Tartalomjegyzék

Almás kevert 2
Almatorta 2
Ananászos csirkesaláta 3
Barátság süti 3
Bécsi cigánypecsenye 4
Csavart tészta mascarponéval 5
Csokoládés-diós-mogyorós kuglóf 5
Finom sajtos pogácsa 6
Gyors tojásos étel 6
Gyümölcstorta 7
Gyümölcstorta 7
Hús zöldség egy edényben 8
Ír burgonyaleves 8
Karácsonyi mézes 9
Katóka 9
Kefires lángos 10
Kefires süti 10
Keksztekercs 11
Kínai kel saláta 11
Kráter süti 12
Kuglóf 12
Lecsós máj chipsszel 13
Majomkenyér 13
Mákos kevert 14
Morzsa süti 14
Muffin, Finom csokis muffin 15
Piskóta, amit nem lehet elrontani 15
Rácsos linzert 16
Sajtleves 16
Sajtos csirkecombok 17
Sajtos hús 17
Sajtos kotlett 18
Smarni 18
Sós sült csirke 19
Stahl Juci: pizza 19
Sült csirke zöldséges lencsével 20
Sütőben sült kenyér 21
Szabolcsi káposzta 21
Tagliatelle alla Carbonara 22
Tárkonyos pulykaleves 22
Tejfölös fánkocskák 23
Tejszínes csirkemell 23
Tökös-mákos pompon 24
Töltött paprika 24
Töltött túrós zsemle 25
Túrós beledobós 25
Túrós zsemle 26
Vaníliás kifli 26
Vaníliás kifli 27

>>>

Almás kevert

3db egész tojást habosra keverünk 30dkg cukorral, majd hozzákeverünk 30dkg sütőporral kevert lisztet és 50dkg (lehet egy kicsit több is) reszelt almát. Közepes tepsibe tesszük, tetejére vágott diót szórunk, ha szeretjük fahéjat is. (Sütés után is megszórhatjuk fahéjas cukorral.)

Kati Anyu

Almás kevert

>>>

Alma torta

25dkg reszelt almát 25dkg cukorral összekeverjük, 1órát állni hagyjuk. Ezt keverjük 1egész tojással, 3-4dkg zsírral, kis fahéjjal, 1 kávéskanál kakaóval, 2dkg liszttel, 1 sütőporral, 5-6dkg vágott dióval, 3-4dkg marcipánnal, 2dl tejjel.
Vajjal kikent, lisztezett tortaformában vagy kpsüben sütjük, csokoládéval bevonjuk.

Andi

Almatorta

>>>

Ananászos-csirkés rizssaláta

Anna-tól

4. személyre

- 200g csirkemellfilé
- só, bors + 1 ek. szójaszósz
- 5 dl tyúkhúsleves
- 1 közepes fej hagyma
- 2+2 ek. olaj
- 200 g basmati v. thai rizs
- 1 ek. curry por
- 1 nagy, piros húsos paprika
- 100 g zöldborsó
- 1 ek. liszt
- 1 csili / v. chilipor
- 2 közepes ananász (v. ananászkonzerv)

Öntet:

- 1 citrom leve
- só, bors
- 3 ek. olívaolaj
- 1 gerezd fokhagyma
- 3/4 csésze pehelycukor v. kristálycukor

Elkészítés

1. A csirkehúst vékony csíkokra vágjuk, megüssük és sóval, borssal és szójaszósszal, majd lefedve 1/2 h. hűtőbe tesszük.
2. A rizset 2 tk. olajon enyhén megpirítjuk, fűszerezzük sóval és curryporral, majd felöntjük húslevessel. Lefedjük és 200°C előmelegített sütőben 15-20 percig főzzük.
3. A paprikát megmossuk és 2x2 cm-es kockára vágjuk. A zöldborsót leöntjük és alaposan lecsepegtetjük. Ha mélyfagyasztott, 2-5 percig forró vízbe dobjuk.
4. A csirkehúst megszárítjuk lisztbe és forró olajon összekeverjük. A maradék 2 kanál olajat felforrósítjuk és a húst aranybarnára sütjük. Hozzáadjuk a zöldborsót és a paprikát. Hagyjuk kihűlni.
5. Kivesszük a rizst a sütőből, ott is hagyjuk kihűlni. Az ananászt is kb. 1 cm-es kockára vágjuk.
6. Az öntethez összekeverjük a hozzávalókat. Majd belekeverjük a rizst, a borsót, csirkehúst, a paprikát és ananász-kockákat. Jól összekeverjük. Jó étvágyat!

Ananászos csirkesaláta

>>>

Nyami süti

♡ Barátság süti ♡

20 dkg liszt
6 dkg kakaó
20 dkg barnacukor
20 dkg kristálycukor
1 teáskanál só
1 csomag vaníliáscukor

A tésztához elkészítéséhez keverjünk a száraz hozzávalókhoz még 5 tojást és egy csomag olajat. Ha egész marad a tészta, egy mély tepsibe. Darabolhatunk apróra egy 100 g-os csokoládét és szórjuk a massza tetejére.

180° C fokon 30 percig süssük a tésztát, de ne tovább. Egy kicsit ragacsos lesz a közepe, de ez így ízlik. Nem szabad tűpróbáig sütni.

26.

Barátság süti

>>>

Bécsi cigánypecsenye

Hozzávalók: 8 szelet sertésborda, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 5 dkg Sajna, 1 nagy fej vörös-hagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsompaprika, 1-2 evőkanál paradicsompüré, 1 mokkáskanál pirospaprika, bors, 2 gerezd fokhagyma, 1 húsleveskocka, 1 csapott evőkanál lisztből, só.

Vékonyra verjük a kicsontozott hússzeleteket, sózzuk, borsozzuk, a margarinban kisütjük, melegen tartjuk a húsokat. Ezután pirítjuk a kanikára vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a tört fokhagymát, meghintjük pirospaprikával, belekeverjük a paradicsompürét, belevágjuk, csíkokra a kétféle paprikát, és kevés vízzel felengedve a >>

>>>

húsleveskockával ízesítjük. Kb. 5 percig forraljuk, majd a meleg tartott hússzeletekre öntjük. Hindegyik húsra keverünk 1 kiskanál lisztből, és egy-egy vékony, ropogósra sütött szalonnaszelettel koronázzuk.

>>>

Csavart tészta mascarponéval

(Hozzávalók 4 személyre)

- 50 dkg csavarttészta - 25 dkg mascarpone -
- 5 dkg sonka - 5 dkg gomba - 5 dkg zöldborsó
- 2 kanál reszelt parmezán jellegű

A tésztát fogkeményre kifőzzük majd jól lecsepegtetjük A sonkát, gombát, zöldborsót egy kevés olívaolajban megpároljuk ráöntjük a mascarponét ezt jól összekeverjük Ezt a ragut ráöntjük, reszelt parmezán és melegen tálaljuk.

Margaréta

Csavart tészta mascarponéval

>>>

Csokoládés diós-mogyorós kuglóf

- Anna -

4 tojás
20 dkg cukor
20 dkg vaj v. margarin
20 dkg liszt
1 kk sütőpor
1 cs vaníliacukor
10 dkg dió és/vagy mogyoró
10 dkg csokoládé
1/8 l tej

Elkészítés

1. A tojásokat cukorral és a feldarabolt vajjal habosra keverjük
2. A csokoládét felaprítjuk, a diót megaprítjuk meg a hozzávalókat a tojásos, cukros, vajas pépbe.
3. Ehhez szitáljuk a tejet és lassan hozzákeverjük a lisztet + sütőport.
4. Legvégén felverjük a 4 tojás fehérjét kemény habbá és óvatosan a masszához keverjük.
5. Az egészet tuglófformába szitáljuk első 1h át 175 - 180°C-os sütőbe sütjük.

Ez a sütő nem csak egyszerű, de finom és nem lehet elrontani! ☺ Élvezzétek!

Csokoládés-diós-mogyorós kuglóf

>>>

Finom sajtos pogácsa

50dkg lisztet elmorzsolunk 1db (25dkg) kása (vagy más) margarinnal, majd 1 teáskanál sót, 1 tejfölt, amibe alaposan elkeverünk 3dkg élesztőt és 2 tojássárgáját adunk hozzá. Mindent jól összegyúrjuk, és egy kis tálba betesszük 1 órára a hűtőbe pihenni. Kisodorjuk, késsel bevágcsozzuk, kiszaggatjuk, zsírozott tepsibe tesszük. Megkenjük tojással, majd meghintjük füstölt reszelt sajttal. (10dkg) Gyorsabban megy, ha a kisodort tésztát kenjük meg tojással, megszórjuk sajttal, és így szaggatjuk. Sütőpapíron is sülhetjük.

Finom sajtos pogácsa

>>>

Gyors tojásos étel

Egy jénai tál tetejébe kevés olajat öntünk, majd beleütünk annyi tojást, amennyit el kívánunk fogyasztani. A tojásokat megszórjuk vegetával (sózni nem kell), majd néhány vékony kolbászkarikát teszünk rájuk. Mindegyikre elosztunk egy egész tejfölt, majd az egészet megszórjuk reszelt sajttal, végül sütőbe téve megsütjük.

Gyors tojásos étel

>>>

Gyümölcstorta

5 tojás sárgáját 18 dkg cukrot
25 dkg porcukorral 1 egész citrom
levével habosra keverünk, ahhoz
hozzá 25 dkg reszelt kókuszt, kevés sütőport
keverünk bele, végül a tojások habját.
Ráncival kikent és kókuszt formába
öntjük, fúrpróbáig sütjük
Ízlés szerint pudingot főzünk a tetejére
½ dl tejjel és 8 dkg cukrot keverünk
hozzá. A pudingra gyümölcsöt
teszünk és zselatinnal

– Ha a tetejét több gyümölcs lehet
díszíteni ½ tojásos piskótával is
½ kanál víz, ½ tojás sárgája,
20 dkg porcukor, 10 dkg liszt, kevés
sütőpor, ½ tojás fehérje
A piskótát ugyanúgy

Thea

>>>

Gyümölcs torta

3 tojás
3 kanál olaj
6 kanál cukor
6 kanál liszt
fél sütőpor
3 tojás fehérjét habbá verünk
3 sárgáját hozzá keverjük.
6 kanál cukrot, olajat, lisztet
(sütőporral együtt) hozzá keverjük,
sütjük.
Ha kihűlt vízszintes késsel bevág-
juk a tetejét. Pudingot főzünk és
darabokkal díszítjük. Tetejére torta
szeletet teszünk.

>>>

Hús, zöldség egy edényben

1/2 kg bármilyen apróra lehúsolt
2-3 vidl zöldség répa
2-3 szelet paprika, paradicsom
2-3 ágik zeller
1/2-1/2 kg zöldborsó, kukorica
10-15 db kivájva és meggy.

A húst apróra vágjuk sózzuk, borsozzuk egy kis vöröshagymával megsütjük. Kizsírozott (vajazott) cserépedénybe v. jénaiba beletesszük. Közéje tesszük a zöldségeket, par. papr., kivájt, meggyet, zellert, zöldborsót, kukoricát. Egy kis sóval v. dalikátval megszórjuk. Lefedjük (alufóliával is lehet) sütőbe kb. 1-1,5 óra alatt puhára sütjük.

Hús zöldség egy edényben

>>>

Ír burgonyaleves

Hozzávalók 4 adaghoz:

- 75 dkg szárítóvá főtt burgonya
- 2 fej vöröshagyma
- 4 dkg vaj
- 1 liter zöldségleves (2 evőkockából)
- 1,5 dl főzőtejszín
- só, őrölt bors
- reszelt szerecsendió
- kevés vöröshagyma- vagy petrezselyemlevél a díszítéshez

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk és kb. 1 cm-es kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk apróra vágjuk.
2. A hagymát a vajban kis lángon üvegesre pároljuk, a burgonyakockákat hozzáadjuk, és a zöldségleves felével felöntjük. Lefedve kb. 20 percig főzzük. Néhány krumplikockát kivesszünk, összepépesítjük, és ezután ezt is visszaöntjük.
3. A szerecsendiót belereszeljük. A főzőtejszínt összekeverjük, és felforraljuk, majd sózzuk, borsozzuk. A felaprított burgonyakockákat belemerítjük.
4. A vöröshagyma- vagy petrezselyemleveleket megmossuk és felaprítjuk. A szárított előzőleg összetörjük, egy kevés reszelt szerecsendióval megszórjuk, és a levesekkel díszítjük.

Szárított szárított leves: ha a hagymával együtt 2 kockát összetörjük és 15 dkg kockázott vajat szalonnát is kisütünk. A vöröshagymát hagyjuk velejével a vajban pörkösödni is a megmosott, aprított szárított vajjuk, és egy kevés szárított megpárolgott. Szárított szárított meg, ha főzőtejszínt szárított szárított a levesbe, de utána már ne forraljuk fel.

Ír burgonyaleves

>>>

Karácsonyi mézes sütemény

76 dkg liszt
34 dkg porcukor
2 evők. kódabikarbóna
4 teáskk. mézes süti keverék fűszer
5 dkg margarin
4 egész tojás
1 evők. méz

Az egészet összedolgozzuk. Kicsit pihentetjük. 3 mm vastagra nyújtjuk. Különböző formákkal kiszaggatjuk, sütjük.

Díszítés

1 tojás fehérjéhez
12 dkg cukor
Jó keményre keverjük, díszítjük a sütiket.

R. Aldi

Karácsonyi mézes

>>>

Katóka

50 dkg liszt, 1 sütőpor, 2 tojássárgája, 15 dkg cukor, 15 dkg zsír: kevés tejjel összegyúrni és 3 lapra sütjük.

A 3. lapot összetörjük és vaníliás tejbe megáztatjuk,
3 dkg kakaó, ½ dl rum, 20 dkg porcukor, 3 kanál barackíz, 5 dkg vaj, 5 dkg dió: ezt összekeverjük és a két lap közé tesszük.
Tetejét csokival bevonjuk.

Aldi

Katóka

>>>

Kefires lángos

½ kg lisztet, 1 teáskanál sót, 2 kefirt, 1 tojást, 3 dkg élesztőt, (nem futtatni, hanem kevés tejben feloldani) egy tálban jól összedolgozunk (gyorsan megy), majd a tálat kilisztezzük a tészta alatt, letakarjuk, hűtőben legalább 3 órán át kelesztjük. Kisebb tésztát kivéve (mindig) vizes kézzel kinyújtjuk, majd mindkét oldalát olajban megsütjük Kb. a normál lángosméret negyedére készítjük. Tejföllel és reszelt sajttal tálalhatjuk, vagy megkenhetjük kevés olajba préselt fokhagymával Csak annyit érdemes kisütni, ami elfogy Ami°, mert a nyers tészta a hűtőben 3 napig eláll.

Hei Mónika

Kefires lángos

>>>

Kefires süti

2 db vanília pudingot 9 dl tejben felfőzünk 3 ek. cukorral lehűtjük

Tészta: 5 tojássárgáját 25 dkg cukorral 1 vaníliáscukorral kikeverni, 1 dl tejet lassan hozzáadunk, 1 dl étolajat, 2 ek. kakaót, 25 dkg lisztet, 1 sütőport, 5 tojás habját.

vagy gázlapba tesszük, és rizses kanállal tesszaggatjuk a kihűlt pudingot.

Lassú tűzön 40 percig sütjük.

Máz: 1 nagy doboz tejfölt, 4 evőkanál porcukrot, 1 vaníliás cukrot kikeverünk és a sütőből kivett forró tésztára tejére kenjük.

BK.

Kefires süti

>>>

Keksztekercs

30 dkg háztartási keksz, 15 dkg porcukor, 2 dkg darált dió, 2 kávéskanál kakaó, 1 evőkanál feketekávé és 1 egész tojás, ezt összegyúrjuk.

Töltelék:

15 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 1 citrom leve és héja

>>>

Kínai kel saláta

Készítünk egy ecetes salátalevet, majd ebbe tesszük a vékony csíkokra vágott kínai kelt 1-2 fej lila hagymát (csíkokra vágva) adunk hozzá. Mivel télen is kapható, friss salátát teszünk az asztalra. Paradicsommal, uborkával díszíthető

>>>

Kráter süti

2 db vanília pudingot 9 dl tejben felfőzünk 3 ek. cukorral lehűtjük

Tészta: 5 tojássárgáját 25 dkg cukorral 1 vaníliáscukorral kikeverni, 1 dl tejet lassan hozzáadunk, 1 dl étolajat, 2 ek. kakaót, 25 dkg lisztet, 1 sütőport, 5 tojás habját.

vagy gázsütőbe tesszük, és rizses kanállal tesszaggatjuk a kihűlt pudingot. Lassú tűzön 40 percig sütjük.

Máz: 1 nagy doboz tejfölt, 4 evőkanál porcukrot, 1 vaníliás cukrot kikeverünk és a sütőből kivett forró tésztára lejére kimiljük.

>>>

Kuglóf

25 dkg kristálycukor
5 db tojás
20 dkg liszt
2 ek kakaópor
1/2 cs sütőpor
1 dl tej
1 dl olaj

- A cukrot kikeverjük a tojássárgájával
- Hozzáadjuk a tejet és az olajat
- A tojásfehérjét külön felverjük
- A sütőport a lisztbe keverjük
- A cukros massához először a liszt felét, majd a hab felét, megint lisztet, megint habot adjuk
- Kivajazott, lisztezett kuglófformába öntjük a felét
- A másik felébe kakaót keverünk
- Ezt a fehér massza tetejére öntjük

Előmelegített sütőben 150 fokon sütjük, amíg hústűvel ellenőrizve nem ragad

Tetejét bevonhatjuk csokimázzal
1/2 tortaberendő csokit gőz fölött megolvasztunk, az olvadt csokiba dióny margarint elkeverve a kihűlt kuglófra öntjük egyenletesen (10 dkg csoki)

>>>

Lecsós máj chipsszel

2 nagy paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 paprika, 3 evőkanál olaj, só, bors, fél kiskanál majoranna. 1 csomag krumpli chipsz.

Összekeverjük az olajat, ízesítjük benne a vöröshagymát, hidegítjük a húsokat, és kicsit elősütjük őket. Fél perc után jöhet a só, a bors, a zúzott fokhagyma és a majoranna. Mikor ezeket elkevertük, hozzáadjuk az előzőhöz a paradicsomokat meg a paprikacsíkokat, szórunk rá piros paprikát, és egy kevés után lefedjük. Időnként összerázzuk (kb 10p) és a nagyobb darabokra tört chipset csak a végén keverjük bele.

>>>

Majomkenyér

1/2 kg margarint, 30 dkg cukrot, 2 egész tojást, 5 dkg kakaót felfőzünk (1 kis rummal ízesíthetjük), 40 dkg darált keksszel, mazsolával, aprópa vágott dióval összekeverjük. Celofánra öntve rúd alakúra feltekerjük; kihűlés után szeleteljük.

>>>

Mákos kevert

3 tojás, 25 dkg cukor, 2 dl tej, 20 dkg darált mák, 20 dkg liszt, 1 sütőpor, citromhéj. A tojásokat a cukorral habosra keverjük, a sütőport a lisztbe tesszük, és minden hozzávalót fokozatosan adagolva keverjük a tojáshabhoz. Zsírozott, lisztezett tepsibe (kisebb) tesszük, és lassú tűznél megsütjük. Gáztepsi méretnél mindent duplán veszünk.

Mákos kevert

>>>

Crumble (Kámbl)

/ Morzsa süti /

Egy remek angol édesség, amelynek lényege alul crispa gyümölcs, tetején ropogós morzsa.

Alma, körte, banán
15 dkg liszt
10 dkg vaj
8 dkg cukor
5 dkg durvára vágott dió
5 dkg csokireszelék

Kivajazunk egy jénait, alulra a gyümölcsöt tesszük. A lisztet összedolgozzuk a vajjal, cukorral, dióval, csokival. Ráhorzsoljuk a gyümölcsre, sütjük. Fedjük le fóliával (30 perc) majd az utolsó 5 percben pirítsuk, fólia nélkül.

Morzsa süti

>>>

Muffin

20 dkg liszt
fél cs. sütőpor
5 dkg cukor
1 tojás
1,5 dl tej
5 dkg olvasztott vaj

Az egészet összekeverni, formába tenni, sütni.

Finom csokis muffin

2 tojás
15 dkg cukor
15 dkg liszt
fél csomag sütőpor
4 dkg kakaó
3 evők. lekvár
5 dkg tört csoki
5 dkg vaj

Muffin, Finom csokis muffin

>>>

Piskóta, amit nem lehet elrontani.

5 tojásfehérjét felverünk 5 kanál vízzel, majd kisebb adagokban hozzáverünk 22 dkg cukrot. Egyenként hozzáadjuk az 5 tojás sárgáját. Végül fakanállal lazán hozzákeverünk 22 dkg sütőporral kevert lisztet. Zsírozott, lisztezett tepsibe közepes ~~tepsibe~~ hőfokon sütjük. Gáztepsi méret.
Bármilyen krém készíthető hozzá.

Piskóta, amit nem lehet elrontani

>>>

Rácsos linzer

50 dkg finom liszt + 1 sütőpor
25 dkg vaj
20 dkg porcukor
2 tojás sárgája
1 tejföl

A hozzávalókat összegyúrjuk.
Kb. fele tésztát vajjal kikent
tepsibe kinyújtunk. (nagy tepsi)
Megkenjük barack lekvárral (1 kis üveg)
és lehet tenni rá kevés darabolt diót.
A maradék tésztát rácsnak szépen
ráteszünk, hogy kockás legyen.
Megkenjük a rácsokat tojás fehérjével.
Forró sütőben kb. ho percig sütjük.

Jó étvágyat!

Anyu.

Rácsos linzert

>>>

Sajtleves

2 leveskockából 1 l vízzel hús-
levest főzünk. 20 dkg parme-
zán ízű sajtot 4 evőkanál
tejjel alaposan kikeverünk,
és lassan a húsról lehúzott,
forró leveshez öntjük. Ezzel
már nem forraljuk, nehogy
összekapjon. A tálban 1 tojás-
sárgájával ízesítjük, és azonnal
kínáljuk.

→

Andi.

Sajtleves

>>>

Sajtos csirkecombok

Vékony szalonnaszeletekkel kibélelünk egy tűzálló tálat. Feleteríthetünk 75dkg meghámozott, vékony karikákra vágott nyers burgonyát, és sózzuk, csipetnyi bazsalikommal megszórjuk. Sorba fektetünk rá 8db kicsi, sózott csirkecombot, és a közüket kirakjuk paradicsomcikkekkel (3-4 paradicsom kell hozzá). Tetejére vajat morzsolunk, és a forró sütőbe kb. 45 percig sütjük. Ezután minden csirkecombra 1-1 vékony sajtszeletet borítunk és most csak annyi időre tesszük vissza a sütőbe, amíg a sajt ráolvad.

Andi

Sajtos csirkecombok

>>>

Sajtos hús

Vékony szelet pulykahúst, vagy kicsontozott csirkét, vagy kiklopfolt disznóhúst keresünk, majd paprikás lisztbe forgatunk. Kevés olajat teszünk egy tepsibe, és sorba rakjuk a húsokat. Puhára sütjük úgy, hogy egyszer átforgatjuk a másik oldalukra. Amikor már szinte kész, a tepsit kivesszük, majd a húsokra kb 1-1 kanál tejfölt kenünk, és még rátesszünk egy vékony szelet kemény sajtot. A sütőbe visszatéve még egy kicsit sütjük, hogy a sajt szépen ráolvadjon és egy kis színt kapjon.

Sajtos hús

>>>

Sajtos kotlett

Hozzávalók: 8 szelet kicsontozott serkésborda, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt, 2 dkg Lámasó, bors

A húst klopfoljuk, sóval, borssal beőrzsöljük, margarinnal kikent tűzálló tálba félig egymásra fektetjük. A tejfölt kissé sózzuk, ráöntjük a húsra, meghintjük a sajttal. 25-30 percig sütőben sütjük.

Ha a sajt idő előtt pirulni kezdene, alufóliával takarjuk le a tálat.

Sajtos kotlett

>>>

Smarni (tirolosaz)

1/2 kg darált tejjel keverjük. Közepes legyen a tészta, 1 doboz sajtgolyót belekeverünk és a kabojtot kicsöpögtetjük 1/2 citrom levét tesszük bele és 1/2 órát hagyjuk állni.

Forró olajba szaggatjuk (ha kicsit a sütőlapát kegyére vesszük) és fedő alatt kell sütni, mikor megkelt kevergetni és akkor jó ha sütőzacc morzsára.

Kompottal v. kovászossal is finom.

Tímea

Smarni

>>>

Sós sült csirke

1 kg sót egy kisebb tepsibe öntünk. Ebbe nátesszük (nem bekenyomjuk) a beszúrt csirkét, ami lehet egészben is, vagy csak a comb, mell, szárnyacska. Puhára sütjük. Nekem legjobban a szárny ízlik. Gyors jellegű étel

>>>

Stahl Juci: pizza

Tészta:

1 kg liszt
2 csikamál élesztő
1 e.k. cukor
kevés só
2 dkg élesztő
½ l langyos víz
6 dl langyos tej
½ dl olívaolaj

Kelt tésztát készítsen.

A pizza szélére 1 doboz kisózott paradicsom szószt 2 kk oregánó 2 gerezd felaprított fokhagyma 2 evőkanál olívaolaj 1 e.kanál szárított paradicsom összekeverni.

>>>

Sült csirke zöldséges lencsével

20 deg lencse, 1/2 l zöldségerőleves (kockából) 4 csirkecomb, 2 evőkanál közepesen erős mustár, 3 evőkanál méz, 1/2 teáskanál paprika, 20 deg sárgarépa, 1 póréhagyma 1/4 dl tejszín, só, bors;

Elkészítés

1. A lencsét éjszakára hideg vízbe áztatjuk. A levével felforraljuk, közepes lángon, fedő alatt 15-20 percig főzzük.

2. A csirkecombokat sóval, borssal fűszerezzük. Előmelegített sütőben, 25-30 percig sütjük. A mustárt a mézzel és a pirospaprikával összekeverjük. A csirkét a mézes keverékkel megkenjük, és hátralévő 10-15 perc alatt készre sütjük.

3. A félbevágott sárgarépákat ujjnyi darabokra feldaraboljuk. A póréhagymát felkarikázzuk.

Belerakjuk a sárgarépát a lencsébe, 10 percig együtt főzzük, majd belerakjuk a póréhagymát, és 5 perc alatt puhára főzzük. —>

>>>

Sózzuk, borsozzuk, és a tejszínnel elkeverjük. Tálra szedjük, elrendezzük rajta a csirkedarabokat, és a petrezselyem-zölddel díszítjük.

Nagyon finom!

Nyam - Nyam!



B. G.

>>>

Sütőben sült Kenyér
(Gudrún kenyere)

1 l Finomliszt
1/2 l Teljeskiőrlésű liszt
4-5 tk Pezsgőpor (kb 2.5 cs)
1 tk só
1-1.5 dl aludttej (esetleg kefir)
4 ek olívaolaj
2.5-3 dl Tej és ugyanennyi víz

- Egy nagy edénybe öntjük a lisztet (mindkettőt) a sót és az élesztőt, majd összekeverjük
- Hozzáöntjük az olajat és az aludttejet és tovább keverjük
- A vizet felmelegítjük, hozzáöntjük a tejet, és részenként beleegyúrjuk azt is a tésztába (nem baj, ha az állaga ragadós)
- Melegítős törölgetőruhával letakarjuk
- 1 - 1.5 órát kelesztjük, félidőben egyszer átgyúrjuk

A tepsit kicsit kilisztezzük, picit a tésztára is szórunk és olajos lisztezett kézzel gyorsan formáljuk és a tepsibe tesszük (2 rúd lesz)
Meleg sütőben (200 fokon) sütjük

Sütőben sült kenyér

>>>

Szabolcsi káposzta

1/2 kg darált hús (Harja)
1/2 kg rizs
1 Tanár sz. v. delikát
1 Tanár egész bors
1 kg édes káposzta
1 vöröshagymát daraltatni, rá
paprikát. Ezt összekeverni a hússal,
rizzsel, sóval és a borssal. Édes
káposztát egészben forró vízbe forgatni.
(Így könnyen levelére lehet
szedni.) Egy levelet kell tölteni és
bele kenni a töltelékből. Egy fazékat
2-3 sorra megrakni (3/4 részéig, mert
megdagad) lazán, nem szorosan.
Felöntjük sós vízzel, amikor már jól
fő, ráfőzni 2-3 mérlett paradicsomot
(lehet konzerv), vagy pár. levet.
/A fazék aljára egy kis olajat és apró-
ra vágott káposztát tenni, hogy ne égjen
→ alá. Lassan kell főzni, kb. 3/4-1 órát./

>>>

Tagliatelle alla Carbonara

Összetevők (4 személyre)

- 400 g Tagliatelle Tészta
- 60 g parmezán sajt
- 300 ml Tejszín
- 4 Tojás (friss)
- 6 szelet szalonna

A szalonnaszeleteket vékony csíkokra vagyjuk és egy serpenyőben ropogósra sütjük. A parmezán sajtot lereszeljük és a Tojásokkal egy tálban összekeverjük. A Tagliatelle-t az útmutatás szerint nem túl puhára főzzük. Főzés után 100 ml Tésztalét megtartunk. A Tagliatelle Tésztát a szalonnával és Tésztalével egy serpenyőben egy percig főzzük, majd elömelegített tálba Tesszük. A Tojáskeveréket azonnal ráöntjük és Tálaljuk.

Margitka

Tagliatelle alla Carbonara

>>>

Tárkonyos pulyka leves

(Ez kis változat, normál leveshez is jó.)

1/2 kg pulyka lúd (nyak, máj, apró lúd alsó, felső comb, bőrnélkül jó)

1 evő kanál tárkony
1 hagyma
2-3 nagy zöldség, zeller
1/2 kg zöldborsó
2 dl tejszín (jó a tejföl is)

A hagymát és a pulyka lúdat olajon megpárolom, hozzáteszem a zöldségeket, felöntöm tetszés szerinti vízzel. Lassan főzöm, amikor kész pehelyeri hozzákeverem a zöldborsót, felöntöm vízzel, amennyit akarok a levesből. Tészta, rizs v. darakásnál, kalács főzöm. 2 kanál lisztet a tejszínnel összedolgozom és beleteszem a tárkonyt is. Behabarom vele a levest. Egyet fő és kész.

2 Zoli

Tárkonyos pulykaleves

>>>

Tejfölös fánkocskák

60 dkg finom liszt
2 tojás sárgája
2 dl tej + 2 dkg élesztő + pici cukor
1 tejföl (2 dl)
2 nagykanál cukor

A langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt. (pici cukor is)
A hozzávalókkal alaposan összegyúrjuk. Egyből kisodorjuk 1 ujjnyi vastagra. Szaggatjuk (kb 5-6 cm-es átmérőjű pohárral.)
Letakarjuk, és 1 órán át kelesztjük! Forró olajban gyorsan kisütjük. Nem kell sok olaj, és így szép halványak lesznek. A kész fánkokat megszórjuk vaníliás porcukorral!

Jó étvágyat!

Hajni.

Tejfölös fánkocskák

>>>

Tejszínes csirkemell

kb. fél kg csirkemellet felszeletelünk. Sózzuk, picit borsozzuk. (fokhagymapor) Megforgatjuk lisztben, tojásban és megint lisztben. (kb. 5 tojásban) Egy kisebb tepsibe sorba rakjuk őket. Végül a maradék tojást és 1 kis doboz főzőtejszínt összekeverjük, és a húst meglocsoljuk vele. Tetejét reszelt sajttal megszórjuk. Fóliával letakarjuk, sütjük kb. fél órát, majd a fólia nélkül is sütjük még, amíg szép színt kap a tetje.

Jó étvágyat!

Hajni.

Tejszínes csirkemell

>>>

Tökös-mákos pompon

Hozzávalók: 30 dkg kristálycukor, 3 tojás, egy csomag vaníliás cukor, 2 dl étolaj, 15 dkg máz, 35 dkg liszt, egy sütőpor, késhegynyi szódabikarbónával, 40 dkg reszelt tök, 30 dkg mag.

A cukrot a tojásokkal jól kikeverjük, majd az étolajat fokozatosan hozzákeverjük. Ezután belekavarjuk a mákot, a sütőporral, szódabikarbónával elkevert lisztet, majd a reszelt tököt is óvatosan belekeverjük. Végül a magvakat tetszés szerint a tésztához adjuk, vagy a massza tetejébe szórjuk.
Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük, 30 percig 200 fokon sütjük.
Ha kihűlt pogácsaszaggatóval kivágjuk, a tetejét porcukorral megszórjuk.

Kefires sütit

Hozzávalók:
- 2 kis pohárral kefir
- 2 kefires pohár cukor
- 4 egész tojás
- 2 vaníliás cukor
- 1 sütőpor
- 4 kefires pohár rétesliszt
- 1 kefires pohár olaj

A hozzávalókat összekeverjük egyás utáni sorrendben. Kizsírozott, lisztezett tepsibe öntjük a masszát, kislángon kb. 1 órát sütjük.
Tetejére tehetünk reszelt almát vagy vágott diót, csokoládéval — stb.

Tökös-mákos pompon

>>>

Töltött paprika

1 kg hús, 15 dkg rizs, 1 tojás, 1 gerezd fokhagyma, kevés vöröshagyma, só, őrölt bors, kevés pirospaprika, 1 kis kanál sós keverni és gombócot formázni le! Vastag ráksütő (kb. 1 cm-es) tornába pirítani, erőspaprikás paprika, ötletes paradicsomszósszal v. 100%-os lével felengedni. (ha sűrű szósszal szeretnénk)

Töltött paprika

>>>

Töltött túrós zsemle

2-4 db zsemle
1 túró
1 tojás
1 vanília

Kicsi tejbe áztatni a zsemléket.

A zsemle tetejét levágjuk, kivesszük a belét. Megforgatjuk v. meglocsoljuk egy kis tejjel.

A túrót nehuzzuk, 1 tojást belekeverünk kemény habbá. A sárgáját a túrához keverjük vanília cukorral amilyen édesen szeretjük, hozzáadjuk a vaníliát is. Ha egy csipet sót is szórtam bele. Végül a habot. Ezt a maradék összekeverjük a kivett zsemle belsejével. Megtöltjük ezzel a zsemlét, visszatesszük a tetejét és sütjük.

Töltött túrós zsemle

>>>

Túrós beledobálós

Száraz keverék:
1 bögre liszt, ½ bögre cukor, ½ sütőpor

A tepsit (kiselt) alaposan kivajazzuk, majd megszórjuk zsemlemorzsával. Beleszórjuk a száraz keverék felét, majd ezt rámorzsolunk ½ kg túrót, azután rászórjuk a keverék másik felét. Az egészet leöntjük a következő keverékkel:
½ l tej, 4 tojássárgája (vagy 2 egész tojás), 1 csomag vaníliás cukor, citromhéj. A tetejére rárakgdosok két 5 dkg vajat. Megsütjük. (A túrós szórhatunk néhány szem gyümölcsöt is)

Túrós beledobós

>>>

Túrós zsemlye

Egy tepsit kivajazunk. Veszünk 6 db zsemlyét, és levágjuk a tetejüket, majd kiszedjük belsejüket egy tálban összekeverünk egy tojást egy kis cukorral, majd felöntjük kb egy hőgre tejjel. Ebbe mártjuk egyenként a zsemlyék alját, kicsit kinyomjuk belőlük a tejet, majd lerakjuk őket a tepsibe. A tetejüket is bemártjuk, majd jéjre tesszük. Végül a zsemlyék közepét beleszórjuk a maradék tejbe (ha kevés a tej, még öntünk hozzá) és összekeverjük 1/4 kg túróval, 1 vanília cukorral, ízlés szerint kristálycukorral, citromhéjjal, tehetünk hozzá még tejfölt, mazsolát, esetleg gyümölcsdarabokat. Ezzel töltjük a zsemlyéket, és tetejüket feltéve megsütjük...

Túrós zsemle

>>>

Vaníliás kifli

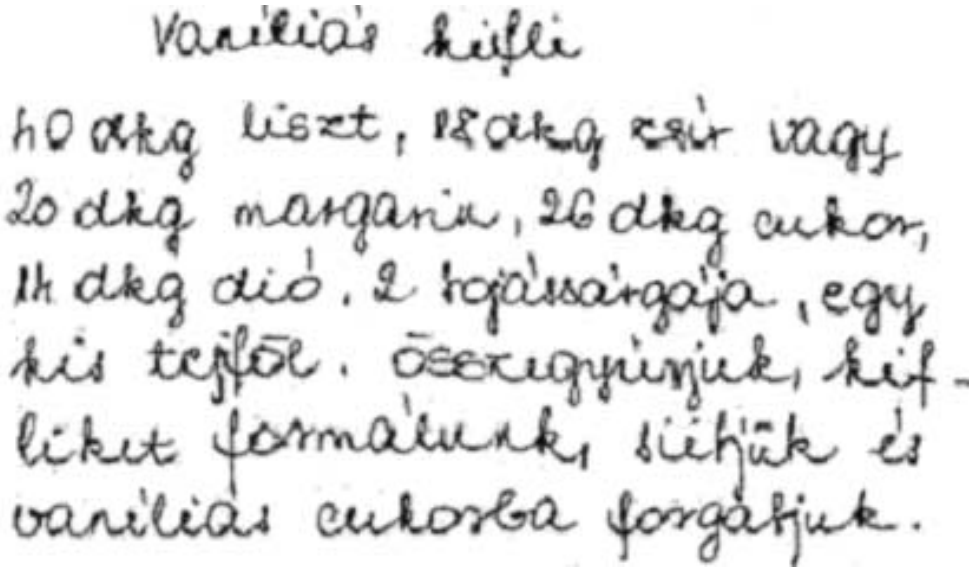
40 dkg	liszt	összegyúrni
24 dkg	margarin	
11 dkg	dió	
	vaníliás cukor	
1-2 kanál	tej	

Ebből kiflit kell formálni. Mielőtt vaníliás porcukorban megforgatni.

Vaníliás kifli

>>>

Vaníliás kifli



Vaníliás kifli