

Receptek a Nagytól: Egyszerű torták • Gyerekek kedvencei • Egészen sült húsok • Ízletes krémesekek • Sós pogácsák, stanglik, csigák • Levesek, krémlevesek • Kalácsok, fánkok • Tartalmas egytálételek • Gyümölcsös süti • Rántott húsok, zöldségek • Vasárnapi ebédek • Édes piték, lepények • Szárnyas finomságok • Karácsonyi desszertek • 5 összetevőből készített ételek • Ünnepi ételek • Népszerű palacsinták • Serpenyőben sült, párolt ételek • Változatos halételek • Desszertek, süti kezdőknek • 30 perces gyorsételek • Fogycsökkentő ételek • Édes és sós tésztaételek • Sörrel, borral készült ételek • Különleges muffinok • 15-20 perces ételek • Csokoládés finomságok • Túrós süti, desszertek • Gombás ételek • Töltött húsos ételek • Hidegkonyhai remek • Pörkölt és paprikások • Sütemények karácsonyra • Karácsonyi vacsora • Tartalmas levesek • Rakott ételek • Bögrés sütemények • Sütés nélküli sütemények • Kedvelt péksütemények • Diós-mákos sütemények • Csirkemellből készült ételek • Tepsiben sült ételek • Húsvéti ételek • Húsvéti édes és sós sütemények • Mikróban készült süti • Káposztás ételek • Legfinomabb kuglófok • Ellenállhatatlan Brownie-k • Parfék, sörbetek, fagyaltok • Erdélyi ételek • Különleges köret • Tokányok és raguk • Különleges finomságok • Farsangi fánkok • Vendégváró szendvicsskrémek • Diabetikus desszertek • Cseréptálban készült ételek • Édes és sós gombócok

Ötperces mesék: A lóvá tett macskák • Egy eszes kecske • Az ebül járt kutya • A bikák legnagyobbika • A pöffeszkedő páva • A megjuhászodott farkas • A falánk kiséger • A csacska lovacska • A bajkeverő béka • Az oroszlánszívű számár • Az öntelt öszvér • A vitéz szabócska • A brémai muzikusok

Mondókás füzetek: Süss fel nap • Kicsi vagyok én • Hinta-palinta • Gólya, gólya, gilice • Csigabiga, gyere ki! • Alma, alma, piros alma • Gyertek, gyertek gyerekek! • Mit sütsz, kis szűcs? • Kedden kedvem kerekedett

Kifestők, foglalkoztatók: Picurka kifestő • Kis tavaszi kifestő • Itt a tavasz • Vakáció • Hurrá, itt a nyár! • Nyári móka • Játékos szünidő • Kis karácsonyi kifestő

Origami füzetek: Kedvenc origami állataim • Origami lakásdíszítés • Origami virágok • Origami gyerekeknek • Hagyományos origami modellek • Origami farm • Meseorigami • Origami járművek • Origami dobozok

Háborús krónikák: Vijjgó Sasok • Otto Skorzeny • Páncélosok az Ardenneknél • A Viking-hadosztály a cserkasi katlanban

Otthonunk növényei: Virágzó cserepes szobanövények • Színes levelű szobanövények • Nagy levelű szobanövények • Szobanövények kisméretű levelekkel • Különleges szobanövények: hűsevők, kaktuszok, kúszó szárúak • Broméliák, orchideák, pozsgások • Szobanövények gondozása • Ágyásba való egynyári virágok • Ágyásba való évelő virágok • Balkonládák egynyári virágai • Kétnyári és hagymás virágok • Kerti tavak évelő virágai • Sziklakertbe való évelő virágok

Szótagolós mesék: A nyu-szi és a tek-nős • A ró-ka és a gó-lya

Házi kedvenceink: Golden retriever • Magyar vizsla • Németjuhász • Yorkshire terrier

Menjünk pecáznival! Kezdő fogások • Csomók és kötések • Múcsalival ragadozó halra • A csuka horgászata • Őszi pecázás • Feederbotos horgászat • Pergetés • Körforgók és kanalak

Cseréptálban készült ételek

Receptek
A NAGYTÓL 57
Fázisfotókkal



Receptek a Nagytól

Cseréptálban készült ételek



Szalay Könyvek

Vadraguleves tésztasüveggel

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 2 evőkanál olaj
- 40 dkg őzcombfilé
- 2 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa
- 10 dkg csiperkegomba
- só
- frissen őrölt bors
- 1 csokor petrezselyem
- 3 szál kakukkfű
- 1 levél zsályá
- 2 gerezd fokhagyma

A tésztasüveghez:

- 10 dkg liszt
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1 csipet só
- 1 tojás a kenéshez



1. A kockákra vágott őzcombot a megfuttatott vöröshagymán fehéredésig sütjük.



2. Rászórjuk a kockákra darabolt sárgarépát, fehérrépát, a cikkekre vágott gombát.



3. Vízrel felöntve, a fűszerekkel ízesítve közepes tűzön megfőzzük.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a forró olajon megfuttatjuk, rászórjuk a 2x2 centis kockákra darabolt őzcombot, és fehéredésig sütjük. Hozzáadjuk a meghámozott kicsi kockákra vágott sárgarépát, fehérrépát, a cikkekre darabolt gombát, és összekeverjük. Felöntjük 1,2 liter vízzel, sóval, borsal, az aprított petrezselyemmel, kakukkfűvel, zsályával, fokhagymával ízesítjük, és közepes tűzön puhára főzzük, hogy kb. 8 deci leves legyen. Közben a tésztához, a liszthez hozzáadjuk az olívaolajat, sót és kevés hideg vizet, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. A kész levest 4 egyadagos mázas cserép levesescsészébe szedjük. A tésztát lisztezett munkalapon 4 részre vágjuk, kigömbölygetjük, és késfokvastagra kinyújtjuk. Mind a négy tésztakorongból 18 centi átmérőjű kerek lapot vágunk, egy levesescsésze szélét körbe megkenjük vízzel, ráfektetjük a tésztalapot, a szélét körbe rányomjuk, megdíszítjük a megmaradt tésztaszélekkel és megkenjük a felvert tojással. Mind a négy levest így készítjük el, és 180 °C-os sütőben kb. 15 perc alatt pirosra sütjük. Forrón kínáljuk.



4. A hozzávalókból könnyen gyúrható tésztát készítünk.



5. A megfőtt levest cserép levesescsészébe szedjük.



6. A négy részre vágott, tésztát lisztezett munkalapon késfokvastagra kinyújtjuk.



7. Kör tégelybe vágva belőle befektetjük vele egyesével a levestek tetejét.



8. A körvágásból visszamaradt tésztával megdíszítjük a tetejüket, megkenjük felvert tojással.

Sült tejfölös-kolbászos rakott kelkáposzta

Hozzávalók:

- 12 dkg hosszú szemű rizs
- 2 evőkanál olaj
- só
- 1 fej kelkáposzta (1-1,2 kg)
- 15 dkg füstölt kolbász
- 1 nagy pohár tejföl
- 3 tojás
- frissen őrölt bors
- 1 kiskanál zsír a cseréptál kikenéséhez

Elkészítés:

A rizst a forró olajon gipszfehérre sütjük, felöntjük kétszeres mennyiségű forró vízzel, sózzuk, megkeverjük, és lefedve, lassú tűzön 15 perc alatt megpároljuk. Villával fellazítjuk, kicsit kihűtjük. A kelkáposztát félbevágjuk, kivágjuk a torzsáját, és kisujnyi széles csíkokra metéljük. Bő sós vízben roppanósra főzzük, leszűrjük, lecsepegtetjük.

A kolbászt éles késsel vékony karikákra szeljük, a tejfölt a tojásokkal elkeverjük, és sóval, borssal ízesítjük. Egy cseréptálat 1-2 órára meleg vízbe áztatunk, a belsejét kikenjük az olvasztott zsírral, és belerétegezzük a káposztát, rizst, kolbászszelleteket, tejfölt.

A tetején káposzta, kolbász, tejföl legyen, és 180 °C-os sütőben, kb. 30 perc alatt pirosra sütjük. Forrón tálaljuk.



1. A gipszfehérre sült rizst kétszeres mennyiségű vízben megpároljuk.



2. A kelkáposztát éles késsel kisujnyi vastag csíkokra vágjuk.



3. Bő sós vízben roppanósra főzzük, leszűrjük.



4. A füstölt kolbászt vékony karikákra szeleteljük.



5. A tejfölt a tojásokkal, sóval, borssal összekeverjük.



6. A hozzávalókat beáztatott, zsírozott cseréptálba rétegezzük.



7. Forró sütőbe téve pirosra sütjük.

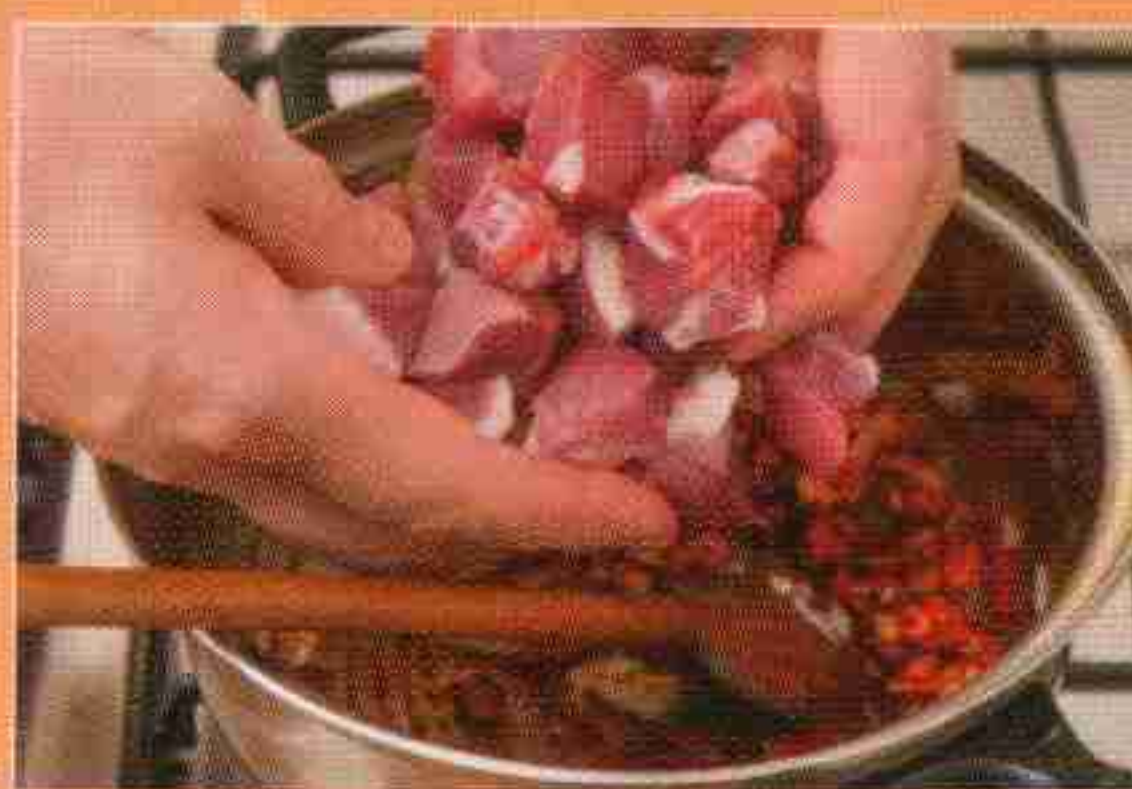
Alföldi babos káposzta

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1 jó evőkanál fűszerpaprika
- 60 dkg sertéslapocka
- só
- frissen őrölt bors
- őrölt fűszerkömény
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál paradicsompüré
- 30 dkg friss vagy mirelit virágbab
- 50 dkg savanyú káposzta

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsíron megpirítjuk, lehúzzuk a tűzről, és a fűszerpaprikával megszórvva összekeverjük. Hozzáadjuk a nagyobb darabokra vágott sertéslapockát, félig öntjük vízzel, majd sóval, borssal, őrölt fűszerköménnyel, az aprított fokhagymával, a paradicsompürével ízesítjük, és lefedve, közepes tűzön félpuhára pároljuk. A virágbabot bő sós vízben félpuhára főzzük, leszűrjük, a savanyú káposztát bő hideg vízben átmoszuk, jól ki nyomkodjuk a levét. A babot, káposztát a pörköltökhöz adjuk, összekeverjük, háromnegyedig öntjük vízzel, sóval, borssal utóízésítjük, és az 1-2 órára langyos vízbe áztatott cseréptálba öntjük. Eligazítjuk, befedjük a tetejével, és 180 °C-os sütőben kb. 50 perc alatt megsütjük.



1. A vöröshagymát a forró zsíron megpirítjuk, a fűszerpaprikával összekeverjük. Hozzáadjuk a darabokra vágott sertéslapockát.



2. Félig öntve vízzel, fűszerezve, félpuhára pároljuk.



3. A virágbabot bő sós vízben félpuhára főzzük, leszűrjük.



4. A savanyú káposztát bő hideg vízben átmoszuk, ki nyomjuk a levét.



5. A pörköltet a babbal, káposztával összekeverjük, és felöntjük háromnegyedig vízzel.



6. Az 1-2 órára langyos vízbe áztatott cseréptálba öntjük, eligazítjuk.



7. A tetejével befedve, 180 °C-os sütőbe téve megsütjük.

Húsos lencse

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- fél dl olaj
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 40 dkg füstölt porcos oldalas
- só
- frissen őrölt bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 paradicsom
- 2 zöldpaprika
- 50 dkg lencse

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a forró olajon megpirítjuk, lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, összekeverjük. Hozzáadjuk a kisebb darabokra vágott füstölt porcos oldalast, félig öntjük vízzel, sóval, borssal, a zúzott fokhagymával ízesítjük, és félpuhára pároljuk. Ekkor rászórjuk a feldarabolt paradicsomot, zöldpaprikát, az előző este bő hideg vízbe beáztatott, leszűrt lencsét, és összekeverjük. Az 1-2 órára langyos vízbe beáztatott cseréptálba öntjük, befedjük a tetejével, és 180 °C-os sütőben kb. 40 perc alatt készre sütjük. Forrón tálaljuk.



1. Az apróra vágott vöröshagymát a forró olajon megpirítjuk.



2. A tűzről lehúzva megszórjuk a fűszerpaprikával.



3. Hozzáadjuk a kisebb darabokra vágott füstölt porcos oldalast.



4. Vízzel felöntve, ízesítve félpuhára pároljuk.



5. Rászórjuk a feldarabolt paradicsomot, zöldpaprikát.



6. A beáztatott, majd leszűrt lencsét rászórjuk, összekeverjük.



7. Az 1-2 órára beáztatott cseréptálba öntjük.



8. A tetejével befedve, forró sütőbe téve megsütjük.

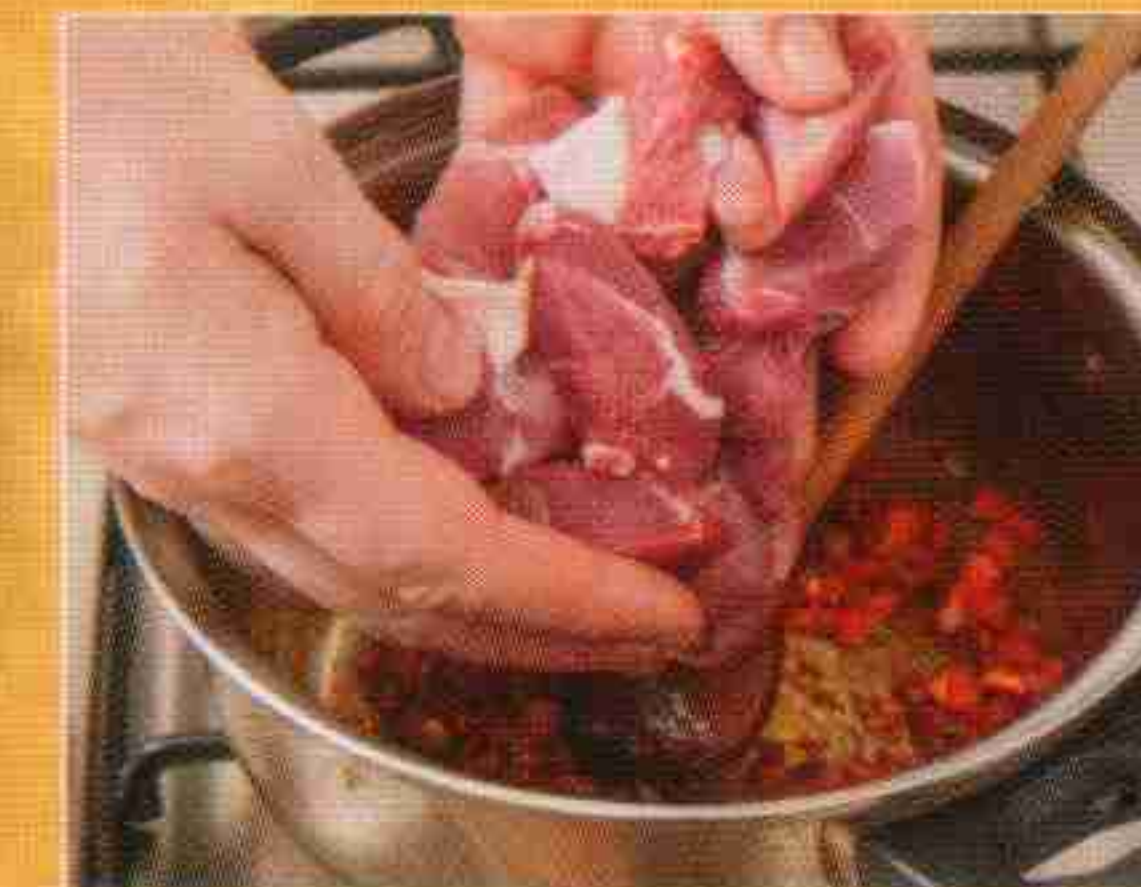
Sváb húsos káposzta

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 2 kiskanál zsír
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 60 dkg sertéscomb
- só
- frissen őrölt bors
- őrölt fűszerkömény
- 3 gerezd fokhagyma
- 50 dkg savanyú káposzta
- 10 dkg liszt
- 1 tojás



1. A zsíron megpirított aprított vöröshagymát a fűszerpaprikával összekeverjük.



2. Hozzáadjuk a nagyobb darabokra vágott sertéscombot.



3. Félig öntve vízzel, fűszerezve félpuhára pároljuk.



4. Hozzáadjuk az átmosott, kinyomkodott savanyú káposztát.



5. Vízzel felöntjük, az 1-2 órára langyos vízbe beáztatott cseréptálba öntjük.



6. A lisztből, tojásból, sóval, hideg vízzel sűrű galuskatésztát keverünk.



7. Evőkanállal a káposztára szaggatjuk.



8. A tetejével lefedve, forró sütőbe téve megsütjük.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsíron megpirítjuk, lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, és hozzáadjuk a nagyobb darabokra vágott sertéscombot. Félig öntjük vízzel, sóval, borssal, őrölt fűszerköménnyel, az aprított fokhagymával ízesítjük, és lefedve, közepes tűzön félpuhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a bő hideg vízben átmosott, kinyomkodott savanyú káposztát, és felöntjük annyi vízzel, hogy háromnegyedig ellepje. Sóval, borssal utóízeseztjük, az 1-2 órára langyos vízbe áztatott cseréptálba öntjük, elgázítjuk. A lisztbe hozzáadjuk a tojást, egy csipet sót és annyi hideg vizet, hogy sűrű galuskatésztát kapjunk. Evőkanállal négy nagyobb galuskatésztát teszünk a húsos káposzta tetejére, befedjük az edény tetejével és 180 °C-os sütőbe téve kb. 50 perc alatt megsütjük.

Tojásos-gombás sajtfelfűjt

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 4 dkg vaj
- 30 dkg csiperkegomba
- só
- frissen őrölt bors
- 1 csokor petrezselyem
- 3 szál kakukkfű
- 3 szál oregánó
- 3 tojás
- 12 dkg edami sajt
- 4 evőkanál zsemlemorzsa
- kevés vaj, zsemlemorzsa a cseréptálcák kikenéséhez, beszórásához



1. Az apróra vágott vöröshagymát a forró vajon megpirítjuk.



2. Hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát. Sóval, borsal, az aprított zöldfűszerekkel ízesítve megpirítjuk.



3. Tálba szedve, kihűtve hozzáadjuk a tojássárgáját.



4. Rászórjuk a reszelt edami sajtot.



5. Megszórjuk a zsemlemorzssával.



6. A kemény habbá vert tojásfelhérjéssel lazítjuk.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a forró vajon megpirítjuk, rászórjuk a cikkekre darabolt gombát, sóval, borsal, az aprított petrezselyemmel, kakukkfűvel, oregánóval ízesítjük és összezepirítjük.

Keverőtálba szedjük, kihűtjük, majd hozzáadjuk a tojások sárgáját, a reszelt sajtot, a zsemlemorzst, és a kemény habbá vert tojásfelhérjéssel lazítjuk. Négy vajazott, morzsázott mázas cseréptálcába szedjük, elsimítjuk és 180 °C-os sütőben kb. 20 perc alatt pirosra sütjük. Azonnal, forrón kínáljuk, mert gyorsan összeesik.



7. Vajazott-morzszott mázas cseréptálcákba szedjük, és forró sütőben pirosra sütjük.



Zöldséges sertéspástétom

Hozzávalók:

- 1 szál sárgarépa
- 8 dkg zsenge zöldborsó
- só
- 40 dkg darált sertéshús
- 1 szelet fehér kenyér
- 1 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 szál zellerzöld
- 1 tojás

- frissen őrölt bors
- kevés olaj a cserépfőzőforma kikenéséhez
- primőr zöldségsaláta ízlés szerint összeállítva

Elkészítés:

A meghámozott sárgarépát kicsi kockákra vágjuk, a zöldborsóval együtt bő sós vízbe roppanósra főzzük, leszűrjük. Kihűtve a darált húshoz adjuk, hozzáadjuk a hideg vízbe beáztatott, kézzel kinyomkodott kenyeret, az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát, zellerzöldet, a tojást, sózzuk, borsozzuk, és összekeverjük. Az 1-2 órára meleg vízbe áztatott, olajozott cseréptálba szedjük, elsimítjuk a tetejét, és tepsibe állítva, 180 °C-os sütőben, kb. 30 perc alatt pirosra sütjük. Kihűtjük, hűtőben lehűtjük. Hidegen kínáljuk, és primőr zöldségsalátát kínálunk hozzá, ízlés szerint összeállítva.



1. Az előkészített zöldségeket bő sós vízben megfőzzük, leszűrjük.



2. Kihűtve a darált húshoz adjuk.



3. Hozzáadjuk a beáztatott, kézzel kinyomkodott kenyeret.



4. Rászórjuk az aprított hagymákat, zellerzöldet.



5. Hozzáadjuk a tojást.



6. Összekeverjük.



7. Olajozott cseréptálba szedjük, elsimítjuk.



8. A forró sütőbe téve pirosra sütjük.

Marokkói csirketajine

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 2 egész csirkecomb fartóvel
- só
- őrölt római kömény
- 1 egész sózott citrom
- 2 evőkanál zöld olívbogyó
- 2 paradicsom
- 3 evőkanál olívaolaj

Elkészítés:

A meghámozott vöröshagymát nagyobb darabokra vágjuk, a megtisztított csirkecombot kisebbre daraboljuk, és tajine-ba szórjuk. Sóval, őrölt római köménnyel fűszerezzük, hozzáadjuk a cikkekre darabolt sózott citromot, az olívbogyót, a kicsi kockákra vágott paradicsomot. Felöntjük 1 deci vízzel, meglocsoljuk az olívaolajjal, és a tetejével lefedve, 180 °C-os sütőbe téve kb. 50 perc alatt megsütjük. Forrón tálaljuk, és külön készíthetünk hozzá gőzölt kuszkuszt.



1. A meghámozott vöröshagymát feldaraboljuk.



2. Az előkészített csirkecombot darabokra vágjuk.



3. Tajine-ba szórjuk.



4. Fűszerezzük, hozzáadjuk a sózott citromot.



5. Rászórjuk az olívbogyót.



6. Rászórjuk a kicsi kockákra vágott paradicsomot.



7. Felöntjük a vízzel, meglocsoljuk az olívaolajjal.



8. A tetejével lefedjük, forró sütőbe téve megsütjük.



Virágcserepben sült kolbászos-sajtos parasztkenyér

Hozzávalók:

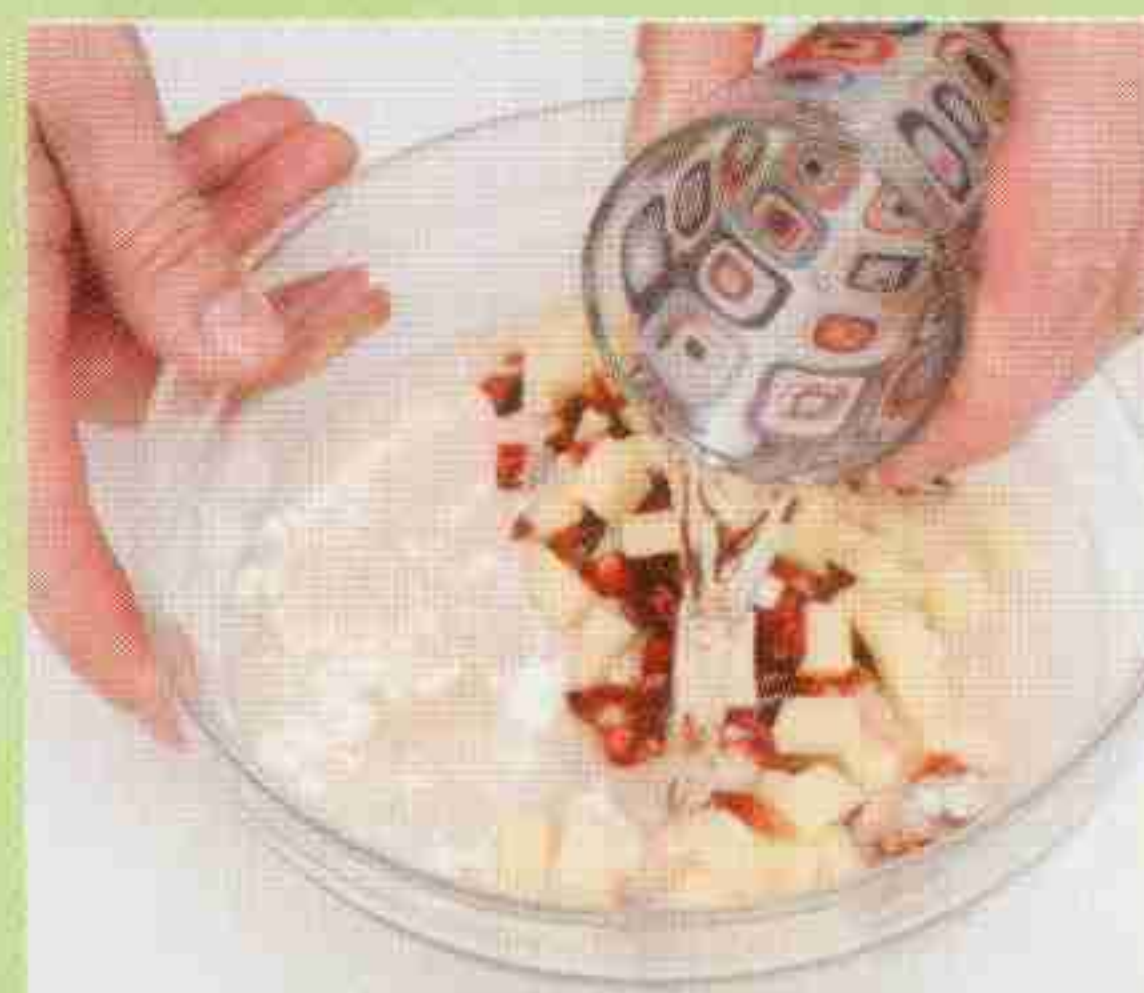
- 30 dkg kenyérliszt
- 1 kiskanál szárított élesztő
- 1 mokkáskanál só
- 2 evőkanál olívaolaj
- 6 dkg füstölt kolbász
- 6 dkg edami sajt

Elkészítés:

A kenyérliszthez hozzáadjuk a szárított élesztőt, a sót, a kicsi kockákra darabolt füstölt kolbászt, sajtot és annyi meleg vizet, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. Meglocsoljuk az olívaolajjal, hólyagosra dagasztjuk, és konyharuhával letakarva, meleg helyen legalább a duplájára kelesztjük. Két közepes méretű virágcserepet kibélelünk sütőpapírral, beletesszük az elfelezett kelt tésztát, újból kelesztjük, és 180 °C-os sütőben kb. 35 perc alatt pirosra sütjük. Rácsra borítva kihűtjük, lehúzzuk róla a sütőpapírt, és ízlés szerint összeállított friss salátát kínálunk hozzá.



1. A kenyérliszthez adjuk a szárított élesztőt, a sót, a füstölt kolbászt. Rászórjuk a kockákra darabolt sajtot.



2. Meleg vizet öntünk hozzá.



3. Könnyű tésztává gyúrjuk. Az olívaolajjal meglocsolva megdagasztjuk.



4. Konyharuhával letakarva, meleg helyen legalább a duplájára kelesztjük.



5. Sütőpapírral bélelt virágcserepbe tesszük, újból kelesztjük.



6. A forró sütőbe téve pirosra sütjük.



Fűszeres csirkemájpástétom

Hozzávalók:

- 50 dkg tisztított csirkemáj
- 2 zsemle
- só
- frissen őrölt bors
- 1 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 1 szál rozmaring
- 2 szál majoránna
- 2 tojás
- olaj a formák kikénéséhez
- friss zöldsaláta ízlés szerint összeállítva

Elkészítés:

A megmosott, lecsepegtett csirkemájat éles késsel apróra vágjuk, keverőtálba szedjük. A hideg vízbe beáztatott zsemléket kézzel jól kinyomkodjuk, a májhoz adjuk.

Sózzuk, borsozzuk. A meghámozott vöröshagymát, fokhagymát apróra vágjuk, a petrezselymet, rozmarinogot, majoránna apróra vágjuk, és a hagymákkal együtt a májra szórjuk.

Hozzáadjuk a tojásokat, összekeverjük, olajozott mázas cserép pástétomos formába szedjük, elsimítjuk a tetejét, befedjük a forma tetejével, majd 180 °C-os sütőben 30 percet sütjük. Végül a teje nélkül megpirítjuk. Kihűtjük, hűtőben lehűtjük. Hidegen kínáljuk, és friss zöldsalátát adjunk mellé, ízlés szerint összeállítva.



1. Az előkészített csirkemájat éles késsel apróra vágjuk.



2. A hideg vízbe beáztatott zsemléket kézzel alaposan kinyomkodjuk.



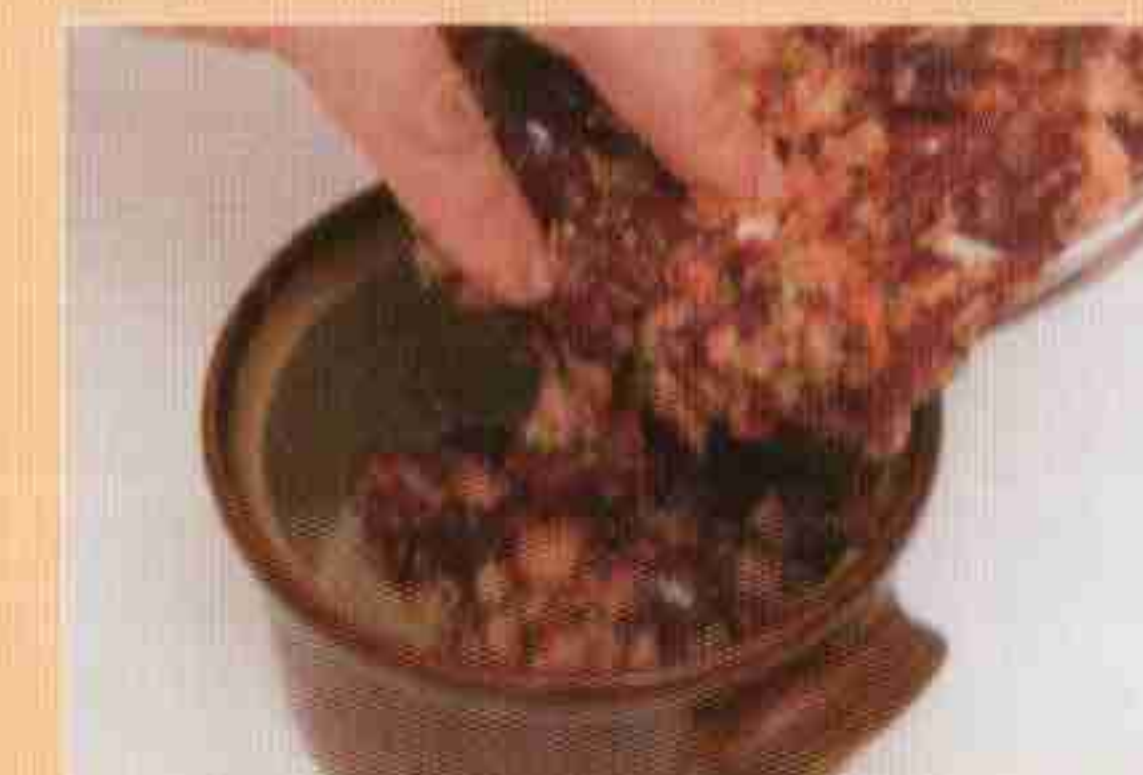
3. A vöröshagymát, fokhagymát éles késsel apróra vágjuk.



4. A megmosott zöldfűszereket felaprítjuk.



5. A tojásokat a többi hozzávalóhoz adva összekeverjük.



6. Olajozott formába szedjük, elsimítjuk.



7. Forró sütőbe téve megsütjük.

Francia fehérboros-zöldséges csirke

Hozzávalók:

- 2 szál sárgarépa
- 2 szál fehérrépa
- 1 fej vöröshagyma
- 4 egész csirkecomb
- só
- frissen őrölt bors
- 4 szál kakukkfű
- 4 levél zsálya
- fél dl olívaolaj
- 1 dl száraz fehérbor

Elkészítés:

A meghámozott sárgarépát, fehérrépát, vöröshagymát kisebb darabokra vágjuk és az 1-2 órára langyos vízbe áztatott cseréptálba szórjuk. A megmosott csirkecombokat a forgónál félbevágjuk, sózzuk, borsozzuk, és a sóval, borssal megszórt zöldségekre tesszük. Rászórjuk a kakukkfűszálakat, a zsályaleveleket, meglocsoljuk az olívaolajjal, a fehérborral, fél deci vízzel, és a fedelével lefedve, 180 °C-os sütőben 30 percet pároljuk. Végül a fedele nélkül a forró sütőben pirosra sütjük. Forrón tálaljuk, és friss kenyeret kínálunk hozzá.



1. A meghámozott sárgarépát, fehérrépát, vöröshagymát kisebb darabokra vágjuk.



2. Az 1-2 órára langyos vízbe beáztatott cseréptálba szórjuk.



3. Az előkészített csirkecombokat félbevágjuk.



4. Sóval, borssal ízesítjük.



5. Cseréptálba a zöldségekre tesszük.



6. Rászórjuk a zöldfűszereket.



7. Meglocsoljuk a fehérborral.



8. A fedelével lefedve, a forró sütőbe téve megsütjük.



Erdei gombás babegytál paradicsommal

Hozzávalók:

- 40 dkg száraz tarkabab
- só
- 1 fej vörshagyma
- fél dl olívaolaj
- 30 dkg vegyes erdei gomba, ízlés szerint
- 2 paradicsom
- frissen őrölt bors
- 1 csokor petrezselyem
- 3 szál kakukkfű
- 3 gerezd fokhagyma

Elkészítés:

A tarkababot előző este bő hideg vízbe beáztatjuk, másnap leszűrjük, és bő sós vízben félpuhára főzzük. Az apróra vágott vörshagymát a forró olívaolajon megpirítjuk, rászórjuk a megmosott, kisebb darabokra vágott gombákat, és összepirítjuk. Rászedjük a félig főtt babot, a kockákra darabolt paradicsomot, az aprított zöldfűszereket, a zúzott fokhagymát, sót, borsot, és felöntjük annyi babfőzőlével, hogy egyujjnyival ellepje. Mázas cseréptálba öntjük, befedjük alufóliával, és 180 °C-os sütőben kb. 50 perc alatt készre sütjük. Forrón tálaljuk, és friss kenyeret kínálunk hozzá.



1. Az előző este a bő hideg vízbe beáztatott tarkababot sós vízben félpuhára főzzük.



2. Az apróra vágott vörshagymát a forró olívaolajon megpirítjuk.



3. Rászórjuk a kisebb darabokra vágott gombákat, és összepirítjuk.



4. Rászedjük a félig főtt babot.



5. Rászórjuk a kisebb kockákra darabolt paradicsomot és az apróra vágott zöldfűszereket.



6. Felöntve a bab főzőlével, mázas cseréptálba öntve, lefedve, forró sütőbe téve megsütjük.

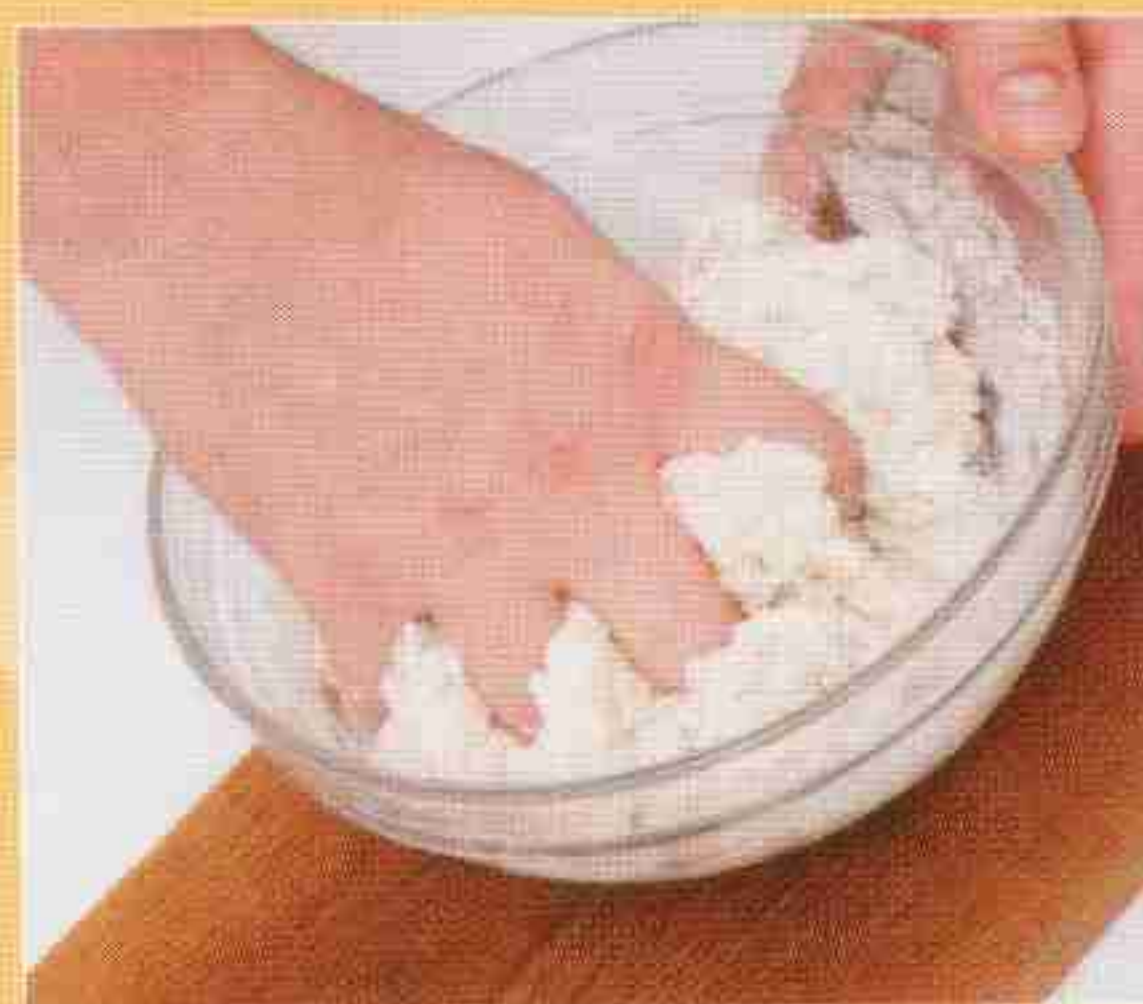
Kenyértésztában sült füstölt lapocka

Hozzávalók:

- 40 dkg kenyérliszt
- 1 csomag szárított élesztő (7 g)
- 1 kiskanál só
- 2 evőkanál olívaolaj
- 20 dkg füstölt lapocka

Elkészítés:

A kenyérliszthez hozzáadjuk a szárított élesztőt, sót és annyi meleg vizet, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. Meglocsoljuk az olívaolajjal, hólyagosra dagasztjuk, és konyharuhával letakarva, meleg helyen legalább a duplájára kelesztjük. Közben a füstölt lapockát kisujjnyi vastag csíkokra vágjuk. A megkelt tésztát lisztezett munkalapon kisujjnyi vastagra kinyújtjuk, rátesszük egyenletesen a lapockacsíkokat, felcsavarjuk, a két végét aláhajtjuk, és cseréptálba fektetjük. Újból kelesztjük, és 180 °C-os sütőben kb. 40 perc alatt pirosra sütjük. Kihűtjük, éles késsel ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, és ecetes fejes salátát kínálunk hozzá.



1. A hozzávalókból könnyen gyúrható tésztát készítünk.



2. Meglocsoljuk az olívaolajjal, hólyagosra dagasztjuk.



3. Konyharuhával letakarva, meleg helyen legalább a duplájára kelesztjük.



4. A füstölt lapockát kisujjnyi vastag csíkokra vágjuk.



5. A kelt tésztát lisztezett munkalapon kinyújtjuk.



6. Rátesszük a lapockacsíkokat.



7. Felcsavarjuk.



8. A két végét aláhajtjuk, cseréptálba fektetjük, és újból kelesztjük.



9. Forró sütőbe téve pirosra sütjük.



Sárgaborsós malac

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1 jó evőkanál fűszerpaprika
- 50 dkg malaccomb
- só
- frissen őrölt bors
- őrölt fűszerkömény
- 3 gerezd fokhagyma
- 40 dkg sárgaborsó
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsíron megpirítjuk, lehúzva a tűzről megszórjuk a fűszerpaprikával, összekeverjük, és hozzáadjuk a 2x2 centis kockákra darabolt malaccombót. Félig öntjük vízzel, majd sóval, borssal, őrölt fűszerköménnyel, az aprított fokhagymával ízesítjük, és lefedve, közepes tűzön félpuhára pároljuk. Ekkor rászórjuk a sárgaborsót, a feldarabolt paprikát, paradicsomot, felöntjük 5 deci vízzel, összekeverjük, sóval, borssal utóízésítjük, és mázas cseréptálba öntjük. Eligazítjuk, alufóliával lefedjük, és 180 °C-os sütőbe téve kb. 50 perc alatt készre sütjük. Forrón tálaljuk.



1. A fűszerpaprikát a pirított vöröshagymára szórjuk, összekeverjük.



2. Hozzáadjuk a kockákra darabolt malaccombót.



3. Félig öntve vízzel, fűszerezve félpuhára pároljuk.



4. Rászórjuk a sárgaborsót. Hozzáadjuk a feldarabolt paprikát, paradicsomot.



5. Vízzel felöntve, összekeverve mázas cseréptálba öntjük.



6. Alufóliával lefedve, forró sütőbe téve megsütjük.

Eredeti sólet sült libamellel

Hozzávalók:

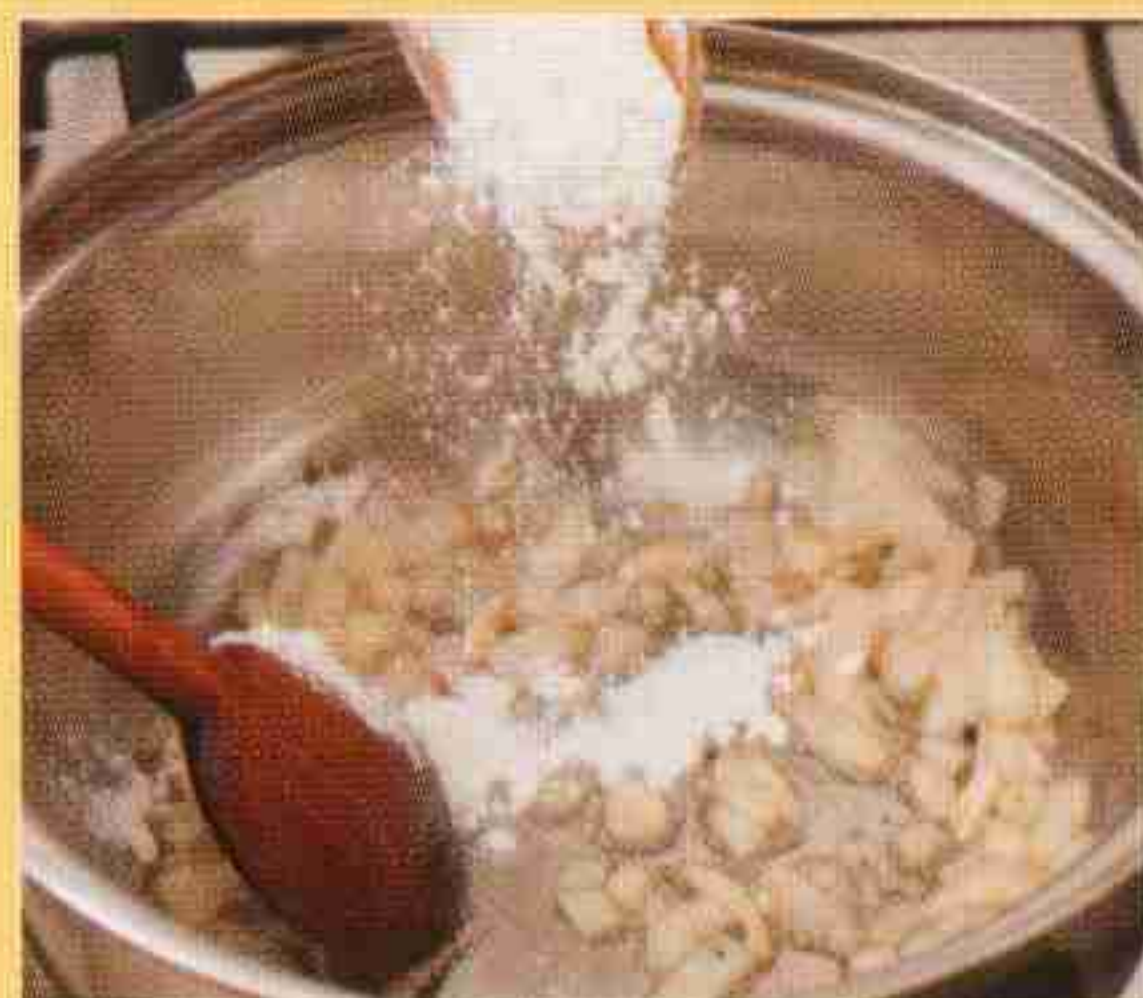
- 40 dkg nagy szemű száraz fehér bab
- 1 fej vörshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1 evőkanál liszt
- 1,5 evőkanál fűszerpaprika
- só
- frissen őrölt bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 libamellfilé
- 4 tojás
- 6 dkg árpagyöngy (gersli)

Elkészítés:

A szárazbabot előző este bő hideg vízbe beáztatjuk, leszűrjük. Az apróra vágott vörshagymát a forró zsíron megpirítjuk, lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a liszttel, a fűszerpaprikával, és összekeverjük. Hozzáadjuk a fehér babot, felöntjük annyi vízzel, hogy háromujnyival ellepje, felforraljuk, és sóval, borssal, a zúzott fokhagymával ízesítjük. Az 1-2 órára langyos vízbe beáztatott cseréptálba öntjük. A megmosott, leszárított libamelleket sózzuk, borsozzuk, és a bőrös felükkel kezdve forró serpenyőben minden oldalukat pirosra sütjük. Ezután a babra fektetjük, beletesszük a megmosott héjas tojásokat, rászórjuk a gerslit, befedjük a tetejével, és 160 °C-os sütőben kb. 2 óra alatt készre sütjük. Forrón tálaljuk.



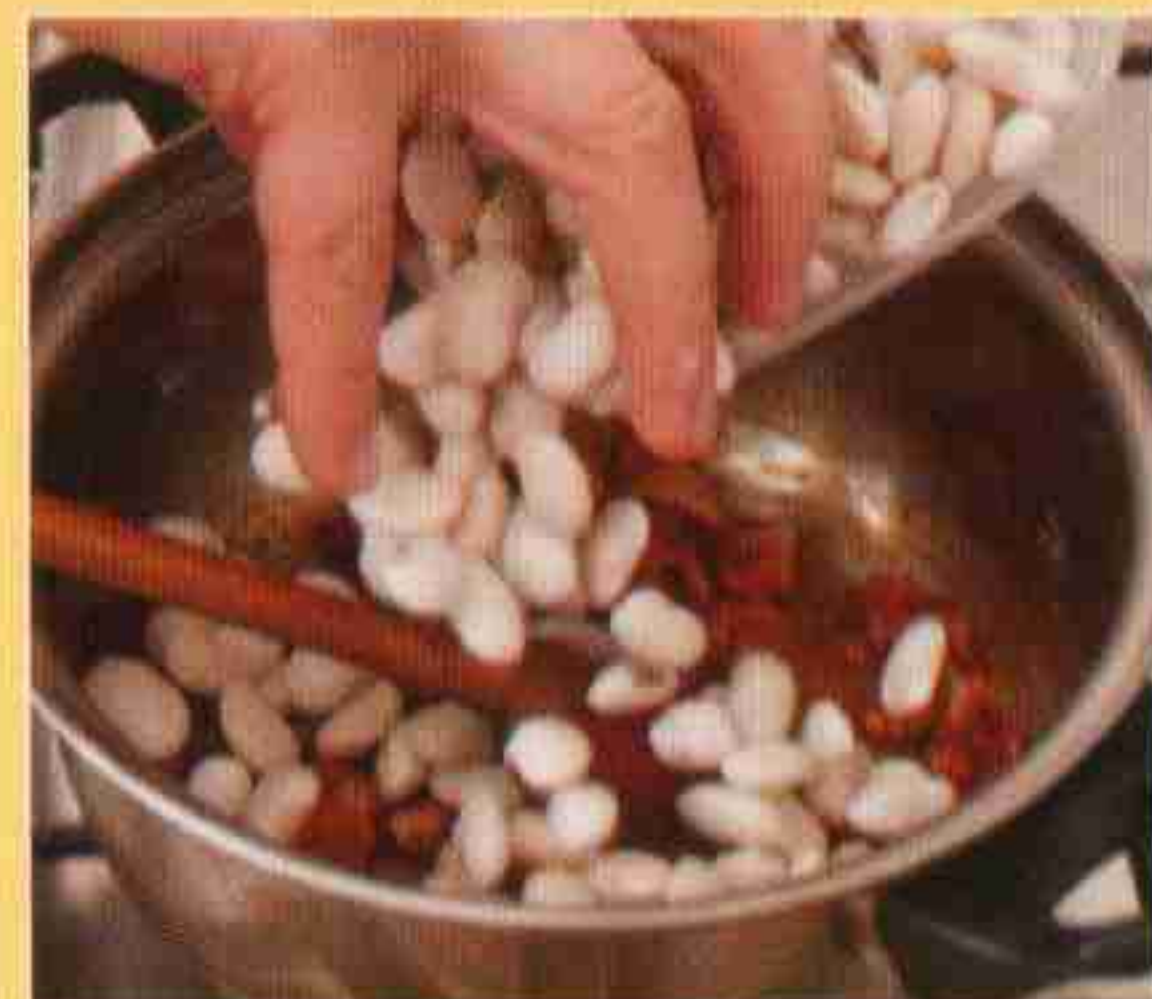
1. Az apróra vágott vörshagymát a forró zsíron megpirítjuk.



2. Megszórjuk a liszttel.



3. Lehúzva a tűzről megszórjuk a fűszerpaprikával.



4. Hozzáadjuk a beáztatott, leszűrt nagy szemű fehér babot.



5. Vízzel felöntve felforraljuk, ízesítjük.



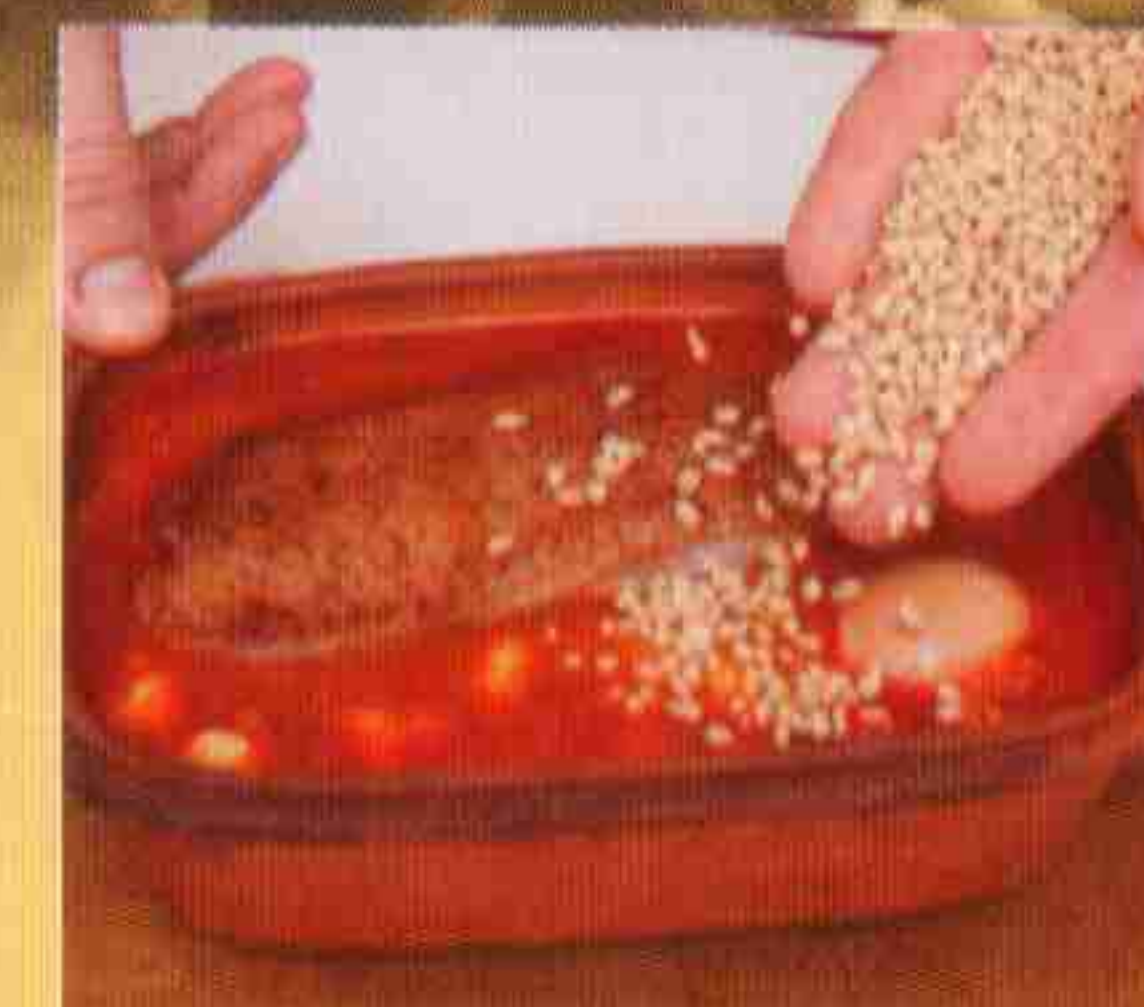
6. Az 1-2 órára langyos vízbe áztatott cseréptálba öntjük.



7. Rátesszük a sült libamelleket.



8. Beletesszük a megmosott héjas tojásokat.



9. Rászórjuk a gerslit, és a tetejével befedve, forró sütőben megsütjük.



Tartalom

- 2 Vadraguleves, tésztasüveggel
- 5 Sült tejfölös-kolbászos rakott
kelkáposzta
- 6 Alföldi babos káposzta
- 9 Húsos lencse
- 10 Sváb húsos káposzta
- 12 Tojásos-gombás sajtelfűjt
- 15 Zöldséges sertéspástétom
- 16 Marokkói csirketajine
- 18 Virágcserepben sült kolbászos-
sajtos parasztkenyér
- 21 Fűszeres csirkemájpástétom
- 22 Francia fehérboros-zöldséges
csirke
- 25 Erdei gombás babegytál
paradicsommal
- 26 Kenyértésztában sült füstölt
lapocka
- 29 Sárgaborsós malac
- 30 Eredeti sólet sült libamellel



A sorozatot fotózta:
Liptai Zoltán – Balogh Tamás

Receptek, képaláírások:
Liptai Zoltán

Kiadói felelős: Orosné Galaczi Edit

Közreműködött: Szabó Zsolt

Látványterv: Nagy Mária

Szerkesztette és a borítót tervezte:
Duzs Mária

© Pannon-Literatúra Kft.
Kiadja a Pannon-Literatúra Kft.
5310 Kisújszállás, Pf. 108
Tel.: 59/322-555
Fax: 59/321-444
www.szalaykonyvek.hu

A kiadásért felel a Pannon-Literatúra Kft.
ügyvezető igazgatója

Kiadás éve: 2015

ISSN 2063-4323
ISBN 978 963 251 704 9

Nyomta és kötötte:
Dürer Nyomda Kft., Gyula

Felelős vezető:
Fekete Viktor ügyvezető igazgató