

Húsvéti ételek

Sörös báránycsülök

Hozzávalók:

4 db báránycsülök, 5 dl barnasör,
5 dl húsleves alaplé (leveskockából is
lehet), 2 nagy fej vöröshagyma,
2-2 szár sárgarépa és szárzeller,
2 ek. olívaolaj, 3-4 gerezd fokhagyma,
2 ek. paradicsompüré, 1 ek. cukor,
3-4 ág friss kakukkfű (vagy 1
teáskanál szárított),
1 ág rozmaring (vagy fél teáskanál
szárított), 2 db babérlevél, só.

Egy serpenyőben olívaolajon körben megpirítjuk a báránycsülkök minden oldalát, majd kivesszük és félretesszük a húst. A megmaradt zsiradékban kezdjük párolni a kockákra vágott vöröshagymát, majd a felkockázott répát, zellert, és együtt 7-8 percig pirítjuk. Ekkor hozzáadjuk a paradicsompürét, zúzott fokhagymát, barnacukrot, és még pár percig kevergetve pirítjuk. Beletesszük a fűszereket: kakukkfűvet, rozmaringot, babérlevelet, sózzuk, borsozzuk. Felöntjük barnasörrel és az alaplével, visszarakjuk bele a félretett báránycsülköket, és lefedve 2-2,5 órát rotyogtatjuk mérsékelt hőfokon, vagy az egészet tűzálló tálba átöntjük, és lefedve 160 fokos sütőbe toljuk.

Rozmaringos báránycomb sütőben sütve

Hozzávalók:

1 db báránycomb,
10 gerezd fokhagyma,
2 db kezeletlen citrom,
1-1 ek. szárított oregánó és olívaolaj,
só, bors.
A körethez: 1,5 kg burgonya,
2 fej lilahagyma, 1 egész fokhagyma,
1 evőkanál olívaolaj, só, bors,
1-1 ág kakukkfű és rozmaring,
1-1 dl víz és fehérbor.

A fokhagymagerezdeket megtisztítjuk. A báránycomb külső felületébe kb. kétcéntis lyukakat fúrunk a kés hegyével. Kézzel eloszlatjuk a húson az olívaolajat, sózzuk, borsozzuk, bedörzsöljük oregánóval, reszelt citromhéjjal, a lyukakba fokhagymagerezdeket és rozmaringleveleket tömködünk, majd a hűtőben állni hagyjuk. Közben a burgonyát megmossuk, hámozatlanul félbevágjuk, a lilahagymát megtisztítjuk, negyedekre vágjuk, a fokhagyma tetejét keresztben levágjuk. Mindezeket egy tűzálló tálba tesszük, középre állítjuk az egész fokhagymát. Sózzuk, borsozzuk, mellé teszünk egy-egy rozmaring- és kakukkfűágat, meglocsoljuk olívaolajjal, citromlével, aláöntjük a bort és vizet. A sütőt előmelegítjük 180 fokra, a húst a sütő rácsára tesszük, aláarakjuk a tűzálló tálban a burgonyát, hogy erre csepegjen a hús leve. 130 percig sütjük, közben a burgonyát időnként megkeverjük. A sütőből kivéve a húst még 20 percig pihentetjük, majd szeletelve a burgonyára fektetve tálaljuk.

Húsvéti sonka mézes kéregben, narancsszeletekkel

Hozzávalók:

1,5-2 kg bőrös, csont nélküli sonka, 2
db hagyma, 3-4 szár sárgarépa,
2 babérlevél, 5-7 szem bors.
A mázhoz: 2 evőkanál méz,
1-1 evőkanál mustár és balzsamcet,
a díszítéshez 2-3 kezeletlen narancs.

A sonkát egy éjszakán át vízben áztatjuk. Hideg vízben kezdjük el főzni fedő alatt a zöldségekkel, fűszerekkel. Lassú tűzön rotyogtatva fedő alatt kb. két óráig főzzük, majd a levében hagyjuk kihűlni. Tűzálló tálba tesszük, megkenjük a mázzal, és negyedórára forró sütőbe toljuk. Kihűlés után pár órára még a hűtőbe tesszük. Ekkor vágjuk fel, és a sonkaszeletek közé vékony narancsszeleteket csúsztatunk, fóliával légmentesen letakarjuk, és még pár órára visszatesszük a hűtőbe.

Tojássaláta tavaszi zöldségekkel

Hozzávalók:

2 fej szívsaláta, 2 színes kaliforniai
paprika, 20 dkg kockáztatott paradicsom,
1 db kígyóuborka, 1 csokor retke,
2 marék rukkola, 8 tojás, fél csokor
újhagyma. Az öntetbe: 3 evőkanál
olívaolaj, 1 ek. mustár, 1 ek. méz,
1 teáskanál balzsamcet, fél citrom
leve, só, bors, egy marék kapor.

A tojásokat keményre főzzük, közben előkészítjük a zöldségeket. A salátát megmossuk, leveleire szedjük, a kockáztatott paradicsomot félbevágjuk, a paprikát felkockázzuk, a retket negyedekbe vágjuk, az újhagymát apróra vágjuk, a kígyóuborkából hámozóval hosszú vékony szalagokat szelünk és feltekerjük őket. Elkészítjük az öntetet: egy kis tálban összekeverjük a mustárt, mézet és a többi hozzávalót. A robotgép kis keverőbotjával egyneműsítjük az egészet. Egy tálon elrendezzük a zöldségeket, a cikkekre vágott keménytojást is, és az egészet meglocsoljuk az öntettel.

Húsvéti pászka kalács

Az élesztőt a langyos cukrozott tejbe morzsoljuk, felfuttatjuk. Azután a lisztet, vajat, tojássárgáját, cukrot, sót és langyos vizet összedolgozzuk. Hozzáadjuk a mazsolát, megolvasztott margarint, reszelt citromhéjat. Letakarva, meleg helyen egy órát kelesztjük. A tészta egynegyedét félretesszük. A többi tésztát kizsírozott, kilisztezett magas tortaformába tesszük (ez a mennyiség több formába kerül), letakarva még fél órát kelesztjük. A maradék tésztából fonott/sodort keresztet és öt rózsát formázunk a tetejére (Krisztus sebeire emlékezve). Felvert tojással megkenjük, előmelegített sütőben közepes hőn kb. egy órát sütjük. A sütőből kiemelve cukros vízzel megkenjük, hogy szép fényes legyen.

Sárgatúró

A tejet feltesszük melegedni a sóval, cukorral, reszelt citromhéjjal és vaníliás cukorral. A tojásokat felütjük egy tálban, és éppen csak annyira verjük fel, hogy a sárgájuk kifakadjon. Óvatosan, lassan beleöntjük a tejbe, amit lassan tovább kevergetve melegítünk. Addig főzzük, amíg a tejsav kicsapódik a tetején. Ekkor egy szűrőbe vékony gézanyagot fektetünk, beleöntjük a tejet, és felakasztva néhány órán át kicsepegtetjük belőle a savót. A túrot még pár órára a hűtőbe tesszük.

Céklás töltött tojás

A tojásokat keményre főzzük, majd hideg vízben lehűtjük. Ezalatt elkészítjük a céklás pácot. A céklát meghámozzuk, apróra kockázzuk. Egy műanyag fedeles ételdobozba tesszük, hozzáadjuk a babérlevelet, szemes borsot, sót, cukrot és borecetet, jól összekeverjük. A főtt tojásokat meghámozzuk, beletesszük a céklás pácba és felöntjük annyi vízzel, hogy a tojásokat éppen ellepje. Kissé összerázogatjuk, és lefedve a hűtőbe tesszük egy éjszakára. Másnap kiemeljük a tojásokat a pácból, lecsepegtetjük, hagyjuk megszáradni. Félbevágjuk a tojásokat, kiemeljük a sárgájukat egy tálba, villával összetörjük és összekeverjük a tejföllel, mustárral, majonézes tormával, ízlés szerint sózzuk. Kiskanállal visszatöltjük a fél tojásokba. Snidlinggel megszórva tálaljuk.

Sonkás-sajtos tojás muffin

A tojásokat felforjadjuk, hozzáadjuk a kockára vagdalt sonkát, hagymát, paprikát, reszelt sajtot. Sózzuk, borsozzuk, és olajjal kikent muffinsütőbe töltjük (csak a háromnegyedéig). 180 fokra előmelegített sütőben 15-20 percig sütjük. Pirítóssal, sós kaláccsal, salátával fogyasztjuk.

Tojáslikőr

A vaníliarudat hosszában felvágjuk, kikaparjuk a belsejét. A narancsot megmossuk, szárazra töröljük és lereszeljük a héját. A tojások sárgáját egy habüstbe (fém edénybe) engedjük, hozzáadjuk a vaníliavelőt, porcukrot, és forró vízfürdőbe állítva a robotgép habverőjével krémesre keverjük. Ekkor hozzáadjuk a narancshéjat, narancslikőrt, rumot, és jeges vízfürdőbe állítva kihűlésig keverjük. A tejszínt habbá verjük, és a kihűlt alkoholos keverékbe forgatjuk. Egy palackba töltve a hűtőben tároljuk fogyasztás előtt pár napig.

Hozzávalók:

2 kg liszt, 20 dkg margarin vagy vaj,
1 dl tej, 10 dkg mazsola,
5 dkg élesztő, 2 teáskanál cukor,
2 db tojássárgája, 1 csomag vaníliás
cukor, reszelt citromhéj.

Hozzávalók:

2 l tej, 20 tojás, 10 evőkanál cukor,
1 csomag vaníliás cukor, 1 csipet só,
reszelt citromhéj.

Hozzávalók:

8 tojás, 1 db cékla, 2 ek. tejföl,
2 ek. fehérborecet, 1 ek. majonézes
torma, 1 teáskanál cukor,
1 tk. mustár, 1 tk. só,
5 szem egész bors, 1 db babérlevél,
metélőhagyma (snidling).

Hozzávalók:

4 tojás, 10 dkg sonka, 2 újhagyma,
1 piros kaliforniai paprika, só, bors,
kevés vaj, reszelt sajt.

Hozzávalók:

25 dkg porcukor, 2 dl fehérrum,
2 dl habtejszín, 15 tojássárgája, 0,5
dl narancslikőr,
1 kezeletlen narancs héja reszelve,
1 db vaníliarúd.