

Farsangétkek, túl a fánkon

Farsang konyhájáról többnyire vagy a fánk atyafiságába tartozó kéttucatnyi rokon, vagy a korhelylevesek különféle változata jut az eszünkbe. Ennél pedig sokkal gazdagabb az idényben asztalra varázsolt étkek választéka. Bebizonyít-suk? A következőkben kísérletet teszünk rá.

Vörösborban párolt kacs

Hozzávalók:
1 pecsenyekacsa,
12 dkg füstölt szalonna,
1-1 szál fehér- és sárgarépa,
1 fej hagyma, 1 kis gumó zeller,
2 dl vörösbor,
só, pirospaprika.

A szalonnát kockára vágjuk, majd kisütjük. Felaprítjuk a hagymát, megtisztítjuk és felaprítjuk a zöldségeket, s hozzáadjuk a kisütött szalonnához s zsírjához. Fedő alatt megpároljuk. Ha ez megtörtént, megszórjuk kevés pirospaprikával, majd ráhelyezzük a feldarabolt, előzőleg megsózott kacsahúst. Ezután hozzáöntjük a bort, és fedő alatt letakarva addig pároljuk, míg a hús is puha nem lesz. Tányérokra szedve, főtt tésztával – melyet a hús levével gazdagon meglocsoltunk – tálaljuk.

Hajdúkáposzta

Hozzávalók:
2 db kisebb sonkacsülök,
80 dkg savanyú káposzta,
10 dkg füstölt angolszalonna,
5 dkg zsír, 1 fej vöröshagyma,
só, pirospaprika.

A sonkacsülökből csonttal együtt vastag darabokat fűrészszelünk. Hideg vízben feltesszük főni, s húszpercnyi forralás után leszűrjük. A finomra vágott vöröshagymát zsírban megfonnyasztjuk, elkeverjük fűszerpaprikával, és felöntjük kevés vízzel. Hozzáteesszük a sonkacsülök darabjait, és fedővel letakarva körülbelül egy óra hosszáig főzzük. Ezután hozzáteesszük a megmosott savanyú káposztát, és felöntjük annyi vízzel, hogy félig ellepje. Fedővel letakarva rövid lére pároljuk. Közben a szalonnából négy szeletet vágunk, bevagdadjuk, és ropogósra sütjük. Tálaláskor tálra tesszük a csülökdarabokat, betakarjuk a káposztával, és egy-egy sült szalonna szeletet teszünk a tetejére. Egészen főtt burgonyát adunk hozzá.

Káposztás virsli

Hozzávalók:
1 kg fejes káposzta, 4 pár virsli,
15 dkg füstölt szalonna,
1 dl fehérbor,
só, köménymag, borsikafű.

A kockára vágott szalonna zsírját kisütjük és rátesszük a legyalult káposztát. Megsózzuk, meghintjük köménymaggal, borsikafűvel, leöntjük a borral és fedővel letakarva roppanós puhára pároljuk. Ekkor adjuk hozzá a karikára vágott virslit, jól összekeverjük, és még öt percig együtt pároljuk.

Töltött cékla

Hozzávalók:
8 közepes nagyságú cékla
(kb. 80 dkg),
4 tojás, 10 dkg majonéz,
10 dkg cukor, 5 dkg póréhagyma,
fél citrom, 1 csokor petrezselyem,
fél dl ecet, 1 tk. őrölt kömény,
só, 1 tk. ecetes reszelt torma.
A majonézhez: 1 tojássárgája,
1,5 dl olaj, 1 mk. mustár,
csipetnyi só, fél citrom.

A céklát alaposan megmossuk, enyhén sós vízben egy-másfél óra alatt megfőzzük. Hideg vízben lehűtjük, héját ledörzsöljük. Hegyes végéből egy-egy szeletet levágunk, és félretesszük. A cékla közepét kivájjuk. Két liter hideg vizet sóval, valamint cukorral, ecettel, citromlével, őrölt köménnyel és ecetes tormával ízesítünk. Ebbe tesszük a céklát és „kalapjait”. Néhány órán át hűtőben tartjuk. Közben a majonézhez a tojássárgáját kevés sóval, mustárral, citromlével kikeverjük, majd habverővel vagy fakanállal folyamatosan kevergetve vékony sugárban hozzáadjuk az olajat. A töltelékhez a tojásokat tíz perc alatt keményre főzzük, hideg vízben lehűtjük, meghámozzuk, majd apró darabkákra vágjuk. Óvatosan összekeverjük a majonézzel, vékonyan felszeletelt póréhagymával és finomra vágott petrezselyemmel. A behűtött céklát

kivesszük a salátaléből, lefordítva lecsepegtetjük, majd megtöltjük, végül a tetejére tesszük a hegyes kalapokat.

Farsangi gombóc

A káposztát lereszeljük, olajon megpirítjuk, majd fedő alatt pároljuk. A burgonyát héjában megfőzzük, azután lehámozzuk és péppé nyomkodjuk, s annyi liszttel összegyúrjuk, amennyit felvesz. Gyúrás közben egy kis vajat (margarint) dolgozunk hozzá. Fél órán át pihentetjük, majd vastagra nyújtjuk, felszeleteljük és apró kis gombócokat formálunk belőle. Ezeket forró, lobogó, sós vízbe tesszük és kifőzzük. A hagymát felaprítjuk, vajon (margarinon) megpirítjuk. Levesszük a tűzről, paprikával megszórujuk, s elkeverjük a ketchuppal. Ebbe görgetjük a kifőtt gombócokat. Párolt káposztával tálaljuk.

Almás sajtkoktél

Az almát meghámozzuk, és a sajttal egyenlő méretű kockákra vágjuk. A kefirt keverőtálba tesszük. Kevés sóval meghintjük, belekeverjük a mustárt, a borsot, cukrot és delikátot. Alaposan összekeverjük, s hogy krémesebb, habosabb legyen, habszifonba töltjük, s habpatront adunk hozzá. Tálalás előtt az almát és sajtot egy tálban összekeverjük, majd a szifonból rányomjuk az öntetet.

Mandulás sós kocka

A lisztet a margarinnal, a tejjel meg sóval összedolgozzuk és félórás időközökben kétszer hajtogatjuk. A nagy gáztepsi formára kinyújtjuk, kibéleljük vele a tepsit, megkenjük tojással, és sűrűn meghintjük az előzőleg leforrázott, héjából kibújtatott, apróra vagdalt mandulával. Derelyemetszővel kockákra vágjuk. Hűlni hagyjuk. Miután kihűlt, széttördeljük a kockákat.

Sonkás kifli

A lisztet a vajjal, a tojássárgájával, kevés tejjel és sóval tésztává gyúrjuk. Vékonyra kinyújtjuk, és háromszögletű darabokra vágjuk. A sonkát ledaráljuk vagy apróra vagdalsuk, vajjal és pirospaprikával gyúrjuk össze. Az így nyert sonkás töltelék a háromszögletű tésztácskákra elosztjuk, majd ezután a kis háromszögeket kifli formára feltekerjük, tojással megkenjük, és forró sütőben megsütjük.

Sonkás pogácsa

A langyos tejbe belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk. Tálba szítaljuk a lisztet és a puha vajat elmorzsoljuk. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, majd a túróval, tojássárgájával és a tejjel összedolgozzuk, hogy elváljon az edény falától. A főtt sonkát apróra vágjuk, majd a tésztához dolgozzuk, és letakarva meleg helyen kb. 45-50 percet kelesztjük. Lisztezett lapon 30 mm vastagra nyújtjuk és sütőpapírral bélelt sütőlapra szaggatjuk. Ne túl szorosra rakjuk, hogy legyen helyük megnőni. A tetejüket felvert tojással megkenjük és 185 fokon negyed óráig sütjük.

Csokoládékorong

A mandulát héjastól finomra őröljük, a csokoládét lereszeljük, a tojásból kemény habot verünk. Mindezeket összegyúrjuk a porcukorral, liszttel és a vajjal. Vékonyra nyújtjuk, formálóval-kiszúróval kerek, közepén lyukas korongokat szabunk belőle, majd lassú tűzön megsütjük.

Hozzávalók (4 adag):

1 kg édeskáposzta, 1 kg burgonya, 1 fej hagyma, 1 ek. ketchup, só, kömény, őrölt pirospaprika, búzaliszt, kevés vaj vagy margarin.

Hozzávalók:

2 db alma, 1 doboz kefir, 15 dkg trappista sajt, 1 ek. mustár, 1 tk. cukor, 1 csipetnyi őrölt feketebors, 1 cs. delikát, só, habpatron.

Hozzávalók:

35 dkg liszt, 25 dkg margarin, 2 dl tejföl, 1 tojás, 10 dkg mandula, só.

Hozzávalók:

20 dkg liszt, 15 dkg sonka, 1 dl tejföl, 10 dkg vaj, 1 tojás, 2 tojássárgája, őrölt pirospaprika, só.

Hozzávalók:

50 dkg liszt, 25 dkg füstölt főtt sonka, 25 dkg vaj (vagy margarin), 15 dkg túró, 0,6 dl tejföl, 1 dl tej, 3 gerezd fokhagyma, 2,5 dkg élesztő, 1 db tojássárgája, só, őrölt bors. 1 db tojás a kenéshez és liszt a nyújtáshoz.

Hozzávalók:

25 dkg liszt, 14 dkg mandula, 14 dkg vaníliás porcukor, 14 dkg vaj, 2 tojás, 4 szelet csokoládé.