

MÁRCIUS 15.



Nemzeti ünnepet köszöntünk, a 160-dikat. Megemlékezni nem csak úgy lehet, hogy kitűzzük a kokárdákat vagy fellobogózzuk az épületeket, hanem úgy is, hogy a megemlékezés részeként elkészítjük történelmi nagyjaink kedvenc ételeit, személyüket fehérasztal mellett idézzük fel. Lássuk, hogy mit ettek ők, akik a szabadság jelszavát tűzték zászlajukra!

KENYÉRLEVES

Ez volt Kossuth Lajos kedvenc levese, az írások szerint márc.14-én délben is ezt fogyasztotta.



Hozzávalók: 4 szelet barna kenyér, 10 dkg szalonna, só, őrölt bors, csipetnyi őrölt kömény

Elkészítés: A kenyérszeleteket, miután a héjukat levágtuk, 1 liter vízbe (még finomabb, ha húslevesbe) áztatjuk kb. 20 percre. Ezután levélvel együtt turmixoljuk (eredetileg passzírozták). A szalonnát apró kockákra vágjuk, fazékban megpirítjuk, a turmixolt kenyeret ráöntjük, kevergetve fölforraljuk. Végül megsózzuk, borsozzuk, a köménnyel fűszerezük, és már kész is.

Forrás: (Príma Konyha. 2007. 3.sz. 4.p. alapján)

BABLEVES JÓKAI KEDVÉRE



Hozzávalók: 20 dkg nagy szemű szárazbab, 1 kg füstölt sertésköröm, 2 babérlevél, 2 gerezd fokhagyma

Elkészítés: A babot a főzést megelőző éjszakára hideg vízbe áztatjuk. Beáztathatjuk a füstölt körmököt is, így főzéskor már nem lesznek olyan sósak. Másnap a körmököt, ha beáztattuk, ha nem, keresztben is, hosszában is félbevágjuk (aki gyakorlatlan, erre a műveletre, vásárláskor a hentesét is megkérheti). Ezután fazékba rakjuk, annyi vizet öntünk rá, hogy duplán ellepje, a babérral és a zúzott fokhagymával fűszerezük (egy kevés bors, majoránna is kerülhet bele), nagy lángon fölforraljuk. Ezután kis lángra állítjuk, lefödve addig főzzük, míg

a hús majdnem teljesen megpuhul. Ekkor a beáztatott, a leszűrt babot beleszórjuk, és így együtt főzzük készre. Ha kell, utána fűszerezzük.

(Príma Konyha. 2007. 3.sz. 5.p. alapján)

KOSSUTH - ROSTÉLYOS



Hozzávalók: 10 db szép hátszín (rostélyos), 20 dkg vöröshagyma, 15 dkg sertészsír, 2 dkg_különleges fűszerpaprika, 20 dkg paradicsom, 10 db burgonya, fél kg csiperkegomba, 5 dkg teavaj, 1 gerezd fokhagyma, bors, só.

Elkészítés: A rostélyosokat enyhén kiverjük, sózzuk, borsozzuk és forró zsírban mindkét oldalát pirosra sütjük. Lábasba tesszük. Felhevített zsírban a finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát, a cikkekre vágott csemegepaprikát. Fűszerpaprikával megszórjuk és 3 dl vízzel felöntjük. Rátesszük a cikkekre vágott paradicsomot. Felforraljuk és a rostélyosokra öntjük. Annyi leve legyen, hogy a húst ellepje. Fedő alatt, lassú forralással főzzük. Az elpárolgott levet vízzel pótoljuk. Közben a burgonyát megtisztítjuk, a belsejét kivájjuk, és sós vízben megfőzzük, vigyázva, hogy szét ne essen. A gombát finomra vágjuk és vajban, sóval, borssal ízesítve gombapépet készítünk. Ezzel töltjük meg a főtt, kifűrt burgonyákat. Tálaláskor a töltött burgonyát a rostélyosokra tesszük, és levével leöntjük. Minden szelet rostélyosba nemzetiszínű zászlócskát szúrunk.

(Magyar Konyha. 2000. 3.sz. 22.p. alapján)

PETŐFI-ROSTÉLYOS BURGONYALÁNGOSSAL

(Szakál László Híres emberek híres receptjei c. könyvből)



Hozzávalók: 1,4 kg rostélyos, 15 dkg zsír, 25 dkg vöröshagyma, 2 dkg fokhagyma, 3 dkg pirospaprika, csipet köménymag, 4 dkg só, 1 üveg lecsó, 40 dkg füstölt szalonna

Elkészítés: A hússzeleteket megsózzuk, kevés zsíron megpirítjuk. A hagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, ugyanígy a fokhagymákat is majd a hús sütőzsírjában együtt megfonnyasztjuk. Megszórjuk a pirospaprikával, a köménymaggal. Az ízesített hagymára helyezük a hússzeleteket, kevés vízzel felengedjük és puhára pároljuk. A húst kivesszük a párolóléből, a lecsót hozzákeverjük és összeforraljuk. A burgonyalángosokat a tálalás előtt sütjük meg a kakastaréjra vágott szalonnával együtt. Burgonyalángos: 1,5 dkg élesztőből és kevés lisztből kovászt készítünk. 1 kg főtt, áttört burgonyát ugyanolyan súlyú liszttel, a megkelt kovással, sóval összegyúrjuk. Kidolgozzuk és pihentetjük. Meglisztezett deszkán 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, és újra pihentetjük. Palacsintasütőben, kevés zsíron hirtelen megsütjük.

(Magyar Konyha. 2005. 3.sz. 27.p. alapján)

TELEKI SÁNDOR TÖLTÖTT KÁPOSZTÁJA

(6 személyre)



2 fej káposztát veszünk, a káposztát félbevágjuk és leforrázzuk. Most ½ kg sertés- és 1 kg marhahúst lefaszírozunk, kevés rizs hozzáadásával jó töltelékét készítünk. A káposztáról a vizet lecsurgatjuk, és a levelek között megtöltjük alulról kezdve, de úgy, hogy a káposztafejek eredeti formájukat megtartják, a lábast, amiben főzzük, kiszalonnázzuk és ugyanazzal az eljárással, mint a lucskos káposztát, elkészítjük. Tálalásnál szép szeletekben, egymás mellé helyezük.

(Magyar Konyha. 2000. 3.sz. 22.p. alapján)

DEÁK - SZELET



Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott borjúcomb vagy sertéscomb, só, őrölt fekete bors

Bundázáshoz: 2 tojás, 15 dkg zsemlemorzsza

A sütéshez: Bő olaj

A tejfölös mártáshoz: 5 dkg vaj, 1 evőkanál finomliszt, 5 dkg tejföl, só, bors

A körethez: 1,2 kg burgonya

A sütéshez: bő olaj

Elkészítés: A húst a rostjaira merőlegesen 4 nagy vagy 8 kisebb szeletre vágjuk, kissé kiverjük, a széleit bevágjuk, megsózzuk, megborsozzuk. Ezután a felvert tojásban, majd a zsemlemorzsában megforgatjuk. Bő, forró olajban megsütjük, lecsöpögtetjük. Közben a mártáshoz a vajat fölolvasztjuk, a lisztet megfuttatjuk rajta, de vigyázzunk, ne piruljon meg! A tejfölt ráöntjük, kevergetve felforraljuk, megsózzuk, megborsozzuk. Tálaláskor a hússal öntjük. Bő olajban sült, lecsöpögtetett krumplit kínálunk hozzá köretnek.

(Príma Konyha. 2007. 3.sz. 6.p. alapján)

KOSSUTH – KIFLI



Hozzávalók: 13 dkg vaj, 5 db tojás, 25 dkg porcukor, 2 dkg élesztő, 20 dkg liszt, ¼ rúd vanília, 5 dkg mandula

Elkészítés: 13 dkg vajat, 5 tojássárgáját, kevés vaníliát ¼ kg porcukorral habosra keverünk. Lassanként belemorzsolunk 2 dkg élesztőt, 20 dkg lisztet és az 5 tojás kemény habját. Kikent és kilisztezett tepsibe tesszük, hámozott darabos mandulával vagy durvára tört dióval megszórjuk, lassú tűznél kisütjük.

Ha kisült, kifli formákra szaggatjuk.

(Magyar Konyha. 2002. 3.sz. 7.p. alapján)

DEÁK – KUGLÓF



Hozzávalók: 2 dl tej, 3 dkg élesztő, kb. 30 dkg rétesliszt, 12 dkg vaj, 6 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 4 dkg reszelt étcsokoládé, 4 tojássárgája, 6 dkg mazsola

A forma kikenéséhez: vaj, finomliszt

Elkészítés: A tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk. 1 evőkanálnyi lisztet is belekeverünk, meleg helyen kb. 10 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután a többi liszttel, az olvasztott, de nem meleg vajjal, a porcukorral, a vaníliás cukorral, a reszelt csokoládéval, a tojássárgájával és a mazsolával összekeverjük. A masszát egy vajjal kikent, liszttel behintett kuglófformába simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180°C; légkeveréses sütőben 165°C) kb. 50 percig sütjük. Ha közben túlságosan pirulna, alufóliával lefedjük. Akkor kész, ha a beleszúrt tűre nem ragad rá a tészta. A formából rácsra borítjuk, így hagyjuk kihűlni. Tálaláskor porcukrot szitalunk a tetejére.

(Príma Konyha. 2007. 3.sz. 7.p. alapján)