

Hegedűs János

Szakácskönyv – 5 az egyben

4. könyv

Frank Júlia – A nagy Fritukönyv

Bevezetés

Köreték, zöldségételek

Sajtos rántott zöldpaprika
Sült gyöngyhagyma
Sült szardellás gomba
Fokhagymás cukkini
Újburgonya fűszeres bundában
Majoránnás karotta
Rokfortos rántott paradicsom
Sonkával töltött zöldpaprika
Sós gesztenyekroket
Sült zeller
Káposztás galuska
Ropogós cukkini tejfölös hagymával
Sült töltött paprika
Borókás sült karfiol
Sült kukorica
Sörös kukoricafánk
Hagymás kukoricapuffancs
Rántott kelkáposztatekeres
Sült sárgarépa
Valódi sült krumpli
Zsákbamacska
Brokkolis batyu
Sült padlizsán
Tormás-diós céklafalatok

Halas ételek

Tengeri halpogácsa
Kaliforniai apró rák
Pácolt hal söréztában
Rántott szardínia citrommártással
Sült kagyló fokhagymával
Lazaccal töltött palacsinta
Kaviáros palacsinta
Szardellás krokett
Kaviárral töltött fánk

Húsételek

Hagymás csirkecomb
Pácolt csirkecomb Hegedűs-módra
Sajttal töltött csirkecomb
Csirkecomb Hegedűs-módra
Aszaltszilvás csirkemell
Kókuszos csirkemell
Sörös csirke
Hegedűs húsfalat
Illatos csirkeragu

Makói csirkemell
Almás csirkevagdalt
Budai sült csirke
Csirkemájás burgonyapogácsa
Csirke tojásban
Süni
Királyok csirkecombja
Lucullusi csirkeszárny
Gesztenyés csirkemájkróket
Gesztenyés pulykamell
Mandulás csirke kínai módra
Pácolt currys csirke
Mogyorós csirkeszárny
Libamáj ínenceknek
Csirkecomb gombában
Kapis húsogácsa
Dán húsogácsa
Kakashús króket
Matrózkolbász
Hamis „borjú” vagdalt
Sörös gombóc
Sonkás szüzérmék
Citromos rántott szelet
Parmezános májszeletek
Pácolt sonka sajtbundában
Virslifalatok
Rántott tüdő gombóckák
Fokhagymás füstölt csülökfalatok
Tormával töltött rántott szelet
Virslisült burgonyában
Finom sertésláb
Fokhagymás vesés szelet
Sajtos töltött sonka
Rejtett, töltött sonka
Sült hot dog
Párizsis nyárs
Csabai króket
Hawaii tekercs
Virslisült köpönyegben

Sör- és borkorcsolyák

Hagymás krumplilángos
Ropogós szardellás lángos
Sajtos-kapros galuska
Sült sajtgombóc
Sajtos-sonkás rizspogácsa
Palacsintában sült sajt
Sajtos bundás kenyér
Gombás tojás - másképpen
Sajtos borkorcsolya
Meleg sajt hajdú módra

Töltött tojás
Juhász zsemle
Sörben sült fűrjtojás
Italkorcsolya
Szalonnás lepény
Sajtgombóc
Sós gesztenyepalacsinta
Palacsintaforgács
Sörben sült burgonyagombóc
Paprikás sörlepény
Diós sós palacsinta
Sós diócsemege
Töltött burgonyafánk
Burgonyás lángos másképpen
Egyszerű lángos
Currys lángos
Foszlós lángos

Édességek, gyümölcsös desszertek

Palacsinta-titok
Rumos-burgonyás palacsinta
„Gyerekrak”
Mandulás szilvalepény
Konyakos körtelepény
Kecskeméti ropogós barack
Rántott diós szilva
Birsalmafánk
Almafánk
Őszibarackfánk
Bundás bodza
Őszibarack borban
Rumos banánfánk
Mazsolás fánk
Ananászfánk
Narancsfánk
Gyümölcsös rizsgombóc
Májusi desszert
Almapuffancs
Mandulában sült szilva
Meggyes gesztenyefánk
Meggyes piskóta halom
Igazi farsangi fánk
Túrófánk
Töltött fánk
Négerfánk
Rózsafánk
Bécsi gyűrűfánk
Lekváros pufi
Sült barátfüle
Fahéjas fánk
Forgácsfánk

Bevezetés

A háztartási gépek minket, háziasszonyokat (háziembereket) kell, hogy szolgáljanak. Csak akkor érdemes megvásárolnunk őket, ha valóban segítséget nyújtanak a nemszeretem, sok időt rabló - esetenként a fáradságos - feladatok elvégzésében. Van azonban még két szempont, amiről igen sokan elfeledkeznek: egyrészt a gépek nyújtotta szolgáltatás következtében egészségesebbé válhat a táplálkozásunk, másrészt az asztalra kerülő ételek szebbek, gusztusosabbak, étvágygerjesztőbbek lehetnek. A fritu (fritóz, olajsütő készülék) használata különösen az utóbbi két követelménynek felel meg. A készülék lényegében egy zárt, dupla falú edény, aminek az oldalában fűtőszálak melegítik az olajat és amelyben egy beépített termosztát a kívánt ideig azonos hőfokon tartja az olajat. Az edény zárható, a tetejébe szagelszívót is építettek, amely a cserélhető betét segítségével gyakorlatilag korlátlan ideig képes elszívni a sütés folyamán felforrósodott olaj egyesek számára kellemetlen, jellegzetes szagát. Az olajszűrő pedig lehetővé teszi, hogy az olajat tisztán használhassuk. Az olajsütő készülék működésének lényege: a benne felforrósodott olajban egyenletesen, szépen megsülnek az ételek, élelmiszerek anélkül, hogy az olajban megszívnák magukat vagy túlsülneek, elégnének. Az olaj sohasem melegszik föl benne a kívánatosnál erősebben, tehát elkerülhetjük, hogy az egészségre káros égéstermékek kellemetlen ízt vagy más panaszokat okozzanak.

Sokféle készülék kapható. A legáltalánosabbak azok, amelyekbe egyszerre két-két és fél liternyi olajat kell beleönteni. A magyar napraforgóolajat - helyes használat, gyakori átszűrés mellett - addig süthetjük, forrosíthatjuk, amíg az olajon a következő, szemmel látható és tapasztalható elváltozásokat nem észleljük: a sütés ideje alatt erősen habzik; színe jelentősen megváltozik, jóval sötétebb, barnás színű, mint használatlan, tiszta állapotban; szaga még hidegen is kellemetlen. Bármennyire sajnáljuk is az olajat, ilyenkor ki kell önteni, mert ekkor már káros az egészségünkre! (Már itthon is kapható olyan sütőolaj, illetve sütőzsír, amely kimondottan az olajsütő készülékekhez való. Égéshője jóval magasabb, mint a mi olajunké, ennek következtében nagyon sokáig használható. Sőt a leszűrt olajjal még főzhetünk is.) Ügyeljünk arra, hogy ha halas, hagymás vagy egyéb, erősen fűszeres ételt sütünk a készülékben, utána ne süssünk fánkot vagy másfajta fűszeres ételt, mert az oda nem való íz tönkreteszi a süteményt! A fritu használatakor feltétlenül vegyük figyelembe a következőket:

1. Csak annyi olajat öntsünk a készülékbe, amennyit a géphez kapott tájékoztató megenged, illetve megszab, ellenkező esetben „orrán-száján” fog dőlni a forró olaj!

2. Csak annyi sütnivalót tegyünk az olajba, amennyit a tájékoztató előír. Kevesebbet mindig, többet soha nem süthetünk benne egyszerre!

3. Csak felületén leszárított élelmiszert tegyünk a forró olajba, mert a vizes húsról leválik a bunda, a hús nem sülni, hanem „izzadni”, párolódni fog a nedves, erősen habzó olajban, a leváló morzsák pedig károsítják az olajat.

4. A „meztelenül”, azaz bunda, panír nélkül sütött élelmiszer nagyon kiszárad, rágós, élvezhetetlen lesz, ezért a sütnivalót mindig „öltöztessük föl” valamilyen bundába.

5. Az egyéni ízlések eltérők. Van, aki világosan, van, aki jó ropogósan szereti az ételeket. Ezért a sütési időket tekintsük átlagértéknek, amit ízlésünk és - elsősorban a zöldségételeknél - a darab nagysága alapján, tapasztalat alapján pontosítsunk.

Ha a könyvben levő recepteket a leírások pontos betartásával készíti el a kedves olvasó, biztos vagyok benne, hogy öröme telik majd a készülékben, illetve soha nem ízelet, finom ételeket találhat családjá, vendégei, s nem utolsósorban saját maga számára.

Köreték, zöldségételek

Sajtos rántott zöldpaprika

Hozzávalók: 50 dkg húsos, vastag zöldpaprika, 2 db egész tojás, 5 dkg liszt, 10 dkg zsemlemorzsa, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 gerezd fokhagyma

Elkészítése: A zöldpaprikát megmossuk, kicsumázzuk és egy centi vastag karikákra vágjuk. A tojásokat felferjük, összekeverjük a reszelt sajttal és a fűszerekkel, majd hozzáadjuk a megtisztított és zúzott fokhagymát. A paprika-karikákat lisztben megforgatjuk, belemártjuk a sajtos tojásba és zsemlemorzzában meghempergetjük. A morzsát kicsit rá is nyomkodjuk, majd 180 fokos olajban 4-5 perc alatt szép pirosra megsütjük. Papírtörülközőre tesszük, hogy az a fölösleges olajat felszívja. Melegen tálalva kitűnő ünnepi köret, különösen csirkéhez vagy pulykához illik. Hidegen ketchupos majonézbe mártogatva fogyaszthatjuk. Gyorsan és könnyen elkészíthető, olcsó.

Sült gyöngyhagyma

Hozzávalók: 50-60 dkg gyöngyhagyma (vagy dughagyma), késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, törött bors, só ízlés szerint

Elkészítése: A hagymát megtisztítjuk. Alaposan megmossuk, és papírtörülközőn vagy konyharuhán leszárítjuk. (Ha nedves a hagyma, nem sülni, hanem párolódni fog és nem lesz ropogós!) A 190 fokra felhevített olajba beletéve addig sütjük, amíg a hagyma külső rétege már színesedik, de még nem barnul (5-6 perc). A barnára sült hagyma nagyon nehezen emészthető, ezért ügyeljünk arra, hogy időben leszűrjük. A lecsöpögtetett hagymafejeket tálon szétterítjük és hagyjuk kihűlni, csak ezután hintjük meg sóval, borssal, szerecsendió-virággal. Jól össze is keverjük, majd tejjel vagy kefirrel leöntve fogyasztjuk. Nagyon finom! Vendégváró asztalon igen jól mutatnak az apró, sült hagymafejek, amelyeket különféle sajtok mellé is kínálhatunk. Kissé munkáigényes az elkészítése, de nagyon finom és olcsó.

Sült szardellás gomba

Hozzávalók: 50 dkg nagy sampinyon-gombafejek, 1 evőkanál szardellapaszta, 1 db egész tojás, 1 dl tej, 10-12 dkg finomliszt, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma.

Elkészítése: ízlés szerint törött fekete bors (só nem kell bele, mert a szardellapaszta nagyon sós!) A tojást habosra felferjük és összekeverjük a szardellapasztával, a törött borssal, a megmosott, lecsöpögtetett és apróra vágott petrezselyemzölddel, a reszelt vöröshagymával, valamint annyi liszttel, hogy a szokásosnál kissé sűrűbb palacsintatészta-masszát kapjunk. A gombát tisztítás után vastag szeletekre vágjuk. Először lisztben megforgatjuk, majd a tésztában megmártjuk, és 180 fokra felhevített olajba téve 3-4 perc alatt szép pirosra megsütjük. Az olajat lecsöpögtetjük és petrezselymes rizzsel, valamint tartármártással tálaljuk. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető étel.

Fokhagymás cukkini

Hozzávalók: 4 db karcsú cukkini (50-60 dkg), 1 db egész tojás, 1 evőkanál tej, 2 gerezd fokhagyma kevés liszt, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 csapott teáskanál só

Elkészítése: A megmosott, héjas cukkinit megtörölgetjük és ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A tojást a tejjel és a fűszerekkel habosra verjük, majd hozzáadjuk a zúzott fokhagymát. A cukkini-karikákat először a lisztbe, ezután a fűszeres tojásba, majd ismét a lisztbe mártjuk, és azonnal beletesszük a 170 fokra felhevített olajjal töltött olajsütőbe. 7-8 perc alatt pirosra megsül, majd jól lecsöpögtetve, papírtörülközővel bélelt tálra rakjuk. Ha melegen tálaljuk, paradicsommártás illik hozzá. Hidegen majonézes salátát és pirított kenyérszeletekét kínálhatunk hozzá. A cukkini helyett zsenge spárgatökkel is ugyanígy készíthetjük: a tököt kimagozzuk, hosszában félbevágjuk, majd félkarikákra aprítva mártogatjuk lisztbe és tojásba. Egyszerűen és gyorsan készíthető, nagyon olcsó, jóízű étel.

Újburgonya fűszeres bundában

Elkészítése: Az újburgonyát alaposan ledörzsöljük, többször váltott vízben megmossuk (nem kell meghámozni), majd konyharuhán leszárítjuk. A tojásokat felütjük, a fehérjét a sárgájától elválasztjuk és kemény habbá verjük, a sárgákat külön edénybe tesszük, hozzáöntjük a sört, majd állandó keverés közben hozzáadjuk a lisztet, a szardellapasztát (ezt érdemes kevés sörrel előzőleg pépesíteni), a mustárt, a szerecsendiót, a borsot és a gyömbért. Ha a tészta egynemű, hozzáadjuk a sót, valamint a felvert tojásfehérjét és néhány gyors mozdulattal összekeverjük az egészet. A burgonyaszemeket egyenként megforgatjuk a lisztben, majd abból kivéve a sörös tésztába mártjuk. Ezután egyenként tesszük a 180 fokra fölhevített olajba, hogy a tésztától csöpögő burgonyaszemek ne ragadjanak össze. Szép piros-ropogósra megsütjük (6-7 perc), lecsöpögtetjük, és salátával vagy valamilyen hideg mártással - pl. paradicsom-, sajt-, gombamártással - tálaljuk. Kissé munkaigényes, de nagyon ízletes étel.

Majoránás karotta

Hozzávalók: 4 csokor zsenge karotta (apró sárgarépa), 1 db egész tojás, másfél dl tej, 10-15 dkg finomliszt, 1 csapott teáskanál majoránna, 1 csapott teáskanál só, mokkáskanálnyi porcukor, mokkáskanálnyi törött fekete bors.

Elkészítése: A tésztához a tojást a tejjel egészen habosra verjük, majd beleszórjuk a fűszereket, a sót és a cukrot. Apránként annyi lisztet keverünk hozzá, hogy jó sűrű palacsintatészta legyen belőle. 15 percig hagyjuk állni. Közben az apró sárgarépákat a zöld részeiktől megtisztítjuk, de nem hámozzuk, csak megkaparjuk. Jól megmossuk, letörölgetjük, és lisztbe mártjuk. Ezután a tésztában megforgatjuk és azonnal beletesszük a 170 fokos forró olajba. Szép sárgáspirosra megsütjük (5-6 perc), majd papírtörülközőre rakjuk, és melegen vagy hidegen tálaljuk. Melegen hús mellé kitűnő ünnepi köret vagy meleg sajtmártással egytálétel, hidegen pedig majonézes salátával kínálhatjuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető, finom, tavaszi, olcsó étel.

Rokfortos rántott paradicsom

Hozzávalók: 8 db kemény, egyforma paradicsom, 5 dkg reszelt rokfort, 1 db egész tojás, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál búzadara, késhegynyi törött fehér bors, a bundázáshoz tojás, liszt és zsemlemorzsa

Elkészítése: A paradicsomok szárát és kocsányát éles késsel kivájva, a belsejüket úgy szedjük ki, hogy a paradicsom fala legalább másfél centi vastag maradjon. A rokfortot összekeverjük a felvert tojással, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a törött borsot és a búzadarát. Jól összekeverjük, és 15 percet várunk, hogy a búzadara a felesleges nedvességet beszívja. A sajtos tölteléket elosztjuk a paradicsomok belsejében, majd a megtöltött zöldséget először lisztbe mártjuk, utána felvert tojásban megforgatjuk és zsemlemorzzában meghempergetjük.

Ezután még egyszer tojásba mártjuk, végül ismét zsemlemorzzába forgatjuk, így lesz a burka olyan szilárd, hogy sülés közben a paradicsomlé nem folyik ki belőle. 180 fokos olajba óvatosan beletesszük a bundázott paradicsomokat, de egyszerre csak négy darabot, majd gyorsan megsütjük (4-5 perc), és melegen, azonnal tálaljuk. Nagyon finom előétel vagy könnyű vacsora egy-két szelet pirított kenyérrel. Kissé munkaigényes, de nagyon finom és nem drága.

Sonkával töltött zöldpaprika

Hozzávalók: 4 szép nagy zöldpaprika, 15 dkg főtt füstölt sonka, 5 dkg füstölt szalonna, 3 db egész tojás, 1 evőkanál zsemlemorzsza, 1 csapott mokkáskanál törött fekete bors, 1 gerezd fokhagyma, liszt, tojás és zsemlemorzsza a bundázáshoz.

Elkészítése: A paprikákat megmossuk, letörölgetjük és a szárrészét egyenesen levágjuk. A száron lévő paprika-kalapot leszedgetjük és apróra összevágjuk. A paprika belsejéből eltávolítjuk a csumát és a vastagabb ereket. 2 tojást keményre főzünk, meghámozzuk és apróra összevágjuk. A harmadik tojást felverjük, belekeverjük a zúzott fokhagymát és a törött borsot. A sonkát és a füstölt szalonnát ledaráljuk vagy nagyon apróra összevagdossuk, belekeverjük a fűszeres tojásba, végül hozzáadjuk a paprika darabkákat és a zsemlemorzszát. A sonkás masszát beletöltjük a paprikákba. Lisztbe, felvert nyers tojásba és zsemlemorzzába forgatjuk, végül a 170 fokra felhevített olajban pirosra megsütjük (8-10 perc). Az olajat lecsöpögtetjük róla és meleg tálra rakjuk. Bármilyen köret illik hozzá, de a legfinomabb gombás rizzsel és paradicsomsalátával. Egyszerűen készíthető, nagyon finom étel.

Sós gesztenyekrokkett

Hozzávalók: 25 dkg gesztenyemassza (nem baj, ha édesített), 1 db egész tojás, 1 erőleveskocka, másfél dl víz, 10 dkg gomba, 2-3 evőkanál finomliszt, kevés zsemlemorzsza, mokkáskanálnyi törött bors.

Elkészítése: A tojást habosra verjük. A vízbe beletesszük az erőleveskockát és csak addig melegítjük (nem forraljuk), amíg a leveskocka feloldódik. A tojáshoz keverjük az ízesített vizet, beleszórjuk a fűszereket és a gesztenyével összedolgozzuk. A gombát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágva hozzáadjuk a gesztenyés masszához. Annyi lisztet keverünk bele, hogy kemény, de azért formázható legyen. A nedves kézzel formált kis rudacskákat zsemlemorzzában meghempergetjük, és a 170 fokos forró olajban szép pirosra megsütjük (6-7 perc). A felesleges olajat lecsöpögtetve, köret gyanánt kínáljuk, vagy főételnek fogyasztjuk majonézes mártással és párolt rizzsel. Egyszerűen készíthető, különleges étel.

Sült zeller

Hozzávalók: 1 kg zellergumó, ízlés szerint só

Elkészítése: A zellereket alaposan lesikáljuk, majd meghámozzuk és fél centi vastag karikákra szeleteljük. A karikákat egymásra téve egyforma hosszú csíkokra aprítjuk. Tiszta konyharuhán

leszikkasztjuk, és a 170 fokra felforrósított olajba tesszük. Szép piros-ropogósra megsütjük (7-10 perc). Az olajból kivesszük, lecsöpögtetjük, és nagy tálon szétterítjük, hogy ne melegítsék egymást a kis rudacsókák. Csak akkor sózzuk meg, ha teljesen kihűlt. Remek sör vagy borkorcsolya. A zellert intenzív, fűszeres íze miatt nem mindenki szereti, de így megsütve egészen más, mint a levesben. Nagy előnye, hogy nem hizlal, viszont nagy rosttartalma folytán nagyon egészséges rágsálnivaló. Fokhagymás majonézbe vagy petrezselymes tartármártásba mártogathatjuk, de magában is nagyon ízletes. Egyszerűen és gyorsan készíthető, olcsó.

Káposztás galuska

Hozzávalók: 40 dkg vöröskáposzta, 2 tojás, 2 evőkanál búzadara, 3-4 evőkanál liszt, 2 evőkanál olaj, 1 púpozott teáskanál só, 1 teáskanál kristálycukor, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 mokkáskanál sütőpor, 1 mokkáskanál csombor.

Elkészítése: A megtisztított káposztát az almareszelő durva fokán lereszeljük. Megsózzuk és mély tálban összekeverjük. Fél órát hagyjuk állni, addigra levet enged. Ezután kicsavarjuk és a sós levet beleöntjük egy tálba. Hozzáteesszük a feltört tojásokat és jó habosra felferjük. Belekeverjük a búzadarát és a lisztet, majd hozzáadjuk a sütőport, a borsot, a csombort és a kristálycukrot is. Ezután keverjük bele az olajat és a káposztareszeléket. (A szokásos galuskasűrűségű masszának kell lennie.) Alaposan összeforgatjuk, és 10 percnyi pihentetés után forró olajba mártott teáskanállal a frituba szaggatjuk, de csak kis részletekben (sülés közben nagyra nőnek a galuskák). A megsült köretet tálpapírra vagy papírtörülközőre tesszük, hogy az a felesleges olajat felszívja, és bármilyen mártásos hús mellé, esetleg vadas-, kapor- vagy sajtmártás mellé tálaljuk. Egyszerűen készíthető, olcsó és ízletes.

Ropogós cukkini tejfölös hagymával

Hozzávalók: 4 kis cukkini, 2 db egész tojás, kevés szójaliszt vagy rizsliszt, 1 mokkáskanálnyi só, 1 mokkáskanál törött fehér bors, a hagymához: 2 dl tejföl, 3 evőkanál olaj, 2 nagy fej vöröshagyma, 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág, ízlés szerint só, bors.

Elkészítése: A cukkiniket megmossuk, de nem hámozzuk meg. Mintha rósejbnit sütnénk, úgy gyaluljuk vékony karikákra. A tojásokat sóval, borssal felferjük, és a zöldséget először lisztbe mártva megforgatjuk a fűszeres tojásban, majd ismét a szójalisztbe hempergetjük. A 180 fokos forró olajban ropogós-pirosra sütjük (5-7 perc), és leszűrve tálra rakjuk. Nem szabad lefedni, nehogy megereszkedjen. Hagyjuk kihűlni, közben elkészítjük a tejfölös hagymát: a megtisztított vöröshagymát vékony karikákra vágjuk és a karikákat szétszedjük. A forró olajon megsózzuk, fedő alatt üvegesre pároljuk (3-4 perc), majd meghintjük a törött borssal és a tűzről lehúzzuk. Ráöntjük a tejfölt, jól összekeverjük, és kihűtjük. Egyszerűen készíthető, finom vendégváró étel.

Sült töltött paprika

Hozzávalók: 4 szép nagy paradicsompaprika, 5 db egész tojás, 5 dkg reszelt füstölt sajt, 1 evőkanál zsemlemorzsa, késhegynyi törött fekete bors, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál currypor

Elkészítése: A paradicsompaprikák kalapját és szárát levágjuk, majd a magos csomót kiszedjük. Ügyeljünk arra, hogy a paprika fala ne sérüljön meg! Egy tojást felferünk, összekeverjük a zsemlemorzsaival és a reszelt sajttal, ezután hozzáadjuk a fűszereket. A tojásos krémből a paprikák aljába egy keveset belekenünk, majd a megmaradt tojásokat sorban

(mindegyik paprikába egyet-egyed) beleütünk. A tetejére rákenjük a megmaradt krémet, visszahelyezzük a kalapokat, kicsit rányomjuk, majd a felforrósított olajba óvatosan, egyenként beleeresztjük. Csak annyi ideig sütjük, amíg a paprika héja kissé sötétedni, ráncosodni kezd (5-6 perc), addigra a nyers tojás megsül a paprika belsejében. Lapáttal alányúlva, óvatosan kiszedjük az olajsütő készülékből, és a felesleges olajat lecsöpögtetjük. Nagy tál salátával tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető, finom vacsora.

Borókás sült karfiol

Hozzávalók: 50-60 dkg karfiol (tisztítatlanul), 1 db egész tojás, másfél dl világos sör, 10-15 dkg finomliszt, 1 csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt borókabogyó, 1 gerezd fokhagyma, 2 csokor petrezselyemzöld.

Elkészítése: Először elkészítjük a tésztát. A tojást a sörrel habosra felverjük, majd a fűszerekkel és a liszttel simára dolgozzuk. Sűrű palacsintatésztának kell lennie. A zúzott fokhagymát és a megmosott, finomra metélt petrezselyemzöldet is belekeverjük, majd 15 percig hagyjuk állni. Közben a karfiolt a külső leveleitől megtisztítjuk, gondosan megmossuk és leszárítjuk. Viszonylag egyforma kis rózsákra szedjük, a torzsáját is rózsányi darabkákra aprítjuk, majd lisztbe mártjuk. Ezután beleforgatjuk a tésztába, és apránként, óvatosan beleengedjük a forró olajba. Szép sárgáspirosra megsütjük (4-5 perc), és tálpapírra rakjuk, hogy az felszívja a felesleges olajat. Tejfőllel vagy majonézes mártással kínáljuk. Párolt rizs vagy sült hasábburgonya a hozzáillő köret. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető, olcsó, egészséges étel.

Sült kukorica

Hozzávalók: kizárólag nagyon zsenge, vékonyka, tejes kukoricacsövek tetszés szerinti mennyiségben, ízlés szerint só.

Elkészítése: A kukoricacsöveket megtisztítjuk, a „bajuszt” és a csuhéleveleket eltávolítjuk, majd a kukoricacső átmérőjétől függően három-öt centis darabokra vágjuk. Megmossuk, lecsöpögtetjük és leszárítjuk. (Ha víz kerül a forró olajba, sisteregni, spriccelni fog.) 170 fokban téve aranybarnára (5-6 perc) megsütjük. Az olajból kivéve lecsöpögtetjük és azonnal megsózzuk. Melegen tálaljuk. Ugyanúgy le kell rágni a csőről, mint a hagyományosan megfőtt kukoricát. Fogyasztható hidegen is, akkor éles kis kés segítségével levágjuk a csőről a megsült részt, és petrezselyemzölddel bőven ízesített tartármártásba vagy kapos, enyhén megsózott tejfölbe, kefirbe keverjük. (Csak frissen tört kukoricacsőből készíthető, a mirelit kukoricacső nem alkalmas erre a célra.) Ha a kukoricacső nagysága csak öt-hat centi, akkor az egész olyan zsenge, hogy csutkáival együtt megehető. Egyszerűen és gyorsan készíthető, rendkívül finom csemege.

Sörös kukoricafánk

Hozzávalók: 1 doboz kukoricakonzerv, 1 db egész tojás, 2 gerezd fokhagyma, 2 púpozott evőkanál kukoricaliszt, 1 dl barna sör, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál sütőpor, kevés finomliszt.

Elkészítése: A kukoricát leszűrjük. A levét összekeverjük a habosra felvert tojással, a sörrel és a fűszerekkel. Hozzáadjuk a megtisztított, szétzúzott fokhagymát, majd a kukoricalisztet belekeverjük. 10 percnyi várakozás után annyi lisztet adunk bele, hogy a tészta galuska sűrűségű

legyen. Beledolgozzuk a kukoricaszemeket és a sütőport is. Evőkanállal adagolva, 180 fokra felhevített olajba szaggatjuk, és gyorsan (5-6 perc) megsütjük. Apránként, egyszerre csak keveset süssünk, mert nagyra nőnek a fánkocok. A főlöleges olajat lecsöpögtetjük és le is itatjuk a fánkokról. Melegen is, hidegen is nagyon jó, különösen barna sör mellé illik. Nagyon egyszerűen és gyorsan elkészíthető

Hagymás kukoricapuffancs

Hozzávalók: 30 dkg csemege morzsolt kukorica (mirelit vagy konzerv), 1 nagy fej vöröshagyma, 1 db egész tojás, 2 dl tej, 15-20 dkg liszt, 1 csokor petrezselyemzöld, teáskanálnyi porcukor, csapott teáskanálnyi só, 1 mokkáskanál sütőpor.

Elkészítése: A tojást habosra verjük. Hozzáadjuk a sütőport, a cukrot, a sót, és a megmosott, lecsöpögtetett, apróra vágott petrezselyemzöldet. Belekeverjük a lisztet és 15 percig hagyjuk állni. A tésztának majdnem galuskamassza keménységűnek kell lennie. A még fagyos kukoricaszemeket is belekeverjük, majd a forró olajba mártott teáskanállal 170 fokos olajba beleszaggatjuk a masszát. Egyszerre csak keveset tegyünk az olajsütő készülékbe, mert a sülés folyamán megnő a kukoricapuffancs! A 7-8 perc alatt megsült tésztát lecsöpögtetjük és tálra tesszük. (Ha konzervből készítjük, a konzerv levét is keverjük bele, ekkor valamivel több lisztre lesz szükségünk.) Forrón, jéghideg majonézes mártással kínáljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető, nem drága, de különleges étel.

Rántott kelkáposztatekercs

Hozzávalók: 8 szép nagy kelkáposztalevél, 2 dl sűrű tejföl, 1 db tojás, 10 dkg reszelt sajt, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál pirospaprika, csipetnyi köménymag, só, törött bors ízlés szerint

Elkészítése: A kelkáposztaleveleket megmossuk, lecsöpögtetjük, és forrásban lévő vízbe tesszük. Az újraforrástól számított öt percig főzzük, ezután leszűrjük, és hagyjuk megszikkadni. Közben a reszelt sajtot, a nyers tojást és a tejfölt összekeverjük, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a köménymagot, majd kevés sóval és borssal fűszerezzük. Egy-egy kiterített kelkáposztalevelet bekenünk a sajtos-tojásos krémmel, és úgy csavarjuk fel, mint a palacsintát szokás. A forró olajba óvatosan beletesszük a tekercsot: a megolvadt sajt és a tojás a hő hatására összefogja. A 3-4 perc alatt megsült tekercsket papírtörülközőre rakjuk, hogy az a főlöleges olajat felszívja, majd háromcentis darabkákra vágjuk. Hidegen is, melegen is nagyon ízletes. Párolt rizs vagy burgonyapüré illik mellé, ha melegen fogyasztjuk. Gyorsan és egyszerűen készíthető, olcsó étel.

Sült sárgarépa

Hozzávalók: 1 kg szép hosszú, nagy sárgarépa, ízlés szerint só és törött bors.

Elkészítése: A sárgarépákat megmossuk, lekaparjuk, de nem hámozzuk meg. Ezután ismét megmossuk. Le is törölgetjük, és pontosan úgy vágjuk vékony karikákra, mint amikor rósejbnit készítünk. Konyharuhán leszárítjuk, majd a 190 fokos olajba beledobjuk. 2-3 perc múlva, amikor megsült, lecsöpögtetjük, és fedetlenül, meleg tányérra tesszük, hogy ne szívósodhasson meg. Még forrón megborsozzuk, de nem sózzuk meg, azt ki-ki majd a saját tányérján tegye. Nagyon jóízű köret, fogyókúrázóknak és diétázóknak egyaránt megfelelő. A sárgarépa nagy rosttartalma és A-vitamin tartalma folytán igen értékes zöldségféle, amit általában főzelék vagy főtt zöldség

formájában szoktak fogyasztani, ám nemigen kedvelik. Az ezen a módon megsütött sárgarépa egyáltalán nem hasonlít a rántásos főzelék ízéhez-állagához, ezért a sárgarépa legádázabb ellenségét is meg lehet vele etetni. Ugyancsak megsüthetjük hasábokra vágva, mint a krumplit. Nagyon finom hozzá a tartármártás, amibe belemártogatjuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető, olcsó.

Valódi sült krumpli

Hozzávalók: 1 kg krumpli, ízlés szerint só

Elkészítése: A meghámozott krumplit lehetőleg egyforma hasábokra vágjuk, konyharuhán leszárítjuk, majd az olajsütő készülékbe, 190 fokos hőmérsékletűre felhevített olajba téve addig sütjük, amíg nem színesedik, de már üveges kissé (2-3 perc). Leszűrjük és hagyjuk kihűlni. Közvetlenül tálalás előtt ismét beletesszük a forró olajba és most már szép piros-ropogósra sütjük (4-5 perc). Az ily módon, tehát két részben sült krumpli kívül ropogós, belül puha, porhanyós. Kizárólag a tányéron szabad megsózni, különben megpuhul, megszívósodik. Az e módszer szerinti krumplisütésnek óriási előnye, hogy az elősütött krumplit sokáig tárolhatjuk a mélyhűtőben, adagokra osztva, polietilén zacskóban. A fagyasztóból elővéve szinte pillanatok alatt készre süthetjük. Meg sem kell várni, amíg felenged, azonmód fagyosan süthetjük is, az olaj hőmérséklete azonban 190 foknál ne legyen alacsonyabb. Egyszerűen és gyorsan készíthető, olcsó.

Zsákbamaczka

Hozzávalók: 40 dkg vegyes, bármilyen zöldség: zellergumó, sárgarépa, petrezselyemgyökér karalábé stb., tetszés szerint, 1 db egész tojás, 8-10 dkg finomliszt, másfél-két deci tej, 5 dkg reszelt sajt (lehetőleg óvári vagy trappista), ízlés szerint só és törött fehér bors.

Elkészítése: Először a „zsákot” készítjük el: a tojást habosra verjük a tejjel, hozzáadjuk a lisztet és a fűszereket, majd simára keverjük. A masszába utoljára belekeverjük a reszelt sajtot, amelytől sűrűvé válik. A zöldségeket megtisztítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, majd le is szárítjuk. Egyforma vékonyka hasábokra vágjuk, és először lisztbe, ezután a tésztába mártjuk, így rátapad a „zsák”. 170 fokos olajba tesszük és szép világosbarnára sütjük (7-8 perc). Vigyázat! A sajt miatt hamar sül, ezért ügyeljünk arra, nehogy túlsüssük, mert keserűvé válhat. Egyszerre csak keveset tegyünk az olajsütő készülékbe, hogy ne ragadhassanak össze a kis bundázott zöldséghasábok. Az olajból kivéve lecsöpögtetjük, esetleg papírtörülközőre tesszük, hogy az a fölösleges olajat beszívja. Majonézes mártással vagy anélkül is fogyaszthatjuk egy nagy tál saláta társaságában. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető, maradék kis zöldség is felhasználható hozzá.

Brokkolis batyu

Hozzávalók: 1 csomag réteslap, 30 dkg mirelit brokkoli, 2 db egész tojás, 2 dkg vaj vagy margarin, 2 dl tej, 2 dl tejföl, 2 púpozott evőkanál liszt, 1 csokor petrezselyemzöld, só és törött bors ízlés szerint

Elkészítése: A vajat habzásig hevítjük a liszttel, majd beleöntjük a meleg tejet, és állandó keverés közben sűrűre főzzük. Sóval, borssal fűszerezzük, és hozzákeverjük a finomra vagdalt, megmosott petrezselyemzöldet. A masszát hűlni hagyjuk. Közben a brokkolit kis rózsáira, illetve a vastag szár részét kis kockákra vágjuk. Forrásban levő vízbe tesszük, és az újraforrástól

számított 3 perc múlva leszűrjük. (Legjobb leves- vagy tészaszűrőben belelógatni a forró vízbe.) A félig főtt, már nem forró brokkolit és a nyers tojásokat a tejes mártásba keverjük. A réteslapokat szétszedjük, egymásra tesszük és a közüket kevés olajjal meglocsoljuk. A réteslap szélére egy csíkban felhalmozzuk a brokkolis masszát, majd a rétest szorosan felcsavarjuk. Az ily módon létrejött rudat jó éles késsel 8 darabra vágjuk. Egyenként, nagyon óvatosan, két lapátkanál segítségével beleeresztjük a 170 fokra felhevített olajba. A töltékben lévő tojás azonnal összefogja, „megköti”, és a rétes nem fog szétesni, persze óvatosan kell vele bánni! Ha szépen megsült (3-4 perc), a fölösleges olajat lecsöpögtetjük róla, illetve papírral fölitatjuk. Forrón tálaljuk, jéghidegre hűtött tejföl társaságában. Kissé munkaigényes, de különleges, extra étel.

Sült padlizsán

Hozzávalók: 2 karcsú, hosszúkás padlizsán, ízlés szerint só, makkáskanálnyi törött fekete bors, makkáskanálnyi őrölt gyömbér.

Elkészítése: A padlizsánokat megmossuk, a szárát levágjuk és ujjnyi vastagra szeleteljük. Mindkét oldalán megsózzuk és legalább húsz percig hagyjuk állni, eközben kesernyés levét kiengedi. Papírtörülközővel leitatjuk a szürkés levet, majd a már száraz padlizsánkarikákat a 190 fokra felhevített olajba rakjuk. Nagyon gyorsan (3-4 perc) megsütjük, lyukas lapátkanállal kiemeljük az olajból és tálra rakjuk. Még forrón meghintjük kevés sóval, borssal és gyömbérrel. Hidegen és melegen egyaránt nagyon finom. Melegen köretnek tálalhatjuk hús mellé, hidegen salátaként fogyasztjuk, valamilyen csípős mártással, pl. ketchuppal vagy paprikamártással. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető különlegesség.

Tormás-diós céklafalatok

Hozzávalók: fél literes üveg készen vásárolt céklasaláta, 1 evőkanál frissen reszelt torma, 1 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál durvára vágott dióbél, 1 makkáskanál só, csipet porcukor, 1 db egész tojás, 15-20 dkg finomliszt, 2 dl sör.

Elkészítése: A céklát leszűrjük és egészen apróra összevágjuk vagy megreszeljük. (Aprítógép vagy turmixgép használata nem jó, mert az pépet készít belőle.) A tojást habosra verjük a sörrel, beleszórjuk a tormát, a sót, a cukrot és a zúzott fokhagymát, majd annyi lisztet adunk hozzá, hogy ne legyen belőle nagyon sűrű galuskatészta. Ezután beledolgozzuk a diót és a reszelt céklát. 10 percig hagyjuk pihenni, végül teáskanál segítségével beleszagatjuk a forró olajba. 2-3 perc alatt szép barnáspirosra megsütjük, majd papírtörülközőre téve leitatjuk róla a felesleges olajat. Máris kínálhatjuk. Melegen sör mellé való, vagy hidegen, tartármártással fogyasztjuk. Finom borkorcsolya, és a vendégváró asztalon feltűnést fog kelteni. Egyszerűen készíthető, de nagyon finom, pikáns étel.

Halas ételek

Tengeri halpogácsa

Hozzávalók: 1 doboz paradicsomos halkonzerv, 2 dl főtt (párolt) rizs, 2 db egész tojás, 2-3 evőkanál zsemlemorzsa, 2-3 evőkanál liszt, fél citrom leve, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, kevés só.

Elkészítése: A halkonzervet kibontjuk és a levét leszűrjük. Mély tálba öntjük a párolt rizst, rászórjuk a darabokra vágott halat, a fűszereket és a zúzott fokhagymát. Ráöntjük a hal levét és a feltört, nyers (felveretlen) tojást. Megsózzuk, beleszórjuk a zsemlemorzst, és az egészet alaposan összedolgozzuk. Nedves kézzel kis pogácsákat formázunk a rizses-halás masszából, végül kevés lisztbe mártva a 170 fokos olajban szép pirosra megsütjük (7-8 perc). Salátával vagy mártással tálaljuk. Hidegen is, melegen is nagyon jó. Egyszerűen és gyorsan készíthető, nem drága, ám finom étel.

Kaliforniai apró rák

Hozzávalók: 25 dkg shrimp (apró rák, konzerv vagy mirelit), 1 db egész tojás, 8-10 dkg finomliszt, 1 citrom leve, 1 mokkáskanálnyi reszelt citromhéj, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál konyak.

Elkészítése: A rákokat a konzervdobozból kivéve jól lecsöpögtetjük és kicsit hagyjuk szikkadni. A levét összekeverjük a habosra felvert tojással, majd hozzáöntjük a citromlevet és a konyakot is. Sóval, borssal, citromhéjjal, valamint zúzott fokhagymával ízesítjük, és annyi lisztet keverünk hozzá, hogy a szokásos sima, tejföl sűrűségű tésztát kapjuk. A rákokat először lisztben megforgatjuk, majd a tésztába mártjuk, és a 180 fokos olajban gyorsan (4-5 perc) megsütjük. Leszűrve hagyjuk kihűlni. Salátával bélelt tálra rakjuk, és kevés konyakkal vagy ketchuppal ízesített tartármártásba mártogatva fogyasztjuk. (Ha netán mélyhűtött, nyers apró rákhoz jutnánk, akkor amúgy fagyosan mártsuk lisztbe, majd a tésztába, és azonnal süssük meg, hogy ne legyen ideje felengedni, mert értékes leve a felengedés során kárba veszne.) Egyszerűen és gyorsan készíthető ínycsafalat, bár igen drága.

Pácolt hal sörtesztában

Hozzávalók: 2 nagy, pácolt, hagymás hal (kb. 50 dkg-nyi), 2 evőkanál ecetes hagyma, másfél deci sör, 1 db egész tojás, 10-12 dkg finomliszt, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, késhegynyi őrölt gyömbér, mokkáskanálnyi őrölt fehér bors, csipetnyi só, kevés cukor.

Elkészítése: A halat hosszában, a gerince mentén félbevágjuk, a gerinccsontot kiszedjük belőle és a hal húsát vékony csikokra metéljük. A tojássárgáját, a sört, a lisztet, a sót, a cukrot, a gyömbért és a borsot összekeverjük. Sűrű palacsintatésztának kell lennie. (Ha nem elég sűrű, kevés liszttel sűríthetjük.) Ezután belekeverjük a tojásfehérjéből vert kemény habot. A halcsíkokat először lisztben, majd a tésztában megforgatjuk és apránként belerakjuk a 170 fokra felhevített olajba. Szép piros-ropogósra megsütjük (7-8 perc) és lecsöpögtetve tesszük az asztalra. Hidegen is, melegen is nagyon jó előétel. Kissé munkaigényes, de gyorsan készíthető, különleges étel.

Rántott szardínia citrommártással

Hozzávalók: 2 doboz apró füstölthal-konzerv (pl. sprotti vagy Bückling), 1 db egész tojás, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz; a citrommártáshoz: 1 evőkanál liszt, másfél dl tej, 2 dl kefir, fél citrom leve, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint kevés cukor és só.

Elkészítése: Az apró halakat a felnyitott konzervdobozból lecsöpögtetve úgy szedjük ki, hogy lehetőleg ne sérüljenek, ne törjenek össze. Egyenként belemártogatjuk a lisztbe, a felvert tojásba és a zsemlemorzsaiba, majd a 180 fokos olajban szép pirosra megsütjük (3-4 perc). Közben a mártáshoz a leszűrt szardíniaolajból két evőkanálnyit egy serpenyőbe öntünk, rászórjuk a lisztet és állandó keverés közben habzásig hevítjük, ezután ráöntjük a megmelegített tejet, és folytonosan kevergetve sűrűre főzzük. Hozzáöntjük a kefir, a citromlevet, a citromhéjat, a zúzott fokhagymát, majd a sóval és a törött borssal fűszerezzük. Jól összekeverjük és kiforraljuk. A lecsöpögtetett halacskákat a mártással és párolt rizzzel vagy sült burgonyával kínáljuk. Gyakorlott háziasszonyoknak egyszerűen készíthető különlegesség.

Sült kagyló fokhagymával

Hozzávalók: 1 doboz natúr kagylókonzerv, 2 db egész tojás, 1 dl száraz fehérbor, 10-15 dkg finomliszt, 3 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál só, fél citrom leve, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 1 mokkáskanál törött fekete bors.

Elkészítése: A kagylót olajos levétől leszűrjük és nagyon óvatosan szétszedjük. A levét összekeverjük a tojások sárgájával, hozzáadjuk a fehérbort és annyi lisztet, hogy sűrű palacsintatészta-massza legyen belőle. Belekeverjük a zúzott fokhagymát és az összes fűszert. Végül a kemény habbá vert tojásfehérjét is hozzáadjuk. A kagylócskákat egyenként először lisztbe mártjuk, ezután a tésztába forgatva a forró olajban 2 perc alatt megsütjük. A megmaradt tésztából süssünk 4 vékony palacsintát, amelyre egy-egy adag sült kagylót rátehetünk. A leszűrt, papírtörülközőre rakott kagylókat melegen, fokhagymás-majonézes mártással tálaljuk. Ha főételnek szánjuk, petrezselyemmel ízesített párolt rizst vagy vajos párolt zöldséget adjunk hozzá. Kissé munkaigényes, de nagyon finom, ínycsemegetésnek való étel.

Lazaccal töltött palacsinta

Hozzávalók: 1 kis üveg piros lazactörmelék, 12 db előre megsütött sós palacsinta, 1 db egész tojás, teáskanálnyi citromlé, 1 evőkanál tejföl, teáskanálnyi búzadara, a bundázáshoz liszt, tojás, zsemlemorzsa.

Elkészítése: A lazacot lecsöpögtetjük (az olajat később belekeverjük egy hideg mártásba vagy szendvicskrémbe). A tojást felverjük, összekeverjük a citromlével, a tejföllel és a búzadarával, majd hozzáadjuk a leszűrt lazactörmeléket. A krémmel egyenként megkenjük a palacsinták egész felületét. A tésztát először félbe, majd pedig negyedekbe hajtjuk, és lisztben, felvert tojásban, valamint zsemlemorzsaiban megmártjuk. 180 fokos olajban (3-4 perc alatt) szép pirosasbarnára sütjük. Forrón, jéghideg, kapros tejföllel előétel gyanánt, vagy dupla mennyiségben készítve, főételnek tálaljuk. Sör- vagy borkorcsolyának is nagyon jó, akkor pedig hidegen tesszük az asztalra. Egyszerűen és gyorsan készíthető, nagyon finom étel.

Kaviáros palacsinta

Hozzávalók: 12 db vékony, sós palacsinta, 1 kis doboz (5 dkg) fekete kaviár, 1 csokor zöldhagyma, 10 dkg tejszín krémsajt, 1 teáskanál citromlé, 1 teáskanál konyak, a bundázáshoz liszt és tojás.

Elkészítése: A krémsajtot összekeverjük a citromlével és a konyakkal, majd hozzáadjuk a megtisztított és nagyon vékonyra karikázott zöldhagymát. A sajtos krémmel megkenjük a palacsintákat és elosztjuk rajtuk a kaviárt. Ezután a palacsintákat szorosan felcsavarjuk és két végüket úgy hajtjuk össze, hogy ne bomolhassanak ki. Lisztbe, felvert nyers tojásba mártjuk, majd ismét lisztbe forgatjuk. Azonnal 180 fokos olajba rakjuk, és 5-6 perc alatt szép világosbarnára megsütjük. Két részletben süssük meg, hogy a kis palacsintáknak elegendő helyük legyen úszni, különben összeragadhatnak. Az olajból kivéve, papírtörülközőn leszárítjuk, és tetszés szerint hidegen vagy melegen kínáljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető, különleges ínyencfalat.

Szardellás krokett

Hozzávalók: fél tubus szardellapaszta, 2 db egész tojás, 2 evőkanál búzadara, 1 dl tejföl, 1 fiola kapribogyó, 1 teáskanál mustár, 1 nagy, savanykás alma, 5 dkg reszelt sajt, makkáskanálnyi cukor, liszt a bundázáshoz.

Elkészítése: A tojások sárgáit kikeverjük a tejföllel, majd hozzáadjuk a búzadarát, a szardellapasztát, a félbevágott kapribogyót (levéllel együtt), a reszelt sajtot és a megmosott, kicsumázott, reszelt héjas almát. Annyi liszttel hintjük meg, hogy formázható, de azért ne nagyon lágy massa legyen, végül beledolgozzuk a tojásfehérjéből vert kemény habot. Nedves kézzel krocketteket formázunk belőle, és a 180 fokra felhevített olajba apránként beletéve, szép pirosra megsütjük (5-7 perc). Lecsöpögtetve tesszük ital mellé. Egyszerűen és gyorsan készíthető, olcsó vendégváró étel.

Kaviárral töltött fánk

Hozzávalók: a tésztához: 2,5 dl víz, 7 dkg vaj, 20 dkg finomliszt, 5 db egész tojás, 1 makkáskanál só; a töltelékhez: kis doboz kaviár, fél citrom leve, 1 kis fej vörshagyma, 5 dkg vaj, 20 dkg tehéntúró, 1-2 evőkanál sűrű tejföl, só és törött fehér bors ízlés szerint, tojás, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A vizet felforraljuk, és beletesszük a vaját meg a sót. Ha felforrt, apránként beleszórjuk a lisztet. Állandó keverés közben olyan sűrűre főzzük, hogy elváljon az edény falától. Kihűtjük, és az egész tojásokat egyenként belekeverjük. Sütőlemezre vagy tepsibe teáskanállal kis halmokat teszünk egymás mellé, nem túl szorosan, és nagyon forró sütőben, közepes lángon, kb. 15 percig sütjük. Az első 10 percben ne nyissuk ki a sütő ajtaját! A sárgásbarnára megsült fánkokat levesszük a sütőlemezről. Míg hűlnek, elkészítjük a tölteléket: a vajat habosra keverjük az áttört tehéntúróval, a tejföllel, a sóval, a lereszelt hagymával és a citromlével. Ezután óvatosan beleforgatjuk a kaviárt, majd a félbevágott fánkok üregét megtöltjük a kaviáros krémmel. A fánkokat kissé összenyomjuk, majd lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk, kis adagokban beletesszük 180 fokos olajba és kisütjük (1-2 perc). Az olajat lecsöpögtetjük; hidegen is, melegen is nagyon finom. Kissé bonyolult és munkaigényes, nem olcsó, de nagyon különleges étel.

Húsételek

Hagymás csirkecomb

Hozzávalók: 4 db szép csirkecomb, 3 fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál citromlé, kevés liszt, tojás, zsemlemorzsa a bundázáshoz, só és törött fekete bors ízlés szerint.

Elkészítése: A vöröshagymát megtisztítjuk, egyet megreszelünk vagy fokhagymaprésen átnyomunk, a másik kettőt karikákra vágjuk. A reszelt hagymát összekeverjük a finomra aprított petrezselyemmel, az olajjal, a citromlével, a borssal és a sóval, majd a forgóknál kettévágott és bőrétől megfosztott combdarabokat a hagymás krémmel vastagon bekenjük. Legalább 2 órán keresztül, letakarva érleljük a hűtőszekrényben. Akár előző nap is be lehet pácolni. Az étel készítése előtt a húsdarabokat amúgy „maszatosan” lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaába mártjuk, majd a 170 fokos olajban szép pirosra megsütjük (8-10 perc). A hagymakarikákat ugyancsak belisztezzük, és az olajban ropogósra sütjük, majd leszűrve rátesszük a megsült combdarabokra. Salátával és burgonyapürével vagy párolt rizzzel tálaljuk. Hidegen is nagyon finom, akkor hagymakarikák nélkül, majonézes mártással kínáljuk. Kissé bonyolultan készíthető, de különleges étel.

Pácolt csirkecomb Hegedűs-módra

Hozzávalók: 4 szép csirkecomb, 1 dl száraz fehérbor, 15 dkg gomba, 2 evőkanál mazsola, 4 szál zöldhagyma szárával együtt, fél dl tejszín, 2 db egész tojás, 3-4 evőkanál liszt, 3 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 teáskanál só, 1 teáskanál olaj.

Elkészítése: A csirkecombokat kicsontozzuk és vékony csíkokra vágjuk. A gombát tisztítás után felszeleteljük, és az olajon sóval, borssal, valamint a vágott petrezselyemmel fedő alatt, saját levében puhára pároljuk, majd zsírára sütjük. Ha kihűlt, belekeverjük a leszárazott és megmosott mazsolát, a megtisztított és vékony karikákra vágott hagymát. Ráöntünk fél dl bort meg a tejszínt, és belekeverjük a zúzott fokhagymát. Ezután beletesszük a húscsíkokat és egy órán keresztül hagyjuk állni. Időnként átkeverjük. A mártásból kivesszük a húscsíkokat és félretesszük. A visszamaradt mártáshoz hozzáadjuk a felvert, nyers tojásokat, a maradék bort és annyi lisztet, hogy sűrű palacsintatésztát kapjunk. Akkor megfelelően sűrű, ha a darabos anyagok, mint pl. a gomba, nem válnak ki belőle. A húscsíkokat először lisztben, majd a tésztában megmártjuk és a 170 fokra felforrósított olajban szép piros-ropogósra megsütjük (8-10 perc). A főleges olajat lecsöpögtetve, rokforttal ízesített fejes salátával és burgonyával tálaljuk. Kissé hosszadalmasan készíthető, de igen finom.

Sajttal töltött csirkecomb

Hozzávalók: 4 db csirkecomb, 15 dkg reszelt rokfort, 2 db egész tojás, 1 evőkanál tejföl + 2 dl tejföl, 1 dkg vaj, só és törött fekete bors ízlés szerint, 1 mokkáskanál curry-por, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A csirkecombokat kicsontozzuk és jól megsózzuk. A reszelt sajt egyharmadát összekeverjük 1 tojássárgájával, 1 evőkanál tejföllel, sóval, a borssal és a curry-vel. A combok egyik felére rákenjük a masszát, majd a kenetlen felét ráhajtv a négy combból négy „táskát” kapunk. A „táskákat” hústúvel vagy fogvájóval összetűzzük, és lisztben, a maradék habosra

felvert tojásban, valamint a zsemlemorzzában megforgatjuk. 170 fokra felhevített olajba tesszük és szép pirosra megsütjük (8-10 perc). Közben a megmaradt reszelt sajtot, a tejfölt, a sót és borsot összekeverjük, és a megsült, lecsöpögtetett húrra kenjük. Előmelegített, forró sütőben addig pirítjuk, amíg a sajt ráolvad. Nem szabad sötétre sütni! Párolt vajas zöldséggel tálaljuk. Nagyon finom, ám kissé munkaigényes.

Csirkecomb Hegedűs-módra

Hozzávalók: 4 szép csirkecomb, 2 evőkanál mazsola, 5 dkg reszelt rokfort, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál konyak, 1 tojássárga, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 evőkanál tejföl, ízlés szerint só, a bundázáshoz 2 tojás, liszt és zsemlemorzsa.

Elkészítése: A csirkecombokat éles kiskés segítségével úgy csontozzuk ki, hogy a comb bőre ne sérüljön meg. A húst megsózzuk és félretesszük. A mazsolát leszárazzuk, megmossuk, leszűrjük. A tojássárgát összekeverjük a tejföllel, a fehér borssal, a konyakkal, a megtisztított és összezúzott fokhagymával. Ezután hozzáadjuk a reszelt sajtot, a zsemlemorzsát és a mazsolát is. A húslapra, a csontok helyére kenjük a töltelékét, és a két szélét egymásra borítjuk. Hústüvel összetűzzük, majd lisztbe, megsózott, felvert tojásba, végül zsemlemorzzába forgatva 170 fokos olajban szép piros-ropogósra megsütjük (8-10 perc). Lecsöpögtetjük a fölösleges olajat, és tejfölös uborkasalátával, vegyes körettel tálaljuk. Egyszerűen készíthető.

Aszaltszilvás csirkemell

Hozzávalók: 2 szép csirkemell, 20 szem vörösborban főtt aszalt szilva, 1 db tojás, 3-4 evőkanál liszt, 1 dl tej, 2 szem összetört szegfűszeg, 1 evőkanál sós mogyoró (vagy mandula), ízlés szerint só és törött fehér bors.

Elkészítése: A csirkemelleket úgy csontozzuk ki, hogy 4 tömör húsdarabot kapjunk. A fél csirkemelleket húskalapáccsal kissé kiverjük. Ügyeljünk arra, hogy a hús ne szakadjon el, hogy tölthető legyen. Az aszalt szilvát lecsöpögtetjük, kimagozzuk, és a mag helyére darált sós mogyorót teszünk. Az éles, hegyes késsel felszúrt csirkemell darabba 5 szem töltött szilvát teszünk, majd a nyílást hústüvel vagy fogvájóval összetűzzük. A tojást habosra verjük, és a szegfűszeggel, a borssal megfűszerezzük. 1 dl vörösboros szilvalevet hozzáöntünk, és annyi liszttel keverjük össze, hogy a szokásos palacsintatészta sűrűségű masszát kapjuk belőle. A megtöltött húsdarabokat megsózzuk, ezután lisztbe és a tésztába mártva 170 fokra felforrósított olajban 8-10 perc alatt szép pirosasbarnára megsütjük. A lecsöpögtetett szilvás csirkemellet párolt rizsszel tálaljuk. Kissé munkaigényes, de igazi különlegesség.

Kókuszos csirkemell

Hozzávalók: 2 szép csirkemell, 2 db egész tojás, 10 dkg kókuszreszelék, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, 1 mokkáskanál törött fehér bors, ízlés szerint só, kevés liszt.

Elkészítése: A csirkemelleket kicsontozzuk, a bőrt lehúzzuk (a csontból és a bőrből levest készíthetünk), majd a tömör húsdarabokat hosszában felszeleteljük. A csirkemell-szeleteket megsózzuk, megborsozzuk és pár percig állni hagyjuk. Közben a tojásokat felferjük, a

gyömbérrrel, borssal és sóval ízesítjük. A kókuszreszeléket összekeverjük a zsemlemorzsával. A húsdarabok mindkét oldalát megmártjuk a lisztben. Ezután beleforgatjuk a fűszeres tojásba, majd a kókuszos morzsában meghempergetjük. Ismét a tojásba és újra a kókuszos morzsába forgatva, 170 fokos olajban világossárgára megsütjük (4-5 perc). Vigyázat: gyorsan sült! Az olajból kivéve lecsöpögtetjük, és mazsolás-gyömbéres rizzsel tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető, ám különleges étel.

Sörös csirke

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 2 dl világos sör, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál burgonyapehely, 1 kis fej vöröshagyma, 1 teáskanál cukor, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, őrölt fekete bors ízlés szerint, só ízlés szerint, kevés liszt.

Elkészítése: A csirkét darabjaira vágjuk és megsózzuk. Ezután bedörzsöljük tisztított, zúzott fokhagymával. 15 percig hagyjuk állni. Lisztbe mártjuk és a 170 fokra felforrósított olajba téve, szép pirosra megsütjük (5-10 perc). Az olajból kivéve leszűrjük. Serpenyőbe öntünk 2 evőkanál olajat, ráöntjük a sört, beleszórjuk a fűszereket és beletesszük a megtisztított, finomra aprított vöröshagymát. Jól összeforraljuk, majd belekeverjük a burgonyapelyhet, és a mártást jó sűrűre főzzük. Ezután beletesszük a megsült húsdarabokat, és még egyszer felforraljuk. Bármilyen köret jó hozzá, de a legfinomabb vegyes, párolt zöldséggel. Egyszerűen készíthető, különleges ízű, nem drága étel.

Hegedús húsfalat

Hozzávalók: 25 dkg maceszliszt vagy pászkaagombóc dara, 25 dkg kicsontozott csirkemell, 3 dl tej, 3 db egész tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, kevés liszt.

Elkészítése: A tojásokat habosra verjük, hozzáöntjük a tejet, a fűszereket, a megtisztított, finomra aprított vöröshagymát, valamint a szétzúzott fokhagymát, és belekeverjük a maceszlisztet. 20 percnyi pihentetés után hozzáadjuk a közben ledarált csirkemellet. Jól összedolgozzuk, majd a húsos masszából apró rudacskákat formázunk. Lisztben megforgatjuk és 170 fokra felforrósított olajba téve szép pirosra megsütjük (8-10 perc). Sör vagy bor mellé kitűnő. Nagyon egyszerűen készíthető.

Illatos csirkeragu

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell, fél kg gesztenye, 6-7 evőkanál szójaszósz, 1 evőkanál konyak, 1 fej lilahagyma, 1 kis gyömbér, 1 evőkanál cukor, 3-4 evőkanál olívaolaj.

Elkészítése: A felkockázott csirkehúst egy tálkába tesszük, meglocsoljuk szójaszósszal és konyakkal. Pihentetjük addig, amíg a többi anyagot előkészítjük. A gyömbért hámozzuk meg és szeleteljük vékony metéltre, a hagymát vékonyan karikázzuk fel, és a megfőtt, megtisztított gesztenyét aprítsuk fel. Hevítsük fel az olajat, tegyük bele a hagymát, a gyömbért és a húst a páclével együtt. Kevergessük, amíg a hús megpuhul. Akkor szórjuk meg cukorral, tegyük bele a gesztenyét, és öntsünk rá kb. fél liter vizet. Tegyük fedőt az edényre, és gyenge tűzön pároljuk kb. háromnegyed óráig. A ragut főtt rizságyon tálaljuk, hagymával, almaszeletekkel díszítjük.

Makói csirkemell

Hozzávalók: 2 csirkemell, 3 dl tej, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 db egész tojás, 1 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió-virág, kevés liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz, 4 adag, hagymával ízesített tartármártás.

Elkészítése: A csirkemelleket kicsontozzuk és a tömör húsdarabokat vékony szeletekre vágjuk. Sós, zúzott fokhagymával ízesített tejben legalább 2 órán keresztül érleljük. Közben a tojásokat felverjük, belekeverjük a megtisztított és lereszelt vöröshagymát. A fűszerekkel és a sóval ízesítjük. A tejből kivett csirkemelleket amúgy nedvesen lisztbe mártjuk, ezután beletesszük a hagymás tojásba, majd zsemlemorzsaiba forgatjuk. Ezután ismét a tojásba, és újra a morzsába forgatjuk, 170 fokra felforrósított olajba tesszük, és 6-8 perc alatt szép aranybarnára sütjük. A duplán, hagymás tojásban bundázott hús olyan lesz, mintha rántottában sült volna. A megmaradt tojást kevés fokhagymás tejjel és egy-két evőkanál liszttel összekeverjük, majd négy, nagyon vékony palacsintát sütünk a masszából. Az ételt úgy tálaljuk, hogy egy-egy palacsintára ráhalmozzuk a megsült hússzeleteket, és a jéghideg hagymás mártást külön csészében tesszük mellé. Kissé hosszadalmasan készíthető, de nagyon finom.

Almás csirkevagdalt

Hozzávalók: 2 csirkemell (40-50 dkg), 1 dl tejszín, 1 nagy, savanykás alma, 2 tojássárga, 10 dkg ementáli sajt, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál só, ízlés szerint őrölt fehér bors, kevés zsemlemorzsa.

Elkészítése: A csirkemellet kicsontozzuk, bőrét lehúzzuk (a csontokból és a bőrből kitűnő levest főzhetünk). A húst ledaráljuk, majd hozzáadjuk a tojássárgákat, a tejszínt, a reszelt vöröshagymát, a sót és a borsot. Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Kissé kicsavarjuk, úgy adjuk hozzá a keverékhez. A masszát addig gyúrjuk, amíg az összes folyadékot felveszi, majd apránként az alma levét is hozzáöntjük. Vizes kézzel kis pogácsákat formálunk belőle, ezeket zsemlemorzsaiban meghempergetjük, és a 170 fokosra felforrósított olajba beletéve 4-6 perc alatt megsütjük. A fölösleges olajat leitatjuk a megsült húsról, majd tűzálló tálra vagy kis tepsire tesszük. A reszelt sajtot rászórjuk, és az előmelegített forró sütőben annyi ideig pirítjuk, amíg a sajt egybefüggő réteget nem képez a tetején. Egyszerűen készíthető, könnyű húsétel.

Budai sült csirke

Hozzávalók: 1 kg-os csirke, 1 dl konyak, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál só, 2 gerezd fokhagyma, 2 db egész tojás, 5-6 evőkanál kukoricaliszt, 1 dl sűrű majonéz.

Elkészítése: A megmosott, leszárított csirkét 8 darabra vágjuk és megsózzuk. A konyakba belekeverjük a sót és a cukrot, valamint a megtisztított és szétzúzott fokhagymát. A csirkedarabokat egyenként megmártjuk a fűszeres-konyakos lében, ezután mély tálban egymásra rakjuk a húsokat. Legalább 2 órán keresztül hagyjuk állni, a tálba visszacsurgó levét időnként ráöntjük. A húsdarabokat még nedvesen megforgatjuk a kukoricalisztben, majd a felvert tojásba és ismét kukoricalisztbe mártjuk, amit jól rá is nyomkodunk. 170 fokra felforrósított olajban nagyságtól függően 6-10 perc alatt szép sárgásbarnára megsütjük. Míg a csirkedarabok sülnek, a visszamaradt konyakos-fűszeres levét belekeverjük a majonézbe és a már megsült, még forró húsdarabokat meglocsoljuk vele. Szalmaburgonya és saláta illik hozzá. Kissé munkaigényes, de ünnepi étel, és nem nagyon drága.

Csirkemájás burgonyapogácsa

Hozzávalók: 40 dkg nyers burgonya, 25 dkg csirkemáj (szívvel együtt), 2 db egész tojás, késhegynyi sütőpor, 1 kis fej vöröshagyma, 1 dl tej, 1 db zsemle (vagy 1 szelet kenyér), ízlés szerint só és törött bors, 1 teáskanál majoránna, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, kevés zsemlemorzsa.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk és az almareszelő durva fokán nyersen lereszeljük. A májat néhány percre forrásban lévő sós vízbe tesszük, majd ha megfehéredett, leszűrjük és ledaráljuk. A zsemlet apró kockákra vágjuk és a tejjel leöntjük. Pár percnyi áztatás után szétmorzsoljuk, hozzáadjuk a nyers burgonyát, az összes fűszert és a ledarált májat. Ráöntjük a nyers, felvert tojásokat, és addig gyúrjuk, amíg az összes folyadékot felveszi. Nedves kézzel kis pogácsákat formálunk a masszából és zsemlemorzzában megmártjuk. Jól rá is nyomkodjuk a morzsát. Forró olajban 6-8 perc alatt pirosra sütjük. Lecsurgatjuk róla a fölösleges olajat és bármilyen körettel, salátával tálalhatjuk. Kissé munkaigényes, de nagyon finom.

Csirke tojásban

Hozzávalók: 2 db kicsi csibe (összesen 1 kg-nyi), 3 db egész tojás, teáskanálnyi liszt, 1 dl tejföl, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A csirkéket megtisztítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük és kettőbe vágjuk, így összesen 4 darabot kapunk. Megsózzuk. A tojást habosra verjük, belekeverjük a sót és a borsot. A csirkedarabokat egyenként megmártjuk a borsos tojásban, majd 170 fokra felhevített olajba téve, 8-10 perc alatt szép aranyárgára megsütjük. A megsült húst melegen tartjuk. 2 evőkanálnyi olajat beleöntünk egy nagy serpenyőbe, felforrósítjuk, majd jó egy deci vizet hozzátöltünk és felforraljuk. A maradék borsos tojást vékony sugárban beleöntjük. A liszttel simára kevert tejföllel behabarjuk. Folytonosan kevergetve a mártást jól kiforraljuk, végül a tálra rakott sült csirkehúsrá ráöntjük. Vajas galuska vagy főtt csuszatészta illik hozzá. Kissé hosszadalmas a készítése, de megéri a fáradtságot.

Süni

Hozzávalók: 4 kicsi csirkemell, 10 dkg tisztított, fehér mandula, 2 púpozott evőkanál zsemlemorzsa, 2 evőkanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, só és törött fehér bors ízlés szerint, 2 db egész tojás, 1 mokkáskanál mandulaaroma.

Elkészítése: A kicsontozott és bőrétől megfosztott csirkemelleket egyenként 2 darabra vágjuk és megsózzuk. (Így összesen 8 húsdarab lesz.) A mandula felét durvára daráljuk és a zsemlemorzzához keverjük, a másik felét szálkásra vágjuk. A tojásokat habosra keverjük, hozzáadjuk a tisztított, zúzott fokhagymát, a mandulaaromát, kevés sót és a fehér borsot. A húsdarabokat először lisztben, majd a fűszeres tojásban megforgatjuk, utána a mandulás morzsában meghempergetjük, ezután újból a tojásba mártjuk, végül a mandulacsíkokban megforgatjuk. A szálkas mandulát kicsit rá is nyomkodjuk, majd 170 fokra felhevített olajban 6-8 perc alatt szép pirosasbarnára megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük róla, és párolt vajas zöldséggel tálaljuk. Kissé munkaigényes, ám nagyon finom.

Királyok csirkecombja

Hozzávalók: 4 szép, nagy csirkecomb, 10 dkg főtt füstölt tarja vagy 10 dkg főtt füstölt sonka, 1 közepes nagyságú csemege uborka, 1 evőkanál frissen reszelt torma, 2 db egész tojás, 1-2 evőkanál tejföl, ízlés szerint só és törött fekete bors, kevés liszt és zsemlemorzsza a bundázáshoz.

Elkészítése: A csirkecombokat a forgóknál bevágjuk, de nem vágjuk el! A főtt sonkát és az uborkát vagy nagy lyukú darálón ledaráljuk, vagy nagyon apróra összevágjuk. Hozzáadjuk a reszelt tormát, a tejfölt, a sót és a törött borsot. A combokon lévő bőrt ujjunkkal fellazítjuk, hogy a töltelék a bőr alá betölthessük, majd a comb húsos részét sóval, borssal bedörzsöljük. A megtöltött húst lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába mártjuk, ezután a 170 fokra felforrósított olajban 8-10 perc alatt szép aranybarnára megsütjük. Vajas, párolt karfiol vagy kelbimbó és majonézes mártás a hozzáillő köret, vagy párolt rizs és ecetes savanyúság illik mellé. Kissé munkaigényes, de nagyon finom.

Lucullusi csirkeszárny

Hozzávalók: 8 szép nagy csirkeszárny, 10 dkg gomba, 10 dkg főtt füstölt sonka, 10-12 dkg liszt, 2 gerezd fokhagyma, másfél dl világos sör, 1 mokkáskanál törött fekete bors, só, 1 csokor petrezselyem-zöld, 1 db egész tojás.

Elkészítése: A csirkeszárnyakat kettévágjuk, a szárnyvégeket levágjuk, és leveshez később felhasználjuk. A húsdarabokat megsózzuk és 15 percre félretesszük. A gombát megtisztítjuk, és a sonkával, valamint a megmosott petrezselyemzölddel együtt ledaráljuk, vagy nagyon apróra daraboljuk. A tojást gyengén felverjük, hozzáöntjük a sört, megsózzuk, megborsozzuk, és belekeverjük a megtisztított és szétzúzott fokhagymát. Annyi lisztet keverünk hozzá, hogy a szokásosnál kissé sűrűbb palacsintatészta massa legyen belőle. A szárnyakat először lisztben, majd a tésztában megforgatjuk, és a 170 fokos olajba téve 6-8 perc alatt szép pirosra megsütjük. Salátával és párolt rizzsel vagy rizibizivel tálaljuk. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Gesztenyés csirkemájrokett

Hozzávalók: 30 dkg csirkemáj (szívvel együtt), 25 dkg gesztenyemassza (a gesztenye mirelit is lehet, az sem baj, ha édes), 10 dkg jó húsos császárszalonna, késhegynyi őrlött szerecsendió-virág, ízlés szerint só, ízlés szerint törött fekete bors, 2 db egész tojás, kevés liszt.

Elkészítése: A csirkemájat annyi sós, forrásban lévő vízbe tesszük, amennyi éppen ellepi, majd fehéredésig főzzük. Leszűrve hagyjuk kihűlni. Ezután a császárhússal együtt ledaráljuk és mély tálba rakjuk. Ráöntjük a felvert tojásokat, hozzáadjuk a felengedett gesztenyemasszát, megsózzuk, megborsozzuk, és a szerecsendió-virággal megfűszerezzük. Az egészet alaposan összegyúrjuk-összedolgozzuk. Nedves kézzel kis rudakat formázunk belőle, lisztben megforgatjuk és azonnal beletesszük a forró olajba. 4-5 perc alatt szépen megsütjük, lecsöpögtetjük és rögtön tálaljuk. Nagyon jó mellé a fokhagymával ízesített tartármártás és a paradicsomsaláta. Egyszerűen és gyorsan készíthető ínycsalat.

Gesztenyés pulykamell

Hozzávalók: 40 dkg kicsontozott pulykamell, 2 db egész tojás, 15 dkg gesztenyemassza (a gesztenyemassza édes is lehet), 3-4 evőkanál liszt, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só, 1 teáskanál mustár.

Elkészítése: A pulykamellet vékony szeletekre vágjuk, húskalapáccsal kissé kiveregetjük és megsózzuk. 15 percre félretesszük. A tojásokat habosra verjük és belekeverjük a gesztenyemasszá. Annyi sót teszünk bele, hogy megkóstolva erősen sósnak érezzük. Ezután a borssal és a mustárral megfűszerezzük, majd annyi lisztet keverünk bele, hogy a massa tejföl sűrűségű legyen. A pulykamell-szeleteket először lisztben megmártjuk, ezután a tésztában megforgatva 180 fokra felhevített olajba tesszük és 6-8 perc alatt szép aranybarnára megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük vagy papírtörülközővel leitatjuk róla, és pikáns befőttel, kompóttal, valamint burgonyapürével vagy párolt, petrezselymes rizzsel tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető.

Mandulás csirke kínai módra

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, 5 dkg tisztított fehér mandula, kis doboz ananászbefőtt, 10 dkg rizsliszt, 1 dl édes fehérbor, 2 tojásfehérje, 1 teáskanál cukor, csipetnyi törött fehér bors ízlés szerint.

Elkészítése: A tojásfehérjét kicsit felverjük (nem kell kemény habbá verni) és belekeverjük a cukrot, a rizslisztet, a bort, a sót és a borsot. A kis darabokra vágott csirkét a pácba belemártva egy órán keresztül érleljük. Közben a tisztított mandulát forgácsokra aprítjuk. A pácolt, „bundás” csirkedarabokat megforgatjuk a mandulában, és a 170 fokra felhevített olajban 6-7 perc alatt szép aranyárgára sütjük. A lecsöpögtetett húsdarabokat meleg tálra tesszük, köré rakjuk a levétől leszűrt ananászbefőttet, és mandulával ízesített párolt rizzsel tálaljuk. Nagyon egyszerűen készíthető, különleges étel.

Pácolt currys csirke

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú csirke, fél dl olaj, 2 evőkanál bor- vagy gyümölcscecet, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 3-4 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1-1 teáskanál só és curry-por, 1 mokkáskanál törött fekete bors.

Elkészítése: A megtisztított csirkét kis darabokra vágjuk. Az olajban elkeverjük az ecetet, a megmosott és finomra aprított petrezselyemzöldet, a sót, a borsot és a curry-por. A húsokat egyenként megmártjuk a pácban, majd egy mély tálban egymásra rakjuk. Néhány órán keresztül hagyjuk pácolódni, de akár egy nappal előbb is érlelhetjük. Sütés előtt a pácléből kivéve, még nedvesen annyi lisztbe forgatjuk, amennyit felvesz, és azonnal beletesszük a 170 fokra felhevített olajba. 7-8 percig sütjük, míg szép ropogós-piros lesz. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük róla, és burgonyapürét meg salátát kínálunk hozzá. Nagyon egyszerűen készíthető, finom étel.

Mogyorós csirkeszárny

Hozzávalók: 8 csirkeszárny, 10 dkg darált mogyoró, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 2 tojás, 1 csapott teáskanál só, csapott mokkáskanál törött fehér bors, 3 evőkanál liszt.

Elkészítése: A csirke szárnyakról a szárnyvégeket levágjuk (ezeket levesbe belefőzhetjük), a visszamaradó húsos részeket megsózzuk. A tojásokat habosra fölverjük, a megmaradt sót és a borsot hozzáadjuk. A reszelt sajtot és a mogyorót külön kis tálban összekeverjük. A húsdarabokat először a lisztbe forgatjuk, majd a tojásban megmártjuk és a sajtos mogyoróba hempergetjük. Ezután ismét tojásba mártjuk és a mogyoróba forgatjuk. A mártogatást addig ismételjük, amíg a tojás és a mogyoró el nem fogy. 180 fokra fölhevített olajban 5-7 perc alatt szép pirosra-ropogósra sütjük a szárnyakat. Egyszerre csak keveset tegyünk a frituba, nehogy

összeragadjanak. A húsdarabokat lecsöpögtetjük, esetleg papírtörllővel leitatjuk róluk a fölösleges olajat, majd meleg tátra tesszük, és tetszés szerint burgonyapürével vagy párolt vajas zöldséggel tálaljuk. Egyszerűen készíthető, igazán finom ételkülönlegesség.

Libamáj ínycseknek

Hozzávalók: 40 dkg pecsenye-libamáj, fél liter tej, 10 dkg nagyon finomra darált dióbél vagy tisztított mandula, 2 db egész tojás, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 teáskanál majoránna, 1 gerezd fokhagyma, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A libamájakat szétszedjük, a nagyobb darabokat szeletekre vágjuk, és a tejbe tesszük. Legalább 2 órán keresztül hagyjuk a tejben. Közben a tojásokat habosra verjük, belekeverjük a paradicsompürét, a zúzott, tisztított fokhagymát, a törött borsot és a majoránát. A libamájat kivesszük a tejből, kicsit letörülgetjük, majd lisztbe mártjuk. Ezután beleforgatjuk a fűszeres tojásba és a darált dióban meghempergetjük. Ismét a tojásba, majd újra a zsemlemorzsaiba mártva 1-2 percig sütjük a 160 fokos olajban. Az olajból kivéve lecsöpögtetjük és a maradék diót rászórjuk. Rizibizivel és tejfölös uborkasalátával tálaljuk. Drága, de egyszerűen készíthető és igen finom, ínycseknek való étel.

Csirkecomb gombában

Hozzávalók: 4 szép csirkecomb, 1 zacskó gombalevespor, 8-10 dkg finomliszt, 1 db egész tojás, 1,5-2 dl tej, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött fekete bors.

Elkészítése: A csirkecombokat a forgóknál kettévágjuk és mindkét oldalát megsózzuk. A tojást a tejjel habosra verjük, hozzáadjuk a gombalevesport, a megmosott és finomra vágott petrezselyemzöldet, valamint a törött borsot. Annyi lisztet keverünk hozzá, hogy sűrű palacsintatészta-massza legyen belőle. A csirkecombokat először lisztbe mártjuk, majd a tésztában megforgatjuk és azonnal belerakjuk a 170 fokra felforrósított olajba. 8-10 perc alatt szép pirosra sütjük. A megmaradt gombás tésztából (kevés vízzel vagy sódávízzel felhígítva) vékony palacsintákat sütünk. Az ételt úgy tálaljuk, hogy két megsült combdarabot egy vékony palacsintára fektetünk, kevés petrezselyemzölddel meghintjük, és sült burgonyával kínáljuk. Bármilyen friss zöldségsaláta illik hozzá. Egyszerűen és gyorsan készíthető.

Kapris húspogácsa

Hozzávalók: 25 dkg sovány sertéshús, 2 közepes nagyságú ecetes uborka, 1 fiola kapribogyó, 1 db egész tojás, 1 teáskanál mustár, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 1 evőkanál burgonyapelyhet, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 teáskanál pirospaprika, 1 teáskanál szardellapaszta, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi őrölt koriander, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, kevés liszt.

Elkészítése: A húst megmossuk, letörülgetjük, és az ecetes uborkával együtt ledaráljuk. Hozzáöntjük a tejszínt, a tejfölt, a tojást, a kapribogyó levét, a burgonyapelyhet, a szardellapasztát, a fűszereket, az összevágott kaprit és a reszelt sajtot. Az egészet addig gyúrjuk, amíg az összes folyadékot felveszi. Nedves kézzel apró pogácsákat formálunk a masszából, majd lisztbe mártjuk, és a 170 fokra felhevített olajba tesszük. 6-8 perc alatt pirosra sütjük, lecsöpögtetjük róla az olajat, és dárdácskákat vagy fogvájót beleszúrva, salátával bélelt tátra tesszük. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

Dán húspogácsa

Hozzávalók: 40 dkg sovány marhahús, 2 dl tej, 1 fej vöröshagyma, 1 db egész tojás, 1 teáskanál pirospaprika, ízlés szerint só és törött fekete bors, kevés liszt, a mártáshoz 3 dl tej.

Elkészítése: A marhahúst a megtisztított vöröshagymával együtt kétszer átdaráljuk, hogy egészen pépes legyen, majd összegyúrjuk a tejjel, a felvert tojással, a pirospaprikával, a sóval és a borssal. Annyi lisztet adunk hozzá, hogy formázható legyen és az összes folyadékot felszívja. Nedves kézzel apró gombócokat alakítunk belőle, kevés lisztben megforgatjuk, és a forró olajban 4-5 perc alatt szép pirosasbarnára megsütjük. Leszűrjük, kisebb tepsire szorosan egymás mellé rakjuk. Leöntjük a tejjel és a tepsi alufóliával szorosan befedjük. Előmelegített, forró sütőbe toljuk. 20 percnyi párolás után a gombócokat megforgatjuk és újabb 20 percig pároljuk. Mire elkészül, a tejből csak sűrű mártás marad, a hús fantasztikusan finom lesz. Salátával, párolt rizsszel vagy burgonyapürével tálaljuk. Csak melegen jó! Kissé munkaigényes, de különleges.

Kakashús krokett

Hozzávalók: 40 dkg levesben főtt, kicsontozott kakashús, 2 db egész tojás, 5 dkg vaj, 4 dl tej, 2 púpozott evőkanál liszt, 1 nagy csokor petrezselyemzöld, 1 kis fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, késhegynyi őrölt szegfűszeg, 1 mokkáskanál törött fekete bors, kevés liszt.

Elkészítése: A vajat felforrósítjuk, rászórjuk a lisztet és habzásig hevítjük. Ráöntjük a megmelegített tejet, és simára keverve, jó sűrűre főzzük. Ha langyosra hűlt, hozzáadjuk a felvert, nyers tojásokat, a finomra vágott petrezselyemzöldet, a megtisztított és nagyon finomra metélt vöröshagymát és az összes fűszert. A kakashúst a húsdarálón kétszer is ledaráljuk, és hozzákeverjük a masszához. Alaposan összedolgozzuk, és ha kihűlt, betesszük a hűtőszekrénybe, hogy megdermedjen. Ezután nedves kézzel kis rudakat formálunk belőle, lisztben megmártjuk és a 180 fokra felmelegített olajba téve 4-6 perc alatt szép pirosra megsütjük. A felesleges olajat lecsöpögtetjük róla, és tetszés szerinti körettel tálaljuk. Bármilyen főtt húst megsüthetünk ezzel a módszerrel. Kissé munkaigényes, de nagyon jó.

Matrózkolbász

Hozzávalók: 40 dkg levesben főtt sertéshús (csont nélkül), fél citrom reszelt héja, kis fej vöröshagyma, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál szardellapaszta, 2 db egész tojás, 5 dkg füstölt szalonna, 1 mokkáskanál csípős pirospaprika, ugyanennyi édes pirospaprika, fél dl sör, mokkáskanálnyi törött fekete bors, zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A főtt húst a megtisztított vöröshagymával és a füstölt szalonnával együtt ledaráljuk. Ezután összedolgozzuk a habosra felvert tojással, a sörrel, a mustárral, a szardellapasztával és a többi fűszerrel. Annyi zsemlemorzsat adunk hozzá, hogy jól alakítható masszát kapjunk. Vizes kézzel kis kolbászkákat formázunk belőle. A kolbászkákat meghempergetjük a zsemlemorzzában, amit rá is nyomkodunk a húsról. Ha a morzsa átnedvesedett és már nem pereg le, a 180 fokra felhevített olajba tesszük. 3-4 perc alatt pirosra megsütjük, leszűrjük, majd a fölösleges olajat le is itatjuk. Sült burgonyával és salátával tálaljuk, de bármilyen főzelék mellé is adható fasírt helyett. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Hamis „borjú” vagdalt

Hozzávalók: 50 dkg sovány sertésdagadó, 1,5 dl tejszín, fél citrom, só és törött fehér bors ízlés szerint, 1 db egész tojás, kevés liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A húst megmossuk, leszárítjuk és háromszor átdaráljuk, hogy teljesen pépes masszát kapjunk. A ledarált húsrá ráöntjük a tejszínt, megsózzuk, megborsozzuk és alaposan összedolgozzuk. Befedve legalább fél napig érleljük a hűtőszekrényben. A hűtött húsmasszából féltenyényi szeleteket formázunk (ez nedves kézzel könnyen lehetséges), és lisztbe, felvert tojásba, valamint zsemlemorzsaiba forgatjuk. A hússzeleteket 180 fokra felforrósított olajba tesszük, és 3-4 perc alatt szép pirosra megsütjük. Az olajból kivéve lecsöpögtetjük, majd papírtörülközőn leitatjuk róla a felesleges olajat, és még forrón meglocsoljuk a kicsavart citrom levével. Burgonyapürét és köménymaggal ízesített káposztasalátát kínálunk hozzá, de tejföls tök- vagy zöldbabfőzelék mellé is jól illik. Egyszerűen készíthető.

Sörös gombóc

Hozzávalók: 25 dkg sovány sertés- vagy marhahús, 2 zsemle vagy 2 szelet kenyér, 3 dl világos sör, 1 db egész tojás, 1 teáskanál mustár, 2 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, késhegynyi cukor, zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A zsemlet apróra összevágjuk és a sört ráöntjük. A húst megdaráljuk, összedolgozzuk az enyhén kicsavart zsemelével, a mustárral, a tojással, a szétzúzott fokhagymával és a fűszerekkel, majd hozzáadjuk az áztatás során visszamaradt sört is. Addig gyúrjuk, amíg a massa az összes folyadékot felveszi. Vizes kézzel kis gombócokat formálunk belőle, zsemlemorzsaiban megforgatjuk és azt rá is nyomkodva, 170 fokra felforrósított olajba tesszük. 5-6 perc alatt piros-ropogósra megsütjük és lecsöpögtetve, fogvájót szúrunk bele. Sör mellé kitűnő harapnivaló. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Sonkás szűzermék

Hozzávalók: 25-30 dkg sertés szűzpecsenye, 25 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, mokkáskanálnyi zsálya, só és törött fekete bors ízlés szerint, liszt a bundázáshoz.

Elkészítése: A szűzpecsenyét megmossuk, letöröljük, majd kis érmékre vágjuk. A sonkát ugyancsak akkorára daraboljuk, mint a sertéshúst. Megsózzuk, megborsozzuk, meghintjük a zsályával. Egy szeletke szűzermére ráteszünk egy szeletke sonkát, és fogvájóval úgy tűzzük össze, hogy ne essen szét. Lisztbe forgatjuk. Azonnal beletesszük az olajsütőbe, amelyben előzőleg 180 fokra felhevítettük az olajat. 1-2 perc alatt megsül, ezután lecsöpögtetjük. Almás tormamártással és burgonyapürével tálaljuk. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Citromos rántott szelet

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb vagy karaj (csont nélkül), 2 citrom, 1 db egész tojás, só és törött fekete bors ízlés szerint, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A sertéshúst vékony, kis szeletekre vágjuk. Megsózzuk, meghintjük kevés törött borssal és reszelt citromhéjjal. A tojást habosra verjük, belekeverjük az egyik citrom kicsavart levét. A megfűszerezett hússzeleteket először lisztbe mártjuk, ezután megforgatjuk a citromos tojásban, végül meghempergetjük a zsemlemorzsaiban. 170 fokra forrósított olajban 4-5 perc alatt

szép sárgásbarnára megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük róla, és még forrón megöntözzük a maradék citrom kicsavart levével. Melegen is, hidegen is tálalható, utóbbi esetben citromkarikákkal és petrezselyemzölddel feldíszítve. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető, igen ízletes étel.

Parmezános májszeletek

Hozzávalók: 30 dkg sertésmáj, 2 db egész tojás, 1 dl tej, 10 dkg reszelt parmezán sajt, makkáskanálnyi törött bors, makkáskanálnyi majoránna, kevés liszt és zsemlemorzsza a bundázáshoz.

Elkészítése: A májat vékony szeletekre vágjuk. A tojást habosra verjük a tejjel, belekeverjük a borsot és a majoránnát. A májszeleteket lisztben megmártjuk, majd a fűszeres tojásban meghempergetjük és a reszelt sajtban megforgatjuk. Ezután újra a tojásba mártjuk, végül a zsemlemorzsában megforgatva beletesszük a 170 fokra felforrósított olajba. 2-3 perc alatt világossárgára sütjük, majd kiemelve lecsöpögtetjük, esetleg tiszta papírtörülközővel leitatjuk róla az olajat. A megsült májszeleteket még forrón megsózzuk, és tetszés szerinti körettel, valamint salátával tálaljuk. Csak a tányéron szabad megsózni, különben megkeményedik. Nagyon gyorsan és egyszerűen készíthető.

Pácolt sonka sajtbundában

Hozzávalók: 40 dkg főtt, sovány füstölt tarja, fél liternyi tej, 2 gerezd fokhagyma, 1 makkáskanál törött fekete bors, kevés liszt, 2 db egész tojás, 10 dkg reszelt parmezán sajt, 10 dkg zsemlemorzsza.

Elkészítése: Előző este a tejbe belekeverjük a megtisztított és szétzúzott fokhagymát, majd a borssal ízesítjük. A sonkát egyformán fél centi vastag szeletekre vágjuk és a tejbe beletesszük. Az edényt lefedjük és másnapig a hűtőszekrényben tartjuk. Az étel készítése előtt a szeleteket kivesszük a fűszeres tejből és lisztbe mártjuk, majd a felvert tojásban megforgatjuk. Reszelt sajtban meghempergetjük. Ezután ismét beletesszük a tojásba, végül a zsemlemorzsában megmártva 170 fokra felhevített olajban 3-4 perc alatt szép pirosra megsütjük. Vigyázzunk, hogy az olaj ne legyen forróbb, mert a sajt keserűvé válhat! Bármilyen friss salátával nagyon finom. Burgonyapüré illik mellé. Csak melegen jó igazán. Egyszerűen készíthető finom étel.

Virsli falatok

Hozzávalók: 4 pár virsli, 10 dkg reszelt sajt, 1 db egész tojás, 2 evőkanál zsemlemorzsza, 1 púpozott evőkanál liszt, 1 csapott makkáskanál törött bors, ízlés szerint só.

Elkészítése: A virsliket, miután a bőrüket lehúztuk, három centis darabokra vágjuk. A tojást jó habosra felverjük, megsózzuk és megborsozzuk. A zsemlemorzsát és a reszelt sajtot összekeverjük. A virsli darabokat először lisztben megmártjuk, majd a borsos tojásban megforgatjuk, végül a sajtos morzsában meghempergetjük. 180 fokra felhevített olajban 1-2 perc alatt szép aranysárgára megsütjük. Vigyázat! A sajt miatt a bunda hamar megsül, ezért ügyeljünk rá. (A sötétbarnára sült sajt keserű, élvezhetetlen.) Bármilyen köret és saláta illik hozzá, ha melegen tálaljuk. Hidegen is jó: kapros majonézmártást vagy kapros tejfölt kínáljunk hozzá. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

Rántott tüdő gombóckák

Hozzávalók: 30 dkg sertéstüdő, 2 db egész tojás, 1 húsleveskocka, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál törött bors, 1 késhegynyi szerecsendió-reszelék, ízlés szerint só, kevés liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A tüdőt alaposan megmossuk, lecsöpögtetjük és kisebb darabokra vágjuk. Annyi vízbe tesszük, amennyi éppen ellepi, és a vizet megsózva, puhára főzzük. A főtt tüdőt leszűrjük és ledaráljuk. Fél dl főzővízben feloldjuk a húsleveskockát és a fűszerekkel együtt belekeverjük a darált tüdőbe. Hozzáteszünk egy nyers, felvert tojást és annyi zsemlemorzst, hogy formázható masszát kapjunk. Nedves kézzel kis gombócokat formálunk belőle, és lisztbe, a maradék felvert tojásba, valamint a zsemlemorzsaiba forgatjuk. 180 fokra felhevített olajban 3-4 perc alatt szép piros-ropogásra megsütjük. Az olajat jól lecsöpögtetjük, esetleg papírtörülközővel vagy szalvétával leitatjuk, és sült hasábburgonyával, valamint salátával, vagy főzelék mellé feltétként tálaljuk. Eléggé munkaigényes, de nagyon jóízű, olcsó étel.

Fokhagymás füstölt csülökfalatok

Hozzávalók: 1 főtt füstölt csülök, 1 db egész tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 evőkanál finomliszt, 1/2-1 dl tej (vagy csülökfőzőlé), ízlés szerint törött fekete bors, késhegynyi csípős paprika, 1 evőkanál mustár.

Elkészítése: A főtt csülköt kicsontozzuk, majd a húst hosszukás, vékony csíkokra vágjuk. A tojást habosra verjük a tejjel (csülöklével), hozzáadjuk a lisztet, a megtisztított és lereszelt vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, a törött borsot és a csípős paprikát, majd a mustárral is összekeverjük. A húscsíkokat először lisztbe mártjuk, ezután a mustáros tésztában megforgatjuk, és a 180 fokra felforrósított olajba egyenként beletesszük. 4-5 perc alatt pirosra sütjük, majd kivéve leitatjuk róla a felesleges olajat és csípős csalamádéval vagy ecetes paprikával meg tört burgonyával kínáljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető étel.

Tormával töltött rántott szelet

Hozzávalók: 4 szelet sertéscomb, 2 evőkanál ecetes torma, 2 evőkanál juhtúró, 1 evőkanál sűrű tejföl, kevés cukor, ízlés szerint só, 1 db egész tojás, kevés liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A hússzeleteket húskalapáccsal vékonyra kiverjük, szélüket több helyen bevagdadjuk. Az ecetes tormát, a juhtúrót, a tejfölt, kevés cukrot és a sót összekeverjük, majd mindegyik szelet húst egyenként megkenjük a krémmel. Szorosan összegöngyöljük, mint a palacsintát szokás, hústüvel meg is tűzzük, hogy ne essen szét, ezután lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk. 170 fokra felhevített olajba tesszük a négy hústekercset, és 7-8 perc alatt szép pirosra megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük róla és burgonyapürét vagy párolt rizst kínálunk mellé. Egyszerűen és gyorsan készíthető, ízletes étel.

Virsli sült burgonyában

Hozzávalók: 8 db hosszukás, közepes nagyságú burgonya, 2 pár virsli ízlés szerint só.

Elkészítése: A burgonyákat meghámozzuk és egészben, erősen sós vízben majdnem puhára főzzük. Közben a virsli megghámozzuk és félbevágjuk, ily módon 8 virsli darabot kapunk. A burgonyákat leszűrjük és hagyjuk lehűlni, majd almacsutkázóval hosszában úgy fúrjuk ki, hogy a

virslis darabok beleférjenek. Ha az összes burgonyába beledugtuk a virsliket, akkor a 170 fokra felforrósított olajba apránként beletesszük, és addig sütjük, amíg szép pirosasbarnára sülnek a megtöltött burgonyák (7-10 perc). A megsült darabokat leszűrjük és lecsöpögtetjük. Melegen tálaljuk párolt, vajos zöldségkörettel és majonézes mártással. Virsli helyett főzőkolbásszal is készíthetjük. (A kifúrt burgonyaforgácsot más ételhez elhasználhatjuk, pl. készíthetünk belőle burgonyás rántottát.) Kissé munkaigényes, de olcsó és nagyon jó étel.

Finom sertésláb

Hozzávalók: 2 közepes nagyságú sertésláb, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 mokkáskanál curry-por, 2 db egész tojás, 1 mokkáskanál törött fekete bors, kevés liszt, ízlés szerint só.

Elkészítése: A lábakat gondosan megtisztítjuk, lekaparjuk és többször váltott vízben megmossuk. Kuktafazékban, erősen sós vízben a lábakat olyan puhára főzzük, hogy könnyen kicsontozhassuk. A színhúst még melegen belenyomkodjuk egy lapos, szögletes formába. Egy-két evőkanál főzőlevet ráöntünk, majd ha kihűlt, lefedve betesszük a hűtőszekrénybe. Másnapra kocsonyává dermed. Kiborítjuk a formából és szeletekre vágjuk. Lisztbe mártjuk, a curry-vel, sóval, borssal ízesített felvert tojásban megforgatjuk, majd a parmezánnal elkevert zsemlemorzsaiban meghempergetve, 180 fokos olajban 2-4 perc alatt szép aransárgára sütjük. A felesleges olajat lecsöpögtetjük, és tartármártással, valamint sült hasáburgonyával tálaljuk. Pontosan olyan, mint a borjúláb. Kissé hosszadalmasan készíthető, de finom és olcsó.

Fokhagymás vesés szelet

Hozzávalók: 2 db sertésvese, 2 db zsemle, 2 db egész tojás, 1 nagy főtt burgonya, 5 dkg füstölt szalonna, 1 csokor petrezselyemzöld, 3 gerezd fokhagyma, kevés tej a zsemlek áztatásához, só és törött bors ízlés szerint, zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A megtisztított, felszeletelt vesét bő vízben megmossuk, majd leszűrjük. A levét kiöntjük. Hagyjuk kissé megszikkadni. Az apróra vágott füstölt szalonnát kiolvasztjuk. A zsírján megpirítjuk a veseszeleteket, majd a meghámozott, főtt burgonyával együtt ledaráljuk. Hozzáadjuk a szétmorzsolts, megáztatott zsemlek, az áztatás után leszűrt tejet, a tojások sárgáit, a megmosott és finomra aprított petrezselyemzöldet, végül óvatosan beledolgozzuk a tojások fehérjéből vert kemény habot is. A masszából féltényérnyi szeleteket formázunk és zsemlemorzsaiban megforgatjuk, illetve a morzsát jól rányomkodjuk. 180 fokra felhevített olajban 4-5 perc alatt szép pirosra megsütjük. A leszűrt szeleteket melegen, salátával és burgonyakörettel tálaljuk. Elégé munkaigényes, de nem drága és kiadós.

Sajtos töltött sonka

Hozzávalók: 8 nagy, vékony szelet nyers füstölt sonka, 1 nagyobb, savanykás alma, 8 hajszálvékony szelet óvári sajt, kis fej vöröshagyma, 1 db egész tojás, 8 szem szegfűszeg, tej a sonka áztatásához, késhegynyi törött fekete bors, ízlés szerint só, kevés liszt.

Elkészítése: A nyers sonkaszeleteket előző nap tejbe áztatjuk és felhasználásig a hűtőszekrényben tároljuk. A tejből kivesszük, lecsöpögtetjük és törött borssal megsózzuk. Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk és 8 karikára vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk és ugyancsak 8 karikát vágunk belőle. Minden sonkaszeletre ráhelyezünk egy-egy almakarikát, ezt beborítjuk egy szelet sajttal, majd ráteszünk egy hagymakarikát is. A hagymába beleszúrunk egy

szegfűszeget, jól megsózzuk és a sonkát összegöngyöljük. (Hogy ne essen szét, szűrjük át egy hústüvel vagy fogvájóval.) Lisztben megforgatjuk és félretesszük. A sonka áztatásához használt tejből 1 decinyit összekeverünk a felvert tojással és megmártjuk benne a töltött sonkát. Ezután ismét lisztben, végül a tejes tojásban ismét megforgatva, 170 fokra felhevített olajba tesszük, és 5-7 perc alatt pirosra sütjük. Jól lecsöpögtetjük róla az olajat és tormás mártással tálaljuk. Melegen jó igazán. Kissé munkai igényes, de igazi ünnepi étel.

Rejtett, töltött sonka

Hozzávalók: 8 vékony, nagy gépsonkaszelet, 5 dkg juhtúró, 2 evőkanál frissen reszelt torma, só, cukor ízlés szerint, 1 evőkanál tejföl, késhegynyi törött fehér bors, 1 db egész tojás, 1 dl tej, 8-10 dkg finomliszt, 1 teáskanál konyak, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors.

Elkészítése: Először a „mártótésztát” készítjük el. A tojást habosra verjük, hozzáadjuk a tejet, a lisztet, a konyakot, és sóval, borssal ízesítjük. Simára keverjük és 15 percig hagyjuk állni. Közben a juhtúrót összekeverjük a tormával, a sóval, a cukorral és a tejföllel, majd a borssal ízesítjük. A kiterített sonkaszeleteket bekenjük a túrós-tormás krémmel, és szorosan felcsavarjuk. Lisztbe mártjuk és a tésztában megforgatva, forró olajba tesszük. 4-5 perc alatt piros-ropogósra megsütjük, és lecsöpögtetve róla a felesleges olajat, azonnal tálaljuk. Melegen burgonyapüré vagy vajas párolt zöldség illik hozzá, hidegen pedig franciasalátával tesszük az asztalra. Egyszerűen és gyorsan készíthető, kellemesen pikáns étel.

Sült hot dog

Hozzávalók: 8 db stangli (egyenes kicsi kifli), 8 kicsi virsli, 1 evőkanál mustár, 2 db egész tojás, 1 mokkáskanál törött bors, ízlés szerint só, 1 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: A stanglik mindkét végét levágjuk, majd fakanál nyelével úgy fúrjuk ki hosszában a kifliket, hogy kitolhassuk belőle a kifli puha belét. A virslik bőrét lehúzzuk, kevés mustárral bekenjük és „beleszuszakoljuk” a kifli üregébe. Ha nagyon nehezen megy, kissé kitágítjuk a kiflik belsejét. A tojásokat felverjük, belekeverjük a megtisztított, zúzott fokhagymát meg a törött borsot, és kevés sóval ízesítjük. Az ízesített tojásba belemártogatjuk a kifliket, és legalább 10 percig hagyjuk állni, hogy a folyadékot beszívják. Addig mártogatjuk, amíg a tojásból csak egy csepp is marad. Ezután 180 fokos hőmérsékletű olajba tesszük a kifliket, egyszerre nem többet négynél, és 2-3 perc alatt szép pirosra megsütjük. Papírtörülközőre rakjuk, hogy az beszívhasa a fölösleges olajat. Azonnal, még melegen tálaljuk. Ne felejtsünk el mellé salátát kínálni! Egyszerűen készíthető, jóízű vacsora.

Párizsis nyárs

Hozzávalók: 30 dkg párizsi egy darabban, 2 csokor zöldhagyma, 8 kicsi gombafej, 2 nagy zöldpaprika, só, törött bors, mustár ízlés szerint, liszt, tojás és zsemlemorzsa a bundázáshoz, 4 fél hurkapálca (vagy hosszú hústük).

Elkészítése: A párizsiról a bőrt lehúzzuk, és négy egyforma vastag szeletre vágjuk. A zöldhagymát megtisztítjuk és négy részre elosztjuk. A megtisztított gombát ugyancsak négy

részre osztjuk. A zöldpaprikát megmossuk, szárát és csomóját kiszedjük. Félbevágva ugyancsak 4 darab lesz belőle. Egy nyársra való párizsit, hagymát, gombát és zöldpaprikát egyforma nagyságúra darabolunk, majd változtatva felfűzzük a hurkapálcára. Megsózzuk és megborsozzuk. Mustárral is bekenjük, és lisztbe forgatjuk. Ezután belemártjuk a felvert tojásba, végül meghempergetjük zsemlemorzsaiban és beletesszük a 180 fokra forró olajba. 2-3 perc alatt szép világosbarnára megsütjük, és a fölösleges olajat lecsöpögtetjük róla. A másik három nyársat ugyanúgy elkészítjük. Melegen, többféle saláta kíséretében tálaljuk. Egyszerű és gyorsan készíthető.

Csabai krokett

Hozzávalók: 10 dkg csabai kolbász, 40 dkg burgonya (tisztán mérve), 2 db egész tojás, fél tubus kolbászkrem, 1 mokkáskanál sütőpor, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 2 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál pirospaprika, ízlés szerint só, zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk és az almareszelő durva fokán nyersen lereszeljük. Összekeverjük a felvert tojással, a kolbászkrémmel, a pirospaprikával, a zúzott fokhagymával, majd hozzáadjuk a bőrétől megfosztott és nagyon apróra vágott vagy ledarált füstölt kolbászt. Végül beleszórjuk a sütőport is, ezután az egészet alaposan összedolgozzuk. Nedves kézzel kis krocketeket formázunk a masszából és zsemlemorzsaiban megforgatjuk. Rányomkodjuk a morzsát, és 170 fokra felhevített olajban 6-8 perc alatt szép piros-ropogósra megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük, és salátával, valamint petrezselymes párolt rizszel tálaljuk. Saláta helyett kínálhatunk mellé majonézes mártást is, ekkor hidegen tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

Hawaii tekercs

Hozzávalók: 8 vékony, nagy szelet gépsonka, 8 vékony szelet ömlesztett sajt, 4 karika ananászbefőtt, 2 db egész tojás, kevés liszt, valamint zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A kiterített sonkaszeletre ráfektetünk egy szelet sajtot. Az ananászbefőttet levétől lecsöpögtetjük, és egészen apróra összevágjuk, majd egynolcad részét rászórjuk a sajtra. A sonkát úgy csavarjuk fel, mint a palacsintát. A „göngyöleget” hústúvel (vagy fogpiszkálóval) összetűzzük, hogy a következő munkafolyamatok közben szét ne essen. Ezután nagyon óvatosan lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk, majd ismét tojásba, végül újra a morzsába hempergetjük, végül a kész, panírozott tekerceket a 180 fokra felhevített olajba tesszük. A 4-5 perc alatt szép pirosra megsült tekerceket kiszedjük az olajból, lecsöpögtetjük és papírtörülközőre rakjuk. Fehérbort és turmixolt ananással ízesített majonézt tálalunk mellé, amelybe belemártogatjuk. Nagyon finom és különleges étel, amelyet friss ananással készítenek Hawaii szigetén. Ünnepi étkezések alkalmával ananászbóléval vagy ananászkoktéllal együtt fogyasztják. Kissé munkaigényes, ám különlegesen finom étel.

Virsli köpönyegben

Hozzávalók: 4 pár virsli, 8 szép nagy kelkáposztalevél, 1 púpozott evőkanál mustár, liszt és zsemlemorzsza a bundázáshoz, 2 db egész tojás, 2 evőkanál tej, kevés só.

Elkészítése: A kelkáposztaleveleket forrásban lévő, enyhén sós vízbe tesszük. Az újraforrástól számított 3 perc múlva leszűrjük és lecsöpögtetjük. A vastag ereket úgy vágjuk le, hogy a levelet ne lyukasszuk ki. A virslik bőrét lehúzzuk. A leveleket a mustárral bekenjük, a virslit rátesszük és felcsavarjuk. Két végét úgy göngyöljük bele, hogy a csomagocska ne essen szét. A tojásokat a tejjel habosra keverjük, majd a lisztbe mártott, köpönyeges virslit beleforgatjuk a tojásba, végül zsemlemorzsában meghempergetve, 2-3 percre 180 fokos forró olajba rakjuk. Egyszerre csak négyet süssünk, hogy legyen helyük, ne szoruljanak össze. A megsült, lecsöpögtetett virslit tálalhatjuk melegen, salátával vagy hideg mártással, de tálalhatjuk hidegen is. Ekkor a kis rudakat 3 centis darabokra vágjuk és egy-egy dárdácskát beleszúrva, salátalevéllal bélelt tálra rakjuk. Fokhagymás, majonézes mártásba mártogatjuk. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető, akár vendégvárónak is alkalmas kínálnivaló.

Sör- és borkorcsolyák

Hagymás krumplilángos

Hozzávalók: 40 dkg főtt, áttört burgonya, 35 dkg finomliszt, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 db tojás, 1 dkg élesztő, fél dl tej, 1 mokkáskanál só.

Elkészítése: A meglangyosított tejben elkeverjük a szétmorzsolts élesztőt és langyos helyen felfuttatjuk. Ezután összedolgozzuk a főtt, áttört és még meleg burgonyával, a liszttel, a tojásokkal, a megtisztított és lereszelt vöröshagymával, valamint a szétzúzott fokhagymával és a sóval. A tésztát jól kidolgozzuk, majd egy cipóba formálva 30 percig pihentetjük. Lisztezett deszkán egy centi vastagra kinyújtjuk, és a legnagyobb pogácsaszaggatóval vagy vizespohárral kiszaggatjuk. Kissé széthúzogatójuk, majd a 180 fokra felforrósított olajban 4-5 perc alatt szép pirosra sütjük. Itatóspapírra szedjük, hogy az a fölösleges olajat felszívja. Egyszerűen készíthető, jóízű vacsora vagy vendégváró.

Ropogós szardellás lángos

Hozzávalók: 40 dkg finomliszt, 1,5 dkg élesztő, 1 csapott evőkanál szardellapaszta, kevés langyos víz, 1 mokkáskanál kristálycukor.

Elkészítése: Az élesztőt szétmorzsoljuk és fél deci, meglangyosított vízben simára keverjük. Hozzáadjuk a cukrot és letakarva bögre tetejére „futtatjuk”. Ezután összedolgozzuk a liszttel, a szardellapasztával és annyi langyos vízzel, hogy galuskamassza keménységű legyen. Nem dagasztjuk, hanem kanállal verjük (illetve a robotgép keverőjével keverjük) egészen addig, amíg hólyagossá válik. Tetejét kevés liszttel meghintjük, és mély, lisztezett tálba téve háromszorosára kelesztjük (az élesztő langyos helyen gyorsabban dolgozik). A megkelt tésztából kézzel kisebb darabokat kiszakítunk, egyformán széthúzogatójuk, és 180 fokra felforrósított olajba tesszük. 2-3 perc alatt ropogósra megsütjük. A frituból kivesszük és papírtörülközőn leitatjuk róla a fölösleges olajat. Egyszerűen készíthető, jóízű étel bor vagy sör mellé.

Sajtos-kapros galuska

Hozzávalók: 10 dkg parmezán (jellegű) sajt, 2 db egész tojás, 15-20 dkg finomliszt, 1 csapott evőkanál sütőpor, 3 dkg vaj (vagy margarin), 1-1,5 dl tej, 1 evőkanál tejföl, 1 evőkanál burgonyapelyhet, 1 csokor friss (vagy 1 teáskanál szárított) kapor, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 csapott teáskanál só.

Elkészítése: Mély tálban jó habosra verjük a tojásokat, beleszórjuk a fűszereket és a megmosott, finomra vágott kaprot. A tejet is beleöntve annyi lisztet keverünk hozzá, hogy a szokásos sűrűségű galuskamasszát kapjuk. Hozzáadjuk a reszelt sajtot, a tejfölt, a burgonyapelyhet és a felolvasztott, de már nem meleg vaját. Az egészet jól összedolgozzuk. Tizenöt percnyi pihentetés után evőkanállal hosszúkás galuskákat szaggatunk a 180 fokos forró olajba, ahol 2-3 perc alatt szép pirosra sütjük. Egyszerre csak kevés galuskát szaggassunk, nehogy összeragadjanak, mert a sülés alatt jó nagyra megnőnek. Az olajból leszűrjük és kaporos tejföllel vagy kaporral ízesített tartármártással tálaljuk. Nagyon egyszerűen készíthető.

Sült sajtgombóc

Hozzávalók: 20 dkg reszelt parmezán sajt, 20 dkg zsemlemorzsa, 4 tojássárgája, 10 dkg vaj, 5 dkg darált dió, 2 dl tejföl, 1 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, só és törött fehér bors ízlés szerint, 1 mokkáskanál curry-por.

Elkészítése: A vaját megpuhítjuk, de nem olvasztjuk fel. Habosra keverjük a tojássárgákkal. Sóval, borssal, curry-vel ízesítjük, hozzáadjuk a vágott petrezselyemzöldet. Belekeverjük a darált diót, végül hozzáadjuk a reszelt sajtot és a zsemlemorzszát. Az egészet alaposan összedolgozzuk. Nedves kézzel kis gombócokat formázunk belőle és 190 fokra felhevített olajban aransárgára sütjük. Leszűrve leitatjuk róla a felesleges olajat. Tálra rakjuk és leöntjük a zúzott fokhagymával elkevert tejjel. Párolt, vajas kelbimbó illik hozzá. Hidegen is fogyasztható, akkor nem kell tejjel lelocsolni, csak magában, sör- vagy borkorcsolyaként kínáljuk. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Sajos-sonkás rizspogácsa

Hozzávalók: 3 dl főtt rizs (maradék is lehet), 10 dkg főtt füstölt sonka, 1 db egész tojás + 1 tojássárga, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 2 dl tejföl, 3 dkg vaj (vagy margarin), kis fej vöröshagyma, mokkáskanálnyi törött fehér bors, teáskanálnyi csípős mustár, ízlés szerint só, zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A tojásokat habosra verjük és hozzáadjuk a főtt rizst. Beleszórjuk a fűszereket, belekeverjük a nagyon apróra vágott sonkát, a megolvasztott vaját, a megtisztított és finomra aprított vöröshagymát, valamint a mustárt. Az egészet jól összedolgozzuk és nedves kézzel pogácsákat formázunk belőle. Zsemlemorzzában megforgatjuk, és a 180 fokra felhevített olajban, nagyságtól függően 2-4 percig sütjük. Szűrőlapáttal kivéve lecsöpögtetjük róla a fölösleges olajat, ezután tűzálló tálra tesszük, szorosan egymás mellé. A tejjel elkeverjük a reszelt sajtot, s ezt rákenjük a sonkás rizspogácsák tetejére. Előmelegített forró sütőbe tolva addig pirítjuk, amíg a sajt kissé színesedni kezd a tetején. Vigyázat, nem szabad megbarnítani! Kissé hosszadalmasan készíthető, de nagyon ízletes.

Palacsintában sült sajt

Hozzávalók: 25-30 dkg parmezán sajt, 1 db egész tojás, 8-10 dkg finomliszt, 1 dl tej, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál curry-por, 1 mokkáskanál törött fehér bors, kevés szóda víz.

Elkészítése: A tojást habosra verjük. Fokozatosan hozzáadjuk a tejet, a lisztet, a sót, a borsot, a curry-t, és belekeverjük a megtisztított, zúzott fokhagymát, majd annyi szóda vizet öntünk hozzá, hogy a szokásosnál kissé sűrűbb legyen a palacsintatészta. A sajtot vastag, hosszú csíkokra vágjuk. Először lisztben megforgatjuk, majd belemártjuk a tésztába és a 180 fokra felforrósított olajba tesszük. 1-2 perc alatt szép világosárgára megsütjük. Az olajból kivéve itatóspapírra vagy papírszalvétára rakjuk, hogy az a felesleges olajat felszívja. Ha kihűlt, újra belemártjuk a tésztába és ismét beletesszük a forró olajba. Immáron pirosra sülte lecsöpögtetjük, és melegen tálaljuk. Saláta vagy majonézes mártás illik hozzá, petrezselyemmel ízesített rizs társaságában. Kissé munkáigényes, de nagyon finom sörkorcsolya.

Sajtos bundás kenyér

Hozzávalók: 8 vékony szelet kenyér, 1 db egész tojás, 2 dl tej, 4 vékony szelet sajt, 3 dkg vaj (vagy margarin), 1 teáskanál mustár, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 mokkáskanál curry-por, ízlés szerint só.

Elkészítése: A tojást habosra verjük a tejjel, beleszórjuk a fűszereket és a mustárt is belekeverjük. A kenyérszeleteket vékonyan megvajazzuk, és két kenyérszelet közé egy szelet sajtot illesztünk. Jól összenyomjuk és a dupla szendvicset megmártjuk a fűszeres tojásban. A másik három szendvicspárt ugyanígy addig mártogatjuk, amíg elfogy a tojás. (Lehet, hogy egyik-másik szendvicskenyeret többször is meg kell forgatnunk.) A felforrósított olajban, 180 fokon 2-3 perc alatt szép pirosasbarnára sütjük a szendvicseket. A hő hatására a kenyérszeletek között lévő sajt megolvad és összeragasztja a kenyereket. Melegen is, hidegen is kitűnő vacsora lehet valamilyen salátával. Ezenkívül mártásos húshoz ünnepi köretnek is adhatjuk. Ekkor a kenyérszeleteket apró, háromszög vagy négyszög alakú idomokra is szabhatjuk, így a kész falatok gusztusosabbak lesznek. A fűszerezést aszerint változtathatjuk, hogy mit szeretünk: zúzott fokhagymát, apróra vágott petrezselymet, piros paprikát stb., a tojásos tejet ezekkel is fűszerezhetjük. Bármilyen sajtból készíthetjük. Egyszerű és olcsó vacsora vagy ital mellé való falat.

Gombás tojás - másképpen

Hozzávalók: 10 db egész tojás, 15 dkg gomba, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött bors, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csapott teáskanál só, 1 púpozott teáskanál tejföl, 1 diónyi vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: 8 tojást keményre főzünk, meghámozunk, és a tompábbik végükből egy nagyon vékony lapot levágunk. Óvatosan kiszedjük a főtt sárgákat. A gombát megtisztítjuk, felszeleteljük és a felforrósított olajba rakjuk. Megsózzuk, rászórjuk a megtisztított és lereszelt vöröshagymát, valamint a megmosott, lecsöpögtetett és finomra metélt petrezselyemzöldet. Törött borssal ízesítjük és fedő alatt puhára pároljuk. Zsírjára sütve kissé kihűtjük, ezután összekeverjük a főtt tojássárgákkal és a tejföllel. 1 nyers tojással a zsemlemorzsat is hozzáadjuk, majd a töltelékét óvatosan beletöltjük a kemény tojás fehérjéjébe. A megmaradt töltelékét összekeverjük a habosra felvert nyers tojásokkal. Az ilyen módon megtöltött tojásokat először lisztbe, majd a tojáskeverékbe mártjuk, ezután a zsemlemorzsaiban megforgatjuk. Majd ismét tojásba és morzsába forgatjuk. A nyílásánál jól rányomkodjuk a bundát, és úgy tesszük bele az olajba, hogy a nyílás fölfelé legyen. A forró olajban szinte pillanatok alatt „összekap” a töltelék és a bunda nem folyik szét. A 2-3 perc alatt megsült tojásokat hasáburgonyával vagy párolt rizzsel tálaljuk. Salátát se felejtünk el mellé kínálni. Kissé bonyolult az elkészítése, de nagyon finom falat.

Sajtos borkorcsolya

Hozzávalók: 1 hosszúkás zsúrkenyér, 20 dkg füstölt sajt, 3 gerezd fokhagyma, 8 dkg vaj, 2 db egész tojás, fél dl tej, 1 púpozott mokkáskanál só, 1 mokkáskanál törött bors, 5 dkg finomra darált amerikai mogyoró.

Elkészítése: A vajat összekeverjük a sóval, a borssal, a megtisztított, zúzott fokhagymával és a mogyoróval. A zsúrkenyeret nagyon vékony szeletekre vágjuk. A kenyérszeleteket vékonyan megkenjük a mogyorós vajjal, majd egy akkora, nagyon vékony szelet sajtot borítunk rá, amekkora majdnem elfedi. A tetejére rakunk egy másik, megkent kenyérszeletet és kissé összenyomjuk. Ha az összes kenyeret így módon „párosítottuk”, akkor a tejjel habosra felvert,

megsózott és megborsozott tojásban néhányszor megmártogatjuk a szendvicsek mindkét oldalát. Apránként süssük meg a 170 fokos forró olajban (2-4 perc). A hő hatására a kenyérszeletek szinte összeragadnak a bennük lévő sajttól. Nagyon finom, fűszeres rágcásálnivaló bor vagy sör mellé. Kissé munkaigényes, de megéri a fáradságot.

Meleg sajt hajdú módra

Hozzávalók: 20 dkg Hajdú sajt, 1 db egész tojás, 1 evőkanál tej, kevés liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz, 1 mokkáskanál curry-por, csipet őrölt szerecsendió, ízlés szerint só.

Elkészítése: A sajtot nagyon nehéz úgy bundázni, hogy sülés közben ne folyjon ki. Ez a recept teljesen biztos módszer ahhoz, hogy a sajt „épségben” megússza a viszontagságokat. A sajtszeletekből egyforma, kétujjnyi vastag rudakat vágunk. A tojást a tejjel habosra keverjük, majd hozzáadjuk a fűszereket. A sajtrudakat először lisztbe, ezután pedig a tojásba mártjuk és a zsemlemorzzában forgatjuk. A maradék tojást 2 evőkanál liszttel és 1-2 evőkanál vízzel összekeverjük, majd a palacsintatészta szerű masszába beleforgatjuk a már bebundázott sajtrudakat. Rögtön beletesszük a 180 fokos olajba és 1-2 perc alatt világosra sütjük. Jól lecsöpögtetjük, ízlés szerint még nedvszívó papírra helyezve is leitatjuk, és petrezselymes, párolt rizzsel, valamint tartármártással tesszük az asztalra. Gyorsan és egyszerűen készíthető, remek borkorcsolya.

Töltött tojás

Hozzávalók: 1 csomag réteslap, 5 db egész tojás, 1 kis doboz (5 dkg) májkrém, 5 dkg reszelt füstölt sajt, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál mustár, só és törött fekete bors ízlés szerint.

Elkészítése: Négy megmosott tojást jó keményre megfőzünk. Meghámozzuk, és az egyik végét óvatosan felvágva, egy mokkáskanállal kikanalazzuk belőle a főtt tojássárgákat. Ezt összekeverjük a májkrémmel, a reszelt vöröshagymával, a fokhagymával, a sóval, a borssal és a mustárral. A krémet, illetve annak egy részét beletömjük a tojásfehérjébe. A maradék töltelékkel összekeverjük a nyers, felvert, ötödik tojással. A réteslapokat szétszedjük. A fűszeres-tojásos krémmel bekenjük a lapok teljes felületét és elosztjuk rajta a reszelt sajtot. Mindegyik lapra ráteszünk egy megtöltött tojást és úgy csomagoljuk be, hogy az ne essen szét. Egy-egy csomagocskát óvatosan beleeresztünk a 170 fokos forró olajba és 2-3 perc alatt pirosra sütjük. A hő hatására a tézslapokon lévő tojásos sajt az egészet összefogja! Óvatosan lecsöpögtetjük és papírra tesszük, hogy az a fölösleges olajat felszívja. Salátával tálaljuk ezt a különleges ételt. Kissé bonyolultán készíthető.

Juhász zsemle

Hozzávalók: 25 dkg juhtúró, 4 db zsemle, 2 db egész tojás, 1 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, ízlés szerint só és törött fehér bors, kevés liszt a bundázáshoz.

Elkészítése: A zsemleket lapjában vékonyra szeleteljük. A tejfölt, a juhtúrót és a reszelt sajt felét összekeverjük, jól megsózzuk, meghintjük a pirospaprikával és a borssal. A zsemleszeleteket vastagon bekenjük a krémmel, majd egyet-egyet összeragasztunk. Jól összenyomjuk, nehogy szétessen. A tojásokat habosra felverjük, borssal és kevés sóval ízesítjük, majd a lisztes zsemleszendvicseket beleforgatjuk. Ismét lisztbe mártjuk, csak ezután rakjuk a 180 fokra felhevített olajba, és 1-2 perc alatt megsütjük. Egyszerre csak keveset tegyünk az olajsütő

készülékbe, mert hamar összeragadhatnak a szendvicsek. Lecsurgatjuk a fölösleges olajat és még forrón rászórjuk a megmaradt reszelt sajtot. Salátát ne felejtsünk mellé kínálni! Egyszerűen és gyorsan készíthető.

Sörben sült fúrtojas

Hozzávalók: 16 db fúrtojas, 1 db tyúktójas, 8-10 dkg finomliszt, másfél dl világos sör, 1 gerezd fokhagyma, makkáskanálnyi őrölt gyömbér, 1 makkáskanál törött fekete bors, késhegynyi sütőpor, 1 púpozott makkáskanál só.

Elkészítése: Kis tálkába üssük a fúrtojást, ügyelve, hogy a tojás héja ne kerüljön bele. Másik edényben a tyúktójást habosra keverjük. Ráöntjük a sört, beleszórjuk a fűszereket és a zúzott fokhagymát, majd annyi lisztet adunk hozzá, hogy sűrű palacsintatésztát kapjunk. Forró olajba mártott kicsi merőkanálba öntsünk egy evőkanálnyi tésztát, tegyük rá a feltört fúrtojást és nagyon óvatosan csúszassuk bele a 170 fokra felhevített olajba úgy, hogy a tojás lehetőleg a tésztán maradjon. A tészta azonnal körülfogja a tojást! Ezután másik fúrtojást feltörve, az egész műveletet megismételjük. Csak addig süssük, amíg világosbarna nem lesz. Lehetőleg kettesével, hármasával süssük, hogy úszhassanak az olajban. A leszűrt, melegen tartott sült tojához sajtos rizst kínálunk. Munkaigényes, ügyességet kívánó, hosszadalmasan készíthető, de különleges étel.

Italkorcsolya

Hozzávalók: a tésztához 40 dkg finomliszt, 2 dl tej, 1 teáskanál só, a töltelékben: 2 nagy fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 1 teáskanál pirospaprika (esetleg erős), 1 makkáskanál curry-por, 1 makkáskanál törött fekete bors, 2 gerezd fokhagyma, 2 tojásfehérje.

Elkészítése: Először a tölteléket készítjük el. A megtisztított és finomra vágott vöröshagymát a forró olajon üvegesre pároljuk, megfűszerezzük és hagyjuk kihűlni. A lisztet a tejjel és a sóval sima tésztává dolgozzuk össze, majd lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk. Széles szájú pohárral nagy korongokat szúrunk ki belőle. A korong egyik felét megkenjük a hagymás töltelékkel, a másik felét ráhajtjuk és kicsit rá is nyomkodjuk. A gyengén felvert tojásfehérjével körben bekenjük a tészta szélét, majd ha a fehérje megszáradt, 180 fokra felhevített olajban apránként, kis adagokban megsütjük (2-3 perc). A fölösleges olajat gondosan leitatjuk. Melegen jó igazán. Ha nem fogy el, sütőben (vagy mikrohullámú készülékben) felmelegíthető. Kissé hosszadalmas a készítése, de nagyon finom.

Szalonnás lepény

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 15 dkg finomliszt, 8 dkg füstölt szalonna, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só és törött fekete bors ízlés szerint, kevés tej.

Elkészítése: A burgonyát meghámozzuk, lemoszuk, és nyersen lereszeljük. Hozzákeverjük a lisztet, a sót, a borsot, a reszelt vöröshagymát és annyi tejet, hogy a massa galuskatészta keménységű legyen. 15 percig pihentetjük. Közben a füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk, zsírt kiolvasztjuk, majd a pörccel együtt hozzákeverjük a tésztához. Két evőkanál segítségével 180 fokra felhevített olajba szaggatjuk, és 2-3 perc alatt pirosra sütjük. A lecsöpögtetett lepényt melegen, sör mellé tálaljuk. Nagyon egyszerűen készíthető.

Sajtgombóc

Hozzávalók: 4 tojásfehérje, 1 egész tojás, 10 dkg reszelt parmezán sajt, 5 dkg reszelt trappista sajt, 5 dkg reszelt füstölt sajt, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: Az egész tojást habosra verjük és a zsemlemorzsával összekeverjük. A sóval, a borssal és a megtisztított, zúzott fokhagymával fűszerezzük. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, majd óvatosan beleforgatjuk a fűszeres masszát és apránként hozzáadjuk az előzőleg összekevert reszelt sajtokat. Nedves kézzel kis gombócokat formálunk belőle, és kis részletekben beletesszük a 180 fokra hevített olajba. (Nagyon megnő a gombócok térfogata!) Igen gyorsan, 3-4 perc alatt megsütjük. Ügyeljünk, nehogy a sajt barnára süljön, mert keserű lesz az étel. Bor- vagy sörcorcsolyának, vendégváró falatnak igen alkalmas, de gomba- vagy paradicsommártással önálló főétel is lehet. Gyorsan készíthető.

Sós gesztenyepalacsinta

Hozzávalók: a tésztához 1 db egész tojás, 2 dl tej, 2 dl szóдавíz, fél dl olaj, ízlés szerint só, a töltelékhez 25 dkg gesztenyemassza (nem baj, ha cukrozott), 1 dl sűrű tejföl, mokkáskanálnyi reszelt szerecsendió, ízlés szerint só és törött fekete bors, a bundázáshoz liszt, tojás, zsemlemorzsa.

Elkészítése: A palacsintát a szokott módon megsütjük. A gesztenyemasszát a tejföllel kenhetőre keverjük, sóval, borssal, szerecsendióval ízesítjük. A palacsintákat egyenként megtöltjük a gesztenyés krémmel, és két végüket behajtva, szorosan felcsavarjuk. Lisztbe mártjuk, a habosra felvert tojásba beleforgatjuk, és zsemlemorzsába hempergetve, 180 fokra felforrósított olajba tesszük. 1-2 perc alatt szép pirosra megsütjük, a fölösleges olajat leitatjuk, és tartármártással tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető.

Palacsintaforgács

Hozzávalók: 1 db egész tojás, 3 dl tej, 15-20 dkg finomliszt, 1 dl szóдавíz, 1 evőkanál reszelt vöröshagyma, 1 mokkáskanál törött fehér bors, 1 csapott teáskanál só, késhegynyi őrölt szerecsendió-virág, késhegynyi sütőpor.

Elkészítése: A tojást habosra verjük, hozzákeverünk 2 dl tejet és a lisztet, majd a fűszereket is beleszórjuk. Ha a massa már sima, apránként hozzáöntjük a maradék tejet és a szóдавizet. A szokásos palacsintatésztánál kissé sűrűbbnek kell lennie. Legalább fél óráig hagyjuk állni, hogy a liszt jól megduzzadhasson, majd teáskanállal adagolva beleforgatjuk a 170 fokos olajba. Egyszerre csak keveset tegyünk az olajba, nehogy nagyon összesüljenek a szabálytalan alakú falatok! Ha szép barnáspirosra sülték (2-3 perc), leszűrjük, és az újabb adagot beletesszük. Melegen is, hidegen is remek bor- vagy sörcorcsolya, akkor érdemes készíteni, ha nagyobb társaság gyűlt egybe és gyorsan ennivalót kell adni az ital mellé. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

Sörben sült burgonyagombóc

Hozzávalók: 50 dkg sós vízben főtt burgonya, 2 db egész tojás, 6 evőkanál liszt, 1,5 dl világos sör, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál sütőpor, 1 mokkáskanál törött bors, késhegynyi szerecsendió-virág, késhegynyi őrölt gyömbér, ízlés szerint só.

Elkészítése: Először a sörös tésztát készítjük el. 1 tojást a sörrel habosra verünk, belekeverjük a fűszereket, és annyi lisztet adunk hozzá, hogy a szokásos sűrűségű palacsintamassza legyen belőle. Végül a zúzott fokhagymát is belekeverjük, majd 15 percig hagyjuk állni. Közben a főtt burgonyát leszűrjük, összetörjük, hozzáadjuk a maradék nyers tojást és a megtisztított, lereszelt vöröshagymát. Kevés burgonyafőzőlével az egészet jól összegyúrjuk. Formázhatónak kell lennie. (Ha túl lágy, kevés liszttel sűrűsítjük.) A burgonyás masszából nedves kézzel nagyobb diónyi gombócokat formálunk, ezeket a lisztben és a sörös masszában megforgatjuk, végül a 170 fokra felhevített olajban 3-4 perc alatt szép piros-ropogásra sütjük. Egyszerre csak kevés gombócot tegyünk a készülékbe, nehogy összeragadjanak! A megsült gombócok jócskán megnőnek. Papírtörülközőre vagy nedvszívó szalvétára tegyük, hogy az a felesleges olajat beszívja. Remek vacsora kefirrel vagy tejföllel lelocsolva. Kissé munkaigényes, de nagyon jó és olcsó.

Paprikás sörlepény

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 10 dkg vaj, 1-1,5 dl joghurt, 1 teáskanál pirospaprika, 1 teáskanál só.

Elkészítése: A megpuhított (de nem felolvasztott) vaját összegyúrjuk a liszttel, a sóval, a pirospaprikával és a joghurttal. Lisztezett deszkán addig gyúrjuk, amíg csak elválik a deszkától. Fél centi vastagra kinyújtjuk, és 3 centi széles, 5 centi hosszú téglalapokat vágunk belőle. 180 fokra felhevített olajban adagonként, apránként kisütjük (2-3 perc), majd a fölösleges olajat leitatjuk. Sörhöz kiváló korcsolya. A nyers tésztát a hűtőszekrényben napokig tárolhatjuk, s csak kisütni kell frissen, mielőtt a vendégek megérkeznek. Egyszerűen készíthető és nagyon olcsó.

Diós sós palacsinta

Hozzávalók: 12 db, a szokásos módon megsütött vékony, sós palacsinta, 15 dkg finomra darált dióbél, 5 dkg zsemlemorzsa, 2 db egész tojás, 1 csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: 5 dkg megsózott dióval meghintjük a megsütött, kész palacsintákat, majd nagyon szorosan felcsavarjuk. Két végüket úgy hajtjuk be, hogy a sülés során ne bomolhassanak ki. A tojásokat felferjük, összekeverjük a sóval, a borssal, valamint a megtisztított, szétzúzott fokhagymával. A palacsintarudakat megforgatjuk a fűszeres tojásban, majd belehempergetjük a zsemlemorzzával és kevés sóval összekevert darált dióbélbe. Rá is nyomkodjuk a diót. Óvatosan beleeresztjük a forró olajba, és 1-2 perc alatt világosbarnára sütjük. Egyszerre csak keveset süssünk, hogy „úszhassanak” a kis palacsinták. Sör vagy bor mellé fantasztikusan finom „korcsolya”. Magában vagy majonézes mártással is tálaljuk, de akkor hidegen tegyük az asztalra, előétel gyanánt. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

Sós diócsemege

Hozzávalók: 20-25 dkg tisztított dióbél (lehetőleg fél, ép diószemek), 1 csapott evőkanál só.

Elkészítése: A tisztított dióbelet kis lábosba tesszük. Annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen csak ellepi, beleszórjuk a sót és felforraljuk. A felforrás után a dió nedvességtartalmától függően 3-5 percig (ha a dió régi, akkor tovább) főzzük. leszűrjük, de nem öblítjük le, hogy a só rajta maradjon. (Nem kell félni attól, hogy nagyon sós lesz, hiszen csak kevés só marad meg a dióhéj felületén.) A már teljesen leszikkadt dióbelet a 160 fokra felhevített olajba tesszük, és addig sütjük, amíg a színe láthatóan kissé megsötétedik (1-2 perc). Ekkor kiemeljük az olajból és

nedvszívó papírra tesszük. Hagyjuk kihűlni, csak azután tesszük el dobozba vagy alufólia tálcába. Csodálatos ízű „rágcsa” sörhöz, borhoz. Mandulát és mogyorót ugyanígy készíthetünk, azonban a mandula héját előzőleg vegyük le. (Erre a legegyszerűbb módszer, hogy forrásban levő vízbe beleszórva, egy percnyi forralás után a héját egy mozdulattal leszedjük, majd újra tegyük vízbe a már leírtak szerint. A mogyoró héját - a mandulával ellentétben - nem szükséges lehúzni.) Nagyon egyszerűen elkészíthető.

Töltött burgonyafánk

Hozzávalók: 30 dkg finomliszt, 10 dkg margarin, 30 dkg főtt, áttört burgonya, fél dl tej, 1 dkg élesztő, 2 db egész tojás, 1 doboz sprottni (füstölt apró szardínia), só és törött fekete bors ízlés szerint, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál citromlé, 1 mokkáskanál citromhéj, a bundázáshoz liszt, tojás, tej, zsemlemorzsa.

Elkészítése: A tejben elkeverjük az élesztőt és felfuttatjuk. A lisztet és a margarint összemorzsoljuk, majd hozzáadjuk a főtt burgonyát, 1 tojást, a sót és a felfuttatott élesztőt. Jól összedolgozzuk és 30 percig pihentetjük. Ezután vékonyra nyújtjuk és kiszaggatjuk. Amíg kel, elkészítjük a töltelék: a sprottnit összekeverjük a másik tojással, a fűszerekkel, a zúzott fokhagymával, a citrom levével és héjával, majd egy-egy tésztadarab közepére teszünk egy kevés töltelék. A tésztát félbehajtogatjuk, széleit összenyomkodjuk, lisztben, tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk. 180 fokos olajba tesszük és megsütjük (7-8 perc). Salátával önálló étel, vagy ünnepi menüben különleges köret. Készítése kissé hosszadalmas, de az íze nagyon finom.

Burgonyás lángos másképpen

Hozzávalók: 4 evőkanál burgonyapelyhet, 1 db egész tojás, 2 dl tej, 10-15 dkg finomliszt, 2 dl tejföl, 1 csapott teáskanál sütőpor, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma, 1 csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, késhegynyi szerecsendió-reszelék.

Elkészítése: A tojást a tejjel habosra verjük. Megfűszerezzük, belekeverjük a burgonyapelyhet, és 10 percig hagyjuk állni. Ezután újból összekeverjük és annyi lisztet adunk hozzá, hogy galuskasűrűségű legyen. Öt percnyi pihentetés után ismét átkeverjük, majd olajos kézzel féltenyérynyi nagyságú, egy centi vastag darabokra szaggatjuk. Egyenként beletesszük a 180 fokra felhevített olajba, és 2-3 perc alatt szép pirosra megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük, illetve mindkét oldalát papírtörülközővel leitatjuk. Megsózott tejfőllel tesszük az asztalra. Igen olcsó, ám nagyon finom és egyszerű vacsora, vagy pedig nagy társaságnak folyamatosan sütve kitűnő sör- vagy borkorcsolya. Egyszerűen és gyorsan készíthető, nagyon olcsó és kiadós.

Egyszerű lángos

Hozzávalók: 40 dkg finomliszt, 1 tojássárga, 2 közepes nagyságú főtt burgonya, 1-1,5 dl tej, 3 dkg élesztő, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál cukor, a tetejére fokhagyma, reszelt sajt és tejföl.

Elkészítése: Fél dl langyos tejben szétmorzsoljuk az élesztőt és belekeverjük a cukrot. Beleöntjük egy nagy bögrébe. Langyos helyen addig kelesztjük, amíg az élesztő „felfut” a bögre tetejére. Az áttört, főtt, még langyos burgonyát összedolgozzuk a liszttel, a tojássárgájával, az élesztővel, és annyi meglangyosított tejet adunk még hozzá, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Jól kidolgozzuk (ez kis konyhai robotgép keverőjével percek alatt lehetséges), és egy

cipót formálva belőle, tetejét liszttel meghintjük. Nagy tálba rakjuk és tiszta konyharuhával letakarjuk. Langyos helyen (de nem a meleg tűzhely szélén) duplájára kelesztjük, majd lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Tenyérszerű darabokat szakítva ki belőle, kissé kihúzzuk, és 180 fokra forrósított olajban 2-3 perc alatt szép barnáspirosra sütjük. A lángosokat tálcára állítjuk, hogy a felesleges olaj lecsuroghasson róluk. Zúzott fokhagymával, tejföllel bekenve, reszelt sajttal meghintve rögtön kínáljuk. Kissé munkaigényes, de nagyon finom.

Currys lángos

Hozzávalók: 40 dkg finomliszt, fél zacskó sütőpor, 1 teáskanál só, ugyanennyi curry-por, 1 mokkáskanálnyi törött fehér bors, 2 dl víz, 2 evőkanál olaj.

Elkészítése: A lisztet, a sütőport, a sót, a curry-t és a borsot mély tálba szórjuk, ráöntjük a vizet meg az olajat, és sima tésztát gyúrunk belőle. Lisztezett deszkára tesszük, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Egy-egy tésztakorongot kissé széthúzzuk, majd 180 fokos hőmérsékletű olajba tesszük. 2-3 perc alatt szép pirosra sütjük, és papírtörülközőre téve leitatjuk. Egyszerre csak néhány darabot tegyünk az olajba, mert nagyon megnőnek a lángosok. Egyszerűen és gyorsan készíthető, olcsó vacsora vagy sörkorcsolya.

Foszlós lángos

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 1 dl aludttej (kefir, esetleg joghurt), fél dl tej, fél dkg élesztő, 2 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál só, kevés peccsenyészir.

Elkészítése: A meglangyosított tejben simára keverjük a szétmorzsolt élesztőt, majd a bögrében felfuttatjuk. Ha már feljött a tetejére, akkor a liszttel, az aludttejjel, a sóval és a széthúzott fokhagymával jól összedolgozzuk. Lisztezett deszkán nagyon vékonyra kinyújtjuk. Az egész felületét vékonyan megkenjük peccsenyészírral, szorosan felcsavarjuk, mint a rétest szokás, majd 30 percig pihentetjük. Ezután újból kinyújtjuk, de már fél centi vastagra. Fánkuszúróval vagy nagyobb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, kézzel széthúzzuk, és a 180 fokra felforrósított olajban szép aranyárgára sütjük (2-3 perc). A főlölesleges olajat leitatjuk, és melegen tálaljuk. Nagyon egyszerűen készíthető, olcsó vendégváró.

Édességek, gyümölcsös desszertek

Palacsinta-titok

Hozzávalók: 8 db, a szokásos módon megsütött palacsinta, 20 dkg kimagozott meggy (vagy meggybefőtt), 1 tojássárga, 1-2 teáskanál zsemlemorzsa (vagy édes piskótamorzsa), kevés porcukor, késhegynyi törött szegfűszeg, késhegynyi őrölt fahéj, a bundázáshoz liszt, tojás, zsemlemorzsa.

Elkészítése: A kimagozott meggyet apróra vágjuk és összekeverjük a tojássárgával, valamint a zsemlemorzssal. Hozzáadjuk a fűszereket és kevés cukrot. (Ha befőttből készítjük, sokkal kevesebb cukorra van szükségünk). A palacsintákat egyenként megtöltjük a meggyes töltelékkel, és a két szélüket behajtva szorosan felcsavarjuk. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsa forgatjuk, majd óvatosan beleeresztjük a forró olajba. 2-3 perc alatt pirosra sütjük. Kevés porcukorral meghintjük, és vagy magában, vagy gesztenyemasszából készített gesztenyemártással tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető (palacsintasütés nélkül).

Rumos-burgonyás palacsinta

Hozzávalók: 8 db előre megsütött palacsinta, 4 evőkanál burgonyapely, fél dl rum, 1 dl tej, 2 db egész tojás, 5 dkg mazsola, fél citrom leve és reszelt héja, ízlés szerint porcukor, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A burgonyapelyre ráöntjük a tejet és a rumot, majd 5 percnél hosszabb várakozás után meglocsoljuk a citromlével és a citromhéjjal. Kevés porcukorral ízesítjük. Belekeverjük a megmosott és leszárított mazsolát. Az egészet jól összekeverjük. A megsütött palacsintákat egyenként bekenjük a rumos krémmel, és felcsavarva úgy hajtjuk be a két végüket, hogy ne nyílhasanak szét. Ezután lisztbe, felvert tojásba, valamint zsemlemorzsa mártjuk, és 180 fokban hőmérsékletű olajba téve 2-3 perc alatt pirosra sütjük. Papírtörülközőre rakjuk a palacsintákat, hogy a fölösleges olajat leitassuk. Kevés porcukorral meghintve tálaljuk. Melegen is, hidegen is egyaránt nagyon finom. Egyszerűen és gyorsan készíthető.

„Gyerekekabrak”

Hozzávalók: 25-30 dkg bármilyen maradék töltetlen teasütemény vagy töltetlen piskóta (nem baj, ha kopogósan száraz) vagy édeskes kalács, 2-3 dl gyümölcs-juice vagy rostos gyümölcslé, 1-2 evőkanál méz, a tálaláshoz csokoládé- vagy gyümölcsmártás.

Elkészítése: A száraz süteményt tetszés szerint egyforma nagyságú darabokra aprítjuk. A gyümölcslevet összeöntjük a mézzel, és kanalanként rálocsoljuk a száraz süteményre. (Azért csak kanalanként, hogy ne ázhasson el.) Néhányszor átforgatjuk, hogy a nedvesség mindenütt érhesse. Legalább fél óráig pihentetjük, majd ha teljesen beszívta a ráöntött levét (de nem lucskos), akkor darabonként beletesszük az olajsütő készülékbe, és 170 fokon 1-2 perc alatt megsütjük. Az olajból kivesszük, jól lecsöpögtetjük és papírtörülközőre rakjuk, hogy az a fölösleges olajat elszívja. Csokoládé- vagy gyümölcsmártást kínálunk hozzá. Egyszerűen, bár kissé hosszadalmasan készíthető.

Mandulás szilvalepény

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, másfél dl sör vagy tej, 50 dkg magvaváló szilva, 5 dkg darált mandula, 1 db egész tojás, 1 evőkanál porcukor, 2 szem összetört szegfűszeg, csipetnyi só, a tetejére vaníliás porcukor.

Elkészítése: A tojást habosra verjük a sörrel, hozzáadjuk a sót, a porcukrot, a darált mandulát és a szegfűszeget, ezután a lisztet is belekeverjük. 15-20 percig hagyjuk pihenni, közben a szilvát megmossuk, lecsöpögtetjük, kimagozzuk és apróra vágjuk. A szilvadarabokat hozzáadjuk a tésztához és az egészet jól összekeverjük. A 170 fokra felforrósított olajba evőkanállal kiszaggatjuk és 2-3 perc alatt pirosra sütjük. A kiszedett lepényeket papírtörülközőre tesszük, és mindkét oldaláról leitatjuk a fölösleges olajat. Még forrón meghintjük vaníliás porcukorral. Hidegen is, melegen is nagyon jó. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Konyakos körtelepény

Hozzávalók: 2 nagy, kemény körte, 2 db egész tojás, másfél dl tej, fél dl konyak, 2 evőkanál reszelt étcsokoládé, csipetnyi só, 1 mokkáskanál sütőpor, 20 dkg finomliszt, 8-10 dkg porcukor ízlés szerint.

Elkészítése: A tojásokat szétválasztjuk. A tojássárgákat fehéredésig keverjük a porcukorral, megsózzuk, majd apránként, felváltva, hol a lisztből, hol a tejből, hol a csokoládéból adunk hozzá, ezután a konyakot, végül pedig a tojásfehérjékből vert kemény habot is beleforgatjuk. Legutoljára óvatosan beledolgozzuk a meghámozott, kicsumázott és lereszelt körtét. A 170 fokos forró olajba mártott evőkanállal beleszagatjuk a tésztát, és 2-3 perc alatt megsütjük. Leszűrve tálapírra vagy papírtörülközőre tesszük, illetve mindkét oldaláról leitatjuk a fölösleges olajat. Hidegen is, melegen is nagyon finom. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

Kecskeméti ropogós barack

Hozzávalók: 50 dkg félérett sárgabarack, fél dl barackpálinka (vagy 1 teáskanál barackpálinka-aroma és víz), 1 db egész tojás, 10 dkg szójaliszt, 2 evőkanál méz, csipet só, a tálaláshoz 1 evőkanál barackpálinka és ízlés szerint sárgabarackdzsem.

Elkészítése: A tojást habosra verjük a barackpálinkával, majd annyi szójalisztet keverünk hozzá, amittől sűrű, de még folyékony marad a tészta. Tíz percig hagyjuk állni. Közben a gyümölcsöt megmossuk, letöröljük, és egészben (tehát a magjával együtt) kevés szójalisztben megforgatjuk és a tésztába hempergetjük. Azonnal beleengedjük a 180 fokos forró olajba, és 1-2 perc alatt piros-ropogósra megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük és tálra rakjuk. A barackpálinkával hígított sárgabarackdzsemet külön tálkában vagy mártásos csészében mellé tesszük. Ki-ki belemártogatja a saját adagját. Egyszerűen és gyorsan készíthető.

Rántott diós szilva

Hozzávalók: 40 dkg magvaváló szilva, 5 dkg darált dióbél, 2 evőkanál szilvalekvár, 2 db egész tojás, kevés liszt és piskótamassza a bundázáshoz, kevés porcukor.

Elkészítése: A szilvalekvárt 1 evőkanál vízzel és a darált dióval simára keverjük. A szilvát megmossuk, kimagozzuk és a mag helyére kenünk egy keveset a diós szilvalekvárból. A szilvát összenyomjuk, majd lisztben megforgatjuk. Felvert tojásba mártjuk és piskótamorzsában meghempergetjük. (Piskótamorzsa helyett jó a megszáradt kalácsmorzsa is.) 180 fokra felhevített

olajba téve pillanatok alatt megsül, az olajsütőt még lefedni sem érdemes. Vigyázni kell, nehogy megégjen. A felesleges olajat lecsöpögtetjük és még azon forrón meghintjük a porcukorral. Leszűrt szilvabefőttből is készíthető, ha az nem nagyon puha. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Birsalmafánk

Hozzávalók: 2 szép birsalma (vagy birskörte), 2 db egész tojás, 2 dl kefir (vagy házi aludttej), 15-20 dkg finomliszt, 10-15 dkg porcukor, 1 csapott teáskanál sütőpor, késhegynyi őrölt szegfűszeg, csipetnyi só, a tálaláshoz birsalmabefőtt (vagy almabefőtt).

Elkészítése: A tojásokat habosra felverjük, beleszórjuk a cukrot, a sót, a szegfűszeget és a sütőport, majd a kefir és a lisztet is hozzáadva, jól kikeverjük. (Egészen sűrű galuskatésztának kell lennie.) Ezután a birsalmákat megmossuk, meghámozzuk, ismét megmossuk, és kicsumázva beleszéljük a tésztába. Jól összedolgozzuk, végül a 180 fokos forró olajba szaggatjuk egy kis, kerek merőkanál segítségével oly módon, hogy a merőkanalat minden egyes fánk adagolása előtt üresen belemártjuk a forró olajba. (Így könnyen lecsúszik a tészta a kanálról.) A 4-5 perc alatt megsült fánkok jócskán megdagadva kerülnek ki az olajból, ezért egyszerre csak néhány darabot tegyünk a készülékbe. A megsült fánkokat papírtörülközőre tesszük, hogy felitassuk a lecsurgó olajat, és jéghideg birsalmabefőttet kínálunk hozzá. (Vigyázat! A tésztában lévő cukor miatt nagyon gyorsan sül!) Gyorsan és egyszerűen készíthető.

Almafánk

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 50 dkg tisztított, reszelt alma, fél liter tej, 2 db egész tojás, fél dkg élesztő, 3 dkg zsír, 1 evőkanál porcukor, 1 mokkáskanál só, a sütemény tetejére fahéjas porcukor.

Elkészítése: Fél dl tejben elkeverjük az élesztőt és a porcukrot, majd letakarva, langyos helyen felfuttatjuk. (A megkelt élesztő feljön a bögre tetejére.) Mély tálba öntjük az átszitált lisztet és a közepébe mélyedést vágunk. Ide tesszük a megkelt élesztőt, a sót, az egész tojásokat, a zsírt, és annyi tejjel gyúrjuk össze, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. A cipóvá gyúrt tésztát lisztezett tálba rakjuk, tetejét is gyengén belisztezzük, majd tiszta ruhával letakarva langyos helyen duplájára kelesztjük. Ezután beledolgozzuk a reszelt almát, végül fél centi vastagra kinyújtva egy közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A fánkokat 180 fokos hőmérsékletű olajba tesszük és 2-3 perc alatt szép pirosra megsütjük. Egyszerre csak keveset tegyünk az olajba, mert a fánkok sülés közben megnőnek! Papírtörülközőre téve felitatjuk a felesleges olajat és fahéjas porcukorral meghintjük. Kissé bonyolult a készítése, de nagyon ízletes.

Őszibarackfánk

Hozzávalók: 25 dkg főtt, áttört burgonya, 25 dkg liszt, 2 tojássárgája, 2 dkg élesztő, 2-2,5 dl tej, 1 teáskanál porcukor, csipetnyi só, félliternyi magozott, felezett őszibarackbefőtt, a tetejére fahéjas porcukor.

Elkészítése: Fél dl langyos tejben simára keverjük az élesztőt és hozzáadjuk a porcukrot is. Letakarva, langyos helyen felfuttatjuk, majd összedolgozzuk a liszttel, az áttört, főtt burgonyával, a tojássárgájával, a sóval és annyi tejjel, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán tiszta konyharuhával letakarva duplájára kelesztjük, ezután fél cm vastagra

kinyújtjuk. 10x10 cm-es négyzeteket vágunk belőle. Egy-egy tésztdarabon elhelyezünk egy fél, mag nélküli őszibarackot, és a tészta négy sarkát összefogva, a tenyerünkben összegömbölyítjük. Nem baj, ha nem sikerül szabályos kerek formára! 180 fokos olajban 4-5 perc alatt szép pirosra sütjük, és a fölösleges olajat lecsöpögtetjük vagy papírszalvétával, illetve papírtörülközővel felitatjuk, és meghintjük fahéjas porcukorral. Ha nincs őszibarack, más gyümölccsel is elkészíthető, pl. almával, felezett sárgabarackkal, ringlóval, szilvával stb. Kissé munkaigényes, de nagyon finom.

Bundás bodza

Hozzávalók: 4 szép, virágzó bodza, 1 db egész tojás, 1 dl tej, 15 dkg liszt, kevés szóda víz, csipetnyi só, ízlés szerint porcukor.

Elkészítése: A tojást habosra verjük 1 evőkanál porcukorral és a tejjel, majd hozzáadjuk a lisztet és annyi szóda vizet, hogy a szokásos sűrűségű palacsintatésztát kapjuk. Megsózzuk. A száráról lecsipkedett, megmosott és lecsöpögtetett virágot lisztben megmártjuk, majd a tésztában megforgatjuk. A 180 fokra felhevített olajba téve 1-2 perc alatt szép világosra megsütjük. Leitatjuk róla a felesleges olajat, és porcukorral meghintve tálaljuk. Csak a virágzó bodzából jó! Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Őszibarack borban

Hozzávalók: 50 dkg magvaváló, friss őszibarack, 20 dkg rétesliszt, 2 db egész tojás, másfél-két deci száraz fehérbor, 1-2 evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás porcukor, csipetnyi só.

Elkészítése: A lisztet simára keverjük a tojássárgákkal, megsózzuk és annyi bort öntünk bele, hogy a massa tejfölsűrűségű legyen. Ezután óvatosan beleforgatjuk a tojásfehérjékből vert kemény habot. Az őszibarackokat megmossuk, meghámozzuk és félbevágva kimagozzuk. A fél gyümölcsöket először lisztbe mártjuk, majd a tésztába forgatjuk, és apránként, kis adagokban, 1-2 percre a 180 fokra felforrósított olajba tesszük, nehogy összeragadjanak. A megsült gyümölcsöt az olajból kiszedjük, alaposan lecsöpögtetjük és a fölösleges olajat egy nedvszívó papírszalvéta segítségével leitatjuk. Vaníliás porcukorral bőven meghintjük. Melegen is, hidegen is nagyon finom. Tokaji száraz szamorodnival készítve a legfinomabb. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

Rumos banánfánk

Hozzávalók: 4 db banán (ha a banán túlrett, akkor is jó), 3 evőkanál rum, 20 dkg rétesliszt, 2 db egész tojás 2,5 dl édes fehérbor, 1 mokkáskanál sütőpor, 2 evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, csipetnyi só.

Elkészítése: A banánokat meghámozzuk és villával összetörjük. A tojássárgákat habosra keverjük a sóval és egy evőkanál porcukorral, majd hozzáadjuk a lisztet, a bort, a rumot és a sütőport. Belekeverjük a banánpépet, végül óvatosan, hogy ne nagyon törjön, a tojások fehérjékből vert kemény habot is hozzáadjuk. A 180 fokra felhevített olajba teáskanállal kis halmokat szaggatunk a masszából és 2-3 perc alatt megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetve, még forrón meghintjük a vaníliás cukorral elkevert maradék porcukorral. Azonnal tálaljuk. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Mazsolás fánk

Hozzávalók: 25 dkg rétesliszt, 2 db egész tojás, 2-3 evőkanálnyi tejföl, 8 dkg mazsola, 1 evőkanál rum, 1 dkg vaj vagy margarin, csipetnyi só, a tetejére vaníliás porcukor.

Elkészítése: A lisztet összegyúrjuk a tojásokkal, a rummal, a tejföllel, a vajjal, a cukorral és a sóval. Rugalmas, jól nyújtható tésztának kell lennie. Az egy órán keresztül pihentetett tésztát lisztezett deszkán 2 mm vastagra kinyújtjuk, majd nagy fánkszagatóval vagy egy vizespohárral kiszaggatjuk. Egy tésztakorongra rászórunk néhány szem leszárazott és megmosott mazsolát, ezután ráborítunk egy másikat, és körben a szélét jól összenyomjuk. 170 fokra forrósított olajba téve 2-3 perc alatt megsütjük. Még melegen rászórjuk a vaníliás cukrot. Egyszerűen készíthető.

Ananászfánk

Hozzávalók: 15 dkg finomliszt, 2,5 dl tej, 2 db egész tojás, másfél dkg élesztő, 2 evőkanál porcukor, 1 evőkanál rum, csipetnyi só, 10-12 karika ananászbefőtt, 1 dl ananászdzsem (vagy eperdzsem).

Elkészítése: A felvert tojásokat simára keverjük a szétmorzsolts élesztővel, majd hozzáadjuk a porcukrot, a rumot, a tejet és a lisztet. Kevés sóval ízesítjük és 2 órán keresztül hagyjuk állni. Közben a dzsemet 3 evőkanál ananászlével simára keverjük. A lecsöpögtetett és megtörölgetett ananászkarikákat először lisztbe mártjuk, majd az élesztős tésztában megforgatjuk, és 2-3 percre a 180 fokra felforrósított olajba tesszük. Egyszerre csak keveset süssünk, mert sülés közben ugyancsak megnövekszik a fánkok térfogata! A megsült gyümölcsös fánkokat papírtörülközőre vagy szalvétára rakjuk, hogy az a fölösleges olajat beszívja. A kész fánkokat ananászlével hígított dzsemmel tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető.

Narancsfánk

Hozzávalók: 3 db kisebb narancs, 1 db egész tojás, 2 evőkanál narancsszörp, 1 mokkáskanál reszelt narancshéj, 3-4 evőkanál finomliszt, csipetnyi só, 1 evőkanál porcukor.

Elkészítése: A narancsokat megmossuk, héjukat lereszeljük, majd meghámozva, egy centis karikákra vágjuk. A tojást habosra verjük a sóval és 1 teáskanál porcukorral, beleszórjuk a reszelt narancshéjat, ráöntjük a narancsszörpöt, majd 1 evőkanál liszttel simára keverjük. A narancskarikákat először lisztben megmártjuk, ezután a narancsos tojásban megforgatjuk és ismét lisztbe hempergetjük. 190 fokra felhevített olajban 1-2 perc alatt megsütjük. A megsült narancsot kiszedve papírtörülközőre tesszük, hogy az a fölösleges olajat magába szívhassa, majd kevés porcukorral meghintve, melegen tálaljuk. Ananászkarikával is készíthető, de ekkor előzőleg le kell csöpögtetni az ananász levét, mert a nedves gyümölcsön nem tapad meg a „bunda”. Ha lé csöppen a forró olajba, az kifröccsenve balesetet okozhat. (Friss ananászból is nagyon finom.) Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Gyümölcsös rizsgombóc

Hozzávalók: 15 dkg rizs, fél liter tej, 2 db egész tojás, 3-4 evőkanál kristálycukor, 25-30 dkg vegyes gyümölcs (szilva, ringló, sárgabarack), csipetnyi só, liszt, tojás, zsemlemorzsa a bundázáshoz, a tetejére fahéjas porcukor.

Elkészítése: A rizst többször váltott vízben megmossuk, lecsöpögtetjük, majd annyi tiszta, hideg vízbe, amennyi éppen ellepi, 20 percre beáztatjuk. Közben a gyümölcsöt megmossuk,

lecsöpögtetjük, kimagozzuk és félbevágjuk. A tojásfehérjéből kemény habot verünk. A sárgákat a cukorral fehéredésig keverjük. A rizst a vízben addig főzzük, amíg az összes folyadékot magába szívja. Ezután ráöntjük a tejet, megsózzuk és tovább főzzük, amíg a tejet is mind elszívja. Langyosra hűtjük, belekeverjük a cukros tojássárgát és a fehérjéből vert kemény habot. A tejberizsből nedves kézzel gombócokat formálunk a gyümölcsdarabok köré, és lisztbe, felvert tojásba, zsemlemorzsába forgatjuk. 180 fokra felhevített olajban 2-3 perc alatt szép pirosra megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük a gombócokról, és még forrón meghintjük fahéjas cukorral. Hidegen is, melegen is egyaránt finom. Kissé bonyolult, de megéri a fáradságot.

Májusi desszert

Hozzávalók: 50 dkg száras, korai cseresznye, 2 db egész tojás, 20 dkg finomliszt, 2-2,5 dl tej, evőkanálnyi meggylekvár, evőkanálnyi kristálycukor, mokkáskanálnyi törött fahéj, csipet só, 4 szem összetört szegfűszeg.

Elkészítése: A tojást felverjük, hozzáadjuk a tejet, a lisztet, a fűszereket, a cukrot és a lekvárt. Az egészet jól kikeverjük, majd 10 percig pihentetjük. Közben a cseresznyét megmossuk, lecsöpögtetjük és kevés lisztben szárastól megmártjuk. Öt-hat szemet szárastól összefogva, kis cérnával összekötünk és beleforgatjuk a tésztába, majd egy csipesz segítségével úgy rakjuk bele a forró olajba, hogy ne essen szét. A tésztában lévő tojás azonnal összefogja a „cseresznyecskókat”. Világosbarnára sütjük, az olajból kivéve papírtörülközőre rakjuk, hogy az a fölösleges olajat beszívja. Még azon melegében fahéjas porcukorral meghintve kínáljuk. Elsősorban gyerekeknek való, akik a cseresznyét minden formában nagyon szeretik. Kissé munkaignyes, de gyorsan készíthető.

Almapuffancs

Hozzávalók: 2 db egész tojás, 20 dkg finomliszt, 1-1,5 dl tej, 2 db közepes nagyságú alma, fél citrom leve, 8-10 dkg porcukor, 1 teáskanál sütőpor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, csipet só, a tálaláshoz narancsszörp.

Elkészítése: A tojásokat habosra verjük a cukorral és a tejjel, apránként hozzáadjuk a lisztet, megsózzuk, majd beletesszük a megmosott, kicsumázott és megreszelt héjas almát. Ezután beledolgozzuk a citromlevet és a sütőport is. A tésztának galuskamassza sűrűségűnek kell lennie. Az almás masszát teáskanállal beleszagatjuk a forró olajba, és ropogósra megsütjük. Egyszerre csak keveset tegyünk az edénybe, mert jócskán megnő a puffancsok térfogata. Az olajból leszűrve itatósapírra vagy papírtörülközőre tesszük, hogy az a fölösleges olajat beszívja. A tányérján ki-ki lelocsolja a narancsszörppel. Nagyon egyszerűen készíthető.

Mandulában sült szilva

Hozzávalók: 40 dkg szép, nagy szemű, magvaváló szilva, 10 dkg darált mandula, 2 db egész tojás, kevés porcukor a tetejére.

Elkészítése: A szilvát megmossuk, lecsöpögtetjük, illetve megtörölgetjük, majd úgy magozzuk ki, hogy a szilva egészben maradjon, csak a magját kivehessük. A szilvaszemeket kissé összenyomva, megforgatjuk a darált mandulában, majd a felvert tojásban megmártjuk. A darált mandulába ismét beleforgatjuk. 180 fokra felforrósított olajban, hirtelen, gyorsan megsütjük, és azonnal rászórjuk a porcukrot. A sült mandulától a szilva egészen különös, finom zamatot kap. Hidegen is, melegen is nagyon finom csemege. Egyszerűen és gyorsan elkészíthető.

Meggyes gesztenyefánk

Hozzávalók: 50 dkg gesztenyemassza (mirelit is jó), 5 dkg vaj vagy margarin, 2 db egész tojás, 2 evőkanál rizsliszt, 2 zacskó vaníliás cukor, 1 púpozott mokkáskanál sütőpor, fél csésze kimagozott és levétől leszűrt meggybefőtt, kevés liszt, tojás, és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

Elkészítése: A gesztenyemasszát összegyúrjuk a felvert, egész tojásokkal, a rizsliszttel, a vaníliás cukorral, a sütőporral és a vajjal. Nagy diónyi gombócokat formálunk a masszából, majd mindegyik közepébe belenyomunk egy-egy szem meggyet. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzzába mártjuk, és a 170 fokra felhevített olajba téve 4-5 perc alatt szép pirosbarnára megsütjük. A felesleges olajat lecsöpögtetjük, és azonnal, melegen tálaljuk. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető.

Meggyes piskóta halom

Hozzávalók: 25 dkg száraz babapiskóta, 1 egész tojás, 1,5-2 dl tej, 3-4 evőkanál meggydzsem, 1 evőkanál sherry brandy, 1 mokkáskanál sütőpor, 2 evőkanál vaj, csipetnyi só.

Elkészítése: A babapiskótát lereszeljük. A tojást habosra verjük, majd összekeverjük a megolvasztott, de már nem meleg vajjal. Hozzáadjuk a sherry brandyt, a sót és a meggydzsemet. Alaposan összekeverjük, ezután beletesszük a darált piskótát, a sütőport, és 1,5 dl tejet. Tovább keverjük, és ha már egynemű, 15 percre félretesszük pihenni. Formázható, de nem nagyon kemény masszának kell lennie. Ha túl kemény, még kevés tejet keverünk bele. Nedves kézzel diónyi gombócokat gömbölyítünk belőle, és a 180 fokra forróított olajba kis részletekben (mert sülés közben nagyra nő) beletesszük. A megsült gombócokat kiszedjük az olajból, lecsöpögtetjük, majd itatóspapírra vagy papírtörülközőre tesszük, leitatjuk, és vaníliamártással vagy borsodóval tálaljuk. Hidegen is jó. Egyszerű és olcsó édesség.

Igazi farsangi fánk

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 6 tojássárgája, 3 dkg élesztő, 5 dl tej, 7 dkg vaj, 1 evőkanál cukor, 1 zacskó vaníliás cukor, a tálaláshoz 2 dl sárgabaracklekvár, 2 evőkanál rum.

Elkészítése: A szétmorzsolts élesztőt a cukorral összekeverve 2 dl langyos tejbe öntjük, és jól összekeverjük. Letakarjuk és felfuttatjuk. Közben az átszitált lisztet tálba szórjuk. Mélyedést vájunk a liszt közepébe, amibe beletesszük a felfutott élesztőt, a tojássárgákat, a sót, a vaníliás cukrot és a megmaradt, langyos tejet. A tésztát jól kidolgozzuk (ez a robotgép tésztakeverőjével igazán nem nagy munka), végül a vaját is beledagasztjuk. Cipót formálva belőle, liszttel meghintett tálba rakjuk, tetejét is belisztezzük, és addig kelesztjük, amíg a térfogata duplájára nő. Ezután lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, és lisztbe mártott pohárral vagy nagy fánkzaggatóval kiszaggatjuk. Negyedóráig még a deszkán hagyjuk kelni, ezután 180 fokra hevített olajban 2-3 perc alatt szép pirosra megsütjük. Egyszerre csak néhány darabot tegyünk az olajsütőbe, mert a fánkok térfogata sülés közben megnő. A sárgabaracklekvárt a rummal és 2 evőkanál vízzel simára keverve, a fánkok mellé tálaljuk. Csak frissen jó igazán! Kissé munkaigényes, ám nagyon finom.

Túrófánk

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 25 dkg félzsíros tehéntúró, 2 tojássárgája, 2 dkg vaj (vagy margarin) teáskanálnyi sütőpor, 12 dkg porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 mokkáskanál reszelt citrom- vagy narancshéj, csipetnyi só.

Elkészítése: A lisztet összegyűrjük a tehéntúróval, hozzáesszük a vaját, a tojássárgáját, a sütőport, a sót, a cukrot és a reszelt citromhéjat. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és egy közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A kis fánkokat 180 fokra felhevített olajba tesszük, és 4-5 perc alatt megsütjük. A fölösleges olajat egy papírtörülköző segítségével leitatjuk és vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk. Aki szereti, kevés rumos sárgabaracklekvárt is tálalhat hozzá. Könnyen és gyorsan készíthető.

Töltött fánk

Hozzávalók: 5 dkg vaj vagy margarin, 3 dkg élesztő, 4 tojássárgája, 5 dkg porcukor, 55 dkg finomliszt, 4-4,5 dl tej, 1 mokkáskanálnyi reszelt citromhéj, 1 késhegynyi só, 1 evőkanál rum, 15-20 dkg kemény gyümölcsíz, vaníliás porcukor.

Elkészítése: 1 dl tejet meglangyosítunk, majd belekeverjük a szétmorzolt élesztőt. Letakarva felfuttatjuk. Közben a vaját habosra keverjük a tojássárgákkal, a porcukorral, a reszelt citromhéjjal, a rummal és a sóval, majd a megkelt élesztőt, a lisztet és a maradék tejet hozzáadva, jó kemény tésztát dagasztunk belőle. Hólyagosra verjük, és legalább fél órán át hagyjuk kelni. Ezután félujjnyi vastagra kinyújtjuk, és a legnagyobb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Egy korongra kis darabka kemény lekvárt teszünk, és egy másik tésztadarabot ráborítunk. A szélén, körben rányomkodjuk a tésztát. Ezután ismét egy órán át kelesztjük, végül 5-6 percre a 180 fokra felhevített olajba téve, kis adagokban megsütjük. A felesleges olajat lecsöpögtetjük, és bőven meghintjük vaníliás cukorral. Kissé munkaigényes, de megéri a fáradságot.

Négerfánk

Hozzávalók: 2,5 dl víz, 25 dkg finomliszt, 6 db egész tojás, 5 dkg vaj, csipetnyi só, 4 adag csokoládéöntet, 1 evőkanál porcukor, 2 dl tejszín.

Elkészítése: A vizet a vajjal felforraljuk, beleszórjuk a sót és a cukrot, majd a lisztet is beleöntjük. A masszát addig főzzük, amíg az edény falától elválik. (Mindössze néhány percig tart a folyamat.) Közben folyamatosan keverjük. A tűzről lehúzzuk és hagyjuk kissé lehűlni, majd a tojásokat egyenként belekeverjük. (Legjobb a konyhai robotgép keverőjével végezni a műveletet.) A 180 fokra felhevített olajba két teáskanál segítségével kis halmokat engedünk, és 1-2 perc alatt megsütjük. Lecsöpögtetjük a felesleges olajat, kihűtjük és félbe vágjuk, majd vastagon megkenjük a keményre vert tejszínhabbal. Két fél habos fánkot összeillesztjük és leöntjük a csokoládémártással, majd hűtőszekrényben kihűtjük. Fogvájót szúrunk bele, úgy tesszük az asztalra, és a porcukorral meghintve tálaljuk. Egyszerűen és gyorsan készíthető.

Rózsafánk

Hozzávalók: 10 dkg vaj vagy margarin, 2 db egész tojás + 2 tojássárga, 1 és fél dl tej, 40 dkg finomliszt, 2 dkg élesztő, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, csipetnyi só, a tetejére fahéjas porcukor, málna- vagy eperdzsem.

Elkészítése: Fél dl langyos tejben elkeverjük az élesztőt és a lisztet, majd letakarva, langyos helyen duplájára kelesztjük. Míg a kovász kel, a vaját, a tojásokat, a megmaradt tejet, a citromhéjat és a sót habosra keverjük, ezután összedolgozzuk a liszttel és a megkelt kovással. A tésztát hólyagosra verjük (ez a robotgép keverőjével gyorsan megy), és lisztezett deszkára téve azonnal kinyújtjuk (pihentetés nélkül). Kis csillag- vagy csipkés szélű karikaformával kiszaggatjuk. Felvert (de még folyékony) tojásfehérjével 3 darabot összeragasztunk és a közepét összenyomjuk. Ezáltal a fánk a forró olajban rózsaszínűre szétnyílik. Sütés után itatóra terítjük, hogy az az olajat beszívja. Fahéjas cukrot szórunk rá, és egy-két evőkanál vízzel kenhetőre hígított dzsemmel tálaljuk. Kissé munkaigényes, de nagyon finom.

Bécsi gyűrűfánk

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 4-4,5 dl tej, 3 dkg élesztő, 4 tojássárga, 2 púpozott evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, csipetnyi só, a tálaláshoz 2 evőkanál rum és 3 evőkanál sárgabarackíz.

Elkészítése: 1 dl langyos tejbe belekeverjük a szétmorzsolt élesztőt és 1 teáskanálnyi cukrot, majd letakarjuk, és langyos helyen felfuttatjuk. Ezután összegyúrjuk a liszttel, a tojássárgákkal, a vaníliás cukorral, a sóval és annyi tejjel, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán, tiszta konyharuhával letakarva, langyos helyen duplájára kelesztjük, majd 5-6 centi vastag rúddá formáljuk. Ebből 3 centis darabokat levágunk és egészen vékony rudacskákká sodorjuk. Két rudat összefogunk és fonatot készítünk belőle, majd gyűrű formájúra meghajlítjuk. Lisztezett deszkán még negyedóraig pihentetjük a gyűrűket, ezután 180 fokban olajba téve 4-5 perc alatt pirosra sütjük. Lecsurgatjuk a felesleges olajat és tálra rakjuk. Még forrón beleöntjük a közepébe a rummal ízesített barackíz és melegen tálaljuk. Csak frissen jó. Munkaigényes, de nagyon, finom sütemény.

Lekváros pufi

Hozzávalók: 1 db egész tojás, 10-12 dkg finomliszt, 2 evőkanál sárgabaracklekvár, 1 db alma, 1 dl tej, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, mokkáskanál sütőpor, kevés só és porcukor.

Elkészítése: Az almát megmossuk, kicsumázzuk, és héjastól apró, vékonyka hasábokra vágjuk. A tojást habosra verjük a tejjel, hozzáadjuk a baracklekvárt, az őrölt fahéjat, a sót, a porcukrot és a sütőporral elkevert lisztet, végül beledolgozzuk az almahasábokat. A tésztának galuskamassza sűrűségűnek kell lennie. A tésztából két teáskanál segítségével kis halmokat engedünk bele a forró olajba és 2-3 perc alatt pirosra sütjük. (A massa nem ragad annyira rá a kanalakra, ha azokat előzőleg belemártjuk a forró olajba.) A pufik eléggé megdagadnak, amelyeket az olajból kivéve, jól lecsurgatunk, illetve papírtörülközőre téve leitatjuk a fölösleges olajat. Kevés porcukorral meghintve tálaljuk. Magában is nagyon jó, de borhabbal vagy vaníliamártással egyenesen kitűnő! Meglehetősen egyszerűen és gyorsan készíthető, nagyon olcsó édesség.

Sült barátfüle

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 2 tojássárga, 1 evőkanál cukor, 1-2 evőkanál tejföl, 3-4 evőkanálnyi kemény meggydzsem, csipetnyi só, a tetejére vaníliás porcukor.

Elkészítése: A lisztet, a tojássárgát, a cukrot és a sót annyi tejfőllel gyúrjuk össze, hogy jó rugalmas tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán vékonyra kinyújtjuk, és egyforma kis négyszögekre

vágjuk. Mindegyik tésztalap közepére egy kevés meggydzsemet rakunk, majd átlósan összehajtva, a széleit körben jól lenyomkodjuk, hogy a tészta sülés közben ne nyílhasson szét. 180 fokra felhevített olajba tesszük, és 4-5 perc alatt pirosra sütjük. Papírtörülközőre rakjuk, hogy az a fölösleges olajat felszívhassa. Vaníliás porcukorral meghintve tesszük az asztalra. Egyszerűen készíthető és olcsó.

Fahéjas fánk

Hozzávalók: 28 dkg finomliszt, 8 dkg vaj, 3 teáskanál porcukor, 3 tojássárga, 1,5-2 dl tej, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, fahéjas porcukor, csipetnyi só.

Elkészítése: A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, majd a közepébe vajt mélyedésbe beleszórjuk a cukrot, a fahéjat, a tojássárgájákat és a sót. Annyi tejjel gyúrjuk össze, hogy kemény tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán, pihentetés nélkül félujjni vastagra kinyújtjuk, ezután kicsi fánkzsagatóval (vagy likőröspohárral) kiszaggatjuk. 180 fokra felforrósított olajba téve 2-3 perc alatt megsütjük. A fölösleges olajat lecsöpögtetjük, és még forrón meghintjük fahéjas porcukorral. Egyszerűen készíthető, finom sütemény.

Forgácsfánk

Hozzávalók: 30 dkg finomliszt, 3 tojássárga, 1 evőkanál rum, 1 dl tejföl, 1 evőkanál citromlé, 1 citrom lereszelt héja, csipetnyi só, a tetejére 1 evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 2 evőkanál sárgabaracklekvár.

Elkészítése: A tojássárgájákat a porcukorral jól kikeverjük, majd hozzáadjuk a tejfölt, a rumot, a citromlevet, a reszelt citromhéjat és a lisztet is. Ha már sima a tészta, lisztezett deszkán kézfok vastagságúra kinyújtjuk. Lisztbe mártott derelyemetszővel hosszúkás rudakat vágunk belőle, majd a derelyemetszővel a tészta közepét hosszában, teljesen szabálytalanul, összevissza bevagdossuk. 2-3 percre a 180 fokra felhevített olajba téve apránként megsütjük. Papírtörülközőre tesszük, hogy az a felesleges olajat beszívja, majd vaníliás cukorral megszórjuk. Egy-két evőkanál vízzel hígított, forró baracklekvár társaságában tálaljuk. Melegen is, hidegen is nagyon finom. Egyszerűen és gyorsan készíthető.