www.szalaykonyvek.hu

Családi füzetek

Receptek a Nagyitól: Egyszerű torták • Gyerekek kedvencei • Egészben sült húsok • Ízletes krémesek • Sós pogácsák, stanglik, csigák • Levesek, krémlevesek • Kalácsok, fánkok • Tartalmas egytálételek • Gyümölcsös sütik • 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, sütik kezdőknek • 30 perces gyorsételek • Fogyókúrás ételek • Édes és sós tésztaételek • Sörrel, borral készült ételek • Különleges muffinok • 15-20 perces ételek • Csokoládés finomságok • Túrós sütik, desszertek • Gombás ételek • Töltött húsos ételek • Hidegkonyhai remekek • Pörköltek 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 sütik • Káposztás ételek • Legfinomabb kuglófok • Ellenállhatatlan Brownie-k • Parfék, sörbetek, fagylaltok • Erdélyi ételek • Különleges köretek • Tokányok és raguk • Különleges finomságok • Farsangi fánkok • Vendégváró szendvicskrémek • Diabetikus desszertek • Cseréptálban készült ételek • Édes és sós gombócok • Lángosok, töltött lángosok • Bográcsos ételek • Grillezett falatok

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

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 dobozkák

Háborús krónikák: Vijjogó Sasok • Otto Skorzeny • Páncélosok az Ardennekben • A Wiking-hadosztály a cserkaszi katlanban

Otthonunk növényei: Virágzó cserepes szobanövények • Színes levelű szobanövények • Nagy levelű szobanövények • Szobanövények kisméretű levelekkel • Különleges szobanövények: húsevők, 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 pecázni!: Kezdő fogások • Csomók és kötések • Műcsalival ragadozó halra • A csuka horgászata • Őszi pecázás • Feederbotos horgászat • Pergetés - Körforgók és kanalak

Szalay Könyvek

ISBN: 978-963-9677-62-3

9 789639 677623

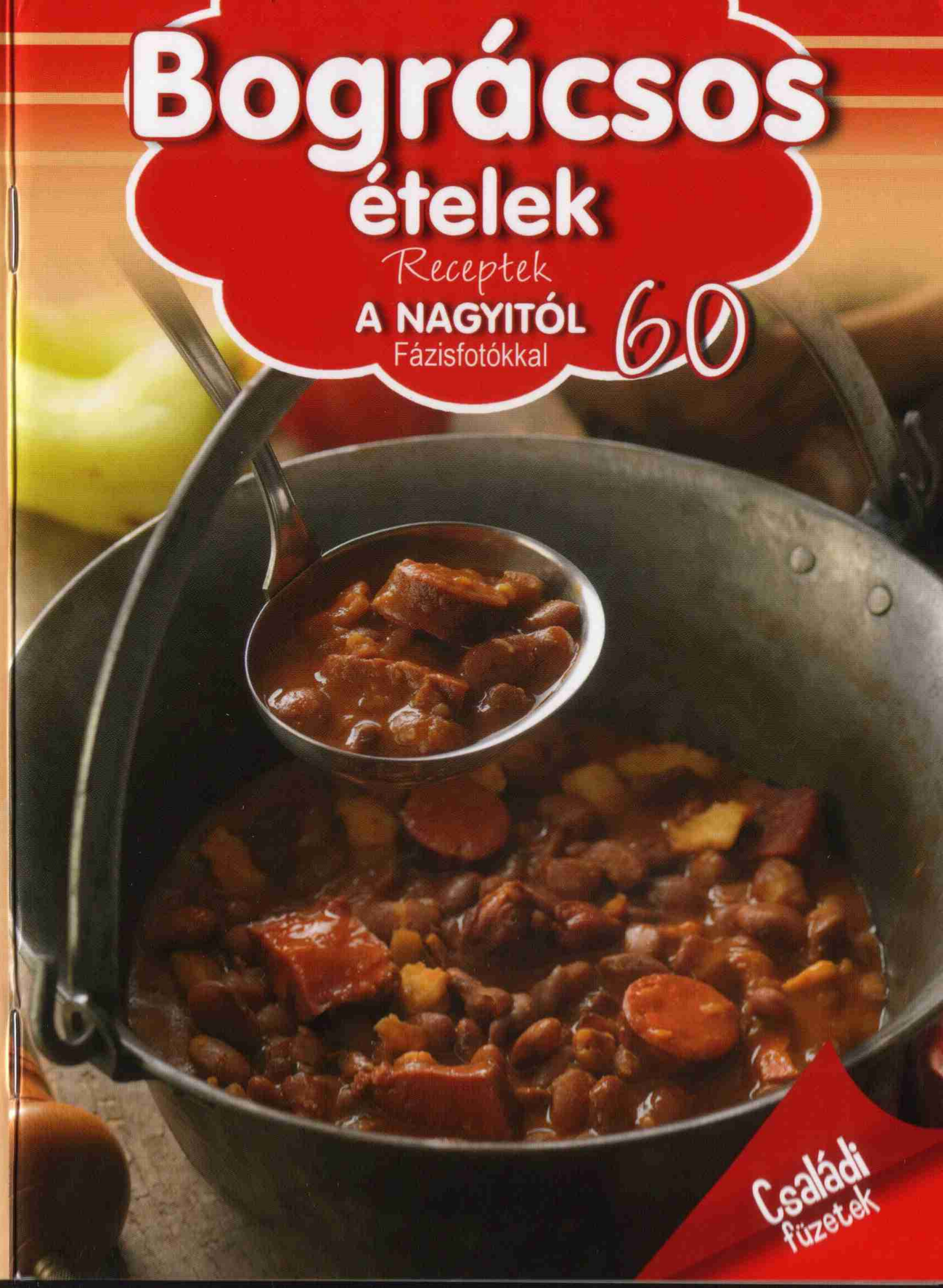
facebook.com/szalaykonyvek

Bográcsos ételek

Receptek A NAGYITÓL

Fázisfotókkal

60



Családi füzetek

Receptek a Nagyitól

Bográcsos ételek

Szalay Könyvek

Kolbászos–csülkös babgulyás csipetkével

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 20 dkg száraz tarkabab (előző este bő hideg vízbe beáztatva)
- 10 dkg füstölt kolbász
- 30 dkg füstölt csülök csont nélkül
- só, frissen őrölt bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 8 dkg liszt
- 1 tojás

1. A megpirított hagymát megszórjuk fűszerpaprikával.

2. Hozzáadjuk a beáztatott, leszűrt szárazbabot.

3. Beletesszük a füstöltkolbász–darabokat.

4. Hozzáadjuk a füstölt csülköt.

5. Felöntjük bőségesen vízzel.

6. Belzesítjük, közepes tűzön majdnem készre főzzük.

7. Belecsipkedjük a lisztből, tojásból kevés hideg vízzel készített gyúrt tésztát.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk, félrehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, összekeverjük. Rászórjuk a levétől leszűrt tarkababot, hozzáadjuk a nagyobb darabokra vágott kolbászt, csülköt, és felöntjük annyi vízzel, hogy 4-5 ujjnyival ellepje. Ha felforrt, sóval, borssal, a zúzott fokhagymával ízesítjük, és közepes tűzön majdnem készre főzzük. A lisztből, tojásból kevés hideg vízzel kemény gyúrt tésztát készítünk, tenyérrel kilapítjuk, belecsipkedjük a babgulyásba, és készre főzzük. Végül a kolbászt, csülköt kiszedjük a gulyásból, kisebb darabokra vágva visszatesszük, és forrón tálaljuk. Ízlés szerint meglocsolhatjuk simára kevert tejföllel.

Kolozsvári marhagulyás

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 60 dkg marhalapocka
- só, frissen őrölt bors
- 1 kiskanál őrölt fűszerkömény
- 1 kiskanál morzsolt majoránna
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 kisebb fej kelkáposzta

1. Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsíron bográcsban megpirítjuk.

2. A marhahúst éles késsel 2×2 centis kockákra daraboljuk.

3. A bográcsba szórva fehéredésig sütjük.

4. Jó félig öntjük vízzel.

5. Beízesítjük, lefedve majdnem puhára pároljuk.

6. Hozzáadjuk a cikkekre vágott kelkáposztát, a levét kevés vízzel pótoljuk.

7. Készre pároljuk.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk. A marhalapockát éles késsel 2×2 centis kockákra daraboljuk, és a bográcsba szórva fehéredésig sütjük. Jó félig öntjük vízzel, ha felforrt, sóval, borssal, az őrölt köménnyel, majoránnával, zúzott fokhagymával ízesítjük, és közepes tűzön, fedővel lefedve majdnem készre pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a vékonyabb cikkekre vágott kelkáposztát, jó félig öntjük vízzel, sóval, borssal utóízesítjük, és készre pároljuk. Forrón tálaljuk.

Eredeti slambuc

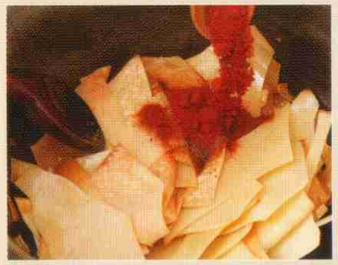
Hozzávalók:

- 15 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg slambuctészta (lebbencstészta)
- 30 dkg burgonya
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- só, frissen őrölt bors

1. A füstölt szalonnát éles késsel kicsi kockákra vágjuk.

2. Bográcsban kisütjük a zsírját, kistányérra szedjük.

3. A forró zsiradékban megpirítjuk a slambuctésztát.



4. Félrehúzva a tűzről megszórjuk a fűszerpaprikával.

5. Hozzáadjuk a meghámozott, kicsi kockákra vágott burgonyát.

6. Felöntjük annyi vízzel, hogy jó ujjnyival ellepje.

7. Rázogatva, néha fakanállal óvatosan alányúlva készre főzzük.

Elkészítés:

A füstölt szalonnát éles késsel kicsi kockákra daraboljuk, majd bográcsban kisütjük a zsírját, és a ropogós szalonnakockákat kistányérra szedjük. Beleszórjuk a nagyobb darabokra tördelt slambuctésztát, kevergetve megpirítjuk, félrehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, összeforgatjuk. Hozzáadjuk a meghámozott, kisebb kockákra vágott burgonyát, felöntjük annyi vízzel, hogy jó ujjnyival ellepje, sózzuk, borsozzuk, rászórjuk a sült szalonnakockákat, ha felforrt, lefedjük, és lassú tűzön rázogatva, majd néha fakanállal óvatosan alányúlva készre főzzük. Forrón tálaljuk, és ecetes fejes salátát kínáljunk hozzá.

Tejfölös báránypaprikás tarhonyával

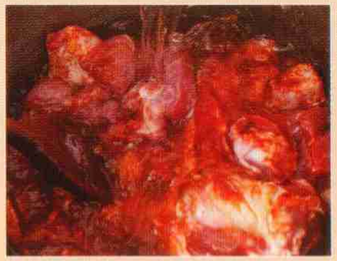
Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 80 dkg csontos bárány-comb
- só, frissen őrölt bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 1 evőkanál liszt
- 1 dl tejföl
- tarhonya

1. Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsíron megpirítjuk.

2. Félrehúzva a tűzről megszórjuk fűszerpaprikával.

3. Hozzáadjuk a kockákra vágott húst.



4. Félig öntjük vízzel.

5. Ízesítve félpuhára pároljuk.

6. Hozzáadjuk a kicsi kockákra vágott zöldpaprikát, paradicsomot.

7. Végül a lisztből, tejfölből kevés hideg vízzel készített habarással besűrítjük.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk, félrehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, és összekeverjük. Hozzáadjuk a csontról lefejtett, 2×2 centis kockákra vágott bárányhúst, félbevágva vagy egészben a csontot, és félig öntjük vízzel. Sóval, borssal, a zúzott fokhagymával ízesítjük, és lefedve, közepes tűzön félpuhára pároljuk. A levét közben vízzel pótoljuk, beleszórjuk a kicsi kockákra darabolt zöldpaprikát, paradicsomot, és készre pároljuk. Mielőtt lehúzzuk a tűzről, a lisztből, tejfölből, kevés hideg vízzel készített habarással besűrítjük. Tálaláskor a párolt tarhonyát tányérra halmozzuk, mellészedjük a báránypaprikást, és ízlés szerint meglocsolhatjuk kevés tejföllel.

Korhely tyúkpörkölt bográcsban

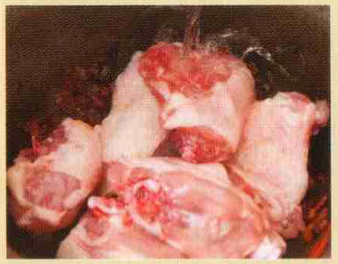
Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál szárnyaszsír
- 1,5 evőkanál fűszerpaprika
- 1 nagyobb tyúk, melle nélkül (kb.1,5 kg-os)
- só, frissen őrölt bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 mokkáskanál őrölt kömény
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 40 dkg savanyú káposzta
- 1 kispohár tejföl a tálaláshoz

1. Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsíron bográcsban megpirítjuk.

2. Félrehúzzuk a tűzről, megszórjuk fűszerpaprikával.

3. Hozzáadjuk a darabokra vágott tyúkot.



4. Háromnegyedig öntjük vízzel.

5. Ízesítve háromnegyedpuhára pároljuk.

6. Hozzáadjuk a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot.

7. Hozzáadjuk a savanyú káposztát, és készre pároljuk.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk, félrehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, összekeverjük. Hozzáadjuk a darabokra vágott tyúkot, háromnegyedig öntjük vízzel, sóval, borssal, az őrölt köménnyel, a zúzott fokhagymával ízesítjük, lefedve közepes tűzön háromnegyedpuhára pároljuk. Közben, ha kell, a levét vízzel pótoljuk. Ekkor hozzáadjuk a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot, a savanyú káposztát, annyi vizet öntünk hozzá, hogy félig ellepje, és készre pároljuk. Forrón tálaljuk, meglocsoljuk simára kevert tejföllel, és friss kenyeret kínáljunk hozzá.

Vörösboros csülökpörkölt köményes burgonyával

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1,5 evőkanál fűszerpaprika
- 70 dkg csülök csont nélkül
- só, frissen őrölt bors
- őrölt fűszerkömény
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 1,5 dl száraz vörösbor

1. Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk.

2. Félrehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával.

3. A csülökhúst éles késsel kb. 3 centis darabokra vágjuk.

4. A paprikás hagymához adjuk.

5. Félig öntjük vízzel.

6. Beízesítve háromnegyedpuhára pároljuk.

7. Hozzáadjuk a kicsi kockákra vágott zöldpaprikát, paradicsomot.

8. Meglocsoljuk a száraz vörösborral, és készre pároljuk.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsíron bográcsban megpirítjuk, félrehúzzuk a tűzről, megszórjuk fűszerpaprikával, és összekeverjük. A csülökhúst kb. 3 centis darabokra vágjuk, a paprikás hagymára tesszük, félig öntjük vízzel, sóval, borssal, őrölt köménnyel, a zúzott fokhagymával ízesítjük, és lefedve háromnegyedpuhára pároljuk. Végül hozzáadjuk a kicsi kockákra darabolt zöldpaprikát, paradicsomot, felöntjük a vörösborral, ha szükséges, a levét kevés vízzel pótoljuk, és készre pároljuk, hogy szaftos pörköltet kapjunk. Sós, köményes vízben főtt cikkburgonyával köritjük. Kínáljunk hozzá házi savanyúságot.

Paprikás krumpli kolbászgombócokkal

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1,5 evőkanál fűszerpaprika
- 1 kg burgonya
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- só, frissen őrölt bors
- őrölt fűszerkömény

A kolbászhúshoz:

- 40 dkg darált sertéshús
- 1 kicsi fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- só, frissen őrölt bors
- 1 mokkáskanál őrölt fűszerkömény
- 2 kiskanál fűszerpaprika

1. A meghámozott vöröshagymát éles késsel apróra vágjuk.

2. Bográcsban a forró zsíron megpirítjuk.

3. Félrehúzva a tűzről megszórjuk fűszerpaprikával.

4. Hozzáadjuk a meghámozott, cikkekre vágott burgonyát.

5. Rászórjuk a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot.

6. Éppen a színéig felöntjük vízzel, beízesítve félpuhára főzzük.

7. A hozzávalókból fűszeres kolbászhúst készítünk.

8. Vizes kézzel kigömbölygetve a paprikás krumpliba tesszük, és készre főzzük.

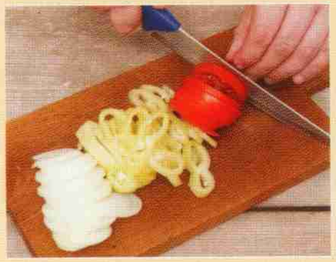
Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk, félrehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, és összekeverjük. Hozzáadjuk a meghámozott, cikkekre vágott burgonyát, a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot, és felöntjük annyi vízzel, hogy éppen a színéig legyen. Ha felforrt, sóval, borssal, őrölt köménnyel ízesítjük, és félpuhára főzzük. A kolbászgombócokhoz a darált húst az apróra vágott vöröshagymával, fokhagymával, sóval, borssal, a fűszerköménnyel, fűszerpaprikával ízesítjük, és összegyúrjuk. Végül vizes kézzel golflabda nagyságú gombócokat készítünk belőle, és a paprikás krumplihoz adva készre főzzük. Forrón tálaljuk, friss káposztasalátát kínáljunk hozzá.

Lecsós pontyszeletek bográcsban

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 40 dkg sárga húsú zöldpaprika
- 40 dkg paradicsom
- 4 szelet pontypatkó
- só, frissen őrölt bors
- fél dl olaj



1. A vöröshagymát, a zöldpaprikát, a paradicsomot karikákra szeleteljük.

2. A pontypatkókat sózzuk.

Elkészítés:

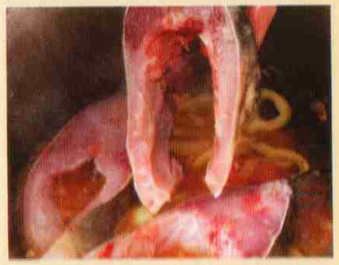
A meghámozott vöröshagymát, a megmosott zöldpaprikát, paradicsomot karikákra szeleteljük. A pontyszeleteket sózzuk, hűtőbe tesszük. A forró olajon bográcsban megpirítjuk az előkészített vöröshagymát, majd rászórjuk a zöldpaprikát, paradicsomot, sózzuk, borsozzuk, és lassabb tűzön 5-6 percet pároljuk. Ekkor rátesszük a sózott halszeleteket, meglocsoljuk 1 deci vízzel, és lefedve közepes tűzön készre pároljuk. Forrón tálaljuk, és friss kenyeret vagy pékárut kínáljunk hozzá.

3. Az előkészített vöröshagymát bográcsban, a forró olajon megpirítjuk.

4. Rászórjuk a zöldpaprikát, paradicsomot.

5. Sóval, borssal ízesítjük.

6. Pár percet pároljuk.



7. Rátesszük a halszeleteket, meglocsoljuk kevés vízzel.

8. Készre pároljuk.

Öregtarhonya tanyasiasan

Hozzávalók:

- 12 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg házi tarhonya
- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 1 nagy burgonya
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- só, frissen őrölt bors

Elkészítés:

A füstölt szalonnát éles késsel kisebb kockákra daraboljuk, majd bográcsban kisütjük a zsírját, és kistányérra szedjük. A forró szalonnazsírban kenyérhéjszínűre pirítjuk a tarhonyát, rászórjuk az apróra vágott vöröshagymát, összekeverjük, és félrehúzva a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával. Felöntjük annyi vízzel, hogy bő egyujjnyival ellepje, hozzáadjuk a meghámozott, kisebb kockákra vágott burgonyát, a felkockázott zöldpaprikát, paradicsomot, a kisütött szalonnakockákat. Sózzuk, borsozzuk, és közepes tűzön, lefedve, néha megkeverve megfőzzük. Forrón tálaljuk, és házi káposztasalátát kínáljunk hozzá.

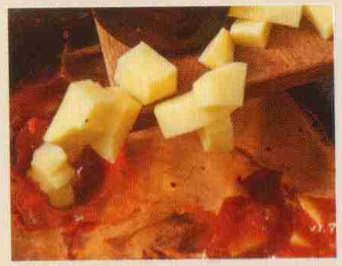
1. A kisebb kockákra vágott füstölt szalonna zsírját bográcsban kisütjük.

2. A forró zsírban kenyérhéjszínűre pirítjuk a tarhonyát.

3. Rászórjuk az apróra vágott vöröshagymát, összekeverjük.

4. Félrehúzva a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával.

5. Felöntjük annyi vízzel, hogy bő egyujjnyival ellepje.



6. Hozzáadjuk a meghámozott, kockákra vágott burgonyát.

7. Rászórjuk a felkockázott zöldpaprikát, paradicsomot.

8. Közepes tűzön, lefedve készre főzzük.

Rizses lecsó debreceni kolbásszal

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 40 dkg sárga húsú zöldpaprika
- 30 dkg paradicsom
- 1 evőkanál zsír
- 4 pár debreceni kolbász
- 20 dkg hosszú szemű rizs
- só, frissen őrölt bors

Elkészítés:

A meghámozott vöröshagymát, a megmosott zöldpaprikát, paradicsomot karikákra vágjuk. A vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk, rászórjuk az előkészített zöldpaprikát, paradicsomot, és addig pároljuk, míg kicsit összeesik. A debreceni kolbászokat éles késsel egymásra merőlegesen beirdaljuk, majd a lecsóba tesszük, és rászórjuk a rizst. Felöntjük kétszeres mennyiségű forró vízzel, sózzuk, borsozzuk, megkeverjük, és lassú tűzön, lefedve készre főzzük. Forrón tálaljuk.

1. A vöröshagymát, a zöldpaprikát, a paradicsomot karikákra szeleteljük.

2. A vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk.

3. Rászórjuk az előkészített paprikát, paradicsomot.

4. Addig pároljuk, míg kicsit összeesik.

5. A debreceni kolbászokat éles késsel beirdaljuk.

6. A lecsóba tesszük.

7. Rászórjuk a rizst.

8. Felöntjük kétszeres mennyiségű forró vízzel, készre pároljuk.

Bográcsos székelykáposzta tejföllel

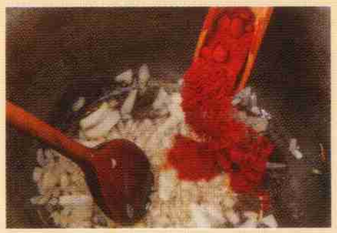
Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 60 dkg sertéslapocka
- só, frissen őrölt bors
- őrölt fűszerkömény
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 50 dkg savanyú káposzta
- 1 kispohár tejföl a tálaláshoz

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk, és félrehúzva a tűzről, megszórjuk fűszerpaprikával. A lapockát éles késsel 2×2 centis kockákra vágjuk, a paprikás hagymához adjuk, és félig öntjük vízzel. Sóval, borssal, őrölt fűszerköménnyel, a zúzott fokhagymával ízesítjük, és félpuhára pároljuk. Most rászórjuk a kicsi kockákra darabolt paprikát, paradicsomot, a savanyú káposztát, félig öntjük vízzel, és készre pároljuk. Forrón tálaljuk, locsoljuk meg simára kevert tejföllel, és friss kenyeret kínáljunk hozzá.

1. A vöröshagymát forró zsíron megpirítjuk.



2. Félrehúzva a tűzről megszórjuk fűszerpaprikával.

3. A lapockát 2×2 centis kockákra daraboljuk.

4. A paprikás hagymához adjuk.

5. Félig öntjük vízzel, fűszerezzük.

6. Félpuhára pároljuk.

7. Rászórjuk a kockákra vágott paprikát, paradicsomot.

8. Hozzáadjuk a savanyú káposztát.

9. Félig öntjük vízzel, készre pároljuk.

Csilis bab bográcsban

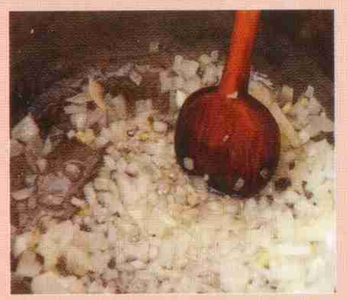
Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 50 dkg darált sertéshús
- 2 vörösbab-konzerv
- 3 dl házi paradicsomlé
- só, frissen őrölt bors
- 1-2 csilipaprika
- 3 gerezd fokhagyma

Elkészítés:

A meghámozott vöröshagymát apróra vágjuk, majd bográcsban a forró zsíron megpirítjuk. Hozzáadjuk a darált húst, és kevergetve fehéredésig sütjük. Ekkor hozzáadjuk a levétől leszűrt, hideg vízzel leöblített főtt vörös babot, felöntjük a paradicsomlével. Sóval, borssal, az aprított csilivel, fokhagymával ízesítjük, és készre pároljuk, hogy jó szaftos legyen. Forrón tálaljuk, és friss kenyeret kínáljunk hozzá.

1. A meghámozott vöröshagymát éles késsel apróra vágjuk.



2. Bográcsban a forró zsíron megpirítjuk.

3. Hozzáadva a darált húst, kevergetve fehéredésig sütjük.

4. Rászórjuk a levétől lecsepegtetett, hideg vízzel átöblített főtt vörös babot.

5. Felöntjük a paradicsomlével.

6. Beízesítjük. Készre pároljuk, hogy jó szaftos legyen.

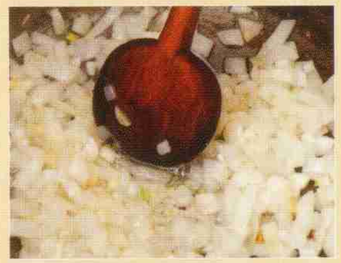
Szerb rizses hús bográcsban

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál zsír
- 60 dkg malaccomb
- 2 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa
- 1 cikk zellergumó
- 20 dkg hosszú szemű rizs
- só, frissen őrölt bors
- 1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk. A malaccombot éles késsel 2×2 centis kockákra daraboljuk, a hagymára szórjuk, és fehéredésig sütjük. A meghámozott sárgarépát, fehérrépát, zellergumót kisebb kockákra vágjuk, és a húshoz adjuk, összekeverjük. Rászórjuk a rizst, felöntjük a rizshez képest kétszeres mennyiségű forró vízzel, sóval, borssal, az aprított petrezselyemmel ízesítjük, és készre főzzük. Forrón tálaljuk.



1. Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk.

2. A malaccombot éles késsel 2×2 centis kockákra daraboljuk.

3. A hagymára szórjuk, és kevergetve fehéredésig sütjük.

4. A meghámozott zöldségeket kisebb kockákra vágjuk.

5. A fehérre sütött húshoz adjuk.

6. Rászórjuk a rizst.

7. Felöntjük kétszeres mennyiségű forró vízzel.

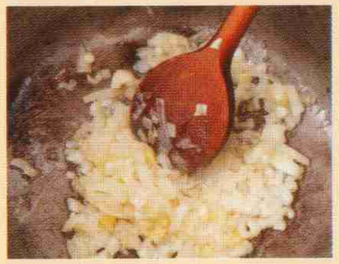
8. Belzesítjük és készre főzzük.

Egyszerű birkapörkölt

Hozzávalók:

- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1 kg csontos birkahús
- só, frissen őrölt bors
- őrölt fűszerkömény
- morzsolt majoránna
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál fűszerpaprika
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 1-2 száraz erős paprika vagy cseresznyepaprika

1. A meghámozott vöröshagymát éles késsel apróra vágjuk.



2. Bográcsban a forró zsíron megpirítjuk.

3. Hozzáadjuk a darabokra vágott csontos birkahúst.

4. Háromnegyedig öntjük vízzel.

5. Közepes tűzön félpuhára pároljuk.

6. Közben beízesítjük a fűszerekkel.

7. Megszórjuk a fűszerpaprikával.

8. Hozzáadjuk a kicsi kockákra vágott zöldpaprikát, paradicsomot.

9. Készre pároljuk.

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát bográcsban a forró zsíron megpirítjuk, majd hozzáadjuk a darabokra vágott csontos birkahúst, és háromnegyedig öntjük vízzel. Közepes tűzön félpuhára pároljuk, közben sóval, borssal, őrölt köménnyel, majoránnával, a zúzott fokhagymával ízesítjük. Megszórjuk a fűszerpaprikával, hozzáadjuk a kicsi kockákra vágott zöldpaprikát, paradicsomot, ha kell, a levét kevés vízzel pótoljuk, hozzáadjuk a száraz erős paprikát, és készre pároljuk. Forrón tálaljuk, főtt burgonyát vagy friss kenyeret kínáljunk hozzá, és házi savanyúságot.

Halászlé

Hozzávalók:

- 1 egész tisztított ponty (kb.1,5 kg-os)
- 20 dkg ikra
- só
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1,5 evőkanál fűszerpaprika
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 2-3 szárított erős vagy cseresznye-paprika

1. A kizsigerelt, megmosott, leszárított pontyot éles késsel feldaraboljuk.

2. A halpatkókat lesózzuk.

3. A haldarabokat hagymával, bő vízben megfőzzük.

4. Szűrőn fakanállal átpaszírozzuk.

5. Ha felforrt, megszórjuk fűszerpaprikával.

6. Hozzáadjuk a kockákra vágott zöldpaprikát, paradicsomot, sózzuk.

7. Beletesszük a pontyszeleteket, a halikrát, és készre főzzük.

Elkészítés:

A megmosott, leszárított ponty fejét éles késsel levágjuk, majd a törzsét ujjnyi vastagon felszeleteljük, és sózzuk. A halfejet, farokrészt, a meghámozott, nagyobb darabokra vágott vöröshagymát bográcsba tesszük, felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, és megfőzzük. Szűrőbe öntjük, fakanállal átpasszírozzuk, és visszaöntjük a bográcsba. Felöntjük annyi vízzel, hogy kb. 1,5 liter alaplevet kapjunk. Ha felforrt, megszórjuk a fűszerpaprikával, hozzáadjuk a kicsi kockákra vágott zöldpaprikát, paradicsomot, a szárított erős paprikát, sózzuk, és közepes tűzön 5 percet főzzük. Végül beletesszük a pontypatkókat, az ikrát, és lassabb tűzön kb. 10 perc alatt készre főzzük. Forrón tálaljuk, és friss kenyeret kínáljunk hozzá.

Tartalom

2 Kolbászos-csülkös babgulyás csipetkével
5 Kolozsvári marhagulyás
6 Eredeti slambuc
8 Tejfölös báránypaprikás tarhonyával
10 Korhely tyúkpörkölt bográcsban
12 Vörösboros csülökpörkölt köményes burgonyával
14 Paprikás krumpli kolbászgombócokkal
16 Lecsós pontyszeletek bográcsban
19 Öregtarhonya tanyasiasan
20 Rizses lecsó debreceni kolbásszal
22 Bográcsos székelykáposzta tejföllel
25 Csilis bab bográcsban
27 Szerb rizses hús bográcsban
28 Egyszerű birkapörkölt
30 Halászlé

A sorozatot fotózta:
Balogh Tamás–Liptai Zoltán

Receptek, képaláírások: Liptai Zoltán

Kiadói felelős: Orosné Galaczi Edit

Közreműködött: Szabó Zsolt

Látványterv: Nagy Mária

Szerkesztette és a borítót tervezte:
Varga András

© 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

ISBN 978 963 9677 62 3
ISSN 2063 4323

Nyomta és kötötte:
Dürer Nyomda Kft., Gyula
Felelős vezető:
Fekete Viktor ügyvezető igazgató