Teszvesz Tünde

Kedvenc Karácsonyi Receptjei

Bikavérben sült kacsamell párolt lilakáposztával

Hozzávalók kb. 2 személyre:

•50 dkg kacsamell filézve, bőrrel együtt
•só
•kb. 3 ek. kacsazsír
•0,75 dl Egri Bikavér
•0,75 dl víz
•ínyencségnek Jambori, vörösboros dzsem

A párolt lilakáposztához:

•1 fej lilakáposzta
•pici olaj
•só, bors
•őrölt kömény
•2 ek. cukor
•2 ek. ecet
•kb. 2 dl víz

Elkészítés:
A **kacsamell** filét alaposan megmossuk, a bőréből szükség szerint szemöldökcsipesszel kicsipkedjük az ott maradt tokokat, majd akár be is irdalhatjuk (éles késsel függőleges és merőleges csíkokat húzva a bőrön anélkül, hogy belevágnánk a húsba). A husit besózzuk és néhány órán át állni hagyjuk. Serpenyőben kevés kacsazsíron körbesütjük: először a bőrével lefelé pirítunk rá egy kis kérget (fontos, hogy ne mozgassuk a sütés közben a húst, pár percig tart ez a folyamat), majd megfordítjuk és ugyanúgy pár percig így hagyjuk sülni. Ezután lehetőség szerint fedővel rendelkező kerámia tálba tesszük, úgy, hogy alá kenünk kacsazsírt és öntünk hozzá felesben bort és vizet. Ide bőrrel felfele helyezzük a melleket, hogy ne száradhasson ki a hús. Sütőbe rakjuk és fedő alatt 180 fokon sütjük alsó-felső légkeveréssel. Sütőtől függően kb. egy- másfél óráig sütjük a kacsamellet, de közben párszor vegyük ki megnézni egy késsel, hogy mennyire puhult meg a hús: a lényeg az, hogy könnyedén szaladjon bele a kés és akkor már biztosan puha, omlós. A végén kb. 10 percet még fedő nélkül is pirítsuk. A **lilakáposztát** felaprítva pár percig pirítjuk pár csepp olajban, sózzuk, borsozzuk és megszórjuk őrölt köménnyel, majd kb. 1 dl vizet aláöntve fedő alatt pároljuk alacsony hőfokon. Néha megkeverjük, és mindig figyeljünk arra, hogy legyen elég víz alatta, mert ettől lesz finom szaftos a káposzta, persze ne ússzon a vízben, csak olyan „szaftos” legyen… Amikor már megpuhult a káposzta, öntsünk rá 2 evőkanál cukrot és 2 evőkanál ecetet, alaposan keverjük el, ízlés szerint még korrigálhatjuk a fűszerezést és a cukor-ecet adagot (nekem ez az 1:1-hez arány vált be). Kb. félórányi idő alatt a káposzta is elkészül, ha jó, apróra vágtuk a zöldséget (az aprítógép hasznos ilyenkor, így legalább nem leszünk könyékig lilák). Tálaláshoz kínáljunk dzsembort, vagy akár a káposztába is belekeverhetjük a zselét.

http://izzel-lelekkel.blogspot.com/

Barackos csirkemell tekercs diós bundában

Hozzávalók::

- személyenként 20-30 dkg csirkemellfilé
- 1 nagy konzerv őszibarack befőtt
- 10-20 dkg darabolt dió
- tojás, liszt, zsemlemorzsa a panírhoz
- hústű
- só
- olaj a sütéshez

Elkészítés:
A barackos csirkemell tekercs elkészítése végtelenül egyszerű: kiklopfoljuk vékonyra a nagyobb csirkemellfilé darabokat, sózzuk, majd vékonyabb darabokra vágott barackkal töltjük meg, roládszerűen felcsavarjuk és hústű segítségével több helyen rögzítjük, nehogy véletlenül kipottyanjon belőle a gyümölcs. Ugyanúgy panírozzuk, mint a rántott húst (elsőként lisztbe forgatjuk, tojásban fürdetjük, majd zsemlemorzsával öltöztetjük) avval a plusz töltettel, hogy a végén a kevés zsemlemorzsát összekeverjük a dióval és ebben forgatjuk meg utoljára a husit. Forró, bő olajban közepes hőfokon alaposan megsütjük. Köretnek mazsolás riszt, hercegnőburgonyát, vagy sült krumplit tálaljunk.

http://izzel-lelekkel.blogspot.com/

Töltött pulykamell baconbe csomagolva

Hozzávalók::

- 4 db fél pulykamell (összesen kb. 2,5 kg)
- 40 dkg bacon

A gombás töltelékhez:

- 0,5 dkg gomba
- 1 fej hagyma
- só, bors
- 1 tojás
- zsemlemorzsa
- kakukkfű
- 5 dkg krémsajt

Az aszalt gyümölcsös töltelékhez:

- 5-5dkg aszalt szilva, sárgabarack és meggy
- szegfűbors
- 2 kanál szilvalekvár
- camembert sajt

Elkészítés:
4 db fél pulykamellről (összesen kb. 2.5 kg) előbb levágtam azt kis különálló húsrészt (nem tudom, van-e ennek valami neve), ezeket most nem használtam, a nagy darabokat pedig úgy vágtam ketté, hogy teljesen szét nem vágtam őket, hanem mintegy kiteríthetővé váltak. Sózás után ide került a kétféle töltelék:
Gombás töltelék:
A gombát apróra vágtam, 1 fej hagymát ugyancsak és sóval, borssal megpároltam őket. Mikor kicsit kihűlt, ütöttem bele 1 tojást, szórtam bele kevés zsemlemorzsát, majd fűszereztem kakukkfűvel és adtam hozzá 5 dkg krémsajtot.
Aszalt gyümölcsös töltelék:
5-5 dkg aszalt szilvát, sárgabarackot és meggyet kisebb darabokra vágtam, majd kevés vízben főztem, puhítottam őket. Szegfűborssal fűszereztem, és hogy az állaga krémesebb legyen, tettem bele 2 kanál szilvalekvárt is. Betöltéskor pedig nyomtam még bele egy csíkban camambert sajtot.

A húst összetűztem hústűvel, majd baconbe burkoltam (pont 40 dkg kellett hozzá), majd 200 fokon előbb alufólia alatt, majd nélküle kb. 1,5 - 2 órát sütöttem.

http://eszterlancfoz.blog.hu/

Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával

Hozzávalók::

- 1000 g harcsafilé
- 1 fej hagyma
- olaj
- pirospaprika,
- só, bors
- 2-3 evőkanál tejföl
- 50 ml fehérbor
- 2 teáskanál keményítő

A sztrapacskához:

- 500 g liszt
- 2 nagyobb krumpli
- 1 evőkanál só
- víz
- 2 evőkanál olaj
- 200 g juhtúró

Elkészítés:
A **harcsafilét** kockákra vágjuk (ne legyen nagyon apró) és vízzel alaposan leöblítjük. Az apróra vágott hagymát olajon aranyszínűre pirítjuk, rádobjuk a pirospaprikát és kb. 100 ml vízzel felöntjük. Lassú tűzön félórát forraljuk a szaftot, hogy a hagyma jól megpuhuljon. Ha kell, az elpárolgott vizet pótoljuk. Félóra elteltével beletesszük a haldarabokat, sózzuk, picit borsozzuk és minimálisan kevergetve készre sütjük (vagy inkább főzzük). Ez durván 15 perc, egy-egy haldarabot fakanállal szétnyomva ellenőrizzük, hogy a közepe is megfelelően átsült. Végül a tejföllel és a borban elkevert keményítővel összeforraljuk.
A **sztrapacskához** a lisztet a sóval elkeverjük. Meghámozzuk a krumplikat és krumplireszelőn ráreszeljük a lisztre. Annyi vízzel, hogy nokedli sűrűségű tésztát kapjunk, elkeverjük.
Lobogó forró vízbe szaggatjuk, ha feljön a víz tetejére, egy tálba szedjük.
Még forrón összekeverjük az olajjal és a juhtúróval.

Ha önállóan, illetve nem böjtidőben fogyasztjuk, a juhtúrót csak a sztrapacska tetejére szórjuk és pirított szalonnakocka is jár hozzá.

http://citromhab.blogspot.com/

Camemberttel és gombával töltött karaj

Hozzávalók::

- 1 darab csont nélküli karaj
- 2 szelet kenyér
- tej
- 1 tojás
- 1 doboz Tihany camembert sajt
- 100 g gomba (itt csiperke)
- 1 kis fej vöröshagyma
- só
- bors
- kakukkfű

Elkészítés:
A hagymát és a gombát apróra vágjuk. A hagymát kevés olajon aranysárgára pirítjuk, rátesszük a gombát és megsütjük. Nem baj, ha egy picit megpirul. A kenyérszeleteket apróra tépkedjük, és kevés tejjel meglocsoljuk. Épp csak annyit használjunk, amennyit a kenyér felvesz. Hozzáadjuk a tojást, az apróra tördelt sajtot és a gombát. Sóval, borssal, kakukkfűvel ízesítjük, és kézzel alaposan összedolgozzuk. A húst megmossuk, vízszintesen, keresztben bevágjuk. Szétterítjük, és húsklopfolóval kicsit elegyengetjük. Kívül, belül finoman sózzuk.

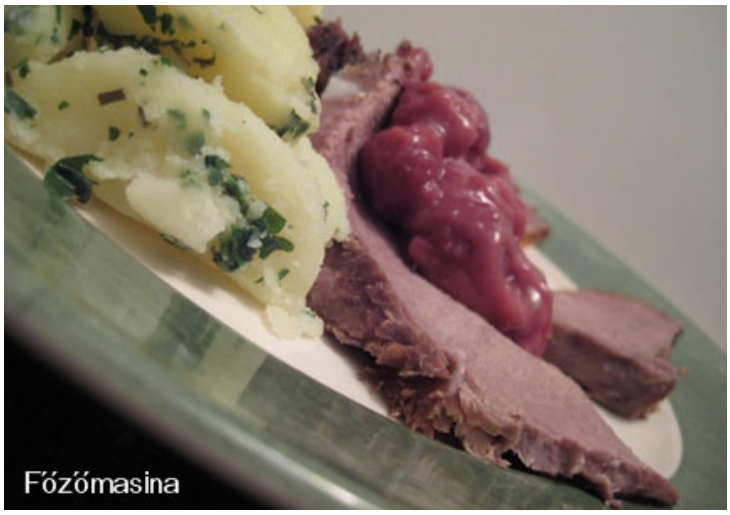
A tölteléket a húson egyenletesen elterítjük. Bejgliszerűen feltekerjük, majd zsineggel több helyen körbekötjük. Az így előkészített húst tepsibe helyezzük, kevés vizet öntünk alá, alufóliával befedjük és megsütjük. A sütés végén a fóliát távolítsuk el, hogy kicsit megpiruljon a hús felszíne. A sütőből kivéve 10-15 percet pihentessük, távolítsuk el a zsineget, majd szeleteljük. Rizzsel tálaljuk, sajt- vagy gombamártást készíthetünk mellé.

http://citromhab.blogspot.com/

Egészben sült hátszín meggyszósszal

Hozzávalók 8 főre:

- 3,5 kg csontos hátszín
- só
- olívaolaj
- kakukkfű



A meggyszószhoz:

- 35 dkg magozott meggy (fagyasztott vagy befőtt)
- 1 csapott kávéskanál mézeskalács fűszerkeverék
- 1 csomag főzős vanília ízű pudingpor
- 2 dl tej
- 4 evőkanál cukor

Elkészítés:
A **húst** a tepsibe zsíros felével felfelé fordítva helyezzük. Közvetlenül sütés előtt sózzuk, kakukkfűvel megszórjuk, és olívaolajjal meglocsoljuk. 220 fokra előmelegített sütőben 15 perc alatt elősütjük. Ezen a magas hőmérsékleten egy külső kéreg alakul ki rajta, mely megóvja a későbbi hőkezelés során a folyadékveszteségtől. A 15 perc letelte után fóliával lefedve, 180 fokon, rendszeres locsolgatás mellett kb. 3-3,5 óra alatt készre sütjük. A hús állapotát hústűvel tudjuk ellenőrizni. Illetve amikor eléri a megfelelő állapotot, akkor a csontok mentén a hús könnyen omlóvá válik, ezt szintén tudjuk ellenőrizni. Ha a csontok emelgetésekor a húsrész nem emelkedik vele, hanem enyhén elválik, akkor megfelelő állapotú.
A **meggybefőttet** levével (vagy annak megfelelő mennyiségű vízzel) együtt feltesszük egy lábasban főzni. A levet a mézeskalács fűszerkeverékkel beízesítjük. A csomag vanília pudingot 2 dl tejjel simára keverjük, majd a melegedő meggyhez adjuk. Amint elkezd sűrűsödni, folyamatos kevergetés mellett kb. 5 perc alatt puding sűrűségűre főzzük. Kóstoljuk, cukorral ízesítjük. A hús mellé melegen kínáljuk.

http://fozomasina.freeblog.hu/

Gesztenyés göngyölt csirke mandulás burgonyával

Hozzávalók 8 főre:

- 1 kg filézett csirkemell
- só
- 3 dl tej
- 300 g főtt gesztenye
- 250 g szeletelt bacon
- étolaj

A körethez:

- 1 kg burgonya
- 50g szeletelt mandula
- 0,3 dl olívaolaj vagy földimogyoró olaj

Elkészítés:
A **csirkemellet** előző este szeletekre vágjuk, sózzuk, és hideg tejbe áztatjuk. Egy éjszakát ebben pihentetjük. Másnap a hússzeletekből csomagokat készítünk, úgy hogy közepén megtöltjük a gesztenyével (ált. 3 szem fér egybe), összehajtjuk és baconnal (1-2 szelettel) körbetekerjük. Amíg nem vagyunk elég rutinosak, akár cérnával is fixálhatjuk a csomagokat, hogy ne essenek szét, csak tálalás előtt ne felejtsük eltávolítani. A csomagokat tepsibe helyezzük, kevés olajat csurgatunk rá, a maradék gesztenyét rászórjuk és először fólia alatt, majd annak eltávolításával készre sütjük.
Közben a **körethez** a burgonyát felszeleteljük, enyhén sós vízben félig főzzük. Leszűrjük, tepsibe rakjuk, majd a szeletelt mandulával és kevés olíva vagy földimogyoró olajjal elkeverjük. Sütőben pirulásig sütjük.

http://fozomasina.freeblog.hu/

Pulykaszelet burgonyabundában

Hozzávalók 4 főre:

- 80 dkg burgonya
- 1 fej vöröshagyma
- 5 dkg kemény sajt
- 1 tojás
- 2 evőkanál liszt
- aprított petrezselyem
- 80 dkg pulykahús
- 2 evőkanál vaj
- 5-6 evőkanál olívaolaj
- só, bors

Elkészítés:
A burgonyát héjastól félpuhára főzzük, majd kihűtjük, meghámozzuk, durvára reszeljük. A hagymát apróra vágjuk, a sajtot lereszeljük. A burgonyát alaposan összegyúrjuk a hagymával, a sajttal, a tojással meg a liszttel, majd beledolgozzuk a petrezselymet, sóval és borssal ízesítjük. A húst kis szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk, fűszerezzük, és mindkét oldalát megsütjük. Rövid ideig hűlni hagyjuk, majd a burgonyás keverékkel beburkoljuk. Az olívaolajon, közepes hőfokon világosbarnára sütjük. Saláta vagy zöldségköret illik hozzá.

http://andi1976.gportal.hu/

Rántott gombafejek csirkemájjal töltve

Hozzávalók 4 főre:

- csiperke gomba
- csirkemáj
- hagyma
- majoránna
- só, bors
- tojás
- liszt
- zsemlemorzsa
- olaj

Elkészítés:
A gombafejeket tisztítsuk meg, és szedjük ki a szárukat. A szár helyén sózzuk, borsozzuk, és szórjuk meg majoránnával a gombákat. A májat készítsük elő, és vágjuk akkora darabokra, amekkorát a gombákba be tudunk tölteni. A szokásos módon panírozzuk be, és forró olajban süssük ki.

Készíthetjük úgy is, hogy resztelt májat készítünk a nagyon apróra vágott csirkemájból, és azt töltjük a gombába.

Könnyen elkészíthető, mégis különlegesebb, mint a hagyományos rántott gomba.

http://andi1976.gportal.hu/

Rumpuncsos töltött muffin

Hozzávalók 18 db pufi muffinhoz:

•50 dkg liszt
•2 kis pohár joghurt
•2 tojás
•1 kis joghurt pohárnyi olaj
•24 dkg cukor
•2 cs. vaníliacukor
•4 tk. sütőpor
•2 ek. kakaópor
•1 tasak rumpuncs, vagy puncs ízű pudingpor
•3, 5 dl tej
•2 tk. fahéj
•rum, vagy rumaroma
•1-2 narancs
•18 db muffin papír

Elkészítés:
Elsőként főzzük meg a rumpuncs pudingot 3 és fél dl tejjel és kb. 4 ek. cukorral, majd hagyjuk kihűlni. A muffin tésztájához a cukrot a tojással habosra keverjük, hozzáadjuk a joghurtot, majd fokozatosan az olajt, a végén pedig a lisztet a sütőporral, kakaóval. Ízesítjük fahéjjal, reszelt narancshéjjal, ízlés szerinti mennyiségű rummal, és alaposan összedolgozzuk a hozzávalókat. A muffin papírokkal kibundázott muffin sütőbe 1-1 púpos evőkanálnyi tésztát teszünk, formálunk benne egy kisebb mélyedést és ebbe teszünk egy-két teáskanál pudingot, a tetejére pedig ismét egy evőkanál tésztát, ami eltakarja a meglepetésünket. Előmelegített sütőben sütjük az intenzív illatok áramlásáig és a tűpróbáig (vigyázzunk, nehogy a pudingba nyomjuk). Kb. 30 percig.

http://izzel-lelekkel.blogspot.com/

Sajtkrémes márvány brownie

Hozzávalók egy közepes tepsihez:

- 240 g vaj
- 200 g étcsokoládé (legalább 60-65 %-os)
- 2 bögre cukor
- 4 tojás
- 3-4 tk. vanília aroma
- 1 csipet só
- 1 és 1/3 bögre liszt
- 1 késhegynyi sütőpor

A sajtkrémes márványozó réteghez:

- 40-50 dkg natúr krémsajt (pl. philadelphia)
- 2/3 bögre cukor,
- 2 tojás fehérje,
- ízlés szerint egy-két teáskanál friss citromlé,
- vanília kivonat.

Elkészítés:
A brownie-hoz, vagyis az első réteghez folyamatos kevergetéssel összeolvasztjuk a kockákra tört étcsokit a vajjal, amíg teljesen el nem olvadnak a hozzávalók. Ekkor félrehúzzuk a tűzhelyről, és a cukrot a tojással alaposan elkeverjük (robotgéppel), ehhez adjuk hozzá a vajas étcsoki masszát, a vanília aromát (vagy igazi vanília rúd kikapart belsejét), majd a lisztet a csipet sóval, és jól összedolgozzuk. A tésztát egy szilikonos sütőpapírral kibélelt közepes méretű tepsibe öntjük, és mielőtt elkészítjük a márványozó krémet, bekapcsoljuk a sütőt, hogy 180 fokra fel tudjon addig melegedni. A sajtkrémes réteghez a hozzávalókat alaposan összekeverjük (a tojásfehérjét habnak verjük fel előtte) és a kreativitásunknak teret engedve kezdjük a márványozást: akár evőkanállal ide-oda kisebb halmokat téve, akár beleborítva az egész krémet a brownie rétegre és a végén villával összekeverve végezzük a mutatványt, mindenképp gusztusos süteményt kapunk. A sütit előmelegítve sütjük magas (180 fok) hőfokon tűpróbáig. Kb. fél óráig sül, de a legbiztosabb folyamatosan sasolni a sütő ajtaját, vagy ablakát... Amikor kész, mindenképp legyünk türelemmel és várjuk meg, amíg teljesen kihűl, és csak azután szeljük fel az első kockákat a kóstolásra.

http://izzel-lelekkel.blogspot.com/

Müzlis süti

Hozzávalók:

- 0,5 kg gyümölcsös cukrozatlan müzli (30% gyümölcstartalmú)
- 10 dkg aszalt vörös áfonya
- 5 dkg vegyes kandírozott citrusféle
- 17,5 dkg puha margarin
- 2 tojás + 1 fehérje
- 5 dkg nádcukor

Elkészítés:
A fenti alapanyagokat összegyúrtam, a lágy masszát kicsit a hűtőbe tettem dermedni, majd kanálnyi darabokat kivéve belőle, a sütőparírral bélelt tepsibe, kis kekszeket formáztam.
200 fokon kb. 10 percig sütöttem, majd rácson hűtöttem.

http://eszterlancfoz.blog.hu/

Narancsos pohárkrém

Hozzávalók:

A joghurtos krémhez:
- 500 g natúr joghurt
- 250 ml tejszín
- 8 g zselatin
- 4 evőkanál cukor

A narancszseléhez:
- 400 ml 100%-os narancslé
- 1 csomag (40 g) vaníliás pudingpor
- 1 evőkanál cukor (elmaradhat)

A díszítéshez:
- 1 narancs

Elkészítés:
A joghurtos krémet két menetben kell készítenünk, ezért megfelezzük a hozzávalókat. Az első adaghoz a fele joghurtot, cukrot és a zselatint egy lábosban összemelegítjük annyira, hogy a zselatin feloldódjon. Langyosra hűtjük. A tejszínhabot keményre felverjük, hozzáöntjük a kihűlt joghurtot és alaposan összekeverjük. Legjobb ezt is habverővel végezni. A joghurtos krémet egyenlően elosztva belekanalazzuk a poharakba és behűtjük. Mivel nem nagy mennyiség van szó, ez félóra alatt megvan. A narancs két végéről hat vékony szeletet vágunk, félretesszük a díszítéshez. A maradékot meghámozzuk és feldaraboljuk. A narancsdarabokat rászórjuk a megdermedt krémre. A narancszseléhez a narancslevet és a pudingport sűrűre főzzük, és a narancsdarabokra kanalazzuk. Ez szobahőmérsékleten is elég gyorsan dermedő zselé, már nem kell visszatenni a hűtőbe, mire a második adag joghurtos krémet is elkészítjük, a leírtak szerint, eléggé megszilárdul. Újabb hűtés következik, és ha a desszert elérte a megfelelő állagot a félretett narancs szeletekkel díszítjük.

http://citromhab.blogspot.com/

Levelestészta-torta

Hozzávalók (20 cm átmérőjű tortához):

- 500 g mirelit levelestészta
- 500 g eper (vagy más gyümölcs)
- 2-3 evőkanál cukor
- 300 ml tejszín
- 1 csomag habfix
- 60 g cukor

Elkészítés:
A tésztát háromfelé osztjuk, egyenként elnyújtjuk, és egy forma mentén (pl. desszertes tányér) éles késsel három, kör alakú lapot vágunk ki. Sütőpapírral bélelt tepsiben egyenként kisütjük, de előtte villával megszurkáljuk, hogy ne púposodjon fel a tészta. Nekem ennek ellenére is jó magasra emelkedett, így sütés után a tenyeremmel finoman nyomkodva kiegyenlítettem. Amíg a lapok sülnek, illetve hűlnek, az epret megmossuk, néhány szemet félreteszünk a díszítéshez. A többit félbe vagdossuk és megszórjuk a cukorral. A tejszínből a habfix-el és a cukorral kemény habot verünk, 4-5 evőkanálnyit habzsákba töltünk. A lapok közül egyet óvatosan felszeletelünk, ez lesz majd a legfelső. Az egyik egészben maradt lapot tányérra tesszük, rásimítjuk a tejszínhab felét és kirakjuk a cukrozott eperrel. Ezt megismételjük, majd befedjük a felvágott tortalappal. A maradék eperről leöntjük a képződött levet, villával vagy botmixerrel összetörjük és a torta tetejére kenjük. A habzsákban lévő tejszínhabbal és eperrel díszítjük. A szeleteléssel 1-2 órát várni kell, hogy a lapok kicsit puhuljanak. Ha azonnal szeretnénk fogyasztani érdemesebb pogácsaszaggatóval kisebb lapokat szaggatni és mini tortákat sütni, amiket aztán nem kell szeletelni.

http://citromhab.blogspot.com/

Gesztenyés tiramisu cseresznyével

Hozzávalók (30*20 cm-es edényhez):

- 12 db babapiskóta
- 2 dl kávé
- 2 teáskanál rum
- 500 g gesztenyepüré
- 500 g mascarpone
- 6 evőkanál porcukor
- kakaópor (nem cukrozott)
- 1 üveg magozott cseresznyebefőtt

Elkészítés:
A babapiskótákat egy tál aljába fektetjük. A kávét a rummal elkeverjük, ezzel a piskótákat egyenletesen lelocsoljuk. A mascarponét, a porcukrot és a gesztenyepürét sima krémmé keverjük. A babapiskótákat lefedjük a masszával. Célszerű egy éjszakát hűtőben pihentetni, hogy a kávé a babapiskótát jól átjárja, teljesen megpuhuljon. Tálalás előtt tetejét kakaóval megszórjuk. Tányérra szervírozáskor körbeszórjuk a meggyel.

http://fozomasina.freeblog.hu/

Hólabda

Hozzávalók:

- 20 dkg porcukor
- 4 evőkanál forró víz
- 4 tojás
- 13 dkg liszt
- 2 evőkanál kakaópor (keserű, nem cukrozott)
- 1 csomag sütőpor

A vanília krémhez:

- 0,5 l tej
- 5 kanál liszt
- 250g margarin
- 15 dkg porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor

A díszítéshez:

- 150g tortabevonó csokoládé
- 2 evőkanál étolaj
- 1 csomag kókuszreszelék

Elkészítés:
A tojássárgáját a 20 dkg porcukorral és a forró vízzel habosra keverjük. A tojásfehérjét keményre felverjük. A lisztet átszitáljuk, kakaóval és sütőporral egyenletesen elkeverjük. A tojásfehérje habba finom, lassú mozdulatokkal beledolgozzuk a lisztes keveréket. Ezt egyenletesen összekeverjük a felvert tojássárgájával. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, előmelegített sütőben kisütjük. Ha megsült, hagyjuk kihűlni, majd pogácsaszaggatóval korongokat szaggatunk belőle. Két korong közé és köré vaníliakrémet kenünk, mely a következőképpen készül: A tejet a liszttel feltesszük főni. Kevergetés mellett sűrűsödésig főzzük. Levesszük a tűzhelyről és megvárjuk, amíg kihűl. Utána belekeverjük a lágy margarint, a porcukrot és a vaníliás cukrot. A vaníliakrémmel kettesével összetapasztott és kívülről körbe megkent korongokat oldalt kókuszreszelékbe hempergetjük, és tálcára sorakoztatjuk. Tetejükre kevés olajjal kikevert olvasztott csokoládét kenünk.

http://fozomasina.freeblog.hu/

Mákos guba torta vaníliasodóval

Hozzávalók:

- 10 db szikkadt kifli
- 5 tojás
- 10 dkg darált mák
- 15 dkg porcukor
- 1 liter tej
- reszelt citromhéj
- lekvár

A vaníliasodóhoz:

- 4 dkg liszt,
- 5 dkg cukor,
- 2 csomag vaníliás cukor vagy 1 vaníliarúd belseje,
- 4 db tojássárgája,
- 8 dl tej

Elkészítés:
A kiflit karikázzuk fel (én a karikákat még elfeleztem). A tejet tegyük fel melegedni, vigyázzunk, hogy ne forrjon fel! A tejhez tegyük a reszelt citromhéjat. A mákot keverjük össze a porcukorral. Ha a tej felmelegedett keverjük simára a tojások sárgájával, és öntsük rá a kiflikre, egy fakanállal keverjük jól össze. Fokozatosan kevergetve adjuk hozzá a cukros mákot. A 26 cm-es tortaformánkat vajazzuk ki, és szórjuk meg egy kis zsemlemorzsával. Öntsük bele a mákos kifliket, egy kicsit nyomkodjuk meg. Én ekkor a tetejét vékonyan megkentem lekvárral. Előmelegített sütőben süssük kb. 15 percet.
Az 5 tojásfehérjét verjük kemény habbá, és a 15 perc sütési idő lejárta után kenjük el a tetején, majd pár percre tegyük vissza a sütőbe pirulni. Tálaljuk vaníliasodóval.

Vaníliasodó elkészítése:
A cukrot, vaníliáscukrot és a lisztet egy tűzálló tálba tesszük, jól összekeverjük. Hozzáadunk 1 dl tejet és a 4 db tojássárgáját. Ezt csomómentesre keverjük. A maradék tejet felforraljuk (ha vaníliarúdat használunk, akkor itt tegyük bele a tejbe). Ha felforrt, akkor lassan adagolva, folytonos keverés mellett adjuk hozzá a tojássárgás alaphoz. Kis lángra téve sűrítsük be a sodót. Tipp: én ezt a mikróban csináltam, kb. 2 perc volt az egész, közben kétszer megkevergettem. Nem kellett attól félni, hogy leég az alja!

http://andi1976.gportal.hu/

Egyszerű sajtos rúd

Hozzávalók:

- 60 dkg liszt
- 2 kocka margarin
- 1 csapott evőkanál só
- picit kevesebb, mint egy nagy doboz tejföl (kb. 2-3 ek. maradt a dobozban)
- 1 ek. ecet
- 1 tojás
- reszelt sajt (vegyesen trappista és füstölt)

Elkészítés:
A tésztát már előző este begyúrjuk: a hideg margarint alaposan elmorzsoljuk a liszttel, majd hozzáadjuk a sót és a tejfölt. Ez utóbbit érdemes fokozatosan adagolni, nehogy túl sok legyen. Nekem pl. maradt egy kicsi a tejfölös doboz alján, amit már sokalltam volna hozzáadni. A hozzávalókat jól összegyúrjuk, meghintjük liszttel és betesszük a hűtőbe. Másnap 2 részre osztva a tésztát kinyújtjuk az egyiket egy lisztezett nyújtódeszkán kisujjnyi vastagságúra. Megkenjük a tojással egy ecset segítségével, és megszórjuk reszelt sajttal. Sajtos rúd vágó eszköz hiányában pizzavágóval szeleteltem hosszú vékony (több-kevesebb sikerrel) csíkokra, majd kereszteztem ezeket is kb. 7-8 cm hosszú rudacskákra. Szilikonos sütőpapírral kibélelt tepsire helyezzük át a sajtos rudakat, amiket nyugodtan tehetünk egészen közel egymáshoz, mert felfele és nem oldalra nőnek meg. Forró sütőbe rakjuk és magas hőfokon sütjük kb. 20-25 percig, amíg a sajt meg nem pirul a tetején. TIPP: ha teszünk egy evőkanál ecetet a tésztához, akkor magasabb, rétegesebb, levelesebb lesz az állaga, érdemes kipróbálni!

http://izzel-lelekkel.blogspot.com/

Sonkás, sajtos, tejfölös csiga

Hozzávalók:

- 3 dkg élesztő
- 50 dkg liszt
- 2 dl tejföl
- 1 tojás
- 7.5 dkg vaj
- 1.5 dkg só

Elkészítés:
3 dkg élesztőt felfuttattam 1 dl langyos tejben, amit 1 kiskanál cukorral édesítettem. 50 dkg lisztet egy tálba szitáltam, hozzáadtam az élesztős tejet, 2 dl tejfölt, 1 tojást, 7.5 dkg vajat és a 1.5 dkg sót. A hozzávalókat alaposan összegyúrtam, majd duplájára kelesztettem. Kinyújtottam és 2 dl tejföllel megkentem a tésztát, majd megszórtam 15 dkg apróra vágott sonkával és 15 dkg reszelt sajttal. Ezután feltekertem a tésztát és 1 cm-es szeletekre vágtam. Szilikon lappal bélelt tepsibe tettem a csigákat (nekem pont 20 db lett) és 180 fokon kb. 20 percig sütöttem.

http://eszterlancfoz.blog.hu/

Sajtos, kolbászos táskák

Hozzávalók:

- 500 g liszt
- 250 g vaj
- 1 teáskanál só
- 2 tojás
- 1 evőkanál tejföl
- késhegynyi sütőpor

A töltelékhez:

- 150 g trappista sajt
- füstölt kolbász

A tetejére:

- 1 tojás
- durvára őrölt kömény

Elkészítés:
A tészta hozzávalóit összegyúrjuk és lisztezett gyúródeszkán vékonyra nyújtjuk. Nagyobb méretű pogácsaszaggatóval korongokat szaggatunk. Minden korong közepébe kevés reszelt sajtot és egy darabka kolbászt teszünk. Félbehajtjuk és a széleket jól összenyomkodjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk, tetejüket megkenjük tojással és megszórjuk köménnyel. 220 fokra melegített sütőben 20-25 perc alatt megsütjük.

http://citromhab.blogspot.com/

Szilveszteri malackák

Hozzávalók 19 darabhoz:

- 25 dkg liszt
- 25 dkg puha vaj
- 25 dkg főtt, áttört burgonya
- 25 dkg túró
- 2 kiskanál só

A tetejére:

- egy felvert egész tojás pici sóval ízesítve,
- egész feketebors vagy napraforgómag

Szükségünk lesz 3 különböző méretű pogácsa szaggatóra (egy nagyméretű, egy közepes, és egészen kicsi) és egy szívószálra.

Elkészítés:
A hozzávalókból egy laza tésztát gyúrunk és kb. 1 órát a hűtőbe pihentetjük. Ezután a tésztát 1 – 1.5 cm vastagságúra nyújtjuk. A legnagyobb és a legkisebb pogácsaszaggatóval ugyanannyi korongot szaggatunk, míg a közepessel fele annyit, mint a másik kettőből. Tehát nálam a 19 db-hoz kellett 19 db legnagyobb, 19 db legkisebb és 10 db a közepes körtésztából. A nagy körlapokat sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk és lekenjük őket a felvert sós tojással (Ezek lesznek a malacfejek). A közepes körlapokat 4 egyforma cikkre vágjuk (Ezek lesznek a malacfülek). A legkisebb körlapokra pedig szívószállal két lyukat fúrunk (Ezek lesznek a malacorrok). A füleket és az orrokat a malacfejekre illesztjük és lekenjük őket is a felvert tojással. Feketeborsból vagy napraforgómagból szemeket ragasztunk a malackáknak. A malac-pogácsákat sütőpapíros tepsin 220 fokos, előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük.

http://andi1976.gportal.hu/

Sajtos perec

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 1 csomag sütőpor
- 2 teáskanál só
- 20 dkg reszelt sajt + a tetejére
- kb. 3 ek. tejföl

Elkészítés:
A hozzávalókat gyúrjuk össze annyi tejföllel, hogy nyújtható, de ne túl lágy tésztát kapjunk. A tésztát nyújtsuk vékonyra (kb. 4 - 5 mm, mivel sülés közben egy kicsit emelkedni fog), szaggassuk ki perec szaggatóval, kenjük le tojássárgával (nekem 2 db kellett), szórjuk meg reszelt sajttal. Előmelegített sütőben, sütőpapíros tepsin, 180 fokon pár perc alatt süssük készre. Szinte csak addig kell sütni, míg egy kis színe lesz! Természetesen füstölt sajttal is elkészíthető vagy akár keverve is sima sajttal. Sokáig eláll!

http://andi1976.gportal.hu/

Joghurtos – sonkás kifli

Hozzávalók 16 darabhoz:

- 40 dkg liszt
- 20 dkg margarin
- 1 tk. só
- 1 tk. sütőpor
- picit kevesebb, mint 2 dl joghurt vagy tejföl,
- 15 dkg sonka
- kevés vaj
- reszelt sajt vagy magok

Elkészítés:
A lisztet a sóval, sütőporral együtt alaposan elmorzsoljuk a hideg margarinnal, apránként hozzáadjuk a joghurtot és jól összegyúrjuk. Akkor a legjobb a tészta, ha tökéletesen felveszi a részecskéket a tálból és nem ragad, ezért is fontos a joghurtot csak óvatosan hozzáönteni a tésztához, hogy lássuk, mennyi folyékony anyagra van szükségünk az összeállításhoz. Nekem például maradt még néhány evőkanálnyi a kimért 2 dl joghurtból, amit már nem adtam hozzá a tésztához. Ha megvagyunk a tészta összegyúrásával, akkor rögtön ki is nyújthatjuk: vegyük kétfelé a tésztát és nyújtsuk vékony (kisebb, mint kis ujjnyi) kör alakra, amit félbe, negyedbe, majd nyolcadba vágjunk el (úgy mint a sörkiflinél). A töltelékhez daráljunk le 15 dkg sonkát és 1-2 evőkanál vajjal keverjük össze. A háromszögek széles részeire egy kis csíkban tegyük a tölteléket és szorosan csavarjuk fel, hajtsuk be a kiflik csücskeit és tegyük szilikonos sütőpapírral bélelt tepsire. A kiflik tetejét kenjük meg tojással és ízlés szerint szórhatunk rá reszelt sajtot, szezámmagot, köménymagot, stb. Előmelegített, forró sütőben süssük, amíg finom illata nem lesz és rá nem pirult a sajt, nekem kb. 30 percig tartott.

http://izzel-lelekkel.blogspot.com/

Borzas pogácsa

Hozzávalók:

- 18 dkg reszelt sajt (trappista)
- 36 dkg vaj
- 6 evőkanál tej
- 3 tojássárgája
- 60 dkg liszt
- Só

Töltelékhez:

- 20dkg vaj
- 20 dkg krémsajt
- 4 evőkanál tejföl
- Só
- Reszelt szerecsendió
- 20-25 dkg (fele füstölt, fele trappista)

Tetejére:
- 3 tojásfehérje

Elkészítés:
A vajat liszttel elmorzsoljuk, majd a további hozzávalókat is a tésztához dolgozzuk. Lisztezett deszkán 3-4 mm vastagságúra nyújtjuk, majd kb. 3 cm-es korongokat szaggatunk ki belőle. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakosgatjuk. Tetejét tojásfehérjével megkenjük.
Előmelegített 180 fokos sütőbe tesszük és 8-10 perc alatt enyhe pirulásig sütjük.
A töltelékhez a hozzávalókat összedolgozzuk, sóval, szerecsendióval ízesítjük. A korongokat kettesével összetapasztjuk a krémmel, majd oldalukat reszelt sajtba görgetjük.

http://fozomasina.freeblog.hu/