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-13: 978-963-251-740-7
9 789632 517407

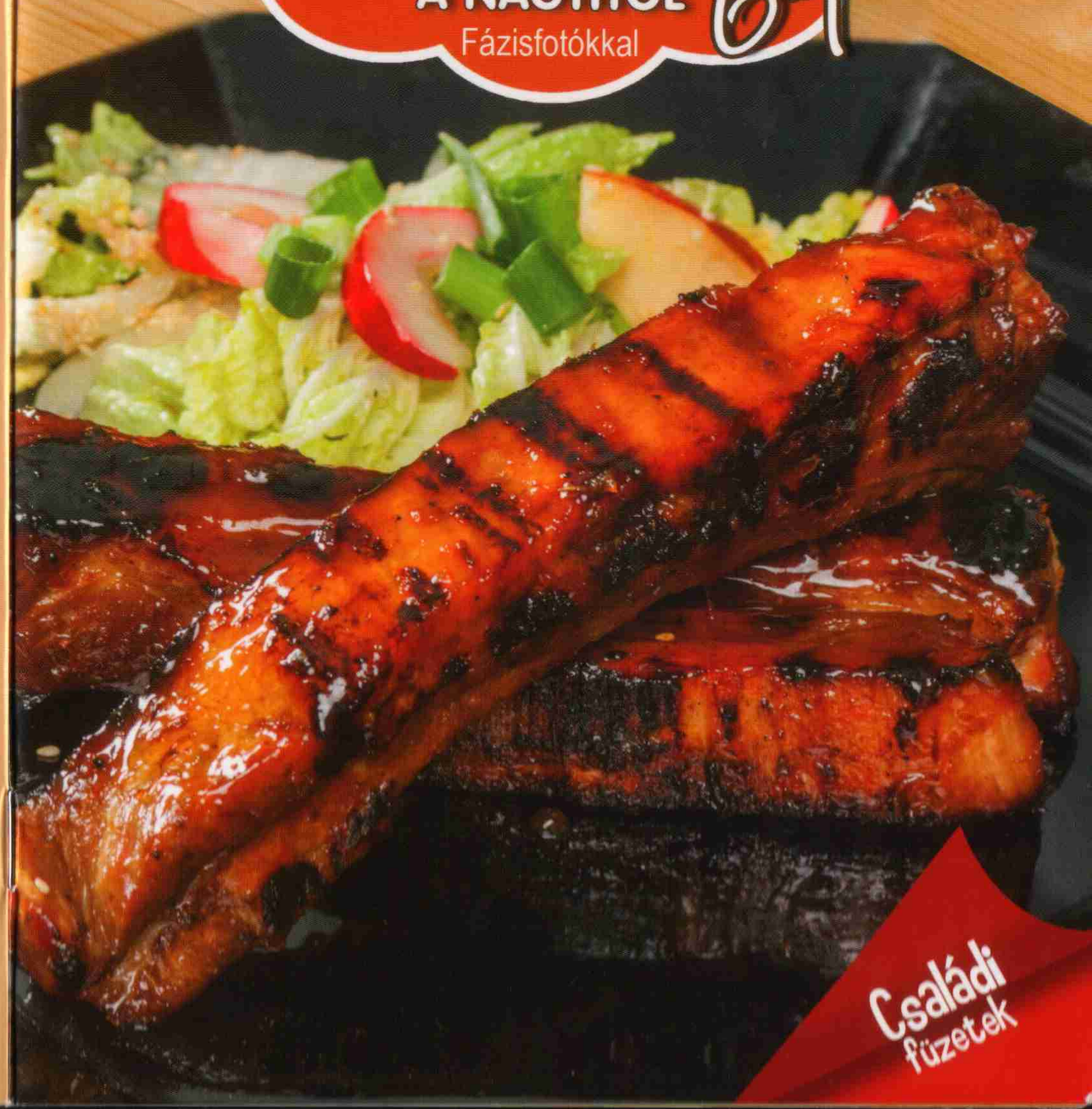
facebook.com/szalaykonyvek

Grillezett falatok

Receptek A NAGYITÓL

Fázisfotókkal

61



Családi füzetek

Receptek a Nagyitól

Grillezett falatok

Szalay Könyvek

Mézes-balzsamos szűzfalatok

Hozzávalók (6 nyársra):

- 2 közepes méretű sertésszűz
- 12 vékony szelet húsos szalonna
- 3-3 evőkanál méz, balzsamecet és brandy
- 1 evőkanál zöld bors durvára vágva
- só

Elkészítés:

A hártyáitól megtisztított szűzpecsenyéből a szalonnaszeletekkel egyező szélességű (kb. 3 cm) szeleteket vágunk. A mézből, a balzsamecetből, egy kis brandyből és a zöld borsból pácot keverünk, a szűzszeleteket szorosan egymás mellé helyezve egy zárható lapos dobozban bepácoljuk, majd lefedve, hűtőben pár órát állni hagyjuk.
A pácolt szeleteket szalonnával körbetekerjük, és kettesével nyársra húzzuk, a húst ekkor sózzuk. Forró roston oldalanként kb. 3-3 perc alatt megsütjük, hogy a közepe rózsaszín maradjon. Kicsit tovább sütve teljesen átsül. Fordításkor és tálaláskor a megmaradt páccal kenegessük! Készülhet borjúszűzből is!

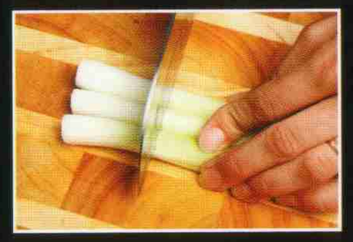
Japán szárnyasnyárs (yakitori)

Hozzávalók (6 személyre):

- 70 dkg csirkehús (mellfilé vagy combfilé, de lehet közte csirkemáj is)
- 2-3 csokor újhagyma
- 8-10 db shi-také gomba (fakultatív)

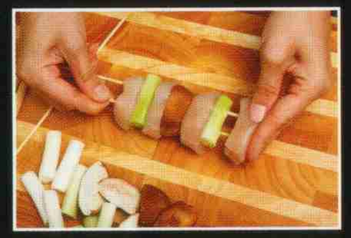
A páchoz:

- 2 dl szójaszósz
- kb. 10 dkg barna cukor
- 1,5 dl édeskés bor
- 2 gerezd fokhagyma szétzúzva
- 1 szál zöldhagyma fehér része finomra vágva
- egy 3 cm-es darab friss gyömbér aprítva
- 1 citrom héja reszelve

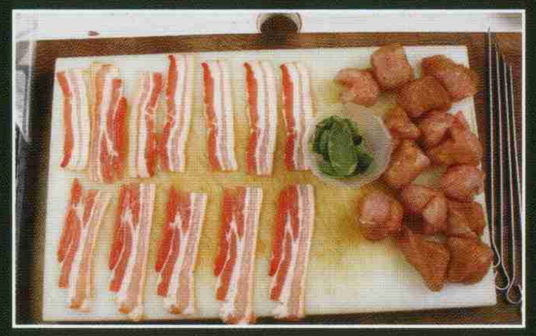


Elkészítés:

Először a páchozvalókat kis edénykében felforraljuk, majd lassú tűzön 10-15 percig főzzük, majd hagyjuk lehűlni. Közben a húst szépen egyenletesen kis hasábokra feldaraboljuk (de az sem baj, ha egyéb alakra sikerül, úgy is szokták). Az újhagymák fehér és világos részét hasonló hosszúságúra daraboljuk. A zöldjét felapríthatjuk, és tálaláskor köré szórhatjuk.
Ha hasábokra vágjuk a hozzávalókat, akkor célszerű kettős fanyársra húzni, ha kisebbek a darabok, lehet szimpla nyársra is. Ha van gomba, azt is húzhatunk a nyársra, a csirkemájat önállóan is lehet, vagy a hús közé 1-2 darabot.
A nyársakat kenjük be alaposan a lehűlt páccal, majd forró rostélyon oldalanként 2-3 perc alatt megsütjük, közben kenegetjük a páccal, ami szép fényesen bevonja a nyársat. A maradék pácot a tálaláskor mellé kínálhatjuk.



Szalonnába tekert pulykafalatok



Hozzávalók:

- 60 dkg pulykamell
- kb. 12 vékony szelet húsos szalonna
- 6 cl olívaolaj
- só, bors, fűszersó
- 12 koktélparadicsom
- kb. 30 db zsályalevél

Elkészítés:

A húst nagyobb kockákra vágjuk, befűszerezzük, ráteszünk egy-egy zsályalevelet, majd egy-egy fél szelet szalonnába göngyöljük a falatokat. Koktélparadicsomokkal váltakozva nyársra húzzuk, olajjal megkenve roston megsütjük.

Krémsajttal göngyölt pulykatekercs

Hozzávalók (6 személyre):

- 4 db vékony pulykamellszelet (kb. 20 cm szélesek)
- szárnyas-fűszerkeverék
- 15 dkg friss krémsajt
- 1 ek. zsemlemorzsa
- 15 db fekete mag nélküli olajbogyó
- 4 db napon szárított paradicsom
- 1 ek. provance fűszerkeverék

Elkészítés:

A pulykaszeleteket egyenletes vékonyra klopfoljuk, megszórjuk szárnyasfűszerrel. Az olajbogyót, a paradicsomot apró kockákra vágjuk, és a krémsajtba keverjük, végül hozzáadunk egy kis morzsát. A masszát egyenletesen rákenjük a húsokra, megszórjuk provance fűvekkel, és szorosan feltekerjük. A tekercseket 3 cm széles korongokra vágjuk, melyeket – mérettől függően – hármasával-négyesével nyársakra húzunk. Középerős parázs fölött kb. 10-15 perc alatt megsütjük. Eleinte érdemes alufóliára fektetni a nyársakat, mert a krémsajt a meleg hatására kiszivároghat a hús közül, de ha megkötött, már nem.
Készíthetünk hozzá tarka paprikákból, paradicsomból és hagymából provance fűszerekkel ízesített, finom olívával meglocsolt mediterrán salátát.

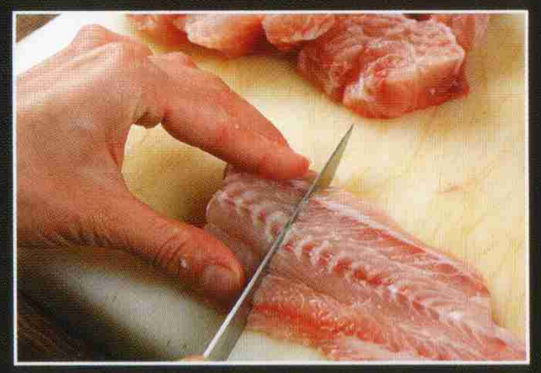
Citromos harcsafalatok

Hozzávalók (6 személyre):

- 50 dkg harcsafilé (lehet bármilyen feszes húsú halból is)
- fél citrom leve
- 1 kiskanál citrombors
- 1 ek. magos mustár
- só, őrölt fehér bors
- 6 ek. olaj
- 24 nagyobb citromfűlevél
- 12 db koktélparadicsom
- 1 zöldhagyma

Elkészítés:

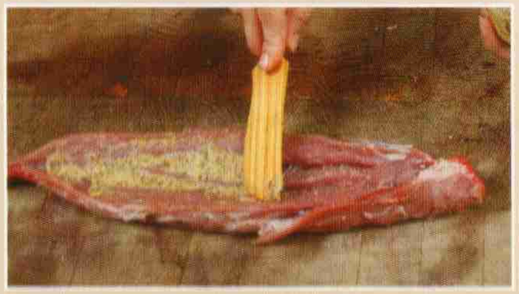
A harcsafilét egyenletes kockákra vágjuk. A marinádhoz az olajba keverjük a fűszereket, mustárt, citromlét. A halkockákra öntjük, és pár órára a hűtőben pácoljuk. A pácolt halkockákat beletekerjük a megmosott citromfűlevelekbe, és úgy húzzuk nyársra, közéjük koktélparadicsomokat és zöldhagymadarabokat teszünk. Forró parázs fölött a maradék páccal kenegetve pár perc alatt megsütjük.



Szilvával göngyölt szűzpecsenye

Hozzávalók (4 személyre):

- *egy nagyobb, kb. 50 dkg-os sertésszűz*
- *10 dkg aszalt szilva vagy aszalt sárgabarack akár vegyesen is*
- *só, bors*
- *1 ek. magos mustár*
- *8-10 vékony szelet húsos szalonna*



Elkészítés:

A szűzpecsenyét lehártyázzuk, majd hosszában mélyen bevágjuk, de nem vágjuk át! Sóval, borssal kívül-belül meghintjük, a belsejét megkenjük magos mustárral, majd megtöltjük aszalt szilvával. Végül a húst összehajtjuk, és begöngyöljük szalonnaszeletekbe, amik össze is tartják. Közepesen erős parázs fölött gyakran forgatva kb. 20 perc alatt megsütjük úgy, hogy a közepe egészen enyhén rózsaszínű maradjon. Sütés után fóliába csavarva negyedórát pihentetjük, majd szélesebb korongokra vágva tálaljuk, valami zöld salátaféle kíséretében.

Keleti lakkozott oldalas

Hozzávalók:

- 1 kg oldalas (lehetőleg az oldalas vastagabb és hosszú bordájú részéből készítsük
- 3 cl szójaszósz
- 3 cl száraz fehérbor
- 1-1 kiskanál só és fekete bors
- 1-1 kiskanál gyömbér és fokhagyma
- 2 jó evőkanál méz

Elkészítés:

Az oldalast a bordák mentén egyedi adagokra vágjuk. A pác hozzávalóihoz a fokhagymát és a gyömbért péppé zúzzuk, összekeverjük a többi alkotóresszel és egy kanál mézzel. (A másikat félretesszük.) Ezzel a páccal kenjük be minden oldalról a húsokat. Közepes parázson, indirekt módon a parazsat két oldalra félrehúzva a húsdarabokat megolajozott fóliára fektetjük, és fedő alatt sütjük, időnként megforgatva. A tűztől függően ez egy órát is eltarthat! Időnként tegyünk a parázshoz további fasszéndarabokat, hogy legyen utánpótlás.
Amikor már megfelelően átsültek a darabok, a félretett mézet egy kevés szójaszósszal és kis borral éppen csak kenhetőre hígítjuk, és ezzel a lakkal kenjük át a húsokat. További 2-3 percig még óvatosan sütjük, majd tálalható.
Vigyázni kell, mert a méz könnyen megég, de ha eltaláljuk, csodálatos fényes bevonatot és finom édes pikáns ízt kölcsönöz az oldalasnak.

Mézes-szezámos csirkeszárnyak

Hozzávalók (4-6 adaghoz):

- *12 db csirkeszárny*
- *1 dl szójaszósz*
- *1-1 evőkanál friss, zúzott gyömbér és fokhagyma*
- *1 kiskanál csiliszósz vagy Erős Pista*
- *1 púpos evőkanál méz*
- *1 evőkanál enyhén pirított szezámmag*
- *1-2 szál zöldhagyma*

Elkészítés:

A csirkeszárnyak végeit vágjuk le (jó lesz levesbe vagy a macskának). A páchoz a szójaszószba finomra vágott gyömbért – ha nincs, akkor porított is jó –, fokhagymát és csilit keverünk, majd ebben pácoljuk a szárnyakat pár órán keresztül.
Célszerű beolajozott alutálcán sütni, mert a bőre könnyen letapadhat. Középerős parázson 10-15 perc alatt megsüthető, eleinte fedőt is rakhatunk rá. Az utolsó 3-3 percben egy kis szójaszósszal elkevert mézzel kenjük át, és süssük készre, de vigyázzunk, nehogy a máz ráégjen! Tálaláskor szórjuk meg előzőleg száraz serpenyőben enyhén pirított szezámmaggal és frissen vágott zöldhagymával.

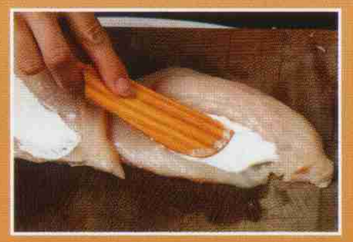
Krémsajttal töltött csirkemell

Hozzávalók (6 személyre):

- 1 kg csirkemellfilé
- 15 dkg tejszínes krémsajt (lehet zöldfűszeres is)
- 1-1 ek. friss bazsalikom és kakukkfű
- 3 szelet aszalt paradicsom
- 12 vékony szelet húsos szalonna
- só, bors

Elkészítés:

A mellfilépárokat félbevágjuk, így 6 filét kapunk. A filéket oldalról mélyen bevágjuk – de a szélük maradjon egyben –, majd szétnyitjuk. Sóval, kevés borssal meghintjük kívül, belül. A belsejét megkenjük krémsajttal, melyre apróra vágott aszaltparadicsom-darabokat és friss fűszernövényeket szórunk, majd összecsukva fogvájóval összetűzzük a nyílást. Ezután vékony szalonnaszeletekkel körbetekerjük, majd középerős parázs fölött megsütjük. A szalonna megvédi a kiszáradástól, belülről pedig a krémsajt gondoskodik a „kenésről". Roston sült krumplikarikákkal és fóliában sült paradicsommal kísérve tálalhatjuk.



Sajttal hajtott pulykatáskák

Hozzávalók (6 személyre):

- *6 vékony szelet pulykamell (10-12 dkg-osak)*
- *10 dkg tormakrém*
- *6 dkg aszalt áfonya*
- *6 vékony szelet félkemény sajt*
- *néhány bazsalikomlevél*
- *só, fehér bors*

Elkészítés:

A vékonyra klopfolt hússzeleteket sóval és fehér borssal meghintjük, vékonyan megkenjük tormakrémmel, ráteszünk pár bazsalikomlevelet, egy kis áfonyát és 1-1 sajtszeletet, majd a másik felét ráhajtva hústűvel megtűzzük. Forró parázs fölött kb. 10 perc alatt készre sütjük. Tálaláskor adhatunk mellé egy kis hideg currymártást.

Pácolt bárányborda

Hozzávalók (6 személyre):

- 12 db bárányborda csonttal
- 1 ek. rozmaring
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 ek. őrölt tarka bors
- 1 kk. babérlevélpor
- 6-8 ek. olívaolaj
- só

Elkészítés:

A fűszereket – a só kivételével – elkeverjük az olajjal, majd a bordákat megkenjük, és pár órát vagy egy éjszakára hagyjuk pácolódni. Sütés előtt megsózzuk, majd forró parázs fölött néhány perc alatt félangolosra sütjük. Közben kenegessük a maradék páccal.

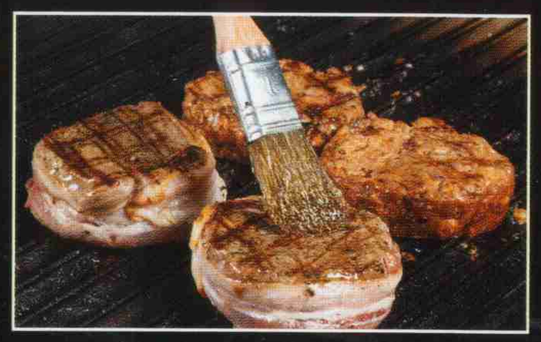
Tüzes vagdalt tatársteak

Hozzávalók (6 steakhez):

- 50 dkg marhavagdalt (a nemesebb részek lehulló darabjaiból)
- 1 közepes fej hagyma finomra vágva
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 1-2 friss csilipaprika vagy 3 ek. csiliszósz
- 1 tojás
- 2-3 ek. zsemlemorzsa
- só, bors

Elkészítés:

A húst vagy nagy késsel apróra vagdaljuk, vagy a legnagyobb lyukú darálón ledaráljuk. Bekeverjük a fűszerekkel. A friss csili magját távolítsuk el, húsát vágjuk finomra. A morzsával beállítjuk a massza sűrűségét.
Hat egyforma darabra osztjuk, szép kerekre formázzuk. Füstöltszalonna-csíkkal körbe tekerjük majd olajjal megkenve roston megsütjük.



Sajttal töltött gombafejek roston

Hozzávalók (6 adaghoz):

- 8-10 db nagyobb méretű csiperkegombafej
- 1-2 kemény paradicsom
- 10 dkg félkemény sajt (ementáli típusú)
- friss bazsalikom- és kakukkfűlevelek
- só, frissen őrölt bors
- kevés szűz olívaolaj

Elkészítés:

A paradicsom húsát és a sajtot apró kockákra vágjuk. A gombafejek belsejét enyhén megsózzuk és borsozzuk, majd telerakjuk sajttal és paradicsommal, közészórhatunk a kakukkfűből, a tetejére bazsalikomlevélkéket helyezünk, és megcsepegtetjük olajjal. Forró parázs fölé a rostélyra helyezzük, ha van fedőnk, takarjuk be. Addig sütjük, amíg a sajt megolvad. Rostonsültek mellé is kínálhatjuk.

Brassói aprópecsenye tárcsán

Hozzávalók (6–8 személyre):

- 60 dkg sertésszűzpecsenye, esetleg lapocka
- 15 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg hagyma félfőre vágva
- 6-8 gerezd fokhagyma
- 1 kávéskanál morzsolt majoránna
- só, frissen őrölt bors
- 30 dkg zöldborsó
- 1 csokor petrezselyem
- 1 hegyes piros paprika

Elkészítés:

A szalonna kiolvasztott zsírján – gyors tűzön – lepirítjuk a vékony csíkokra vágott szűzpecsenyét, hozzáadjuk a hagymát és bőven a fokhagymát, sóval, borssal és majoránnával fűszerezzük, s tovább pirítjuk állandóan kevergetve. A vége felé hozzáadjuk az apróra vágott zöldborsót, petrezselymet és a kisebb darabokra vágott piros paprikát.
Fakultatív: Külön pirított, kockára vágott krumplit is keverhetünk hozzá a legvégén, így egytálétellé alakíthatjuk.

Pecsenyék és köretek tárcsán sütve

Hozzávalók (6–8 személyre):

- 6-6 szelet sertéstarja és marhahátszín
- 6-8 db csirkeszárny
- 2-2 pár sütni való fehér és paprikás kolbász
- 1-2 előfőzött kukoricacső
- 1-2 cukkini
- kb. 1 kg krumpli
- olaj a sütéshez

Elkészítés:

A húsokat pár órával előbb készítsük elő, és hagyjuk pácolódni. A szeleteket klopfoljuk ki, sóval, borssal és ízlés szerinti fűszerekkel (fokhagyma, zöldfűszerek, mustár stb.) megszórjuk. A csirkeszárnyakat is előfűszerezzük. A kolbászokat beirdalhatjuk, hogy sütés közben szépen kinyíljanak. A kukoricát és a cukkinit vastagabb karikákra daraboljuk, és megsózzuk.
A sütéskor a tárcsa közepébe bőven öntsünk olajat, és erős tűzön kezdjük sütni a kockára vágott krumplit. Közben a peremet éppen csak megolajozzuk, körberakjuk a szelet húsokkal, a szárnyakkal és a kolbászokkal, valamint a zöldségekkel, és gyakori forgatás mellett megsütjük. Ami elkészült, azt időben kivesszük, és melegen tartjuk. Ha jól időzítünk, nagyjából minden együtt készül el. Tálaláskor kenyeret és egy kis zöldsalátát kínálhatunk melléjük.

Tartalom

Mézes-balzsamos szűzfalatok 2

Japán szárnyasnyárs (yakitori). 4

Szalonnába tekert pulykafalatok. . . . 6

Krémsajttal göngyölt pulykatekercs . 8

Citromos harcsafalatok. 11

Szilvával göngyölt szűzpecsenye. . 12

Keleti lakkozott oldalas. 14

Mézes-szezámos csirkeszárnyak. . 16

Krémsajttal töltött csirkemell. 18

Sajttal hajtott pulykatáskák. 20

Pácolt bárányborda 23

Tüzes vagdalt tatársteak 24

Sajttal töltött gombafejek roston . . . 26

Brassói aprópecsenye tárcsán 28

Pecsenyék és köretek
tárcsán sütve 30

Szerző: dr. Csizmadia András

Fotózta: Niksz Gyula

Az ételeket a szerző készítette
Baranyai Gyöngyi
közreműködésével

Borítóterv és nyomdai
előkészítés:
Dávid Ildikó

Kiadói felelős: Szabó Zsolt
Közreműködött:
Orosné Galaczi Edit

© 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 978-963-251-740-7

Nyomta és kötötte:
Dürer Nyomda Kft., Gyula

Felelős vezető:
Fekete Viktor
ügyvezető igazgató