

## Sztrapacska

1 kg burgonya

- 2 tojás
- 45-50 dkg liszt
- 30 dkg juhtúró
- 20 dkg füstölt szalonna
- só

Elkészítés:

- 1.) A szalonnát apró darabokra vágjuk, és egy teflonban ropogósra sütjük. A pirosra sült szalonnadarabkákat kiszedjük egy tányérra, és félretesszük.
- 2.) Egy nagy fazékba vizet teszünk fel forni, és megsózzuk.
- 3.) A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, és egy burgonyareszelőn (vagy a sajtreszelő kisebb fokán) lereszeljük. Minden burgonya után a lisztből rászórunk a reszelékre, hogy ne barnuljon meg, de egy maroknyi lisztet félretesszünk (mert lehet, hogy a burgonya vizes, lehet, hogy száraz, eszerint kell majd a lisztet használnunk!).
- 4.) Ha elfogyott az összes krumpli és a liszt, összekeverjük, és hozzáadunk 2 evőkanállal a szalonnából kisütött zsírból, valamint 2 tojást és megsózzuk. (A 2 evőkanál szalonnazsírt azért kell beletenni a tésztába, mert a későbbiekben lényegesen megkönnyíti a szaggatást!)
- 5.) Ha úgy látjuk, hogy a burgonyás massa túl híg, akkor hozzáadjuk a félretett 1 maroknyi lisztet, ha viszont jó állagú, akkor a félretett lisztre nincs szükség.
- 6.) Közben a fazékban felforrt a víz. A tészta egy részét vizezett deszkára tesszük, majd késsel a forró vízbe hosszúkás kövér galuskákat vágunk. A vízbe hullott galuskákat óvatosan megkeverjük, hogy ne letapadjanak az edény aljára. A galuskákat addig főzzük, amíg a víz tetejére fel nem jönnek, és utána közepes lángon 5-6 percig főzzük őket. (vigyázni kell, mert nagy lángon könnyen kifut a víz!)
- 7.) Ezután a galuskákat leszűrjük, betesszük egy szalonnazsírral kikent tepsibe, rászórjuk az összemorzolt juhtúrót és a ropogósra sült szalonnapörcöket.
- 8.) A tepsit csak annyi időre tesszük a forró sütőbe, hogy a túró megpókhálósodjon. (Ez kb. 5 percet jelent). Azonnal kiszedjük, és a tálalásig lefedjük, hogy ne hogy kiszáradjon.

## Vegyes leves

Hozzávalók

- 50 dkg burgonya
- 2 db sárgarépa
- 1 db petrezselyemgyökér
- 20 dkg cukorborsó
- 1 db babérlevél
- 5 db fekete bors
- 15 dkg gomba
- 1 csokor petrezselyemzöld

- 1 fej vöröshagyma
- 5 dkg paprika
- 3 ek étolaj
- 2 csipet gyömbér
- 2 ek finomliszt
- 2 ek tejföl
- 0.5 mk pirospaprika
- 2 gerezd áttört fokhagyma
- 2 l hideg víz

A burgonyát, sárgarépat, zöldséggyökeret, gombát, fokhagymát, vöröshagymát megpucoljuk. A burgonyát apró kockára daraboljuk. A gombát, a vöröshagymát és fokhagymát is, sárgarépat és zöldséggyökeret vékony karikára vágjuk.

Egy 3 literes lábosba étolajat teszünk, bele a burgonyát, hagymákat, zöldségeket, gombát, cukorborsót, minden hozzávalóval együtt. Kivétel a víz, pirospaprika, tejföl és liszt.

A többi kissé megdinszteljük, majd 1 evőkanál liszttel megszórjuk.

Tovább pirítjuk, hozzáadjuk az őrölt pirospaprikát, majd vízzel felengedjük és takaréklángon, 35 perc alatt, puhára főzzük.

Ezután az apróra vágott zöldség zöldjét is hozzáadjuk.

Végül, a két evőkanál tejfölt és a maradék lisztet simára keverjük és a leveshez adjuk.

Jól összeforraljuk és még melegen tálaljuk.

Jó étvágyat hozzá!

## MÁKOS LEPÉNY

Hozzávalók (2 lepényhez): 40 dkg tönköly fehér liszt, 10 dkg rétes liszt, 2 dl tej, 1 dl kaukázusi kefir, 2 tojás sárgája, 2,5 dkg élesztő, 2 púpos ek libazsír, 2 ek méz, csipetnyi só

Továbbá a töltelékhez: 1 kis üveg (30 dkg) savanyú ízű házi lekvár (lehet cukor nélkül eltett szilvalekvár, illetve ribizli, vagy egres lekvár), 10-15 dkg darált mák, ízlés szerint porcukorral keverve, kb. 5 dkg vaj

A tészta hozzávalókat dagasztógépben, vagy kézzel jól kidolgozzuk, 1-1,5 órán keresztül kelesztjük.

A megkelt tésztát kettéosztjuk, és lisztezett deszkán 2 közepes tepsis méretű (az én tepsim 23X35 cm-es) lepényt nyújtunk belőle.

Az így kapott tésztákat a tepsikbe rakjuk, és kezünkkel nyomkodva a tepsis méretéhez igazítjuk, úgy, hogy körben kisebb peremet képezzon a tészta.



Ezután villával megszurkáljuk, lekvárral gazdagon megkenjük, és a porcukorral összekevert, darált mákkal egyenletesen megszórjuk az egészet.



A tetejére vékony vajszeleteket vágunk, és előmelegített sütőben 180-200 fokon kb. 30 percig sütjük.

Amikor a lepény széle szép barnára sült, és a lekvár összesült a mákkal, akkor készült el a süteményünk. Frissen a legfinomabb!

## Sárgatúró

Hozzávalók:

1 liter tej, 10 tojás, egy kis mokkás kanál só, 1 csomag vaniliacukor, izlés szerint egy késhegynyi őrölt fahéj.

A tojásokat egy mélyebb tálba ütjük és villával szétkeverjük az ízesítőkkel, úgy mint a rántottához. Verni nem szabad. A tejet kb. 50-60 fokra felmelegítjük, beleöntjük a széthabart tojásokat, lassú tűzön addig melegítjük, amíg a tojások összetúrósodnak. Ekkor levesszük a tűzről, egy egészségügyi gézbe vagy ennek híján egy ritka szövésű lenvászon konyharuhába szűrjük, összenyomkodjuk, egy kis gomolyagot formálunk belőle, éppúgy, mint amikor túrót

készítünk.Összekötjük, a levet kinyomkodjuk és felakasztva hagyjuk lecsepegni, megkeményedni.Az egész folyamat, ugyanaz,mint a túró készítésnél.  
Jó étvágyat majd mindenkinek hozzá!

## Bolyi túrós.

30dkg rétesliszt  
30dkg porcukor  
1 sütőpor.

Ezeket összekeverjük felét vajazott tepsibe szórjuk.Rátördelünk 1/2kg túrót meghintjük 3 vaniliás cukorral ráreszeljük a citrom héjját belecsavarjuk a fél citrom levét.Rászórjuk a keverék másik felét 10dkg vaját majd meglocsoljuk 3dl tejjel amibe 3tojást turmixolunk.Előmelegített sütőbe pirosra sütjük.

Jó étvágyat hozzá.

## Felvidéki bableves

Hozzávalók: 1 kisebb füstölt csülök, 50 dkg zöldbab vagy 30 dkg fejtett bab, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl, 1 cs. petrezselyemzöld vagy kapor, zellerzöld, ecet

A csülköt puhára főzve, a csontról leszedve, bőrével együtt kisebb darabokra vágjuk. Szükség szerint hígított levében puhára főzzük a babot, majd belerakjuk a csülökhúst. A tojássárgákat elkeverve tejföllel, a forró levest behabarjuk vele. Zöldbabot aprított petrezselyemzölddel, fejtett babot aprított zellerzölddel, kaporral, kis ecettel ízesítve tálalunk.

## Besztercei csirkemell

Hozzávalók: 2 nagy csirkemell, 50 dkg kissé éretlen, magvaváló szilva, 5 dkg vaj, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 1-1 késhegynyi őrölt fahéj és szegfűszeg, 1 teáskanál mustár, só és őrölt fekete bors, ízlés szerint

A csirkemellet kicsontozom, és kis kockákra vágom. Tűzálló tálba teszem a vaját, és lepirítom rajta a csirkemell-kockákat. Megsózom, majd köré rakom a megmosott, lecsöpögtetett és kimagozott fél szilvákat. Rászórom a fűszereket, és a tálat szorosan lefedve az előmelegített forró sütőbe teszem. 25 percig párolom az ételt. Közben a mustárt, a tejfölt és a csipetnyi sót összekeverem, majd a már megpuhult húsrá locsolom, és a sütőbe visszatéve, fedő nélkül addig pirítom, amíg színesedni nem kezd a teteje. Párolt rizs illik hozzá.

## Knédli- cseh nemzeti étel

Hozzávalók:

- 20 dkg rétesliszt
- 60 dkg finomliszt
- 2 tojás
- 2 dkg élesztő
- 2 dkg cukor

- só, olaj

Elkészítés ideje:

Két óra.

Elkészítés menete:

Nos, a kezdet nem lesz nehéz. A liszteket tedd egy mély tálba, üsd bele az egyik tojást, majd a másiktól csak a sárgáját. Az élesztőt futtasd fel egy kis cukros tejben, majd add hozzá a tojásos liszthez. Adj hozzá cukrot és sót, majd kezd el dagasztani - ha van géped, azzal szerencsésebb -, amíg egyenletes tésztát nem kapsz. Ha ez megvan, tedd meleg helyre, és várd meg, amíg szépen megkel.

Most következik a neheze. Keress vagy készíts egy olyan edénykombinációt - például mélyebb lábásba tésztaszűrő, arra pedig a fedő -, amelyben a formázott tészta gőz fölött lehet, de nem ér vízbe. Kérelj a tésztából kis kenyérféket, majd mehetnek a gőzbe, lefedve körülbelül negyed óra alatt elkészülnek.

## Juhtúrós-krumplis pirog

Hozzávalók 4 személyre:

-600g krumpli

-350g liszt

-1 tojás,

-szalonna,

-tejföl

- 250g juhtúró

-só

Elsőként a krumplit a héjában megfőztem, kihűtöttem, meghámoztam és a 3/4 részét lereszeltem vagy krumplinyomón is átlehet nyomni.

A lisztet a gyúrólapra szitáltam, hozzáadtam a lereszelt krumplit, tojást, sót és tésztát gyúrtam belőle melyet jó vékonyrakinyújtottam és pirog forma segítségével kiszaggattam a tésztát, majd megtöltöttem a következő töltelékkel: juhtúrót villávalösszenyomkodtam egy tálkában, picit sóztam, hozzá adtam 1 közepes nagyságú krumplit, amit szintén lereszeltem és jólösszekevertem.

Mikor az összes pirogot megtöltöttem, akkor tesztek fel vizet főni egy edénybe melybe kis olajat cseppentek hogy neragadjanak össze a pirogok főzés közben. A pránként főzöm ki, egyszerre nem sokat, forró lobogó vízbe rakom majd kb 5-

6perc után mikor a pirogok a víz felszínére jönnek lyukas kanállal kiszedem.

Még melegen tányérra helyezem, meglocsolom tejföllel és pirított szalonnával tálalom. Nagyon finom laktató étel, kicsit időigényes de érdemes elkészíteni, ebből az adagból 30 db pirog lett.

## Drapacsok (drapače) savanyú káposzta salátával

A drapacsokhoz:

1 kg főtt burgonya ( előző napról )

30 dkg sima liszt

1 db tojás

2 kiskanál tengeri só

1,5 dl olaj, vagy olvasztott disznósír

só, ízlés szerint

A salátához:

kb ¾ kg savanyú káposzta  
2 hagyma  
4 -5 evőkanál olíva olaj  
1 kiskanál tengeri só

Először a salátát készítem el, hogy az ízek jól összeérjenek.

A megtisztított hagymát karikákra vágom, megsózom, az olajjal meglocsolom, és pár perc múlva összekeverem a levétől lecsurgatott savanyú káposztával. Félreteszem.

A drapacsokhoz épp olyan tésztát készítek, mint a krumplis laskákhoz:

Az egy nappal korábban megfőzött burgonyát húsdarálón ledarálom, rászórom a lisztet, a sót, ráütök egy egész tojást, és összedolgozom.

Két részre osztom. Az egyik részt egy jól kilisztezett gyúródeszkán 4 mm-es vastagra nyújtom.

Jól megkenem az olajjal, újra megsózom, és összetekerem, ahogy a beigli szoktam.

2,5 cm –es darabokra vágom, a vágott felükre fordítom, és ujjaimmal szétnyomkodom őket.

7 cm-es korongokat kapok, melyeket késsel megvagdósok, ahogy a pogácsákat szoktam. Tetejüket még egy kicsit megkenem olajjal, és egy kicsit megsózom.

Ugyanúgy dogozok a másik darab tésztával.

A drapacsokat, kb 20 db-ot 2 kiolajozott tepsire rakom, és előmelegített sütőben 25 percig sütöm.

A sütés félidejében a drapacsokat megforgatom, így lesz szép ropogós mindkét felük.

## Káposztás sztrapacska

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg burgonya
- 1 db tojás
- kb. 40-50 dkg liszt (ezt sosem mérem)
- só

A dinsztelt káposztához:

- 1 közepes fej fejeskáposzta
- olaj
- só, őrölt bors

Elkészítés:

1. A burgonyát meghámozzuk, és nyersen finomra reszeljük (ezt a részét szeretem a legkevésbé :-))
2. Hozzáadagolunk egy-egy kicsi lisztet, és összekeverjük, mert a krumpli hamar barnul, de a liszttel együtt már nem.
3. Majd hozzákeverünk egy tojást, pici sót, és annyi lisztet, hogy galuskatésztát kapjunk.
4. Kiszaggatjuk, és kifőzzük sós (pici olaj a főzővízbe) forró vízben, mint a galuskát.
5. Tálaláskor előzetesen megdinsztelt káposztával összeforgatjuk.

## Mákos kiflik vagy patkók

350 ml langyos tej  
140 g puha vaj  
2 tojássárgája  
1 csomag élesztő  
800 g simaliszt  
80 g porcukor

1 kk vaníliaaroma  
reszelt citromhéj (lime is lehet)

Kenéshez: tojásfehérje

Az élesztőt a langyos porcukros vaníliaaromás tejben felfuttatjuk. Majd hozzáadjuk a lisztet, a vajhoz, a tojássárgájához és a citromhéjhoz. A tésztát kb. fél óráig kelni hagyjuk. Mikor megkelt, 5 cipóra osztjuk. Mindegyik cipót kor alakúra nyújtjuk és háromszögekre osztjuk. Attól függően, hogy milyen nagy kifliket/patkókat szeretnénk, elosztjuk a tésztát. Én 7 részre osztottam. Mindegyik háromszöget a szélesebb végénél feltekerjük, kicsit megnyújtjuk. Sutopapírral bélelt tepsire rakjuk őket, megkenjük tojásfehérjével és megszórjuk mákkal. Elomelegített sütőben 200 fokon 20-25 percig sütjük.

## Májjal töltött krumplis placky(lepények)

A reszelt májhoz:

legjobb a csirkemáj, de lehet nyúl máj is: 500 gr

1 kisebb hagyma

1 mokkáskanál őrölt fekete bors

1 tetőzött kiskanál majoránna

1 kiskanál tengerisó

1 kiskanál őrölt piros paprika

4 evőkanál olaj

A krumplis plackykhöz:

20 db, 13 cm átmérőjű 1,5 kg húsdarálón ledarált, megtisztított krumpli

1 db jó nagy megtisztított, ledarált hagyma

1 fej fokhagyma megtisztítva, ledarálva

4 egész tojás

4 tetőzött evőkanál daraliszt

3 kiskanál majoránna

1 kiskanál őrölt fekete bors

3 kiskanál tengerisó

olaj a sütéshez

A feldarabolt májat az olajon megüvegesített felszeletelt hagymán a fűszerek és a só hozzáadásával megresztelem- kb. 15perc alatt kész. Félreteszem.

A plackykhözvalókat az olaj kivételével összekeverem. Egy jól felmelegített - legjobb egy teflon palacsintasütőn megkezdődhet a sütés.

Ha elég nagy a palacsintasütőnk

a plackykat kettesével is süthetjük és pedig úgy, hogy minden adag alá két evőkanál olajat csurranthassunk. Szép ropogósra, megforgatva közepes lángon sütjük a plackykat. Az olaj kelletik.

A végén a májjal megtöltjük őket. Illik hozzá valamilyen savanyúság, vagy saláta, mert nehéz étel. Nyár végén amikor márelég erős a krumpli (újburgonyából lehetetlen elkészíteni, mert az nagyon vizes és a plackyk szétesnek, odaragadnak)

hacsak plackykat készítünk, kefirrel egy pompás vacsora.

## Krumplibaba – Tocsnyi

4-5 db .burgonya

1 közepes fej vöröshagyma

4-5 cikk fokhagyma

6 db. egész tojás

so

bors

pirospaprika /örölt /

vegeta kb,1/2 evőkanállal

1/4 maréknyi majoránna

simaliszt

egy csokor petrezselyem zöldje

olaj vagy sertés zsír a kisítéshez

/ kenyér , savanyúság /

Meghámozunk 4 - 5- közepes krumplit /burgonyát / 1 fej vöröshagymát , 4 -

5 cikkfokhagymát, ezt beletesszük a turmixgépben kockára vágva ,

/ így könnyebben darálja össze :) /ráütünk 6 db.egész tojástés összeturmixoljuk. -

Amikor már jó pépes befűszerezünk : so.örölt bors.pirospaprika,kis vegeta kb.

1/4l maréknyimajoránna, simaliszt.

/ lisztet mindig annyit teszek ,hogy ne legyen nagyon kemény a tésztája -

inkább lágyabb legyenfolyékonyabb , így lesz jó könnyű a tésztánk . Mindet jól összekeverjük n

yáron ha van friss petrezselyem zöldje egymaréknyit lehet bele tenni / apróra vágva -

ettől még finomabb lesz.

ha megvagyunk egy lábasban zsirt vagy olajatfelhevítünk ,és kanalanként kisüssük mind

a két oldalát. Kenyérrel ,és savanyúsággal kénáljuk

.Bármilyen savanyúsággalnagyon finom . Már úgy is készítettem ,hogy a közepében kemény sajtot tettem ,vagy karikára vágott virslit ,és errekecsapot - így is finom . Jo étvágyat kívánok hozzá :))