

Baconos-sajtos csirkemell

Hozzávalók 5 személyre: 2 csomag szeletelt bacon szalonna, 40 dkg trappista sajt, 4 db filézett csirkemell, só, liszt, tojás.

A szalonnát közepes tepsibe tesszük úgy, hogy mindnek a fele kilógjon oldalt, ezzel fogjuk betakarni a végén. A csirkemellet hosszában szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk, enyhén sózzuk. Lisztbe, tojásba, megint lisztbe mártjuk. A tepsibe egymás mellé tesszük. Beborítjuk vékonyra szeletelt sajttal. Erre újabb réteg hús kerül. Ráhajtogatjuk a kilógó szalonnát, alufóliával lefedjük és kb. 30-40 percig így sütjük, majd a fóliát levéve tovább sütjük, amíg szép piros nem lesz. Sült burgonyával tálaljuk.



Ha kisebb tepsiben, vagy több hozzávalóból készítjük, akkor több rétegben is rakhatjuk.

Leveles-sonkás finomság

Hozzávalók: 25 dkg leveles tészta, 20 dkg sonka, 20 dkg sajt, 3 db krumpli, 1 kis fej vöröshagyma (lehet póré is), 3 tojás, 1 dl tejszín, só, bors, szerecsendió.

A krumplikat meghámozzuk, apró kockára vágjuk és megfőzzük. Közben tortaforma méreténél 3 cm-el nagyobbra kinyújtjuk a leveles tésztát, hogy az oldalára is kerüljön tészta. Kockára vágjuk a sonkát, felaprítjuk a hagymát, rászórjuk a tésztára, ha megfőtt a krumpli, azt is beletesszük. Lereszeljük a sajtot, egy tálban összekeverjük a tojásokkal, tejszínnel és a fűszerekkel, majd a sonkás-krumpli tetejére öntjük. 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt készre sütjük.



Rakott brassói

Hozzávalók: egy nagy adag brassói apró pecsenye, egy csomag makaróni tészta, tartármártás, reszelt sajt.

A Brassóit a szokott módon elkészítjük. De nem sült burgonyával tálaljuk. Egy csomag makarónit kifőzünk. A tepszi aljába tesszük az egyik felét, majd a kész brassóit. A húst beborítjuk a makaróni másik felével, és tartármártással jól megkenjük. Jó sokat szoktam rátenni, így elég szaftos lesz.

Ennek a tetejére sajtot reszelek és beteszem a sütőbe. Pirulásig sütöm.



Csokoládé likőr

Hozzávalók: 3 dl tejszín, 10 dkg étcsokoládé, 2 csomag vaníliás cukor, 2 dl tartós tej, 3 tubus sűrített tej, kevés rumaroma.

A csokoládét felolvasztom, majd elkeverem a tejjel. Ezután a többi hozzávalóval az egészet összekeverem és hűtőben lehűtöm. Nagyon finom és gyerekek is fogyaszthatják.

Vendégváró húsos tekercs

Hozzávalók a tésztához: 80 dkg liszt, 5 dkg élesztőt pici tejben felfuttatva, 1 púpos kávéskanál só a lisztbe, 1/2 liter tej, 1,5dl olaj. Tejföl és tojás a kenéshez.

Hozzávalók a töltelékhez: 1 tojássárgája, 10 dkg vaj, 20 dkg sajt, 20 dkg párizsi.

A hozzávalókat jól összedolgozzuk egy tálban, azután deszkán dolgozunk tovább. A tészta csak addig kel, amíg a töltelék elkészítem. A párizsit és a sajtot felkockázom, a zöldségkeveréket kevés olajon vagy vajon megpárolom és pici vegetát szórok rá. Mindez kb 15-20 perc, ennyi a kelési idő is. A tésztát négy részre osztom, kinyújtom kb. 1,2 cm vastagságúra.

A tojássárgáját a vajjal kikeverem és a tésztára kenem, azután a sajtot és a párizsit összekeverem és a tésztára szórom, majd feltekerem. és háromszögekre vágom. Végül 1 evőkanál tejfölt 1 tojássárgájával összekeverek és a háromszögeket megkenem vele. 250 fokon sütöm. Két zöldséges és két párizsis tekercs lesz belőle.

Sajttekercs

Hozzávalók: 25-30 dkg trappista sajt, 10 dkg vaj, 1 doboz medve sajt, 1-2 szelet sonkás felvágott, 1 kis fej hagyma, só, bors ízlés szerint.

A vajat, medve sajtot, apróra vágott hagymát és a sonkát jól összekeverjük. A trappista sajtot megfőzzük - zacskóba téve a legjobb, mert így nem kell vacakolnunk a lábas kitisztításával, ami elég nehéz ha beleszaggad a sajt. Ha már jó puha, deszkán kinyújtjuk, téglalap alakúra. Belesimítjuk a töltelék, és feltekerjük. Fóliába csomagolva néhány órára a hűtőbe rakjuk - nem kell fagyasztani! Ha szeretjük a füstölt, vagy egyéb sajtokat, a töltelék megbolondíthatjuk vele :)



Hagyma zöldje (Törökországból)

Törökországban tanultam.

10-15 zöldhagyma zöldjét összevágjuk apró karikákra, hozzáadunk sót, őröltborsot, 2 tojást és annyi lisztet, hogy lágy tészta legyen.

Egy serpenyőben olajat teszünk a sütéshez, a forró olajba evő kanállal bele adagoljuk a hagymás masszát, és enyhe barnásra megsütjük. Finom nasolni való teához, de csak úgy magában is.

Krumplis zöldség bolognai módra

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 1 doboz gomba, 1 üveges bolognai szósz, zöldség keverék, parizer, kevés sajt.

Krumplit karikára felvágom, és a zöldségkeveréket külön megfőzöm. Kivajazott tepsibe beleteszem a krumplit, és rárakom a parizer szeleteket. A gombát, zöldségkeveréket és a bolognai szószot összekeverem és ráöntöm. A végén reszelt sajtot szórok a tetejére. Pár percig sütöm.

Muruc

Hozzávalók: 3 tojás, 3 pohár kefir, 3 pohár liszt, 2 pohár cukor, 1 pohár étolaj, 2 pohár kókusz reszelék, 1,5 kiskanál szódabikarbóna, 3 evőkanál kakaó.

Ezeket összekeverni és olajozott, lisztezett tepsiben megsütöni. Ha kihűlt, lekvárral megkenni és megszórni vastagon kókusz



reszeléssel.

Boci szelet

Hozzávalók: 11 evőkanál kristálycukor, 11 evőkanál étolaj, 15 evőkanál tej, 15 evőkanál liszt, 2 evőkanál kakaópor, 4 tojás, 1 csomag sütőpor.

A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a többi hozzávalókat. A legvégén a habbá vert tojásfehérjét. Zsírozott, lisztezett közepes nagyságú tepsibe tesszük. Fél kg túrót elkeverünk 4 evőkanál grízzel, egy egész tojással 20 dkg kristálycukorral és 1 csomag vaníliás cukorral.

Kiskanállal gombócokban a tepsiben lévő tésztára rakjuk. Ami természetesen belesüllyed, és sütés után – ha kihűlt – felvágva tarka lesz, mint a boci.



.....

Kókuszos tekercs

Hozzávalók: 5 tojás, 10 dkg cukor, 10 dkg kókusz, 1/2 l tejszín, 2 csomag habfixáló, 5 dkg kakaópor.

A tojás fehérjét a cukorral kemény habbá verem. A sárgáját apránként hozzáadom és a habverővel tovább keverem, majd a kakaót adom hozzá. A tepsibe sütőfóliát teszek és erre öntöm a masszát. 190°-on 7 percig sütöm./ Ha esetleg lágynak vagy pedig úgy érzed, hogy nyers, ne süsd tovább, mert kiszárad és nem tudod feltekerni. A tejszín a habfix-szel kemény habbá verem és a megsült barna tésztát bekenem jó vastagon. Ezután feltekerem a maradék habbal bevonom a kókuszt rászórom és kevés kakaóporral díszítem.

Almás krémes

A tészta hozzávalói: 30 dkg liszt, 10 dkg margarin, 10 dkg cukor, 1/2 csomag sütőpor, 1 tojás, 1 csomag vaníliás cukor, kevés tejföl.

A krém hozzávalói: 2 tojás, 2 kanál cukor, 2 kanál liszt, 3 csomag vaníliás cukor, 10 dkg margarin, 15 dkg cukor, 1/2 l tej.

Almatöltelék: 1 kg reszelt alma, kevés margarin, 10 dkg cukor, kevés fahéj.

A hozzávalókat összegyűrjük és egy tepszi hátulján 3 lapot sütünk belőle.

Közben a tölteléket elkészítjük: a hozzávalókat simára keverjük és 1/2 l tejjel sűrűre főzzük. A margarint a 15 dkg cukorral habosra keverjük és a kihűlt krémmel összeforgatjuk.

A reszelt almát kevés margarinnal megpároljuk. 10 dkg cukorral és kevés fahéjjal ízesítjük.



A sütemény összeállítása: Az alsó lapra kenjük a vaníliás krémet, majd a következő lapot ráfektetjük, erre jön az almatöltelék, majd a 3. lap. Legalább egy éjszakát álljon, majd porcukorral meghintve kínáljuk.

Túrós gúla

Hozzávalók: A tésztához: 6 tojás, 12 dkg porcukor, 12 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, baracklekvár. A krémhez: 1/2 kg túró, 3 dl tejszín, 20 dkg porcukor, 1,5 dl tej, 1 csomag zselatin, pár szem barackbefőtt.

A tésztához szükséges alapanyagokból lekváros piskótatekerceset készítünk. Amikor teljesen kihűlt, felszeleteljük és egy folpackkal kibélelt kerek jénai tálat egy sorral kirakunk vele. A krémhez a túró villával összetörjük, és összekeverjük a cukorral és a tejszínnel. A tejet meglangyosítjuk, csomómentesen elkeverjük benne a zselatint és a túróhoz adjuk, majd hozzáadjuk a felkockázott barackbefőttet is. A formába beleöntjük a krémet, és némi dermedés után befedjük lekváros tekercesekkel. Hűtőben dermedtjük kb. fél napig. Fogyasztás előtt lapos tányérra borítjuk a gúlát, a fóliát eltávolítjuk, és tortaszerűen felszeleteljük.



Citromos túrókrém torta(sütés nélkül)

Hozzávalók: 50 dkg túró, 15-20 dkg porcukor ízlés szerint, 1 zacskó tejszínhabpor, 1 dl tej, 2 dl kefir, 3 evőkanál zselatinpor, 1/2 citrom leve, 1 fiola citrom aroma, vagy reszelt citromhéj, csipetnyi só.

A zselatint 1 dl tejben 10 percig állni hagyjuk, majd alacsony hőfokon keverés mellett feloldjuk. A túró átörjük és a kefirrel kikeverjük. Hozzákeverjük a sót, a citromlevet, citromaromát vagy reszelt citromhéjat és a cukrot, majd a zselatint és a tejjel kemény habbá felvert tejszínhabport is. Ezt a masszát egy folpack-al bélelt tortaformába öntjük, és elsimítjuk. Letakarva 1 napig hűtjük. Bármilyen gyümölccsel és tejszínhabbal díszítjük.



Diós szelet

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 37 dkg kristálycukor, 30 dkg darált dió, 12 dkg margarin, 5 egész tojás, 1/2 citrom reszelt héja, baracklekvár, csipet só.

A lisztet, margarint, tojássárgákat, 12 dkg cukrot, reszelt citromhéjat, és egy csipet sót összegyúrjuk, egy éjszaka a hűtőszekrényben pihentetjük. Sütés előtt kinyújtjuk, kibélelünk vele egy közepes tepsit, majd megkenjük a tésztát baracklekvárral. A tojásfehérjékből kemény habot verünk fokozatosan hozzáadva a maradék cukrot, a végén óvatosan



belekeverjük a diót. A lekvárral megkent tésztára simítjuk a masszát és forró sütőbe tesszük. 5 perc múlva mérsékeljük a tüzet és szép pirosra sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni és vizes késsel szeleteljük

Részes Izidor



Hozzávalók: A tésztához: 5 tojás, 15-15 dkg sütőmargarin és porcukor, 10 dkg darált dió, 2 evőkanál keserű kakaópor, 5 dkg finomliszt, fél csomag sütőpor. A tepszi kikenéséhez: 2 dkg sütőmargarin. A töltéshez: 20 dkg sárgabaracklekvár. A diókrémhez: 20 dkg darált dió, 1/3 ampulla (10 ml) rumaroma, 10 dkg porcukor, 2-3 evőkanál víz. A kakaós krémhez: 30 dkg sütőmargarin, 15 dkg porcukor, 2 evőkanál keserű kakaópor, 2/3 ampulla (20 ml) rumaroma, 10 dkg mazsola. A mázhoz: 10 dkg étcsokoládé, 5 dkg sütőmargarin

Elkészítés:

1. A tésztához a tojások sárgáját a puha margarinnal és a porcukorral habosra keverjük. A diót a kakaóporral, a liszttel és a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekbe keverjük. A kemény habbá vert tojásfehérjét óvatos mozdulatokkal, nehogy törjön, beleforgatjuk. Margarinnal kikent nagy tepsibe kb. 30x36 centisre elsimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 fok, légkeveréses sütőben 165 fok) kb.15 percig sütjük.
2. A lekvárt kikeverjük, a kihűlt tésztára kenjük. Hideg helyre tesszük, hogy egy kicsit *meghúzzon*. A diókrémhez valót kikeverjük, éppen csak annyi vizet adunk hozzá, hogy kenhető legyen. Nedves késsel a lekváros tésztára kenjük.
3. A kakaós krémhez a puha margarint a porcukorral és a kakaóval simára keverjük, a rumaromával ízesítjük, a mazsolát hozzáadjuk. Egyenletesen a dióval már megkent tésztára simítjuk. Hideg helyen dermedni hagyjuk.
4. A mázhoz valót nem túl erős vízgőz fölött fölolvasztjuk, a sütemény tetejére kenjük. Ha megszilárdult rajta, forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk.

Habos túrós



Hozzávalók: Tészta: 25 dkg liszt, 10 dkg vaj, 2 tojás sárgája, 1 sütőpor, 12,5 dkg cukor. Töltelék: 6 tojás, 35 dkg cukor, 75 dkg (3 csomag) túró, 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítés: A hozzávalókat összekeverem és egy tepsibe simítom, majd a tésztát félig megsütöm. A 6 tojás sárgáját 15 dkg cukorral és a túróval, valamint a vaníliás cukorral összekeverem. A tölteléket a félig kisütött tésztára teszem, majd rásimítom a 6 tojás fehérjének 20 dkg cukorral gőz fölött felvert habot. Készre sütöm, majd hidegen 5 x 5 centis kockákra szelem

Aranysárga karfioltekercs



Hozzávalók: 2 db KNORR Zöldségleves kocka, 2 ek vaj, 4 ek liszt, 1/2 l tej, 3 tojás, 1/2 kg karfiol, 10 dkg sonka, 1 pohár tejföl, 1 púpozott ek reszelt sajt, 3 ek darált sonka, reszelt sajt

Elkészítés: A töltelékhez a karfiolt sós vízben megfőzzük, kis darabokra szedjük, és hozzákeverjük az apróra vágott sonkát és fél pohár tejfölt. A tejet a leveskockákkal együtt felforraljuk. Közben a vajból és lisztből rántást készítünk, felöntjük a forró tejjel és sűrűre forraljuk. Amikor félig kihűlt, elkeverjük benne a tojássárgákat és a tojások kemény habját. Jól kivajazott, lisztezett sütőlemezen fél centi vastagon elkenjük, és forró sütőben 10-15 perc alatt megsütjük. A megsült lepényt nedves konyharuhára borítjuk. A 3/4 részére rákenjük a töltelék, és mint a piskótatekerceset feltekerjük. Pár percre visszatesszük a sütőbe, hogy a töltelékkel jól átforrósodjon. Tálaláskor felszeleteljük, tejjel meglocsoljuk és reszelt sajttal megszórjuk

Aranyérmek csirkemellből



Hozzávalók: 2 db csirkemell filé 1 fej vöröshagyma 1 nagyobb padlizsán szeletekre vágva 1 dl olaj

Elkészítés: A csirkemelleket keresztben ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, majd félbehajtva nyársra húzzuk. Egy keverőtálban összekeverjük a fűszerkeveréket az olajjal, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát. Sütés előtt 20-30 perccel megkenjük a húst a páclével, majd forró serpenyőben hirtelen mindkét oldalát megsütjük. Közben a padlizsánt felszeleteljük, besózzuk és egy darabig állni hagyjuk. Utána alaposan lecsepegtetjük és szintén megsütjük. A nyársakat a padlizsánnal körítve tálaljuk. Az ételt szabadban is készíthetjük grillezve vagy roston sütvé.

Tejszínes csirke



Hozzávalók: 30 dkg csirkemell, 1dl fehérbor, só, ételízesítő, bors, tárkony, 3 dl tejszín, 1 ek. Liszt

Elkészítés: A csirkemellet csíkokra vágjuk, ételízesítés vajon megpároljuk, majd ráöntjük a fehérbort. A tejszínt a liszttel összekeverjük, felforraljuk, majd beletesszük a csirkemellet, fűszerezük, és együtt még rövid ideig forraljuk.

Sertéssült rozmaringgal és fokhagymával



Hozzávalók: 1,5 kg sertésarja, 3 gerezd szétnyomott fokhagyma, rozmaring, só, 2 ek. olívaolaj, 3 babérlevél, 1 csésze víz, 1/3 csésze vörösborecet

Elkészítés: Kötözd össze a húst, kb. 3 centinként. Keverd össze a fokhagymát, rozmaringot, sót és olajat. Kend meg a húst a keverékkel. Tedd a húst rácsra a tepsiben, tedd mellé a babért, önts alá egy kis vizet és az ecetet. Közepesen forró sütőben kb. 1,5 órán át kell sütni, vagy amíg meg nem puhul. Fóliával letakarva pihentesd 15 percig, aztán szeleteld fel.

Aranybarnára sült sertéskaraj fűszeres burgonyával



Hozzávalók: 3 db KNORR Marhahúsleves kocka, 1 db bőrös sertéskaraj, 1/2 dl olaj, 1/2 kg burgonya, 1/2 kg vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 tk őrölt kömény

Elkészítés: A karaj felső, bőrös részét éles késsel kereszt alakban bevágjuk, így sütéskor szépen kinyílik. 2 db KNORR Marhahúsleves kockát elkeverünk az olajjal, a zúzott fokhagymával és a köménymaggal. A hús alsó részét ezzel a páclével bekenjük, és félórát érleljük. Közben egy nagyobb tepsibe tesszük az ujjnyi vastagra vágott burgonyát és vöröshagymát, ráöntjük a maradék páclevet, és tetejére tesszük a karajt. Közepesen meleg sütőbe tesszük, és amikor a hús külső része megpirult, ráöntjük a maradék leveskockából készített húslevest. Folyamatos locsolgatás mellett addig sütjük, amíg a hús megpuhul. A sütés befejezése előtt 15 percig már ne locsoljuk, így a bőre ropogóssá válik, és aranybarna lesz.

Pikáns csirkeaprólék leves



Hozzávalók: 2 ek olaj, 1 közepes fej hagyma, 30 dkg csirkeaprólék, 1 tk mustár, 2 db babérlevél, 1 db citrom, 2 tk fűszerpaprika, csipetnyi morzsolt majoranna, 1 tasak KNORR tyúkhúsleves csigatésztával, 2 ek tejföl

Elkészítés: Az olajon a finomra vágott hagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a csirkeaprólékot, kevés ételízesítőt, a mustárt, a babérlevelet, fél citrom lereszelt héjját. Saját levében 10-15 percig pároljuk, szükség szerint önthetünk hozzá vizet. A tűzről levéve rászórjuk a fűszerpaprikát, majorannát, jól elkeverjük majd felöntjük 1 liter forró vízzel és hozzáadjuk a tasak tartalmát. A tasakon olvasottak alapján

készre főzzük a levest. Tálalás előtt hozzáadjuk a tejfölt. A maradék citromot ízlés szerint beleszeletelhetjük vagy a levét hozzáadhatjuk. Igény szerint a levest gazdagíthatjuk, ha a csirkeaprólék mellé 15-20 dkg kockára vágott leveszöldséget is adunk.

Borsos- mustáros rostélyos lyoni hagymával



Hozzávalók: 4 szelet rostélyos 1 tasak Delikát Borsos-mustáros Villámpác 4 fej vöröshagyma 1 dl olaj 5 dkg liszt olaj a sütéshez
Elkészítés: A villámpácot az olajjal alaposan elkeverjük, bepácoljuk vele a húsokat majd 20-30 percig állni hagyjuk. Forró olajban a szeletek mindkét oldalát pirosra sütjük. Egy fej hagymát szeletekre vágva a hús mellé teszünk, kicsit megfonnyasztjuk, majd kevés vízzel felöntve puhára pároljuk a húst. A megmaradt vöröshagymát karikára vágjuk, majd meglisztezve forró olajban kisütjük. Tálaláskor a húsrá halmozzuk a sült hagymát és a visszamaradt pecsenyelével megöntözzük.

Tárkonyos malaclevés

Hozzávalók: 4 személyre:400 g malachús, 1 db vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 db közepes sárgarépa, 1db gyökér (fehérrépa), 60 ml olaj, só, bors, tárkony, majoránna, 1db babérlevél, 100 ml tejszín, 100 ml tejföl, 25 g liszt, cukor, citromlé, tárkonyecet

Elkészítés:

A malachúst megmossuk, szárazra töröljük, és kb. 2 cm-es kockákra, vágjuk. A hagymákat megtisztítjuk, és nagyon finomra vágjuk. A sárgarépát, gyökeret megtisztítjuk, megmossuk, és kis kockákra vágjuk. Az olajat fazékban felforrósítjuk, beletesszük a húst és a hagymát, és folyamatosan kevergetve megpirítjuk. Belerakjuk a fokhagymát, a majoránnat, a babérlevelet, megsózzuk, borsozzuk, majd lefedve, lassú tuzön félig megpároljuk. Majd hozzáadjuk a sárga- és a fehérrépát, felöntjük 1 liter vízzel, felforraljuk, és teljesen puhára főzzük. A tejszín, a tejföllel és a liszttel simára keverjük, a levesbe öntjük, végül kevés cukorral (ízfokozó), citromlével, tárkonyecettel pikánsra ízesítjük.

Brassói tál

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 2 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, olaj, só, zöldpetrezselyem, pirospaprika, borsika, magyaros fűszerkeverék

Elkészítés:

Végy egy vastag falú edényt, tedd bele az apróra kockázott burgonyát kevéske olajjal, s pirítsd-párold egy ideig. Egy másik kis méretű lábosban készíts pörköltalapot a hagymából, a pirospaprikából és a fűszerekből. A kettőt keverd össze a végén, tedd rá a zúzott fokhagymát, a zöldpetrezselymet és már kínálhatod is egy nagy tál salátával

Rakott csirkemell

Hozzávalók: 1 kg csirkemell filé, 1 csomag - 500g bacon szalonna, fél liter tej, 1 fej összetört fokhagyma, só, liszt, 20 dkg reszelt füstölt sajt, 2 dl tejföl.

A csirkemellet előző este beáztatjuk a fokhagymás tejbe és hagyjuk benne pácolódni.

A tejből kivéve sózzuk egy picit és lisztbe forgatjuk. A tepsi alját kibéleljük a bacon szalonna felével arra rátesszük a lisztezett csirkemelleket erre rászórjuk a füstölt sajtot majd a tejfölt "rádobáljuk", az egészet lefedjük a maradék bacon szalonnával. 200 fokos sütőben 30-35 perc alatt megsül. Jó kis laktató kaja. Sült krumpli vagy kukoricás rizs illik mellé köretnek. Jó

Zöldséges rakott csirke (fogyókúrázóknak is jó)

Hozzávalók: személyenként - 2 db csirkecomb, 2 db csirkemell, 1 db paprika, 2 db paradicsom, 10 dkg gomba, 5 dkg reszelt sajt, 1 db húsleveskocka, pici bazsalikom, 1 dl olívaolaj, 4-5 evőkanál liszt, 2 db fokhagymagerezd.



A combról eltávolítom a bőrt, ezután a csirkemellel együtt bevagdalom, megszórom sóval és bazsalikkal. Ezután állni hagyom kb. 1 óráig, majd lisztbe forgatom. Ezután serpenyőben, olíva olajon hirtelen (1-2 percig) sütjük. Ezután jénai tálba helyezük oly módon, hogy alulra tesszük a húst, arra szeletelt gombát (lehet konzerv is), a gombára pedig a felszeletelt paradicsomot és paprikát. A jénai fedelét lezárva előmelegített sütőben közepes hőfokon 25 percig sütjük. 25 perc után megszórjuk reszelt sajttal és fedél nélkül kb. 5 percig sütjük.

Pataki tálban készült sólet

Hozzávalók: 1 db hátsó csülök, 40 dkg tarkabab, 20 dkg búríz, 10 db tojás, hagyma, 1 szál füstölt kolbász, és **fűszerek:** só, ételízesítő, pirospaprika, bors babérlevél.

A csülköt a babbal együtt feltesszük főni, búrízst is majd a tojást is sós vízben megfőzzük, a hagymát kockára vágjuk és megdinszteljük, majd pirospaprikával és feketeborssal ízesítjük. Lehet bele tenni egy kis babérlevelet és más fűszereket is, ízlés szerint.

A pataki tálat még előző este vízbe áztatjuk: főtt-csülköt összevágjuk, illetve a kolbászt is a tojást egészben helyezük bele.

Sorban beletesszük a tálba a csülköt, a babot, a tojást, a kolbászt, a búrízst, a hagymát, szaftot, és jól összekeverjük, majd sütőben 40 percig sütjük.

Bolognai rakott burgonya

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 35 dkg darált hús, 4 db főtt tojás 1 doboz sűrített paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg sajt, tejföl, 3 gerezd fokhagyma, olaj, petrezselyemzöld, majoránna, oregáno, bazsalikom, só, bors.

Először a 4 db tojást megfőzöm. A vöröshagymát félkarikára vágom, egy lábasban olajat hevíték, ráteszem a hagymát, pirítom, majd ráteszem a darált húst, és ízlés szerint a fűszereket: só, bors, majoránna, oregáno, bazsalikom, két gerezd fokhagyma, és a sűrített paradicsomot. Ezt kb 5 percig főzöm csak, hogy összeérjenek az ízek.

A krumplit meghámozom, felszelelem karikára. Egy tepszi aljára pici olajat öntök, teszek egy réteg krumplit, sósom, borsozom. Ráteszem a paradicsomos (bolognais) darált húst. A húsrétegre következnek a szeletelt tojások, majd ismét a karikára vágott krumplival befedem. Alufóliát teszek rá és kb fél órára sütőbe teszem. Közben a tejfölt, reszelt sajtot, egy gerezd fokhagymát, és petrezselyemzöldet (jó a szárított is) összekeverem. Fél óra múlva kivesszem a sütőből a tepsit, leveszem az alufóliát, rákenem a fent említett sajtos tejfölt, és visszateszem a sütőbe, míg meg nem pirul, barnul a teteje.

Mákos guba másként

Hozzávalók: 10 kifli, 15 dkg mák, 30 dkg kristálycukor, 6-8 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 tojás, mazsola ízlés szerint, 1,5-2 l tej, diónyi margarin, egy fél marék zsemlemorzsa

A kiflit 10-12 mm széles karikára vágjuk. A tejből a tojások cukorral elkevert sárgájával, cukorral, vaníliás cukorral madártejyszerű főzetet forralunk.

Egy nagy jénai tálat kivajazunk, zsemlemorzssával megszórjuk. A forró madártejbe szűrőszerű lyukacsos kanálon belemártjuk a kifli karikákat, hagyjuk, hogy néhány pillanatig magukba szívják a nedűt. A jénaiba egy sort rakunk belőle. Erre darált és cukorral vegyített mákot rétegezzük, majd mazsolával is meghintjük. Addig ismételtjük, amíg a kifli elfogy. Ha még maradna belőle, óvatosan, egyenletesen csurgassuk a guba tetejére.

A két tojás fehérjéből és a porcukorból habot verünk, majd betakarjuk vele a tálban lévő gubát. A tetejére még egy kis cukrot is hinthetünk, a sütéskor szépen karamellizálódik a tetején.

Az egészet előmelegített sütőben 10-15 percig.

Rakott, magvas szűzérme

Hozzávalók 6 személyre: 1,5 kg sertés szűz vagy karaj, 45 dkg sonka, 45dkg sajt, 60 dkg bacon, só, bors, magvak - napraforgó, tökmag, fenyőmag, 3 kiskanál liszt, sütőzacskó, 2 sasliknyárs vagy hegyes hurkapálca.

A húst felszeleteljük és kiklopfoljuk, fűszerezük és a bacon szeletekkel betekerjük. A vékonyra szeletelt sonkát és sajtot a hússal váltakozva két nyársra szúrjuk míg el nem fogynak. A sütőzacskóba szórjuk a lisztet, beletesszük a nyársat, a tetejét megszórjuk a magokkal. 180 fokon 30 percig sütjük, majd a zacskót felvágva még 5 percig pirítjuk! Tálalás előtt kihúzzuk a nyársat majd ferdén szeleteljük!

Zöldséges rizst vagy burgonyapürét szoktam köretként mellé kínálni!

Túróval töltött sült alma

Hozzávalók: 4 nagyobb jonatan alma, 1 doboz mazsolás krémtúró, 2 evőkanál gyümölcs lekvár, 2 dkg szeletelt mandula, 2 dkg vaj, fahéj ízlés szerint.

Az almákat megmossuk, leszárítjuk, de nem hámozzuk meg. Közepét magház eltávolítóval kivájjuk, kiskanállal az üreget kimélyítjük, majd megtöltjük az őrölt fahéjjal ízesített mazsolás krémtúróval. A megtöltött almákat, a fele vajjal kikent hőálló tálba egymás mellé állítjuk, és a tetejüket megkenjük a maradék vajjal. 200-celsius-fokra előmelegített sütőben 15-20 percig sütjük. Megkenjük a kevés forró vízzel kikevert lekvárral, megszórjuk a mandulával, és még 2 percre visszatesszük a sütőbe.

Részezes kacsa

Hozzávalók: egy kacsa, hagyma, 1,5 liter száraz fehér bor, 2 kg burgonya, majoránna, só, bors, delikát.

A kacsát feldarabolom, mintha pörköltet készítenék, a burgonyát meghámozom, kockára vágom a vöröshagymát felkarikázom. Egy 8 literes kuktába rétegezem a húst, hagymát, sót, delikátot, majorannát, borsot, amíg el nem fogy. Utána ráteszem a burgonyát, és felöntöm annyi fehér száraz borral, ami teljesen ellepi. Forrástól számítva 10 percig főzöm, leveszem és tepsibe szedem. Alulra a burgonyát, rá a husikat és mehet a sütőbe. Szép pirosra sütöm. A fenn maradó lében lehet még burgonyát főzni, nagyon finom. Nálunk mindig dupla adag burgonya fogy! A szafttal meglehet locsolni a tányéron levőt.

Tejfölös malacsült sült burgonyával

Hozzávalók: 4 dkg vaj, 8 dkg petrezselyem, vöröshagyma, 5 dkg sárgarépa, petrezselyemzöld, 70 dkg színhús, 1 húsleves kocka, só, 1 babérlevél, 2 dl tejföl, 1 evőkanál, liszt, 1/2 citrom, 1 tojás sárgája.

A finomra vágott hagymát vajban üvegesre párolom, majd a kis kockákra vágott zöldséget kissé megpirítom benne. Megszórom a finomra vágott petrezselyem-zölddel, beleteszem a 3-4 cm-es kockákra vágott színhúst, átpirítom, és felöntöm kb. 4 dl húsleves kockából főzött lével. Sóval, borssal, babérlevéllel fűszerezve párolom.

Amikor a hús megpuhult a tejföl felébe lisztet keverek, ezzel besűríttem a mártást, kevés citromlével savanyítom, végül hozzáadom a tojássárgájával elkevert maradék tejfölt. Kockára vágott, olajban sült burgonyával tálalom.

Gombás tejszínes szósz

Hozzávalók: 7-8 nagyobb fej friss csiperke gomba, 2 fej vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 2 dl főzõtejszín, pici olaj, só, bors ízlés szerint.

A hagymát földaraboljuk apróra, kevés olajon párolni kezdjük, addig a gombát megtisztítjuk, és fölszeleteljük. Ha már megpárolódott a hagyma, beletesszük a gombát, majd a fokhagymákat belereszeljük. Sózzuk, borsozzuk. Fedő alatt puhítjuk, víz nélkül. Ha megfőtt a gomba, a tejszínnel nyakon öntjük, felfőzzük, és kész is. Kicsit hűlten finomabb, mint forrón.

Nagyon egyszerű, rántott ételekhez kitűnő. A párom nagyon szereti rántott husihoz. Azt még hozzá teszem, hogy nem teljes mértékben saját recept, egyszer ebédeltünk a párommal egy étteremben, és ehhez hasonló köretet kaptam az étel mellé. Összeraktam a hozzávalókat, és megcsináltam, persze az enyém picit jobb lett.

Giros

Hozzávalók: Pitához: 1 kg liszt (lehet teljes kiörlésű is), 2,5 dkg élesztő, 1/2 teáskanál cukor, vagy édesítő, 1/2 teáskanál só, min. 0,5l langyos víz.

"Töltelékhez": 60 dkg színhús (bármilyen lehet), görög fűszerkeverék, 2-3 evőkanál olaj, 1 kígyóuborka, 3 paradicsom, 2 fej lilahagyma, fejes káposzta vagy saláta levél, 2 dl natúr joghurt, fokhagyma, erőspista, (illetve bármilyen zöldség amit szeretsz).

Tészta: Kevés langyos vízben elkeverjük az élesztőt, a cukrot és a sót, a liszthez adjuk, és annyi vízzel gyúrjuk ki, hogy lágy kenyértészta állagú masszát kapjunk. Letakarva 1 órát kelesztjük. Lisztes kézzel 10-15 golyót formálunk belőle, ezeket 15 percig pihentetjük (ragadós lesz a tészta). A golyókat jól belisztezve 1/2 cm vastagra, pita nagyságúra nyújtjuk. Sütőpapírral bélelt, vagy kilisztezett (nem vajazott!) tepsire rakjuk úgy, hogy amit legelőször nyújtottunk, az kerül be először, és úgy, hogy az a fele ami eddig alul volt, felülre kerüljön. Kb 2-3 percre betoljuk az előre felforrósított sütőbe. Amikor felpúposodik megfordítjuk, és a másik felét is zsemleszínűre sütjük - nem baj, ha fehér marad, de semmiképp se süssük túl - kb 3 perc elég egy-egy oldalnak. Tálba szedjük és konyharuhával letakarjuk, különben ropogós és kemény lesz.

Töltelék: a húst apró darabokra vágjuk, befűszerezzük, majd kb 15-30 perci állni hagyjuk. 2-3 evőkanál olajat melegítünk egy serpenyőben, és ezen alaposan megsütjük. A zöldségeket felkockázzuk. Az öntetbe a joghurtot összekeverünk egy kevés reszelt fokhagymával és a görög fűszerkeverékkel. Végül a pitát fél percre a mikróba tesszük, majd levágjuk a tetejét; belsejét késsel megkezdve, majd kézzel vagy villával óvatosan kettényitjük. Ebbe mehet a sült hús, a zöldségek, az öntet és ízlés szerint erőspista. Kb. 10-15 adag lesz ekkora mennyiségekből. Talán bonyolultnak tűnhet, de nagyon egyszerűen elkészül. A pitát kiválóan lehet fagyasztani, és utána mikrózni is.

Nagyi pogácsája

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 6-7 dl langyos tej, 1 evőkanál só, 1 egész élesztő, 2 evőkanál cukor, 1,5 dl étolaj. A belsejébe: 1 margarin, 3 tojássárgája. A kenéshez: 1 tojás, 1 evőkanál tejföl, sajt, szezámmag.

A hozzávalókból négy cipót gyúrok, egyenként vékonyra kinyújtom, a puha margarint a 3 tojássárgájával kikeverem és mind a négy kinyújtott tésztát megkenem a vajas tojással. Feltekerem úgy mint a piskóta tekercset, és szeletekre vagdalom. Tepsibe rakom majd 1 tojást kikeverek 1 evőkanál tejföllel, és ezzel megkenem a pogikat. Kevés reszelt sajtot és szezámmagot szórok rá. 20 percig pihentettem, világosra sütöm.

Hóemberkék

Hozzávalók : 50 dkg darált keksz, 10 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 2 evőkanál kakaópor, 1 mokkáskanálnyi rumaroma, kókuszreszelék, tej, esetleg lekvár.

A kekszet ledaráljuk, elkeverjük a cukorral, és a szobahőmérsékletű vajjal. A tejből annyit teszünk hozzá, hogy formálható legyen. Lehet lekvárral is ízesíteni. Egy keveset félre teszünk belőle mert abba a végén kakaóport teszünk, abból lesz a kalapja. Ha valaki szereti jó kókuszosan, akkor kevés darált keksz helyett tehet a tésztába is kókuszreszeléket. Nedves kézzel golyókat készítünk belőle és egyenként megforgatjuk őket a kókuszban. Összeállítjuk a hóemberkéket, egy kicsit összenyomkodjuk a 3 részt, hogy szét ne jöjjenek.

Az orra zizi, a szeme felaprított mazsola, a kabát gombok pedig francia draszté.

Kókuszos tésztaházikó

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 csapott teáskanál sütőpor, 15 dkg+2 ek kristálycukor, 20 dkg hideg vaj vagy margarin, 2 dl tejföl, 2 üveg meggybefőtt, 6 dl tejszín vagy 4 zacskó habport szoktam tejjel felverni és 4 habfixálót teszek bele, 2 zacskó habfixáló, kókuszreszelék, sütőpapír.

A sütőporral elvegyített lisztet 20 dkg cukorral, a feldarabolt vajjal és a tejföllel először robotgéppel összedolgozzuk, majd hideg kézzel minél gyorsabban összegyúrjuk. A tésztát 15 egyforma darabra osztjuk és kb. 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.

Közben a meggybefőttet alaposan lecsöpögtetjük és néhány szép szemet a díszítéshez félreteszünk. Lisztezett deszkán 5 tésztadarabot egymás után 16*20 cm méretű lappá kinyújtjuk. Minden tésztalap hosszanti oldalára egymás mellé 12-12 szem kimagozott meggyet teszünk és a lapot szorosan feltekerjük. a tekercset sütőpapírral kibélelt tepsibe egészen szorosan egymás mellé fektetjük és finoman összenyomjuk. Előmelegített sütőben 200 fokon kb. 30 percig sütjük. Közben a megmaradt 10 tésztadarabot a megadott méretre kinyújtjuk, ugyanúgy 12-12 szem befőttel megrakjuk, majd feltekerjük. Az 5 tekercsből összenyomott lapot a tepsiből kivesszük, hűlni hagyjuk. A tepsiben a maradék tekercsből 4, 3 és 2 darabot egymás mellé fektetve enyhén összenyomunk. A megmaradt 1 tekercset is melléjük helyezük, majd ugyanazon a hőfokon kb. 30 perc alatt megsütjük. A lapokat kihűlni hagyjuk.

Közben a tejszín kemény habbá verjük. Apránként beleszórunk 2 ek. cukrot és hozzáadjuk a habfixálót. A házikó elkészítéséhez a kihűlt lapokat a legnagyobbal kezdve nagyság szerint óvatosan egymásra tornyozzuk. Az egyes rétegek közé mindig kevés tejszínhabot kenünk. A házikót a maradék habbal egyenletesen bevonjuk, majd, kb. 1 órára hűtőszekrénybe állítjuk. Végül a kókuszreszelékekkel és a porcukorral vastagon meghintjük. Tetejére egy sor meggyet teszünk.

Tejszíntorta

Hozzávalók: 7 dl tej, 40 dkg cukor, 3 zselatin, 4 habpor, szárított gyümölcsök vagy zselés cukor, margarin, kókuszliszt.



Forrásig melegítem a tejet a cukorral, majd hozzákeverem a zselatint - amit előzőleg 12 kanál hideg vízzel csomómentesen kikevertem. Amikor kihűlt, beleteszem a habporokat és robotgéppel keményre veretem. Szárított gyümölccsel gazdagítom és beleöntöm egy előzőleg margarinozott és kókuszozott edénybe. Hűtőbe teszem és 2-3 óra múlva kiborítom.

Csokis süti (nagyon fincsi)

Hozzávalók:

A tésztához: 22 dkg sütőmargarin; 1 bögre - kb. 2 dl víz; 4 evőkanál keserű kakaópor; 2 bögre finomliszt - kb. 25 dkg; 1 bögre kristálycukor - kb. 20 dkg; 1 evőkanál szódabikarbóna; 1 dl natúr joghurt; 1 csomag vaníliás cukor; 2 tojás

A tetejére: 12 dkg sütőmargarin; jó maréknyi durvára vágott mogyoró vagy dió; 1 csomag vaníliás cukor; 12 dkg porcukor (de ha kristálycukor, akkor sincs semmi baj); 6 evőkanál natúr joghurt; 4 evőkanál keserű kakaópor.

A tepsi kikenéséhez: 2-3 dkg sütőmargarin vagy sütőpapír.

A vizet egy kisebb lábasba öntjük, a margarint és a kakaót hozzáadjuk, kevergetve fölforraljuk, a tűzről lehúzzuk. A lisztet a cukorral és a szódabikarbónával (vagy sütőporral) összeforgatjuk, az előzőekhez keverjük. Ezután kerül bele a joghurt, a tojás és a vaníliás cukor. Egy kb. 30x25 cm-es tepsi margarinnal kikenünk, a tésztát beleöntjük, és elsimítjuk. Előmelegített sütőben - 200 °C, légkeveréses sütőben 180 °C - kb. 20 percig sütjük. A tészta tetejére valókat a mogyoró kivételével megmelegítjük. Amikor a cukor felolvad benne, akkor keverjük bele a mogyorót is. Ezt a masszát egyenletesen a kisült, még meleg tészta tetejére kenjük, és csak akkor szeleteljük föl, amikor ez a bevonat megszilárdul rajta.



Gesztenye szelet

Hozzávalók: Tészta: 6 tojás, 6 kanál cukor, 5 dkg gesztenyemassza, 10 dkg liszt, fél csomag sütőpor.

Krém: 1 margarin, 20 dkg porcukor, 3 dl tej, 1 csomag vaníliapuding, 15 dkg gesztenyemassza.

A tojások sárgáját a cukorral felverjük, hozzáadjuk a gesztenyemasszát, és a sütőporral elkevert lisztet, majd a tojások felvert habját. Megsütjük. A krémhez a margarint a porcukorral kikavarjuk. A tejben felfőzzük a vaníliapudingot, és ha kihűlt, összekeverjük a vajas krémmel. Hozzákeverjük a gesztenyemasszát. A krémet rásimítjuk a tésztára, a tetejére tejszínhabot teszünk, és megszórjuk csokireszelékkel. Habtejszínből kell felverni a habot, ízlés szerinti cukorral, vagy jó a habpótló por is, de a spray nem jó, mert lecsúszik róla.

Méteres süti

Hozzávalók: 8 tojás, 52 dkg porcukor, 2 dl víz, 2 dl olaj, 1,5 csomag sütőpor, 52 dkg liszt, 2 púpozott evőkanál kakaópor. A forma kikenéséhez: 4-5 dkg vaj, 4 evőkanál finomliszt. A krémhez: 2 csomag főzni való, pungs ízű pudingpor, 7,5 dl tej, 5 evőkanál cukor, 30 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 3 evőkanál rum. A tetejére: 30 dkg étcsokoládé, 4 evőkanál olaj.

A tojássárgáját a porcukorral, majd az olajjal és a vízzel jól keverd ki. A sütőport szórd a lisztbe, majd az egészet add az előzőekhez. A masszát oszd kétfelé, az egyikbe keverj kakaóport. A tojásfehérjét verd habbá, majd egyenlően forgasd a kétféle masszába.

Két, egyenként kb. 1 liter űrtartalmú őzgerincformát kenj ki vajjal, lisztezd be, és töltsd bele a kétféle masszát. Előmelegített sütőben 180 fokon 40 perc alatt süsd meg. Rácsra borítva hagyd hűlni, majd a púpos tetejét vágd egyenesre, s ujjnyi vastagon szeleteld fel.

A krémhez a pudingport a tejjel meg a cukorral főzd sűrű krémmé. A vajat a porcukorral keverd habosra, apránként add hozzá a kihűlt pudingot, ízesítsd rummal. A krémmel kend meg a tésztaszleteket, és felváltva – egy világosat, egy sötétet – tapaszd egymáshoz.

A csokoládét vízgőz felett olvaszd meg, dolgozd el az olajjal és vond be vele a méteres kalácsot. Ferdén szeleteld fel. Jó étvágyat hozzá!

Kukkolós süti

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 40 dkg liszt, 6 evőkanál kakaó, 30 dkg cukor, 4 egész tojás és 1 csomag sütőpor.

Krém: 50 dkg túró, 12,5 dkg margarin, 2 csomag vaníliás cukor, 1 csomag vaníliás puding, 4 tojás sárgája, citromhéj.

A hozzávalókat összegyűrjük, közepes golyókat formálunk belőle. A tepsire sütőpapírt helyezünk és rátesszük a golyókat. A krém hozzávalóit összekeverjük. A 4 tojás fehérjét habnak felverjük, majd összekeverjük. Ezt a masszát ráöntjük a golyókra. Majd megsütjük.

Elnöki tekeres

Hozzávalók: 5 tojás, 10 dkg cukor, 10 dkg kókusz, 1/2 l tejszín, 2 csomag habfixáló, 5 dkg kakaópor.

A tojás fehérjét a cukorral kemény habbá verem. A sárgáját apránként hozzáadom és a habverővel tovább keverem, majd a kakaót adom hozzá.

A tepsibe sütőfóliát teszek és erre öntöm a masszát. 190°-on 7 percig sütöm./ Ha esetleg lágynak vagy pedig úgy érzed, hogy nyers, ne süsd tovább, mert kiszárad és nem tudod feltekerni.

A tejszín a habfix-szel kemény habbá verem és a megsült barna tésztát bekenem jó vastagon. Ezután feltekerem a maradék habbal bevonom a kókuszt rászórom és kevés kakaóporral díszítem.

Sapkás süti (hólabda)

Hozzávalók:

A tésztához: fél dl víz, fél csomag sütőpor, 3 dkg kakaópor, 20 dkg finomliszt, 30 dkg kristálycukor, 6 db tojás

A krémhez: 30 dkg Rama sütőmargarin, 25 dkg porcukor, 8 dl tej, 2 csomag vaníliás cukor, 20 dkg rétesliszt

A mázhoz: 10 dkg Rama sütőmargarin, 16 dkg Éticsokoládé,

A szóráshoz: 30 dkg kókuszreszelék

Habosra keverjük a tojás sárgával elkevert cukrot és vizet. A habos masszához keverjük a lisztet, kakaót és sütőport. Hozzáadjuk még a kemény habbá vert tojásfehérjét.

Az így elkészített masszát beleöntjük egy sütőpapírral kibélelt tepsibe és előre melegített sütőben 190 °C- nál 25 percig sütjük. A megsült tésztát hagyjuk kihűlni és kör alakú kiszúróval 3 cm-es köröket vágunk ki belőle. A krémhez felforraltunk 6 dl tejet és belefőzzük a 2 dl tejben elkevert lisztet és a vaníliás cukrot. A margarint és a cukrot habosra keverjük és hozzáadjuk a lehűtött főzött krémhez, ezután jól elkeverjük. A piskóta korongokat félbevágjuk, közéjük krémet kenünk. Utána a krémmel bekenjük az oldalát és meghempergetjük a kókuszreszelékben. A csokoládémázhoz a margarint és a csokoládét gőz felett felolvasztjuk. Elkeverjük, a masszával bekenjük a sapkák tetejét. Hűtőszekrénybe rakjuk.

Kinder Bueno szelet

Hozzávalók: 9 db tojásfehérje, 9 evőkanál cukor, 2 evőkanál étolaj, 3 evőkanál liszt, 3 evőkanál zsemlemorzsa, 1/ 2 csomag sütőpor, 22 dkg vágott dió, 1/2 üvegogyorókrém, 1 csomag háztartási keksz.

Krém: 3/4 liter tej, 9 db tojássárgája, 38 dkg cukor, 2 csomag vaníliás pudingpor, 4 evőkanál liszt, 15 dkg csokoládé, 38 dkg margarin, tetejére tejszín.

A 9 db tojásfehérjét a cukorral felfeverjük. Hozzáadjuk az étolajat, a sütőporos lisztet, a zsemlemorzszát, és a vágott diót. Tepsibe tesszük, majd megsütjük, a meleg tésztát megkenjükogyorókrémmel.

A tejből, tojássárgájából, cukorból, vaníliás pudingporból és a lisztből krémet főzünk, elfejezzük. Az egyik felébe belekeverjük a megolvasztott csokoládét. A margarint két részre osztjuk és belekeverjük a sárga és a csokis krémbe. Kihűtjük.

A tésztát miután megkentükogyorókrémmel, rákenjük a sárga krémet, ezt beborítjuk tejszínemártogatott háztartási keksszel, erre jön a csokis krém, a tetejére a keményre felvert tejszínt.

Túrós, sajtos rudacska

Hozzávalók: 25 dkg margarin vagy vaj, 25 dkg tehéntúró, 25 dkg finomliszt, ízlés szerint só, trappista sajt, 1 db tojás a kenéshez.

A puha margarint vagy vaját, túrót, lisztet összedolgozom az ízlés szerinti sóval. Majd pár percre visszateszem a hűtőbe, hogy könnyebb legyen vele dolgozni. Ezután deszkán kinyújtom, megkenem a tetejét a felvert tojással.

Derelyevágóval rudacsákákra vágom és sajtot reszelek a tetejére. Gázsütő 3. fokozatán aranyszínűre sütöm, vigyázat hamar sül!

Olcsó süti

Hozzávalók: 3 egész tojás, 15 dkg porcukor, 10 dkg zsír olvasztva, 20 dkg liszt, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 5 evőkanál szilvalekvár, 9 evőkanál víz, 1 csomag vaníliás cukor, fél citrom reszelt héja, egy púpozott kávéskanál fahéj.

A hozzávalókat alaposan összekeverjük, egy kisebb tepsibe simítjuk. Alacsony hőfokon, kb. 20 percig sütjük. Érdeemes megszűrni, hogy átsült-e a tészta.

Gyümölcsös joghurtfánk

Hozzávalók: 4 dl kedvünkre való gyümölcsjoghurt, 2 tojás, 1 kiskanál sütőpor, 30 dkg finomliszt, 2 evőkanál porcukor, 1 kisebb narancs, csipet só, 2 evőkanál olaj, a sütéshez bő olaj.

A joghurtot mély tálba töltjük, a felvert tojásokat, a sütőporral összeforgatott lisztet, a porcukrot, a narancs kifacsart levét, és reszelt héjának a felét, a sót és az olajat hozzákeverjük. Nagy serpenyőben bő olajat forrosítunk és a masszából olajba mártott evőkanállal csinos kis fánkokat szaggatunk, habzsákból is bele nyomhatjuk. Lefedjük, és kb 1,5 perc múlva megfordítjuk, majd fedetlenül a másik oldalát kb 1 percig sütjük. Melegen porcukorral meghintve tálaljuk. Citromot is lehet belefacsarni, és reszelt almával is és nagyon finom!

Hangyaboly

Hozzávalók: 4 db tojás, 1 margarin, 25 dkg cukor, fél dl rum, 25 dkg liszt, 1 sütőpor, 1 csomag tortadara.

A 4 tojássárgát, a margarint a cukorral simára keverjük. Ezután bele keverjük a lisztet, rumot, sütőport és a tojások felvert habját, majd a tortadarát. Sütőpapírral bélelt őzgerinc formába öntjük a masszát és előmelegített sütőben megsütjük.

Tejfölös túrókocka

Hozzávalók: A tésztához: 4 tojás, 4 evőkanál finomliszt, 4 evőkanál cukor, 1 evőkanál kakaópor, 1 teáskanál sütőpor, 1 késhegynyi só. A krémhez: 50 dkg tehéntúró, 2 dl tejszín, 2 dl tejföl, ízlés szerint porcukor, 25 dkg meggy vagy cseresznye, 1 dl tej, 2 evőkanál zselatinpor.

A tésztához a tojássárgákat a cukorral és a sóval habosra keverjük. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, amelybe óvatosan beleforgatjuk a sütőporral elkevert lisztet és a kakaóport. Papírral bélelt nagy, szögletes sütőlemezre felkenjük a masszát, és a forró sütőben 10 perc alatt megsütjük.

A megsült tésztát deszkára borítjuk, és félbevágjuk. A tejszínből kemény habot verünk. Akkora tepszi aljába, amekkorába belefér egy fél tésztaalap, elhelyezzük az egyiket. A túróát áttörjük és összekeverjük a tejföllel, a cukorral, majd hozzáadjuk a tejszínhabot.

A gyümölcsöt megmossuk, lecsöpögtetjük és kimagozzuk, ezután belekeverjük a túrókrémbe.

Végül hozzáadjuk a tejben feloldott és langyosra melegített, folyékony zselatint. A krémet rásimítjuk a tepsiben lévő tésztaalapra, majd a másik lapot ráborítva, kissé rá is nyomjuk. Befedjük alufóliával, és a hűtőszekrényben legalább fél napig dermesztjük. Tálalás előtt forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk.

A tetejét porcukorral meg szórjuk. Jó étvágyat kívánok!

Madártej szelet

Hozzávalók: Tészta: 8 tojás fehérje, 8 kanál cukor, 8 kanál liszt, 1 sütőpor. Krém: 25 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 8 tojás sárgája, 5 kanál cukor, 5 kanál liszt, 2 vaníliás cukor, 4 dl tej.

A fehérjét félig felverni, bele a cukor, jó kemény habot verni. Utána belekeverni a sütőporral elkevert lisztet. Kivajazott, lisztezett tepsiben megsütni.

A krémhez a margarint kikeverni a 15 dkg porcukorral, a többi hozzávalóból pedig sűrű krémet főzni. Ha kihűlt összekeverni a margarinos cukorral és a megsütött lapra kenni. Fél literes tejszínt, jó keményre felverni és a krém tetejére kenni. Végül megszórni egy kis kakaóval.

Én nem szedtem ki a tepsiből, ott kentem meg. Könnyen tudjátok szelni, ha egy edénybe tesztek forró vizet és a recés kést mindig belemártjátok, hogy a kés meleg legyen. Közben le kell törölni, mert azért ragad rá egy kis tejszín.

Nutellás golyók

Hozzávalók: 20 dkg darált keksz, 4 tojás fehérje, 30 dkg nutella, kókusz reszelék, színes tortadara.

A háztartási kekszet, nutellát, tojás fehérjét jól összegyúrjuk, majd kis golyókat formázunk belőle, meghempereggetjük a kókuszreszeléssel össze kevert színes tortadarával. Én csak kókuszreszelékbe forgattam bele. Dekoratív és finom.

Gombás, húsos palacsinta.

Hozzávalók: 8 db sós palacsinta, egy kis fej vöröshagyma, két gerezd fokhagyma, egy csomó petrezselyem, negyed kiló laska gomba, fél kiló darált hús, negyed kiló túró, kevés olaj és a fűszerek: só, bors, vegeta.

Kevés olajon, vagy margarinon megdinsztelem a vöröshagymát, majd hozzáadom a fokhagymát, a zellert és a gombát. Ezután a hússal együtt addig kevergetem, amíg készre nem párolódik.

Utoljára a finoman összetört túrot keverem bele és addig főzöm míg levet nem ereszt, és a savó kicsapódik belőle. Lecsepegtetem és megtöltöm a palacsintákat ezzel a masszával, úgy mint a töltött káposztát. Végül lisztben, tojásban, prézliben panírozom és megsütöm bő olajban.

Túró helyett lehet sajtot tenni bele ha valaki idegenkedne a túrótól!

Pingvin szelet

Hozzávalók: A piskótához: 1 csomag sütőpor, 3 dkg kakaópor, 16 dkg finomliszt, 3 ek víz, 15 dkg kristálycukor, 6 db tojás.

A rátéthez: 10 g zselatin vagy tortazselé, 5 dl tejszín, 3 dl tej.

A mázhoz: 10 dkg margarin, 1,5 dl tej, 35 dkg étcsokoládé.

A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét és a fél adag cukrot kemény habbá verjük, a sárgáját, a vizet, és a cukor másik felét krémesre keverjük. A fehérjehabhoz hozzáadjuk a sárgája masszát, a liszttel elkevert sütőport, a kakaót és vigyázva összekeverjük. Beöntjük egy margarinnal kikent, kilisztezett tepsibe és előmelegített sütőben 190°C-on 15-20 percig sütjük. A megsült piskótát kihűtjük és kettévágjuk.

A zselatint fél dl tejben az előírás szerint elkészítjük. A mázhoz a tejet, margarint és csokoládét lassan felmelegítjük, ameddig nem kezd sűrűsödni, majd levesszük a tűzről. A még langyos zselatint a maradék tejhez öntjük. A tejszínt habbá verjük, hozzáadjuk a zselatinos tejet és még néhány percig keverjük. A piskóta alsó részét a tepsibe rakjuk, rákenjük a krém felét és ráöntjük a csokoládémáz harmadát, rákenjük a krém másik felét majd betakarjuk a piskóta felső részével. A tetejére öntjük a csokoládémáz maradékát. Hűtőbe rakjuk, szeleteljük.

A csokit ne öntsük a krémre mert bele fog folyni hanem, egy akkora tálcára, mint a piskóta lap tegyünk sütőpapírt azt vajazzuk meg, öntsük rá a csokit, tegyük hűtőbe és ha megkötött óvatosan húzzuk le róla a sütőpapírt. Így tegyük az alsó krémre és erre kenhetjük a következő réteg krémet.

Boleró szelet

Hozzávalók a tésztához: 20 dkg porcukor, 20 dkg liszt, 4 db tojás, 1 dl tej, 1 dl olaj, 1/2 sütőpor.

A porcukrot és a tojást habosra kavargatjuk, hozzáadjuk a többi hozzávalót. Megsütjük.

A krémhez: 1 pohár /450gr/ tejföl, 2 csomag vaníliás cukor, 1 csomag főzés nélküli vanília puding. Ezeket kikeverjük.

Végül: 7 dl vízben felfőzzük 2 csomag vanília pudingot 20 dkg porcukorral.

Ha megfőtt a tűzről levéve langyosra hűtjük majd hozzáadjuk az 1 csomag bojeró (piros) italport. Ezt a tejföls tészta tetejére öntjük. 1 óra múlva szeletelhető

Pali szelet

Tészta: 2 evőkanál kakaópor, 2 evőkanál méz, 2 tojás, 20 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 40 dkg liszt.

Krém: 1 csomag puncs ízű pudingpor, 1 csomag vaníliás pudingport, 3x 4 dl tej, 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor.

A tészta hozzávalóit a liszt kivételével gőz felett 5 percig keverjük. Majd liszttel gyúrunk belőle tésztát. Osszuk három részre, és süssünk három lapot, nyolc perc alatt.

Krémhez a puncs ízű pudingport és a vaníliás pudingport 4 - 4 dl tejben főzzük meg. A margarint a porcukorral kikeverjük, ezt kétféle osztjuk. A puncs pudinghoz egy kis rumaromát keverünk, a vaníliásba pedig egy csomag vaníliás cukrot. Majd mindegyikbe belekeverjük a margarint.

Összeállítás: tészta, puncskrém, tészta, vaníliáskrém, tészta. Nehezeknek teszünk a tetejére egy tepsit amibe vizet öntünk. Így hamarabb puhul. Majd csokimázal kenünk a tetejére, vagy porcukrot. Másnap szeletelhető.

Sport szelet

Hozzávalók: 50 dkg darált keksz, 3 evőkanál kakaó, 25 dkg olvasztott margarin, 2 dl langyos tej, 25 dkg cukor, rum aroma. A tetejére: 10 dkg olvasztott csoki, 2 evőkanál olaj.

A kekszet, a kakaót, a margarint, a tejet, és a cukrot összekeverjük, ízlés szerint rumaromát rakunk bele. Ezt a masszát tálcára vagy jénaira teszem fakanállal jól elsimítom. A vízfürdőn felolvasztott csokiba bele keverem az olajat, majd a masszára kenem. Minimum 20 percre hűtőbe teszem, utána szeletem.

Gumi süti

Hozzávalók: Első réteg: 4 tojás, 1-2 evőkanál kakaó, 5 evőkanál cukor, 1 vaníliás cukor, 1 csomag étkezési zselatin, 1,5dl víz. **Második réteg:** ugyan az mint az első, csak kakaó nélkül.

Harmadik réteg:1/2 liter tejföl, 5 evőkanál cukor, 1csomag vaníliás cukor, 1,5 dl víz, 1csomag étkezési zselatin. **Negyedik réteg:** 2,5 dl szörp, ugyanannyi víz, 1 étkezési zselatin.

A tojásokat szétválasztani, a fehérjét habbá verni belerakni a hozzávalókat egyenként, majd végül a vízben feloldott zselatint. Nem kell felforralni a vizet a lényeg , hogy elolvadjon a zselatin, és ne legyen meleg. Ha kész az első réteg, hűtőbe rakni s meg kell várni, hogy annyira megkössön, hogy a tejeje ne ragadjon nagyon. Ha nem így teszünk, összefolynak, s nem látszódnak majd a rétegek szépen. Ha meg van az első réteg, jöhet a következő. Addig, amíg minden réteg meg nem lesz. Ha jénai tálban készítjük, akkor a rétegeket megfordítva akár tortát is készíthetünk belőle.

Mákos guba

Hozzávalók: 5 db szikkadt kifli, 100 g mák, 50 g porcukor 50 g vaj, 4 dl tej, 3- 4 evőkanál méz, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja.

A kiflit másfél centisre felkarikázzuk. A vaját, a tejet a vaníliás cukrot és a mézet együtt felforraltjuk, és ráöntjük a kiflire majd összekeverjük. A mákot, a porcukrot és a citrom héját összekeverjük és ezt is rászórjuk a kiflire. Tűzálló tálba tesszük – ha tepsibe csináljuk, akkor azt ki kell vajazni – és előmelegített sütőben, 180 C-on maximum 20 perc alatt készre sütjük.

Fűszeres hússal töltött gombafejek

Hozzávalók: 50 dkg darált hús, 8 nagyobb gomba, 4 paradicsom, olaj, morzsolt oregánó, só, bors petrezselyem sajt.

A paradicsomokat meghámozzuk, húsukat feldaraboljuk. A gombafejeket megtisztítjuk, a szárukat kivágjuk, és felaprítjuk. A darált húst kevés olajon megpirítjuk, majd vízzel felöntjük, és puhára főzzük. Hozzáadjuk a sót, borsot, oregánót, petrezselymet. Ezek után beletesszük az apróra vágott gombaszárazakat és a felszeletelt paradicsomot. Pár percig főzzük. A gombafejek mindkét oldalát kevés olajon megpirítjuk. Hőálló edénybe tesszük a töltelék egy részét, majd erre helyezük a gombafejeket. Megtöltjük a maradék töltelékkel, majd reszelt sajtot szórunk a tetejére. Előmelegített sütőben addig sütjük, amíg a sajt megolvad.

Mustáros hús

Hozzávalók: 8-10 szelet sütnivaló sertéshús – karaj vagy comb, 2 dl víz, 1 dl étolaj, 1 kis fej vöröshagyma, 2 kanál mustár.

A húst besózva félig megsütöm. Összekeverem a vizet, az étolajat, a vöröshagymát apróra darabolva, és a mustárt. Ezeket ráöntöm a félig sült húsrá, és készre sütöm. Köretnek a tört krumpli illik hozzá.

Töltött burgonya

Hozzávalók: személyenként 2 db nagy burgonya, 10 dkg trappista sajt.

A töltelékhez: 25 dkg filézett csirkemell, 1 db hagyma, 2 evőkanál tejföl, só, vegeta, fehérbors, őrölt majoranna, 1 dl étolaj, petrezselyemlevél, snidling.

A burgonyákat héjában megfőzzük. Kihűlés után meghámozzuk, hosszában félbe vágjuk, kis kanállal a közepüket kikaparjuk, mintegy csónakokat készítünk belőlük. Mindkét oldalát sózzuk meg.

A töltelékhez hagymát dinsztelünk, majd rádobjuk az apró kockákra szeletelt csirkemellet. Egy rövid ideig pároljuk, majd ízlés szerint sóval, vegetával, majorannával, fehérborssal ízesítve, kevés vizet hozzáöntve a húst puhára főzzük. Amikor elkészült, villával összenyomkodjuk, hozzákeverjük az apróra vágott petrezselyemzöldet és snidlinget, majd a tejfölt, ill. keverünk hozzá a kivájt burgonyabelsőből is. Az így elkészített töltelékkel visszatöltjük a burgonyák vájátába. Az egészet megszórjuk reszelt sajttal. Olajjal kikent tepsiben a kis csónakokat egymás mellé rakjuk, majd a sütőben addig sütjük, amíg a tetején a sajt megpirul.

A töltelékhez egy másik variáció: 1 doboz májkrém, 2 evőkanál tejföl, 2 db főtt tojás, 1 tömlős sajt, 2 db kockasajt, 1 kis fej lilahagyma apróra vágva, petrezselyemzöld, ízlés szerint ketchup, só, fehérbors. Ez a krém melegszendvicsnek is kiváló.

A hozzávalókat villával összetörjük, kikeverjük, majd az előbb már ismertetett módon a burgonyacsónakokba töltjük, sajttal megszórva sütjük.

Tiramisu variációk

Hozzávalók: 1 nagy csomag baba piskóta vagy 3 kicsi, 5 dl cukros habtejszín, 2 csomag habfixáló, 3-4 ek. cukor, lehet kevesebb is, 3 dl tejföl, 1-2 ek főzés nélküli vanília puding por, 3-4 dl kávé, 0,5 dl sütő rum.

A tejszínt a habfixálóval és ízlés szerinti cukorral keményre verem, majd hozzá dolgozom a pudinggal összekevert tejfölt. Közben lefőzöm a kávékat. Téglalap alakú jénaiba lerakok egy sor rumos-kávéba mártott babapiskótát, majd rá egy adag krémet. Így rétegzem, míg megtelik a jéna. A sorok közé szórhatunk kakaóport. Beteszem a hűtőbe, és 2-3 óra múlva fogyasztható. Ekkor teszem rá a kakaót is. Úgy a legfinomabb, ha előző nap elkészítjük

Cukkinis pulykatekeres

Hozzávalók: 40 dkg cukkini, 6 db paprika, 20 dkg kukorica, 1 közepes vöröshagyma, kevés fokhagyma, 8 szelet pulykamellcsík, 8 szelet baconszalonna, 1 főzőtejszín, 30 gramm vaj, 3 evőkanál olaj, 1 dl víz, só, bors.

A cukkinikat megmossuk, a héját rajta hagyjuk, hosszanti szeletekre gyaluljuk, besózzuk. A paprikát megmossuk, kicsumázzuk, karikákra vágjuk. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, a pulykamellcsíkokat laposra klopfoljuk, majd sózzuk és borsozzuk. A bacon szeletekre 1 hús és 2 cukkinicsíkot fektetünk. Szorosan feltekerjük, vékony zsineggel megkötözzük. Az olajat felhevítjük és megpirítjuk benne a tekerceket, hozzáadjuk a vizet és a hagymákat. Lefedjük és 25 percig sütjük. Egy másik edényben a vajat felhevítjük, beledobjuk a paprikát, pár percig pirítjuk. Hozzáadjuk a maradék cukkinin és a megfőzött kukoricát, fűszerezünk, és még 4-5 percig sütjük. A kész tekerceket tálra emeljük, letakarva meleg helyen tartjuk. A levéhez hozzáadjuk a tejszínt, felforraljuk. Hozzáadjuk a másik edényben elkészített zöldségeket és éppen csak összeforrósítjuk. A tekercekről leszedjük a zsineget és a tejszínes zöldséggel körítve tálaljuk. További köretként burgonyapüré illik még hozzá. Hidegen is finom, de akkor vegyes krumplisalátával tálaljuk.

Finom mákos

Hozzávalók: 3 dl cukor, 2 egész tojás, 15 dkg margarin, 1 csomag sütőpor, 3 dl mák, 2 dl tej, 3 dl liszt, 6 tojásból készített piskóta tészta. Krém: 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor, egy pici kávé.

A hozzávalókat kikeverjük, sütőbe öntjük, ráborítjuk a piskóta masszát, így ha kiborítjuk, alulra kerül majd a piskóta. megsütjük. A krémhez valókat habosra keverjük, a tetejére csokit reszelünk.

Sajtos brokkolikrémléves

Hozzávalók: 50 dkg brokkoli, 30 dkg burgonya, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2-3 evőkanál napraforgóolaj, 2 húsleveskocka, 2 dl főzőtejszín, só, őrölt bors, 15 dkg cheddar vagy gouda sajt, néhány kis brokkolilevél a díszítéshez.

A brokkolit rózsáira szedjük, minél kisebbre és alaposan megmossuk. A szárakat is bele lehet tenni. A burgonyát meghámozzuk és apró kockákra vágjuk. A vöröshagymát felaprítjuk, a fokhagymát szétnyomjuk, vagy lereszeljük. A vöröshagymát és a fokhagymát az olajban üvegesre pároljuk, majd hozzáadjuk a brokkolit és a burgonyát és a tűzön rövid ideig kevergetjük. Felöntjük kb 1 liter vízzel, hozzáadjuk a leveskockákat és felforraljuk. Ezután hozzáöntjük a tejszínt és lefedve, lassú tűzön addig főzzük, amíg a burgonya és a brokkoli megpuhul. Közben sóval, borssal ízesítjük. Ha kész, botmixerrel pépesítjük a levest. Ha nagyon sűrű, adhatunk hozzá még vizet. Hozzáadunk 10 dkg sajtot és olvadni hagyjuk benne.

Tálalás: előmelegített tányérokban, a maradék sajttal megszórva, brokkolilevéllel díszítve. Adhatunk hozzá ropogós búzakenyeret.

Tepsis csirkeszárnyak

Hozzávalók: 1.5-2 kg nagyobb burgonya, 1 kg csirkeszárny, 5 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, fél csokor petrezselyem, 1 evőkanál mustár, só, bors, a tepszi kikenéséhez olaj és zsemlemorzsa.

A csirkeszárnyakat megtisztítjuk, hegyüket levágjuk majd egy konyha ruhára terítjük őket. Meghámozzuk a burgonyát és 4-5 mm vastagságú karikákra vágjuk. A megmosott és lecsöpögtetett burgonyát egy nagyobb tálba tesszük. Hozzá adjuk a lereszelt hagymát, a tejfölt sózzuk borsozzuk és az egészet össze keverjük. A tepsit megkenjük olajjal és zsemlemorzzával, beszórnuk a burgonyát egyenletesen a tepsibe. A mustárt a fűszerekkel össze keverjük, bekenjük a szárnyakat és a burgonya tetejére helyezzük. Az egészet befedjük alufóliával, előmelegített sütőben, közepes lángon puhítjuk majd pirítjuk. Ha egy nappal korábban pácoljuk be a csirkét sokkal ízletesebb.

Kapuciner bomba

Hozzávalók: a kakaós piskótatekercshez: 6 tojás, 6 evőkanál porcukor, 5 evőkanál liszt, 1 evőkanál kakaó, 2 evőkanál rum, 1 dl olaj.

A krémekhez: 1,5 l tej, 6 csomag tejszínes pudingpor, 40 dkg sütőmargarin, 10 evőkanál porcukor, 2 evőkanál kakaó, 2 evőkanál lefőzött erős kávé.

A tetejére: ostyarudak.

A tojások fehérjét kemény habbá verem. A sárgákat a cukorral habosra keverem, majd hozzáadom a rumot, a kakaót és az olajat. Felváltva belevegyítem a tojáshabot és a lisztet. Sütőpapírral bélelt tepsibe egyengetem. Előmelegített, forró sütőben kb. 30 perc alatt készre sütöm. Túpróba. Még melegen a sütőpapírral együtt szorosán feltekerem, és hűlni hagyom. Közben elkészítem a krémet. Kisebb mennyiségű tejből csomómentesen elkeverem a pudingport és a porcukrot. A többi tejet felforralom, majd hozzáadom a cukros-pudingos tejet is. Állandó keverés mellett sűrűre főzöm. Hűlni hagyom. Ha kihűlt, habverővel krémesre keverem a puha margarinnal. A piskótát kigöngyölöm és lehúzódom róla a sütőpapírt. Megkenem tejszínes krémmel és visszatekerem. Vékonyan felszeletem. Minden szelet után papírtörülővel letörölöm a krémet a késről, hogy ne maszatoljon.

A maradék krémet elfelezem. Egyikbe 2 evőkanálnyi kakaót, a másik felébe 2 evőkanálnyi kávé tesztek. Itt érdemes megkóstolni a krémet, és ízlésünk szerint édesíteni!

Egy nagy tálat kibélelek fóliával, majd piskótatekercs szeletekkel. Beletöltöm a kávé krémet, majd rá a kakaós krémet. A maradék piskótával befedem. Fóliával letakarom, majd egy éjszakára hűtőbe teszem. Másnap süteményes tányérra borítom, a fóliát óvatosan lehúzódom, ostyarudakkal díszítem.

Karfiol mikróban.

Hozzávalók: 60 dkg cikkekre szedett és mosott karfiol, 2 evőkanál olaj, 15-20 dkg darált hús, 3-4 gerezd zúzott fokhagyma, 1 evőkanál liszt, 2 dl. tej, 1 dl. tejszín, 1 evőkanál parmezán-sajtreszelék.

Az olajban megpirítjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk és megszórjuk a zúzott fokhagymával, rátesszük a lisztet, elkeverjük és felengedjük a tejjel, forraljuk.

A tűzről levéve hozzá adjuk a tejszínt és a parmezán-sajtreszeléket. Berakjuk egy kiolajozott és vékonyan morzsázott jénaiba a nyers, sózott karfiolokat, és ráöntjük a masszát. Lefedve öt percet, majd a sütő programon – esetleg sütőben, fedő nélkül, még 15 percet sütjük. Frissen tálaljuk.

Sült paprika gazdagon

A paprikákat félbe vágjuk, kivesszük a csumáját, kikent tepsibe helyezük, külső felével lefelé. Minden paprikába beleteszünk: kevés vaj, egy csík sonkát vagy párizsit, a tetejére 1-1 evőkanál tejfölt kanalazunk, picit megsózzuk. Lehet még egy kis reszelt sajtot is szórni a tetejére. Ezután már csak addig sütjük amíg a sajt kissé(vagy a tejföl) megpirul.

Csirkemell torta

Hozzávalók: 3-4 csirkemell, 5 db tojás, 1 tejföl, 20 dkg reszelt sajt, egy csomag szeletelt bacon, tej, fokhagyma, liszt, vegeta, bors.

A csirkemelleket vékonyra szeleteljük, fokhagymás tejbe áztatjuk, egy éjszakán át. Amikor kivesszük lisztbe, vegetás, borsos tojásba panírozzuk. Kivajazott jénai tálba tesszük. Megszórjuk reszelt sajttal és bacon szeleteket rakunk rá. Ezt a rétegezést addig folytatjuk amíg a csirkemell tart. Felülre sajt kerüljön! Végül 4 tojást felverünk egy pohár tejföllel, ízesítjük vegetával, borsal és ráöntjük a húsrá. Megsütjük. Nagyobb jénaiba tegyük, mert a tojástól megnő.

Bocsi-boci süti

Hozzávalók: 1 tojás, 1 kiskanál szódabikarbóna, 11 evőkanál olaj, 15 evőkanál liszt, 11 evőkanál kristálycukor, 2,5 dl tej, 2 evőkanál kakaópor.

Töltelék: 1 csomag túró - 25 dkg, 1 tojás, 1 evőkanál búzadara, 1 vaníliás cukor, 5 evőkanál kristálycukor.

A fentieket összekeverjük, tepsibe öntjük, majd a jól kikevert töltelékkel „csapjuk” bele, kanállal! Előmelegített sütőben 40-45 percig sütjük, először 10 percig maximumon, majd közepesen.

Túrós

Hozzávalók: 6 dl rétesliszt, 2 dl kristálycukor, 1 csomag sütőpor, 3 tojás, 2 dl cukor, 4-6 dl tej, 1 csomag vaníliás cukor, 12 dkg olvasztott margarin. Töltelék: 50 - 75 dkg túró, barack vagy más befőtt.

A réteslisztet a kristálycukorral és a sütőporral összekeverjük, és kétfelé osztjuk.

A tojást, a cukorral, a vaníliás cukorral és a tejjel jól összekeverjük. Kivajazott tepsibe öntjük a lisztkeverék felét, arra rászórjuk a túró felét, a darabolt barackot, vagy más befőttet, arra túró másik felét és rá a lisztkeverék másik felét.

Leöntjük az egészet a tejes keverékkel, meglocsoljuk az olvasztott margarinnal és lassú tűzön 40-50 percig sütjük. Ha kihűlt kockákra szeleteljük, porcukorral meghintjük.

London szelet

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 15 dkg ráma, 5 dkg porcukor, 4 tojássárgája, fél csomag sütőpor, pici só, barack lekvár. Tetejére: 4 tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg darált dió.

A lisztet elmorzsolom a margarinnal, a tojássárgáját a cukorral és a sütőporral elkeverem, pici sót is teszek bele, majd jó alaposan összegyúrom a tésztát. Kilisztezett, közepes tepsi aljára nyújtom a tésztát. Megkenem barack lekvárral.

Majd kemény habbá verem a tojásfehérjét, hozzáadom a cukrot, (lehet beleszóppenteni egy kis citrom levét) azzal is alaposan elkeverem, majd a darált dió következik, de ez már csak óvatosan, hogy ne törjük össze a habot! Végül ezt az elegyet rásimítjuk a lekváros tészta tetejére, és előmelegített – 180 C vagy légkeverésben 160 °C-os sütőben kb. 25-30 percig sütjük.

A dió helyett nagyon finom kókusszal is, az elkészítés ugyanez, csak a dió helyett 20 dkg kókuszreszeléket kell a habbal összekeverni.

Duna hullám

Hozzávalók: A tésztához: 37,5 dkg sütőmargarin, 2 evőkanál keserű kakaópor, 2-3 evőkanál tej, 1 evőkanálnyi mandulabél, 1 csomag sütőpor, 25 dkg finomliszt, 7 db tojás, 25 dkg kristálycukor. A töltelékhez: 1 üveg meggybefőtt (40 dkg). A tetejére: 15 dkg Rama Sütőmargarin; 4 evőkanál porcukor; 1 csomag vaníliás cukor; 4 evőkanál kristálycukor; 5 dl tej; 1 csomag vanília ízű pudingpor. A mázhoz: 3-4 dkg sütőmargarin; 20 dkg tortabevonó étcsokoládé.

A tésztához a margarint a cukorral jól elkeverjük, majd a tojásokat beledolgozzuk. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, a margarinos masszával összedolgozzuk. Ezután elfelezzük, az egyik felét az apróra vágott mandulával, a másikat a kakaóval és a tejjel keverjük össze.

Egy nagy tepsit margarinnal kikenünk, a mandulás tésztát belesimítjuk. A kakaós tésztát rásimítjuk. A meggyet lecsöpögtetjük, a tetejére szórjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 30 percen át sütjük, hűlni hagyjuk.

A pudingport 1 dl tejjel simára keverjük. A többi tejet a cukorral és a vaníliás cukorral ízesítve fölforraljuk. A tejes pudingport beleöntjük, kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük, hűlni hagyjuk. A margarint a porcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a vaníliás krémet és a kihűlt tésztára kenjük.

A csokoládét a margarinnal együtt vízfürdőben vagy mikrohullámú készülékben fölolvastjuk, a sütemény tetejére kenjük, végül villával hullámokat rajzolunk bele.

Sajos-tejszínes rántott hús

Hozzávalók: 6 szelet karaj, 50 dkg trappista sajt, 30 dkg füstölt sajt, 2-3 dl tejszín, olaj, liszt és tojás a panírozáshoz.

A karajt elkezdem a megszokott lisztbe, tojásba panírozni, de nem zsemlemorzsába hanem reszelt sajba forgatom, tepsibe olajat öntök és arra helyezem egymás mellé a húst amit a sajtba paníroztam, majd ha megtelt a tepsi tejszínnel, – főzőtejszín nem a legjobb, mert nagyon sűrű – belocsolom, alufóliával betakarom és a sütőbe teszem sülni.

Az illatáról érezni lehet mikor sült át, akkor az alufóliát leveszem róla és visszateszem, hogy szép barnásra süljön rajta a sajt. Petrezselymes burgonyával tálalom.

Cukkíni ropogós

Hozzávalók: 2 db közepes zsenge cukkini, fél marék kapor, 1 gerezd fokhagyma, 2 db tojás, liszt, só, bors, pici olaj

A cukkiniket nem hámozom, csak jól megmosom, és káposzta reszelőn lereszelem. Belenyomom a fokhagymát, sózom, borsozom, hozzáütöm a tojást és beleszórom az apróra vágott kapor.

Összekeverem, és annyi lisztet dolgozok bele fakanállal, hogy közepesen lágy masszát kapjak – mint a lapcsánkánál. A serpenyőben egészen pici olajat forrosítok, és kanállal adagolom bele a masszát, tenyérynyi nagyságúakra simítva. Mindkét oldalát szép ropogósra sütöm.

Finom így magában is, de tejföllel megkenve, esetleg sajttal megszórva igazán fenséges vacsora!

Diploma szelet

Hozzávalók: 7 tojás sárgája, 20 dkg cukor, 8 evőkanál tej, 20 dkg liszt, fél sütőpor, 2 vaníliás puding, 5 evőkanál cukor, fél liter víz, 7 tojás fehérje, 2 tejszínhabpor, 1 és fél dl víz, 1 evőkanál cukor, 1 habfixáló, csoki reszelék.

A tojás sárgáját 20 dkg cukorral, 8 evőkanál tejjel habosra keverem, majd 20 dkg lisztet és fél sütőport adok hozzá. Tepsibe sütőpapírt teszek és a kevert tésztát beleöntöm. Megsütöm.

Krém: a vaníliás pudingokat fél liter vízben 5 evő kanál cukorral sűrűre főzöm. A 7 tojás keményre vert habját a még forró pudingba óvatosan beleforgatom. Majd ezt a krémet a kihűlt tészta tetejére kenem.

Krém tetejére: 2 tejszínhabport 1 és fél dl vízzel és egy kanál cukorral felverem habnak és 1 habfixálót keverek bele. Ezt a habos keveréket a pudingos krém tetejére kenem. Csoki reszeléssel megszórom.

Diós rudacskák

Hozzávalók: 15 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 1 egész tojás, 1 tojásfehérje, 7 dkg nagyon finom porcukor.

A diót, a 15 dkg porcukrot és a tojást összeállítjuk és finom morzsával meghintett deszkán kb. fél cm vékonyra kinyújtjuk. Igen ragadós lesz, ezért a deszkát zsemlemorzsával hintsük meg!

A bevonathoz a tojásfehérjét a 7dkg porcukorral, pár csepp citromlével jó habosra keverünk.

Ezzel a tészta tetejét egyenletesen bekenjük. Ujjnyi széles és kb. 10 cm hosszú rudacskákra vágjuk. Széles kés segítségével zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük. Gyenge tűznél inkább szárítjuk, mint sütjük.

Pudingos piskóta

Hozzávalók: 4 tojás, 3/4 bögre cukor, 1 púpos kanál pudingpor, 3/4 bögre kukoricaliszt, 1 kis kanál sütőpor, 1/2 kis kanál szódabikarbóna.

Verjük fel a tojások fehérjét habbá és lassan adagoljuk bele a cukrot, adjuk hozzá a tojások sárgáját, a lisztet, pudingport, sütőport, szódabikarbónát összekeverjük és bele szitáljuk a tojások felvert habjába. A tepsit sütőpapírral befedjük és ráöntjük a masszát.

Előmelegített sütőben magas lángon sütjük néhány percig, amíg a teteje megszilárdul, ezután közepes hőmérsékletű sütőben sütjük, amíg át nem sül.

Nagyon szép magasra megnő, és mindig sikerül. Kedvenc torta krémünkkel, pudinggal töltjük meg!

Csokoládés sütemény túrókrémmel

Hozzávalók: **Töltelék:** 100 dkg áttört tehéntúró, 2 tojás, 4 ek. cukor, 1/2 citrom leve.

Tészta: 20 dkg vaj, 20 dkg cukor, 4 tojás, 1 csipet só, 40 dkg rétesliszt, 1 csomag sütőpor, 4 ek. kakaó, 2,5 dl tej, vaj a tepsi kikenéséhez. **Máz:** 20 dkg étcsokoládé, 10 dkg puha vaj, 5 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 tojássárgája.

A töltelékhez a túróat a tojással, a cukorral és a citromlével krémmé keverjük. A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. A tésztához a vajat a cukorral habosra keverjük. A tojásokat egyenként beledolgozzuk. A sót, a lisztet, a sütőport és a kakaót egy tálban összekeverjük, majd adagoljuk hozzá. A tejet beleöntjük, és az egészet sima tésztává dolgozzuk.

A tepsi – kb. 24x36 cm –-t kivajazzuk. A tészta felét beleöntjük, és a töltelékkel megkenjük. A maradék tésztát a tetejére simítjuk. A süteményt a sütőben kb. 30 percig sütjük. A sütőből kivesszük és kihűtjük.

A csokoládét vízfürdőben vagy mikrohullámú sütőben felolvasztjuk. A vajat, a porcukrot és a tojássárgáját krémesre keverjük. A csokoládét beleöntjük, kikeverjük, és a süteményt megkenjük vele.

Gombás karaj

Hozzávalók: 8 szelet karaj, 2-3 fej vöröshagyma, 25 dkg gomba, 25 dkg borsó, félszáraz fehérbor, fűszerek, kevés liszt.

A húst kicsit kiklopfoljuk, besózzuk, lisztbe megforgatjuk, forró olajban hirtelen megsütjük, majd félre tesszük. A hagymát felkarikázzuk, olajban megdinszteljük. Ha kész, befűszerezzük - kevés pirospaprika, bors, pici ételízesítő. Hozzá adjuk a borsót, a szeletelt gombát, a hússzeleteket és az egészet felöntjük a borral. Készre pároljuk. Sült krumplival tálaljuk.

Aki nem szereti a sertés húst, elkészítheti szárnyasból is. Szoktam csirke combból is csinálni.

Annyi eltéréssel, hogy a borsón és gombán kívül más zöldségeket is rakok bele, és nem öntöm fel borral. Krumpli helyett párolt rizzsel is nagyon finom.

Árpád szelet

Hozzávalók: 2 kanál kakaó, 20 dkg porcukor, 1 evőkanál méz, 2 egész tojás, 3 dkg olvasztott vaj, 40 dkg liszt, 1 teáskanál szódabikarbóna.

A krémhez: 20 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 1 puncs pudingpor, 1 vanília pudingpor, 7-8 dl tej.

A hozzávalókból három lapot sütünk. A krémhez külön-külön megfőzzük 3,5- 4 dl tejben a pudingokat. A vaníliás pudinghoz vaníliás cukrot, a puncshoz rumot teszünk. A margarint a porcukorral kikeverjük, kettévesszük, és a pudingokba keverjük. Csoki mázat teszünk rá, amit csoki pudingból készítünk el.

Joghurtos meggyes pite

Hozzávalók: 1 bögre joghurt, 1 bögre cukor, 1 bögre olaj, 2 bögre liszt, 1 fél sütőpor, meggy.

Egy keverőtálba összeöntöm az alapanyagokat, amit nem kell kikeverni csak összeforgatni.

Kivajazok, lisztezek egy tepsi és a tésztát beleöntöm, leszűrt meggybefőttet szórok a tetejére.

Előmelegített sütőben kis lángon kb. 1/2 óra alatt készre sütöm.

Almás piskóta

Piskótatészta: 6 tojássárgája, 6 kanál cukor, 6 tojás felvert habja, 6 kanál liszt.

Alufóliával kibélelt tepsibe vékonyan, szorosan egymás mellé szeleteljük az almát.

A tészta felét az almára öntjük, másik felébe kakaóport teszünk és ráöntjük a világos rétegre. Megsütjük. Amikor kihűlt, óvatosan kiborítjuk és lehúzzuk az alufóliát.

Krém: 1 vaníliás pudingot 2,5 dl tejjel megfőzünk. Fél csomag rámát, 10 dkg porcukorral kikavarunk, majd a kihűlt krémmel összekavarjuk és az almás részre kenjük.

Máz: 10 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj, pici citromlé. Ezeket gőz fölött felolvasztjuk, és a krémre öntjük.

Capuccino szelet

Tésztához: 6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 evőkanál rétes liszt, 1 csomag sütőpor, 1 ek. kakaó, 1/2 dl olaj.

Krémhez: 6 dl tej, 2 csomag tejszín ízű puding, 25 dkg margarin, 25 dkg cukor, 1 ek. kakaó, 1 ek. neskávét.

A tojás sárgákkal kikeverjük az összes hozzávalót, majd hozzá adjuk tojások felvert habját, és megsütjük. A pudingot a tejben felfőzzük, kihűtjük, majd összedolgozzuk a margarinban kikevert cukorral. A krém felét rákenjük a tésztára, a másik felébe keverjük a kakaóport és a kávé, majd ezt is rákenjük.

Lecsós csirke

Hozzávalók: 1 egész csirke, 1 üveg hagymás lecsó, 1 pohár tejföl, só, őrölt fehér bors.

A csirkét feldarabolom, besózom és megszórom a fehérborssal. Tepsibe rakom és a sütőben fólia alatt majdnem készre sütöm. Ezután leveszem a fóliát és a lecsót egyenletesen rárakom a húsrá, majd meglocsolom a pohár tejföllel. Visszarakom a sütőbe és alaposan összerotyogtatom. Sült krumplival szoktam tálalni.

Sajttekercs sütés nélkül

Hozzávalók: 40 dkg edami, vagy trappista sajt, 5 db főtt tojás, 1 dkg margarin, 1 doboz mackósajt, 12 szelet gépsonka, só, bors, apróra vágott petrezselyem.

A sajtot forrásban lévő vízbe tesszük, majd elzárjuk a gázt alatta. Kb. 15-20 percig hagyjuk benne, amíg nyújthatóvá válik. Utána kivesszük, lecsepegtetjük, téglalap alakúra nyújtjuk. Sonkaszeleteket fektetünk rá, majd megkenjük a krémmel.

Krém: a mackósajtot a reszelt, főtt tojással, sóval, borssal, petrezselyemmel összekeverjük. Miután felkentük a sonkás sajtra, összetekerjük. Folpackba csomagoljuk és legalább fél napra hűtőbe tesszük. Szeletelve tálaljuk.

Kipróbáltam, hogy még füstölt sajtot is tettem a töltelékbe, de készítettem mackó sajt helyett zöldfűszeres sajtkrémmel is. Nagyon fincsi

Almás püspökkenyér

Hozzávalók: 1 kg alma, 30 dkg cukor, 2 tojás, 30 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, ízlés szerint dió, mazsola, aszalt gyümölcsök, csokoládédarabok, fahéj, citromhéj reszelve, esetleg cukrozott gyümölcshéjak.

Az almát lereszeljük, elkeverjük benne a cukrot és a tojásokat. Ebbe a masszába tesszük a tetszés szerinti finomságokat. Külön összekeverjük a lisztet a sütőporral és a fenti keveréket ezzel jól összedolgozzuk.

Kivajazott, vagy sütőpapírral kibélelt gerincformába öntjük. Közepes tűznél sül 1órát, de ne vegyük feljebb, mert akkor megég az alja, a közepe pedig nyers marad. Fogpiszkáló segítségével ellenőrizhetjük, a belseje állagát.

Püspökkenyér egy tojással

Hozzávalók: 1 tojást, 20 dkg cukor, 5 dkg vaj, 25 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 2 dl tejföl, mazsolát, durvára vágott dióbél, aszalt gyümölcsök, ki mit szeret.

A tojást a cukorral és a vajjal habosra kavargatjuk, hozzáadjuk a lisztet, a sütőport és a tejfölt.

Beleszórjuk a mazsolát, dióbelet, aszalt gyümölcsöket. Vajjal kikent ózgerincformába öntjük, lassú lángon sütjük. Könnyen csomagolható, sokáig eláll.

Csokis tallér

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 5 dkg cukor, 2 evőkanál kakaó, 10 dkg csoki, 1/2 teáskanál szódabikarbóna, 10 dkg margarin, 1 tojás, 1 dl tej.

A margarint megolvasztom, majd a tejet és a tojást belekeverem, majd ehhez jön az összes többi száraz anyag. Végén az apróra tört csoki is belekerül. A legnagyobb tepsit kibélelem sütőpapírral és kanállal 12 halmot rakok. A sütés alatt szétterülnek ezért legyen köztük hely. A legmagasabb fokon sütöm kb. 10 percig.

Kókuszos csiga

Hozzávalók: A tésztához: 40-50 dkg liszt, 25 dkg Ráma sütőmargarin, 2 dkg élesztő, 1 csipet só, 5 dkg cukor, 3-4 tojás sárgája, 1/2 liter tej.

A töltelékhez: 3-4 tojásfehérje, 30 dkg cukor, 1 evőkanál ecet, 1 csomag kókuszreszelék.

Kevés tejben felfuttatjuk az élesztőt, a liszthez adjuk. Hozzáadjuk a margarint, a tojássárgákat, valamint a sót, a cukrot és annyi tejet, hogy könnyen gyúrható legyen. Kevés kelés után négyzet formára nyújtjuk. Erre kenjük a kemény habbá vert tojásfehérjét, melybe cukrot és ecetet keverünk, de a kókuszt darált dióval is helyettesíthetjük. Majd rászórjuk a kókuszt, és feltekerjük. Vékony, 1-2 cm-es csíkokra vágjuk, és tepsire fektetjük. Addig sütjük, míg halványpiros lesz, kb. 20-25 perc.

Lusta asszony rétese

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 20 dkg porcukor, 1 sütőpor, 1 vaníliás cukor, 5 dkg margarin, 3 tojás, fél liter tej

A töltelékhez: 50 dkg túró, 2-3 szem savanykás alma, 1e.k. kanál cukor, 1 vaníliás cukor.

A lisztet a porcukorral, vaníliás cukorral, sütőporral összekeverem és megfelezem. A fél adag lisztet beleszórom a tepsibe. Az almát meghámozom, lereszelem, és a túróval összekeverem, lehet beletenni még mazsolát is, és egy kis citromlevet. A túró-almás masszát rászórom a lisztre. A tetejére pedig a liszt másik felét szórom. A tojásokat felferem – mintha rántottát készítenék – hozzá öntök fél liter tejet és összekavaram, végül beleöntöm a tepsibe, a tetejére hideg margarint faragok ritkásan. Előmelegített sütőben, 3-as fokozaton 20 percig aranyárára sütöm.

Hosszúkásra szeletelem, a tetejét porcukorral megszórom.

Ötperces meggyes pite

Hozzávalók: 2 tojás, 25 dkg liszt, 2,5 dl tej, 1cs. sütőpor, 20 dkg porcukor, 1cs. vaníliás cukor, 10 dkg margarin, csipet só, 40 dkg meggy

Elkészítés: A tojásokat a margarinnal, a liszttel, sütőporral, vaníliás cukorral, csipet sóval jól kikeverjük. Hozzáadjuk a tejet, és jól összedolgozzuk. Lisztezett, zsírozott tepsibe öntjük, tetejét megszórnjuk kimagozott meggyel, és előmelegített sütőben 25-30 percig sütjük.

Mézes franciakrémes

Tészta: 10 dkg porcukor, 1 egész tojás, 1 db tojássárgája, 5 dkg margarin, 1 evőkanál méz, 1 kiskanál szódabikarbóna. Gőz felett felolvasztjuk, majd 30 dkg lisztet belegyúrunk. 2 lapot sütünk belőle.

Krém: 1 liter tej, 2 csomag vaníliapuding, 2 evőkanál liszt, 3 tojássárgája, 1 csomag vaníliás cukor. Ezt megfőzzük, ha kihűlt 15 dkg porcukrot, 10 dkg margarinnal kikeverünk, és a főzött krémhez keverjük kihűlés után.

Hab: 500 ml Hulala felferve, vagy fél liter tejszín, 1cs vaníliás cukor, 4 kanál cukor, habfixáló. Megtöltjük a lapokat, tetejére csoki bevonó. /1 Katica tortabevonót kb. 6 evőkanál étolajjal gőz felett felolvasztunk

6 perces süti

Tészta: 10 dkg porcukor, 1 egész tojás, 1 db tojássárgája, 5 dkg margarin, 1 evőkanál méz, 1 kiskanál szódabikarbóna. Gőz felett felolvasztjuk, majd 30 dkg lisztet belegyúrunk. 2 lapot sütünk belőle.

Krém: 1 liter tej, 2 csomag vaníliapuding, 2 evőkanál liszt, 3 tojássárgája, 1 csomag vaníliás cukor. Ezt megfőzzük, ha kihűlt 15 dkg porcukrot, 10 dkg margarinnal kikeverünk, és a főzött krémhez keverjük kihűlés után.

Hab: 500 ml Hulala felferve, vagy fél liter tejszín, 1cs vaníliás cukor, 4 kanál cukor, habfixáló. Megtöltjük a lapokat, tetejére csoki bevonó. /1 Katica tortabevonót kb. 6 evőkanál étolajjal gőz felett felolvasztunk

Gombás szelet

Hozzávalók: 70 dkg-1kg sertés comb, vagy karaj, 1 kg gomba, 3-4 nagy vöröshagyma, 40 dkg füstölt szalonna, 2 db nagy pohár tejföl, Kevés liszt, Só, Bors, Vegeta, Petrezselyem
Kuktába letenni a szalonna szeleteket, rá a karikára vágott hagymát, erre a sózott-borsozott húst, majd a vastagabb szeletekre vágott gombát, ezt a rétegezést addig csináljuk, amíg tartanak az alapanyagok. Kicsit vegetával megszórni (óvatosan a sózással a szalonna miatt). Kuktát lezárni, majd forrás után 25-30 percig főzni, ez idő alatt elkészülhet pl. a rizs vagy a tészta köretnek. Húsokat ki szoktam szedni, majd a tejfölös liszttel behabarom, és alaposan kiforralom. Végen husi vissza, petrezselyem rá, még egy forralás, és kész.

Kocsonyázott gyümölcsök vaníliaszósszal

Hozzávalók: 50 dkg vegyes gyümölcs, 3 zselatin, 2,5 dl alma lé, 2 kiskanál cukor, 4 ek. natúr joghurt, 4 gombóc vaníliafagylalt

A zselatint az alma lébe tesszük, így oldjuk fel. A gyümölcsöket pl. eper, szeder, banán, narancs, körte) karikákra vágjuk vagy felkockázzuk, és a felmelegített alma lébe tesszük őket, majd poharakba vagy fagylaltos kelyhekbe öntjük. A hűtőben állni hagyjuk, így megdermednek. A fagylaltot összekeverjük a joghurttal, megcukrozzuk, majd a kocsonyákat tányérra borítjuk, és köréjük öntjük a fagylaltos joghurtot

Reszelt túrós süti

Hozzávalók: Tésztához: 40 dkg liszt, 45 dkg porcukor, 2 evőkanál kakaó, 1 egész margarin, 1 tojás sárgája, 1 sütőpor, 1 vaníliás cukor

Krémhez: 75 dkg túró, 25 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 3 tojás sárgája, 1-2 kávéskanál vaníliás pudingpor, 4 tojás fehérje

Elkészítés: Először a tészta hozzávalóit jó keményre összegyúrjuk. Kivajazott tepsibe a felét belereszeljük, majd a krém hozzávalóit összekeverjük, és a tésztára kenjük és a tészta másik felét rá reszeljük! kb. 20-30 percet süssük!

Tepsis rántott szelet

Hozzávalók: Tarja, zsemlemorzsa, tojás, vegeta, fokhagyma, bors, majoránna, liszt

Hozzávalók: Tarja, zsemlemorzsa, tojás, vegeta, fokhagyma, bors, majoránna, liszt

Elkészítés: A disznóhúst /tarja / felszeletem. Jól kiklopfolom és besózom. Utána zsemlemorzzába majd tojásba forgatom. Olajban kisütöm, mint a bundáskenyeret. Amikor kivesszem a húst az olajból, belefektetem egymás mellé egy kiolajozott tepsibe. Az olajból, ami a serpenyőbe maradt fűszermártást készítek. Teszek bele 1 evőkanál vegetát, 10 db összeaprított fokhagymát, őrölt borsot, majoránnát, 1 evőkanál lisztet és felengedem 2 dl vízzel. Felfőzöm, és ezután rákenem a hús szeletek tetejére. Tepsibe teszem és készre sütöm.

Raffaello tepsiben

Tészta: 6 tojásfehérje, 30 dkg cukorral habosra keverni. Majd ebbe 15 dkg kókuszreszelék, 10 dkg liszt. Sütőpapíros tepsiben kell sütni.

Krém: 6 tojássárgája, 5 evőkanál liszt, 4 dl tej, 2 csomag vaníliás cukor sűrűre főzni.

15 dkg margarint, 10 dkg porcukorral habosra keverni.

A kihűlt krémmel összekeverni a margarinos krémet, majd rákenni a tésztára. Tetejét jól megszórni kókuszreszelékkel. Végül olvasztott csokit is csurgathatunk rá mintának. Ha felszeleteltük akár egy-egy mandulaszemet is szúrhatunk mindegyik szelet közepébe, de e nélkül is nagyon finom sütemény.

Sajtos-tejszínes csirkecomb

Hozzávalók: 6 db csirkecomb, só, liszt, pirospaprika, Reszelt trappista sajt, Tejszín 2 dl

Elkészítés: A csirkecombokat besózzuk. A liszthez, annyi pirospaprikát keverünk, hogy rózsaszín legyen, (úgy mint ha halat sütnénk), majd abban is megforgatjuk a húsdarabokat. Aztán tepsibe rakjuk a húsokat és a tejfölt alá, illetve ráöntjük a húsrá. Ha kisebbek a húsok vagy csirke alsó combból készítjük, akkor kb. 30 percig, ha nagyobbak, akkor 40-50 percig kell sütni, úgy, hogy alufóliával letakarjuk a tepsit tetejét. Majd, ha eltelt a sütemési idő, levesszük róla az alufóliát és a reszelt trappista sajttal megszórjuk (ízles szerint), majd kb. 5-10 percre visszatesszük a sütőbe, hogy a sajt jól ráolvadjon. Köretként bármilyen módon készített rizst vagy krumplipürét is adhatunk. Elkészítési idő: 60 perc

Máglyarakás

Hozzávalók: 10 db szikkadt zsemle, 1 l tej, 6 tojás, 36 dkg cukor, 1 vaníliás cukor, 1 citrom héja, 1 kg alma / ha több annál finomabb/ fahéj , baracklekvár, de lehet bármilyen ízű lekvár.

A kockára vágott zsemleket leforrázom a felforralt vaníliás tejjel, és letakarom konyharuhával. Időnként óvatosan átforgatom, hogy mindenhol átázzon a zsemlekocka. Közben kikeverem a 6 tojás sárgáját 18 dkg cukorral, majd óvatosan beleforgatom a megázott zsemlekockákat. A tepsit kivajazom, meghintem zsemlemorzsával. A zsemlekockás keverék felét belerakom, eligazítom. Az almát meghámozom, vékonyan felszeletelem és a zsemlekre teszem, majd eligazítom. Fahéjat hintek a tetejére. Beborítom a zsemlés keverék másik felével. A tetejét lekvárral megkenem. Sütőben kb. 25-30 percig félig megsütöm. Míg sül, a 6 tojás fehérjét 18 dkg cukorral kemény habbá verem fel és két kanál baracklekvárt is adok hozzá. Rákenem a félkész tésztára és készre sütöm.

Püspökkenyér

Hozzávalók: 2 db tojás, 25 dkg kristálycukor, 2 dl. tejföl, 1/2 csomag sütőpor, 30 dkg. liszt, mazsola, dió, aszalt gyümölcsök, vagy kandírozott gyümölcsök, étcsokoládé

Elkészítés: A tojásokat a cukorral habosra keverjük, hozzá adjuk a tejfölt, a sütőporral elkevert lisztet, végül a gyümölcsöket és az étcsokoládét.

2 db. nagyobb őzgerinc formát kivajazunk és bele simítjuk a masszát. 180 fokra előmelegítjük a sütőt, és szép arany barnára sütjük.

Töltött karalábé

Hozzávalók: 10 karalábé, 60 dkg darált hús, 2 tojás, 1 szemle, 1 tejföl, 1 nagy csokor petrezselyem, só, bors, paprika

Hozzávalók 4 személyre: 10 karalábé, 60 dkg darált hús, 2 tojás, 1 szemle, 1 tejföl, 1 nagy csokor petrezselyem, só, bors, paprika

Elkészítése:

A karalábékat megtisztítjuk. 8 darabnak a közepét jól kivájjuk. A kivájt részeket és a 2 egész karalábét hosszukás, nem túl vékony csíkokra vágjuk. A darált húsból elkészítjük a töltelék: egy nagyobb tálba a darált húst összedolgozzuk a vízbe áztatott és jól kifacsart zsemelével, a 2 egész tojással, sóval, borssal, piros paprikával jól beízesítjük. Megtöltjük vele a kivájt karalábékat. Egy nagyobb lábasba beállítjuk a töltött karalábékat, köré szórjuk a felvágott karalábét, majd felengedjük annyi vízzel, hogy legalább a karalábék közepéig érjen. Mokkáskanálnyi sóval megsózzuk. Lassú tűzön, fedő alatt megpároljuk. Kb. 40 perc kell a pároláshoz, de úgy ellenőrizhetjük, hogy puha-e, hogy hús villával óvatosan beleszúrunk a karalábékba és a töltelékbe. Ha megpuhult, akkor a töltött karalábékat óvatosan kiszedjük egy tálra. A tejföldre belekeverünk 2 csapott kanál lisztet és az apróra vágott petrezselymet, majd ezzel behabarjuk a lábasban maradt, darabolt karalábét, és felforraljuk. Ha sűrű lenne, nyugodtan hígítsuk vízzel és ha kell, ízesítsük még sóval.

Visszatesszük a töltött karalábét és azzal is egyszer összeforraljuk. Már tálalhatjuk is.

Rakott csirkemell

Hozzávalók: 1 kg csirkemell filé, 1 csomag - 500g bacon szalonna, fél liter tej, 1 fej összetört fokhagyma, só, liszt, 20 dkg reszelt füstölt sajt, 2 dl tejföl.

A csirkemellet előző este beáztatjuk a fokhagymás tejbe és hagyjuk benne pácolódni.

A tejből kivéve sózzuk egy picit és lisztbe forgatjuk. A tepsi alját kibéleljük a bacon szalonna felével arra rátesszük a lisztezett csirkemelleket erre rászórjuk a füstölt sajtot majd a tejfölt "rádobáljuk", az egészet lefedjük a maradék bacon szalonnával. 200fokos sütőben 30-35 perc alatt megsül.

Jó kis laktató kaja. Sült krumpli vagy kukoricás rizs illik mellé köretnek.

Csirke, különleges mártásban

Hozzávalók: - csirkehús - 1 nagydobozos tejföl - majonéz - ketchup - mustár - csirke fűszersó - trappista sajt

Hozzávalók: csirkehús, 1 nagydobozos tejföl – majonéz, - ketchup.- mustár,- csirke fűszersó,- trappista sajt,

Elkészítés: A húst alaposan megtisztítom. Belerakom egy a hús mennyiségének megfelelő tepsiibe. Szépen elrendezem, hogy majd könnyedén el tudjam kenni az összekevert ketchupös – mustáros - majonézes - tejfölös mártással.

Mártás készítése: A nagy dobozos tejfölt beleteszem egy tálba, hozzáadom a majonézt, a 3-4 evőkanál ketchupöt és 1 evőkanál mustárt.

Jól elkeverem, majd egyenletesen eloszlatom a fűszersóval beszórt csirkehúson. Tetejét megszórom reszelt sajttal. Zsiradékot nem kell rakni alá, mert a tejföl, majonéz, ketchup, mustár enged magából eleget. Azért különleges mártásban a neve mert: az előbb felsoroltak egy nagyon pikáns mártássá főnek / sülnek össze. A húst puhulásáig fólia alatt sütöm, majd megpirítom a tetejét.

Rizzsel, főtt vagy sült burgonyával tálalom.

Csevap

Hozzávalók: 40 dkg darált marhahús, 20 dkg darált sertéshús, 4 gerezd fokhagyma, bors, só, 1-2 kanál olaj, 4 fej vöröshagyma

Elkészítés: A kétféle húst a fűszerekkel és a zúzott fokhagymával jól összedolgozzuk, majd kb. 5 cm hosszú és 2 cm széles kolbászkákat formálunk belőle vizes kézzel. Olajon kisütjük, és sok apró kockára vágott vöröshagymával, sült paprikával, vagy bármilyen salátával tálaljuk.

Tiramisu

Hozzávalók: 20 dkg babapiskóta, 20 dkg Mascarpone (Azurro fajta, mert az a legjobb), 2 db tojás, 5 dkg cukor, 1 csésze édesített kávé, kakaópor.

A tojássárgákat a cukorral habos krémmé keverjük, majd hozzáadjuk a Mascarpone-t. Kézi habverővel csomómentesre kikeverjük, végül a tojások kemény habját is hozzáadjuk.

A piskótákat sorban tálba tesszük, mindegyiket meglocsolgatjuk a cukrozott kávéval (mi Nescafé-ből készítjük), és egy réteg krémet simítunk rá, majd újabb sor babapiskóta következik, ismét kávé majd krém. Az utolsó krém rétegre kakaóport szitálunk.

Másnap a legjobb fogyasztani, mert addigra megpuhul a piskóta. Lehet kapni cukrozott babapiskótát, mi azt szeretjük a legjobban

Sajos-gombás rakott hús

A húsokat besózzuk és fél órára hűtőbe tesszük. Tisztított, apró kockára vágott hagymát üvegesre pirítunk. 2 üveg gombát átmosunk és beletesszük a hagymába, ezt is egy kicsit átpároljuk. Borsozzuk, ráöntjük a tejfölt, és ízlés szerint mustárt teszünk bele. Felrottyantjuk és levesszük a tűzről.

A húsokat mindkét oldalukon teflonsütőben kicsit megsütjük.

Tűzálló tálba rétegezve rakunk: sonkát, húst, gombás öntetet, úgy, hogy sonka legyen a felső sor. Bőven reszelünk rá sajtot és sütőben megsütjük.

Fokhagymás-krémsajtos mártásban forgatott szűzermék

Hozzávalók: 70 dkg s.hús (Szűzérme, lapocka), 3-4 tömlős sajt, 2 dl tejszín, fél fej fokhagyma, só, bors, vaj vagy olaj, apróra vágott petrezselyem.

A húst csíkokra vágjuk, majd felforrosított olajon megpirítjuk, s addig pároljuk, míg megpuhul. Közben sózni, borsozni kell.

Amíg a hús párolódik elkészítjük a sajtmártást: a sajtkrémet simára keverjük a tejszínnel, hogy sűrű mártást kapjunk, végül beletörjük a fokhagymát. Amikor a hús megpuhult, ráöntjük a sajtkrémes szószt, s rottyantunk rajta egyet. Rizzsel, vagy sültkrumplival tálaljuk. A petrezselymet tálaláskor szórjuk a húsrá, vagy még előtte keverjük a mártásba.

„Pöttyös keksz”

Hozzávalók: 1 kg háztartási keksz, 50 dkg margarin, 40 dkg cukor, 6 ek. kakaópor, 4 dl tej és 1 rum aroma, ha felnőtteknek készül, akkor igazi rumot is lehet használni.

A kekszet össze kell törni, de ne legyen nagyon apró. Egy lábasban a tejet és a többi hozzávalót addig melegítjük, amíg a margarin is teljesen elolvad. A rumot csak a végén öntjük bele.

Levesszük a tűzről és beleöntjük a kekszet. Jól összekeverjük. Ha kihűlt, kifóliázott őzgerincekbe rakjuk és be a mélyhűtőbe. Mielőtt tálalnánk, egy órával előtte ki kell venni. Nagyon finom hűsítő édesség.

Baileys likőr 1.

Leírok egy egyszerű jó kis hűsítő ital receptjét, hátha más is szívesen elkészíti.

Hozzávalók: 2 dl rum vagy whisky, 15 dkg porcukor, 2 csomag vaníliacukor, 2 csomag ír vagy vaníliás cappuccino por, 3 dl habtejszín, 2 tojás sárgája.

A hozzávalókat a tejszín kivételével a mixelőbe öntjük és a cukor elolvadásáig rázzuk. Ezután öntjük hozzá a tejszínt, amivel szintén összerázzuk. Hűtve jégkockával fogyasztjuk.

Sutóczky Adrienn így készíti:

Hozzávalók: 30 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 2 kicsi csomag vaníliás cappuccino, 2 tojás sárgája, 4 dl tejszín, 2 dl rum - de lehet több is, ízlés szerint.

A hozzávalókat jól kikeverjük és behűtjük.

Baileys likőr 2.

Hozzávalók: 30 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 2 kicsi csomag vaníliás cappuccino, 2 tojás sárgája, 4 dl tejszín, 2 dl rum - de lehet több is, ízlés szerint.

Baileys likőr 3.

Hozzávalók: 6 púpozott evőkanál porcukor, 3 púpozott evőkanál cappuccino por (irish cream), 1 csomag vaníliás cukor, 1 tojás sárgája, 2 dl Whiskey, 3 dl tartós habtejszín.

Az egészet jól össze kell keverni, majd a hűtőbe rakni 2-3 napra, hogy összeérjenek az ízek. Persze, aki nem bírja ki, az rögtön fogyaszthatja. Előtte érdemes leszűrni, mert a tejszín csomósodhat

Hagymás lepény

Hozzávalók 16 db-hoz: 25 dkg vaj, 50 dkg liszt, 6 tojás, 60 dkg vörös és lila hagyma vegyesen, 1-2 csomó újhagyma, 4 evőkanál olaj, 20 dkg húsos, füstölt (pl. kolozsvári) szalonna felkockázva, 500 g tejföl, frissen reszelt szerecsendió, só, bors, a nyújtáshoz liszt.

A feldarabolt vaját a liszttel, 2 tojással, 3/4 dl hideg vízzel meg 1 teáskanál sóval sima tésztává gyúrjuk. Folpackba csomagolva kb.1 órára hűtőbe tesszük. A vöröshagymát meg a lila hagymát cikkekre vágjuk, az újhagymát feldaraboljuk. A felhevített olajon megsütjük a szalonnakockákat és kivesszük. A visszamaradt forró zsiradékban hirtelen megsütjük a hagymacikkeket, majd hozzáadjuk az újhagymát, és rövid ideig együtt pároljuk.

A tejfölt összekeverjük a megmaradt tojásokkal, és sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezzük. A tésztát lisztezett deszkán kissé nagyobb lappá nyújtjuk, mint a tepsink, majd margarinnal kikent (kb.32x39 cm-es) tepsibe fektetjük, és a széleinél magasabbra nyomkodjuk. Ráhalmozzuk a hagymát és a szalonnát, meglocsoljuk a tojásos keverékkel, és előmelegített sütőbe toljuk. 200 fokon 30 percig sütjük.

Jókai Bableves

Hozzávalók: 25 dkg tarkabab, 80 dkg f. sertécsülök, 2 gerezd fokhagyma, 8-10 szem bors, 15 dkg sárgarépa, 15 dkg fehérrépa, 10 dkg füstölt kolbász, 2 babérlevél, 10+3 dkg liszt, 1 tojás, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 ek. olaj, 1 mk. piros paprika, 2 dl tejföl, ecet vagy citromlé, 1/2 hegyes zöldpaprika.

Előző este beáztatjuk a csülköt és a babot. A meghámozott fokhagymát és a borsot teafű-tartóba rakjuk (így könnyedén el tudjuk majd távolítani). A répákat meghámozzuk, kisebb kockákra vágjuk. A kolbászt vékonyan felkarikázzuk. A csülköt feltesszük főni annyi vízben, hogy ellepje. Ha félig megfőtt, hozzáadjuk a babérlevelet és a "teatojást". Ha a bab is félig megpuhult, hozzáadjuk a répaféléket és kolbászt, és az egészet puhára főzzük. Elkészítjük a csipetkét:10 dkg lisztet elkeverünk csipet sóval, hozzáadjuk a tojást, és víz nélkül tésztát gyúrunk, cipót formálunk belőle. Babszemnyi nagyságú darabkákra csipkedjük, és lisztezett deszkán, "meggömbölygetjük" őket, szikkadni hagyjuk. A hagymát finomra vágjuk, az olajon megpirítjuk a 3 dkg lisztet, hozzáadjuk és két percig együtt pirítjuk. Lehúzzuk a tűzről, megszórjuk piros paprikával, felöntjük 3 dl hideg vízzel, és simára keverjük. A csülköt kivesszük a levesből, kicsontozzuk, felaprózzuk, majd visszatesszük. Hozzászűrjük a rántást, belekeverjük a tejfölt, felforraljuk. Beleszórjuk a csipetkét, és 10-12 percig, forralva puhára főzzük, végül savanyítjuk, sózzuk.

Rizses káposztatekerics sajtmártással

Hozzávalók: 1 kis fej vöröshagyma, 10 dkg gomba, 20 dkg darált füstölt comb - füstölt sonka is jó, vagy gépsonka, 20 dkg rizs, 1 dl olaj, 2 e.k. vágott petrezselyem, 2 tojás, 10 dkg reszelt sajt, 8 db nagyobb kelkáposztalevél.

Sajtmártáshoz: 5 dkg vaj, 3 dkg liszt, 4 dl tej, 1 csipet őrölt szerecsendió, 10 dkg reszelt sajt.

Az olaj felén megfuttatjuk a rizst, megsózzuk, 2 dl forró vizet öntünk rá és letakarva megfőzzük. Az olaj másik felén megfuttatjuk a hagymát, rátesszük a sonkát, kicsit pirítjuk, hozzáadjuk a gombát, sózzuk, borsozzuk. Amikor a gomba megpirult megszórjuk petrezselyemmel, összekeverjük a rizzsel, és 5-10 percre félretesszük, hogy az ízek összeérjenek, majd a tojásokat a reszelt sajttal együtt belekeverjük.

A kelkáposztalevelek vastag erét kivágjuk, a leveleket 1-2 percre forró vízbe tesszük, majd leszáritjuk. Az előbb elkészített töltelékkel megtöltjük a leveleket és feltekerjük.

Sajtmártás: a vajat egy edényben megolvasztjuk, megfuttatjuk rajta a lisztet, majd bele önjük a forró tejet. Simára keverjük, sózzuk, borsozzuk és szerecsendióval ízesítjük. A sajtot csak akkor tegyük bele, amikor levettük a tűzről.

Hőálló tálba tesszük a tekerceket és sajtmártással meglocsoljuk, készre sütjük.

A rizses töltelékbe tehetünk cukorborsót, sárgarépat is, ki hogyan szereti

Töltött gomba

Hozzávalók: 50 dkg darált hús, 8 nagyobb gomba, 4 paradicsom, olaj, morzsolt oregánó, só, bors petrezselyem sajt.

A paradicsomokat meghámozzuk, húsukat feldaraboljuk. A gombafejeket megtisztítjuk, a szárukat kivágjuk, és felaprítjuk. A darált húst kevés olajon megpirítjuk, majd vízzel felöntjük, és puhára főzzük. Hozzáadjuk a sót, borsot, oregánót, petrezselymet. Ezek után beletesszük az apróra vágott gombaszárakat és a felszeletelt paradicsomot. Pár percig főzzük. A gombafejek mindkét oldalát kevés olajon megpirítjuk. Hőálló edénybe tesszük a töltelék egy részét, majd erre helyezük a gombafejeket. Megtöltjük a maradék töltelékkel, majd reszelt sajtot szórunk a tetejére. Előmelegített sütőben addig sütjük, amíg a sajt megolvad.

Krémsajtos-sonkás burgonya

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 15 dkg vaj, 5 tojás, 2 dl tejföl, 10 dkg krémsajt, 25 dkg finomra vágott sonka, vaj, morzsa, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, kihűtjük és vékonyan felszeleteljük. Egy tálban a vajat kikeverjük a tojások sárgáival, a tejföllel, a krémsajttal, kevés sóval. Hozzáadjuk a sonkát, óvatosan belekeverjük a burgonyát, végül a felvert tojásfehérjét. Egy tepsit kivajazunk, megszórjuk morzsával, és beleöntjük a masszát. A tetejére kevés morzsát hintünk, kis vajdarabkákat rakunk rá. Kb. 30 percig sütjük.

Vaníliatorta

Hozzávalók 16 szelethez: 4 tojás, 200g cukor, 2 cs. vaníliás cukor, 75 g liszt, 75 g keményítő, 1 csapott kiskanál sütőpor, 1 cs. vaníliás pudingpor, 500 ml tej, 250 g vaj, 150 g étcsokoládé, 2 kanál sárgabarack dzsem.

A sütőt 180C-ra előmelegítjük. Egy tortaformát kibélelünk sütőpapírral. A tojásokat szétválasztjuk. A sárgáját felferjük 3 kanál meleg vízzel és 125 g cukorral. Belekavarjuk a habbá felvert tojásfehérjét, majd a keményítővel és sütőporral összevegyített lisztet. A formába töltjük és 25-30 percig sütjük. Kiborítjuk, és hagyjuk teljesen kihűlni.

A krémhez csomómentesre keverjük a pudingport 4 kanál tejben. A maradék tejet felforraljuk 75 g cukorral, majd hozzáadunk 2 ek. keményítőt. Még egyszer felforraljuk, közben kavarruk. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, és addig keverjük míg ki nem hűl. A vajat magában habosra kikavarjuk, és kanalanként beledolgozzuk a szoba hőmérsékletű krémbe, figyeljünk erre mert ha hideg vagy meleg a krém akkor kicsapódhat.

A lapot 3 részre vágjuk, a megolvasztott csokoládéval megkenjük a lapok vágott felét és hagyjuk megszáradni.

Az alsó lapra rákenjük a krém 1/4, rátesszük a középső lapot, megkenjük a dzsemmel és a krém 1/3 – át, majd rátesszük a felső lapot. A tortát beborítjuk a krémmel és rácsos mintát rajzolunk rá nyomózsákkal. Néhány órára hűtőbe tesszük, oldalát tortadarával körbeszórjuk, tetszés szerint díszítjük.

Pali szelet

Tészta: 2 evőkanál kakaópor, 2 evőkanál méz, 2 tojás, 20 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 1 mokkáskanál szóda bikarbóna, 40 dkg liszt.

Krém: 1 csomag puncs ízű pudingpor, 1 csomag vaníliás pudingport, 3x 4 dl tej, 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor.

A tészta hozzávalóit a liszt kivételével gőz felett 5 percig keverjük. Majd liszttel gyúrjunk belőle tésztát. Osszuk három részre, és süssünk három lapot, nyolc perc alatt.

Krémhez a puncs ízű pudingport és a vaníliás pudingport 4 - 4 dl tejben főzzünk meg. A margarint a porcukorral kikeverjük, ezt kettőbe osztjuk. A puncs pudinghoz egy kis rumaromát keverünk, a vaníliásba pedig egy csomag vaníliás cukrot. Majd mindegyikbe belekeverjük a margarint.

Összeállítás: tészta, puncskrém, tészta, vaníliáskrém, tészta. Nehezeknek teszünk a tetejére egy tepsit amibe vizet öntünk. Így hamarabb puhul. Majd csokimázat kenünk a tetejére, vagy porcukrot. Másnap szeletelhető.

Mézes csokitorta

Hozzávalók: a tésztához: 27 dkg nádcukor vagy barna cukor, 22 dkg puha vaj, 2 tojás, fél bögre (15 dkg) méz, 17-18 dkg finomliszt, 1 teáskanál szóda bikarbóna, 1 evőkanál kakaópor átszitálva, 11 dkg olvasztott étcsoki, 2,5 dl forró víz. A mézes csokimázhoz: 17-18 dkg étcsoki, 4 evőkanál víz, fél bögre méz, 7-8 dkg cukor.

A hozzávalókat a robotgép dagasztós lapátjával összekeverjük. Ezután öntjük bele a vizet, majd készre keverjük. Ez egy nagyon híg tészta lesz, amit 180 fokos, előmelegített sütőben kb. 1,5 órát sütünk. Esetleg az utolsó fél órában alufóliával takarjuk le, de azért időnként ellenőrizzük. Egy szemcsés, laza szerkezetű torta lesz a végeredmény.

A mázhoz összetörjük a csokit apró darabokra, hogy nagyon gyorsan felolvadjon. Egy teflonos edényben 4 evőkanál vizet felforralunk, majd beleöntjük a mézet. Amikor megint felforrt, akkor lehúzzuk a tűzről, beledobjuk a csokit, és nem keverjük tovább, hanem inkább rázogattjuk.

Amikor már nagyjából elolvadt a csoki, akkor kevergetjük, bele tesszük porcukrot is, és rákenjük / öntjük a tortára.

Intelligens krémes

Hozzávalók: 30 dkg cukor, 15 dkg puha margarin, 8 tojás, 9 ek liszt, 2 - 6 vaníliás cukor, 1 liter tej.

A cukrot a margarinnal habosra keverem, majd egyenként hozzáadom a tojások sárgáját, kanalanként a lisztet és a vaníliás cukrot. Lassan a tejet is hozzákeverem, végül a tojások felvert habját. Vajazott, lisztezett tepsibe öntöm és először 10 percig jól előmelegített sütőben teljes hőfokon sütöm, majd takarékra veszem és 1 1/2 órát sütöm. Ne ijedjete meg, ha híg valamit öntötök a tepsibe, mert szépen megsül majd, olyan lesz mint az igazi krémes és isteni finom! A kisült tésztára fokozatosan nyitjuk rá a sütőajtót, s ha kihűlt, legalább fél napra hidegre, hűtőbe tesszük. Ha teljesen kihűlt, csak akkor lehet szeletelni! A végére kapunk egy három rétegre szétvált sütit, az alja ruganyos, tésztaszerű lesz, középen pudíngkrémhez hasonló fincsi vaníliás krém, a tetején ha hiszitek, ha nem, piskótaszerű rész! Fantasztikus, igen finom süti!

Piramis szelet

Hozzávalók: A tésztához: 15 dkg liszt, 12 dkg porcukor, 6 tojás. A krémhez: 1 dl tej, 1 dl tejszín, 20 dkg margarin, 20 dkg cukor, 2 tasak vaníliás cukor, 10 dkg kakaópor, 6 cl rum. A bevonáshoz: 20 dkg étcsokoládé, 10 dkg vaj.

A tojássárgákat a porcukorral habosra keverjük, a lisztet és a kemény tojásfehérjehabot óvatosan belekeverjük. Margarinnal kikent, liszttel meghintett tepsiben vékony lapokat sütünk. A kihűlt lapokat 6 darab 12 cm vastag csíkra vágjuk.

Közben a tejszínt és a tejet felforraljuk a cukorral, vaníliás cukorral, hozzáadjuk a kakaóport, és állandó kevergetés mellett jól kiforraljuk. A tűzről levéve kézmelegre hűtjük, majd rummal ízesítjük, és margarinnal habosra keverjük.

Öt tésztacsíkot összeragasztunk a krémmel. Ügyeljünk arra, hogy a krém és a tészta vastagsága megegyezzen. Az így előkészített tésztát hűtőben pihentetjük, majd hosszában ferdén félbevágjuk. A két fél háromszöget egymás felé fordítva krémmel összeragasztjuk. A hatodik csíkot egy kevés krémmel megkenjük, majd erre tesszük a piramis formájú süteményt és 25 percre hűtőbe tesszük. Vízgőzön felolvasztott, vajjal elkevert csokoládéval bevonjuk. Amikor a csokoládé megdermedt, óvatosan 1 cm széles szeletekre vágjuk. Tálaláskor tejszínhabbal, gyümölcsökkel és citromlével dekorálhatjuk.

Gombás pizza és virslis kifli

Hozzávalók: Sós kelt tészta: 3,5 dl tej, 10-12 dkg margarin, 1 tojás, 75 dkg liszt, 2 mérőkanál só, pici bors, 1 kávéskanál cukor, 2-3 dkg friss élesztő, 1 tojás kenni, szezámmag, főtt virsli feldarabolva. Krém: csípős piroсарany, ketchup, fokhagyma, bazsalikom, bors.

Az élesztőt a szokásos módon langyos, cukrozott tejben felfuttatjuk. Közben a liszthez öntjük az olvasztott margarint, az élesztőt, hozzáütjük a tojást, ízesítjük a sóval és a borssal, majd tésztává gyúrjuk, és egy órát kelni hagyjuk. Egy részét kinyújtjuk megkenjük a krémmel, feltekerjük, és feldaraboljuk, az így készült csigákat, lekenjük tojással. Másik részét kerekre nyújtjuk, 16 cikkre vágjuk fel, a virslit belemártjuk a krémbe, majd a tésztára helyezve, kiflit romázunk belőle. Ezt is lekenjük tojással, megszúrjuk szezámmaggal, és az egész mehet az előmelegített sütőbe, míg aranybarnára nem sül.

Magyaros körmpörkölt

Hozzávalók: 3-4 köröm, 2 fej vöröshagyma, 1 evőkanál pirospaprika (aki szereti, csípőset is tehet bele), 2 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál vegeta, kevés só.

A megtisztított körmököt kuktafazékba rakom, majd gyengén sózott vízben olyan puhára főzöm, hogy a csontok kicsúszhassanak belőle. Levéből kiveszem, az összes csontot eltávolítom, és a húst félreteszem. A vöröshagymát tisztítás után apróra metélem, az olajon üvegesre fonnyasztom, ezután a tűzről lehúzza belekeverem a pirospaprikát, a vegetát és a borsot. Ráöntök két evőkanál köröm-főzőlevet, majd a tűzre visszateszem. Rádobom a kicsontozott, darabokra vágott húst, a felszeletelt zöldpaprikát meg a paradicsomot és annyi főzőlével öntöm fel, amennyi majdnem ellepi. Fedő alatt pár percig forralom. Sós vízben főtt burgonya és ecetes savanyúság illik hozzá.

Tojással töltött sonkaszelet

Hozzávalók: főtt tojások, szeletelt sonka, liszt, prézli, tojás, olaj a sütéshez.

A főtt tojást negyedekbe vágjuk, és szeletelt sonkába tekerjük. Hústüvel, vagy fogvájóval összetűzzük. Hagyományos módon panírozzuk, és forró olajban kisütjük. Krumplipürével tálaljuk.

Pikánsan pácolt csirkecombok

Hozzávalók 2 személyre: 3 db húsleveskocka, 1 mokkáskanál őrölt bors, 3-4 db csirkecomb, 1 mokkáskanál fűszerpaprika, 1 teáskanál méz, 1/2 dl étolaj.

A húsleveskockákat 3 dl vízben feloldjuk, ezután lehűtjük. Hozzáadjuk a 1/2 dl étolajat, őrölt borsot, a mézet és a fűszerpaprikát. A páclébe helyezük a csirkecombokat és 3-4 órán át hűtőben érleljük. Lehet előző este is elkészíteni úgy jobban átjárják a combokat a fűszerek.

160 fokra előmelegített sütőben ropogósra sütjük úgy, hogy 15 perc elteltével folyamatosan kengetjük a páclével.

Csodás csirkemell

Hozzávalók: 2 csirkemell, 15 dkg füstölt sajt, 4 dl tejföl, 1 nagy fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 8 evőkanál liszt, só, paprika, majoránna, kis margarin a tepsikikenéséhez.

A csirkemellet nem túl vastag szeletekre szétvágom, és picit besózom. A lisztbe egy csipet sót, kis majorannát, apróra vágott fokhagymát teszek, majd annyi paprikát szórok bele, hogy halványrózsaszín legyen. Ízlés szerint tehetek bele borsot vagy más fűszert is.

Ebben a fűszeres fokhagymás lisztbe beleforgatom a csirkemelleket. Kivajazott tepsibe helyezem őket, s a maradék lisztet igazságosan elosztom rajuk. A vöröshagymát felkarikázom és a hústra teszem, majd a reszelt füstölt sajtot rászórom. Végezetül a tejfölt kis olajjal összekeverem és beborítom a csirkemelleket.

Előmelegített sütőbe teszem, alufóliával letakarom, és 30-35 percig sütöm

Magyaros körmpörkölt

Hozzávalók: 3-4 köröm, 2 fej vöröshagyma, 1 evőkanál pirospaprika (aki szereti, csípőset is tehet bele), 2 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál vegeta, kevés só.

A megtisztított körmököt kuktafazékba rakom, majd gyengén sózott vízben olyan puhára főzöm, hogy a csontok kicsúszhassanak belőle. Levéből kiveszem, az összes csontot eltávolítom, és a húst félreteszem. A vöröshagymát tisztítás után apróra metélem, az olajon üvegesre fonnyasztom, ezután a tűzről lehúzza belekeverem a pirospaprikát, a vegetát és a borsot. Ráöntök két evőkanál köröm-főzőlevet, majd a tűzre visszateszem. Rádobom a kicsontozott, darabokra vágott húst, a felszeletelt zöldpaprikát meg a paradicsomot és annyi főzőlével öntöm fel, amennyi majdnem ellepi. Fedő alatt pár percig forralom. Sós vízben főtt burgonya és ecetes savanyúság illik hozzá.

Tócsni

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 3-4 ek liszt, 1 egész tojás, 1-2 gerzd tört fokhagyma, só, bors, esetleg vegeta, olaj, amiben sül.

A burgonyát durvára reszelem káposzta reszelőn hozzáadom a lisztet, a tojást, a tört fokhagymát. A fűszerekkel ízesítem, majd bő forró olajban evőkanál segítségével újni vastagra "nyomkodom" és mindkét felét arany színűre sütöm. Ha eddig mindenki ismeri, most jön a "tuning": burgonya helyett használhatunk durvára reszelt tököt vagy cukkinit, durvára reszelt sajttal. A fentiekhez azonos módon készítem, de ez jóval lágyabb óvatosan kell forgatni! A sült tócsniról az olajat papírtörő segítségével felitatom.

Pizzás csiga és virslis kifli

Hozzávalók: Sós kelt tészta: 3,5 dl tej, 10-12 dkg margarin, 1 tojás, 75 dkg liszt, 2 mérőkanál só, pici bors, 1 kávéskanál cukor, 2-3 dkg friss élesztő, 1 tojás kenni, szezámmag, főtt virsli feldarabolva. Krém: csípős pirosarany, ketchup, fokhagyma, bazsalikom, bors.

Az élesztőt a szokásos módon langyos, cukrozott tejben felfuttatjuk.

Közben a liszthez öntjük az olvasztott margarint, az élesztőt, hozzáütjük a tojást, ízesítjük a sóval és a borssal, majd tésztává gyúrjuk, és egy órát kelni hagyjuk.

Egy részét kinyújtjuk megkenjük a krémmel, feltekerjük, és feldaraboljuk, az így készült csigákat, lekenjük tojással.

Másik részét kerekre nyújtjuk, 16 cikkre vágjuk fel, a virslit belemártjuk a krémbe, majd a tészta helyezve, kiflit romázzunk belőle. Ezt is lekenjük tojással, megszúrjuk szezámmaggal, és az egész mehet az előmelegített sütőbe, míg arany barnára nem sül.

Virsli csoda

Hozzávalók: virsli, hagyma, füstölt szalonna, fűszerek, olaj, tejföl, sajt.

A virslit kb 0,5 cm-es szeletekre vágom és bele borítom egy tepsibe. Hagymát (minél több, annál finomabb), félkarikás szeletekre vágom, és megpárolom. Mikor már majdnem jó, akkor hozzá adom a kockázott füstölt szalonnát (a hússal finomabb). Ha ez is megpárolódott, és picit talán le is sült, akkor megfűszerezem. Sok fajta van itthon, éppen amilyenhez kedvem van, de általában ezek mennek bele: ételízesítő, bors, majoránna, gyros fűszer, bazsalikom, oregánó.

Ezt a masszát egy picit még össze rotyantom, hogy a fűszer kijöjjön, és ha meg van, akkor nyakon borítom a virslit vele, és összekeverem. Azért nem kellett a virsli alá semmi, mert innen kerül alá olaj. Tejfölt rá - jó sokat, reszelt sajtot, pirosodásig sütöm. Kenyérrel szoktuk enni.

Túrós lepény

Hozzávalók: 5 tojás, 5 evőkanál cukor, 1 vaníliás cukor, 2 pohár tejföl, fél kg túró, 5 evőkanál liszt, 2 evőkanál cukor, sütőpor.

A tojás sárgáját az 5 kanál cukorral habosra keverem, hozzáadom a tejfölt és az áttört túrot. Majd a lisztet, a sütőport és a két kanál cukorral habbá vert tojás fehérjét. Vajazott lisztezett tepsiben megsütöm.

Astória szelet

Hozzávalók:

1. tészta: 25 dkg liszt, 6 kanál cukor, 5 dkg margarin, 2 dkg kakaó, 1 dkg sütőpor fél dl tejbe áztatva.

2. tészta: A szokásos módon 5 tojásból piskótát sütünk.

Krém: 4 dl tej, 4 kanál liszt, 1 csomag vaníliás cukor, 25 dkg porcukor, 25 dkg margarin.

Az első tésztából két, a másodikból egy lapot sütünk. A krémhez a tejben megfőzzük a lisztet, vaníliás cukorral ízesítjük. A porcukrot kikeverjük a margarinnal, és ha a besamel kihűlt összekeverjük vele.

A lényeg az összeállítás! Az egyik barna lapot kenőtoll segítségével megkenjük rummal, - esetleg rumaromás vízzel, ha gyerek is eszik belőle. Rákenjük a krém felét, majd ráhelyezzük a piskótát. Megkenjük a maradék krémmel, és rátesszük a másik kakaós lapot. Ezután a tetejét szintén megkenjük rummal, lehet kicsit bővebben, mint az alsó lapot. Végül vastagon megszórjuk a tetejét porcukorral. Ahogy a rum és a cukor összeolvad, márványos lesz a teteje.

3 bit szelet

Hozzávalók: Tészta: 6 tojásfehérje, 20 dkg cukor, 15 dkg darált dió, 2 dkg zsemlemorzsa, 3 dkg liszt, 1 csomag habfixáló. Krém: 6 tojássárga, 25 dkg cukor, 2 csomag vanília puding, 7,5 dl tej, 1 margarin, 2 evőkanál kakaó, 1 vaníliás cukor.

A fehérjéből habot verünk a habfixálóval, és óvatosan elkeverjük a többi hozzávalóval. Közepes tepsiben sütjük 20-25 percig.

A krémhez a tojássárgát kikeverjük a 25 dkg cukorral, és a vanília pudinggal, majd a 7,5 dl tejjel sűrű krémet főzünk. Ha kihűlt, a margarint habosra keverjük a krémmel. Megfelezzük, egyik felébe vaníliás cukrot teszünk a másikba kakaót.

Rétegezés: Tészta - sárga krém - vaníliás tejbe mártott háztartási keksz - barna krém.

Tejföltorta

Hozzávalók: 4 pohár tejföl, 8 evőkanál kristálycukor, 1 vaníliás cukor, 1 étkezési zselatin, 2 gyümölcskocsonya por, 1 csomag háztartási keksz.

A zselatint 1,5 dl tejben tűzön feloldjuk. Nem szabad forralni a tejet, mert akkor túrós lesz a tejföl és nehezen áll össze! Az így kapott folyadékot a 4 tejföllel, a 8 evőkanál kristálycukorral és a vaníliás cukorral összedolgozzuk. A tortaforma aljára sűrűn egymás mellé helyezük a tejben kissé megáztatott háztartási kekszet. (Nem szabad a kekszet sokáig állni hagyni a tejben, mert szétmálik!) A kapott tejfölös masszát a tetejére öntjük. Hűtőbe tesszük, hogy megdermedjen. Közben elkészítjük a gyümölcskocsonyát: 3 dl vizet forrásig melegítjük majd a tűzről levéve hozzáadjuk a tasak tartalmát és oldódásig keverjük. A gyümölcsdarabokat ízlés szerint a megdermedt alapra helyezük és ráöntjük az elkészített gyümölcskocsonyát. Ismét hűtőbe tesszük! Ha több adagot szeretnénk készíteni, mindent duplázunk kell, kivéve a kekszet és a gyümölcskocsonyaport.

Szivárványos-barackos rizs

Hozzávalók: 20 dkg rizs, 6 dl tej, 5 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 4 dkg kókuszreszelék, 30 dkg barackbefőtt. Krém: 1 liter tej, 10 dkg cukor, 1 csomag csokoládés pudingpor, 1 csomag puncs pudingpor.

A rizst megmossuk, lecsöpögtetjük és 3 dl vízben, amibe egy pici sót teszünk, lefedve feltesszük főni. A tejet a cukorral, a kókusszal, a vaníliás cukorral felforraljuk. Amikor a rizs beitta a vizet, ráöntjük a forró tejet és letakarva, nagyon óvatosan tovább főzzük, gyakran keverjük. Amikor már majdnem beitta a tejet is, lekapcsoljuk a tüzet, a rizst 20-30 percig állni hagyjuk, de nem emeljük fel róla a fedőt. Kihűtjük.

Apróra vágjuk a barackot és belekeverjük a langyos tejbe. Egy puding vagy torta-vagy kuglófformát kiöblítünk hideg vízzel és beletesszük a rizs egyharmadát. A krémhez a tej és a cukor feléből az utasítás szerint megfőzzük a csoki pudingot, majd a rizsre simítjuk langyosan. 5-10 perc után elkészítjük a puncs pudingot is, ezt ráöntjük a csokisra. Kevés dermedés után rátesszük a maradék rizst. 1 órára hűtőbe tesszük. Tálalás előtt kiborítjuk a formából, tejszínhabbal, gyümölcsökkel, kókusszal díszíthetjük.

Visszaszámlálás

Hozzávalók: 5 evőkanál liszt, 4 evőkanál cukor, 3 egész tojás, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál 10%-os ecet, fél csomag sütőpor.

A hozzávalókat összekeverjük, tortaformában vagy tepsiben sütjük. Vigyázat hamar elkészül! Amikor kész, tálcára borítjuk, bevonjuk mogyorókrémmel vagy tortabevonóval, a tetejét tetszés szerint gyümölcscsel vagy befőttel kirakjuk.

Rakott almás

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 20 dkg cukor, 2-3 dl tej, 1 tojás, 1 evőkanál margarin, 1 csomag vaníliás cukor, fél csomag sütőpor, 2 evőkanál kakaópor.

Krémhez: Két csomag vaníliás főzős pudingpor, 8 dl tej, 8 kanál cukor.

A süttő közepes hőfokon melegítse elő. Egy közepes nagyságú tepsi jól kenje ki zsiradékkal és vékony szeletekre darabolt almával, egymásra rétegezve rakd ki az alját. A kevert tészta hozzávalóit jól keverd ki, és simítsd az almára. Közepes tűznél addig süsd, míg a tészta szépen át nem sül. Közben elkészítetted a vanília krémet.

A kisült tésztát ráborítod alufóliára úgy, hogy az alma maradjon felül. Erre rákened a krémet még forrón, majd hagyod kihűlni. (Nem nyalzkodni ám közben!) A tetejére szórhatod kakaóport díszítésként, amikor már kihűlt.

Tepertős pogácsa

Hozzávalók: fél kg darált friss tepertő, 25 dkg margarin, 2 dl tejfő, fél liter tej, 6 dkg friss élesztő, két evőkanál só, liszt, egy tojás a pogácsák megkenéséhez, szezámag.

Egy kis tejben megfuttatom az élesztőt (pici cukor, pici só és liszt hozzáadásával). A többi hozzávalóval és annyi liszttel bedagasztom, hogy könnyen kezelhető legyen - nem túl keményre. Meleg helyen addig kelesztetem, amíg szépen fel nem jön és utána előmelegített sütőben a kiszaggatott pogácsákat megsütöm. Előtte megkenem felvert tojással, szórok rá szezámagot és sót.

Püspökkenyér egy tojással

Hozzávalók: 1 tojást, 20 dkg cukor, 5 dkg vaj, 25 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 2 dl tejföl, mazsolát, durvára vágott dióbél, aszalt gyümölcsök, ki mit szeret.

A tojást a cukorral és a vajjal habosra kavadjuk, hozzáadjuk a lisztet, a sütőport és a tejfölt.

Beleszórjuk a mazsolát, dióbelet, aszalt gyümölcsöket. Vajjal kikent őzgerinc-formába öntjük, lassú lángon sütjük. Könnyen csomagolható, sokáig