

## Az ünnepnapok konyhája

### Csomboros káposztaleves

**Hozzávalók:** 60–70 dkg sovány füstölt hús (ebből a levesbe csak 8–10 dekát használunk fel), fél fej (60 dkg) édes káposzta, 1 vöröshagyma vagy póréhagyma, 1 ág friss vagy 1 mokkáskanálnál szárított csombor, 2 dl joghurt, 1 citrom leve, 1 kanál étel-ecet

A füstölt húst megfőzzük, lecsöpögtetve kihűtjük, levét azonban megőrizzük. A káposztát – miután kitorzsáltuk – vékony csíkokra metéljük. A hagymát megtisztítjuk, félbehasítjuk, vékonyan felszeleteljük, és a káposztával együtt lábasba szórjuk. A füstölt levét zsírtalanítjuk – hidegen a legkönnyebb, mert a tetején kicsapódik –, majd annyit öntünk a zöldségekre, amennyi ujjnyira ellepi. Finomra aprított friss vagy szárított, morzsolt csomborral fűszerezzük, és szinte teljesen puhára főzzük. A káposzta felét szűrőlapáttal kiemeljük, a tálaláshoz félretesszük. A többit a levével meg a joghurttal együtt turmixoljuk és átszűrjük. A citromlével és az ecettel kellemesen pikánsra ízesítjük, ha kell, utána sózzuk, a káposztametéltet bele-szórjuk. 2–3 hajszálvékony szelet füstölt hússal ékesítve (a maradékot máshoz használjuk el). Forrón tálaljuk; ilyenkor karikákra vágott házi kolbással is gazdagíthatjuk.

### Mandulás brokkolikrémléves

**Hozzávalók:** 30 dkg fagyasztott brokkoli, 5 dkg vaj, só, őrölt bors, 1–1 csipetnyi reszelt szerecsendió és ételízesítő por, 1–1 dl tejföl és (esetleg tejszín) 5 dkg mandula

A brokkolit kis darabokra vágjuk, a forró vajon megforgatjuk, és 1 liter vízzel fölengedjük. (A víz felét tejjel is helyettesíthetjük.) Sóval, borssal, csipetnyi reszelt szerecsendióval, ételízesítővel fűszerezzük és körülbelül 10 percig főzzük. Ezután turmixoljuk vagy szitán áttörjük, és tálalás előtt a tejfölt meg a tejszínt is belekeverjük. Csészékbe töltve úgy tálaljuk, hogy a tetejét hámozott, hosszúkás csíkokra vágott pirított mandulával meghintjük. Pirított is kínálhatunk hozzá.

### Diós-majonézes halkoktól

**Hozzávalók:** 50 dkg fagyasztott tengeri hal (pl. vörös sügér, lepényhal, de akár a friss pontyfilé is jó hozzá), só, őrölt bors, 1 citrom leve, 1 darabka (10 dkg) zeller, 6–6 evőkanál kész majonéz és tejföl, 1 kiskanál mustár, 10 dkg dióbél, 1 nagyobb alma, 2 közepes csemegeuborka, néhány salátalevél

A halat szobahőmérsékleten fölengedjük, megsózzuk, megborsozzuk. Egy kis lábasba vagy serpenyőbe ujjnyi magasan vizet öntünk, egy kevés citromlével ízesítjük, majd a halat megpároljuk benne (egyszerre csak annyit, amennyi kényelmesen belefér, így a sze-

leteket meg is fordíthatjuk). Utána leszűrjük és megvárjuk, amíg kihűl. A zellert megtisztítjuk, gyufaszálnyi csíkokra metéljük, enyhén sós, citromos vízben puhára főzzük, majd leszűrjük. A majonézt a tejjel összekeverjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés citromlével meg mustárral ízesítjük, majd a durvára vágott diót is belekeverjük. Az alma magházát kimetsszük, húsát az uborkával együtt – a zellerhez hasonlóan – fölcsíkozzuk. Az ízes mártásba keverjük, a puha lecsöpögtetett zellert meg a kisebb darabokra tördelt halat hozzáadjuk (ilyenkor az esetleges szálkákát is el lehet távolítani), salátalevéllel bélelt üvegtálkákba vagy pezsgőspoharakba halmozzuk.

### Fokhagymás busa

**Hozzávalók:** 4 nagy, kb. 20–20 dkg-os busaszelet, só, őrölt bors, 3–4 gerezd fokhagyma, tej, olaj

A halszeleteket sóval, borssal, zúzott fokhagymával bedörzsöljük és egy lapos edénybe fektetjük. Annyi tejet öntünk rá, amennyi ellepi, és minimum 2 órán át, de még jobb, ha egy éjszakán át állni hagyjuk. Másnap a szeleteket a tejből kiemeljük, és a nedveséget leitatjuk róluk. Mindkét oldalukat egy kevés olajjal megkenjük. Roston vagy grillsütőben oldalanként 4–5 perc alatt megsütjük. Köretnek burgonyapürét kínálunk hozzá.

### Szűzpecsenye zelleres burgonyapürével

**Hozzávalók:** 2 nagyobb sertés szűzpecsenye, só, őrölt bors, 3–4 evőkanál olaj, 50 dkg burgonya, egy szelet (15 dkg) zeller, 2 dl tejföl, 5 dkg vaj

A szűzpecsenye külső, vékony hártáját lefejtjük, és a húst sóval, borssal bedörzsöljük. Utána az olajon, nagy lángon körös-körül megpirítjuk – azaz elősütjük –, majd tepsibe fektetjük. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C) kb. 15 percig sütjük. A körethez a burgonyát és a zellert megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk és lábasba szórjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi, enyhén megsózzuk, majd lefödve megfőzzük. Utána leszűrjük és áttörjük vagy merülőmixerrel pépesítjük. A zelleres burgonyát a tejjel, a vajjal és annyi főzővízzel keverjük össze, hogy püré sűrűségű legyen. Tálaláskor a húst felszeleteljük és a pürével kínáljuk.

### Sertésnyelv pikáns mártásban

**Hozzávalók:** 1 sertésnyelv, 3–4 evőkanál olaj vagy 3–4 dkg sertészsír, 1 evőkanál liszt, 1 kisebb vöröshagyma, egy-egy késhegynyi pirospaprika és őrölt bors, 1 kiskanál mustár, egy kevés citromhéj, 1 mokkáskanál cukor, 1 dl tejföl

A sertésnyelvet leforrázzuk, fehér bőrét lefejtjük, majd a húst kuktában puhára főzzük és levében hűlni hagyjuk. Utána vékony csíkokra vágjuk, ahogy a tokányhoz valót szokás. Az olajból a liszttel barna rántást készítünk, amiben a lereszelt vöröshagymát megfuttatjuk. A piros paprikát meg a borsot rászórjuk, és kevergetve annyi – kb. 3,5 deci – főzőlevet öntünk rá, hogy 1–2 percnyi forralás után mártás sűrűségű legyen. A nyelvet belekeverjük, a mustárral, a citromhéjjal meg a cukorral ízesítjük, a tejföllel gazdagítjuk. Burgonyafánk vagy zsemlegombóc illik hozzá.

### Mézes-citromos csirke

**Hozzávalók:** 8 csirkecomb vagy 2 csirkemell, só, 15 dkg margarin, 4 evőkanál méz, 1 citrom leve

A húst megsózzuk, és margarinnal enyhén kikent tűzálló tábla fektetjük. Alufóliával letakarjuk, majd sütőben, közepes lánggal (180 °C) félig megsütjük. Közben a maradék margarint egy kis lábasban fölolvastjuk, a mézet belecsurgatjuk, citromlével ízesítjük, és 1–2 percig forraljuk. Végül a húsról öntjük, és a sütőbe visszatoljuk. A mézes-citromos levével többször meglocsolva, fólia nélkül pirosra sütjük. Burgonyapüré és savanyúság illik hozzá.

### Libamell velesült burgonyával

**Hozzávalók:** 1 szép libamell (kb. 1 kg) só, majoránna, 1,5 kg burgonya, 4 kisebb vöröshagyma, 1–1 mokkáskanál őrölt bors, piros paprika és majoránna, fél csokor petrezselyem.

A libamellet kicsontozzuk, megsózzuk, majoránnával behintjük és egy órai percnyi pihentetés után bőrös oldalával lefelé fordítva tepsibe tesszük. Sütőben, közepes lánggal kb. 40 percig sütjük. A burgonyát és a hagymát megtisztítjuk, cikkekre szeljük. Megsózzuk, megborsozzuk, piros paprikával, majoránnával és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A húsról a felesleges zsírt félretesszük, akkor jó, ha csak 4–5 evőkanálnyi marad a tepsiben, majd a hagymás burgonyát beleterítjük, és változatlan lánggal kb. 1 órán át sütjük, közben többször megforgatjuk. Tálaláskor a húst felszeleteljük, a velesült hagymás burgonyát köréhalmozzuk.

### Francia almatorta

**Hozzávalók:** a tésztához: 25 dkg liszt, 18 dkg vaj, 7 dkg darált mandula, 8 dkg cukor, 2 tojássárgája, csipetnyi só  
a töltelékhez: 4 alma, 1 citrom leve, 2 evőkanál cukor, 4 evőkanál calvados (francia almapálinka), esetleg almabor, 2–2 evőkanál tej és cukor, tejszínhab.

A tésztához valókat gyorsan összegyúrjuk – nehogy a vaj megolvadjon –, majd cipóvá formázzuk. Hűtőszekrényben, letakarva legalább egy órát pihentetjük.

A töltelékhez az almát meghámozzuk, félbevágjuk, a magházát kimetsszük, majd a gyümölcsöt mielőtt megbarnulna, citromlével jól bedörzsöljük. Utána a cukorral meg a calvadossal meglocsolva legalább 10–15 percig állni hagyjuk. Egy 26 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát kivajazunk. A tésztát 2 részre osztjuk, lisztezett deszkán egyenként 0,5 centi vastag kerek lappá nyújtjuk és az egyikkel a tortaformát kibéleljük. Az elfelezett almákat rárajtuk, végül a tészta másik felével beborítjuk. A torta közepét egy 5 centi átmérőjű kerek kiszúróval kimetsszük. A tészta tetejét a tejjel meglocsoljuk, a cukorral megszórjuk, végül sütőben, közepes lánggal (180 °C) körülbelül 45 percig sütjük. Langyosan, hidegen egyaránt finom. A közepét tejszínhabbal díszítjük.

### Kalocsai rétes

**Hozzávalók:** 12 dkg darált dió, 12 dkg darált mák, 2 dl tej, 12 dkg tehéntúró, 12 dkg cukor, 1 nagyobb citrom reszelt héja, 8 dkg mazsola, 2–3 evőkanál rum, 9 kész palacsinta, 1 csomag réteslap (4 lapos), a sütéshez: kevés olaj és zsemlemorzsa

A diót meg a mákot külön-külön 1–1 deci tejjel leforrázzuk, s csakúgy, mint a túrót, a cukorral, a citromhéjjal meg a langyos vízbe áztatott mazsolával ízesítjük. A diótöltelékkel még rummal is gazdagítjuk. A háromféle töltelékkel 3–3 palacsintát megkenünk és föltekerünk. A réteslapokat – mind a négyet – megnedvesített konyharuhán egymásra terítjük úgy, hogy közben a lapokat egy kevés olajjal meglocsoljuk, és morzával is meghintjük (erre azért van szükség, hogy sütés közben ne tapadjanak össze). Felénk eső oldalára egy csíkban lerakjuk a diós palacsintákat. Mögéjük – ugyancsak egy sorban – a mákosakat, míg a túróakat a tetejükre fektetjük, egészen pontosan oda, ahol találkoznak. Utána a rétest föltekerjük, megolajozott tepsire tesszük, egy kevés olajjal megkenjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C) kb. 20 percig sütjük. Vaníliamártással körbeöntve, melegen tálaljuk.

### Kókuszos süttők

**Hozzávalók:** kb. 1 kg süttők, 10 dkg dióbél, 12 dkg háztartási keksz, 8 dkg zabkorpa, 2–3 evőkanál méz, 5 dkg kókuszreszelék

A süttőket megmossuk, félbehasítjuk és magjait kikaparjuk. Utána héjastól nagyobb kockákra vágjuk, alufóliára vagy sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, majd sütőben, közepes lánggal megsütjük. Megvárjuk, amíg kihűl, azután áttörjük. Közben a diót meg a kekszet megdaráljuk és a tökpürével meg a zabkorpával összekeverjük, végül a mézzel édesítjük. A masszából nedves kézzel 20 golyócskát formálunk, amit a kókuszreszelékben megforgatunk. A tökpürét, aki szereti 1–2 evőkanál likőrrel is ízesítheti.