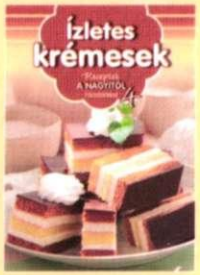
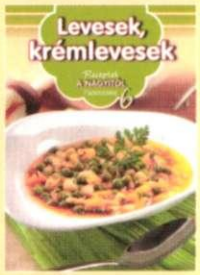
Szalay Könyvek

A sorozat további részei:





ISBN 978 963 251 311 9

Sós pogácsák, stanglik, csigák

Receptek
A NAGYITÓL
Fázisfotókkal

5

Sajtos pogácsa

Hozzávalók:

- 50 dkg finomliszt
- 25 dkg margarin
- 2 tojássárgája
- 1 kávéskanál só
- 2 dl tejföl
- 1 dl tej
- 1 kávéskanál cukor
- 3 dkg élesztő
- 10 dkg reszelt sajt
- 1 tojás a kenéshez

Elkészítés:

A langyos tej-cukor keverékben az élesztőt felfuttatjuk.
A lisztben elmorzsoljuk a margarint, hozzáadjuk a sót, a tojássárgájákat és a reszelt sajt felét. A közepébe öntjük a tejfölt, végül a megkelt élesztőt, és rugalmas tésztává gyúrjuk. Kb. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, és összehajtogatjuk: alulról felfelé, fölülről lefelé, balról jobbra, jobbról balra.
(A sorrend változhat, csak minden hajtogatásnál azonos legyen!)
20 perces szünetekkel háromszor ismételjük meg a hajtogatást.
Végül 2 cm vastagságúra kinyújtjuk, kis vagy közepes pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A pogácsák tetejét megkenjük sós, felvert tojással, a reszelt sajt másik felét ráhalmozzuk, és kizsírozott tepsiben, előmelegített sütőben megsütjük.

1. A tészta hozzávalóit összegyúrjuk.

2. A kinyújtott tésztát pogácsaszaggatóval kiszúrjuk.

3. A pogácsák tetejét késsel bevagdossuk.

4. A pogácsák tetejét megkenjük tojássárgával.

Burgonyapogácsa

1. Burgonyás tésztát összegyúrunk.

2. A tésztát kinyújtjuk.

3. Hajtogatjuk.

4. Pogácsaszaggatóval kiszúrjuk.

5. Tojással megkenjük.

Hozzávalók:

- 25 dkg főtt áttört burgonya
- 25 dkg vaj vagy margarin
- 25 dkg liszt
- 1 tojás
- só

Elkészítés:

Ha a burgonya kihűlt, a vajjal, liszttel és tojással összegyúrjuk, megsózzuk, és kétszer egymás után vékonyra kinyújtjuk, háromszorosan összehajtva. A tésztát hideg helyen 3-4 órát pihentetjük. Azután úgy járunk el vele, mint a többi pogácsával, és forró sütőben sütjük. Melegen jó.

Túrós pogácsa

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt
- 30 dkg száraz tehéntúró szitán áttörve
- 30 dkg vaj
- 1 tojás
- 0,5 dkg só

Elkészítés:

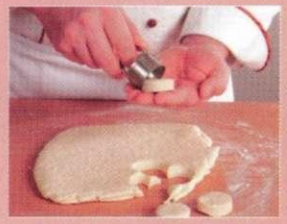
A hozzávalókat a tojás kivételével deszkára téve, széles késsel jól eldolgozzuk, kétszer egymás után kinyújtjuk és hajtogatjuk, mint a vajastésztát, utána 1 cm vastagra kinyújtva apró pogácsákat szaggatunk. A tetejét tojással megkenjük, vigyázva, nehogy az oldalára lecsurogjon, és élénk tűznél sütjük.

1. A tészta hozzávalóit késsel összedolgozzuk.

2. A tésztát kinyújtjuk.

3. A két szélét középre behajtjuk.

4. Félbehajtjuk.



5. Pogácsaszaggatóval kiszúrjuk.

6. Tojással megkenjük.

Vajaspogácsa

Hozzávalók:

- 1 adag leveles vajastészta
- 1 db tojás a kenéshez

Elkészítés:

A leveles vajastésztát fél cm vékonyra kinyújtjuk, és középnagyságú, recés szélű fánkszúróval kiszaggatjuk. A tetejét tojással megkenjük, vigyázva, nehogy az oldalára lecsurogjon, mert akkor nem nő fel. Forró sütőben süssük.

1. A leveles tésztát kinyújtjuk.

2. Hullámos szélű kerek pogácsaszaggatóval kiszúrjuk.

3. Tepsibe tesszük.

4. Tojással megkenjük.

Magos pogácsa

Hozzávalók:

- 2 dl tej
- 2,5 dkg élesztő
- 1 kiskanál cukor
- 10 dkg margarin
- 30 dkg Graham-liszt
- 15 dkg finomliszt
- 2 kiskanál só
- 1-1 evőkanál tökmag, napraforgómag, lenmag, szezámmag vegyesen, kedvünk szerint

A tetejére:

- 1 tojás

Elkészítés:

A tejet langyosítsuk meg, a cukorral keverjük el, morzsoljuk bele az élesztőt, és futtassuk meg. A kétféle lisztet szitáljuk tálba. Adjuk hozzá a felfuttatott élesztőt, a margarint, a sót, és dagasszuk meg. A jól kidolgozott tésztába gyúrjuk bele a magokat, és letakarva a kétszeresére kelesszük. Lisztezett deszkán nyújtsuk kétujjnyi vastagra, és egy 4-5 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval szaggassuk ki. A tetejét vagdossuk be, felvert tojással kenjük meg. Sütőpapírral borított sütőlemezre sorakoztassuk, és 15 percnyi kelesztés után előmelegített sütőbe toljuk. 190 °C-on 15-18 perc alatt süssük szép aranysárgára. Melegen és hidegen egyaránt finom.

1. A hozzávalókból megdagasztjuk a tésztát.

2. A jól kidolgozott tésztába belegyúrjuk a magokat.

3. A megkelt magvas tésztát lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk.

4. A kinyújtott kelt magvas tésztából pogácsákat szaggatunk.

5. A pogácsák tetejét kiskéssel bevagdossuk, és megkenjük felvert tojással.

6. A megkent pogácsákat sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük.

Szakállas pogácsa

Hozzávalók:

- 18 dkg reszelt sajt
- 36 dkg vaj
- 6 evőkanál tej
- 3 tojássárgája
- 60 dkg liszt
- só

A tetejére:
- 3 tojásfehérje

A töltelékhez:
- 20 dkg vaj
- 20 dkg krémsajt
- 3-4 evőkanál tejföl
- só
- reszelt szerecsendió
- 20-25 dkg reszelt sajt

Elkészítés:

A vajat morzsoljuk el a liszttel, majd a többi hozzávalóval dolgozzuk alaposan össze. Lisztezett deszkán nyújtsuk 3-4 mm vastagra, és szúrjunk ki belőle kb. 3 cm átmérőjű kis korongokat.
A tetejüket kenjük meg tojásfehérjével, majd sütőpapírral borított sütőlemezre sorakoztatva, előmelegített sütőben, 180 °C-on 8-10 perc alatt süssük őket szép pirosra.
A töltelékhez a puha vajat keverjük simára a krémsajttal és annyi tejföllel, hogy jól kenhető, sűrű krémet kapjunk. Ízesítsük sóval, reszelt szerecsendióval.
A krémmel tapasszunk össze 2-2 kis tésztakorongot, s forgassuk meg őket reszelt sajtban.

1. A tészta hozzávalóiból egynemű tésztát gyúrunk.

2. A kinyújtott tésztából pogácsákat szaggatunk.

3. A kiszaggatott pogácsákat megkenjük tojásfehérjével.

4. A megsült pogácsák.

5. A sajtkrém hozzávalóit simára keverjük.

6. A sajtkrémmel összeragasztunk két-két pogácsát.

7. A sajtkrémmel összeragasztott pogácsákat reszelt sajtba forgatjuk.

Burgonyás túrópogácsa

1. A meghámozott héjában sült burgonyát és a túrót jól összetörjük.

2. A burgonyás túróhoz hozzáadjuk a vajat.

3. Beleszitáljuk a lisztet, majd hozzáadjuk a tojássárgát.

4. A tészta hozzávalóit egynemű tésztává gyúrjuk.

5. A tésztát lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk.

6. A kinyújtott burgonyás-túrós tésztából hullámos szélű pogácsákat szaggatunk.

7. A kiszaggatott pogácsákat tojássárgájával megkenjük.

8. A megkent pogácsákat megszórjuk köménymaggal.

Hozzávalók:

- 1 nagyobb burgonya
- 15 dkg tehéntúró
- 30 dkg liszt
- 25 dkg vaj
- 3 tojássárgája
- köménymag
- só

Elkészítés:

A burgonyát sütőben süssük meg, hámozzuk meg, és a túróval együtt törjük át. Adjuk hozzá a vajat, a lisztet, 2 tojássárgáját, kevés sóval ízesítsük, és gyúrjuk simára. A tésztát 24 órán keresztül hűvös helyen pihentessük, majd nyújtsuk ujjnyi vastagra. Pogácsaszaggatóval szúrjuk ki a pogácsákat, a tetejüket tojássárgájával kenjük meg, hintsük meg köménymaggal, és meleg sütőben süssük ki.

Réteges tepertős pogácsa

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
- 3 dkg élesztő
- 1 dl tejföl
- 2-3 evőkanál bor
- 35 dkg darált tepertő
- 15 dkg vaj vagy margarin
- langyos tej
- só

Elkészítés:

Az élesztőt 1 dl langyos tejben megfuttatjuk, liszttel, sóval, vajjal és a szükséges mennyiségű tejjel rétestésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk és vékonyra kinyújtjuk. Rákenjük a darált tepertőt, és az egészet felcsavarjuk, mint egy tekercset, nyújtófával kissé ellapítjuk, felébe egymásra hajtva fél óráig langyos helyen pihentetjük. Akkor ismét kinyújtjuk, és az előbbi módon felcsavarjuk. Összesen háromszor nyújtjuk ki félórai pihentetéssel. Végül 2 cm vastagra kinyújtva, tetejét késsel rács alakban bevagdossuk, tojással megkenjük, középnagyságú szaggatóval kiszúrjuk, és élénk tűznél 15 percig sütjük. (A pogácsákat nem szabad lassan sütni, mert kiszáradnak.)

1. A kinyújtott tésztát megkenjük a darált tepertővel.

2. A tepertővel megkent tésztát felcsavarjuk.

3. A hajtogatott, berácsozott tésztát kisebb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk.

Sós füstölt sajtos kifli

Hozzávalók:

- 30 dkg grízes liszt
- 40 dkg finomliszt
- 1 dl étolaj
- 2 tojás
- 1 pohár kefir
- 1 evőkanál só
- 1 dl tej
- 1 kávéskanál cukor
- 4 dkg élesztő
- 25 dkg margarin
- 25 dkg füstölt sajt
- a kenéshez 1 tojás

Elkészítés:

1 dl tejben 1 kávéskanál cukorral az élesztőt felfuttatjuk.
A kétféle lisztet összekeverjük, hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt, az étolajat, a kefirt, a 2 tojást és az 1 evőkanál sót. Alaposan összegyúrjuk, és duplájára kelesztjük. Közben a margarint habosra keverjük, a sajtot lereszeljük.
Mikor a tészta megkelt, 9 egyenlő részre vágjuk, majd a cipókat egyenként késhegynyi vastagságú kerek lapokká nyújtjuk. 3 lapot megkenünk a habos margarinnal, megszórjuk a reszelt sajt egyharmadával. Beborítjuk egy-egy tésztalappal. Ezekre is margarin, sajt kerül, és beborítjuk az utolsó lapokkal. Ezután az egymásra rakott lapokat nyolcfelé vágjuk, majd kívülről befelé haladva kifliformára feltekerjük. Fél órát még kelesztjük, megkenjük felvert tojással, és forró sütőben megsütjük.
Tetejét szezám- vagy köménymaggal is megszórhatjuk, de enélkül is igen finom sós sütemény.

1. Ha megkelt a tészta, kilenc egyenlő részre vágjuk, és nagyon vékony kerek lapokra nyújtjuk.

2. A tészta tetejét megkenjük vajjal, és megszórjuk sajttal.

3. Egymásra helyezzük a lapokat.

4. Egy kerek lapot nyolcfelé vágunk.

5. Kívülről befelé haladva kifliformára feltekerjük.

Sós köménymagos kifli

Hozzávalók:

- 1 kg finomliszt
- 2 dl tejföl
- 5 dkg élesztő
- 3 dl tej
- 30 dkg olvasztott zsír
- 1 evőkanál só
- 1 tojás
- köménymag

Elkészítés:

Az alapanyagokat, a lisztet, a tejfölt, a tejet, az olvasztott zsírt, a felfuttatott élesztőt és a sót alaposan összegyúrjuk, megkelesztjük. Nyújtótáblára kiborítjuk, nem szabad összegyúrni, elnyújtjuk ujjnyi vastagra, és közepes pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Majd egyenként ovális alakúra kinyújtjuk a lehető legvékonyabbra a pogácsákat, és felsodorjuk úgy, hogy még közben enyhén meg is húzzuk, hogy még ezzel is vékonyítsuk. Tepsibe rakjuk, kifli alakra formálva, tojással megkenjük, és köménymaggal megszórjuk. Hagyjuk egy kicsit kelni, majd forró sütőben pirosra sütjük. Ha kettétörjük, ki lehet húzni a közepét.

1. A tésztát ujjnyi vastagra elnyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Egyenként ovális alakúra nyújtjuk.

2. Kiflikké sodorjuk.

3. Tepsibe rakjuk, és tojással megkenjük.

4. A kiflikre köménymagot szórunk.

Sonkás kifli

1. Elkészítjük a sonkás tölteléket.

2. A tésztát kb. 1-1,5 cm-re kinyújtjuk.

3. 9-10 cm-es négyzeteket vágunk belőle.

4. A tölteléket a tészta közepére halmozzuk.

5. Kifliket formázunk.

6. A tetejüket tojással és tejföllel kenjük meg.

Hozzávalók:

- 60 dkg mélyhűtött leveles tészta
- 30 dkg finomra vágott sonka
- 10 dkg reszelt sajt
- 3 tojás
- 1 fej vöröshagyma
- 1 dl tejföl
- 2 evőkanál étolaj
- 1 kávéskanál só
- pici bors
- apróra vágott petrezselyemzöld

Elkészítés:

Az olajon a felaprított hagymát lepirítjuk, hozzáadjuk a finomra vágott sonkát, sóval, borssal, petrezselyemmel fűszerezzük, beletesszük a reszelt sajtot és két tojást. (Remegősre sütjük.)
A felengedett tésztát 1-1,5 cm vastagságúra kinyújtjuk, 9-10 cm-es négyzeteket vágunk belőle. Mindegyik közepére sonkapürét teszünk. Sarkánál fogva kifli alakúra formázzuk, illetve összehajtjuk. A tetejét tojással és tejföllel megkenjük, majd sütőlapra téve, forró sütőben kb. 20 percig sütjük.

Sörkifli

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
- 6 dkg vaj vagy zsír
- 2 dkg élesztő
- 2 kockacukor
- só
- köménymag
- 3-4 dl langyos tej

1. A felfuttatott élesztőt a liszthez adjuk.

2. A kinyújtott tésztát nyújtófára csavarjuk.

3. Megkenjük vajjal.

4. 8 egyforma cikkre vágjuk.

5. A vastagabb felüknél kezdve felcsavarjuk.

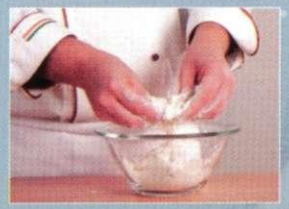
Elkészítés:

Az élesztőt fél deci langyos tejben 2 kockacukorral felfuttatjuk, amíg az élesztő a tej tetejére feljön. Hozzáadjuk a liszthez, és egy kávéskanálnyi sóval és annyi langyos tejjel, amennyi szükséges, rétestésztát gyúrunk, jól kidolgozzuk. Négy cipót formálunk, ezeket kerekre kinyújtjuk, és megkenjük a 6 dkg vajjal. Mindegyiket 8 cikkbe vágjuk, kívülről befelé haladva felsodorjuk, kifliket formálunk, sütőlemezre helyezzük, vízzel megkenjük, köménymaggal megszórjuk, és meleg helyiségben 2 óráig pihentetjük. Jó forró sütőben 10-15 percig pirosra sütjük.

6. Sütőlemezre tesszük.

7. Vízzel megkenjük.

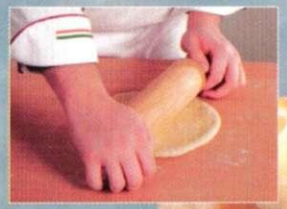
8. Megszórjuk köménymaggal.



1. A lisztet a margarinnal összemorzsoljuk.

2. Hozzáadjuk a tojássárgáját.

3. Egynemű tésztává gyúrjuk.



4. Kinyújtjuk.

5. Keskeny rudakra vágjuk.

6. Felvert tojással megkenjük.

7. Köménymaggal megszórjuk.

Sós rudacskák

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt
- 22 dkg margarin vagy 16 dkg zsír
- 2 dkg élesztő
- 2 tojás
- 0,5 dkg cukor
- só és kevés tej
- köménymag

Elkészítés:

Az élesztőt fél deci langyos tejben 0,5 dkg cukorral felfuttatjuk. A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk az élesztőt, egy tojássárgát, sót és kevés tejjel összegyúrjuk. Nem szabad lágynak lennie. Ceruzavastagra kisodorjuk, és 8-10 cm-es rudakra vágjuk. Felvert egész tojással megkenjük, és sóval, köménymaggal megszórjuk. A sütőlemezen 2-3 cm távolságra rakjuk egymástól, és középmeleg sütőben világos rózsaszínűre sütjük.

Juhtúrós stangli

Hozzávalók:

- 25 dkg margarin
- 50 dkg finomliszt
- 25 dkg juhtúró
- 2 dl tejföl
- 2 tojássárgája
- 1 teáskanál só

A kenéshez:

- 1 tojás
- köménymag
- reszelt sajt
- csipet só

Elkészítés:

A lisztben elmorzsoljuk a margarint, hozzáadjuk a juhtúrót, a tojássárgájákat, a sót, és tejföllel alaposan összegyúrjuk. fél órát pihentetjük, majd 1 cm vastagságúra kinyújtjuk. Megkenjük a felvert, sózott tojással, a felét meghintjük köménymaggal, a másik felére reszelt sajtot szórunk. Függőlegesen 10 cm széles csíkokra vágjuk, majd a csíkokat vízszintesen 1-1,5 cm szélességű kis rudakra szabdaljuk. Zsírozott tepsibe rakjuk, és forró sütőben szép sárgára sütjük.

1. Meggyúrjuk a tésztát.

2. 1 cm vastagra kinyújtjuk.

3. Megkenjük a felvert tojással.

4. A tészta egyik felét sajttal szórjuk meg.

5. A másik felét köménymaggal.

6. Rudakat szabdalunk.

Sajtos csiga

Hozzávalók:

- 25 dkg finomliszt
- 1 csomag sütőpor
- 1 teáskanál só
- 1 csomag margarin
- 1 dl hideg tej
- 20 dkg sajt

Elkészítés:

A lisztben elmorzsoljuk a margarin felét, hozzáadjuk a sütőport, a sót, és 1 dl hideg tejjel alaposan összegyúrjuk. 3 cipóra osztjuk.
A margarin másik felét habosra keverjük, beleforgatunk 20 dkg reszelt sajtot.
A kis cipókat egyenként háztartási fólián téglalap alakúra nyújtjuk, mindegyiket megkenjük a sajtos-margarinos krém egy-egy harmadával. A fólia segítségével feltekerjük, mint a bejglit, ujjnyi vastag szeletekre vagdossuk, és kizsírozott tepsibe – kellő távolságra – egymás mellé fektetjük úgy, hogy a vágott fele kerüljön a tepsi aljára. Forró sütőben kisütjük. Különleges és finom.

1. A tésztát téglalap alakúra kinyújtjuk.

2. A kinyújtott tésztát megkenjük a sajtos-margarinos krémmel.

3. Fólia segítségével feltekerjük.

4. Ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

5. A csigákat tepsibe helyezzük.

Tartalom

2 Sajtos pogácsa
4 Burgonyapogácsa
6 Túrós pogácsa
8 Vajaspogácsa
10 Magos pogácsa
12 Szakállas pogácsa
15 Burgonyás túrópogácsa
16 Réteges tepertős pogácsa
18 Sós füstölt sajtos kifli
20 Sós köménymagos kifli
23 Sonkás kifli
24 Sörkifli
27 Sós rudacskák
28 Juhtúrós stangli
31 Sajtos csiga

A receptek a Nagyitól sorozat fotóit készítették:
Csigó László, Csigó Zita
és Liptai Zoltán (foodstylist);
Patyi Árpád és Korpádi Péter (foodstylist)

További fotók:
© Gabula Art

Szakmai tanácsadó, képaláírások:
Liptai Zoltán szakácsmester

A sorozatban található recepteket írták:
Horváth Ilona
Máté Pálné Terenyei Katalin
Tóth Gézáné Mogyorósi Magdolna
Erdei Sándorné
Halmos Monika

Kiadói felelős: Szabó Zsolt

Közreműködött: Orosné Galaczi Edit

Látványterv:
Nagy Mária

Borítóterv:
Nagy Mária

Szerkesztés:
Nagy Emese
Nagy Mária

© Pannon-Literatúra Kft.

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

A kiadásért felel a Pannon-Literatúra Kft. ügyvezető igazgatója

Kiadás éve: 2011
ISBN 978 963 251 311 9

Nyomta és kötötte:
Print Invest Magyarország Kft.
9027 Győr, Almafa u. 13.

Felelős vezető:
Ványik László ügyvezető igazgató
Megrendelés száma: 92578