



## **Ízörzók – Magyaregregy – receptek**

### **Reszelt leves**

***Hozzávalók: 2 tojás, annyi liszt, hogy kemény tésztát tudjunk gyúrni belőle, csipetnyi só.***

***Egy fél fej vöröshagyma, 1 fakanálnyi sertészsír, 1 csokor petrezselyem zöldje, 1 liter tej, ízlés szerint só, őrölt fűszerpaprika, őrölt feketebors, 2 dl tejföl.***

Két egész tojást egy csipetnyi sóval, és liszttel összedolgozunk. Lisztezett deszkán is átggyúrjuk, és lereszeljük. Egy fakanálnyi forró zsírban megpirítjuk a tésztát, közben folyamatosan keverjük, nehogy leégjen.

A vöröshagymát kis kockákra vágjuk, a petrezselymet is apróra szeljük.

A megpirult tésztával együtt összesütjük a hagymát, majd kis idő múlva a petrezselymet is hozzáadjuk. Felengedjük egy liter tejjel, és ugyanannyi vízzel. Sóval, fűszerpaprikával, és őrölt borssal ízesítjük, összeforraljuk, és tejföllel tálaljuk.

### **Rakott káposzta**

***Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 1 kg krumpli, 30 dkg császárszalonna, 20 dkg füstölt szalonna, 1 fakanál sertészsír, 2 fej vöröshagyma, só, 1 teáskanálnyi őrölt feketebors, fél liter tejföl.***

A krumplit héjában megfőzzük.

A tepsi alját vékonyan kizsírozzuk, rászórjuk a kockákra vágott házi szalonna, és a csíkokra szelt császárszalonna felét. Beterítjük savanyú káposztával.

A főtt krumplit megtisztítjuk, karikákra vágjuk, és felét a káposztára tesszük. Enyhén megsózzuk. Ráreszeljük a vöröshagymát. Erre újabb sor következik szalonnadarabkákkal. Megszórjuk feketeborssal, beborítjuk káposztával, és a megmaradt krumplival. Az egészet befedjük káposztával. Kevés vízzel felöntjük, alufóliával lefedjük, és a sütőben 1 óra alatt átsütjük. A végén levesszük a fóliát, gazdagon megtejfölözzük, őrölt paprikával megszórjuk, hogy szép színe legyen, és még 10 percre visszatoljuk a sütőbe, hogy kicsit megpiruljon a teteje.

### **Almafánk**

***Hozzávalók: 2 dl tej, 1 teáskanál cukor, 5 dkg élesztő. 75 dkg liszt, 10 dkg cukor, 1 csapott evőkanál só, 4 tojás sárgája, 1 evőkanál vaníliás cukor, fél dl étolaj, kevés langyos tej a dagasztáshoz. Öt nagyobb alma, 1 kávéskanál őrölt fahéj, a sütéshez olaj. A tetejére fahéjas porcukor.***

A cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. Egy nagyobb tálba beleöntjük a lisztet, hozzáadjuk a megkelt élesztőt, a cukrot, sót, a tojások sárgáját, és a vaníliás cukrot. Langyos tejjel összeállítjuk a tésztát. Közben kevés olajat is hozzádolgozunk. Fakanállal jó hólyagosra dagasztjuk.

Az almákat lereszeljük, levét kinyomjuk, és a tésztába keverjük. őrölt fahéjjal ízesítjük. Meleg helyre félretesszük kelni.

Bő olajat hevítünk, ebbe szaggatjuk olajos kanállal a fánkokat. Mindkét oldalukon szép aranyló barnára sütjük. Lecsepegtetjük, és fahéjas porcukorral megszórjuk.



### Egregyi leves

**Hozzávalók:** 1 kg csirkehús, 25 dkg füstölt szalonna, 8 szál sárgarépa, 6 szál petrezselyem gyökere, 1 fej vöröshagyma, 25 dkg gomba, 1 csokor petrezselyem zöldje, 10 dkg zöldborsó, só, 3 liter csontlé, 1 cseresznyepaprika, teáskanálnyi kakukkfű és kapor.

**A habaráshoz:** 1 púpos evőkanál tejszín, tejföl és liszt. Levesbetétnek 5 dkg eperlevél tészta.

A csirkehúst átmoszuk, eldaraboljuk. A szalonnát kis kockákra vágjuk. A sárgarépát és petrezselymet megtisztítjuk, karikákra vágjuk. A hagymát és gombát is megtisztítjuk, a gombát kisebb darabokra vágjuk. A petrezselyem zöldjét apróra szeleteljük.

Egy nagyobb fazékban a zöldségeket kevés zsíron átpároljuk, belekeverjük a petrezselyem zöldjét, majd pár perc múlva hozzáadjuk a zöldborsót. Enyhén megsózzuk, beletesszük a húst, és az egészet együtt pároljuk tovább.

A szalonnát zsírjára sütjük. A töpörtyűt a zsírból kiszedjük, zsírjában megpirítjuk a gombát, és az egészet a fazékba öntjük. Összekeverjük, és felöntjük annyi csontlével, hogy ellepje. Beledobjuk a cseresznyepaprikát, az egész vöröshagymát, és együtt főzzük az egészet mindaddig, míg minden puha lesz. Fűszerezük kakukkfűvel és kaporral, majd a maradék húslével felengedjük.

Amikor összeforrt, habarást teszünk bele. A lisztet tejszínnel és tejföllel simára keverjük, apránként húslevessel felengedjük, és lassan belecsurgatjuk a fazékba. Összeforraljuk, a hagymát kiszedjük, és eperlevelet főzünk bele.

### Rapsic vadas

**Hozzávalók:** A páchoz: 1 kg petrezselyem, másfél kg sárgarépa, 6 db vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, néhány szem szegfűbors, feketebors, babérlevél, és só.

**50 dkg füstölt szalonna, 2 kg kicsontozott szarvas comb, 1 fakanál sertészsír, 5 gerezd fokhagyma**

**A zsemlegombóchoz:** 10 db zsemle, 3 tojás, só, 50 dkg liszt, kis csokor petrezselyem zöldje, 1 fakanál sertészsír.

**A mártáshoz a páclé zöldségei, 5 evőkanál kristálycukor, 5 dkg liszt, mustár, citromlé.**

Az étel elkészítése előtt három nappal bepácoljuk a vadhúst. A zöldségeket megtisztítjuk, nagyobb darabokra vágjuk. A pác hozzávalóit bő vízben puhára főzzük, és a forró lébe beletesszük egészben a szarvas combot. Lefedve 3 napon át érleljük.

A negyedik napon kivesszük a húst. A füstölt szalonnából kevés zsíron kakastaréj-szeleteket sütünk. A combot 2 centi vastag szeletekre vágjuk. A pácléből a zöldségeket kiszedjük, krumplinyomóval összetörjük. Ezt majd a mártáshoz használjuk fel.

A zsemlegombóchoz a zsemleket beáztatjuk, kicsavarjuk, és egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a tojásokat, egy kevés sós vizet, és a liszttel összegyúrjuk. A petrezselyem zöldjét apróra szelve hozzákeverjük. Vizes kézzel gombócokat formázunk, és lobogó forró, sós vízben kifőzzük. Amikor kiszedjük a vízből, kevés sertészsírba, lábosba szedjük.

A vadhús szeleteket a szalonna zsírjában mindkét oldalukon hirtelen átsütjük. Amikor kiszedjük a zsírból, apróra vágott fokhagymával megszórjuk. A zsírt félretesszük.



Elkészítjük a mártást. A cukrot lábasban addig hevítjük, míg megkaramellizálódik, ekkor 2 dl vízzel felengedjük. A szalonna zsírját 5 dkg liszttel besűrítjük, néhány merőkanál páclével hígítjuk, majd az összetört zöldségekkel, és a karamelles lével összefőzzük. Ízesítjük kiskanál mustárral és citromlével.

A vadast mártással, szalonna szeletekkel, és zsemlegombóccal tálaljuk.

### Ostoros rétes

**Hozzávalók:** 60 dkg liszt, 4 dl tej, 5 dkg élesztő, 4 evőkanál kristálycukor, 1 dl étolaj, 5 tojás sárgája, csipetnyi só.

**A töltelékhez:** 25 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 7 evőkanál kakaópor, 2 teáskanál őrölt fahéj, 2 vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 10 dkg dió, 10 dkg magozott meggy.

Az élesztőt a langyos tejben a cukorral felfuttatjuk. A lisztbe beleteszünk 4 tojás sárgáját, 4 evőkanál étolajat, csipetnyi sót. A megkelt élesztővel együtt hólyagosra kidagasztjuk.

Lisztezett gyúrótáblán 9 cipót alakítunk belőle. Mindegyik gombócot összegyúrjuk, konyharuhával letakarjuk, és 15-20 percet langyos helyen kelesztjük.

Közben elkészítjük a tölteléket. A vajat a porcukorral habosra keverjük, majd 2/3 részéhez 4 evőkanál kakaót, 1 teáskanál fahéjat adunk. A krém 1/3 részét külön tálba tesszük, ehhez vaníliás cukrot, citromhéjat, darált diót, apróra vágott meggyet teszünk.

3 gombócot tepsi nagyságúra kisodrunk. Mindhármat megkenjük kakaós krémmel, és egyenként, rúd alakban szorosan feltekerjük, majd copfba összefonjuk. A végeit összenyomjuk, és kizsírozott tepsibe tesszük. Még egy ugyanilyet készítünk. A harmadikat diós-meggyes töltelékkel kenve tekerjük fel, és tesszük a másik kettő mellé.

A rétesek közét kicsit megszírozzuk, nehogy összesüljenek, majd fél órát kelni hagyjuk. Tetejüket tojás sárgájával átkenjük, és előmelegített sütőben megsütjük. Hagyjuk kihűlni, utána szeleteljük.