

NAGY ZSÓFIA, A PALÓCFÖLD HÁZIASSZONYA

PALÓC KONYHA – AVAGY: MIT ETTEK A JÓ PALÓCOK?

Túrós leves

Hozzávalók: 20 dkg puha tehéntúró, 1 fej hagyma, 5 dkg vaj, 1 szelet szikkadt kenyér, 1,5 l víz (lehet főzött-tészta-lé vagy krumplilé), pirospaprika, köménymag

A túrót összedolgozzuk a reszelt hagymával, őrölt köménymaggal, paprikával és vajjal. Ízlés szerint sózzuk. Leöntjük a krumpli vagy tészta főzőlevével. Jól összekeverjük, a kockára vágott kenyérral tálaljuk.

Töltött krumpliszelet

Hozzávalók: 50 dkg krumpli, 15 dkg rétesliszt, 1 tojás, só, zsír a kisítéshez

A töltelékhez: 1 fej hagyma, 15 dkg erdei gomba, 1 tojás, só, őrölt bors

A héjában megfőtt krumplit meghámozzuk és krumplinyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a tojást, a sót és jól összedolgozzuk. A tésztát lisztezett gyúródeszkán egyforma darabokra osztjuk, a darabokat kinyújtjuk, megtöltjük, és szeleteket formázunk belőlük. Forró zsírban kisütjük.

Töltelék: Az apróra vágott hagymát a zsíron megdinszteljük, hozzáadjuk a megtisztított, felaprított gombát, megsózzuk és puhára pároljuk. Végül hozzákeverjük a tojást, sózzuk, borsozzuk.

Törtpaszuly

Hozzávalók: 30 dkg fehérbab, víz, só, 10 dkg liszt, 10 dkg zsír, 1 fej hagyma

Az átválogatott, megmosott és beáztatott babot kevés vízben puhára főzzük. Ha már szétfőtt, meghintjük a liszttel, fakanállal összetörjük, és állandóan keverve péppé főzzük. Az apróra vágott hagymát a zsíron megpirítjuk, és ezzel locsoljuk meg a törtpaszulyt.

Káposztás guba

Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 2 ek. kristálycukor, 2,5 dl tej, 1 dkg élesztő, 1 tojás, só, 7 dkg vaj, 25 dkg savanyúkáposzta, 10 dkg zsír, 1 fej hagyma

A liszthez hozzáadjuk a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt, a sót, a tojást, a megolvasztott vajat, jól kidagasztjuk, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk (ha szükséges, langyos tejet öntünk hozzá). Letakarva megkelesztjük, majd a megkelt tésztát vékony rudakra kisodorjuk, és apró darabokra vágjuk. Kizsírozott tepsibe rakjuk, majd forró sütőben aranybarnára sütjük. A megsült gubát forró tejjel leforrázzuk, és összekeverjük a hagymás zsíron megpárolt káposztával.

Árpkása szalonnával

Hozzávalók: 30 dkg árpagyöngy, só, víz, 1 ek. liszt, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej hagyma

Az átválogatott és megmosott árpagyöngyöt forrásban lévő sós vízbe szórjuk és puhára főzzük. A kész kását a tányérokból megszórjuk a kisütött szalonnával és a lisztben megforgatott, a szalonna zsírjában megsütött hagymakarikákkal.

Krumplis, cseresznyés lepény

Hozzávalók: 15 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 1 tojás, 1 db közepes krumpli, 15 dkg liszt, fél csomag sütőpor, 50 dkg cseresznye, 1 cs. vaníliás cukor

A vajat habosra keverjük a cukorral és a tojással, hozzáadjuk a főtt áttört krumplit, a lisztet, a sütőport, és jól összekeverjük. Kizsírozott, kilisztezett tepsibe fél cm vastagságúra terítjük, a tetején elosztjuk a kimagozott cseresznyét, és megsütjük. Ha kihűlt, meghintjük vaníliás porcukorral.



*Csobány Kálmán – Meseillusztráció VI.
(tusrajz, 59 x 48; 1955)*



*Csohány Kálmán – Meseillusztráció
(tusrajz, 87 x 60; 1955)*