



Ízörzök – Gölle – receptek

Göllei reggeli

Hozzávalók: egy csirke, vagy kacsza vére, és hája. Kb. 50 dkg belseg: szív, zúza, máj. 4 gerezd fokhagyma, 5 vöröshagyma, 6 evőkanál kacsaszír, 1,5 dl vörösbor, 2 teáskanál só, 2 teáskanál őrölt feketebors.

Először előkészítjük a belsegeket. A zúzát, a szívet, a vért kis kockákra, a májat csíkokra vágjuk.

A hagymákat megtisztítjuk, és felaprózzuk.

Hat evőkanálnyi folyós kacsaszírba beletesszük a szívet, a zúzát, a hájat, majd másfél dl vörösbort öntünk alá, és feltesszük párolni. Sóval, őrölt borssal fűszerezzük. Lefedjük, és jó fél órán át pároljuk.

Ekkor hozzáadjuk a vöröshagymát, összekeverjük, és újabb 10 percig együtt sütjük.

Belerakjuk a májat és a vért, ezzel már csak pár percig, fedő alatt rotyogtatjuk.

Tálaláskor friss kenyérrrel, és ecetes paprikával tesszük az asztalra.

Sárga leves

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell, 2 sárgarépa, 2 petrezselyem, 1 zellergumó, fél karalábé, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 paradicsom, fél zöldpaprika, kis csokor petrezselyem zöldje, 3 teáskanál só, 20 szem egész bors. **A habaráshoz:** 5 evőkanál rizs, 1,5 dl tejföl, 2 tojás sárgája.

Egy nagyobb fazékba vizet öntünk, és beletesszük a csirkemellet. Lassú tűzön felforraljuk, és leszedjük a habját. Közben megtisztítjuk, átmoszuk, és kisebbekre vágjuk a zöldségeket, majd ezt is a leveshez adjuk. A paradicsomot, paprikát is belerakjuk, sóval, egész borssal fűszerezzük, és takarékon, egy órán át főzzük.

Az alaposan átmosott rizst egy kisebb lábasba öntjük, szedünk rá három merőkanálnyi a húsléből, és megfőzzük.

Az elkészült levesünket egy nagyobb tálba leszűrjük, majd a kiürült fazékba visszaöntjük, és felmelegítjük. A zöldségeket, és a húst egy másik edénybe tesszük, és hűlni hagyjuk.

A tejfölt a tojások sárgájával összekeverjük, és az egészet a puha rizsre öntjük. Ezzel behabarjuk a levesünket. Ilyenkor már forralni nem szabad, csak meleg legyen a lé.

Beletesszük a feldarabolt csirkemellet és zöldségfélét, és már tálalhatjuk is.

Hagymás nokedli döglesztett salátával

Hozzávalók: 5 tojás, 3 evőkanál búzadara, 50 dkg liszt, 3 dl víz, 3,5 teáskanál só, 5 közepes nagyságú vöröshagyma, 1,5 dl étolaj, 2 evőkanál őrölt paprika. **A salátához:** 3 kisebb saláta, 4 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál étolaj, 2 kávéskanál só, 5 evőkanál cukor, fél liter víz, 2 evőkanál ecet. **A főzővízbe** 2 teáskanál só. **A tálaláshoz** vágott petrezselyem zöldje, 1 dl tejföl.

A vöröshagymát apró kockákra felvágjuk, majd étolajban két teáskanál sóval megszórvva pirosra sütjük. Ezután a tűzről félrehúzzuk, és elkeverjük benne a paprikát.



A tojásokat felferjük, másfél teáskanál só, búzadarát adunk hozzá, és egy kicsit állni hagyjuk, hogy a dara megduzzadjon. Vízzel felengedjük, és annyi lisztet keverünk hozzá, hogy nokedli sűrűségű masszát kapjunk. Simára kidolgozzuk.

Vizet forralunk, amelybe kevés só is teszünk. Ebbe szaggatjuk bele a galuskákat. Amikor megfőtt, leszűrjük, és egyenesen a paprikás hagymába borítjuk. Alaposan összekeverjük. Döglesztett salátát készítünk hozzá. Ehhez a salátát leveleire szedjük, majd átmoszuk. A fokhagymát lereszeljük. Egy kisebb lábasba olajat öntünk, beleborítjuk a fokhagymát, és megsózzuk. Állandóan kevergetve megsütjük. Vigyázzunk, nehogy megégjen, mert akkor keserű lesz. Belekeverjük a cukrot, felöntjük vízzel, és felforraljuk. A végén ecettel savanyítjuk.

A salátaleveleket ezzel a fűszeres lével leforrázzuk, és összekeverjük.

Tálalásnál petrezselyem zölddel díszítjük, tejföllel is megcsepegtethetjük.

Hosszi kótt

Hozzávalók: másfél kg liszt, 5 dkg élesztő, 8 evőkanál cukor, 2 teáskanál só, 2 egész tojás, 1 tojás sárgája, 1 evőkanál sertészsír, 1 liter házi tej. A mákos töltelékhez: 50 dkg darált mák, 30 dkg cukor, 2 vaníliás cukor. A dióshoz: 60 dkg darált dió, 40 dkg cukor, 1 bio citrom reszelt héja. Három evőkanál olvasztott zsír, 2 felvert tojás.

A tejet meglangyosítjuk. Elkeverünk benne egy evőkanál cukrot, és belemorzsoljuk az élesztőt. Amíg megkel, átszitáljuk a lisztet. Sót és hét evőkanál kristálycukrot teszünk bele. Mélyedést készítünk a közepébe, és beleborítjuk a felfutott élesztős tejet. Beleütünk két egész tojást, és egynek a sárgáját.

Ezekkel együtt bedagasztjuk a tésztát. Amennyiben szükséges, langyos tejet még adhatunk hozzá. Addig dolgozunk vele, amíg szép sima lesz. Ekkor teszünk bele egy púpos evőkanál sertészsírt is. Amikor elkészültünk, lelisztezzük a dagasztótál oldalát, valamint a tészta tetejét. Konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen egy órán át kelesztjük.

Közben előkészítjük a töltelékeket. A darált mákot cukorral, és vaníliás cukorral összekeverjük.

A dióhoz is cukrot teszünk, és belereszeljük egy citromnak a héját is.

A megkelt tésztából lisztezett deszkán három cipót formázunk, és újabb egy órán át kelesztjük.

Három evőkanál zsírt felolvasztunk, két tepsit kizsírozunk.

A cipókat egyenként, vékonyra kisodorjuk. Olvasztott zsírral átkenjük, az első kettőt gazdagon megszórjuk dió töltelékkel, a harmadikat mákkal. Szorosan feltekerjük, és tepsi nagyságúra vágjuk. A három cipóból hat rúd köttesünk lesz, négy diós, kettő mákos. A sütőformában még 15 percig pihentetjük, az oldalait zsírral, a tetejét felvert tojással átkenjük, majd előmelegített sütőben 40-45 perc alatt szép pirosra megsütjük.

Kacsás káposzta

Hozzávalók: 1 egész kacska, 1,5 kg savanyú káposzta, 2 babérlevél, 3 kicsi paradicsom, 2 teáskanál só, 2 teáskanál borsikafű. A rántáshoz: 3 evőkanál folyós kacsaszír, 2 evőkanál liszt, 2 kisebb vöröshagyma, 1 teáskanál őrölt kömény, 5 teáskanál őrölt paprika, 1 liter paradicsomlé.

Amennyiben szükséges, a savanyú káposztát vízben kiáztatjuk.



A megtisztított, feldarabolt kacsát nagyobb fazékba tesszük. Fűszertartó kosárba mellé helyezük az egész borsot, a paradicsomokat, és a babérlevelet. Felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje, teszünk bele só, és másfél órán át főzzük, mint ahogy a levest szokás.

A vöröshagymát megtisztítjuk, felkockázzuk.

A káposztából a vizet kinyomjuk.

Amikor már félig megpuhult a kacska, a fűszerkosarat kivesszük. Apránként elkeverjük az ételben a káposztát, és tovább főzzük. Borsikafűvel fűszerezük, majd rántást készítünk hozzá.

Az olvasztott kacsaszírba a lisztet zsemlye színűre pirítjuk, majd beletesszük a felkockázott hagymát. Összesütjük, őrölt köménnyel fűszerezük. A tűzről félrehúzáva elkeverjük benne a paprikát, és felengedjük paradicsomlével. Összeforraljuk, és a káposztára öntjük.

Friss kenyérrel kínáljuk.

Méteres sütemény

Hozzávalók: 26 dkg liszt, 26 dkg kristálycukor, 6 tojás, 1 dl víz, 1 dl étolaj, 1 sütőpor, 1 evőkanál kakaó. **A krémhez:** 2 puncs ízű pudingpor, 7 dl tej, 25 dkg vaj, 20 dkg porcukor. **A mázhoz:** 15 dkg porcukor, 4 evőkanál víz, 2 evőkanál kakaó, 15 dkg vaj. **A formák előkészítéséhez vaj, liszt.**

A kristálycukrot tálba tesszük, hat egész tojással szép habosra kikeverjük. Hozzáadjuk először az étolajat, majd a vizet is. A lisztben elvegyítjük a sütőport, és apránként azt is a masszához keverjük. Ezt az anyagot két tálba szétválasztjuk, az egyikbe kakaót keverünk.

Két őzgerincformát alaposan kikenünk vajjal, liszttel megszórjuk. Ezekben sütjük ki a sárga és a barna süteményeket. Előmelegített sütőben 25-30 perc alatt elkészülnek. A formákban egy kicsit hűlni hagyjuk, majd konyharuhára kiborítjuk a rudakat.

A pudingport apránként elverjük a tejjel, sűrűre főzzük, és teljesen kihűtjük. A vajat a porcukorral habosra keverjük, és kanalanként hozzáadagoljuk a puncs ízű pudingot is. Sima krémet készítünk belőle.

A kihűlt süteményt a gerincek mentén felszeleteljük. Egy sárga és egy barna szeletet rózsaszín krémmel összeragasztunk. Tálcára, vagy sütőpapírra helyezük, és folytatjuk a hosszú rúd kialakítását: mindig egy sárga, majd egy barna szelet következik, közé pedig a puncs ízű puding a „ragasztó”. Ezt addig folytatjuk, amíg az anyagunk tart.

Mázat készítünk a tetejére. Ehhez a cukrot a vízzel elkeverjük, felforraljuk, lehúzzuk a tűzről, és beletesszük a kakaóport. Amikor már ezt is csomómentesre kidolgoztuk, olvadásig keverjük benne a vajat. Ezzel bevonjuk a süteményt. Megvárjuk, míg kihűl, utána rézsútos szeletekre vágjuk, úgy adja ki szép színeit és formáját.

