

Ízörzók - Tihany -receptek

Petyeg (halleves)

Hozzávalók: 2 kanál sertézsír, 1 nagy fej vöröshagyma, só, 2 teáskanál őrölt pirospaprika, 2 nagyobb burgonya, egy szál sárgarépa és petrezselyem gyökér, 2 babérlevél.

Haldarabok: főleg keszeg feje, farka - kb. egy kg.

A haldarabokat besózzuk. A burgonyát megtisztítjuk, és kockákra vágjuk. A gyökérzöldségeket megtisztítjuk, és karikákra szeleteljük.

Egy nagyobb fazékban felolvasztjuk a zsírt. A vöröshagymát apró kockákra vágva a zsírra tesszük. Megsózzuk, és üvegesre pároljuk. A tűzről félrehúzáva 2 teáskanál őrölt pirospaprikával összekeverjük. Hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, a karikákra vágott petrezselymet és sárgarépát, és egy kicsit összepároljuk, megpörköljük.

Felöntjük egy liter vízzel, babérlevéllel ízesítjük, és a még hideg lébe rakjuk a haldarabokat, így nem fog szétesni. Enyhén megsózzuk, és lassú tűzön készre főzzük.

Sült garda

Hozzávalók: egy kg friss, tisztított garda, fokhagyma gerezdek, sertézsír, só, őrölt fűszerpaprika. A pároláshoz káposztalevelek.

A gardák mindkét oldalára tihanyi szokás szerint 72-szer beirdaljuk, hogy az y szálkákat átvágjuk. A gerinc mentén nyársra húzzuk, erre a célra a legjobb a szelence (vadorgona) vesszője. Mindegyik halat alaposan bedörzsöljük fokhagymával, enyhén megkenjük zsírral, alaposan besózzuk, és fűszerpaprikával megszórnuk. Szőlővenyige parazsán sütjük. Amikor már szép pirosra sült a garda mindkét oldala, akkor egy kosarat káposztalevelekkel kibélelünk, belerakjuk a halat, és a tetejét is befedjük káposztával, hogy saját gőzében párolódjon készre a garda.

Töltött csuka

Hozzávalók: Egy kb. 2 kg-os, megtisztított csuka, sertézsír, fokhagyma, 30 dkg húsos szalonna szelet.

A töltelékhez: 10 dkg párolt rizs, 2 teáskanál párolt vöröshagyma, 7 dkg gomba, csipetnyi só, és őrölt fehérbors, friss majoránna, kakukkfű, petrezselyem zöldje, 2 tojás sárgája.

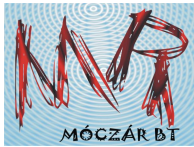
A májas raguhoz: a csuka mája, 10 dkg csirkemáj, 1 evőkanál sertézsír, csipetnyi őrölt fehérbors, só, őrölt pirospaprika.

A körethez egy kg előfőzött burgonya.

A csuka gerincét belülről kivesszük, a húsát megsózzuk, és apróra vágott fokhagymával jól bedörzsöljük.

Elkészítjük a tölteléket. A párolt rizst és vöröshagymát összekeverjük, hozzáadjuk a gombát, és enyhén megsózzuk. Fűszerezük friss majoránnával, kakukkfűvel, petrezselyem zöldjével, őrölt fűszerpaprikával, és őrölt fehérborssal. Jól összedolgozzuk. A csuka máját és a csirkemáját apró darabokra vágjuk, és kevés zsíron megdinszteljük. Fűszerezük őrölt fehérborssal, csipetnyi sóval, és őrölt pirospaprikával.

A májas ragut a fűszeres rizsbe öntjük, beletesszük a tojások sárgáját, és alaposan összekeverjük.



Egy méretes tepsit kizsírozunk. A csuka hasüregét megtöltjük a májas rizzsel. A halat beletesszük a tepsibe, kicsit kívülről is átkenjük zsírral, beborítjuk szalonna szeletekkel, és mellérakjuk a burgonyaszeleteket, hogy a pecsenye levében, azzal együtt süljön ropogósra.

Ecetes hal

Hozzávalók: 4-5 db keszeg, só, sertészsír, liszt, őrölt fűszerpaprika.

Az ecetes léhez 2 fej vöröshagyma, 4 fokhagyma, 3 babérlevél, 1 csapott evőkanál cukor, csipetnyi só, egy liter víz, 2-3 evőkanál ecet, pár szem egész bors és szegfűbors.

A megtisztított keszegeket alaposan beirdaljuk, kisebb darabokra vágjuk, és kívül-belül megsózzuk. Egy nagyobb serpenyőben nem túl sok zsírt olvasztunk. Paprikás lisztet készítünk, ebben forgatjuk meg a halszeleteket. Kívül-belül gondosan megszórjuk liszttel, majd forró zsírban mindkét oldalukat jól átsütjük.

Miközben sül a hal, elkészítjük a páclevet. A vöröshagymát karikákra vágjuk, hozzádaraboljuk a fokhagymát is. Beledobjuk a babérleveleket, a cukrot, a sót, és az egészet felöntjük vízzel. Ecettel ízesítjük, fűszerezzük egész borssal és szegfűborssal, és felforraljuk.

Nagyobb tálba szedjük a kisült halszeleteket, annyi ecetes-fűszeres forró levet merünk rá, hogy ellepje, és ebben 2-3 napig állni hagyjuk, hogy teljesen átpácolódjon.

Lábatlan

Hozzávalók: 20 dkg porcukor, 2 tojás, két dl tejföl, 20 dkg liszt, késhegynyi szódabikarbóna. A tetejére cukros darált dió. A tepszi előkészítéséhez sertészsír, kevés liszt.

A tojások sárgáját és fehérjét szétválasztjuk. A sárgákat porcukorral kikeverjük, és hozzáadjuk a tejfölt. A lisztben elkeverjük a szódabikarbónát, és a tejfölös masszába vegyítjük. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, és lazán a masszához keverjük.

Kizsírozott, kilisztezett tepsibe öntjük, a tetejét cukros dióval gazdagon megszórjuk, és készre sütjük.

Habos kávé

Hozzávalók: fél liter víz, 4 evőkanál cikória kávé, fél liter tej, ízlés szerint méz.

A vizet felforraljuk, habverővel folyamatosan verve hozzáadjuk a cikóriakávét, majd kicsit állni hagyjuk, hogy leülepedjen. Egy másik edényben felforraljuk a tejet, és folytonosan tovább verve, hozzáadjuk a kávé. Habosra verjük, kávéspoharakba öntjük, és ízlés szerint mézet csurgatunk a tetejére.

Nagyon finom a lábatlannal együtt!