábokra szeleteljük.

A tésztacsíkokat egyenként a virslire tekerjük úgy, hogy egymást kicsit fedje a borítás. Kikent tepsibe ritkásan tesszük, hogy ne süljenek össze. Tetejüket is átkenjük tojással, és mindegyikre egy szelet sajtot helyezünk.

Előmelegített sütőben készre sütjük.

### Reszelt vaddisznómáj (vagy sertésmáj)

**Hozzávalók:** 1 kg máj, 3 fej vöröshagyma, 2 dl étolaj, 2 dl paradicsomlé, 2 teáskanál őrölt bors, 6 teáskanál majoránna.

A vöröshagymát durva kockákra vágjuk, és étolajon üvegesre pároljuk. Félretesszük, hogy lehűljön. Közben a májat vékony csíkokra vágjuk, és szűrőben többször vízzel átöblítjük, hogy minél inkább kiázzon belőle a vér. Lecsepegtetjük.

A hagymához keverjük a paradicsomlevet, a borsot, a majoránna, majd felöntjük 1 deci vízzel. Felmelegítjük, hozzákeverjük a májat, és nagy lángon készre sütjük. Amennyiben szükséges, sütés közben a vizet még pótolhatjuk. Friss kenyérrel, főtt burgonyával, savanyúsággal fogyaszthatjuk.



### **Bajnai csípős bab bográcsban**

***Hozzávalók: (30 főre): 50 dkg házi füstölt szalonna, 1 fakanál sertészsír, 1,5 kg vöröshagyma, 2,5 kg száraz bab, 2 erős paprika, 5 babérlevél, fél liter lecsó, 3,5 kg marhalábszár, só, csípős fűszerpaprika, őrölt feketebors, 1 fej fokhagyma, teáskanálnyi őrölt kömény, 1 evőkanál mustár, fél liter száraz vörösbor.***

A babot előző nap beáztatjuk. Másnap külön főzőedényben 2 erős paprikával, és babérlevéllel ízesítve másfél órát főzzük.

A szalonnát kisebb kockákra vágjuk, és a bográcsban kevés zsíron megpirítjuk. A vöröshagymát nagyobb kockákra szeljük, és a kisült szalonnához keverjük. Üvegesre pároljuk.

A marhalábszár nagyobb hártályait eltávolítjuk, és felkockázzuk. Átmossuk, és a bográcsba tesszük. Utána beleöntjük a lecsót, majd fűszerezük sóval, erős őrölt paprikával, őrölt borssal- és köménnyel, mustárral, durvára vágott fokhagymával. Lassú tűzön kb. 3 órát főzzük.

Amikor már majdnem kész, felöntjük borral, átforraljuk, és beleborítjuk a puhára főtt babot. Negyed órát még főzzük, és kenyérral kínáljuk.