A Gasztrokaland Receptjára

Gyűjtőtársak receptjei

Barna Aladár „Igen magyar” Horthy Miklósné szakácskönyve

Tartalomjegyzék

Előszó
A rántás
Tyúkleves benne főtt marhahússal
Gulyásleves
Tejfölös krumplileves
Káposztás korhelyleves
Tejfölös bableves
Böjti halikra leves
Savanyú malacleves
Falusi sonkaléleves
Savanyú tojásleves
Falusi lebbencsleves
Finom metélt húslevesbe
Sonkás gombóc levesbe
Gombás balatoni fogas
Szegedi halászlé
Rántolt harcsa
Rácponty
Szalonnával spékelt tejfeles fogas
Rák pörkölt
Libamáj elkészítése
Sertéskocsonya
Töltött paprika
Rakott burgonya
Lecsó
Töltött csirke
Rántott csirke
Újévi malacsült
Nyárson sült cigánypecsenye
Birkahús karfiollal
Hortobágyi tokány
Töltött káposzta
Székelygulyás
Erdélyi fatányéros
Fokhagymás birkasült
Deák-pecsenye
Rakott káposzta

Paprikás borjúszelet
Malacpörkölt
Tormás toroshús
Serpenyős rostélyos
Paprikás csirke
Borjúpörkölt
Hurkafélék
Citromos hurka
Májas hurka
Véres hurka
Falusi pácolt sonka
Szüreti birkagulyás
Tárkonyos bárány
Gombás fogolysült
Párolt fácánpecsenye
Őzcomb mártással
Vaddisznó vagdalt
Szalonnával tűzdelt szarvas gerinc
Nyúlpörkölt
Nyúlvagdalék
Paradicsommártás
Sóskamártás
Gombamártás
Tejfölös burgonyafőzelék
Zöldbabfőzelék
Sárgarépa-főzelék
Tejfölös kapros tökfőzelék
Tarhonya
Tojásos galuska
Hagymás burgonya
Paprikás krumpli
Zöldpaprika-saláta uborkával
Fejes saláta
Hagymás burgonyasaláta
Vegyes saláta
Babsaláta
Rétes
Rétes töltelékek
Alma töltelék
Káposzta töltelék

Túró töltelék
Máktöltelék
Dobos torta
Kalács
Palacsinta
Csörögefánk
Farsangi fánk
Mézeskalács
Huszárcsók
Darázsfészek
Diós patkó
Szilvás gombóc
Burgonya lángos
Bundás kenyér
Burgonya pogácsa
Túrós gombóc
Hortobágyi káposztás gombóc
Debreceni túrós pogácsa
Falusi túrós perec
Tepertős pogácsa
Túrós metélt
Kukorica málé
Túrós-kapros derelye
Házi tejfölsajt
Körözött



Ezt a könyvet hazánk első asszonyának, nagybányai Horthy Miklósnénak ajánljuk.
A szerzők

Előszó

Ez a könyv nem jöhetett volna létre külföldi vendégeink rendkívüli érdeklődése nélkül, akik arra sarkalltak minket, hogy alaposan elmélyedjünk ebben a témában.

A magyar konyha, a magyar népi hagyományok részeként mindig kiemelt szerepet játszott a magyarországi idegenforgalom szemében, különösen a legutóbbi időkben.

A természetes tartózkodás, ami először szinte magától értetődően jelentkezik minden idegen részéről, hamarosan megenyhül ételeinkkel kapcsolatban, mert ráéreznek a nyugati stílusú konyhától jelentősen eltérő ízekre, zamatokra. Ezen jellemzők igen gazdag változataira.

Ezzel a kis könyvvel egy a célunk: közelebb hozni Önök szívéhez Magyarországot, miközben bepillantást nyerhetnek a magyar életbe, s segítséget kaphatnak hazánk megismeréséhez.

Ha ezt sikerül elérnünk, akkor biztosan barátokká válunk, és mi magyarok nagyra fogjuk értékelni ezt a kapcsolatot, melynek során ismét beigazolódik a régi magyar közmondás, miszerint „Az embert a gyomrán keresztül lehet a legkönnyebben meghódítani.". Ezért választottuk mi ezt az utat, hogy egyúttal az Önök szívét is gazdagítani tudjuk.

Most tehát azzal a kéréssel fordulunk olvasóinkhoz, hogy fogadjanak minket bizalmukba receptjeinkkel együtt. Ezek során figyelembe vettük, hogy az idegenek meglehetősen tartózkodnak a számukra idegen, erősen fűszerezett magyar étkektől – de egyúttal lehetőséget is

biztosítunk a gazdag tartalom alapján a válogatásra is, nemcsak az alapfogások, de később az igazi különlegességek között is.

Kérjük, fogadják ezt a kis könyvet olyan szeretettel, mint amilyen tisztelettel nyújtjuk szegény kis megcsonkított Magyarországunk nevében.

Kívánunk ehhez jó étvágyat és kellemes szórakozást.

A szerzők

A rántás

(Thickening)

Legelőször néhány szóban szeretnénk beszélni a leveseinkről és főzelékeinkről. A külföldiek számára meglehetősen idegennek tűnik, hogy más országokkal ellentétben mi igen sok besűrített levest és főzeléket készítünk. A helyzet az, hogy nálunk a legtöbb leves és zöldségétel rántással készül. A „rántás" szinte sajátosan magyarnak tekinthető sűrítési módszer. Ezt mindig kevés zsiradék és liszt keverékéből készítjük. Szinte elképzelhetetlen, hogy ebben az országban rántás nélkül készüljön a levesek vagy főzelékek nagy része. „Messziről" megismerhetőek ezek a fogások.

Ehhez nem kell mást tenni, mint az edényben felforrósított zsiradékban elkeverni kevés lisztet, s azt zsemleszínűre pirítani. (Esetenként lehet némi finomra vagdalt vöröshagymát is beledolgozni.) Ekkor kell belekeverni kevés pirospaprikát, majd azonnal felönteni hideg vízzel. Ha csomómentes, bele kell forgatni a forró levesbe, vagy főzelékbe.

Egyúttal szeretnénk megmagyarázni, hogy mi is a különbség a „paprikás" és „pörkölt" ételeink között. Tehát pörkölt az, amelyik többek között zsiradékon párolt vöröshagymával, piros paprikával és hússal készül, sűrű (rövid) lében. A paprikást hasonló módszerrel főzzük, de a végén mindig keverünk bele tejfölt is. A „Gulyás" ételünk tulajdonképpen a pörkölthöz fogható, csak több lével készítjük, és burgonyát, valamint apró tésztát (csipetkét) is adunk bele. Ebbe sosem kerül tejföl!

Tyúkleves benne főtt marhahússal

(Chicken Soup with Cooked Beef)

A mi receptünk hat fő részére készült, de képzeljék hozzá, hogy hagyományaink szerint a 100-200 fős magyar, vidéki lakodalmas vacsorák első fogásaként szokták megfőzni. A csirkeleves a lakodalmi események és a Húsvét vasárnapi ebédek nélkülözhetetlen fogása.

Hozzávalók: 90 dkg marhahús, 25 dkg marhacsont, 1 kisebb csirke, 2-2 jókora db sárga- és fehérrépa, 1 kisebb zellergumó és karalábé, 1 nagy fej burgonya, kis db kelkáposzta, 1 fej vöröshagyma, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, ízlés szerint só és őrölt bors, 5 db szemes bors, 10 dkg cérnametélt

Tegye a húsokat és a csontot megfelelő méretű fazékba. Öntse fel bőven vízzel és letakarva tegye fel főni. A keletkező habot lemeregetve főzze jó egy órán keresztül. Ekkor tegye bele a hosszúkásra feldarabolt zöldségeket és a fűszereket. Továbbra is fedő alatt, éppen csak gyöngyözve főzze tovább mintegy három órán át. Sűrű szitán szűrje le, majd a lébe főzze a cérnametéltet. Közben rendezze el külön tálban a főtt zöldségeket, másikba a feldarabolt csirkét. Tálalásig tartsa melegen. Sok helyen a hús mellé főtt burgonyát is szoktak kínálni.

(Gyakran a marhahúst nem is tálalják fel a leveshez, mert alapvetően csupán az íz kedvéért főzik a bele.)

Gulyásleves

(„Gulyas" Soup)

A Gulyás tulajdonképpen igen közel áll a pörkölthöz, de főleg abban különbözik attól, hogy jóval több a leve, a hús kisebb kockákra van vagdalva, valamint burgonyát és apró tésztát (csipetkét) főznek bele.

Hozzávalók: 90 dkg marhahús, 2 evőkanál zsír, 2 fej vöröshagyma, 1 db zöldpaprika, 2 teáskanál pirospaprika, 2 db burgonya, 10 dkg csipetke, só

Kockázza apróra a húst. A zsiradékon párolja világosbarnára a finomra vagdalt hagymát és a húst. Tegye rá a feldarabolt zöldpaprikát és a pirospaprikát. Fedő alatt párolja. Öntse fel bő vízzel. Fűszerezze, és főzze puhára. Végül dobja bele a kockázott krumplit és a tésztát. Főzze készre.

Tejfölös krumplileves

(Potato Soup with Sour Cream)

Hozzávalók: fél kg burgonya, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 teáskanál pirospaprika, 2 evőkanál tejföl

A megtisztított, megmosott krumplit darabolja kisebb kockákra. Kevés sós, lobogó vízben főzze félpuhára. A forró zsíron üvegesre párolt hagymán a liszttel készítsen világosbarna rántást. Hintse meg a paprikával, majd öntse fel kevés vízzel. Keverje csomómentesre. Levével együtt adja hozzá a burgonyát. Gyöngyözve főzze készre. Tálalás előtt keverje bele a tejfölt.

(Nyáron különleges ízt adhat a levesnek, ha fél-fél zöldpaprikát és paradicsomot is főz bele.)

Káposztás korhelyleves

(Cabbage-Carouser Soup)

Hozzávalók: 45 dkg savanyú káposzta, 3 evőkanál zsír, 6 dl káposztalé, 3 evőkanál liszt, 15 dkg füstölt kolbász, 2 mokkáskanál pirospaprika, 2 kisebb fej vöröshagyma, 3 evőkanál tejföl, 1,2 l víz

Nagyobb fazékban keverje össze a savanyú káposztát, a káposztalevet, a felkarikázott kolbászt, a vizet és a sót. Fedő alatt, gyöngyözve főzze másfél órán át. Ha a bennlévők megfőttek, akkor a felforrósított zsíron párolja üvegesre a hagymát, majd a ráhintett lisztet pirítsa zsemleszínűre. A melegről félrehúzva keverje bele a paprikát. Hideg vízzel felhígítva sűrítse be vele a levest.

Végül a tejfölt is keverje az ételbe. Forralja fel és azonnal tálalja.

Tejfölös bableves

(Creamed Bean Soup)
Hozzávalók: 45 dkg zöldbab, 2 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 1-1 db sárga és fehérrépa, 1 mokkáskanál pirospaprika, 3 evőkanál tejföl, 2 kis fej vöröshagyma, 1 tojásból nokedli
Tegye fel egy liter sós vízben a megtisztított, megmosott és centis darabokra vagdalt zöldbabot, a felkarikázott zöldségeket főni. Ha megfőttek, akkor a zsíron párolja üvegesre a hagymát, majd hintse meg a liszttel. Pirítsa zsemleszínűre. A melegről félrehúzva keverje bele a pirospaprikát. Hideg vízzel felhígítva a rántást, sűrítse be a levest.
Szaggassa bele az apró nokedlit, végül a tejfölt is keverje hozzá. Forralja össze és tálalja.
(Még finomabb és különlegesebb, ha felkarikázott füstölt kolbászt is belefőz.)

Böjti halikra leves

(Lent Spawn Soup)
Hozzávalók: halikra, felkarikázott sárgarépa, 1-2 tojássárgája, babérlevél, tejföl, citromlé, vöröshagyma, zsemlekocka
Egyszerre tegye fel annyi sós vízben főni az ikrát és a vékonyra karikázott zöldségeket, ami bőven ellepi. Ízesítse a babérlevéllel. Miközben a répa puhára fő, kevés zsírt olvasszon fel. Adjon hozzá néhány kanál főzőlevet. Habverővel keverve dolgozza simára benne a tejföllel kikevert tojássárgákat. Kevés citromlével ízesítse. Folyamatos keverés közben lassan öntse a forró levesbe, így besűrítve azt.
Pirított zsemlekockával megszórva tálalja.

Savanyú malacleves

(Sour Pig Soup)

Mossa meg, majd darabolja kisebbekre a 7-8 hónapos malac körmét, csülkét, máját és tüdejét. Melegítsen fel egy evőkanálnyi disznózsírt. Pároljon rajta üvegesre egy fej apróra vagdalt vöröshagymát, majd ezen pirítson zsemleszínűre 2 evőkanál lisztet. Hintse meg kevés sóval és pirospaprikával, és folyamatosan keverve öntse fel hideg vízzel. Tegye bele az előkészített húsféléket. Ízesítse babérlevéllel. Fedő alatt, alacsony hőfokon főzze puhára. Tálalás előtt pár csepp citromlevet és 3 evőkanál tejfölt keverjen benne csomómentesre.

Falusi sonkaléleves

(Country Ham Soup)

Hozzávalók: zsír és liszt a rántáshoz, 1,2 l sonkalé, 2-3 evőkanál tejföl,

A sonka főzésekor keletkező levet általában elteszik későbbi zöldséges és hüvelyes levesek főzéséhez. A szokott módon elkészített rántást öntse fel a hideg sonkalével. Azonnal keverje simára. Tegye bele a tejfölt, majd forralja össze a levest. Általában nem kell sózni, mert a sonkalé mindig eléggé sós.

Pirított zsemlekockával megszórva tálalja.

Savanyú tojásleves

(Sour Egg Soup)

Bőven készítsen rántást, majd öntse fel annyi folyadékkal, hogy megfelelő leves-sűrűségű állagot kapjon. Ízesítse kevés ecettel, babérlevéllel, sóval és reszelt citromhéjjal. Forralja össze, majd közvetlenül tálalás előtt a gyöngyöző levesbe úgy eresszen bele személyenként két tojást, hogy azok fehérje és sárgája

egyben maradjon. Ha keményre főttek a tojások, kevés tejfölt keverjen még a leveshez.

Falusi lebbencsleves

(Country „Lebbencs" Soup)
Hozzávalók: 15 dkg füstölt bacon szalonna, 2 kávéskanál szegedi paprika, jó maréknyi lebbencs tészta, 1,2 l víz
Vágja kisebb kockákra a szalonnát, és süsse ki azokat. Szűrőkanállal tányérra emelje ki a zsiradékból a pörcöket. Tegye a helyébe a lebbencs tésztát, s pirítsa az pirosra. A melegről félrehúzva keverje el benne a paprikát, majd öntse fel a vízzel. Fedő alatt főzze puhára. Végül tegye vissza a sült szalonnakockákat, ízesítse és tálalja.
(A lebbencstészta készítése: Két és fél deci lisztet gyúrjon össze három egész tojással, sóval és annyi vízzel, hogy rugalmas tésztát kapjon. Vékonyra nyújtsa ki lisztezett deszkán, majd nagyobb négyzetekre szabdalva, szitán szétterítve szárítsa ki.)

Finom metélt húslevesbe

(Fine Noodles For Meat Soup)
Borítsa a lisztet kis kupacba a gyúródeszka közepére. A közepébe mélyítsen kisebb lyukat, s abba üsse bele a tojást. Tegyen a tojásra csipetnyi sót, amit késsel keverjen össze. Kézzel gyúrja az egészet addig, míg rugalmas, nem ragadós, nyújtható tésztát kap. Formázzon ebből két egyforma bucit. Letakarva hagyja 15 percet állni. Eztán a liszttel kissé meghintett deszkán egymás után nyújtsa ki nagyon vékonyra. Tiszta konyharuhára fektetve hagyja száradni. Egy óra múlva vágjon 3 ujjnyi széles csíkokat. Ezeket fektesse egymásra, majd éles késsel, keresztben vagdalja hajszálvékony csíkokra. Szórja szitára a metéltet, és időnkét megrázogatva hagyja teljesen megszáradni.

Száradás után szorosan záródó üvegben tárolja.

Sonkás gombóc levesbe

(Ham Dumplings for Soup)
Hozzávalók: 8 dkg zsír, 10 dkg reszelt sonka, 2 tojássárgája, 1 egész tojás, zsemlemorzsa
Keverőtálban dolgozza össze valamennyi hozzávalót. Annyi zsemlemorzsát gyúrjon bele, hogy rugalmas, formázható keveréket kapjon. Kézzel formázzon a tésztából apró gombócokat, és főzze be le a lobogó levesbe.

Gombás balatoni fogas

(Mushroomed Perch-Pike of the Balaton)
Hozzávalók: 8 db 15 dkg-os fogas (süllő), 2 tojássárgája, 15 dkg gomba, 15 dkg reszelt sajt, 6 dkg vaj, 1 csokor petrezselyem, 8 dkg liszt, ízlés szerint só és őrölt fehér bors, 3 dl fehérbor, citromlé
Tisztítsa, mossa meg a halakat, és tegye félre. A megtisztított és mosott gombát vékonyan szeletelje fel, majd sózva és borsozva párolja puhára kevés vajon, végül hintse meg a finomra vagdalt petrezselyemmel. Fektesse tűzálló tálba a halakat. Öntse rá a gombás ragut. Tolja a tálat alacsony hőfokú sütőbe. Amíg a hal sül, készítse el a mártást hozzá. Ehhez lábosban keverje össze az olvasztott vajat, a bort és a citromlevet. Kézi habverővel dolgozza benne simára a tojások sárgáját. Fűszerezze ízlése szerint, majd folyamatosan keverve, nagyon lassú tűzön sűrítse. Öntse a mártást a készre sült halra. Hintse meg a reszelt sajttal. Tegyen apró vajdarabkákat a tetejére, s 3-4 percre tegye vissza a sütőbe, míg a sajt ráolvad és megbarnul.

Szegedi halászlé

(Fish Szeged Style)
Ehhez a halak legszélesebb választéka használható fel. A legjobb a ponty, a csuka, a keszeg, vagy a harcsa – lehetőleg vegyesen. A megfelelően megtisztított, alaposan megmosott, majd nagyobbakra vágott haldarabokat egyenként dörzsölje be sóval. (Egy órára tegye félre azokat.) Vagdaljon fel finomra 6-7 fej vöröshagymát. Rétegezze nagyobb fazékba a hagymát és a haldarabokat. Hintse meg a tetejét két evőkanál pirospaprikával. Annyi vizet öntsön rá, hogy kétujjnyira ellepje. Lassú tűzön, gyöngyözve főzze két órán keresztül. Nem szabad megkeverni! Időnként a fazekat óvatosan megmozgatva rázzon a levesen egyet-egyet.

Rántolt harcsa

(Fried Sheat-Fish)
Tisztítsa és mossa meg a harcsafilét, vagy szeleteket. Sóval dörzsölje be azokat, majd tegye félre állni egy órára. Ezután először forgassa bele a lisztbe, majd mártsa a felvert tojásba, végül alaposan nyomkodja bele a zsemlemorzsába. Bő, forró zsiradékban süsse aranysárgára a panírozott haldarabokat.
Ugyanígy készítheti a rántott pontyot is, de az kissé szálkásabb halfajta.

Rácponty

(Paprika Carp)
Hozzávalók: 1,5 kg pontyfilé, só, 4 evőkanál tejföl, 15 dkg vaj, 6 db burgonya, szegedi paprika, 2 fej vöröshagyma
Vékony vajszeletekkel bélelje ki a tűzálló tál alját. Rendezze el rajta a héjában főtt és meghámozva, hidegen felkarikázott burgonyákat. Ezt takarja be a vékonyan karikákra metszett vöröshagymával. Fektesse

rá a tenyérnyi darabokra vágott, majd beirdalt, megsózott és liszttel kissé meghintett halszeleteket. Szórja be ízlése szerint pirospaprikával. A rakottas tetejét vonja be a tejföllel. Tegyen néhány vajdarabkát a tetejére. Közepesen forró sütőben 35-40 perc alatt süsse készre.
A sütéshez használt tálban adja asztalra.

Szalonnával spékelt tejfeles fogas

(Creamed Perch-Pike with Bacon Larding)
Alaposan keverje ki a vajat, a tejfölt, a reszelt vöröshagymát és néhány csepp citromlevet. Ezzel kenje be az előzőleg megsózott, és vékony bacon szalonna csíkokkal megtűzdelt halszeleteket. Fektesse az előkészített húsokat tűzálló tálba. Tolja az edényt előmelegített sütőbe. Ha félig megsült, akkor kevés tejföllel locsolja meg a tetejét, majd süsse készre.
A sütéshez használt tálban kínálja, vajas burgonyával körítve és citromkarikákkal díszítve.

Rák pörkölt

(Cray-Fish Stew)
Hozzávalók: 20 db folyami rák, 1 kiskanál pirospaprika, 1 db vöröshagyma, 1 db zöldpaprika, 1 csokor petrezselyem, 1 kávéskanál liszt
Alaposan súrolja le, majd folyóvízben öblítse át a rákokat. Tegye a csokor petrezselymet egy fazéknyi sós vízbe. Forralja fel, majd dobja bele a rákokat, és addig főzze azokat, míg pirosra főnek. Tisztítsa meg a rákokat. Kevés zsíron párolja üvegesre az apróra vágott vöröshagymát. Tegye rá a felkarikázott zöldpaprikát is. Pár perc után keverje el benne a pirospaprikát, majd hintse meg liszttel. Folyamatosan kevergetve öntse fel egy-két kanál főzőlével. Végül forgassa bele a rákhúst. Forralja össze, és párolt rizzsel tálalja.

Libamáj elkészítése

(Preparation of Goose Liver)

Hozzávalók: 1 egész libamáj, kevés só, 1 kis fej vöröshagyma, 15 dkg libazsír, 1 gerezd fokhagyma, pirospaprika

Bő vízben alaposan mossa át a kétfelé vágott libamájat. Lehetőleg sehol ne maradjon benne vérrög. (Ha esetleg az epe rajta van, legelőször óvatosan, a máj közvetlen környezetével együtt vágja ki.) Fektesse megfelelő méretű lábasba a májat. Egészben tegye mellé a meghámozott hagymákat. Csipet sóval hintse meg, majd öntse rá a felolvasztott zsiradékot. Lassú tűzön, fedő alatt süsse fél órán keresztül. Ha megsült, lecsepegtetve emelje tányérra a májat. Hintse meg pirospaprikával. Napokig eltartható.

Felszeletelve, a sütéshez használ zsírral megkent friss kenyérrel és teával adja asztalra.

Sertéskocsonya

(Country Meat Jelly)

Hozzávalók: 1 fej vörös-hagyma, 1 kávéskanál só, 6 gerezd fokhagyma, 5 l víz, 15 szem egész bors, 2,5 kg kocsonyahús (fej, farok, köröm, bőr, csülök), pirospaprika

A húsdarabokat alaposan tisztítsa meg, ha szükséges pörzsölje le a sörtéket. Tegye nagyobb fazékba. Adja hozzá a többi hozzávalót. (A vöröshagymát megmosva, de héjastul dobja a vízbe.) Ha felforrt, fedő nélkül, gyöngyözve addig főzze, mintegy három órán át, míg a csontokról a húst leválik. Ekkor sűrű szitán át szűrje a levet tányérokba, vagy tálkákba. Ossza el hozzájuk a kicsontozott húsféléket. Tegye hűvös helyre megdermedni.

Tálalás előtt hintse meg a tetejüket pirospaprikával.

Töltött paprika

(Stuffed Green Pepper)
Hozzávalók: 12 db zöldpaprika, ízlés szerint só, 50 dkg darált sertéshús, 50 dkg paradicsom, 12 dkg rizs, 2-2 evőkanál zsír és liszt, 3-4 db kockacukor, 2 db vöröshagyma, 2 db tojás, 1 csokor petrezselyem
A megmosott zöldpaprikák csumáját vágja le, és a magokat kaparja ki belőlük. Keverőtálban kézzel dolgozza össze a tojásokat, a darált húst, a rizst, egy fej finomra vágott hagymát és a sót. Ezzel a keverékkel töltse meg a paprikákat. Nagyobb lábosban, fedő alatt főzze lassú tűzön a negyedekbe vágott, héjától megfosztott paradicsomokat, a csokorba kötött petrezselyemmel és az egész hagymával együtt. Öntsön alá kevés vizet, és dobja bele a kockacukrokat is. Ha pépessé főtt, fektesse bele a megtöltött paprikákat. Körülbelül egy óra múlva emelje a töltelékeket mély tálba. Dobja ki a paradicsommártásból a hagymát és a petrezselymet. Kevés zsírból és lisztből készített rántással sűrítse be a szószt. Pár percnyi forralás után öntse a paprikákra.
Főtt burgonyával kínálja.

Rakott burgonya

(Potato Layer)
Hozzávalók: 1,5 kg burgonya, 5 evőkanál tejföl, 6 db tojás, 25 dkg füstölt kolbász, vagy sonka, 2 kávéskanál vaj, 1 evőkanál zsemlemorzsa
Héjában főzze meg a burgonyát. Másik edényben a tojásokat főzze keményre. Ha megfőttek, húzza, illetve szedje le a héjukat és karikázza fel azokat. A kolbászt szintén. Vajjal kenjen ki egy tűzálló tálat. Terítsen bele egy réteg krumplit, arra tojást, majd kolbászt. Locsolja meg két evőkanál tejföllel, kevés olvasztott vajjal és hintse meg sóval. Folytassa a rétegezést, amíg a készlet

tart. Legfölülre burgonya kerüljön, meglocsolva tejföllel. Hintse meg a zsemlemorzsával. Közepes hőfokú sütőben 45 perc alatt süsse aranybarnára. A sütőedényben tálalja.

(Sok vidéken, nagyobb, ünnepi étkezésekkor köretként is adják asztalra húsok, zöldségek mellé.)

Lecsó

(Hungarian Peasant's Summer Dinner)

Hozzávalók: 2 fej vöröshagyma, 1 teáskanál paprika, 10 dkg zsír, 90 dkg zöldpaprika, 45 dkg paradicsom, 22 dkg füstölt kolbász, 5 tojás

A szálasra vágott hagymát a forró zsiradékon párolja üvegesre. Tegye hozzá a karikákra vagdalt zöldpaprikát és sózza meg. Adja hozzá a negyedelt paradicsomot és a felkarikázott kolbászt. Lassú tűzön, fedő alatt főzze készre. Tálalás előtt öntse rá a pirospaprikával felvert tojásokat, majd 5-6 perc alatt forralja össze, hogy a tojás megszilárdulhasson. Forrón kínálja.

Töltött csirke

(Stuffed Roasted Chicken)

Fakanál segítségével óvatosan emelje fel a konyhakész csirke bőrét a mellrészén, és töltse alája az elkészített keveréket. Ehhez alaposan dolgozzon össze kevés tejben áztatott zsemlemorzsát, egy tojássárgáját, egy evőkanál vajat, ízlés szerint sót és őrölt borsot, a csirke elkapart máját, kevés párolt gombát és vagdalt petrezselymet. Fektesse a megtöltött csirkét tepsibe. Locsolja meg néhány kanál olvasztott zsírral, majd közepes hőfokon süsse ropogós pirosra. Közben néhányszor locsolja meg saját pecsenyelevével.

Párolt rizzsel, főtt burgonyával és savanyúsággal tálalja.

Rántott csirke

(Fried Chicken)

A Magyarországon rántanivaló, fiatal csirkének nevezett, tavaszi szárnyast vegyen. Ilyen tulajdonképpen az év bármely részében beszerezhető, de az igazi ínyencek kizárólag a kora tavaszi csirkék közül válogatva készítik el a rántott csirkét. A turisták gyakran elkövetik azt a baklövést, hogy a kerthelyiségekben felkínált rántott csirkét nem képesek megkülönböztetni az igazi magyar különlegességtől. Pedig az elkészítése igen egyszerű, s a titok tulajdonképpen csupán a sózás és sütés gyakorlatán múlik.

Tehát vásároljon élő csirkét, amit az elkészítés előtt két órával öljön le. Alaposan tisztítsa meg, és mosson, öblítsen ki. Vágja nyolc darabra, mert sütéskor így éri el a legjobb eredményt – s ez a legfontosabb. Sózza meg, majd fektesse szitára. Készítse elő a panírozáshoz szükséges anyagokat. Először lisztben forgassa meg a húsdarabokat, majd mártsa a felvert tojásba, végül nyomkodja bele a finom zsemlemorzsába. Közben serpenyőben forrósítsa fel a bő zsiradékot. Tegye bele a húsokat. Először fedő alatt süsse az egyik oldalukat. Ez nagyon fontos! Később fordítsa meg, majd fedő nélkül süsse ropogós pirosra másik oldalukon is. Azonnal tálalja, friss zöldsalátával.

Újévi malacsült

(New Year Sucking Pig)

Hat-nyolc hetes, elválasztott szopós malacot vásároljon. Alaposan előkészítve, kívül-belül megtisztítva és átmosta, kiszárítva – dörzsölje be sóval. Fektesse megfelelő méretű tepsibe. A száját feszítse ki, és egy egész citromot szorítson bele. Az állat fülét és csülkeit ecsetelje be olvasztott zsiradékkal, majd csomagolja be sütőpapírral. Kenje be az egészet zsírral. Tolja a tepsit közepes hőfokra előmelegített sütőbe. Kis tálkába öntsön pár deci sört. A

malac sütése közben az ebbe mártogatott, villára szúrt füstölt szalonnával kenegesse a sültet. Addig süsse, míg a bőre ropogós pirosra sül.
Sült burgonyával és párolt vöröskáposztával tálalja.

Nyárson sült cigánypecsenye

(Gipsy Roast)
Fanyársra húzzon felváltva sertéshús darabokat és füstölt szalonna kockákat, míg a pálcika teljesen megtelik. Két téglára helyezve a pálcák végeit, fektesse ezeket izzó parázs fölé. Időnként megforgatva a nyársakat süsse ropogós pirosra a húst. (Amennyiben a kisülő zsiradékot fel akarja fogni, akkor tegyen tepsit a nyársak alá.) Ezt az ételt a vidéki vásárok, búcsúk alkalmával mindenütt készítik.
A magyar pusztákon szárnyas-húsok felhasználásával, de ugyanezen recept szerint is ismerik.

Birkahús karfiollal

(Mutton In Cauliflower)
Hozzávalók: birkahús, burgonya, karfiol, sárgarépa, zeller, petrezselyem
Az alaposan megtisztított, átmosott birkahúst vágja nagyobb kockákra, és szűrőkanálba téve, lobogó vízzel forrázza le. Megfelelő méretű tepsi aljába rendezzen el húsokat. Erre helyezzen karfiolrózsákat, majd meghámozott és karikákra vágott krumplit. Hintsen rá gyufaszálra vagdalt sárgarépát és zellergumót. Minden réteget sózzon meg. Addig folytassa a rétegezést, míg tartanak a hozzávalók. A tetejét hintse meg a vagdalt petrezselyemmel. Öntse fel annyi vízzel, ami éppen csak ellepi. Fedő alatt gyöngyözve párolja két órán át. Az utolsó időre vegye le a fedőt.

Hortobágyi tokány

(Hortobágy Stew)
Hozzávalók: 3 evőkanál zsír, ízlés szerint só és őrölt bors, 2 fej vöröshagyma, 1-1 db zöldpaprika és paradicsom, fél teáskanál pirospaprika, 90 dkg sovány marhahús, 1 evőkanál liszt
Az apróra vagdalt vöröshagymát párolja üvegesre a zsiradékon. Hintse meg a pirospaprikával, majd rögtön forgassa bele a laskára vágott húst. Párolja rövid ideig. Öntsön alá egy deci vizet és ízesítse sóval, őrölt borssal. Ha felforrt, keverje bele a felkarikázott paprikát és paradicsomot. Fedő alatt főzze negyed órán át, végül a néhány kanál vízben csomómentesen elkevert liszttel kissé sűrítse be. Forralja össze, és nokedlival vagy tarhonyával adja asztalra.

Töltött káposzta

(Country Stuffed Cabbage)
Hozzávalók: 1,5 kg savanyú káposzta, 50 dkg sertéscomb, 25 dkg marha lábszár, 3 fej vöröshagyma, 2 kávéskanál pirospaprika, 2 tojás, 15 dkg rizs, 20 dkg füstölt hús, 2 gerezd fokhagyma, néhány káposztalevél
Bő zsíron párolja világosbarnára a finomra vágott hagymát. Hintse meg a pirospaprika felével, majd keverje hozzá a savanyúkáposztát. Öntse fel kevés hideg vízzel, vagy a füstölt hús főzőlevével. Tegyen bele egy fej vöröshagymát és a kisebb darabokra vágott fokhagymagerezdeket. Fedő alatt, lassú tűzön főzze mintegy fél órán át, mialatt elkészíti a töltelékeket.
Darálja egybe a sertés-, a marha- és a füstölt húsokat. Kézzel alaposan dolgozza össze a rizzsel, két gerezd zúzott fokhagymával, pirospaprikával, a tojásokkal és ízlés szerint őrölt borssal. A töltelék feléből formáljon kisebb gombócokat. A másik felével a káposztaleveleket töltse meg. Egyesével helyezze a

töltelékeket és a golyókat a forrásban lévő káposztába. (Szükség esetén kevés vízzel öntse föl.) Továbbra is alacsony hőfokon, letakarva főzze tovább. Hogy meddig, azt legbiztosabban kóstolással lehet megállapítani.
(Vidéken, disznóöléskor májas- és véres hurkát is szokás belefőzni. Ilyenkor tálaláskor főtt burgonyát is adnak mellé.) Tejföllel meglocsolva adják asztalra.

Székelygulyás

(„Transylvanian" Stew)
Hozzávalók: ízlés szerint pirospaprika és zsír, 90 dkg sertéshús és fehér káposzta, 5 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, vöröshagyma
Párolja a felkockázott húst, a finomra vagdalt vöröshagymát a felolvasztott zsiradékon világosbarnára. Hintse meg a pirospaprikával, majd forgassa bele a másik edényben közben kevés zsíron megpárolt, szálasra vagdalt káposztát. Fedő alatt, alacsony hőfokon párolja puhára. Ízlése szerint fűszerezze. A lisztet és a tejfölt keverje simára, végül ezzel sűrítse be a káposztát. Azonnal tálalja.

Erdélyi fatányéros

(Transylvanian Wooden Platter)
Ez igen régi, hagyományos erdélyi recept, amit nyárson, szabadtűzön készítenek el. Újabban már grillsütőben, vagy faszén felett is sütik. A felszeletelt húsokat kissé kiklopfolják. Sóval és őrölt fekete borssal ízesítik, megkenik kevés zsiradékkal, majd pár órára állni hagyják. Ezután A következő sorrendben húzzák nyársra a hozzávalókat: birkahús, sertés szelet és borjúhús. A húsok közé baconszalonna szeleteket szúrnak. A tűz fölé helyezik a nyársakat, és folyamatosan forgatva ropogós pirosra sütik. A sülteket nagy fatányéron rendezik el.

Körítésként sült krumplit, párolt zöldségeket, savanyú káposztát kínálnak mellé.

Fokhagymás birkasült

(Garlic Mutton Roast)
Hozzávalók: birkacomb, fél db paradicsom, 1 db zöldpaprika, fokhagyma, zsiradék, ecet
A húst tisztítsa meg, a faggyút távolítsa el. Forrázza le ecetes vízzel, majd tűzdelje meg fokhagyma-gerezdekkel. Fektesse megfelelő méretű tepsibe. Bőven locsolja meg forró zsiradékkal. Hintse meg sóval, és rendezze el rajta a vékonyan felkarikázott paradicsomot és zöldpaprikát. Közepes hőfokon, lefedve addig párolja, míg a hús majdnem teljesen megpuhul. Ekkor fedő nélkül süsse pirosra a tetejét, miközben többször meglocsolja saját levével. Szükség esetén kevés vizet önthet alája.

Deák-pecsenye

(Francis Deák Roast)
Hozzávalók: marhahús, sárgarépa, vöröshagyma, só, zsiradék, ecet, őrölt bors
Fektesse a húst megfelelő méretű edénybe. Rendezze el rajta és körülötte a vékonyan felkarikázott sárgarépát és hagymát. Hintse meg ízlése szerint a fűszerekkel. Locsolja rá az olvasztott zsiradék és kevés ecet keverékét. Fedő alatt párolja puhára.
Végül szeletelje fel a húst, és a saját levével meglocsolva tálalja.

Rakott káposzta

(Country Cabbage Pie)

Hozzávalók: 1 nagyobb fej vöröshagyma, 90 dkg sertés hús, 6 dkg zsiradék, 12 dkg rizs, fűszerek, savanyú káposzta, tejföl, 45 dkg füstölt kolbász
Finomra vágja fel a vöröshagymát, és a zsiradékon párolja üvegesre. Forgassa bele a kis kockákra darabolt húst. Ízlése szerint fűszerezze sóval, borssal, piros paprikával. Öntsön alá kevés vizet, majd időnként megkeverve, fedő alatt, alacsony hőfokon főzze puhára. Másik edényben, kevés olvasztott zsíron párolja meg a savanyú káposztát. Szintén külön edényben a rizst is főzze puhára. Végül zsírozzon ki egy tűzálló tálat, és a káposztát, a húst, a rizst és a felkarikázott kolbászt rétegezze bele. Valamennyi rétegre tegyen néhány evőkanál tejfölt. Felülre káposzta és tejföl kerüljön. Közepes hőfokra előmelegített sütőben fél óra alatt süsse készre.

Paprikás borjúszelet

(Paprika Veal Cutlet)
Hozzávalók: 50 dkg borjúszelet, 1 fej vagdalt vöröshagyma, 1 evőkanál zsiradék, 1 kávéskanál szegedi paprika, 2 db paradicsom, 1 db zöld-paprika, 3 evőkanál tejföl, 1 dl víz
Sózza meg a húsokat. Melegítse fel a zsiradékot, párolja rajta üvegesre a hagymát. Húzza félre a melegről az edényt és hintse meg a pirospaprikával. Fektesse bele a kissé kivert hússzeleteket, tegye rá a felkockázott paradicsomot és zöldpaprikát. Tegye vissza a tűzhelyre és öntse alá a vizet. Gyöngyözve főzze fedő alatt, míg megpuhul a hús.
Végül keverje hozzá a tejfölt, és melegen tálalja.

Malacpörkölt

(Stew Of Sucking Pig)

Hozzávalók: 4-5 hetes malachús, 3 evőkanál zsír, 1 db paradicsom, 3 fej vöröshagyma, 1-2 db zöldpaprika, ízlés szerint só, őrölt bors, pirospaprika
A felmelegített zsiradékon párolja rózsaszínre a finomra vagdalt vöröshagymát. Forgassa bele a felkockázott malachúst. Hintse meg a fűszerekkel. Tegye hozzá a félbevágott paradicsomot és zöldpaprikát. Lassú tűzön, lefedve főzze puhára. Vigyázzon, mert könnyen lekap az alja! Pirított burgonyával, vagy tarhonyával adja asztalra.

Tormás toroshús

(Pig Festival Meat With Horseradish)
A disznótorok kedvelt fogása ez a friss húsból készített tormás étel. Ehhez a fejről és a csülökről frissen levágott húst alaposan mossa meg. Kevés, sózott, borsozott, egész fej hagymával ízesített vízben főzze puhára. Emelje tálra a húsokat, és a mártássá sűrített főzőlével leöntve azonnal tálalja.
Reszelt tormát adjon mellé.

Serpenyős rostélyos

(Hungarian Rump Steak)
Hozzávalók: vöröshagyma, paradicsom, zöldpaprika, burgonya, marha rostélyos
Kevés zsíron, jó sok finomra vagdalt vöröshagymát pároljon világosbarnára. Hintse meg pirospaprikával, és öntse fel kevés vízzel. A megsózott és kivert hússzeleteket némi zsiradékon hirtelen süsse át. Ha elkészültek, fektesse azokat a hagymára. Fűszerezze ízlése szerint. Rendezze el a tetején a felkarikázott paradicsomot és zöldpaprikát. Párolja puhára. Közben a meghámozott krumplikat vágja hosszú csíkokra, és szórja a húsok köré. Fedő alatt, lassú tűzön párolja készre. Közben nem

szabad keverni, csupán időnkét rázogatni az edényt. Szükség esetén kevés vizet önthet alá.

Paprikás csirke

(Paprika Chicken Stew)

Hozzávalók: 1 db csirke, 2 evőkanál pirospaprika, 2-3 evőkanál zsiradék, 1 kávéskanál paradicsompüré, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 db nagyobb zöldpaprika

Tisztítsa és mossa meg alaposan a csirkét, majd darabolja részeire. Tegye megfelelő méretű lábosba a felolvasztott zsiradékra a finomra vágott vöröshagymával, a paradicsompürével, a felvagdalt zöldpaprikával és az ízlése szerinti fűszerekkel együtt. Fedő alatt, lassú tűzön párolja puhára kevés vizet aláöntve.

A pörköltet a paprikástól az különbözteti meg, hogy az előbbihez nem tesznek tejfölt. Amennyiben a megfőtt ételhez végül 2-3 evőkanál tejfölt ad, akkor kapja végeredményül a paprikás csirkét.

Borjúpörkölt

(Veal Stew)

Hozzávalók: 90 dkg borjúhús, 10 dkg zsiradék, 2 nagyobb fej vöröshagyma, 3 kávéskanál pirospaprika, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 db zöld-paprika

Vágja kisebb kockákra a húst. Alaposan mossa meg, majd kevés vízben hagyva tegye félre, amíg a hagymát elkészíti. Vagdalja finomra a vöröshagymákat. Tegye a forró zsiradékra, és kevergetve párolja zsemleszínűre. Hintse meg a pirospaprikával. Húzza félre a melegről. Közben a vízben hagyott húskockákhoz forgassa a paradicsompürét, sót és a vagdalt zöldpaprikát. Ezt

forgassa össze a hússal, majd fedő alatt gyöngyözve főzze puhára. Szükség esetén kevés vizet önthet alá.
Főtt burgonyával, vagy nokedlivel tálalja.

Hurkafélék

Citromos hurka

(Lemon Sausage)
Hozzávalók: 70 dkg kövérkés sertéshús, 25 dkg borjúhús, só, őrölt fekete és vörös bors, 1 db citrom, sertés bél
Ha hasonló arányban keveri, akkor több sertés- és borjúhúsból is elkészítheti. Kétszer darálja össze nagyobb keverőtálba a húsokat. Fűszerezze ízlése szerint. Adja hozzá a citrom reszelt héját és kicsavart levét. Kevés meleg vizet csurgasson rá, majd kézzel alaposan dagassza ki a keveréket. A jól kimosott, majd sós vízben áztatott bélbe töltse bele. Sütve, főzve fogyasztható.
(Igen finom, ha a citrom helyett zúzott fokhagymával dolgozza össze töltés előtt.)

Májas hurka

(White Sausage)
Hozzávalók: sertés máj, vöröshagyma, bacon szalonna, só, őrölt bors
A májat főzze meg, majd a szalonnával és a vöröshagymával együtt darálja keverőtálba. Ízesítse a fűszerekkel, majd kézzel alaposan dolgozza egybe a főtt rizzsel. A jól kimosott, majd sós vízben áztatott bélbe töltse bele. Az elkötözött hurkákat sós vízben rövid ideig főzze, majd mártsa hideg vízbe. Csepegtesse és törölgesse le, végül hideg helyen tárolja.

Véres hurka

(Black Sausage)

A citromos hurkához hasonlóan készítse, de a friss, véres húshoz sertésvért, beáztatott és kinyomkodott zsömlét, valamint majorannát tegyen bele.

Falusi pácolt sonka

(Country Pickled Ham)
Hozzávalók: 1 egész sonka, 4 gerezd fokhagyma, 20 dkg só, fekete bors, salétromsav, 2 babérlevél, 2 fej vöröshagyma
A sonkát dörzsölje be kevés salétrommal és jó bőven sóval. Egy hétre tegye félre száraz, hűvös, szellős helyre. Naponta forgassa meg, szükség esetén ismét dörzsölje be a sós keverékkel. A pácolás után négy liter vízbe karikázza bele a hagymát, tegye bele a babérlevelet, a fokhagymát és a borsot. Forralja fel, majd hagyja teljesen lehűlni. Fektesse bele a sonkát. Tizenkét napig hagyja benn érlelődni. Ezután langyos vízzel öblítse le, majd ha megszáradt füstölje készre.

Szüreti birkagulyás

(Vintage Mutton Stew)
Hozzávalók: 1 kg birkahús, 3 fej vöröshagyma, 3 evőkanál zsiradék, 1 evőkanál piros-paprika, 1 db paradicsom, 1 db zöldpaprika, só, őrölt bors
A szüret befejezése után szokás volt az abban résztvevők számára szabadtéri főzést rendezni. Azt, hogy milyen húst használtak a főzéshez, mindig a résztvevők száma határozta meg. Általában ilyenkor mindig birkát öltek és készítettek, hogy aztán ehessenek, ihassanak, táncolhassanak estétől reggelig. Tehát a faggyútól megszabadított birkahúst alaposan átmosták, lecsepegtették, majd felkockázták. Ezután hirtelen átsütötték a forró zsiradékon. Rászórták a nagyon vékonyra karikázott paradicsomot és zöldpaprikát. Ízesítették a fűszerekkel, majd lassú tűzön főzték készre.

Szükség esetén közbe-közbe kevés bort öntöttek alá. Amikor puha lett az étel, akkor sós vízben főtt burgonyával, vagy nokedlivel adták asztalra.

Tárkonyos bárány

(Artemisia Lamb-Meat)

Hozzávalók: 90 dkg bárányhús, 1 fej vörös-hagyma, 1 evőkanál zsiradék, 1 evőkanál liszt, 15 tárkonylevél, 1 kisebb zöld-paprika, 1 evőkanál tejföl, 1 kávéskanál ecet

A megmosott húst darabolja kisebb kockákra. Kevés zsiradékon párolja sárgára a finomra vagdalt hagymát. Forgassa bele a húst. Fűszerezze ízlése szerint. Fedő alatt gyöngyöztesse fél órán keresztül. Szükség esetén kevés vizet öntsön alája. Főzze puhára. Kevés olvasztott zsiradékot hintsen meg a pirospaprikával. Keverje át, majd szórja rá a lisztet. Folyamatosan keverve, a tejföllel készített rántással sűrítse be az ételt. Forralja össze, majd nokedlival tálalja.

Gombás fogolysült

(Mushroomed Partridge Steak)

Tisztítsa meg a foglyot. Tűzdelje meg szalonnacsíkokkal. Dörzsölje be sóval, majd forgassa meg lisztben. Felforrósított vajban hirtelen pirítsa le minden oldalát. A közben vajon puhára párolt gombát öntse fogolyra. Öntsön alá fél pohár vörösbort. Fedő alatt párolja puhára. A feldarabolt húst rendezze tálra, öntse rá a gombás sütőlevet.

Párolt rizzsel körítve tálalja.

Párolt fácánpecsenye

(Steamed Pheasant Steak)

Tisztítsa, pucolja és mossa tisztára a fácánt. Sózza, majd párolja fedő alatt a következő keverékkel együtt: 1-1 felkarikázott sárga és fehérrépa, 1 kisebb fej vékonyan szeletelt vöröshagyma, 2 szelet citrom, 2 evőkanál zsiradék, 3 deci vörösbor. Ha a hús puhára főtt, szűrje le az egészet. Négy evőkanál tejföllel passzírozza össze a zöldséges főzőlevet.
A feldarabolt szárnyast ezzel leöntve tálalja.

Őzcomb mártással

(Roe-Leg with Gravy)
Csontozza ki, és alaposan mossa meg az őzcombot. Dörzsölje be sóval, majd tűzdelje meg 10 deka füstölt szalonna csíkkal. Egy-egy megpucolt sárga- és fehérrépát vékonyan karikázzon fel. Rendezze a zöldségkarikákat és egy babérlevelet tűzálló tálba. Öntsön alá 2 deci vizet, 1 evőkanál ecetet, fél citrom reszelt héját. Forralja össze, majd fektesse bele a húst. A közepes hőmérsékletre felmelegített sütőben süsse puhára. A megpuhult húst emelje ki a sütő léből. A visszamaradt levet pépesítse, keverjen bele 4 deci tejfölt. Ízlése szerint fűszerezze, majd forralja össze. A közben felszeletelt húst fektesse vissza a mártásba.
Forrón tálalja.

Vaddisznó vagdalt

(Wild Boar Cutlet)
A ledarált húst sózza, borsozza, tegyen hozzá egy zúzott fokhagymát, locsolja meg kevés olajjal, majd alaposan dolgozza össze. Tegye hűvös helyre a keveréket 45 percre. Ekkor dolgozzon bele egy felvert tojást. A kigyúrt masszából készítsen kisebb lapkákat. Forgassa meg mindegyiket zsemlemorzsában, majd forró olajban süsse ropogósra.
Sült burgonyát adjon mellé.

Szalonnával tűzdelt szarvas gerinc

(Bacon Larded Venison)
Mossa meg alaposan a húst. Sűrűn tűzdelje meg vékony füstölt szalonna csíkokkal. Fektesse tűzálló tálba, és locsolja meg olvasztott vajjal. Fedő alatt süsse, időnként saját levével meglocsolgatva. Amikor kezd puhulni, fedő nélkül folytassa a sütést. Közben egy-két alkalommal locsolva meg kevés fehérborral.
Ha elkészült, szeletelje fel, és a pecsenyelével megöntözve tálalja.

Nyúlpörkölt

(Rabbit Stew)
Hozzávalók: 1 kisebb nyúl, 4 evőkanál zsiradék, 3 fej vöröshagyma, 2 evőkanál tejföl, só, 2 kávéskanál pirospaprika
Darabolja kisebb részeire a nyulat és dörzsölje be sóval. Vagdalja finomra a vöröshagymát, és a forró zsiradékon párolja pirosra. Ekkor tegye bele húsdarabokat. Hintse meg a pirospaprikával, öntsön alá kevés vizet, majd fedő alatt párolja.
Amikor a hús majdnem puha, forgassa bele a tejfölt. Forralja össze és nokedlivel tálalja.

Nyúlvagdalék

(Rabbit Hash)
Hozzávalók: 2 db nyúl, 25 dkg sertéshús, 2 tojás, só, őrölt bors, 10 dkg zsiradék
A húst bontsa le a csontokról, majd a sertéshússal együtt darálja le. Adja hozzá a kikevert tojásokat és ízlése szerint fűszerezze. Alaposan dolgozza össze, majd formázzon belőle vekni alakot. Fektesse tepsibe. Locsolja meg az olvasztott zsiradékkal, majd közepes hőfokon süsse ropogós pirosra.

Paradicsommártással tálalja.

Paradicsommártás

(Tomato Sauce)
Hozzávalók: 1,3 kg paradicsom, ízlés szerint só, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg zsiradék, 3 evőkanál liszt, petrezselyem
Mossa meg a paradicsomokat és húzza le a héjukat. Tegye lábosba annyi sós vízzel, ami éppen ellepi. Tegye bele a félbevágott hagymát és a csokor petrezselymet. Lassú tűzön főzze, míg szétfő. Dobja ki a hagymát és a petrezselymet, majd pépesítse. A forró zsiradékon pirítsa zsemleszínűre a lisztet, öntse fel hideg vízzel és rántsa be vele a mártást. (Ha túl sűrű, néhány kanál húslevessel hígítsa.) Szükség esetén cukorral édesítse.

Sóskamártás

(Barberry-Sauce)
Hozzávalók: 90 dkg sóska, 2 dl húsleves, rántás, 2-3 evőkanál tejföl
A sóskát folyóvízben alaposan mossa meg és húsdarálón darálja le. Készítsen zsemleszínű rántást, majd dobja rá a sóskát. Sózza meg. Folyamatosan keverve párolja pár percig. Öntse fel a húslevessel, és forralja össze. Keverje el benne a tejfölt és ízlése szerint cukrot. (Készítheti úgy is, hogy először annyi sós vízben, ami ellepi, puhára főzi a leveleket, majd ezután pépesíti. Végül berántja, fűszerezi és tejfölözi.)

Gombamártás

(Mushroom Sauce)
Hozzávalók: gomba, vaj, húsleves, só, feketebors, liszt, tojássárgája, 2 dl tejföl, kevés citromlé

A felmelegített vajon párolja puhára a finomra vagdalt gombát. Hintse meg a liszttel, majd kevergetés közben öntse fel a húslevessel. Ízesítse a fűszerekkel, citromlével, végül a tejföllel simára kevert tojássárgájával állítsa be a mártás sűrűségét.
Forralja össze és tálalja.

Tejfölös burgonyafőzelék

(Sour Potato Dish)
Hozzávalók: 90 dkg burgonya, ízlés szerint só és őrölt bors, 2 evőkanál tejföl, 2 db babérlevél, rántás
Hámozza és mossa meg a burgonyát, majd vágja karikákra. Sós, babérlevéllel és kevés borssal ízesített vízben főzze puhára. Zsemleszínű rántással sűrítse be, majd forgassa bele a tejfölt.
Tálalás előtt dobja ki a babérlevelet.

Zöldbabfőzelék

(Green Beans with Cream)
Hozzávalók: 90 dkg zöldbab, 2-3 evőkanál tejföl, só, rántás
Mossa meg, majd a bab végeket levagdalva és a szálak lehúzásával tisztítsa meg a zöldbabot. Darabolja centis részekre. Sós vízben főzze puhára. Zsemleszínűre pirított rántással sűrítse be. Forralja össze, majd keverje bele a tejfölt.
Hintse meg a finomra vagdalt petrezselyemmel és azonnal tálalja.

Sárgarépa-főzelék

(Carrots Sauce)
Hozzávalók: 90 dkg sárgarépa, tej vagy csontleves, 1 evőkanál zsiradék, néhány kanál liszt, ízlés szerint só és cukor

Pucolja meg és vékonyan karikázza fel a sárgarépákat. Kevés vizet aláöntve párolja puhára a felolvasztott zsiradékon. Ha megpuhult, hintse meg a liszttel, majd folyamatosan kevergetve pirítsa rózsaszínűre. Öntse fel a csontlével vagy a tejjel.
Ízesítse kedve szerint, végül forralja össze.

Tejfölös kapros tökfőzelék

(Dilled Pumpkin Sauce)
Hozzávalók: 2,5 kg tök, kis csokor kapor, 1 db zöldpaprika, gyenge zsemleszínű rántás, kávéskanálnyi ecet, 3-4 evőkanál tejföl
Hámozza meg, magozza ki, majd gyalulja szálasra a tököt. Sózza be és letakarva hagyja állni egy órát. Alaposan nyomkodja ki. Készítsen zsiradékból és lisztből vékony, zsemleszínűre pirított rántást. Tegye rá a kicsavart tököt és a finomra vagdalt kaprot. Ízesítse sóval és ecettel, majd pár percig párolja. Keverje el benne a tejfölt. (Csokorba kötve is beleteheti a kaprot, de akkor tálalás előtt dobja ki azt.) Nyáron a tökkel együtt párolja bele a felkockázott zöldpaprikát is.

Tarhonya

Az egyik legrégebbi tésztaféle, amit a magyar háziasszonyok nyaranta készíteni szoktak, akkor, amikor a tojás nagyon olcsó, és az elkészített tésztát a napon ki tudják szárítani. Így aztán télre eltehetik fehér vászonzacskóban tárolva - levesek betétjeként, vagy húsok köreteként tálalhatják. A következő módon készítik vidéken – persze a mennyiségek szükségszerű változtatásával.
A tojásokat kevés vízzel verje fel és kanalanként adja a keverőtálba szitált liszthez. Közben kézzel folyamatosan dolgozza össze az anyagot. Ha teljesen felvette a folyadékot, és félkemény, de rugalmas tésztát kapott, akkor reszelje le lisztezett deszkára. Reszelés alatt

időnként óvatosan forgassa meg a tarhonyát, nehogy összeragadjon. Végül egy rétegben terítse el fehér vásznon, majd napra kitéve szárítsa két napon át. Felhasználáskor lobogó sós vízben főzze ki, vagy kevés zsiradékon pirítsa világosbarnára, és kevés paprikás vizet aláöntve, fedő alatt, alacsony hőfokon párolja pergősre, mialatt a folyadékot teljesen magába szívja.

Tojásos galuska

(Gnocchi with Eggs)

Bárány- vagy csirke-paprikáshoz köretként adja.

Hozzávalók: 45 dkg liszt, 3 evőkanál víz, 3 tojássárgája, 1 evőkanál tejföl

Keverőtálban dolgozza össze a hozzávalókat, majd tegye félre kifőzésig. Ekkor lobogó sós vízbe szaggasson mokkáskanálnyi darabokat. Alacsony hőfokon főzze rövid ideig fedő alatt. Amikor valamennyi nokedli a felszínre jön, szűrje le a főzővizet. A leszűrt galuskát tegye olvasztott zsír és tejföl keverékére. Óvatosan forgassa össze.

Azonnal tálalja.

(Ha szereti, akkor a tejföl helyett öntsön 2-3 felvert tojást a zsiradékra, melegítse össze, s erre tegye a tésztát.)

Hagymás burgonya

(Potatoes with Onions)

Hozzávalók: 3 evőkanál zsiradék, 3 fej vöröshagyma, 1,5 kg burgonya

A megmosott burgonyát héjában főzze meg. Másik edényben a felforrósított zsiradékon pirítsa rózsaszínűre a finomra vagdalt vöröshagymát. Tegye rá a puhára főtt, meghámozott és apróra kockázott burgonyát. Sózza, hintse meg pirospaprikával, majd alaposan forgassa össze.

Tálaláskor sült húsok mellé halmozza a tányérra.

Paprikás krumpli

(Paprika-Potatoes)

Ez az a sajátosan vidéki étel, amit nagyon gyakran tesznek az emberek az asztalukra. Az egyik leggyakrabban főzött étek, amit ünnepnapokon gazdagon, máskor hús nélkül szegényesebben készítenek el.

Hozzávalók: burgonya, vöröshagyma, só, piros paprika, zöldpaprika, zsiradék

Kevés olvasztott zsírhoz adja a finomra vágott vöröshagymát. Párolja üvegesre, majd a felcsíkozott paprikát tegye bele. Sózza, hintse meg pirospaprikával. Forgassa bele a meghámozva csíkokra darabolt krumplit. Kevés vizet aláöntve, fedő alatt főzze készre. (Ízlés szerint tehet bele füstölt kolbászt, és ízesítheti tejföllel is.) Az elkészült ételnek sűrűnek kell lennie.

Zöldpaprika-saláta uborkával

(Green Pepper Salad Mixed with Cucumbers)

Hozzávalók: 4 db nagyobb zöldpaprika, 4 db uborka, ecet, olaj, só, őrölt bors, pirospaprika

Az uborkák végeit vágja le, kóstolja meg, hogy nem keserű-e a vágott felület, majd gyalulja le. Sózza be, hagyja állni fél órát, utána jól nyomkodja ki. A zöldpaprikákat szelje vékony karikákra. Ezeket is sózza meg, és tegye félre. Csepegtesse le a paprikákat. Forgassa össze az uborkával. Locsolja meg az ecettel és az olajjal. Hintse meg a borssal és forgassa össze. Hagyja állni legalább két órán keresztül. A tetejét pirospaprikával meghintve tegye asztalra a salátát.

Ha paprika nélkül készíti, akkor tejföllel elkeverve tálalja. Bors helyett tegyen bele zúzott fokhagymát is.

Fejes saláta

(Green Head Lettuce)
A saláta külső leveleit szedje le és dobja ki. Vágja a fejeket négy részre, és szedje azokat leveleire. Folyó vízben alaposan mossa meg, majd csepegtesse le azokat. Közben készítse el a salátalevet. Ehhez a salátástálban keverje jól ki az ízlés szerint adagolt ecetet vagy citromlevet, cukrot, sót és vizet. Ebbe forgassa bele a salátát.
Díszítse elnegyedelt kemény tojásokkal. Rövid időn belül tálalja.

Hagymás burgonyasaláta

(Onion Potato Salad)
Hozzávalók: 90 dkg burgonya, 2 fej vöröshagyma, ecet, ízlés szerint fűszerek
Héjában főzze meg a burgonyákat, majd hámozza meg és karikázza fel. A salátástálban egy rétegben rendezzen el burgonyát, arra félkarikákra vágott hagymát. Addig folytassa, amíg a hozzávalók tartanak. Külön tálban keverje össze a salátalevet, vagyis ízlése szerint a langyos vizet, az ecetet, sót és kevés cukrot. Ha feloldódtak az összetevők, öntse a hagymás krumplira. Az így elkészített saláta egyik felére őrölt fekete borsot, a másikra piros paprikát hintsen.

Vegyes saláta

(Mixed Salad)
Az üvegtál közepére halmozza az előzőleg szálasra vagdalt, megsózott és kinyomkodott fehérkáposztát. Hintse meg köménymaggal. Rakja körbe vékonyra szeletelt paradicsommal és zöldpaprikával. Locsolja meg ecet és olaj kikevert elegyével.
Két órát hagyja pihenni, majd tálalja.

Babsaláta

(Bean Salad)
Hozzávalók: 25 dkg zöldbab, 3 db keménytojás, 2-2 evőkanál olívaolaj és tej, 2 db hering, 2 evőkanál mustár, ecet, ízlés szerint fűszerek
Főzze puhára a centis darabokra vagdalt zöldbabot. Keverje a keménytojások sárgáját simára az olajjal. Adja hozzá a mustárt, a tejet, ízlés szerint sót, őrölt fehér borsot és az ecetet. Dolgozza az öntetet simára és forgassa bele a babot. Szórja rá a felkockázott tojásfehérjét. Díszítse a csíkokra vágott heringgel. Lehűtve tálalja.

Rétes

(Strudel)
Hozzávalók: 90 dkg szitált rétesliszt, 1,2 l kézmeleg víz, 6 dkg olvasztott vaj, 2 evőkanál tejföl, só
Keverőtálban kézzel alaposan dolgozza össze a hozzávalókat. Addig dagassza, míg a tészta elválik az edénytől és a kezétől. Rugalmas, fényesen csillogó, puha tésztát kell kapnia. Ossza két részre. Nyújtsa ki vékonyra, majd hagyja fél órát állni. Takarja le az asztalt fehér vászonnal és hintse meg kevés liszttel. Körben haladva kézzel lassan húzza egyre vékonyabbra rajta a tésztát. Ha papírvékonyra nyújtotta, helyezze a tölteléket az egyik szélére, végül a vászon segítségével görgesse rúddá. Fektesse tepsibe, kenje meg tejföllel a tetejét és süsse aranybarnára.

Rétes töltelékek

Alma töltelék

(Apple Filling)
Hozzávalók: 50 dkg alma, 18 dkg cukor, 35 dkg zsemlemorzsa, 10 dkg mazsola, 15 dkg darált dió

A hámozott és lereszelt almát keverje össze a cukorral és a mazsolával. Gőz felett párolja puhára. Forgassa bele a diót. A réteslapot locsolja meg olvasztott vajjal, majd hintse meg zsemlemorzsával. A réteslap szélére halmozzon egy sávban a töltelékből, majd a vásznat emelgetve tekerje fel a süteményt.

Káposzta töltelék

(Cabbage Filling)
Hozzávalók: 90 dkg káposzta, 10 dkg zsiradék, 1 kávéskanál őrölt bors, ízlés szerint cukor és só
A káposztát apróra reszelje le. Sózza meg és tegye félre legalább egy órára, majd nyomkodja ki. A zsiradékot melegítse fel, majd két kanál cukrot pirítson rajta zsemleszínűre. Tegye rá a káposztát, hintse meg sóval, végül folyamatosan kevergetve párolja puhára. Ha kihűlt, a réteslapot locsolja meg olvasztott vajjal, és hintse meg zsemlemorzsával. A réteslap szélére halmozzon egy sávban a töltelékből, majd a vásznat emelgetve tekerje fel a süteményt.

Túró töltelék

(White Cheese Filling)
Hozzávalók: 5 db tojás, 5 evőkanál cukor, 2 evőkanál tejföl, 45 dkg tehéntúró, 1 tasak vaníliás cukor, 10 dkg mazsola
A tojások sárgáját verje habosra a cukrokkal. Keverje bele a tejfölt és az elmorzsolt túrót. Végül lassú mozdulatokkal óvatosan forgassa hozzá a mazsolát és a keményre felvert tojásfehérjét. Az olvasztott vajjal meglocsolt és zsemlemorzsával meghintett réteslap szélére halmozzon egy sávban a töltelékből, majd a vásznat emelgetve tekerje fel a süteményt.

Máktöltelék

(Poppy Seed Filling)
Hozzávalók: 40 dkg darált mák, 2 db reszelt alma, 20 dkg cukor, 1 evőkanál baracklekvár, 10 dkg mazsola, 1 dl tej
A darált mákot folyamatosan keverve főzze pár percig a tejben. Adja hozzá a többi hozzávalót és keverje jól ki. A vászonterítőn kiterített réteslapot locsolja meg olvasztott vajjal és hintse meg zsemlemorzsával. A szélére halmozza egy sávban a tölteléket, majd a vásznat emelgetve tekerje fel a süteményt.

Dobos torta

(Layer Cake)
Hozzávalók: 6 db tojás, 12-12 dkg liszt és cukor
A töltelékhez: 18 dkg cukor, 6 db tojás, 10 dkg étcsokoládé, 18 dkg vaj, 1 tasak vaníliás cukor
A tésztához verje fel keményre a tojások fehérjét. Forgassa bele az elkevert sárgákat és a lisztet. Süssön a tésztából hat egyforma méretű lapot. Ha kihűltek, töltse meg az elkészített krémmel. Ehhez dolgozza habosra a cukrot, a tojásokat, a reszelt csokoládét és a vaníliás cukrot a puha vajjal. (A vajat csak a legvégén adja hozzá.) A krémmel vékonyan kenje meg a megsütött lapokat, és fektesse egymásra azokat.
A torta tetejét barnára pirított forró cukorral kenje meg.

Kalács

(Hungarian Cake)
Hozzávalók: 5 dkg élesztő, 20 dkg olvasztott vaj, szükség szerint langyos tej, 90 dkg liszt, 1 tojás sárgája, 1 db egész tojás
Az élesztőt kevés langyos tejben oldja fel. Adjon hozzá pici sót és cukrot. Tegye félre meleg helyre, míg felfut. Keverőtálban dolgozza össze a liszttel, az olvasztott vajjal, az egész tojással és annyi langyos tejjel, hogy

puha, rugalmas tésztát kapjon. Ha a tészta elvált az edénytől és a kezétől, akkor tegye azt kivajazott és liszttel behintett kalácsformába. Langyos helyen hagyja kelni 30 percet. Ezután kenje meg a tetejét a tojássárgájával.
Előmelegített sütőben süsse aranybarnára a kalácsot.

Palacsinta

(Pancake)
Hozzávalók: 10 dkg liszt, só, 2 tojás, tej
Az összetevőket habverővel keverje simává. Hagyja állni pár percig. Egy kávéskanálnyi zsiradékot melegítsen fel a serpenyőben. Merjen rá egy merőkanálnyi tésztát. A serpenyő mozgatásával egyenletesen terítse el. Amikor enyhén füstölni kezd, akkor átfordítva a másik oldalát is süsse meg. Amikor valamennyit megsütötte és egymásra borította, egyenként töltse meg krémes (édes vagy sós) töltelékkel és csavarja fel azokat.

Csörögefánk

(Biscuit)
Hozzávalók: 25 dkg liszt, kis darab vaj, 5 tojássárgája, fél citrom leve, só, tej, zsiradék
Keverőtálban kézzel dagassza össze a lisztet, a tojások sárgáját, a citromlevet, csipet sót és a lágy vajat annyi tejjel, hogy puha, nyújtható tésztát kapjon. Nyújtsa ki félujjnyi vastagra, majd vágja háromujjnyi széles csíkokra. Mindegyik szalagot a közepén vágja be, s az egyik végét ezen a nyíláson áthúzva alakítson belőlük kis masnikat. Forró, bő zsiradékban azonnal süsse aranybarnára.
Vaníliás cukorral meghintve tálalja.

Farsangi fánk

(Carnival Doughnuts)
Hozzávalók: 3 evőkanál tejföl, 3 dkg élesztő, 6 tojás, 8-10 db kockacukor, 1,2 dl tej, 45 dkg liszt, zsiradék
A tejben oldja fel a cukrot és az élesztőt. A lisztet gyúródeszkán szitálja halomba. A közepében kialakított mélyedésbe üsse bele a tojásokat. Adja hozzá a langyos tejfölt, csipet sót és a felfuttatott élesztőt. Kézzel dagassza rugalmas tésztává, míg elválik a kezétől és laza, buborékos anyagot kap. Tegye a tésztát lisztezett, mély tálba, és letakarva hagyja langyos helyen kelni félórán át. Lisztezett deszkán nyújtsa ujjnyi vastagra. Szaggasson 5-8 centis köröket belőle. Ezeket tegye bő, forró olajba, és letakarva hirtelen süsse aranysárgára az alsó felüket. Ekkor fordítson rajtuk, és már fedő nélkül a másik felüket is süsse készre. Lecsepegtetve tegye tálra. Így kap az oldalukon fehér csíkkal díszlő szalagos fánkokat.
Vaníliás cukorral meghintve, vagy barack- illetve eperlekvárral díszítve tálalja.

Mézeskalács

(Honey Cake)
Hozzávalók: 30 dkg porcukor, 33 dkg kézmeleg méz, 3 db tojás, fél citrom leve, 1,5 evőkanál tejföl, 30 dkg liszt, 3 dkg mazsola, 1 mokkáskanál szegfűszeg, 1 tasak sütőpor
Kézzel keverje össze valamennyi összetevőt keverőtálban. Igen alaposan dagassza sima, egynemű tésztává. Liszttel meghintett, hosszú tepsibe helyezve süsse 45 perc alatt készre.

Huszárcsók

(Hussar's Kiss)
Hozzávalók: 12 dkg vaj, 10 dkg cukor, 18 dkg liszt, 1 db citrom leve és reszelt héja, 2 tojássárgája

Keverje össze és dagassza ki az összetevőket. Nyújtsa ki és vágja kisebb kekszformákra a tésztát. Ízlése szerint tegyen mindegyik közepére kevés lekvárt. Alacsony hőfokon süsse készre. Még forrón hintse meg vaníliás cukorral.

Darázsfészek

(„Wasp's Nest")
Hozzávalók: 2 teáskanál élesztőpor, 12 dkg vaj, 45 dkg liszt, 12 dkg porcukor, 5 tojássárgája, 3 evőkanál tejföl, 1 tasak vaníliás cukor
Az élesztőport oldja fel kézmeleg vízben. Keverőtálban kézzel dagassza ki a lisztet, a tojások sárgáját és az élesztőt. Lisztezett deszkán vékonyra nyújtsa ki. Kenje meg a puha vajjal, majd hintse meg a porcukorral. Tekerje fel, és vágja kétujjnyi karikákra a roládot. Fektesse vágott felületükre kivajazott és liszttel meghintett tepsibe. (Ne túl szorosan, mert megdagad sütés közben.) Langyos helyen pihentesse. Mielőtt előmelegített sütőbe tolja, ecsetelje be olvasztott vajjal a süteményeket. Amikor színesedni kezd a tetejük, kenje meg a tejföllel, végül süsse aranybarnára.
Vaníliás cukorral meghintve szolgálja fel.

Diós patkó

(Horse-Shoe Nut Cake)
Hozzávalók: 2 teáskanál élesztőpor, 1 tábla csokoládé, 22,5 dkg liszt, 12 dkg vaj, kevés tej, 4 tojássárgája, ízlés szerint só és cukor, 3 evőkanál porcukor 22,5 dkg dió, 3 evőkanál méz
Futtassa fel kevés tejben, kis cukorral az élesztőt. A gyúródeszkára szitált liszt közepében alakítson ki mélyedést. Üsse bele a tojásokat, adja hozzá a puha

vajat, kevés sót, a cukrot és az élesztőt. Dagassza rugalmas tésztává. Kis bucikat formázzon belőle, és langyos helyen pihentesse. Eközben a töltelékhez a darált diót (vagy mákot) a mézzel és kevés tejjel melegítsen össze. Olvassza bele a csokoládét, majd hagyja kihűlni. A kis bucikat nyújtsa ki vékonyra. Vágja négyzetekre. Tegyen mindegyikre kis halom tölteléket, majd a saroknál kezdve kiflikké tekerje fel. Fektesse tepsibe, és tojásfehérjével megkenve süsse aranybarnára.

Szilvás gombóc

(Plum and Potato Dumplings)
Hozzávalók: 4 db burgonya, 5 dkg vaj, 2 tojássárgája, 1 evőkanál tejföl, 2 púpozott evőkanál liszt, szilva, 15 dkg zsemlemorzsa, zsiradék
Héjában főzze puhára a burgonyát. Hámozza meg és krumplinyomón préselje át. Hagyja kihűlni, majd adja hozzá a lisztet, a tojások sárgáját, a puha vajat, a tejfölt és csipet sót. Kézzel alaposan dolgozza össze. Lisztezett deszkán nyújtsa ki. Vágjon tenyérnyi négyzeteket belőle. Mindegyik közepére tegyen egy-egy szilvát, a magjuk helyén kevés fahéjas cukorral. Kézzel formázza mindegyiket gombóccá. Lobogó, sós vízben addig főzze, míg azok a víz felszínére jönnek. Szűrőkanállal szedje a kész gombócokat barnára pirított zsemlemorzsára.
Melegen tálalja.

Burgonya lángos

(Country Potato Griddle Cake)
Hozzávalók: 2 evőkanál élesztő, kiskanál só, 8 db burgonya, szükség szerint tej, liszt, fokhagyma és zsiradék

Futtassa fel kevés tejben, kis cukorral az élesztőt. A héjában megfőtt, meghámozott és áttört hideg burgonyát dolgozza össze liszttel, sóval, élesztővel – hogy rugalmas tésztát kapjon. Lisztezett tálban, letakarva hagyja fél órát kelni. Nyújtsa ki a tésztát. Szaggasson belőle almányi darabokat, amelyeket kézzel vékonyra húzogasson ki. Ezt süsse ropogós pirosra bő, forró zsiradékban.
Zúzott fokhagymával megkenve tálalja.

Bundás kenyér

(Hungarian Toast)
Kevés tejben forgasson meg kenyérszeleteket. Mártsa megsózott felvert tojásba, hogy mindenütt bevonja a tojás a kenyereket. Bő, forró zsiradékban süsse ropogós aranybarnára.
Melegen tálalja.

Burgonya pogácsa

(Potato Cake)
Hozzávalók: 45 dkg burgonya, 45 dkg vaj, 45 dkg liszt, kevés só
A meghámozott burgonyát főzze meg, majd krumplinyomón törje át. Gyúrja össze a liszttel, a puha vajjal és a sóval. Lisztezett deszkán nyújtsa ki másfél ujjnyi vastagra. Lisztbe mártott pogácsa szaggatóval vágjon ki köröket a tésztából. Egymás mellé fektesse azokat száraz tepsibe. Kenje meg a tetejüket tojássárgájával, majd süsse szép pirosra az előmelegített sütőben.

Túrós gombóc

(Cheese Dumpling)

Hozzávalók: 90 dkg tehéntúró, 2 tojás, só, zsemlemorzsa, 13 dkg vaj, búzadara
A túrót szitán törje át, majd fakanállal dolgozza össze a tojások sárgájával, a sóval és 3 dkg puha vajjal. A tojások fehérjét verje fel kemény habbá, és óvatosan forgassa bele a túrós keverékbe. Adjon bele annyi búzadarát, hogy puha, de formázható anyagot kapjon. Fazékban forraljon fel bőven sós vizet, és a vizes kézzel készített diónyi golyókat dobja bele. Amikor a golyók a víz felszínére úsznak, szűrőkanállal szedje óvatosan a közben a vajon aranybarnára pirított zsemlemorzsára.

Hortobágyi káposztás gombóc

(Cabbage Cake of the „Hortobágy")
Hozzávalók: 25 dkg liszt, 1,5 kg káposzta, 2 db tojás, szükség szerint zsiradék, só, cukor, bors és fehér bor
A lisztből és a tojásokból, kevés sóval ízesítve, fehérborral lazítva dagasszon rugalmas tésztát, majd tegye félre pihenni. Közben a káposztát reszelje le. A felmelegített zsiradékon kevergetve párolja világosbarnára. Hintse meg őrölt borssal, cukorral és sóval. Öntsön alá kevés bort, majd párolja puhára. A tésztát nyújtsa ki ujjnyi vastagra. Vágjon ki 6-8 centis köröket, melyek közepébe halmozza a káposztát. Formázza gombóccá, és fektesse kizsírozott tepsibe azokat. Kenje meg a tetejüket tojássárgájával, végül süsse pirosra. Forrón tálalja.

Debreceni túrós pogácsa

(Cheese Muffin Debrecen Styl)
Hozzávalók: 80 dkg tehéntúró, 80 dkg liszt, 1 db tojás, 20 dkg zsír, tejföl
Gyúrja össze a lisztet, a túrót, a zsiradékot, kevés sót és a tojást annyi tejföllel, hogy rugalmas, formázható tésztát kapjon. Nyújtsa ki kétujjnyi vastagságra, majd pogácsa

szaggatóval vágjon ki 2-3 centis köröket. Tojássárgájával kenje meg a tetejüket. Tepsire rendezve a pogácsákat, forró sütőben süsse pirosra.

Falusi túrós perec

(Country Cheese Cracknel)
Hozzávalók: fél l liszt, 35 dkg túró, 5 tojássárgája, 5 dkg élesztő, 1 evőkanál cukor, 4 evőkanál vaj, só, tej
A sütéshez: zsiradék
A tetejére: fahéjas cukor
Cukros tejben futtassa fel az élesztőt. Dolgozza össze a lisztet és a többi hozzávalót annyi tejjel, hogy rugalmas tésztát kapjon. Letakarva hagyja kelni egy órát. Lisztezett deszkán nyújtsa ki. Vágjon csíkokat belőle, s azokból formázzon perecet. Hagyja további fél órát állni, végül bő forró zsiradékban süsse aranybarnára.
Csepegtesse le, és fahéjas cukorral meghintve kínálja.

Tepertős pogácsa

(Greaves Cake)
Hozzávalók: 6 dkg zsír, 2 dl tejföl, 4 db tojássárgája, 80 dkg liszt, 25 dkg tepertő, 1 kávéskanál só, 5 dkg élesztő
A zsírt, a tojások sárgáját, a darált tepertőt, az átszitált lisztet, a felfuttatott élesztőt, a sót és a tejfölt alaposan keverje össze, majd kézzel dagassza ki. Ha laza, de rugalmas tésztát kapott, letakarva pihentesse negyed órán keresztül. Nyújtsa ki ujjnyi vastagra, majd pogácsa szaggatóval vágjon ki 4-5 centis köröket. Tepsire rendezve a pogácsákat, forró sütőben süsse pirosra.

Túrós metélt

(White Cheese Noodles)
Hozzávalók: 25 dkg liszt, 2 db tojás, 25 dkg tehéntúró, 2 dl tejföl

A tojásokat kevés vízzel verje fel és kanalanként adja a keverőtálba szitált liszthez. Közben kézzel folyamatosan dolgozza össze az anyagot. Ha félkemény, de rugalmas tésztát kapott, akkor nyújtsa ki vékonyra. Vágja négyujjnyi széles sávokra. Ezeket fektesse egymásra, majd vagdalja 3-4 mm-es metéltre. Lobogó sós vízben főzze puhára, majd szűrje és csepegtesse le. Halmozza a tésztát tányérokra. A morzsolt túróval borítsa be a tésztát. Tegyen rá tejfölt és forrón kínálja.
Az igazi magyaros túrós tésztára frissen kisütött, apró szalonnakockákat is tesznek.

Kukorica málé

(Maize Cake)
Hozzávalók: 12 dkg vaj, 5 evőkanál tejföl, 3 evőkanál cukor, 25 dkg kukoricaliszt, 5 db tojás
Verje a cukrot és a tojások sárgáját habosra. Szitálja hozzá a lisztet, tegye bele a tejfölt. Dolgozza össze sima, egynemű keverékké. Óvatosan forgassa össze a keményre felvert tojáshabbal. Simítsa a keveréket ujjnyi vastagon, jól kikent tepsibe. Előmelegített sütőben süsse aranybarnára.

Túrós-kapros derelye

(Dill Cheese Fritters)
Hozzávalók: 45 dkg liszt, 80 dkg tehéntúró, 6 db tojás, 1 csokor kapor, só, tejföl, zsiradék
Három tojást, a szitált lisztet, és a sót dolgozza rugalmas tésztává. Tegye félre, miközben elkészíti a tölteléket. Az elmorzsolt túrót, a finomra vagdalt kaprot és három tojást kavarjon simára a tejföllel és sóval. Vigyázzon, nehogy túl sok tejfölt keverjen hozzá, mert a folyós töltelék kifolyik a tésztából. A pihentetett tésztát nyújtsa vékonyra. Vágja négyzetekre, majd mindegyikre halmozzon tölteléket. Hajtsa félbe, és a széleket jól

nyomkodja össze. Lobogó, sós vízben főzze készre a derelyéket. Vajon barnára pirított zsemlemorzsába forgatva tálalja.

Házi tejfölsajt

(Home-Made Cheese)
Hozzávalók: 2,5 l tejföl
Ízlés szerint sózza meg a tejfölt. Öntse egy tiszta, fehér vászon közepébe. A vászon sarkait szorosan kösse csomóba, hogy a batyut felakasztva a tejsavó kicsöpöghessen az alá helyezett tálba. Egy napra lógassa fel. Közben a visszamaradt anyagnak keménnyé kell válnia. Szükség esetén kissé még nyomkodja ki, és pár órára ismét akassza fel. Végül tálra téve, retekkel díszítve tálalja.

Körözött

(Mixed Hungarian Cheese)
Hozzávalók: 25 dkg tehéntúró, 12 dkg vaj, 1 kávéskanál pirospaprika, 1 evőkanál mustár, só, köménymag, 1 evőkanál sör, 1 csokor újhagyma
A hozzávalókat tegye tálba. Adja hozzá a zöldjével együtt finomra vagdalt újhagymát. Villával keverje egynemű, sima rózsaszínű keverékké. Kenyérre kenve, piros retekkel díszítve adja fel.