



KÁRPÁTALJAI KARÁCSONYI LEVES

HOZZÁVALÓK (6 személyre): • 2-3 dkg szárított vargányagomba • egy kb. 50 dkg-os húsos orjacsont • 40 dkg sertésdagadó • 20-25 dkg lángolt kolbász • 40 dkg savanyú káposzta • maréknyi árpagyöngy (gersli) • 1 vörshagyma • 2 gerezd fokhagyma • só, őrölt fekete bors.

A tálaláshoz: tejföl, kapor

ELKÉSZÍTÉS:

1. A szárított gombát 20-30 percre annyi langyos vízbe áztatjuk, amennyi ellepi. Az orjacsontot és a 2,5-3 centis kockákra vágott dagadót forrásban lévő vízbe rakjuk 3-4 percre. Leszűrjük, leöblítjük, majd egy fazékban, annyi friss vízben, amennyi bőven ellepi (kb. 3,5 liter), főltesszük főni.

2. A káposztát néhány vágással rövidebbre aprítjuk, megkóstoljuk, ha túl savanyúnak találjuk, átmoszuk. A levesalaphoz adjuk a megmosott árpagyönggyel együtt. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, előbbit félkarikákra vágva, utóbbit elkaparva szintén belerakjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, levéllel együtt hozzátesszük a gombát is. Nagy lángon főlforraljuk, majd kis rést hagyva lefődjük, és egy órán át főzzük.

3. A kolbászt kétujjnyi darabokra vágjuk, a leveshez adjuk, további kb. 20 percig főzzük. Tálaláskor tejfölt kínálunk hozzá, és meghinthetjük finomra vágott kaporral is.



ERDÉLYI SERTÉSTOKÁNY

HOZZÁVALÓK: • 15 dkg füstölt szalonna • 2 fej vörshagyma • 1 tv paprika (ínyenceknek néhány karika hegyes, erős) • 2 kisebb paradicsom • 1 kg sertéslapocka • 3 gerezd fokhagyma • 1 ek. fűszerpaprika • 1 kg vágott zöldbab • 2 kisebb krumpli • 6 dl víz • 5 evőkanál tejföl • ízlés szerint só és frissen őrölt tarka bors • ízlés szerinti köret

ELKÉSZÍTÉS:

1. Az apró kockára vágott szalonnát süssük zsírára, majd adjuk hozzá a szintén kockára vágott hagymát, és pirítsuk üvegesre. Ezután hozzáadjuk a felkockázott paprikát, s amikor elkezd összeesni, hozzáadjuk a felaprított paradicsomot is, és megpároljuk az egészet.

2. Ha elkészült az alap, ráöntjük a felkockázott húst, fehéredésig pároljuk, majd mehet hozzá az aprított fokhagyma, a fűszerpaprika, a só és a bors. Összeforgatjuk, hozzáadjuk a zöldbabot, a felkockázott krumplit, felöntjük a vízzel, és takaréklángon kb. 50-60 perc alatt készre főzzük.

3. Ha a hús és a bab is megpuhult, elkeverjük benne a tejfölt, összeforraljuk, és frissen kifőtt körettel kínáljuk.

Készíthetünk hozzá habarást, de nem létkérdés. Ha kellően sűrű a szaftja, elég kikeverni a tejjel, úgy is nagyon finom.



MANDULÁS HÓKIFLI

HOZZÁVALÓK: • 300 g finomliszt • 85 g porcukor • 250 g vaj • 150 g darált mandula • 1 csipet fahéj • 1 csipet só

A tetejére: • 20 g porcukor • 30 g vaníliás cukor

ELKÉSZÍTÉS:

1. A lisztet, porcukrot, sót, fahéjat és a mandulát keverjük át. Mehet hozzá a vaj (puha legyen, úgy gyorsabb a munka). Ajánlatos turmixgéppel keverni, mert a kéz melege olvasztja a vajat, nem tesz jót a tésztának. Ha már morzsalékos a tészta, leállítjuk a gépet, és kézzel nagyon gyorsan összegyúrjuk.

Csomagoljuk be és rakjuk hűtőbe egy órára.

2. A porcukrot és a vaníliás cukrot keverjük össze. A süttöt melegítsük elő 175 fokra. Egy óra letele után vegyük ki a hűtőből a tésztát. Csipjünk le belőle egy darabot, ujjnyi vastagságú hurkát sodrunk belőle, 2-3 centis csikokra vágjuk, és kis kiflit formázunk belőlük. A tészta mennyisége két tepsire való kiflire elég. A kifliket a sütőpapíros tepsibe helyezük (nem túl közel egymáshoz, mert dagadnak), és 10-12 percig sütjük. (Nem tovább, mert szétrepednek.)

3. Ha kész, vegyük ki a tepsiket, és 3-4 percig hagyjuk hűlni, majd hempergessük meg a kifliket a cukorban. (Ha túl sokat hagyjuk hűlni, nem tapad rá a cukor.) Zárható fémdobozban napokig puha marad.

JÓ ÉTVÁGYAT



KÍVÁNUNK!