

Receptek cigány módra

Spanyol cigányleves kecskesajttal

Hozzávalók (4 személyre): 8 dkg csicseriborsó, 8 dkg vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 12 dkg burgonya, 8 dkg zöldborsó, 8 dkg cukkini, 8 dkg zöldpaprika, 8 dkg paradicsom, 8 dkg kecskesajt, só és olaj.

A csicseriborsót 6-8 órára beáztatjuk, majd sózott vízben puhára főzzük. A vöröshagymát kevés forró olajban aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a kockákra vágott paprikát, cukkinit, burgonyát, csicseriborsót, zöldborsót és szeletelt fokhagymát. Csípős paprikával fűszerezzük, és kiforraljuk.

(biochef.hu)

Hagymás kecskemáj cigányasszony módra

Hozzávalók (4 személyre): 1 kg kecskemáj, 5 fej vöröshagyma, 3 dl étolaj, őrölt feketebors, só.

A kecskemájat hosszabb csíkokra szeljük. A vöröshagymát nagyobb darabokra vágjuk és a felhevített étolajban aranybarnára fonnyasztjuk. Beleöntjük a kecskemájat, és együtt puhára pároljuk. A végén őrölt feketeborssal és ízlés szerint sóval fűszerezzük, de ezután már csak átkeverjük, nem sütjük sokáig. Punyát (cigánykenyeret) fogyasztunk mellé.

(tvpaprika.hu)

Cigányborda csípős szósszal

Hozzávalók: 4 szelet sertésborda csonttal együtt, 1 fej vöröshagyma, 5-6 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, kevés liszt, 2 cseresznyepaprika, 1,5-2 dl vörösbors, 3,5 dl marhahúsleves, só, bors, pirospaprika, olaj, 1-1 piros és zöld színű paprika, 10 dkg gépsonka, 10 dkg füstölt nyelvé, 4-5 db ecetes uborka.

A húсок szélét több helyen bevagdossuk, mert különben szeret összeugrani. Kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, és kevés forró olajban kisütjük. A visszamaradt olajban megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, liszttel megszórjuk, jól átpirítjuk és belekeverjük a paradicsompürét. Kevés pirítás után fölengedjük a vörösborral, beletesszük a húst, a két cseresznyepaprikát, hozzá adjuk a levest, zúzott fokhagymával fűszerezzük és fél órán át pároljuk. Közben csíkokra vágjuk a paprikát, a sonkát, a nyelvet és az uborkát. A paprikát és az uborkát kevés olajban megpirítjuk, sóval, paprikával fűszerezzük, hozzáadjuk a nyelvet és a sonkát, majd rövid ideig

együtt pirítgatjuk. Miután a bordákat kivettük belőle, a szaftot átpasszírozzuk. A húsokat egy tálba rendezzük, rászórjuk a zöldséges keveréket és leöntjük a szafttal.

(hotdog.hu)

Gipsy pizza

Hozzávalók: pizzaalap, bacon szalonna, szalámi, pizzaszósz, vöröshagyma, fokhagyma, sajt.

A mélyhűtött pizzakorong tetejét alaposan bedörzsöljük fokhagymával, majd átkenjük a pizzaszósszal. Elhelyezzük a tetején a szalámi karikákat, majd meghintjük az előbb vékony szeletekre, majd keskeny csíkokra metélt baconszalonnával és karikára vágott vöröshagymával. Forró sütőbe, vagy kemencébe helyezzük, majd pár perc múlva ízlés szerinti mennyiségű reszelt sajttal is meghintjük, s elvégezzük a tészta teljes átsütését.

(alcapone.ro)

Párolt pecsenye cigány módra

Hozzávalók: 80 dkg marhahús szeletben, 3 paradicsom, 2 vöröshagyma, 2 sárgarépa, 1 fehérrépa, 10 dkg zeller, 10 dkg zöldborsó, 15 dkg gomba, 15 dkg füstölt szalonna, 5 dkg vaj, só, bors, zöldpetrezselyem.

A hússzeleteket egy kissé kiverjük, megsózzuk, borsozzuk, és egy kevés olajban hirtelen megsütjük. A hagymát a maradék pecsenyészirban üvegesre pároljuk, rászórjuk a feldarabolt paradicsomot, és a hússzeleteket ebben a mártásban, fedő alatt puhára pároljuk. A zöldségeket megtisztítjuk, feldaraboljuk és megpároljuk, majd vajban megpirítjuk. Tálaláskor ezekkel a piritott zöldségfélékkel szórjuk meg a húst, majd a szalonnából sült kakastaréjokkal díszítjük.

(hotdog.hu)

Roma lecsó

Hozzávalók: 20 dkg húsos szalonna, 3-4 nagy fej hagyma, 2 kg zöldpaprika, 40 dkg paradicsom, 2-3 szem krumpli, 2-3 ek. pirospaprika, 2-3 csöves erős paprika, só.

A paprikákat karikákra, a paradicsomokat négyfelé-hatfelé vágjuk, a krumplit meghámozzuk és felkarikázzuk (ez kellőképpen sűriti a lecsót). A szalonnát kiolvastjuk, majd az apró kockára vágott

hagymát aranyárgára piritjuk rajta. Megszórjuk az édes pirospaprikával, majd rátesszük a korábban felvágott paprikát és a paradicsomot, illetve a krumplit. Sózzuk, majd lefedve puhára pároljuk. Ízlés szerint erős paprikával is ízesíthetjük.

(portal.c-press.hu)

Paradicsomos cigánymártás

Hozzávalók: 1 nagy doboz paradicsomsűrítmény, 2 evőkanál méz, 1 kávéskanálnyi vöröshagyma-krém (vagy ugyanennyi reszelt hagyma), só, törött bors, petrezselyem és zellerlevél.

A paradicsompürét kevés vízzel mártás sűrűségűre felengedjük, s alaposan elkeverjük. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a vöröshagyma-krémet és a mézet, majd mindezt átforraljuk. Tálaláskor finomra vágott petrezselyemmel és zellerlevéllel meghintjük. Sült húsokhoz, főtt burgonya mellé szokták tálalni.

(honey-szeged.hu)

Cigányspagetti

Hozzávalók: 40 dkg hal, 32 dkg spagetti, 38 dkg koktélpáradicsom, 2 dkg mandula, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl extra szűz olívaolaj, 10 g petrezselyem, só és fehérbor ízlés szerint.

A halhúst kiszákkázzuk, kockákra vágjuk. Egy serpenyőben takaréklángon barnára piritjuk a fokhagymát az olívaolajon, majd hozzáadjuk a halat és a fűszereket. Ezután nagyobb hőfokra állítjuk a lángot, s belesorgatjuk a bort, majd kihalásszuk a fokhagymagerezdet. Hozzáadjuk a felszelt paradicsomot és kis lángon fedő alatt 15 percig főzzük. A tésztát egy másik edényben, bő sós vízben felforraljuk. Egy kis lábasban takaréklángon megfuttatjuk az apróra vágott petrezselymet egy kis olajon az apróra vágott mandulával. A tésztát áttemeljük a serpenyőbe, összekeverjük a paradicsomos-halás szósszal, s abban fejezzük be a tészta főzését. Tálaláskor meglocsoljuk a petrezselymes-mandulás olajjal.

(ricettesapori.pianetadonna.it)

Cigányrétes (túrós szelet)

Hozzávalók: 4 db tojás, 40 dkg tehéntúró, 30 dkg tejföl (vagy natúr joghurt), 3-3 evőkanál finomliszt, porcukor, búzadara és napraforgó olaj, fél csomag sütőpor, 1-1 evőkanál vaj és zsemlemorzsa (a tepszi kikenéséhez).

A tojásokat alaposan felferjük, szinte habosra, majd összekeverjük a cukorral. Bevegyítjük a búzadarát, a lisztet, a sót és a sütőport. Ezt követően óvatosan a túrót is, hogy ne törjön össze. A poharában felkevert tejfölt (joghurtot) és az olajat is a masszához öntjük. 15-30 perc pihentetés után – míg a búzadara megszívja magát – a kivajazott-morzászott tepsiben az előmelegített sütőbe tesszük. 190 °C-on addig sütjük, amíg szép sárga nem lesz. Szeletelés után a teteje vaniliás cukorral ízlés szerint meghinthető.

(nosalty.hu)

Cigánypogácsa (teasütemény)

Hozzávalók: 2 tojásfehérje, 19 dkg cukor, 19 dkg mogyoró, 1 dl csokoládémáz.

A tojásfehérjét kemény habbá verjük. Beletesszük a cukrot és a darált mogyorót, majd jól összegyúrjuk. Letakarva 15-20 percig állni hagyjuk, majd félujjni vastagságúra kinyújtjuk. Kisebb kerek szaggatóval kiszúrjuk, és a korongocskákat megsütjük. Ha kisült, csokoládémázzal bevonjuk.

(mindmegette.hu)

Bodzalekvár (bogyóból cigány módra)

Hozzávalók: 5 kg érett bodzabogyó, 3 kg cukor, 7 dl víz.

A bodzát megmossuk és leszemezzük. A vízből és a cukorból szirupot főzünk, majd beletesszük a bodzát, s lekvársűrűségűre főzzük. Előmelegített üvegekbe tesszük, lezárjuk, majd öt percre fejre állítjuk az üvegeket. Ezt követően kidunsztoljuk. Vadhúsok mellé ugyanolyan finom, mint kenyérre kenve. Túróval kitűnő édesség készül belőle, joghurtba keverve pedig vetekszik az áfonyás gyümölcsjoghurttal.

(grocceni.com)