

„FŐÉTELEK”



Nemzeti marhaszelet.

Fél kiló felsált szeletekre végünk, kiverjük, megsózzuk s zsíron hirtelen sütjük. Egy lábosba rakjuk. A levében 6 deka lisztet pirítunk, egy fej apróra vágott hagymát adunk hozzá s ha szép piros, egy deci paradicsommal, egy evőkanál ecettel s azután 1 deci vízzel feleresztjük. Egy kis mustárt, borsot, sót, citromhéjját teszünk bele, ezt felfőzzük s átszűrjük s a húsrá öntve, ezzel puhára pároljuk. Hozzá apró kockára vágott sárgarépát és zöld borsót külön főzünk és burgonyarudacskákat adunk.

Burgonyarudacska : Fél kiló burgonyát sós vízben puhára főzünk, áttörjük s egy tojás sárgájával és 2 deka olvasztott vajjal keverjük. Deszkára tesszük s rudacskákat formálunk belőle, elvagdadjuk kis darabokra, bebundázzuk, zsírban kisütjük.

Hátszin-szelet.

A hússzeleteket besózzuk (nem szabad megmosni) s a szélét bevagdossuk, kevés zsírban hirtelen kisütjük. Azután a húst egy lábosba tesszük s a zsírt amiben kisült, 6 deka liszttel elkeverjük s egy fej apróra vágott hagymát és egy kis zöld petrezselymet adunk hozzá, egy deci vörös borral és kellő vízzel feleresztjük. Ezt a húsrá szűrjük, puhára pároljuk. Burgonyapogácsával tálaljuk.

Burgonyapogácsa : Egy kiló hámozott burgonyát sós vízben megfőzünk, áttörjük s három tojás sárgájával, tűzön egy tálban addig keverjük, míg megmelegedik, azután 4 deka vajat keverünk bele s táblára téve pogácsákat szurkálunk belőle. Kizsírozott pléhre téve, tojással megkenjük, sütőben sütjük.

Pehér pecsenye.

A húst megmossuk, megsózzuk, nagyon megtörjük s késsel több helyen belevágunk. Öt szalonnaszeletekkel és sürgarépadarabokkal megtűzdelfjük. Vékony szalonnaszeletekkel a lábos alját kirkjuk, hagymát karikákra vágva teszünk rá, úgy helyezzük bele a húst. Egy deci paradicsomot öntve rá, pároljuk addig, míg puha, ha leve kifőtt, vizet öntünk alá. Párolt rizsszel tálaljuk.

Párolt rizs. 6 deka zsírban 12 deka megmosott rizst megpattogatunk, kevés sőt teszünk bele, 2 deci vízzel felöntjük, lassan pároljuk.

Pálffy-rostélyos.

Marhahús-szeleteket félíg lesütünk, azután a húst lábosba tesszük s a zsírban egy fej karikára vágott hagymát pirítunk, paprikával s apróra vágott zöldséggel szép sárgúra pirítjuk. Egy deci fehér borral, egy deci tejjel s egy deci vízzel felöntjük s ebben a húst puhára pároljuk.

Vagdalt bélszín.

Egy marhaszájat megfőzzük s egy kiló marhamájjal együtt ledaráljuk. 10 deka kukoricalisztet 2 deci sós vízben jól elfőzünk s a húshoz adjuk. Adunk hozzá még egy egész tojást, kellő sőt, borsot, párolt apróra vágott vöröshagymát s zöld petrezselymet és 5 deka apró kockára vágott szalonnát. Mind-ezeket összegyúrjuk, hosszú bélszín alakúra formázzuk s tepsiben megsütjük. Sülés közben paradicsomos vízzel áttörjük. Áttört burgonyával vagy paradicsomos rizsszel tálaljuk. Ha pogácsa alakban készítjük, tetejére szeletekre vágott burgonyát adunk s úgy sütjük.

Marhaszaj rizsszel.

A marhaszájat megfőzzük, apró szeletekre vágjuk. 5 deka vajban két darab apróra vágott gombát párolunk, fekete borsot, sőt s a felvágott húst bele-téve, tovább pároljuk. Azután egy kanál liszttel meghintjük, pirítjuk addig, míg liszt ízét elvesztü, egy deci vízzel feleresztjük s sűrűre befőzzük. Túzzól levéve kihűtjük. 5 deka vaj, 6 deka lisztből rántást készítünk, 2 deci tejjel és egy deci vízzel feleresztjük. Sőt, fél citrom levét adunk hozzá s sűrűre befőzzük, ha kihült, 1 tojás sárgáját s evvel elkeverjük. 10 deka rizst puhára párolunk. Egy tála koszoné formára rakjuk, a húst a közepébe helyezzük, egy kis pármával behintve, a mártást ráöntjük s újból pármával behintve, a sütőben 5 percig az egészet átsütjük.

Tüdőlepény.

Fél kiló tüdőt, egy sürgarépával, egy petrezselyemmel, ecettel, sóval, vízzel megfőzzük. Finomra ledaráljuk, 10 deka kockára vágott nyers szalonnával, zöld petrezselyemmel, pirított hagymával és két egész tojással, borssal, valamint 10 deka kukoricaliszttel jól összegyúrjuk. Kikent, kimorzsázott pléhre lepényalakban tesszük és sütőben megsütjük. Ha ki-sült, pogácsaszaggatóval kiszakítjuk, tepsibe helye-zük s tetejére egy-egy szelet nyers gombát téve, a következő mártással átsütve tálaljuk.

5 deka zsírral, 6 deka liszttel jó barna rántást készítünk, beleteszünk egy egész fej összevágott hagymát s vízzel felöntve, ecettel, sóval, kevés cu-korral ízesítve, jó sűrűre elfőzzük. Azután áttörjük, újra felmelegítjük s a húsról öntjük, erre helyezzük a gombát s sütőben még 5 percig átsütjük.