Klement András:

Erdélyország ételei, ízei

Tartalomjegyzék

Előételek 17
Almás csirkefasírt 17
Almás kivisaláta pirított sajttal 17
Banános sonka 17
Csípős fasírt 17
Dionüszosz saláta 17
Diós sajtgolyók (vegetáriánus) 17
Erdei paradicsom 18
Füstöltlazac-krém 18
Lencse-fasírt 18
Nápolyi cipőcskék 18
Parmezánpuding 18
Piros vaj 18
"Rántott" sárgadinnye 19
Remegős tojás 19
Rusztikus kenyér 19
Sajtgolyók paradicsommal 19
Sajtgömböc 19
Sonkával töltött gombafejek 19
Tojáshabos fasírt 19
Tordai kelpástétom 20
Töltött kígyóuborka 20
Töltött sárgadinnye 20
Virsli-puding 20
Zöldséges palacsinta 20
Zsidó hagymás tojás 21

Levesek 22
Agyas leves háromszékiesen 22
Alfalusi paszulyleves 22
Amerikai halleves erdélyi módra 22
Angazsabuleves - erdélyi örmény leves 22
Aratóleves 23
Aszaltszilvaleves (Baglyos) 23
Árpaleves füstölt hússal 23
Bableves 23
Bableves fejessalátával (Máréfalva) 23
Bajai halászlé erdélyiesen 24
Barnaleves 24
Barnaleves baromfiból 24
Bárányfej-leves 24
Bárányleves 25
Berbécs-csorba román módra 25
Beregi bableves körömmel 25
Birkacsorba 25
Birsalmaleves 25
Borjúcsorba 25
Borleves 26
Boros meggyleves 26
Bosporus 26
Brassói húsleves 26
Brassói savanyútejes kenyérleves 26

Brassói szász lakodalmi leves ... 26
Burgonyaleves ... 27
Céklaleves 01. ... 27
Céklaleves 02. ... 27
Cibereleves bárányhússal ... 27
Cibereleves gombával ... 28
Citromos pacalleves ... 28
Cursett (sütőtökleves) ... 28
Currys zöldségleves ... 28
Csalánleves ... 29
Csalánleves füstölt oldalassal ... 29
Csángó gulyás 01. ... 29
Csángó gulyás 02. ... 29
Csángó gulyás 03. ... 29
Csángó gulyás 04. ... 29
Csángó leves ... 30
Csirkeleves becsináltan ... 30
Csíki gulyás ... 30
Csirkegulyás ... 30
Csontleves sommal ... 30
Csomboros káposztaleves hidegen ... 31
Csorba ... 31
Csorba borjúhúsból ... 31
Csorba csirkéből ... 32
Csorbaleves ... 32
Csorba sertésből ... 32
Cukorborsóleves ... 32
Csülkös-káposztás bableves ... 32
Disznótoros káposztaleves ... 33
Dunai halászlé erdélyi módra 01. ... 33
Dunai halászlé erdélyi módra 02. ... 33
Egresleves ... 33
Erdélyi becsinált csirkeleves ... 33
Erdélyi csirkeleves korpaciberével ... 34
Erdélyi fokhagymaleves ... 34
Erdélyi leves ... 34
Erdélyi székelygulyás ... 34
Erdélyi zöldbableves ... 34
Édes kenyérleves ... 35
Éjféli lencseleves ... 35
Fehérpaszuly-leves füstölt disznóhússal ... 35
Fehér rokolyás pityókaleves ... 35
Fejessaláta-leves ... 35
Fokhagyma-krémleves ... 36
Fokhagymaleves ... 36
Fokhagymás joghurtleves ... 36
Frankfurti leves ... 36
Füves leves ... 36
Fűszeres leves ... 36
Gesztenye-krémleves ... 37
Gombakrémleves ... 37
Gombaleves 01. ... 37
Gombaleves 02. ... 37
Gombaleves majoránnásan ... 37
Gombás burgonyaleves ... 37
Gombócleves 01. ... 38
Gombócleves 02. ... 38

Gyergyói cibereleves bárányhússal ... 38
Gyergyói füstölthús-leves ... 38
Gyergyói leves ... 39
Gyötört leves ... 39
Halász-csorba ... 39
Halleves korpaciberével ... 39
Hamis raguleves grízgaluskával ... 39
Háromszéki káposztaleves ... 40
Háromszéki komaleves ... 40
Hideg görögdinnyeleves ... 40
Hideg gyümölcsleves ... 40
Hortobágyi halászlé erdélyi módra ... 40
Húsgombóc leves ... 40
Húsgombócleves korpaciberével 01. ... 41
Húsgombócleves korpaciberével 02. ... 41
Búzakorpa-cibere ... 41
Korpacibere 01. ... 41
Korpacibere 02. ... 41
Húsleves 01. ... 42
Húsleves 02. ... 42
Húsos csalánleves ... 42
Juhtúrós krumplileves ... 42
Kaporleves 01. ... 42
Kaporleves 02. ... 42
Kaporleves 03. ... 42
Kaporleves borjúhússal ... 43
Karalábéleves húsgombóccal ... 43
Karfiolleves 01. ... 43
Karfiolleves 02. ... 43
Kaszásleves ... 43
Káposztaleves ... 43
Káposztaleves erdélyi módra ... 44
Kenyérleves tojással ... 44
Kolozsvári bárányleves ... 44
Kolozsvári gulyás 01. ... 44
Kolozsvári gulyás 02. ... 44
Kolozsvári marhagulyás ... 45
Kolozsvári pacalleves 01. ... 45
Kolozsvári pacalleves 02. ... 45
Komlóleves ... 46
Korhely káposztaleves ... 46
Korhelyleves kolbásszal ... 46
Korpa-cibereleves ... 46
Kölesleves ürühússal ... 46
Köménymagleves 01. ... 47
Köménymagleves 02. ... 47
Köménymagleves 03. ... 47
Köménymagleves tojásrántottával ... 47
Krumplileves, ahogy az erdélyi pásztorok csinálták ... 47
Kukorica krémleves ... 48
Küküllő menti almaleves 01. ... 48
Küküllő menti almaleves 02. ... 48
Labodaleves korpaciberével ... 48
Lencseleves fogollyal ... 48
Leves az öreg tyúkból ... 49
Libaaprólék leves ... 49
Lúdaprólék-leves szombatosan ... 49

Magyaros burgonyaleves ... 49
Máréfalvi salátás fuszulyka ... 49
Meggyleves ... 50
Meggyleves borosan ... 50
Minisztraleves erdélyiesen ... 50
Nevenincs leves ... 50
Növendék parasztcsorba ... 50
Nyári kapros tejfölleves apró madártojással ... 50
Nyers kefirleves ... 51
Orjaleves 01. ... 51
Orjaleves 02. ... 51
Orjaleves 03. ... 52
Orjás káposzta ... 52
Örmény édesleves ... 52
Örmény fülleves ... 52
Az ángáds készítése ... 53
Churut ... 53
Örmény rizskásaleves ... 53
Örmény savanyúkáposzta leves ... 53
Örmény toros leves ... 53
Pacalleves citromosan ... 54
Padlutka, avagy töltött angolsóska ... 54
Paradicsomleves 01. ... 54
Paradicsomleves 02. ... 54
Parajcsorba verttejjel ... 54
Paraszt csorba (ciorba taraneasca) ... 55
Paszulyleves ... 55
Poéka leves ... 55
Póréhagymaleves palacsintával ... 55
Pulykahúsleves ... 55
Raguleves 01. ... 56
Raguleves 02. ... 56
Régeni káposztaleves tyúkhússal ... 56
Ribizli-leves ... 56
Román (erdélyi) almaleves ... 56
Román csorba ... 57
Román füstölthús-leves ... 57
Sajtos borsóleves ... 57
Sárgadinnyeleves ... 57
Sárga leves ... 57
Segesvári egresleves ... 58
Somos csontleves ... 58
Sóskaleves 01 ... 58
Sóskaleves 02 ... 58
Sóskaleves malachússal ... 58
Sörleves ... 59
Suhantott leves ... 59
Szabógallér leves ... 59
Szabógallér- vagy tűrt laskaleves ... 59
Szatmári almaleves ... 59
Számadó juhászné leves ... 59
Szász fokhagymás leves 01. ... 60
Szász fokhagymás leves 02. ... 60
Szász húsleves ... 60
Szász kakasleves ... 60
Szász pityókaleves ... 60
Szász sülthúsleves ... 61

Szász tormaleves ... 61
Szebeni korhelyleves ... 61
Szebeni mazsolás leves ... 61
Székely bárányleves ... 62
Székely csalánleves ... 62
Székely csirkegulyás ... 62
Székely csorba (Székely-erdélyi recept) ... 62
Székelygulyás erdélyi módra ... 62
Székely lakodalmi tyúkhúsleves ... 63
Székely tárkonyleves ... 63
Székely tárkonyleves libatepertős galuskával ... 63
Szilágysági bárányfej-leves ... 63
Szilvás káposztaleves ... 64
Szombatos gombaleves böjti napokra ... 64
Szombatos káposztaleves ... 64
Szombatos lúdaprólék leves 01. ... 65
Szombatos lúdaprólék leves 02. ... 65
Szombatosok paszulylevese ... 65
Tarhonyaleves ... 65
Tárkonyleves ... 65
Tárkonyleves székely módra ... 66
Tárkonyos bárányleves ... 66
Tavaszi báránycsorba ... 66
Tárkonyos-almás húsleves ... 66
Tárkonyos bableves bütyökkel ... 66
Tárkonyos bárányleves 01. ... 67
Tárkonyos bárányleves 02. ... 67
Tárkonyos disznófő-leves ... 67
Tárkonyos disznóhúsleves ... 67
Tárkonyos hallé ... 68
Tárkonyos tyúkleves ... 68
Tárkonyos pityókaleves ... 68
Tejfölös burgonyaleves ... 68
Tejfölös leves ... 69
Tejszínes-tárkonyos fácánragu-leves májgaluskával ... 69
Tejszínes-tejfölös sonkaleves ... 69
Tiszai halászlé erdélyiesen ... 70
Trencsényi báránymáj-leves ... 70
Tojásleves ... 70
Tordai bárányleves ... 70
Tormaleves ... 70
Töpörtyűs csorba ... 71
Turbolyaleves ... 71
Tüdőleves ... 71
Tyúkhúsleves ... 71
Tyúkleves ... 71
Tyúkleves székely módra ... 72
Zelleres krumplileves ... 72
Zöldbableves 01 ... 72
Zöldbableves 02 ... 72
Zöldbableves 03 ... 73
Zöldbableves 04 ... 73
Zöldbableves kaprosan ... 73
Zöldborsóleves ... 73
Zöldpaszuly-leves ... 74

Levesbetétek 75
Csipetke 75
Erdélyi daragaluska 75
Galuska levesbetétnek 75
Grízgaluska 75
Húsgombóc 75
Kapros túrógombóc 75
Libatepertős galuska 75
Lúdmáj - lepény 76
Májgaluska 01. 76
Májgaluska 02. 76
Majorannás rizsgombóc 76
Pászka- vagy maceszgombóc 76
Szombatnapi tejfölös galuska 76
Vajas galuska 77

Húsételek 78
Baromfiételek 78
Almás csirkemell 78
Birsalmás csirke 78
Brassói csirkezúza 78
Brassói libamell 78
Csirkecomb székely módra 78
Csirke fokhagymásan 79
Csirke kaprosan 79
Csirke tárkonyos mártásban 79
Erdélyi ludaskása 79
Erdélyi palacsintás csirke 80
Erdélyi rizses csirke 80
Fogarasi töltött csirke 80
Fogarasi pulykamell tekercsek 80
Háromszéki kakukkfüves csirketokány 81
Háromszéki mititei 81
Isaszegi töltött csirke 81
Kántorné csirkéje 81
Kolozsvári csirke 82
Kolozsvári rakott kacsa 82
Libacomb káposztásan 82
Libacomb székelyesen 82
Libakocsonya 83
Libamájas tojás 83
Libatepertős pástétom 83
Rizses csirke 83
Székely pulykacomb 83
Tejfölös-citromfüves párolt csirke 84
Tyúk, váradi lével 84
Tyúkvetrece 84
Uborkás kacsa 84
Sertésételek 84
Almás hús 84
Aprópecsenye körösi módra 85
Bagolyvári sertésflekken 85
Brassói aprópecsenye 01. 85
Brassói aprópecsenye 02. 85
Brassói aprópecsenye 03. 86
Brassói aprópecsenye 04. 86

Brassói aprópecsenye 05. ... 86
Brassói aprópecsenye 06. ... 86
Brassói aprópecsenye csalamádéval ... 86
Csángó rostélyos ... 87
Csíkszeredai flekken ... 87
Csíktusnádi aprópecsenye ... 87
Erdélyi fatányéros 01. ... 88
Erdélyi fatányéros 02. ... 88
Erdélyi flekken 01. ... 88
Erdélyi flekken 02. ... 88
Erdélyi gombás szelet ... 89
Erdélyi hagymás csülök ... 89
Erdélyi hagymás hús ... 89
Erdélyi káposztás csülök ... 89
Erdélyi tokány 01. ... 90
Erdélyi tokány 02. ... 90
Erdélyi tokány 03. ... 90
Erdélyi tokány 04. ... 90
Erdélyi töltött dagadó ... 90
Fehérgyarmati sertésoldalas ... 91
Flekken cikával, "Ínyesmester módra" ... 91
Hargitai sertésborda 01 ... 91
Hargitai sertésborda 02 ... 92
Háromszéki füstölt oldalas ... 92
Húsvéti sonka ... 92
Kolozsvári húsos béles ... 92
Kolozsvári sertéskaraj ... 92
Mititei, azaz húskolbászkák rostélyon (Török-székely recept) ... 93
Szamos menti töltött paprikás, túrós galuskával ... 93
Szamosújvári töltött karaj ... 93
Szatmári tekercs ... 93
Szatmári töltött flekken 01. ... 93
Szatmári töltött flekken 02. ... 93
Székely almáshús 01. ... 94
Székely almáshús 02. ... 94
Székely paprikás ... 94
Székely szelet ... 94
Tárkonyos erdélyi sonka ... 94
Tárkonyos sertésborda ... 95
Temesi rakott csülkös ... 95
Temesvári sertésborda zöldbabbal ... 95
Temesvári sertéskaraj (Szász-erdélyi recept) ... 95
Temesvári sertésszelet ... 96
Temesvári sertéstokány ... 96
Temesvári zöldbabos sertés ... 96
Tordai lacipecsenye 01 ... 96
Tordai lacipecsenye 02 ... 97
Tordai lacipecsenye kapros káposztával ... 97
Tordai malacpecsenye ... 97
Tordai májgaluska (egytálétel) ... 97
Tordai pecsenye 01. ... 98
Tordai pecsenye 02. ... 98
Tordai vagdalt hús ... 98
Szarvasmarha ... 98
Ánizsos-velős palacsinta ... 98
Brassói rostélyos ... 98
Csángó rostélyos ... 98

Burgonyalángos készítése ... 99
Erdélyi tokány ... 99
Fogarasi gombás rostélyos ... 99
Kakukkfüves erdélyi marhatokány ... 99
Kolozsvári rostélyos 01. ... 99
Kolozsvári rostélyos 02. ... 100
Lábas rostélyos - maros-menti ... 100
Marharostélyos ... 100
Mititei (mics) román módra ... 100
Mokány tokány ... 100
Pikáns marhanyelv ... 101
Rácpaprikás ... 101
Szatmári lakodalmas ... 101
Székelyföldi savanyú tokány ... 101
Tormás marhanyelv ... 101
Tormás marhasült ... 102
Torockói tarhonyás rostélyos ... 102
Vásárhelyi rakott rostélyos ... 102
Birka, bárány és kecskeételek ... 102
Bárányborda Udvarhelyi módra ... 102
Bárányhús aszalt sárgabarackkal ... 103
Bárányhús aszalt szilvával ... 103
Bárány tojással ... 103
Bihari bárányvagdalt ... 103
Birkatokány ... 103
Csíki töltött bárány ... 103
Juhpaprikás tordaiasan, puliszkagombóccal ... 104
Juhpaprikás tordai módon ... 104
Kecskehús egressel ... 104
Kolozsvári ürüborda káposztásan ... 104
Rakott birka szombatosan ... 104
Szatmári tárkonyos bárány ... 105
Székelyudvarhelyi bárányflekken ... 105
Tárkonyos bárány ... 105
Tordai juhpaprikás puliszkagombóccal ... 105
Vásárhelyi birkacomb ... 105
Halételek ... 106
Compó töltve ... 106
Csuka dióval töltve ... 106
Csuka-gombóckák ... 106
Csuka tormával és gesztenyével ... 106
Erdélyi csuka ... 107
Erdélyi mandulás ponty ... 107
Gyergyói bundázott hal ... 107
Gyergyói halpaprikás ... 107
Hal bormártásban ... 107
Hal paradicsomban ... 108
Halpörkölt ... 108
Halszeletek lecsóval ... 108
Halszeletek paprikásan ... 108
Halszuflé apró halakból ... 108
Hal tejfölös mártásban ... 108
Haltekercsek szalonnában sütve ... 108
Hal vajban ... 109
Harcsaszelet borban ... 109
Hirtelensült halszeletek ... 109

Kecsege kárpáti módra ... 109
Kékre forrázott pisztráng ... 109
Kirántott hal ... 110
Mandulás ponty ... 110
Máramarosi töltött csuka ... 110
Pisztráng főzve ... 110
Ponty bormártásban ... 110
Rácponty ... 110
Sóban álló kárász ... 111
Süllő vörösborral ... 111
Sült pisztráng fokhagymamártással ... 111
Székely harcsaragu ... 111
Tejfölös ponty ... 111
Temesvári fogasszeletek roston ... 111
Tengeri hal paradicsomosan ... 112
Egyéb húsételek vadakból ... 112
Borókás nyúlgerinc ... 112
Csíki nyúltokány 01. ... 112
Csíki nyúltokány 02. ... 112
Fürj erdélyiesen ... 113
Nyúl, boros pácban ... 113
Nyúl eleje vörösborban párolva ... 113
Radványi fácánmell áfonyamártással ... 113
Radványi tűzdelt fácán almapürével ... 114
Szarvascomb erdélyiesen ... 114
Szarvas-ragu ... 114
Töltött medvetalp ... 115
Tűzdelt mezei nyúlpecsenye ... 115

Mártások ... 116
Almamártás ... 116
Besamelmártás ... 116
Fokhagymamártás ... 116
Gombamártás ... 116
Kapormártás ... 116
Muzsdéj (erdélyi fokhagymamártás) ... 116
Paradicsommártás egyszerűen ... 117
Sajtmártás ... 117
Sóskamártás ... 117

Gombaételek ... 117
Juhtúrós keserűgomba sütőben ... 117
Juhtúróval töltött gomba ... 117
Erdélyi gomba ... 118
Erdélyi zöldbabos gombapaprikás ... 118
Gomba citrommártással ... 118
Gombapaprikás csiperkéből ... 118
Gomba, román pásztor módjára ... 118
Gomba szerecsendió-virággal ... 119
Gomba, székely módra ... 119
Gombás padlizsán ... 119
Gombáspaszuly ... 119
Keserű-gomba ... 119
Pásztorgomba ... 120
Rókagomba pörkölt nokedlivel ... 120
Sajtos gombás tojás ... 120

Székely gomba 01. ... 120
Székely gomba 02. ... 120
Székely gomba 03. ... 121
Tordai gombás tekercs ... 121
Uborkás gombaragu ... 121

Káposztás ételek ... 121
Káposztás húsételek ... 121
Brassói káposzta ... 121
Brassói libamell ... 121
Csíkszeredai sertésborda ... 122
Erdélyi káposztás csülök ... 122
Erdélyi káposztás töltött hús ... 122
Édes káposzta székely módra ... 123
Fogarasi káposzta ... 123
Hargita ... 123
Hargitai sertésborda 01 ... 123
Hargitai sertésborda 02 ... 123
Háromszéki káposztás hús ... 124
Káposztás borda ... 124
Káposztás tyúk ... 124
Kolozsvári káposzta 01. ... 124
Kolozsvári káposzta 02. ... 125
Kolozsvári káposztás tyúk ... 125
Kolozsvári rakott kacsa ... 125
Nagyváradi rakott káposzta ... 125
Székelykáposzta mikrohullámú sütőben ... 125
Székely rostélyos ... 126
Székely sertésköröm ... 126
Tordai pecsenye cikakáposztával ... 126
Toros káposzta ... 126
Lucskos káposztá k ... 127
Brassói lucskos káposzta ... 127
Lucskos káposzta 01. ... 127
Lucskos káposzta 02. ... 127
Lucskos káposzta "Ínyesmester módra" ... 127
Rakott káposztá k ... 128
Brassói rakott káposzta 01. ... 128
Brassói rakott káposzta 02. ... 129
Erdélyi rakott káposzta 01 ... 129
Erdélyi rakott káposzta 02 ... 129
Erdélyi rakott káposzta 03 ... 130
Erdélyi rakott káposzta 04 ... 130
Erdélyi sonkás káposztaszelet ... 130
Kolozsvári káposzta ... 131
Kolozsvári rakott káposzta ... 131
Nagyváradi rakott káposzta ... 131
Udvarhelyi rakott káposzta ... 132
Töltött káposztá k ... 132
Aradi disznótoros töltött káposzta ... 132
Eleki töltött káposzta ... 132
Erdélyi lucskos töltött káposzta ... 133
Eredeti erdélyi töltött káposzta 01. ... 133
Eredeti erdélyi töltött káposzta 02. ... 133
Erdélyi töltött káposzta másként ... 134
Gömöri töltött káposzta ... 134

Kolozsvári töltött káposzta 01 ... 134
Kolozsvári töltött káposzta 02. ... 135
Kolozsvári töltött káposzta 03. ... 135
Kolozsvári töltött káposzta Déryné módra ... 136
Kolozsvári töltött káposzta - másképpen, vegetáriánus módra ... 136
Szatmári töltött káposzta 01. ... 136
Szatmári töltött káposzta 02. ... 136
Szatmári töltött káposzta bográcsban ... 136
Töltött káposzta erdélyi módra ... 137
Töltött zöldkáposzta erdélyi módra ... 137
Valódi kolozsvári módon töltött-káposzta ... 137

Töltött paprikák ... 139
Aradi töltött paprika kapros káposztával ... 139
Kalotaszegi töltött paprika ... 139
Kapros töltött paprika székelyesen ... 139
Rántott töltött paprika, erdélyiesen ... 139
Tárkonyos töltött paprika ... 139

Disznótoros receptek ... 141
Brassói szalonna ... 141
Disznófő-sajt ... 141
Erdélyi disznósajt ... 141
Erdélyi kolbász ... 141
Erdélyi májas hurka ... 142
Erdélyi szalámi 01. ... 142
Erdélyi szalámi 02. ... 142
Erdélyi szalámi 03. ... 142
Erdélyi szalonna ... 142
Erdélyi tüdős hurka 01. ... 143
Erdélyi tüdős hurka 02. ... 143
Füstre szánt húsok sózása ... 143
Kolozsvári szalonna 01. (Füstölt húsos szalonna) ... 143
Kolozsvári szalonna 02. ... 143
Ludasi véres hurka ... 143
Májas hurka ... 144
Májas hurka székely módon ... 144
Májpástétom ... 144
Páclé füstölendő húsokhoz ... 144
Velős hurka ... 144
Zilahi véres hurka ... 145

Saláták ... 146
Ál-kovászos uborka ... 146
Almás káposzta ... 146
Almás káposztasaláta ... 146
Almás sajtsaláta ... 146
Bukovinai saláta ... 146
Céklasaláta ... 146
Erdélyi hordóskáposzta saláta ... 147
Erdélyi krumpli-saláta ... 147
Erdélyi öntött saláta ... 147
Erdélyi paradicsomsaláta ... 147
Erdélyi pásztorsaláta ... 147
Erdélyi saláta ... 147
Erdélyi tárkonyos rakott uborka ... 148

Fokhagymás öntött saláta ... 148
Káposztasaláta ... 148
Krumplisaláta ... 148
Majonézes krumpli ... 148
Másnapos saláta ... 148
Medvehagymás hússaláta ... 149
Sajtsaláta ... 149
Saláta csukaikrából ... 149
Saláta kovásznai módra ... 149
Sopszka saláta kicsit másképp ... 149
Székely fejessaláta ... 150
Tárkonyos fejessaláta 01. ... 150
Tárkonyos fejes saláta 02. ... 150
Uborkasaláta ... 150
Uborka, savanyítva ... 150
Virslisaláta ... 151

Hagymaételek ... 152
Dupla-bundás újhagyma ... 152
Francia hagymaleves ... 152
Hagymatokány ... 152
Hagymás pástétom ... 152
Háromszéki hagyma ... 152
Párolt hagyma ... 152
Pirított hagyma ... 153
Sóban sült lilahagyma ... 153
Sült hagyma rostélyosan ... 153
Tejfölös hagyma ... 153
Töltött hagyma ... 153

Főzelékek ... 154
Babfőzelék szárazbabból ... 154
Burgonyafőzelék ... 154
Fuszulykafőzelék csülökkel ... 154
Háromszéki kelkáposzta-főzelék 01. ... 154
Háromszéki kelkáposzta-főzelék 02. ... 154
Karalábé főzelék ... 155
Kelkáposzta főzelék ... 155
Lencsefőzelék ... 155
Padlutka, avagy töltött angolsóska ... 155
Podlupka ... 156
Salátafőzelék ... 156
Spenótfőzelék ... 156
Tejfölös újburgonya-főzelék ... 156
Tojásos krumplifőzelék ... 156
Tökfőzelék ... 157
Uborkafőzelék ... 157
Zöldbabfőzelék konzervből ... 157

Zöldséges és egyéb ételek ... 158
Brassói töltött tojás csőben sütve ... 158
Erdélyi babpüré ... 158
Erdélyi ízes körözött ... 158
Erdélyi juhtúrós rakott burgonya ... 158
Erdélyi padlizsán ... 158
Erdélyi padlizsánkrém ... 159

Erdélyi padlizsános lángos ... 159
Erdélyi pástétom ... 159
Erdélyi rántotta ... 159
Erdélyi sült paprika ... 160
Erdélyi szendvics ... 160
Erdélyi töltött padlizsán ... 160
Fogarasi lecsó ... 160
Kapros orda ... 160
Karfiolkrém ... 160
Kelkáposzta juhtúróval ... 161
Kolozsvári melegszendvics ... 161
Kolozsvári szendvics ... 161
Kolozsvári túrókrém szendvicsre ... 161
Körözött juhtúróból ... 162
Krumpli-gombóc ... 162
Krumpli hagymásan ... 162
Máréfalvi salátás fuszulyka ... 162
Ökörtej ... 162
Rakott padlizsán ... 163
Rozmaringos krumpli ... 163
Rozmaringos sütőtök ... 163
Tordai kelpástétom ... 163
Tökkrém ... 163
Uborka, hússal töltve ... 164
Váradi sajt ... 164
Vegyes zöldség--felfújt ... 164
Velővel töltött karalábé ... 164

Puliszkafélék és rokonaik ... 165
Alaprecept ... 165
Búzakorpa-cibere ... 165
Erdőkerülők parázson sült máléja ... 165
Édes málé ... 165
Édes puliszkaszeletek ... 165
Ganef ... 166
Gomolyás puliszkagombóc ... 166
Hagymás puliszka ... 166
Háromszéki juhtúrós kukoricagombóc ... 166
Juhtúrós puliszka 01. ... 166
Juhtúrós puliszka 02. ... 166
Juhtúrós puliszka 03. ... 167
Juhtúros rakott puliszka 01. ... 167
Juhtúrós rakott puliszka 02. ... 167
Kaszáspuliszka ... 167
Kukoricakrokett ... 167
Kukoricaprósza (kukoricamálé) ... 167
Kukoricaprósza másképpen ... 168
Lekváros puliszka ... 168
Mákos puliszka ... 168
Málégombóc ... 168
Málé-lepény ... 168
Pergelt-szaggatott puliszka ... 169
Pirított szalonnás puliszka ... 169
Polenta 01. ... 169
Polenta 02. ... 169
Polenta más módon ... 169

Puliszka 01. ... 170
Puliszka 02. ... 170
Puliszka 03. ... 170
Puliszka 04. ... 170
Puliszkagombóc 01 ... 170
Puliszkagombóc 02 ... 170
Puliszkatorta ... 171
Rakott puliszka ... 171
Sajtos puliszka 01 ... 171
Sajtos puliszka 02. (polenta) ... 171
Tejes málé ... 172
Tehéntúrós puliszka ... 172
Tengeri zámiska ... 172
Túrós puliszka ... 172
Vöröskáposztás rakott puliszka ... 172

Édességek, sütemények ... 173
Bába-kalács ... 173
Bálmos ... 173
Bánáti gyümölcskenyér ... 173
Bánáti mustkolbász ... 174
Becskereki szelet ... 174
Brassói krémes gyümölcslepény ... 174
Csigarétes ... 174
Dalauzi ... 175
Derelye ... 175
Erdélyi diós pogácsa ... 175
Erdélyi kuglóf ... 175
Erdélyi lángos ... 175
Erdélyi mézes-pogácsa ... 176
Erdélyi palacsinta ... 176
Erdélyi tepertős pogácsa ... 176
Élesztős tepertős pogácsa ... 177
Fehérvári sütemény ... 177
Halva (édesség) ... 177
Háromszéki pogácsa ... 177
Húsos palacsinta szebeni módra ... 178
Kapros-ordás palacsinta ... 178
Kemény palacsinta ... 178
Kolozsvári palacsinta ... 178
Kolozsvári pogácsa ... 179
Kolozsvári szarvacskák ... 179
Kürtös kalácsok ... 179
Erdélyi kürtöskalács ... 179
Korondi kürtöskalács ... 179
Kürtöskalács 01 ... 179
Kürtöskalács 02 ... 180
Kürtöskalács 03 ... 180
Kürtöskalács 04 ... 180
Nagybányai torta ... 180
Ordás palacsinta ... 181
Örmény húsos béles ... 181
Szamosújvári mézes pogácsa ... 181
Szatmári palacsinta ... 181
Székely-béles ... 182
Szilágysági házimézes ... 182

Tordai pogácsa ... 182
Túrófánkocskák ... 182
Vajas bukta, vagy csigarétes ... 182

Eltevések, befőzések, fűszerek ... 183
Almakompót rövid eltartásra ... 183
Alma sütemények töltésére 01. ... 183
Alma sütemények töltésére 02. ... 183
Ananászbefőtt cukkíniből 01 ... 183
Ananászbefőtt cukkíniből 02 ... 183
Cseresznyebefőtt ... 183
Cukrozott görögdinnyehéj ... 184
Ecetes uborka kaporral (régi erdélyi recept) ... 184
Erdélyi mustár ... 184
Ételízesítő házilag ... 184
Fokhagyma, ízesítőnek ... 184
Gombapor ... 184
Gyökerek ízesítőnek ... 185
Hagyma, sóban ... 185
Halfűszer ... 185
Kapor sóban ... 185
Kajszibarack befőtt 01. ... 185
Kajszibarack befőtt 02. ... 185
Baracklé ... 185
Palacsintatöltelék barackhéjból ... 185
Ketchup ... 186
Málnazselé ... 186
Málna, eper, és feketeszeder zselé ... 186
Meggydzsem ... 186
Meggy, pincésen eltéve ... 186
Meggyszörp ... 186
Mustáros meggy ... 187
Mustban főtt birsalmasajt ... 187
Őszibarackbefőtt ... 187
Őszibarack dzsem ... 187
Paprikakrém ... 187
Pásztorsó ... 187
Petrezselyemzöld sóban eltéve ... 188
Petrezselyemzöld olajban eltéve ... 188
Piroska (erdélyi ízesített paradicsom) ... 188
Pörkölt és gulyáskrém ... 188
Snidling sóban ... 188
Sült paprika erdélyi módra mélyhűtve ... 188
"Vitapricz" nyersen ... 188
Vöröshagymakrém ... 189
Vöröshagyma sóban ... 189
Zöldpaprika erdélyi módon ... 189

Előételek

Almás csirkefasírt

Hozzávalók: 20 dkg alma, 30 dkg csirkemell filé, 1,5 zsemle, 1 tojás, 1 kisebb vöröshagyma, olaj, zsemlemorzsa, tej, borsikafű, só.
Elkészítés: A csirkét daráljuk le, az almát reszeljük meg, a hagymát vágjuk apróra. A zsemlét áztassuk tejbe és csavarjuk ki. A ledarált húshoz keverjük hozzá az almát, a hagymát, a zsemlét és a tojást. Ízesítsük borsikafűvel és sóval. Az alaposan összedolgozott masszát tegyük egy olajjal kikent és zsemlemorzsával megszórt őzgerincformába, és közepes tűzön süssük pirosra. (Ha nincs őzgerincformánk, akkor a masszából formázzunk rudat, kenjük meg olajjal, szórjuk meg zsemlemorzsával, és alufóliába tekerve süssük meg egy tepsiben.)

Almás kivisaláta pirított sajttal

Hozzávalók: 40 dkg kivi, 20 dkg alma, 20 dkg gomolya sajt, citromlé.
Elkészítés: A kivit meghámozzuk, és cikkekre vágjuk, az almát megmossuk, és a kivihez hasonlóan daraboljuk. A sajtot kb. 1 cm-es kockákra vágjuk, és kevés forró olajban hirtelen pirosra sütjük. A kivit és az almát citromlével meglocsoljuk, és ízlésesen tálkákba, tányérra tesszük, majd a tetejére szórjuk a megsütött és kockára darabolt sajtot.

Banános sonka

Kivajazott edény aljára tegyünk sonkaszeleteket, és erre, karikára vágott banánokat. Csepegtessünk rá citromlevet, morzsoljunk rá vajat és előmelegített sütőben, kb. 10 percig, süssük. Tálaláskor csúsztassuk pirítós kenyérre.

Csípős fasírt

Hozzávalók: 40 dkg darált sertéshús, 1 tojás, 1 zsemle, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál zöldbors natúr lében, 1 teáskanálnyi csípős mustár, só, pirospaprika, olaj.
Elkészítés: A szikkadt zsemlét vízbe áztatjuk. Megforrósított olajon üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát. A darált húst összegyúrjuk a kinyomkodott zsemlével, a tojással, a párolt hagymával. Zúzott fokhagymával, sóval, pirospaprikával, lecsöpögtetett, összevágott zöldborssal, csípős mustárral fűszerezzük. A masszát jól összegyúrjuk, majd vizes kézzel gombócokat formálunk belőle. Zsemlemorzsába hempergetjük, ellapítjuk, és bő, forró olajban kisütjük. Itatósra szedjük, a felesleges zsiradékot lecsöpögtetjük. Burgonyapüré és cékla illik hozzá.

Dionüszosz saláta

Hozzávalók: paradicsom, salátauborka, görögdinnye, kapor vagy lestyán, citromlé, salátaolaj, konyak, bors, só
Elkészítés: A megmosott, leszárított és a végeitől megszabadított uborkát, a paradicsomot, valamint a magjától megtisztított dinnyebelet kockázzuk fel. Adjuk hozzá a kaprot (vagy a lestyánt), s öntsük le a citromléből, konyakból, salátaolajból sóval és borssal készült öntettel. Jól behűtve tálaljuk.

Diós sajtgolyók (vegetáriánus)

Hozzávalók: 1 csésze finomra vágott dió, 2 csésze zsemlemorzsa, 6 evőkanál finomra vágott hagyma, 2 teáskanál só, 1 teáskanál fokhagyma, granulátum, 2 evőkanál sörélesztő pehely, 4 evőkanál petrezselyem, 1 evőkanál majoránna, 30 dkg szétmorzsolt tofu.
A diót folyamatos kavargatás mellett megpirítjuk, majd hozzáadjuk a fűszereket, aztán a tofut, majd a zsemlemorzsát. Vizes kézzel a masszából dió nagyságú golyókat formálunk,

kiolajozott tepsibe téve fél órát sütjük, nagy lángon. Krumplipürével vagy önmagában, előételként is fogyasztható.

Erdei paradicsom

30 dkg finomra vágott gombát reszelt vöröshagymával kevés zsiradékban megfonnyasztunk, sóval, borssal és vágott petrezselyemmel ízesítjük. A nagyobb paradicsomok tetejét levágjuk, üregeket kaparunk ki bennük, és megtöltjük a gombával. Reszelt sajttal meghintjük, és kivajazott tűzálló edényben, előmelegített sütőben kb. 10 percig sütjük.

Füstöltlazac-krém

Hozzávalók: 50 dkg füstölt lazac, 6-8 hámozott, apróra vágott paradicsom, 10-12 apróra vágott zöldhagyma, 0,5 dl jéghideg víz
A lazacszeleteket 3 óra hosszára áztassuk hideg vízbe úgy, hogy kb. kétszer váltsuk a vizet, ezután öntsük ki a vizet, és a halszeleteket vágjuk fel egészen apróra. Adjuk hozzá a paradicsomot és a hagymát, és keverjük simára, közben hideg vizet öntve a pástétomhoz. Jól kihűtve tálaljuk fagylaltos pohárban, adhatunk hozzá vékonyra vágott zsemle vagy kifli szeleteket.

Lencse-fasírt

Hozzávalók: 20 dkg lencse, 10 dkg baconszalonna, 2 tojás, 20 dkg hagyma, 10 dkg búzadara, 2 evőkanál apróra vágott petrezselyem, só, bors, ecet, kakukkfű, olaj.
Elkészítés: Áztassuk a lencsét hideg vízben egy órán át. Közben a felkockázott hagymát és a szeletekre vágott szalonnát pirítsuk meg egy evőkanál olajon. Húzzuk félre a tűzhelyről, majd keverjük hozzá a petrezselymet. Főzzük puhára a lencsét. Háromnegyed részét turmixoljuk, majd adjuk hozzá a tojásokat, a maradék lencsét és a búzadarát. Keverjük a masszához a pirított hagymát, sózzuk, borsozzuk, hintsük meg kakukkfűvel, pár csepp ecettel. Formáljunk belőle nyolc pogácsát, és süssük meg mindkét oldalát forró olajban. Sült burgonyával és tükörtojással, vagy almával és hagymaszósszal tálaljuk.

Nápolyi cipőcskék

Hozzávalók: 600 g kenyértészta, só, 200 g túró, 100 g parmezán sajt, 100 g sonka, 1 tojás, 100 g Mozzarella
A túrót a tojással, kevés sóval, a parmezánnal, illetve a kockákba vágott Mozzarellával és sonkával összekeverjük. A kenyértésztát kinyújtjuk, és 4 darabba vágjuk, mindegyikre teszünk egy keveset az elkészített sajtos masszából, majd mindegyik kis kockát átlósan összeillesztjük. Sütőben, kicsit olajozott tepsibe elhelyezzük a cipőcskéket, és 30 percig sütjük, majd melegen tálaljuk.

Parmezánpuding

Hozzávalók: 1 liter tej, 2 dkg vaj, 6 tojás, 14 dkg reszelt parmezán sajt, a mártáshoz 1 tojás, 1 evőkanál liszt, 3 dkg vaj, fél liter tej, 10 dkg reszelt sajt, só.
Simára keverjük a lisztet a tejjel, hozzáadjuk a vajat, és sűrű besamelt főzünk. Kihűtjük, hozzáadjuk a tojások habbá vert fehérjének meg a parmezánnak a keverékét, végül a habosra kevert tojássárgákat. Megsózzuk, és kizsírozott, kilisztezett pudingformába öntjük. Gőzben 75 percig főzzük, majd tálra borítjuk. Sajtmártással kínáljuk, amelyhez gőzön főzzük meg a tojás, a liszt, a vaj meg a tej keverékét, a gőzről levéve keverjük közé a reszelt sajtot, és megsózzuk.

Piros vaj

10 dkg vajban dolgozzunk el egy kanál paradicsompürét, vagy paprikakrémet.

"Rántott" sárgadinnye

Hozzávalók: 60 dkg sárgadinnye, 10 dkg búzacsíra, 1 dl tejszín, 2 evőkanál méz
Elkészítés: A tisztított dinnyét gerezdekre vágjuk és megforgatjuk a búzacsírában. Tányérra helyezzük és mézzel ízesített tejszínhabot adunk hozzá.

Remegős tojás

Egy tűzálló üvegedényt vajjal vékonyan kikenünk. 4 tojást másfél deci tejjel, sóval. reszelt szerecsendióval, ízlés szerint egy evőkanál paradicsompürével jól felkeverünk, majd a kikent edénybe öntjük. Meleg helyre tesszük, ahol kb. 4-5 órai állás után megkocsonyásodik.

Rusztikus kenyér

Hozzávalók: 8 szelet pan carré (szeletelt kenyér), 8 vékony szelet sajt, 1 hagyma, 50 g margarin, mustár, olaj, paprika, vaj
A hagymát nagyon vékony szeletekre vágjuk és nagyon finoman kevés olajjal és paprikával megpirítjuk. A kenyérszeleteket megkenjük vékonyan margarinnal, ráhelyezzük a hagymaszeleteket és a sajtot, kivajazott tepsibe rakjuk és betesszük a sütőbe. Addig tartjuk benn, amíg a sajt megolvad. Mustárral tálaljuk.

Sajtgolyók paradicsommal

Hozzávalók: Krémsajt, vaj, reszelt sajt, tejföl, paradicsom, metélőhagyma, petrezselyem, pirospaprika, őrölt bors, reszelt szerecsendió, só.
Elkészítés: Dolgozzunk össze azonos mennyiségű krémsajtot, vajat és reszelt sajtot, fűszerezzük sóval, borssal, paprikával, szerecsendióval, valamint finomra vágott snidlinggel és petrezselyemmel. (A masszát kevés tejföllel lágyíthatjuk.) A keverékből formáljunk kis golyókat, és azokat hűtsük le. Kicsi paradicsomokat héjazzuk le, s félmagasan vágjuk őket ketté. A sajtgolyókat forgassuk paprikába, és fogpiszkálóval tűzzük egy-egy fél paradicsom tetejére.

Sajtgömböc

Hozzávalók: 10 dkg reszelt, parmezán jellegű sajt, 1-1 púpos evőkanál tejföl és zsemlemorzsa, egy tojás, késhegynyi pirospaprika, só, bors, olaj a sütéshez.
Elkészítés: A hozzávalókat jól összekeverjük, majd diónyi gömböcöket formálunk. Bő, forró olajban süssük ki ropogós-pirosra. Szitára vagy papír törlőkendőre szedve csepegtessük le a fölösleges olajat.

Sonkával töltött gombafejek

Hozzávalók: 50 dkg gomba, 8 dkg vaj, 6 dkg liszt,3 dl tej, bors, pirospaprika, só, 40 dkg főtt füstölt hús,2 db tojássárgája, dkg reszelt sajt.
Elkészítés: A gombafejeket megtisztítjuk és megmossuk. A gombafejeket egy vajjal megkent edénybe helyezzük, mindegyik belső részét megsózzuk, és kevés törött borssal meghintjük. Az 5 dkg vajból, 6 dkg lisztből és a tejből sűrű besamelmártást készítünk, amelyet sóval, törött borssal és pirospaprikával ízesítünk. Belekeverjük az apróra összevágott főtt füstölt húst és a tojássárgáját. A gombafejeket ezzel a töltelékkel megtöltjük, megszórjuk reszelt sajttal, olvasztott vajjal meglocsoljuk, és a sütőbe tolva megsütjük.

Tojáshabos fasírt

Hozzávalók: 1 kis fej vöröshagyma, 1 evőkanál olaj, 50 dkg darált sertéshús (lehet a fele marha vagy szárnyas is), 1 tojás, 2 dl tej, 1 zsemle, 1 gerezd zúzott fokhagyma, só, őrölt bors, a töltelékhez: 10 dkg mélyhűtött zöldborsó, 10 dkg gépsonka, 4 tojás, 1 evőkanál olaj, a tetejére: 1 tojásfehérje, 1 evőkanál zsemlemorzsa.
A vöröshagymát megtisztítjuk, nagyon apróra vágjuk, és egy evőkanál olajon üvegesre pirítjuk. A darált húst a tojással, az előzőleg tejbe áztatott és kifacsart zsemlével, a pirított

hagymával, a fokhagymával, sóval, borssal összedolgozzuk. A húsmasszát alufólia lapra halmozzuk, és kb. egy centi vastagságú téglalappá formázzuk. A zöldborsót lobogva forró vízben 5 percig főzzük, majd leszűrjük, és jól lecsöpögtetjük. A sonkát vékony csíkokra vágjuk. A 4 tojást felverjük, egy evőkanál olajon lágy rántottát sütünk belőle, és a húsra terítjük úgy, hogy a húslap szélein kb. kétujjnyi kilátsszon. A zöldborsót és a sonkacsíkokat a tojás közepére szórjuk, és az alufólia segítségével feltekerjük, ahogyan a bejglit szokás. A tojásfehérjét félig felverjük, és a tepsibe fektetett hústekercset megkenjük vele. A tetejét a zsemlemorzsával egyenletesen megszórjuk, majd közepesnél nagyobb lánggal (200°C; légkeveréses sütőben 180°C) kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük. Az első 15 percben a tetejét alufóliával könnyedén betakarjuk, nehogy a tojáshab és a morzsa megégjen.

Tordai kelpástétom

Hozzávalók: 2 kisebb fej kelkáposzta, só, 10 dkg rizs, 1 zsemle, 1 dl tej, 75 dkg sovány sertéshús darálva, 2 tojás, 1 késhegynyi majoránna, 1 késhegynyi csípős pirospaprika, 15 dkg füstölt szalonna, 1 csésze erőleves, 1 kanál liszt, 1 dl tejföl
A kelkáposztát leveleire szedem, a kemény részeket kivágom. Enyhén sós, lobogó vízbe teszem, és félig megfőzöm a kelleveleket.
A rizst megfőzöm, kicsit keményre hagyom. A zsemlét tejben áztatom, kinyomkodom, és összedolgozom a rizzsel, a hússal, a tojással és a fűszerekkel. A szalonnából egy szeletet kiolvasztok, a zsírját vas lábosba öntöm, kibélelem kellevelekkel, rárakok egy-egy réteg tölteléket és kellevelet. A rétegezést addig folytatom, amíg az alapanyag el nem fogy. A lábas méreténél valamivel kisebb fedővel alaposan lenyomkodom, és lefedve, előmelegített sütőben párolom, közben néhányszor megöntözöm erőlevessel.
A mártást a következőképpen készítem: kevés szalonnát kockára vágok, kiolvasztom, megszórom liszttel, és világosra pirítom. Meghintem pirospaprikával, felengedem vízzel, felforralom, majd tejfölt keverek hozzá és besűrítem.
Az elkészült pástétomot kiborítom, megöntözöm a mártással, és forrón tálalom.

Töltött kígyóuborka

Az alaposan megmosott uborkát hámozatlanul használjuk fel. Két végét levágjuk, magházát fakanál nyelével teljesen átfúrjuk, illetve eltávolítjuk. Belsejét a következő krémmel töltjük meg: egy csomag tehéntúrót áttörünk, és simára keverjük két lereszelt kemény tojással, egy doboz szardíniával és 1/2 csomó finomra vágott friss kaporral. Ízlés szerint sózzuk, borsózzuk. Ügyeljünk arra, hogy a betöltés légmentes legyen! Hűtőben dermesztjük, tálaláskor hullámos késsel, ferdén kb. egy cm vastagon felszeleteljük. Kapros joghurtot kínálunk mellé.

Töltött sárgadinnye

A keresztben félbevágott dinnyék magházait eltávolítjuk, húsukat kivágjuk, és kockára daraboljuk. 2 tojássárgáját 2 evőkanál cukorral, 1 csomag vaníliás cukorral és 1 evőkanál liszttel habosra keverünk. Fél liter tejjel felengedve, vízgőz felett, állandó keverés mellett, sűrűre főzzük. Kihűtjük. Rummal és mazsolával ízesítjük, majd összedolgozzuk a kockára vágott dinnyékkel. Visszatöltjük a dinnyehéjakba, és hidegen tálaljuk.

Virsli-puding

5 deka vajat 5 deka liszttel, kiskanálnyi sóval és 5 dl tejjel simára keverünk, majd felforraljuk. Ebbe a világos besamelbe 35 dkg reszelt sajtot keverünk, és kizsírozott, tűzálló tál aljára terítjük a felét. Erre sűrített paradicsomot kenünk, majd kirakjuk félbe vágott virslivel (4 személyre 8 virsli). Megborsozzuk, bevonjuk besamellel, és meghintjük 5-10 dkg reszelt sajttal. Előmelegített sütőben kb. 15 percig sütjük.

Zöldséges palacsinta

Hozzávalók:

A palacsinta tésztához: 250 g liszt, 1/2 l tej, 3 egész tojás, 1/2 dl olaj, 0,5 ásványvíz, vegeta, frissen vágott petrezselyem.
A töltelékhez: 2 db sárgarépa, 1 db zellergyökér, 10 dkg zöldborsó, kelbimbó, 2 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg sajt, 20 dkg vaj.
Besamelmártáshoz: 1 tojás, 1 pohár tejföl, 1 késhegynyi szerecsendió, fehérbors.
Elkészítés: A palacsintákat kisütjük, úgy hogy belekeverjük a vegetát és a petrezselymet. A tölteléknek szánt zöldséget vajban megpároljuk, szintén beízesítjük vegetával, petrezselyemmel és fokhagymával. Mikor kész félrerakjuk. Amikor kihűlt kézi mixerrel összeaprítjuk (nem pépessé!). A kész palacsintatésztára ráreszelünk a sajtból és megtöltjük a zöldséges töltelékkel. Az összegöngyölíttet palacsinták végét, lehajtjuk és így helyezzük a kivajazott tepsibe, sajtot reszelünk rájuk, majd ráöntjük a besamelmártást, reszelt sajttal fedjük. 20 percig sütjük közepes lángon.

Zsidó hagymás tojás

Hozzávalók: 4 keményre főtt tojás, 2 nagy fej hagyma, 2 evőkanál libazsír, l csirkemáj, l kanál só, kevés őrölt bors.
A tojást apró kockákra vágjuk, vagy sajtreszelőn lereszeljük. A zsírban megpároljuk az apróra vágott hagymát, majd belerakjuk az összetört csirkemájat. Amikor a máj megsült, levesszük a tűzről, és jól összekeverjük a tojással. Tálba tesszük, uborkával, paradicsommal díszítjük.

Levesek

Agyas leves háromszékiesen

Hozzávalók: 1 dl tejföl, 1-1,5 liter káposztalé, 50 dkg-os káposzta, 1 fej vöröshagyma, 35 dkg disznóhús, 30 dkg sertésvelő vagy borjúvelő, babérlevél, 5 dkg liszt, 5 dkg rizs, paprika, só, bors, zsiradék
Elkészítése: Ha túl savanyú a káposztalé, felhígítjuk vízzel, majd a káposztával együtt főni tesszük. Mikor felforrt, hozzáadjuk az apró kockákra vágott húst és a babérlevelet. Egy fej hagymát finomra vágunk, és a fövő léhez adjuk. Ha a hús megpuhult, beletesszük a velőt, és egy liter léhez számítva adunk bele egy kanál rizst. Kevés rántást keverünk hozzá, melybe paprikát és borsot tettünk. Lassan főzzük még egy ideig, hogy a rizs szét ne főjön. Tálalás előtt kivesszük a babérleveleket. Tejföllel ízesítjük.

Alfalusi paszulyleves

Hozzávalók: 25 dkg tarka paszuly, 50 dkg füstölt disznóhús, 1 fej saláta vagy madársaláta, 5 dkg zsír, 5 dkg liszt, 1 dl tejföl, só, zöldkapor, pirospaprika
Elkészítése: Az előző este beáztatott paszulyt a füstölt hússal puhára főzzük.
Közben a madársalátát vagy fejes salátát felvagdaljuk, megsózzuk, többször kicsavarjuk, és a vagdalt zöldkaporral együtt a levesbe tesszük.
Pirospaprikás gyenge rántást készítünk, savanyú tejföllel ízesítjük. A levesbe keverve egyszer meglobbantjuk és tálaljuk.

Amerikai halleves erdélyi módra

Hozzávalók: 40 dg tengeri hal, 40 dg sertéscomb, 1 hagyma, 1 csészényi apróra vágott vagy megreszelt sárga- és fehérrépa meg zeller, 1 nagy vagy 2 kisebb burgonya, 1 babérlevél, 1 dl tejföl, 6 dl tej, 3 dg vaj, só, bors, 1 evőkanál zsír.
A megmosott, kiengedett és feldarabolt halat 1 csésze vízben 15 percig főzzük, majd leszűrjük, és levét félretesszük. A sertéshúst kockákra vágjuk, és nagyon kevés vízben puhára pároljuk. A hagymát vékonyra felszeleteljük, kanálnyi zsírban barnára pirítjuk, és felöntjük a hal levével, majd további másfél csésze, forró vízzel. Beletesszük az apróra vágott vagy megreszelt burgonyát, a zöldségeket, a babérlevelet és ízlés szerint sót, borsot. Ezt együtt főzzük 30 percig. Beletesszük a tejet, a vajat és 5 percig főzzük. Legvégén hozzáadjuk a főtt halat, a párolt húst és még egyszer jól felfőzzük.

Angazsabuleves - erdélyi örmény leves

Hozzávalók: 80 dkg marhacsont, 30 dkg darált marhahús, 20-20 dkg sárgarépa, zeller, és gyökér, 10-10 dkg gomba és kelkáposzta, 2 tojásfehérje, szemes bors, 1 fej vöröshagyma, 1 ek paradicsompüré
A habaráshoz: 1 fej vöröshagyma, 20 dkg gomba, vaj, só, bors, petrezselyem, rozmaring, 2 dl tejszín
4 nappal a leves elkészítése előtt a habarással kezdjük - a finomra vágott hagymát és gombát vajban átpirítjuk, fűszerezzük sóval, borssal, rozmaringgal, vágott petrezselyemmel és ezt egy üvegbe töltjük. Ráöntjük a tejszínt és érleljük. A leves főzés napján a csontot leforrázzuk, a darált húst összekeverjük a tojásfehérjével és a paradicsompürével. A húst 3 liter hideg vízben feltesszük főni. Megtisztítjuk a zöldségeket, és a csonttal együtt a leveshez adjuk. Szemes borssal fűszerezzük, és lassú tűzön jó két órán át, főzzük. Tálaláskor a levest átszűrjük, és a tejszínes habarással összekeverjük. Adhatunk hozzá levesbetétnek füstölt sonkás derelyét, vagy valamilyen (hús, máj stb.) gombócot is.

Aratóleves

Hozzávalók: 40 dkg savanyú káposzta, 20 dkg sertéshús, 10-10 dkg füstölt kolbász és füstölt szalonna, 1-1 paprika, paradicsom és vöröshagyma, 6 dkg árpagyöngy, 2 dl tejföl, babér, só, bors
A szalonnát apróra vágjuk, kiolvasztjuk és megpirítjuk rajta a finomra vágott hagymát. A sertéshúst felkockázzuk és a karikára vágott kolbásszal, paprikával és paradicsommal együtt a hagymához adjuk.
Fűszerezzük, és félpuhára pároljuk. A savanyúkáposztát a húshoz keverjük, felengedjük vízzel, belekerül az árpagyöngy és a tejföl is. Puhára főzzük.

Aszaltszilvaleves (Baglyos)

Hozzávalók: fél kiló füstölt sertéshús, 1 sárgarépa, 2 ek. rizs, vaj, 15-20 szem aszalt szilva, só, bors, cukor, liszt, citromlé, tejföl
A füstölt húst nagyobb darabokra vágjuk, és hideg vízben feltesszük főni. Kevés vajban megpároljuk a felkarikázott répát. Ha a hús megfőtt, hozzáadjuk a répát, a rizst, sózzuk, borsozzuk, és tovább főzzük. Rántást készítünk, cukorral, citromlével ízesítjük, és a leveshez keverjük. Belekeverjük az aszalt szilvát és kiforraljuk levesünket.
Tejföllel kínáljuk, hidegen-melegen egyaránt fogyaszthatjuk.

Árpaleves füstölt hússal

Hozzávalók: fél kiló borjúcsont, 2-2 póréhagyma, sárgarépa, és vöröshagyma, 20 dkg zeller, 12 dkg árpadara, 2 ek. vaj, 2 tojássárgája, 1-2 dl tejszín, 30 dkg füstölt hús, szegfűszeg, só, fehér bors, babér, 1 csomó snidling
A csontokat leforrázzuk, és 5 percig még főzzük. Leszűrjük, újra felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje, és újra felforraljuk. A habot szedjük le! A pórét felkarikázzuk, a répát és a zellert apróbb kockákra vágjuk. Az egyik vöröshagymát apróra vágjuk, a másikat megtűzzük szegfűszeggel. A vajat felolvasszuk egy fazékban, és a földarabolt zöldségeket megpirítjuk benne. Fölöntjük a csontlével (a csontokat is hagyjuk benne), hozzáadjuk az árpadarát, a hagymát, a babért, sózzuk, borsozzuk és lefedve lassú tűzön, 2 órán át, főzzük.
A füstölt húst felkockázzuk, és a főzés vége felé a leveshez adjuk. A tojássárgát kikeverjük a tejszínnel.
A levest levesszük a tűzről, kivesszük belőle a csontokat, a tejszínes keveréket hozzáadjuk. Keverünk egyet rajta (már nem főzzük!) s tálaláskor az apróra vágott snidlinggel megszórjuk.

Bableves

Hozzávalók: 1/2 kg száraz bab, 3-3 szál sárgarépa és petrezselyem, 4 l, víz, 2 fej vöröshagyma, só, vagy (és) sonkalé, 1-2 szál füstölt és lecsókolbász karikára vágva, 3-4 ek sonkazsír vagy 1,5 dl olaj, 2-3 ek liszt, 3-4 gerezd elkapart fokhagyma, pirospaprika, fél l tejföl
Elkészítése: A babot tisztára mosom, s a főzés előtti este vízbe áztatom, másnap az apróra vágott hagymával együtt felteszem főni kb. 4 l vízben. Közben a zöldségeket kis hasábokra vágom, előbb a petrezselyem, valamivel később a sárgarépa is belekerül (ha mindkettő friss-idei, akkor egyszerre). Amikor már minden félpuha, annyi sonkalét teszek hozzá, hogy kellemes íze legyen, de ne túl sós. Ha minden megpuhult, kerül bele előbb a tejföl, aztán a sonkazsírral készített fokhagymás pirospaprikás rántás. Összefőzöm, és máris mehet az asztalra.
Egyébként elkészítésénél a variációk száma végtelen.

Bableves fejessalátával (Máréfalva)

Hozzávalók: Fél kiló tarkabab, fél kiló füstölt sonka, 1 nagyobb fejessaláta, 1 csokor kapor, 2 ek. liszt, 2 gerezd fokhagyma, só, bors, ecet
A füstölt húst és a babot egy éjszakára beáztatjuk, másnap hideg vízbe föltesszük főni a sonkát, ha felforrt, hozzáadjuk a babot. A salátafejet apróra tépjük, a kaprot apróra vágjuk.

Ha a bab megfőtt, a húst kiszedjük belőle, és darabokra vágjuk. A salátával és a kapor felével visszatesszük a levesbe.
Fokhagymás rántást készítünk, besűrítjük vele a levest, és egyet forralunk rajta. Ecettel pikánsra savanyítjuk és megszórjuk a kapor másik felével. Tálaláskor tejfölt kínáljunk hozzá.

Bajai halászlé erdélyiesen

Hozzávalók két személyre: 1 kg ponty, 25 dkg vegyes hal: törpeharcsa, csuka, keszeg stb., 2 fej közepes hagyma, 2 púpozott evőkanál őrölt pirospaprika (az egyik kanál édesnemes, a másik erő paprika), 1 db cseresznyepaprika, 1 kis hegyes zöldpaprika, 1 kis paradicsom, 1,4 dl vörösbor, só.
Készíteni csak szabad tűzön, bográcsban lehet. Az apróra vágott hagymát beletesszük a bográcsba, rátöltünk 11 dl hideg vizet, beledobjuk a már két órával előbb feldarabolt és besózott halat, és feltesszük főni. Amikor forrni kezd (a keletkező szürkés habot nem szabad leszedni!), beleszórjuk az őrölt pirospaprikát, tetejére dobjuk a zöldpaprikát, paradicsomot, cseresznyepaprikát, beleöntjük a bort. A főzés időtartama alatt keverni tilos, helyette időnként megrázogatjuk a bográcsot. A forrástól számított kb. 35-40 percig egyenletes rotyogtatás után, kóstolással döntjük el, hogy harmonikusak-e már az ízek. Az esetleges ikrát, tejet a főzés befejezése előtt kb. 10 perccel dobjuk bele. Minden perc számít, mert a halnak nem szabad szétfőnie! Tálaláskor frissen főtt hosszúmetéltet adhatunk hozzá.

Barnaleves

Hozzávalók: 80 dkg marhahátszín, 20 dkg vegyes zöldség, 20 dkg marhamáj, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 3 szem kockacukor, só, bors.
Elkészítése: A húst másfél liter vízben, fedő alatt, puhára főzzük. Közben egy kanál zsírban megpároljuk a megtisztított, szeletekre vágott zöldségeket, hozzáadva a darabokra vágott májat és mindig csak kevés húslét öntünk alá. Ha a zöldség puha, beletesszük a kockacukrot, s barnára pirítjuk, felengedjük a húslével, belerakjuk a kockákra vágott húst és egy hámozatlan hagymát, megsózzuk, megborsozzuk, és kis lángon tíz percig főzzük.
Tálalása: Tálalás előtt a hagymát kivesszük belőle, s betétként májgombócot, vagy csak egyszerű galuskát adunk hozzá.

Barnaleves baromfiból

Hozzávalók: 1 tyúk vagy kappan, 3 db murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1 vöröshagyma, pár szem bors, 2 ek cukor, kevés libazsír, só, 2 tojásos metélt tészta
Elkészítése: A megtisztított, egészben hagyott tyúkot vagy kappant annyi vízzel, hogy ellepje, lassú tűzön főni hagyjuk.
Lábasban kevés libazsíron a cukrot barnára pirítjuk, majd karikára vágott murkot, petrezselyemgyökeret, zellert, vöröshagymát, szemes borsot megforgatunk benne, kevéske húslével felöntjük, és lefedve, gyakran felkavarva pároljuk. Ha félig puha, a tyúkhoz adjuk.
Mikor a tyúk megfőtt, a levest leszűrjük, egy kevés levesben finom metélt tésztát főzünk. A tyúkot feldaraboljuk, és a levesben tálaljuk.
Megjegyzés: Barna színét a megpörkölődött cukor adja.

Bárányfej-leves

Hozzávalók: 1 bárányfej, nyak, - tüdő és máj, 20 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyem, 1 paszternák, 1 karalábé, 10 dkg füstölt szalonna, 1-1 kanál liszt, zsír és felaprított petrezselyem, paprika, só, bors
A darabolt húsokat a máj kivételével egy méretes lábasba tesszük, sós vízzel felöntjük és felforraljuk. Borsozzuk, amikor felforr csökkentsük a tüzet és lehabozzuk. A zöldséget tisztítjuk, és kockákra vágjuk, a barihoz adjuk a szalonnadarabbal együtt. Amikor a hús már leválik a csontról, hozzáadjuk a darabolt májat, petrezselymes rántással berántjuk és kiforraljuk.

Báránylevs

Hozzávalók: 2 evőkanál olaj, három fej vöröshagyma szeletelve, 50-60 dkg báránycomb, 2 paradicsom darabokra vágva, 2 kávéskanál só, 1/2 kávéskanál törött bors, 5 dkg levestészta
Elkészítés: A forró olajban süssük meg a hagymát, majd adjuk hozzá a húst, a paradicsomot, a sót és a borsot, öntsünk rá 2 l vizet, fedjük be és főzzük 1-1,5 óra hosszat, míg a hús meg nem puhult. Ha a hús megfőtt, szedjük le a csontról, vágjuk apró darabokra, tegyük vissza a levesbe a tésztával együtt. Kb. 15 perc múlva, ha a tészta megfőtt, tálalhatjuk.

Berbécs-csorba román módra

Hozzávalók 15 adaghoz: 1,1 kg berbécshús, 200 gr sárgarépa, 250 gr hagyma, 100 ml paradicsompaszta, 250 gr zeller, 250 húsos paprika, 500 gr piros paradicsom, 100 gr zsír, 200 gr fehér káposzta, 100 gr száraztészta, 50 gr zöldséglevél, 50 gr só.
A húst feldaraboljuk, leforrázzuk és megmossuk. Hideg sós vízben főni tesszük; két-három lobbantás után habot enged. Mikor a hús szinte megfőtt, hozzátesszük a zöldséget és az apróra vágott hagymát. A száraztésztát akkor tesszük bele, mikor a zöldség már szinte félig megfőtt, - káposztalével savanyítjuk (melyet előzőleg felfőztünk és sűrű szitán átengedtünk). Elkészítjük a zsírban megpirított paradicsompasztát, és a csorbára öntjük. Tálaláskor apróra vágott zöldséglevéllel megszórjuk.

Beregi bableves körömmel

Hozzávalók: 1-1,5 kg malackköröm, 20 dkg fejtett bab, olaj, 1 fej vöröshagyma, paprika, 1 paradicsom, 2 zöldpaprika, fél csokor petrezselyem, só
A babot enyhén sós vízben feltesszük főni. Kevés olajban az apróra vágott hagymát megpirítjuk, megszórjuk paprikával, és kevés vízzel felengedjük. Belehelyezzük a körmöket. Sózzuk, hozzáadjuk a darabolt paradicsomot és a paprikát, és majdnem puhára pároljuk. Ha a bab és a hús is majdnem puha, a körmöt a babhoz keverjük, és készre főzzük. Csipetkével és rászórt, apróra vágott petrezselyemmel tálaljuk.

Birkacsorba

Hozzávalók: 50 dkg birkahús, 1 murok, 1 zeller, 1 paszternák, csokor petrezselyem-zöldje, 1 kanál paradicsomlekvár, káposztalé, csípős paprika, só
Elkészítése: A birkahúst darabkákra vágjuk, és 2 liter sós vízben főni tesszük. Időnként lehabozzuk.
Miután majdnem megfőtt, hozzáadjuk a laska-vékonyra metélt zöldséget.
Mikor a hús már megfőtt, belekeverjük a paradicsomlekvárt, és ízlés szerint egy kis őrölt csípős paprikát. Káposzta levével savanyítjuk, és forrón szolgáljuk fel, petrezselyemmel meghintve.

Birsalmaleves

Hozzávalók: 30 dkg hámozott birsalma, 2 dl tejföl, 1 ek. liszt, 1 tojás, 4-5 ek. cukor, fél marék mazsola, só
A birset szeletekre vágjuk, és enyhén sós vízben megfőzzük. Ha puha turmixoljuk, majd visszatesszük a tűzre. A tejfölt kikeverjük liszttel és a tojással, és besűrítjük vele a levest. Cukorral finomítjuk az ízét és beleszórjuk a mazsolát is. Kiforraljuk.

Borjúcsorba

Hozzávalók: 60 dkg borjúszegy, 1 borjúlábszár, 2 közepes burgonya, 1 nagy fej hagyma, 1 dl tejföl, 3 murok, 1 zeller, 1 paszternák, 5 dkg vaj, 1 ek zöldkapor, 2 citrom leve, só, bors
Elkészítése: Helyezzük a falatokra vágott borjúhúst nagy fazékba. Adjunk hozzá vizet, sót és borsot ízlés szerint. Fedjük be a fazekat és főzzük alacsony lángon, kb. egy fél óra hosszat.
Adhatunk még hozzá 1-2 csésze vizet, ha a leves túl vastag lett.
Egy nagy serpenyőben melegítsünk vajat, adjuk hozzá az apróra vágott hagymát, sárgarépát, paszternákot, burgonyát és zellert. Pároljuk meg, amíg félig puha lesz.

Tegyük a levesbe és főzzük tovább még egy óráig. Két citrom levével, sóval és borssal ízesítsük. Tálaljuk a hússal és csontokkal együtt, hintsük meg kaporral és tetőzzük 1-2 evőkanál tejföllel.

Borleves

Hozzávalók 3-4 személyre: 1 liter fehérbor, 1 kicsi citrom, 8 tojássárgája, 10-12 dkg cukor, fahéj, szegfűszeg.
A bort forraljuk fel 5-10 percre pár szem szegfűszeggel, két-három darab fahéjjal, valamint a citrom levével és feldarabolt héjával. A tojássárgákat a cukorral keverjük ki habosra, majd egy habverővel folyamatosan keverve lassan adjuk hozzá a bort. Végül tegyük vissza a tűzre, s a habverővel addig keverjük, míg a leves kicsit besűrűsödik.

Boros meggyleves

Hozzávalók: 30 dkg meggy, 4 ek cukor, 2 dl tejszín, 1 tojássárgája, 1 dl félédes-édes fehérbor, fahéj, reszelt citromhéj
A kimagozott meggyet forró vízben főzzük, hozzáadjuk a fahéjat és a cukrot. Összekeverjük a tojássárgát a tejszínnel, és a tűzről levett levest behabarjuk vele. Hozzáadjuk a bort és meghintjük a citromhéjjal.

Bosporus

A bosporus régi erdélyi étel; nagyon sok egyént ismertem a ki szenvedélyesen szerette e különös ízű "becsináltat".
Ha egy vendégségről megmarad egy tányér hideg sült hús, pulyka, kacsa, liba, más egyéb szárnyas pecsenye, a bosporust csakis ilyen maradék sültből szokás készíteni.
Két liter vizet forraljunk fel egy három literes fazékban, sózzuk meg illőleg, azután készítsünk hozzá rántást egy fakanál zsírból egy nagy fakanál liszttel szép pirosra, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután fordítsuk a rántást a forró sós vízbe. A rántással együtt tegyük a lébe, a maradék hideg sültet is és annyi ecetet, hogy jó savanyú legyen a lé; végül hat cikk fokhagymát tisztítsunk meg és vagdaljuk jól össze, azután tegyük ezt is a húsos lébe, mindezeket tegyük tűzhöz, forraljuk fel jól, azután asztalra tálalhatjuk.

Brassói húsleves

Hozzávalók: 60 dkg marhalábszár, 30 dkg ritkacsont, 20 dkg vegyes zöldség, zeller, karalábészelet, 10 dkg kelkáposzta, 10 szem feketebors, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 zsemle, 1 csomó petrezselyemzöld, metélőhagyma, kapor, zellerzöld, 1 dl tejföl, 2 tojássárgája, citromlé, lestyánlevél.
Elkészítése: A húsból, csontból és a zöldségekből 1 l vízzel, kis lángon, gyöngyözve, húslevest főzünk, majd leszűrjük. A tejfölben elkeverjük a tojások sárgáját, a fűszernövényeket, és állandó keverés mellett, lassan a leszűrt levesbe csurgatjuk. A zsemlékből, egy kevés vajon, pirított kockát készítünk. A levest ráöntjük, és forrón tálaljuk.

Brassói savanyútejes kenyérleves

Hozzávalók: 5 dl savanyú juhtej, 1 ek liszt, 1 fej hagyma, 50 dkg fekete kenyér, 5 dkg vaj, só
Elkészítése: 5 dl savanyú juhtejet szitán áttörünk, a liszttel jól elkavarjuk, felöntjük 1-1,5 liter enyhén sós vízzel és egyszer fellobbantjuk.
A vékony szeletekre vágott fekete kenyeret 3-4 ujjnyi vastag rétegben tálba rendezzük. A lobogó levet rátöltjük, és 10 percig lefedve, gőzön állni hagyjuk. A vajban az apróra vágott hagymát világosra pirítjuk, és azon forrón az ételhez adjuk. Azonnal tálaljuk.

Brassói szász lakodalmi leves

Hozzávalók: 1 öreg kövér tyúk, 1 kg marhahús, 6 murok, 4 petrezselyemgyökér, 2 közepes zeller, 2 fej hagyma, 2 pohár rizs, 2 evők. vagdalt petrezselyemzöldje, 3 tojássárgája, 2 csésze tejföl, só, bors

Ez az étel a szász falusi lakodalmi ebéd fénypontja. Természetesen az alábbi megadott mennyiségek többszöröséből is készülhet.
Elkészítése: A tyúkot és a marhahúst a zöldséggel együtt 5 liter vízben, sóval és borssal ízesítve addig főzzük, amíg jól megpuhul. A levet leszűrjük, beletesszük a rizst, egy fej apróra vágott hagymát, és lassú tűzön tovább főzzük. Amikor puhára főtt, a levest a tűzről levesszük.
A tojássárgáját elkeverjük a tejföllel, és folytonos keverés mellett hozzáadjuk a leveshez. Hozzáadjuk a vagdalt petrezselyemzöldet. A tyúkot és a marhahúst darabokra vágva visszatesszük a levesbe.

Burgonyaleves

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg burgonya, 15 dkg füstölt kolbász, 2 dl tejföl, 1 nagyobb fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma
Fűszerek: só, bors, őrölt kömény, édes pirospaprika, babérlevél, ízlés sz. kevés majoránna, 1 ek liszt
Elkészítés: A burgonyát meghámozzuk, és kb. 1,5 cm-es kockákra vágjuk.
A hagymát apróra vágjuk, kevés olajon dinszteljük, majd a tűzről levéve meghintjük piros paprikával és hozzáadjuk a krumplit.
Beletesszük a fűszereket, összekeverjük, vízzel felengedjük és kb. 20-25 percig főzzük. Amikor már puhul a burgonya, hozzáadjuk a kolbászkarikákat, így főzzük tovább. Amikor már majdnem kész a leves, a tejfölben csomómentesen elkeverünk egy kanál lisztet és ezzel sűrítjük be a levest. Kb. 10 perc forralás után forrón tálaljuk.
Megjegyzés tőlem: A húsvéti sonka főzőlevéből mindig szoktam lefagyasztani. Ebből lehet és érdemes 1-2 kanálnyit a levesbe belefőzni, finom füstölt ízt ad a levesnek!
Elkészítési idő: kb. 45 perc

Céklaleves 01.

Hozzávalók (3-4 személyre): 30-40 dkg céklasaláta, 2 dl tejszín, 1 evőkanálnyi liszt, cukor, só.
Elkészítés: A céklát szedjük ki a levéből, s vágjuk apróra. 6 dl vízhez adjunk néhány kanálnyi céklalét, sót, cukrot, tegyük bele a céklát, és forraljuk fel. A liszttel és a tejszínnel készítsünk habarást, s sűrítsük be vele a levest. Még egyszer forraljuk össze, s hagyjuk kihűlni. Végül fedjük le, s a tálalásig -- legalább fél óra hosszan -- tartsuk a jégszekrényben.

Céklaleves 02.

Hozzávalók: 50 dkg cékla, cukor, 1 citrom, 1 ek vaj, 1 tojás, 2 dl tejföl, só, bors, csipetnyi friss tárkony
Elkészítése: A céklát megmossuk, meghámozzuk s enyhén sózott, cukrozott vízben megfőzzük, leszűrjük, és szitán át a levesbe törjük. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és tárkonyozzuk. Citromlével ízesítjük, majd a tejföllel elhabart tojássárgáját is beletesszük. Ha szükséges, folyamatosan keverve felmelegítjük.

Cibereleves bárányhússal

Hozzávalók: 1 bárány feje és lábszárai, 1 köteg zöldhagyma, 6 szál zöld fokhagyma, 1 ek tejföl, csésze tejszín, 3 ek rizs vagy köles, 1 l korpacibere, 1 fej vöröshagyma, zöldkapor, lestyán, petrezselyemzöldje, 1 tojássárgája, só, bors
Elkészítése: A bárány fejét és alsó lábszárait megmossuk, megtisztítjuk, és főni tesszük. Megtisztítjuk, és apróra vágjuk a zöldhagymát és a zöld fokhagymát, és amikor már mind leszedtük a hús habját, beletesszük a zöldséget.
Amikor a hús félig puha, beletesszük a 3 kanál rizst vagy kölest és egy liter korpaciberét, amelyet előbb felfőztünk egy fej vöröshagymával. (Mikor kész, a hagymát kidobjuk.)
Apróra vágjuk a zöldkaprot, zöldpetrezselymet és lestyánt. A levesbe tesszük, gyenge tűznél még vagy tíz percig forraljuk.
Sóval és borssal ízesítjük. Beletéve a tejfölt egyszer meglobbantjuk. Tálalás előtt behabarjuk tojássárgájával és tejszínnel.

Cibereleves gombával

Hozzávalók: 2 murok, 1 zellergyökér, 1 paszternák, 5 dkg erdei gomba (őzláb vagy csiperke), fél bögre korpacibere (ld. korábbi fejezetben), 1 csésze rizs vagy köleskása, só, bors, 1 ek olaj, 1 ek liszt, 1 tojássárgája, 1 kávéskanál lestyán, 1 kávéskanál zeller zöldje, csipetnyi gyömbér
Elkészítése: Szeleteljük fel a murkot, zellergyökeret és paszternákot és tegyük fel főni enyhén sós vízbe. Ugyanakkor tisztítsuk meg a gombát, szeleteljük fel, s mikor a leves lassan forrni kezd, adjuk hozzá a gombát. Mikor mind megfőtt, adjuk hozzá a korpaciberét és a rizst vagy kölest és főzzük tovább. Az olajjal és liszttel készítsünk aranybarna rántást, simítsuk el egy kis levessel és töltsük hozzá az egészhez.
Keverjük bele a tojássárgáját, a felvágott lestyánt és petrezselyemzöldjét. Lobbantsuk meg, ízesítsünk utána, ha kell, sóval és borssal, fűszerezzük gyömbérporral.

Citromos pacalleves

Hozzávalók: 2 kg pacal, 1 kg borjúcsont, 2 paszternák, 10 szál petrezselyemzöld, 2 murok, 1 zeller, 4 tojássárga, 2 fej hagyma, 1-2 ek ecet vagy citromlé, só, bors
Mivel a pacal lassan fő meg, korán oda kell készíteni.
Elkészítése: Több vízben is jól megmossuk, sóval, esetleg kukoricaliszttel jól bedörzsöljük, s utána ismét vízben átöblítjük.
Fazékba tesszük, és 4 liternyi lobogó vízzel fél óráig főzzük, akkor kicseréljük a vizet, a friss lét megsózzuk, és a pacalt, 3-4 órányit csendesen főzzük a csontokkal, majd hozzáadjuk a megmosott és fölaprított zöldséget, és együtt főzzük. A pacalnak kézzel szaggathatónak kell lennie. Ha erről meggyőződtünk, a zöldségeket megtakarítjuk, és laskára vágjuk, majd visszahelyezzük a lébe. A csontokat kiszedjük. A levesestálban a tojássárgáját elkeverjük, és óvatosan felhígítjuk a forró levessel. Ízlés szerint savanyítjuk. A gondos háziasszony borecetet és frissen reszelt tormát is tesz az asztalra, hogy mindenki tetszés szerint vehessen belőle.
Megjegyzés: A pacal régebben olcsósága és babrás elkészítése miatt a szegényebb népréteg eledele volt. Manapság az ínyencek szeme fölcsillan, ha valamelyik kolozsvári vendéglő étlapján turistaként megpillantják a pacallevest. Nagyváradon pedig a pacalpörkölt lett keresett ínyencség.

Cursett (sütőtökleves)

Hozzávalók: 1/2 db hosszúkás sütőtök, 1 evőkanál tejszín vagy kefir, só, babérlevél, zeller vagy zöldje, bors, delikát
1,5 l vízbe föltesszük a megtisztított, kockára vágott tököt és beletesszük a fűszereket. Ha puhára főtt kézi burgonyatörővel összetörjük a tökdarabokat. Tálalásnál tejszínt vagy kefirt teszünk a tányér aljára és rászedjük a levest.

Currys zöldségleves

Hozzávalók: 250 g póréhagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál kukoricacsíra-olaj, fél-fél mokkáskanál kurkuma, édesköménymag, őrölt koriander, gyömbérpor és sáfrányvirág vagy 2 mokkáskanálnyi kész curry keverék, Cayenne bors, só 7,5 dl zöldség erőleves, 2 nagy paradicsom, 2 kis cukkini, 1 csokor petrezselyemzöld.
A megtisztított póréhagymát vékony karikákra vágjuk, a fokhagymát felaprózzuk, majd mindkettőt az olajon, közepes lángon kevergetve kb. 1 percig pirítjuk. Ekkor a fűszereket hozzáadjuk, megsózzuk, és néhány másodpercig együtt dinszteljük. A zöldség-erőlevest ráöntjük, fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon 5 percig főzzük. A megtisztított paradicsomot kockákra, a cukkinit vékony hasábokra, a petrezselymet pedig finomra vágjuk. Mindezekből egy keveset a tálaláshoz félreteszünk, a többit pedig a levesben fölforraljuk. Utána tányérokba merjük és a maradék zöldséget, meg a petrezselymet beleszórjuk.

Csalánleves

Hozzávalók: 1 kg csalán, 3 tojássárgája, 3 cikk fokhagyma, 2 csésze tejföl, 3 ek liszt, só, bors, ecet, 1 ek vaj
Elkészítése: A fiatal csalánt megforrázzuk, és sós vízben a fokhagymával együtt megfőzzük. A tejfellel és liszttel eresztéket készítünk, hozzáadjuk, és 10 percig főzzük. Sóval, borssal és cettel ízesítjük, majd a kevés levesben elkevert tojásfehérjéket vajon megsütve tálaljuk hozzá.
Készíthetjük füstölt hússal, 60 dkg hús és 15 dkg rizs hozzáadásával.

Csalánleves füstölt oldalassal

Hozzávalók: 1 kg friss csalánlevél, 60 dkg füstölt oldalas, 2 gerezd fokhagyma, só, 2 dl tejföl, 3 tojássárgája, citromlé
A csalánleveleket leforrázzuk és az összedarabolt oldalassal együtt, 3 liter sós vízben feltesszük főni. Közben hozzáadjuk a zúzott fokhagymát is. Amikor a hús puha kiszedjük, és szitán áttörjük a levet. A tejfölt a tojássárgákkal kikeverjük és hozzáadjuk a leveshez. Citromlével savanyítjuk, visszatesszük bele a húsokat, és egyet még rottyantunk rajta.

Csángó gulyás 01.

Két evőkanál olajon, fedő alatt aranyszínűre pirítunk egy fej összevagdalt vöröshagymát, átsütünk rajta 35 deka kockára vágott marhapacsnit vagy lábszárat, meghintjük egy csapott evőkanál piros paprikával és leöntjük fél liter vízzel. Két gerezd fokhagymával, egy kávéskanál - lehetőleg őrölt - köménnyel meg sóval ízesítjük, és lefedve másfél óráig főzzük. Ekkor hozzáadunk negyed kiló, levétől alaposan kinyomkodott savanyú káposztát meg három deka rizst, és annyi vizet öntünk rá, hogy bőven ellepje. Addig főzzük, míg minden puha benne. Tejfölözve adjuk asztalra.

Csángó gulyás 02.

Hozzávalók: 50 dkg marhalapocka, 50 dkg savanyú káposzta, 5 dkg rizs, 2 dl tejföl, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 2 db zöldpaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 1 csapott mokkáskanál őrölt köménymag, só és őrölt fekete bors, ízlés szerint
Elkészítés: A húst kockákra vágom. A felhevített olajon üvegesre futtatom a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát, majd a tűzről lehúzva belekeverem a pirospaprikát és a köménymagot meg a tisztított, zúzott fokhagymát. Két evőkanálnyi vizet öntök rá, és a húskockákat beletéve zsírjára pirítom. Megsózom, majd fedő alatt puhára párolom. Időnként kevés vízzel pótolom az elfőtt levét. Ha már majdnem puha, hozzáteszem az apróra vágott savanyú káposztát, a felszeletelt, kicsumázott paprikát és a megmosott rizst. Annyi vizet öntök rá, hogy bőven ellepje. Fedő alatt párolom a teljes puhulásig. Végül a tejfölt is belekeverem, összeforralom és forrón tálalom.

Csángó gulyás 03.

A szokásos módon köménymaggal ízesített marhapörköltet készítünk. Mikor a hús félig megpuhult, akkor hozzáadjuk a jól átmosott savanyú káposztát. Személyenként 3 dl vízzel felengedjük. Együtt puhára pároljuk. Időnként kevés fehérbort öntünk alá. Tálalás előtt tejföllel átforraljuk. Betétként gerezdekre vágott kemény tojást adunk hozzá.

Csángó gulyás 04.

Elkészítés: Két evőkanál olajon, fedő alatt aranyszínűre pirítunk egy fej összevagdalt vöröshagymát, átsütünk rajta 35 deka kockára vágott marhapacsnit vagy lábszárat, meghintjük egy csapott evőkanál piros paprikával és leöntjük fél liter vízzel. Két gerezd fokhagymával, egy kávéskanál - lehetőleg őrölt - köménnyel meg sóval ízesítjük, és lefedve másfél óráig főzzük. Ekkor hozzáadunk negyed kiló, levétől alaposan kinyomkodott savanyú káposztát meg három deka rizst, és annyi vizet öntünk rá, hogy bőven ellepje. Addig főzzük, míg minden puha benne. Tejfölözve adjuk asztalra.

Csángó leves

Hozzávalók: 1 libaaprólék, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, zöldpetrezselyem, 5 dkg zeller, 5 dkg búzadara, 4 főtt tojás, 10 dkg gomba, 2 paradicsom, só, pirospaprika, 3 tojássárgája.
Elkészítése: A libaaprólékot 1 l vízben feltesszük főni, később hozzáadjuk a zöldségeket. Ha minden megpuhult, hozzátesszük a búzadarát, a felszeletelt gombát, a paradicsomot. Belekeverjük a tojások sárgáját, megszórjuk pirospaprikával és zöldpetrezselyemmel. Kockára vágott főtt tojással tálaljuk.

Csirkeleves becsináltan

Hozzávalók: 1 csirkeaprólék, 2 gerezd fokhagyma, olaj, só, bors, paprika, 1-1 szál petrezselyem és sárgarépa, 10 dkg rizs, 1 dl tejföl, 1 csapott ek. liszt, citromlé, tojássárga
Az aprólékot feldaraboljuk, az olajat felforrósítjuk, a zúzott fokhagymát beletesszük, mellé a húst és megpirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, paprikát szórunk rá és felöntjük másfél liter vízzel. A répaféléket lereszeljük, és a rizzsel együtt a levesbe adjuk. A főzés vége felé tejfölből és lisztből készült habarással sűrítjük, és kevés citromlével savanyítjuk. Egy tojássárgát elkeverünk kevés lével, majd a forró levest rámerjük.

Csíki gulyás

Hozzávalók: 40 dkg marhabélszín, 1 fej hagyma, 1 ek zsír, 1 ek paprika, 1 gerezd fokhagyma, kömény, fél kg savanyú káposzta, 3 dkg rizs, tejföl
Egy nagy fej hagymát felkockázok és a zsírban, fedő alatt megpirítom. Rászórom a paprikát, a fokhagymát, a felkockázott húst és annyi vizet, hogy jól ellepje. Mikor a hús félig megpuhult, beleteszem az egyszer átmosott savanyú káposztát, a megmosott rizst és a káposztától függően sózom. Az egészet fedő alatt puhára főzöm és tejföllel bőven megöntözve tálalom.

Csirkegulyás

Hozzávalók: 1 közepes méretű csirke, 1 nagy fej vöröshagyma, 60 dkg burgonya, 3 ek olaj, 2 gerezd fokhagyma, 25 dkg vegyes leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller), 1-2 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 csapott ek piros fűszerpaprika, mokkáskanálnyi őrölt kömény, ízlés szerint só
Elkészítés: A megtisztított csirkét kis darabjaira vágom, a burgonyát meghámozom, és kockákra aprítom, a zöldségeket tisztítás után felkarikázom, vagy ugyancsak kis kockákra vágom. A megmosott zöldpaprikát kicsumázom és felszeletelem, a paradicsomot felnegyedelem. A forró olajon megfonnyasztom a megtisztított és finomra vágott vöröshagymát, majd a tűzről lehúzva belekeverem a pirospaprikát, és azonnal ráöntök egy-két evőkanálnyi vizet. Ezután a tűzre visszatéve belerakom a csirkedarabokat, és mindkét oldalukon lepirítom. Ráöntök jó 1.5 l vizet, megsózom, beleszórom a köménymagot, és fedő alatt félpuhára főzöm. Ekkor hozzáteszem a feldarabolt zöldségeket, a zöldpaprikát és a burgonyát, majd készre főzöm. Legvégül adom bele a paradicsomot és a zúzott fokhagymát, ezután éppen csak egyet forralva rajta, 10 percnyi pihentetés után tálalom.

Csontleves sommal

Hozzávalók: 1 kg csont, 60 dkg marhahús (comb, hátszín stb.), 30 dkg som, 2 szál sárgarépa, 1 szál gyökér, kevés zsír, só, bors, 2 tojássárgája, két marék kockatészta
A húst kockákra vágjuk, és a csonttal együtt 3 liter hideg vízben felfőzzük. Amikor beindul a csendes forrás, hozzáadjuk a kisebb kockákra vágott gyökér-zöldeket, sózzuk, borsozzuk, és éppen csak gyöngyöztetve addig főzzük, míg a husi meg nem puhul.
Eközben a tésztát kifőzzük. A somot forró zsíron megfuttatjuk, és egy leveses tálba tesszük. A visszamaradt zsíron, a kifőzött tésztát is átpirítjuk, és szintén a tálba rakjuk.
A kész levest rámerjük (a csontok nélkül) és 2 tojássárgával dúsítjuk.

Csomboros káposztaleves hidegen

Hozzávalók: 60-70 dkg sovány füstölt hús (ebből a levesbe csak 8-10 dekát használunk), fél fej édes káposzta (60 dkg), 1 kisebb vöröshagyma, 1 ág friss (1 mokkáskanál szárított) csombor, vagy szurokfű, 2 dl joghurt, fél citrom leve, 1 mokkáskanál ecet
A füstölt húst megfőzzük, lecsöpögtetve kihűtjük, levét azonban megőrizzük.
A káposztát - miután kitorzsáztuk-, vékony csíkokra metéljük. A hagymát megtisztítjuk, félbe hasítjuk, vékonyan fölszeleteljük, és a káposztával együtt lábosba szórjuk.
A füstölt levet zsírtalanítjuk - hidegen a legkönnyebb, mert a tetején kicsapódik-, majd annyit öntünk a zöldségekre, amennyi ujjnyira ellepi. Finomra aprított friss, vagy szárított, morzsolt csomborral fűszerezzük, és szinte teljesen puhára főzzük.
A káposzta felét szűrőlapáttal kiemeljük, és a tálaláshoz félretesszük. A többit a levével meg a joghurttal együtt turmixoljuk és átszűrjük. A citromlével és az ecettel pikánsra ízesítjük, ha kell, utána sózzuk, a káposztametéltet beleszórjuk, 2-3 hajszálvékony szelet füstölt hússal ékesítve (a maradékot másra használjuk el), jól behűtve tálaljuk.

Csorba

Ez a leves jellegzetesen román eredetű étel, de mar nagyon régen meghonosodott Erdély-szerte. Annyira, hogy sokszor még lakodalmakban is ezt főzik, mert savanyú, gazdag, jól csúszik az alkoholos italok mellé, amit ilyenkor nagyobb mennyiségben szokás fogyasztani. A leves savanykás íze semmivel sem hasonlítható össze, mert korpaciberével, amit borsnak is neveznek, savanyítják. úgy is hívják, hogy román ecet, nagyon egészséges. Ez úgy készül, hogy üveg vagy cserépedénybe búzakorpát tesznek, kb. fél kilót, egy maroknyi kukoricadarát vagy lisztet, egy szelet barna (vagy fehér) kenyeret, néhány karika citromot. Ezt állandóan kavargatva felöntik ötliternyi forró vízzel. Lefedik az edényt, és 24 órát meleg helyen tartják. (Van, amikor kicsit többet kell.) Amikor jó savanyú, leszűrik, üvegekbe öntik, és hideg helyen tartják. Ha egy csészényit tesznek a következő adaghoz a kész korpaciberéből, még finomabb lesz.
A leveshez eredetileg marhahús kell, de szoktam disznóhúsból, sőt pulykahúsból is készíteni, ha nincs más. Szerencsés eset, ha van külön csontos hús, és darált hús. A csontos húst egy nagy fazékban (egyszerre többet szoktam csinálni, akár három napra is, mert mindenki szereti) hideg vízzel odateszem főni. Amíg felforr, megreszelek két-három sárgarépát, egy petrezselymet, egy zellergumót, apróra vágok egy kisebb fej hagymát. Közben leszedem a levesről a habot, ha feljött a tetejére, és kisebb lángra teszem. Beleszórom a zöldségeket, néhány szem egész fekete borsot. Nyáron még gazdagabban készítem: zöldbabot, borsót, uborkát, cukkínit, karfiolt, paprikát is teszek bele, mind apróra vágva. Amíg fő, apró húsgombócokat készítek darált húsból, kevés hagymával, egy tojással, sóval, őrölt fekete borssal. Belefőzöm a levesbe, és még egy maréknyi rizst is. (Van, amikor a rizst is a húsgombócba teszem.) Ha minden puha, savanyítom: ha van, korpaciberével, ha nincs, akkor vagy citromlével, vagy paradicsommal, (Télen házi lecsót teszek bele néhány kanállal, finom savanykás ízt ad.), és bőven szórok rá lestyán levelet, frisset vagy szárítottat, ami van.
De nagyon fontos, ez adja meg a jellegzetes ízét!
Többféle változatban készítem ezt a levest. Van, amikor csak kockára vágott sovány húst teszek bele; van, amikor csak sárgarépát, hagymát.
Máskor tejes-lisztes habarással behabarom (citromlével vagy korpaciberével való savanyításkor)

Csorba borjúhúsból

Hozzávalók: 50 dkg borjúszegy, 5 dkg vaj, 12 dkg vöröshagyma, 12 dkg sárgarépa, 10 dkg paszternák, 5 dkg zeller, 15 dkg burgonya, 1 db citrom, 1 dl tejföl, 1 csomó kapor, őrölt bors, só
A kockákra vágott borjúszegyet kb. 1,5 liter hideg vízben feltesszük főni. Sóval és frissen őrölt fekete borssal ízesítjük. Egy serpenyőben vajat hevítünk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, a vékony karikára sült sárgarépát, zellert, paszternákot és a darabolt burgonyát. Enyhén megsózva puhára pároljuk, majd a forrásban lévő levesbe öntjük. Amikor

az anyagok megpuhultak, citromlével enyhén savanykásra ízesítjük, majd hozzákeverjük a tejfölt. Friss, vágott kaporral meghintve tálaljuk.

Csorba csirkéből

Hozzávalók: 1 kg csirke, 20 dkg vegyes zöldség, 5 dkg zeller, 2 zöldpaprika, 2 fej vöröshagyma, 2 paradicsom, 25 dkg káposzta, 40 dkg burgonya, 2 kanál olaj, pirospaprika, bors, tárkonyecet.
Elkészítése: A fölszeletelt vöröshagymát az olajban megpároljuk, azután meghintjük pirospaprikával, rátesszük a feldarabolt csirkét, a zöldségféléket, káposztát, metéltre vágva, a feldarabolt paprikát, paradicsomot, és felöntjük 1,5 l vízzel. Ha félig megpuhult, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát is. Megsózzuk, és puhára főzzük. Tárkonyecettel savanyítjuk.

Csorbaleves

Hozzávalók: 30 dkg bárányhús, 20 dkg levescsont, 1-1 szál sárgarépa és gyökér, 1 fél kisebb zeller, 1 fej vöröshagyma, 4 dkg rizs, 1 tojás, 3 szál lestyán, citromlé, só, bors
A csontokat 1,5 liter hideg vízben feltesszük főni kb. egy órányi időre. Ekkor leszűrjük, a csontokat kidobjuk. A levesbe tesszük a reszelt hagymát és a káposztareszelőn legyalult többi zöldséget is. Sózzuk, borsozzuk, főzzük. A húst ledaráljuk és összekeverjük a rizzsel, a tojással, sóval, borssal. Apró gombócokat formázunk belőle, és a leveshez adjuk. Ha készre főztük citromlével savanyítjuk és apróra vágott lestyánnal megszórjuk. Már csak pár percig forraljuk.

Csorba sertésből

Hozzávalók: 50 dkg füstölt sertésdagadó, 8 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 50 dkg fejes káposzta, 1 cs. kapor, 1 babér, 5 dl savanyú tej vagy savanyú tejföl, 5 dkg liszt, 0,5 dkg pirospaprika, só.
Az apróra vágott húst 3 dl hideg vízben feltesszük főni. Az apró kockákra vágott hagymát, a vékonyra vágott káposztát 5 dkg zsíron megpároljuk. A visszamaradó zsírból és a lisztből világos rántást készítünk. A zúzott fokhagymát, pirospaprikát összekeverjük a hagymás káposztával, és húshoz öntjük. Megsózzuk, hozzáadjuk a kaprot, a tejet (tejfölt), újraforraljuk és tálaljuk.

Cukorborsóleves

Hozzávalók: hüvelyes cukorborsó, bébi répák, pár szem újkrumpli (ha van már)
A borsót hüvelyestől nagyon alaposan megfürdetjük. A hüvelyvégeket le-, a hibás részeket pedig kivágjuk, aztán kifejtjük a borsót. A hüvelyeket 1-2 liter vízben feltesszük főni, a lét ízesítjük. A répákat és a krumplit tisztára dörzsöljük, a répákat egészben hagyjuk, a krumplit apróbb kockákra vágjuk. A megmosott borsószemeket kevéske olajon kissé előpirítjuk, felöntjük a hüvelyek főzőlevével, a többi zöldséget is beledobjuk. Készre főzzük. Ha minden puha, akkor kerül bele a híg, pirospaprikás rántás, és a grízgaluska.
Elkészíthetjük házilag eltett cukorborsóból vagy fagyasztottból is.

Csülkös-káposztás bableves

Hozzávalók: 30-40 dkg füstölt csülök csont nélkül, 15-15 dkg szárazbab és savanyú káposzta, 10-10 dkg sárgarépa és petrezselyem, egy zöldpaprika, egy paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 ek olaj, 3 ek liszt, 2 dl tejföl, paprika, só, kömény, babér
Az előző este beáztatott babot, a felkockázott csülökkel, répafélékkel 1,5 l hideg vízben felteszed főni. Fűszerezd babérral, köménnyel, sóval. Amikor már majdnem puhának találod a babot, hozzáadod a káposztát, a feldarabolt paprikát és paradicsomot. Az olajjal és a liszttel világos rántást készítesz, a nagyon finomra vágott vagy reszelt vöröshagymát és fokhagymát is hozzáadod, és együtt pirítod. Pirospaprikával fűszerezed, s elkevered benne simára a tejfölt.
A kész levest berántod, és egyet forralsz rajta.

Disznótoros káposztaleves

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús, 40 dkg savanyú káposzta, 5 dkg rizs, 1 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, késhegynyi pirospaprika, 2 dl tejföl
Elkészítés: A húst kockákra vágjuk, és egy liter sós vízben feltesszük főni. A savanyú káposztát vízzel jól kimossuk és annyi vízben, amennyi ellepi, szintén megfőzzük. Amikor a hús már majdnem puha, beleszórjuk a megmosott rizst, és addig hagyjuk a tűzön, ameddig megpuhul. Végül a káposztát a húsos levesbe öntjük. A lisztből a zsíron rántást pirítunk, a felaprított vöröshagymát megfuttatjuk rajta, és pirospaprikával megszórjuk. Egy kevés hideg vízzel felengedjük, majd a tejfölt is hozzáadjuk. A levesbe öntjük és felforraljuk. - A káposztalevest általában disznótorkor főzik, ezért egyszerre, a receptben felsoroltaknál jóval több hozzávalóból készül.
Ez a recept Técsőről származik, de másutt, például Beregrákoson úgy készítik, hogy a húst először egy kevés zsíron fehéredésig sütik, csak aztán főzik meg. Rizs helyett burizst szórnak bele, és a savanyú káposzta levével savanyítják.

Dunai halászlé erdélyi módra 01.

Hozzávalók: 1 kg hal, 1-2 fej hagyma, 1 liter víz, 1 ek őrölt paprika, 1-2 csípős paprika, 1 paradicsom, 1 paprika.
Ezt is többféle halból jó elkészíteni. Tisztítsuk meg a halakat, majd a fejekkel és farkakkal béleljük ki a bogrács/fazék alját, hogy a halat megvédje a leégéstől. Tegyük rá az apróra vágott hagymát, a paradicsomot és a paprikát, meg 1-2 gerezd fokhagymát. Erre fektessük rá a beirdalt (bevagdosott) halszeleteket, és öntsük fel vízzel. Személyenként fél kiló hallal és egy tányér vízzel kell számolni, plusz egy tányérnyi, úgymond a kondérnak. Ízlés szerint sózzuk, majd forrás után adja hozzá a pirospaprikát is. Lassú tűzön főzzük kb. 50 percig, úgy hogy a leves végig gyöngyözzön. Ezután kóstoljuk meg, ha még kell, sózzuk, majd tegyük bele a tejet/ikrát és egy-két szem, csípős paprikát egészben. Még tíz percig főzzük. Az igazi bajai halászléhez enyhén sós vízben kifőzött, gyufatésztát adnak.
Tipp: ha elmorzsolunk néhány csípős cseresznyepaprikát, és megfőzzük egy deci hallében, sokkal jobb ízesítőt kapunk, mintha csak szárazon beleszórnánk a cseresznyepaprikát a levesbe. Tálaljuk külön csészében a halászléhez.

Dunai halászlé erdélyi módra 02.

Hozzávalók: 1 kg ponty, 15 dkg hagyma, 5 dkg házi-paprika, 2 dkg só, 2-3 cseresznyepaprika, 4 adag gyufatészta
A pontyot megtisztítjuk, törzsét felszeleteljük, késpengével lepattintjuk a keserűfogát. A hagymát apróra vágjuk, 3 liter vízbe feltesszük főni a hallal együtt. Mikor forr, beletesszük a sót és a paprika felét, valamint a cseresznyepaprikát. Miután félórát főtt, beletesszük a paprika másik felét, és még öt percig forraljuk, majd főtt gyufatésztával tálaljuk.

Egresleves

Hozzávalók: 30 dkg egres, só, 3-4 ek. cukor, 1 ek. liszt, 2 dl tejföl, 1 tojássárgája, marék petrezselyem
Az egrest hideg vízben puhára főzzük, ha megfőtt turmixoljuk vagy szitán áttörjük. Visszatesszük a tűzre, ha kell, kiegészítjük vízzel, sózzuk, cukrozzuk, és lassú tűzön felforraljuk. A tejfölből, a tojássárgából a liszttel habarást készítünk, és ezzel besűrítjük a levest. Tálaláskor apróra metélt petrezselymet szórunk rá.

Erdélyi becsinált csirkeleves

Hozzávalók: 1 csirkeaprólék, 2 gerezd fokhagyma, olaj, só, bors, paprika, 1-1 szál petrezselyem és sárgarépa, 10 dkg rizs, 1 dl tejföl, 1 csapott ek liszt, citromlé, tojássárga
Az aprólékot feldaraboljuk, az olajat felforrósítjuk, a zúzott fokhagymát beletesszük, mellé a húst és megpirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, paprikát szórunk rá és felöntjük másfél liter vízzel. A répaféléket lereszeljük, és a rizzsel együtt a levesbe adjuk. A főzés vége felé tejfölből és

lisztből készült habarással sűrítjük, és kevés citromlével savanyítjuk. Egy tojássárgát elkeverünk kevés lével, majd a forró levest rámerjük.

Erdélyi csirkeleves korpaciberével

Hozzávalók 10 adaghoz: 1.3 kg csirke, 100 gr fehérzöldség, 100 gr sárgarépa, 200 gr. hagyma, 400 gr piros paradicsom, 100 gr rizs, 50 gr kapor, 30 gr zöldséglevél, 4 tojás, 40 gr só, 400 ml korpacibere, 150 gr tejföl
A sárgarépát, a fehérzöldséget és a hagymát megtisztítjuk, megmossuk, kettévágjuk, és főni tesszük. Mikor a zöldség szinte megfőtt, hozzáadjuk a megtisztított és feldarabolt csirkét, majd a rizst, a paradicsomot és a külön felfőzött korpaciberét, főni hagyjuk. Mikor a csirkehús jól megfőtt, zöldséglevelet teszünk hozzá, tojással és tejföllel összekavarjuk. Forrón tálaljuk.

Erdélyi fokhagymaleves

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb, 1 ek zsír, 4 gerezd fokhagyma, 1 ek liszt, 1 pohár tejföl, só, ecet, cukor, darabka citromhéj.
A hús csíkokra vágom, majd a zsírban hirtelen kisütöm. Megszórom az apróra vágott fokhagymával, majd felengedem másfél liternyi vízzel. Majdnem puhára főzöm, sózom, ecettel, citromhéjjal ízesítem. Mikor a hús teljesen puha, a levesünket behabarom a lisztes tejföllel. Újra felforralom, szükség esetén ízesítem.

Erdélyi leves

Hozzávalók 4 személyre: 25 dkg marhahúsos csont, 50 dkg marha apró nyesedék, 20 dkg vegyes zöldség, 4 dkg zsír, 15 dkg rizs, 1 mk. bors, 1 szerecsendió virágja, 1 szál kakukkfű, 2 levél rozmaring, 2 dkg só, 10 dkg lecsó, 1 csomó zellerzöld, 5 dkg vöröshagyma.
Elkészítés: A csontot feltesszük főni. A sovány marhahúst ledaráljuk, vízzel összekeverjük, és hozzátesszük a csontleveshez. A zöldséget kockára vágjuk, megpároljuk, hozzátesszük a leveshez. Beletesszük az ízesítőket és a rizst, másfél óráig készre főzzük.

Erdélyi székelygulyás

Egy nagyobb lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt, a zsírba egy fej apróra vágott vereshagymát és egy bádog-kanál paprikát. Ha ezek már jól felmelegedtek, tegyünk bele falatokba vágott másfél kiló kövérrel vegyes, friss sertés húst; kevéssé sózzuk meg, fedjük be és pároljuk kevés vízzel töltögetve, fél óráig. Akkor tegyünk a hús közé hat tele fakanál savanyú káposztát, keverjük jól össze a hússal, főzzük tovább még fél óráig; akkor tegyünk bele négy deci jó édes tejfelt, főzzük a tejfellel is 5 percig; akkor tálalhatjuk mély tálban.

Erdélyi zöldbableves

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab (lehetőleg a sárga hüvelyű, ún. Juliska bab), 1 kis fej vöröshagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 2 paradicsom, 2 dl tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csapott evőkanál só, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 1 púpozott teáskanál liszt, 1 teáskanál sárgabaracklekvár (nem tévedés!).
A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra vágom, és a zsírját kiolvasztom. A zsíron üvegesre fonnyasztom a megtisztított és ugyancsak finomra vágott vöröshagymát, majd a tűzről lehúzva belekeverem a pirospaprikát és a zúzott fokhagymát. Először folytonos kevergetés közben ráöntök 3 dl hideg vizet, és simára keverem. Forralás közben további 7 dl vízzel felöntöm. Megsózom. Ha már zubog, akkor apránként, hogy a forrás egy pillanatra se szűnjön meg, beleteszem a közben megmosott, megtisztított és darabokra tördelt (nem vágott) zöldbabot. Nagyon hamar megpuhul. Ezután hozzáteszem a gerezdekre vágott paradicsomot és a finomra metélt zöldpetrezselyem felét. A liszttel és a baracklekvárral simára kevert tejfölt folytonos keverés közben beleöntöm. Jól kiforralom, végül a megmaradt petrezselyemzölddel meghintve, a fazekat lefedem. A sárgabaracklekvártól rendkívül finom zamatot kap.

Édes kenyérleves

Hozzávalók: 50 dkg kenyér, 1,5 - 2 liter tej, 6-7 tojássárgája, cukor
Elkészítése: A vékony szeletekre vágott kenyeret 3-4 ujjnyi vastag rétegben tálba rendezzük. 4-5 tojássárgáját cukorral összekavarjuk, és állandó keverés mellett a forró tejbe csurgatjuk. A forró levet a kenyérszeletekre töltjük, pár percig lefedve állni hagyjuk, majd tálaljuk.
Változatok: Egyes helyeken a tojásfehérjét is belefőzik a levesbe.

Éjféli lencseleves

Hozzávalók 6 személyre: 30 dkg lencse, 15 dkg gomba, 2 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.
Előkészítés: Az étel készítését megelőző nap a megmosott lencsét áztassuk be. A gombát tisztítsuk meg és szeleteljük fel, a meghámozott hagymát vágjuk apróra.
Elkészítés: A lencsét szűrjük le, másfél liternyi friss vízben főzzük puhára, majd turmixgép poharában zúzzuk pépesre. Fazékban az olajon futtassuk meg a hagymát, öntsük bele a lencsepürét és tegyük hozzá a gombaszeleteket. Sóval, borssal fűszerezzük. Forraljuk fel és főzzük 10 percig. Végül forraljuk össze a kevés levessel simára kevert tejföllel.

Fehérpaszuly-leves füstölt disznóhússal

Hozzávalók: 1 kg füstölt disznóhús, 50 dkg szárazpaszuly, 5 evőkanál rizs, 2 dl tejföl, fél fej hagyma, kevés petrezselyemzöldje, só, bors, ecet
Elkészítése: A húst és az előző este beáztatott paszulyt 3 liter vízben főni tesszük. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Beleszórjuk az apróra vágott hagymát, és puhára főzzük. A húst kivesszük. A lé egy részét egy másik fazékba töltjük, és a rizst puhára főzzük benne.
Ez alatt a paszulyt a maradék levessel szitán áttörjük, a megfőtt rizshez töltjük. Ízlés szerint savanyítjuk. Megszórjuk petrezselyemzöldjével és belekeverjük a tejfölt. Még egyszer meglobbantjuk. A húst vékony szeletekre vágjuk, és a forró levest ráöntjük.
Készülhet marha-, bárány-, vagy borjúhúsból is. A szászok kedvence viszont a füstölt sonkával készült kächen. Ha egyéb célokra sonkát főztünk, bármily húsból készítjük, a sonka főzőlevét hozzáadjuk. Egyes vidékeken kevés tárkonnyal ízesítik.

Fehér rokolyás pityókaleves

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 2 dkg liszt, 2 tojássárga, cukor, 5 dkg vaj, 2 csésze tejföl, tárkony, só, ecet
Elkészítése: Kétliternyi fövő vízbe tesszük a 60 dkg meghámozott, kockára vágott nyers krumplit, sót, apróra vágott tárkonyt.
Mikor a krumpli megpuhult, a vajjal 2 dkg lisztből világos rántást készítünk. Folytonos kavarás mellett felfőzzük, ecettel, kevés cukorral ízesítjük. Meglobbantjuk, majd a tűzről levéve elkeverünk benne 2 tojássárgáját. Tálaláskor bőven tejfölözzük, majd újra meglobbantjuk s a belekevert tejföl akkor "kihabzik" a fazék szélén. Innen a neve.
Változatok: Tárkony helyett készíthetjük 2-3 babérlevéllel is.

Fejessaláta-leves

Hozzávalók: 2 fej saláta, 3 gerezd fokhagyma, 1 ek ecet, egy vékony szelet szalonna, 3 tojás, 3 ek. liszt, kapor, só, bors, 2 dl tejföl
Két liter vizet felfőzünk, és az ecetet beleöntjük. Az apróra tépett salátát és a zúzott fokhagymát belevetjük. Megpirítjuk a kockákra vágott szalonnát, kiszedjük a zsírból és félretesszük. A zsiradékban rántottát sütünk két tojásból és 1 kanál lisztből. A levest 2 ek lisztből és egy tojásból álló habarással sűrítjük, beletesszük a kockákra vágott rántottát, meghintjük vágott kaporral és beleborítjuk a szalonnát. Tálaláskor kínáljunk hozzá tejfölt és ecetet.

Fokhagyma-krémleves

Hozzávalók: 1 nagy fej fokhagyma, 1 kis fej vöröshagyma, 8 dl húsleves (lehet kockából is), 2 ek liszt, só, frissen őrölt bors, 1 dl tejföl, kevés rokfort sajt, kevés vaj.
Elkészítés: A hagymákat megtisztítjuk, a fokhagymagerezdeket áttörjük, a vöröshagymát lereszeljük, majd a felolvasztott vajon megfonnyasztjuk. Megszórjuk a liszttel, elkeverjük, és a húslével felöntjük. Sózzuk, borsozzuk, felforraljuk, majd lassú tűzön kb. 10 percig főzzük. A tűzről levéve tejföllel gazdagítjuk. Kis csészékbe öntjük, a tetejét kevés márványsajttal megszórjuk, pirítóssal tálaljuk.

Fokhagymaleves

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb, 2 ek. olaj, 4-5 gerezd fokhagyma, só, ecet, darabka citromhéj, 2 dl tejföl, 1 ek liszt, cukor
A húst kisujjnyi csíkokra vágjuk, és forró olajban átpirítjuk. A fokhagymát apróra vágjuk, s a húshoz adjuk. Pirítsuk együtt pár percig, majd engedjük fel 1,5 l vízzel. Főzzük puhára, ízesítsük sóval, ecettel, citromhéjjal és kevés cukorral. A tejfölt keverjük simára a liszttel, adjuk a leveshez és forraljuk ki.

Fokhagymás joghurtleves

Hozzávalók: 1 l joghurt, 20 dkg salátauborka, 5 dkg márványsajt, 5 dkg juhtúró, 1 csokor kapor, 2 gerezd fokhagyma, cukor, só.
Elkészítés: Az uborkát hámozzuk meg, reszeljük le, sózzuk be és tegyük félre. A sajtot reszeljük le, a fokhagymát zúzzuk össze, a kaprot vágjuk finomra. A joghurtot tegyük turmixgépbe, adjuk hozzá az uborkát (a levével együtt), a fokhagymát, a juhtúrót, a kaprot, majd cukrozzuk, sózzuk, s a géppel keverjük habosra. Tegyük legalább egy órára jégszekrénybe, majd tálaláskor szórjuk meg a tetejét a reszelt sajttal.

Frankfurti leves

Nem kell nagy feneket keríteni ennek a levesnek! A kelkáposztát négybe vágod, kikanyarítod a torzsáját, aztán laskára vágod. Mehet a fazékba. Ízlésednek megfelelő mennyiségben teszel bele őrölt köményt, finomra kapart fokhagymát és majorannát. Sózod, borsozod, felöntöd annyi vízzel, hogy bőven ellepje, majd meghámozol és kockára vágsz 4-5 krumplit, és az egészet összekevered. Fél fövésben tehetsz bele felkarikázott főzőkolbászt, vagy a fövés vége felé bőrétől megszabadított, félbe vágott virslit. Ha minden összefőtt, utóízesíted, de ha nem érzed a fokhagyma ízét, a paprikás rántásba beletehetsz egy elkapart gerezd fokhagymát, és összefőzöd.

Füves leves

Hozzávalók: 10 szál petrezselyemzöldje, 5 szál zeller zöldje, 10-15 szál kapor, 5 szál tárkony, 1,5 kg borjúcsont, 1 fej hagyma, 10 dkg vaj, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl, 6 dkg liszt, 2 zsemle kockára vágva, só, bors, gyömbér
Elkészítése: A borjúcsontokat gyömbérrel bedörzsöljük, és enyhén fűszerezett 2 liternyi vízben megfőzzük. Petrezselyemzöldet, zellerzöldet, kaprot, hagymát, tárkonyt finomra vágva, vajon megfuttatunk.
Liszttel meghintve kissé pirítjuk, és a jól kiforrott borjúcsont levével felengedve főzzük tovább.
Utánízesítjük sóval, törött borssal. Tojássárgájával elkevert tejföllel elhabarjuk, vajjal gazdagítjuk. Pirított zsemlekockákkal tálaljuk.

Fűszeres leves

Főzzünk 1 liter erős húslevest. Közben 2 szikkadt zsemlét felkockázunk és meg pirítunk. Felaprítunk 1 csokor petrezselymet, kaprot, zellerzöldet, 1 szál metélőhagymát. Egy fazékba öntünk 1 dl tejszínt és 2 darab tojássárgával elkeverjük. A leszűrt levest felforraljuk, és vékonysugárban a tejszínes tojáshoz öntjük. Már nem forraljuk fel. A tűzről levéve hozzáadjuk a fűszernövényeket. Forrón tálaljuk, külön adjuk hozzá a zsemlekockákat.

A tálaláskor kevés citromlevet öntünk bele.

Gesztenye-krémleves

Hozzávalók: 50 dkg héjas gesztenye, 2 evőkanál liszt, 1 tojássárgája, 5 dkg vaj, 2 dl tejszín, 1 dl édes fehérbor (muskotályos), 4 dkg cukor, só.
Elkészítés: A gesztenye héját hegyes késsel bevágjuk. Kuktába tesszük, felöntjük sós vízzel, és puhára főzzük. Meghámozzuk, burgonyanyomón vagy szitán áttörjük. Lábosba tesszük, vajat adunk hozzá és 2 percig pároljuk. Meghintjük a liszttel, tovább kevergetjük, majd felöntjük a borral és egy pohár vízzel. Cukrot adunk hozzá, felforraljuk, majd tojássárgájával elkevert tejszínnel besűrítjük. Ízlés szerint őrölt fahéjjal fűszerezzük. Csészékben tálaljuk.

Gombakrémleves

Hozzávalók: 50 dkg erdei gomba, 1 csésze vaj, só, bors, 1 l csirke- vagy csontleves, kis kötés petrezselyemzöldje, 3 tojássárgája, 1 ek liszt, 1 csésze tejfel, 1 kis hagyma
Elkészítése: Tisztítsuk meg jól, s szeleteljük fel a gombát. A reszelt hagymát pároljuk üvegesre a fele vajon, forgassuk meg benne a gombát, sózzuk, borsozzuk, majd adjuk hozzá a finomra vágott petrezselymet és pároljuk, míg a gomba puha nem lesz.
Adjuk hozzá a csirke- vagy csontlevest és lobbantsuk meg.
A fennmaradt vajon készítsünk világos rántást. Adjunk hozzá egy szedőkanál levest és keverjük-dörzsöljük simára.
Keverjük össze a tejfelt, a tojássárgákat egy kanál levessel, és öntsük hozzá lassanként a gombalevesünkhöz. Lobbantsuk meg, tálalás előtt ízesítsük sóval, borssal adjunk hozzá egy kiskanál vajat, hogy selymesebb legyen, s forrón tálaljuk.

Gombaleves 01.

Egy kisebb fej vöröshagymát finomra vágunk, és kevés olajon megfonnyasztunk. Hozzáadunk 30 dkg tisztított és szeletelt gombát, és puhára pároljuk. Sóval, törött borssal és finomra vágott petrezselyemmel is ízesítjük.
Rászórunk 1 evőkanál lisztet, és kevés hideg vízzel először simára keverjük, majd felöntjük bő 1 liter hideg vízzel. Felforraljuk és belefőzzük a csipetkét. Tejfölözve tálaljuk. Ha erősebb ízeket akarsz, akkor gombaport is tehetsz bele.
A gombaport magad is elkészítheted szárított gombából. Sütőben, egy tepsiben csörgősre szárítod a gombát, majd kávédarálón finom porrá őrlöd. Légmentesen lezárva tárold, mert a nedvességet könnyen magába szívja!

Gombaleves 02.

Hozzávalók: fél kiló (ha lehet vegyes erdei) gomba, 1 liter húsleves, 1 fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 ek. liszt, 1 tojássárgája, 2 dl tejföl, só, bors, gyömbér, vaj
Az apróra vágott hagymát kevés vajon megpároljuk, majd hozzáadjuk a szeletelt gombát és az aprított petrezselymet. Kevergetve pirítsuk egy kis ideig, öntsük föl a levessel, sózzuk és főzzük puhára. A lisztet a tojássárgával és kevés gyömbérrel keverjük ki, majd adjuk a leveshez folyamatos keverés közben. Egyet még forraljunk rajta és szórjuk meg őrölt borssal.

Gombaleves majoránnásan

Hozzávalók: fél kiló gomba, 2 ek libazsír, 2 fej vöröshagyma, fél liter csontlé, 1 kk. petrezselyem, majoránna, só, csipetke
Petrezselymes libazsíron megpároljuk a reszelt hagymát, felöntjük csontlével, és a felszeletelt gombát félpuhára főzzük. Ekkor csipetkét főzünk bele, sóval és majoránnával fűszerezzük.

Gombás burgonyaleves

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 4 nagyobb szem burgonya, 2 fej vöröshagyma, szalonna, 1 evőkanál liszt, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, só, 1 marhahúsleves-kocka, 1 csipet snidling, 1 citrom leve.

Apróra vágjuk a szalonnát, és zsírján megpároljuk a hagymát meg az összevágott gombát. Hozzáadjuk a zöldpaprikát, a paradicsomot, a kockákra vágott burgonyát, vízzel felengedjük, és a húsleveskockával fűszerezzük. Amikor megpuhul, berántjuk, és finomra vágott snidlinggel, citromlével ízesítjük.

Gombócleves 01.

Hozzávalók: 10 dkg juhtúró, 2 dkg vaj vagy margarin, 1 tojás, 2 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, 2 tyúkhúsleves-kocka, 1 evőkanál búzadara, 1 teáskanál ecet vagy citromlé, 1 gerezd fokhagyma, csipetnyi cukor, ízlés szerint só.
A gombócmasszához a tojást habosra verjük, majd összekeverjük a búzadarával, 1 evőkanál liszttel és a juhtúró felével. A masszát félretesszük. A leveshez a maradék lisztet a vajon megizzasztjuk, ezután 3 dl vízzel felengedve, folyamatos keverés közben sűrűre főzzük. Apránként felöntjük még 6 dl vízzel, és kevergetve felforraljuk. Közben beletesszük a húsleveskockákat és a zúzott fokhagymát. Ötpercnyi fövés után belekeverjük a tejföllel simára kevert megmaradt juhtúrót, és az ecettel, valamint csipetnyi cukorral és sóval ízesítjük. A félretett gombócmasszát nedves kézzel egészen apró gombócokká formáljuk, és a forrásban lévő levesbe tesszük. További 10 percig főzzük, az alatt a gombócok megfőnek.

Gombócleves 02.

Hozzávalók: 10 dkg juhtúró, 5 dkg búzadara, 2 dkg liszt, 1 db tojás, 2 dl tejföl, 1 gerezd fokhagyma, 2 db húsleves kocka, só, kapor, ecet
Elkészítése: A túró felét egy egész tojással simára keverjük. Hozzáadjuk a búzadarát, és kis gombócokat formálunk belőle. Fél órát állni hagyjuk.
A lisztből kevés olajjal rántást készítünk. Ha zsemleszínű, akkor felöntjük vízzel és beletesszük a leveskockákat. A tejföllel kikevert maradék juhtúrót csomómentesen a levesbe keverjük. Beletesszük a gombócokat, és készre főzzük. Ha a gombócok megfőttek kaporral, összezúzott fokhagymával és egy csepp ecettel ízesítjük.

Gyergyói cibereleves bárányhússal

Hozzávalók: 40 dkg bárányhús, 10 dkg zöldhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg köles, 4 dl búzakorpa cibere, 1 csomó zöldpetrezselyem, 1 dkg lestyán, 1 dl tejföl, 5 cl tejszín, 1 db tojássárgája, őrölt bors, só,
A ciberéhez: 25 dkg búzakorpa, 5 dkg kukoricaliszt, 8 dkg barna kenyér, 1 db citrom
A kisebb kockákra vágott bárányhúst hideg vízbe téve felforraljuk. A leves tetejére feljövő habot leszedjük és beletesszük az apróra vágott friss zöldhagymát, a zúzott fokhagymát. Sóval és őrölt borssal ízesítjük. Amikor a hús már majdnem puhára főtt, hozzáadjuk a kölest és a búzakorpa ciberét, amelyet előzőleg megfőztünk.
Vágódeszkára téve apróra vágjuk a friss kaprot, zöldpetrezselymet és a lestyánt. Ezzel a levest megszórjuk, hozzáadjuk a tejfelt és a tejszínt, még egyszer felforraljuk, majd a tűzről levéve belekeverjük az elhabart tojássárgáját.
A leves elkészítéséhez szükséges ciberét egy kiváló erdélyi recept szerint úgy készítjük el, hogy egy cserépedénybe tesszük a búzakorpát és a kukoricalisztet. Hozzáadunk egy szelet barnakenyeret, egy felkarikázott citromot és kb. 2 liternyi forró vízzel felöntjük és elkeverjük. Egy napig letakarva, egyszer-kétszer még megkeverve, langyos helyen tartjuk. Amikor a cibere savanykás ízűvé válik, üvegekbe szűrjük, és még egy hétig hűvös helyre téve pihentetjük.
Elkészítési idő: 70 perc

Gyergyói füstölthús-leves

Hozzávalók: 1 kg füstölt hús, 20 dkg gyökér, 6 dkg rizs, 10 dkg aszalt szilva, só, bors, citromlé, 2 dl tejföl, 5 dkg liszt, egy marék kockatészta, zsír
A húst kockákra vágjuk, és hideg vízzel feltesszük főni. A kockára vágott gyökeret és a rizst zsírban megpároljuk és mikor a hús már éppen puha, hozzáadjuk a leveshez. Az aszalt szilvát is beletesszük, ha kell utánsózzuk, borsozzuk, citromlével ízesítjük. A tejfölt kikeverjük a liszttel

és behabarjuk vele a levest. A tésztát zsírban megpirítjuk, és egy levesestálba tesszük. A kiforralt levest ráöntjük.

Gyergyói leves

Hozzávalók: 50 dkg friss vagy füstölt sertéshús, 2 murok, 2 evőkanál rizs, 12 szem aszalt szilva, 1 ek cukor, fél citrom leve, só, bors, tejföl, liszt, zsiradék, pirospaprika a zsiradékhoz
Elkészítése: A friss vagy füstölt sertéshúst hideg vízben feltesszük, és lassú tűzön főzzük. Zsírban megpároljuk a 2 szál apróra vágott murkot, és amikor a hús puhára főtt, hozzáadjuk, sózzuk, borsozzuk, 2 evőkanál rizst főzünk bele.
Piros rántással feleresztjük, citromlével és egy kanál cukorral ízesítjük. Mielőbb levesszük, 12 szem aszalt szilvát teszünk bele, és még egyszer felfőzzük.

Gyötört leves

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 1 tojás, 5 dkg zsír vagy olaj, 1 hagyma, só, paprika, petrezselyemzöldje
Elkészítése: Egy tojásból, pici sóból, és annyi lisztből, amennyit felvesz, kemény tésztát gyúrunk, s a reszelő nagyobbik fokán megreszeljük. Fél óráig szárítjuk.
Kevés zsírba vagy olajba apróra vágott hagymát teszünk, ebbe beleforgatjuk a reszeltet, és addig pergeljük, amíg rózsaszínű lesz, s a forró zsír kissé megkapja. Ekkor félrehúzzuk, megpaprikázzuk és megkeverjük.
Feleresztjük másfél liter vízzel, sózzuk, és addig főzzük, amíg a reszelt puha lesz. A végén petrezselyemzöldet vágunk bele.
Változat: Készíthető tökmaggal is: Fél liter szárított-pirított tökmagot enyhén megtörünk, és kevés levesben megfőzünk. Így adjuk a reszelthez.

Halász-csorba

Hozzávalók 15 adaghoz: 2 kg halfarok és halfej, 100 gr paradicsompaszta, 500 gr sárgarépa és fehérzöldség, 500 gr hagyma, 100 gr zeller, 50 gr lestyán, 50 gr petrezselyemlevél, 200 ml ecet, 200 ml étolaj, 1,5 kg piros paradicsom, 50 gr só.
A zöldséget megtisztítjuk, megmossuk, hosszú szeletekre vágjuk, és egy edényben forró olajban megpároljuk, utána sós vízben a halfarokkal és halfejjel együtt főni tesszük. Miután a zöldség megfőtt, hozzáadjuk a paradicsomot és a zöldséglevelet, még egyszer felfőzzük, kellően ecetezzük, melegen vagy hidegen ízlés szerint puliszkával vagy kenyérrel tálaljuk.

Halleves korpaciberével

Hozzávalók: 1 kg hal (ponty vagy harcsa), leveszöldség, 1 fej hagyma, 50 dkg paradicsom, 1 ek zsír vagy olaj, 5 dl korpacibere, lestyán, zöldpetrezselyem, só
Elkészítése: Miután a halat megtisztítottuk és megmostuk, sóval bedörzsöljük, és földaraboljuk. Félretesszük. Az apróra vágott hagymát forró zsíron megforgatjuk, hozzáadjuk a szeletekre vágott leveszöldséget, és miután megfőtt, sózzuk, majd hozzáadjuk a paradicsomot.
Mikor megfőtt, feltöltjük a forralt korpaciberével, s kevéssel utána beletesszük a haldarabokat. Lassú tűzön főzzük. Ha majdnem kész, apróra vágott lestyánt és petrezselyemzöldjét szórunk a hallevesbe.

Hamis raguleves grízgaluskával

Hozzávalók: 2-3 sárgarépa, 1-2 petrezselyem, 1 pasztinák, 1 kis fej hagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 tk ételízesítő, őrölt bors, só, grízgaluska
A zöldségeket a hagyma kivételével felkarikázom, a fokhagymát, alaposan elkaparom. A fazék aljára kevéske olajat öntök és kissé megpirítom benne a zöldségeket és a fokhagymát. Megszórom az ételízesítővel, kevés vizet öntök rá, dinsztelem, majd beleengedem a többi fűszert és a hagymát. Pár percig dinsztelem, majd felöntöm 1,5 - 2 l vízzel. Készre főzöm. Grízgaluskát főzök bele.

Háromszéki káposztaleves

Hozzávalók: 60 dkg oldalas, 1 sertés agyvelő, 80 dkg fejes káposzta, 1 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg rizs, zsír, liszt, só, bors, paprika, ecet
Az oldalast kétcsontonként feldaraboljuk és a gyalult káposztával együtt, 3 liter hideg vízzel felöntve feltesszük főni. A hagymát karikákra vágjuk, és a leveshez adjuk. Félpuhára főzzük, beleadjuk a rizst és a velőt, s puhára főzzük. Piros rántást készítünk, paprikával megszórjuk, és a levest besűrítjük vele. Sóval, borssal, ecettel ízesítjük, és jól kiforraljuk.

Háromszéki komaleves

Hozzávalók: 50 dkg savanyú káposzta, 40 dkg sertéshús, 12 dkg vöröshagyma, 30 dkg sertésvelő, 5 dkg rizs, 4 dkg zsír, 3 dkg liszt, 2 dl tejföl, babérlevél, pirospaprika, törött bors, só
A savanyú káposzta levét kevés vízzel felhígítjuk úgy, hogy kb. 1,2 liter legyen. Felforraljuk és beletesszük a kissé összevágott savanyú káposztát és a kisebb kockákra vágott sertéshúst. Belekeverjük a finomra vágott vöröshagymát és babérlevéllel, sóval ízesítjük. Amikor a hús megpuhult, beletesszük a velőt és a megmosott rizst. Kissé pirított rántást készítünk, amelybe kevés pirospaprikát és törött borsot keverünk. Ezzel a levest besűrítjük, végül a tejfölt és hozzákeverve néhány percig forraljuk.
Elkészítési idő: 70 perc

Hideg görögdinnyeleves

A görögdinnyét kimagozzuk, kis kockákra vágjuk, és turmixoljuk. Egyéni ízlés szerint hozzáadunk vörösbort, porcukrot és citromlevet. 2-3 órára hűtőbe tesszük. A csésze aljába helyezett dinnyegolyókkal tálaljuk.

Hideg gyümölcsleves

Hozzávalók: 1/2 kg kimagozott cseresznye, pár cseresznyemag, csipet narancshéj, 3 dl friss cseresznye-lé, 8 dl víz, 2 dl vörösbor, 1/2 narancs leve, 1 ek. liszt, ízlés szerint cukor és tejszínhab
A cseresznyét a cseresznyemagokkal, a narancshéjjal és a cseresznyelével főzzük puhára. Vegyük ki a magokat és passzírozzuk át sűrű szitán a cseresznyét. Öntsük rá a vizet, a bort és a narancslét, öntsük bele a cukrot, forraljuk fel. Egy kis vízzel keverjük simára a lisztet és habarjuk a levesbe, ezután hűtsük jól le. Ízlés szerint párolt cseresznyével, vagy tejszínhabbal tálaljuk.

Hortobágyi halászlé erdélyi módra

Hozzávalók: 2 kg ponty, vagy vegyes hal, 2-4 db halfej, faroknyél, 300 g vöröshagyma, 300 g zöldpaprika, 50 g só, 50 g fűszerpaprika, 1 db paradicsom, cseresznyepaprika, fokhagyma, bors, kömény.
A megtisztított halat feldaraboljuk, lesózzuk. A fejekből és a farok részekből szeletelt vöröshagymával, paprikával, paradicsommal nagy lángon alaplevet készítünk. Főzés közben megsózzuk, és cseresznyepaprikát teszünk bele. Amikor elkészült, megfelelő lábasba beleszűrjük, ízlés szerint áttörjük. Hozzáadjuk az előkészített halszeleteket, tetejét megszórjuk fűszerpaprikával, ízlés szerint fokhagymával, borssal, köménnyel ízesítjük, és lassú tűzön készre főzzük.

Húsgombóc leves

Hozzávalók:
A leveshez: 2-3 sárgarépa, 1-2 petrezselyem, 1 pasztinák, 1 kis fej hagyma, 2-3 közepes gerezd fokhagyma, 1 tk ételízesítő, csipetnyi őrölt bors, só
A húsgombócokhoz: 20 dkg darált hús, 1 tojás, 2 ek zsemlyemorzsa, 1 tk reszelt hagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, 1 kk ételízesítő, 1 kk. pirospaprika
A zöldségeket a hagyma kivételével felkarikázom, a fokhagymát alaposan elkaparom. A fazék aljára kevéske olajat öntök és kissé megpirítom benne a zöldségeket és a fokhagymát.

Megszórom az ételízesítővel, kevés vizet öntök rá, dinsztelem, majd beleengedem a többi fűszert és a hagymát. Pár percig dinsztelem, majd felöntöm 1,5- 2 l vízzel. Ha a zöldségek már majdnem megpuhultak, a gombócok alkatrészeit alaposan összekeverem, majd a mogyorónyi gombócokat belerakom a levesbe. Megszórom apróra vágott petrezselyem zölddel és készre főzöm.

Húsgombócleves korpaciberével 01.

Hozzávalók: 1 kg borjúcsont, 50 dkg marhahús, 3 tojás, 2 fej hagyma, 1 kötés petrezselyemzöldje, 5 dl búzakorpa-cibere, só, bor, 2 murok, egy zeller, 1 karalábé, 1 petrezselyemgyökér, 1 evőkanál rizs, 2-3 paprika és paradicsom, 2 kanál tejföl
Elkészítése: A borjúcsontokat leforrázzuk, és enyhén sózott hideg vízben főni tesszük. Fövés közben párszor lehabozzuk, majd hozzáadjuk a zöldségeket.
Közben a húst a hagymával ledaráljuk, összekeverjük két tojás sárgájával, a rizzsel, sóval, borssal és petrezselyemzölddel. Nedves kézzel húsgombócokat formálunk, és a megfőtt zöldség levébe engedjük. Megfőzzük.
Mikor kész, hozzátöltjük a fölforralt búzakorpa-ciberét, és a tetejét megszórjuk zöldkaporral vagy petrezselyemmel. A korpaciberét ízlés szerint elkeverhetjük egy kanál tejföllel és egy tojás sárgájával is.

Húsgombócleves korpaciberével 02.

Hozzávalók: 2 l húsleves, 3 szál sárgarépa, 1 gyökér, egy kis zeller, 25 dkg darált sertéshús, 10 dkg rizs, 2 tojás, 1 dl tejföl, só, bors, paprika, 1 paradicsom, 1 zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, fél liter korpacibere
A húslevesbe tesszük a darabolt répaféléket és zellert. A finomra vágott hagymát és a darált húst összedolgozzuk a tojásokkal, a rizzsel, sózzuk, borsozzuk, paprikázzuk. Apró gombócokat formálunk belőle, és lisztbe hempergetjük őket. A fövő levesben megfőzzük, ha kész fél liter ciberével és tejföllel felöntjük.
A tetejét finomra vágott petrezselyemmel megszórjuk.

Búzakorpa-cibere

A finom búzakorpa-cibere, amelynek nemcsak sajátos és semmi hasonlóban föl nem lelhető íze van, de nagy mennyiségű vitamint is tartalmaz, egy régi erdélyi recept szerint így készül:
Egy üvegkannába, vagy cserépfazékba 50 dkg búzakorpát és egy marék kukoricamálé lisztet teszünk és összekeverjük. Hozzáadunk egy szelet barnakenyeret, 2-3 szelet citromot, egy vékonyabb meggyfa ágacskát levelestül, és feltöltjük, 5 liter, forró vízzel, miközben fakanállal kavargatjuk. A kannát vagy fazekat lefödjük, és meleg helyen tartjuk, ügyelvén arra, hogy még legalább kétszer felkeverjük. 24 óra múlva a korpacibere savanyú lesz. Ekkor leszűrjük, 8 napig üvegekben, hideg helyen tartjuk. A következő adaghoz egy csészényi erjesztett alapanyagot tartunk vissza kovászként.

Korpacibere 01.

Hozzávalók: 15 dkg kenyérkovász, 60 dkg korpa, 3 dl tejföl, 1 dkg liszt, 2 dkg zsír, só, 2 zsömle
A kovászt belemorzsoljuk 1 liter langyos vízbe, és hozzá adjuk a korpát is. Meleg helyen savanyodásig állni hagyjuk, ekkor még felöntjük langyos vízzel, és 2-3 napig erjesztjük. Átszűrjük és felforraljuk. Belerakjuk a rizst, sózzuk, és lassú tűzön főzzük. Ha a rizs puha, a tejfölt elkeverjük a liszttel, és behabarjuk a levest, és még egyszer jól kiforraljuk. A zsírban megpirítjuk a szeletekre vágott zsemléket, majd egy leveses tálba tesszük és ráöntjük a forró levest.

Korpacibere 02.

Egy nagy befőttesüvegben összekeverünk 25 dkg búzakorpát és 15 dkg kukoricalisztet. 1 szelet barnakenyeret teszünk bele, valamint 2-3 szelet citromkarikát.
Öntsük fel 2 liter, forró vízzel, kavarjuk össze és fedjük be. 3 napig tartsuk meleg helyen, többször is kavarjuk át. Szűrjük le, és pár napig hideg helyen érleljük.

Húsleves 01.

Hozzávalók: 1 kg marhahús, kb. 1 kg vegyes zöldség (sárgarépa, petrezselyem, pasztinák, zeller, karalábé, esetleg gomba), hagyma, fokhagyma, só, bors
A húst hártyáitól megtisztítjuk, felszeleteljük és feltesszük főni. Habját leszedjük, sóval és ételízesítővel ízesítjük, belerakjuk egészben a hagymát és a fokhagymagerezdeket. Ha a hús már félpuha, a hasábokra vágott zöldségeket is belerakjuk a lébe. Készre főzzük, majd leszűrjük. A megfőtt zöldségeket és a főtt húst külön-külön tálra rakjuk, a levest cérnatésztával befőzzük. A zöldségekből mindenki kedve szerint szed a tányérjára.
A főtt húshoz paradicsom- és fokhagymamártást adunk fel tört krumplival.

Húsleves 02.

Hozzávalók: fél csirke, 1 csomó leveszöldség, 1 fej vöröshagyma, szemes bors, babér, só, 2 ek tejföl, 1 tojás, petrezselyem, 2 dl rizs
A húst a zöldséggel, a hagymával, borssal, babérral feltesszük főni. Sóval ízesítsük, ha megfőtt a hús, kivesszük és kicsontozzuk. A levest leszűrjük, visszatesszük a darabokra vágott húst és a rizst. Ha a rizs is megfőtt, a levest besűrítjük a tojás és a tejföl keverékével. Tálaláskor vágott petrezselyemmel megszórjuk.

Húsos csalánleves

Az óvatosan leszedett 1 kg csalánlevelet leforrázzuk, és összevágjuk, 60 dkg sertéscombot kockára vágunk és a csalánnal együtt sós vízben, 1 gerezd összenyomott fokhagymával, babérlevéllel megfőzzük. Amikor hús megpuhult, kiszedjük, és a csalánt áttörjük. A levet tejfölös, tojássárgájával elkevert habarással besűrítjük. Citromlével, kristálycukorral kellemesen pikánsra savanyítjuk. A húskockákkal együtt tálaljuk.

Juhtúrós krumplileves

Ez nagyon egyszerű leves, de annál finomabb. A legjobb, ha jó érett túró van hozzá. Tetszés szerinti krumplit kockára vágva enyhén sós (mert a juhtúró is elég sós) vízben puhára főzök. Amikor kész tejjel "fehérítem" a lét, majd jó sok juhtúrót belemorzsolok, és hagyom picit olvadni benne. Főzni nem kell.

Kaporleves 01.

Hozzávalók: negyed kiló pulykamell, 2 liter húsleves, egy csokor kapor, 1-1 ek. vaj és liszt, 2 dl tejszín, 2 tojássárgája, reszelt sajt, só, bors
A pulykamellet felkockázzuk, és a levesben megfőzzük. Vajból és lisztből rántást készítünk, beleszórjuk a finomra vágott kaprot és hozzáadjuk a húsleveshez, A tojássárgákat a tejszínnel kikeverjük, és kevergetve a leveshez öntjük. Reszelt sajtot hintsünk a tetejére tálaláskor.

Kaporleves 02.

Hozzávalók: 50-50 dkg borjúhús és csont, 1 csomó kapor, 2 dl tejföl, 4 tojássárgája, vaj, liszt, só, bors, 3 zsemle
A kockákra vágott húst és a csontot 2 liter vízzel föltesszük főni. Sózzuk, borsozzuk, és ha már puhára főtt a hús, a levest leszűrjük. A csontot kidobjuk, vajból és lisztből világos rántást készítünk, belekeverjük az aprított kaprot, együtt pirítgatjuk, és a húslével felereszt jük.
Sóval, borssal igazítunk az ízén. Egy levesestálban a tejfölt kikeverjük a tojássárgákkal, beletesszük a húst és rámerjük a levest. Vajban pirított zsemlekockákat adunk mellé.

Kaporleves 03.

Hozzávalók: 1 csokor vágott, zöld kapor, másfél evőkanál olaj vagy 2 dkg zsír, 2 dkg liszt, 1 dl tejföl, 2 dl tej, 1 tojássárga, só, pirított zsemlekockák vagy 2-3 kemény tojás.
A zsírból és lisztből világos rántást készítünk, beletesszük a kaprot, de ezzel nem pirítjuk, hanem azonnal felengedjük. Miután felforrt, 10 percig csendesen főzzük, 1-2 dl forró tejjel

kiegészítjük, és tejföllel elkevert tojássárgára tálaljuk. Pirított zsemlekockát vagy nagy kockára vágott kemény tojást adunk hozzá.

Kaporleves borjúhússal

Hozzávalók: 30 dkg borjúhús, 1 kg borjúcsont, 10 szál kapor, 4 tojássárgája, 15 dkg vaj, 10 dkg liszt, 2 dl tejszín vagy 2 dl tejföl, 3 zsömle, só, bors
Elkészítése: A borjúhúst és a csontot 2 liter vízben megfőzzük, leszűrjük, sóval, borssal ízesítjük. A kaprot megmossuk, apróra összevagdaljuk, vajból, lisztből készült rántásban néhány percig fonnyasztjuk, majd felereszt jük a hús levével.
Tálaláskor a tojássárgáját tejszínnel vagy tejföllel elhabarjuk, és a forró leveshez öntjük. A húst apróbb kockára vágva ugyancsak visszatesszük a levesbe tálalás előtt, s meglobbantjuk. Pirított zsemlekockával tálaljuk.

Karalábéleves húsgombóccal

Hozzávalók: 4 szép tavaszi karalábé, 1 fej vöröshagyma, 25 dkg darált hús, 10 dkg rizs, zsír, liszt, petrezselyem, csombor, só, bors, 1 v. 2 tojás
A karalábét apróra, a levelét laskára vágjuk. Másfél liter vízben puhára főzzük. A húst rizzsel, tojással és vágott petrezselyemmel összegyúrjuk. Sóval, borssal ízesítjük, és lisztes kézzel gombócokat készítünk belőle. Beletesszük a fövő levesbe, csombort szórunk rá, majd világos rántással besűrítjük. Tálaláskor tejfölt és petrezselymet keverünk bele.

Karfiolleves 01.

Üvegben eltett karfiolból főzöm. A zöldséget apró hasábokra vágom, és felrakom főni. Amikor már majdnem megpuhult, hozzáöntöm a karfiolt, összefőzöm, ha kell, még ízesítem, az apróra vágott petrezselymet a levesbe szórom, belekeverem a tejfölt, összefőzöm, és már mehet is az asztalra.

Karfiolleves 02.

A karfiolt alaposan letisztítom, leszedem leveleit, a torzsáját levágom, hibás részeit kivágom. A torzsát meghámozom, karikákra vágom, a vastag levélereket ugyancsak meghámozom, feldarabolom. A zöldségeket apró hasábokra vágom. Az apróságokat kétliteres fazékba rakom, ráültetem az egész karfiolt, majd felöntöm annyi vízzel, hogy a karfiolt ellepje. Sózom, rakok bele ételízesítőt, és addig főzöm, míg a nagy karfiol puhulni nem kezd. Ekkor egy lapáttal kiemelem a fazékból, tányérra rakom, és éles késsel levágok egy 2-3 centis darabot az aljából. Ezt a levágott darabot aprítom fel kisebb darabokra, és megy vissza levesbe. Innentől kezdve ugyanúgy fejezem be a főzést, mint az előzőnél.

Kaszásleves

Hozzávalók: negyed kiló füstölt hús, 2 szál sárgarépa, 1 gyökér, fél zeller, 1 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 tojássárgája, 1 dl tejföl, 1 ek. ecet, 2-3 szem burgonya, csokor petrezselyem
A füstölt húst feltesszük főni. Egy másik lábosban az apróra vágott hagymákból, a feldarabolt zöldségekből levest főzünk. A füstölt hús levéből annyit öntsünk hozzá, hogy ne legyen túl erős az íze. A felkockázott burgonyát is adjuk bele. A kikevert tojásos tejföllel behabarjuk, ecettel savanyítjuk. A megfőtt húst szeletekre vágjuk és így tesszük vissza a levesbe. Hintsük meg tálaláskor vágott petrezselyemmel.

Káposztaleves

Hozzávalók: fél kiló csontos sertéshús, 60 dkg savanyú káposzta, só, bors, paprika, 1-1 ek olaj és liszt, 2 dl tejföl
Bő hideg vízbe feltesszük főni a húst, ha felforrt lehabozzuk és a vágott savanyúkáposztát is hozzáadjuk. Puhára főzzük, sózzuk, borsozzuk. A húst kihorgásszuk, és darabokra vágva

tesszük vissza a levesbe. Rántást készítünk, meghintjük paprikával, és a levesbe adjuk. Tejföllel meglocsolva tálaljuk.

Káposztaleves erdélyi módra

Hozzávalók: fél kilónyi csontos sertéshús, pl. oldalas, 60 dkg hordós káposzta, só, bors, paprika, 1-1 ek olaj és liszt, 2 dl tejföl
Hideg vízben feltesszük főni a húst, ha felforrt, habját leszedjük és a felvágott savanyú káposztát is hozzáadjuk. Puhára főzzük, közben sózzuk, borsozzuk. A húst kiszedjük, és darabokra vágva visszatesszük a levesbe. Paprikás rántást készítünk, és a levesbe keverjük. Tejföllel meglocsoljuk és úgy tálaljuk.

Kenyérleves tojással

Hozzávalók: 50 dkg fekete kenyér, 2 liter húsleves, 2 fej hagyma, 1 tojás személyenként, só, bors
Elkészítése: A kenyeret vékony szeletekre vágva tálba rendezzük, körülbelül 3-4 ujjnyi rétegben. Az elrendezett kenyérszeletekre személyenként egy tojást ütünk szép kör alakban, vigyázva, hogy sárgájuk épp maradjon.
Ízlés szerint sót, borsot szórunk reá, és a négybe vágott hagymákat óvatosan beletesszük.
A lobogó húslevest óvatosan rátöltjük, és pár percig befödve, gőz fölé állítjuk.
Tálalás előtt a hagymát a levesből eltávolítjuk.
Változatok: A kenyér közé szórhatunk egy pár vékonyra vágott kolbászt vagy virslit is.
Megjegyzés: A szász gazdaasszonyok előszeretettel készítik ezt az ételt lábadozó betegek számára. Ilyenkor a borsot elhagyják belőle.

Kolozsvári bárányleves

Hozzávalók: 2 kg bárányeleje, 1 fej vöröshagyma, szemes bors, tárkony, 5 dkg vaj v. zsír, 5 dkg liszt, 2 dl tejföl, tárkonyecet, 2 tojássárgája, tejszín, só
A bárányelejét a karikára vágott hagymával, szemes borssal és tárkonnyal föltesszük főni 3 l vízbe. Ha puhára főtt, leszedjük a húst a csontokról, a levest leszűrjük, és a húst visszatesszük bele. Rántást készítünk, a leveshez adjuk, tejfölözzük és felforraljuk. Tálalás előtt (tűzről már levéve) elkeverjük benne a tejszínnel összedolgozott tojássárgákat, és ecettel ízesítjük kellemesen savanyára.

Kolozsvári gulyás 01.

Hozzávalók: 40 dkg marhahús (lábszár), 15 dkg vöröshagyma, 5 dkg sertészsír, 60 dkg burgonya, 40 dkg fejes káposzta, 1 dkg fűszerpaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 késhegynyi köménymag, só, lecsó, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1/2 csomó petrezselyemzöld
A marhahúst megmosom, és kis kockákra aprítom. A vöröshagymát finomra vágom, és a sertészsírban üvegesre párolom. Közben a burgonyát a húshoz hasonló nagyságú kockákra, a káposztát pedig cikkekre vágom. A megpárolt vöröshagymához hozzáadom a fűszerpaprikát, gyorsan összekeverem, és ráöntök két evőkanál vizet. Ezután hozzáteszem a húst, a fokhagymát és az összezúzott köménymagot. Sóval ízesítem, lecsót (vagy paprikát, paradicsomot) adok hozzá. Párpercnyi pirítás után fél liter vízzel majdnem puhára párolom. Ezután beleteszem a burgonyát, a káposztát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, és készre főzöm. Sóval ízesítem.
Tálaláskor felszeletelt zöldpaprikát, paradicsomot és finomra vágott petrezselyemzöldet szórok a tetejére.

Kolozsvári gulyás 02.

Ez az étel kicsit hosszadalmasan készül, de mindenképp megéri a fáradtságot, mert nagyon laktató, és önmagában is elég, nem kell hozzá még második féle is. Olyankor fogjatok bele, amikor huzamosabb ideig otthon vagytok, akár hétvége, vagy egy délelőtt. Ha pedig

nagyobb adagot készítenétek belőle, az jó másnap is, és akkor már nincs is a főzéssel semmi dolog, csak a mosogatás.
Hozzávalók: 40 dkg marhalábszár, 15 dkg vöröshagyma, 5 dkg sertészsír, 60 dkg burgonya, 40 dkg fejes káposzta, fűszerpaprika, fokhagyma, köménymag, só, lecsó vagy friss zöldpaprika, paradicsom, fél csomó petrezselyemzöld.
Elkészítés: A marhahúst megmosom, kis kockákra aprítom. A vöröshagymát finomra vágom, és a zsírban üvegesre párolom. Közben a burgonyát megtisztítom, a húshoz hasonló nagyságú kockákra, a káposztát pedig cikkekre vágom. A megpárolt vöröshagymához hozzáadom a fűszerpaprikát, gyorsan összekeverem, kevés vizet öntök rá. Ezután hozzáteszem a húst, 1-2 gerezd fokhagymát (aki szereti, szét is nyomhatja), késhegynyi köménymagot. Sóval, esetleg vegetával ízesítem, lecsót, vagy friss paprikát-paradicsomot adok hozzá. Párpercnyi pirítás után fél liter vízzel majdnem puhára párolom. Ezután beleteszem a burgonyát, a káposztát, és készre főzöm. Ha szükséges, még utána sózok. Tálaláskor felszeletelt zöldpaprikát, paradicsomot és finomra vágott petrezselyemzöldet szórok a tetejére.

Kolozsvári marhagulyás

Hozzávalók: 1,2 kg marhaszegy, 10 dkg zsír, 40 dkg burgonya, 20-20 dkg zöldpaprika, paradicsom és vöröshagyma, 60 dkg fejes káposzta, paprika, kömény, só, bors, tárkony
A szegyet hosszúkásra vágjuk és rátesszük a zsírra. Sózzuk, borsozzuk, paprikát és köményt szórunk rá s belereszeljük a hagymát is. Fedő alatt saját levében hagyjuk párolódni. Vizet csak akkor tegyünk alá, ha nagyon elfőné a saját szaftját. Amikor a hús már majdnem puha, beleadjuk a cikkekre vágott paradicsomot, a felkockázott burgonyát és a karikákra szelt zöldpaprikát, és a szeletelt káposztát. Tárkonyozzuk, és annyi vizet öntünk rá, ami éppen ellepi. Fedő alatt puhára főzzük.

Kolozsvári pacalleves 01.

Hozzávalók: 1 kg pacal, 1 kg marhacsont, 2 fej vöröshagyma, 1-1 szál gyökér és sárgarépa, fél kis zeller, 2 tojássárgája, 1 dl tejszín, 10 dkg kukoricaliszt, só, bors, tárkonyecet
A pacalt sóval és kukoricaliszttel bedörzsöljük, és pár órán át, állni hagyjuk. Ezután több vízben átmossuk, majd 4 liter, forró vízbe tesszük, és 1 órán át, főzzük. Ekkor a vizet kicseréljük, beleadjuk a csontot a vágott zöldségeket, és 3 órán át lassú tűzön főzzük. Ha a pacal megfőtt, kivesszük a csontokkal együtt. A csontot eldobjuk, a pacalt csíkokra vágjuk. A zöldséget átpasszírozzuk, és a pacallal együtt visszatesszük a levesbe. A tojássárgát a tejszínnel elkeverjük, s egy levesestálba tesszük.
Kevés levessel óvatosan felhígítjuk, majd rámerjük a levest. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, tárkonyos ecettel ízesítjük.

Kolozsvári pacalleves 02.

Hozzávalók 6 személyre: 2 kg pacal, 1 kg ritka marhacsont, 20 dkg vöröshagyma, 5 dkg sárgarépa, 1 csomó petrezselyem zöldje, 5 dkg zellergumó, kevés törött bors, kevés ecet, 2 db tojássárgája, tejszín, só.
A marhapacal régebben a szegény ember ételei közé tartozott, ma pedig az előkelő éttermek kedvenc ételei közé sorolható. Az erdélyi elkészítési mód, amikor a pacalt többször hideg vízben megmossuk, sóval bedörzsöljük, és kukoricaliszttel meghintve állni hagyjuk. Egykét óra múlva ismét több vízben megmossuk, fazékba tesszük, és 4 liter forró vízbe helyezve 1 órán át főzzük. Ekkor a vizet kicseréljük rajta, hozzáadjuk a marhacsontot, a megtisztított, összevágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellergumót, 3 órán át lassú tűzön főzzük. Ha a pacal már teljesen megpuhult, leszűrjük, a csontot eltávolítjuk, és a pacalt keskeny csíkokra vágjuk. A visszamaradó zöldséget átpasszírozzuk, és a csíkokra vágott pacallal együtt visszahelyezzük a levébe. A tojássárgáját a tejszínnel a levesestálban elkeverjük, közben forró levessel óvatosan hígítjuk, majd rámerjük a levet. ízlés szerint borsozzuk, tárkonyos ecettel vagy citromlével ízesítjük.

Komlóleves

Hozzávalók: 2 ek liszt, 50 dkg komló, 1 cikk fokhagyma, 5 dkg vaj, 1 kisebb fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, só, ecet
Elkészítése: A komlót több vízben megmossuk, majd a fokhagymával és hagymával forrásban lévő, borssal, sóval és ecettel enyhén fűszerezett vízbe tesszük. Addig főzzük, amíg megpuhul. A fokhagymát és a hagymát kivesszük belőle.
A liszttel és vajjal rózsaszínű rántást készítünk, a komlólevest berántjuk. Tejfölözzük, megbuggyantjuk és tálaljuk.
Készíthető úgy is, mint a zöldpaszuly-leves; a zöldpaszulyt apróra vágott hagymával és kevés, késheggyel elnyomott fokhagymával főni tesszük. Ha puha, kevés rántást adunk hozzá, sózzuk, ecetezzük és tejföllel tálaljuk. Főzésnél vigyázzunk, mert a friss komló vagy zöldpaszuly nagyon hamar megpuhul.

Korhely káposztaleves

Hozzávalók: Fél kiló darált sertéshús, 1-1 szál sárgarépa és gyökér, 1 kis fej zeller, 2 vöröshagyma, 2 tojás, fél szikkadt zsömle, csokor petrezselyem, lestyánlevél, 1 liter savanyúkáposzta-lé, zsír, só, bors
Az egyik aprított hagymát zsírban üvegesre pároljuk, összekeverjük a hússal, a beáztatott és kifacsart zsömlével, a két tojással és sózzuk, borsozzuk. A petrezselymet apróra vágjuk, és szintén belekeverjük. A másik hagymát a hasábokra vágott zöldséggel együtt hideg vízben föltesszük főni. Hozzáöntjük a káposztalét, és felfőzzük. Vizes kézzel apró gombócokat formálunk a húsból, és a levesbe tesszük őket. Meghintjük lestyánnal, és puhára főzzük.

Korhelyleves kolbásszal

Hozzávalók: 25 dkg hordós káposzta, 1 szál füstölt kolbász, 3-4 dl savanyúkáposzta-lé, 1 kis fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 2 evőkanál olaj, só, őrölt fekete bors, cukor, ízlés szerint, 1 teáskanál pirospaprika
Elkészítés: A megtisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymát megfuttatom a forró olajon, majd a tűzről félrehúzva belekeverem a pirospaprikát és 1 evőkanál vizet. A tűzre visszatéve hozzáadom az apróra metélt savanyú káposztát, és fedő alatt párolom néhány percig. Ez után felöntöm a káposztalével és annyi vízzel, hogy legalább 1-1,5 l legyen. Sózom és borsozom, majd 10 percnyi főzés után belekarikázom a bőrétől megfosztott kolbászt. A liszttel simára kevert tejföllel besűrítem. Felforralom, és ha túl savanyúnak érzem, csipetnyi cukorral szelídítem.

Korpa-cibereleves

Hozzávalók: 2 murok, 1 petrezselyemgyökér, 2 zeller, negyed fej káposzta, 1 karalábé, 15 dkg liszt, 15 dkg zsír, só, bors, menta, majoránna, lestyán, 15 dkg túró, fél dl tejföl, kapor, 2 tojás, 5 dl korpacibere, 1 fej hagyma
Elkészítése: Vágjuk apróra a zöldségeket, pároljuk meg 8 dkg zsírban, hintsünk rá 3 dkg lisztet és pároljuk tovább. Öntsük föl a szükséges vízzel és fűszerezzük be: sóval, borssal, mentával, majoránnával, lestyánnal. Amikor kész, túrógaluskát főzünk bele.
A galuskához 5 dkg zsírt habosra kavarunk, és hozzáadjuk a túrót, tejfölt, egy szál finomra vágott kaprot, 2 tojást, kb. 12 dkg lisztet, és annyi vizet, hogy jó galuskatészta legyen. A galuskatésztát a levesbe szaggatjuk.

Kölesleves ürühússal

Hozzávalók: 50 dkg ürühús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes hagyma, 1 közepes zeller, 1 ek. köles - személyenként, só, bors, zöldpetrezselyem
Elkészítése: A húst gondosan zsírtalanítjuk, majd fövő vizet öntünk rá, és a leveszöldséggel, pár szem borssal, sóval puhára főzzük. Amikor a hús megpuhult, kiszedjük a léből, és egy tálban gőz felett lefedve tartjuk.

Az átszűrt, lezsírozott levesbe egy darab vékony szeletekre vágott murkot teszünk, és hozzáadjuk a több lében megmosott, leforrázott kölest. Puhára főzzük. Apróra vágott petrezselyemzölddel meghintjük.
A forrón tartott húst kicsontoljuk, és szép szeletekre vágjuk. A leveszöldséggel együtt tálra rendezzük. A puhára főtt köles levével együtt a húsos tálba öntjük. Forrón tálaljuk.

Köménymagleves 01.

Hozzávalók: 2 ek olaj, 2 ek liszt, 1 fej hagyma, 1 kávéskanál köménymag, késhegynyi bors, só, pici zöldpetrezselyem, 1 csésze galuska vagy csipetke
Elkészítése: Az olajból és lisztből barna rántást készítünk reszelt hagymával, egy kanál köménymaggal, késhegynyi borssal. Hideg vízzel felengedjük, tovább főzzük, majd leszűrhetjük, ha a köményt nem akarjuk a levesben hagyni.
Sózzuk, és apró galuskát vagy csipetkét főzünk bele. Kevés finomra vágott zöldpetrezselyemmel tálaljuk.
Változatok: Pirított kenyérkockákat is adhatunk vele - a laskák helyett.

Köménymagleves 02.

Másfél liter vízben felforralunk 3 ek köménymagot és egy félbevágott hagymát. A tűzről levéve állni hagyjuk 10 percig, közben egy barna rántást készítünk 1 ek lisztből, kevés olajból és 1 ek paprikából. Rászűrjük a levest, felforraljuk, majd csipetkével gazdagítjuk. Pirítóssal is kínálhatjuk.

Köménymagleves 03.

Hozzávalók: 3-4 ek olaj, 1 púpozott ek köménymag, 1 közepes fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 ek liszt, pirospaprika, 2-3 tojás, vagy/és 2-3 szelet kenyér, olaj a pirításhoz
Az olajban pattogásig pirítom a köménymagot, megszórom a liszttel, és barnulásig tovább pirítom. Meghintem, majd összekeverem a pirospaprikával és felöntöm 1-1.5 l vízzel. Belekeverem a felaprított hagymát és a fokhagymát, majd 15-20 percig főzöm, közben sóval, ételízesítővel ízesítem. Átszűröm egy másik edénybe, majd a tojásokat vagy csak simán összekeverem, vagy szétválasztom a fehérjét és a sárgáját, a fehérjét belecsurgatom, és közben folyamatosan keverem a levest. Ha a fehérje „megszálkásodott", óvatosan belecsúsztatom a sárgákat is. Pirított kenyérkockákat is adok mellé, hogy halmozzuk az élvezeteket!
A maradék kenyérkockákat sózom, megszórom granulált fokhagymával és elnasizom.

Köménymagleves tojásrántottával

Hozzávalók (5 adag): 1,5 l víz, 100 gr hagyma, 5 gr köménymag, 20 gr liszt, 5 ml. étolaj, 5 tojás, 5 gr ecet, 3,5 gr őrölt bors, 10 gr zöldséglevél
A négyfelé vágott hagymát és a köménymagot vízben főni tesszük. Mikor a hagyma jól megfőtt a levet sűrű szitán átszűrjük. Külön egy lábasba beleöntjük az olaj felét, amelyben megpirítjuk a lisztet, majd a hagymás lével felöntjük. Ráöntjük a köménymagos léhez, 3-4 szer fellobbantjuk majd félrehúzzuk.
Egy serpenyőben 5 tojásból rántottát készítünk és hozzáadjuk az őrölt borsot. Mikor a rántotta mindkét felén megpirult egy tányérba kiborítjuk, feltekerjük, és laskaformákra vágjuk. Az így elkészített omlett-laskát beleöntjük a köménymaglevesbe, ízlés szerint ecetezzük. Apróra vágott petrezselyemlevelet adagolunk hozzá.

Krumplileves, ahogy az erdélyi pásztorok csinálták

Hozzávalók: 1 murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 fej hagyma, 1 ek zsír, 1 kg krumpli, 1,5 l tejsavó, só, bors
Elkészítése: A megtakarított és apróra szeletelt zöldségeket egy kanálnyi forró zsírban megforgatjuk, majd 1 liter vízzel felengedjük. Mikor felforrt, hozzáadjuk a meghámozott és

kockára vágott krumplit. Néhány lobbanás után megsózzuk, megborsozzuk. Amint a krumpli megfőtt, hozzátöltjük a savót ízlés szerint, s egykét percig még főni hagyjuk.
Hideg puliszkával került az asztalra.
Változat: Alkalom adtával szívesen ízesítették füstölt szalonna bőrével.

Kukorica krémleves

2 fej finomra vágott vöröshagymát 4 dkg vajban megfonnyasztunk, és megpárolunk benne 1-1 kisebb szál-kockára vágott-sárgarépát és fehérrépát. Ezután hozzáadunk 1 doboz-levétől lecsurgatott-morzsolt kukoricát, 1 liter vízzel felengedjük, és világos, vajas rántással besűrítjük. Sóval, törött borssal ízesítjük. Jól átforraljuk, majd szitán áttörjük. 1 dl tejszínt 1 tojássárgájával elkeverünk, és az áttört levessel lassú tűzön óvatosan átmelegítjük. Egyéni ízlés szerint citromlével pikánsra savanyíthatjuk. Csészében, pirított zsemlekockával tálaljuk.

Küküllő menti almaleves 01.

Hozzávalók: 1 kg alma, 2 citrom, só, 1 kk. fahéj, pár szegfűszeg, 2-3 dl fehérbor, 1 dl tejföl, 2 tojássárgája, cukor, petrezselyem
2,5 liter vizet felteszünk forrni. Adunk bele sót, fahéjat, szegfűszeget, az egyik szeletelt citromot és a bort. Az almát megtisztítjuk. és kockára vágjuk. Ha felforrt a vizünk beletesszük. Mikor megfőtt az almánk lezárjuk a tüzet alatta és elkeverjük a tojássárgájával vegyített tejföllel. Ízesítsük a másik citrom levével és cukorral esetleg kevés borral. A petrezselymet apróra vágjuk, és a levesre szórjuk.
Készülhet tejszínnel is, és fogyasztható hidegen is.

Küküllő menti almaleves 02.

Hozzávalók: 1 kg alma, cukor, 1 kávéskanál törött fahéj, 2 citrom, só ízlés szerint, petrezselyemzöldje, 1 pohár fehérbor, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl vagy tejszín, 2-3 szegfűszeg
Elkészítése: A meghámozott almát megtisztítva, torzsáját kivéve kockákra vágjuk, citromos vízbe tesszük, hogy fehér maradjon. Sót, fahéjat, szegfűszeget, citromszeleteket, a bort 2 és fél liter vízben forrásba hozzuk, és az almát beletesszük. Miután megfőtt az alma, félrehúzzuk, és beletesszük az eresztéket, a tojássárgáját eldörzsölve tejföllel vagy tejszínnel.
Ízesítsük citromlével, borral és cukorral. Utoljára adjuk hozzá a petrezselyem megvágott zöldjét.
Változat: Készülhet rebarbarából is ugyanezzel az eljárással.
Megjegyzés: Mint minden gyümölcsleves, hidegen is fogyasztható. Díszíthetjük tálaláskor héjastul szalma vékonyra vágott piros almával.

Labodaleves korpaciberével

Hozzávalók: 3-4 kötés laboda, 2-3 kötés zöldhagyma, 5 dl korpacibere, lestyán, petrezselyemzöldje, kis csésze rizs, só, bors
Elkészítése: Megtisztítjuk a labodát, de a leveleit rajta hagyjuk. A hagymát apróra vágjuk. Főni tesszük 1 liter sós vízbe, melyet előbb felforraltunk, majd hozzáadjuk a rizst, és tovább főzzük. A külön felforralt korpaciberével megsavanyítjuk, és ismét főzzük. Hozzáadjuk az apróra vágott lestyánt és a zöldpetrezselymet. A fazekat lefedjük és félrehúzzuk.
Megjegyzés: Gazdagíthatjuk tejfölös-tojásos eresztékkel, vagy ízlés szerint 1-2 kanál vajat tölthetünk a levesbe.

Lencseleves fogollyal

Hozzávalók: 2-3 fogoly, 1,5 kg borjúcsont, 50 dkg vegyes zöldség, 10 dkg lencse, 1 kis fej hagyma, 1 db babérlevél, 20 dkg gomba, 3 dl tejszín, törött bors, 2 tojássárgája, 5 dkg rizs, 5 dkg zsír, só, bors
Elkészítése: A csontból jól fűszerezett levest készítünk, majd leszűrjük. Ebben a megtisztított foglyokat puhára főzzük, a levesből kivesszük, kicsontozzuk, felszeleteljük, és tálalásig félretesszük. Az átszűrt leves felében lassú főzéssel puhára főzzük az előző nap beáztatott

lencsét. A leves másik felében rizst főzünk puhára, amint megfőtt, áttörjük és hozzáadjuk a megfőtt lencseleveshez. A gombát apró kockákra vágjuk és megpároljuk. A tojássárgáját a tejszínnel elkeverjük, és a forró leveshez adjuk a fogoly húsával és a gombával együtt.
Megjegyzés: Egyszerűbb házaknál a foglyokat félbe vágva tálalták.

Leves az öreg tyúkból

Magyar módon, sárgán készítve: Vagdalj almát, vereshagymát, s citromot aprón. Főzd meg tehénhús-lévben, amíg elfő. Tedd belé az tyúkot. Ha megfőtt, tölts egy kevés ecetet s bort réá, hadd főjön együtt. Csináld meg borssal, s sáfránnyal, nádmézzel, hadd főjön, hadd kevés légyen az leve. Kenyeret is vagdalhatsz belé: úgy sűrű lészen. Metélj tárkonyt is belé vagy citromot -- szép szélesen: úgy jó. (Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból)

Libaaprólék leves

Hozzávalók: 1 csomag libaaprólék, 10-10 dkg, sárgarépa, gyökér, vöröshagyma, karfiol, zöldpaprika és paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 csomó petrezselyem, pár szál zellerlevél, 5-5 dkg, zeller, karalábé, kelkáposzta és zöldborsó, bors, só, sáfrány
A liba alkatrészeit vágjuk darabokra, és 3 liter hideg vízben tegyük fel főni. Ha felforrt, lehabozzuk, beletesszük a cikkekre vágott zöldségeket és a fűszereket. Lassú tűzön főzzük a hús puhulásáig. Ekkor szűrjük le, a húst és a zöldségeket tálaljuk külön valamilyen meleg mártással, a levesbe főzzünk levestésztát, esetleg májgaluskát.

Lúdaprólék-leves szombatosan

Hozzávalók: 1 libaaprólék, 20 dkg libamáj, 8 dkg vaj, libazsír, 20 dkg erdei gomba, rizs, liszt, csomó petrezselyem, só, bors, szerecsendió-virág
A darabolt aprólékot 3 liter vízben feltesszük főni, szerecsendió-virággal ízesítjük, és félig puhára pároljuk. Ekkor sózzuk, borsozzuk és a rizst is hozzáadjuk. Puhára főzzük. A vajat egy serpenyőben megolvasztjuk, a vágott petrezselymet és a vékonyra szelt gombát megpároljuk. Mikor zsírjára pirult liszttel meghintjük és hozzáadjuk a leveshez. A libamájat zsírban megsütjük, és kisebb kockákra vágjuk. A levesbe adjuk a májat is, és tálaljuk.

Magyaros burgonyaleves

Hozzávalók: 45 dkg burgonya, 2 ek liszt, 3 ek olaj, 5 dkg lecsó, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, fűszerpaprika, kömény, só.
Elkészítés: A megtisztított, megmosott burgonyákat kockákra vágjuk és a levesnek megfelelő mennyiségű hideg sós vízben, az egészben hagyott vöröshagymával együtt feltesszük főni. Közben zsemleszínű rántást készítünk, amelyet fűszerpaprikával, őrölt köménnyel, zúzott fokhagymával és finomra vágott petrezselyem zöldjével ízesítünk. Hideg vízzel fölengedjük, a lecsót hozzáadjuk, és a tűzről lehúzva simára keverjük. Amikor a burgonya megfőtt, besűrítjük a levest. Még egyszer kiforraljuk, és ha szükséges, utóízesítjük.

Máréfalvi salátás fuszulyka

Hozzávalók: 1/2 kg tarkabab (fuszulyka), 1/2 kg füstölt sonka, 1 db nagy fejes saláta, 1 csokor friss zöldkapor, 1 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, ízlés szerint só, őrölt bors, és ecet.
Elkészítése: A füstölt húst és a tarkababot előző este beáztatjuk. Főzéskor a levét leöntjük, újra megmossuk. Hideg vízbe főni tesszük a sonkát, mikor felforrt, hozzáadjuk a babot. A fejes salátát alaposan megmossuk, majd kézzel apróra tépkedjük. Ha a bab megfőtt, hozzáadjuk a leveshez a salátát és a fél csokor kaprot. Kiemeljük a főtt sonkát, nagyobb darabokra kockázzuk, úgy tesszük vissza a levesbe. Fokhagymás rántást készítünk, belekavarjuk a levesünkbe, s megszórjuk a maradék, apróra vágott kaporral. Ízlés szerint borsozzuk, sózzuk, és ecettel savanyítjuk.
Tálaláskor tejfölt kínálunk hozzá. Ez egy rendkívül finom, gazdag, pikáns leves.

Meggyleves

Hozzávalók: 1 kg meggy, 10 dkg cukor, 2 tojássárgája, 1 csésze tejszín, pici só, 1 citrom
Elkészítése: A felfőtt vízbe beletesszük a megmosott és kimagozott meggyet, és 10 percig főzzük. Félretesszük, sóval, citromlével, cukorral ízesítjük és beletesszük a tejföllel elkavart tojássárgát.
Változatok: Ugyanígy készül ribizliből is. Sok háznál a ribizlit átpasszírozva teszik a levesbe.
Megjegyzés: Nemes konyhán, hogy a meggy gazdag aromáját kiemeljék, még hozzáöntik a meggymagok vörösborban kevés fahájjal, szegfűszeggel és vaníliával kifőtt levét is. Az ilyen finomra készített leves tetejére kicsit cukrozott tojásfehérjehab is kerül, amelybe frissen pirított és tört mandulát kevernek.

Meggyleves borosan

Hozzávalók: 30 dkg meggy, 4 ek cukor, 2 dl tejszín, 1 tojássárgája, 1 dl félédes-édes fehérbor, fahéj, reszelt citromhéj
A kimagozott meggyet forró vízben főzzük, hozzáadjuk a fahéjat és a cukrot. Összekeverjük a tojássárgát a tejszínnel, és a tűzről levett levest behabarjuk vele. Hozzáadjuk a bort és meghintjük a citromhéjjal.

Minisztraleves erdélyiesen

5 dkg kockára vágott füstölt szalonnát zsírjára olvasztunk, majd ebben a zsiradékban 2 fej reszelt vöröshagymát fonnyasztunk. Hozzáadjuk a metéltre vágott sárgarépát, fehérrépát, karalábét, zellert és kelkáposztát. Sózzuk, borsózzuk és elkeverjük 1 doboz sűrített paradicsommal, 2-3 babérlevéllel, finomra vágott petrezselyemmel. Kevés csontlevet aláöntve majdnem puhára pároljuk. Ekkor felöntjük a csontlével, és kisebb darabokra tört spagettit főzünk a levesbe. Tálaláskor reszelt sajtot adunk hozzá.

Nevenincs leves

Hozzávalók: burgonya, gomba, tejföl, tej, liszt, vaj, kapor, só, köménymag, ízlés szerint.
A kockára vágott meghámozott burgonyát kevés köménymaggal és a gombával feltesszük főni. Egy pohár tejfölt tejjel, egy evőkanál sima liszttel elkeverünk, és a felforrt levesbe öntjük. Hagyjuk együtt főni még két percig, tehetünk hozzá még kevés tejet, egy kanál vajat. Végül apróra vágott kaprot szórunk bele. Forrón és hidegen egyaránt finom.

Növendék parasztcsorba

Hozzávalók: 30 dkg növendék comb, 20 dkg burgonya, 16 dkg hagyma, 8 dkg zöldpaszuly, 4 dkg zöldborsó, 8 dkg sárgarépa, 8 dkg fehérrépa, 1/2 csomó zöldpetrezselyem, 1 dkg KNORR Delikát Ételízesítő Extra, 2 dkg paradicsompüré, 0.2 dl citromlé
A növendék combot közepes kockákra vágjuk és odatesszük főni. Hozzáadjuk a megtisztított és kockákra vágott sárgarépát, fehérrépát, hagymát, majd a szintén kockákra vágott burgonyát, a zöldborsót és a zöldbabot. Amikor készre főtt, hozzáadjuk a paradicsompürét, az apróra vágott zöld lestyánt, ételízesítőt, és citromlével, vagy borslével savanyítjuk.
Elkészítési idő: 100 perc

Nyári kapros tejfölleves apró madártojással

Hozzávalók: 5 dkg zsír, 5 dkg liszt, 5 dkg vöröshagyma, 1 csomó kapor, 3 g pirospaprika, 3 dl tejföl, 1 db citrom, 4 db fürjtojás, só.
A zsírt felhevítjük, hozzáadjuk a lisztet, és elkeverve világos rántást készítünk. Belekeverjük a nagyon apróra vágott vöröshagymát és az összevágott kapor felét. Kissé átpirítjuk, és azonnal felengedjük 1 liter hideg vízzel. Habverővel elkeverjük és felforraljuk. Sóval és kevés pirospaprikával ízesítjük. Amikor a leves felforrt, már csak mérsékelt tűzön főzzük 15-20 percig. Ekkor hozzáöntjük a simára kevert tejfölt, a fürjtojásokat, és citromlével vagy ecettel enyhén savanykásra ízesítjük, és még 2 percig főzzük, hogy a tojás kocsonyásodjon, de a sárgája kissé folyós maradjon. Ezután még egy kevés friss, összevágott kaprot keverünk bele.

Ezt a levest jól lehűtve is fogyasztották a nyári nagy melegben - ehhez azonban nem tettek bele tojást.
Elkészítési idő: 40 perc

Nyers kefirleves

Hozzávalók (3-4 személyre): 8 dl kefir, 1 csokor snidling, 1 csokor kapor, fehérbors, só
Elkészítés: A behűtött kefirt tegyük turmixgépbe, adjuk hozzá az apróra vágott snidlinget és kaprot, szórjuk meg fehérborssal, valamint sóval, majd a géppel keverjük habosra.
A tálalásnál jégkockákat is tehetünk bele.

Orjaleves 01.

Hozzávalók: 5-6 kg disznócsont, 5 dkg só, 1,5 dkg szemes bors, zellergyökér, 2 karalábé, 1 kg murok, fél fej kelkáposzta, 2 póréhagyma, 2 zöldpaprika, 50 dkg fehérrépa, 1 gyömbér (friss gyökér), 1 kiskanál sáfrány, 1 kiskanál édes-nemes paprika, törött bors
Laskatészta: 20 dkg liszt, 4 tojás, 1 csésze tej
Elkészítése: Tisztítsuk és mossuk meg a csontokat, forrázzuk le lobogó vízben, majd tegyük fel főzni 10 liter hideg vízben. Adjuk ugyancsak bele a szemes borsot és 5 dkg sót. Ha forrni kezd, tegyük lassú tűzre. A tetején összegyűlt habot szedjük le. Főzzük kb. egy-másfél óráig, a disznó korának megfelelően. Ekkor kezdjük meg a fűszerezést és bezöldségelést a következő módon és időbeli sorrendben: a gyömbért kettőbe vágva, a megtisztított hagymát, murkot, zellergyökeret, karalábét egészben rakjuk a levesbe és főzzük tovább meg-meglobbantva.
20 perc múlva adjuk hozzá a még egyszer felébe vágott kelkáposztát. Ugyanakkor tegyük bele a nagyobb méretű csontos húsokat, mint az orját, nyakszirtet és disznófejet, melyet előzőleg leforráztunk. Mindezt főzzük tovább lassú tűzön, állandóan leszedegetve a meggyűlt habot.
Újabb 20 perc múlva a jól átmosott és hosszában kettévágott póréhagymát és a zöldpaprikát egészben, ugyanekkor hozzáadjuk a meglévő kisebb húsdarabokat, majd a fehérrépát újrazsendült levelecskéivel együtt. A habot és a lassan kifőtt zsírt szedjük le a leves tetejéről. Főzzük lassan tovább. Közben két evőkanál lobogó levesben oldjuk fel a sáfrányt, főzzük át 2 percig, majd húzzuk félre hűlni. Egy kis idő múlva adjuk hozzá a pirospaprikát, s keverjük bele a levesünkbe.
Főzzük tovább 15-20 percig. Ezen módszer, és időzítés szerint a zöldségek és csontos húsok körülbelül egyszerre lesznek kész. Ha kell, utánízesítünk.
A laska készítése: A lisztet, tojást a langyos tejjel gyúrjuk össze, nyújtsuk ki vékonyra és vágjuk fel vékonyra (laska, finommetélt vagy csigatészta). Kevés levesben főzzük ki.
Az orjaleves tálalása: Merjük ki a levest a fazékból kanalanként, s szűrjük le dupla fátyolruhán. A megfőtt csontos húsokat és zöldségeket külön-külön tálon adjuk fel. A levest a tésztával együtt szolgáljuk fel. Ecetes tormával, változatos téli házi savanyúsággal és mustárral köríthetjük.
Megjegyzés: A leves nevét a benne főtt húsos gerinccsonttól kapta. Egyik főétele az igazi disznótoros vacsorának. Jó erdélyi házakban friss zöldségféle - póréhagyma, zöldpaprika - mindig található száraz homokba elrakva. Tél közepére ezeknek csodálatos tömör zamatuk lesz. Ha kisebb mennyiségben akarjuk elkészíteni (disznótoros lehetőségek nélkül), erejét és zamatját marhahússal tudjuk pótolni.

Orjaleves 02.

Hozzávalók: zeller, 1 fej karalábé, fél fej kelkáposzta, 1-1 paradicsom és zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, só, szemes bors, sáfrány 1-1 csokor petrezselyem és zellerzöld
A csontos húsokat daraboljuk, és bő hideg vízben tegyük fel főni. Adjunk bele fél marék borsot, 2 kk. sót. Ha felfőtt, habozzuk le és főzzük egy órán át. Ekkor bezöldségeljük, dobjuk bele a hagymát is egészben és lassú tűzön főzzük tovább. Amikor a zöldség majdnem puha, tegyük bele a káposztát, a paprikát, paradicsomot. Dobjunk a tetejére az összekötözött zöldfűszereket. Ha minden kész, sáfránnyal színesítsük. A levest szűrjük le, a húsokat külön tálon adjuk az asztalra, kínáljunk hozzá savanyúságot, tormát, paradicsommártást stb.
A levesbe főzhetünk csigatésztát, finommetéltet.

Orjaleves 03.

Hozzávalók: 3 kg csontos-húsos gerinc, fél kiló sárgarépa, 2 szál gyökér, 1 fej zeller, 1 fej karalábé, fél fej kelkáposzta, 1-1 paradicsom és zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, só, szemes bors, sáfrány 1-1 csokor petrezselyem és zellerzöld
A csontos húsokat daraboljuk, és bő hideg vízben tegyük fel főni. Adjunk bele fél marék borsot, 2 kk. sót. Ha felfőtt, habozzuk le és főzzük egy órán át. Ekkor zöldségeljük, dobjuk bele a hagymát is egészben és lassú tűzön főzzük tovább. Amikor a zöldség majdnem puha, tegyük bele a káposztát, a paprikát, paradicsomot. Dobjunk a tetejére az összekötözött zöldfűszereket. Ha minden kész, sáfránnyal színesítsük. A levest szűrjük le, a húsokat külön tálon adjuk az asztalra, kínáljunk hozzá savanyúságot, tormát, paradicsommártást stb.
A levesbe főzhetünk csigatésztát, finommetéltet.

Orjás káposzta

Hozzávalók: 2,5 kg sertés orja (sertésgerinc), 1 kg lapocka, 2 kg savanyú káposzta, 2 evőkanál pirospaprika (aki szereti, tehet bele csípős paprikát is), 0,5 kg vöröshagyma, 1 teáskanál csombor, 10 dkg zsír, 3 dl tejföl, ízlés szerint só
Elkészítés: Az orját és a lapockát külön-külön 10 darabra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, és kis kockákra vagdaljuk, majd a felhevített zsíron üvegesre pirítjuk. Ezután beleszórjuk, a csombort, sózzuk, és rádobjuk a húsdarabokat. Meghintjük pirospaprikával, és aláöntünk 4-5 dl vizet. Fedő alatt félpuhára pároljuk. Hozzáadjuk a szükség szerint átmosott és lecsepegtetett savanyú káposztát, és gyakori kevergetés mellett együtt főzve készre pároljuk. Tálaláskor tejföllel leöntjük.

Örmény édesleves

Hozzávalók: 10 dkg mazsola, 20 dkg mandula, 10 dkg dió, 10 dkg mogyoró, 10 dkg kimagvalt szilva, 20 dkg köles, méz
Elkészítése: Főzés előtt két órával a mazsolát, mandulát, diót, mogyorót, kimagvalt szilvát leöntjük másfél liter vízzel. Kétórai áztatás után kis lángon főzzük körülbelül két óráig.
Kölest főzünk bele, és 20 percig főzzük. Tálaláskor mézezzük.
Levesnek készítve újévi étel, mártásnak készítve nagyböjti eledel. Ez esetben csökkentjük a vízmennyiséget, fahéjat és szegfűszeget is teszünk bele, híg olajos cukros rántással keverjük, és reszelt citrommal ízesítjük. Borral is készítik.

Örmény fülleves

Hozzávalók: Erős húsleves, 1 fej vöröshagyma, 2 kanál finomfű, 10 dkg gomba, petrezselyemzöldje, vaj, tejföl
Ángads: 2 tojásból derelyetészta, 25 dkg borjúhús, só, bors, 1 finomra vágott kemény tojás, majoránna, churut (ld. alább)
Ezt a levest az örmények ázsiai óhazájukból hozták magukkal. Változatai a világ minden részén megtalálhatók a hagyománytisztelő örmény családoknál. Vasárnaponként és ünnepi alkalmakkor fogyasztják. Hústalan napokon és böjtben, nem húslében, hanem zöldséglevesben főzik, a derelyébe pedig az aprított hús helyett rántottát vagy gombát tesznek. Receptje megjelent az I. világháború utáni magyar szakácskönyvekben is. Ezek tévedésből az eredeti örmény nevet nem ismerve, már külön churutlevesről és külön ángádsáburról beszélnek.
Az eredeti örmény készítési módtól manapság annyiban térnek el, hogy a derelyébe darált húst tesznek, a churutot nem kúp alakúra szárítják, hanem kisebb üvegekbe töltik. Irodalmi megörökítését Kritsa Klára elbeszélésének köszönhetjük. (Oh, az ángádsbur leves, Örménia, 1891. 8. oldal).
Elkészítése: Húslevest készítünk, amelyben a szokott zöldségeken kívül még egy fej finomra vágott és kevés vajban párolt vöröshagymát, 2 evőkanál finomfüvet, gombát, petrezselyemzöldjét is teszünk. A levesben a borjúhúst puhára főzzük. A húslébe belefőzzük az ángádst.

Az ángáds készítése

Elkészítjük a tölteléket. Egy csipet majorságzsírra ledarált főtt borjúhússal a vágott kemény tojást, majoránnát, kevés sót, borsot jól elkeverünk, és ezzel a tésztát megtöltjük. A derelyetésztát nagyon vékonyra kinyújtjuk, majd 3x3 cm nagy darabokra vágjuk, és közepükre késhegynyi tölteléket teszünk. A derelyéket úgy hajtjuk össze, hogy a tészta fül alakú legyen. Előbb téglalap alakúra, majd az átlósan szembenálló sarkát egymásra hajtjuk.
A tészta megfövése után ízlés szerint churuttal savanyítjuk. Általában 4 személy részére a levesestálba 2 kanál churutot teszünk, 2 kanál tejfölt, simára dörzsöljük, majd a levest ráöntjük.

Churut

Hozzávalók: 3 liter tej, 3 kötés petrezselyemzöldje, 1 kötés zeller zöldje, 1 szál csombor, tejföl
Elkészítése: A 3 liter tejből 1,5 litert felfőzünk, majd langyosra hűtünk, és összetöltjük a 1,5 liter forralatlan tejjel.
Üvegbe tesszük, se nem meleg, se nem hideg helyen tartjuk, mindennap megkavarjuk. 3-4 hétig érleljük, ha savója lesz, letöltjük. Négy hét múltával, amikor citrom-savanyú, próbaként egy kis pohárnyit felfőzünk, ha nem megy össze, akkor kész. A tejet egy szál csomborral újra felfőzzük, lehűtjük, a csombort kivesszük.
Mikor meggyőződtünk róla, hogy a tej langyosra hűlt, beleadjuk az őrölt petrezselyem- és zeller zöldjét. Folytonos kavarás mellett lassú tűzön addig főzzük, míg sűrű lekvárszerű lesz. Kúp alakúra formálva megszárítjuk. Megreszelve és tejföllel keverve használjuk, de csak tálaláskor tesszük a levesbe. Készítési ideje augusztus, szeptember. Közkedvelt örmény ízesítő.

Örmény rizskásaleves

Hozzávalók: 15 dkg gomba, 1 ek rizs személyenként, 2 ek liszt, kevés olaj, lestyán, petrezselyemzöldje, churut, só, bors
Elkészítése: Zöldséglevest készítünk, és laskára vágott gombát teszünk bele, majd személyenként egy evőkanál rizst.
Híg, olajos rántással felengedjük, lestyánnal és petrezselyemzöldjével ízesítjük, majd churuttal savanyítjuk.
Böjti leves, ezért a churutba nem keverünk tejfölt.

Örmény savanyúkáposzta leves

Hozzávalók: 1 murok, 1 fehérrépa, 3-4 gomba, 1 kiskanál zsír, fél hagyma, káposztalé, ízlés szerint, 25 dkg laskatészta, 3 szál petrezselyemzöldje, só, bors
Elkészítése: Tegyük fel lobbanó, enyhén sózott 1 liter vízbe főni a murok- és fehérrépaszeleteket, majd kis idő múlva adjuk hozzá a megtisztított gombát is.
A zsírban pirítsuk üvegesre az apróra vágott hagymát és adjuk hozzá a leveshez.
Mikor a zöldségek majdnem készek, de még nem puhák, adjunk hozzá annyi káposztalevet, hogy kellemes savanyúvá tegye. Szűrjük le levesünket és takarítsuk meg a zöldségeket. A levesben főzzük ki a laskatésztát. Mikor kész, tegyük vissza a zöldségeket, s lobbantsuk meg. Tálalás előtt szórjuk meg finomra vágott petrezselyemzölddel, ízesítsük meg borssal, s ha kell, sóval is.
Helyenként savanyú káposztát, ecetben elrakott szeletelt pirospaprikát is adnak hozzá. Alkalmanként az örményekkel együtt élő székelyek hívták ezt egyszerű korhelylevesnek is, de a többnyire józan életet élő örmények nemigen hajlottak emez elnevezés felé.

Örmény toros leves

Hozzávalók: Húsleves, finomfű, lestyán, kevés hagyma, borsment, petrezselyemzöldje
A húsgombóchoz: 25 dkg marhahús, 25 dkg disznóhús, 2 tojás, 2 tojásos metélt tészta, só, majoránna, rozmaring, zsálya
Az örmény halotti tor levese. Hasonló a román húsgombóc leveshez.

Elkészítése: Húslevest készítünk, és tovább ízesítünk lestyánnal. Húsgombócot főzünk bele, majd a külön kifőtt metélt tésztát is hozzáadjuk, mindkettőből sokat.
Húsgombóc készítése: A levesből kivett főtt marha- és disznóhúst ledaráljuk, kevés reszelt hagymával, sóval, borsmentával, petrezselyemzölddel, kevés kaporral, majoránnával, rozmaringgal, zsályával kis gombócokat készítünk.

Pacalleves citromosan

Hozzávalók: 2 kg pacal, 1 kg borjúcsont, 2 szál paszternák, 2 murok, 1 zeller, 2 fej vöröshagyma, csokor petrezselyem, 4 tojássárgája, 1-2 ek ecet v. citromlé, só, bors. (ha nem találunk paszternákot és murkot, használjunk gyökeret és sárgarépát)
A tisztított pacalt 4 liternyi lobogó, forró vízbe tesszük, és fél órán át, főzzük. Ekkor kicseréljük a vizet, sózzuk, és a pacalt 3-4 órán át lassú tűzön főzzük a csontokkal együtt. Ekkor hozzáadjuk a darabolt zöldséget, és készre pároljuk. A pacalt ekkor kivesszük a léből, csíkokra vágjuk és visszatesszük a levesbe. A csontokat eltávolítjuk, Egy levesestálban elkeverjük a tojássárgákat és óvatosan kevergetve, ráöntjük a levest. Megszórjuk vágott petrezselyemmel és savanyítjuk ízlés szerint.

Padlutka, avagy töltött angolsóska

Hozzávalók: 20 db nagy angol sóskalevél, 12 kg kerti sóska, 30 dkg sertéscomb, 10 dkg rizs, 1 db vöröshagyma, 1 tojás, só, bors, 3 dl tejföl, 3 dl húslé.
Elkészítése: Az angolsóska leveleit megmossuk, leforrázzuk, vastag ereit levágjuk. Elkészítjük a tölteléket; a sertéshúst a hagymával ledaráljuk, hozzákeverjük a beáztatott rizst, a tojást. Sózzuk, borsozzuk, angolsóska leveleibe töltjük, miként a töltött káposzta készítésénél. A kerti sóskát megtisztítjuk, vékony rántásba belehempergetjük, megfonnyasztjuk. A tűzről levéve belerakjuk a tölteléket és felengedjük a húslével annyira, hogy ellepje. Lassú tűzön főzzük, míg főzelék sűrűségűvé válik, és a töltelék megpuhul. Egy tálba elhelyezzük a kiszedett töltelékeket, majd a maradék sóskára kevés lisztet hintünk és felöntjük tejföllel. Beforraljuk, és az előkészített töltelékre öntjük.
Pikáns ízű, különleges nyári eledel!

Paradicsomleves 01.

Hozzávalók: 1 l paradicsomlé, 1 fej vöröshagyma, liszt és cukor, 0,5 dl olaj, 1 szál zellerlevél, só
A paradicsomlét felforraljuk. Beletesszük a zellerlevelet, egy kisebb fej hagymát, sózzuk és kb. 15-20 percig főzzük. Az olajból és lisztből világos rántást készítünk, és a levest berántjuk. Cukorral ízesítjük, majd a zellerlevelet és a hagymát kiszedjük.
A levesbetét vajas galuska.

Paradicsomleves 02.

Hozzávalók: 1 doboz paradicsompüré, 1 evőkanál liszt, 2 babérlevél, só, cukor
Elkészítés: Világos rántást készítünk. Beletesszük a paradicsompürét és 1 liter vizet. Beledobjuk a babérleveleket, sóval meg cukorral ízesítjük. 3-4 percig forraljuk és máris kész a leves.

Parajcsorba verttejjel

Hozzávalók 15 adaghoz: 2 kg. paraj, 2 kg. verttej, 200 gr hagyma, 3 tojás, 100 gr liszt, 200 gr tejföl, 100 gr füstölt sonka
A megválogatott parajt jól megmossuk, forró vízben főzzük együtt a sóval és az apróra vagdalt hagymával. A vizet leszűrjük, a parajt fakéssel apróra vagdaljuk és beletesszük abba a vízbe, amelyben megfőtt.
Lisztből és olajból mártást készítünk, felöntjük paraj-lével és ráöntjük a parajra. Hozzáadjuk a verttejet és az apróra vágott füstölt sonkát, állandóan kavargatjuk, hogy nehogy

megcsomósodjék. Addig főzzük, amíg a hab róla eltűnik. Mikor elkészült hozzáadjuk a felvert tojást és a tejfölt.

Paraszt csorba (ciorba taraneasca)

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 liter víz, 1 liter korpacibere, egy hagyma, egy sárgarépa, egy petrezselyem, fél zeller, egy marék cukorbab, negyed káposzta, két burgonya, két paradicsom, egy szál zöld kapor, petrezselyem zöldje, levestikon, só.
Elkészítés: A húst ízlés szerinti darabkákra felvágjuk, és odatesszük a vízbe főni. 2-3 alkalommal leszedjük róla a habot, majd ízlés szerint megsózzuk. Amikor a hús félig megfőtt, hozzáadjuk az apóra felvágott zöldséget, majd a káposztát és a burgonyát.
Az apróra felvágott paradicsomot utoljára tesszük bele. Ha nincs friss paradicsomunk, egy merőkanál paradicsomlével pótoljuk. Addig főzzük, amíg a hús teljesen megpuhult, de a zöldség sem főtt szét. Külön edényben felfőzzük a korpaciberét, s rászűrjük a megfőtt levesre. Hozzáadjuk az apróra felvágott kaprot, petrezselyem zöldet és levestikont. Megízleljük, hogy eléggé sós, illetve savanykás. Megsózzuk, ha kell. Savanykásabbá citromlével lehet tenni. Aztán még egyszer felfőzzük. Egy tojást tejfellel elkavarunk, majd azt lassan hozzáadjuk a leveshez. Addig keverjük, amíg ismét felforr.

Paszulyleves

Hozzávalók: 30 dkg tarkabab, 60 dkg füstölt dagadó, 2 dl tejföl, 3 fej saláta, marék vágott kapor, zsír, liszt, só, paprika
A babot előző este forró vízzel leöntjük, s másnapig állni hagyjuk. A füstölt húst kockákra vágjuk, és másnap a babbal együtt közepes tűzön főzzük. A salátát cikkekre vagdaljuk, megsózzuk, pici állás után gyengéden kinyomkodjuk, és a kaporral együtt a levesbe tesszük. Amikor a hús már csak rövid fövést kíván, készítünk egy paprikás rántást, hideg vízzel felengedjük és besűrítjük vele a levest. Kiforraljuk, tejfölt keverünk bele és tálaljuk.

Poéka leves

Hozzávalók: 50 dkg sertés comb, 16 dkg vöröshagyma, 25 dkg karalábé, 25 dkg sárgarépa, 16 dkg fehérrépa, 16 dkg aszalt szilva, 1/2 dl olaj, 1 dkg pirospaprika, 16 dkg liszt, 2 db tojás, 1 dl tejföl, só, bors, babérlevél
Az olajban üvegesre pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a kockákra vágott combot. Ezeket együtt megpároljuk, majd belekavarjuk a pirospaprikát és felöntjük 1.5 liter vízzel. A zöldségeket megtisztítjuk, kockákra vágjuk és beletesszük a forrásban lévő levesbe. Sóval, borssal és babérlevéllel ízesítjük. A tojásokból és 12 dkg lisztből apró galuskákat készítünk. A galuskákat és az aszalt szilvát beletesszük a levesbe. A tejfölt elkavarjuk a megmaradt liszttel, és ezzel sűrítjük be a levest. Tálaláshoz külön tejfölt adhatunk hozzá.

Póréhagymaleves palacsintával

Hozzávalók: 3-4 szál póréhagyma, 4 nagyobb pityóka, 1 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 1 murok, 1 liter tej, 1 tojás, 1 csésze liszt, só, 1 csomó metélőhagyma
Elkészítése: Tejben megfőzzük a megtisztított murkot, petrezselymet, zellert, leszűrjük, a levében megfőzzük a kockákra vágott krumplit és a póréhagyma karikára szeletelt fehér részét. Mikor a zöldség megpuhult, még hozzáadunk 5 dkg vajat és sózzuk, borsozzuk. Közben cukor nélküli híg palacsintát készítünk apróra vágott metélőhagymával, összegöngyöljük, kisujjnyi széles szeletekre metéljük, és tálaláskor a levesbe tesszük.

Pulykahúsleves

Hozzávalók: 80 dkg pulykaszárny, 15-20 dkg sárgarépa, 15-20 dkg petrezselyemgyökér, kb. 10 dkg zeller, 1 kisebb karalábé, 1 cikk kelkáposzta, 1 fej vörös hagyma, 3 gerezd fokhagyma, kávéskanálnyi egész bors, ízlés szerint só, 1 csokor petrezselyem-zöld
A megtisztított pulykaszárnyat feltesszük hideg vízben főni. Ha felforrt, lehabozzuk, és takaréklángra rakjuk. A leves-alaphoz adjuk a megtisztított és darabokra vágott leveszöldséget, az egész tisztított vöröshagymát, fokhagymát. Sózzuk és hozzáadjuk az egész

borsot. (Ha szereted, gyömbért is). Ha a hús megfőtt, kiszedjük, és a levest utánízesítjük, jól leszűrjük.
Cérnametélttel, vagy májgaluskával tálaljuk. Tálalás után a leves tetejét megszórjuk vágott zöldpetrezselyemmel. A főtt pulykához adhatunk paradicsom-, fokhagyma-, kapor-, vagy egyéb mártást, és sós vagy tört burgonyát.

Raguleves 01.

Az erdélyi raguleveshez egy csirkeaprólékot egy liter hideg vízzel leöntünk, és 1-1 megtisztított, esetleg hosszában félbevágott sárga- meg fehérrépával, sóval, 4 szem borssal, 2-3 babérlevéllel ízesítjük. Fedő alatt, kis lángon puhára főzzük. Egy evőkanál lisztet öt deka vajon éppen csak megpezsegtetünk, és két deci hideg vízzel felengedve a levest besűrítjük vele. Két deci tejfölt egy másik evőkanál liszttel simára keverünk, és tésztaszűrőn keresztül, állandóan kevergetve a levesbe öntjük. Egy kevés citromlével kissé savanyítjuk, és 3-4 perces forralás után már tálalhatjuk ezt a bársonyosan sima, pikáns levest.

Raguleves 02.

Hozzávalók: 1 csirkeaprólék, 1 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 3 dkg vaj, 1 dl tejföl, 2 evőkanál liszt
Elkészítés: Az aprólékot a megtisztított, hosszában négyrét vágott zöldséggel, sóval, babérlevéllel ízesített vízben megfőzzük. A vajból és az egyik evőkanál lisztből világos rántást készítünk, besűrítjük vele a levest, és 5 percig forraljuk. Végül a tejfölt simára keverjük a maradék liszttel, szűrőkanálon keresztül a leveshez adjuk, és 2-3 perces forralás után tálaljuk.

Régeni káposztaleves tyúkhússal

Hozzávalók: 1-2 fiatal tyúk, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 ek. liszt, 3 tojássárgája, 3 ek. tejföl, 1 liter savanyúkáposzta-lé, 2 ek. reszelt torma, 10 dkg vaj
Az erdélyi szász papi konyhák különlegességeként tartják számon. Főleg ünnepi alkalmakkor fogyasztják.
Elkészítése: A tyúkokat darabokra vágjuk és a vékonyra vágott leveszöldséggel meg az apróra vágott hagymával együtt, forró vajban puhára pároljuk oly módon, hogy időnként egy-egy kanál meleg vizet adunk hozzá, hogy a hús fehér maradjon. Amikor a hús megpuhult, beszórjuk liszttel, és az azonos mennyiségű vízzel higított káposztalevet forrón ráöntjük. Még 10 percig lassú tűzön forraljuk.
A tojássárgáját a tejföllel jól elkavarjuk, s a levest a tűzről levéve ahhoz folytonos kavarás mellett hozzáadjuk. Reszelt tormával tálaljuk.
Egyes vidékeken a reszelt tormát a higított káposztalével együtt teszik az ételbe.

Ribizli-leves

Forrásban levő vízbe beleöntünk 1 bögre leszemezett piros ribizlit, hozzáadunk 4 ek. cukrot, kevés fahéjat. Hagyjuk főni, közben 2 dl tejfölt elkeverünk csomag vaníliás cukorral és egy tojássárgával, majd a fövő leveshez adjuk folytonos kevergetés közben. Reszelt citromhéjat szórunk a tetejére.

Román (erdélyi) almaleves

Hozzávalók: 40 dkg marhahús, 1 murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 kg alma, 1 kávéskanál liszt, 2 evőkanál tejföl, só, cukor, zöldpetrezselyem
Elkészítése: A fölszeletelt húst a kockákra vágott murokkal és a petrezselyemmel hideg vízben főni tesszük, majd megsózzuk. Mikor a hús megfőtt, leszűrjük, a levét ismét felforraljuk, beledobjuk a meghámozott és szeretekre vágott almát.
Miután az alma megpuhult, visszatesszük a húst a lébe, tejfölös eresztékkel fölengedjük, sózzuk, beborsozzuk, cukrozzuk, levesestálba öntjük, majd petrezselyemzöldjével megszórjuk.

Román csorba

Hozzávalók: 40 dkg füstölt hús vagy húsos szalonna, 30 dkg káposzta és zsenge karalábélevél, 2 ek liszt, 2 ek zsír, 1 kanál zöldkapor, 1 fej hagyma, 1 bögre savanyútej, 2-3 gerezd fokhagyma, só
Elkészítése: A húst vagy a szalonnát hideg vízben főni tesszük. Egy kanál zsiradékban külön megpároljuk a hagymát a megmosott, leforrázott és apróra vágott káposzta- és karalábé lapikkal (levelekkel).
A megmaradt zsírból és lisztből rántást készítünk, amelyet kevés vízzel töltünk fel, ezt jól kikeverjük, és egy merőkanál levessel is felengedjük. Miután néhányat lobbant, összekeverjük a lapikkal, a hagymával és a húsra öntjük. Sózzuk, hozzáadjuk a zöldkaprot, a savanyútejet - ízlés szerint - és egy kevés ideig egybefőzzük.
Felszolgálás előtt beleszórjuk az apróra vágott fokhagymát.
Erdélyben a románság a fokhagymát rendszerint apró famozsárban - pulica - zúzza szét. Így hamarabb belefő az íze az ételbe.

Román füstölthús-leves

Hozzávalók: 40 dkg füstölt hús, 15 dkg húsos, füstölt szalonna, 10 dkg zsír, 1 fej vöröshagyma, 30 dkg káposzta és karalábélevél, 2 ek. liszt, só, kapor, 3-4 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl
A húst és a szalonnát kockákra vágjuk, és 3 liter vízben feltesszük főni. A fele zsírt felhevítjük, megpirítjuk benne a felaprított hagymát, az apróra vágott káposztát és karalábét. Ha már a hús megfőtt hozzáadjuk a zöldséget a leveshez. Zsírból és lisztből rántást készítünk, besűrítjük vele a levest. Sózzuk, beleszórjuk az apróra vágott kaprot, az összezúzott fokhagymát, s belekeverjük a tejfölt is. Párpercnyi forralás után kész.

Sajtos borsóleves

Hozzávalók 2-4 személyre: 20 dkg sárgaborsó, 2,5 dl tejszín, 1 húsleveskocka, 20 dkg kemény sajt, 1 gerezd fokhagyma, 2 zsemle, olaj, bors, só.
Elkészítés: A húsleveskockát másfél liter vízzel tegyük fel melegedni, s ha már langyos, adjuk hozzá a fokhagymát és az előző este beáztatott borsót. Lassú tűzön főzzük puhára. Ha kész, törjük át a borsót, és lassú tűzön, folytonos keverés mellett adjuk hozzá a tejszínt, s az apróra kockázott sajtot. Ha a sajt elolvadt, szükség szerint sózzuk, borsozzuk. Közben olajon pirítsuk meg a felkockázott zsemléket -- ezeknek majd az asztalnál, a levesre szórva vesszük hasznát. Ha pedig friss borsóból készítjük a levest (ilyenkor enyhébb a fűszerezése is), akkor a tejszínhez egy kis lisztet adva bele kell habarni.

Sárgadinnyeleves

Hozzávalók: 1 darab kb. 1 kilós sárgadinnye, 2 dl tejszín, 1 l tej
Elkészítés: A sárgadinnyét kettévágjuk, magjait eltávolítjuk. A dinnye húsát kivájjuk, összeturmixoljuk, ezután hozzáadjuk a lehűtött tejszínt, és kihabosítjuk. Hozzáadjuk a hideg tejet, alaposan összekeverjük, átszűrjük, és pár csepp fehérborral ízesítjük, majd azonnal tálaljuk.

Sárga leves

Hozzávalók: 25 dkg sárgaborsó, 1 fej hagyma, 2 szál sárgarépa, 1 paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 zöldségerőleves-kocka, olaj, majoránna, bazsalikom.
Elkészítés: A sárgaborsót egy éjszakán át 1 liter hideg vízbe áztatjuk. Másnap az áztatóvízben feltesszük főni, a keletkező habot leszedjük. Belemorzsoljuk a zöldségerőleves-kockát. Megforrósított olajon üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát és a zúzott fokhagymát. A sárgarépát lekapargatjuk, durvára reszeljük, és a hagymához adjuk. 1 percig pároljuk, majd felöntjük a levessel. Beletesszük a feldarabolt paradicsomot. Majoránnával ízesítjük, és puhára főzzük. Tálaláskor friss bazsalikomlevelekkel díszítjük. Rozskenyeret adunk hozzá.

Segesvári egresleves

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 1 közepes fej hagyma, 3-4 csésze egres, 1 ek petrezselyemzöldje, 3 ek liszt, 2 dl tejföl vagy tejszín, só, cukor
Elkészítése: A marhahúst és a leveszöldséget 3 liter vízben kevés sóval addig főzzük, amíg a hús megpuhul. A levet leszűrjük. A letisztított, megmosott egrest a lében addig főzzük, amíg sárgás színe lesz. Vigyázzunk, nehogy túlfőzzük, mert a bogyók felhasadhatnak! A fövés végén beletesszük a finomra vagdalt petrezselyemzöldjét. A tejszínt a liszttel simára kavarjuk, és ezzel a levest besűrítve még egyszer felfőzzük. Ízlés szerint megcukrozhatjuk. A húst szeletekre vágjuk, a tálba rendezzük, kenyérszeletekkel körülrakjuk, és a forró leveset ráöntjük. A zöldségekkel együtt tálaljuk.
Változatok: Egyes vidékeken az egrest szitán áttörve keverik vissza a levesbe. Másutt az egres-mennyiség háromnegyedét áttörik, egynegyedét pedig egészben hagyva, az elkészült ételbe teszik Készíthető alig érett ribizkéből vagy apró szemű, savanykás szőlőből is.

Somos csontleves

Hozzávalók: 1 kg csont, 60 dkg hús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 10 dkg zsír, 2 tojásos tészta, 5 dkg vaj, 20 dkg som
Elkészítése: A csontokat leforrázzuk, majd hideg vízben lassú tűzre tesszük főni. A húst egészben, és ha félig megfőtt, a zöldségeket is beletesszük. Ha elkészült, a levest leszűrjük, a csontokat eldobjuk, a húst és a zöldséget félretesszük. A tésztát kisujjnyi vastagra simítjuk, és előbb forró zsírban aranysárgára pirítjuk, majd a levesben puhára főzzük. A kockákra vágott húst és felvágott zöldségeket a levesbe visszatesszük, és a tűzről levéve tálaláskor 2 tojás sárgáját keverünk el benne.
A somot tálalás előtt pár perccel forró vajon megfuttatjuk, keveset pároljuk és külön tálon tálaljuk.

Sóskaleves 01.

Hozzávalók: 20 dkg sóska, 4 ek liszt, 1 tojás, fél csésze tejföl, só, bors, 2 ek olaj vagy vaj, fél csésze tejszín
Elkészítése: A sóskát szárától megtisztítjuk, megmossuk, apróra vágjuk. Forró olajon, folytonos keverés mellett pépesre puhítjuk. Sózzuk, borsozzuk, és 2 kanál liszttel tűzön tartva kavarjuk. Lassan vízzel, de ha lehet, hús- vagy csontlével felereszt jük, keveset főzzük, majd hozzáadjuk a tejszínt is. Végül 1 tojásból, 2 kanál lisztből kevés tejföllel készült galuskát szaggatunk bele, de lehet rizst is belefőzni.

Sóskaleves 02.

Másfél liter vízben megfőzünk fél kiló sóskát. 2 kiskanál lisztből és egy tojásból habarást készítünk. Belekeverünk 2 dl tejfölt, cukrot, sót és a leveshez adjuk, állandóan kutyulva. Betétnek 15-20 dkg főtt rizst adjunk bele. Változata, mikor oldalast is főznek bele.

Sóskaleves malachússal

Hozzávalók: 1-1.5 kg bőrös malac, 30-40 dkg sóskapüré (jó a fagyasztott is), só, ételízesítő, 0.5 l tejföl
Az ujjnyi csíkokra (kb. 2 cm) vágott húst (oldalas, comb) úgy 3 l vízben felteszem főni. Sóval, Vegetával ízesítem. Ha hús már félpuha, beleöntöm a sóskapürét. Ha kell, sózom és citromlével, vagy citromsavval savanyítom. Akkor az igazi, ha kellemesen savanykás íze van. Ha a hús teljesen megfőtt, a tejfölben elkeverek egy evőkanálnyi lisztet, és ezzel behabarom a levest. Ha átforrt, fogyasztható.
Megjegyzés: Ezt a receptet néhai édesanyámtól tanultam anno, csak annyit módosítottam rajta, hogy az utóbbi időben egy fej reszelt, vagy apróra vágott hagymát is teszek az alaplébe!
Még egy megjegyzés: Pulykamellből, vagy akár oldalasból készítve is nagyon finom.

Sörleves

1 liter meleg világos sört vajas rántással összefőzünk. Fahéjjal, gyömbérrel és reszelt szerecsendióval ízesítjük, majd átforraljuk.
Csészében, forrón, pirított zsemlekockákkal tálaljuk.

Suhantott leves

Hozzávalók: 2 murok, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg libazsír, 20 dkg füstölt libaszalonna, 20 dkg tarhonya, 2 dl tejföl, só, bors, 1 csomó petrezselyemzöldje
Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát késhegynyi törött borssal a felhevített libazsírban aranysárgára pirítjuk, majd beletesszük a karikára vágott murkot, petrezselymet és felengedjük a megfelelő mennyiségű vízzel.
Az apróra vágott füstölt libaszalonnát kisütjük, és egy kevés zsírjával együtt a levesbe öntjük. A forrásban lévő levesbe tesszük a tarhonyát, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Ha a tarhonya megpuhult, a leves zsírjából, ha szükséges, keveset leveszünk. Jól megtejfölözzük és még egyszer fellobbantjuk.

Szabógallér leves

Hozzávalók: 1 tojás, 3 marék liszt, 1 fej vöröshagyma, csokor petrezselyem, 1 marék búzadara, só, bors, 2 liter húsleves, zsír
A hagymát apróra vágjuk, és zsíron megpirítjuk, rászórjuk a grízt és kevés aprított petrezselymet. Sózzuk, paprikázzuk és aranybarnára pirítjuk. A tojásból és a lisztből tésztát gyúrunk, vékonyra kinyújtjuk. A tölteléket a tészta egyik felére sorban, kis kupacokba halmozzuk, majd ráhajtjuk a tészta másik felét. A kupacok között ujjunkkal lenyomkodjuk kocka alakúra, majd derelyevágóval kimetsszük.
A húslevesben kifőzzük a "gallérokat" és vágott petrezselyemmel hintjük meg levesünket.

Szabógallér- vagy tűrt laskaleves

Hozzávalók: 2 liter csontleve, 1 tojás, 15 dkg liszt, 1 fej hagyma, 5 dkg zsír vagy olaj, paprika, só, petrezselyemzöldje
Elkészítése: Egy tojással laskát kell készíteni. Mikor kinyújtódik, nem hagyjuk megszáradni.
Egy fej hagymát apróra vágva kevés zsírban vagy olajban megpárolunk, majd paprikát teszünk bele, sózzuk, és a laska egyik felére kis csomókban soronként rárakjuk. A laska másik felét ráhajtjuk, és fakanállal kocka alakban megnyomkodjuk. Késsel vagy derelyevágóval vigyázva kivágjuk, hogy a tésztából ki ne jöjjön a töltelék.
A levesben megfőzzük. Ha kész, petrezselyemzöldet hintünk a tetejére. Utánízesítjük.
Megjegyzés: Sok háziasszony grízt is pirít hagymával. A töltelék elkészítésénél minden házban másképpen jártak el: frissen főtt, sütött vagy másnapos hússal, gombával, esetleg zsenge karalábéval, murokkal, füvekkel ízesítették.

Szatmári almaleves

Hozzávalók: 80 dkg alma, só, 3 ek cukor, 2 ek liszt, 2-2 dl tejföl és fehérbor, fahéj, pár szegfűszeg, 1 citrom
A megtisztított almát vékony szeletekre vágjuk,és egy liter vízben feltesszük főzni. Sóval, cukorral, szegfűszeggel, egy darabka fahéjjal (v. őrölttel), reszelt citromhéjjal és a citrom levével ízesítjük. Ha felforrt, hozzáöntjük a bort, tejfeles habarással sűrítjük. Ha kész, jól lehűtjük és így tálaljuk.

Számadó juhászné leves

Hozzávalók (5 személyre): 30 dkg bárány apróhús, 1 fej vöröshagyma, só, törött bors, pirospaprika, 5 dkg zsír, 1 babérlevél, 5 dkg liszt, 1 tojás, 1,2 dl tejföl, 1,2 dl tejszín, 1-1 szál sárga- meg fehérrépa, csipet tárkony, ecet, rozmaring, bazsalikom, 1 citrom, kevés mustár, 1,2 dl fehérbor

Az apróra vágott vöröshagymát zsírban aranysárgára pirítjuk, belerakjuk a kockákra vágott bárányhúst, megsózzuk, végül hozzáadjuk a kockákra vágott gyökeret, répát. Együtt megpirítjuk, liszttel beszórjuk, hozzáadjuk a paprikát, és kevés vízzel felengedjük. Mustárral, citrommal, bazsalikommal, rozmaringgal, tárkonnyal, babérlevéllel és egy kis fehérborral ízesítjük.

Szász fokhagymás leves 01.

Hozzávalók: 50 dkg disznóhús vagy maradék sült, 1 ek. zsír, 3 gerezd fokhagyma, 1 ek. liszt, 1 pohár tejföl, kevés friss majoránna
Elkészítése: A felszeletelt disznóhúst forró zsírban kisütjük és félretesszük. A megmaradt zsírral világos rántást készítünk, hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát és a finomra vágott majoránnát. Körülbelül másfél liter levessel vagy vízzel folytonos kavarás mellett felereszt jük, ízlés szerint sózzuk, ecetezzük, és 5-8 percig főzzük.
Hozzáadjuk a tejfölt, és forrón a sültre öntjük.
A fokhagymagerezdeket egészben is beletehetjük, és tálalás előtt kivehetjük. Ha maradék sültből készítjük, a fokhagymát a sült levében megfuttatjuk, ezt liszttel megszórjuk, és megfelelő mennyiségű vízzel felereszt jük.

Szász fokhagymás leves 02.

Hozzávalók: 1 kg sertéslapocka, 2 ek. zsír, 5 dkg liszt, 4 gerezd fokhagyma, 60 dkg burgonya, 2 dl tejföl, só, ecet
A húst keskeny csíkokra vágjuk, és forró zsírban megpirítjuk. Kiszedjük a zsiradékból, lisztet adunk hozzá és világosra pirítjuk. A zúzott fokhagymát is beletesszük és felöntjük 2,5 liter hideg vízzel. Beleadjuk a kockára vágott burgonyát, sózzuk, és addig főzzük, míg meg nem puhul. Ezután hozzáadjuk a tejfölt és a húst, és néhány percig forraljuk. Ecettel ízesítsük pikánsra.

Szász húsleves

Hozzávalók: fél - fél kiló sertés és marhahús, 10 dkg húsos szalonna, egy nagy fej vöröshagyma, 50 dkg krumpli, 4-5 kanál liszt, só, bors, babér, majoránna, ecet, 2 dl tejföl
A szalonnát apróra vágjuk, és egy fazékban megizzasztjuk. Az apró kockákra vágott marhahúst hozzáadjuk, fél óra múlva a hasonlóan darabolt sertést is. Ekkor kerül bele a finomra vágott hagyma, sózzuk, borsozzuk, és addig pároljuk, míg zsírjára pirul. Liszttel meghintjük, beleadjuk a babért és kevés majoránnát, 3 liter vízzel felöntjük. Sóval, borssal és ecettel ízesítjük, mikor felforr, tejfölt keverünk bele. A krumplit kockákra vágva enyhén sós vízben megfőzzük, és tányérokba tesszük. A kész levest rámerjük és tálaljuk.

Szász kakasleves

Hozzávalók: 1 öreg kakas, 50 dkg marhafartő, 20-20 dkg sárgarépa és gyökér, 2 fej vöröshagyma, 2 db burgonya, 3 dl tejföl, 3 tojássárgája, 10 dkg rizs, 1 csomó petrezselyem, egy szál zellerzöld, só, bors
A tisztított kakast és a marhahúst a hasábokra vágott zöldséggel, az egyik hagymával és a krumplival együtt 4 liter vízbe föltesszük főni. Borssal és sóval fűszerezzük, s a húsok puhulásáig főzzük. Ekkor leszűrjük a levest, a lébe tesszük a rizst és a másik - apróra vágott - vöröshagymát, a finomra vágott petrezselymet és zellert. A tejfölt elkeverjük a tojássárgákkal s mikor a rizs már megpuhult, folytonos keverés közepette a levesbe főzzük. A kakast kicsontozzuk, földaraboljuk a marhával együtt, és a levesbe adjuk.

Szász pityókaleves

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 közepes fej hagyma, tejföl, 50 dkg krumpli, 1 ek petrezselyemzöldje, 2 ek liszt, 1 ek zsír, só, ecet
Elkészítése: A marhahúst és a zöldséget 3 liter vízben kevés sóval puhára főzzük. A krumplit meghámozzuk, szeletekre vagy kockákra vágjuk, és a leszűrt húslevesben megfőzzük. A

főzés végén hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemzöldjét, ízlés szerint savanyítjuk. Barnarántást készítünk, és a levest berántjuk. Jól összefőzzük, ízlés szerint tejfölözzük.
A húst szép szeletekre vágjuk, a leveszöldséggel együtt tálra rendezzük és ráöntjük a forró levest.
Változatok: Készíthető ürü- vagy disznóhúsból is. Egyes vidékeken a marhahúsból készült ételekhez néhány szelet szalonnát is adnak, amikor a hús félig megpuhult a zöldséges lében.

Szász sülthúsleves

Hozzávalók: 50 dkg marhahús, 50 dkg disznóhús, 5 dkg szalonna, 2-3 fej hagyma, 1-2 fej babérlevél, 3 ek liszt, 2 ek tejföl, só, bors, ecet
Elkészítése: Az apróra vágott szalonnát egy lábasban üvegesre sütjük. Beletesszük a kockákra vágott marhahúst és egy negyedóra múlva a disznóhúst is. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát. Sózzuk, borsozzuk, puhára pároljuk, majd lepirítjuk.
Folytonos kavarás mellett megszórjuk 3 kanál liszttel, miután az egész barnás színt kapott, feltöltjük kb. 2 liternyi forró vízzel. Beletesszük a babérlevelet, s ízlés szerint savanyítjuk. Amikor jól átfőtt, 2 kanál tejfölt adunk hozzá, megbuggyantjuk és forrón tálaljuk.
Változatok: Készíthetjük sülthús maradékból, tokánymaradékból, libából és kacsából is.
Lehet egy tányérnyi kockára vágott főtt burgonyát is beletenni.
Megjegyzés: Keményre kavart puliszkát adnak melléje, amit kenderfonállal szeletekre vágnak.

Szász tormaleves

Hozzávalók: 1 kg kövér disznóhús, 2 murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 fej hagyma, 2 szál rozmaring, 2 csésze reszelt torma, 1 csésze tejföl vagy tejszín, 2 ek. liszt, só, ecet
Elkészítése: A disznóhúst a leveszöldséggel és rozmaringgal enyhén sós vízben puhára főzzük, majd leszűrjük.
A reszelt tormát a liszttel megfonnyasztjuk, majd fokozatosan feltöltjük a leszűrt lével.
Jól összefőzzük, tejfölözzük, és a szeletekre vágott húsra forrón ráöntjük.
Változatok: Disznóhús helyett készülhet ürühússal és szalonnával is. Egyes vidékeken vízzel higított savanyú káposztalével főzik, és disznóhús helyett bárányhúst és szalonnát vagy velőt, esetleg véres hurkát használnak, negyedelt krumplit is főznek bele.

Szebeni korhelyleves

Hozzávalók: 60 dkg tyúkhús (melle, combja), 15 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 5 dkg mazsola, 10 dkg szőlő, 15 dkg egres, 5 dkg vaj, 4 dkg liszt, 2 dl tejföl, citromhéj, fahéj, só
A tyúkot kb. 1.5 liter hideg vízbe feltesszük főni. Amikor felforrt, a tetejére feljövő habot eltávolítjuk, majd bezöldségeljük, és megsózzuk. A mazsolát és az apró szemű fehér szőlőt egy kevés tyúklevesben külön megfőzzük. Egy másik kisebb edénykébe tesszük az egrest, citromhéjjal és fahéjjal fűszerezzük. Amikor az egres teljesen puhára főtt, áttörjük. A levesből a megfőtt tyúkot kivesszük, és húsát apróbb darabokra vágjuk. Vajból és lisztből világos rántást készítünk, ezzel a levest besűrítjük. Hozzáadjuk a mazsolát és a szőlőt, majd a fűszeres, áttört egrest. A levest felforraljuk és beletesszük a főtt szárnyas-húst és a tejfölt.
Elkészítési idő: 60 perc

Szebeni mazsolás leves

Hozzávalók: 1 tyúk, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 10 dkg mazsola, 10 dkg apró szőlő, 1 pohár tejföl, 15 dkg egres, kevés citromhéj, fahéj, 4 db szegfűszeg, 5 dkg vaj, 2 ek liszt, só
Régi falusi szász lakodalmak második napjának ebédje volt. Erősen fűszerezett volta miatt szász korhelylevesnek is nevezhető. Savanykás ízét citromlével adhatjuk meg.
Elkészítése: A tyúkot a leveszöldséggel 3 liter enyhén sós vízben puhára főzzük és leszűrjük. A mazsolát és az aprószőlőt kevés levesben puhára főzzük.
Egy másik fazékban az egrest, citromhéjat és a többi fűszert kevés vízben addig főzzük, amíg az egres megsárgul, majd szitán áttörjük.

A vajból és lisztből világos rántást készítünk, s ezzel a levest berántjuk.
A főtt mazsolát és az áttört, fűszeres egrest hozzáadjuk a léhez, és párszor fellobbantjuk. Tejfölt adunk hozzá, és a feldarabolt hússal forrón tálaljuk.

Székely bárányleves

Hozzávalók: egy bárányfej, 2-2 sárgarépa és gyökér, egy-egy kisebb zeller és karalábé, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, só, szemes bors, 1 ek. tárkony, citromlé, 1 dl tejföl
A bárányfejet hideg vízbe feltesszük főni, ha felforrt, lehabozzuk és hozzáadjuk a tisztított répát, gyökeret és a negyedelt zellert és karalábét. Sóval, borssal és vágott tárkonnyal fűszerezzük és lefedve, kis lángon főzzük. A vöröshagymát félbevágjuk, és vágott felét tűzhelyen megpirítjuk.
Fél óra múlva ezt is és a fokhagymát is a leveshez adjuk, citromlével ízesítjük, és a hús puhulásáig főzzük. A húst ekkor lefejtjük a csontokról és darabokra vágjuk. A zöldségeket karikára és kisebb kockákra vágjuk. A levest átszűrjük, a húst és a zöldségeket visszatesszük bele. Felforraljuk, és ekkor belekeverjük a tejfölt. Csipetkével kínálhatjuk.

Székely csalánleves

1 kg zsenge csalánt leforrázunk, majd forrásban levő vízbe dobjuk. Néhány gerezd fokhagymát a levesbe préselünk és beleteszünk 15 dkg rizst is. Megfőzzük, sózzuk, borsozzuk, és kevés ecettel savanyítjuk. Tálalás előtt összekeverünk 2 dl tejfölt 2 tojássárgával, és erre szedjük ki a levest. Fogyaszthatjuk hidegen is.

Székely csirkegulyás

Hozzávalók: 2 kisebb csirke apróléka máj nélkül, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 50 dkg savanyú káposzta, 2 dl tejföl, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 teáskanál szárított csombor, 1 teáskanál pirospaprika, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítés: A vöröshagymát apróra vagdalom, és az olajon üvegesre sütöm, majd a tűzről félrehúzva belekeverem a pirospaprikát. Rádobom a megtisztított és kis darabokra vágott csirkeaprólékot. Hirtelen, erős lángon lepirítom, majd hozzáadom a megmosott, kicsumázott és felkarikázott zöldpaprikát és az átmosott, apróra metélt savanyú káposztát. Megsózom, megborsozom, beleszórom a csombort, és fedő alatt - először a saját levében - párolom néhány percig, majd apránként kevés forró vizet aláöntve félpuhára párolom. Beleteszem a hámozott, szeletelt paradicsomot és 1 dl tejfölt. Ezután készre párolom. Időnként megkeverem. Tálaláskor lelocsolom a tetejét a maradék tejfölöl, úgy teszem az asztalra.
Elkészítési ideje: 50 perc

Székely csorba (Székely-erdélyi recept)

Hozzávalók: 70 dkg borjúszegy, 3 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 1 db vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 csokor friss zöldpetrezselyem, 1 citrom leve, 2-3 lestyánlevél, 2-3 babérlevél, só, bors, 1 pohár tejföl vagy joghurt.
Elkészítése: A húst kockára vágjuk, hideg vízbe feltesszük főni. Sózzuk, borsozzuk, a babérleveleket hozzáadjuk. A hagymát vágjuk apróra, a répát, gyökeret, zellert karikázzuk, daraboljuk, majd külön lábosban pároljuk meg kevés olajon. Tegyük a levesbe, és főzzük addig, míg minden puha nem lesz. Mielőtt levesszük a tűzről, dobjunk bele néhány lestyán levelet ízesítőként. Savanyítsuk a tűzről lehúzva citromlével, tejföllel vagy joghurttal. A tetejét hintsük meg apróra vágott zöldpetrezselyemmel.
Nagyon finom ízű, savanykás leves, különösen nyári napokon esik jól.

Székelygulyás erdélyi módra

Hozzávalók: 1,5 kg savanyú káposzta, 1,5 kg lapocka vagy comb, 3 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál pirospaprika, 2 evőkanál liszt, 6 dl tejföl, 3 evőkanál zsír, 1 mokkáskanál őrölt

köménymag, 2-3 zöldpaprika és ugyanennyi paradicsom (mirelit is lehet), vagy 3-4 evőkanál lecsókonzerv és só.
A húst diónyi kockákra vagdaljuk. Másfél evőkanálnyi zsíron sárgára fonnyasztjuk a tisztított és apróra metélt vöröshagymát. A húst rádobjuk, és hirtelen, erős lángon megpirítjuk. Megszórjuk a pirospaprikával, aláöntünk 2 pohár vizet. Fedő alatt, időnként megkeverve, félpuhára főzzük. Közben a levétől lecsöpögtetett káposztát, a maradék zsíron megpirítjuk, majd a leszűrt levet 2 dl vízzel kiegészítve aláöntjük. Fedő alatt a káposztát is félpuhára pároljuk. Ha a hús is, a káposzta is félig kész, a kettőt összeöntjük, és együtt pároljuk a teljes puhulásig. Hozzáadjuk a szeletekre vágott és kicsumázott zöldpaprikát, a felkarikázott paradicsomot (vagy a lecsót), és lisztes tejföllel (amelyet fél dl vízzel simára kevertünk) behabarjuk. Összeforraljuk, és a maradék tejföllel leöntve, paradicsomszeletekkel díszítve tálaljuk.

Székely lakodalmi tyúkhúsleves

Hozzávalók: 1 tyúk vagy 2 csirke, 2 petrezselyemgyökér, 50 dkg murok, 1 kicsi fej zeller, 1 kicsi fej vöröshagyma, 10 dkg gomba, 1 kis fej karalábé, 10 szál petrezselyemzöldje, 1 marék zöldborsó, só, bors, laskatészta
Elkészítése: A megtisztított és jól megmosott, feldarabolt tyúkot hideg vízben tesszük fel főni lassú tűzre. Ha felforrt, habját leszedjük, megsózzuk. A hagymát és a fűszereket vászonzacskóba kötve belehelyezzük.
A zöldségeket hasáb alakúra vágjuk, majd a levest felfőzésétől számított 30 perc múlva bezöldségeljük. Lassú, egyenletes tűzön a tyúkot puhára főzzük, majd a szeletekre vágott gombát, zöldborsót belehelyezzük, és együtt fellobbantjuk. Leszűrjük.
Egy kevés levesben a kockára vagy hosszúra vágott laskát kifőzzük. Tálalás előtt a feldarabolt tyúkot és zöldségfélét a tálra helyezzük, majd a finommetéltet a levesben tálaljuk.
A levesnek, aranysárgának és áttetsző tisztának kell lennie. A tetejét vágott zöldpetrezselyemmel hintjük meg.
Sok helyen petrezselyem helyett borsot használnak, székely szokás gyömbérrel vagy sáfránnyal fűszerezni.

Székely tárkonyleves

Hozzávalók: 3 kötés zöld tárkony, 1 ek vaj, 1 ek liszt, só, ecet, ízlés szerint, pici tej, 2 ek tejföl, 1 tojás
Elkészítése: Apróra vagdalunk 3 kötés zöld tárkonyt. Vajból és lisztből készült világos rántásba tesszük, jól megkeverjük, és felereszt jük meleg vízzel, melybe kevés tejet öntöttünk. Sózzuk és főzzük 5 percig, miközben tojásos galuskát főzünk bele, majd ecettel ízesítjük. Tejföllel elhabart tojássárgájára öntve tálaljuk.
Készíthetjük bármilyen füstölt hús levéből, télen sóban vagy ecetben eltett tárkonyból úgy, hogy a fövő lébe körülbelül 1 kávéskanálnyi megvágott tárkonyt teszünk.

Székely tárkonyleves libatepertős galuskával

Hozzávalók: 10 dkg tárkonylevél, 5 dkg vaj, 6 dkg liszt, 1 dl tej, 1 dl tejföl, 12 dkg libatepertő, 1 db tojás, 6 dkg zsemlemorzsa, ecet, törött bors, majoránna, só
A friss tárkonyt finomra vágjuk. Vajból és lisztből világos rántást készítünk, beletesszük az összevágott zöldfűszert, és kb. 1.2 liter csontlével felengedjük. Kevés tejet és tejfölt öntünk hozzá, megsózzuk, majd néhány percig gyöngyözve forraljuk. Közben a libatepertőt ledaráljuk, sóval, törött borssal, majoránnával ízesítjük. Hozzáadjuk a tojást, majd annyi zsemlemorzsát keverünk hozzá, hogy lágy anyagot kapjunk. A forrásban lévő levesbe kisebb galuskákat szaggatunk belőle. Végül a levest kevés ecettel savanykássá ízesítjük.

Szilágysági bárányfej-leves

Hozzávalók: Bárányfej, - nyak, - tüdő és - máj, só, egész bors, 1 murok, 1 paszternák, 1 karalábé, 10 dkg vastag szelet füstölt szalonna bőrével együtt, 1 evőkanál szalonnazsír, 1 ek liszt, 1 kávéskanál paprika, 1 ek apróra vágott petrezselyemzöldje

Elkészítése: Tegyük a bárányfejet, nyakat és tüdőt egy nagy lábas sózott vízbe és forraljuk fel. Adjunk hozzá néhány szem borsot. Csökkentsük a lángot, és szedjük le a habját. Hámozzuk meg és vágjuk kockákra a zöldséget és adjuk a bárányhoz a szalonnaszelettel együtt. Főzzük, amíg a hús majdnem leválik a csontról. A főzés utolsó 5 percében adjuk hozzá a májat.
Emeljük ki és dobjuk el a csontokat, vegyük ki és vágjuk fel a húst. A bárányfejet szétvágjuk, a velőt külön tálaljuk.
Egy vastag tűzálló edényben melegítsük meg a szalonnazsírt. Adjunk hozzá lisztet, pirítsuk meg aranybarnára. Vegyük le a tűzről, ha kihűlt, keverjük bele a paprikát és a petrezselymet. Adjunk még hozzá egy csészével a saját levéből és keverjük erőteljesen, amíg sima lesz.
Tegyük vissza az edényt alacsony lángra, és öntsük bele a levest és a zöldséget, amelyben a hús főtt. Tegyük vissza a lecsontozott húst. Hagyjuk a levest lassan főni, sózzuk és borsozzuk ízlés szerint.
A pásztorok a bárány fejét és nyakát is bent hagyják a levesben.

Szilvás káposztaleves

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 1 l káposztalé, 2 ek zsír (vagy 4 kanál olaj), negyed csésze liszt, 1 hagyma, 1 kanál paprika, 1 csésze tejföl, 25 dkg aszalt szilva, só, bors, 1 tojás, csipetnyi tárkony
Elkészítése: Mossuk meg a káposztát, csavarjuk ki, majd tegyük fel főni 2 liter fele-fele vízbe és káposztalébe. Hozzuk forrásba. Mikor a káposzta majdnem kész, adjuk hozzá az aszalt és kimagozott szilvát, s főzzük tovább lassú tűzön. Vágjuk finomra a hagymát, és a fele zsíron pároljuk addig, míg üveges lesz, közben sózzuk meg, hogy "sírjon", s adjuk hozzá a leveshez. Készítsünk könnyű, világos rántást a zsírral és liszttel, s mikor kész, adjuk hozzá a finomra vágott tárkonyt. Húzzuk félre, simítsuk el egy merőkanál levessel, adjuk hozzá a paprikát, keverjük el, majd öntsük az egészet lassan a leveshez. Lobbantsuk meg.
Keverjük össze a tojást a tejföllel, egy kanálnyi levessel és mielőtt tálaljuk, keverjük bele. Ízesítsünk utána sóval és borssal.

Szombatos gombaleves böjti napokra

Hozzávalók: 30 dkg gomba, fél csésze vaj, 5 szál petrezselyemzöldje, 1 ek liszt, fél csésze tejfel, szerecsendió-virág, só, bors, 1 tojássárgája, 2 l zöldségleves
Elkészítése: Főzzük át a gombát egy-két percig a levesben, majd szűrjük át és takarítsuk meg mindkettőt.
Pároljuk át a gombát a vajon a felvagdalt petrezselyemzölddel. Húzzuk félre, szórjuk meg liszttel, keverjük át egyszer-kétszer, majd adjuk a leveshez. Ízesítsük sóval, borssal, fűszerezzük szerecsendió-virággal.
Keverjük simára a tojássárgáját a tejföllel, majd adjuk hozzá a leveshez. Lobbantsuk meg és tálaljuk.

Szombatos káposztaleves

Hozzávalók: 1 liter savanyú káposztalé, 1 ek libazsír, 1 ek liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 40 dkg savanyúkáposzta, 30 dkg füstölt marha- vagy libahús, 1 cikk fokhagyma, kevés bazsalikom, 1 dl tejföl, só, bors
Elkészítése: A húst főni tesszük, és amikor puhulni kezd, bezöldségeljük, hozzátesszük a savanyúkáposzta leszűrt levét. Ha kész, a zöldséget és a húst kivesszük.
Libazsírral vékony barna rántást készítünk, teszünk bele egy fej apróra vágott vöröshagymát, de nem pirítjuk meg.
A rántást hideg vízzel felengedjük, a leveshez öntjük, és ezután a káposztát jól elkeverjük, majd beletesszük a levesbe, és főzzük 10 percig.
A levest sózzuk, borsozzuk, és adjuk hozzá egy gerezd fokhagyma kinyomott levét, majd kevés, finomra vágott bazsalikomot. 1 dl tejfölt keverjünk el benne. Tegyük vissza a felaprózott húst és felszeletelt zöldséget, lobbantsuk fel és kész.

Szombatos lúdaprólék leves 01.

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 1 lúd aprólékja, 2 kanál liszt, kis szerecsendió-virág, 2 ek vaj, 1 ek libazsír, 1 ek rizs, kevés zöldpetrezselyem, só, bors
Elkészítése: Az aprólékot kevés vízben, szerecsendió-virággal félig puhára főzzük, majd bezöldségeljük. Jól megmosott rizst is teszünk bele.
Serpenyőben apróra vágott zöldpetrezselymet, szeletekre vagdalt 20 dkg gombát párolunk vajon, majd két kanál liszttel meghintjük. Felengedjük húslével, és hozzáadjuk az aprólékhoz. A májat külön megsütjük libazsírban, és felvágva a levesbe tesszük.

Szombatos lúdaprólék leves 02.

Hozzávalók: 1 libaaprólék, 20 dkg libamáj, 8 dkg vaj, libazsír, 20 dkg erdei gomba, rizs, liszt, csomó petrezselyem, só, bors, szerecsendió-virág
A darabolt aprólékot 3 liter vízben feltesszük főni, szerecsendió-virággal ízesítjük, és félig puhára pároljuk. Ekkor sózzuk, borsozzuk és a rizst is hozzáadjuk. Puhára főzzük. A vajat egy serpenyőben megolvasztjuk, a vágott petrezselymet és a vékonyra szelt gombát megpároljuk. Mikor zsírjára pirult liszttel meghintjük és hozzáadjuk a leveshez. A libamájat zsírban megsütjük, és kisebb kockákra vágjuk. A levesbe adjuk a májat is és tálaljuk.

Szombatosok paszulylevese

Hozzávalók: 50 dkg szárazpaszuly, 1 db füstölt marhanyelv vagy füstölt libacomb, 1 fej hagyma, 1,5 kg borjú- vagy marhacsont, só, bors, tárkony, 5 dkg liszt, 1 tojás, 2 dl tejföl, 5 dkg zsír, 1 cikk fokhagyma
A csipetkéhez: 15 dkg liszt, 2 tojás, negyed csésze tej, pici só
Elkészítése: Az előző nap beáztatott paszulyt zöldséges csontlében feltesszük főni. Füstölt marhanyelvet vagy füstölt libamellet főzünk bele. Finomra vágott hagymát pirítunk libazsíron, eldörzsölt fokhagymával fűszerezzük, és a forrásban lévő leveshez adjuk. Ha a paszuly már puha, világosbarna rántást készítünk apróra vágott tárkonnyal és borssal. Ezzel a levest berántjuk.
A hozzávalókból készült csipetkét főzünk bele. Ha kész, tejfölt keverünk hozzá, és egyszer meglobbantjuk.

Tarhonyaleves

Hozzávalók: 2 murok, 1 petrezselyemgyökér, 1 kisebb karalábé, 2 ek libazsír, 2 marék tarhonya, fél fej hagyma, 1 ek vaj, 15 dkg gomba, 1 tojássárgája, 1 kanál tejföl, só, bors
Elkészítése: A murkot, petrezselyemgyökeret, kisebb karalábét kockákra vágva sós vízben nem egészen puhára főzzük.
Két kanál libazsíron két marék tarhonyát rózsapirosra pirítunk, adunk hozzá fél, igen finomra vágott hagymát, mellyel már csak kicsit pirítjuk. Késhegynyi borsot adunk hozzá, és felöntjük a zöldséges lével, mellyel lassan jól felforraljuk. Petrezselymes vajon megpárolt gombát teszünk hozzá.
Tálaláskor egy tojássárgáját két evőkanál tejföllel elkeverünk a levesestálban és ráöntjük a levest.

Tárkonyleves

Hozzávalók: 1,5 kg húsos sertéscsont, 3 sárgarépa, 2 gyökér, 1 fej vöröshagyma, 2 -3 szem krumpli, 1 marék tárkonylevél, 5-6 szem bors, só, kevés liszt, 2 dl tejföl, 1 tojássárgája, ecet vagy citromlé
Hideg vízbe föltesszük főni a csontokat, majd miután felfőtt lehabozzuk. Sózzuk, borsot adunk hozzá, hosszába vágott zöldségekkel és egy fej apróra vágott hagymával tovább főzzük. Beleszórjuk az apróra vágott tárkonyt. Mikor már majdnem puha, beletesszük a kockázott krumplit. Ha a hús puhára főtt, levét leszűrjük, a zöldségeket (a krumpli kivételével) áttörjük, a csontról leszedegetjük a húst. Visszatesszük a levesbe és a liszt, és tejföl keverékével

behabarjuk. Kiforraljuk, egy levesestálban a tojássárgáját elkeverjük kevés levessel, s rámerjük az ételt. Ecettel vagy citromlével pikánsra savanyítjuk.

Tárkonyleves székely módra

Hozzávalók: 3 dkg vaj, 6 dkg liszt, 2 dl tej, 1 csomó zöldtárkony, só, bors, tárkonyecet, 2 tojássárgája, 3 dl tejföl
A tárkonyt apróra vágjuk, a tejet belekeverjük 2 liter hideg vízbe. Vajból és lisztből világos rántást készítünk, beleszórjuk a tárkonyt, pár percig együtt pirítjuk, majd felöntjük a tejes vízzel. Sózzuk, borsozzuk, ecettel ízesítjük. Levesestálban elkeverjük a tojássárgát a tejföllel, s ráöntjük a levest. Pirított kenyérkockát adhatunk mellé - betétnek.

Tárkonyos bárányleves

Hozzávalók: 75 dkg bárányhús, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 1 dl tejföl, 1 tojás sárga, só, 1 csapott kiskanál pirospaprika, 1 nagy csokor tárkony, 1 teáskanál tárkonyecet
Elkészítése: A húst kockákra vágjuk, és egy kanál olajon fehéredésig sütjük. A finomra vágott tárkonnyal megszórjuk, egy liter vízzel felöntjük, és lefedve, kis lángon addig főzzük, amíg a hús jól megpuhul. A másik kanál olajból és a lisztből világos rántást készítünk, a paprikával meghintjük, és ezzel sűrítjük be a levest. A tárkonyecettel savanykásra ízesítjük. A tejfölt a tojás sárgával levesestálban simára keverjük, és kevergetve rámeregetjük a forró levest. Forrón, azon frissiben tálaljuk.

Tavaszi bárányscsorba

Hozzávalók: 70 dkg bárányhús, 2 murok, 1 zeller, 2 evőkanál rizs, 3 ek. zsír, só, ecet, 10 szál zöldhagyma, 1 dl tejföl, 1 ek liszt, 5 szál tárkony, 5 szál petrezselyemzöldje
Elkészítése: A megmosott és felszeletelt zöldséget a hagymával zsiradékban megpároljuk, vízzel felöntjük, és főni tesszük.
Hozzáadjuk a megmosott és földarabolt húst, és tovább főzzük, amíg majdnem kész.
Beletesszük a szemelt, megmosott, külön kissé keményre megfőzött rizst - hogy ne sűrítse be nagyon a csorbát - és fazékba töltjük, majd beletesszük az apróra vágott tárkonyt, és a tűzről levesszük.
Sóval, ecettel utánízesítjük, s apróra vágott zöldpetrezselyemmel meghintjük, majd tejföllel összekeverjük, egyszer meglobbantjuk.

Tárkonyos-almás húsleves

Hozzávalók: 80 dkg tyúkhús, tárkonylevél, csipet sáfrány, szemes bors, só, kevés vaj, 2 ek. liszt, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 savanykás alma, bors, citromlé, 2 tojássárgája, 1 csokor petrezselyem
A húst kisebb darabokra vágjuk, és hideg vízbe föltesszük főni. Ha felforrt hozzáadjuk a tárkonyt, a sáfrányt, szemes borsot és kevés sót. Lassú tűzön puhára főzzük. A húst kicsontozzuk, és kisebb kockákra vágjuk.
A levét leszűrjük. Vajon világosra pirítunk lisztet, hozzáadjuk a reszelt vöröshagymát, picit pirítjuk, és kevés hideg vízzel simára keverjük és felforraljuk. A levesbe visszatesszük a húsdarabokat és berántjuk. Jól kiforraljuk, a gerezdekre vágott almát is beledobjuk, sóval, borssal, citromlével ízesítjük. A tojássárgákat kevés levessel simára keverjük, és a tűzről levett levesbe tesszük - folytonos keverés mellet. A tetejét megszórjuk vágott petrezselyemmel.

Tárkonyos bableves bütyökkel

Hozzávalók: 2 füstölt disznócsülök vagy 50 dkg csontos füstölt sonka, 2 csésze tarkabab (friss), 4-5 szál zöld tárkony, 1 kiskanál száraz tárkony, 1 murok, só, bors
Rántás: 1 ek liszt, ecet, 1 csésze tejföl vagy tejszín, 1 tojás, 1 kanál zsír vagy olaj, 1 hagyma
Elkészítése: Forrázzuk le és tisztítsuk meg a csülköket, majd tegyük fel bő vízben főni, s ha félig puha, adjuk hozzá a friss babot, a karikára vágott murkot és a finomra vágott tárkony felét, főzzük együtt lassú tűzön, míg megpuhul.

Közben készítsük el a rántást. A zsíron, a még világos rántásba tegyük az igen finomra vágott hagymát és perzseljük aranybarnára, majd engedjük fel ecettel, és két kanál levessel kavarjuk simára. Lassú tűzre véve adjuk hozzá a tejszínt (vagy tejfölt) és a maradék tárkonyt.
Ezzel rántsuk be a levest, és pár percig lassú tűzön forraljuk. Tálalás előtt keverjük bele a tojást és keverjük el gyorsan, hogy "szálas" legyen.
Megjegyzés: A füstölt sonka gyakran túl sós, ezért egyszer hideg vízben kiáztatják, s ha kell, 5-10 percnyi főzés után a második vizet is leváltják róla.

Tárkonyos bárányleves 01.

Hozzávalók: 2 kg bárány eleje és lapockája, 1 evőkanál só, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg vaj, 5 dkg liszt, pár szem egész bors, 1 dl tejföl, 1/2 dl tejszín, 2 tojássárgája, 5 dkg tárkony, 2 sárgarépa, 2 fehérrépa
Elkészítése: A bárányt kicsontoljuk, és a csontokból jó erős levest főzünk. A bárányhúst felvagdaljuk és leforrázzuk, majd a leszűrt csontlében feltesszük főni. Ha felforrt, megsózzuk, s a megtisztított és egészben hagyott hagymát, szemes borsot, tárkonyt vászonzacskóban főzzük bele. Ha a hús félig megpuhult, bezöldségeljük, s együtt puhára főzzük. A zacskót kivesszük.
Finomra vágott tárkonnyal vajas rántást készítünk, ezzel a tárkonyos bárányt berántjuk, és felforraljuk.
Ha van, tárkonyecettel, ha nincs, közönséges ecettel ízesítjük, belekeverjük a tejfölt és felforraljuk.
Tálalás előtt tejszínnel és tojássárgájával jól elkeverjük.

Tárkonyos bárányleves 02.

Hozzávalók: 1 bárányfej, 30 dkg csontosabb hús, 3 db sárgarépa, 2 db gyökér, 1 fej vöröshagyma, 1 ek. vágott tárkonylevél, 1 ek liszt, 2 ek tejföl, 1 tojássárgája, ecet, só, szemes bors
A húsokat leforrázzuk, a nyelvről lehúzzuk a bőrt és feltesszük őket főni. A tisztított répaféléket hosszúkásra vágjuk, a hagymát apróra. Hozzáadjuk a leveshez, mikor a hús puha kicsontozzuk, a levet sózzuk, tárkonyozzuk. A lisztből és a tejfölből habarást készítünk, és ezzel sűrítjük a levest. Kiforraljuk, majd a darabokra szedett husit visszatesszük a levesbe, egy kanálka ecettel savanyítjuk és tálaláskor egy tojássárgát keverünk bele. Tehetünk bele pirított zsemlekockát is.

Tárkonyos disznófő-leves

Hozzávalók: 1 friss disznófő, tárkony, 1 fej hagyma, 1 ek liszt, 1 kg leveszöldség, ecet, 1 tojás sárgája, 1 pohár tejföl, só, bors
Elkészítése: A friss, megtisztított disznófejet a zöldségekkel puhára főzzük, majd a tárkonyt belevágjuk, és egy fej reszelt hagymával összefőzzük. A fejet kivesszük, a levét leszűrjük, és a benne lévőket áttörjük. Ecettel és egy evőkanál liszttel eresztéket készítünk, s belefőzzük a levesbe.
A tojássárgáját a tejföllel habosra keverjük és beletesszük a levesestálba. Erre öntjük a forró levest. A disznófőt mellette tálaljuk. Feldarabolása a házigazda kitüntető joga.
Nyáridőben, ha levesünk igazán "erős" volt, jégbe hűtve kocsonyássá válik és citromlével vagy pár csepp ecettel savanyítva hidegen fogyasztható.

Tárkonyos disznóhúsleves

Hozzávalók: 1 kg disznóhús, 1 közepes fej hagyma, 3 murok, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 kg csont (disznó v. borjú), só, bors, ecet, 1 evők. petrezselyemzöldje, 8-10 szál tárkony, 3 ek liszt, 2 ek tejföl
Elkészítése: A disznóhúst és a leforrázott csontokat a zöldségekkel 3 liter vízben, kevés sóval és pár szem borssal addig főzzük, amíg a hús jól megpuhul. A levest leszűrjük. A húst a zöldségekkel egy tálba helyezzük, a hagyma kivételével. A csontokat eltávolítjuk.

Szárukról letépjük a tárkonyleveleket, jól megmossuk, finomra vagdaljuk, és kevés levesben puhára főzzük. A megfőtt tárkonyt a petrezselyem zöldjével együtt a leveshez töltjük és fellobbantjuk. Ízlés szerint savanyítjuk.
A lisztből és a tejfölből sima eresztéket készítünk, állandó kavarás mellett a levesbe tesszük. Öt percig főzzük.
A forró levest a tálba szedett húsra és zöldségekre töltjük. A századfordulón szokás volt a hús mellé a tálba vékonyra vágott kenyérszeleteket is tenni. Forrón tálaljuk.
Változatok: Készíthető ürü- és marhahúsból is. Ha marhahúsból készül, személyenként 2-3 dkg szalonnát adunk a zöldségekkel együtt fövő húshoz. Tavasszal bárányhúsból készül. A bárány fejét is belefőzzük. A bárány agyveleje, nyelve és pofahúsa válogatott csemege.
Télen ecetben eltett tárkonnyal készül. Ezt megvagdaljuk, a levesbe főzzük, és az ételt a tárkony ecetével savanyítjuk.

Tárkonyos hallé

Ehhez a pikáns halleveshez előbb zöldséglevest főztek, majd a feldarabolt halat (csukát, harcsát, vagy kecsegét) bele tették, és a zöldségekkel, hagymával együtt puhára főzték. Végül berántva, tejföllel dúsítva adták asztalra. Némelyik szombatos család számára még ez sem volt elég: csak akkor volt igazi a halleves, ha maceszgombócot főztek belé.

Tárkonyos tyúkleves

Hozzávalók: 1,5 kg kappanaprólék, 1 fej vöröshagyma, 3 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 5-6 szem fekete bors, ízlés szerint só, 2 dl tejföl, 1 tojássárgája, kevés liszt, 1 citrom leve, 1 marék friss tárkonylevél, 2-3 levél kisütött palacsinta.
Elkészítése: A kappanaprólékot hideg vízben feltesszük főni, majd miután felforrt a habját leszedjük, hosszába vágott zöldségekkel gazdagítjuk és egy fej apróra vágott vöröshagymát adunk hozzá. Beleszórjuk az apróra vágott tárkonyleveleket. Mikor minden puhára főtt, levét leszűrjük, a zöldségeket áttörjük, a húst kicsontozzuk, úgy tesszük vissza a levesbe. Behabarjuk kevés liszttel elkevert tejföllel.
Tálalása: Tálaláskor egy tojássárgáját kevés levessel kikeverünk, s a levesestál aljába öntjük és rátöltjük a finom tárkonyos levest. Ha gazdagítani akarjuk, frissen sütött, vékony palacsintát öt-hat centi metéltre vágunk, s azt adagonként elosztva, a levest erre merjük. Esetleg citromlével ízesíthetjük.

Tárkonyos pityókaleves

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 4 dkg hagyma, 8 dkg sárgarépa, 4 dkg fehérrépa, 1 db tojás, 2 dkg liszt, 1/2 dl tejföl, 1/2 csomó zöldpetrezselyem, 1 dkg só, 1/2 dl olaj, 0,2 dl ecet, 1/2 csomag tárkony
A zöldségeket és a burgonyát megtisztítjuk, megmossuk, és apró kockákra vágjuk. A hagymát, sárgarépát és a fehérrépát olajban kissé megpároljuk, majd felöntjük 1,5 l vízzel és felforraljuk. Hozzáadjuk a burgonyát, sózzuk, és készre főzzük. Beletesszük az apróra vágott tárkonyt és az ecetet. A tojást tányérban felverjük és belecsurgatjuk a kész levesbe. Tejfölt adunk hozzá.

Tejfölös burgonyaleves

Hozzávalók: 6-7 nagyobb burgonya, 1 fej vöröshagyma, diónyi zsír (lehet helyette étolaj is), 1 teáskanálnyi pirospaprika, 1-2 zöldpaprika, egy pohár (2 dl) tejföl, 2 evőkanál liszt
A burgonyát megtisztítjuk, és apró kockára vágjuk. A hagymát megreszeljük. A zsírt fölhevítjük, és a reszelt hagymát üvegesre pirítjuk benne, hozzátesszük a színes paprikát, kevés vízzel fölengedjük, és a burgonyát beletesszük a paprikás lébe. Többször megkeverjük és hozzátesszük a karikára vágott zöldpaprikát. Fölengedjük annyi vízzel, hogy jól ellepje, megsózzuk, és a burgonyát puhára főzzük. Ha a burgonya puha, tejfölből és a lisztből habarást készítünk, és a levesbe szűrjük. Jól kiforraljuk és tálalhatjuk.
Mivel mániám a sonkalé, abból is kerül bele.

Tejfölös leves

Hozzávalók: 1 kávéskanál vaj, 1 ek liszt, 1 kis fej hagyma, csipetnyi köménymag, 7 dl csontleves, 7 dl tejföl, szerecsendió, szegfűbors, só, bors, kenyér
Elkészítése: Vajban főzőkanálnyi lisztet sárgára pirítunk, hozzáadva apróra vágott vöröshagymát, pici köménymagot, késhegynyi borsot. 7 dl tejfölt keverünk közé, s ugyanannyi csontlevest töltünk hozzá. Jól meghabarjuk. Kevés ideig főzzük, majd sózzuk, porrá tört szerecsendiót, szegfűborsot adunk hozzá. Pirított kenyérrel tálaljuk.
Megjegyzés: Tetejére, diónyira szaggatott, forró olajban kisütött fánkocskákat adva ez a leves különlegesen finom étel.

Tejszínes-tárkonyos fácánragu-leves májgaluskával

Hozzávalók: 1 db fácán, 3-4 sárgarépa felkarikázva, 2 petrezselyemgyökér szintén felkarikázva, 1 közepes hagyma, 2 gerezd fokhagyma, kevéske zellergumó, maroknyi kelbimbó (általában mindenféle ház körül fellelhető zöldség), só, bors, ételízesítő, 2 tojássárga, 2 dl tejszín, zellerzöld, petrezselyemzöld, tárkony, 10 dkg vaj, 2 ek liszt, citromlé a savanyításhoz
A májgombóchoz: 2 tojásfehérje, 3 db csirkemáj (vagy 1 májkonzerv), kb. 3-4 ek gríz, só, őrölt bors, petrezselyemzöld apróra vágva
Elkészítése: az áldozatot széttrancsírozzuk, kiáztatjuk. (Megjegyezném, a szárny és az alsócomb rettentő "szálkás" de az alsó comb harmadát azért meg lehet menteni nemesebb célokra, a hátsó harmadából mindössze egyetlen szálkát kell kioperálni, de a kapott húsmennyiség nem éri meg igazán a munkát.) Mellét, felsőcombját, az alsó combból kimentett húsdarabokat körömnyi kockákra vágjuk, és serpenyőben, a 10 dkg vajon, bő félóráig sütögetjük. Először sűrűn kevergetve szép fehéresre pirítjuk, aztán kevéske vizet alátöltve fedő alatt félpuhára pároljuk.
A visszamaradt alkatrészeket jó másfél liter vízben föltesszük főni. Egész hagymát, fokhagymát és szemes borsot teszünk a lébe, kevéske ételízesítő is mehet bele, aztán egy jó erős alaplét főzünk belőle. Ha kész az alaplé, leszűrjük, a húskockákat kiszedjük a serpenyőből, lecsöpögtetjük, és a levesbe rakva forralni kezdjük.
Két megjegyzés:
- ha csak szárított tárkonyunk van, azt az alaplébe tesszük, ha friss, akkor a többi levélzölddel együtt a főzés vége felé tesszük a levesbe.
- a felaprított zöldségből készíthetünk zöldségragut is, és ezt főzzük össze a levessel, de nyersen is tehetjük a levesbe, de ekkor vegyük figyelembe a zöldségek 20-30 perces főzési idejét!
Ha minden kellően összefőtt és megpuhult, a hússütésből visszamaradt vajat 1-2 ek liszttel összepirítjuk, majd a levesbe öntjük. Pár percig forraljuk, közben a tejszínt összedolgozzuk a tojások sárgájával, majd beleforgatjuk az apróbb darabokra vágott levélzöldeket is, és a levesbe öntjük. Közben sűrűn kevergetjük a levest.
Ha felfőtt, visszavesszük a lángot, a levesbe nedves kávéskanállal beleszaggatjuk a Hiba! A hivatkozási forrás nem található.**t és 10-15 perc alatt készre főzzük. A végén a citromlével pikánsra savanyítjuk. Ez utóbbi művelet a tányérban is elvégezhető.**
Egy újabb megjegyzés: A májgombócok készítésénél vegyük figyelembe, hogy a keveréknek körülbelül 20 percig duzzadnia kell a levesbe szaggatás előtt.

Tejszínes-tejfölös sonkaleves

Hozzávalók: 40 dkg főtt-füstölt sonka vagy tarja, esetleg csülök felkocázva, 30-40 dkg vegyes leveszöldség (sárgarépa, petrezselyem, zeller, karalábé, kelkáposzta, gomba, stb.) vékony hasábokra vágva. 1 nagyobb fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 dl vörösbor (ha rántással készíted, akár el is maradhat), 1 dl tejföl, 1-2 dl tejszín, 1 evőkanál reszelt torma (nem ecetes), 1 evőkanál liszt
A húskockákat két liter vízben felteszed főni. Beleteszed a megtisztított és vékony hasábokra vagdalt zöldséget és a hagymát. Ha a zöldség megfőtt, akkor a lisztet simára kevered a borral, a tejföllel és a tejszínnel. Beleszórod a finomra metélt petrezselyemzöldet, és a forrásban lévő levest behabarod vele. Készítheted nagyon vékony rántással is, akkor a

petrezselyem zöldjét a rántásba keverd bele. Tálaláskor a reszelt tormára merd rá a levest, de ha nem szereted, akár el is hagyhatod.

Tiszai halászlé erdélyiesen

Hozzávalók: 1 kg hal, 3 nagy fej vöröshagyma, 5 dkg zsír, 1 kk só, 1 kk paprika, 1 erős zöldpaprika, 1 paradicsom.
Az igazán jó halászlé 3 féle halból készül, és minél nagyobb mennyiségben főzik, általában annál ízletesebb. Ajánlott halfélék a ponty, a harcsa és a keszeg. Vágjuk apróra a hagymát, majd rövid ideig pároljuk zsíron, de ne pirítsuk meg. Ezután szórjuk meg a sóval és a paprikával, majd bő vízzel felengedve főzzük puhára. Dobjuk bele a keszegeket és a maradékokat (fej, farok), a feldarabolt paprikával és paradicsommal. Ha ez is puhára főtt, törjük át az egészet szitán. Ez a lé nagyjából egy órán keresztül fő, addig tisztítsuk meg a halakat, vágjuk kb. 3 centi vastag szeletekre, és hagyjuk negyed órát besózva állni. Ezután tegyük egy nagy lábasba a halszeleteket, öntsük rá az áttört levet, és hígítsuk fel vízzel annyira, hogy a halszeleteket teljesen ellepje. Ízlés szerint még sózzuk, paprikázzuk. Főzzük egyenletes tűzön kb. háromnegyed órán át. Keverni nem szokták, mert a hal összetörhet. Az ikrát/tejet a főzés vége előtt kb. 5 perccel tegyük hozzá.
Ugyanabban az edényben tálaljuk, amiben főtt.

Trencsényi bárányméj-leves

Hozzávalók: 1 bárányméj, 10-10 dkg sárgarépa és gyökér, 1 fej vöröshagyma, 3 tojás, 5 dkg vaj, 3 dkg liszt, 1 csomó petrezselyem, só, bors, 2 tojássárgája, 3 dl tejföl, 1 citrom leve
A májat 3 liter hideg vízben feltesszük főni, hozzáadjuk a karikára vágott zöldséget és az apróra vágott hagymát. 3 tojást keményre főzünk. Ha a máj megfőtt kihűtjük és ledaráljuk, a kemény tojásokat apróra vagdaljuk. Vajból és lisztből világos rántást készítünk, besűrítjük vele a levest, hozzáadjuk a májat és a tojást, az aprított petrezselymet, sózzuk, borsozzuk, és pár percig forraljuk. A tálalótálban a tejfölhöz keverjük a tojássárgákat, a citromlevet, ráöntjük a forró levest és tálaljuk.

Tojásleves

Másfél liternyi forrásban levő vízbe kevés ételízesítőt adunk. Óvatosan feltörjük a tojásokat (személyenként egyet) és a levesbe engedjük őket, egyiket a másik után. Világos rántást készítünk, hozzáadunk pár gerezd zúzott fokhagymát, és a levesbe keverjük. 10 dkg főtt rizzsel gazdagítsuk, deci tejföllel, borssal, vágott petrezselyemmel ízesítsük. Pirítóst vagy pirított kenyérkockát adhatunk mellé, ill. bele.

Tordai bárányleves

Hozzávalók: 2 kg bárányhús (fej, szegy, borda), 2 sárgarépa, 1 gyökér, 1 zellergumó, só, szemes bors, egy marék tárkonylevél, 1 csomó petrezselyem, 3 dl tejföl. 30 dkg liszt, tárkonyecet, törött bors
A bárányt és a cikkekre vágott zöldséget 3 liter enyhén sós vízben, szemes borssal fűszerezve puhára főzzük. A levest leszűrjük, a zöldségeket és a kicsontozott húsdarabokat egy levesestálba tesszük. Kevés vizet forralunk, egész borsot, sót és az apróra vágott tárkonyt megfőzzük benne.
A levet a leveshez szűrjük, és hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet. A tejfölből a liszttel együtt habarást készítünk, felforraljuk a levest, közben a habarást vékony sugárban a levesbe csorgatjuk - állandó keverés mellett. Kiforraljuk, és a levesestálban várakozó alkatrészekre öntjük. Borssal és ecettel állítjuk be a végső ízt.

Tormaleves

Hozzávalók: 2 szép szál torma, 20 dkg parasztkolbász, 2 dl tejföl, 2-2 ek. olaj és liszt, paprika
A tormákat tisztítjuk és lereszeljük, a kolbászt karikákra vágjuk. Másfél liter vizet felforralunk és beleszórjuk a tormát, majd 10 perc múlva követi a kolbász. Puhára főzzük, olajból és lisztből

rántást készítünk, megszórjuk paprikával és besűrítjük vele a levest. Tejfölt kutyulunk bele, s egyet rottyantunk rajta.

Töpörtyűs csorba

Hozzávalók (tíz adag): 300 gr krumpli, 200 gr hagyma, 100 gr sárgarépa, 20 gr. só, 1 liter, hordóban savanyított korpacibere, 5 gr őrölt bors, 100 ml paradicsomlé, 50 ml étolaj, 300 gr jól megpirított sertéstöpörtyű, 10 gr zöldség, 20 ml ecet.
A megreszelt sárgarépát és az apróra vágott hagymát egy edényben főni tesszük. Amikor szinte megfőtt, hozzáadjuk a kockára vágott krumplit. Mielőtt a krumpli egészen megfőne, hozzáadjuk a töpörtyűt, és egy-két lobbantással még főni hagyjuk. Külön egy serpenyőben a paradicsom pasztát olajban megdinszteljük, ráöntjük az ecetet, levessel felöntjük, majd ráöntjük a levesre, jól összekeverjük, majd még két-három lobbantással felfőzzük. Megfelelően sózzuk, savanyítjuk. Apróra vágott zöldséggel tálaljuk.

Turbolyaleves

Hozzávalók: 2 ek vaj, 3 ek liszt, fél liter zöldségleves, 15 dkg turbolya, negyed liter tej, másfél deci tejföl, 2 tojás sárgája, őrölt szerecsendió-virág,
A vajat felolvasztjuk egy fazékban, a lisztet belekeverjük, és aranysárgára pirítjuk. Fokozatosan hozzáadjuk a levest, állandó kavarás mellett, és 10 percig lassú tűzön főzzük. A turbolyát hideg vízzel megmossuk, jól lecsöpögtetjük, összevágjuk és félretesszük. A leveshez hozzáöntjük a tejet, felforraljuk és beletesszük a turbolyát. Sóval és szerecsendió-virággal ízesítjük. Lehúzzuk a levest a tűzről. A tejszínt simára keverjük a tojássárgával, és a leveshez adjuk.

Tüdőleves

Hozzávalók: 50 dkg marhatüdő, 1 ek libazsír vagy olaj, 1 ek liszt, 1 cikk fokhagyma, metélőhagyma, főtt murok
Elkészítése: A húslevesben kifőtt tüdőt ledaráljuk. Zsírból, lisztből, a fokhagymával rántást készítünk. A ledarált tüdőt a rántáshoz keverjük. A húslevessel felengedjük mártás sűrűségűre, vagy kissé hígabbra. Kockára vágott főtt murkot téve bele tálaláskor metélőhagymával megszórjuk.
Változatok: Zúzából is lehet készíteni.

Tyúkhúsleves

Hozzávalók: 1 egész tyúk, 1 fej vöröshagyma, 3-4 szál sárgarépa és petrezselyemgyökér (felszeletelve), petrezselyemzöld, egész bors, 2-3 gerezd fokhagyma cérnatészta
Elkészítése: 4-5 literes fazékban, hideg vízben, feltesszük egészben vagy feldarabolva a tyúkot. Ha felforrt, akkor kerül bele az összes fűszer, zöldség. Lassú tűzön kb. 2-2,5 óra alatt puhára fő, ekkor leszűrjük, cérnametéltet főzünk bele. A főtt húst külön, paradicsom, vagy fokhagymamártással valamint krumplipürével tálaljuk.

Tyúkleves

Hozzávalók: 1 hízott tyúk, 20 dkg sárgarépa, 10-10 dkg zeller, gyökér, vöröshagyma, 1 tojás, 1 dl liszt, 2 csapott ek cukor, só, szemes bors
A tyúkból kioperáljuk a hájat, majd 3 liter sós vízben feltesszük főni. Egy serpenyőben kiolvasztjuk a hájat, és karamellizáljuk rajta a cukrot. Hozzáadjuk a kockákra vágott zöldségeket, a hagymát és szemes borsot is. Kevergetve tovább pirítjuk, majd a leveshez adjuk. A tojásból és lisztből levestésztát készítünk, finommetéltet. Ha a tyúk puhára főtt, kiemeljük a levesből, s feldaraboljuk. A leszűrt levesben kifőzzük a tésztát. A húsdarabokat levesestálba helyezzük, s ráöntjük a forró húslevest.

Tyúkleves székely módra

Hozzávalók: egy kövér tyúk, 30 dkg zöldborsó, 20-20 dkg sárgarépa és gyökér, 15 dkg erdei gomba, 10-10 dkg zellergumó, zellerzöld, karalábé, vöröshagyma és liszt, csokor petrezselyem, 1 tojás, só, sáfrány, szemes bors
A tyúkot hideg vízben föltesszük főni, ha felforrt lehabozzuk, hagymát, zöldségeket, zeller- és petrezselyemzöldet, szemes borsot és sót adunk a leveshez, és lassú tűzön félpuhára pároljuk a tyúkot. Ekkor szeletekre vágott gomba és borsó is kerül bele, no meg kevéske sáfrány. Közben a lisztből a tojással kockára vágott levestésztát készítünk.
Amikor húsunk teljesen puha, leszűrjük a levest, s ebben a lében főzzük ki a tésztát. Tálalás előtt feldaraboljuk a tyúkot, s a zöldségekkel együtt egy levesestálba helyezzük. Rámerjük a forró levest.

Zelleres krumplileves

Hozzávalók 4 személyre: 600 gr krumpli, 1 kis fej hagyma, 30 gr olaj, 30 gr liszt, 1 kk. édes-nemes pirospaprika, 1 csokor petrezselyem, 2 szál szárzeller zöldjével vagy 50 gr zellergumó, só.
A krumplit és a hagymát meghámozzuk, a krumplit azonos nagyságú, kisebb kockákra, a hagymát apróra vágjuk. Az olajon rózsaszínűre pirítjuk a lisztet, hozzáadjuk a hagymát, elkeverjük pirospaprikával. Felöntjük 2 dl hideg vízzel, simára keverjük, azután beletesszük a krumplit, és további 1,3 liter vizet adunk hozzá.
A szárzellert vékonyan felkarikázzuk (a gumós zellert felkockázzuk), zöldjét finomra vágjuk, és a levesbe szórjuk, ízlés szerint sózzuk, mérsékelt tűzön puhára főzzük.
A petrezselymet apróra vágjuk, de csak a legvégén adjuk a kész leveshez. Dúsíthatjuk 2 dl tejföllel is, amelyet félidőben adunk a leveshez.

Zöldbableves 01.

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab, 1 vöröshagyma, 5 dkg szalonna, 2 paradicsom, 2 dl tejföl, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál só, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 1 teáskanál liszt
Elkészítés: A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra vágjuk, és zsírját kiolvasztjuk. A zsíron üvegesre fonnyasztjuk a megtisztított és ugyancsak finomra vágott vöröshagymát, majd a tűzről levéve belekeverjük a pirospaprikát és a zúzott fokhagymát. Először folytonos kevergetés mellett ráöntünk 3 dl hideg vizet, és simára keverjük. Forralás közben további 7 dl vízzel felöntjük. Megsózzuk. Ha már zubog, akkor apránként, hogy a forrás egy pillanatra se szűnjön meg, beletesszük a közben megmosott, megtisztított és darabokra tördelt zöldbabot. Nagyon hamar megpuhul. Ezután hozzátesszük a gerezdekre vágott paradicsomot és a finomra metélt petrezselyem felét. A liszttel és a baracklekvárral simára kevert tejfölt folytonos keverés közben beleöntjük. Jól felforraljuk, végül a megmaradt petrezselyemzölddel meghintve, a fazekat lefedjük. A sárgabaracklekvártól rendkívül finom zamatot kap.

Zöldbableves 02.

Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg sárga hüvelyű, zsenge zöldbab, 4 db kemény paradicsom, 2 dl tejföl, 4 gerezd fokhagyma, 3 dkg margarin, 1-1 csokor kapor és petrezselyemzöld, 1 púpozott evőkanál liszt, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 1 marhahúsleves-kocka, ízlés szerint só és kis cukor.
A zöldbabot letisztítom, megmosom, és kézzel darabokra tördelem. A kaprot és a petrezselyemzöldet apróra vágom.
Leveses fazékba öntöm a margarint, rászórom a lisztet, és világos zsemleszínűre pirítom, közben folyamatosan kevergetem. Ezután a tűzről lehúzom, és belekeverem a pirospaprikát. Azonnal ráöntök 2 dl hideg vizet, és simára keverem. Ha a rántás már nem csomós, beleteszem a zöldbabot, és 8 dl vizet még ráöntök. (Ha a rántás csomós lett, akkor egy finom szűrőn szűrjék át!). A tűzre visszateszem a fazekat, belerakom a húsleveskockát, és a levest fedetlenül felforralom. A forrástól számított 20 percig kis lángon főzöm, ügyelve arra, nehogy

kifusson. (A benne lévő liszt miatt hamar kifuthat!) Ha a zöldbab megpuhult, a levesbe teszem a megmosott és nagyon kis kockákra aprított paradicsomot, meg a tisztított, zúzott fokhagymát. A léből kiveszek egy decit, és simára keverem a tejföllel, majd beleöntöm a forrásban lévő ételbe. Egy pillanatig ismét forralom, végül csipetnyi cukorral és sóval ízesítem.
Meghintem a nagyon apróra vágott kaporral és petrezselyemmel, de máris lehúzom a tűzről.

Zöldbableves 03.

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab (lehetőleg a sárga hüvelyű, ún. Juliska bab), 1 kis fej vöröshagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 2 paradicsom, 2 dl tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csapott evőkanál só, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 1 púpozott teáskanál liszt, 1 teáskanál sárgabaracklekvár (nem tévedés!).
A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra vágom, és a zsírját kiolvasztom. A zsíron üvegesre fonnyasztom a megtisztított és ugyancsak finomra vágott vöröshagymát, majd a tűzről lehúzva belekeverem a pirospaprikát és a zúzott fokhagymát. Először folytonos kevergetés közben ráöntök 3 dl hideg vizet, és simára keverem. Forralás közben további 7 dl vízzel felöntöm. Megsózom. Ha már zubog, akkor apránként, hogy a forrás egy pillanatra se szűnjön meg, beleteszem a közben megmosott, megtisztított és darabokra tördelt (nem vágott) zöldbabot. Nagyon hamar megpuhul. Ezután hozzáteszem a gerezdekre vágott paradicsomot és a finomra metélt zöldpetrezselyem felét. A liszttel és a baracklekvárral simára kevert tejfölt folytonos keverés közben beleöntöm. Jól kiforralom, végül a megmaradt petrezselyemzölddel meghintve, a fazekat lefedem. A sárgabaracklekvártól rendkívül finom zamatot kap.

Zöldbableves 04.

Hozzávalók 4 személyre: fél kiló sárga hüvelyű bab, vagy Hiba! A hivatkozási forrás nem található. **2-3 gerezd fokhagyma, étolaj vagy diónyi vaj, 1 evőkanál liszt, 1 csomag petrezselyemzöld, 1 tk ételízesítő, 1 tk fűszerpaprika, só**
A galuska betéthez: 1 tojás, 2-3 evőkanál liszt, ételízesítő
A babot sóval, ételízesítővel, borssal, fokhagymával ízesítve 1,5 l vízben puhára főzzük. A vajból (olajból) és a lisztből világos rántást készítünk, megszórjuk pirospaprikával és az apróra vágott petrezselyemmel. A rántást a petrezselyemmel összepároljuk, majd berántjuk vele a levest, és lassan forraljuk.
Galuskát készítünk, a levesbe szaggatjuk, és a levest újra kiforraljuk.

Zöldbableves kaprosan

Hozzávalók: fél kiló zöldbab, 1-1 sárgarépa, gyökér, paprika, paradicsom és vöröshagyma, 1-1 csokor petrezselyem és kapor, 2 dl tejföl, olaj, ek. liszt, ecet, só
A hagymát apróra vágjuk, s kevés olajon megpároljuk. Lehúzzuk a tűzről, és soronként rárakjuk a vágott zöldbabot, a karikázott répát és gyökeret, a kockákra vágott paprikát és a hámozott, szeletelt paradicsomot. Meglocsoljuk 2 ek olajjal, lefedjük, és kis lángon megpároljuk. Mikor majdnem puha, felöntjük 2 liter vízzel, beletesszük a petrezselymet és a kaprot. Felfőzzük, majd hozzákeverjük a liszt és a tejföl keverékét és felforraljuk. Miután levettük a tűzről, ecettel savanyítjuk.

Zöldborsóleves

Felforralunk egy negyed liter tejet csipet reszelt szerecsendióval, sóval, meg két deka vajjal vagy margarinnal, és apránként, állandóan keverve beleszórunk 12 deka lisztet. Tovább keverve addig hagyjuk a tűzön, míg az edény falától el nem válik, majd kihűtjük. Egyenként beledolgozunk két tojást, és ha kell, utánsózzuk. Egy fazékba öntjük egy félkilós konzerv borsó levét, vízzel másfél liternyire kiegészítjük, beledobunk két leveskockát (helyette ételízesítő port is tehetünk bele) és öt percig forraljuk. A tésztamasszából két megvizezett kiskanál segítségével hosszú galuskákat szaggatunk a levesbe, és fedő alatt, lassú tűzön 10

percig forraljuk. Ekkor öntjük bele a zöldborsót, egy csokor finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük, és egyszer felforralva tálaljuk.

Zöldpaszuly-leves

Hozzávalók: 1 kg csont, 1 kg marhahús, 15-20 dkg szalonna, 3 murok, 1 kg zöldpaszuly, 2 petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 1 közepes hagyma, 1 ek petrezselyemzöldje, 3 ek liszt, 2 ek zsír, só, ecet, 1 csésze tejföl
Elkészítése: A marhahúst és a leforrázott csontokat 2 liter vízben főni tesszük. Amikor a hús félig megpuhult, bezöldségeljük, beletesszük a szalonnát, puhára főzzük, a csontokat eltávolítjuk.
Amíg a hús fő, megtisztítjuk a paszulyt, és ha túl hosszú, félbetörjük. Egy liternyi főzővízben puhára főzzük. A főzés végén kevés ecettel savanyítjuk. Zsírral - esetleg 5 dkg füstölt szalonna kiolvasztott zsírjával - barna rántást készítünk, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát és petrezselyemzöldjét. A rántást felöntjük a húslével, és jól elfőzzük benne. Hozzáadjuk a paszulyt, a csontról leválasztott húst, a szalonnát, és még egyszer felfőzzük. A húst és a szalonnát kivesszük, szép szeletekre vágjuk. és a leveszöldséggel együtt tálba rendezzük. A megtejfölözött forró levet, rátöltjük.
Megjegyzés: Ha a füstölt szalonna kiolvasztott zsírjával készítjük a rántást, a töpörtyűt tálaláskor forrón az ételre szórhatjuk.

Levesbetétek

Csipetke

Kb. 10 dkg lisztből és 1 tojásból víz nélkül, kemény tésztát gyúrunk, amelyből apró darabokat szaggatunk és a forró levesben, vagy sós- vegetás vízben kifőzzük.

Erdélyi daragaluska

Hozzávalók: 4 dl búzadara, 30 dkg juhtúró, 3 dl tejföl, 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 4 tojás, 1 csokor friss tárkony (vagy 1 teáskanál szárított tárkonylevél), só és őrölt fehér bors, ízlés szerint.
A tojások fehérjéből nagyon kemény habot verek, és apránként beledolgozom a búzadarát, ezután pedig a megsózott, őrölt fehér borssal és finomra vágott tárkonnyal elkevert tojássárgákat. Egyórai pihentetés után forrásban levő sós vízbe szaggatom egy teáskanállal és addig főzöm, amíg a galuska legalább háromszorosára nem nő. (Jó nagy fazékban szoktam főzni, hogy a galuskáknak legyen helyük terpeszkedni.) A füstölt szalonnát közben apróra vágva kisütöm, a pörcöt leszűröm, és a szalonnazsírra szedem a megfőtt galuskákat. A tejfölbe belekeverem a juhtúrót, megsózom, megborsozom és rákenem a galuskákra. Tetejükre szórom a szalonnapörcöt, és annyi időre teszem be a forró sütőbe, hogy a tetején levő túró éppen csak összeálljon. Rendkívül finom!

Galuska levesbetétnek

Hozzávalók: tojás, liszt, ételízesítő
A tojást felütjük, ételízesítővel kikeverjük, majd annyi lisztet adunk hozzá, hogy nagyon sűrű tésztát kapjunk. Galuskaszaggatóval a levesbe szaggatjuk, 8-10 perc alatt összeforraljuk,

Grízgaluska

Hozzávalók: 1 tojás, 3-3,5 ek gríz, ételízesítő, bors, petrezselyem
A grízgaluska hozzávalóit alaposan kikeverem, 20 percig pihentetem, majd nedves kávéskanállal a levesbe szaggatom. 2-3 percig forralom, majd elzárom a gázt, és kb. 20 perc múlva tálalhatom a levest. Addigra a galuskák kisebb tyúktojásnyira dagadnak.

Húsgombóc

Hozzávalók: 20 dkg darált hús, 1 tojás, 2 ek zsemlyemorzsa, 1 tk reszelt hagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, 1 kk ételízesítő, 1 kk. pirospaprika
A gombócok alkatrészeit alaposan összekeverem, majd a mogyorónyi gombócokat belerakom a levesbe. Megszórom apróra vágott petrezselyemzölddel és a levesben készre főzöm. (Itt használhatod fel a durvább zsemlyemorzsát.)

Kapros túrógombóc

Hozzávalók: 20 dkg túró, 2 tojás, 1 csésze daraliszt, 2 dkg vaj, 2 szál zöldkapor, só, bors
Elkészítése: A túrót áttörjük s a két tojás sárgájával, a daraliszttel, a vajjal, kevés sóval, borssal, finomra vágott kaporral jól összegyúrjuk. A két tojás felvert fehérjével elkeverjük, és egy kissé pihentetjük.
Galambtojás nagyságú gombócokat formálunk belőle, és a levesbe főzzük.

Libatepertős galuska

Hozzávalók: 20 dkg libatepertő, 2 tojás, 2-3 evőkanál zsemlemorzsa, só, bors, majoránna
Elkészítése: Két tojással elkeverünk 20 dkg darált libatepertőt. Ízesítjük sóval, tört borssal, kevés majoránnával, és annyi zsemlemorzsát adunk hozzá, hogy alakítható massza legyen. Galuskát szaggatunk belőle, és a fövő levesben néhány percig főzzük.

Lúdmáj - lepény

Hozzávalók: 50 dkg lúdmáj, 7 dkg vaj, 4 tojás, 2 zsemle, 1 kisebb fej hagyma, 1 csésze tej, 1 ek morzsa, 1 cikk fokhagyma, majoránna, só, bors, borsmenta, zöldpetrezselyem
A lúdmájat szitán áttörjük.
Elkészítése: Habosra keverjük a vajat, belekeverünk két tojást, két tojás sárgáját, két, lereszelt héjú, tejbe áztatott zsemlét, apróra vagdalt zöldpetrezselymet, vöröshagymát, kis majoránnát, késhegynyi borsmentát, sót, törött borsot és morzsát.
A lúdmájjal jól összekeverjük, közé vegyítjük a két felvert tojásfehérjét, és kivajazott tepsibe öntjük.
Megsütjük, majd kockákra vágva tálba tesszük, és tálaláskor levet öntünk reá.

Májgaluska 01.

15-20 dkg sertés vagy csirkemájat finomra vágunk és 1/2 fej reszelt vöröshagymával együtt zsírban megfuttatjuk. 1-2 db vízben áztatott zsemlét jól kicsavarunk és alaposan összekeverjük a hagymás májjal, 1 db tojással, sóval, törött borssal, majorannával, 1 csomó finomra vágott petrezselyemmel, kevés zsemlemorzsával és (ha kell) liszttel. 15-20 percig állni hagyjuk, majd galuskákat szaggatunk, és forró sós vízben vagy magában a levesben kifőzzük.

Májgaluska 02.

Egy evőkanálnyi olajon megpirítunk egy kiskanálnyi apróra vágott vöröshagymát, a tűzről lehúzva beleteszünk egy tejben vagy tejes vízben megáztatott, kinyomkodott és összemorzsolt kiflit, illetve zsemlét, 2-3 elkapart csirkemájat, egy tojást meg a fűszereket: egy csapott kiskanálnyi majoránnát. késhegynyi törött borsot és ízlés szerint sót. Annyi liszttel dolgozzuk el, hogy galuska keménységű masszát kapjunk, és adunk hozzá még egy evőkanálnyi zsemlemorzsát is. Legalább egy óráig állni hagyjuk. Ha a leves megfőtt, a levesbe mártogatott kiskanállal apró galuskákat szaggatunk belőle, és a levesben megfőzzük. Ha a galuskák feljönnek a leves színére, még néhány percig forraljuk.

Majorannás rizsgombóc

Hozzávalók: 20 dkg rizs vagy köles, 1 tojás, 3 tojássárgája, 1 kis fej vöröshagyma, 1 evőkanál vaj, fél csésze liszt, libazsír, só, bors, majoránna, húslé
Elkészítése: A finomra vágott hagymát felhevített libazsírba tesszük, majd a meleg vízben megpuhított rizst vagy kölest is. Borsozzuk, sózzuk, meghintjük majoránnával. Felöntjük forró húslével és pároljuk, míg majdnem puhára fő.
Habosra keverünk 3 dkg vajat, egy egész tojást, valamint három tojás sárgáját. Ehhez keverjük a lisztet és a rizst, majd apró gombócokat formálunk belőle.
Hús- vagy csontlében megfőzzük.

Pászka- vagy maceszgombóc

Hozzávalók: 4 kanál pászka- vagy daraliszt, 4 tojás, 4 evőkanál olvasztott libazsír, 2 lap (10 dkg) pászka, gyömbér, só, bors, petrezselyemzöldje
Elkészítése: Négy egész tojást négy evőkanál vízzel, négy kanál olvasztott libazsírral, késhegynyi sóval, kevés petrezselyemzöldjével, borssal és gyömbérrel jól elkeverünk, hozzáadunk négy evőkanál pászkalisztet és két egész, rizsszem nagyságúra törött pászkát. Jól összekeverjük, és egy óráig pihentetjük. Vizes kézzel diónyi gombócokat formálunk. Bő, fövő levesben, lassú tűzön, negyedórán át, főzzük. A főzést nem szakítjuk meg, mert a gombóc megkeményedik.

Szombatnapi tejfölös galuska

Hozzávalók: 5 dkg libazsír, 2 tojás, kevés daraliszt, 2 dl tejföl, só, bors

Elkészítése: A főzőkanál zsírt habosra keverjük, hozzáadunk két egész tojást, tejfölt, sót, borsot és annyi daralisztet, hogy lágy tészta legyen. 15 percig pihentetjük, majd kávéskanállal a forrásban lévő levesbe szaggatjuk.
Kis lángon 15 percig főzzük. A főzést nem szakítjuk meg, mert a gombóc megkeményedik.

Vajas galuska

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 1 db tojás, 8 dkg liszt, só
Elkészítés: A vajat keverőtálban habosra keverjük. Hozzáadjuk a tojást, megsózzuk, és a tojással is simára keverjük. Annyi lisztet szórunk hozzá, amennyit a tojás és a vaj felvesz, hogy gyenge nokedli állagú tésztát kapjunk. Ezt a forrásban lévő levesbe szaggatjuk.

Húsételek

Baromfiételek

Almás csirkemell

Hozzávalók: 4 kisebb csirkemell, 4 nagy alma, 1 tk. liszt, 5 dkg vaj, fél dl vermut, só, 1 mk. tárkony, csipet kakukkfű, rozmaring, bazsalikom
A melleket két darabba vágjuk, kissé kiverjük, vajon fehérre sütjük, sóval és tárkonnyal ízesítjük. Aláöntjük a vermutot, és kis lángon puhára pároljuk. Csipetnyi kakukkfűvel, rozmaringgal és bazsalikommal fűszerezzük közben. Ha levét netán elfőné, kevéske vízzel pótoljuk. Ha a hús puha, beleadjuk a hámozott, cikkekre vágott almát, s még öt percig pároljuk. A húst tálra szedjük, a visszamaradt mártást kevés vízzel elkevert liszttel sűrítjük, kiforraljuk, s a mellekre öntjük.

Birsalmás csirke

Hozzávalók: 1 méretes csirke, 80 dkg birsalma, fél citrom leve és reszelt héja, 4 dl húsleves, olaj, darabka fahéj, 3 szegfűszeg, 1 ek. méz, só, bors
A tisztított pipit besózzuk, s hasüregét meghintjük borssal. Mélyebb tűzálló tálba tesszük, megkenjük olajjal és sütőben, mérsékelt tűzön, saját levével locsolgatva megsütjük. Közben a birsalmákat meghámozzuk, kimagozzuk, és cikkekre vágjuk. Citromos vízbe dobjuk, amit ízesítsünk fahéjjal, szegfűszeggel és mézzel, majd puhára főzzük. Leszűrjük az almát, pár cikket félreteszünk, a többit áttörjük. Az átszűrt levet negyedére beforraljuk, beleadjuk a birspürét, a citromhéjat és egy csipet sót, s kevergetve besűrítjük. Ha a csirke megsült feldaraboljuk, tálra tesszük, s köré öntjük a birspürét, amit a félretett darabokkal díszítünk.

Brassói csirkezúza

Hozzávalók: 5o dkg csirkezúza, 6o dkg főtt burgonya, 0,8 dl olaj, , 12 dkg vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1/2 csokor petrezselyem, törött bors, só.
A megtisztított megmosott csirkezúzát sós vízben puhára főzzük, és leszűrjük. A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, és karikára vágjuk. Serpenyőben felhevítjük az olajat, az apróra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a zúzát. Sóval, törött borssal, petrezselyemmel ízesítjük, és 1-2 percig pirítjuk. Ekkor beletesszük a burgonyát és ügyelve arra, hogy ne törjön. pirosra pirítjuk. Savanyúságot kiinalunk mellé.

Brassói libamell

Hozzávalók: egy 1 kg-os libamell, 15 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 50 dkg hordós káposzta, 50 dkg burgonya, 2 dl tejföl, só, kiskanálnyi pirospaprika.
Elkészítése: Az apróra vágott hagymát öt deka összevagdalt, kiolvasztott szalonnán megpirítjuk, a lebőrözött, kicsontozott, felszeletelt mellet átsütjük rajta. Sóval, pirospaprikával, fokhagymával ízesítjük, és egy kevés vízzel puhára pároljuk. Közben megfőzzük a káposztát, héjában a burgonyát, amit utána meghámozunk, felszeletelünk. A maradék, felszeletelt szalonnával egy mély tűzálló tálat kibélelünk, a burgonyát beleterítjük, erre kerül a káposzta, majd a hússzeletek. A tejföllel elkevert pecsenyelével leöntjük, és a sütőben kb. fél óráig sütjük.

Csirkecomb székely módra

Hozzávalók: 4 csirkecomb, 1 kg vöröshagyma (nem tévedés!), 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 75 dkg burgonya, 3 dl tejszín, 1 teáskanál citromfű, 1 csokor friss tárkonylevél (vagy

1 púpozott mokkáskanál szárított tárkony), 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág, 1 evőkanál olaj, ízlés szerint só és törött fekete bors.
Elkészítés: A burgonyát megmosom és héjában puhára főzöm. Közben a csirkecombokat a forgóknál kettévágom, és jól megsózom, majd a felforrósított olajon, erős lángon lepirítom és félreteszem. A vöröshagymát megtisztítom, és karikákra vágom, a füstölt szalonnát vékony csíkokra metélem. A főtt, hámozott burgonyát almareszelőn lereszelem és hagyom kihűlni. Ezután hozzákeverek 1 dl tejszínt, sót, szerecsendió-virágot és kiolajozott tűzálló tálba öntöm. Betakarom a vöröshagyma-karika felével, rászórom a fele füstölt szalonnát, majd egymás mellé ráteszem az elősütött csirkecombokat. Erre kerül a megmaradt vöröshagyma és a füstölt szalonna. A maradék tejszínnel elkeverem a nagyon finomra metélt tárkonyt, a citromfüvet, a borsot, kevés sót teszek bele, és az ételre locsolom. A tálat lefedem és 40 percre előmelegített, forró sütőbe tolom, majd a fedőt levéve pirítom.
Elkészítési ideje: 80 perc

Csirke fokhagymásan

Hozzávalók: 1 közepes méretű csirke, olaj, 6 g. fokhagyma, 1 ek. liszt, 2 dl tejföl, fél dl fehérbor, só, bors
A csirkét tisztítjuk és feldaraboljuk, sózzuk, borsozzuk. Kevés olajban pirosra sütjük minden oldalát. Kiszedjük egy tálba. A helyére kerül a zúzott fokhagyma, majd a liszttel elhabart tejföl, sózzuk, borsozzuk és felöntjük a fehérborral. Kiforraljuk, belerakjuk a csirkedarabokat, s még egyet rottyantunk rajta. A tűzről levéve még hagyjuk állni negyedórát.
Galuskával, puliszkagombóccal körítsük.

Csirke kaprosan

Hozzávalók: egy méretes csirke, 1 fej vöröshagyma, 1 csokor kapor, pár csík citromhéj, fél citrom leve, 2 dl tejföl, vaj, liszt, só
A csirkét feldaraboljuk. Vajban lisztet pirítunk, lehúzzuk a tűzről, simára keverjük 2 dl vízzel. Beletesszük az egészben hagyott (hámozott) hagymát és felforraljuk. Ekkor hozzáadjuk a csirkedarabokat, a citromhéjat, a vágott kaprot és a citromlét. Sózzuk, s fedő alatt puhára pároljuk. Végül belekeverjük a tejfölt, és egyet még forralunk rajta. Tálaláskor a hagymát és a citromhéjat kidobjuk belőle.

Csirke tárkonyos mártásban

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú csirke, 1 csokor friss tárkony, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 citrom leve, 1 dl húslé és ízlés szerint só, őrölt bors, fűszerpaprika.
Elkészítése: A csirkét a szokásos módon feldaraboljuk, sózzuk, borsózzuk, és kevés zsiradékon megpirítjuk, majd az egy deci húslével felöntjük. Mielőtt egészen megpuhulna, az apróra vágott tárkonyt beleszórjuk. Végül összekeverjük a lisztet a tejföllel, s ezzel a csirkét behabarjuk. Pár csepp citromlevet hozzáadva ételünket pikánsabbá tehetjük.
Tálalása: Adagonként kínáljuk, párolt rizst köretnek, míg aperitifnek könnyű fehérbort adunk mellé.

Erdélyi ludaskása

Hozzávalók: 1 libaaprólék, 1-1 répa és gyökér, 1 kis zeller, 25 dkg rizs, 3 nagy és 1 fej kis vöröshagyma, zsír, paprika, só, bors, babér, olaj
Kevés zsírt felolvasztunk, megpirítjuk benne az apróra vágott kis fej hagymát, meghintjük paprikával, és rátesszük a megtisztított, darabolt aprólékot, és a karikázott zöldséget. Sóval, borssal, babérral ízesítjük, felengedjük 2 liter vízzel, és puhára főzzük. Ha kész leszűrjük, a levesben megfőzzük a rizst, majd a főtt rizsbe keverjük a zöldséget. Egy tálba terítjük, tetejére fektetjük a főtt husit, és az egészet beborítjuk olajban sütött hagymakarikákkal.

Erdélyi palacsintás csirke

Két csirkemellből a szokásos módon pörköltet készítünk. Ha elkészült, kiszedjük a szaftból a húst és kicsontozzuk, apróra vágjuk. 8-10 palacsintát metéltre vágunk, összekeverjük a hússal. Egy kerek jénait kibélelünk 2 palacsintával. Beletesszük a csirkés keveréket. A tetejét betakarjuk 2 palacsintával.
A pörköltszaftot 2 dl tejföllel behabarjuk, ráöntjük a "tortára". Kb. 200 fokon 25-30 perc alatt szép pirosra sütjük.

Erdélyi rizses csirke

Két evőkanál olajon megfonnyasztunk egy kis fej (öt deka) apróra vágott vöröshagymát, hozzáadunk 15 deka megtisztított, kis kockákra vágott sárgarépát, 10 deka petrezselyemgyökeret és 10 deka vékony csíkokra vágott karalábét, s néhány percig együtt pirítjuk. Ekkor beleteszünk 1,60 kg feldarabolt csirkét, és 3-4 percig együtt sütjük. Leöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, és késhegynyi törött borssal, egy húsleveskockával, ízlés szerint sóval ízesítjük. Fedő alatt, lassú tűzön 15 percig pároljuk. Végül beleöntünk 20 deka, többször váltott hideg vízben átmosott rizst és még annyi vizet, hogy bőven ellepje. Fedő alatt, nagyon kis lángon addig pároljuk, míg a belevalók meg nem puhultak. Közben 25 deka megtisztított vöröshagymát karikára vágunk, megforgatjuk három deka lisztben, és bő, forró olajban ropogósra sütjük. Tálaláskor ezt hintjük a rizses csirke tetejére.

Fogarasi töltött csirke

Hozzávalók: 2 csirke, 1 zsemle, 25 dkg párolt káposzta, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg sonka, 2 tojás, só, 1 késhegynyi törött feketebors, 1 kávéskanál borsikafű
A csirkéket hideg vízben megmosom, és a hüvelykujjammal fellazítom a bőrt a mellről, majd a combokról. A zsemlét beáztatom, és jól kinyomkodom. Keverőtálba teszem a párolt káposztát, az áztatott zsemlét, a kockára vágott, zsírjától kisütött, füstölt szalonnát, a kockákra vágott sonkát és az egész tojást. Jól elkeverem. Sóval, törött borssal, borsikafűvel ízesítem.
Az elkészített töltelékkel megtöltöm a csirkét, ügyelve arra, hogy a töltelék egyenletesen kerüljön a combokhoz, illetve a mellekhez. A comboknál egy hurkapálcával átszúrom. Kívül-belül megsózom, felforrósított zsírral leöntöm, és a sütőben készre sütöm. Közben gyakran locsolgatom.
Párolt rizzsel tálalom.

Fogarasi pulykamell tekercsek

Hozzávalók: 80 dkg pulykamell, 30 dkg vegyes zöldség kockákra vágva (vagy egy csomag mirelit), 5 dkg vaj, 1 dl tejföl, 1 zsemle, egy dl tej, 3 tojás, só, fehérbors, paprika, 1-1 csomag kapor és petrezselyem.
A kapormártáshoz: 4 dkg vaj, 2 ek. liszt, 1 dl tejföl, 4 dl víz, 1 tk. só, 1 ek. cukor, fél citrom leve, egy nagy csomó kapor
Először a vegyes zöldséget félpuhára főzzük enyhén sós vízben, ha mirelitünk van, ezt a lépést kihagyjuk. A vajon a leszűrt (vagy mirelit) zöldséget vágott petrezselyemmel és kaporral, sóval, borssal puhára pároljuk. Zsírjára sütjük s ráütve 2 egész tojást, egy rántottát készítünk. A tejbe áztatott, majd kinyomkodott zsömlét összemorzsoljuk, s a 3. tojással együtt a kihűtött rántottához keverjük. A 4 szeletre vágott pulykamellet vékonyra kiverjük, rájuk simítjuk a rántottát, majd összegöngyöljük. Egyenként kivajazott fóliába csomagoljuk. Tűzálló tálba, vagy tepsibe fektetjük a csomagokat, leöntjük egy liternyi forró vízzel, és előmelegített sütőbe toljuk. Pár percig erős, majd 40 percig takaréklángon pároljuk. Elkészítjük a kapormártást: A vajat felolvasztjuk, a lisztet belekeverjük (nem pirítjuk) és kevergetve felöntjük a vízzel és a tejföllel. Sózzuk, a cukorral és a citromlével ízesítjük. Kevergetve 2-3 percig forraljuk. Ha kellően besűrűsödött levesszük a tűzről, s ekkor keverjük bele a vágott kaprot. A közben megsült pulykamell tekercseket kicsomagoljuk, és vastagabb karikákra vágjuk. Főtt burgonyával és a kapormártással tálaljuk.

Háromszéki kakukkfüves csirketokány

Hozzávalók 4 személyre: csirke (1,40 kg), 10 dkg füstölt szalonna, 5 cl étolaj, 15 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 dkg paradicsompüré, 2 dkg liszt, 2 dl fehérbor, törött bors, kakukkfű, só
Elkészítése: A csirkét feldaraboljuk, máját, zúzáját is felhasználhatjuk. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, kevés olaj hozzáadásával üvegesre pirítjuk. Zsírjában a finomra vágott vöröshagymát rózsaszínre megpirítjuk, majd beletesszük a csirkét, a májat és a zúzát. Apróra vágott fokhagymával, sóval, törött borssal fűszerezzük, majd kevés víz hozzáadásával, fedő alatt puhára pároljuk. Amikor zsírjára párolódott, hozzáadjuk a paradicsompürét, kis ideig ezzel pirítjuk. Kakukkfűvel fűszerezzük, és fehérborral felengedjük. Fedővel letakarva, takaréklángon pároljuk készre.
Puliszkával vagy párolt rizzsel tálaljuk.

Háromszéki mititei

Hozzávalók: 70 dkg marhacomb (fél rész marhahúsból és fél rész ürühúsból is készülhet), 1 dkg só, 0,2 dkg törött bors, 0,1 dkg rozmaring, 1 dkg húspuhító, 5 dkg olaj.
Elkészítése: A húst összevagdaljuk, és a húspuhítóval, sóval, törött borssal összekeverve kb. 20 percig állni hagyjuk. Ezután húsdarálón - finomabb tárcsával - ledaráljuk, összedolgozzuk, és 15 db rudat formálunk belőle. A rudacskákat olajjal megkenjük és lassú sütéssel teflon edényben, sütőlapon vagy faszénrácson megsütjük.
Kevert salátával tálaljuk. Mustárral is nagyon finom.

Isaszegi töltött csirke

Hozzávalók: 2 csirke, 1 dl olaj, 2 zsemle, 2 tojás, 10 dkg csirkemáj, 12 dkg gomba, 10 dkg füstölt szalonna, gyömbér, só, bors, zöldpetrezselyem, majoránna, reszelt hagyma, liszt, paradicsompüré.
A csirkét előkészítjük, hogy tölthető legyen. A zsemléket megáztatjuk, és jól kicsavarjuk. A csirkék máját feldaraboljuk, a gombát is apróra vágjuk. Egy kevés olajon megpirítjuk egy evőkanál reszelt hagymát, hozzáadjuk a májat és a gombát, és nagy lángon hirtelen megpirítjuk, megsózzuk, borsozzuk, meghintjük majoránnával, reszelt gyömbérrel. Lehűtjük, a kicsavart zsemlékhez adjuk, ráütjük a tojásokat, megszórjuk zöldpetrezselyemmel, majd jól elkeverjük. Megtöltjük a csirkéket, és kivajazott alufóliában, sütőrácson vagy tepsiben nem egész puhára pároljuk őket. Ezután a fóliát lebontjuk róluk, a pecsenyét meglocsoljuk forró vajjal, meghintjük zsemlemorzsával, és szép pirosra sütjük.
Tartármártással tálaljuk.

Kántorné csirkéje

(Székelyudvarhely)
Sós vízben, melybe mokkáskanálnyi olajat is öntöttünk, kifőzünk egy maréknyi cérnametéltet. Leszűrjük, öblítjük, lecsöpögtetjük. 5 dkg vajon megpirítjuk a csirke apróra vágott máját, levesszük a tűzről, beleforgatjuk a metéltet. Egy nyers tojással, 10 dkg reszelt sajttal összekeverjük. Csipetnyi szerecsendióval, sóval, 1 evőkanál petrezselyemmel ízesítjük, és egy nagy, legalább másfél kilós csirke hasüregébe töltjük. A nyílást hústűvel összezárjuk.
Sóval kevert vajjal bedörzsöljük. Egy tűzálló tálat kikenünk olajjal, beleszórunk 30 dkg karikára vágott leveszöldséget, és egy csomó felkarikázott újhagymát.
Gyengén megsózzuk, és a csirkét ráhelyezzük. A tálat befedjük. 160°C-on előmelegített sütőben puhára pároljuk. 25 perc múlva megnézzük, és ha nincs alatta saját leve, kevés forró vízzel pótoljuk. Ha puha a hús, levesszük a tetőt, és pirosra sütjük.
Felszeleteljük, tálra tesszük, a tölteléket köré rakjuk. A zöldséges szaftot összeturmixoljuk, ízesítjük, ha kell, és csészében asztalra adjuk.

Kolozsvári csirke

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 10 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 2 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 dl száraz fehérbor, 1 evőkanál apróra vágott friss tárkonylevél, 4 gerezd fokhagyma, 1 dl sűrű tejföl, 1 dl tejszín, ízlés szerint só és törött fekete bors.
Elkészítése: A csirkét megtisztítom, és kisebb darabjaira vágom. Megsózom, és 10 percig állni hagyom. Közben a füstölt szalonnát apró darabokra vágom, zsírját kiolvasztom, majd a pörcöt leszűröm és félreteszem. A visszamaradt zsíron sárgára fonnyasztom az apró kockákra vágott vöröshagymát, majd a csirkedarabokat egyenként, mindkét oldalukon jól átsütöm a hagymás zsíron. A serpenyőből kiveszem, és melegen tartom. A pecsenyeléhez hozzákeverem a meghámozott, felszeletelt paradicsomot, a megtisztított, finomra zúzott fokhagymát, a sót, a borsot és az apróra vágott tárkonylevelet. Ráöntöm a fehérbort és felforralom, majd a serpenyőbe visszateszem a csirkedarabokat. Fedő alatt, gyakori kevergetés közben puhára párolom. Tálalás előtt belekeverem a tejfölt és a tejszínt, rászórom a szalonnapörcöt, jól átforgatom, és egyet forralok rajta. Legjobban burgonyalángos vagy burgonyalepény illik mellé, de vajas galuskával is nagyon finom.
Elkészítési ideje: 60 perc

Kolozsvári rakott kacsa

Hozzávalók: 1 kacsa, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg füstölt szalonna, 1 kg savanyú káposzta, só.
Elkészítése: A kacsát kívül-belül besózzuk, és egy kevés vízzel, a fokhagymával félpuhára pároljuk. Hosszúkás tűzálló tálat kibélelünk vékony szalonna szeletekkel, beleterítjük a jól kinyomkodott káposztát, erre helyezzük a kacsát, majd azt is beterítjük szalonna szeletekkel. A kacsa főző levét egy kis liszttel besűrítjük, és megöntözzük vele a rakott kacsát. A sütőben lefedve megpároljuk, utána fedő nélkül szép pirosra sütjük.

Libacomb káposztásan

Hozzávalók: 2 méretes libacomb, 1-2 fej vöröshagyma, 1-1 paprika és paradicsom, 1 alma, 80 dkg savanyú káposzta, libazsír, 2-3 dl tejföl, csokor kapor, só, babér, félédes pirospaprika
A libacombokat kettévágjuk. Kevés libazsíron megfonnyasztjuk a finomra vágott hagymát, tűzről lehúzva megszórjuk paprikával, beletesszük a húst. Erős tűzön átpirítjuk, sózzuk, beleadjuk a kockázott paprikát és paradicsomot, s lassú tűzön, lefedve puhára pároljuk.
Ha levét elfőné, mindig csak kevéske meleg vízzel, vagy levessel pótoljuk. A káposztát kimossuk, lecsorgatjuk, s babérral és a gyufaszál méretűre hasogatott almával együtt puhára pároljuk. Ha minden puha, összekeverjük a húst a káposztával, leöntjük a tejföllel, és meghintjük a vágott kaporral. Ha kell utánsózzuk, egyet rottyantunk rajta.

Libacomb székelyesen

Hozzávalók: 1 kg libacomb, 2 evőkanál libazsír, 1 kg savanyú káposzta, 1 birsalma, 1 csomó kapor, 1 csomó csombor (borsikafű), 1 babérlevél, 1 vöröshagyma, 2 dl tejföl, só, bors, pirospaprika, 2 dl húsleves
Elkészítése: A hagymát vágjuk apróra, és pároljuk üvegesre a libazsíron. Szórjuk meg pirospaprikával, tegyük bele az enyhén sózott, borsozott libacombokat, és süssük körbe szép pirosra. Közben locsolgassuk meg kevés húslevessel, és többször fordítsuk meg, hogy jól átsüljön. A savanyú káposztát vágjuk apróra, a birsalmát kockázzuk fel, és a kettőt együtt pároljuk puhára. Közben ízesítsük a babérlevéllel, a csokorba kötött kaporral és a csomborral. Ha minden megpuhult, keverjük össze a káposztát és a húst, forraljuk össze. Emeljük ki a babért és a zöldfűszereket, majd locsoljuk meg jól tejföllel. Székelyes ízét a kapor-csombor kettős markáns ízétől kapja.

Libakocsonya

Hozzávalók: 1 liba nyaka, lába, szárnya, zúzája, 20 dkg mahafartő, 2 db murok, 2 petrezselyemgyökér, 40 dkg borjúcsont, 1 cikk fokhagyma, fél lap zselatin, 10 dkg gomba, pár szem bors, só
Elkészítése: A liba lenyúzott nyakát, szárnyait, lábait, zúzáját, a marhafartőt leveszöldséggel, egész borssal, fokhagymacikkel, borjúcsonttal, gombával sós vízben puhára főzzük. A marhahús más étkezéshez tálalható, de a kocsonyába is darabolható. Az aprólék húsát leszedjük a csontokról, és formába rakjuk.
A főzőlevet, finom szűrőruhát átszűrjük, és ha kell, kevés zselatint olvasztunk bele. Ezt beleöntjük a formába, és hidegen tartjuk, míg megkocsonyásodik.

Libamájas tojás

Hozzávalók: 4-5 kemény tojás, 1 fej hagyma, 1 ek majorságzsír, 10 dkg libamáj, 10 dkg libatepertő, 1 kávéskanál vágott petrezselyem, kevés liszt, paprika, bors, só
Elkészítése: A tojást villával apróra törjük, elmorzsoljuk. A hagymát finomra reszeljük. A tojáshoz hozzáadjuk a hagymát, a tepertőt, sót, borsot és a paprikát.
Jól elkeverjük és a tálban formát adunk neki, majd ráfektetjük a felszeletelt és megpirított libamájat, melyet sütés előtt liszttel megszórtunk.
Hűtve tálaljuk, paprikával, zöldpetrezselyemmel díszítve.
Kacsamájjal is készíthető. Rendkívül ízletes, ha jól kifagyasztott saját zsírjával - melyben a máj sült - tálaljuk fel.

Libatepertős pástétom

Hozzávalók: 50 dkg libatepertő (elkészítése későbbi fejezetben), 5 db kemény tojás, 1 ek mustár, tárkonyecet ízlés szerint, késhegynyi kakukkfű, fél fej reszelt hagyma, só, 1 ek libazsír
Kedvenc étele volt a szatmári zsidóknak. Eredetileg apró formákra vágott zöld- és pirospaprikával, vágott metélőhagymával és hónapos retekkel díszítették.
Elkészítése: A libatepertőt a keményre főtt tojásokkal együtt kétszer ledaráljuk. A többi hozzávalóval összekeverjük.
Ha túlságosan száraz, libazsírt keverünk hozzá. Kiformáljuk és díszítjük. Tálalásig hidegen tartjuk.

Rizses csirke

Két evőkanál olajon megfonnyasztunk egy kis fej (öt deka) apróra vágott vöröshagymát, hozzáadunk 15 deka megtisztított, kis kockákra vágott sárgarépát, 10 deka petrezselyemgyökeret és 10 deka vékony csíkokra vágott karalábét, s néhány percig együtt pirítjuk. Ekkor beleteszünk 1,60 kg feldarabolt csirkét, és 3-4 percig együtt sütjük. Leöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, és késhegynyi törött borssal, egy húsleveskockával, ízlés szerint sóval ízesítjük. Fedő alatt, lassú tűzön 15 percig pároljuk. Végül beleöntünk 20 deka, többször váltott hideg vízben átmosott rizst és még annyi vizet, hogy bőven ellepje. Fedő alatt, nagyon kis lángon addig pároljuk, míg a belevalók meg nem puhultak. Közben 25 deka megtisztított vöröshagymát karikára vágunk, megforgatjuk három deka lisztben, és bő, forró olajban ropogósra sütjük. Tálaláskor ezt hintjük a rizses csirke tetejére.

Székely pulykacomb

Hozzávalók: 2 db pulyka alsócomb, 15 dkg vöröshagyma, 15 dkg füstölt szalonna, 1 kg savanyú káposzta, 2 dkg édes-nemes fűszerpaprika, 5 dl szárnyashús-leves (kockából), 2 dl tejföl, 3 dkg liszt, 1 dl étolaj, ételízesítő, köménymag
A kisebb kockákra vágott füstölt szalonnát kevés előhevített olajon üvegesre kisütjük. Hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, tovább pirítjuk. Meghintjük kevés fűszerpaprikával, felöntjük húslevessel. Beletesszük az alaposan megtisztított és megmosott pulykacombokat. Fedő alatt pároljuk. Mikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a levétől kicsavart savanyú káposztát. (Ha túl savanyú, átmossuk előtte). Ráöntjük a maradék

húslevest, és tovább pároljuk. Mikor a hús megpuhult, kiemeljük, majd a csontról lefejtve, ujjnyi vastagságú szeletekre vágjuk. Közben a káposztát ízesítjük kevés ételízesítővel, egész köménnyel, majd liszttel simára kevert tejföllel behabarjuk az egészet. Jól kiforraljuk.
Tálalásnál a pulykaszeleteket ráhelyezzük a káposztára, tejfellel megöntözzük.
Elkészítési idő: 70 perc

Tejfölös-citromfüves párolt csirke

Hozzávalók: 1, 20 kg csirke, 4 dl tejföl, 1 csomó zöldpetrezselyem, citromfű, só.
A feldarabolt, jól megmosott csirkét megsózzuk, kb. 15-20 percet állni hagyjuk, hogy a só jól és egyenletesen felszívódjon. Egy megfelelő nagyságú edénybe beletesszük a fele mennyiségű csirkét, megszórjuk citromfűvel és ráöntjük a sűrű tejföl felét.
Ezt a rétegezést még egyszer megismételjük úgy, hogy az étel tetejére tejföl kerüljön. Lefedve, közepes hőmérsékletű sütőbe toljuk. Megkeverni nem szabad, csak időnként az edényt kissé rázogassuk meg. 40-50 perc alatt elkészül, utána a csirkét tálra szedjük, apróra vágott zöldpetrezselyemmel megszórjuk és párolt rizst vagy vajban forgatott, főtt újburgonyát kínálunk hozzá.
Elkészítési idő: 55 perc

Tyúk, váradi lével

Hozzávalók: egy kb. 1,5 kg-os tyúk, 10 dkg vaj, 1,5 dl bor, 1 ek. méz, 1 szelet fehér kenyér, kis darabka fahéj, szegfűszeg, őrölt gyömbér, só
A tyúkot megtűzdeljük szegfűszeggel és apró fahéjdarabokkal, sózzuk, és tepsibe ültetjük. Leöntjük a forró vajjal, és sütőben pirosra sütjük. A sütőlevet borral felöntjük, mézet és gyömbért adunk hozzá, lehéjazott, apróra morzsolt kenyérrel sűrítjük. Szitán áttörjük, és egyet forralunk rajta.
Rizskörettel tálaljuk, de a burgonya is megfelel. A köretre fektetjük a feldarabolt és fűszertelenített csirkét, s nyakon öntjük a mártással.

Tyúkvetrece

Hozzávalók: 6 tyúk mellehúsa, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg répa, 2 dl fehérbor, 1,5 dl olaj, 2 dl tej, tárkonyecet, só, bors, gyömbér, majoranna
A húst kisujjnyi csíkokra vágjuk és gyömbéres, majoránnás tejben egy-két órára hűvös helyre tesszük. Az olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, majd hozzáadjuk a metéltre vágott répát is, és ezt is kissé megpirítjuk. Hozzáadjuk a húst és pároljuk. Sóval, borssal ízesítjük, s mindig kevés fehérbort alóöntve puhára pároljuk. Tárkonyecettel pikánsra ízesítjük.

Uborkás kacsa

Hozzávalók: 1 pecsenyekacsa, 3 ek zsír, fél kiló uborka, 1 fej vöröshagyma, majoránna, só
A tisztított kacsát négyfelé vágjuk, bedörzsöljük sóval és majoránnával. Egy ek forró zsírban átsütjük a darabok minden oldalát, majd kevés víz alóöntésével, fedő alatt puhára pároljuk. A maradék zsírban megpirítjuk a karikára vágott hagymát, a finomra gyalult uborkát, s ha a kacsa már félpuha, melléadjuk. Készre főzzük.

Sertésételek

Almás hús

Hozzávalók: 80 dkg sült sertéshús, 4-5 alma, 1 kávéskanál liszt, 1 dl fehérbor, 1 késhegynyi bazsalikom, tárkony.
Elkészítése: A sült húst egy darabban, saját levében felforrósítjuk, a megtisztított, cikkelyekre vágott almát köré rakjuk, és öt percig pároljuk. A lisztet a borban simára keverjük, a pecsenye levébe öntjük. Ezután a húst kivesszük a lábasból, és deszkán felszeleteljük. A

szeleteket visszatesszük a lábosban lévő lébe, bazsalikommal, tárkonnyal ízesítjük, és még öt percig forraljuk.

Aprópecsenye körösi módra

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl paradicsomlé (ketchup vagy 2 evőkanál paradicsompüré és 1,5 dl víz), 1 dl tejszín, kicsi zellergumó (vagy 1 evőkanál szárított zellerlevél), kevés cukor, 2 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál törött fekete bors, só.
A húst megmossuk, letörölgetjük, majd kis kockákra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, lereszeljük (vagy nagyon finomra vágjuk), és a forró olajon üvegesre pároljuk. Ezután a húst rádobjuk, és gyakori keverés közben hirtelen, erős tűzön fehéredésig pirítjuk. Meghintjük sóval, borssal, belereszeljük a tisztított zellert (vagy hozzákeverjük a szárított zellerlevelet), és tovább pirítjuk még 5 percig, csak ezután öntjük rá a paradicsomlevet. Ízlés szerint cukrozzuk, majd fedő alatt puhára pároljuk. Ha a hús teljesen puha, fedő nélkül zsírjára sütjük, és tejszínnel meglocsolva, jól átforgatjuk. Sós vízben főtt cérnametélt a hozzáillő köret.

Bagolyvári sertésflekken

Hozzávalók 4 személyre: 4 szelet (70 dkg) sertéstarja, 20 dkg savanyú káposzta, 15 dkg gyulai kolbász, burgonya, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt fekete bors, csípős paprikakrém, olaj.
A hússzeleteket zúzott fokhagymával (vagy fokhagymakrémmel), borssal, csípős paprikakrémmel fűszerezzük és megsózzuk. A kolbászt, amelynek lehúztuk a héját, felkarikázzuk, és kevés olajat alá téve megpirítjuk, hozzáadjuk a káposztát, egy kissé azt is megpirítjuk. babérlevelet teszünk bele, és kevés vízzel puhára pároljuk. A héjában megfőtt burgonyát cikkekre vágjuk, és a tálalás előtt olajjal kikent sütőlapon vagy sütőben pirosra sütjük. A hússzeleteket ugyancsak kevés forró olajban mindkét oldalán megsütjük.

Brassói aprópecsenye 01.

Előkészítés: A húst megtisztítjuk a zsíros vagy hártyás részektől és csíkokra (kb. 1x1x6 cm) vágjuk. A fokhagymákat megkaparjuk pépesre. A burgonyát megpucoljuk, kockára vágjuk, megmossuk és hagyjuk lecsurogni.
Egy nagyobb (3-4 l-es) lábasban vagy fedővel rendelkező serpenyőben megforrósítjuk az olajat/zsírt, rádobjuk a csíkokra vágott húst, megforgatjuk, amíg a színe kifehéredik, közben megsózzuk, majd takarékra vesszük a hőforrást, lefedjük az edényt, és lassú tűzön pároljuk a húst. Nem kell vizet aláönteni, mert a hús úgyis levet ereszt, ami elegendő a pároláshoz.
Közben szép halványpirosra kisütjük a burgonyát.
Amikor halljuk, hogy a hús elfőtte a levét, levesszük a fedőt róla, megborsozzuk, rárakjuk a fokhagyma pépet, összekeverjük, és nagyobb hőfokon enyhén megpirítjuk, azután hozzáöntjük a sült burgonyát, az edényt újból lefedjük, és a húst a krumplival enyhén összerázogatjuk. Azon nyomban tálaljuk.
Mások olaj helyett szalonna kisült zsírjában szokták készíteni, úgy is nagyon finom.

Brassói aprópecsenye 02.

Hozzávalók: 8 kicsontozott sertésbordaszelet vagy combszelet, 75 dkg burgonya, két evőkanál zsír, bőven olaj, só, törött bors, majoránna, egy húsleveskocka, kávéskanál pirospaprika.
A húst laskára vágjuk, és a forró zsírban barnára pirítjuk. Ha már szép sötét a színe, megsózzuk, borsozzuk, és gazdagon meghintjük majoránnával. Néhány kanál vízben feloldjuk a leveskockát, a húsra öntjük, és lefedve jó puhára pároljuk. Közben bő, forró olajban kisütjük a burgonyát, amelyet ugyanakkora laskára vágtunk fel, mint a húsdarabokat. A puha húst zsírjára sütjük, beletesszük a jól lecsöpögtetett burgonyát, néhány percig együtt pároljuk, végül meghintjük a pirospaprikával. Alaposan összekeverjük, és ecetes savanyúval körítjük.

Brassói aprópecsenye 03.

Hozzávalók: 1 kg sertéslapocka, 2-3 ek zsír, 1 közepes vöröshagyma, kis pirospaprika, 1 fej fokhagyma, bors, só, 2 kg krumpli
Az apróra vágott vöröshagymát a zsíron megpirítjuk, megpaprikázzuk, rátesszük a csíkokra vágott húst, sózzuk, elkeverjük, lefedjük. Lassú tűzön sűrűn keverve pároljuk, majd 2-3 gerezd zúzott fokhagymát teszünk rá. Ha még nem eléggé puha, 0.5 dl vizet öntünk rá. Ha puha, a többi fokhagymát is rátesszük, megborsozzuk. Még pár percig főzzük. Ha elkészült, rászedjük a kisütött hasáb-krumplira.

Brassói aprópecsenye 04.

Végy 4 személyre: 60 dkg sertéslábszárat (v. - lapockát, a comb túl száraz lesz), 1 - 1 1/2 kg burgonyát, disznózsírt, olajat, majoránnát, fokhagymát, pirospaprikát, sót, vegetát ízlés szerint.
A húst 1,5 -2 cm-es kockákra vágjuk, és disznózsíron zsírjára sütjük. Majoránnát, kevés zúzott fokhagymát adunk hozzá, sóval, vegetával ízesítjük, és gyakori, kevés forró víz hozzáadásával puhára pároljuk. Közben a burgonyát a hússal egyenlő darabokra kockázzuk, és egy másik edényben, olajban elősütjük. (Mind a két részegységet korábban előkészíthetjük a fent leírt módon, akár órákkal a tálalás előtt.) Mielőtt tálalnánk, készre sütjük a burgonyát, megsózzuk- vegetázzuk, a húst felforrósítjuk, nyomunk rá friss zúzott fokhagymát, és a húst + a levét összekeverjük a burgonyával. Most szórjuk rá a pirospaprikát, és lazán összekeverjük. Vegyes savanyúsággal tálaljuk.
Érdemes a mennyiséget túlzásba vinni; meg fogják enni.

Brassói aprópecsenye 05.

Hozzávalók: 1 kg sovány sertéshús (lapocka vagy valami jó porhanyós rész) 5-6 nagy gerezd fokhagyma, őrölt bors (gyengébb gyomrúaknak fehérbors), étolaj vagy kb. 3 dkg zsír, só, burgonya - 4 személyre kb. 1,5-2 kg
Előkészítés: A húst megtisztítjuk a zsíros vagy hártyás részektől és csíkokra (kb. 1x1x6 cm) vágjuk. A fokhagymákat megkaparjuk pépesre. A burgonyát megpucoljuk, kockára vágjuk, megmossuk és hagyjuk lecsurogni.
Egy nagyobb (3-4 l-es) lábasban vagy fedővel rendelkező serpenyőben megforrósítjuk az olajat/zsírt, rádobjuk a csíkokra vágott húst, megforgatjuk, amíg a színe kifehéredik, közben megsózzuk, majd takarékra vesszük a hőforrást, lefedjük az edényt, és lassú tűzön pároljuk a húst. Nem kell vizet aláönteni, mert a hús úgyis levet ereszt, ami elegendő a pároláshoz.
Közben szép halványpirosra kisütjük a burgonyát.
Amikor halljuk, hogy a hús elfőtte a levét, levesszük a fedőt róla, megborsozzuk, rárakjuk a fokhagyma pépet, összekeverjük, és nagyobb hőfokon enyhén megpirítjuk, azután hozzáöntjük a sült burgonyát, az edényt újból lefedjük, és a húst a krumplival enyhén összerázogatjuk. Azon nyomban, tálaljuk.

Brassói aprópecsenye 06.

Hozzávalók: 300 g sertés szűzérme, 300 g bélszín, 200 g hagyma, 4 gerezd fokhagyma, 100 g füstölt szalonna, majoránna, só
Elkészítés: A megtisztított húst, 2-3 cm széles 4-5 cm hosszú csíkokra vágjuk. A szalonnát csíkokra vágva kisütjük. A hagymát felkarikázzuk, a fokhagymát felszeleteljük, és a szalonna zsírjában, fedő alatt megpirítjuk. Ekkor rádobjuk a húst, sózzuk, borsozzuk, majoránnával ízesítjük. Előbb erős tűzön megpirítjuk, majd lassú tűzön fedő alatt puhára pároljuk. Ha a leve elfőne, kevés vízzel pótoljuk. A végén zsírjára sütjük, és pirított burgonyával tálaljuk.

Brassói aprópecsenye csalamádéval

Hozzávalók 10 személyre: 1,60 kg sertés szűzpecsenye vagy felsál, 20 dkg sertészsír, 5 dkg, tisztított vöröshagyma, 3 dkg Aranyfácán paradicsompüré, 25 dkg füstölt szalonna, 1,5 kg

rózsaburgonya, 1 gerezd fokhagyma, fél csomag petrezselyemzöld, fél csokor metélőhagyma, 3 dl pecsenyelé, só, őrölt bors, őrölt szurokfű.
Elkészítése: A sertés szűzpecsenyét vagy felsált ceruza vastagságú csíkokra vágjuk, hideg vízben alaposan megmossuk, és félretesszük. A füstölt szalonnát vékony metéltre vágjuk, serpenyőbe téve félig megpirítjuk, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát és az összezúzott fokhagymát. Amikor a hagyma megpirult, hozzáadjuk a ceruza vastagságúra vágott sertés szüzet, sózzuk, borsozzuk, őrölt szurokfűvel ízesítjük, és nyílt lángon, gyors tűzön, állandó keverés mellett pirítjuk. Amikor a hús puhulni kezd, egy mokkáskanál paradicsompürét adunk hozzá, ezzel jól összepirítjuk, kevés csontlével felengedjük, és tovább pirítjuk. (Kevés szaftja legyen.)
A rózsaburgonyát héjába megfőzzük, meghámozzuk, és hasábokra vágjuk, bő zsírban ropogósra sütjük. Zsírjától leszűrjük, sóval, borssal, finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítjük. A megsütött burgonyát a brassói aprópecsenyével lazán összekeverjük.
Előmelegített tűzálló tálon tálaljuk, tetejét finomra vágott metélőhagymával díszítjük.

Csángó rostélyos

Hozzávalók: 1,60 kg rostélyos színhús, 200 g sertészsír, 300 g tisztított vöröshagyma, 50 g aranyfácán paradicsompüré, 1 gerezd fokhagyma, 2 kg tisztított kelkáposzta, 3 dl soproni kékfrankos, 1 liter csontié, 1/2 cs petrezselyemzöld, só, őrölt bors, majoránna, friss tárkonylevél, kevés liszt.
A felszeletelt, kiklopfolt rostélyosokat sózzuk, lisztbe mártjuk, és forró zsírban mindkét oldalát elősütjük. Megfelelő lábasban körbe rakva fedővel letakarjuk. A visszamaradt zsíron finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, kevés arany fácán paradicsompürét, majd kis ideig pirítjuk. Felengedjük csontlével, vörös borral, jól kiforraljuk, sózzuk, borsozzuk, majoránnával, finomra vágott friss tárkonylevéllel ízesítjük, és az elősütött rostélyosokra öntjük. Fedő alatt, mérsékelt tűzön pároljuk. Amikor a rostélyos félig megpárolódott, hozzáadjuk a cikkekre vágott kelkáposztát, kevés csontlével felengedve fedő alatt puhára pároljuk. Köretnek frissen, készült burgonyalángost adunk. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel díszítjük. - Burgonyalángos készítése: A főtt burgonyát burgonyanyomón áttörjük, kevés sót adunk hozzá. Tojással, kevés liszttel, diónyi élesztővel jól összegyúrjuk, majd félórát pihentetjük. Formázzuk, bő zsírban kisütjük.

Csíkszeredai flekken

Hozzávalók: 4 nagy szelet, ujjnyi vastag, kicsontozott sertéstarja, 3 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál mustár, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj, csipetnyi őrölt borókabogyó, só és törött fekete bors, ízlés szerint.
A parázs fölé tett rostélyt a szalonnadarabbal többször egymás után átdörzsölöm. A húst legalább 1 nappal előbb előkészítem, vagyis olajjal és mustárral átkenem, törött borssal és borókabogyóval meghintem. Végül a zúzott fokhagymát rákenem. Az ily módon megfűszerezett hússzeleteket egymásra rakom, és alufóliába vagy folpack fóliába csomagolom. Az étel elkészüléséig hűtőszekrényben tárolom. A hússzeleteket az átforrósodott rostélyra rakom, és 10-12 percnyi sütés után megfordítom. Ha mindkét fele átsült, salátával tálalom. Legfinomabb hozzá az olajos-ecetes sült paprika vagy a hagymás paradicsomsaláta. A flekken kizárólag sertéstarjából készíthető, mert az izomrostok között lévő zsírszemcsék nem engedik, hogy a sülő hús kiszáradjon. Mire a hús átsül, addigra a zsír is kisül belőle, tehát a közhiedelemmel ellentétben nem nagyon hizlal. Persze ez sem kimondottan fogyókúrás étel!

Csíktusnádi aprópecsenye

Hozzávalók: 4 személyre: 500 g sertéskaraj (csont nélkül), vagy szűzpecsenye, 1 fej vöröshagyma, 1 ek. margarin, 300 ml tejszín, 50 g liszt, tárkony, 100 ml fehérbor Sült zöldséghez: 200 g zeller, 200 g sárgarépa, 200 g gomba, 1 db paprika, 1 db cukkini, 1 db padlizsán, 150 g ceruzabab, 1 db paradicsom, 1 db lilahagyma, só, bors, petrezselyem, oregánó, 50 g vaj

Elkészítés: A margarinon megfuttatott vöröshagymán megpirítjuk a csíkokra vágott sertéshúst, sóval, borssal, tárkonnyal ízesítjük, majd liszttel megszórjuk. Tejszínnel és fehérborral felengedjük és felforraljuk. Sült zöldség: a zöldségeket megtisztítás után kisebb darabokra vágjuk, előbb a zellert és a sárgarépát vajon megfuttatjuk, majd a többi zöldséget is megpirítjuk, fűszerezzük. A végén hozzáadjuk a paradicsomot és készre sütjük. A hússal együtt tálaljuk

Erdélyi fatányéros 01.

Hozzávalók: 25 dkg sertéskaraj, 25 dkg borjúcomb, 25 dkg bélszín, 15 dkg füstölt szalonna, 10 dkg zsír, 80 dkg főtt burgonya, só.
Mindegyik húsból négy szeletet vágunk, enyhén kiveregetjük, megsózzuk, és lisztbe mártjuk. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk és a hússzeleteket beletéve, szép pirosra sütjük. Ez után a visszamaradt zsírban megsütjük a bevagdosott szalonnaszeleteket úgy, hogy ropogósra süljenek. Utoljára az ízes szalonnazsírba tesszük a karikákra szelt főtt burgonyát, és erős tűzön megpirítjuk. A tál szegélyét idénysalátákkal körberakjuk, közepébe helyezzük el a pirított burgonyát, amelyre ráhelyezzük a frissen sütött hússzeleteket, tetejére téve a szalonna kakastaréjokat.

Erdélyi fatányéros 02.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg sertéskaraj (borda), 1 kg borjú szelethús (felsál), 1 kg bélszín, 50 dkg füstölt csemege szalonna, 30 dkg sertészsír, 10 dkg liszt, fél csokor petrezselyemzöld, 10 adag vegyes saláta, 10 adag hasábburgonya, só, őrölt bors, kalocsai édesnemes fűszerpaprika, salátalevél.
Elkészítése: A sertéskarajból, a borjú szelethúsból és a bélszínből tíz egyforma szeletet vágunk. Kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, majd felhasználásig félretesszük. A füstölt szalonnát bőrével együtt tíz egyforma szeletre vágjuk, éles késsel bevagdossuk - kakastaréj -, és serpenyőben megsütjük. Tálalásig melegen tartjuk. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk, és az előkészített lisztbe mártott hússzeletek mindkét oldalát szép pirosra sütjük. (A lisztet kevés kalocsai paprikával színezhetjük.)
A fatányéroshoz a húsokat rostsütőlapon is készíthetjük vagy faszénparázson, emennyiben ez rendelkezésünkre áll. Természetesen ebben az esetben a húsokat lisztbe nem forgatjuk, és zsír helyett olajjal kenegetjük, így sütjük pirosra.
A fatányérost a következőképpen tálaljuk: Nagyobb méretű fatálat zöld salátalevéllel és vegyes savanyúsággal ízlésesen feldíszítünk (savanyúság: uborka, paradicsom, dinnye stb.), mellé tesszük a frissen sült hasábburgonyát, köré rakjuk a ropogósra sült hússzeleteket, és a tetejére helyezzük a kalocsai édesnemes fűszerpaprikába mártott kakastaréj szalonnát. Kevés olvasztott zsírral meglocsoljuk, finomra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk. A fatányérost díszíthetjük ezen kívül különféle spízekkel vagy díszített nyelű bicskával.

Erdélyi flekken 01.

Hozzávalók 4 személyre: 4 szelet kicsontozott sertéstarja, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál olaj, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint törött fekete bors, és só, tálaláshoz 4 fej hagyma.
Előkészítés: a hússzeleteket húskalapáccsal kissé megveregetem. Megsózom, és törött borssal meghintem. Rákenem a zúzott fokhagymát, majd lisztbe mártom.
Elkészítés: olajjal megkent roston a hússzeletek mindkét oldalát pirosra sütöm. A sütés időtartama a tűz erősségétől és a sertés korától is függ. Ha elég nagy a rost, a meghámozott és felkarikázott hagymát a húsok köré rakom.
Köménymagos, hagymás káposztasaláta, és sült burgonya illik mellé.

Erdélyi flekken 02.

Hozzávalók: 4 szelet kicsontozott tarja, 1 evőkanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj (ha a hús nem elég zsíros), törött fekete bors, só.
A hússzeleteket húskalapáccsal enyhén kiverjük, megsózzuk, és törött borssal meghintve bekenjük a tisztított és szétzúzott fokhagymával. Ezután lisztbe mártjuk, és előmelegített roston

(gázsütőben) vagy grillsütőben mindkét oldalát pirosra sütjük. Mindenféle saláta illik mellé, és hasábburgonyával kínáljuk.

Erdélyi gombás szelet

Öt deka vajon, vagy margarinon, egyenként kisütünk nyolc kicsontozott, kivert és beborsozott rövidkaraj szeletet, majd tűzálló tálon félig egymásra fektetjük, akár a tetőcserepeket. A visszamaradt vajat - ha kell - egy kevés olajjal szaporítjuk, üvegesre párolunk rajta egy evőkanálnyi reszelt hagymát (aki nem szereti a hagymát, ezt akár el is hagyhatja), és egy-két percig sütünk benne 20 deka felszeletelt gombát. Meghintjük egy késhegynyi piros paprikával meg kakukkfűvel, felengedjük három deci tejföllel, és egyszer felforralva, a húsra simítjuk. A forró sütőben kb. fél óráig sütjük. (Ha levét túlságosan elfőné, egy kevés tejjel locsoljuk meg, vagy lefedve süssük tovább.) Előre elkészíthető, ebéd előtt csak átsütjük.

Erdélyi hagymás csülök

Hozzávalók: 1 nagy kicsontozott csülök, 3 nagy fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, só, törött bors, ízlés szerint, olaj a hagyma sütéséhez.
A csülköt megtisztítom, megmosom, leszárítom, és jól besózom. Egy alufólia darabba úgy csomagolom be, hogy a sülés közben képződő leve ne folyhasson ki. A becsomagolt csülköt tepsire teszem és az előmelegített forró sütőben, jó egy órán keresztül erős lángon párolom. Közben a vöröshagymát nagyon vékony karikákra vágom, és a forró olajban ropogós pirosra megsütöm. Meleg helyre teszem. (Nem szabad befedni, sem megsózni, mert megereszkedik!) A fokhagymát szétzúzom és ráöntök két teáskanálnyi vizet. A megpuhult csülköt kiszedem a fóliából, bőrét úgy vágom fel, hogy a hús belsejéhez hozzáférjek. A fokhagymás lével bekenem kívül-belül, majd egy lapos tűzálló tálra teszem bőrével felfelé. A sült hagymát rátéve, pár percig még a sütőben pirítom.

Erdélyi hagymás hús

Tetszés szerinti mennyiségben lapocka vagy comb, kg-onként 50 dkg vöröshagyma, kg-onként 3 evőkanál zsír, szerecsendió őrölve, törött fekete bors, só.
A húst megmossuk, leszárítjuk, majd kis szeletekre vagdaljuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, és vékony karikákra vágjuk. A húst a felhevített zsíron szeletenként fehéredésig pirítjuk, majd annyi vizet öntünk alá, amennyi ellepi. Alaposan megsózzuk, meghintjük törött borssal és szerecsendióval, majd fedő alatt félpuhára pároljuk. Csak ezután adjuk hozzá a hagymakarikákat. Felforraljuk, és 2 percig főzzük, majd üvegekbe töltjük úgy, hogy minden üvegben hagyma is, hús is legyen. A pecsenyelevet elosztjuk és rászűrjük. A már ismertetett módon kigőzöljük. Fogyasztáskor tejfölt keverjünk a levébe, és tetszés szerinti körettel kínáljuk.

Erdélyi káposztás csülök

Hozzávalók: 2 kisebb kicsontozott csülök, 80 dkg savanyú káposzta, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 csokor kapor (vagy 1 evőkanál szárított kapor), 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál pirospaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt köménymag, 3 evőkanál olaj vagy zsír, só.
A vöröshagymát megtisztítjuk, és apróra vagdaljuk, majd 2 evőkanál zsiradékon üvegesre pirítjuk. Ezután a lángot elzárva alatta, megszórjuk pirospaprikával, és összekeverjük. A csülköket megmossuk, és ha szükséges, a szőröktől letisztítjuk, feldaraboljuk. Tűzálló tálba fektetjük bőrös felükkel felfelé. Vastagon bekenjük a paprikás-hagymás szafttal, majd előmelegített, nagyon forró sütőben fedetlenül addig sütjük, míg a teteje kérges lesz. Ezután 1 dl vizet aláöntünk, és befedve pároljuk 1 órán át. Közben a káposztát megkóstoljuk: ha nagyon savanyúnak találjuk, akkor néhányszor átmossuk, végül szűrőn lecsöpögtetjük. A maradék olajon fedő alatt puhára pároljuk. A tejfölt, lisztet és az apróra metélt kaprot 1-2 evőkanál vízzel simára keverjük, és a puha káposztát behabarjuk. Ízlés szerint sózzuk, meghintjük az őrölt köménymaggal, és jól összeforraljuk. A közben megpuhult csülökhúst a

tálból kivesszük, helyébe öntjük a káposztát, a káposzta tetejére, egymás mellé helyezzük a húst, és leöntjük a csülök mártásával. Nagyon ízletes és kiadós étel.

Erdélyi tokány 01.

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 2 nagy fej vöröshagyma, 1 teáskanál tárkony, 1 mokkáskanál csombor (borsikafű), 1 paradicsom, 1 zöldpaprika, 3 evőkanál olaj, törött fekete bors, só.
A húst megmossuk és letörölgetjük, majd hosszú, vékony laskára metéljük. A paradicsomot lehéjazzuk és felszeleteljük, a zöldpaprikát kicsumázzuk, és vékony szeletekre vagdaljuk. A vöröshagymát tisztítás után felkarikázzuk, majd a forró olajon üvegesre fonnyasztjuk, és a húst rádobva, erős lángon hirtelen lepirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, hozzátesszük a paradicsomot és a zöldpaprikát, ezután 2 dl vizet aláöntve befedjük, és puhára pároljuk. Ha a vizet idő előtt elfőné, pótoljuk. Csak akkor hintjük meg a tárkonnyal és a csomborral, ha a hús zsírjára sült. Juhtúrós galuska a hozzáillő erdélyi köret, ami ugyanúgy készül, mint a hagyományos galuska, csak a fele liszt helyett ugyanannyi juhtúrót teszünk a tésztába, és tejfölös zsírba szedjük.

Erdélyi tokány 02.

Két kiló marha felsárt vagdaljunk egyenlő, diónyi nagyságú darabokba. Lábasba tegyünk egy jó nagy kanál zsírt: ha forró lesz, rakjuk bele a megmosott pecsenyét, sózzuk meg és fedjük be, aztán hagyjuk párolódni egy jó óráig. Ha lesüli a levét, mindég egy kevés vizet öntsünk reá, hogy ne piruljon meg a hús, de ne is főjön bő lében. Mikor aztán elég puha lett a pecsenye, de azért van rajta egy merítő kanálnyi lé, tegyünk bele 6 fej laskára vágott vereshagymát, azzal is süssük negyed óráig, de egy csöpp vizet sem szabad többé reá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor piros lesz, és zsírig sül, de még nem ropog a hús és a hagyma, akkor van készen. Hosszú tálban tarhonyával körítve tálaljuk. Egész Erdélyben ez a legkedveltebb sült húsok egyike; juhhúsból és bárányhúsból is éppen így készül.

Erdélyi tokány 03.

Füstölt szalonnát vékony csíkokra vágunk, és üvegesre pirítjuk. Leszűrjük és félretesszük. A szalonnazsírban szeletekre vágott vöröshagymát fonnyasztunk, hozzátesszük a zúzott fokhagymát, majd a megmosott, csíkokra vágott húst. Sózzuk, törött borssal, kakukkfűvel, majoránnával ízesítjük, és addig pároljuk, míg levét elfövi, és zsírjára pirul:
Felengedéséhez fehérbort használunk, a befejezés előtt paradicsompürét vagy kockára vágott friss paradicsomot pirítunk benne, és ismét fehérborral engedjük fel. Befejezéskor hozzáadjuk a lepirított szalonnacsíkokat.
Tálaláskor finomra vágott zöldpetrezselyemmel hintjük meg. Köretei lehetnek: puliszka, tört burgonya, párolt rizs.
Az erdélyi tokánnyal megegyező módon, de virslit is belepácolva készítjük a mészáros tokányt. Tálalás előtt a virslit karikára vágjuk, és kevés zsírban megpirítva keverjük a tokányhoz.

Erdélyi tokány 04.

Hozzávalók: 1,5 kg sertés, vagy marhahús, 30 dkg füstölt szalonna, 30 dkg vöröshagyma, 3 dkg fokhagyma, 10 dkg paradicsompüré, 3 dl fehérbor, 5 dkg zsír, ízlés szerint só, bors, ételízesítő, és 1 kávéskanálnyi kakukkfű
A szalonnát aprítás után zsírjára sütjük, majd dinszteljük a felszeletelt vöröshagymát. Hozzáadjuk a csíkokra vágott húst, a fokhagymát és a fűszereket. Ezután a húst puhára pároljuk, hozzátesszük a paradicsompürét, a fehérbort, és pár percig összeforraljuk.
Köretként általában nokedlit adunk a tokány mellé.

Erdélyi töltött dagadó

Hozzávalók: 70-80 dkg sertésdagadó, só, 8 dkg árpagyöngy, 15 dkg darált füstölt sertéshús, 15 dkg darált sertésmáj, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis fej vöröshagymádéi csokorpetrezselyem,

késhegynyi őrölt bors, pirospaprika, fél mokkáskanálnyi őrölt majoránna, a kenéshez és a sütéshez: 2-3 evőkanál olaj
A húst felszúrjuk (erre a hentest is megkérhetjük), kívül-belül megsózzuk és félretesszük. Az árpagyöngyöt enyhén sós vízben megfőzzük, s ha kihűlt, a darált hússal meg a darált májjal összekeverjük. Zúzott fokhagymával, finomra vágott vöröshagymával, petrezselyemmel, sóval, borssal, pirospaprikával és majoránnával fűszerezzük. A húst ezzel a masszával megtöltjük, majd a nyílást hústűvel vagy hurkapálcával összetűzzük. Utána a töltött dagadót olajjal megkenegetve tepsibe fektetjük, és sütőben, közepes lánggal (180 °C) pirosra sütjük. Tálalás előtt rövid ideig pihentetjük, csak azután szeleteljük fel. Köretnek főtt burgonya és savanyúság illik hozzá.

Fehérgyarmati sertésoldalas

Hozzávalók: 1 kg oldalas, 3 hagyma, pirospaprika, zsír, 4 burgonya.
Elkészítése: A sertésoldalast csontjával együtt apró darabokra vágjuk. A lábasba teszünk egy kevés zsírt s a vékony szeletekre vágott hagymát, meghintjük a paprikával, beletesszük a húst, megsózzuk, majd kevés vizet aláöntve puhára pároljuk. Mielőtt megpuhul, hosszúra vágott burgonyát adunk hozzá, és együtt puhára főzzük.

Flekken cikával, "Ínyesmester módra"

Elsőrendű hízott és néhány napig jégen tartott, nem megmosott, csak megtörölt marha-vesepecsenyéből egy, másfél ujjnyi vastag, háromujjnyi széles, hosszúkás szeleteket vágunk. (Személyenként 1-2 szeletet számítunk.) Nagyon gyengén megveregetjük a kés lapjával, megsózzuk, megborsozzuk. Aki akarja, kissé megdörzsölheti vöröshagymával is. Izzó és szükség szerint felszított faparázs felett rostélyra helyezzük, és mindkét oldalukon megsütjük a szeleteket. (Faparázs híján szokványos gáz vagy villanytűzhelyen, roston is jól megsüthetjük.)
A sütés az egyik oldalán 4-5, a másikon 3-4 percig tarthat. Sütés közben nem szabad megszurkálni, mert kifolyik a finom leve. A villa vagy a kés tompa felével megnyomkodva látjuk meg, hogy jó-e már. Sütés után, ha nagyon bekormozódott, füstölt szalonnával dörzsöljük le. Húsvágó deszkán vagy kerek fatányéron tálalhatjuk, de megteszi a porcelántál is. Körítésnek legjobb és legstílusosabb melléje az Erdélyben divatos "cika": az egészben savanyított, lelapított, tortaszerűen felszeletelt fejes káposzta, de nagyon jó a köménymagos, nyers káposztasaláta, a cékla, uborka és ecetben eltett gomba is. Igen illik hozzá a paprikalekvár. A marhaszeleteket tarkíthatjuk ugyancsak roston sütött birka- és bárányhasaalja-, valamint sertéstarja-szeletekkel, továbbá nyárson sült szalonnával is.

Hargitai sertésborda 01.

Hozzávalók: 1 kg sertéskaraj, 600 g darált sertéscomb, 400 g párolt debreceni, 300 g kolozsvári szalonna, 200 g tisztított vöröshagyma, 200 g sertészsír, 1 kg vecsési savanyúkáposzta-levél, 2 kg vecsési savanyú aprókáposzta, 11 tejföl, 2 cs friss kapor, só, őrölt bors, csombor, majoránna, kakukkfű, liszt.
A sertéskarajból 10 egyforma szeletet vágunk. Sózzuk, borsozzuk, lisztbe mártjuk, és kevés forró zsírban mindkét oldalát elősütjük, majd félretesszük. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk, serpenyőben félig megpirítjuk, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, és aranysárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a ledarált sertéshúst, megsózzuk, majoránnával, őrölt borssal, kakukkfűvel ízesítjük, tovább pirítjuk, majd hozzáadjuk a karikára vágott debreceni kolbászt, és készre pirítjuk. 10 egyforma savanyúkáposzta-levelet kiterítünk, ráhelyezzük az elősütött sertésbordákat, a tetejére a lepirított sertés darált húst, összecsavarjuk, zsineggel átkötjük. Megfelelő nagyságú edényben, kevés zsíron, szeletekre vágott hagymát aranysárgára pirítunk, hozzáadjuk a hideg vízzel kimosott savanyú aprókáposztát, megszórjuk finomra vágott friss kaporral és csomborral, kevés csontlével felengedjük, és jól felforraljuk. A felforrt káposztára helyezzük a káposztalevélbe töltött sertésbordákat, fedő alatt közepes hőmérsékletű tűzön vagy sütőben másfél óráig főzzük. A sertésbordákat kiszedjük, a visszamaradt aprókáposztát tejföllel és kevés liszttel besűrítjük. Jól kiforraljuk, és kevés finomra vágott kaporral újraízesítjük. Tűzálló tálra helyezzük a sertésbordákat, kapros káposztával bevonjuk, tetejét kevés tejföllel meglocsoljuk.

Hargitai sertésborda 02.

Hozzávalók: 50 dkg sertéskaraj, 12 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 30 dkg sertéshús, 3 g törött bors, 2 g majoránna, 15 dkg füstölt kolbász, 4 db savanyú káposztalevél, 20 dkg füstölt szalonna, 80 dkg savanyú káposzta, 1 csomó kapor, 4 dkg liszt, 4 dl tejföl, só.
Elkészítés: A sertéskarajból négy egyforma nagyságú 10-12 dkg-os szeletet vágunk, enyhén kiveregetjük és megsózzuk. Kevés zsírban a hússzeleteket elősütjük, majd félretesszük. A sütésből visszamaradt zsírban finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítunk, hozzáadjuk a ledarált sertéshúst, sóval, törött borssal, majoránnával ízesítjük és megpároljuk. Amikor kihűlt, négy részre osztva a hússzeletek tetejére halmozzuk, erre tesszük a vékony szeletekre vágott füstölt kolbászt. Ezután savanyú káposztalevelekbe burkoljuk, és vékony zsineggel átkötjük.
A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, lábasba téve kiolvasztjuk, hozzátesszük a kimosott, szálas savanyú káposztát, megsózzuk, kevés vízzel felengedjük, és a tetejére rakjuk a káposztába burkolt hússzeleteket. Lefedve, nem erős tűzön készre pároljuk. Ezután a hússzeleteket kiszedjük, a zsineget eltávolítjuk. Az apró káposztába keverjük a megvágott kaprot, és tejfölös habarással sűrítve, néhány percig forraljuk.
Tálaláskor a káposztára helyezzük a káposztalevélbe burkolt hússzeleteket, kevés tejföllel leöntjük és friss, vágott kaporral megszórjuk.
Elkészítési idő: 75 perc

Háromszéki füstölt oldalas

A füstölt oldalast megfőzzük, és kevés főzőlében melegen tartjuk. Az oldalas főzőlevével sárgaborsópürét készítünk: Karikára vágott vöröshagymát szétrázunk, liszttel meghintjük, és bő forró olajban ropogós pirosra sütjük.
Tálaláskor a felszeletelt oldalast mélyebb tálba tesszük, és főzőlevével megöntözzük. Fejessaláta-levélre tett reszelt tormával díszítjük. Külön köretes tálkákban sárgaborsópürét ropogósra sült hagymával és lehűtött káposztacikát adunk.

Húsvéti sonka

Hozzávalók: személyenként 20 dkg nyers sonka, tojás
Elkészítés: A nyers füstölt sonkát, előző este áztassa be annyi hideg vízbe, amennyi ellepi. Főzés előtt alaposan mossa meg a sonkát, mert a levét később felhasználhatja. Bő hideg vízben tegye fel főni akkora edényben, hogy a víz teljesen ellepje. Néhány jól megmosott tojást is tehet a fazékba - különleges ízt kap majd a füstös létől. Lassú tűzön, fedő alatt olyan puhára főzze, hogy a csontját ki tudja húzni belőle. Ha kötözött sonka, akkor addig, hogy a hústű vagy villa könnyen beleszalad. Saját levében hagyja kihűlni, majd deszkán vágja vékony szeletekre. Tormával, főtt tojással tálalja, retket, újhagymát, kalácsot kínáljon mellé.

Kolozsvári húsos béles

Hozzávalók: 50 dkg sült vagy főtt sertés- és marhahús, 2 dl tejföl, 30 dkg lisztből kelt tészta, zsiradék, só.
Kelt tésztát készítünk, nem túl vékonyra kinyújtjuk, az egyik felét zsiradékkal kikent tepsiben félig megsütjük. Kivesszük, egyenletesen elosztjuk rajta a húsréteget, amely 2 dl tejföllel összekevert, apróra vágott sertés- és marhahúsból áll. A tészta másik feléből fedőlapot készítünk, ráhelyezzük, visszatesszük a sütőbe, és a felső lángon megsütjük.
Kockákra vágva tálaljuk, savanyúságot adhatunk hozzá.

Kolozsvári sertéskaraj

Hozzávalók 6 személyre: 1,2 kg sertéskaraj, 15 dkg füstölt sertéstarja, 12 dkg zsír, 4 dl tejföl, 15 dkg vöröshagyma, 60 dkg savanyú káposzta, 1 dkg pirospaprika, 25 dkg paradicsom, só.
A serpenyőben felhevített zsíron üvegesre fonnyasztjuk az apró kockára vágott vöröshagymát. A karajszeleteket húsverővel kiveregetjük, megsózzuk, és a hagymás zsírba helyezzük. Meghintjük a pirospaprikával és hozzáadjuk a cikkekre vágott paradicsomot. Beletesszük a csíkokra vágott füstölt sertéstarját, hozzáadjuk a savanyú káposztát,

megkeverjük, és közepes tűzön, fedő alatt készre pároljuk. Amikor a hús puha, ha szükséges, sóval utánízesítjük, hozzáadjuk a tejfölt, és melegen tálaljuk.

Mititei, azaz húskolbászkák rostélyon (Török-székely recept)

Hozzávalók: 12 kg bárányhús, 12 kg marhahús, 12 kg sertéscomb 1 fej fokhagyma, 1 teáskanál csombor (borsikafű), 1 teáskanál szódabikarbóna, só, bors, paprika, őrölt szegfűszeg, a sütéshez olaj.
Elkészítése: Az összes húsfélét háromszor ledaráljuk. Sót, borsot, paprikát, őrölt csombort és őrölt szegfűszeget adunk hozzá ízlés szerint, és az egészet pépessé dolgozzuk. A fokhagymát lereszeljük, és a húskeverékhez adjuk. Végül fél bögre vizet és egy teáskanál szódabikarbónát keverünk bele. Fedjük le, és négy-öt órára tegyük a hűtőbe, hogy az ízek összeérjenek. Vizes kézzel hosszúkás kolbászkákat formázunk belőle, és bő forró olajban kisütjük. Vigyázzunk, mozgassuk körbe a kolbászokat, hogy minden oldala kellőképpen megsülhessen. Ha kerti grillezőnk van, nyáron parázs fölött is elkészíthető ez a különleges ízű húsfalatka. Kínáljunk hozzá mustárt, tormát, barbecue szószt.
Megjegyzés: Sörkorcsolyának elsőrendű!

Szamos menti töltött paprikás, túrós galuskával

Hozzávalók: sertéscomb 120 dkg, sertés apróhús (darált) 40 dkg, só 5 dkg, bors 5 g, zsír 20 dkg, gomba 15 dkg, liszt 15 dkg, vöröshagyma 15 dkg, paprika 1 dkg. fokhagyma 2 dkg, tejföl 6 dl
Túrós galuska: Liszt 0,80 kg, Túró 0,40 kg, Tojás 4 db, Só 0,05 kg, Zsír 0,12 kg
A sertéscombból egyforma szeleteket vágunk, és vékonyra kiverjük, megsózzuk. Ezután vékonyra szeletelt gombát kevés zsíron sóval, petrezselyemzölddel lepirítunk. A sertés-apróhúst ledaráljuk, fűszerezzük sóval, borssal, paprikával, utána összekeverjük a gombával. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a szeleteket. Elősütjük, utána paprikás lében megpároljuk. Tejfeles habarással sűrítjük.
Tálalása: túrós galuskával.

Szamosújvári töltött karaj

Hozzávalók: 70 dkg kicsontozott karaj, 1 fej hagyma, só, bors, 15 dkg főtt tarja.
Elkészítése: A húst kifúrjuk. A kikerült húst főtt tarjával megdaráljuk, sóval, törött borssal ízesítjük, és megtöltjük vele a karajt. Sütőben lassan átsütjük, mellé tesszük a hagymát.

Szatmári tekercs

A sertéshús szeleteket alaposan kiklopfoljuk, majd enyhén megsózzuk. A hússzeletekbe darabolt diót, vörösborban áztatott aszalt szilvát, és sajtot teszünk.
Ezután nincs más dolgunk, mint feltekerni, bepanírozni és kirántani.

Szatmári töltött flekken 01.

Hozzávalók: füstölt szalonna, hagyma, gomba, sonka, tojás, zöldborsó, só, bors, paprika, flekken fűszerkeverék, liszt, étolaj.
Elkészítése: a füstölt szalonnát, a gombát és a sonkát kockákra szeleteljük, a hagymát pedig finomra vágjuk. Az alapanyagokból fűszeres tojásrántottát készítünk a zöldborsót is hozzáadva. Ezzel töltjük meg a vékonyra kiklopfolt tarjaszeleteket, majd összehajtva őket paprikás lisztbe forgatva olajban kisütjük.
Hagymás törtburgonyával tálaljuk.

Szatmári töltött flekken 02.

Hozzávalók: sertés tarja 120 dkg, gépsonka 20 dkg, gomba 20 dkg, zöldborsó 20 dkg, vöröshagyma 5 dkg, zsír 25 dkg, só 5 dkg, bors 5 g, tojás 5 db, petrezselyemzöld 1 cs. hasábburgonya 10 adag. vajas zöldborsó 5 adag. ecetes v. befőtt szilva 50 dkg

Sertéstarjából készítjük úgy, hogy a húst előkészítjük, a tölteléket, sonkát, gombát kockára vágjuk, adunk hozzá zöldborsót, sóval, borssal, petrezselyemzölddel ízesítjük, egész tojásokkal megtöltjük, a húsokat fogvájóval megtűzve forró zsírban megsütjük. Tálalása: hasábburgonya, vegyes saláta és ecetes szilvával történik.

Székely almáshús 01.

Hozzávalók: 1 kg sertés rövidkaraj, 4 dkg vaj, 4 alma, 1 kiskanál liszt, só
Elkészítés: A kicsontozott, zsírjától megtisztított rövidkarajt megforgatjuk a megforrósított vajon, sóval meg apróra vágott tárkonnyal ízesítjük, és kevés vízzel jó puhára pároljuk. Ekkor köré rakjuk a meghámozott, cikkekre vágott almát, és lefedve még 5-10 percig pároljuk. Kivesszük a húst, és deszkán felszeleteljük, majd tálra rakjuk. Visszamaradt levét kevés vízzel simára kevert liszttel behabarjuk, az almával együtt 1-2 percig pároljuk, végül a húsra öntjük. Vízben főtt burgonyával vagy rizzsel körítjük.

Székely almáshús 02.

Hozzávalók: 1 kg sertéscomb, 4 db alma, evőkanálnyi tárkonylevél, kávéskanálnyi liszt, kevés só, 5 deka zsír.
Lábosban, olajban szép pirosra sütünk 1 kg sertéshúst, vagy bárányhúst, fölleresztjük egy kis vízzel, és fedővel lefedjük, hogy lassan puhára párolódjon. Megsózzuk. Néhány szép almát megtisztítunk és szeletekre vágva, a hús közé rakjuk. Lehet birsalma is. Egy csomó tárkonyt apróra vágunk és beletesszük, hogy ezzel együtt főjön. Vigyázni kell, hogy mindig maradjon egy kis lé rajta. Egy kis vízzel lehet pótolni a hiányt néha-néha. Ha megfőtt a hús, a levébe egy csipet lisztet szórunk, hogy jó mártás képződjék, és ezzel átpároljuk. Tálalni szépen lehet, a húst almával köríteni, a szaftot ráöntjük. Sült burgonyát is lehet a tál szélére rakni.

Székely paprikás

Elkészítés: Egy kiló disznócombból kicsit nagyobb darabokat vágunk, mint más pörkölthöz szokás s egy lábosba, melyben egy fej hagymát már sárgára pároltunk s egy kávéskanál paprikát tettünk, az összevágott húst is beletesszük és eleinte befödve, csak víz nélkül pörköljük pár percig vigyázva, hogy oda ne égjen. Azután mindig egy merítőkanál vizet öntünk rá s ha az befőtt, ismét egy kanál vizet, addig, amíg a hús megpuhult, ami bizony, 2-3 óra hosszat is eltart. Ha a hús már puhulni kezd, akkor sózzuk csak meg, mert ha mindjárt megsózzuk, nehezebben puhul. Míg a hús elkészül, 1 kiló savanyú káposztát puhára főzünk kevés vízzel, s a kész pörkölthöz öntjük, elkeverjük a hússal. 2-3 deci tejfelt is keverünk hozzá. Együtt is főzzük vigyázva, hogy sok lé ne legyen rajta s így az étel el is készült és tálalható.

Székely szelet

Hozzávalók: személyenként 10-12 dekás sertésszelet, kevés só, törött bors, ahány szelet, annyi egész káposztalevél, étolaj, 15 deka vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, kávéskanál rózsapaprika, 3 deci tejföl, 3 deci víz, kávéskanál köménymag.
Sertéscombból 12 dekás szeleteket, kissé megveregetjük, sózzuk, s törött borssal enyhén meghintjük, majd mindegyiket savanyított káposztalevéllel külön-külön becsavarjuk, s a levelet egy-két fogvájóval rögzítjük. Kevés olajon vöröshagymát s egy gondolatnyi fokhagymát pirítunk, pirospaprikát adunk bele s ráhelyezzük a becsavart szeleteket, s fedő alatt pároljuk, néhányszor tejföllel meglocsoljuk s vigyázunk, hogy le ne égjen. Negyedórával elkészülése előtt köménymaggal is ízesíthetjük. Körítésnél adhatunk háziasan reszelt burgonyát, petrezselymes párolt rizst, vagy puliszkát.

Tárkonyos erdélyi sonka

Hozzávalók: 8 kis szelet főtt füstölt tarja (vagy comb), 5 dkg vaj, 1 dl tej, 1 dl tejszín, fél citrom leve és reszelt héja, 1 teáskanál liszt, 1 teáskanál szárított tárkonylevél, kevés cukor, törött bors, só.

A felhevített vajon lepirítjuk a sonkaszeleteket, majd a pecsenyéléből kivéve félretesszük. A visszamaradt zsiradékot meghintjük a liszttel, világosra pirítjuk, megsózzuk, meghintjük a borssal, majd rászórjuk a citromhéjat, pici cukrot és a tárkonyt. Felöntjük a tejjel és a citromlével elkevert tejszínnel, ezután sűrűre főzzük, simára keverjük, majd a sonkaszeleteket visszatéve a mártásba, még egyet forralunk rajta. Sós vízben forrázott apró hagymafejekkel körítjük ezt a különleges ízű, finom ételt.

Tárkonyos sertésborda

Hozzávalók: 8 kicsontozott sertés rövidkaraj szelet, 3 evőkanál olaj, 2 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, só, késhegynyi pirospaprika, 1 csokor petrezselyem, 1 csokor tárkony, 1 teáskanál citromlé, 1 kiskanál mustár.
Elkészítése: A hússzeleteket kiverjük, sóval bedörzsöljük, majd serpenyőben olajon mindkét oldalukon szép pirosra sütjük. Kivesszük a serpenyőből, félretesszük. A visszamaradt levét zsírjára sütjük, ebben megfonnyasztjuk - nem pirítjuk - a reszelt vöröshagymát, pirospaprikával meghintjük, majd egy kevés vízzel felöntjük. Hozzáadjuk a finomra vágott tárkonyt és az ugyancsak finomra vágott petrezselyem zöldjét. Ízesítjük citromlével, mustárral. Ha nem elég sós, kissé utána sózzuk. Felforraljuk, majd beletesszük a hússzeleteket, és jól átmelegítjük, de már nem pároljuk tovább. Azon melegében tálaljuk, petrezselymes rizzsel körítve.

Temesi rakott csülkös

Hozzávalók: 2 mellső csülök, 50 dkg szalonna, 80 dkg lapocka, 1 kis fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál törött fehér bors, mokkáskanálnyi őrölt mustármag, 1 teáskanál porcukor, 1 evőkanál pirospaprika, 3-4 dkg só.
A csülköt megtisztítjuk, és bőrével együtt annyi sós vízben, amennyi ellepi, félpuhára főzzük. Hozzáadjuk a kicsontozott lapockát, és ha már mindkettő nagyon puhára főtt, levéből kivéve lecsurgatjuk, majd vékony, kicsi kockákra vagdaljuk. Az előzőleg jól lehűtött szalonnát szintén nagyon apró kockákra vágjuk (semmiképpen sem daráljuk!). A vöröshagymát tisztítás után lereszeljük, a fokhagymát pedig szétzúzzuk. Az összes fűszert és a reszelt vöröshagymát belekeverjük fél dl-nyi átszűrt húslébe, majd a kockázott húsokkal és a szalonnával addig keverjük, amíg a massza teljesen felvette a fűszeres levet. Egyik végén szorosan elkötött vastag hurka- vagy marhabélbe töltjük közepesen keményre, és a másik végét is szorosra kötjük. Az átszűrt húslevet annyi vízzel egészítjük ki, hogy a beletett felvágottat teljesen ellepje. A levet kissé megsózzuk, és 1 órán át, abáljuk. Ezután deszkára helyezzük, lecsurgatjuk, majd néhány órai szikkadás után gyenge, hideg füstre tesszük. Elég sokáig eláll hűvös, szellős helyen, és azonnal fogyasztható.

Temesvári sertésborda zöldbabbal

Hozzávalók: 4 szelet sertés hosszúkaraj, fél kg zöldbab, 5 dkg liszt, 2 evőkanál olaj, 1 hagyma, 4 dkg szalonna, 2 paprika, 2 paradicsom, 1, 5 dl tejföl, só
Elkészítés: A karajszeleteket kissé kiverjük, lisztbe mártva forró zsírban mindkét oldalukat világosra sütjük. A szeleteket kivesszük, és a megmaradt zsírban kissé megpirítjuk a metéltre vágott hagymát az apróra vágott szalonnával, behintjük paprikával, és hozzákeverjük a negyedekre tördelt zsenge zöldbabot, a szeletekre vágott zöldpaprikát, megsózzuk, tetejére helyezzük a hússzeleteket, vizet öntünk alá, és lassú tűzön pároljuk. Amikor a zöldbab puhulni kezd, hozzátesszük a szeletekre vágott paradicsomot is. Ha a hús és a zöldbab egészen puha és zsírjára sült, kávéskanál liszttel lehintjük, és a tejföllel felöntjük. Szükség szerint még vizet is öntünk alája, és egyszer átforraljuk. Télen, ha konzerv zöldbabból készítjük, párolás közben csak kevés zöldbablevet adunk a húshoz, és csak a végén tesszük bele a zöldbabot.

Temesvári sertéskaraj (Szász-erdélyi recept)

Hozzávalók: 80 dkg sertéskaraj, 80 dkg krumpli, 10 dkg zsír, 5 dkg liszt, 2,5 dkg vaj, 2 dl erőleves, 1 fej vöröshagyma, 1 dl tejföl, ízlés szerint pirospaprika, só és őrölt bors.

Elkészítése: A megmosott, szárazra törölt húst felszeleteljük, és kissé kiklopfoljuk. Azután besózzuk, és forró zsiradékban mindkét oldalán kisütjük. A kisült karajszeleteket félretesszük, és a visszamaradt zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott hagymát a liszttel együtt. Megszórjuk pirospaprikával, felöntjük a levessel, jól átforraljuk, majd rászűrjük a húsra. Borssal ízesítjük, és fél óráig pároljuk. Azután hozzáadjuk a tejfölt, és még öt percig főzzük. Közben héjában megfőzzük a krumplit, majd meghámozzuk, és áttörjük. Hozzáadjuk a vajat, alaposan kikeverjük, és a pürét evőkanállal mintázva pecsenyéstálra terítjük. Rárakjuk a karajszeleteket, és meglocsoljuk a mártással.
Friss zöldsalátával díszítjük.

Temesvári sertésszelet

Hozzávalók 4 személyre: 4 nagyobb szelet sertéshús, 1/2 kg zöldbab, 5 dkg liszt, 1 evőkanál zsír vagy 3 kanál étolaj, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 2-2 db paprika, paradicsom, 1 pohár tejföl, só, törött paprika
A hússzeleteket kicsit kiveregetjük, lisztbe mártjuk, forró zsírban mindkét felét megkapatjuk. A húsokat félretesszük. A visszamaradt zsírban megfonnyasztjuk a felaprított hagymát az apróra vágott szalonnával, megszórjuk egy kevés törött- paprikával. Hozzáadjuk a tisztított, darabolt babot, a szeletelt paprikát, megsózzuk, rárakjuk az elősütött húsokat, öntünk alá egy kevés vizet, és lassan pároljuk. Mikor a bab félpuha, hozzátesszük a szeletelt paradicsomot is. Ha a hús és a bab is megpuhult, zsírjára sütjük, megszórjuk egy kanál liszttel, átkeverjük és ráöntjük a tejfölt, jól összeforraljuk (ha kell, kevés vizet is öntünk hozzá). Ha télen, üveges babból készítjük, akkor a babot csak a végén tesszük hozzá.

Temesvári sertéstokány

A zöldpaprika és a paradicsom mellett a zöldbab zamatos ízei jellemzik. Sertéslapockából készül, amelyet átjárnak a serpenyőben előzetesen megsütött füstölt szalonna finom ízei. Vöröshagymával, paprikával fűszerezve pirítják, majd párolják a ceruzavékonyságúra felvágott húst. Ehhez hozzáadják a zöldpaprika és paradicsomszeletekkel összekevert zöldbabot, és együtt főzik, amíg minden összefő és megpuhul. Tejfellel dúsítva, finomra vágott kaporral meghintve kerül asztalra. Túlzás nélkül mondható, hogy a termékeny déli tájak minden jó ízét egyesíti magában!

Temesvári zöldbabos sertés

Hozzávalók: 1 kg comb, 10 dkg zsír, 5 dkg füstölt szalonna, egy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 30-30 dkg paprika és paradicsom, 80-90 dkg zöldbab, 3-4 ek liszt, 5 dl tejföl, só, bors, pirospaprika
A combot szeletekre vágjuk, sóval, borssal bedörzsöljük, és liszttel meghintjük. Egy serpenyőben felmelegítjük a zsírt, és a szeletek mindkét oldalát elősütjük benne. A kész húsokat egy lábasba tesszük. A maradék zsíron megpirítjuk a finomra vágott hagymát, borsot szórunk rá, feleresztjük vízzel. Felforraljuk, majd a húsra öntjük az egészet. A lábasban ücsörgő húst feltesszük párolódni. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, és serpenyőben barnára pirítjuk. Ekkor beleadjuk a szeletelt paprikát és paradicsomot, és saját levében megpároljuk. Míg párolódik, a zöldbabot enyhén sós vízben majdnem puhára főzzük. Ha konzerv babból készítjük, akkor szintén enyhén sós vízbe tesszük, de csak pár percig pároljuk. A leszűrt babot hozzátesszük a lecsóhoz, egyet keverünk rajta, és a húshoz öntjük. A lisztet elkeverjük a tejföllel, s ha a hús már puha, beleadjuk, és pár perc alatt jól kiforraljuk.

Tordai lacipecsenye 01.

A bőrös süldőkarajt felszeleteljük, a bőrt a bordák peremén, néhány helyen bevágjuk. Sózzuk, pirospaprikával meghintjük, és olajjal lekenve hűtőszekrénybe tesszük. Sütését felhevített rostsütő lapon végezzük, egyszer megfordítva. Tálaláskor kis fatálra sült burgonyát teszünk, erre helyezzük a megsütött bordákat, végül körbe rakjuk vegyes savanyúsággal.

Tordai lacipecsenye 02.

Hozzávalók: 1,2 kiló rövid bőrös sertéskaraj, só, 15 deka zsír, 10 deka liszt, késhegynyi fűszerpaprika
A tordai lacipecsenye készítéséhez bőrös sertéskarajt használunk, lehetőleg fiatal süldőét.
A karajt kicsontozzuk és felszeleteljük. Ha a karaj vékony, akkor dupla szeleteket vágunk, és ezeket a bőrös oldaluk felől az eredeti szeleteléssel párhuzamosan kb. 2/3 részig középen bevágjuk.
A bevágott szeleteket szétnyitjuk, húsverő kalapáccsal ellapítjuk. Bőrös széleit 1, 5 -2 cm-enként bevagdossuk, megsózzuk, paprikával összekevert lisztbe mártjuk, és kevés forró zsírban mindkét oldalát ropogósra, pirosra sütjük.
Fatálon, sültes-tálon vagy nagy tányéron tálaljuk, saját zsírjával kissé megöntözve. Sült krumplit, hideg vegyes salátát vagy párolt káposztát, vagy cikakáposztát adunk hozzá.

Tordai lacipecsenye kapros káposztával

Hozzávalók: 4 vastag szelet (800 g) csontos, bőrös süldő/malackaraj, só, 100 g liszt, 1 kk pirospaprika, a sütéshez olaj; a körethez: 1 kg fehér) káposzta. 1 nagy csokor kapor, 2 ek olaj, 50 g húsos füstölt szalonna, 1 nagy fej hagyma, 1 kk pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, só, 1 ek (20 g) liszt, 2 dl tejföl
A malacbordákat kissé kiverjük, a bőrt éles késsel 1 cm-es távolságban] bevagdossuk, fél órára besózzuk. A káposztát megmossuk, torzsáját, kivágjuk, ujjnyi széles csíkokra metéljük; a kaprot apróra vágjuk. Megpirítjuk az olajban az apróra felkockázott szalonnát, megfonnyasztjuk benne a finomra vágott hagymát, rádobjuk a kapor felét, kissé összepirítjuk, a tűzről lehúzva elkeverjük a pirospaprikával, a zúzott fokhagymával és a káposztával. ízlés szerint sózzuk, fedő alatt, mérsékelt tűzön puhára pároljuk, hozzáadjuk a liszttel elkevert tejfölt, összeforraljuk, végül megszórjuk a maradék kaporral; melegen tartjuk. A lisztet összekeverjük a pirospaprikával, megforgatjuk benne a hússzeleteket, forró, bő olajban mindkét oldalukon pirosra sütjük, papírkendőre téve felitatjuk róluk a fölösleges zsiradékot. A hússzeleteket előmelegített tálra rendezzük, körberakjuk a káposztával és forrón tálaljuk. Igazán csak frissen jó!

Tordai malacpecsenye

A malac-pecsenye tordai módon készítve egész Erdélyben kedvelt eledel. Ehhez a sülthöz a hentes boltokban kilóval mért, nagyobb fajta malacból vegyünk húst. Legjobb ízű, mert nem igen kövér a tarja. Vagdaljunk tehát fel nyersen tarját vastag szeletekbe, jól vigyázva, hogy minden egyes darab bőrös legyen. E húst sózzuk meg. Egy nagyobb lábasba tegyünk tűzre fél kiló zsírt, mely, ha nagyon forró lett rakjuk bele a pecsenye darabokat. Eközben ügyeljünk reá, hogy erős tűz felett legyen, mert különben nem lesz ropogós a malac bőre. Ha a szeleteket mind megsütöttük, rakjuk csinosan hosszú tálban, egymás felébe helyezve, úgy, hogy a bőrös széle mindegyiknek felül legyen; tegyünk a tálba körül veres-saláta káposztát. Lehetőleg forrón tálaljuk asztalra.

Tordai májgaluska (egytálétel)

Hozzávalók: 30 dkg sertésmáj, 2 tojás, 4 evőkanál kukoricaliszt, 1,5 dl tej, 2 evőkanál zöldpetrezselyem, 1 teáskanál tárkonylevél, törött fekete bors, só.
A májat megmossuk, megtöröljük, és a forrásban levő vízbe dobjuk. Ha a megfehéredett májból már nem folyik véres lé, akkor leszűrjük és ledaráljuk. A kukoricalisztet 2,5 dl forrásban levő sós vízben addig főzzük, míg az edény falától el nem válik. Langyosra hűtjük, majd összekeverjük a darált májjal, a habosra felvert tojásokkal, a tejjel és a fűszerekkel. Bő, forró olajban evőkanállal galuskákat szaggatunk a masszából, és pirosra sütjük. Salátával vagy bármilyen hideg mártással kínáljuk.

Tordai pecsenye 01.

Bőrös sertéscombból vagy karajból készíthetjük. A bőrt a szokásos módon, mindkét oldalon bevagdossuk, a húst besózzuk, és egy napig hideg helyen tartjuk. Másnap aztán nagyon bő zsírban hirtelen, szép rózsaszínűre sütjük. Vegyes körítéssel, burgonya, rizs, cékla, uborka, kelbimbó, karfiol, karotta stb. tálaljuk.

Tordai pecsenye 02.

Hozzávalók: 5 szelet bőrös karaj- (20 dkg-os) vagy combszelet, 10 dkg zsír, só, liszt, pirospaprika.
A sertéshús bőrét kockásan bevagdaljuk, a húst megsózzuk, és először lisztbe, utána forró zsírba vagy olajba mártjuk, és roston szép pirosra sütjük.
Tálaláskor meghintjük pirospaprikával.

Tordai vagdalt hús

Hozzávalók: 600 g sertéshús, 300 g marhahús, 100 g füstölt szalonna, 100 g vöröshagyma, 10 g fokhagyma, kis fűszerpaprika, bors, majoránna, só
A szalonnát aprókockákban lepirítjuk, a hagymával és a foghagymával együtt. Hozzákeverjük a majoránnát, paprikát, borsot.
A párolt anyagokat a darált húshoz adjuk, sóval ízesítjük, majd gondosan összegyúrjuk. Zsírpapírba tekerjük (rúdformára) érleljük a hűtőszekrényben, 2-3 napig. Sütés előtt, 1 cm széles szeletekre vágjuk, forró sütőrácson készre sütjük. Köretként sült gombafejeket, padlizsánt, cukkinit adhatunk mellé. Juhtúrós pirítóssal nagyon finom.

Szarvasmarha

Ánizsos-velős palacsinta

Hozzávalók: 1 borjúvelő, 1 kis fej hagyma, 15 dkg borjúhús, só, csipetnyi ánizs, 12 palacsinta (későbbi fejezetben a leírása), 1 csésze olvasztott zsír, 1 csésze vaj, 2 tojás, 3 dkg zsemlemorzsa, 1 ek tejföl, 1 kiskanál finomra vágott petrezselyemzöldje
Elkészítése: A velőt megtisztítjuk, finomra vágott hagymával és petrezselyemlevéllel kevés zsírban megfuttatjuk. A borjúhúst, melyet frissiben vajban, tejföllel öntözve sütöttünk, húsőrlőn megőröljük. A velőt apróra vagdaljuk, majd összekeverjük a darált borjúhússal, sóval, borssal fűszerezzük, csipetnyi ánizzsal ízesítjük. A kisütött palacsintákat a keverékkel megkenjük, összegöngyöljük, s a végüket bezárjuk. Felvert tojásba és zsemlemorzsába mártva forró zsírban kisütjük.
Vajon megfuttatott, kevés borral is jóltartott, hámozott birsalmaszeletekkel adjuk fel.

Brassói rostélyos

Két evőkanál olajon világosra pirítunk egy kis fej összevagdalt vöröshagymát, átsütünk rajta négy nagy, vékony szelet, alaposan kivert rostélyos. Felengedjük egy kevés vízzel, és sóval, törött borssal, két babérlevéllel ízesítve, puhára pároljuk. Levébe, tálalás előtt egy púpos evőkanál ribiszke- vagy málnazselét, egy evőkanálnyi mustárt, kis-kanálnyi oregánót (szurokfű) meg két deci tejfölt keverünk, és még egyszer összeforralva, ropogós burgonyafánk vagy sós vízben főtt spagetti kíséretében adjuk asztalra.

Csángó rostélyos

Hozzávalók: 160 dkg rostélyos színhús, 20 dkg sertészsír, 30 dkg tisztított vöröshagyma, 50 g paradicsompüré, 1 gerezd fokhagyma, 2 kg tisztított kelkáposzta, 3 dl soproni kékfrankos, 1 liter csontié, 1/2 cs petrezselyemzöld, só, őrölt bors, majoránna, friss tárkonylevél, kevés liszt.
A felszeletelt, kiklopfolt rostélyosokat sózzuk, lisztbe mártjuk, és forró zsírban mindkét oldalát elősütjük. Megfelelő lábasban körbe rakva fedővel letakarjuk. A visszamaradt zsíron finomra

vágott vöröshagymát fonnyasztunk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, kevés arany fácán paradicsompürét, majd kis ideig pirítjuk. Felengedjük csontlével, vörös borral, jól kiforraljuk, sózzuk, borsozzuk, majoránnával, finomra vágott friss tárkonylevéllel ízesítjük, és az elősütött rostélyosokra öntjük. Fedő alatt, mérsékelt tűzön pároljuk. Amikor a rostélyos félig megpárolódott, hozzáadjuk a cikkekre vágott kelkáposztát, kevés csontlével felengedve fedő alatt puhára pároljuk. Köretnek frissen, készült burgonyalángost adunk. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel díszítjük.

Burgonyalángos készítése: A főtt burgonyát burgonyanyomón áttörjük, kevés sót adunk hozzá. Tojással, kevés liszttel, diónyi élesztővel jól összegyúrjuk, majd félórát pihentetjük. Formázzuk, bő zsírban kisütjük.

Erdélyi tokány

(Öt személyre)
Két kiló marhafelsált vagdaljunk egyenlő, diónyi nagyságú darabokba. Lábasba tegyünk egy jó nagy kanál zsírt: ha forró lesz, rakjuk bele a megmosott pecsenyét, sózzuk meg és fedjük be, aztán hagyjuk párolódni egy jó óráig. Ha lesüli a levét, mindig egy kevés vizet öntsünk reá, hogy ne piruljon meg a hús, de ne is főjön bő lében. Mikor aztán elég puha lett a pecsenye, de azért van rajta egy merítőkanálnyi lé, tegyünk bele hat fej laskára vágott vereshagymát, azzal is süssük negyed óráig, de egy csöpp vizet sem szabad többé reá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor piros lesz, és zsírig sül, de még nem ropog a hús és a hagyma, akkor van készen. Hosszú tálban tarhonyával körítve tálaljuk. Egész Erdélyben ez a legkedveltebb sült húsok egyike, juhhúsból és bárányhúsból is éppen így készül.

Fogarasi gombás rostélyos

A rostélyosokat kevés felhevített zsírban elősütjük, lábosba áttesszük. Zsírjában finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk, reszelt citromhéjat és citromlevet adunk hozzá. Felengedjük fehérborral és csont alaplével, majd forralás után ráöntjük a rostélyosokra. Sáfrányos szeklicével, szerecsendió-virággal és erős csöves paprikával fűszerezzük. Majdnem puhára pároljuk, ekkor hozzátesszük a külön elkészített pirított gombát. A rostélyosokat a gombával együtt megpuhítjuk, majd a húst kivesszük, és levét tejfölös habarással sűrítjük. Tálaláskor a hússzeletet bevonjuk a mártással, köretként petrezselymes burgonyát adunk.

Kakukkfüves erdélyi marhatokány

Hozzávalók: 80 dkg marhafelsál, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 1 dl fehérbor, 2 ek sűrített paradicsom, só, bors, kakukkfű
A marhahúst csíkokra vágjuk, a hagymát apróra, a szalonnát kockákra. A szalonnát kisütjük, rádobjuk a hagymát, megfonnyasztjuk és követi a hús. Kevergetve jól átpirítjuk, sózzuk, borsozzuk és rászórjuk a kakukkfüvet. Ráöntjük a bort, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, és lefedve készre főzzük.

Kolozsvári rostélyos 01.

Hozzávalók: 6o dkg rostélyos, 12 dkg füstölt kolbász, 8o dkg savanyú káposzta, 2 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, fél csokor kapor, 3 ek. olaj, köménymag, őrölt bors, pirospaprika, só
A kiveregetett rostélyos-szeleteket sóval, borssal fűszerezzük, kevés forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük, és egy lábosba szedjük. A sütésből visszamaradt olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, meghintjük pirospaprikával és felöntjük vízzel. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a köménymagot és felforraljuk. Ráöntjük a rostélyosra, majd félig puhára pároljuk. Beletesszük a karikára vágott kolbászt és a káposztát. Szükség szerint kevés vizet és tejfölt ráöntve, fedő alatt puhára pároljuk. Tálaláskor apróra vágott kaporral megszórjuk.

Kolozsvári rostélyos 02.

Hozzávalók: 80 dkg hátszín, 8 dkg liszt, 8 dkg zsír, 15 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 dkg pirospaprika, 2 g köménymag, 15 dkg füstölt kolbász, 80 dkg savanyú káposzta, 3 dl tejföl, 1 csomó kapor, só.
A rostélyos szeleteket kiveregetjük, megsózzuk, lisztbe mártjuk, majd serpenyőben hevített, kevés forró zsírban elősütjük, és egy lábasba átszedjük. A sütésből visszamaradt zsírban finomra vágott vöröshagymát pirítunk, megszórjuk pirospaprikával, és azonnal felengedjük egy kevés vízzel. Megsózzuk, beletesszük a zúzott fokhagymát, a köménymagot, felforraljuk, és a rostélyosokra öntjük. Fedővel letakarva a húst félig puhára pároljuk. Ezután hozzátesszük a karikákra vágott füstölt kolbászt, a savanyú káposztát, és kevés vizet hozzáöntve az anyagokat puhára pároljuk. 4 dkg liszttel elkevert tejföllel sűrítjük, beletesszük az apróra vágott friss kaprot, és 2-3 percig forraljuk.

Lábas rostélyos - maros-menti

Hozzávalók: 60 dkg rostélyos, 1 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 2-3 paprika, 1-2 paradicsom, 40 dkg burgonya, 1 dl olaj, pirospaprika, kömény, só (lábas)
A lábasba olajat öntünk, a vágott hagyma és fokhagyma felét belesimítjuk, meghintjük köménnyel és paprikával. Ráfektetjük a szeletelt rostélyost, megsózzuk és rásimítjuk a maradék hagymát és fokhagymát. Kevés vízzel fölengedjük, és fedő alatt pároljuk. Mikor a hús majdnem puha, rádobjuk a kockákra vágott krumplit, a darabolt paprikát és paradicsomot. Ha kevés alatta a folyadék, öntsünk alá még egy kis vizet, s lefedve főzzük készre.

Marharostélyos

Hozzávalók: 60 dkg rostélyos, vagy csontos hátszín, 3 fej vöröshagyma, 1 db paradicsom, 1 db zöldpaprika, 3 dl húsleves, ízlés szerint fűszerpaprika, só, bors és olaj a sütéshez.
Elkészítése: A rostélyost jól kiveregetjük mindkét oldalán, majd sózzuk, borsozzuk. Kevés olajon meg az apróra vágott vöröshagymát, paradicsomot és a zöldpaprikát. A hússzeleteket ráfektetjük a finom zöldség ágyra, és kevés ideig sütjük. Felöntjük húslevessel, egyszerre csak keveset hozzáadva, majd mikor megpuhult a fűszerpaprikával hintsük meg.
Héjában főtt, négybe vágott főtt burgonyával, vagy vajas, főtt tésztával tálaljuk.

Mititei (mics) román módra

Hozzávalók 20 adaghoz: 1 kg marka- és birkahús, 50 gr fokhagyma, egy darabka, csípős paprika, 3 gr bors, 5 gr porrátört csombor, 5 gr ételízesítő, 100 gr csontlé, 25 gr só, 15 gr szódabikarbonát. Egyes receptek szerint birkahús helyett kisebb mennyiségű sertéshús is használható.
Az összevagdalt húst sűrű szitájú őrlőn átőröljük, sóval, borssal összekeverve jól összegyúrjuk. Középen lyukat hagyunk, ide tesszük a szódabikarbonátot és az ízesítőt.
Forró csontlével leöntjük, amibe már belefőztük a csípős paprikát. Újból összegyúrjuk, amíg a hús összeáll. Hideg helyen hűtőszekrényben tartjuk 24-30 órán át. Utána mititei alakban rostélyon megsütjük. Forrón, mustárral vagy szalma krumplival fogyasztjuk. Sört vagy vörösbort iszunk hozzá.

Mokány tokány

(Öt személyre)
Vágjunk egy kiló tisztán elkészített borjúhúst finom, hosszú, öt milliméter vastagságú metéltre. Ha ez megvan, ugyanilyen formára vágott tíz deka szalonnát olvasszunk fel, közben tegyünk ehhez két fej karikákra vágott hagymát, két szál gorombára vágott idei hagymát. Zeller zöldjét, kevés finom metélőhagymát, sót, borssal fűszerezzük, és a hússal erős tűzön rövid lében pároljuk. Ha a hús megpuhult, négy deci habart tejfellel föleresztjük, fölforraljuk és azután galuskával tálaljuk.

Pikáns marhanyelv

Hozzávalók: 1 db marhanyelv, bors, füst ízű só, 1 evőkanál ecet, 2 evőkanál koriander, 12 marék borókabogyó, 3 db babérlevél, 3 gerezd fokhagyma.
Elkészítése: A marhanyelvet megtisztítjuk, tíz percre forró vízbe tesszük, és a megkeményedett fehér bőrét lenyúzzuk. Páclevet készítünk az alábbiak szerint: másfél liter vizet felteszünk főni, s ha forr, beledobjuk a koriandert, borókabogyót, babérlevelet, s legvégül a füst ízű sót és az egy kanál ecetet. Ha a páclé kihűlt, ráöntjük a nyelvre és négy napig lefedve, hűvös helyre tesszük. Mindennap megforgatjuk. Felhasználás előtt a nyelvet kiemeljük a pácléből és egyszerre kevés vizet öntögetve alá, puhára pároljuk.
Tálalása: Vékonyra fölszeleteljük, burgonyakrokettel, dinsztelt vöröskáposztával és áfonyaszósszal kínáljuk.

Rácpaprikás

Másfél evőkanál olajon megpirítunk egy fej apróra vágott vöröshagymát, meghintjük egy kávéskanálnyi pirospaprikával, megforgatunk rajta 80 deka vékonyra kivert marhafelsál szeletet, és kevés vízzel félpuhára pároljuk. Hozzáadunk 40 deka megtisztított, laskára vágott zöldpaprikát, 2 fej kockára vágott paradicsomot, egy kiló, cikkekre vágott kelkáposztát, és 10 percig fedő alatt pároljuk. Ekkor jön hozzá 75 deka megtisztított, kockára vágott burgonya, kevés vizet alááöntve, az egészet puhára megpároljuk. Rövid lére sütve tálaljuk.

Szatmári lakodalmas

Hozzávalók: 35 dkg marhafelsál, 30 dkg sertéstarja, 25 dkg csirkemell, só, törött bors, 10 dkg magyar sonka, 5 dkg kolozsvári szalonna, 1 kiskanál paprikakrém, 4 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 5 dkg lángolt kolbász, 1 kiskanál paradicsompüré, majoránna, kakukkfű, borókabogyó, 1 kiskanál liszt, 2 dl bor, 1 kiskanál mustár, 1 dl olaj.
Elkészítése: Egy szép nagy 30-35 dkg gömbölyű felsál szeletet deszkán kiverünk, hogy minél nagyobb lehessen. Megsózzuk, megborsozzuk, megkenjük mustárral, és teszünk rá majoránnát, és két szép kivert sertés tarja szeletet. Ezt megkenjük Piros Arannyal, meghintjük kakukkfűvel. Erre tesszük rá a csirkemellből nyert vékony szeleteket, ezt beterítjük néhány kolbászszelettel, majd óvatosan, az egészet felcsavarjuk. Hústűvel néhány helyen megtűzzük, szalonnával megtűzdeljük, forró olajban mindkét oldalát átsütjük. Teszünk hozzá 1 dl bort, 2-3 szem borókabogyót, egy kettévágott vöröshagymát, 2-3 gerezd fokhagymát, kevés vízben fedő alatt puhára pároljuk. Ha levét elfövi, kevés borral mindég utána töltögetjük. Ha megpuhult, zsírjára sütjük, teszünk rá 1 evőkanál paradicsompürét, 1 kiskanál mustárt, megszórjuk egy kiskanálnyi liszttel, kicsit pirítjuk, majd 1 dl borral felengedjük.
A hústekercset egy deszkán pihentetjük, majd felszeleteljük. Előmelegített tálra rakjuk, és körül öntjük mártással.

Székelyföldi savanyú tokány

Hozzávalók: 80 dkg szaftos marhahús, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 ek. liszt, 1 kk. cukor, 1 citrom leve, olaj, só, bors
A húst 2 cm-es kockákra, a hagymát karikára vágjuk. Olajban feltesszük mindkettőt, sózzuk, borsozzuk és kis lángon, lefedve pároljuk. Ha levét elfőné, mindig csak egy-egy kanálnyi forró vízzel pótoljuk. Mikor a hús puha, zsírjára sütjük, majd kivesszük a léből. A húslét meghintjük cukorral és liszttel, majd erős tűzön kevergetve pirítjuk. Felengedjük 3 dl vízzel, és kevergetve besűrítjük. Ekkor belekeverjük a tejfölt és a citromlét, visszatesszük a húst és egyet rottyantunk rajta. A tejföl helyett használhatunk tejszínt is.

Tormás marhanyelv

Tisztísd meg szépen az tormát, meteld meg. Tégy egy kevés mondolát közibe. Törd meg együtt, tedd egy fazékba, és hadd forrjon fel az torma jó tehénhús- avagy tyúkhús-lével. Mikor fejér lészen, tégy tehénzsírt belé, s jóízű lészen. És mikor az nyelvet megfőzik, s meg van tisztítva, mesd kétfelé, tedd tehénhús-lévbe, hogy melegen maradjon; és mikor fel akarod

adni, add fel elsőben az tormát, tedd belé az nyelvet, és öntözd meg tehénhús-zsírral. Igen meg ne sózd: úgy jóízű. (Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból)

Tormás marhasült

Hozzávalók: 60 dkg marhafelsál, 1 vöröshagyma, 2 ek. olaj, 2 dl száraz fehérbor, só, fehér bors.
A töltelékhez: arasznyi torma, 2 kk. porcukor, 3 ek. tejföl, 3-4 ek zsemlemorzsa, só
A felsált sózzuk, borsozzuk, és olajon körbesütjük. A hagymát fölszeleteljük, és a hús köré szórjuk. Kicsit pirítjuk, majd felöntjük a borral és lefedve, kis lángon puhára pároljuk.
A tormát lereszeljük és összekeverjük a többi hozzávalóval. A puha húst felszúrjuk, és a tormakrémet beletöltjük. Végeit hústűvel lezárjuk, s saját levében még 15 percig pároljuk. Felszeletelve tálaljuk krumplipürével, esetleg párolt zöldségekkel.

Torockói tarhonyás rostélyos

Hozzávalók: 60 dkg rostélyos, 10 dkg zsír, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2-2 paprika és paradicsom, 15 dkg tarhonya, pirospaprika, só
A négy szeletre vágott húst sózzuk, és a zsír felében elősütjük. Áttesszük egy lábasba, a visszamaradt zsírban a finomra vágott hagymát és fokhagymát megpirítjuk, meghintjük paprikával, és 1 dl vízzel fölengedjük. Felforraljuk, majd a rostélyosra öntjük. A felkarikázott paprikát és a darabolt paradicsomot is hozzáadjuk, és az egészet puhára pároljuk. A tarhonyát zsírban megpirítjuk, s mikor a hús majdnem kész, a tetejére öntjük. Letakarva pároljuk, ha kell, kevés vizet öntsünk alá. Ha a tarhonya szépen megdagadt, tálaljuk ételünket.

Vásárhelyi rakott rostélyos

Hozzávalók: 80 dkg marhahús, só, törött bors, 8 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 50 dkg zöldpaprika, 2 db paradicsom, 2 dl tejföl, 1 kg burgonya, kakukkfű, 2 dl bor 1 kanál paradicsompüré.
A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, és kevés zsírban mindkét oldalát hirtelen megsütjük. A burgonyát meghámozzuk, és karikára vágjuk. Tűzálló tálat megzsírozunk, aljára terítjük a burgonya felét, erre elosztjuk a hússzeleteket, arra, karikára vágott hagymát, zöldpaprikát, paradicsomot, felülre a maradék burgonyát. A visszamaradt zsiradékban megpirítjuk a paradicsompürét, felöntjük 2 dl vízzel, hozzáadjuk a kakukkfüvet, a bort, tejfölt és tálra öntjük. Keverés nélkül, két órán át, sütjük, középmeleg sütőben.

Birka, bárány és kecskeételek

Bárányborda Udvarhelyi módra

Hozzávalók 10 személyre: 3 kg bárányborda, 20 dkg olaj, 40 dkg császárszalonna, 1 kg csemege paradicsom, 1 kg friss tisztított zöldbab 10 dkg tisztított vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl zöldszilváni fehérbor, 1 csokor petrezselyemzöld, só, őrölt bors, őrölt bazsalikom, tárkony ürömfű.
Elkészítése: A báránybordakat húsz darabra szeleteljük, kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, és kevés olajban félangolosra sütjük. A császárszalonnát kis kockára vágjuk, serpenyőbe téve lepirítjuk. Hozzáadjuk az apró kockára vágott vöröshagymát, aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk az időközben leforrázott és héjától megtisztított, kockára vágott csemege paradicsomot, megsózzuk, kevés zúzott fokhagymával, őrölt borssal, őrölt bazsalikommal, tárkony ürömfűvel és finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítjük. Végül hozzáadjuk, a frissen főzött, szálas zöldbabot, kevés fehérborral felengedjük, nyílt lángon pirítjuk, majd az egészet a szeletelt báránybordak tetejére helyezzük, és egyet forralunk rajta.
Tálalása: Hasábburgonya körettel tálaljuk. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel díszítjük.

Bárányhús aszalt sárgabarackkal

Hozzávalók: 80 dkg bárányicomb, 1 méretes vöröshagyma, 25 dkg aszalt sárgabarack, 6 dkg vaj, 4 ek méz, kisujjnyi gyömbér reszelve v. őrölt gyömbér, kurkuma, fahéj, bors, só
A combot 3 centis kockákra vágjuk, és vajon fehéredésig sütjük. Rálocsoljuk a méz felét, sózzuk, borsozzuk, gyömbért, kurkumát és fahéjat adunk hozzá. Hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, és felöntjük 3-4 dl vízzel. Összekeverjük, felforraljuk, majd lefedve kis lángon másfél órát főzzük. Hagyjuk hűlni, majd a tetején összegyűlt zsírt leszedjük róla. Beleszórjuk a barackot, belecsorgatjuk a maradék mézet, és pár percig pároljuk. Ha a leve túl híg lenne, kevés lisztes habarással sűríthetjük.

Bárányhús aszalt szilvával

Hozzávalók: 80 dkg bárányhús, 1 fej vöröshagyma, 25 dkg kimagozott aszalt szilva, 2-3 ek vaj, 5 ek méz, 2 dl édes, félédes vörösbor, gyömbér, kurkuma, koriander, fahéj, só, bors
A húst 3-4 centis kockákra vágjuk, és forró vajban elősütjük. Az aszalt szilvát pár órára már beáztattuk a vörösborba. A húshoz adjuk a hagymát, kevergetve pirítjuk. Rácsorgatunk 3 ek mézet, és beletesszük a fűszereket. 2 dl vizet és a szilváról a vörösbort hozzáadjuk és lefedve, kislángon két órát főzzük. Ekkor beleadjuk a szilvát, és még 20 percig főzzük. Ha túl sok a leve fedő nélkül párologtassuk el a 20 perc alatt. Rizzsel tálaljuk.

Bárány tojással

Hozzávalók: 1,2 kg bárányeleje, 2 fej vöröshagyma, 10 dkg zsír, egy csomó petrezselyem, 8 tojás, 1 dl tejszín, pirospaprika, bors, só, fodormenta
A húst csonttal együtt kétujjnyi darabokra, majd kockákra vágjuk. Az aprított hagymát zsírban sárgára pirítjuk, rátesszük a húst, kevés vizet aláöntve puhára pároljuk. Amikor már puha, meghintjük paprikával, és zsírjára pirítjuk. A tojásokat felütjük egy tálba, vágott petrezselymet, mentát, sót, borsot adunk hozzá, és ráöntjük a tejszínt. Kikeverjük, és a húsra öntjük. Félkemény rántottaformára sütjük.

Bihari bárányvagdalt

Hozzávalók: fél kg bárányhús, 1 tojás, 1 zsemle, 3 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, olívaolaj, só, bors, kakukkfű
A húst daráljuk le, keverjük bele a tojást, az áztatott és kifacsart zsemlét, a zúzott fokhagymát, a reszelt vöröshagymát, és ízesítsük a fűszerekkel. Kevés olívaolajat is dolgozzunk bele, majd 10 percig pihentessük. Vizes kézzel formázzunk pogácsákat belőle, és forró olajban süssük pirosra mindkét felét.

Birkatokány

Hozzávalók: 1 kg birkahús, 2-2 db vöröshagyma, paradicsom és fokhagymagerezd, egy kisebb paprika, csokor petrezselyem, 1 dl vörösbor, zsír, só, bors
A húst (ha kell) lefaggyúzzuk, és leforrázzuk. Kisujjnyi hasábokra vágjuk. A hagymát apróra vágjuk, és zsírban megpároljuk. Hozzáadjuk a húst, sózzuk, borsozzuk. Mikor majdnem puha, beleadjuk a hámozott, összezúzott paradicsomot és az apróra metélt paprikát. Vörösborral felöntjük, s puhára főzzük. Tálaláskor hintsük meg vágott petrezselyemmel. Kínáljuk héjában főtt krumplival és sült-paprika salátával.

Csíki töltött bárány

Hozzávalók: 1/4 bárány, 1 kg belsőség, 20 dkg vöröshagyma, 2 db tojás, 1 dl olaj, 20 dkg zsemle, 1 csomó petrezselyemzöld, 2 gerezd fokhagyma, só, bors
A töltelékhez a belsőségeket sós vízben puhára főzzük. Miután megfőtt, kihűtjük, húsdarálón ledaráljuk. A tojásokat keményre főzzük, felaprítjuk, hozzáadjuk a töltelékhez. A vízben megáztatott zsemlét is ledaráljuk, a fokhagymát összetörjük, és az apróra vágott vöröshagymával és petrezselyemzölddel együtt beledolgozzuk a töltelékbe.

A báránytt fűszerezzük sóval és borssal, majd felnyitjuk, és megtöltjük a töltelékkel. Tepsibe tesszük, bekenjük olajjal, és betesszük a sütőbe. Sülés közben többször megkenegetjük. Ha megsült, 5 percig állni hagyjuk, hogy könnyebb legyen szeletelni. Tetszés szerinti körettel tálaljuk.
Elkészítési idő: 110 perc

Juhpaprikás tordaiasan, puliszkagombóccal

Egy kg kockára vágott fiatal juhhúst kellően megsózunk, vöröshagymás, pirospaprikás zsírban megpirítjuk. Egy fej kemény fogású káposztának kivágjuk a torzsáját, 6-8 szeletre vágjuk, mint egy tortát, és óvatosan úgy helyezzük a húsra, hogy a darabok szét ne hulljanak. Felül egy kissé megsózzuk, egy kevés köménymagot szórunk rá, és befödve addig pároljuk a sütőben, amíg a káposztának vastagabb erezete is puhulni kezd, és felszívja a paprikás zsírt. Ekkor beledobunk 20 dkg karikára vágott füstölt házikolbászt (debreceni), és készre pároljuk; célszerű tűzálló porcelán tálban vagy tordai agyaglábasban elkészíteni, és edényestül az asztalra meneszteni. Ehhez az eredeti székely eledelhez polenta-gombócot dukál adni.

Juhpaprikás tordai módon

Hozzávalók: egy kilónyi juhhús, 1 fej édeskáposzta, fej vöröshagyma, 20 dkg füstölt kolbász, zsír, paprika, só, köménymag
A húst kockákra vágjuk, s lesózzuk. Zsíron aprított hagymát futtatunk, megszórjuk paprikával, majd rátesszük a húst. A káposztának kimetsszük a torzsáját, s 6-8 vastagabb szeletre vágjuk. A hús tetejére helyezzük, kissé megsózzuk, és köménnyel ízesítjük. Lefödve addig pároljuk a sütőben, míg a káposzta vastagabb erei is megpuhulnak, ekkor beledobjuk a karikákra vágott kolbászt is, és készre főzzük. Ehhez az ételhez puliszkagombóc a kíséret.

Kecskehús egressel

Főzd meg egressel az kecskehúst, abárold meg. Verd által az egrest, tölts bort reá, végy szőlőszemet, s tedd a levébe. Írósvajat, tárkont, majoránnát is tégy belé: úgy jóízű lészen. Az magyar szakácsok gyömbért is tésznek belé, de keserű lesz abbúl. (Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból)

Kolozsvári ürüborda káposztásan

Hozzávalók: 1 kg ürüborda, 60-70 dkg savanyú káposzta, 1 fej vöröshagyma, 1-1 paprika és paradicsom, 2 g fokhagyma, 1 ek paradicsompüré, 10-10 dkg füstölt szalonna és kolbász, zsír, paprika, kömény, só
A húst szeletekre vágjuk, gyengén besózzuk, és kevés zsírban minden oldalán elősütjük. A visszamaradt zsírban megpirítjuk az aprított hagymát, kevés paprikával meghintjük. Kevéske vízzel feloldjuk a paradicsompürét, és a hagymához adjuk. Sózzuk, és zsírjára pirítjuk. Beletesszük a húst és lassú tűzön (az elpárolgott vizet pótolgatva) félpuhára pároljuk. A káposztát kóstoljuk meg, ha túl savanyú, mossuk ki. Egy lábosban a szalonnával és a kolbásszal puhára pároljuk. Félidőben adjuk bele a karikára vágott paprikát és hámozott paradicsomot. Köménnyel, zúzott fokhagymával fűszerezzük, ha kell, sózzuk. Összekeverjük az egészet, s a tetejére ültetjük a bordákat. Fedő alatt készre pároljuk, tálaláskor tetejére locsoljuk a pörköltlét.

Rakott birka szombatosan

Hozzávalók: 50 dkg birkahús, 1 fej vöröshagyma, csokor petrezselyem, 20 dkg juhsajt, 2-3 dl tejföl, 50 dkg kifőtt laskatészta, 2-3 ek. olaj, libazsír és prézli, só, majoránna, borsmenta
A húst apróra vágjuk és olajban, aprított hagymával és petrezselyemmel megpároljuk. A laskát forró libazsírba forgatjuk, ráreszeljük a sajtot és összekeverjük. Zsírral kikenünk egy tepsit, vagy tűzálló tálat, megszórjuk morzsával, és a tészta felét belesimítjuk.

Tetejére tesszük a hús felét, meghintjük kevés majoránnával és mentával, majd ismét tészta, és hús következik. A tetejére öntjük a tejfölt, és forró sütőben átpirítjuk.

Szatmári tárkonyos bárány

Hozzávalók: 80-100 dkg bárányhús, 1 vöröshagyma, 1 dl tejföl, 1 ek. liszt, zsír, tárkonyecet, tárkony, só
A hagymát finomra vágjuk, és zsírban üvegesre pároljuk. A húst kockára vágjuk, s a hagymához adjuk, zsírjára pirítjuk. Sóval, vágott tárkonnyal fűszerezzük, és kevés vizet hozzáadva puhára főzzük. Ha megpuhult, tejfölös, lisztes habarással besűrítjük a levét. Ha nagyon elfőtte volna, csak kevéske vízzel pótoljuk (esetleg fehérborral), mindig csak kevés szaft üljön az alján. Végül tárkonyecettel pikánsra ízesítjük.

Székelyudvarhelyi bárányflekken

Hozzávalók: 1,5 kg bárányczomb v. lapocka v. gerinc, nagyon kevés zsír, só, bors, paprika
A húst csontozzuk, és szeletekre vágjuk, kicsit kiverjük. Nagyon forró teflon serpenyőben, kevés zsíron hirtelen megsütjük mindkét felüket. Fadeszkákra helyezzük a vendégek elé, mindenki maga sózza, borsozza, paprikázza. Fehér kenyeret, savanyút és vörösbort kínálunk mellé.

Tárkonyos bárány

Hozzávalók: 1,5 kiló bárányhús csonttal, 1 fej vöröshagyma, 1kk. cukor, fél deci citromlé, 2 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 tojássárgája, 8 dkg vaj, 4 dkg liszt, tárkonyecet, tárkonylevél, só, bors
A hús (ok) nagyobb csontjait kifejtjük, s abból egy erős csontlevest főzünk. A húst összevágjuk, és a leszűrt csontlében egy hagymával, sóval, borssal megfőzzük.
Ha majdnem puha kivesszük a hagymát, vágott tárkonyt adunk hozzá és a vajból és a lisztből készített fehér rántással besűrítjük. Belekeverjük a tejfölt, citromlével, ecettel, cukorral pikánsra ízesítjük. Jól kiforraljuk. A tejszínt a tojássárgával jól kikeverjük, majd pár merőkanál lét csorgatunk hozzá, folytonos keverés mellet. A tüzet mérsékeljük, és kevergetve a barihoz adjuk. Picit hagyjuk sűrűsödni, de ne forraljuk már. Főtt krumpli vagy netán rizs jól megy hozzá.

Tordai juhpaprikás puliszkagombóccal

Egy kg kockára vágott fiatal juhhúst kellően megsózunk, vöröshagymás, pirospaprikás zsírban megpirítjuk. Egy fej kemény fogású káposztának kivágjuk a torzsáját, 6-8 szeletre vágjuk, mint egy tortát, és óvatosan úgy helyezzük a húsra, hogy a darabok szét ne hulljanak. Felül egy kissé megsózzuk, egy kevés köménymagot szórunk rá, és befödve addig pároljuk a sütőben, amíg a káposztának vastagabb erezete is puhulni kezd, és felszívja a paprikás zsírt. Ekkor beledobunk 20 dkg karikára vágott füstölt házikolbászt (debreceni), és készre pároljuk; célszerű tűzálló porcelán tálban vagy tordai agyaglábasban elkészíteni, és edényestül az asztalra meneszteni. Ehhez az eredeti székely eledelhez polenta-gombócot dukál adni.

Vásárhelyi birkacomb

Hozzávalók: 1 kg birkacomb, 10 dkg füstölt szalonna, 1 dl olaj,1 fej vöröshagyma, 20 dkg vegyes zöldség, só bors, 1 kanál liszt, 1 kiskanál paradicsompüré, kakukkfű, 2 dl bor.
A birkacombbot megtűzdeljük szalonnával, és megkötözzük zsineggel, mint a sonkát. Megsózzuk, megborsozzuk, és forró olajban minden oldalát megsütjük, majd félretesszük. Zsiradékban megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd a karikára vágott zöldségeket is, meghintjük liszttel, hozzáadjuk a paradicsompürét, borssal, kakukkfűvel fűszerezzük. Ráöntjük a bort, beletesszük a húst, és fedő alatt puhára pároljuk. A húst előmelegített tálra rakjuk, a mártást forrón rászűrjük.

Halételek

Compó töltve

Hozzávalók: 4 db 20-25 dkg-os compó, 20 dkg vaj, 15 dkg kemény juhsajt, 1 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, 2 ek zsemlemorzsa, 4 babér, szegfűszeg, só, bors, olaj, csipet fahéj és puliszka
A halakat tisztítjuk, megmossuk és besózzuk. Félóra múltán megtöltjük őket a következő keverékkel - Reszelt sajt, morzsa, vágott petrezselyem, zúzott fokhagyma, megtört szegfűszeg, fahéj, só, bors keverékével. Bevarrjuk a halak hasát, olajjal kikent tűzálló tálba fektetjük őket, mindegyik tetejére egy-egy babérlevelet teszünk. Rámorzsoljuk a vajat és előmelegített sütőben közepes tűznél, saját levével gyakran locsolgatva, olykor megforgatva kb. 60-90 percig pároljuk, majd pirosra sütjük. Közben puliszkát készítünk, hosszúkás tálba simítjuk, és a halakat ráemeljük. Bőven megöntözzük a halak levével és tálaljuk.

Csuka dióval töltve

Hozzávalók: egy 1,5 kg-os csuka, 1 zsemle, 10 dkg darált dió, 2 tojás, 20 dkg vaj, 2 dl tejföl, 2 dl tej, só, bors, majoránna, fél citrom
A zsemlét tejbe áztatjuk, a halat megtisztítjuk és citromlével, sóval bedörzsöljük. A gyengén kinyomott zsemlét, a diót, 2 tojássárgáját, majoránnát és két felvert fehérjét jól összekeverünk. Sózzuk, borsozzuk, és megtöltjük vele a halat. Összetűzzük a hal hasát, és sütőben, vajban, mindkét oldalát pirosra sütjük. Tálalás előtt a tűzést kiszedjük, s a halat kétujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A zsiradékjához tejfölt keverünk, kiforraljuk, és ezzel öntjük nyakon a csukát.

Csuka-gombóckák

Hozzávalók: 1 kg csuka, 2 tojás, 50 dkg vegyes leveszöldség, 1/2 dkg szódabikarbóna, citromlé, 5 szál petrezselyemzöldje vagy kapor, késhegynyi gyömbérpor és őrölt szerecsendió, negyed csésze tejszín, 5 dkg liszt, olaj a sütéshez, só, bors, 1 fej hagyma, 5 ek vaj, 2 zsemle, fél csésze tej
Elkészítése: A tisztított halat bezöldségelt és kissé sós vízben megfőzzük.
Mikor kész, megtisztítjuk a bőrétől. Kicsontozzuk - szálkázzuk, és pástétom finomságúra törjük vagy daráljuk.
Vajban könnyen megpirítjuk a finomra vágott hagymát, a zsemlét feltördeljük, és tejbe áztatjuk, a felesleges tejet kinyomkodjuk belőle és összekeverjük a hagymával.
Egy nagy tálban kikeverjük a tojássárgáját petrezselyemmel, hozzáadjuk a halpástétomot és a hagymás keverékünket. Megsózzuk, borsozzuk. Egy másik tálban felverjük a tojásfehérjét, és finoman beforgatjuk a masszába.
Hozzáadjuk a szódabikarbónát, néhány csepp citromot, egy cseppnyi gyömbért és őrölt szerecsendiót. Jól elkeverjük, fellazítjuk tejszínnel.
A masszából apró labdacsokat formálva és azokat lisztbe forgatva olajban aranybarnára sütjük.
Hidegen, melegen egyaránt tálalható előételként, citromos majonézzel. Csak friss halból készíthető. Ha van ikránk, azt gyömbérrel és pici tárkonyecettel fűszerezett borban fél napig érleljük, s ebből minden labdacs közepébe teszünk egy keveset sütés előtt.

Csuka tormával és gesztenyével

Hozzávalók: egy 2 kg-os csuka, 2 fej vöröshagyma, 2-2 sárgarépa és gyökér, 1 kg gesztenye, 2 gerezd fokhagyma, 1 szál torma, 1 citrom, 1 l tej, 3 tojássárgája, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 kk. kukoricaliszt, 2 ek vaj, szemes bors, só, őrölt bors, kapor
A csukát tisztítjuk és besózzuk. A gesztenyét megfőzzük, majd megtisztítjuk, és apróra összevágjuk. A hagymát négyfelé vágjuk és a répával, és a gyökérrel együtt feltesszük főni. Csipet sót, szemes borsot, fokhagymát adunk hozzá és a halat is beletesszük. A vagdalt

gesztenyét sózzuk, borsozzuk, adunk bele kevéske citromlevet, morzsát, tojássárgáját, 1 ek vajat, és jól összekeverjük. Gombócokat formálunk belőle, és forrásban lévő tejben megfőzzük. A tormát lereszeljük, a kaprot finomra vágjuk. Vajban megfuttatjuk őket, és a megmaradt tej felét hozzáöntve főzzük. Hamar kész, ekkor egy kanál hallevet adunk bele, és kukoricaliszttel sűrítjük. A halat tálra tesszük, a gombócokkal és a mártással tálaljuk.

Erdélyi csuka

Hozzávalók: 2 kg-nyi csuka, 6 főtt tojás, 1 csomag petrezselyem, vaj, só, tartár
A csukát tisztítás után kétujjnyi szélesre daraboljuk, besózzuk és megfőzzük. Ha megfőtt, egy tálra tesszük a haldarabokat és körülrakjuk a tojásfehérjével és a különválasztott tojássárgájával. Félbevágva is jó lesz! A vágott petrezselymet rászórjuk. A vajat megpirítjuk, leöntjük vele a halakat, és tartármártást kínáljunk hozzá.

Erdélyi mandulás ponty

Hozzávalók: 1,5 kg ponty, 5 dl tej, csokor petrezselyem, 1 citrom reszelt héja, 3 dkg vaj, 5 dkg mandula, só
A halat tisztítjuk, lábosba tesszük és felöntjük a tejjel. Negyed órát benne hagyjuk, ekkor kivesszük a halat, a tejet lassan felforraljuk, megsózzuk, visszatesszük bele a halat és lassú tűzön, 4-5 percig főzzük. A halat áttesszük egy kivajazott tűzálló tálba. Tetejét megszórjuk az apróra vágott, hámozott mandulával és a reszelt citromhéjjal. Lelocsoljuk olvasztott vajjal és előmelegített sütőben, erősebb tűzön készre pirítjuk.
Tálaláskor a vágott petrezselyemmel megszórjuk, és citromszeleteket is kínálunk hozzá. Tartármártás, pirított burgonya és saláta megy hozzá.

Gyergyói bundázott hal

Hozzávalók: egy 60-70 dekás szép ponty vagy más hal, 2 tojás, 3 kanál liszt, 1 kanál olaj, szóda-vagy ásványvíz, só, bors.
Olaj a sütéshez.
A pontyot kifilézzük, szeletekre vágjuk, sóval, borssal megszórjuk. A tojásból, lisztből csipet sóval, 1 kanál olajjal, annyi szóda- vagy ásványvízzel, amennyit felvesz, sűrű palacsintatésztát keverünk. A halszeleteket belemártjuk, és bő forró olajban pirosra sütjük. Petrezselymes burgonyával, salátával tálaljuk, de adhatjuk előételnek is tartármártással kísérve.

Gyergyói halpaprikás

Hozzávalók: 1 kg vegyes hal vagy ponty, 2 fej hagyma, 1 kanál pirospaprika, 1 nagy kanál zsír, 1-2 dl tejföl, só.
A halat keresztben kétujjnyi szeletekre vágjuk, és besózva félóráig állni hagyjuk. Közben a hagymát nagyon apróra megvagdaljuk, forró zsírba tesszük, és üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a pirospaprikát, belerakjuk a halszeleteket azzal a lével együtt, amit engedtek, és a fedő alatt lassú tűzön pároljuk. Ha kell, időnként egy evőkanál vizet adunk hozzá. Amikor a hal elkészült, összeforraljuk a tejföllel és apró galuskával tálaljuk.

Hal bormártásban

Hozzávalók: süllőt szokás így készíteni, de más édesvízi vagy tengeri, nagyobb, nem túlságosan száraz húsú halból is finom.
A halakat kifilézzük, így minden halból 2 szeletünk lesz, amelyeket besózzuk. Pecsenye-tepsiben vajat forrósítunk, és a szeleteket belerakva kissé átpirítjuk. Közben simára keverünk 1 csapott kanál lisztet 1 dl tejföllel, 2 dl borral, csipet sóval, borssal. Ráöntjük az átpirított halra, és a sütőben megpároljuk.

Hal paradicsomban

Hozzávalók: 1 kg hal, 2-3 főtt burgonya, 50 dkg paradicsom, 10 dkg vaj, só, bors, petrezselyemzöld. Bármilyen, friss vagy fagyasztott halból készíthető.
A megtisztított, kimosott halakat besózzuk. A burgonyát megreszeljük nagylyukú reszelőn, összekeverjük apróra vágott petrezselyemzölddel, kis sóval, borssal és a halak hasüregébe töltjük. Kivajazott tűzálló tálba rakjuk, rátesszük a meghámozott, feldarabolt paradicsomot, ráöntünk 10dkg forró vajat, kissé megsózzuk, borsozzuk, és a forró sütőben megsütjük, saját levével öntözgetve. Párolt rizzsel tálaljuk.

Halpörkölt

Úgy készül, mint a halpaprikás, de tejföl nélkül és azzal a különbséggel, hogy a paprikás hagymát egy tejmerőkanál vízzel megpároljuk, és azután rakjuk bele a halszeleteket. Tarhonyával tálaljuk. Nyáron 1-2 karikára vágott zöldpaprikát szórunk a tetejére.

Halszeletek lecsóval

Hozzávalók: 60 dkg halszelet, 3 hagyma, 6 zöldpaprika, 4 paradicsom, 1 kanál zsír, só, bors.
A szokott módon lecsót készítünk, és amikor majdnem kész, belerakjuk a halszeleteket, és puhára pároljuk. Petrezselymes párolt rizzsel tálaljuk.

Halszeletek paprikásan

Hozzávalók: 60-70 dkg ponty, harcsa, süllő, vagy kecsege, 1 hagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 kanál pirospaprika, 2-3 kanál olaj. A halat kifilézzük, a filéket irdaljuk és besózzuk, a kiesett részekből, csontokból alaplevet főzünk, kevés vízzel.
A filéket mindkét oldalukon forró olajban megsütjük, kiszedjük. Az olajban megpároljuk az apróra vágott hagymát, ráhintjük a pirospaprikát, feltöltjük a leszűrt alaplével (nem kel sok mártása legyen!). Beletesszük az apróra vágott zöldpaprikát, paradicsomot. Lassan puhára főzzük, aztán belerakjuk a filéket, és lefödve tovább pároljuk. Apró galuskával tálaljuk.

Halszuflé apró halakból

Hozzávalók (5 adag): 500 gr hal (fejnélküli szardella vagy makrahall), 20 gr összevagdalt petrezselyemzöld, 3 gr bors, 5 tojás, 150 gr liszt, 300 ml tej, 3 gr só, 50 gr vaj, 100 gr sajt.
A megtisztított és forró sós vízben főtt halat hagyjuk, hogy kihűljön, és húsdarálón leőröljük. Vagdalt zöldség-levéllel összekavarjuk, majd lisztből, tejből és vajból készített fehérmártásba öntjük. Sorjában hozzákavarjuk a reszelt sajtot, a tojássárgákat, ízlés szerint borsozzuk, majd hozzáadjuk a sót és a felvert tojásfehérjéből készített habot. Mindezt beleöntjük egy zsírral megkent és liszttel kibélelt tűzálló edénybe, majd kisütjük. Melegen, tejföllel vagy a nélkül, zöldsaláta körítéssel tálaljuk. Fehér, félszáraz bort, ajánlunk hozzá.

Hal tejfölös mártásban

Hozzávalók: 1 kg friss vagy fagyasztott hal, 1 citrom, 2 dl tejföl, kevés fehérbor, 5 dkg vaj, só, bors, 1 kiskanál liszt.
A megtisztított halat szeletekre vágjuk, besózzuk, borssal és citromlével meghintjük, 1-2 órán át, állni hagyjuk. Akkor a vajat megforrósítjuk, a halszeleteket átsütjük, rátöltünk 2-3 kanál bort, minden halszeletre egy vékony, kettőbe vágott citromszeletet fektetünk. Az edényt lefödjük, és a sütőben megpároljuk. Amikor a hal megpuhult, melegített tálra rakjuk. Levét leforraljuk a tejfölben elkevert liszttel, és a mártást a halra öntjük. Burgonyapürét vagy párolt rizst adunk mellé.

Haltekercsek szalonnában sütve

Hozzávalók: 1 kg hal, 15-20 dkg szalonna, 1 csésze fehérbor, só, paprika, petrezselyemzöld.
Nagyobb, úgy 1 kg-os halat megtisztítunk, kifilézzük, és háromujjnyi szeletekre vágjuk. A szeleteket sóval, paprikával megszórjuk, felsodorjuk és papírvékonyra vágott

szalonnaszeletekbe csavarjuk, fonallal átkötjük a tekercseket, bőven vajazott tűzálló tálba állítjuk, leöntjük borral, és a sütőben megpároljuk. Petrezselyemzölddel megszórva, burgonyasalátával tálaljuk.

Hal vajban

Hozzávalók: egy szép nagy süllő vagy bármilyen más nagyobb hal, 5 dkg vaj, 1dl tejföl, só, ecet, petrezselyemzöld.
A megtisztított halat egészben hagyva gyengén sós-ecetes vízben puhára pároljuk, csendes főzéssel. Óvatosan forró tálra emeljük. A vajat megforrósítjuk, belekeverjük a tejfölt és ráöntözzük a halra. Körberakjuk sós vízben főtt burgonyahasábokkal, és az egészet beszórjuk finomra vágott petrezselyemzölddel.

Harcsaszelet borban

Hozzávalók: 80 dkg harcsaszelet, 20 dkg füstölt szalonna, 2 fej hagyma, 4 zöldpaprika, 3 paradicsom, 2 dl fehérbór, zsír, só, bors, pirospaprika, liszt.
A kicsontozott halat szeletekre vágjuk, sóval, borssal meghintjük, lisztbe forgatjuk, és forró zsírban átsütjük. Más edényben kiolvasztjuk az apró kockákra vágott szalonnát, megpároljuk rajta a hagymát, hozzáadjuk a pirospaprikát, felaprított zöldpaprikát és paradicsomot. Sóval, borssal fűszerezzük, felengedjük a borral, belerakjuk a kisütött szeleteket, és puhára pároljuk. Vajban megforgatott galuskát adunk mellé.

Hirtelensült halszeletek

Hozzávalók: 1 kg hal (legjobb, ha nagyobb, lehetőleg szálkamentes hal, pl.: pisztráng, süllő, harcsa, ponty stb., de lehet akár fagyasztott tengeri hal is), kb. 4 kanál liszt, 1 kiskanál pirospaprika, só, bors, olaj vagy fele olaj-fele zsír a sütéshez. Liszt és paprika helyett használhatunk finomra darált kukoricalisztet is.
A nagyobb halakat kifilézzük, a kisebbeket egészben hagyjuk: közepes halakta U alakú szeletekre vágjuk. Sóval, borssal megszórjuk, kissé állni hagyjuk. A lisztet összevegyítjük pirospaprikával, a halakat megforgatjuk a lisztben és forró zsírban pirosra, ropogósra sütjük. Citrommal vagy tartármártással előételnek is megfelel, de tálalhatjuk burgonyakörettel vagy salátával is.

Kecsege kárpáti módra

Hozzávalók: 1500 g kecsege (kb. 5 db), 150 g vaj, 200 g rákfarokhús, 1 cs. kapor, 5 g őrölt fehér bors, 30 g só, 200 g gomba, 60 g liszt, 1 dl tejszín, 50 g rákvaj.
A kecsegét megtisztítjuk, majd belső részét eltávolítjuk, megsózzuk. Hegyes orrát a farok húsos részébe szúrjuk, hogy gyűrű alakot kapjunk. A halakat kivajazott tepsibe tesszük, kevés halalaplét öntünk rá, és alufóliával lefedve sütőben megpároljuk. Amíg a halak párolódnak, elkészítjük a kapros ragut. A gombát megtisztítjuk, kockákra daraboljuk, és felforrósított vajban megfuttatjuk. Hozzáadjuk a megtisztított főtt rákhúst, és megszórjuk apróra vagdalt kaporral. Rövid ideig együtt pirítjuk, őrölt fehér borssal fűszerezzük, és megszórjuk liszttel. Felöntjük a pároló lével és a tejszínnel, majd lassan felforraljuk. Tálalás előtt a ragut a halakra öntjük, összeforraljuk. A párolt kecsegéket előmelegített tálra tesszük, középre halmozzuk a kapros-gombás rákragut, melyet olvasztott vajjal meglocsolunk. Krokettel körítjük.

Kékre forrázott pisztráng

Hozzávalók: 4 db szép pisztráng, só, ecet, citrom.
A megtisztított pisztrángokat meglocsoljuk ecettel, és 15 percig állni hagyjuk. Akkor pecsenye tepsibe fektetjük és leforrázzuk annyi lobogó sós vízzel, amennyi a halakat ellepi. Nagyon csendes tűzön puhára főzzük, majd lyukas lapáttal óvatosan forró tálra szedjük. Citromkarikákkal körberakjuk és vajas-petrezselymes burgonyával tálaljuk.

Kirántott hal

Úgy készül, mint a hirtelensült halszeletek, de nem csak lisztbe, hanem felvert tojásba és morzsába is beleforgatjuk (vagy csak lisztbe és tojásba). Forró zsírba kisütjük, citrommal, tartármártással előételnek, petrezselymes vagy zsírban sült burgonyával és salátával önálló ételnek tálalhatjuk.

Mandulás ponty

Hozzávalók: 1,5 kg ponty, 5 dl tej, csokor petrezselyem, 1 citrom reszelt héja, 3 dkg vaj, 5 dkg mandula, só
A halat tisztítjuk, lábosba tesszük és felöntjük a tejjel. Negyed órát benne hagyjuk, ekkor kivesszük a halat, a tejet lassan felforraljuk, megsózzuk, visszatesszük bele a halat, és lassú tűzön 4-5 percig főzzük. A halat áttesszük egy kivajazott tűzálló tálba. Tetejét megszórjuk az apróra vágott, hámozott mandulával és a reszelt citromhéjjal. Lelocsoljuk olvasztott vajjal és előmelegített sütőben, erősebb tűzön készre pirítjuk.
Tálaláskor a vágott petrezselyemmel megszórjuk, és citromszeleteket is kínálunk hozzá. Tartármártás, pirított burgonya és saláta megy hozzá.

Máramarosi töltött csuka

Hozzávalók: 2 db 2 kg hal, 2 zsemle, 1 csésze tej, 5 dkg vaj, 2-3 db velős csont, 3 evőkanál reszelt sajt, 15 dkg gomba, 1 kávéskanál csombor, 2 tojássárgája, só, bors, 2 babérlevél, 2 csésze olaj, 2 citrom, 2 dl savanykás fehérbor, 2 teáskanál gyömbér.
Elkészítése: A halakat megtisztítjuk, uszonyaikat (a farkúszót kivéve) kimetsszük, de a fejét rajta hagyjuk. A hasüreget megtöltjük a tejbe áztatott megtört zsemlyéből, vajból, csontvelőből, reszelt sajtból, a vajon megfuttatott és apróra vágott gombából, pár tojássárgájából, sóval, borssal, csomborral, gyömbérrel kevert töltelékkel, majd a hasát bevarrjuk, vagy összetűzzük.
A halakat olajozott tepsibe fektetjük, citromszeletekkel, babérlevéllel leborítva, s a sütőben kb. 30 percig sütjük. Közben olajjal, borral és saját levével öntözgetjük.
Megjegyzés: Más halfajból is, pl. sovány ponty, harcsa, kecsege stb. készíthető. A zsidó konyha igen kedvelt, ünnepi étele.

Pisztráng főzve

Hozzávalók: 4 db szép pisztráng, 1 vöröshagyma, só, bors, babérlevél, ecet, citromhéj.
Páclevet készítünk jó borecettel, sóval, borssal, babérlevéllel, lehámozott citromhéjjal, egy karikára vágott hagymával. Beletesszük a halat, és vigyázva, hogy túl ne főjön, csendesen puhára főzzük. Vajban megforgatott, tejföllel meglocsolt főtt burgonyát adunk mellé. Az így készített pisztráng hidegen is jó, de akkor a páclébe tegyünk zöldséget is, és ezzel díszítjük a halat. Másfajta halat is lehet így készíteni.

Ponty bormártásban

Hozzávalók: 1 kg ponty, 2 dl fehérbor, 4 kanál olaj, 1 kanál paradicsompüré, 3-4 cikk fokhagyma, só, bors, citrom.
A halat bedörzsöljük sóval, borssal, tepsibe fektetjük, leöntjük az olajjal és 1 dl borral hígított paradicsompürével. Mellérakjuk a fokhagymát, a halra néhány citromkarikát fektetünk, és a sütőben megsütjük. A halat tálra tesszük, mártását a megmaradt borral felforraljuk és ráöntjük. Burgonyakörettel tálaljuk.

Rácponty

Hozzávalók: 1 db szép nagy ponty, 1 kg burgonya, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, 5 dkg füstölt szalonna, 10 dkg vaj, 2 dl tejföl, só, bors, paprikakrém vagy piros arany.
A burgonyát hajában megfőzzük. A pontyot besózzuk, mindkét oldalát éles késsel kétujjnyi távolságokra mélyen bevagdaljuk, a résekbe egy-egy kis szalonna szeletkét teszünk. Mély tűzálló tálat vastagon megvajazunk, kétujjnyi vastag réteget rakunk az aljára a karikára

vágott burgonyából. Megszórjuk apróra vagdalt zöldpaprikával és paradicsommal, ráfektetjük a halat. A hal hátát megkenjük paprikakrémmel. A vajat megforrósítjuk, rálocsoljuk a halra, megöntözzük a tejföllel, és a sütőbe tesszük. Saját levével többször öntözgetve sütjük, amíg a hal pirosra sül.

Sóban álló kárász

Tisztítsd meg az kárászt szépen, s hadd álljon sóban. Az haját vagdald meg aprón. Az szálkájával együtt főzd meg borsólével, s verd által egy szitán. A kárászokat rakd egy fazékba, töltsd réá azt a levet, hadd főjön benn. Tégy szerecsendió-virágot, eleven borsot s egy kevés ecetet. Szedd ki az kárászokat, hadd hűljenek meg. Az lévbe tölts ecetet, s keverd, amíg meghűl. Rakd egy tálba az kárászokat, s tölts réá a' levet, hadd álljon meg. Úgy csinálják az hideg étket az halakbúl. (Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból)

Süllő vörösborral

Hozzávalók: 2 db kb. félkilós süllő, 10 dkg vaj, fél fej vöröshagyma, 2 dl vörösbor, 4 kanál paradicsomlé, 1-2 kanál ecet, só.
A megtisztított halakat hosszában kettévágva kicsontozzuk, a filéket besózzuk. A halcsontokat, fejeket 2 dl vízben addig főzzük, míg a víz felére apad. A megforrósított vajban üvegesre pirítjuk az apróra vágott hagymát, feltöltjük a borral, hozzáadjuk a paradicsomot, 1-2 kanál ecetet, megsózzuk, hozzászűrjük az alaplevet. A mártás kis lángon, fedő alatt 10-15 percig főzzük, akkor belerakjuk a haldarabokat és egyenletes, lassú tűznél kb. 20 percig pároljuk, kevergetés nélkül. Párolt rizzsel tálaljuk.

Sült pisztráng fokhagymamártással

Mintha némi francia hatást mutatna. A sült hal mellé adott mártást úgy készítik, hogy a fej megtisztított fokhagymát mozsárban összetörnek, majd csuporban, kevés tárkonyecettel, sóval, egy kiskanál reszelt vöröshagymával összekeverik. Ezt adják fel, mint ízelítőt a hal mellé.

Székely harcsaragu

Hozzávalók: 90 dkg harcsafilé, 25 dkg savanyú káposzta, 8 dkg vöröshagyma, 1 dkg fűszerpaprika, 10 dkg zöldpaprika, 2 dkg só, 2 dl tejföl, 6 dkg liszt, 5 g fokhagyma, 10 dkg paradicsom.
A vöröshagymát apróra daraboljuk, kevés zsírban megfonnyasztjuk, fűszerpaprikát szórunk rá, és kevés vízzel felöntjük. Hozzáadjuk a megmosott savanyú káposztát, a kockákra vágott paprikát és paradicsomot, majd lassan forralva készre pároljuk. Tejfölből és lisztből habarást készítünk, és besűrítjük a káposztát. A harcsafilét kockákra daraboljuk, a káposztához adjuk, majd 15-20 percig főzzük. Tálaláskor paprikakarikákkal és tejföllel díszítjük.

Tejfölös ponty

Hozzávalók: egy kb. 1 kilós ponty, 2 fej hagyma, 1 kanál zsír, 2 dl tejföl, 1 kanál liszt, só, pirospaprika, petrezselyemzöld.
A megtisztított halat szeletekre vágjuk és besózzuk. Az apróra vágott hagymát zsírban megpároljuk, paprikázzuk, rárakjuk a halszeleteket és 2 dl vízzel feltöltve, csendesen pároljuk. Amikor majdnem kész, a mártást a liszttel és a tejföllel besűrítjük, és az edényt fedő nélkül 10 percre a forró sütőbe tesszük. Petrezselyemzölddel megszórva, burgonyapürével vagy galuskával tálaljuk.

Temesvári fogasszeletek roston

Hozzávalók 5 személyre: 70 dkg fogasfilé, 10 dkg vöröshagyma, 20 dkg gomba, 15 dkg paradicsom, 15 dkg zöldpaprika, 20 dkg ceruzabab, 4 db halászlékocka, só, liszt, tojás, olaj, petrezselyemzöld.

A fogasfilét előkészítjük. A levágott szeleteket besózzuk, és felhasználásig hűtőszekrényben tartjuk. A halászlékockából magyaros hal alaplevet készítünk. A finomra vágott vöröshagymát kevés olajon megpirítjuk, majd rátesszük a szeletekre vágott gombát. Amikor zsírjára pirult, hozzáadjuk a ceruzababot, (esetleg kettévágjuk) a paprikát és a paradicsomot, majd felöntjük hal alaplével, és készre pároljuk. A folyadékveszteséget hal alaplével pótoljuk. Az így elkészített mártást tejfölös habarással sűrítjük. A lisztből és a tojásból az ismert módon nokedlit készítünk. Tálalás előtt a fogas szeletek mindkét oldalát lisztbe mártjuk, és forró olajban megsütjük. A tányérba először a nokedli kerül, mellé a fogas szeletek, a babos, gombás mártást pedig a halra öntjük. Tetejét meglocsoljuk tejföllel, paprika- és paradicsomkarikákkal díszítjük, vágott petrezselyemmel megszórjuk.

Tengeri hal paradicsomosan

Hozzávalók: 1 kg tengeri hal, 2 kanál olaj, 4-5 cikk fokhagyma, 2 kanál paradicsompüré, 2 dl fehérbor, só, bors, citromlé.
A halat megtisztítjuk, és amennyire lehet, kicsontozzuk. Meglocsoljuk citromlével, és állni hagyjuk, amíg a mártás elkészül. A mártáshoz a megforrósított olajba beledobjuk a zúzott fokhagymát, hozzáadjuk a paradicsomot, sózzuk, borsozzuk és a borral feltöltve, felforraljuk. A halszeleteket tűzálló tálra rakjuk, ráöntjük a mártást és kb. félórára, a forró sütőbe tesszük. Sós vízben főtt burgonyát adunk hozzá köretnek.

Egyéb húsételek vadakból

Borókás nyúlgerinc

Hozzávalók: 1,5 dkg vadnyúlgerinc, 2 dkg vaj, só, bors, leveszöldségek, 25 dkg füstölt sonka, 30 dkg füstölt szalonna, 1 hagyma, 2 dl illatos fehérbor, 1 csésze csontleves, 5 dkg borókamag
A lehártyázott nyúlgerincet, szalonnával bedörzsöljük, majd vékony füstölt szalonnaszeletekbe burkolva és azt rákötözve sütőben gyakori öntözéssel megsütjük.
A megsült húst kivesszük, a szalonnát lefejtjük és ledobjuk, a húst pedig rövid ideig tovább sütjük, időnként saját zsírjával és olvasztott vajjal öntözve, majd kiszedjük, s egy lábasba félretesszük. Az edényt - amiben a hús sült - felső lángra tesszük.
A hagymát, a maradék szalonnát és a sonkát apróra vágjuk, és a zsíron megpirítjuk, majd felengedjük a borral és a csontlével. Belekeverjük az összezúzott borókamagot és néhány szem borsot is. Az egészet könnyű mártás sűrűségűre leforraljuk. Ekkor levágjuk a húst a gerincről, a csontokat a mártásban jó 5 percig forgatjuk, majd kivesszük. A húst felszeleteljük és visszarakjuk a gerincre, s az egészet egy tálalóedényre tesszük meleg helyre.
Egyes vidékeken fokhagymát is tesznek bele.

Csíki nyúltokány 01.

A húst és a szalonnát csíkokra vágjuk. A szalonnát kiolvasztjuk, megpirítjuk, a zsírt leszűrjük, és a szalonnát félretesszük. A zsírban vöröshagymát pirítunk, hozzáadjuk a paradicsompürét, majd a húst. Sózzuk, borsozzuk, vízzel és borral felöntjük. Fél órát főzzük. Ha kész, tejfölös habarással sűrítjük, beletesszük a szalonnát, és kis citromlét teszünk bele.

Csíki nyúltokány 02.

Hozzávalók: 2 (1,2 kg) nyúlcomb, 20 dkg füstölt szalonna, 10 dkg sertészsír, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál paradicsompüré, só, 1 csipetnyi őrölt bors, 1 kávéskanál csombor, 1 dl fehérbor, 1/2 citrom, 1 evőkanál liszt, 1/4 csomó petrezselyemzöld
A nyúlcombokat megmosom, lehártyázom, kicsontozom, és kb. fél cm vastagságú csíkokra vágom. A füstölt szalonnát is csíkokra vágom, és a zsírban megpirítom. A zsírt leszűröm, és a szalonnát félreteszem. A zsírban megpirítom az apróra vágott vöröshagymát, majd

hozzáadom a paradicsompürét, és tovább pirítom. Ezután belekeverem a húst, sóval, borssal, csomborral fűszerezem, és először vizet, majd bort hozzáöntve, kb. 25-30 perc alatt puhára párolom. Amikor a hús már megpuhult, belekeverem az ételbe a pirított szalonnát, majd tejfölös habarással besűrítem, sóval, borssal, citromlével ízesítem, és az egészet fölforralom.
Csemegekukoricás burgonyalepénnyel körítem.

Fürj erdélyiesen

Hozzávalók: 8 fürj, 5 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál olaj vagy zsír, 1 evőkanál kristálycukor, 10 dkg vegyes zöldség, 1 evőkanál paradicsompüré, csontleves (ha van), 1 dl fehérbor, só, 1 csipetnyi törött bors, 1 darabka fahéj, 1/2 citrom, 1 darabka lestyán, 1 dl tejföl vagy tejszín
A fürjeket gondosan megtisztítom, a füstöltszalonna-csíkokkal megtűzdelem, és kevés zsiradékban elősütöm.
A fürj zsírjában kevés cukrot karamellizálok. Amikor a cukor barnára pirult, karikára vágott vegyes zöldséget adok hozzá, majd egy evőkanálnyi paradicsompürét, és az egészet jól megpirítom. Felengedem csontlevessel vagy vízzel, fehérbort öntök hozzá, és sóval, borssal, egész fahéjjal, citrommal, lestyánnal ízesítve az elősütött fürjekre öntöm.
Ebben a mártásban a fürjeket készre párolom. Ha megpuhultak, a párolólevet szitán vagy szűrőn áttöröm, kevés tejföllel vagy tejszínnel dúsítom. A fürjekkel együtt tálalom.
Köretként kukoricapudingot tálalok mellé, és testes fehérbort vagy könnyű vörösbort ajánlok hozzá.

Nyúl, boros pácban

Hozzávalók: 1,5 kg vadnyúlhús, 2 dl ecet, só, bors, 1 citrom héja, 1-2 babérlevél, 5 dl vörösbor, 1 ek boróka, 1 fej hagyma, 1 murok, 10 dkg szalonna, 10 dkg liszt, 1 dl tejföl, mustár, 10 dkg zsír
A nyulat a vérétől kiszítatjuk, megnyúzzuk, majd az elejét levágjuk úgy, hogy csak a dereka és a két combja maradjon együtt. Pácot készítünk: 1 liter vizet, a bort ecetet, borsot, sót, citromhéjat, babérlevelet, borókát, hagymát, murkot a tűzön jól összeforraljuk. Forrón ráöntjük a nyúlra, s letakarva két napig állni hagyjuk. Ekkor kivesszük a pácból, a combját és gerincét vékonyra szeletelt szalonnával tűzdeljük, tepsibe tesszük, kevés páclevet öntünk reá, s ezzel többször öntözgetve megsütjük. Ha megsült, kivesszük, és meleg helyen tartjuk. Saját zsírját két kanál friss tejföllel, késhegynyi mustárral hozzákeverjük a sült levéhez. Folyton keverve könnyű mártás sűrűségűre leforraljuk és a nyúllal tálaljuk.

Nyúl eleje vörösborban párolva

Hozzávalók: 2 vadnyúl eleje, 30 dkg szalonna, 3 dkg vaj, 5 dl vörösbor, 1 dl húslé, 2 murok, bors, só, 2 fej vöröshagyma, 15 dkg csiperkegomba, 1 kávéskanál rozmaring, 1 ek liszt
A nyúl elejét féltenyérnyi darabokra vagdaljuk, és lisztben megforgatjuk. A szalonnát ujjnyi kockákra aprítjuk, 5 percig a forró vízben abáljuk, majd lecsurgatjuk, és egy serpenyőben 3 dkg vajban kisütjük. A szalonnát kivesszük, a hússzeleteket megsütjük és félretesszük. A sült zsírját felöntjük vörösborral, valamint húslével és meglobbantjuk. A mártáshoz hozzáadjuk a karikára vágott murkot, a kisült szalonnát, rozmaringot, és lefedett edényben, lassú tűzön 10 percig főzzük.
Közben a csiperkegombát megtisztítjuk, hagymás zsírban megfonnyasztjuk, és a mártáshoz adjuk. Sóval, borssal ízesítjük. A hússzeletek a mártásba visszatéve még jól tíz percig lassú tűzön pároljuk, vigyázva, hogy le ne égjen.

Radványi fácánmell áfonyamártással

Hozzávalók: 4 db fácánmell, törött bors, szerecsendió, bazsalikom, 12 dkg vaj. 2 dl tejföl, 2 db tojássárgája, 1 csomó metélőhagyma, 12 dkg sajt, 40 dkg körte, 1 db citrom, 1 dl vörösbor, 40 dkg áfonya, 5 cl konyak, só
Elkészítés: A fácánmelleket kicsontozzuk, bőrét eltávolítjuk. Sóval, őrölt fehérborssal, reszelt szerecsendióval, őrölt bazsalikommal fűszerezzük. Forró vajba téve mindkét oldalát megsütjük. Tűzálló tálat vajjal kikenünk, és a fácánmelleket beletéve sorba rendezzük.

Keverőtálba öntjük a tejfölt, hozzáadjuk a tojássárgáját, az apróra vágott metélőhagymát és a reszelt sajtot, gyengén megsózzuk és összekeverjük. Ezzel a melleket bevonjuk, és sütőbe tolva szép pirosra sütjük. A meghámozott körtét félbevágjuk, citrommal bedörzsöljük, és vörösborban puhára pároljuk. Az áfonyát konyakkal ízesítjük, és ezzel a körtét megtöltjük, majd kikent sütőlapra ültetjük és a sütőbe téve, jól átforrósítjuk, Az elkészült fácánmelleket az áfonyával töltött körtével és mandulás burgonyaropogóssal tálaljuk.

Radványi tűzdelt fácán almapürével

Hozzávalók 10 személyre: 5 db fácán, 400 g füstölt szalonna, 200 g sertészsír, 60 g tisztított vöröshagyma, 100 g tisztított sárgarépa, 100 g tisztított gyökér, 500 g áfonya, 500 g almapüré, 1/2 csokor petrezselyemzöld, 5 adag szalmaburgonya, 5 adag párolt rizs, 2 dl asztali fehérbor, 5 dl csontlé, só, őrölt bors, majoránna, kakukkfű.
Elkészítés: A fácánokat szárazon megtisztítjuk, óvatosan, hogy a bőrük fel ne szakadjon. Kibelezzük, majd kívül-belül gondosan tisztára mossuk, és füstöltszalonna-csíkokkal a mellüket megtűzdeljük. A fácánokat kívül-belül jól megsózzuk, belsejükbe majoránnát, őrölt borsot, kakukkfüvet, petrezselyemzöldet és egy fél fej tisztított vöröshagymát teszünk. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk, az előkészített fácánokat átsütjük, és tepsibe helyezzük. A visszamaradt zsíron zöldségágyat készítünk. A karikára vágott tisztított sárgarépát, tisztított gyökeret, vöröshagymát lepirítjuk, felengedjük fehérborral, és a már szépen elősütött fácánokat ráhelyezzük. Sütőbe tesszük, állandó locsolás mellett puhára sütjük. Sütés közben, ha a levét elfőné, kevés csontlével pótoljuk. Egyenletesen sütjük, szép ropogós pirosra. Amikor a fácánok megsültek, a zöldségágyról levesszük, a visszamaradt zöldséget csontlével beforraljuk, majd finom szőrszitán átszűrjük. Köretnek párolt rizst és szalmaburgonyát adunk. Adhatunk hozzá vörös borban párolt körtét áfonyával töltve és almapürét. Tálalásnál a fácánokat saját levével meglocsoljuk.

Szarvascomb erdélyiesen

Hozzávalók 6 személyre: 1 kg szarvascomb, 40 dkg kukoricaliszt, 1-1 szál sárga- és fehérrépa, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl száraz vörösbor, 6 dl húsleves, 5 dkg paradicsompüré, 2 evőkanál liszt, só, bors, rozmaringlevél, babérlevél, olaj.
A kicsontozott, érlelt szarvas combot megtisztítjuk, sóval és borssal bedörzsöljük. Tepsibe helyezzük és olajjal leöntve, puhára sütjük. Olajon üvegesre pároljuk a hagymát és a zúzott fokhagymát, majd hozzáadjuk a karikára vágott zöldséget. Ha megpuhult, liszttel meghintjük. Paradicsompürével, babérral, rozmaringgal, sóval, borssal ízesítjük és felöntjük a borral. Összeforraljuk, majd a húsra öntjük és kb. 2 óra hosszat sütjük, miközben húslevessel gyakran meglocsoljuk.
Közben 1 liter, forrásban lévő, sós vízbe lassan belecsorgatjuk a kukoricalisztet, és állandó keverés mellett sűrű puliszkát főzünk. Kivajazott formába öntjük és kihűtjük. Felszeleteljük, és kevés zsírral vagy olajjal megkenve, sütőben vagy grillsütőben megpirítjuk. A tepsiből kivesszük a húst. A visszamaradt zöldséges pecsenyelevet átpasszírozzuk vagy összeturmixoljuk, és nagy lángon besűrítjük. A szarvascombot felszeleteljük és leöntjük a mártással. Puliszkaszeletekkel tálaljuk.

Szarvas-ragu

Hozzávalók: 70-80 dkg szarvas-lapocka, 8-10 dkg kolozsvári szalonna, 1 fej vöröshagyma, 15-20 dkg murok (sárgarépa), 8-10 dkg petrezselyemgyökér, 2-3 dl vörösbor, 2 dl házi tejföl, 5-8 dkg olaj, 3-5 dkg liszt, 1 dl tehénhús-lé, 1 evőkanál befőzött paradicsom, 1 kávéskanál mustár, 1-2 babérlevél, 4-5 szem fekete bors, ízlés szerint őrölt bors és kakukkfű.
Elkészítése: A szalonnát apró kockákra vágjuk, magában kisütjük, majd a töpörtyűt a zsírból kiszedjük. A kisült szalonnazsírhoz hozzáadjuk az olajat, felmelegítjük, majd beletesszük a csontozott, leinalt kockázott húst. Megszórjuk őrölt borssal, majd állandó keverés mellett átpirítjuk, végül zsírjából kiszedjük. A zöldségeket megtisztítjuk, megmossuk, és kockákra vágjuk. A visszamaradt zsiradékban megfuttatjuk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, és rövid ideig együtt pároljuk. Felöntjük a vörösborral, és a zöldségeket majdnem puhára főzzük. A megpárolt boros zöldségekhez hozzáöntjük a tehén-lét, ízesítjük

kakukkfűvel, mustárral, beletesszük a szemes borsot, a babérlevelet, a paradicsomlét, valamint, a szalonnapörcöt, s igény szerint sózzuk. Az egészet összeforraljuk, majd a húsra öntjük, és a húst puhára főzzük benne. A tejfölt kikeverjük a liszttel, és a ragut állandó keverés mellett behabarjuk.
A ragut melegen, sós vízben főtt pityókával (krumplival), vagy zsömlyegombóccal tálaljuk.

Töltött medvetalp

Hozzávalók: 1 medvetalp, 20 dkg sonka, 10 dkg gomba, 2 tojás, 2,5 dl vörösbor, 2 ek ecet, olvasztott zsír, só, bors, paprika, babérlevél, citromhéj, kakukkfű, boróka
Még ma is csak az előkelő vadászvendégeknek kijáró csemege, így a receptet valójában csak néhány bennfentes ismeri. S az a néhány beavatott szakács, aki tuja a titkot, inkább csak az alapelveket fejti ki az érdeklődőknek. A megadott mennyiségek tehát hozzávetőlegesek.
Elkészítése: A medvetalpat leforrázzuk, hogy a szőrpamacsok kitéphetők legyenek. A forrázást folyamatos mártogatással megismételjük, és borotvaéles késsel ismét és újra körbetakarítjuk a talpat és a körmök közötti részt is.
Páclevet készítünk úgy, hogy az ecetes levet borssal, paprikával, babérlevéllel, kevés citromhéjjal, kakukkfűvel, borókával ízesítjük. Ebben kifőzzük a talpat, majd a lével együtt kihűtjük. Hűvös helyen 1 napig állni hagyjuk.
Miután a pácléből kivettük, a csontokat és körmöket eltávolítjuk.
Az apróra vágott gombából, sonkából, tojásból készített sózott, borsozott keverékkel a talpat megtöltjük, olvasztott zsírral meglocsoljuk, pergamenpapírba göngyöljük, és közepesen meleg sütőben megsütjük.
Ha a hús átsült, a papírt levesszük róla. A pácléhez vörösbort keverünk, és ezzel locsoljuk meg tálalás előtt.

Tűzdelt mezei nyúlpecsenye

Hozzávalók: 1,5 kg vadnyúlhús, 10 dkg zsír, 1 fej hagyma, 1 murok, 1 ág rozmaring, 10 dkg szalonna, 30 dkg vörös áfonya- vagy ribizli befőtt, só, bors
A nyulat vékony bőrétől szépen megtisztítjuk, Tepsibe szírt teszünk, majd durván szeletelt hagymát és murkot, erre ráfektetjük a besózott, borsozott és szalonnával megtűzdelt nyulat, s megszórjuk rozmaringgal. Sütőben közepes erejű tűznél sütjük. A nyulat megfordítani sütés közben nem szavad, de zsírjával gyakran locsoljuk.
Ha megsült, tálaláskor befőtt gyümölcsöt - vörös áfonyát vagy ribizlit - adunk hozzá.

Mártások

Almamártás

Hozzávalók: 2 dl muskotályos bor, víz, 4-5 alma, 1 ek cukor, hússütésből megmaradt pecsenyezsír
Meghámozol 4-5 almát, kikapod a magházát és a mazsola áztatásából visszamaradt boros vízben, 1 ek cukor társaságában megfőzöd, s jó alaposan összetöröd.
A hússütésből megmaradt pecsenyezsírt egy lábosba áttöltöd, s mintha rántást készítenél, liszttel besűríted, majd rátöltöd az összetört almát, és állandó kevergetés közben mártás sűrűségűre főzöd. Sült húsok mellé tálalhatod.

Besamelmártás

Kenőkék alapjához is felhasználható.
Hozzávalók: 5 dkg vaj, 5 dl tej, 2 evőkanál finomliszt, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál fehér törött bors
A tejet felforralom. A vajat lábosban megolvasztom, majd ha habzik (de még nem forr), rászórom a lisztet, és gyorsan elkeverve, éppen csak fehéredésig hevítem. Ezután a tűzről lehúzom és ráöntöm a forró tejet. Habverővel gyorsan simára keverem, majd megsózom, és visszateszem a tűzre. Folytonos keverés közben 10 percig forralom, végül a borssal fűszerezem.

Fokhagymamártás

Hozzávalók: olaj, 2-3 evőkanál liszt, 3-5 gerezd fokhagyma, kevés tej, fél l tejföl, só
A megtisztított fokhagymát a kés pengéjével szétnyomkodjuk vagy elkaparjuk, és a zsemleszínű rántásba tesszük. Kevéske húslevessel felengedjük, megsózzuk, hozzá adjuk előbb a tejet, majd a tejfölt és felfőzzük. Ha túl sűrű, a levessel hígítjuk.
Természetesen nem csupán főtt tyúkhúshoz, hanem mindenféle főtt hús mellé adhatjuk.

Gombamártás

Hozzávalók: 1 csomag Gombakrém-leves, 6-8 db gomba, 3-4 dl tejföl, sok petrezselyemzöld, a rántáshoz olaj, 2-3 evőkanál liszt, 1 teáskanálnyi pirospaprika
Elkészítés: Két edényben készítjük! Az egyik edénybe fél liter vizet, a tejfölt és a gombaport öntjük, majd alaposan összekeverjük. Én elektromos habverőt használtam hozzá. Ha simára kevertük, lassú tűzön 10-15 percig forraljuk.
A másik edénybe ugyancsak fél liter vizet öntünk, ebbe beleszórjuk a felaprított gombafejeket szárastól. Az aprításhoz a tojásszeletelőt javaslom, úgy hogy a szeletelőbe rakjuk szárával fölfelé a gombát, majd szeletekre vágjuk, aztán a gombát elfordítjuk, és újra, most már hasábokra vágjuk. Ha a gomba megpuhult, összeöntjük a másik gombával, és a rántást elkészítve besűrítjük. A petrezselyemzöldet a félig kész rántásba tesszük! Összekeverjük a pirospaprikával, és úgy öntjük a mártás alapba. Összeforraljuk.

Kapormártás

Minden évben teszek el sózott kaprot másfél-kétdecis üvegekbe (Kapor sóban), ebből készítem. Olajon lisztet pirítok, belerakok 2-3 teáskanálnyi kaprot, húslével fölengedem, sűrű kevergetés közben felfőzöm. Amikor már nagyon kezd sűrűsödni, megy bele a tejföl. Sózni nem kell, hiszen a kaprot sóban tettem el!

Muzsdéj (erdélyi fokhagymamártás)

Lehetőleg mozsárban össze kell törni (nekem nincs, így fokhagymaprésen át szoktam átnyomni) egy-két fej fokhagymát, picit megsózni, majd egy-két decinyi langyos vízzel felengedni, jól összekeverni. Ez volt az egyszerűbb változat.

Én így készítem: miután megvan a zúzott fokhagyma, elkeverem egy deci olajjal, sózom, és párcseppnyi ecetet teszek bele. Jól elkeverem, míg majdnem egynemű massza lesz belőle.
Sült halakhoz, natúr sült húsokhoz, de akárcsak sima sült krumplihoz (nekem ez a kedvencem) kitűnő kísérő.

Paradicsommártás egyszerűen

Ha egy mód van rá, házi paradicsomlét használjunk. Készítsünk egy jó vastag rántást, majd eresszük fel egy liternyi paradicsomlével. Sózzuk, ízesítsük cukorral, folyamatos kevergetés mellett (hajlamos lekapni) alaposan főzzük fel. Ha gondolod, ízesítheted finomra reszelt hagymával is.

Sajtmártás

Hozzávalók: 10 dkg reszelt sajt, 2 dl tejföl, 2 dl tej.
A tejet megmelegítem, belekeverem a tejfölt, majd beleszórom a reszelt sajtot. Addig keverem, amíg sima, sűrű, mártásszerű öntetet nem kapok. Ha szükséges, tejjel, vagy sajttal javítok az állagán. Akár a búbos pulykapecsenyéhez is föladhatom.

Sóskamártás

Hozzávalók: 25 dkg sóska, 1 húsleveskocka, 3 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, ízlés szerint cukor és só.
A megmosott és lecsurgatott sóskát nagyon vékony csíkokra összevágom, majd a felforrósított olajon megpirítom. Ráöntök 2 dl vizet, és felforralom. Beleteszem a húsleveskockát, végül a liszttel simára kevert 1 dl vízzel meg a tejföllel behabarva, jól összekeverem és felforralom.
Ezután cukorral és kevés sóval ízesítem.

Gombaételek

Juhtúrós keserűgomba sütőben

Hozzávalók: 20 - 25 db keserűgomba, 25 - 40 dkg juhtúró, 1 ek-nyi apróra vágott metélőhagyma, 1 tojás nyersen, őrölt bors, őrölt köménymag, só, 20 - 25 db 5 -7 cm-re vágott Bacon - szalonna, egy ek. zsír
Elkészítés: A keserűgombát mosd meg, kapard le a kalapot és a szárat úgy, hogy a szára rajta maradjon, szűrőn csorgasd le.
A juhtúróba keverd bele a felvert tojást, az apróra vágott snidlinget, borsot, sót ízlés szerint, (a köménymagot el is hagyhatod!).
A zsírral kend ki a tepsi alját, rakd bele kalappal lefelé soronként a gombát úgy, hogy ne érjenek össze. A kalapot a szára körül töltsd meg a kikevert juhtúróval és fedd be a szárára ráhúzott Bacon szalonnával.
Előmelegített sütőben 20 -25 percig közepes lángon kisütjük, majd meleg vajas pirítóssal, vagy friss vajas kenyérrel tálaljuk.

Juhtúróval töltött gomba

Hozzávalók: champignon gomba fej (szára jó lesz levesnek), 30 dkg juhtúró, bacon szalonna csíkok
Természetesen az alapanyagok mennyiségét a vendégek, vagy a család száma határozza meg.
Én általában 1/2 kg gombából szoktam elkészíteni. A gombát megmossuk, majd a szárát kitörjük, hogy szép üreges legyen. A tepsi aljára minimális vizet öntünk, majd a gombafejeket az üregükkel felfelé sorba helyezzük. Kiskanállal (kézzel is segíthetünk) beletöltjük a fejekbe

a juhtúrót, jó púposan, végül egy bacon szalonna csíkkal lefedjük a tetejüket. Sütőben kb. 15-20 perc alatt párolva megsütjük.
Rendkívül ízletes és könnyű vacsora.

Erdélyi gomba

50 deka gombát (sampinyont vagy rókagombát) megtisztítunk, és cikkekre vágva kevés finomra vágott újhagymán meg 2 evőkanálnyi olajon sóval, törött borssal addig pároljuk, míg levét el nem főtte. Egy másik edényben, sós vízben puhára főzünk egy-egy csomó sárgarépát, meg petrezselyemgyökeret, leszűrjük, és a zöldséget áttörjük. (Levéből készülhet a dara-hableves) Az áttört zöldséget 2 deci tejföllel, kiskanálnyi mustárral keverjük simára, és a gombára öntve átforrósítjuk, vajas galuskával vagy zsemlyegombóccal tálaljuk.

Erdélyi zöldbabos gombapaprikás

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab, 40 dkg gomba, 2 fej vöröshagyma, 2 paprika, egy paradicsom, 2 dl tejföl, 2 ek. liszt, zsír, só, paprika, borsikafű
Az apróra vágott vöröshagymát zsíron megfuttatjuk, paprikával megszórjuk, pici vízzel felöntjük és pároljuk. A 2 centis darabokra vágott zöldbabot, a darabolt paradicsomot és a fűszereket beledobjuk. Fedő alatt 20 percig főzzük, ha kell, kevés vízzel pótoljuk elfövő levét. Ekkor érkeznek a darabolt gombák és a karikára vágott paprikák. Lassú tűzön főzzük 10-15 percig, s ekkor a liszttel simára kevert tejföllel sűrítjük. Egyet rottyantsunk rajta.

Gomba citrommártással

Hozzávalók (10 adag): 2 kg friss gomba, 200 ml étolaj, 50 ml bor, 300 gr hagyma, 100 gr zöldséglevél, 3 gr bors, 5 gr citromsó, 50 gr só.
A megtisztított gombát együtt pirítjuk a szeletekre vágott hagymával, időnként kevés vízzel felöntjük, utána lefojtva lefedjük. Hozzáadjuk, ami a fentiekből még hozzájár, megfelelően sózzuk. Hidegen tálaljuk.
A citromsót helyettesíthetjük citromlével. Hántott citromszeletekkel díszítjük. Hozzá bittert vagy vermutot ajánlunk.

Gombapaprikás csiperkéből

Hozzávalók: 1 kg csiperkegomba, 2-3 cikk fokhagyma, 1 dl fehérbor, 2 dl tejföl, 1 csokor friss petrezselyem, só, törött bors, nemes pirospaprika, 1 púpozott evőkanál vaj, 12 paprika, 1 kanál liszt.
Elkészítése: A gombát alaposan megmossuk, lecsöpögtetjük, tönkjét kiemeljük, helyét kitisztítjuk, majd apróra szeleteljük. Felolvasztjuk a vajat, rátesszük a gombát, a fél paprikát, lefedve készre pároljuk. Ezután szórjuk rá a zúzott fokhagymát, törött borsot, csipetnyi sót és legvégül egy teáskanál pirospaprikát. A fehérbort elkeverjük a tejföllel, a kevés liszttel, ráöntjük a gombákra, és még egyszer jól összekeverve felmelegítjük. Nagy csokor zöldpetrezselymet apróra vágunk és belekeverjük a gombapaprikásba.
Tálalása: Erdélyben gyakran tálalják puliszkagombóccal és cukros fejes salátával.

Gomba, román pásztor módjára

Hozzávalók: 1 mélytányér csiperke vagy másfajta gomba, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg tehéntúró, 1 csipet vágott csombor vagy kakukkfű, 1 csipet só és paprika
Elkészítése: A felszeletelt szalonnát ropogósra sütjük, majd papírtörlőre tesszük, hogy az a fölös zsírt magába szívja. Így tegyük félre. A gomba tönkjeit kitördeljük, a fejeket többszöri vízben lemossuk és lecsöpögtetjük. Mindenik karimába kevés túrót és füstölt szalonnát teszünk. Ízesítőként frissen szedett csomborral vagy vadkaporral szórhatjuk meg. (A hozzávalókhoz meg kakukkfüvet ír - akkor most melyik az igazi szerintetek?)
Közepesen izzó szén fölött sütjük. Szén hiányában, zománctalan edényben a kihevített sütőbe dugjuk, vagy a kályha rostélyán sütjük meg. Sóval, paprikával fűszerezzük.

Megjegyzés: A hagyomány szerint az erdélyi hegyi pásztorok jellegzetes ételével, puliszkával tálaljuk.

Gomba szerecsendió-virággal

Hozzávalók: 30 dkg gomba, 2 dl tejföl, 3 dkg vaj, 1 evőkanál liszt, 1 pohár húsleves, petrezselyem zöldje, szerecsendió-virág, só, paprika, ízlés szerint.
Elkészítése: A megmosott, megtisztított gombát szeletekre vágjuk. A vajat serpenyőben felforrósítjuk, a gombát, petrezselyem zöldjét hozzáadjuk és megpároljuk. Ezután meghintjük liszttel, majd felöntjük egy kevés húslevessel. Hozzáadjuk a tejfölt, meghintjük szerecsendió-virággal és paprikával, még egy kis ideig főni hagyjuk. Zsemleszeleteket pirítunk, a gombát a pirított szeletekre öntve tálaljuk.

Gomba, székely módra

Hozzávalók: 80 dkg erdei gomba, 15-15 dkg sárgarépa és gyökér, 1 fej vöröshagyma, zsír, 2 dl tejföl, só, bors, paprika
Zsíron megpirítjuk a reszelt hagymát, majd paprikát szórunk rá. Belekeverjük a vékony szeletekre szelt gombát, sóval, borssal fűszerezzük, és puhára pároljuk. Egy másik edényben a répát és a gyökeret kevés sós vízben puhára főzzük és passzírozzuk. A gombára öntjük, tejfölt keverünk hozzá és kiforraljuk.

Gombás padlizsán

Hozzávalók: 4 db 20 dkg-os padlizsán, 30 dkg gomba, 1-2 paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, csokor petrezselyem, olaj, zsemlemorzsa, só, bors
A padlizsánokat hosszában kettévágjuk, majd 10 percre lobogva forró, sós vízben előfőzzük. Kiszedjük és lecsepegtetjük. Kivájunk a közepéből és félretesszük. Olajon megpirítjuk a vékonyra szelt gombát, s ha már levet eresztett, mérsékeljük a lángot. A paradicsomokat hámozzuk és kimagozzuk, s a gombához adjuk. Követi a padlizsán kivájt húsa, a vágott petrezselyem, és a zúzott fokhagyma. Sózzuk, borsozzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. A padlizsánokat egy kiolajozott tűzálló tálba fektetjük és megtöltjük a töltelékkel. Meghintjük zsemlemorzsával, meglocsoljuk olajjal, és előmelegített sütőben, mérsékelt tűzön 10-15 percig sütjük.

Gombáspaszuly

Hozzávalók (tíz adag): 200 gr nagyszemű paszuly, 250 gr gomba (konzerv), 200 gr majonéz, 7 gr törött bors, 6 gr őrölt csombor, 7 gr tört fokhagyma, 30 gr só.
A paszulyt megtisztítjuk, lemossuk, és nyolc órán át hideg vízben tarjuk, utána a vizet leöntjük róla, és főni tesszük (főzés közben kétszer-háromszor is kicseréljük rajta a vizet. Miután megfőtt, szűrőn átszűrjük.
Az apróra vágott gombát egy edényben összekeverjük a paszullyal, a majonézzel, a fűszerekkel valamint az összetört fokhagymával. Vodkát kínálhatunk hozzá.

Keserű-gomba

Ez a gomba faj főleg Erdélyben, a hegyes erdős vidéken terem és valódi delikát étel, ha jól el tudjuk készíteni.
A szép, gyönge, tiszta gombákat jól meg kell tisztogatni; késsel kell levakargatni a legkisebb levéldarabkát is róla, és vízzel csak gyorsan leöblíteni szükséges. Egy darab sós szalonnát jól össze kell vagdalni, és egy nagy csomó zöldpetrezselyem-levelet is jól meg kell vagdalni, és a szalonnával össze kell keverni, és kevés sót is közé tenni. A gombákat felül, a szára körül, e szalonna és petrezselyem vagdalékkal egészen be kell kenni, aztán zsíros tepsibe, sorba kell rakni. Sütő csőbe gyors tűzön pirosra kell sütni, és azonnal tálalni.

Pásztorgomba

Hozzávalók 4 személyre: 1 mélytányér csiperke- vagy másfajta gomba, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg tehéntúró, csipetnyi vágott csombor vagy kakukkfű, csipetnyi só és paprika
A felszeletelt szalonnát ropogósra sütjük, utána papírtörlőre tesszük, hogy a fölös zsírt magába szívja. Félretesszük. A gomba szárát letördeljük, a fejét többszöri vízben lemossuk és lecsöpögtetjük. Mindegyik karimába kevés túrót és füstölt szalonnát teszünk. Ízesítőként frissen szedett csomborral vagy vadkaporral szórhatjuk meg. Közepesen izzó szén fölött sütjük. Szén hiányában, zománctalan edényben a forró sütőbe tesszük, vagy a kályha rostélyán sütjük meg. Sóval, paprikával fűszerezzük.
A hagyomány szerint az erdélyi hegyi pásztorok jellegzetes ételével, puliszkával tálaljuk.

Rókagomba pörkölt nokedlivel

Hozzávalók: 1 kg rókagomba, 2 fej vöröshagyma, 1 db paprika, 1 db paradicsom, 1 csokor zöldpetrezselyem, húslé a pároláshoz, ízlés szerint só, törött bors.
Elkészítése: A gombát folyó víz alatt alaposan megmossuk, lecsöpögtetjük, majd hosszában kettévágyjuk. A hagymát apróra kockázzuk, és kevés olajon üvegesre pároljuk. Rászórjuk a rókagombát, és gyakran kevergetve pirítgatjuk, majd lefedjük, hogy levet engedjen. Felöntjük egy deci húslével, rádobunk egy félbe vágott, lehámozott paradicsomot és egy félbe vágott kicsumázott paprikát. Mikor a húslé elfőtt, a finom zaftba apróra vágott zöldpetrezselymet hintünk.
Ezt a finom, különleges ízű pörköltet apró nokedlivel és uborkasalátával tálaljuk.

Sajtos gombás tojás

Hozzávalók: Vékony kenyérszeletek, vaj, tetszés szerint, 15-20 dkg félkemény sajt, köménymag, só, bors, 6-8 tojás, 20 dkg őzlábgomba
Elkészítése: Pirítsuk meg gyengén a kenyérszeleteket. Vajazzuk meg a szeletek mindkét oldalát és tegyük tepsibe úgy, hogy ennek alját a szeletek teljesen befedjék. A szeletekre vágott gombát vajon könnyedén megpirítjuk, majd a kenyérszeletekre tesszük, s meghintjük az összetört köménymaggal.
Ezután a habosra vert tojásokhoz adjuk a durvára reszelt sajtot, amit a gombás kenyérszeletekre terítünk. Forró sütőben ropogós pirosra sütjük.
Másfajta erdei gombával is ízletes.

Székely gomba 01.

Hozzávalók: 1 kg gomba, 1 kg sárgarépa, 1 kg fehérrépa, 1 fej vöröshagyma, 1 dl tejfel, só, paprika, bors.
Elkészítése: Az apróra vágott vöröshagymát zsíron megfonnyasztva kevés pirospaprikával meghintjük, a vékonyra szeletelt gombát beletesszük, és addig pároljuk, amíg a gomba megpuhul. A sárgarépát és a fehérrépát jól megtisztítjuk, és apróra vágva néhány szem egész borssal kevés vízben puhára főzzük, majd szitán áttörjük. A gombával összekeverjük, egyet forrni hagyjuk, majd tejfellel meglocsolva, rizskörettel tálaljuk.

Székely gomba 02.

Hozzávalók: 40 dkg gomba, 1 vöröshagyma, 1 szál sárgarépa, 1 szál fehérrépa, 1, 5 dl tejföl, só, pirospaprika, bors
Elkészítés: A vajban megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a megtisztított, vékony karikákra vágott sárgarépát, fehérrépát, majd kevés vizet öntve alá - fedő alatt - teljesen puhára pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított, megmosott és vékony szeletekre vágott gombát, pirospaprikával, borssal, sóval ízesítjük, majd puhára pároljuk. Ha zsírjára sült, meglocsoljuk tejföllel. Párolt rizzsel tálaljuk.

Székely gomba 03.

Hozzávalók 6 személyre: 80 dkg erdei gomba, 15 dkg sárgarépa, 15 dkg petrezselyemgyökér, 10 dkg vöröshagyma, 10 dkg zsír, 0,2 dkg törött bors, 0,3 dkg paprika, 2 dl tejföl, só
Vegyes erdei gombából készíthetjük a következő ételt. Lábasban zsíron egy fej reszelt vöröshagymát párolunk, paprikát teszünk rá. A gombát megtisztítjuk, megmossuk, vékony szeletekre vágjuk és ráhelyezzük a paprikás, hagymás zsírra. Sóval, törött borssal fűszerezzük, és puhára pároljuk. Egy másik edényben sárgarépát, petrezselyemgyökeret puhára főzünk, és passzírozón áttörjük. Levét a gombára öntjük, és felforraljuk. Tejföllel ízesítve tálaljuk.

Tordai gombás tekercs

Hozzávalók: 4 tojás, só, kevés olaj vagy vaj, 10 dkg gomba, 1 fej hagyma, 1 csokor petrezselyemzöld.
A tojásfehérjét habnak felverjük. Hozzáadjuk a tojások sárgáját és ahány tojás, annyi csipet sót. Összekavarjuk, kikent palacsintasütőbe öntjük, és szép halványpirosra sütjük. A gombát előkészítjük (mossuk, puhára főzzük, majd kicsi olajban hagymával, borssal, petrezselyemzölddel, kis vízzel, csipet sóval megpároljuk.)
A masszát a kihűlt tojásra kenjük, majd szoros tekercset készítünk. Tálalásig meleg helyen tartjuk. Tálaláskor ujjnyi szeletekre vágjuk, és úgy rakjuk a pecsenye mellé. Önálló ételként is fogyasztható, ilyenkor sült burgonyát, majonézt adhatunk hozzá.

Uborkás gombaragu

Hozzávalók: 25-25 dkg csiperke és rókagomba, 50 dkg uborka, 4 paradicsom, 1 fej vöröshagyma, olaj, só, paprika, egy kk. ételízesítő, egy-egy szál petrezselyem, borsikafű, tárkony
Az apróra metélt hagymát és a nagyobb darabokra vágott gombát 5 percig pároljuk az olajban. Ekkor hozzáadjuk a gerezdekre szelt paradicsomot és a felkockázott uborkát. 10 percnyi párolás után sózzuk, paprikázzuk, és az ételízesítőt is belekeverjük. Közvetlen tálalás előtt az apróra vágott zöldfűszereket is beleadjuk.

Káposztás ételek

Káposztás húsételek

Brassói káposzta

Hozzávalók: 4 személyre 1 kg fejes káposzta, 40 dkg sertéshús, 15 dkg füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, köménymag, só;
A káposztát gyaluld, vagy vágd szálasra és a nagyobb darabokra osztott hússal, sóval, egy kávéskanálnyi köménymaggal tedd föl főni annyi vízben, amennyi az egészet ellepi. A felszeletelt szalonnát süsd ki. A tejfölt keverd el a liszttel és a szalonna zsírjával. Ha a hús megpuhult, vedd ki a káposztából, de tarts melegen. A káposztához add hozzá a bekevert tejfölt, s együtt jól forrósítsd át. A káposzta tetejére tedd a húst és a sült szalonnát, úgy tálald.

Brassói libamell

Hozzávalók: egy 1 kg-os libamell, 15 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 50 dkg hordós káposzta, 50 dkg burgonya, 2 dl tejföl, só, kiskanálnyi pirospaprika.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát öt deka összevagdalt, kiolvasztott szalonnán megpirítjuk, a lebőrözött, kicsontozott, felszeletelt mellet átsütjük rajta. Sóval, pirospaprikával, fokhagymával ízesítjük, és egy kevés vízzel puhára pároljuk. Közben megfőzzük a káposztát, héjában a burgonyát, amit utána meghámozunk, felszeletelünk. A maradék, felszeletelt szalonnával egy mély tűzálló tálat kibélelünk, a burgonyát beleterítjük, erre kerül a káposzta, majd a hússzeletek. A tejföllel elkevert pecsenyelével leöntjük, és a sütőben kb. fél óráig sütjük.

Csíkszeredai sertésborda

Hozzávalók: 8 szelet borda, 1 kg savanyú káposzta, 25 dkg vöröshagyma, 1 dl olaj, 2 dkg pirospaprika, köménymag, 1 gerezd fokhagyma, kakukkfű, 3 dl tejföl.
Elkészítése: A bordákat megsózzuk, és borssal meghintjük, majd olajban hirtelen pirosra sütjük. A bordákat kivesszük, a zsiradékban üvegesre pároljuk a hagymát, ráhintjük a pirospaprikát, és fölengedjük egy kevés húslevessel. Külön pároljuk a káposztát. A húst visszahelyezzük a pecsenyelébe, és félig puhára pároljuk. Rátesszük a káposztát, a köménymagot, kakukkfüvet, fokhagymát, puhára pároljuk, és ha megpuhult, a tejföllel felforraljuk.

Erdélyi káposztás csülök

Hozzávalók: 2 kisebb kicsontozott csülök, 80 dkg savanyú káposzta, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 csokor kapor (vagy 1 evőkanál szárított kapor), 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál pirospaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt köménymag, 3 evőkanál olaj vagy zsír, só.
A vöröshagymát megtisztítjuk, és apróra vagdaljuk, majd 2 evőkanál zsiradékon üvegesre pirítjuk. Ezután a lángot elzárva alatta, megszórjuk pirospaprikával, és összekeverjük. A csülköket megmossuk, és ha szükséges, a szőröktől letisztítjuk, feldaraboljuk. Tűzálló tálba fektetjük bőrös felükkel felfelé. Vastagon bekenjük a paprikás-hagymás szafttal, majd előmelegített, nagyon forró sütőben fedetlenül addig sütjük, míg a teteje kérges lesz. Ezután 1 dl vizet aláöntünk, és befedve pároljuk 1 órán át. Közben a káposztát megkóstoljuk: ha nagyon savanyúnak találjuk, akkor néhányszor átmossuk, végül szűrőn lecsöpögtetjük. A maradék olajon fedő alatt puhára pároljuk. A tejfölt, lisztet és az apróra metélt kaprot 1-2 evőkanál vízzel simára keverjük, és a puha káposztát behabarjuk. Ízlés szerint sózzuk, meghintjük az őrölt köménymaggal, és jól összeforraljuk. A közben megpuhult csülökhúst a tálból kivesszük, helyébe öntjük a káposztát, a káposzta tetejére, egymás mellé helyezzük a húst, és leöntjük a csülök mártásával. Nagyon ízletes és kiadós étel.

Erdélyi káposztás töltött hús

Hozzávalók: 60-70 dkg dagadó, 20 dkg savanyú káposzta, 5 dkg füstölt szalonna, 1 csokor kapor (vagy 1 evőkanál szárított kapor), 1 tojás, 2 dl tejföl, 1-2 evőkanál zsemlemorzsa, késhegynyi csombor, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só.
A húst töltésre előkészítjük (lásd az előző receptnél). A töltelékhez a füstölt szalonnát nagyon apróra vágjuk és kiolvasztjuk. Ha a zsír teljesen kisült belőle, rádobjuk az előzőleg átmosott, lecsöpögtetett és apróra vágott savanyú káposztát. (Csak akkor mossuk át a káposztát, ha nagyon savanyú.) Fedő alatt puhára pároljuk, majd langyosra hűtjük. Hozzákeverjük a habosra felvert tojást, az apróra metélt kaprot, a fűszereket, és annyi zsemlemorzsát, hogy a töltelék ne legyen nagyon lágy. Az előkészített, kívül-belül besózott húst megtöltjük a káposztás töltelékkel, jól összetűzzük, majd tűzálló tálba fektetjük. Leöntjük fél dl megsózott és a tejföllel elkevert vízzel, a tálat lefedjük és előmelegített forró sütőben, 50-60 percig lefedve sütjük, majd fedő nélkül pirosra pirítjuk. Ha kissé kihűlt, felszeleteljük, és hagymás tört burgonyával kínáljuk. Szokás a tetejét melegített tejföllel is lelocsolni.

Édes káposzta székely módra

Hozzávalók: 60-70 dkg csontos sertéshús, 2 ek zsír, 3 közepes fej vöröshagyma, 1 nagy ek liszt, pirospaprika, 1 közepes fej édes káposzta, só, bors, borsikafű, 1 csokor kapor, 1 csokor petrezselyem, tejföl
Elkészítés: A feldarabolt húst a zsíron fehéredésig sütjük, majd egy másik lábosba átszedjük. A visszamaradt zsírban megpirítjuk a hagymát. A liszttel megszórjuk, és kevergetve egy-két percig sütjük. Pirospaprikával meghintjük, és egy kevés vízzel felengedjük. A húst visszatesszük, és a vékonyan felszeletelt édes káposztával összekeverjük. Sózzuk, belerakjuk a fűszereket, (apróra vágva a zöldeket), és lefedve puhára főzzük. Ha kell, közben még egy kevés vizet öntünk alá. Megtejfölözve tálaljuk.

Fogarasi káposzta

Hozzávalók: 60 dkg sertéslapocka, 2 vöröshagyma, 15 dkg szalonna, fél csomag lecsó, 4 dl tejföl, 1 fejes káposzta, kaporpor, só, bors
Elkészítés: Az apró kockákra vágott szalonnát az olajban kiolvasztjuk és megpirítjuk benne az apróra vágott vöröshagymát. Beletesszük a nagyobb darabokra vágott húst, megsózzuk és kevés vízzel, fedő alatt félpuhára pároljuk. Hozzáadjuk a vékony csíkokra vágott fejes káposztát, a cikkekre vágott paradicsomot és a paprikát. Őrölt borssal, kaporporral puhára pároljuk. Tejfölözve, rövid lével tálaljuk.

Hargita

Hozzávalók 6 személyre: 50 dkg karaj szeletelve, 1 kisebb fej savanyított káposzta (levél), 12 dkg párolt rizs, 20 dkg felkarikázott füstölt kolbász, 25 dkg darált sertéshús, kapor, só, bors, 1 tojás, 1 kg savanyú káposzta, felaprítva, 2 dl tejföl, kevéske liszt, olaj, vagy zsír a sütéshez
Az aprókáposztát a kaporral, sóval, kevés őrölt borssal feltesszük főni. A felszeletelt karajt kiverjük, majd mindkét oldalát hirtelen kisütjük. A savanyított fejes káposztát leveleire szedjük és kiteregetjük. A levelekre ráhelyezünk 1-1 szelet sült húst. A darált húst, a kolbászt és párolt rizst sóval, borssal, tojással összekeverjük, a keverékből a hússzeletekre kupacokat halmozunk, majd feltekerjük, mint a töltött káposzta töltelékét szokás. A tekercseket átkötjük spárgával, és a fövő káposztába rakjuk. 50-55 percig főzzük. A végén a tejföllel behabarjuk.

Hargitai sertésborda 01.

Adagonként egy darab sertésbordát adunk. A bordát kiverjük, széleit bevagdossuk, és sózás után felhevített zsírban elősütjük.
A savanyú káposztát átmossuk, és csontléten feltesszük főni, megsózzuk, borsikával fűszerezzük. Füstölt kolbászt teszünk bele.
A ledarált sertés-apróhúst szalonnás hagymás zsírban megpirítjuk, sózzuk, törött borssal és majoránnával fűszerezzük. A káposztából a megfőzött kolbászt, kivesszük, és karikára vágjuk.
A savanyúkáposzta-leveleket előkészítjük, mindegyikre ráhelyezünk egy elő-sütött sertésbordát, kolbászkarikákat és darált húst. Az egészet a levélbe csomagoljuk, és széleit aláhajtva vékony zsineggel átkötjük.
A csomagokat a darált húsos oldalukkal lefelé fordítva az apró káposztához tesszük, és rövid lében teljesen puhára főzzük.
Tálalás előtt a csomagokat kivesszük, az apró káposztát tejföllel dúsítjuk, és finomra vágott kaporral meghintjük. Tálaláskor a kötöző-zsineget eltávolítjuk. Az apró káposztái előmelegített mélyebb tálba tesszük, és ráhelyezünk egy csomagot. Hígított tejföllel megöntözzük.

Hargitai sertésborda 02.

Hozzávalók: 50 dkg sertéskaraj, 12 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 30 dkg sertéshús, 3 g törött bors, 2 g majoránna, 15 dkg füstölt kolbász, 4 db savanyú káposztalevél, 20 dkg füstölt szalonna, 80 dkg savanyú káposzta, 1 csomó kapor, 4 dkg liszt, 4 dl tejföl, só.

A sertéskarajból négy egyforma nagyságú 10-12 dkg-os szeletet vágunk, enyhén kiveregetjük, és megsózzuk. Kevés zsírban a hússzeleteket elősütjük, majd félretesszük. A sütésből visszamaradt zsírban finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítunk, hozzáadjuk a ledarált sertéshúst, sóval, törött borssal, majoránnával ízesítjük és megpároljuk. Amikor kihűlt, négy részre osztva a hússzeletek tetejére halmozzuk, erre tesszük a vékony szeletekre vágott füstölt kolbászt. Ezután savanyú káposztalevelekbe burkoljuk, és vékony zsineggel átkötjük.
A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, lábasba téve kiolvasztjuk, hozzátesszük a kimosott, szálas savanyú káposztát, megsózzuk, kevés vízzel felengedjük, és a tetejére rakjuk a káposztába burkolt hússzeleteket. Lefedve, nem erős tűzön készre pároljuk. Ezután a hússzeleteket kiszedjük, a zsineget eltávolítjuk. Az apró káposztába keverjük a megvágott kaprot, és tejfölös habarással sűrítve, néhány percig forraljuk.
Tálaláskor a káposztára helyezzük a káposztalevélbe burkolt hússzeleteket, kevés tejföllel leöntjük és friss, vágott kaporral megszórjuk.
Elkészítési idő: 75 perc

Háromszéki káposztás hús

Hozzávalók: 8 kis (féltenyérnyi) szelet comb, 8 savanyított káposztalevél, nagyobb fej vöröshagyma, 2 nagyobb savanykás alma, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál pirospaprika (csípős is lehet), 1 mokkáskanál csombor, 4 dl tejföl, törött fekete bors, só.
A hússzeleteket kalapáccsal kissé kiverjük, megsózzuk, meghintjük törött borssal, majd mindegyiket külön-külön egy-egy káposztalevélbe csomagoljuk. A csomagokat tűzálló tálra, egymás mellé helyezzük, köré rakjuk a meghámozott, kicsumázott és gerezdekre szeletelt almát, megszórjuk a tisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymával, a csomborral, a szétzúzott fokhagymával, azután leöntjük a megsózott és pirospaprikával elkevert tejföllel. 1 dl vizet még aláöntünk, majd a tálat alufóliával befedve, előmelegített forró sütőben 70 percig sütjük. Kukoricás galuskával körítjük, de sós vízben főtt burgonyával is jó.

Káposztás borda

Hozzávalók: 2,5 kg sertéskaraj, 1,5 kg alma, 1,5 kg savanyú káposzta, 2 nagy fej vöröshagyma, 1-2 evőkanál kristálycukor, 2 pohár száraz fehérbor, 10 dkg zsír, 3 szem szegfűszeg, ízlés szerint törött bors, só.
A húst kicsontozzuk és felszeleteljük. A káposztát szükség szerint átmossuk, és ízlés szerint cukorral, törött borssal fűszerezve fedő alatt félpuhára pároljuk. Az almákat megmossuk, kicsumázzuk, és negyedekbe vágjuk. A felszeletelt húsokat a forró zsíron hirtelen átsütjük. Nagy tepsibe vagy tűzálló tálba terítjük az egész káposztát, szorosan egymás mellé ráhelyezzük a kisült hússzeleteket, sózzuk, borsozzuk, majd a negyedekbe vágott almát elosztjuk rajta. Ezt megszórjuk a porrá őrölt szegfűszeggel, csipet cukorral és sóval, és a fehérborral leöntve lefedjük. Forró sütőben sütjük közepes lángon, 1 órán át, végül a fedőt levéve, erős lángon 10 percig pirítjuk.

Káposztás tyúk

Úgy készül, hogy a hagymán aranysárgára pirított, majd fedő alatt párolt tyúkot összezúzott fokhagymával kevert köménymaggal ízesítik, majd a hozzáadott káposztával együtt készre főzik.

Kolozsvári káposzta 01.

40 dkg diónyira szelt, sózott sertéshúst forró zsíron megsütünk. Még a tűzön őrölt borssal elkeverjük. Megsütünk 25 dkg felkarikázott kolbászt. 50 dkg savanyú káposztát, 2 aprított hagymát zsíron megpárolunk, sós vízben megfőzünk 10 dkg rizst. Ezeket rétegezve lábasba rakjuk. Alulra egy sor káposztát, erre húst kolbásszal, rá rizst, újra káposztát rakunk, míg az anyag tart. A rizsrétegekre kis borsot szórunk. A legfelső réteget előbb húszsírral, majd tejföllel leöntjük. Sütőben átforrósítva, ugyanabban az edényben tálaljuk.

Kolozsvári káposzta 02.

Hozzávalók: Disznóhús 0.5 kg, marhahús 0.5 kg, káposzta 1 kg, füstölt kolbász 1/4 kg, rizs 15 dkg, hagyma 2 fej, zsír 25 dkg, tejföl 0.5 l, cukor 2-3 kocka.
Elkészítése: Vegyünk savanyú káposztát, ha nagyon savanyú, mossuk ki, pároljuk néhány kockacukorral forró zsírban puhára. Azután főzünk fél-fél kiló marha- és disznóhúsból pörköltet. Külön abálunk meg 15 dkg rizst puhára. Ha mindezek készen vannak, kikenünk egy formát zsírral, és legalulra káposztát, pörköltet és arra rizst teszünk.
Vehetünk füstölt kolbászt apróra megvágva, megfőzve a pörkölt helyett.
Legfelül ismét káposztát teszünk, bőven leöntjük tejföllel, sütőben átsütjük, és tálra borítva tálaljuk.

Kolozsvári káposztás tyúk

Hozzávalók: 1 kisebb tyúk, 2 kg hordós káposzta, 10 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál olaj, 2 fej vöröshagyma, 1 kiskanál liszt, 1 dl tejföl, 1 kiskanál pirospaprika, 5 szem bors, 1 babérlevél.
A káposztát vízben félpuhára főzzük, majd leszűrjük. A feldarabolt tyúkból a kisütött szalonna zsírján, a hagymán a káposzta főzőlevével pörköltet főzünk, a káposztát beleforgatva megpuhítjuk, majd a lisztes tejföllel besűrítjük. A pörccel a tetején kínáljuk.

Kolozsvári rakott kacsa

Hozzávalók: 1 kacsa, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg füstölt szalonna, 1 kg savanyú káposzta, só.
Elkészítése: A kacsát kívül-belül besózzuk, és egy kevés vízzel, a fokhagymával félpuhára pároljuk. Hosszúkás tűzálló tálat kibélelünk vékony szalonna szeletekkel, beleterítjük a jól kinyomkodott káposztát, erre helyezzük a kacsát, majd azt is beterítjük szalonna szeletekkel. A kacsa főző levét egy kis liszttel besűrítjük, és megöntözzük vele a rakott kacsát. A sütőben lefedve megpároljuk, utána fedő nélkül szép pirosra sütjük.

Nagyváradi rakott káposzta

Hozzávalók: 60 dkg darált sertéshús, 30 dkg vöröskáposzta, 30 dkg fehérkáposzta, 20 dkg rizs, 15 dkg csirkemáj, 2 dl tejföl, 2 vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, só, bors, 2 tojás, 1evőkanál zsemlemorzsa, 1 alma, ecet, cukor, 3 dkg vaj, olaj.
A fehér és vöröskáposztát külön- külön legyaluljuk, sós vízzel leforrázzuk. A hagymát feldaraboljuk, egy kevés olajban üvegesre pároljuk az almával, egy csipet cukorral, egy kevés ecettel és sóval. Mély tűzálló tálat kivajazunk, megszórjuk zsemlemorzsával, aljára egy sor fehérkáposztát rakunk, tejföllel megöntözzük. Erre rátesszük a közben megpárolt rizst pirított csirkemájjal keverve, majd lefedjük vöröskáposztával. Párolt hagymán pirítjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk, hozzákeverünk 2 egész tojást, és rövid ideig ezzel is pirítjuk. A vöröskáposztára rakjuk, majd isméz fehérkáposztát, és tejfölt rakunk rá. Morzsával meghintjük, és a sütőben megsütjük.

Székelykáposzta mikrohullámú sütőben

Hozzávalók: 35 dkg darált sertéshús, 50 dkg savanyú aprókáposzta, 15 dkg füstölt kolbász, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg főtt rizs, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, pirospaprika, zöldpaprika, paradicsom, só, bors.
Elkészítés: A savanyú káposztát kicsavarjuk a levétől, egy edénybe tesszük, s 1 dl víz hozzáadásával 10 percig 500 W-on főzzük. A kockára vágott szalonnát egy edénybe helyezzük és 3 perc alatt 500 W-on kiolvasztjuk a zsírját. Ezután a hagymát megtisztítjuk, kockára vágjuk. A szalonnához tesszük, és 3 percig 500 W-on üvegesre pároljuk. A hagymát megfűszerezzük, belekeverjük a darált sertéshúst és a felkarikázott füstölt kolbászt, rátesszük az összezúzott fokhagymát, majd alaposan összekeverjük. Letakarva 15 percig 500 W-on pároljuk. Félidőben megkeverjük. Egy mélyebb tálba beletesszük a káposzta és a főtt rizs felét, majd a párolt húst. A paradicsomot megmossuk, majd felszeleteljük, és ráfektetjük a

húsra. Ezután rásimítjuk a maradék rizst és a káposztát. A tejfölt megfűszerezzük és ráöntjük. Az így elkészített ételt beletesszük a sütőbe és 10 percig 500 W-on összefőzzük.

Székely rostélyos

Hozzávalók 4 személyre: 70-80 dkg rostélyos, vagy felsálszeletek, 60 dkg savanyú káposzta, 60 dkg burgonya, 1 nagy fej hagyma, 12 dkg füstölt szalonna, 8-10 dkg zsír vagy olaj, 2 dl tejföl.
A zsiradék felében a félbe, majd vékony karikára vágott hagymát üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a jól kinyomkodott savanyú káposztát s az egészet többször is átforgatva, egy kissé megpirítjuk, majd egy tűzálló edény alján egyenletesen elterítjük. A hússzeletek széleit bevagdossuk, és forró zsírban barnás pirosra sütjük. Teljesen betakarjuk vele a káposztát, rátesszük a karikára vágott burgonyát, megöntözzük a visszamaradt zsírral, egyenletesen rászórjuk az apróra felkockázott szalonnát, majd az egészet nyakon öntjük a tejföllel, amelyhez adhatunk egy kevés vizet is. A húst is, a krumplit is attól függően sózzuk, hogy mennyire sós a káposzta. Forró sütőben kb. 2-3 órát sütjük, míg a teteje szépen megpirul.

Székely sertésköröm

Hozzávalók: 10-15 dkg hagyma, 5-10 dkg zsír, pirospaprika, 1-2 gerezd fokhagyma, köménymag, só, 1 kg sertésköröm, 10 dkg lecsó, fél kg savanyú káposzta, 2 dl tejföl
Elkészítés: 10-15 dkg apróra vágott hagymát 5-10 dkg zsírban halványan megpirítunk, megszórjuk 1 dkg többféle pirospaprikával, majd elkeverjük. Ezután kevés vízzel felengedjük, hozzáadunk 1-2 gerezd fokhagymát, pár szem őrölt köménymagot, kevés sót, és az előfőzött 1 kg sertéskörmöt levével együtt, fedő alatt puhára pároljuk. Ezután a körmöket kiszedjük egy másik edénybe (a szilánkok végett), majd a pörköltlét 10 dkg konzervlecsóval vagy nyáron zöldpaprikával, paradicsommal ízesítjük, és még egyszer felforraljuk. Az így készített körömpörkölt rövid levébe fél kg kicsavart savanyú káposztát teszünk, és a pörkölt levével jól összekeverjük. Kevés meleg vízzel felengedjük, és mérsékelt tűzön puhára pároljuk. Amikor a káposzta puhára főtt, 2 dl tejfölből és 2 dkg lisztből habarást készítünk, majd ráöntjük. A melegen tartott körmöt a tál aljára, a forró káposztát a tetejére rakjuk, kevés tejföllel még leöntjük, és finomra vágott kaporral megszórjuk.

Tordai pecsenye cikakáposztával

Hozzávalók (4 személyre): 1 kg sertéskaraj, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg zsír, 1 kk só, 15 dkg füstölt szalonna, 1 kg burgonya, 1 mk törött bors, 1 mk reszelt szerecsendió, fél fej savanyú káposzta.
Elkészítés: Megfelelő nagyságú tepsiben a zsírt felolvasztva, ebben a forró zsírban a karajt elősütjük, hogy a fehérje kicsapódása miatt a hús ne veszítsen zamatából. Majd hozzáöntünk fél liter vizet, és ebben párolva sütjük, nem túlságosan forró sütőben. A fokhagymát az elősütés után beleszúrjuk elosztva a karajba, és a füstölt szalonna vékonyra vágott szeleteivel befedjük a karajt. A fűszereket egy óra sütés után szórjuk a húsra, majd még egy fél óráig párolva sütjük. Ha kell, vizet öntünk alá.
Ha meggyőződtünk róla, hogy a karaj puha és megsült, kiemeljük a tepsiből, és a pecsenyeléhez öt ek paradicsomot teszünk. Együtt pirítjuk 5 percig. Leszűrjük. A karajt ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.
Forrón tálaljuk.
Személyenként egy egész burgonyát megfőzünk héjában, meghámozzuk, és a hússal együtt tesszük az asztalra, a cikkely alakúra vágott cikakáposztával együtt.

Toros káposzta

Hozzávalók: 1 kg lapocka, 1 kg citromos friss kolbász, 50 dkg füstölt kolbász, 1,5 kg savanyú káposzta, 1-2 evőkanál cukor, 40 dkg rizs, 3 nagy fej hagyma, 2 evőkanál pirospaprika, 10 dkg zsír, 4 dl tejföl, törött bors, só.
A húst és a kolbászokat 8-10 egyenlő nagyságú darabra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, felkarikázzuk, és a felhevített zsíron üvegesre pároljuk. Meghintjük sóval, borssal és

pirospaprikával, majd a húst meg a kolbászt megpirítjuk rajta. A káposztát átmossuk, lecsöpögtetjük. A rizst félpuhára főzzük, és elkeverjük a káposztával. Beáztatott cserépedénybe vagy tűzálló tálba (esetleg tepsibe) egy réteg rizses káposztát terítünk, ízlés szerint sózzuk, megszórjuk kevés cukorral és megrakjuk a megpirított citromos kolbásszal. Erre újabb réteg rizses káposzta kerül, azután a füstöltkolbász-darabkák meg a hagymás húsdarabok, a szafttal együtt. Végül a maradék rizses káposztával betakarjuk, leöntjük a tejföllel, és lefedve a sütőben megsütjük. Két óra a sülési ideje.

*Lucskos káposztá*k

Brassói lucskos káposzta

Hozzávalók: 1 kiló fejes-káposzta, fél kiló sertésdagadó, 8 deka füstölt szalonna, 2 deci tejföl, 3 deka liszt, néhány szem köménymag, kis csomó friss kapor, só.
A káposztát megtisztítjuk, megmossuk, majd ujjnyi vastag csíkokra vágjuk. Sós vízben feltesszük főni a sertésdagadóval, a köménymaggal és aprított kaporral.
A szalonnát 4 szeletre vágjuk, bevagdaljuk, megsütjük, és zsírját ráöntjük a káposztára.
Ha a sertésdagadó megpuhult, kiszedjük a káposztából. A káposztát liszttel elhabart tejföllel besűrítjük, és néhány percig forraljuk.
A felszeletelt hússal és a sült szalonnával tálaljuk.

Lucskos káposzta 01.

Hozzávalók: 2 kg édes fejes káposzta, 1 kg lapocka, 0,5 kg dagadó, 3 köröm, 4 dl tejföl, 2 evőkanál zsír, 3-4 evőkanál borecet, 1 teáskanál pirospaprika, 2 evőkanál liszt, kevés cukor, ízlés szerint törött bors, só.
A körmöket jól megtisztítjuk, és kuktában, betéten, másfél dl sós vízben puhára főzzük. A többi húst 1 evőkanál zsíron mindkét oldalán megpirítjuk, majd 1-2 dl sós vizet aláöntve, fedő alatt megsütjük. Közben a káposztát laskára metéljük, és sós vízzel leforrázzuk. A forrázott káposztát a sülő hús mellé tesszük, és vele együtt puhára pároljuk. Ha már a hús is, a káposzta is puha, akkor a húst kivesszük, felszeleteljük, és melegen tartjuk. A maradék zsírt felhevítjük, rádobjuk a lisztet, és sárgásbarnára pirítjuk. Megszórjuk a pirospaprikával, felereszt jük 2 dl hideg vízzel, simára keverjük, és a káposztát berántjuk vele. A borecettel és cukorral felereszt ve, melegen tartjuk. A körmöket - ha puhára főttek - kicsontozzuk, feldaraboljuk, levét pedig elkeverjük a káposztában. Még egyet forralunk rajta, majd a tetejére helyezzük a felszeletelt húsokat, a körmöket, és leöntjük a tejföllel.

Lucskos káposzta 02.

Két személyre számítsunk egy fej középnagyságú rendes káposztát, vágjuk fel cikkekbe, mossuk jól meg és tegyük forró vízbe főni. Hat személyre vegyünk egy kiló marhahús "dagadót", tegyük két liter sós vízbe főni; másfél órai főzés után készítsünk e húsos lébe rántást. Egy kanál zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép pirosra sütve, kevés hideg vizet öntsük a rántásba, és úgy fordítsuk a húsos lébe. Ekkor szedjük ki a megpuhult káposztát a vízből és rakjuk a rántásos, húsos lébe; tegyünk bele 6 kanál jó erős ecetet; tíz percig forraljuk fel együtt, tálalásig vegyük el a nagy melegről. Ha asztalra adjuk a húst, vagdaljuk fel annyi darabba, a hány személy számára főztünk; e káposztát tálaljuk mély tálban, tejfellel a tetejét hintsük be. Kanalat adjunk hozzá, mert ez nem sűrű étel.

Lucskos káposzta "Ínyesmester módra"

A Lucskos Káposzta, ez a nevezetes erdélyi étel minden kétséget kizáróan ideális egytálételnek mondható. Ne feledjük tehát, hogy amikor a fejes káposzta évadja elérkezik - amit mindnyájan örömmel üdvözlünk -, nemcsak kapros, avagy paradicsomos

káposztafőzeléket, nemcsak káposztás rétest vagy kockára vágott főtt tésztát és nemcsak nyers, megpárolt salátát készíthetünk, hanem megszerkeszthetjük és megfőzhetjük a fölöttébb rokonszenves lucskos káposztát is.
Hogy ezzel a lehetőséggel éljünk, az annál is ajánlatosabb, mert ilyen alkalommal a káposztafejeket nemcsak hogy savanyítani, de még gyalulni sem kell, hanem megtisztogatás, megmosás, a torzsájának óvatos kivágása után egyszerűen 8-8 olyan cikkelyre vágni, minők a jó kiadós tortaszeletek.
További elkészítése nem ad különösebben sok munkát: a káposztacikkeket tálra tesszük, s lobogó forró, sós vízzel leforrázzuk (vagy ebben néhány percig főzzük), majd egy-két perc múltával szitára helyezve lecsurgatjuk róla a vizet. Egy jókora darab 50 dekás) dagadót s ugyanakkora marhaszegyet vagy fartőt sós vízben félig puhára főzzük, és kisebb, de nem apró darabokra vagy pedig vékony szeletekre vágjuk őket. Nagyobb lábasban kevés zsírt forrósítunk, s esetleg még kevés, apróra vágott vöröshagymát is fonnyasztunk, majd lerakunk bele egy sor káposztacikkelyt, néhány szem magyar borsot hintve rá. Erre rátesszük a marhahúst, s most föléje megint káposzta, ízlés szerinti mennyiségben apróra vágott kapor vagy tárkony, majd mindezekre újra dagadó kerül.
Ha pontról pontra törekszünk az erdélyiességre, egy csomó összekötött, illatos csombort (borsikafű) vagy vasfüvet, esetleg mindkettőt sem lenne szabad sajnálnunk készülőben levő ételünktől. A csombor érdekes fűszernövény, jó szívvel ajánlható mindenkinek, aki a sablontól elütő dolgok barátja. Csomóba összekötni pedig azért kell, hogy tálaláskor könnyen kivehessük, s miként a kötelességét jól megtette mórt, meneszthetjük. A dagadó és a fűszerek fölé újra csak káposztát kell tenni, végül pedig fölereszteni azzal a lével, amiben a húsok főttek. Hús, káposzta és fűszerek most már együtt érlelődnek födő alatt a tűzön, míg csaknem teljesen élvezhetőkké nem válnak. Ekkortájban kevés ecettel savanykássá tehetjük, majd egy kanál liszttel és néhány kanál tejföllel, esetleg 1 tojássárgájával behabarjuk. Ekkor már csak egyet kell forrnia, s mielőtt a káposztacikkek "összedűlnének", vagyis széjjelfőnének, be is tálaltuk az illatos, finom fogást.
A leve nem lesz sok, mindamellett sűrű sem lehet, minthogy a lucskos káposzta nem tartozik az úgynevezett "vastag" ételek rendjébe, hanem inkább azzal a "vásári" káposztával rokon, melyet Dunántúlon oly őszinte szeretettel emlegetnek a régi emberek.
Éppen ezért határozottan vissza kell utasítani azt a kísérletet, hogy lucskos káposztánkat avatatlan kezek vastag, barna vagy bármilyen rántással berántsák.
Nem hagyhatjuk megemlítés nélkül, hogy pár szelet füstölt szalonna is főhet ebben az eszményi egytálételben, valamint azt sem hallgathatjuk el, hogy itt-ott vékonyra szelt, roston sült sertés-karmonádlit is szoktak - egytálételről lévén szó - kétségtelenül némi fényűzésnek tekinthető.

Rakott káposztá

Brassói rakott káposzta 01.

Hozzávalók: 70-80 dkg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál zsír (olaj), 1 kg savanyú aprókáposzta, 1 dl fűszerezett paradicsomlé (vagy ketchup), 3 dl tejföl, 1 csokor friss kapor (vagy 1 evőkanál szárított kaporlevél), 1 mokkáskanál csombor (borsikafű), só és törött bors, ízlés szerint.
A húst féltenyérnyi, vékony szeletekre vágom. A megtisztított vöröshagymát nagyon apróra metélem. A felforrósított zsíron sárgára fonnyasztom, majd a hússzeletek mindkét oldalát hirtelen, erős lángon átpirítom a hagymás zsiradékon. Ha a káposzta túl savanyú, átmosom és lecsöpögtetem. Az előzőleg legalább fél órára beáztatott cserépedény alját beterítem egyharmadnyi káposztával, és jól megsózom. Meghintem kevés csomborral és törött borssal, ezután vágott kaprot szórok rá. Erre ráborítom a hús felét, majd ezt is megsózom és megborsozom. Paradicsomlevet csorgatok rá. A hagymás pecsenyelé felét rákenem, ezt követően a következő réteg káposzta, a fűszerek, és a hús kerül a cserépedénybe. A tetejére káposztát teszek, végül leöntöm a tejföllel elkevert paradicsomlével. A tálat saját fedelével

betakarom, majd hideg sütőbe tolom. Összesen 3 órán keresztül párolom az ételt, a hőfokot folyamatosan emelve, de csak a közepesnél kisebb lángig.

Brassói rakott káposzta 02.

Hozzávalók: 1,5 kg lapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 4 evőkanál zsír, 2 kg savanyú, apró káposzta, 2,5 dl fűszeres paradicsomlé, 4 dl tejföl, 1 nagy csokor kapor (vagy 2 evőkanál szárított kapor), 1 teáskanál csombor, ízlés szerint törött fekete bors, só.
Elkészítés: Lehetőleg cserépedényben vagy tűzálló tálban érdemes elkészíteni ezt az eredeti székely ételt. A húst féltenyérnyi darabokra szeleteljük. A vöröshagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágjuk. A felhevített zsíron sárgára fonnyasztjuk, és a hússzeleteket hirtelen, erős tűzön átsütjük rajta. A káposztát (ha túl savanyú lenne) átmossuk, lecsurgatjuk, és a tál aljára terítünk egy réteget. Jól megsózzuk, meghintjük csomborral és a finomra vágott kaporral meg törött borssal. Erre néhány hússzeletet borítunk, ezt is sózzuk és borsozzuk, majd paradicsomlevet csorgatunk rá. Ezt sült hagyma követi, a következő réteg a káposzta, a fűszerek, a hús stb. A tetejére káposztának kell kerülnie. Tejfölös paradicsomlével nyakon öntve, lefedve sütjük forró sütőben 2 óra hosszat. (Ha cserépedényben készítjük, akkor kis lángon sütjük 3 órán keresztül, és hideg sütőben kezdjük a sütést.)

Erdélyi rakott káposzta 01.

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 50 dkg dagadó, 50 dkg füstölt kolbász, 10 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál zsír, 2 nagy fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál pirospaprika, mokkáskanál majoránna, 20 dkg rizs, 6 dl tejföl, 2 kg savanyú káposzta, ízlés szerint törött bors, só.
Elkészítés: A káposztát átmossuk és lecsöpögtetjük. 1 evőkanál zsíron, fedő alatt félpuhára pároljuk. Közben a dagadót és a lapockát ledaráljuk. A megtisztított vöröshagymát a zsíron üvegesre pirítjuk, rádobjuk a darált húst, és 15 percig együtt sütjük. A rizst megmossuk, kissé lecsöpögtetjük, majd sós vízben félig megfőzzük. A füstölt szalonnát egészen apró kockákra vagdaljuk, a füstölt kolbászt pedig felkarikázzuk, és a füstölt szalonnán kissé megpirítjuk. Hozzákeverjük a hagymás darált húst, a majoránnát, sót, törött borsot és pirospaprikát, végül hozzáadjuk a tisztított és szétzúzott fokhagymát is. Nagy tepsi aljára terítjük a félig párolt savanyú káposzta egyharmadát, erre kerül a rizs fele, és a fele mennyiségű kolbászos darált hús. Betakarjuk a megmaradt káposztával, a maradék rizzsel és a maradék hússal, az utolsó réteg a káposzta. A tejfölt alaposan megsózzuk, meghintjük kis pirospaprikával és ráöntjük a káposztára. A sütőben 50-60 percig közepes lángon sütjük.

Erdélyi rakott káposzta 02.

Hozzávalók: 40 dkg savanyú káposzta, 2 fej vöröshagyma, zsír pirospaprika, 20 dkg darált sertéshús, 5 dkg füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 2 dl rizs, 10 dkg füstölt kolbász
Hagymás zsíron pirospaprikával megpároljuk a savanyú káposztát. Egy másik edényben kiolvasztjuk a felkockázott szalonnát, apróra vágott hagymát teszünk bele, kissé megpirítjuk, és rátesszük a darált húst. Miután többször átforgattuk, hozzáadjuk a felkarikázott kolbászt, szükség szerint sózzuk, borsozzuk. Egy harmadik edényben kevés zsiradékon átforgatjuk a rizst, majd felöntjük négy deci vízzel, sóval ízesítjük, és lefedve puhára pároljuk. Egy zsírral kikent edénybe rétegezzük bele a káposzta harmadát, arra tegyük rá a rizs felét, arra a kolbászos hús felét. Utána ismét káposzta következik, amit meglocsolunk tejföllel, majd rizs, hús, és újból káposzta. Tetejére tejfölt kenünk, megszórjuk pirospaprikával, és meglocsoljuk egy kevés olvasztott zsírral. Középmeleg sütőben megsütjük, kockára vágva tálaljuk.
Elkészítési idő: kb. 1.5 óra
Egyes vidékeken füstölt húst (sonkát, tarját, csülköt) főznek bele. Aki nem szereti a zsíros, nehéz ételeket, kihagyhatja a szalonnát, és disznóhús helyett készítheti az egytál ételt pulykából is.

Erdélyi rakott káposzta 03.

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 40 dkg darált sertéshús (comb v. lapocka), 15 dkg paprikás kolbász (enyhén csípős), 5 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanálnyi pirospaprika, 1 mokkáskanálnyi szárított majoránna, 10 dkg előfőzött rizs, 3 dl tejföl, ízlés szerint só, bors, olaj
A káposztát (ha túlságosan savanyú, kimossuk) kevés sós vízben félpuhára főzzük. Alaposan lecsepegtetjük.
A szalonnát apróra kockázzuk, zsírjára sütjük, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, a zúzott fokhagymát és fedő alatt üvegesre pároljuk.
Rádobjuk a felkarikázott kolbászt, kissé pirítjuk, hozzáadjuk a pirospaprikát, (a lábast erre a kis időre levesszük a tűzről!), majd hozzáadjuk a darált húst, pici sót, ízlés szerint borsot, majd a majoránnát. Végül ezt az egészet jól összekeverjük.
3-4 percig erőteljes tűzön kevergetve pirítjuk, majd mérsékeljük a tüzet és fedő alatt, levében 25-30 percig pároljuk.
Kiolajozunk egy nem túl mély tűzálló tálat (vagy kis tepsit) az aljára simítjuk a káposzta 1/3-ad részét, erre egy sor rizs, rá pedig egy sor darált hús kerül. Most ismét káposzta, azután a tejföl fele, majd a maradék rizs, maradék darált hús, végül a maradék káposzta s ennek a tetejére a maradék tejföl szépen elsimítva.
A tálat (tepsit) betakarjuk alufóliával, előmelegített sütőben közepes tűznél 20-25 percig pároljuk.
Ezután levesszük a fóliát, és most már erősebb tűznél szép pirosra sütjük. (Kb. 30 perc)
Azonnal tálaljuk (csak forrón jó!)
Külön csészében további tejfölt kínálhatunk hozzá!

Erdélyi rakott káposzta 04.

Hozzávalók: 1,40 kg darált sertéscomb, 600 g lángolt kolbász, 200 g zsír, 200 g kolozsvári szalonna, 150 g tisztított vöröshagyma, 200 g rizs, 2 kg vecsési apró savanyú káposzta, 1 gerezdfokhagyma, 1 liter tejföl, 1 liter csontié, só, őrölt bors, majoránna, őrölt szurokfű, szárított csombor, kalocsai rózsapaprika.
A savanyú káposztát bő hideg vízben megmossuk; kicsavarjuk. Zsíron kevés finomra vágott vöröshagymával, kevés csontié hozzáadásával megdinszteljük. Közben sózzuk, őrölt szurokfűvel, szárított csomborral és kalocsai rózsapaprikával fűszerezzük, fedővel letakarva félretesszük. Közben a rizst félig puhára pároljuk, felhasználásig félretesszük. Serpenyőben zsírt olvasztunk, hozzáadjuk az apró kockára vágott füstölt szalonnát, félig megpirítjuk, ezután hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, megszórjuk kalocsai rózsapaprikával, és beletesszük a ledarált sertéshúst. Sózzuk, őrölt borssal, majoránnával fűszerezzük, jól elkeverjük, kevés csontlével felengedjük, és mérsékelt tűzön puhára pároljuk.
A lángolt kolbászt karikára szeleteljük, serpenyőben, kevés zsírban gyors tűzön megpirítjuk, és a félig lepárolt húshoz adjuk. Megfelelő nagyságú tepsit sertészsírral kikenünk, az alját dinsztelt káposztával kibéleljük, rátesszük a félig párolt rizst, majd a lepárolt húst. Tejföllel meglocsoljuk, és ezt addig rétegezzük, míg a tepsi meg nem telik. Tetejére dinsztelt káposztát teszünk, meglocsoljuk tejföllel, megszórjuk kalocsai rózsapaprikával, majd középmeleg sütőben kb. 1 óra alatt, készre sütjük. A sütőből kivéve előmelegített tálon forrón tálaljuk, tetejét tejföllel meglocsoljuk.

Erdélyi sonkás káposztaszelet

Fél kg savanyú káposztát egyszer átmosunk és kevés zsiradékon, köménymaggal meghintve puhára pároljuk. 25 dkg füstölt sonkával együtt pépesre vágjuk, törött borssal ízesítjük, kis kockákra vágott almával és annyi tejföllel, valamint zsemlemorzsával eldolgozzuk, hogy formázható masszát kapjunk. Ha szükséges, sózzuk.
A formázott lepényeket lisztben megforgatjuk, és forró zsiradékban világosbarnára sütjük.

Kolozsvári káposzta

Hozzávalók: 2 kg savanyú káposzta, 15 dkg rizs, 1 csésze húsleves, 1 fej vöröshagyma, 3 evőkanál zsír, 30 dkg füstölt kolbász, 2 dl tejföl, 75 dkg sovány disznóhús, 1 evőkanál paprika.
Elkészítése: A savanyú káposztát jól kinyomkodjuk és megpároljuk. A rizst egy kanál zsírban rózsaszínűre pirítjuk, és utána a húslevesben megfőzzük. A hagymát apróra vágva, külön serpenyőben, forró zsírban megpirítjuk, a megdarált disznóhúst hozzáadjuk, jól összekeverjük, és tizenöt percig tovább pirítjuk. A húst ezután levesszük a tűzről, jól széttörjük és belekeverjük a paprikát. Tűzálló edénybe alul zsírt teszünk, utána a majdnem megpárolt savanyú káposzta egyharmadát, majd a megdarált sertéshús felét ráöntjük. Ezután befedjük a savanyú káposzta második harmadával, a megmaradt sertéshússal és rizzsel és legvégül savanyú káposzta megmaradt harmadával. A tejfölt ráöntjük, és a tetején szétkenjük, kolbászkarikákkal díszítjük. Előre melegített sütőben, fedetlenül tíz-húsz percig sütjük.

Kolozsvári rakott káposzta

Hozzávalók: 1,5 kg savanyú káposzta, 1,5 kg sertéslapocka, 40 dkg füstölt kolbász, 60 dkg sertéskaraj, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg rizs, 1 húsleveskocka, 6 tojás, 10 dkg zsír, 6 dl tejföl, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál pirospaprika, 1 fej vöröshagyma, ízlés szerint törött bors, só.
Elkészítés: 50 dkg lapockát egy darabban megsütünk a szokásos módon. (Tepsibe téve leforrázzuk 1 evőkanál zsírral, aláöntünk 1 dl vizet, és lefedve puhára pároljuk.)
A sült húst ezután ledaráljuk és félretesszük. A maradék lapockából hagymával, pirospaprikával pörköltet készítünk, rövid lével. (1 evőkanálnyi zsíron megfonnyasztunk 1 tisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymát, a kockákra vágott húst rádobjuk, meghintjük pirospaprikával, sózzuk, és aláöntünk 2 dl vizet. Gyakori kevergetés mellett a húst puhára pároljuk.) A savanyú káposztát pici zsíron, kevés sóval és cukorral megpirítjuk. A húsleveskockából készített levesben a rizst félig megfőzzük, majd a félretett, darált sült hússal összekeverjük. A tojásokat keményre főzzük, és felkarikázzuk. A füstölt kolbászt is karikákra vagdaljak, a füstölt szalonnát pedig nagyon apró kockákra metéljük. Nagy tepsi (vagy tűzálló tál) aljára terítünk egy vékony réteg párolt káposztát, erre szórunk néhány tojáskarikát, szalonnakockákat, kolbászdarabkákat, és a pörkölt egyharmad részét. Ezt tejföllel meglocsoljuk. Erre egy sor húsos rizst teszünk, majd káposztával betakarjuk. Ezt is meglocsoljuk tejföllel, erre újabb tojás-, kolbász-, szalonnadarabkákat szórunk. Ezt követi a húsos rizs és káposzta. Addig rétegezzük, amíg tart a hozzávalókból. A sorokat sóval, borssal ízlés szerint fűszerezzük. A tetejére káposztának kell kerülnie, amit tejföllel meglocsolunk, és forró sütőben sütjük 1 óra hosszat, közepes lángon. Míg a káposzta sül, a sertéskarajból 10 szeletet vágunk, és hirtelen, nagyon pici zsíron ropogós-pirosra sütjük. Tálaláskor a rakott káposztát ezzel koronázzuk. Ez a káposzta nagyon finom, kiadós étel, bár eléggé munkaigényes.

Nagyváradi rakott káposzta

Hozzávalók: 60 dkg darált sertéshús, 30 dkg vöröskáposzta, 30 dkg fehérkáposzta, 20 dkg rizs, 15 dkg csirkemáj, 2 dl tejföl, 2 vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, só, bors, 2 tojás, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 alma, ecet, cukor, 3 dkg vaj, olaj.
Elkészítés: A fehér és vöröskáposztát külön- külön legyaluljuk, sós vízzel leforrázzuk. A hagymát feldaraboljuk, egy kevés olajban üvegesre pároljuk az almával, egy csipet cukorral, egy kevés ecettel és sóval. Mély tűzálló tálat kivajazunk, megszórjuk zsemlemorzsával, aljára egy sor fehérkáposztát rakunk, tejföllel megöntözzük. Erre rátesszük a közben megpárolt rizst pirított csirkemájjal keverve, majd lefedjük vöröskáposztával. Párolt hagymán pirítjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk, hozzákeverünk 2 egész tojást, és rövid ideig ezzel is pirítjuk. A vöröskáposztára rakjuk, majd ismét fehérkáposztát, és tejfölt rakunk rá. Morzsával meghintjük, és a sütőben megsütjük.

Udvarhelyi rakott káposzta

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús, 25 dkg kolbász, 20 dkg kolozsvári szalonna, 15 dkg zsír, 1,5 kg savanyú káposzta, 20 dkg vöröshagyma, 2 dkg pirospaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl olaj, 2 dl tejföl, só, bors, kakukkfű.
Elkészítése: A sertéshúst megdaráljuk, a hagymát apróra vágjuk, és együtt olajban megpirítjuk, megpaprikázzuk. A füstölt szalonnát vékony szalonnaszeletekre vágjuk, megpirítjuk, beletesszük rövid időre, a karikára vágott füstölt kolbászt is. A savanyú káposztát, ha nagyon savanyú, kimossuk, és föltesszük főni néhány csonttal vagy bőrkével. Mély tűzálló tál belsejét megzsírozzuk, és kibéleljük egy 3-4 cm réteg lecsurgatott káposztával. Ráhelyezünk egy réteg kolbászt és szalonnaszeleteket, hozzáadjuk a fokhagymát, kakukkfüvet, egy vékony réteg párolt rizst, és lefedjük egy réteg pirított paprikás hússal. Ezután ugyanilyen sorrendben ismételjük meg a rétegezést. A végén borítsuk be a maradék káposztával. Öntsük le tejföllel, és a sütőben pároljuk közepes lángon kb. 3/4 óra hosszat.

Töltött káposztákk

Aradi disznótoros töltött káposzta

Hozzávalók: 25-30 dkg szalonnabőr a zsírszalonnáról, 50 dkg friss kolbász, 50 dkg véres hurka, 50 dkg májas hurka, 50 dkg lapocka, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg rizs, 5 dl tejföl, 1 tojás, 1, kg savanyú apró káposzta, 10 db káposztalevél, 1 hegyes csípős paprika vagy 2 cseresznyepaprika, 1 teáskanál szárított csombor, bors, só.
Elkészítés: A lapockát megdaráljuk. A rizst többször váltott vízben átmossuk, és kissé lecsepegtetjük. Sós vízben félig megfőzzük, majd a darált húsból, a félig főtt rizsből, a tojással, sóval, borssal tölteléket keverünk. A savanyú-káposzta levelekbe egyenletesen elosztjuk, és a már említett módon becsomagoljuk. 7-8 literes lábos alját kirakjuk az eldarabolt szalonnabőrrel, ezt meghintjük egy nagyon vékony réteg apró káposztával. Megsózzuk, majd rákarikázunk egy kis csípős paprikát. Megrakjuk a felszeletelt friss kolbásszal, ezt megint egy vékony réteg apró káposzta követi. Megszórjuk csomborral és megsózzuk. Ezután sorban egymás mellé tesszük a töltelékeket, erre vékony réteg apró káposztát hintünk, megsózzuk, majd a véres hurka következik. Ezt újból apró káposzta követi, amelyre a májas hurkát tesszük. Tetejére kerül az utolsó réteg apró káposzta, ezt meghintjük a maradék csomborral, kis sóval, rákarikázzuk a maradék, csípős paprikát, majd az egészet nyakon öntjük tejföllel. Az edényt lefedjük, és forró sütőbe téve, de közepes lángon sütjük 3-4 órát.

Eleki töltött káposzta

Hozzávalók: 1 fej káposzta, 25 dkg rizs, 3 db tojás, 1 fej vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 10 dkg szója-granulátum, 5 dkg dióbél, 10 dkg gomba, savanyú káposzta, ízlés szerint pirospaprika, őrölt szerecsendió, őrölt köménymag, babérlevél, borsikafű, koriandermag, házi ételízesítő
A káposztaleveleket leforrázzuk, leveleire szedjük. A szója granulátumot házi ételízesítős forró vízben áztatjuk egy órán keresztül, majd leszűrjük, és a levét kinyomjuk. A hagymát és a gombát megpároljuk, a tojásokból rántottát készítünk. A szója granulátumot, a megmosott rizst, a párolt hagymát, gombát és a tojásrántottát összekeverjük, majd hozzáadjuk a fűszereket. Az így elkészített tölteléket a káposztalevelekbe töltjük. A savanyú káposzta felét a fazék aljára szórjuk, majd rárakjuk a töltelékeket, és befedjük a maradék aprókáposztával. Lassú tűzön puhára főzzük.

Erdélyi lucskos töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg füstölt sertéscsülök, 2 közepes, vékony levelű káposzta (fontos, hogy vékony levelű legyen!), 50 dkg darált sertéshús, 1 csésze rizs, 1 kis fej hagyma, só, bors. 1 kk. őrölt paprika, szemes bors, 8 szál csombor (borsikafű), 8 szál kapor, 2 ek liszt, 1 kk zsír, 2 ek tárkonyecet, 2 szegfűszeg, összetörve, fél zöldpaprika.
Elkészítése: A füstölt csülköket mossuk meg, főzzük meg, és tegyük félre. Abáljunk meg forró vízben két fej káposztát úgy, hogy a közepüket megszurkáljuk, hogy oda is jusson a forró vízből. Dolgozzuk össze a darált húst, a rizst, szegfűszeget, borsot, sót, paprikát, egy fél apróra vágott paprikát töltelékké. A káposztaleveleket egyenként fejtsük le, a vastag erét vágjuk ki, de úgy, hogy egy vékony réteget hagyjunk meg, ami összetartja a levelet. A káposztacikát (torzsástól szeletelt káposzta) vágjuk negyedbe. Töltsük meg a leveleket töltelékkel úgy, hogy a dagadó rizs ne feszítse szét a leveleket. (Kb. 25 tölteléket formálhatunk.)
A fazék alját béleljük ki levelekkel, erre tegyünk néhány szál csombort, kaprot, és a fél fej apróra vágott hagymát. A fazék egyik oldalára tegyük a töltelékeket, másik oldalra a káposztacikát. Öntsük rá a füstölt csülök levét, hogy ellepje a tölteléket, sózzuk meg, tegyünk bele néhány szem borsot. Tegyük a tetejére a megmaradt csombort, kaprot, s fedjük be az egészet káposztalevéllel. Lassú tűzön főzzük, 2 órát. Készítsünk világos rántást, adjuk a káposztához, a tárkonyecettel együtt, és forraljuk még egyszer. Mikor kész, vegyünk le egy csésze zsíros levet a töltelékről, és keverjünk bele tejfölt. Ezt tálaljuk a töltelékkel együtt a felszeletelt sertéscsülök, és káposzta mellé.

Eredeti erdélyi töltött káposzta 01.

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 50 dkg kocsonyahús (nyers sertésfül, farok, fejhús), 50dkg nyers füstölt oldalas, 50 dkg dagadó, 3 dkg liszt, 2 evőkanál olaj, 2 kg savanyú, aprókáposzta, 10 db savanyú káposzta levél, 10dkg rizs, 1 kisfej vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 8 dl tejföl, ízlés szerint őrölt fekete bors, só.
Előkészítése: nagy vasfazekat (vagy beáztatott cserépedényt) az olajjal kikenek és a lisztel meghintem. A töltelékhez a dagadót megdarálom, összekeverem a nyers, megmosott és kissé lecsurgatott rizzsel, pirospaprikával, a megtisztított és lereszelt hagymával, sóval, borssal, majd szorosan becsomagolom a vastag ereitől megtisztított savanyú káposztalevélbe.
Elkészítése: az apró káposzta egyharmad részét elterítem a fazék alján, erre ráteszem a megmosott és feldarabolt kocsonyahúst, valamint az előzőleg 1 éjszakán át vízben vagy tejben áztatott, darabokra vágott füstült oldalast. Erre a következő réteg savanyú káposztát terítem. Megsózom, meghintem borssal, majd beborítom a megtöltött savanyú káposzta levelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezek, végül beborítom a maradék aprókáposztával. Megsózom, meghintem borssal, és 5 dl tejföllel nyakon öntöm. Az edényt lefedem, és forró sütőbe teszem. Legalább 3 órán keresztül sütöm közepes lángon. Tálaláskor a tányérján ki-ki megtejfölözi.

Eredeti erdélyi töltött káposzta 02.

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 10 db savanyú káposztalevél, 50 dkg kocsonyahús (nyers sertésfül, farok, fejhús), 2 kg savanyú, aprókáposzta, 10 dkg rizs, 50 dkg nyers füstölt oldalas, 50 dkg dagadó, 1 kisfej vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 8 dl tejföl, 3 dkg liszt, ízlés szerint őrölt fekete bors, 2 evőkanál olaj, só
Előkészítése: Nagy vasfazekat (vagy beáztatott cserépedényt) olajjal kikenek, és liszttel meghintem.
A töltelékhez, a dagadót megdarálom, összekeverem a nyers, megmosott és kissé lecsurgatott rizzsel, pirospaprikával, a megtisztított és lereszelt hagymával, sóval, borssal, majd szorosan becsomagolom a vastag ereitől megtisztított savanyú káposztalevélbe.
Elkészítése: Az apró káposzta egyharmad részét elterítem a fazék alján, erre ráteszem a megmosott és feldarabolt kocsonyahúst, valamint az előzőleg egy éjszakán át vízben vagy tejben áztatott, darabokra vágott füstölt oldalast. Erre a következő réteg savanyú káposztát terítem. Megsózom, meghintem borssal, majd beborítom a megtöltött savanyú káposztalevelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezek, végül beborítom a maradék

apró káposztával. Megsózom, meghintem borssal, és 5 dl tejföllel nyakon öntöm. Az edényt lefedem, és forró sütőbe teszem. Legalább 3 órán keresztül sütöm közepes lángon. Tálaláskor a tányérján ki-ki megtejfölözi.

Erdélyi töltött káposzta másként

Hozzávalók: 50 dkg lapocka, 50 dkg kocsonyahús (nyers sertésfül, farok, fejhús), 50 dkg nyers füstölt oldalas, 50 dkg dagadó, 15 dkg zsír, 3 dkg liszt, 1,5 kg savanyú apró káposzta, 10 db savanyúkáposzta-levél, 10 dkg rizs, 1 kis fej vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, dl tejföl, ízlés szerint törött fekete bors, só.
Elkészítés: Nagy fazekat (vagy beáztatott cserépedényt) a zsírral kikenünk, és a liszttel meghintjük. Az apró káposzta egyharmad részét szétterítjük a fazék alján, erre rátesszük a megmosott, megtisztított és feldarabolt kocsonyahúst, és az előzőleg, 1 éjszakán át, áztatott, darabokra vágott füstölt oldalast. (Hideg vízben vagy tejben kell áztatni a füstölt húst, így sokkal hamarabb megfő, lédús lesz, és az íze is finomabb. Erről a könyv későbbi fejezetében még szólok.) Erre a következő réteg savanyú káposztát tesszük. Megsózzuk, meghintjük kis törött borssal, majd beborítjuk a megtöltött savanyúkáposzta-levelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezünk, végül beborítjuk a maradék apró káposztával. Megsózzuk, meghintjük törött borssal, és nyakon öntjük 5 dl tejföllel. Lefedve forró sütőbe tesszük, és legalább 3 órán keresztül sütjük közepes lángon. A töltelék készítéséhez a dagadót megdaráljuk, összekeverjük a nyers, megmosott és kissé lecsurgatott rizzsel, pirospaprikával, a megtisztított és lereszelt hagymával, sóval, borssal, majd szorosan belecsomagoljuk a vastag ereitől megfosztott savanyúkáposzta-levélbe. Tálaláskor a tányérján ki-ki megtejfölözi.

Gömöri töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg szálas hordós káposzta, 8 szép hordós káposztalevél, 30 dkg félzsíros darált sertéshús, 20 dkg rizs, 5 dkg szárított gomba, 1 tojás, 1 evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, 30 dkg füstölt kolbász vagy sonka, csontlé. 2 dl tejföl, só, törött bors, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál pirospaprika, késhegynyi majoránna; a rántáshoz 1 evőkanál zsír, 1 púpos evőkanál liszt.
Egy jókora lábas aljára terítjük a szálas káposzta egyharmad részét. Összegyúrjuk a darált húst a félig főtt rizzsel, a kanálnyi zsíron megfonnyasztott, apróra vágott vöröshagymával, a tört fokhagymával, a tojással, és sóval, pirospaprikával, majoránnával ízesítve, a káposztalevelekbe göngyöljük, szélüket jól benyomkodva. A káposzta "ágyra" egymás mellé fektetjük, és befedjük a szálas káposzta második harmadával. Erre, karikákra vágott házikolbász vagy felszeletelt füstölt sonka kerül, és az egészet beborítjuk a maradék káposztával, leöntjük csontlével. (Húsleveskockából is készülhet!) Fedő alatt, lassú tűzön, kb. 40 percig főzzük, majd a töltelékeket tűzálló tálba szedjük, a kolbásszal vagy sonkával körülrakva. A visszamaradt szálas káposztát a szokott módon berántjuk, és a töltelékre öntve, a sütőben kissé megpirítjuk a tetejét. Tálaláskor tejfölözzük.

Kolozsvári töltött káposzta 01.

Hozzávalók (8 személyre): 60 dkg lapocka, 50 dkg füstölt kolbász (ne legyen nagyon száraz, legjobb a frissen füstölt vagy a puha lángolt), 50 dkg füstölt tarja vagy sonka, 1,5 kg savanyú káposzta. 16 db savanyúkáposzta-levél, 15 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg rizs, 2 tojás, 6 dl tejföl, ízlés szerint törött fekete bors, majoránna, piros fűszerpaprika, só.
A lapockát megdarálom, és összekeverem a megtisztított és lereszelt vöröshagymával, a megmosott, átválogatott és lecsurgatott rizzsel, a felvert tojásokkal, sóval, borssal, majoránnával és pirospaprikával. A kierezett savanyúkáposzta-leveleket megtöltöm a rizses-húsos töltelékkel, majd a tekercsek két végét behajtom, hogy a töltelék ki ne folyhasson belőlük. Az előző nap beáztatott füstölt húst 8 darabra vágom, a füstölt kolbászt nyolcfelé osztom. A zsírral kikenem a legnagyobb méretű, előzőleg beáztatott Rőmertopfot (vagy egyéb nagy, fedeles cserépedényt), és a káposzta negyedrészét elterítem az alján. Megsózom, majd sorba, egymás mellé rárakom a töltelékeket. Erre újabb káposztaréteget

borítok. A sonkaszeleteket ráhelyezem, ezután ismét káposztaréteget szórok a tálba. Erre teszem a füstöltkolbász-darabokat, végül beborítom a megmaradt káposztával. Rászórom a zúzott fokhagymát, ráöntöm a tejfölt, és a tálat saját, ugyancsak beáztatott fedelével befedem. Hideg sütőbe tolom, és 3 órán keresztül, kis lángon párolom. Az ételt elkészülése után hagyom kihűlni, majd adagokra osztom. Befedem a tetejét, és a mélyhűtőben lefagyasztom. A felengedett káposztát a sütőben forrósítom át, és kevés tejföllel meglocsolva teszem az asztalra. (Az eredeti erdélyi recept szerint még egy-egy szelet frissen sült karajjal tálalják.)

Kolozsvári töltött káposzta 02.

Hozzávalók: 1 kg lapocka, 50 dkg füstölt kolbász, 50 dkg füstölt tarja vagy sonka, 1 kg sertéskaraj, 1,5 kg savanyú káposzta, 16-20 db savanyúkáposzta-levél, 15 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg rizs, 2 tojás, 6 dl tejföl, ízlés szerint majoránna, pirospaprika, törött bors, só.
Elkészítés: A lapocka felét megdaráljuk, és összekeverjük a megtisztított és lereszelt vöröshagymával, a megmosott és kissé leszárított rizzsel, a felvert tojásokkal, sóval, borssal, pirospaprikával, majoránnával. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a savanyúkáposzta-leveleket. Az előzőleg beáztatott füstölt húst éles késsel annyi darabra vágjuk, ahány személyre készítjük a töltött káposztát. A füstölt kolbászt és a kicsontozott karajt szintén egyforma szeletekre vágjuk. A zsírral kikenünk egy nagy lábost, és a káposzta egynegyed részével beterítjük. Megsózzuk, majd sorban, egymás mellé helyezzük a töltelékeket. Ezt újabb káposztaréteggel borítjuk, erre kerül a darabolt füstölt hús. Ezt betakarjuk a harmadik káposztaréteggel, amelyet a füstölt kolbászdarabkák követnek. Végül rátesszük a maradék savanyú káposztát, megszórjuk a megtisztított és szétzúzott fokhagymával, felöntjük 3 dl tejföl és 2 dl víz keverékével, majd fedő alatt közepes lángon, 2 órán keresztül pároljuk. Ezután forró sütőben tovább sütjük további másfél órán keresztül. Tálalás előtt hirtelen, erős tűzön, csöpp zsíron megsütjük a kicsontozott és felszeletelt karajt, rátesszük a töltött káposzta tetejére, és bőven lelocsoljuk kis pirospaprikával elkevert tejföllel.

Kolozsvári töltött káposzta 03.

Hozzávalók 10 személyre: 80 dkg sertésborda, 80 dkg darált sertéscomb, 70 dkg debreceni kolbász, 10 dkg rizs, 20 dkg tisztított vöröshagyma, 25 dkg sertészsír, 40 dkg császárszalonna, 50 dkg füstölt oldalas, 5 dkg liszt. 1 kg vecsési savanyúkáposzta-levél, 2 kg vecsési savanyú aprókáposzta, 3 db tojás, 1 db füstölt sertésköröm, 2 gerezd fokhagyma, 1 l tejföl. 2 l füstöltté, só, kalocsai rózsapaprika, őrölt bors, majoránna, szurokfű, csombor, friss kapor, köménymag.
Elkészítése: A ledarált sertéshúst keverőedénybe tesszük, hozzáadjuk a félig puhára főtt rizst, a finomra vágott és zsíron pirított vöröshagymát, a finomra zúzott fokhagymát és az apró kockára vágott, kissé kisütött császárszalonnát. Beletesszük a három felvert egész tojást. Sózzuk, őrölt borssal, kalocsai rózsapaprikával, majoránnával, szurokfűvel fűszerezzük. Az egészet lazán összekeverjük, és a savanyúkáposzta-levelekbe töltjük, vigyázva, hogy főzés közben a káposztából a töltelék ki ne jöjjön. Megfelelő edényben zsíron szeletekre vágott vöröshagymát pirítunk, hozzáadjuk a finomra vágott fokhagymát és köménymagot, felengedjük füstölt lével, és zsírjára visszapirítjuk. (Füstöltlevet úgy kapunk, hogy a füstölt sertéscsontot bő vízben két órán keresztül főzzük.)
A savanyú aprókáposztát hideg vízben kimossuk, kicsavarjuk, és a pörkölt alapra helyezzük. Lazán összekeverjük, ezután sertéstarja-csontot, füstölt kolbászt, füstölt oldalast, vagy füstölt csülköt teszünk az aprókáposzta közé. Tetejére egyenletesen elosztjuk a káposztalevélbe csavart töltelékeket, megszórjuk finomra vágott csomborral és kaporral, felengedjük füstölt lével, és fedő alatt, lassú tűzön, kb. két óráig főzzük. A maradék aprókáposztát természetesen a tetejére tesszük. A megfőtt káposztát tűzálló tálba kiszedjük, melegen tartjuk. A visszamaradt aprókáposztát tejfeles habarással besűrítjük, tálalásig félretesszük. A sertéskarajt tíz egyenlő szeletre vágjuk, sózzuk, lisztbe mártjuk, és forró zsírban mindkét oldatát pirosra sütjük. A füstölt szalonnából kakastaréj szalonnát készítünk, a debreceni kolbászt bevagdossuk, és zsírban megsütjük.

A következőképpen tálaljuk: megfelelő tálba helyezzük a tejfeles aprókáposztát, tetejére tesszük a töltelékeket, mellé tesszük a roston sült sertésbordát, a debreceni kolbászt, és a fűszerpaprikába mártott kakastaréj szalonnát. Meglocsoljuk kevés tejföllel, és a finomra vágott friss kaporral megszórjuk. A kolozsvári töltött káposztát minden esetben forrón tálaljuk.

Kolozsvári töltött káposzta Déryné módra

Nem mindenkor lehet főzni, csak amikor disznóölés van. Egy nagy fazekat az egyben lehúzott szalonnabőrrel kibélelünk. Az edény aljára rakjuk a szokott módon elkészített töltött káposztát, majd egy sor hurkát, tokaszalonnát, sertésdagadót, azután ismét egy sor töltött káposztát, azután a közepébe egy megspékelt sült kappant és egy sült libát, ismét egy sor káposztát mindaddig, amíg a fazék meg nem telik. Akkor annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi, és beborítjuk ismét szalonnabőrrel, hogy abban főjön meg egészen.

Kolozsvári töltött káposzta - másképpen, vegetáriánus módra

Hozzávalók: fél kg hordós káposzta, 3-4 db káposztalevél, 1 csomag szója-granulátum, 1 csésze rizs, 3 db tojás, 1-1 késhegynyi hagyma- és fokhagymakrém, 2 gerezd fokhagyma, 2 db babérlevél, 1 evőkanál só, 1 evőkanál olaj, késhegynyi őrölt bors, késhegynyi pirospaprika, 2 evőkanál liszt, vegeta.
Elkészítése: A szóját összekeverjük a megfőtt rizzsel, a hagyma- és fokhagymakrémmel, paprikával, sóval és vegetával. Hozzádolgozzuk a tojásokat, 1 kanál lisztet és félretesszük. A káposztát kimossuk szűrőben, összevagdossuk, majd az olajon a 2 gerezd zúzott fokhagymával és vegetával megpároljuk. Felengedjük kb. fél liter vízzel. A szójamasszából gombócokat formálunk, lisztbe forgatjuk, és a káposztába helyezzük őket. A káposztalevelekkel lefedjük és lassú tűzön, fedő nélkül puhára főzzük. Sok tejföllel tálaljuk.

Szatmári töltött káposzta 01.

Hozzávalók: 1 kg félkövér sertéshús, 1 kg dagadó, 35 dkg rizs, 2 nagy fej vöröshagyma, 15 dkg zsír, 5 dl tejföl, 1 evőkanál pirospaprika, 2,5 kg édes káposzta, 1,5 l paradicsomlé (vagy 1 kis doboz paradicsompüré), ízlés szerint törött fekete bors, só.
Elkészítés: A dagadót feldaraboljuk annyi részre, ahány személyre főzünk. A többi húst megdaráljuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, nagyon apróra vagdaljuk, és zsíron üvegesre fonnyasztjuk, majd a megmosott és lecsöpögtetett rizzsel, a darált hússal, sóval, borssal és pirospaprikával összedolgozzuk. 20 db káposztalevelet leveszünk az édes káposztáról, sós vízzel leforrázzuk, kemény torzsáját kivágjuk, és a töltelékből 2 evőkanálnyit ráhalmozva, szorosan becsomagoljuk. A levél két végét benyomkodjuk a töltelékbe, hogy ne folyhasson ki. A maradék káposztát a torzsájával együtt metéltre vágjuk, és nagy lábos aljára terítjük. Erre tesszük a feldarabolt dagadót. Megsózzuk, meghintjük törött borssal, ráhelyezzük a töltelékeket, majd a maradék káposztával betakarjuk. Ezt is megsózzuk és megborsozzuk. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Lefedve lassú tűzön pároljuk, s hogy le ne égjen a káposzta, időnként a lábost megrázogatjuk. Ha már megpuhult, a paradicsomlével felöntjük, és még félóráig pároljuk. Tálaláskor megtejfölözzük.

Szatmári töltött káposzta 02.

Hozzávalók: 20 dkg füstölt tarja, 20 dkg sertésapró, 30 dkg tengeri-kása (kukoricakása), 1 dl olaj, 10 dkg vöröshagyma, 2 dl tejföl, 5 dkg paradicsompüré, 1 kg savanyú káposzta, paprika, bors, fokhagyma, ételízesítő
A füstölt tarját a sertésapróval együtt ledaráljuk, hozzáadjuk a tengeri-kását, ízesítjük, fűszerezzük. A kész tölteléket savanyú káposztalevélbe töltjük, majd paradicsomos alaplével leöntve megfőzzük. Tejfellel lelocsolva tálaljuk.

Szatmári töltött káposzta bográcsban

Hozzávalók: 35 dkg darált sertéshús, 2 db sertésköröm, 20 dkg füstöltsonka, 20 dkg füstölt szalonna, 1 dl olaj, 20 dkg kukoricadara, 1.5 kg káposzta, 2 dl tejföl, 1 csomag kapor,

majoránna, só, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 kis konzervparadicsom, pirospaprika.
Elkészítése: a darált sertéshúst apróra vágott füstölt sonkával, dinsztelt hagymával, fokhagymával és fűszerekkel ízesítjük, összekeverjük. A kukoricadarát előzőleg beáztatjuk meleg vízben és leszűrjük a masszához, melyet olajjal jól meglocsolunk, és állni hagyunk. Közben a káposztát leforrázzuk, és leveleire szedjük. Az elkészített tölteléket a káposztalevélben formásan henger alakúra töltjük. A tölteléket az aprókáposztával kibélelt bográcsba rakjuk körkörösen. Amikor kb. a fele káposztát beleraktuk, szépen megtisztított sertéskörmöket helyezünk rá, és néhány szál friss kaprot, majd pedig a maradék káposztát. Paradicsomos lében főzzük, tejföllel kínáljuk.

Töltött káposzta erdélyi módra

Hozzávalók: 3 kg darált disznóhús, 1 kg darált marhahús, 1 csésze rizs, 2 fej vöröshagyma apróra vágva, 2 tojás, 2 evőkanál paprika, 1 kg savanyú káposzta apróra vágva, 1 nagy fej savanyú káposzta, 4 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 4 dl tejföl, 1 liter káposztalé, só, bors, ízlés szerint.
Elkészítése: A rizst megfőzzük. A darált disznó- és marhahúst két tojással, egy fej hagymával, rizzsel, egy kanál paprikával összekeverjük, sózzuk, borsozzuk. A fej káposztát leveleire szedjük, a levelekbe a húskeverékből annyit göngyölünk egyenként, hogy tetszés szerinti töltött káposztákat kapjunk. Egy nagyobb fazék vagy tűzálló tál aljára egy sor vágott káposztát teszünk, rá egy sor töltött káposztát. Ezt két ízben ismételjük, majd vágott káposztát rakunk a tetejére. Mérsékelt lángon főzzük, amíg villát szúrva a töltelékbe azt nem látjuk, hogy jól megpuhult. Főzés közben nem szabad keverni, csak rázogatni lehet!
Tálalása: A vágott káposztát félrehúzzuk a tál egyik felébe, vagy az aljára rakjuk, és mellé vagy ráhelyezzük a töltött káposztákat.
Megjegyzés: Erdélyben van, aki forrázott édes káposztába rakja a töltelékeket. Ízlés szerint lehet még csomborral, köménymaggal, majoránnával is fűszerezni.

Töltött zöldkáposzta erdélyi módra

(Csak koraravaszi étel)
Többféle zöldlevélből lehet ezt készíteni, úgymint: szőlőlevélből, ribizli levélből, de legjobb hozzá a tavaszi legelső zöldkáposzta- vagy kelkáposztalevél, sok helyen "podlutkának" neveznek. A legnagyobb zöld leveleket válogassuk ki. Az aprókat vagdaljuk fel metéltnek, mossuk ki jól a homoktól, és aztán forrázzuk le a megvagdalt csomót. Jó sokat kell felvagdalni, mert nagyon összeesik. Most tegyük forró vízbe főni, s amíg fő az alatt a leveleket töltsük meg. Negyed kiló vagy fél kiló disznóhúst megőrölünk, teszünk bele két-három kanál rizst, sót, s aki szereti, borsot. Jól összekeverjük, ha nem áll össze, egy tojást is tehetünk bele. A káposztaleveleket megabáljuk, s aztán minden levélbe annyi tölteléket teszünk, hogy jól összegöngyölhessük, s a két végét ujjunkkal benyomhassuk. Apró hosszúkás, csinos kis töltelékeket kell készíteni. Ha a felvágott káposzta megpuhult, szűrjük le szitán a zöld levét s tegyük a káposztát egy teljesen hibátlan zománcú mély lábosba vagy fazékba, s a tölteléket rakjuk közéje. Közben egy fél kiló, vagy háromnegyed kiló sertéshúst (legjobb a papszelet vagy oldalas, de semmi esetre sem a combja), sósvízben megfőzünk, s ezt a levet húsostól együtt öntsük a töltelékes zöldkáposztára, s tegyünk bele egy-két kanál jó erős, finom ecetet. Tegyük újra főni, ha a töltelék is megpuhult, vegyük el a tűztől tálalásig. Tálaláskor tegyük az apró káposztát a tál közepére, szépen felhalmozva, a tölteléket rakjuk köréje koszorúba, a húst szeleteljük fel szép kis szeletekre s tegyük a közepére. Most a káposzta levét habarjuk jól össze sűrű, édes tejföllel, forraljuk föl még egyszer, kóstoljuk meg, ha nem elég savanykás, adjunk még bele elegendő ecetet, s öntsük a kitálalt káposztára. Ebbe a főzelékbe nem szabad rántást tenni, mert a rántás teljesen elrontja az izét.

Valódi kolozsvári módon töltött-káposzta

Minden személyre számítsunk két tölteléket; minden egyes töltelékhez egy középnagyságú káposzta levelet; de nyáron sokkal jobb a töltött káposzta, ha kovászos káposztából készíthetjük. A káposzta leveleknek vágjuk le végig az ormóját és töltsük meg a következő

töltelékkel: 6 személyre vegyünk fél kiló sovány marha-pecsenyét és fél kiló kövér sertés húst; ezeket deszkán vagdaljuk jól össze; tegyünk bele egy jó kávéskanál tört borsot, sót és 12 deka rizskását; mindezt gyúrjuk, vegyítsük jól össze, és akkor osszuk el a deszkán annyi csomócskába, ahány tölteléket akarunk készíteni. A káposzta leveleket balkezünk tenyerére fektessük, és a közepére tegyük a töltelékcsomót, akkor sodorjuk össze a káposzta levelet, és a két üres végét ujjunk hegyével tömjük befelé a húshoz. Így lehető szilárd és csinos tölteléket formálhatunk; ha a töltelékek mind készen vannak, egy gömbölyded cserépfazéknak, - mely ne legyen nagyobb 3 literesnél, - tegyünk az aljára egy jó nagy marék felvágott savanyú káposztát. A töltelékeket rakjuk szép sorban a fazékba, és felébe újra tegyünk annyi apró káposztát, hogy a töltelékeket elfedje; arra megint tegyünk egy negyed kiló sertésoldalast, negyed kiló marhahúsdagadót és egy pár darab liba vagy pulyka-aprólékot. Ezeket újra fedjük be apró káposztával, míg a fazék tele lesz, akkor öntsünk reá meleg vizet; a káposztalé azért nem ajánlható, mert igen savanyú. De a hol a nagyon savanyú káposztát szeretik, alkalmazhatják a levét is reá. Aztán csendes tűzön főzzük két óráig, minden negyedórában töltsük tele vízzel és rázzuk fel, a fazék fülénél fogva - egy konyharuhával megfogva a forró fazekat, - mert kanállal keverni nem szabad. Ebbe egy cseppnyi rántást sem szabad tenni. Ha jól megfőtt, készen van. Egy hétig is eláll hideg helyen tartva és minden melegítés után még jobb-jobb lesz; tálalni úgy kell, hogy az apró káposztát, a tálban alulra rakjuk, a töltelékeket pedig szépen koszorúba a tál széle felé, a húst meg felhalmozva a tál közepébe. A levébe kell tejfelt habarni; e habarást tálaláskor öntsük reá.

Töltött paprikák

Aradi töltött paprika kapros káposztával

Hozzávalók: 1 doboz mirelit székelykáposzta, 2 doboz mirelit töltött paprika, 10 dkg füstölt szalonna, kevés kapor, 2 dl tejföl.
Elkészítése: A füstölt szalonnát apró kockára vágva kiolvasztjuk. A töltött paprikát tepsibe tesszük, rátesszük a füstölt szalonnát, a sütőben megsütjük, és rászórjuk a finomra vágott kaprot. Ráöntjük a kiolvasztott székelykáposztát, néhány percig forraljuk, majd tejföllel tálaljuk.

Kalotaszegi töltött paprika

A kalotaszegi töltött paprikához, amelyet kapros-paprikás mártásban tálalunk, először megdarálunk 35 deka sertéscombot. Ezt alaposan összedolgozzuk egy beáztatott, kinyomkodott zsemlével, kevés frissen őrölt borssal, sóval, tojással. A masszát beletöltjük az előkészített nyolc darab zöldpaprikába. A vöröshagymát finomra vágjuk, forró olajon aranysárgára pirítjuk, megszórjuk fűszerpaprikával, felengedjük egy kevés csontlével, és elkeverjük. Hozzáadunk két-két kockára vágott zöldpaprikát és hámozott, kimagozott paradicsomot. Felforraljuk, hozzáadjuk a maradék csontlevet, beletesszük a paprikákat, és födő alatt készre pároljuk. Amikor elkészül, a paprikákat lapátkanállal kiemeljük. A levet leszűrjük, és tejfölben elkevert liszttel behabarjuk. Leszűrjük, és a paprikákra öntjük, finomra vágott kaporral megszórjuk. Galuskával vagy sós burgonyával tálaljuk.

Kapros töltött paprika székelyesen

Párolt rizst darált sertéshússal, sót, törött borsot, egy fél fej apróra vágott és zsírban megfuttatott vöröshagymát, egy egész tojást jól összegyúrunk, és a kierezett, kimagozott, nem erős zöldpaprikát megtöltjük vele. Savanyú hordós káposztát hagymás zsírban megpárolunk, azután liszttel meghintve tejföllel feleresztjük. Adunk bele jócskán vágott kaprot, sót, törött borsot, Ebbe belerakjuk a töltött paprikákat, egy fél kiló marhadagadót és egy fél kiló füstölt sertéstarját, és befödve készre pároljuk.

Rántott töltött paprika, erdélyiesen

A recept Óbuda-Békásmegyer testvérvárosából, Csíkszeredáról származik. Igazi erdélyi különlegesség.
40-40 dkg darált marha- és sertéshúsból sóval, borssal, pirospaprikával masszát készítünk, és nagyobb méretű paprikákba töltjük. Két fej vöröshagymát apró kockákra vágunk, vékony olajon megpárolunk, majd paprikával és paradicsommal pörköltalapot készítünk. Ezt két dl vízzel felengedjük, és fedő alatt körülbelül 40 percig pároljuk a töltött paprikákat. Ha elkészültek, a paprikákat hagyjuk kihűlni, majd sonkaszeletbe és széles trappista sajtszeletbe göngyöljük, és kirántjuk őket. A paprikás alapba 1,5 dl tejfölt keverünk, besűrítjük.
A rántott paprikát gombás rizzsel és a mártással tálaljuk.

Tárkonyos töltött paprika

Hozzávalók: 40 dkg sertéshús, 8 dkg rizs, 1 db tojás a töltelékhez, 1 db citrom, 8 db zöldpaprika, 2 dl tejföl, 6 dkg liszt, 1 db tojássárgája a mártáshoz, 1 dl tejszín, tárkonylevél, só.
A sertéshúst ledaráljuk, hozzáadjuk a félig párolt rizst, és a tojást. Sóval, törött borssal ízesítjük, majd jól összedolgozzuk. Egy edényben 1-2 liter vizet forralunk, kevés reszelt citromhéjat, szűrt citromlevet, apróra összevágott friss tárkonyt teszünk bele és megsózzuk. Az elkészített hústölteléket a megmosott, kicsumázott, zöldpaprikákba töltjük, majd a paprikákat egy-két helyen villával megszurkáljuk és a tárkonyos lébe téve, mérsékelt tűzön puhára főzzük. Ekkor a paprikákat szűrőkanállal a mártásból kiemeljük. Tejfölből és lisztből habarást készítünk és szűrőn keresztül, állandó keverés közben a mártásba öntjük, és 4-5 percig forraljuk. A mártást

a tűzről levesszük, és folyamatosan keverve hozzáöntjük a tojássárgájával elkevert tejszínt. A töltött paprikákat tálra rendezzük, a tárkonyos mártással leöntjük és megszórjuk vágott, friss tárkonnyal.
Főtt burgonyát adunk mellé.
Elkészítési idő: 70 perc

Disznótoros receptek

Brassói szalonna

Ehhez a szalonnához 100 kg-os angolsertés bőrös tarja- vagy karajrésze a legjobb. A tarjából vagy karajból a csontot eltávolítjuk, a húst sonkapáclében (a "PÁCLÉ 2" recept szerint) átérleljük, majd nagyon lassan megabáljuk. Kiszikkasztás után édes pirospaprikával meghintjük. Hidegen fogyasztható.

Disznófő-sajt

Hozzávalók: 1 disznófej, 25 dkg friss disznóbőr, 1 kg sovány disznóhús, 1 disznógyomor, 1 disznóhólyag, 2 gerezd fokhagyma, kevés citrom, só, bors, paprika, csombor
A disznóölés egy fontos melléktermék.
Elkészítése: A disznófejet hideg vízben jól megtisztítjuk. Nyersen leszedjük a sovány húst a fejről, és a nyelvvel együtt félretesszük. A kövérjét, orrát és fülét kétujjnyi széles kockákba vágjuk, szalonnabőrt szépen megtakarítjuk, és azt is nagy kockákba vágva közéelegyítjük. Nagy lábasba tesszük, megsózzuk, és annyi vizet töltünk rá, hogy ellepje, és addig főzzük, amíg jó puha lesz. Az elfőtt vizet pótoljuk.
A lefejtett sovány fejhúst és az 1 kg sovány disznóhúst felkockázzuk, és a nyelvvel együtt ugyancsak megfőzzük. Ha mindkettő megfőtt, a nyelvet kivesszük, és ugyancsak kockára vágjuk, összeelegyítjük, befűszerezzük és adunk hozzá két cikk nagyon finom péppé tört fokhagymát. Aki citrommal szereti, fokhagyma helyett azt használja.
A disznó hólyagját felfúva, és a gyomrát megszárítva többször jól kimossuk, és azt megtömjük a sajtnak valóval. A hólyagokat bevarrva a sajtokat megabáljuk, majd kivéve súly alatt kihűtjük. Ha jól kihűlt, pár napra, füstre tesszük. Tavaszig is el lehet tenni. Ki milyen kövéren szereti, a szerint tesz szalonnát bele.

Erdélyi disznósajt

1 disznófejet hideg vízben kiáztatva kicsontozzuk, 2-3 ujjnyi széles kockákra vágjuk, melyben benne van a kövérje, orra, fülei is. Hozzáadunk szintén nagyra kockázott, 25 dkg gondosan tisztított bőrkét és 1 kg sovány sertéshúst.
Megsózva annyi vizet öntünk rá, hogy jól ellepje. Puhára főzzük. Ha megfőtt, kivéve a léből, kissé lehűtjük, 1 fej zúzott fokhagymával (ízlés szerint citrommal helyettesíthető), sóval, őrölt borssal, pirospaprikával, csomborral ízesítjük. 1 disznónyelvet is megfőzünk egészben. 1 jól tisztított disznógyomorba és 1 disznóhólyagba töltjük a sajtnak valót. Középre rakjuk a főtt nyelvet egészben. A gyomor és hólyag nyílásait elvarrva, fövő vízben kb. 30 percig abáljuk. Kivéve jól megnyomtatjuk, hogy szép formája legyen. Kihűlés után pár napra, füstre tesszük. Tavaszig is eláll.

Erdélyi kolbász

Hozzávalók 10 kg kolbászhoz: 9 kg sertéshús, 1 kg zsírszalonna, 21 dkg só, 10 dkg paprika, 2 dkg bors, 3 dkg fokhagyma, 1 dkg őrölt szerecsendió, 2 gr szegfűbors, 10 gr porcukor
A kolbász készítése már a darálás előtt megkezdődött. A fokhagymát kevés sóval pépesre zúzta, közben felforralt kb. 4 dl vizet. Amikor a víz már langyosra hűlt, belekeverte a zúzott fokhagymát, az a darálás végéig ázott. A hozzávalókat (a húst és a fűszereket) egy fateknőbe öntötte, rászűrte a fokhagymás lét, aztán alaposan összegyúrta. Amikor már homogén massza lett, a teknő tartalmát egy asztallapra borította, az asztalt pedig két féltégla segítségével ferdére állította. 24 óra hosszat maradt így a massza, közben legalább háromszor újra és újra átgyúrta. Ezután jött a töltés, füstre csak újabb 24 óra elteltével került fel a kolbász.

Erdélyi májas hurka

Hozzávalók: 1 sertésmáj, 1 sertéstüdő, 1 szív és 1 vese, 20 dkg rizs, 20 dkg vöröshagyma, 50 dkg tokaszalonna, 10 dkg mazsola, 1 szelet körbevágott kenyér, 6 db közepes nagyságú, savanykás, borízű alma, 1 teáskanál pástétomfűszer, 1 teáskanál pirospaprika, 10 dkg zsír, ízlés szerint só (6-8 dkg) 1 teáskanál törött fekete bors (fele mennyiségben is lehet készíteni).
Elkészítés: Az összes húsfélét és szalonnát (a máj kivételével) sós vízben puhára főzzük, majd levétől lecsöpögtetjük és ledaráljuk. A májat nyersen hozzádaráljuk. A kenyeret egészen apróra vagdaljuk, és úgy adjuk a masszához. Az almákat meghámozzuk, kicsumázzuk és lereszeljük. A vöröshagymát nagyon apróra vágjuk vagy megreszeljük, és a zsíron üvegesre fonnyasztjuk. A megmosott rizst megfőzzük, ezután hideg vízzel leöblítjük. Végül az egészet összekeverjük a fűszerekkel, és annyi húslevet (abálólevet) adunk hozzá, hogy lágy masszát kapjunk. Ezt a masszát lazán betöltjük a hurkabélbe, és szorosan elkötjük, hogy a töltelék ki ne folyjon belőle. A már ismertetett módon 20-25 percig abáljuk, majd hideg vízbe téve lehűtjük, és deszkán lecsepegtetjük. Fogyasztásig hideg helyen tároljuk. A tárolással kapcsolatban ugyanazok vonatkoznak rá, mint a disznófősajtnál leírtakra.

Erdélyi szalámi 01.

Hozzávalók: 5 kg lapocka, vagy comb, 1 dkg fokhagyma, 15 dkg só, 2,5 dkg fehérbors, 2 dkg porcukor, 1 g gyömbér, 3 g salétrom.
Elkészítése: A húst nagylyukú tárcsán ledarálom. A fokhagymát átzúzom. Az összes hozzávalót összegyúrom, majd keményre töltöm a szalámi bélbe, majd annyi 90 fokos vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abálom. Az abaléből kivéve vízben lehűtöm és leszárítom. 3 napra, hideg füstre teszem.

Erdélyi szalámi 02.

Hozzávalók: 8 kg hús, 2 kg szalonna, 5 dkg porcukor, 1 kk. gyömbér, 1/2 dkg salétrom, 15 dkg só, 5 dkg szegfűbors, 2 dkg fokhagyma
Elkészítése: A húst nagylyukú tárcsán ledarálom, a szalonnát apró darabokra vágom. A fokhagymát átzúzom. Az összes hozzávalót összegyúrom, majd keményre töltöm a szalámi bélbe, majd annyi 90 fokos vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abálom. Az abaléből kivéve vízben lehűtöm, és leszárítom. 3 - 4 napra, hideg füstre teszem. Száraz hűvös helyen felakasztva tárolható. Kb. 2 hét után fogyasztható.

Erdélyi szalámi 03.

Hozzávalók: 5 kg közepesen sovány sertéslapocka, 2,5 dkg porcukor, 0,5 dkg fokhagyma, 1 g gyömbér, 3 g salétromsó, 5 dkg fehér bors, 15 dkg só.
Elkészítése: A húsról letisztítunk minden porcot, inat, hártyát és nagy lyukú darálón ledaráljuk. A fűszereket porrá törjük, a fokhagymát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágjuk, majd késpengével szétnyomjuk. Ráöntünk 1 evőkanál vizet. A darált húsra szórjuk a fűszereket, és ráöntjük a fokhagymás levet. Jól összekeverjük, és vastagbélbe töltjük. Kisebb rudakat kötünk belőle, majd annyi vízben, amennyi ellepi, 1 órán keresztül abáljuk a gyöngyöző lében. A vízből kivéve lecsurgatjuk, tiszta, hideg vízben kihűtjük, majd szikkasztjuk (tiszta ruhára teregetve), és hideg füstre tesszük 3 napra. Száraz, hűvös helyen felakasztva tároljuk. Néhány hónapig tárolható.

Erdélyi szalonna

Hasi szalonnából készítjük, amelyet 8-10 cm széles és 30-40 cm hosszú darabokra vágunk. Sóval bedörzsöljük, 5-6 nap után fokhagymával ízesített sós lében 8-10 napig érleljük. Ezután forrás előtt levő vízben kb. 1 óra hosszat abáljuk, zsinegre fűzzük, szikkasztjuk, és hideg füstön világosbarnára füstöljük.

Erdélyi tüdős hurka 01.

Elkészítés: Megfőzök egy kilónyi májat, fél kiló hájat, valamint egy kilónyi tüdőt. Ezeket ledarálom, összekeverem 3 dl tejben főtt rizzsel, sóval, borssal, szegfűborssal, csomborral, kevés abalével. 40 percig főzöm 80 fokos abalében. Ennek letelte után hideg vízbe szedem, majd leszikkasztom. Hidegen kínálom

Erdélyi tüdős hurka 02.

Hozzávalók: 1 sertéstüdő, a disznó fejéről és nyakáról leszedett véres húsrész, 3 zsemle, 3 dl tej, 20 dkg rizs, 25 dkg vöröshagyma, 1 teáskanál szárított csombor, 1 csapott teáskanál pástétomfűszer, 2-3 dl-nyi sertésvér, só és törött fekete bors.
A tüdőt és a húsokat sós vízben puhára főzzük, a megmosott rizst megpároljuk, a vöröshagymát lereszeljük, a zsemléket pedig szétmorzsolva tejbe áztatjuk. A megfőtt húsokat levétől lecsepegtetjük és ledaráljuk. Ezután összekeverjük az áztatott zsemlével, a főtt rizzsel, a reszelt hagymával, az összes fűszerrel, sóval és annyi vérrel, hogy lágy masszát kapjunk. Óvatosan, lazán betöltjük a kitisztított hurkabélbe. A már leírt módon abáljuk, és lehűtjük. Normál hűtőtérben 1 hétig eláll, -18 -24°C-on 4 hónapig.

Füstre szánt húsok sózása

Hozzávalók: 95 dkg konyhasó, 4 dkg salétromsó, 1 dkg cukor
A sonkát, szalonnát, csülköket, bordacsontot, körmöt, stb. ezzel a keverékkel jól bedörzsöljük, a maradékot a sózóba öntjük. Másfél-két héten keresztül naponta forgatjuk. Randa trutymós lesz, de sebaj, majd az íze!

Kolozsvári szalonna 01. (Füstölt húsos szalonna)

A fiatal sertés húsos szalonnáját 1 éjjel állni hagyjuk. Másnap oldalait körüligazítjuk. Sóval dörzsölve, egymásra téve, 3 naponta átforgatva, kissé utánsózzuk. Páclébe téve, 10-12 napig tartjuk benne. Kivéve meleg vízzel lemossuk, bőrét tisztára kaparva, fakalapáccsal jól kiverjük. Oldalait késsel simára formázva, meleg vízben újra megmossuk, két végére erős zsineget fűzünk. Füstölő rudakra akasztva levegőn szikkasztjuk. 2-3 nap alatt hideg füstön pirosra füstöljük. Száraz helyen felakasztva tároljuk.

Kolozsvári szalonna 02.

Hozzávalók: Húsos szalonna, tetszés szerinti mennyiségben, ízlés szerint só, a pácléhez: l-enként 1 dkg fokhagyma, 0,1 dkg salétromsó, 20 dkg só.
A szalonnát (amelyet úgy fejtettünk le a disznóról, hogy vékony húsréteg maradjon rajta) egyforma nagy szeletekre vágjuk, és minden oldalán alaposan besózzuk. Egymásra rakva egy megfelelő nagyságú edényben, 10 napig mindennap megforgatjuk. Ezután annyi vizet forralunk, amennyi a szalonnát ellepi, beleszórjuk a salétrommal elkevert sót, és a megtisztított, apróra metélt fokhagymát, majd ráöntjük a szalonnára. További 10 napig érleljük a páclében. A pácból a szalonnát kivéve meleg vízben lemossuk, és néhány napi szikkadás után hideg füstre tesszük. 3-4 napig füstöljük, majd hűvös, szellős helyen felakasztva tároljuk. Nagyon sokáig eláll.

Ludasi véres hurka

Hozzávalók: 1,5 kg nyesedékhús, 2 liter vér, 60 dkg toka, 50 dkg rizs, 5 fej hagyma, 10 dkg só, 2 evőkanál köménymag, kávéskanálnyi szegfűszeg.
Elkészítése: A húst és a tokaszalonnát együtt megfőzöm, a hóst megdarálom, a tokaszalonnát pedig kis kockákra vágom. Megfőzöm a rizst, hideg vízzel leöblítem, majd ezután összekeverem a nyers vérrel. Hozzáadom a megdarált húst, a szalonnát, az apróra vágott, zsírban, aranysárgára pirított hagymát, a köményt, a szegfűszeget. Sózom, majd alaposan eldolgozom az egészet. Hurkabélbe töltöm. A hurkákat megszurkálom, és 80 fokos vízben abálom háromnegyed órán keresztül. Hideg vízbe szedem, majd leszikkasztom.

Májas hurka

Hozzávalók: 1 kg máj, 1 kg tüdő, 50 dkg húsos toka, 20 dkg rizs, 20 dkg zsír, 2 fej hagyma, bors, só, majoranna.
Elkészítés: A májat a tüdővel és a tokaszalonnával együtt enyhén sózott, bő vízben, fedő alatt puhára főzzük. A megmosott rizst az abalével felengedjük, és félpuhára főzzük. A finomra vágott hagymát a zsírban, lassú tűzön üvegesre párolunk. A megfőtt húsféléket közepes tárcsán ledaráljuk. Hozzátesszük a megfőtt rizst, a hagymát, sózzuk, fűszerezzük, és alaposan összegyúrjuk. Lazán betöltjük az egyik felükön megkötött 25 cm-es jól kimosott béldarabokba, elkötjük zsineggel a másik végét, majd 90 fokos vízben negyedóráig abáljuk. Az abaléből kivéve leszikkasztjuk, majd hűvös helyen tároljuk. Felhasználáskor kevés zsírban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Májas hurka székely módon

A disznó fejének felét, lépét, tüdejét megabáljuk puhára, azután ledaráljuk, veszünk hozzá nyers májat, melyet szintén leőrölünk. Rizst jól megabálunk zacskóba téve és darálunk hozzá bő zsírban sárgára pirított vereshagymát is. Ezeket jól összekeverjük és fűszerezzük, sóval, szitált borssal, szegfűborssal, majoránnapolyvával, mazsolával, és kevés abált lével. Ezeket beletöltjük a bélbe, végeit lekötjük, vagy fogpiszkálóval összetűzzük és beletesszük abba a lébe, amelyben a húsok főttek, de csak akkor, ha a lé hideg. Feltehetjük a hurkákat friss tiszta vízbe is. Azután 8-10 percig forrni hagyjuk, innen kivéve, hideg vízbe tesszük, azután deszkára rakjuk szét. Használat előtt megsütjük zsírban.

Májpástétom

Hozzávalók: 1 kg borjúmáj, 10 dkg füstölt szalonna, leveszöldség, ízlés szerint, só, mustár, bors, szegfűszeg, majoránna
Elkészítése: A májat enyhén sós, bezöldségelt vízben megfőzzük.
A megfőtt májat kétszer ledaráljuk. A szalonnát ugyanabban a vízben megabáljuk, ha megfőtt, bőrét levágjuk, és egyszer ledaráljuk.
Törött szegfűszeggel, borssal, majoránnával, sóval és mustárral ízesítjük. Jól összekeverjük, formában kitapasztjuk.
Változat: Kevés vörösborral felengedett könnyű vajas rántást a kész pástétomba keverve egy érdekes változatát ismerhetjük meg ennek az Arad környéki ételnek.

Páclé füstölendő húsokhoz

Hozzávalók 30 liter vízhez: 3 kg só, 20 dkg kristálycukor, 5 közepes fej fokhagyma, 4 db babérlevél, 1 db citrom apró kockára vágva, 4 csapott evőkanál őrölt koriander, 1 kávéskanál őrölt fenyőmag, 2 evőkanál őrölt bors, 10-15 szem törött szegfűbors
Elkészítése: A fokhagymát pépesre törjük, mindent bele a forró vízbe, alaposan felforraljuk, majd kihűtjük és belekeverünk 10 evőkanál pirospaprikát (3 literenként egy ek.)
A pácoló edénybe (kád, teknő, stb.) berakjuk a sózóból a letisztított húsokat, nyakon öntjük a páclével és kb. 2-2.5 hétig naponta forgatjuk! Kiszedjük, letisztítjuk, s ha leszáradt, mehet a füstre.

Velős hurka

Hozzávalók: 3 sertésvelő, 1 kg sovány hús, 50 dkg szalonna, 2 fej hagyma, só, bors, majoranna, szegfűszeg, 25 dkg köleskása, 20 deka zsír.
Elkészítés: A húst megdarálom, a szalonnát apró kockára vágom, a velőt kissé megabálom ,hártyájától megtisztítom, majd áttöröm. Az apróra vágott hagymát zsíron világossárgára pirítom, majd beletesszük a darált húst, állandó keverés mellett pár percig pirítjuk. majd az egészet összekeverem a szalonnával, a sóval, borssal, kevés majoránnával, szegfűszeggel. A köleskását vízben megfőzöm, hozzáadom a velőt és a befűszerezett húsmasszát. Vastagbélbe töltöm, majd 80 fokon fél óráig abálom. Onnét kivéve hideg vízbe szedem,

majd leszikkasztom. Másnaptól gyenge füstön két napig füstölöm. Zsírban megsütve fogyasztható.

Zilahi véres hurka

Hozzávalók: 50 dkg szív, 25 dkg vese, 40 dkg bőrke, 1 kg toka, 1 kg vér, 40 dkg rizs, 8 dkg só, őrölt bors, csombor, szegfűbors, ízlés szerint 20 dkg hagyma.
Elkészítése: A húsféléket és a bőrkét sós vízben megfőzöm. Mikor megpuhult, kiveszem. Az abalében főzöm meg a rizst is. A tokaszalonnát leforrázom, majd apró kockára vágom. A húsféléket ledarálom, majd összekeverem a vérrel, a rizzsel, a sóval és a fűszerekkel. Az egészet jól összekeverem, majd vastagbélbe töltöm. Megszurkálás után 90 fokos vízben egy és negyed órán át, abálom. A hurkákat hideg vízbe szedem, majd leszárítom.

Saláták

Ál-kovászos uborka

Hozzávalók: mindenféle fűszer, ami általában az uborkához dukál, a borstól a tormáig. Nagyobb, 10-15 centis uborkák, amik leginkább kovászos uborkának, vagy salátának alkalmasak.
Elkészítjük a lét a már megszokott módon, minden fűszert beledobunk, aztán úgy 10 percig forraljuk. Közben az uborkákat hosszában negyedeljük, és a forró lébe dobjuk. Másnapig a lében hagyjuk, aztán üvegekbe rakjuk, és a kihűlt lével feltöltjük. Ennyi! Hűtőben tartjuk pár napig, aztán már kimoshatjuk az üveget, és minden kezdődhet elölről.
Egyetlen hibája ugyanis, hogy nagyon gyorsan fogy!

Almás káposzta

Hozzávalók; I kg fejes káposzta, 2-3 evőkanál olaj, 1 kiskanál reszelt vöröshagyma, 4 alma, só, ecet.
Az olajban megpirítjuk a hagymát, a vékony laskára vágott káposztát beletesszük, megsózzuk, ecettel megöntözzük, és lefedve puhára pároljuk. (Ha friss a káposzta, nem kell rá víz, a saját levében megpuhul.) Végezetül cukorral „szelídítjük meg" az ecet ízét, és belerakjuk a meghámozott, cikkekre vágott almát. Az egészet együtt még kb. öt percig pároljuk. (Erdély egyes vidékein, az almán kívül még szőlőszemeket is kevernek a káposztába.)

Almás káposztasaláta

Hozzávalók: alma, káposzta, lilahagyma, őrölt kömény, só, bors, ecet
A káposztát V-gyalun vékonyra szelem, lesózom. A lilahagymát ugyancsak. Kinyomkodás után a fűszerekkel ízesítem, majd ráöntöm a salátalét. Kb. egyórai ázás-érlelés után kiszedem a léből, és összekeverem a meghámozott, durvára reszelt almával.

Almás sajtsaláta

Hozzávalók: 20-25 dkg vegyes sajt, 3-4 savanykás alma, 1-2 ek citromlé, 4 dl tejföl vagy kefir, 2 gerezd fokhagyma, 1 mk őrölt fehér bors, 1-2 mk currypor, késhegynyi cukor, friss salátalevelek
Az almát megmossuk, kicsumázzuk, héjastul kis kockákra vágjuk, megöntözzük citromlével, jól összekeverjük. A sajtokat kis kockákra vágjuk. A tejfölbe belekeverjük a fűszereket, megsózzuk, majd beleforgatjuk a citromos almát és a sajtot. Salátalevelekkel bélelt tálra halmozzuk. Jól behűtve kínáljuk. Pirított kifli karikákkal adjuk az asztalra.
Tejföl helyett kefirrel készítve, akár fogyókúrás vacsorának is kitűnő!

Bukovinai saláta

(nagybányai recept)
Hozzávalók: 30 dkg burgonya, 20 dkg zöldpaprika, 15 dkg sárgarépa, 15 dkg szalámi vagy füstölt kolbász, 20 dkg zöldborsó, 5 dkg újhagyma, só, majonéz
A megfőtt burgonyát, sárgarépát apró kockákra vágjuk, összekeverjük a szintén apróra vágott szalámival vagy füstölt kolbásszal, zöldpaprikával, újhagymával, a főtt borsóval. Megsózzuk, és majonézt keverünk hozzá.

Céklasaláta

A céklákat alaposan megmossuk, majd megfőzzük, meghámozzuk, és ha kihűlt, felszeleteljük. Az üveg aljára tormadarabokat, vagy lereszelt tormát, és 2-3 teáskanál köménymagot dobunk, majd belerakjuk a céklaszeleteket is. Az üveget feltöltjük vízzel, majd leöntjük a cékláról és ecet, só, cukor felhasználásával egy erősebben fűszerezett salátalét

főzünk, miközben beledobunk egy kávéskanál tartósítószert is. Ha a lé langyosra hűlt, ráöntjük a céklára, az üveget lezárjuk, és a végleges helyére tesszük. Használhatunk hozzá bolti reszelt tormát is.

Erdélyi hordóskáposzta saláta

Hozzávalók: 50 dkg hordós káposzta, 3 alma, 15 dkg szőlő, 5 ek olaj, só, őrölt bors, porcukor, 3 ek citromlé
Elkészítés: A káposztát alaposan kinyomkodjuk (ha túl savanyú lenne, kissé kimossuk), és rövid szálakra vágjuk. Közékeverjük a meghámozott, kicsumázott, laskára vágott almát, a leszemezett szőlőt, meghintjük egy kevés cukorral, megöntözzük a citromlével meg az olajjal. Borssal fűszerezzük, és ha kell, megsózzuk. Néhány órás érlelés után tálaljuk.

Erdélyi krumpli-saláta

Hozzávalók: 75 dkg héjában főtt burgonya, 2 db keményre főtt tojás, 25 dkg aromás, savanykás alma, 2 dl tejföl, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 kemény, ress fejes saláta, 1 citrom, 1 teáskanál szárított kakukkfű, ízlés szerint só és törött fekete bors.
A meghámozott, kockákra vágott burgonyát salátástálba rakom. Hozzáteszem a megmosott, kicsumázott, de héjas, ugyancsak kockákra vágott almát, amelyet a darabolás után azonnal meglocsolok citromlével, hogy ne barnuljon meg. A meghámozott kemény tojásokat és a megtisztított vöröshagymát is felkockázom, és az almás burgonyához teszem. A megmosott, és lecsöpögtetett zöldfűszereket, finomra metélem, majd a tejfölbe keverem. Citromlével, borssal és sóval (esetleg kevés cukorral) ízesítem, ráöntöm a salátástálba tett zöldségekre, ezután jól átforgatva lefedem, és a hűtőszekrényben néhány órán keresztül érlelem. Csak közvetlenül tálalás előtt keverem bele a megmosott, lecsöpögtetett és csíkokra vágott fejes salátát. Elkészítési ideje: kb. 60 perc.

Erdélyi öntött saláta

Hozzávalók: 2 fej saláta, 5 dkg füstölt szalonna, 1 gerezd zúzott fokhagyma, néhány kanál tejföl, pár csepp ecet
Apró kockára vágjuk a szalonnát, majd ropogósra sütjük. A zsírból kiszedjük, és melegen tartjuk. A salátát leveleire szedjük, és hagyjuk megszáradni, majd salátástálba tesszük. A szalonna zsírjába belekeverjük a fokhagymát, a tejfölt, az ecetet, és forrón a salátára öntjük. A tetejét megszórjuk a szalonnapörcökkel

Erdélyi paradicsomsaláta

Megmosunk, és karikákra vágunk fél kiló kemény paradicsomot, sózzuk, borsozzuk, meglocsoljuk egy kevés borecettel. Egy óráig hideg helyen állni hagyjuk, majd a levét leöntjük róla. Simára keverünk két pohár kefirt két nagy csokor apróra vágott kaporral, csipet sóval, egy kiskanál olajjak pár csepp citromlével meg mokkáskanálnyi cukorral vagy egy szem szacharinnal, és a paradicsomra öntjük.

Erdélyi pásztorsaláta

Hozzávalók: 2 fej saláta, 10 dkg csípős juhtúró, 10 dkg füstölt szalonna, kevés borecet, 3-4 ek. olaj, kevés só
A megmosott, megszárított salátaleveleket enyhén megsózzuk, a túrótól is sós lesz, majd megöntözzük a borecettel, és az olajjal. Végül rámorzsoljuk a túrót, és meghintjük a ropogósra sütött szalonnapörcökkel.

Erdélyi saláta

Hozzávalók: 30 dkg húsos paradicsom, 40 dkg zöldpaprika, 20 dkg vöröshagyma, 30 dkg uborka, 5 dkg friss tárkonylevél, 3 evőkanál olaj, 2 evőkanál ecet, só, őrölt bors, porcukor.

Elkészítése: A száráról letépkedett tárkonylevelet finomra vágjuk. Ráöntünk 1 dl forrásban levő vizet és 3 evőkanál ecetet. Ha kihűlt, hozzáöntjük az olajat. Kevés borssal és porcukorral ízesítjük.
A megmosott, megtisztított paradicsomot, zöldpaprikát, vöröshagymát és az uborkát vékony karikákra vágjuk. Sózzuk, néhány percig állni hagyjuk, majd ráöntjük a tárkonyos salátaecetet.
Jéghidegre hűtve és parázs fölött pirított esetleg grillezett, húsok mellé kínáljuk.

Erdélyi tárkonyos rakott uborka

Hozzávalók: 50 dkg kígyóuborka, 4 dkg tárkonylevél, 50 dkg savanyúkáposzta, 5 cl tárkonyecet, 3 dkg cukor, só.
A kígyóuborkát vékony szeletekre vágjuk, vagy legyaluljuk, egyenletesen megsózzuk, és 15-20 percig állni hagyjuk. Ezután kinyomkodjuk, majd az uborka egyharmad részét egy porcelántál aljára tesszük. Meghintjük apróra vágott tárkonnyal, és az apróra vágott savanyú káposztával letakarjuk. Ezt a rétegezést még kétszer megismételjük úgy, hogy a saláta tetejére káposzta kerüljön. Tárkonyecettel, kevés cukorral, sóval salátalevet készítünk, és ezt a rakott salátára öntjük. Letakarva egy napig hűtőszekrényben tároljuk, hogy az ízek a salátát jól átjárhassák.

Fokhagymás öntött saláta

Hozzávalók: 4 db fejes saláta, 5 cl ecet, 15 dkg füstölt szalonna, 3 gerezd fokhagyma, 3 dl tejföl, só.
A salátákat gondosan megmossuk, lecsurgatjuk, és négyfelé vágjuk. Lábasba 1 liter ecetes vizet öntünk, megsózzuk és felforraljuk. Amikor a víz felforrt, beletesszük a salátákat, félrehúzzuk a tűzről, és letakarva 2 percig állni hagyjuk.
Közben a füstölt szalonnát kockákra vágjuk, és szép világosra kisütjük. A salátákat a vízből kiemeljük, tálra tesszük és ráhintjük a lereszelt fokhagymát. A forró szalonnás zsírba keverjük a tejfölt és ráöntjük a salátákra.
Elkészítési idő: 30 perc

Káposztasaláta

Ugyanúgy készül, mint az almás változat, csak ezt nem szedem ki a léből, és nem reszelek bele almát.

Krumplisaláta

Hozzávalók: krumpli (lehetőleg egyforma nagyok), lilahagyma, a léhez víz, só, ecet, cukor
A krumplikat héjastól megfőzöm, meghámozom, ha kicsit kihűl, tojásszeletelővel felszeletelem.
A lilahagymát vékonyra szeletelem és lesózom. Egy tál aljára leterítek egy réteg krumplit, sózom, olajjal (ha lehet olivával) meghintem, rászórok egy kevés kinyomkodott hagymát, aztán folytatom a rétegezést, míg a hozzávalók el nem fogynak. Közben felségem elkészíti a salátalét, nyakon önti a krumplikat, ők pedig ezek után a hűtőben várnak a sorsukra.

Majonézes krumpli

Ugyanúgy indul, mint a krumplisaláta, nem kerül bele lilahagyma. Órányi állás után leszűröm róla a salátalét, és összeforgatom a tartármártással.
A tartárhoz majonézt, tejfölt, sót, borsot, cukrot és mustárt keverek össze. Mennyiségeket nem érdemes írni, hisz a tartár az egyik mártásféleség, amit mindenki a saját szája íze szerint készít el.

Másnapos saláta

Hozzávalók: hagyományos salátalé, 3-4 fej saláta, 5-6 újhagyma zöldje, tartár

A salátát - salátalé + saláta - hagyományos fűszerezéssel elkészítjük, és 24 óráig pihentetjük a hűtőben. Másnap kiszedjük a léből, alaposan kinyomkodjuk, és nagyon vékonyra szeleteljük. A hagymazöldet felkarikázzuk, összekeverjük a felaprított salátával, és a sűrű tartárba belekeverjük.
1-2 óráig hagyjuk az ízeket összeérni.
Hideg sült húsok mellé kiváló!
Variációk:
- két felkockázott savanykás almával kiegészítve köretnek ugyancsak alkalmas, vagy akár könnyű vacsorának is.
- reszelt sajttal felturbózva, önálló vacsorasaláta.
- maradék, vékonyra aprított sült, vagy főtt hússal dúsítva szintén kiváló vacsora.

Medvehagymás hússaláta

Hozzávalók: maradék sülthús vékony csíkokra vágva, maréknyi snidling apróra felaprítva, nagyobb maréknyi medvehagyma laskára vágva, fejes saláta felcsíkozva, só, tartár
A felaprított hozzávalókat egy tálban összekevertem, belekevertem a tartárt, kevéske reszelt sajttal dúsítottam, vacsoráig a hűtőben pihentettem. Sajnos, hamar elfogyott.

Sajtsaláta

Levétől lecsurgatunk egy konzervkukoricát, és összekeverjük egy kis üveg, levétől lecsurgatott zöldborsóval, 20 dkg kockára vágott eidami vagy ementáli sajttal és két nagy, meghámozott, kockára vágott almával. Belereszelünk egy kis fej vöröshagymát, belevágunk vékony karikákra néhány csemegeuborkát, és néhány csepp almaecettel megöntözve, salátafűszerrel meghintve néhány óráig állni hagyjuk. Tálalás előtt a levet leöntjük róla, és a salátát összekeverjük egy tubus kész majonéz meg 2 dl tejföl keverékével, amelyet kevés ételízesítővel, 1 csokor összevagdalt petrezselyemmel meg késhegynyi majoránnával fűszereztünk.

Saláta csukaikrából

Hozzávalók: 10 dkg csukaikra, 2 dl olaj, 1 fej hagyma, 12 szem olajbogyó (maszlina), 1 citrom leve, só, bors
Elkészítése: Az ízlés szerint sózott, borsozott ikrát tálban fölkeverjük, eközben cseppenként adagoljuk hozzá az olajat, és addig kevergetjük, amíg habszerű lesz.
Hozzáadjuk a citromlevet, formáljuk, lehűtjük. A tálaláskor olajbogyóval körítjük, az apróra vágott hagymát pedig külön adjuk fel hozzá.
Megjegyzés: A márna ikra kivételével - mely keserű ízű, mérgező - bármely erdélyi hal ikrájából készíthető.

Saláta kovásznai módra

Hozzávalók: 1 kg. krumpli, 300 gr préselt sonka, 500 gr tejföl, 500 gr. piros paradicsom, 300 gr zölduborka, 200 gr sajt, 3 gr bors, 20 gr só.
A megmosott krumplit héjában megfőzzük. Főzés után a héjától lehántjuk, és szeletekre vágjuk. A piros paradicsomot megmossuk, kétfelé vágva felszeleteljük. Az uborkát lehántjuk és kerek, vékony szeletekre vágjuk. A préselt sonkát hosszú, vékony szeletekre vágjuk. Mindezt összevegyítjük tejföllel, borssal és sóval. Egy kisebb edénybe berakjuk. Tálaláskor reszelt sajttal behintjük. Ízlés szerint vermutot vagy gyomorkeserűt ajánlunk hozzá.

Sopszka saláta kicsit másképp

Hozzávalók: 1 méretes (25 cm) kígyóuborka, 8 db paradicsom, 6 db paprika (piros és sárga), 1 maréknyi snidling, 1 nagy lila hagyma fele, igen apróra vágva, 2 dl kefir, 1 teáskanálnyi Worcester szósz, 1 kk Dijoni mustár, só, őrölt bors, cukor, citromlé, reszelt sajt
A snidlinget nagyon apróra vágtam, összekevertem a hagymával, az apróbb kockákra vágott paprikával, a kb. 1 cm-es kockákra vágott paradicsommal, sóztam, borsoztam,

összekevertem. Az uborkát V-gyaluval hasábokra vágtam, azt is belekevertem. Ráöntöttem a kefirt, bele a mustár, a Worcester, és alaposan összeforgattam. Kevés citromlével és porcukorral alakítottam az ízeken, aztán irány a hűtő, ott másnap reggelig érlelődik.
Tálalás előtt kap még 10-15 dkg reszelt sajtot, és fogyasztható!

Székely fejessaláta

Hozzávalók: 2 fej saláta, 1 dl tejföl, 1 kk. olaj, 1 csokor tárkony, só, őrölt bors
A leveleire szedett, megmosott és leszárított salátát laskára vágjuk. Összekeverjük a tejfölt az olajjal az apróra vágott friss tárkonnyal és sóval, borssal ízesítjük. A mártást közvetlenül tálalás előtt öntjük a salátára.

Tárkonyos fejessaláta 01.

Hozzávalók: 1 nagy vagy 2 kis fej saláta, 1 dl olaj, 1 fej vöröshagyma, 2 kemény tojás, só, 1 csokor tárkony, 1 teáskanál tárkonyecet, mustár, 1 teáskanál cukor.
Elkészítése: A kemény tojásokat megtisztítjuk, a sárgájukat kiszedjük és összetörjük villával. Vékony sugárban, kevergetés közben csurgatjuk belé az olajat, majd belereszeljük a vöröshagymát, hozzáadjuk a mustárt, a finomra vágott tárkonyt. Ízesítjük tárkonyecettel, sóval, cukorral, bár ez utóbbi esetleg elhagyható, kellemesen pikáns ízt alakítunk ki. Kis tálkába töltve tálalásig hűtőszekrénybe tesszük. A fejes salátát leveleire szedjük, megmossuk, megszikkasztjuk, és ugyancsak hűtőszekrénybe tesszük, legalább egy órára. Közvetlenül tálalás előtt, a salátaleveleket kis darabokra tépjük, a mártással összekeverjük, és az apró kockákra vágott tojásfehérjével meghintjük. Frissiben tálaljuk.

Tárkonyos fejes saláta 02.

Ehhez a salátához a szép, válogatott tárkonyleveleket jól lemossuk, üvegbe téve annyi ecetet öntünk rá, hogy jól ellepje, és hűvös helyen betakarva néhány napig állni hagyjuk. Ekkor a tárkony finom íze és illata átmegy az ecetbe, és ez kitűnő egyéni ízt kölcsönöz a salátának. (A tárkonyos ecetet nemcsak a fejes saláta, hanem egyéb saláták ízesítésére is felhasználhatjuk, ügyelve arra, hogy a tárkony íze ne nyomja el az egyéb ízeket.) Két szép nagy fej salátát megmosva hűtőszekrényben előhűtünk. Közben két evőkanál majonézt keverőtálban megsózunk, gyengén borsozunk, és egy evőkanál tárkonyos ecettel ízesítve habverővel simára keverünk. Egy kávéskanálnyi finomra vágott tárkonylevelet is keverünk hozzá (amelyet a tárkonyos ecetből veszünk ki), és hűtőszekrényben előhűtjük. Tálalás előtt a salátát kisebb levelekre szaggatva keverjük bele, és néhány percre visszatéve a hűtőszekrénybe asztalra adjuk. Közvetlenül a tálalás előtt ízlés szerint egy fél dl-nyi édes tejszínnel is ízesíthetjük.

Uborkasaláta

Az uborkát meghámozom, vékonyra gyalulom a V-gyaluval és lesózom. Félórai állás után kinyomkodom, ecettel és zúzott fokhagymával ízesítem, majd összekeverem tejföllel, a tetejét pirospaprikával megszórva adom fel.
Variáció:
Ha tejföl nélkül készítem, akkor hagyományos salátalét készítek (só, cukor, ecet, víz) és kinyomkodás után ebbe kerül a felszeletelt uborka.
Pirospaprikával ez is megszórható tálalás előtt.

Uborka, savanyítva

Hozzávalók: alaplé (akár a hordós, akár a közönséges uborkasaláta leve, vagyis só, cukor, ecet és víz), a már megszokott fűszerek (koriander, mustármag, bors, stb.) valamint a szokott zöldfűszerek (kapor, torma, meggyfalevél, stb.) továbbá akkora uborkák, amiket eddig csak kovászos uborkának, vagy salátának használtunk (10-15 cm)
Elkészítjük az alaplét, beledobjuk a fűszereket és felforraljuk. Közben az uborkákat alaposan megmossuk, és hosszában negyedeljük. A lét 10-15 percig forraljuk, a negyedelt uborkákat

berakjuk a főzőlébe, és megvárjuk, míg a lé teljesen kihűl. Az üvegek aljára rakjuk a zöldfűszereket, rá az uborkákat és feltöltjük a lével. Hűtőben tartjuk!
Tartósító nem kell hozzá, ugyanis nem ér rá megromlani.

Virslisaláta

Hozzávalók: 4 pár virsli főve, egy nagyobb fej lilahagyma felkarikázva, 2 főtt tojás, csipetnyi bors, olaj, salátalé, tartár, snidling
A virsliket felkarikázzuk, a lilahagymát vékony szeletekre vágjuk, lesózzuk. A tojások fehérjét kis kockákra vágjuk és összekeverjük a tartárral, amiben már alaposan elkevertük a tojások sárgáját és a borsot. Hagyományos salátalét készítünk. A hagymát a sóból kinyomkodjuk, a virsli karikákkal együtt kanálnyi olajjal összekeverjük, és a salátalébe tesszük, 1/2 óra hosszat érleljük, majd leszűrjük és lecsöpögtetjük. Összekeverjük a tartárral, hűtőben 1-2 óráig érleljük. Apróra vágott snidlinggel megszórva tálaljuk.

Hagymaételek

Dupla-bundás újhagyma

Tetszés szerinti mennyiségben friss újhagymát tisztítson meg, de nem távolítsa el teljesen a zöldjét. Alapos mosás után hagyja jól megszáradni, majd a szokásos módon, de kétszer panírozza be: forgassa meg lisztben, tojásban, zsemlemorzsában, és ezt újra ismételje meg. Bő, forró olajban süsse ki, és tartármártással, majonézzel kínálja. Köretnek ajánlatható mellé krumplipüré, de fogyasztható pirítóssal is.

Francia hagymaleves

Három-négy evőkanálnyi olajat egy fazékban forrósítson fel. Adjon hozzá mintegy fél kiló finomra reszelt hagymát és párolja aranysárgára. Szórjon rá egy evőkanálnyi teljes kiőrlésű búzalisztet, és adjon hozzá az előzetesen apróra vágott leveszöldséget: sárgarépát, petrezselyemgyökeret. Fehér borssal ízesítse, és lefedve fél órán keresztül gyenge lángon főzze. Pirítson barna kenyérből szeleteket, vágja fel kockára, és közvetlenül étkezés előtt szórja a kész levesbe.

Hagymatokány

Hozzávalók: 4 nagy fej vöröshagyma, 1 dl tejföl, olaj, ecet, só, bors, paprika
A tisztított hagymákat vastagabb karikákra vágjuk, és az olajon megfuttatjuk. Megsózzuk és kevés vizet aláöntve fedő alatt, puhára pároljuk. Fedő nélkül zsírjára sütjük, paprikával és borssal fűszerezzük. Tálalás előtt belekeverjük a tejfölt.

Hagymás pástétom

Mintegy tíz percig forró olajban párolja a felszeletelt vöröshagymákat, majd szórja meg teljes kiőrlésű liszttel, és ezt a rántást is párolja még két-három percig. Miután kicsit megpirult, vegye le a tűzről, és adjon hozzá mustárt, citromlevet. Ezután a közben megfőzött tojásokat, villával nyomkodja szét, ízesítse petrezselyemmel, és joghurttal verje fel. Az elkészült masszát adja hozzá a hagymás keverékhez. Pirítóssal tálalja.

Háromszéki hagyma

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg vöröshagyma, 2 dl sűrű tejföl, 5 dkg reszelt sajt, 10 dkg császárhús, 1 csokor friss kapor, só, törött fehérbors, szerecsendió-reszelék
A hagymát megtisztítjuk, és vastag karikákra vágjuk. A kaprot finomra metéljük. A császárhúst egyforma apró kockákra vagdossuk. A 24 cm átmérőjű serpenyőt felfűtjük, beletesszük a császárhúst, és kevergetve megpirítjuk. Rátesszük a hagymát, megborsozzuk, és a szerecsendió-reszelékkel meghintjük. Összekeverjük, és azonnal befedjük. A hőforrást a lehető legkisebbre visszakapcsoljuk, és kb. 10 percig pároljuk. Ezután a fedőt levesszük, rászórjuk a kaprot és beleöntjük a tejfölt. Belekeverjük a reszelt sajtot, befedjük, és további 10 percig pároljuk.
Köret- és italajánlat: Friss, ropogós kenyeret, salátát és sört kínálhatunk hozzá.

Párolt hagyma

Szeletelje fel vörös- és lilahagymát vegyesen. Ezt követően bő olajon, lassú tűzön mintegy negyedóráig párolja. Ne siesse el, legyen szép üveges a hagyma. Párolás közben vegetával ízesítheti. Héjában sült burgonyával kiváló egytál étel.

Pirított hagyma

Amíg a vöröshagymát 2 mm-nyi szeletekre vágja, forrósítson olajat bőven. Villával gyakran forgatva pirítsa aranysárgára a hagymaszeleteket. Amikor pirulni kezdenek a karikák, célszerű közepes lángon folytatni a sütést egészen addig, amíg a szeletek ropogósak nem lesznek. Amikor kész, azonnal vegye ki az olajból, és csepegtesse le. Melegen feltétként tálalhatja.

Sóban sült lilahagyma

Közepes nagyságú lilahagymákat középen vágjon be, majd készítsen fűszervajat. Mozsárban morzsoljon szét egy adag friss vagy szárított kakukkfüvet, keverje hozzá a vajhoz, kevés citromlével ízesítse. A fűszerezett vajat kenje bele a kettévágott hagymába, illetve tegye a hagymák tetejére is. Terítsen tűzálló tál aljára egyenletesen durva sót, majd tegye rá a hagymákat. Sütőben jó fél óra, háromnegyed óra alatt puhára sül. Feltétként tálalja tetszés szerinti körethez, zöldséghez.

Sült hagyma rostélyosan

A karikákra vágott vörös hagymaszeleteket szedje szét gyűrűkre. Vékonyan hintse meg teljes kiőrlésű liszttel, majd óvatosan rázza össze vele. Néhány percig pihentesse, majd forró bő olajban süsse aranysárgára. Feltétként tálalható.

Tejfölös hagyma

A meghámozott hagymát vágja ujjnyi vastag karikákra. A megolvasztott vajat keverje össze tejfellel, kevés liszttel, és ízesítse fehér borssal, szerecsendió-virággal. Az így elkészült keveréket locsolja rá a hagymakarikákra. Lefedett edényben óvatosan párolja meg, majd pihentesse még néhány percig. A pikáns köret héjában sült burgonyával is ízletes.

Töltött hagyma

A vöröshagymákat héjastul mossa meg. Mindkét végén, gyökerénél és a száránál is tisztítsa meg, majd vágja le a hagyma felső egyharmadát. Szedje ki a hagyma belsejét úgy, hogy egy centiméternyi rész maradjon körbe-körbe. Ezután készítse el a tölteléket. Tetszés szerinti zöldséget és a hagyma kiszedett belsejét apróra vágva keverje össze az előzőleg már felvert tojással. Tetszés szerint fűszerezze, és a masszát töltse vissza a kibelezett hagymákba. Állítsa őket alufóliával vagy zsírpapírral kibélelt sütőbe, tegye melléjük a hagymakalapokat is. A töltött hagymák tetejét szórja meg reszelt sajttal. Mintegy húsz perc alatt meleg sütőben el is készül. Amikor tálalja, akkor a hagymakalapot helyezze vissza a töltött hagymákra.

Főzelékek

Babfőzelék szárazbabból

Hozzávalók: 40 dkg száraz bab, 1-2 apróra vágott hagyma, 2-3 evőkanál étolaj, 2 evőkanál liszt, kiskanálnyi pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma 1 dl tejföl, ízlés szerint cukor, ecet és só
Elkészítése: A babot kiválogatjuk, megmossuk, és egy éjjelen át hideg vízben áztatjuk. Másnap friss hideg vizet teszünk rá, beledobjuk a hagymát és feltesszük főni. Mikor a bab megpuhult megsózzuk. (Itt szoktam belerakni a sonkalét!). A zsiradékból, a lisztből és az elkapart fokhagymából világos rántást készítünk, meghintjük a pirospaprikával, elkeverjük kevés hideg vízzel, és berántjuk vele a már puha babot. Felforraljuk, ha valaki igényli, ecettel meg cukorral ízesítjük, aztán belekeverjük a tejfölt. Kissé még forraljuk, majd levesszük a tűzről.
Megjegyzés: ha sonkalével főzöm, tejföl nem kerül bele, csak fokhagymás rántás! (Ha még marad egy kevés másnapra, akkor leves lesz belőle.)
Sült hússal kínáljuk, de pár karika sózott lilahagyma se ront az ízén semmit.
Megjegyzés: A babot, mielőtt megpuhulna, soha ne sózzuk meg, mert akkor jóval nehezebben puhul, tehát a sonkalével is csak a főzés vége felé ízesítsük.

Burgonyafőzelék

Hozzávalók: 1 kg burgonya, tyúktojásnyi apróra vágott hagyma, só, olaj, babérlevél, bors, tejfel, tej, liszt
A karikára, vagy kockára vágott burgonyát feltesszük főni. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Sót, borsot, babérlevelet teszünk bele, együtt főzzük. Zsíron két kanál liszttel világos rántást készítünk. Felöntjük vízzel, és a burgonyára öntjük kavargatás közben. Ezután két pohár tejfelből, lisztből habarást készítünk, hozzá öntjük, s állandó kavargatás mellett készre főzzük. Ha sonkalét is teszünk bele, ugyanúgy fejezzük be, mint a babfőzeléket.
Készíthetjük – ahogy már többször is találkoztam vele – parasztosan is. Na, nem sűrű káromkodások közepette, hanem úgy, hogy úgy kezdjük főzni, mintha paprikás krumplit akarnánk készíteni. Ezt az alapot engedjük fel a vízzel, és főzzük készre. Ugyanígy készülhet a krumplileves is, de jóval hígabbra, és abba csak nagyon vékony tejfölös habarást teszünk.

Fuszulykafőzelék csülökkel

Hozzávalók: 1 kg füstölt csülök, 1/2 kg fuszulyka, 1 hagyma, 1 babérlevél, 1 szál csombor, 2 kanál liszt és zsír a rántáshoz, só
Elkészítés: A csülköt addig főzzük, hogy a füstölt íz és a só kijöjjön belőle. A vizet leöntjük róla, és friss vízben újra feltesszük főni. Az áztatott fuszulykát akkor tegyük hozzá, mikor puhulni kezd a csülök. Fél főzésben ízesítjük a fűszerekkel, a vizet pótoljuk, ha kell. Amikor kész, berántjuk. A tetejére hagymás-paprikás zsírt tehetünk.

Háromszéki kelkáposzta-főzelék 01.

Hozzávalók: 2 fej kelkáposzta, 3 szem krumpli, egy csokor zöldhagyma, kevés fehérbor, olaj, kömény, só, bors
A káposztákat apróra vagdaljuk, és olajban megpároljuk. Beleadjuk a felvágott zöldhagymát is. Mikor félpuha, hosszúra vágott krumplit adunk hozzá, sózzuk, borsozzuk. Fehérborban felforraljuk a köménymagot, majd ezzel engedjük föl a káposztát.

Háromszéki kelkáposzta-főzelék 02.

Hozzávalók 4 személyre: 2 fej kelkáposzta, 1 dl olaj vagy 10 dkg vaj, kevés fehérbor, 3 szem pityóka (burgonya), 1 kávéskanál köménymag, só, 4 szál zöldhagyma
Két fej kelkáposztát apróra vagdalunk, és az olajban vagy a vajban megpároljuk. Beletesszük a felvágott zöldhagymát is. Amikor félig megpuhult, 3 darab, hosszában felhasított pityókát adunk hozzá, és az egészet együtt puhára pároljuk. Ízlés szerint

megsózzuk, megborsozzuk. A köménymagot fehérborban felfőzzük, és felengedjük vele a kelkáposztát.
Jó tudni! A bátrabb háziasszony ma már nem a burgonyát áztatja be fehérborba, hanem két evőkanállal a főzelékhez ad.
Természetesen nem szabad túladagolni, mert akkor az étel elveszti a jellegzetes ízét. Az igazán ínyencek bor helyett (vagy esetleg bor mellett) kevés tejszínt is kevernek bele. Ettől sokkal lágyabb és krémesebb lesz.
Elkészítési idő: 1 óra

Karalábé főzelék

Hozzávalók: 1 kg karalábé, só. 5 dkg vaj, 1 evőkanál liszt, 1/2 csomó petrezselyemzöld, 1 csipetnyi őrölt bors, 1 dl tej, vagy tejföl, cukor
A megtisztított karalábét egyenletes szeletkékre (metéltre vagy kockára) vágom és megmosom. A fás részeket eltávolítom. A petrezselyemzöldet finomra vágom.
A karalábét forrásban levő vízbe teszem fel főni. Megsózom, felforralom, majd fedővel letakarva, mérsékelt tűzön, egyenletes forralással puhítom. Világos, petrezselyemmel ízesített rántást készítek, és hideg vízzel felengedve berántom vele a forrásban levő karalábét. Őrölt borssal, kevés cukorral ízesítem, és beleöntöm a tejet/tejfölt. Mérsékelt tűzön, óvatos keveréssel felforralom.
Forrón tálalom, különböző sültek, vagdaltak mellé.
Ha a karalábé korai, zsenge, akkor vajjal, fedő alatt, rövid lében párolom meg. Megsózom, meghintem vágott petrezselyemzölddel, borssal és kevés cukrot is adok hozzá. Ha megpuhult, zsírjára pirítva liszttel sűrítem. Vízzel és tejjel felengedem, felforralom és utánízesítem.

Kelkáposzta főzelék

Hozzávalók: 80 dkg kelkáposzta, 40 dkg burgonya, 2 ek étolaj, 4 dkg liszt, fokhagyma, só, bors, köménymag (őrölt), majoránna
A cikkekre, majd laskásra vágott kelkáposztát forrásban lévő sós vízben feltesszük főzni, a kockára vágott burgonyával, őrölt köménnyel, majoránnával, és a zúzott fokhagyma felével együtt. A lisztből, olajból világos rántást készítünk, hozzáadjuk a maradék péppé zúzott fokhagymát, hideg vízzel felengedjük, és jól elkeverjük. Ha a kelkáposzta megfőtt, hozzáöntjük a rántást, és jól felforraljuk. Őrölt borssal is fűszerezhetjük.

Lencsefőzelék

Hozzávalók: 40 dkg lencse, 2 evőkanál olaj, 1 púpos evőkanál liszt, 1 dl tejföl, 1 evőkanál reszelt vöröshagyma, só, körömnyi citromhéj (el is maradhat)
Az előző este beáztatott lencsét annyi vízben, amennyi éppen ellepi, sóval és citromhéjjal ízesítve puhára főzzük. Ezután a citromhéjat kidobjuk belőle. Az olajból, a lisztből meg a hagymából barna rántást készítünk, és ezzel sűrítjük be a főzeléket. Megtejfölözve tálaljuk. (Nagyon finom, ha a lencsét hígított sonkalében főzzük meg, vagy mondjuk, egy darabka füstölt húst, esetleg szűkösebb napokon szalonnabőrt is főzünk vele együtt.)

Padlutka, avagy töltött angolsóska

Hozzávalók: 20 db nagy angol sóskalevél, 12 kg kerti sóska, 30 dkg sertéscomb, 10 dkg rizs, 1 db vöröshagyma, 1 tojás, só, bors, 3 dl tejföl, 3 dl húslé.
Elkészítése: Az angolsóska leveleit megmossuk, leforrázzuk, vastag ereit levágjuk. Elkészítjük a tölteléket; a sertéshúst a hagymával ledaráljuk, hozzákeverjük a beáztatott rizst, a tojást. Sózzuk, borsozzuk, angolsóska leveleibe töltjük, miként a töltött káposzta készítésénél. A kerti sóskát megtisztítjuk, vékony rántásba belehempergetjük, megfonnyasztjuk. A tűzről levéve belerakjuk a tölteléket és felengedjük a húslével annyira, hogy ellepje. Lassú tűzön főzzük, míg főzelék sűrűségűvé válik, és a töltelék megpuhul. Egy tálba elhelyezzük a kiszedett töltelékeket, majd a maradék sóskára kevés lisztet hintünk és felöntjük tejföllel. Beforraljuk, és az előkészített töltelékre öntjük.

Pikáns ízű, különleges nyári eledel!

Podlupka

Vásárolunk egy csomó karalábét, és hozzá még 3-4 csomó karalábé levelét. A leveleket sós vízzel leforrázzuk, majd szitára téve lecsurgatjuk. 25 deka őrölt sertéshúst összegyúrunk 7 deka félig főtt rizzsel, egy nyers tojással, kevés reszelt vöröshagymával, sóval, és kis gombócokat formázva belőle, karalábélevelekbe csomagoljuk. A többi levelet nagyjából összevágjuk, magát a karalábét megtisztítjuk, és vékonyan felszeletelve, csíkokra vágjuk. A lábas aljára egy csokor szárított kaprot fektetünk, erre rakjuk az összevágott leveleket, ráteszünk pár szál szárított csombort, és egymás mellé ráfektetjük a töltelékeket. Körülrakjuk a karalábészeletekkel, és fedő alatt kevés vízzel, kb. fél óráig pároljuk. Végül egy evőkanál lisztet simára keverünk kevés hideg vízzel, besűrítjük vele a karalábét, és megtejfölözve tálaljuk. Nem tévedés: nem kell bele zsiradék! (Csombort és kaprot a piacon a "füves nénikéknél" kaphatunk)

Salátafőzelék

Hozzávalók: 4 fej saláta, 6 dkg vaj, 2 dl tejföl, 2 ek. liszt, 1 ek. ecet, 1 cs. kapor, só, bors
A salátákat alaposan megmossuk, négyfelé vágjuk, és 10 percig hideg vízben áztatjuk. Lecsorgatjuk. Lábasban vajat olvasztunk, beletesszük a salátákat, és lassú tűzön pároljuk. Többször is kevergessük, sóval, borssal, kaporral fűszerezzük. Amikor puha, nyakon öntjük a tejföl, és a liszt, vízzel higított változatával és kiforraljuk. Ha levettük a tűzről, kevés ecettel savanyítsuk. Tálalhatjuk főtt, vagy sült virslivel, főzőkolbásszal is.

Spenótfőzelék

A spenótot nagyon alaposan, két-három vízben átmosom, majd leszárazom. Közben nagyobb edényben vizet forralok, teszek bele sót is, majd amikor lobogva forr, beledobom a leveleket, és megvárom, amíg összeesnek. Leszűröm, de a főzőléből 2-3 decit félrerakok. Ha kissé kihűltek a levelek, bedobom őket a robotgépbe és leturmixolom. Ha kell, a megmentett főzőlével hígítom, hogy a gép könnyebben dolgozzon. Tejfölszerű pép lesz a végeredmény.
Kb. 1 dl olajból és 2-3 evőkanálnyi lisztből, félbarna rántást készítek, a művelet vége felé pedig bedobok a rántásba 3-4 gerezd finomra kapart fokhagymát.
Kissé még pirítom, aztán megy bele a leturmixolt spenót. Összekeverem, és fölengedem tejjel. 1 kg spenóthoz kb. 1 liter tej kell. Sózom, ha kell, még adok hozzá tejet és készre főzöm. Tejes-rámás krumplipürével és tükörtojással tálalom.
Megjegyzem, mángoldból is főzhetsz "spenótot", de azt erősebben kell fűszerezni. Több fokhagyma és több só is kell hozzá. Ez is nagyon finom!

Tejfölös újburgonya-főzelék

Hozzávalók: 1 kg újburgonya, diónyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál színes paprika, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, só
Az újburgonyát megtisztítjuk, megmossuk, kockára vágjuk. A hagymát megreszeljük, és a felhevített zsírba tesszük. Kissé pirítjuk, hozzátesszük a színes paprikát, és kevés vízzel fölengedjük. Belekeverjük a kockára vágott burgonyát, megsózzuk, rövid lében puhára pároljuk. A tejfölt elkeverjük a liszttel, kevés hideg vízzel fölengedjük, és a burgonyára szűrjük. Elkeverjük, jól kiforraljuk és frissensültekkel, vagy fasírozottal tálaljuk.

Tojásos krumplifőzelék

Hozzávalók: 80 dkg krumpli, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 2 dl tej, 4 tojás, 1 ek. zsír, 2 ek. liszt, só, paprika
A hagymát apróra vágjuk, zsírban üvegesre pároljuk. Paprikával megszórjuk, és a kockára vágott krumplit belekeverjük. Pár percig pirítjuk, kevergetve, majd sózzuk és felöntjük annyi vízzel, ami éppen ellepi. Lefedjük, és puhára főzzük. A lisztet a tejföllel és a tejjel simára

keverjük. A főzeléket behabarjuk, kiforraljuk, és a felvert tojásokat villával kevergetve belecsorgatjuk, s a tüzet lezárjuk alatta.

Tökfőzelék

Hozzávalók: gyalult tök, hagyma, kefir, tejföl, kapor, só, pirospaprika, olaj, liszt
A hagymát apróra vágom, megdinsztelem, megszórom pirospaprikával, rárakom a gyalult tököt, és összekeverem. Rövid ideig párolom, majd felöntöm fél liter kefirrel, és belekeverem a kaprot. Ha már majdnem puha, hozzáadok 2-3 deci tejfölt, amiben elkevertem 1-2 evőkanálnyi lisztet, majd készre főzöm. Persze cukkíniből is elkészíthető.

Uborkafőzelék

Hozzávalók: 3 méretes kígyóuborka, 2 ek. olaj, 1 tojássárgája, 1 dl tejföl, kapor, só
Az uborkákat hámozzuk, és kisebb kockákra vágjuk. Sós vízben puhára főzzük, majd leszűrjük. A tojássárgáját összekeverjük az olajjal és a tejföllel, sózzuk, majd állandóan kevergetve felmelegítjük. Forrnia nem szabad! Az uborkát belekeverjük a mártásba, finomra vágott kaporral megszórva adjuk az asztalra.

Zöldbabfőzelék konzervből

Hozzávalók: 1 kg-os zöldbabkonzerv (Lásd: Üveges zöldbab), 1 evőkanál zsiradék, 1 kiskanál reszelt vöröshagyma, 1 késhegynyi pirospaprika, 1 evőkanál liszt, 1 dl tejföl, só, néhány csepp ecet
A zsiradékban megpirítjuk a hagymát, a paprikával meghintjük, és a leszűrt zöldbabot belekeverjük. Végül ráöntjük a liszttel simára kevert tejfölt, ezzel 3-4 percig forraljuk, és ha túl sűrű lenne, kevés konzerv lével hígítjuk. Ha savanykásan szeretjük, enyhén megecetezzük, de ezt el is hagyhatjuk.

Zöldséges és egyéb ételek

Brassói töltött tojás csőben sütve

Hozzávalók: 8 db főtt tojás, 25 dkg juhtúró, 8 dkg vaj, 1 dkg tárkonylevél, 2 g gyömbér, 15 dkg póréhagyma, 2 dl tejföl, 1 db tojássárgája, 12 dkg reszelt sajt, só.
A tojásokat keményre főzzük, megtisztítjuk, és hosszában kettévágjuk. A sárgáját kivesszük, majd a juhtúróval együtt áttörjük. Sóval, apróra vágott tárkonylevéllel, reszelt gyömbérrel fűszerezzük és habverővel simára, krémszerűre keverjük. A megmosott póréhagymát vékony karikákra szeljük. Serpenyőben 4 dkg vajat hevítünk, a póréhagymát beletéve üvegesre pirítjuk, majd átöntjük egy tűzálló tálba, és egyenletesen elterítjük. A főtt tojásfehérjét a túrótöltelékkel megtöltjük, és a párolt hagymakarikákra szépen egymás mellé rakjuk. A tejfölt összekeverjük a tojássárgájával, kissé megsózzuk és belekeverjük a reszelt sajtot. A tojásokat ezzel a mártással leöntjük és a forró sütőbe tolva, szép pirosra sütjük.
Elkészítési idő: 45 perc

Erdélyi babpüré

A tarkababot - ahány személyre készítjük, annyiszor 6 dekát számítunk - beáztatjuk, az áztatólevet kiöntjük, és kevés vízben, provancei fűszerrel puhára főzzük. Ekkor vagy mixerben pürésítjük, vagy krumplinyomóval összetörjük. Azután ízesítjük rozmaringgal, fokhagymával, őrölt köménnyel, sóval. Sós vízben főtt puliszkával és olajban ropogósra sült hagymakarikákkal a tetején tálaljuk.

Erdélyi ízes körözött

Hozzávalók: 40 dkg juhtúró, 8 dkg vaj, 1 dl tejföl, 10 dkg póréhagyma, 1 dkg tárkonylevél, 1/2 db fejes saláta, 15 dkg lilahagyma, pirospaprika, só
A juhtúrót áttörjük, hozzáadjuk a lágy vajat, a tejfölt, és habverővel simára keverjük. A friss tárkonylevelet és a póréhagymát vágódeszkára téve apróra vágjuk, majd ezt is hozzáadjuk a túróhoz. Sóval, egy kevés pirospaprikával ízesítjük, és az anyagokat jól elkeverjük. Üvegtányérra megmosott és leszárított fejessaláta-leveleket teszünk, és ízlésesen formázva erre halmozzuk fel a körözöttet. A lilahagymát vékony karikára vágjuk, és a körözöttet ezzel díszítjük.
Elkészítési idő: 25 perc

Erdélyi juhtúrós rakott burgonya

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 3 fej vöröshagyma, 25 dkg juhtúró, 4 dl tejföl, 1 teáskanál szárított tárkony, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött bors, 15 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 1 evőkanál olaj a tepsi kenéséhez.
Elkészítése: A burgonyát héjában megfőzöm, és még melegen meghámozva karikára vágom. Egy tepsit az olajjal kikenek és beleterítek egy réteg főtt burgonyakarikát. Megsózom és félreteszem. A megtisztított vöröshagymát felkarikázom, a füstölt szalonnát nagyon apróra vágom, zsírját kiolvasztom, és a hagymakarikákat fedő alatt üvegesre fonnyasztom rajta. A tepsibe rakott burgonyakarikákat meghintem a hagymával, majd szétmorzsolom rajta a túró felét. Rálocsolom az apróra vágott tárkonnyal, sóval, borssal ízesített tejföl egy részét, ezután a rétegezést újra kezdem egészen addig folytatva, amíg csak tart a hozzávalóból. A tetejére fűszeres öntetnek kell kerülnie. A tepsit letakarva az előmelegített forró sütőbe teszem és legalább egy órán keresztül, közepes lángon párolom.

Erdélyi padlizsán

Hozzávalók: 2 db padlizsán, 40 dk sertéshús, 30 dk paradicsom, 10-10 dk liszt és vöröshagyma, 3 dl tejföl, 2 tojás, őrölt bors, só.

A megtisztított padlizsánokat sózzuk, pihentetjük, majd borsozzuk, lisztbe mártjuk, és kevés olajon megsütjük. Az apróra vágott hagymát is megpirítjuk, rátesszük a húst, sóval, borsikafűvel ízesítjük, majd a paradicsom felét hozzáadjuk, és a hússal puhára pároljuk. Kiolajozott edényben rétegezzük a padlizsánt és a húst, majd a maradék felszeletelt paradicsomot a tetejére tesszük. A tejfölt összekeverjük a tojással, megsózzuk, és a rakottasra öntjük. Közepes hőmérsékletű sütőben 20-25 percig sütjük.

Erdélyi padlizsánkrém

Hozzávalók: 4-5 közepes fej padlizsán, 3-4 közepes fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma (több is lehet), 4-5 ek. citromlé, kb. 2 dl olaj, ecet, ízlés szerint, só, bors
A padlizsánokat sütés előtt a szára mellett kicsit megszurkáljuk, nehogy felrobbanjon, aztán egyben megsütjük, hogy jó puha legyen mindenhol. Felvágjuk őket, és a héjából kikaparjuk. Finomra felvágjuk (rozsdamentes vagy fakéssel) és ahogy a tálba került, sót és padlizsánonként egy-egy evőkanál citromot öntünk rájuk, nehogy megbarnuljanak. A hagymát és a fokhagymát finomra vágjuk, és a padlizsánhoz keverjük. Megszórjuk kevés borssal, és annyi ecetet teszünk bele, hogy kicsit savanykás legyen, de ne kaparja a torkunkat. Végül az olajat lassanként hozzákeverjük, mint a majonéznél, és jól elkeverjük. Másnap jó igazán, addigra kicsit megkeményedik, nem olyan folyós. Piritós-kenyérre kenve csodálatosan finom és eláll akár egy hétig is.

Erdélyi padlizsános lángos

Hozzávalók: 1 kicsi padlizsán, 40 dkg liszt, 2 közepes nagyságú burgonya, 1 tojássárga, 1-1,5 dl tej, 1 teáskanál só, 3 dkg élesztő, 1 mokkáskanál cukor, 2 paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis tej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, törött bors bőven, olaj a sütéshez
Fél dl langyos tejben elkeverjük a cukrot és az élesztőt, majd letakarva, langyos helyen fölfuttatjuk. Vigyázzunk, hogy a tej valóban langyos (és ne meleg) legyen, mert az élesztőgombák a melegtől elpusztulnak! A burgonyát héjastul, kuktában a jelzéstől számítva 5 percig takaréklángon főzzük. Még melegen meghámozzuk és áttörjük. A liszttel, a tojássárgával, az élesztővel és annyi langyos tejjel dolgozzuk össze, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Cipót formálunk belőle, és langyos helyen (de nem a meleg tűzhelyen), lisztezett tálban, a tetejét is belisztezve, tiszta konyharuhával letakarjuk, és duplájára kelesztjük. Míg a tészta kel, elkészítjük a tölteléket. A padlizsánt megmossuk, letörölgetjük, majd héjastul kis kockákra vágjuk és megsózzuk. A felforrósított 3 evőkanál olajon üvegesre pirítjuk a megtisztított és karikára vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát, és a sós létől lecsöpögtetett padlizsánkockákat. Fedő alatt saját levében puhára pároljuk. Ha már üveges, belekeverjük a lehéjazott, karikára vágott paradicsomot, megborsozzuk, és együtt pirítjuk néhány percig. A lángos-tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, és tenyérnyi darabokat szaggatunk belőle. Egy-egy lángos közepére teszünk a padlizsános töltelékből, a tésztát félbehajtjuk, majd a széleit jól összenyomva, a nyújtófával kissé lelapítjuk. Bő forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Erdélyi pástétom

Kisütök 20 dkg kiskockákra vágott füstölt szalonnát, rádobok egy kilónyi sertéshúst, egy kis fej apróra vágott hagymát, negyed kiló májat, 10 dkg főtt és áttört erdei gombát. Az egészet háromszor is átdarálom, összekeverem borssal, szegfűszeggel, sóval. Összekeverem 10 dkg habosra kevert vajjal, szépen megformázom, majd aszpikkal fényezem.

Erdélyi rántotta

Egy alkalmas serpenyőbe olvasztunk egy kevés zsírt s egy darab juhtúrót. Két tojáshoz kávéskanálnyi zsírt s még egyszer annyi túrót. Ha fölolvadt, hozzáöntjük az elhabart, megsózott tojást s készre sütjük állandó kavargatás közben.

Erdélyi sült paprika

Hozzávalók 6 személyre: 12 db húsos paradicsompaprika, 1 dl étolaj, 6 gerezd fokhagyma, 3 dkg cukor, ecet, só.
A paprikát megmossuk, és olajjal kikent tepsibe egymás mellé rakva étolajjal meglocsolva megsütjük. A még forró paprika héját lefejtjük, magházától megtisztítjuk, kockára vágjuk, és üveg- vagy porcelántálba helyezzük. Vízből, sóból, ecetből, szétzúzott fokhagymából, cukorból és olajból készített salátalevet öntünk rá és tálaljuk.

Erdélyi szendvics

Hozzávalók: 1 hosszúkás padlizsán, 10 dkg reszelt sajt, 1 evőkanál kimagozott olajbogyó, 10 dkg vaj, 1 evőkanál reszelt vöröshagyma, só és törött fekete bors, ízlés szerint, kenyérszeletek
A padlizsánt megmossuk, és héjastul hosszú, vékony szeletekre vágjuk. Megsózzuk, és néhány percig állni hagyjuk. Közben a vajat habosra keverjük a sóval, a borssal, a reszelt vöröshagymával és a reszelt sajt felével. A padlizsánról leitatjuk a sós levet, majd a grillsütő rácsára fektetjük a szeleteket, és néhány percig sütjük mindkét oldalát. Ha már üveges, akkor mindkét oldalán megpirított, és a sajtos krémmel megkent kenyérszeletekre fektetünk egy-egy darabot, megszórjuk a maradék reszelt sajttal és az apróra vágott olajbogyóval, majd addig sütjük, amíg a sajt ráolvad a tetejére.

Erdélyi töltött padlizsán

Hozzávalók: 40 dkg borjúcomb, 2 tojás sárgája, kapor és petrezselyemzöldje, 15 dkg vaj, fél csésze vaj, kis csésze rizs, só, bors, 4 közepes nagyságú vinete, 1 fej vöröshagyma, 4 evőkanál reszelt sajt, 1 szelet kenyér, 50 dkg paradicsom, 2-3 kanál tejföl.
A padlizsánokat megmossuk, megtöröljük, hosszában kettévágjuk, belsejét kikaparjuk úgy, hogy 1 cm-es húsuk maradjon. Gyengén megsózzuk, és húskeverékkel megtöltjük. Tűzálló edénybe vagy lábasba tesszük, rárakjuk a hámozott és szeletelt paradicsomot, és egy csésze vizet öntünk alá. Gyenge tűzön pároljuk. Mikor a hús már puha, tejföllel leöntjük, reszelt sajttal megszórjuk, és a sütőben rózsaszínűre sütjük.
Húskeverék: A húst ledaráljuk a tejbe áztatott kenyérrel és hagymával, hozzáadjuk a kissé megpárolt rizst, a sót, a borsot és a megvagdalt zöldkaprot, a petrezselyemzöldet,

Fogarasi lecsó

Hozzávalók: 1-1 paprika, paradicsompaprika és vöröshagyma, 4 paradicsom, pár gerezd fokhagyma, 4 tojás, 3 ek. tejföl, 5 dkg vaj, petrezselyem, só, bors
A fokhagymát összezúzzuk és kikenünk vele egy lábast. A vajat megmelegítjük benne, s a karikára vágott hagymát megpároljuk. A cikkekre metélt paprikákat is pároljuk a hagymával, majd következnek a hámozott, felszeletelt paradicsomok. 10 perc múlva a tojásokat felverjük, elkeverjük a tejföllel, sózzuk, borsozzuk, és a lecsóra öntjük. Vágott petrezselyemmel szórjuk meg tálalás előtt.

Kapros orda

Hozzávalók: 40 dkg orda, 2 ek sűrű tejfel, 5 dkg vaj, 2 ek zöldkapor, só
Elkészítése: A vajat lábosba téve fakanállal eldolgozzuk. Hozzáadjuk a szitán áttört ordát, a tejfelt, a sót és addig keverjük tovább, amíg krémszerű lesz. Végül könnyedén hozzávegyítjük a zsenge apróra vágott zöldkaprot.
Tálra tesszük, díszítjük, fogyasztás előtt 2-3 óráig hideg helyen tartjuk. Aki szereti, apróra vágott zöldhagymát adhat hozzá.

Karfiolkrém

Hozzávalók: 1 nagy fej karfiol, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1 ek. mustár, 1 ek. ecet, 2 dl majonéz, citromlé, só, bors

A rózsáira szedett, megmosott karfiolt enyhén sós, ecetes vízben puhára főzzük. A majonézt kikeverjük a tejföllel, citromlével, sózzuk, borsozzuk. A lecsöpögtetett karfiolt kihűtjük, áttörjük, belenyomjuk a fokhagymát, és a majonézt is beleadjuk. Jól kikeverjük és behűtjük.

Kelkáposzta juhtúróval

Hozzávalók: 80-90 dkg kelkáposzta, 50-50 dkg karalábé, cukkíni és édeskömény, 1 gerezd fokhagyma, 35 dkg juhtúró, 1 l tej, 10 dkg liszt, 3 ek. olaj, vaj, só, szerecsendió
A káposztát leveleire szedjük, és fél órára erősen sós vízbe áztatjuk. Utána leöblítjük, és enyhén sós bő vízben 10 percig abáljuk, majd lecsepegtetjük. A karalábét vékonyan felszeleteljük, a köményt kisebb gerezdekre vágjuk. Mindkettőt külön edényben, enyhén sós vízben 10 percig abáljuk, majd leszűrjük.
Az olajban rózsaszínre pirítjuk a fokhagymát, majd kidobjuk belőle és beletesszük a lábasba a karikára vágott cukkínit. Picit sózzuk, és erős tűzön pár percig pirítjuk. Fedő alatt hagyjuk kihűlni. A vajon világosra pirítjuk a lisztet, és apránként hozzákeverjük a forró tejet. Kis lángon, kevergetve sűrűre főzzük. Kevéske szerecsendióval és sóval ízesítjük, és langyosra hűtjük, közben kevergessük. Belemorzsoljuk a juhtúrót, majd 4-5 ek-nyit félreteszünk belőle. Kivajazunk egy mélyebb tűzálló tálat, és kibéleljük kellevelekkel úgy, hogy túllógjanak a peremén. Kevés mártást simítunk az aljára és jön egy sor karalábé és kömény, majd pár kanálnyi mártás, aztán cukkíni, mártás, karalábé és kömény....amíg el nem fogynak a hozzávalók. Ráhajtjuk a kilógó kelleveleket és rásimítjuk a félretett mártást. Előmelegített, forró sütőben 40 percig sütjük. Tálaláskor szórjunk a tetejére kömény-zöldet, vagy petrezselymet.

Kolozsvári melegszendvics

Végy 15 dkg párizsit, 5 dkg füstölt szalonnát, 1 kis fej vöröshagymát, 10 dkg reszelt sajtot és 1 dl tejfölt. A meghámozott hagymát, a megnyúzott párizsit és a szalonnát kétszer daráld le egy húsdarálón. A péphez keverd hozzá a tejfölt, s tégy bele egy kevés mustárt, ketchupöt, törött borsot és sót. A simára kidolgozott masszát kend pirított kenyérszeletekre, tedd forró sütőbe, s ha a teteje már megpirult, olvaszd rá a sajtot is.

Kolozsvári szendvics

Hozzávalók: 5 dkg füstölt szalonna, 1 dl tejföl, 15 dkg párizsi vagy krinolin, 10 dkg reszelt sajt, 1 kis fej vöröshagyma, ízlés szerint mustár és ketchup, só és törött fekete bors, szendvicskenyér-szeletek
A füstölt szalonnát, a lehéjazott párizsit és a megtisztított vöröshagymát kétszer átdaráljuk, hogy pépes legyen, majd hozzákeverjük a tejfölt és a fűszereket. A megpirított kenyérszeleteket megkenjük a szalonnás krémmel, forró sütőben vagy grillsütőben pirosra sütjük, azután megszórjuk reszelt sajttal, és a sajtot ráolvasztjuk.

Kolozsvári túrókrém szendvicsre

Hozzávalók (4 személyre): 10 dkg juhtúró, 8 dkg húsos kolozsvári füstölt szalonna, 1 csapott evőkanál tejföl, 1 diónyi vöröshagyma, csipetnyi só (a szalonna sós), 1 késhegynyi törött fehér bors, szendvicskenyerek, a díszítéshez tetszés szerinti friss zöldségféle vagy savanyúság.
A szalonnát nagyon apróra összevágjuk, majd zsírját kisütjük. Hagyjuk, hogy kihűljön, sőt meg is dermedjen. Ezután a pörccel együtt habosra keverjük, és hozzáadjuk az előzőleg villával összekevert túrót, a megtisztított és finomra metélt vöröshagymát, a tejfölt, a sót és a borsot. Tovább keverjük, végül befedve a hűtőszekrénybe tesszük néhány órára. A szendvicskenyerekre kenjük, paradicsomot, zöldpaprikát, zöldhagymát vagy savanyúságot kínálunk hozzá. Legalább 5 napig eláll a normál hűtőszekrényben, de adagokra osztva fagyasztani is lehet, ezért nagyobb mennyiségben is érdemes készíteni.
Elkészítési ideje: kb. 30 perc.

Körözött juhtúróból

Hozzávalók: 25 dkg juhtúró, 25 dkg vaj, 25 dkg krémsajt, 1/4 dl konyak, 1 dl sör, mustár, törött köménymag, pirospaprika, só
A körözött, mint azt neve is mutatja, a hozzávalók alapos összekeverését jelenti. Népszerű sörkorcsolya szerte Közép-Európában. Úgy tűnik, elkészítésére mindenkinek van saját, egyéni változata, s mindenki azt tartja, hogy az ő körözöttje jobb, mint bárki másé. A körözött kiváló feketekenyérre kenve, és nem árt, ha egy pohár sör is járul hozzá.
Elkészítése: A juhtúrót, vajat, krémsajtot jól elkeverjük. Köménymagot, mustárt, paprikát és - ízlés szerint - sót is adunk hozzá, majd könnyedén belekeverjük a konyakot és a sört. Formába rakjuk, s hűtőbe tesszük egy órára, ez alatt a sör könnyű erjedést indít el és a körözött megkeményszik.
Ízlés szerint reszelt hagymával vagy apróra vágott metélő-, esetleg zöldhagymával ízesíthetjük. Paradicsommal, zöldpaprikával, rózsa alakúra kivágott hónapos retekkel, apró nyers uborkával díszíthetjük. Megtölthetünk vele hosszú, húsos paprikákat, s ha a hűtőben jól megkeményedett, felkarikázzuk.

Krumpli-gombóc

Hozzávalók: 1,5 kg krumpli, 30 dkg liszt, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 2 tojás, só, bors
A krumplit héjában megfőzzük és áttörjük. A szalonnát apró kockákra vágjuk és kisütjük. A leszűrt tepertőt a krumplihoz keverjük. A zsírban a finomra aprított hagymát megpirítjuk és összekeverjük a krumplival, a tojásokkal, a liszttel, sózzuk és borsozzuk. Kis gombócokat formálunk belőle és bő, sós, forró vízben kifőzzük. Köretként, de valamilyen mártással nyakon öntve önállóan is tálalhatjuk.

Krumpli hagymásan

Hozzávalók: 80 dkg krumpli, 3 fej vöröshagyma, 2 ek. olaj, só, bors, paprika, tárkonyecet
A krumplit hámozzuk, kockákra vágjuk, és enyhén sós vízben puhára főzzük. A hagymákat felszeleteljük és megpároljuk az olajon. Kevés vizet is öntsünk alá. Borsozzuk, paprikázzuk, és pici ecettel savanyítjuk. A leszűrt krumplira öntjük, megkeverjük, és pecsenyék mellé kínáljuk.

Máréfalvi salátás fuszulyka

Hozzávalók: 12 kg tarkabab (fuszulyka), 12 kg füstölt sonka, 1 db nagy fejes saláta, 1 csokor friss zöldkapor, 1 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, ízlés szerint só, őrölt bors és ecet.
Elkészítése: A füstölt húst és a tarkababot előző este beáztatjuk. Főzéskor a levét leöntjük, újra megmossuk. Hideg vízbe főni tesszük a sonkát, mikor felforrt, hozzáadjuk a babot. A fejes salátát alaposan megmossuk, majd kézzel apróra tépkedjük. Ha a bab megfőtt, hozzáadjuk a leveshez a salátát és a fél csokor kaprot. Kiemeljük a főtt sonkát, nagyobb darabokra kockázzuk, úgy tesszük vissza a levesbe. Fokhagymás rántást készítünk, belekavarjuk a levesünkbe, s megszórjuk a maradék, apróra vágott kaporral. Ízlés szerint borsozzuk, sózzuk, és ecettel savanyítjuk.
Tálaláskor tejfölt kínálunk hozzá. Ez egy rendkívül finom, gazdag, pikáns leves.

Ökörtej

Hozzávalók: 15-20 dkg tökmag, só, bors, paprika, fél csésze tejszín vagy kevés vaj, puliszka
Elkészítése: A száraz tökmagot megpörköljük, kiszemezzük, famozsárban összetörjük, és nem túl sűrű szitán átszitáljuk.
A tökmaglisztet hideg vízzel összekeverjük, fűszerezzük, s addig főzzük, amíg tejszínsűrűségű lesz, hozzáadva vizet, amint szükséges.
Forró puliszkával tálaljuk. Tálalás előtt kevés tejszínnel (vagy vajjal) feljavítjuk.

Megjegyzés: Ezt az egyszerű, de különös ételt főként a Nyugati Érchegységekben fogyasztják, vagy fogyasztották az egyszerű pásztoremberek, akiknek fő eledelük a puliszka volt, s azt igyekeztek minden lehető módon változatosabbá tenni.

Rakott padlizsán

Hozzávalók: fél kiló padlizsán, liszt, olaj, 15-20 dkg sajt, 5 dl paradicsomlé, vaj, zsemlemorzsa, só, bors, cukor
A padlizsánokat hámozzuk, és ujjnyi karikákra vágjuk. Sózzuk, és lisztben megforgatjuk. Forró olajban hirtelen kisütjük és félretesszük. Egy tűzálló edényt kivajazunk, a szeleteket belerétegezzük. Minden réteget hintsünk meg bőven reszelt sajttal. Paradicsomlével öntözzük meg, melyet sóval, borssal, cukorral pikánsra ízesítettünk előtte. Ha házi eltevés, s már fűszerezve van, teszem azt ivólének, a fűszerezést elhagyhatjuk. A tetejére vajat morzsolunk és megszórjuk zsemlemorzsával. Forró sütőben készre sütjük.

Rozmaringos krumpli

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, olaj, rozmaring, só
A krumplit hámozzuk, közepes kockákra vágjuk. Mély serpenyőben megforrósítunk olajat, és rádobjuk a krumplit, a tisztított, négybe vágott hagymát és az egészben hagyott fokhagymát, és a rozmaring ágat. Használhatunk kk. szárított rozmaringot is. Sózzuk, és pár percig pirítjuk, időnként megkeverve. Ekkor kivesszük belőle a fokhagymát, lefedjük, és kis lángon (néha megkeverve) puhára, s egyben ropogóshéjúra pároljuk, pirítjuk. Sült, grillezett húsok mellé kiváló köret, de egy salátával kiegészítve önálló vacsora is lehet.

Rozmaringos sütőtök

Hozzávalók: 1 kg sütőtök, 2 gerezd fokhagyma, 1 dl olaj, 1 ág friss v. 1 mk. szárított rozmaring, só, bors
Vékonyan hámozzuk meg a tököt (jó a kanadai is hozzá), a magokat szedjük ki, húsát mossuk meg, és szárítsuk le. Vágjuk vékony szeletekre, utána pedig kis téglalapokra. Egy lábasban forrósítsunk olajat, pirítsuk meg benne a fokhagymát, majd dobjuk ki belőle. Tegyük az olajba a tökszeleteket, sózzuk, borsozzuk és tegyük bele a rozmaringot is. Fedő alatt pároljuk puhára, időnként megkeverjük. 15-20 perc után kész is, bármely sült hús kiváló körete.

Tordai kelpástétom

Hozzávalók: 2 kisebb fej kelkáposzta, só, 10 dkg rizs, 1 zsemle, 1 dl tej, 75 dkg sovány sertéshús darálva, 2 tojás, 1 késhegynyi majoránna, 1 késhegynyi csípős pirospaprika, 15 dkg füstölt szalonna, 1 csésze erőleves, 1 kanál liszt, 1 dl tejföl
A kelkáposztát leveleire szedem, a kemény részeket kivágom. Enyhén sós, lobogó vízbe teszem, és félig megfőzöm a kelleveleket. A rizst megfőzöm, kicsit keményre hagyom. A zsemlét tejben áztatom, kinyomkodom, és összedolgozom a rizzsel, a hússal, a tojással és a fűszerekkel. A szalonnából egy szeletet kiolvasztok, a zsírját vaslábosba öntöm, kibélelem kellevelekkel, rárakok egy-egy réteg tölteléket és kellevelet. A rétegezést addig folytatom, amíg az alapanyag el nem fogy. A lábas méreténél valamivel kisebb fedővel alaposan lenyomkodom, és lefedve, előmelegített sütőben párolom, közben néhányszor megöntözöm erőlevessel.
A mártást a következőképpen készítem: kevés szalonnát kockára vágok, kiolvasztom, megszórom liszttel, és világosra pirítom. Meghintem pirospaprikával, felengedem vízzel, felforralom, majd tejfölt keverek hozzá és besűrítem.
Az elkészült pástétomot kiborítom, megöntözöm a mártással, és forrón tálalom.

Tökkrém

Hozzávalók: 2 közepes, zsenge tök, 2-2 dl majonéz és tejföl, csomag zöld kapor, 1 ek tárkonyecet, vaj, só, bors

A tököt hámozzuk, tisztítjuk és lereszeljük, mint ha főzeléket készítenénk. Kevés vajon megpároljuk, ízesítjük sóval, csipet borssal, s végül az ecettel savanyítjuk pikánsra. A majonézt kikeverjük a tejföllel és beleadjuk a finomra vágott kaprot. Ha a tök kihűlt, hozzáadjuk a majonézes keveréket. Turmixoljuk, s hűtőben jól hűtsük ki. Pirítósra, de sima péksüteményekre is kenhetjük.

Uborka, hússal töltve

Hozzávalók: 4-5 közepes méretű uborka, fél kiló sovány sertés, vagy borjúhús, 3 dl tejföl, húsleves, 2 tojássárgája, citrom, kapor, só
Az uborkákat hámozzuk, kettévágjuk és kimagozzuk. A húst ledaráljuk, sózzuk és beletöltjük a fél uborkákba. Lapos edénybe tesszük a töltötteket, majd annyi húslevesben, amennyi éppen elfedi, megfőzzük. Ha megfőtt, levét tejföllel kevert tojássárgájával dúsítjuk, és vágott kaporral, citromlével ízesítjük.

Váradi sajt

Almákat meghámozunk, magházuktól megtisztítunk, és vékony karikákra vágunk. Ugyanekkora karikákat vágunk trappista sajtból. A sajtkarikák belső felét tojással megkenjük. A lapok közé 1-1 szelet almát helyezünk, és a szokásos módon bundázzuk.
Forró zsiradékban kisütjük. Tartármártással tálaljuk.

Vegyes zöldség--felfújt

Hozzávalók: 10 dkg vaj, 8 dkg liszt, 5 dl tej, 4 egész tojás, 80 dkg vegyes zöldség: 20 dkg sárgarépa, 20 dkg zöldborsó, 20 dkg karfiol, 20 dkg gomba (az egyes zöldségeket szükség esetén helyettesíthetjük karalábéval, petrezselyemgyökérrel vagy zellerrel), 5 dkg sajt, 5 dkg apróra vágott sonka, só, vajas morzsa vagy 5 dkg reszelt sajt.
A zöldségféléket megtisztítjuk, a sárgarépát hosszú, vékony csíkokra, a gombát szeltekre vágjuk, a karfiolt rózsáira szedjük. Mindegyik zöldségfélét külön-külön megpároljuk 1-1 dkg vajban, majd kihűtjük. 5 dkg vajból 8 dkg liszttel és 5 dl langyos tejjel sűrű fehérmártást készítünk. Ha félig kihűlt, hozzákeverjük egyenként a tojássárgákat, 5 dkg reszelt sajtot, az apróra vágott sonkát és a tojások felvert habját. A zöldségeket összekeverjük, és a masszával felváltva 3-4 soros rétegben helyezzük el kikent formában. Legalul és a tetején a felfújt alapanyaga legyen. A formát lezárjuk, és 40 percig gőzben főzzük. Kiborítva nagyon mutatós, amint a vegyes zöldségek színei rétegekben látszanak, ezért már a berakásnál figyeljünk arra, hogy a zöldségek egészen a szélekre kerüljenek. Tálaláskor vajas morzsával vagy sajttal szórjuk meg, és tejfölmártást adjunk hozzá.

Velővel töltött karalábé

Hozzávalók: 10 nagyobb karalábé, 25 dkg zöldborsó (tisztán), 25 dkg borjú-, v. disznóvelő, 1 tojás, 3 dl tejföl, 2 ek. reszelt sajt, fél citrom, 10 dkg vaj, kapor, só, bors
A hámozott karalábék belsejét kivájjuk. A borsóval együtt feltesszük főni gyengén sós vízbe. a karalábé leveleit is belefőzhetjük. Mikor a borsó félpuha, zöldkaporral ízesítjük, és készre pároljuk. Leszűrjük, s a levet félretesszük.
A hártyáitól megtisztított velőt öt percig abáljuk citromos vízben, majd lecsöpögtetjük. Miután apróra fölvágtuk, a borsóhoz adjuk. A tojással elkeverjük, sóval, borssal, kaporral ízesítjük, és ezzel töltjük a karalábékat. A leszűrt lében a kivájt karalábé belsőt addig főzzük, míg alig marad alatta lé. Ekkor paprikázzuk és beleadjuk a tejfölt. Felforraljuk, majd levesszük a tűzről és áttörjük. Leszűrjük a mártást. A karalábékat egy tűzálló tálba tesszük (lehet tepsi is), kevés mártással leöntjük, és sajttal megszórjuk. Forró sütőbe toljuk és rápirítjuk a sajtot a tetejére. Tálaláskor a többi mártást is feladjuk mellé.

Puliszkafélék és rokonaik

Tipikus balkáni étel, amelyet ezer és ezer formában tudnak elkészíteni. Erdélyben különösen kedvelik a kukoricadarából készült finomságot.
Népszerűségét magas tápértékének, kellemes ízének és olcsóságának köszönhette. Utóbbi miatt a "szegények étele" hírnév ragadt rá. Bár szinte teljesen feledésbe ment, manapság ismét előfordul az éttermi étlapokon.

Alaprecept

Hozzávalók: 15 dkg kukoricaliszt, 8 dkg vaj, só.
A kukoricalisztet átszitáljuk. Kétszer annyi vizet teszünk fel forrni, mint amennyi a kukoricaliszt mennyisége. Megsózzuk. Amikor a víz forr, állandó keverés közben vékony sugárban hozzászórjuk a kukoricalisztet. Gyorsan keverjük, hogy ne csomósodjék. Ha sűrűsödni kezd, takaréklángon főzzük tovább 15 percig. Ezután a tűzről levesszük és belekeverjük a vajat. Olvasztott vajba mártott kanállal szaggatjuk ki, és vajjal meglocsolva tesszük az asztalra.
Elkészítési idő: 30 perc

Búzakorpa-cibere

A finom búzakorpa-cibere, amelynek nemcsak sajátos és semmi hasonlóban föl nem lelhető íze van, de nagy mennyiségű vitamint is tartalmaz, egy régi erdélyi recept szerint így készül:
Elkészítése: Egy üvegkannába, vagy cserépfazékba 50 dkg búzakorpát és egy marék kukoricamálé lisztet teszünk és összekeverjük. Hozzáadunk egy szelet barnakenyeret, 2-3 szelet citromot, egy vékonyabb meggyfa-ágacskát levelestül, és feltöltjük 5 liternyi forró vízzel, miközben fakanállal kavargatjuk. A kannát vagy fazekat lefödjük, és meleg helyen tartjuk, ügyelvén arra, hogy még legalább kétszer felkeverjük. 24 óra múlva a korpacibere savanyú lesz. Ekkor leszűrjük, 8 napig üvegekben, hideg helyen tartjuk. A következő adaghoz egy csészényi erjesztett alapanyagot tartunk vissza kovászként.

Erdőkerülők parázson sült máléja

Hozzávalók: 15 dkg kukoricaliszt, 6 dkg vaj, 15 dkg juhtúró, 2 dl tejföl, só.
Keményebb puliszkát főzünk, és kissé hűlni hagyjuk. Ezután fakanállal egy darabot kiszakítunk belőle, amelynek közepét juhtúróval megtöltjük, és kézzel kisebb alma nagyságú gömböket formálunk.
Izzó parázs fölött, nyársra húzva vagy forró kőre téve szép pirosra megsütjük. Enyhén sózott tejfölbe mártogatva fogyasztjuk.
Elkészítési idő: 60 perc

Édes málé

Hozzávalók: 50 dkg kukoricaliszt, 10 dkg búzaliszt, 7 dl tej, 5 dkg cukor, 2 dkg élesztő, 10 dkg vaj, 4 tojás, 4 evőkanál porcukor, reszelt citromhéj.
A kukoricalisztet összekeverjük a búzaliszttel. Egy mély tálban 6 dl tejjel leforrázzuk és letakarjuk. Közben az élesztőből a maradék cukros, langyos tejjel kovászt készítünk, s ha a máléliszt langyosra hűlt, hozzáöntjük. A vajat a tojássárgákkal, a porcukorral, a reszelt citrom-héjjal habosra keverjük, majd a tálba öntjük, és a kukoricaliszttel jól összekeverjük. Végül belevegyítjük a tojásfehérjék keményre vert habját. Jól kizsírozott, lisztezett tepsibe öntjük, s lassú tűznél jól átsütjük. Ha kész, szalvétával letakarjuk, amíg félig ki nem hűl, majd kockára vágjuk, és meghintjük porcukorral.

Édes puliszkaszeletek

Hozzávalók: 1,5 dl tej, 25 dkg kukoricadara, 3 db tojás sárgája, 8 dkg mazsola, vaj a kikenéshez, 2 db érett, közép nagy körte, 0,5 db citrom héja és leve, 4 evőkanál margarin, 4-5 evőkanál cukor, 2 db szegfűszeg, 15 dkg sötét szőlőszem, só

A tejet 0,5 liter enyhén sós vízzel felforraljuk, a megszitált kukoricadarát folytonos keverés mellett beleszórjuk, sűrűre főzzük. A végén a tojás sárgákat a beáztatott mazsolával együtt hozzákeverjük. A puliszkát vajjal kikent lapos tepsibe 2 cm vastagon elterítjük, elsimítjuk, és kihűtjük. A körtéket megmossuk, meghámozzuk, negyedekbe vágjuk, magházukat eltávolítjuk, és 0,5 liter vízben, darabka citromhéjjal és a citromlével, 2 evőkanál cukorral, a szegfűszeggel 3-4 percig pároljuk. Ha kihűlt, a citrom héját, és a szegfűszeget eltávolítjuk. A szőlőszemeket félbevágjuk, félretesszük. A kihűlt puliszkát trapéz alakúra vágjuk, forró zsiradékon átsütjük, a maradék cukorral megszórjuk. A gyümölcsökkel tálaljuk.

Ganef

Hozzávalók: 10 dkg kukoricaliszt, 5 dkg búzaliszt, 3 evőkanál olaj, só, bors, kevés cukor
A kukoricalisztet leforrázzuk, összekeverjük a búzaliszttel, olajjal, sóval, borssal, cukorral. Cipóvá formáljuk, majd a nyers sóletba tesszük.
Szeletelve tálaljuk.

Gomolyás puliszkagombóc

Három tojássárgáját kikeverünk 3 púpozott evőkanál vajjal, 30 deka gomolyával, majd hozzágyúrunk 30 deka kukoricalisztet. Szükség szerint megsózzuk, majd habbá vert tojásfehérjével összedolgozzuk. Vizes kézzel gombócokat formázunk belőle, és bő sós vízben kifőzzük. A kiszedett gombócokat olvasztott vajjal és petrezselyemzöldes tejföllel meglocsoljuk. Tálalhatjuk köretként vagy önálló fogásként, olyankor gomolyát és szalonnatepertőt is tegyünk rá; így finomabb.

Hagymás puliszka

1 liter vízben felforralunk 2 ek vegetát vagy egy zöldségleveskockát, majd állandó, lassú keveréssel, habverő segítségével hozzáadunk 20 dkg kukoricalisztet. Mintegy 2-3 percig keverjük. Lefedve duzzadni hagyjuk. 3 fej hagymát fél dl olajon 5-6 percig pirítunk, s amikor kész, pirospaprika port adunk hozzá. Nyomban tálalhatjuk a puliszka tetejére halmozott resztelt hagymával. Régi erdélyi étel.

Háromszéki juhtúrós kukoricagombóc

Hozzávalók: 30 dkg juhtúró, 4 db tojás, 30 dkg kukoricaliszt, 10 dkg zsemlemorzsa, 8 dkg vaj, 2 dl tejföl, ételízesítő
Az áttört juhtúrót habosra keverjük a tojások sárgájával és a vajjal. Sóval ízesítjük, majd hozzákeverjük a kukoricalisztet, végül a tojásfehérje keményre vert habját. Vizes kézzel gombócokat formázunk belőle, és a Delikát ételízesítős vízben kifőzzük. A morzsából vajjal pirított zsemlemorzsát készítünk, tálaláshoz ezzel vonjuk be a gombócokat, majd tejföllel leöntve azonnal tálaljuk. A kukoricagombócot elkészíthetjük zsemlemorzsa nélkül is, ekkor 10-12 dkg füstölt szalonnát apró kockákra vágunk, és ropogósra sütünk. A tejföllel leöntött gombócok tetejére szórjuk a szalonnapörcöt.
Elkészítési idő: 55 perc

Juhtúrós puliszka 01.

Ugyanúgy készül, mint a sajtos puliszka, csak sajt helyett juhtúróval rétegezzük.

Juhtúrós puliszka 02.

Elkészítési idő: 70 perc
Hozzávalók: 15 dkg kukoricaliszt, 6 dkg vaj, 20 dkg juhtúró, 12 dkg füstölt szalonna, só
Elkészítése: A kukoricalisztet átszitáljuk. Kétszer annyi vizet teszünk fel forrni, mint amennyi a kukoricaliszt mennyisége. Megsózzuk. Amikor a víz forr, állandó keverés közben vékony sugárban hozzá szórjuk a kukoricalisztet. Gyorsan keverjük, hogy ne csomósodjon. Ha sűrűsödni kezd, takaréklángon főzzük tovább kb. 15 percig. Ezután a tűzről levesszük és

belekeverjük a vajat. Olvasztott vajba mártott kanállal kiszaggatjuk, tetejét meghintjük juhtúróval és megszórjuk a kisütött füstölt szalonna pörccel.

Juhtúrós puliszka 03.

Hozzávalók: 32 dkg kukoricadara, 20 dkg juhtúró, 8 dkg margarin, 1 dl tejföl, 8 dl víz, só
A vizet feltesszük forrni, enyhén megsózzuk. Amikor forr, folytonos kavargatás mellett beleszórjuk a kukoricadarát, és nem túl keményre főzzük. Főzőmargarinnal kikenünk egy tűzálló tálat, és felváltva belerétegezzük a puliszkát és a túrót. Betesszük a sütőbe annyi időre, amíg a túró megolvad. Tejföllel tálaljuk. Adhatjuk ráütött tükörtojással is.

Juhtúros rakott puliszka 01.

Hozzávalók: 25 dkg kukoricadara, 20 dkg juhtúró, 1 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 2 dl zsírszegény tejföl, só ízlés szerint
A kukoricadarát háromszoros mennyiségű forró, sós vízbe szórjuk, és kevergetve addig főzzük, míg elválik az edény falától. A füstölt szalonnát kockákra vágjuk és kiolvasztjuk, majd kiszedjük a zsírból. A visszamaradt zsiradék felén megpirítjuk a vékony karikákra szelt vöröshagymát.
A megfőzött dara felét, a maradék zsiradékkal kikent tepsibe tesszük, tejföllel, juhtúróval, pirított hagymával és a dara másik felével rétegezzük. Legfelülre tejföl kerüljön. Sütőben addig sütjük, míg a teteje meg nem pirul. Forrón tálaljuk. Savanyú káposztával fogyasztva önálló vacsoraétel.

Juhtúrós rakott puliszka 02.

Hozzávalók: 30 dkg kukoricadara, 30 dkg juhtúró, 3 fej hagyma, 1 pohár tejföl, 1 kávéskanál olaj, 1 kávéskanál vaj, 1 teáskanál só, vegeta.
Elkészítése: 1 l forrásban lévő vízben, folytonos keverés mellett csomómentesre főzzük a kukoricadarát, majd belekeverjük a vegetát és sózzuk. Fedő alatt pihentetjük. A hagymát felkarikázzuk, és az olajon megpirítjuk. A juhtúrót a tejföllel és kevés sóval habosra keverjük. Egy tűzálló tálat kivajazunk, belesimítjuk a puliszka egyharmadát (ne hagyjuk kihűlni, mert akkor alakíthatatlanná válik), erre tesszük a juhtúrós massza felét, majd a hagyma felét. Újra puliszka következik, erre megint juhtúró és hagyma, majd puliszkával fedjük. A tetejére olvasztott vajat csurgatunk. Forró sütőben, kb. 20 percig sütjük, amíg aranysárga nem lesz.

Kaszáspuliszka

Megfőzzük a puliszkát a szokott módon, talán egy picivel keményebbre, mint szokás általában. Kiterítjük egy konyharuhára. A tetejére sós ordát kenünk és felcsavarjuk a puliszkát, mint a piskótatekercset.
A puliszka mellé sok olajban dinsztelt hagymát adunk. Ha a hagymához egy kis juhtúró is kerül, akkor firkó a neve.

Kukoricakrokett

Hozzávalók: egy csésze kukoricadara, egy fej vöröshagyma, apróra vágva, három gerezd fokhagyma, zúzva, borsikafű, petrezselyem zöldje, apróra vágva, két szelet barna kenyér beáztatva, kinyomkodva, tengeri só, hidegen sajtolt olaj a kisütéshez
A kukoricadarát négyszeres mennyiségű vízben addig főzzük, amíg a kanál megáll benne. Amikor kihűl, hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, borsikafüvet, petrezselyem zöldhét, fokhagymát, kenyeret, és alaposan összekeverjük. Krokettek formálunk belőle, és bő, forró olajban kisütjük.

Kukoricaprósza (kukoricamálé)

Hozzávalók: 40 dkg kukoricaliszt, 2 pohár aludttej, 1 pohár tejföl, 1 kávéskanál szódabikarbóna, tojásnyi zsír, 1 bögre szilvalekvár, kevés só.

A kukoricalisztet mély tálba tesszük, hozzáadjuk a szódabikarbonát, a sót, az aludttejet és a tejfölt. Jól összekeverjük (közepes sűrűségűnek kell lennie) Jól kizsírozott tepsibe öntjük. Tetejét langyos zsírral meglocsoljuk, és szilvalekvárt csöpögtetünk sűrűn a tetejére. Forró sütőben megsütjük.
Ha lekvárosan nem szeretjük, akkor zsíros, apróra vágott tepertővel is készíthetjük.

Kukoricaprósza másképpen

Hozzávalók: 3 dl kukoricaliszt, 10 evőkanál búzaliszt, 2 tojás, 2 dkg élesztő, 2 alma, 1 vaj, 0,5 l tej, 1 citrom héja, 5 evőkanál cukor, 2-3 evőkanál apróra vágott dió, diónyi zsír, só.
A kukoricalisztet mély tálba tesszük, és 3-4 dl fölforralt tejjel leforrázzuk. Így hagyjuk két óráig. Az élesztőt a megmaradt tejjel és egy kanál cukorral fölkelesztjük. A tojássárgáját 4 kanál cukorral, a vajjal habosra keverjük, és a kihűlt kukoricás anyaghoz adjuk az élesztős tejjel együtt. Hozzáadjuk a reszelt almát, a citromhéját, a búzalisztet és jól elkeverjük. A tojás fehérjét felverjük kemény habnak, és a kukoricás anyaghoz könnyedén hozzákeverjük.
Jól kizsírozott tepsibe öntjük. Tetejét megszórjuk vágott cukros dióval és megsütjük. De tehetünk rá kimagozott és apróra vágott aszalt szilvát is.
Közepes nagyságú kockákra vágjuk, és porcukorral meghintve tálaljuk.

Lekváros puliszka

Hozzávalók: 15 dkg kukoricaliszt, 2 evőkanál szójaliszt, 1 l víz, 10 dkg szilvalekvár, 3 dkg margarin.
Forrásban lévő vízbe befőzzük a szójás kukoricalisztet, margarinnal kikent tűzálló tálba öntjük a felét, betakarjuk a szilvalekvárral, ráöntjük a massza másik felét, rádaraboljuk a maradék margarint, előmelegített sütőben átpirítjuk.

Mákos puliszka

Hozzávalók: 5 dkg kukoricaliszt, 1 dkg Ráma margarin, 3 dkg őrölt mák, 4 dkg porcukor, kevés só
Elkészítés: Kukoricalisztből puliszkát készítünk, a megfőtt puliszkát olvasztott margarinos kanállal kiszaggatjuk, tetejére cukros mákot hintünk, majd sütőben átforrósítjuk.

Málégombóc

Hozzávalók: 15 dkg kukoricaliszt, 2 dkg vaj, 12 dkg juhtúró, 2 db tojás, 15 dkg zsemlemorzsa, 2 dl olaj, só.
5 dl vizet forrni teszünk a tűzre, majd beleszórjuk a sót. Amikor lobogva forr, beleöntjük a megszitált, finom kukoricalisztet.
Körülbelül húsz percig főzzük. Ezután a tűzről levéve, ruhába bugyoláljuk az edényt, majd hozzáadjuk a vajat és a juhtúrót, és 2-3 percig erőteljesen összekeverjük. Kanállal gombócokat szaggatunk belőle, kissé meglapítjuk, majd felvert tojásban és zsemlemorzsában megforgatjuk. Ezután forró olajban mindkét oldalát megpirítjuk.
Elkészítési idő: 55 perc

Málé-lepény

Egy kiló szitált kukorica-lisztet tegyünk tálba, öntsünk bele egy liter langyos meleg tejet, hat kanál czukrot, három egész tojást, egy nagy tojásnyi zsírt és egy késhegynyi sót. Ezeket keverjük jól össze, hogy kissé híg tészta legyen belőle. Ha éppen szükségesnek mutatkozik, tehetünk bele kevés vizet is. Ezt a tésztát nem kell elverni, mert az csak idő pazarlás lenne. Amint összekevertük, öntsük bele egy fagyos zsírral jól kikent tepsibe és tegyük azonnal rendes tűz mellett sütőbe. Fél óra alatt, ha nem öntöttük igen vastagra, szép pirosra megsül. Az elkészült lepényt tegyük deszkára, vagdaljuk fel nagy kockákba és melegen tálaljuk asztalra.
Az összekevert málé-liszt tésztát ennél még gyorsabban is ki lehet sütni.

Tegyünk egy palacsintasütőben egy kanálnyi zsírt láng-tűzre és mikor a zsír, forró, rakjuk kanalanként zsemlye-szelet formákba a tésztát. Mikor a tésztának egyik fele gyors sütés mellett szép piros lett, fordítsuk meg, és csak azután szedjük ki a zsírból. Így süssük ki rendre, ha a zsír elapad, a tészták alá a sütővasba mindég tegyünk egy-egy kanállal, nehogy szárazon sülve, megfüstölődjék. Ha így készítjük a málét, - ezt kanalas málépogácsának hívják. Igen gyorsan készül és elég kellemes ízű tészta. Legtöbben ki sem tudják találni, hogy miből készül. (Zilahy)

Pergelt-szaggatott puliszka

Hozzávalók: 40 dkg kukoricaliszt, só, 15 dkg füstölt szalonna, 1 közepes fej vöröshagyma, 10-15 dkg szilvalekvár
Elkészítés: A kukoricalisztet egy lábosban zsír nélkül kevergetve megpirítjuk. Ezután annyi vízzel, amennyi bőven ellepi, leöntjük, megsózzuk és továbbra is kevergetve, puhára főzzük. Végül késsel vagy kiskanállal galuskákat szaggatunk belőle, és körben egy kerek tál szélére fektetjük őket. Amikor kissé kihűltek, a kés lapját a tál peremén körbehúzzuk, így a galuskák a tál közepére pottyannak. A kis kockákra vágott szalonnát kisütjük, majd felaprított hagymát aranysárgára pirítjuk rajta. A galuskák tetejét ezzel zsírozzuk, majd lekvárral megkenjük, több rétegben szokták készíteni.
Régen a nagy családoknál a puliszkával teli tálat az asztalszékre tették, amit a szoba közepére állítottak. A család körbeülte, és a közös tálból ki-ki a saját kanalával falatozott.

Pirított szalonnás puliszka

A készre főzött puliszkából, nagyobb gombócot készítünk. Megtöltjük juhtúróval, és kissé meglapítjuk. Tepsiben mindkét oldalát pirosra sütjük, kakastaréjjal díszítve tálaljuk.

Polenta 01.

Hozzávalók: Kukoricaliszt 12 dkg, vaj 6 dkg, Karaván sajt 15 dkg, só;
Elkészítése: A kukoricalisztet átszitáljuk. Egy edényben 5 dl vizet forralunk, megsózzuk, és folytonos keverés közben hozzáöntjük a kukoricalisztet. Időnként megkeverjük, és takaréklángon főzzük tovább az újraforrástól számított kb. 20 percig. A tűzről levesszük, belekeverjük a vajat és a lereszelt Karaván sajt egyharmad részét. Egy kör alakú tűzálló edényt kivajazunk, beleöntjük az elkészített polentát, tetejét elsimítjuk, és néhány percre előmelegített sütőbe tesszük. Ezután egy tálra borítjuk, és gazdagon meghintjük a maradék reszelt sajttal. Tortához hasonlóan cikkekre vágva tálaljuk.

Polenta 02.

Hozzávalók: 4 db tojás, 4 dl tejföl, 4 dl kukoricaliszt, 12 dkg vaj, 15 dkg reszelt sajt, só.
A tojások sárgáját habosra keverjük, hozzátesszük a tejfölt, majd hasonló mennyiségű 4 dl kukoricalisztet. Megsózzuk, majd mikor jól elkevertük, lazán belekeverjük a tojások felvert habját. Egy ruhaszalvétát vajjal vastagon megkenünk, beletesszük a polentát, szorosan összekötözzük és forrásban lévő sós vízbe süllyesztve, 1 órát főzzük. Ezután a szalvétát kibontjuk, tálra borítjuk, meghintjük reszelt sajttal, és forró vajjal leöntjük.
Önálló ételként fogyaszthatjuk.

Polenta más módon

Hozzávalók: 12 dkg kukoricaliszt, 5 dkg vaj, 15 dkg reszelt sajt, só.
A kukoricalisztet átszitáljuk. Egy edényben 5 dl vizet forralunk, megsózzuk és folytonos keverés közben, hozzáöntjük a kukoricalisztet. Amikor felforrt, időnként megkeverve takaréklángon főzzük tovább kb. 20 percig. A tűzről levéve belekeverjük a vajat és 5 dkg reszelt sajtot.
Egy mély tűzálló tálat vajjal kikenünk, beleöntjük az elkészített polentát, tetejét elsimítjuk, és néhány percre a meleg sütőbe rakjuk.
Ezután egy tálra borítjuk, gazdagon meghintjük reszelt sajttal és tortacikkekre vágva tálaljuk.

Puliszka 01.

Hozzávalók: 15 dkg kukoricaliszt, 8 dkg vaj, só.
A kukoricalisztet átszitáljuk. Kétszer annyi vizet teszünk fel forrni, mint amennyi a kukoricaliszt mennyisége. Megsózzuk. Amikor a víz forr, állandó keverés közben vékony sugárban hozzászórjuk a kukoricalisztet. Gyorsan keverjük, hogy ne csomósodjék. Ha sűrűsödni kezd, takaréklángon főzzük tovább 15 percig. Ezután a tűzről levesszük és belekeverjük a vajat. Olvasztott vajba mártott kanállal szaggatjuk ki, és vajjal meglocsolva tesszük az asztalra.
Elkészítési idő: 30 perc

Puliszka 02.

Hozzávalók: Két csésze kukoricaliszt nyolc csésze víz két csipet tengeri só
A vizet a sóval felforraljuk, amikor lobogva forr, beleöntjük a kukoricalisztet, és körülbelül harminc percig kevergetve főzzük. A tűzről levéve, erőteljesen keverjük még három-négy percig. Deszkára vagy tálra borítjuk, majd feszesre kihúzott cérnával szeletekre vágjuk. Kenyeret vagy köretet is pótolhat - szükség esetén.

Puliszka 03.

Három literes fazékba tegyünk két liter vizet forrni láng-tűzre. Ha erősen buzog a víz, vessünk bele egy kávéskanál sót, kézbe fogott nagyocska fakanállal, e közben a vizet folytonosan kavarni kell és a bal kézzel ugyancsak folytonosan, s nem egyszerre kell eresztgetni a vízbe másfél liternyi málé-lisztet. Félórai szakadatlan főzés és kavarás után készen van a puliszka. Ha a puliszkát valaki tejjel akarja asztalra adni, akkor ügyelni kell, hogy ne legyen igen kemény; azt már főzés közben meg lehet ítélni; mert, ha igen kemény lenne, kavarni sem lehet jól. Túróval készítve lehet keményebben is főzni. (A székely földön általában nagyon keményre szeretik főzni a puliczkát.). A teljes puliszkához, kanalanként kell kirakni a forró puliszkát; vízbe mártott bádog kanállal, citrom alakú gombócokat lehet belőle formálni. Koszorúba kell rakni, és nagy kerek tálban kell asztalra adni. Egy porcellán kannába hideg forralatlan tejsürüt kell feladni hozzá. A túrós puliszkát a következő módon kell készíteni: Egy lábasba tegyünk pár kanálnyi olvasztott zsírt, vagy vajat, azután öt kanálnyi puliszkát el kell a lábas fenekén lapítani, és jó bőven juh-túrót kell reá tenni. Ismételten meg kell zsírozni, s fölibe megint puliszkát kell rakni; egészen addig kell ezt ismételni, míg a lábas tele lesz. Ekkor tegyük be pirulni forró sütőbe fél órára. Mikor a külső része meg pirult, vegyük ki és borítsuk ki kerek tálba, úgy adjuk asztalra.

Puliszka 04.

Hozzávalók: két csésze kukoricaliszt, nyolc csészevíz, két csipet tengeri só
A vizet a sóval felforraljuk, amikor lobogva forr, beleöntjük a kukoricalisztet, és körülbelül harminc percig kevergetve főzzük. A tűzről levéve, erőteljesen keverjük még három-négy percig. Deszkára vagy tálra borítjuk, majd feszesre kihúzott cérnával szeletekre vágjuk.
Kenyeret vagy köretet is pótolhat - szükség esetén.

Puliszkagombóc 01.

Hozzávalók: három csésze kukoricaliszt, egy csészényi túró, egy evőkanál olajjal összekeverve, három evőkanál teljes kiőrlésű liszt, két csipet tengeri só, a kisütéshez hidegen sajtolt olaj
A kukoricalisztből puliszkát főzünk, amelybe beletesszük a túrót. Kanállal gombócokat szaggatunk belőle, kissé lelapítjuk, kukoricalisztbe forgatjuk és bő, forró olajban mindkét oldalán megsütjük. Zöldszósszal vagy egyéb mártással fogyasztjuk.

Puliszkagombóc 02.

Hozzávalók: 2,5 dl tejföl, 28 dkg kukoricaliszt, 3 db tojás, 10 dkg zsír, só.
A tejfölt összehabarjuk az átszitált kukoricaliszttel, ha simára kevertük, belehabarjuk a tojásokat és megsózzuk. Egy tiszta ruhaszalvétát fagyos zsírral jól megkenünk, beletesszük az

elkészített anyagot, és a szalvétát szorosan összekötözzük. Forrásban lévő sós vízbe tesszük, és 45-50 percig főzzük. A szalvétát kibontva a tálra borítjuk, a tortához hasonlóan felszeleteljük.
Paprikás ételek mellé kiváló köret.

Puliszkatorta

Hozzávalók: 12,5 dkg kukoricaliszt, 4 dkg mogyoró, 4 evőkanál rum, 4 dkg mazsola, 2 db tojás, 5 evőkanál tej, 15 dkg tehéntúró, 1 teáskanál reszelt, narancshéj, 5 dkg cukor, 3 dkg koriander, 3 dkg fenyőmag, 30 dkg vaj, porcukor.
Fél liter kissé sós vizet felforralunk, a kukoricalisztet folytonos keverés mellett beleszórjuk, 10-12 percig főzzük, majd kihűtjük. A mogyorót durvára aprítjuk. A rumot meglangyosítjuk, a megmosott, megtisztított mazsolát ebben áztatjuk. Két tojást feltörve a sárgáját és a fehérjét különválasztjuk. A tejet és a túrót habverővel pépesítjük, majd a puliszkához keverjük. A tojás sárgákat, a mogyorót, a rumos mazsolát, a reszelt narancshéjat, a kristálycukrot, a koriandert is hozzákeverjük a masszához. A tojásfehérjét habbá verjük, és szintén a kukoricás péphez keverjük. Az egészet vajjal kikent tortaformába öntjük, elsimítjuk, majd előmelegített sütőben 10 percig forrósítjuk.
Ekkor a fenyőmagot és a vajat elosztjuk a tetején, és további 30 percig közepes hőn sütjük. Az utolsó 10 percben takarjuk le alufóliával. Porcukorral meghintve, langyosan, kávéhoz szervírozzuk.
Elkészítési idő: 70 perc

Rakott puliszka

Hozzávalók: 1 l víz, 2 dkg só,15 dkg füstölt szalonna,4 dl kukoricadara(liszt nem jó), 40-50 dkg túró, 2 dl tejföl.
Felforraljuk a vizet + só, lassú keverés közben hozzáadjuk a darát. 2-3 perc alatt pöfögni kezd, kicsit hagyjuk, majd levesszük a tűzről. A forró masszát 15 dkg szalonna kiolvasztott zsírjának felével megkent forró edénybe egyengetjük, rásimítjuk a túrót, a tejfölt és meghintjük a tepertővel. Leöntjük a maradék kisült szalonnazsírral. Ha kihűlt, még visszarakjuk a sütőbe.

Sajtos puliszka 01.

Hozzávalók: 5 dkg kukoricaliszt, 5 dkg trappista sajt, 1,5 dkg olaj, késhegynyi só
Elkészítés. Kukoricalisztből puliszkát főzünk, majd forró olajban mártott kanállal galuskákat szaggatunk egy előre kiolajozott tálba, és soronként leszórjuk reszelt sajttal. Sütőben átforrósítjuk.

Sajtos puliszka 02. (polenta)

Hozzávalók: 30 dkg kukoricadara, 1 l víz, só, 10 dkg vaj, 1 hagyma, 20 dkg sajt, fél dl tej
Elkészítés: A sós, lobogó forró vízbe állandó kevergetés közben vékony sugárban belereszeljük a kukoricadarát és erős tűzön, állandóan keverve puhára főzzük. Amikor a dara felvette a vizet, és már elválik az edény falától, valamint enyhén édeskés illata támad, biztosak lehetünk abban, hogy megfőtt. Főzés közben nem szabad további vizet vagy sót hozzáadni! Hogy közepes sűrűségű puliszkát kapjunk, általában 1 rész kukoricadarához 3 rész vizet kell számítanunk. Amíg a puliszka kissé kihűl, 80 g vajon üvegesre pároljuk az apróra megvágott hagymát, hozzáadjuk az elmorzsolt vagy felkockázott sajtot, végül a tejet és lassú tűzön addig rotyogtatjuk, amíg a sajt teljesen fel nem olvad. Kivajazunk egy tűzálló tálat, az aljéra simítunk egy réteg puliszkát, erre egy réteg sajtkrémet, és így tovább, amíg a hozzávalók elfogynak, a tetejére puliszka kerüljön. Rámorzsoljuk a maradék vajat, és előmelegített sütőben, közepes tűznél pirosra sütjük (45-50 perc). Melegen tálaljuk, de hidegen is ízletes.

Tejes málé

Hozzávalók: 0.5 l tejföl, 1-2 dkg cukor (ne legyen édes), 1 tasak sütőpor, csipet só, annyi kukoricaliszt amennyit felvesz a tejföl.
Tepsibe önteni és meleg sütőben (140-160°C) lassan sütni. Lehet aludttejjel is készíteni (csak házi tejből, mert a bolti nagyon vizes!) de akkor egy kevés olajat is kell hozzá adni, hogy porhanyós legyen.

Tehéntúrós puliszka

Hozzávalók: 5 dkg kukoricaliszt, 5 dkg tehéntúró, 2 dkg Ráma margarin, 2 kanál tejfel, 2 dkg füstölt szalonna, késhegynyi só
Elkészítés: Ugyanúgy készül, mint a juhtúrós puliszka, csak tehéntúróval, tejföllel és apró kockára vágott, kisütött füstölt szalonnával.

Tengeri zámiska

Hozzávalók: 40 dkg kukoricadara, só, 5 dkg vaj, 10 dkg füstölt sonka, 30-40 dkg túró
Elkészítés: A kukoricadarát másfél liter, lobogva forró, sós vízbe szórjuk, miközben állandóan keverjük. Kis lángon addig főzzük, amíg az egész vizet teljesen magába szívja és megpuhul. Evőkanállal egy-egy adagot a tányérokba simítunk, olvasztott vajjal meglocsoljuk, és apróra vágott sonkával megszórjuk. A tetejére túrót morzsolunk, és azonnal kínáljuk.
Valaha Nagydobrony környékén kukoricaliszttel is készítették. A kész kását egy nagy porcelántára borították, majd a tálaló kanál nyelével kockákra vágták, és ezeket a kockákat szedték a tányérba. Nemcsak túróval, de párolt savanyú káposztával is kínálták, sőt ha maradt, azt másnap édes tejjel leöntve, esetleg megcukrozva tálalták.

Túrós puliszka

Hozzávalók: 15 dkg kukoricaliszt, 6 dkg vaj, 4 dkg zsír, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg juhtúró, 2 dl tejföl, só
Az ismert módon elkészítjük a puliszkát.
Egy tűzálló tálat jól kizsírozunk, és egy réteg puliszkát egyengetünk el benne. Kockákra vágott és megpirított szalonnát szórunk rá, majd rámorzsoljuk a juhtúrót és meglocsoljuk tejföllel. Ezt a rétegezést addig ismételjük, amíg az edény megtelik. Középmeleg sütőbe téve 10-15 percig sütjük.
Elkészítési idő: 45 perc

Vöröskáposztás rakott puliszka

Hozzávalók: 30 dkg kukoricadara, 1 közepes fej vöröskáposzta, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál vaj, 1 evőkanál só, vegeta
Elkészítése: 1 l fövő vízbe folytonos keverés mellett beleszórjuk a kukoricadarát, és ahogy újra főni kezd, lehúzzuk a lángról. Belekeverjük a vegetát és a só felét. Lereszeljük a káposztát, és az olajon, fedő alatt puhára pároljuk. Ehhez adjuk a só másik felét. Egy tűzálló tálat kivajazunk, ráterítjük a még meleg puliszka egyharmadát (vigyázat: ne hagyjuk kihűlni, mert akkor megmerevedik, és kenhetetlenné válik!), rátesszük a káposzta felét, megint puliszka következik, aztán megint káposzta, majd puliszkaréteggel borítjuk. Tetejére olvasztott vajat öntünk. Forró sütőben, aranyszínűre sütjük.

Édességek, sütemények

Bába-kalács

Tegyünk egy mély tálba fél liter igen finomlisztet és egy félliternyi forró tejet, lassanként öntsük a lisztbe; eközben fakanállal folyvást kavargassuk; továbbá ugyancsak lassanként öntsünk a forrázott lisztbe jó félliternyi tojást, a melynek legalább fele tiszta tojássárgája legyen. Hat deka finom élesztőt olvasszunk fel egy kevés langyos tejben, és azt is öntsük a tojásos forrázott lisztbe. E tészta vegyülékbe igen kevés sót, egy negyedkilónyi cukorport és negyed liter friss olvasztott vajat is keverjünk. Mindezeket kavarjuk el jól, habzásig, a mi jó fél órába kerül. Akkor tegyük langyos meleg helyre. A tál feneke forró helyre semmi esetre se kerüljön, mert akkor elég a tészta alja és vége lenne a bába-kalácsnak, nem sikerülne. Ha a tálban egészen színig kelt a tészta, vegyük el a meleg helyről, és újra keverjünk bele annyi finomlisztet, hogy jó puha, kanállal könnyen keverhető tészta legyen belőle. Keverjük ismét egy negyedóráig, és mikor legjobban hólyagzik, kenjünk ki két, cikkes rézformát vajjal, hintsük be a formákat zsemlyemorzsával, és félig-félig öntsük e híg kalács tésztával, azután tegyük kissé meleg helyre. Mikor a forma telekelt, süssük meg forró sütőben a lehető legegyenlőbb tűznél, hogysem hirtelen sem lassan ne süljön, mert ha gyorsan sül, a belsője sületlen marad; ha pedig lassan sül, összeesik és "szalonnás" lesz. Amikor meg van sülve, borítsuk ki deszkára. Hagyjuk kissé kihűlni, s csak aztán vágjuk fel egyenlő szeletekbe. Ennél az erdélyi örmény kalácsnál alig van jobb ozsonna sütemény.

Bálmos

A bálmost másutt sohasem láttam készíteni, csak kizárólag Erdélynek azon részeiben a hol a juhtenyésztés nagyban virágzik. De lehet készíteni jó tehéntejből, vagy bivaly tejsürüből is, hanem az igazi íze csak a juhtejfelből készült bálmosnak van meg. Készítési módja a következő: A frissen beoltott nagy dézsa juhtejnek a sűrű tejfelét le kell szedni, s egy liternyi beoltott tejsürüt tiszta lábasban tűzre kell tenni; ha a tejsürü felforrott, kevés sót is hintsünk a tejbe. A forró tejsürüt a jobb kézbe fogott fakanállal folytonosan kavarjuk, a bal kézzel pedig hintsünk bele lassankint félliternyi szép, sárga máléliszt. A máléliszt félórai főzés és kavarás után tésztává sűríti a tejfelt, s a vajrész kiválik a tészta közül. Ha nagyon jó a tejsürü, akkor sok vaj válik ki belőle és természetesen minél vajasabb, annál jobb lesz a bálmos. Kerek tálba kanalanként kell kirakni koszorúformába, és az alatta lévő vajat a közepébe kell önteni. A bálmost - mint fentebb említém - lehet tehén tejsürüből is készíteni, de ez esetben a lehető legjobb, habnak való tejszint kell hozzá használni. A bálmost vacsorára, vagy leves után való ételnek kell asztalra tálalni.

Bánáti gyümölcskenyér

Vegyünk 25 deka igen nagy szemű mazsolát, 25 deka datolya szilvát, 25 deka mandulát 25 deka czitronádot, 25 deka birsalmasajtot, 25 deka aszalt magolt szilvát, 25 deka vegyes finom cukrozott déli gyümölcsöt, 50 deka fügét és 50 deka héjától megtisztított diót. Mindezen gyümölcsöket fel kell vágni lehetőleg egyenlő, de nem igen vékony laskákba. A felvagdalt gyümölcsöket tegyük tálba és hintsünk reá 2 deka törtfaháját, 2 deka törtszegfűszeget, és négy nagy almát héjától megtisztítva, vagdaljunk fel apró darabkákba; azt is keverjük a száraz, fölvágott gyümölcsök közé. E vegyes gyümölcsre öntsünk 4 deci jó rumot. Este készítsük el ezt az anyagot, hogy a tálba befedve egész éjjel úgy álljon, és ideje legyen összeérni. Másnap reggel készítsünk hozzá egy kiló lisztből, 2 tojásból, 2 kanál cukorból, egy késhegynyi sóból, egy kanálnyi vajból, 3 dekányi élesztőből és fél liter tejből közönséges kalácstésztát. E tésztát verjük jól meg és tegyük langyos meleg helyre kelni. Ha a tészta megkelt, tegyük ki deszkára és nyújtsuk el kétujjnyi vastagságura. Ekkor a vegyes gyümölcsöt tegyük szép hosszan a tészta közepére; a tésztát sodorjuk össze a gyümölcscsel oly módon, hogy hosszúkás pékkenyér formája legyen. A kalács-tészta a gyümölcsöknek csak burkolatul szolgáljon. A tésztát felül kenjük meg tojássárgájával s tegyük tepsibe.

Csendes tűznél, lassan kell kisütni szép barnapirosra. Használatkor nagy lapos szeleteket kell belőle vagdalni. Ez a rendkívül finom csemege a Temesvár-vidéki német ajkú családoknál karácsony estéjén szinte elmaradhatatlan étel.

Bánáti mustkolbász

Egy liter finomlisztet habarjunk fel jó édes főtt musttal, hogy csorgós híg legyen. Két liter mustot cserép lábasba tegyünk forrni, 25 deka czukrot, kevés szegfűszeget törve és fahéjat is tegyünk a must közé. A felhígított lisztet csendesen főzzük a must közé, s ha jól fő tegyünk még bele 12 deka finomra tört és szitált keményítőt. Ha jó sűrűre megfőztük e pépet, folytonosan keverve, egy szál házi cérnára fűzzünk fel sűrűn cikkekbe hagyott diót, vagy mandulát. Ezt a mandulás cérnát mártsuk a meleg mustos pépbe, azután akasszuk ki a napra. Kevés idő múlva kihűl, és azonnal megkocsonyásodik; ekkor újra mártsuk a pépbe, és ismét hűtsük ki, ezt mind addig ismételve, amíg szalámi vastagságú lesz, és hosszú rudakba tömörül. Míg a lábas kiürül így ellehet készíteni. A kész must kolbászokat aztán szegre akasztva meleg kályha mellett addig hagyjuk meleg helyen, míg egészen megkeményszik. Végül tegyük el kamrába; használatkor (uzsonnára) vagdaljuk szeletekbe.

Becskereki szelet

Nagy adag, két tepsire való lesz belőle
Tészta: 15 dkg margarin, 4 evőkanál cukor, 1 tojás, 2 dkg szalalkáli kevés langyos tejben beáztatva, csipet só, amennyi lisztet felvesz.
Összedolgozzuk, 4 vékony lapot sütünk belőle. Mindenki a tepsi méretei szerint süsse. Ha csak három, vagy esetleg öt lapot tudunk kihozni belőle, az sem baj! Ahogy adja magát.
Krém: 1 liter tej, 4 csomag karamell pudingpor, 1 evőkanál liszt, 10 dkg margarin (ez maradt az előző csomagból) + 25 dkg margarin, 50 dkg porcukor.
Lehet keverni a pudingporhoz 4 tojás sárgáját is a főzés előtt, ettől is sűrűbb, jobb állagú lesz. A 35 dkg margarint a porcukorral habosra jól kikeverjük, és hozzáadjuk a megfőtt, kihűlt pudinghoz. Összevegyítjük és kész a krém.
Máz: 25 dkg porcukor, 2 púpozott evőkanál kakaópor, egy csepp, forrásban lévő víz.
Ezt gyorsan kikavarjuk, hozzáadunk 1-2 evőkanál olajat, hogy szép fényes legyen, és gyorsan bevonjuk vele a süteményt. Ezt a mázat nem kell főzni, nagyon finom, és elrontani sem lehet.
Ha van a háznál babapiskóta, a következőképpen töltsük a süteményt: Az alsó tésztalapra a krém fele, majd kirakjuk piskótával, arra terítjük a maradék krémet és a második tésztalapot. Piskóta híján esetleg egymásra is rétegezhetjük mind a négy, vagy több lapot. Változatossá tehetjük úgy is ezt a süteményt, hogy teszünk a tésztájába esetleg kakaóport, és tetszőleges színű pudinggal készítjük. A kedvünk, vagy az épp háznál lévő hozzávalók szerint variálhatjuk. A szalalkális tészta gyorsan megpuhul, és fantasztikus finom lesz!

Brassói krémes gyümölcslepény

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 10 dkg vaj, 1 kanál cukor, só, tejföl, 2 dkg élesztő, 1 kg szeletekre vágott alma; krémhez 3 tojás, 25 dkg cukor, 2 evőkanál liszt, 2 dl tej, 3 dl tejföl.
Elkészítése: Az élesztőt tejben megfuttatjuk, majd összegyúrjuk az anyagokkal. Tepsibe téve pihentetjük, majd megszórjuk egy kevés búzadarával, és rátesszük a gyümölcsöt, majd a krémet. A lisztet elkeverjük a tejföllel és a tejjel, megfőzzük. A tojás sárgákat a cukorral jól kikeverjük hozzávegyítjük a lisztes masszához a tojások kemény habjával együtt, a gyümölcsre öntjük, szép világosra sütjük.

Csigarétes

A rendesen kinyújtott vékony rétes tésztát hajtogassuk négy rétbe; minden rétegét egy kicsit zsírozzuk meg. Az abroszon lévő összehajtott tésztának legszélére, fél ujjnyi szélesen, igen vékonyan, késsel, kenjünk szilvaizet; azt a szilva ízes szalagforma tésztát olyan keskenyen hajtsuk fel az üres tésztára, és vágjuk el késsel úgy, hogy egy ujjnyi forma széles szilvaízzel töltött tészta-szalagokat szabdaljunk az egész nagy rétes tésztából. Ha evvel készen lettünk,

a hosszú szilvaízzel töltött tésztaszalagokat vagdaljuk fel egy arasz hosszúságúakra és formáljunk belőlük "S" alakú szép kis apró csiga réteseket. Tegyünk egy lapos edénybe egy kanál zsírt láng tűzre; ha a zsír, forró lesz, tegyük tele az edényt csiga rétesekkel. Ügyeljünk a sütésre, mert igen gyorsan piros lesz e finom száraz tészta; rakjuk lapos tálba s tálaljuk cukor nélkül; a kinek kell, az maga hintsen reá cukrot.

Dalauzi

Fél liter mézet, tegyünk láng tűzre pörkölődni. Miután a méz folytonos keverés közben sötétbarnára megpörkölődött, (de el ne égjen a méz, mert akkor nem jó ízű: ha jól meg nem pörkölődik, akkor meg nem lesz kemény), tegyünk bele egy tányérnyi héjától megtisztított, de meg nem tört dióbelét és két deci mákmagot, melyet előbb szárazon, kávé-pörkölőben kevéssé megpörköltünk. Kavarjuk ezeket jól össze, és gyorsan kezeljük, hogy meghűlve keménnyé ne váljon. Egy deszkát vizezzünk be, és a dalauzit arra rakjuk ki nem igen nagy, legfeljebb ökölnyi csomókba. E csomócskák tetejét hintsük be tarka borsó cukorral és a legközepébe felül, szúrjunk egy piros cukros mandulát. A csomókat vizes kézzel nyomjuk össze, csinos kerek alakúakba, aztán tegyük hideg helyre. Ha teljesen kihűlt kalapáccsal, vagy késsel lehet vagdalni; de csak közvetlenül a fogyasztás előtt célszerű szétvágni.

Derelye

10 deka kockára vágott füstölt szalonnát pirítunk, ha készen van, kiszedjük a töpörtyűjét, zsírjába fél kis fej apróra vágott vöröshagymát, késhegynyi paprikát, jó kávéskanál zsemlyemorzsát, összevagdalt petrezselyem zöldjét és kis sót teszünk. Megpároljuk, s az előre elkészített derelyetésztát tüdős táska módjára megtöltjük vele. A táskákat gyengén sós, forró húslébe dobjuk, s jól átfőzzük. Tálaláskor a levesbe dobjuk a töpörtyűt is.

Erdélyi diós pogácsa

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 20-20 dkg vaj és porcukor, 15 dkg dió, 1 tojás + 3 tojássárgája, fél citrom héja, fahéj
A lisztet, vajat, porcukrot és a tojások sárgáját összegyúrjuk. Őrölt fahéjjal, reszelt citromhéjjal ízesítjük, hozzákeverjük a darált diót. Kinyújtjuk és kerek formával (nagy pogácsa-szaggatóval) kiszaggatjuk. Megkenjük a felvert tojással, és kivajazott tepsiben, közép - meleg sütőben, megsütjük. Vigyázzunk, nehogy megégjen!

Erdélyi kuglóf

Hozzávalók: 10 dkg Rama margarin, 4 db tojás sárgája, 8 dkg Koronás aranybarna cukor, 6 dkg akácméz (2 evőkanál), 1 db citrom, 2 dkg vaníliás cukor, 5 dkg élesztő, 1 dl tej, 40 dkg finom kukoricaliszt, 5 dkg dió, őrölt fahéj margarin, liszt a forma kenéséhez, vaníliás porcukor
A margarint a tojások sárgájával, a Koronás aranybarna cukorral keverje habosra. Adjon hozzá két evőkanál mézet és a citrom levét. Öntse hozzá a cukorral, langyos tejben felfuttatott élesztőt. A diót darálja meg, keverje össze az őrölt fahéjjal ízesített finom kukoricaliszttel, és az egészet adja hozzá az élesztős-tojássárgás masszához. Öntse margarinnal kikent, lisztezett kuglófformába, és egy fél órás kelesztés után süsse meg 180°C-os sütőben. Hústűvel megszúrva ellenőrizheti, átsült-e a kuglóf. Ha kész, pihentesse kicsit, majd szórja meg vaníliás porcukorral.
Remek látványt nyújthat a kuglóf, ha még olvasztott csokoládéval is áthúzza.
Hagyományosan cserépedényben sül az erdélyi kukoricás-diós kuglóf. Húsvéti karácsonyi, pünkösdi, névnapi étkezések befejező fogása. Cserépedény híján jénaiban, fémformában is sütheti - bárhogy is készül, fenséges sütemény.

Erdélyi lángos

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 2 közepes nagyságú burgonya, 1 tojás-sárga, 1-1,5 dl tej, 1 teáskanál só, 3 dkg élesztő, 1 mokkáskanál cukor, 1 kicsi padlizsán, 2 paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis tej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, törött bors bőven, olaj a sütéshez.

Fél dl langyos tejben elkeverjük a cukrot és az élesztőt, majd letakarva, langyos helyen fölfuttatjuk.
Vigyázzunk, hogy a tej valóban langyos (és ne meleg!) legyen, mert az élesztőgombák a melegtől elpusztulnak! A burgonyát héjastul, kuktában a jelzéstől számítva 5 percig takaréklángon főzzük. Még melegen meghámozzuk és áttörjük.
A liszttel, a tojás-sárgával, az élesztővel és annyi langyos tejjel dolgozzuk össze, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Cipót formálunk belőle, és langyos helyen (de nem a meleg tűzhelyen), lisztezett tálban, a tetejét is belisztezve, tiszta konyharuhával letakarjuk, és duplájára kelesztjük.
Míg a tészta kel, elkészítjük a tölteléket.
A padlizsánt megmossuk, letörölgetjük, majd héjastul kis kockákra vágjuk és megsózzuk.
A felforrósított 3 evőkanál olajon üvegesre pirítjuk a megtisztított és karikára vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát, és a sós létől lecsöpögtetett padlizsánkockákat. Fedő alatt saját levében puhára pároljuk.
Ha már üveges, belekeverjük a lehéjazott, karikára vágott paradicsomot, megborsozzuk, és együtt pirítjuk néhány percig.
A lángos-tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, és tenyérnyi darabokat szaggatunk belőle.
Egy-egy lángos közepére teszünk a padlizsános töltelékből, a tésztát félbehajtjuk, majd a széleit jól összenyomva a nyújtófával kissé lelapítjuk. Bő forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Erdélyi mézes-pogácsa

12 dkg porcukrot, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot félóráig keverünk 2 egész tojással, majd késhegynyi törött fahéjat, egy-két szem finomra tört szegfűszeget, 1 citrom reszelt héját, és 15 dkg langyos mézet keverünk bele, azután kevés liszttel elkevert 1/2 csomag Váncza-sütőport, és annyi lisztet adunk még hozzá, hogy lágyan dolgozható tésztát kapjunk. A tésztát lehetőség szerint pár órára hideg helyen pihentetjük. Sütés előtt kisujjnyi vastagra nyújtjuk és kisebb pogácsavágóval kiszúrva, erősebben zsírozott tepsibe téve, tetejüket még 1 tojás fehérjének 8 dkg cukorral és kevés citromlével készült könnyen kenhető mázzal vonjuk be, illetve kenjük meg tollal. A cukros máz helyett tojássárgáját is használhatunk a bekenésre. Közepes tűznél jól kisütjük. Sütés után 1-2 napra, zárt edénybe tenni igen jó.

Erdélyi palacsinta

Hozzávalók 4 személyre: 60-70 dkg csirkehús, 1 hagyma, 2 evőkanál olaj, pirospaprika, só, 8-10 sós palacsinta, 2 dl tejföl.
Nagyon rövid lével csirkepaprikást készítünk. A jó puhára párolt húst lefejtjük a csontról, megdaráljuk, és a leszűrt paprikás lével jól beforraljuk. A palacsintákat széles metéltre vágjuk, összekeverjük a húspéppel, olajjal, vagy vajjal kikent tűzálló tálba tesszük, bőven meglocsoljuk tejföllel és vigyázva arra, nehogy kiszáradjon, forró sütőben kissé megpirítjuk.
Erdélyi puncstorta
Habosra keverünk hat tojássárgát hat evőkanál cukorral meg egy késhegynyi szódabikarbónával, majd közékeverünk hat evőkanál rétesliszt és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Kizsírozott, kilisztezett nagy tortaformában megsütjük, és deszkára borítva hűtjük ki. Tetejéről egy ujjnyi vastag lapot levágunk, az alsó rész belsejét kiskanállal kiszedjük, összemorzsoljuk, és három evőkanál rummal megöntözzük. Habosra keverünk 10 deka porcukrot 15 deka vajjal vagy margarinnal meg négy tojássárgájával, beletesszük a rumos tésztamorzsát, 10 dkg megáztatott mazsolát, és ezt a krémet a tészta üregébe öntjük. A felső lapot ráfektetjük, és az egészet bevonjuk három evőkanál kakaóból, három evőkanál cukorral meg egy kevés vízzel főzött, három deka vajjal kikevert keserűcsokoládé mázzal. (Máz helyett tálalás előtt bevonhatjuk a tortát édes tejszínhabbal is.)

Erdélyi tepertős pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg tepertő, 2 tojás, 2.5 dl tej 1 dl tejföl, 1 csomag sütőpor, annyi liszt amennyit felvesz, só törött bors.

Elkészítése: A tepertőt át kell darálni, megsózva, beborsozva összegyúrjuk az egyik tojással, a tejjel, a tejföllel, a sütőporral meg annyi liszttel, hogy rugalmas tésztát kapjunk. Legalább egy óráig hűvös helyen pihentetjük. Kétujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és sütőlemezre fektetjük. Tetejét késsel bevagdossuk, a második tojással megkenjük, és forró sütőben szép pirosra sütjük. Amennyiben a tésztát száraznak érzed, vagy nyújtáskor nagyon törik, tegyél bele még egy kis tejfölt.

Erdélyi túrós derelye

Hozzávalók: 1 kg főtt burgonya, 500 g liszt, 600 g túró, 250 g porcukor, 200 g zsír, 200 g zsemlemorzsa, 100 g mazsola, 6 db tojás, 1 db citrom, só, vaníliás cukor
A főtt meleg burgonyát áttörjük, 3 db tojással, liszttel, kevés sóval összegyúrjuk és félretesszük. Közben túrótölteléket készítünk. A túrót szitán áttörjük, 3 tojást, porcukrot, reszelt citromhéjat, mazsolát adunk hozzá, és jól összekeverjük. A tésztát lisztezett deszkán kisujjnyi vastagságúra kinyújtjuk, háromszög alakú formákra vágjuk. Egyenletesen elosztjuk rajtuk a túrótölteléket, tojásfehérjével megkenjük a tészta szélét, majd visszahajtjuk. Forrásban lévő sós vízben kifőzzük, tésztaszűrőn lecsepegtetjük, és a zsíron aranysárgára pirított zsemlemorzsába forgatjuk. Vaníliás porcukorral meghintve, melegen tálaljuk.

Élesztős tepertős pogácsa

Hozzávalók: 40 dkg tepertő, 10 dkg margarin (Rama), 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 1 dl hideg víz, 1-2 tojássárgája só törött bors.
Elkészítése: A darált tepertőt, a margarint és a lisztet összemorzsoljuk, az élesztőt kevés mézzel, liszttel, valamint egy kevés 100%-os gyümölcslével felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a többi anyaghoz, és kellemes puhán gyúrható tésztát készítünk.
Lisztezett gyúrótáblán a lehető legvékonyabbra nyújtjuk négyszögletesre, s összehajtogatjuk, mint a vajas tésztát szokás balról, jobbról, fentről, alulról, A tésztát lehetőleg egy éjszakán át, pihentessük, ha nincs rá idő, akkor 3-4 órás pihentetés után is jó ujjnyi vastagra nyújthatjuk, a tetejét bevagdossuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, s a tojással megkenve piros-ropogósra sütjük.
Mindkét esetben használhatod az élelmiszerüzletekben előre gyártott tepertőkrémet is.

Fehérvári sütemény

Hozzávalók: 21 deka liszt, 1/4, csomag dr. Oetker-féle sütőporral keverve, 10 deka cukor, 1 csomag dr.: Oetker-féle vanillincukor, 5 deka darált dió; 3 deka darált mandula, 2 tojás sárgája, 10 deka vaj.
Elkészítése: A fenti hozzávalókból. tésztát gyúrunk, a tészta 2/3-ad részét vékonyra kinyújtjuk, gyümölcsízzel vékonyan bekenjük, és a maradék tésztából vékonyra nyújtott rácsokat rakunk föléje. Egy kerek formával kiszúrjuk, és a leeset tésztadarabkákat, a süteményre morzsoljuk. Közepes tűz mellett 20-25 percig sütjük. Jól elzárt dobozban hosszú ideig tartható.

Halva (édesség)

Hozzávalók: 250 g vaj, 150 - 150 g darált dió, lapokra vágott hámozott mandula, egész napraforgó mag, 1 vaníliás cukor, 2 ek feketekávé, sziruphoz: 250 g cukor, 4 dl víz.
A vajban megpirítjuk a diót, mandulát, napraforgó magot, ráöntjük a kávét, hozzákeverjük a vaníliás cukrot. Lapos serpenyőbe áttesszük. Elkészítjük a szirupot, és a masszára öntjük.
Másnap szeleteljük.

Háromszéki pogácsa

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 2,5 dl aludttej, 5 dkg vaj, késhegynyi köménymag, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 1 teáskanál só
Elkészítése: A vajat elmorzsoljuk a liszttel, majd beledolgozzuk az aludttejet, a sót, a köményt és a szódabikarbónát. Sima tésztává gyúrva lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, és apró pogácsákat szaggatunk belőle. Sütőlemezre tesszük, és forró sütőben pirosra sütjük.

Húsos palacsinta szebeni módra

Hozzávalók (1 kg. palacsinta): 350 gr finomliszt, 10 gr só, 100 gr zsír, 350 gr I. osztályú marhahús, 100 gr fehér kenyér, 100 gr hagyma, 3 gr bors, 1 tojás, 50 ml étolaj, 1 gr csombor
A lisztből sós vízzel kenyértésztát gyúrunk és kb. egy órán át félretesszük. Ezt a tésztát egyszer három részre, azután mindeniket három-három részre osztjuk. A gyúródeszkát megzsírozzuk. A tésztadarabokat tányér nagyságú lapokra nyújtjuk. Bezsírozva pihentetjük.
Időközben előkészítjük a tölteléket. A hagymát apróra vágjuk és forró olajban jó1 megpirítjuk. A húst egy gyérebb szitán leőröljük és beletesszük abba az edény-be, amelyben a megpirult hagyma van, összekeverve jól megsütjük. Levesszük a tűzről és tömöttebb szitájú őrlőn, újból leőröljük együtt a megáztatott és kicsavart fehér kenyérrel, a törtborssal, a sóval, a porrá tört csomborral és a tojással. Egységes masszává kavarjuk.
Ezután minden két darab tányér nagyságú tészta-laphoz egy-egy kerek tálca nagyságú lapot nyújtunk, amire rátesszük a palacsintát. A tányér nagyságú palacsintalapok közé tesszük a tölteléket és összegöngyöljük. Két darab nagyobb tésztalapot ráteszünk egy tálcára, amire jönnek az összegöngyölt lapok. Ezekre rátesszük a harmadik nagyobb tésztalapot, hogy elfödje az egész tálcát. Megzsírozzuk, lassú tűzön a sütőbe helyezzük. Mikor kivesszük a tetejét kevés vízzel bespriccoljuk. Előételként melegen, vodkával vagy sörrel fogyasztjuk.

Kapros-ordás palacsinta

Hozzávalók: 20 db hagyományosan elkészített híg palacsinta, 40 dkg orda, (ha nincs, tehéntúró is jó), 3 dl tejföl, só, 1 csokor friss zöld kapor, 1 db tojássárgája.
Elkészítése: A túrót vagy ordát keverjük el az egy deci tejföllel, sóval, finomra vágott kaporral és egy tojássárgájával. Töltsük meg a palacsintákat a fenti töltelékkel, és kivajazott tepsibe rakjuk le. Tejföllel locsoljuk meg, és forró sütőben pirítsuk meg a tetejét.

Kemény palacsinta

Hozzávalók: 35 dkg rétesliszt, 1 tojás, 6 dkg zsír, 1 cs. vaníliás cukor, só.
A lisztből a tojással, sós langyos vízzel rétestésztát készítünk. 4 kicsi cipóra osztva, letakarva 20 percig pihentetjük. Mindegyiket tányér nagyságúra kinyújtjuk, meleg zsírral megkenjük. Majd egyenként feltekerjük, és a 2 véget behajtjuk. 10 percre letakarjuk, majd az előbbi mérete kinyújtjuk. Derelyevágóval körbevágjuk.
Forró zsírral enyhén megkent palacsintasütőben mindkét oldalát rózsaszínűre sütjük. Vaníliás cukorral megszórva kínáljuk.

Kolozsvári palacsinta

Hozzávalók: 1 egész tojás, 25-30 dkg finomliszt, 3-4 dl szódavíz, 10 dkg kolozsvári húsos, füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 1 kis fej vöröshagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 púpozott mokkáskanál só.
A füstölt szalonnát vékony csíkokra vágom, és a zsírját kiolvasztom. A pörcöt leszűröm. A visszamaradt zsíron sárgára pirítom a megtisztított és nagyon apróra vágott vöröshagymát. Hagyom kihűlni. A tojást kevés szódavízzel habosra keverem, majd a lisztet hozzáadva, apránként felöntöm a maradék szódavízzel, és a szokásos sűrűségű palacsintamasszát keverem belőle. Sóval, borssal fűszerezem, végül belekeverem a szalonnapörcöt és a pirított vöröshagymát is. Az egészet jól összekeverem, és tizenöt percig hagyom állni. Teflonserpenyőben a szokásos módon megsütöm a palacsintákat, és összecsavarva egy hosszúkás, tűzálló tálra vagy tepsibe teszem. A tetejére rálocsolom a tejfölt, és az előmelegített forró sütőben átforrósítom.
Elkészítési ideje: kb. 90 perc.

Kolozsvári pogácsa

Hozzávalók: 45 dkg liszt, 25 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 3 tojássárga, 3 evőkanál tejföl, 2 dkg élesztő, 1 egész tojás a tészta megkenéséhez, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál köménymag és törött fekete bors
Elkészítése: A füstölt szalonnát kétszer átdaráljuk, majd jól összedolgozzuk a liszttel, az elmorzsolt élesztővel, a tejföllel, a tojássárgákkal, a sóval, a borssal. Ha a tészta már teljesen sima, tetejét belisztezzük, és mély tálba téve tiszta konyharuhával letakarjuk. Meleg helyen duplájára kelesztjük, ezután lisztezett deszkán még egyszer jól átgyúrjuk, majd vékonyra nyújtva négyrét hajtjuk. 30 percnyi pihentetés után 1 centi vastagra nyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tetejét megkenjük egy egész, felvert tojással, megszórjuk köménymaggal, és előmelegített forró sütőbe tolva közepes lángon megsütjük.

Kolozsvári szarvacskák

20 dkg vajat 25 dkg liszttel, kézzel jól eldolgozunk, azután 2 egész tojást, 14 dkg porcukrot, 1/2 cs. V.-vanillincukrot, 1/2 cs. V.-sütőport, 5 dkg darált héjas mandulát és 1/2 citrom reszelt héját gyúrjuk hozzá. A zsíros tésztából ujjnyi vastag, és hosszú rudacskákat formálunk, melyeket erősen kifli alakra hajlítva, zsírozott, lisztezett tepsiben forró sütőben megsütünk. Még forrón vanillin szórócukorban megforgatjuk könnyedén. Tartós, igen jó sütemény.

Kürtös kalácsok

Erdélyi kürtöskalács

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 15 dkg vaj, 8 dkg cukor, csipet só, 1/2 l tej 3 tojás,2 dkg élesztő, 10 dkg dió.
50 dkg lisztből, 15 dkg vajjal 8 dkg cukorral, csipet sóval, a tejjel 3 tojássárgájával, 2 dkg élesztővel könnyű kelt tésztát készítünk. Ha megkelt, lisztezett deszkára öntjük és kinyújtjuk 1 cm vastagságúra, és 2 cm széles szalagokra vágjuk. A kürtöskalácssütőt megzsírozzuk, és a csíkokra vágott tésztát egymás mellé felsodorjuk. A tojások fehérjét jól elkeverjük, ezzel megkenjük, és durvára vágott dióval megszórjuk. Faszénparázson forgatással megsütjük. Ha megsült lecsúsztatjuk a formáról, és vaníliás porcukorral megszórjuk.

Korondi kürtöskalács

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 5 dkg cukor, 1 tojás, 2 dkg élesztő
A hozzávalókból képlékeny tésztát gyúrunk egy kis víz hozzáadásával. 30 percig kelni hagyjuk, majd virsli vastagságú hosszú csíkokat készítünk, és a jól megzsírozott sütőfát sűrűn teletekerjük. Kézzel kissé összetapogatjuk, tetszés szerint tehetünk rá őrölt dióbelet is, végén cukros vízzel jól bekenjük, és eleven parázs felett lassan forgatva pirosra sütjük.

Kürtöskalács 01.

Finom erdélyi különlegesség, melyhez hasonló tésztát Prügelkrapfen néven a bécsi konyha is. / tojássárgáját 10-12 deka vajjal habosra keverünk, azután beleteszünk kis sót, 2 kanál cukrot, 4-5 deka, 5 deci langyos tejben feloldott élesztőt, és 1 kiló liszttel jól összedolgozzuk. Amikor a tészta langyos helyen letakarva jól megkelt, kinyújtjuk, s 2-3 ujjnyi széles, hosszú szalagokra vagdaljuk. Úgy is készíthetjük, - s ez még jobb -, hogy a kidolgozott tésztát annyi cipócskára osztjuk, amennyi kalácsot akarunk sütni, s ezeket a cipócskákat, mikor jól megkeltek, úgy nyújtjuk ki, hogy 2-3 ujjnyi széles, hosszú szalagokat kapjunk. Ekkor a tésztadarabok vágására nincs szükség.
A hozzávaló nyeles dorongot vagy egyszerűen a rendes sodrónyújtófát bekenjük olvasztott vajjal, s egyenként rátekerjük a tésztaszalagokat. (Ha több dorongunk van, természetesen hamarább megy a dolog.)

A tésztát, amint a dorongra csavartuk, ujjainkkal laposra nyomkodjuk, hogy a szélei csaknem összeérjenek. Ekkor megkenjük olvasztott vajjal, s körös-körül meghintjük durvára tört cukorral és mandulával. Nyílt tűzön parázs fölött folyton forgatva szép pirosra sütjük. Megsüthetjük hagyományosan zárt sütőben is, de ez esetben, mikor félig megsült, újra meg kell kenni olvasztott vajjal, s csal azután hinteni meg a cukros mandulával.

Kürtöskalács 02.

Ehhez kalácsmasszát készítenek, de nem túl lágyra. Nagymamám tett reszelt citromhéjat és vaníliát is a masszába. Amikor megkelt, átgyúrják, és hosszú csíkokra nyújtják. Ezeket, a csíkokat, az erre a célra speciálisan kiképzett fadorongokra (olyan vastag, mint a csizmaszár, olyan hosszú is, és hosszú nyele van) szorosan feltekerik. Lekenik olajjal vagy olvasztott vajjal, meghengergetik cukorban (esetenként darált dióba, mogyoróba, mandulába is) és a felhevített kemencében forgatva (úgy emlékszem, volt egy tartó is, amin a hegyét, egy százas szeg nagyságú vaspöcköt megtartották) addig sütötték, míg szép aranybarna karamell réteg nem lett rajta. Enni meg úgy volt szokás, hogy darabokra vágták, és letekerték. Nagymamám szinte ipari mennyiségben sütötte régen, lakodalmakra, melyek a Székelyföldön el sem képzelhetőek kürtös nélkül. Emlékszem, a heverőn voltak az abroszok elterítve, és erre sorjában felállítgatta a kürtösöket, rengeteg volt, sokszor el sem fértek. Lehet szabadtűzön, pontosabban parázs fölött is sütni, csak meg kell csinálni a helyét, hogy forgatni lehessen.

Kürtöskalács 03.

Eredeti, régi recept egy idős erdélyi nénitől
Minden 1 kg liszthez: 1 kávéskanál só, 1,5 evőkanál cukor, 1 tojás, citrom reszelt héja, tej, CÖK (tej, 1 evőkanál cukor, 2 dkg élesztő/kg), 2 kg liszthez 25 dkg vaj.
Ezt egész érdekesen dagasztják. Úgy képzeld el, hogy a kezedbe fogsz egy kötelet, és mintha engednéd le a kútba, egyik kezedet átrakva a másik alatt "hajtod előre". Így tupírozod a tésztát. A tésztából rudat sodorsz, lazán feltekered a sütőfára, ahogy a cukorban hengergeted, összeér a tészta. Megsütöd. Ha kész, ruhával bélelt kosárba teszed (Mikor lehúzod a fáról, belefújsz, hogy menjen ki a pára.)

Kürtöskalács 04.

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2,5 dkg élesztő, 25 dkg cukor, 2,5 dl tej, 4 db tojássárgája, só.
Elkészítése: Az élesztőből kevés cukorral, liszttel kovászt készítünk. Gyúródeszka közepére öntjük a lisztet, közepébe a kovászt, rászórjuk a cukrot, a tojás-sárgákat, majd felöntjük annyi langyos tejjel, hogy finom kalácstésztát kapjunk. Fakanállal hólyagosra verjük, még néhány kanál olvasztott vajat adagolunk bele, s addig folytatjuk e műveletet, míg a tészta a kanálról el nem válik. Ezután lefedjük és kelesztjük. A gyúródeszkát lisztezzük be, borítsuk rá a megkelt kalácstésztát, nyújtsuk ki vastagra, majd másfél centis csíkokat vágjunk belőle. A sütőhengert kenjük be olvasztott vajjal, majd a csíkokat tekerjük rá, kissé nyomkodjuk meg, nehogy letekeredjék. Kemencében sütjük ki, miközben állandóan locsolgatjuk a vajjal. Ha félig kész, cukrozott darált dióba hempergetjük, újra meglocsoljuk az olvasztott vajjal, és forgassuk addig, míg elkészül. Ha langyosra hűlt a kalács, húzzuk a gyerekek karjára, vagy tálaljuk pálcákra téve, hogy könnyen lehessen csavarni evés közben.
Megjegyzés: A kürtöskalácsot hosszú nyelű úgynevezett dorongfán sütik, amelyet állandóan parázs fölött forgatnak. Népies neve, "dorongfánk" innen eredeztethető. Székelyföldön mai napig is így nevezik.

Nagybányai torta

Hozzávalók: Mogyoró 7 dkg, mandula 7 dkg, tojás 6 db, porcukor 17 dkg, vanília 1/4 rúd.
Elkészítése: Hat tojás keményre vert habjába teszünk 7 dkg tűzön világossárgára pirított darált mogyorót és 7 dkg hámozatlan, szintén pirított mandulát. Teszünk bele még 17 dkg porcukrot, és kevés vaníliát. Ha kisült, két részre vágjuk, csokoládékrémmel töltjük és vonjuk be.

Ordás palacsinta

Elkészítése: Az elkészített kapros ordával megtöltjük a palacsintákat (későbbi fejezetben a leírása), összegöngyöljük, s kikent tűzálló edénybe helyezzük, tetejét vastagon megkenjük kapros tejfellel, és 15 percig sütőben átmelegítjük. Melegen tálaljuk.
Megjegyzés: Egyes vidékeken az ordát megcukrozzák, s ebben az esetben édességként szolgálják fel.
Tehetünk bele finomra vágott zsenge metélőhagymát is.
Orda helyett készíthető zsíros vagy tejszínes krémsajttal is.

Örmény húsos béles

A vajas-leveles tészta: 50 dkg liszt, 25 dkg vaj, 3 tojás sárgája, 2 dkg élesztő, 4 dl tej, 1 ek cukor, csipetnyi só
A töltelék: 130 dkg előre párolt hús vagy húsmaradék, 1 fej vöröshagyma, só, bors, petrezselyemzöldje, csipetnyi fodormenta, 1 dl tejföl, 1 ek olvasztott zsír
Elkészítése: Vajas-leveles tészta: 5 dkg vajjal, 40 dkg liszttel, a tojásokkal, az élesztővel, tejjel, cukorral és sóval tésztát gyúrunk, és langyos helyen megkelesztjük.
A többi vajat és lisztet összegyúrva hidegre tesszük. Ha a tészta félig megkelt, hosszúkás alakúra és jó ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk. A vajas-lisztes korongot a tészta közepére tesszük, és a tésztát szorosan ráhajtogatjuk.
15-20 percig hideg helyen pihentetjük, majd újra kinyújtjuk hosszúkás alakúra, s liszttel könnyedén megszórva előbb az egyik harmadát behajtjuk-fordítjuk, s ezt a harmadik, harmaddal befedjük. Megint hűvös helyre tesszük. A műveletet háromszor megismételjük.
Utoljára a tésztát félujjnyi vastagságúra nyújtjuk, formával kerekre vágjuk... stb. Minden második karika közepét kivágjuk. Az elkészítésnél úgy illesztjük, hogy mindegyik karika tetejére kilyukasztott karika kerüljön. - Vághatjuk négyszögűre is.
Töltelék: A húst megdaráljuk, majd kevés vajon megfonnyasztott, apróra vágott vöröshagymával, megsózva és borsozva negyedóráig pároljuk.
Végül finomra vágott petrezselyemzöldjét, csipetnyi fodormentát és 1 dl tejfölt keverünk bele.
A keverékkel megtöltjük a kivágott pogácsákat, és forró sütőben kisütjük.
Megjegyzés: Hasonlít a lengyel, román, orosz pirog, pirozski nevű ételhez, de eltér tőlük a töltelék összetételében, főleg a jellegzetesen kaukázusi örmény fűszer, a menta alkalmazásában.

Szamosújvári mézes pogácsa

Hozzávalók: 20 dkg méz, 20 dkg porcukor, 45 dkg liszt, 2 db tojás, 5 g fahéj, 2 g sáfrány, 1 dkg szódabikarbóna, 5 dkg mogyoró, 5 dkg mandula, 3 dkg vaj.
A mézet egy zománcozott lábosba mérjük és hozzákeverünk ugyanannyi mennyiségű porcukrot. Gyakori keverés mellett, gyenge tűzre állítva felforraljuk. A lisztet egy keverőtálba szitáljuk, majd ráöntjük a felforrt mézet. Amikor kihűlt, hozzáadjuk a tojást, őrölt fahéjjal és sáfránnyal ízesítjük, majd hozzáadva a szódabikarbónát is, összegyúrjuk, és a tésztát alaposan kidolgozzuk.
Lisztezett deszkára téve kinyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Váltakozva mindegyik pogácsa közepébe egy-egy mogyoró, illetve tisztított mandulaszemet nyomunk. Vajjal kikent, lisztezett tepsibe rakjuk, letakarva még kb. 30-35 percet pihentetjük és sütőbe téve kb. 20 percig sütjük.
Elkészítési idő: 70 perc

Szatmári palacsinta

Huszonöt dkg kimagozott aszalt szilvát 5 dkg mazsolával, 10 dkg dióval, 1 nagyobb almával, húsdarálón ledarálunk. Elkeverjük porcukorral, 1 evőkanál rummal és annyi zsemlemorzsával, hogy sűrű masszát kapjunk. Ízesítjük 1 narancs lereszelt héjával.
Az édes tésztából sütött palacsintákat meg- töltjük vele, vaníliás porcukorral meghintve, kevés málnaszörpöt alóöntve tálaljuk.

Székely-béles

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, a közepébe készítsünk lyukat, a melybe öntsünk három deci tejfelt, fél pohár bort, három tojást, egy kávéskanál sót, kéttojásnyi zsírt és annyi meleg vizet, hogy keményke rétes-tésztát készíthessünk belőle: Negyedóráig gyúrjuk jól össze, akkor szaggassunk belőle 12 kis egyenlő cipót, tegyük lisztes deszkára és azonnal, egyenként nyújtsuk ki fával tányérnyi nagyságú formákba. Szórjuk be egy kevés zsírral, sodorjuk össze és gömbölyítsük csiga alakúakba; azután nyújtsuk ki a nyújtófával tányérnyi nagyságú kerekekbe. Ez a tészta, sem vastag, sem vékony ne legyen; lehet úgy körülbelül tollszárnyi vastagságú. Egy jó széles fenekű lábasban - olyanba, melybe a tészta kinyújtva könnyen belefér, tegyünk egy diónyi zsírt; ha a zsír lángtűznél felforrott, tegyük a rétest bele. Mikor a zsírját elsüli, egy keveset mindég kell alá tenni. E tésztát egyenlően forgatva, egymásután süssük ki szép pirosra. Lehetőleg forrón tálaljuk; de ez hidegen is igen jó. Tálaláskor egyet-egyet vágjunk fel négybe.

Szilágysági házimézes

30 dkg mézet, 3 tojás sárgájával, és 1/2 cs. V.-vanillincukorral jól kikeverünk, majd késhegynyi fahéjat, igen kevés tört szegfűszeget, 5 dkg darált, pörkölt mogyorót, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 citrom levét, 20 dkg barna lisztet, és 1/2 cs. V.-sütőport keverünk hozzá. Vajazott tepsibe téve, tetejére 10 dkg hámozott és hosszúra vágott mandulát szórunk. Közepes tűznél lassan sütjük. Kihűlés után szeleteljük.

Tordai pogácsa

Hozzávalók: 4 dkg vaj, 12 dkg cukor, 5 dkg méz, 3 g fahéj, 3 g szegfűszeg, 1 dkg sütőpor, 38 dkg liszt, 3 g törött bors, 1-2 dl tej, 1 db tojássárga
Kenéshez: 1 db tojássárga
Keverőtálba tesszük a vajat, a cukrot és a mézet, majd simává, habossá keverjük. Hozzáadjuk a lisztet, törött fahéjjal és szegfűszeggel ízesítjük. Beletesszük a tojások sárgáját, a sütőport és törött fekete borssal fűszerezzük. Annyi tejet öntünk hozzá, hogy összegyúrva közép-kemény tésztát kapjunk. Hosszúkás alakúra megformáljuk, a közepét késsel hosszában bevágjuk, majd tojássárgájával megkenjük. Mérsékelt hőfokú sütőben megsütjük, majd kihűtjük.

Túrófánkocskák

Hozzávalók: 20 dkg telemea túró, 3 tojás fehérje, 10 dkg vaj, 3 dl olaj, fél csésze finomra darált zsemlemorzsa, só
Elkészítése: A tojásfehérjéket keményre felverjük. A túrót apró fogú reszelőn megreszeljük és összekeverjük a tojáshabbal, majd hozzáadjuk a sót. Ebből a keverékből diónyi fánkocskákat formálunk, meghempergetjük zsemlemorzsában, és kisütjük a vajjal elkevert forró olajban. Mikor halványan megpirultak, szűrőkanállal kiemeljük, és papírral bélelt tányérra helyezzük, hogy a papír a fölös zsiradékot föligya. Előmelegített tányéron azonnal kínálhatjuk.

Vajas bukta, vagy csigarétes

Foszlós kelt tésztát készítünk, amikor megkelt, nyújtjuk, tenyérnyi széles csíkokra vágjuk. Megkenjük olvasztott vajjal, és hosszában feltekerjük. Öt centis darabokra vágjuk, és kivajazott tepsibe tesszük, egymás mellé, mint a darázsfészket.
A tetejét leöntjük sok cukorral elkevert meleg tejjel, és pirosra sütjük. A tetején finom karamelles máz keletkezik, belül meg puha, foszlós lesz.

Eltevések, befőzések, fűszerek

Almakompót rövid eltartásra

Az almákat meghámozzuk, kimagvaljuk, gerezdekre vágjuk, és cukros-vaníliás vízben félpuhára főzzük. A gerezdeket üvegekbe töltjük. A lét újra felforraljuk, és az üvegeket feltöltjük. A lezárt üvegeket száraz dunsztba rakjuk, kiszedés után hűtőszekrényben akár 2 hónapig is eláll.

Alma sütemények töltésére 01.

Az almát megmossuk, meghámozzuk, hibás és férges részeit kivágjuk, és vékony szeletekre vágjuk, vagy káposztagyalun legyaluljuk. 1 kg almához 10 dkg cukrot és fél kk szalicilt keverünk, üvegekbe rakjuk, lekötjük, és körülbelül 20 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni. Egy üvegbe annyi almát tegyünk, amennyit egyszerre elhasználunk, mert felbontva nem áll el.

Alma sütemények töltésére 02.

Fagyasztva is el lehet tenni az almát. Megmossuk, meghámozzuk, csutkáját kiszedjük és lereszeljük, de durvára! Műanyag zacskóba tesszük, a zacskót pedig belenyomjuk egy szögletes dobozba. Ha megfagyott, kiszedjük a dobozból és még egy zacskót húzunk rá, amit gumikarikákkal rögzítünk. A dobozolásra azért van szükség, mert így nagyon sok helyet tudunk megtakarítani a mélyhűtőben, hiszen ha csak zacskóban fagyasztunk és valamit kiszedünk, igazi művészet mindent visszapakolni a helyére. Legtöbbször lehetetlen!

Ananászbefőtt cukkíniből 01.

Hozzávalók: 3 kg felkockázott tök (cukkíni), 40 dkg cukor, 4 dkg citromsav, 4,2 l víz, 1 l ananász szörp.
Elkészítése: A tököt körömnyi kockákra vágom, 2 l vízben elkeverek 4 dkg citromsavat, és a tökre öntöm. 24 óra hosszat állni hagyom. Másnap 2 l vízből és 25 dkg cukorból szirupot főzök, és a lecsöpögtetett tököt kb. 2 percig a szirupban főzöm. Ezután leszűröm. A lét kiöntöm (de szirupként savanyítva citromsavval és aromával, üdítőnek is felhasználható). 1 l ananász szörpből, 2 dl vízből és 15 dkg cukorból szirupot főzök, a tökre öntöm (már ne forraljuk) és azonnal üvegekbe töltöm. Száraz dunsztba tesszük.

Ananászbefőtt cukkíniből 02

Hozzávalók: 5 kg felkockázott tök, 2 evőkanál. ecet, 50 dkg cukor, 0,5 dl citromlé, 1 l ananász-szörp, 3-4 db szegfűszeg.
Elkészítése: 3 l vizet az ecettel felforralunk, belerakjuk a tököt, 3 percig forraljuk, és a vízben hagyjuk kihűlni. A cukrot 8 dl vízben elkeverjük, felforraljuk, hozzáadjuk a citromlét, a szörpöt és a szegfűszeget, ha felforrt belerakjuk a tökkockákat, és ismét felforraljuk. Azonnal üvegekbe szedjük, és száraz dunsztba rakjuk.

Cseresznyebefőtt

Alapadag: tetszés szerint + a sziruphoz víz, és cukor
Elkészítése: A nem túlérett cseresznyét megmossuk, lecsepegtetjük, és üvegekbe rakjuk.(Az üvegeket csak az alsó karimáig töltjük.) Egy liter vízből és 30 dkg cukorból szirupot főzünk, majd ráöntjük a gyümölcsre úgy, hogy jó ujjnyi híján ellepje. Az üvegeket lezárjuk, gőzölő edénybe tesszük, és a gyöngyözés kezdetétől számítva 20-25 percig gőzöljük. A befőttet a gőzölő edényben hagyjuk kihűlni.

Cukrozott görögdinnyehéj

Alapadag: 1 kg dinnyehéj, 1 kg cukor, 1 db citrom, ecet, vagy citromsav, 1-2 vaníliarúd.
Elkészítése: A dinnye zöld héját teljesen levágjuk, pirosából kb. fél cm-t a héjon hagyunk. Ujjnyi szélességű és kb. 8-10 cm. hosszúságú csíkokra vágjuk. Gyengén savanyított vízben üvegesre főzzük, majd lecsöpögtetjük. 1 liter vízből és a cukorból szirupot főzünk, beledobjuk a felkarikázott citromot és a vaníliát, majd belerakjuk a dinnyehéjakat és kb. 5 percig főzzük. Azonnal üvegekbe töltjük, lezárjuk, és száraz dunsztba tesszük.

Ecetes uborka kaporral (régi erdélyi recept)

Elkészítése: A szép, apró uborkát megmossuk, lecsurgatjuk és egy 5 literes üvegbe (vagy megfelelő arányban ízesítve kisebb üvegekbe) rakjuk. Rakunk közé száras kaprot, 2-3 babérlevelet, egy darab megtisztított vékony csíkokra vágott tormát. A tetejére szórunk 1 kávéskanál mustármagot, ugyanennyi egész borsot és 1 dkg szalicilt. Ízlés szerint hígított ecetet felforralunk 5 dkg sóval, 3-4 kockacukorral, belekeverünk fél dkg timsót, és forrón az uborkára öntjük. Azonnal lekötjük, és 24 órára száraz gőzbe hagyjuk. Ha az uborkák nem voltak túl nagyok, három, ha nagyobbak, akkor négy-öt hét múlva élvezhetők.

Erdélyi mustár

Hozzávalók: 250-250 g fekete- és fehérmustár-por, 2,5 l friss szőlőmust.
A mustot felére beforraljuk, még fövő állapotban hozzákeverjük a mustárporhoz, de csak annyit, hogy sűrű, egyenletes állagú krémszerű legyen. Másnapig állni hagyjuk. A must maradékát felforraljuk, és annyit öntünk a péphez, hogy kellő sűrűségű legyen Ha kihűl, üvegekbe töltjük.

Ételízesítő házilag

Hozzávalók: 15-20 dkg só, 25 dkg szárított vegyes zöldség, 1-1 evőkanál szárított petrezselyemzöld, zellerzöld, snidling, vagy hagyma, 1 csapott teáskanál porított fokhagyma, vagy félannyi granulátum, 1-1 teáskanál borsikafű, sáfrányos szeklice és 1 teáskanál szárított lestyán levél.
Elkészítése: A szárított zöldségeket kávédarálón finomra őröljük, majd összekeverjük a sóval. Légmentesen zárható műanyag dobozban tároljuk. A só miatt, mert a só magába szívja a levegő nedvességtartalmát, a keverék pedig becsomósodik. (A fokhagymát el is lehet hagyni, a borsikafüvet akkor, ha szemes-borsot is szoktatok tenni a húslevesbe.)
Megjegyzés: Ha valakinek egészségügyi problémája van, az készítse konyhasó helyett 15 dkg tengeri sóval.

Fokhagyma, ízesítőnek

Tisztíts meg 10-15 fej fokhagymát, dobd bele egy turmixgépbe, tégy rá 2-3 kávéskanálnyi sót, aztán önts rá 1-2 dl olívaolajat. Turmixold alaposan össze. Ha darabosnak véled, önts hozzá még olajat és turmixold addig, amíg pépes nem lesz. Szedd kisebb, 1-2 decis üvegekbe, önts rá kevés olajat, és dobj a tetejére csipetnyi sót. Az üvegeket jól zárd le és tárold hűtőben.
Pácok, fasírozottak, általában minden olyan étel elkészítéshez felhasználható, amik zúzott fokhagymát igényelnek.

Gombapor

Az ehető kerti vagy erdei gombák bármelyikéből, külön-külön és vegyesen is elkészíthetjük. A megtisztított, megmosott gombát vékony szeletekre vágjuk, és napon vagy sütőben csontkeményre szárítjuk. Száríthatjuk cérnára fűzve, füzérben is, valamint szúnyoghálóra terítve is. A szárított gombát kávédarálóban ledaráljuk, és csavaros fedelű, jól zárható üvegbe tesszük. A gombaporból mártást vagy levest készíthetünk, de pecsenyelét, húsok töltelékét ízesíthetjük vele.
Ha nincs kedved gombászni és szakértőhöz vinni a zsákmányt, boltokban kapható szárított gombából is készítheted. De vigyázz, mert ezt is alaposan szárítani kell darálás előtt!

Gyökerek ízesítőnek

Hozzávalók: gyökér, 15% só
Petrezselyem, sárgarépa pasztinák és bármiféle gyökér ugyancsak eltehető sóban külön - külön is. Jómagam leginkább a pasztinákot szoktam így eltenni, mert levesekbe kiváló és gyökér formában hamar elférgesedik. Ledaráljuk, vagy felkarikázzuk 1-2 mm-es szeletekre, összekeverjük a sóval, egy napig állni hagyjuk, majd belenyomkodjuk az üvegekbe. Legalább ujjnyi lé legyen a tetején. Ha kevés levet enged, öntsünk a tetejére vizet, és a vízbe dobjunk teáskanálnyi sót. Az eltevéshez 15 súlyszázalék sót használunk.

Hagyma, sóban

Akkor érdemes készíteni, amikor a hagyma kezd romlásnak indulni. A hagymát megtisztítod, a használható részeket megmosod, turmixgépbe rakod, kilónként 10 dkg sót és 1-2 dl olajat adsz hozzá, és pépesre turmixolod. Hűtőben hosszú ideig eláll. Ha egy kicsit szürkés-barnás árnyalata lesz, attól még kiválóan felhasználható. Ha valaki utálja a hagymapucolást és vágást, 2 kiló egészséges hagymából is érdemes elkészíteni.

Halfűszer

Hozzávalók: Két evőkanál olaj, egy-két gerezd tisztított, zúzott fokhagyma, egy mokkáskanál só, fél citrom lereszelt sárga héja, egy mokkáskanál törött fehérbors, egy evőkanál apróra vágott petrezselyemzöld, vagy: két csokor finomra metélt zöld kapor, egy mokkáskanál só, egy mokkáskanál törött fehérbors összekeverve. A halak pácolásához használjuk.

Kapor sóban

A kaprot alaposan megmossuk, leszárazzuk, a levélzöldet kilónként 10 dkg sóval összekeverjük, majd leturmixoljuk. Apró, maximum 2 dl-es üvegekbe töltjük, alaposan lenyomkodjuk, hogy a sós lé feljöjjön a tetejére, ráhintünk egy teáskanálnyi sót, és az üveget lezárjuk. Ugyanígy tehetünk el mindenféle zöldségzöldet.

Kajszibarack befőtt 01.

A gyümölcsöt megmossuk, meghámozzuk és kimagvaljuk. Rászórunk kilónként 30-40 dkg cukrot, kevéske szalicilt, alaposan összekeverjük. Másnapig várunk, hogy levet eresszen. Ekkor kiszedjük a léből, üvegekbe rakjuk. A lét felforraljuk, a gyümölcsre szűrjük, az üvegeket lezárjuk, és száraz dunsztba rakjuk. A megmaradt léből barackitalt készítünk.
Vissza a Túrótorta - ropogós csoki-mandulaágyon recepthez

Kajszibarack befőtt 02.

Hozzávalók: 1 kg barack, 30 dkg cukor, 1 dl víz.
1 kg gyümölcsre 30 dkg cukrot számítva szirupot készítünk, ha forr, lehabozzuk, egy kávéskanál szalicilt belekeverünk, és forrón a gyümölcsre öntünk, szorosan lekötözzük, és gőzölés nélkül száraz dunsztba tesszük, és letakarjuk.
Megjegyzés: A héjakból, a megmaradt szörpből és a puhább barackokból kiváló baracklét készíthetünk!

Baracklé

A barackhéjakat ledaráljuk, kilónként 20-25 dkg cukorral összekeverjük, ráöntjük a maradék szirupokat, felforraljuk. A habját leszedjük, Leves szűrőn átszűrjük, a szilárdabb részeket félretesszük. A lét ismét felforraljuk, üvegekbe szűrjük, száraz dunsztba rakjuk. Kihűlés után befőttes polcra rakjuk. Itt kb. 1-2 hónapig elállhat. A megkezdett üveget hűtőben tároljuk.

Palacsintatöltelék barackhéjból

A maradék szilárdabb részeket apró, 2-3 decis üvegekbe töltve hűtőben tároljuk. Ha elég édesre készítjük, palacsinták töltésére kitűnő!

Ketchup

Hozzávalók: 3 kg áttört paradicsom, 1-1 maréknyi petrezselyem-, és zellerzöld, 1 fej aprított vöröshagyma, 3 gerezd zúzott fokhagyma, 2 evőkanál só, 6 evőkanál cukor. 1-1 dkg őrölt fahéj, és szegfűszeg, 4-5 szem szegfűbors, 10 szem fekete bors, 1 kávéskanál őrölt szerecsendió. 1 teáskanál pástétomfűszer, (ha van, ugyanannyi gombakivonat, vagy gombapor), 10 szem darált mustármag, 1 dl tárkonyecet, vagy ugyanannyi 10%-os ecet.
Elkészítése: A hozzávalókat összekeverjük, és addig főzzük, míg lekvársűrűségű nem lesz. Átszűrjük, és 2-3 decis üvegekbe töltjük.
Megjegyzés: ha nincs tárkonyecet, kávéskanálnyi szárított tárkonylevelet is használhatunk! A sóval pedig bánjunk óvatosan!

Málnazselé

Régebben a Dr. Oetker zselírozót használtam, 1-2 éve áttértem a Knorr dzsemkocsonyásító és tartósítóra. Ez több pektint tartalmaz. Az eljárás pedig aránylag egyszerű, bár kissé macerás.
Mosás után paradicsompasszírozón letekerem az összes málnát. Ekkor a magok egy részétől már sikerül megszabadulni. Aztán előszedem a legnagyobb, sűrűlyukú leves-szűrőmet, és azon újra átpasszírozom, ekkor a maradék magoktól is megszabadulok. Félreteszek belőle úgy egy félliternyit, ezt összeturmixolom a zselésítővel, a maradékba belerakok annyi cukrot (kilónként kb. 20 dkg), hogy még kellemesen savanykás íze maradjon, felforralom, belekeverem az elturmixolt zselésítőt, az egészet pár percig összeforralom, aztán máris 2-3 decis üvegekbe töltöm. Az üvegeket lezárom, mehetnek a helyükre. Dunsztolni sem kell! Nem romlik meg, az íze pedig olyan marad, mint a frissen szedett málnáé.
Megéri az a kis pluszmunka!

Málna, eper, és feketeszeder zselé

Az előző recept az alapja az újabb variációnak. A gyümölcsöt vagy leturmixolom, vagy összekeverem a szükségesnek ítélt cukormennyiséggel, és krumplitörővel összetöröm. Felforralom, és levesszűrőn egy másik edénybe belepasszírozom. A magokat félrerakom. Ha végeztem, a magokra kevés vizet, vagy gyümölcslét öntök, cukorral összekeverem, fölforralom, és újra átpasszírozom. A lét felforralom, fogom az elektromos habverőt, keverem, és közben belecsurgatom a megfelelő mennyiségű zselésítőt. Azonnal apróbb, 2-3 decis üvegekbe töltöm, félreteszem, ha kihűlt, címkézés után mehet a végleges helyére.

Meggydzsem

Akkor készítem, amikor a pincés meggyet. A lekevert meggyből kiveszek vagy kétkilónyit, levestől, mindenestől. A meggydarabok jó kétharmadát leturmixolom, összekeverem a lével és a nagyobb meggydarabokkal. Főzni kezdem. Ha felforrt, leszedem a habját és belekeverem a zselésítőt. Azonnal kisebb (2-3 decis) üvegekbe töltöm, lezárom, és máris mehet a végleges helyére. Nem kell dunsztolni!

Meggy, pincésen eltéve

A meggyet leszárazzuk, kimagvaljuk. Nagyobb edénybe rakva kilónként késhegynyi szalicillal és 30 dkg cukorral összekeverjük, 24 óráig állni hagyjuk. Tésztaszűrővel átszűrjük és üvegekbe töltjük. Az üvegeket a lével feltöltjük, lezárjuk, és végleges helyükre rakjuk. A megmaradt léből szörpöt készítünk.

Meggyszörp

A maradék meggylét felforraljuk és üvegekbe töltjük. Az üvegeket légmentesen lezárjuk és polcra rakjuk. Tartósítószer hozzákeverésére nincs szükség, hónapokig is eláll. Ha a gyerekek is felfedezik, legfeljebb 1-2 hétig.

Mustáros meggy

Elkészítése: Szirupot készítünk 30 dkg cukorból és 3 dl vízből. Amikor erősen forr, beleteszünk 1 kg szárától megtisztított, megmosott meggyet, és egyszer felforraljuk, de vigyázzunk, nehogy a szemek felrepedjenek. Ezután a gyümölcsöt leszűrjük, a visszamaradt levet forralással kb. felére besűrítjük, majd hozzákeverünk 10 dkg mustárt. A kihűlt meggyet üvegekbe rakjuk, langyosan ráöntjük a mustáros mártást, az üveget lekötjük, és hűvös helyre tesszük.

Mustban főtt birsalmasajt

2 l mustot felére beforralva annyi főtt, áttört birsalmát adunk hozzá, hogy sűrű pép legyen. Beletéve 50 dkg cukrot, 1 citrom reszelt héját, gyenge tűzön, folyton keverve kocsonyapróbáig főzzük. A tűzről levett sűrű pépet ujjnyi vastagon kenjük vizezett tepsire vagy nagyobb deszkára, és hagyjuk szellős, meleg helyen szikkadni. Ha már nem ragad, vágjuk kis rudakra. Porcukorral beszórva sokáig eláll.

Őszibarackbefőtt

A barackokat meghámozzuk, félbe vágjuk és kimagozzuk. A lehámozott héjat, és a kisebb darabokat félretesszük lekvárnak, vagy szörpnek. A hibás részeket kivágjuk. A barackdarabokat citromsavas vízbe (1 l víz + 1 dkg citromsav) rakjuk. Egy kiló cukorból és másfél liter vízből szirupot főzünk, majd a barackdarabokat egy szűrőben a szirupba rakjuk és kifőzzük. Azonnal az üvegekbe rakjuk, a kifőzött darabokat (egyszerre 2-3 üvegnyit készítsünk csak!), majd a szirupot újra felforraljuk, és a gyümölcsre forrázzuk. Zárjuk le az üvegeket és tegyük száraz dunsztba.

Őszibarack dzsem

Hozzávalók: 1 kg őszibarack, 50-60 dkg cukor
A gyümölcsöket megmossuk, tésztaszűrőben rövid időre forró vízbe mártjuk, a héját lehúzzuk. Kimagozzuk. A cukrot a gyümölcsre szórjuk, és állni hagyjuk. Ha sok a leve, leöntjük, ebből szörpöt készítünk. Ha nem nagyon leves a gyümölcs, akkor a levével együtt főzzük állandó keverés mellett, amíg kocsonyás nem lesz. Forrón töltjük az előmelegített üvegekbe, lezárjuk, és száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

Paprikakrém

Hozzávalók: 1 kg darált piros paradicsompaprika, 15 dkg só, 1 mokkáskanál szalicil, 1 erős paprika.
Elkészítése: A hozzávalókat megmossuk, leszárítjuk, és ledaráljuk. Hozzákeverjük a sót és a szalicilt, alaposan átforgatjuk, és egy éjszakán át, állni hagyjuk. Közben néhányszor átkeverjük. Kis üvegekbe rakjuk. Szendvicsekhez, sült húsokhoz, valamint gulyásleveshez, pörkölthöz használhatjuk.

Pásztorsó

Összetétel: 6 rész finom só, 2 rész granulált fokhagyma, 2 rész édesnemes pirospaprika, 1 rész fehér- és feketebors (őrölt) vegyesen
Elkészítése: Egy rész bármennyi lehet, a dekától a teáskanálig. Kiválóan alkalmas zsíros kenyér, szendvics, sült húsok ízesítésére, stb.
A kész kocsonyára szórva is remek! Ha csak kizárólag sült húsokhoz akarják használni, akkor bele lehet még keverni 1 rész őrölt köményt is. Mivel enyhén csípős a borsféléktől, a bors mennyiségét felére is lehet csökkenteni, de az eredeti keverék az igazi.

Petrezselyemzöld sóban eltéve

Sózás előtt a megmosott petrezselyemzöldet apróra vágjuk, sóval elkeverjük (5 evőkanálnyi zöldhöz 1 evőkanálnyi sót adjunk), kis üvegekbe szorosan betömjük, a tetejére is sót hintünk, lekötjük, és hűvös helyre rakjuk.

Petrezselyemzöld olajban eltéve

Elkészítése: A petrezselyem leveleit alaposan megmossuk, majd műanyag zacskóba téve lemérjük. Kilónként 20 dkg sóval és 3 dl olajjal leturmixoljuk. Kisebb üvegekbe töltjük, alaposan lenyomkodjuk, hogy az eresztett lé feljöjjön a zöld tetejére, majd minden üvegbe még kb. 1 cm-es olajréteget töltünk. Az üvegeket lezárjuk, és azonnal a végleges helyükre rakjuk. Felhasználáskor az anyagot a rántásba tesszük bele! (Ez a recept azok számára hasznos, akik az egyes leveseket rántással és petrezselyemzölddel készítik.)
Megjegyzés: A falusi asszonyok egy része a petrezselyemzöldet ma is a rántásba teszi bele! (Zöldbableves, zöldséges bableves, stb.)

Piroska (erdélyi ízesített paradicsom)

Elkészítése: Érett, de nem puha, ép paradicsomokat megmosunk, megtörölgetünk, és a rácsra téve a sütőben megsütünk. A rács alá tegyünk tepsit, hogy a paradicsom leve erre csepegjen. Ha a paradicsom sülni kezd, tegyünk mellé megtisztított és félbevágott hagymákat, és kicsumázott, ugyancsak félbevágott húsos zöldpaprikákat, ezek között lehet néhány csípős is (2 kg paradicsomhoz 50 dkg hagymát és 5-6 zöldpaprikát vegyünk). Ha az utóbbiak is átsültek, az egészet húsdarálón megdaráljuk. A pépet felhígítjuk 1 dl vörösborral, 1 dl borecettel, ízesítjük sóval, cukorral, 2-3 gerezd elkapart fokhagymával, egy csipetnyi kakukkfűvel, és szitán áttörjük. Kis üvegekbe rakjuk, lekötjük, és 15-20 percig gőzöljük. Mustár vagy ketchup helyett használjuk felvágottak, rostonsültek mellé.

Pörkölt és gulyáskrém

Elkészítése: Végy azonos mennyiségű hagymát, csumázott paprikát és paradicsomot, kb. 1-1 kilót. A hagymát dinszteld le zsíron, a többit daráld le. Keverd össze őket, és keveréket főzd jó sűrűre. Passzírozd le az anyagot, keverj hozzá 10 % sót, 1 evőkanál őrölt köményt, és 1 evőkanálnyi cukrot, főzd tovább, míg mártás sűrűségű nem lesz. Öntsd üvegekbe, a tetejére ujjnyi olaj kerül, kösd le, és tedd dunsztba.

Snidling sóban

Hozzávalók: metélőhagyma, 10 súlyszázalék só
A metélőhagymát apróra vágjuk, sóval összekeverjük, és kis üvegekbe rakjuk. A tetejére sót szórunk. Szendvicsek, sültek díszítésére vagy ízesítésére használunk fel.

Sült paprika erdélyi módra mélyhűtve

Vastaghúsú, teljesen ép, nagy paprikákat a sütőben 3-4 percig sütjük, hogy a héja kissé hólyagos legyen. Ruhával letakarva állni hagyjuk. Ez alatt, a héja megpuhul, és könnyen lehúzhatjuk. Ezután kicsumázzuk, felszeleteljük, és adagonként nejlonzacskóba töltjük. Télen sós, cukros, ecetes lébe rakjuk, és abban hagyjuk felengedni.
Üvegben: A fentiek szerint elkészített paprikát felszeletelve olyan kis üvegekbe töltjük, amelyekbe egy alkalomra való fér. A szokásosnál savanyúbb, sós, cukros, ecetes salátalevet készítünk, felforraljuk, és forrón a paprikára öntjük. A tetejére 1 ujjnyi olajat öntünk. Hogy biztosan elálljon, vízfürdőben a forrástól számítva 10-15 percig gőzöljük.

"Vitapricz" nyersen

Elkészítése: 2 kg megmosott, felszeletelt piros paradicsompaprikát húsdarálón megdarálunk, elkeverjük 25 dkg sóval. Kis üvegekbe töltjük, lekötjük, és a kamrába tesszük.
Használatánál vigyázzunk az ételek sózására!

Vöröshagymakrém

Hozzávalók: 2 kg vöröshagyma, 20 dkg só, üvegenként 1 ek olaj
Elkészítése: A vöröshagymát megtisztítjuk, a sóval együtt leturmixoljuk, és üvegekbe töltjük. A tetejére 1-1 ek olajat öntünk, majd az üvegeket lezárjuk. Hűvös helyen tároljuk. Használatakor vigyázzunk az ételek sózására!

Vöröshagyma sóban

Hozzávalók: 1 kg vöröshagyma, 30 deka só
Elkészítése: A vöröshagymát ledaráljuk, kilónként 30 deka sóval összekeverjük. Egy napig zománcozott edényben állni hagyjuk, aztán üvegekbe rakjuk, tetejére sót hintünk. Idővel kissé megszürkül, de ízéből semmit sem veszít. A só miatt óvatosan kell használni, az ételt csak utólag szabad sózni. Pörkölt alá, rántáshoz és minden apróra vágott hagymát kívánó ételhez kitűnő. Ha borként is keverünk hozzá, a színe nem változik meg.
Hasonló fűszert készíthetünk fokhagymából is.

Zöldpaprika erdélyi módon

Elkészítése: A vastaghúsú, teljesen ép, nagy paprikákat 3-4 percig sütjük, hogy a héjuk kissé hólyagos legyen, majd ruhával letakarva állni hagyjuk. Ez alatt a héj megpuhul, és könnyen lehúzhatjuk. A lehámozott paprikákat üvegbe rakjuk és gyengén sós, ecetes vizet öntünk rájuk. A tetejükre késhegynyi szalicilt szórunk. Az üveget lekötjük és hűvös, száraz helyre tesszük.