



Pászka
(orosz recept)

HOZZÁVALÓK: 0,5 kg finom, jóféle túró • 150 g magas zsírtartalmú tejföl • 4 tojássárgája • 100 g cukor • 100 g vaj • 1 vaníliarúd/1 zacskó vaníliás cukor • 1 citrom reszelt héja • 75 g mazsola • 50 g kandírozott narancs (vagy más gyümölcs)

ELKÉSZÍTÉS:

A mazsolát legalább 15 percre beáztatjuk, de ha nagyon száraz, akár egy órára is lehet. A kandírozott gyümölcsöt apró kockákra vágjuk.

A túrót szitán áttörjük úgy, hogy teljesen csomómentes legyen. Szita helyett áteresztethetjük húsdarálon (kétszer), vagy széttörhetjük botturmixszal.

A cukrot a tojássárgájával habosra keverjük, és hozzáadjuk a szoba-hőmérsékletű vaját. Ha azzal is elkevertük, és dús masszát kaptunk, adjuk hozzá a tejfölt, azzal is jól elkeverjük.

Beleszórjuk a vaníliát (vagy vaníliás cukrot), majd ismét áttörjük szitán a krémet egy kis lábasba, amit gőzfürdőbe állítunk. Folyamatosan kevergetjük, amíg forni nem kezd. Ekkor levesszük a tűzről.

A masszát hűlni hagyjuk, és egy-két órára hűtőbe tesszük. Belekeverjük a mazsolát, a kandírozott gyümölcsöket és a citromhéjat. Alaposan elkeverjük.

A formát belülről kibéleljük gézzel, beleöntjük a masszát, a tetejére pedig egy kis súlyt helyezünk (pl. egy félliteres flakont vízzel töltve). Ha nincs pászkaformánk, tetszőleges formát használhatunk, pl. salátástálat. Hűtőszekrénybe tesszük három napra. A formát egy tálba állítjuk, hogy a folyadék abba csöpöghessen.

Amikor a formából kifordítjuk, az ünnepi asztalunk közepére állítjuk, a tetejébe gyertyát szúrunk.

Fordította: **Király Veronika**



Sült
báránygerinc

HOZZÁVALÓK: 1,5 kg báránygerinc • 6 dkg zsír • só • liszt • 1 kiskanál paradicsompüré

ELKÉSZÍTÉS:

A húst megsózzuk, tepsibe tesszük, az olvasztott zsírral leöntjük, időnként meglocsolva puhára sütjük. Sütési ideje kb. 35-40 perc. Ha megsült, kivesszük a tepsiből. A zsírából kevés paradicsompürével és egy kevés liszttel pecsenyelevet készítünk. Hasáburgonyával és párolt szilvával vagy vajos zöldségekkel tálaljuk. Száraz vörösbor illik hozzá.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!



Kecskesajtos-diós célkasaláta
kapos-fokhagymás öntettel

HOZZÁVALÓK: 5-6 kisebb cékla • fél citrom leve • 2 alma • néhány marék zsenge salátalevél • fél csokor petrezselyem • 2 marék dió • 1 evőkanál olívaolaj • 1 evőkanál almaecet • só, bors • 1 marék kecskesajt/feta sajt

ÖNTET: 50 ml joghurt • 50 ml majonéz • 1 gerezd fokhagyma • 1 evőkanál apróra vágott kapor

ELKÉSZÍTÉS:

A főtt céklát lereszeljük, sózzuk, borsozzuk, olajjal, ecettel leöntjük, összekeverjük a petrezselyemmel, és egy órára hűtőbe rakjuk. A diót néhány percig magas hőfokon pörköljük. A kockázott almát meglocsoljuk a citromlével. Összekeverjük az öntet hozzávalóit, majd hozzákeverjük a céklát és az almát. Rászórjuk a diót, majd a kecskesajtot.

