

Februári finomságok

Az év második hónapja Európa-szerte – szakácsművészek állítása szerint – a konyhaművészet legizgalmasabb időszaka. A téltől egyre kifelébb haladva a tavaszvárás időszaka ez. A hagyományos és kissé unalmas januári étrend – a leleményes háziasszonyoknak köszönhetően – ilyenkor már mindenütt új ízegyüttesekkel gazdagodik. (Jelezve, hogy közeledik a „nagy tavaszi áttörés”.) Ennek bizonyosságaként a világháló segítségével az alábbi (sorrendben: görög, szlovén, román, horvát, bolgár, lengyel, ukrán és szlovák) recepteket halásztuk ki olvasóink számára, s tesszük közkincsé.

Gesztenyeleves csirkével

Hozzávalók (4 személyre):
 50 dkg csirkehús, 30 dkg gesztenye,
 10 dkg burgonya, 2 fej hagyma,
 60 ml fehérbor, 30 ml főzőtejszín,
 2 gerezd fokhagyma,
 2 evőkanál olívaolaj,
 őrölt pirospaprika, kakukkfű,
 só, bors ízlés szerint.

A darabokra szedett csirkehúst egy hagyma és egy gerezd fokhagyma társaságában edénybe tesszük. Vízrel felöntjük, sózzuk és megfőzzük. Ha kész, vegyük ki a hozzávalókat, és tartsuk meg az alaplevet. Egy másik edénybe tegyünk egy kevés olajat és a megtisztított gesztenyét, a burgonyát, a maradék hagymát, a fokhagymát és a kakukkfűvet. Ezeket enyhén megpirítjuk, majd felöntjük a borral. Adjuk hozzá a csirkehúslevet, és forraljuk körülbelül egy órán át. Ezután az edény tartalmát pépesítsük, adjuk hozzá a tejszín, sózzuk, borsozzuk, paprikázzuk, majd a levest egy finom szitán átpasszírozzuk. A főtt csirkeadarabokkal együtt tálaljuk.

(vita.gr)

Póréhagymaleves olvasztott sajttal és darálthússal

Hozzávalók:
 1 liter zöldségleves alaplé,
 35 dkg darált sertéshús,
 20 dkg sajt,
 1 fej vöröshagyma,
 2 vastag szál póréhagyma,
 1 gerezd fokhagyma,
 1 csipetnyi őrölt kömény,
 só, őrölt bors,
 tejszín ízlés szerint.

A póréhagymát megtisztítjuk, hosszában kettévágjuk, alaposan megmossuk és kb. fél centiméter széles szeletekre vágjuk. A hagymát és a fokhagymát megpucoljuk, külön-külön apróra vágjuk. Egy edényben felforrósítjuk az olajat. Hozzáadjuk a darált húst, és addig sütjük, amíg a darabok finoman megpirulnak. Sütés közben a húst sóval, borssal, őrölt köménnyel és a zúzott fokhagymával ízesítjük. Amikor a hús megpirult, hozzáadjuk a felcsíkozott vöröshagymát és a póréhagymát. Folyamatos kevergetés mellett három-négy percig pirítjuk a hozzávalókat, s utána ráöntjük a levesalapot. Forraljuk fel, majd mérsékeljük a hőmérsékletet közepesre, és hagyjuk főni a levest további húsz percig, vagy amíg a póréhagyma megpuhul. A sajtot darabokra vágjuk, és betesszük az edénybe. Addig főzzük, amíg a sajt elolvad. Ha szükséges, adjunk hozzá még egy kis tejszín, és ha kell, utóízessük sóval és borssal. Az elkészített levest mélytányérokban vagy levesescsészékben bagettel vagy más kenyérral tálaljuk.

(okusno.je)

Céklás rizottó

Hozzávalók:
 30 dkg cékla, 18 dkg rizs,
 1 fej hagyma, 6 dl húsleves,
 1 dl fehérbor, 5 dkg parmezán sajt,
 4 dkg feta sajt,
 2 evőkanál olívaolaj,
 1 citrom, 1 csokor kapor,
 1 gerezd fokhagyma,
 só és bors ízlés szerint.

Hámozzuk meg, s reszeljük le a nyers céklát, aprítsuk fel a megtisztított hagymát. Tegyük az olajat egy nagy serpenyőbe, s tegyük bele mindkettőt. Főzzük őket kevergetve alacsony lángon tizenöt percen át. Ezután adjuk hozzá a zúzott fokhagymát, amivel további egy percig főzzük. Hozzáadjuk a rizst, és pár percig pirítjuk, majd felöntjük a borral. Amikor eléri a forráspontot, adjuk hozzá a húsleves mennyiségének felét, és addig keverjük, amíg fel nem szívódik. Adjuk hozzá a többi húsleves egy-egy evőkanállal, és folyamatosan keverjük, amíg a rizs ideális állagú nem lesz. Keverjük hozzá a lereszelt parmezánt, a fél citrom kifacsart levét. (Ha a rizottó kissé sűrűnek tűnne, adjunk

hozzá még egy csepp alaplé.) Sóval, borssal ízlés szerint fűszerezzük. A felaprított kaprot, a citrom lereszelt héját és a morzsolt feta sajtot összekeverjük egy csepp olívaolajjal, majd a rizottó tetejére adagoljuk.

(*evéz.ro*)

Édesköménnyel, fehérborral, cikóriával és íróval sült csirke

A csirkecombokat sózzuk, megborsozzuk. Az édesköményt megtisztítjuk és vékony csíkokra, vágjuk. A cikóriát felnegyedeljük, a kemény (és keserű) közepüket kivágjuk. Egy mély serpenyőben, közepes lángon felhevítünk két evőkanálnyi vaját, majd beletesszük a combokat, és néhány percig sütjük őket, amíg megpirulnak, majd megfordítva a másik oldalukat is ugyanennyi ideig sütjük. Ekkor vegyük ki a húst a serpenyőből, s öntsük hozzá a bort és az alaplevet. Tegyük bele az édesköményt, a hagymát, a cikóriát és az újabb két evőkanálnyi vaját. Jól keverjük össze, majd tegyük vissza a csirkecombokat és fedjük le. Pároljuk negyedórán keresztül, időnként megkeverve, amíg a csirke már nem lesz véres a csontok körül. Vegyük ki a csirkét, tegyük át egy mély tepsibe bőrös felével felfelé. A serpenyő további tartalmát hagyjuk kissé hűlni, majd adjuk hozzá az író, röviden keverjük össze a zöldségekkel, és tegyük a csirke köré. Ezután a 200 fokra előmelegített sütőben addig sütjük, amíg a bőr szép barna színt kap. A folyadékknak nem szabad teljesen elpárolognia. Ecetes chili paprikával tálaljuk.

(*jutarnji.hr*)

Csirke gombával sajtkaabát alatt

A burgonyát egy fazék hideg vízbe tesszük, és nagy lángon, a forrás kezdetét követően 5-6 percig főzzük. A csirkemellet apróra, a gombát pedig nagy kockákra vágjuk. Egy serpenyőben kevés felforrósított olajon a húst barnára sütjük, majd kivesszük. Ugyanebben az olajban két percig pirítjuk a felaprított hagymát, s hozzáadjuk a gombát. Beleöntjük a lisztet, és körülbelül egy percig kavargatjuk. Felöntjük a tejszínnel, és beletesszük a húst. Sózzuk, borsozzuk. Tegyük át mindezt egy jénai tálba vagy öntöttvas edénybe, s öntsük hozzá a tejet. Durva reszelőn reszeljük hozzá a burgonyát. Ezzel és a reszelt sajttal megszórjuk a tál vagy edény tartalmát. Helyezzük 180 fokra előmelegített sütőbe. Harminc-nyolcvan percig süssük, utána tálalható.

(*marica.bg*)

Burgonya rakott darált hússal, sárga sajttal és metélőhagymával

A megmosott burgonyát sós vízben héjában megfőzzük. Egy serpenyőben olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát. Amikor áttetszővé válik, hozzáadjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk, és aranybarnára sütjük. Végül hozzáadjuk a préselt fokhagymát, s alapos keverés után áttesszük egy főzőedénybe. A serpenyőben a kockákra vágott szalonnát is aranybarnára sütjük, s ezt is a húshoz adjuk. Öntsük a tejszínt ugyanabba a serpenyőbe, adjuk hozzá a csipetnyi fűszerőrleményeket (paprika, egy cayenne bors, szerecsendió), sózzuk, borsozzuk. Keverjük össze a tejszínnel, próbáljuk alaposan közé keverni a serpenyő aljáról az előzőleg megsütött hús maradványait is. A lehűtött burgonyát hámozzuk meg, és vágjuk szeletekre. Kenjük ki egy tepsit vajjal, és rendezzük rétegekbe az alapanyagokat a következőképpen: burgonya, vékony réteg tejszín, hús és szalonna, reszelt sajt. Ezután 180 fokra előmelegített sütőben kb. negyven percig sütjük, amíg a sajt aranybarna nem lesz. A sütés befejezése előtt szórjuk meg metélőhagymával.

(*smaker.pl*)

Hozzávalók:

4 csirkecomb, 1 nagy édeskömény,
3 cikória, fél fej hagyma,
4 evőkanál vaj,
1,5 dl húsleves alaplé,
1,5 dl fehérbor, 1 dl író,
ecetes chilipaprika,
só, bors ízlés szerint.

Hozzávalók:

30 dkg csirkemell, 25 dkg gomba,
25 dl tej, 4 burgonya,
1 fej hagyma, 1,5 dl főzőtejszín,
10 dkg sajt, 1 evőkanál liszt,
só, bors ízlés szerint,
olaj.

Hozzávalók:

5-6 nagyobb burgonya,
70 dkg darált marhahús,
20 dkg füstölt szalonna,
20 dkg sajt, 2 közepes fej hagyma,
2 dl főzőtejszín, 1 gerezd fokhagyma,
1 teáskanál vaj,
1-1 csipet szerecsendió,
édes pirospaprika,
cayenne bors,
valamint só, őrölt fekete bors
ízlés szerint,
metélőhagyma, olaj.