Szakácskönyv

Készítette: Kenderes Gergő

Tartalom

Almás-chilis sütőtökkrémleves ... 3
Hozzávalók: ... 3
Elkészítés: ... 3
Fokhagymakrémleves zsályával ... 4
Hozzávalók: ... 4
Elkészítés: ... 4
Frissítő gyümölcsleves ... 5
Hozzávalók: ... 5
Elkészítés: ... 5
Mustáros tarja hagymás krumplival ... 6
Hozzávalók a húshoz: ... 6
Hozzávalók a hagymás krumplihoz: ... 6
Elkészítés: ... 6
Mézes-narancsos csirkecomb ... 7
Hozzávalók: ... 7
Elkészítés: ... 7
Lasagne ... 8
Hozzávalók: ... 8
Elkészítés: ... 8
Tejes pite ... 9
Hozzávalók: ... 9
Elkészítés: ... 9
Hagyományos édes fánk ... 10
Hozzávalók: ... 10
Elkészítés: ... 10
Francia waffel ... 11
Hozzávalók: ... 11
Elkészítés: ... 11

Levesek

Almás-chilis sütőtökkrémleves

Hozzávalók:

- 1.2 kg sütőtök
- 1 db alma
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 5 dkg vaj
- 3 ek méz
- 1.2 l szárnyas alaplé
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- chili ízlés szerint
- szerecsendió ízlés szerint
- kakukkfű ízlés szerint
- 1 dl kókusztej

Elkészítés:

1. A sütőtököt félbevágjuk, és úgy ahogy van, a sütőbe tesszük, puhára sütjük (nem kell bíbelődni a hámozással).
2. A vajon karamellizáljuk a mézet, a hagymát tisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és a mézes vajon megpirítjuk.
3. Felöntjük az alaplével, belerakjuk a meghámozott, feldarabolt almát.
4. Mikor elkészült a sütőtök, azt is belekanalazzuk a héjából.
5. Összeforraljuk, majd botmixerrel vagy egy kis hűtés után turmixgépben pürésítjük. Viszonylag sűrű levest fogunk kapni, ezért felöntjük híg kókusztejjel. Jöhet az ízesítés: só, bors, chili, szerecsendió, kakukkfű tetszés szerint.

Levesek

Fokhagymakrémleves zsályával

Hozzávalók:

- 1 db vöröshagyma
- 2 ek vaj
- 12 gerezd fokhagyma
- 2 ek finomliszt
- 7.5 dl alaplé
- 2.5 dl főzőtejszín
- 1 csipet só
- 1 késhegynyi feketebors
- 1 késhegynyi szerecsendió
- 1 ek citromlé
- 100 g füstölt sajt (reszelt)
- 1 teáskanál zsálya
- snidling ízlés szerint

Elkészítés:

1. A felolvasztott vajban a felkockázott hagymát üvegesre sütjük
2. A fokhagyma gerezdeket négybe vágjuk, hozzáadjuk a hagymához, és együtt pároljuk.
3. Hozzáadjuk a lisztet, kicsit együtt dinszteljük, majd beleöntjük a húslevest és a tejszínt, közepes lángon 20 percig forraljuk.
4. Ha megfőtt, a levest simára turmixoljuk, és a fűszerekkel ízesítjük.
5. Sajttal megszórt pirítós kenyérrel tálaljuk. Friss zsálya levelekkel még ízletesebbé tehetjük.

Levesek

Frissítő gyümölcsleves

Hozzávalók:

- 100 g piros ribizli
- 50 dkg meggy
- 50 dkg málna
- 50 dkg áfonya
- 2 db fahéjrúd
- 4 db szegfűszeg
- 3 ek méz
- 1 lime-ból nyert lime lé
- 750 ml víz
- 2 ek tejföl
- 1 evőkanál finomliszt
- 8 db menta (levél)

Elkészítés:

1. A tejföl és a liszt kivételével az összes hozzávalót lábasba tesszük és felforraljuk.
2. Behabarjuk a levest: a tejfölben csomómentesen elkeverjük a lisztet, felengedjük pár kanál forró levessel, azzal is jól kikeverjük, majd az egészet a lábasba öntjük.
3. Megkeverjük és újraforráskor levesszük a tűzről.
4. Hidegen kínáljuk. A tetejére szórhatunk száraz, felhevített serpenyőben pirított mentaleveleket.

Főételek

Mustáros tarja hagymás krumplival

Hozzávalók a húshoz:

- 60 dkg sertéstarja (csont nélküli)
- 6 ek mustár
- fekete bors ízlés szerint (durvára darált)
- só ízlés szerint
- 1 dl napraforgó olaj (vagy zsír)

Hozzávalók a hagymás krumplihoz:

- 1 kg burgonya
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 1 csokor petrezselyem
- só ízlés szerint
- 1 ek napraforgó olaj

Elkészítés:

1. A tarját közepesen vastag 1,5 cm-es szeletekre vágjuk. Széleit bevagdossuk, hogy ne ugorjon össze a hús sütés közben. Sózzuk, borsozzuk, mustárral mindkét oldalát bekenjük és félretesszük.
2. A krumplit meghámozzuk, felkockázzuk, sós vízben megfőzzük. Leszűrjük.
3. A hús mindkét felét a felhevített zsiradékon kb 8-8 percig sütjük, kivesszük.
4. A megmaradt zsiradékhoz adjunk 1 ek olajat, majd tegyük rá a felszeletelt vöröshagymát és az aprított petrezselymet, majd adjuk hozzá a krumplit, kevergetve addig pirítjuk, míg a hagyma világosbarnára sül. Ha szükséges utánasózunk.
5. A húst tálra szedjük, majd a hagymás-petrezselymes krumplival tálaljuk.

Főételek

Mézes-narancsos csirkecomb

Hozzávalók:

- 4 db csirkecomb
- 1 fej fokhagyma
- 1 narancsból nyert narancslé
- 2 ek méz
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 10 dkg aszalt szilva (ízlés szerint)
- 1 db narancs

Elkészítés:

1. A megtisztított combok mindkét oldalát sózzuk, borsozzuk, és helyezzük egy kiolajozott tepsibe. A mézet keverjük ki egy narancs kifacsart levével, és locsoljuk meg a combokat a felével. Tegyük hozzá a fokhagymagerezdeket, takarjuk le alufóliával, majd rakjuk hűtőbe kb. 1 órára pácolódni.
2. Előmelegített, 180 °C-os sütőben pároljuk letakarva kb. fél óráig, ezután vegyük le a fóliát, kenegessük át a combokat a mézes narancslével, tegyük hozzá a narancsgerezdeket és az aszalt szilvát.
3. Sütés közben párszor kenegessük még meg a maradék mézes narancslével, és süssük szép pirosra.

Főételek

Lasagne

Hozzávalók:

- 250 g barilla lasagne tészta (főzés nélküli)
- 600 g hámozott, kockázott paradicsom
- 5 dl tej
- 400 g darált marhahús
- 5 dkg vaj
- 3 ek liszt
- 200 g parmezán
- 2 késhegynyi frissen reszelt szerecsendió
- 5 levél bazsalikom
- só
- bors
- 3 babérlevél
- 2-2 ek olívaolaj

Elkészítés:

1. A húst 2 ek olívaolajon megfuttatjuk. Sózzuk, borsozzuk, hozzátesszük a babérlevelet, majd 10-12 percig kis lángon főzzük.
2. Közben 2 ek olívaolajon főzni kezdjük a paradicsomot. Kb. 10-15 percig rotyogtatjuk.
3. A húst a szósszal összeöntjük, és újabb 15 percig pöfögtetjük kis lángon. Az utolsó 3 percben hozzáadjuk a felvágott bazsalikomot.
4. Közben a vajat megolvasztjuk, hozzátesszük a lisztet, kis lángon elkeverjük, és lassan, folyamatos kevergetés mellett hozzáöntjük a tejet.
5. Sózzuk, borsozzuk, hozzáreszeljük a szerecsendiót, majd folyamatosan kevergetve sűrűre főzzük. Hozzáadjuk a reszelt parmezán felét.
6. Elzárjuk alatta és a paradicsomos szósz alatt is a gázt.
7. Egy 25x35-ös tepsit kivajazunk, és leteszünk egy adag főzést nem igénylő lasagne tésztát (barilla).
8. Ráteszünk egy adag húsos ragut, majd ismét tésztát. Addig rétegezzük, amíg a hozzávalók elfogynak. Az utolsó adag tésztára a besamel kerül. A tetejére tegyük a parmezánt, majd toljuk 180 fokra előmelegített sütőbe.
9. Süssük 20 percig, majd még 10 percig hagyjuk állni, mielőtt felvágjuk.

Desszertek

Tejes pite

Hozzávalók:

- 15 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 4 db tojás
- 30 dkg liszt
- 1 l tej
- csipet só
- vaj (a tepsi kikenéséhez)
- sárgabaracklekvár

Elkészítés:

1. Az egész tojásokat a cukorral, a sóval és a vaníliás cukorral kikeverjük, majd hozzáadjuk a tejet. Egynemű tésztává keverjük.
2. Egy nagyobb, magas falú tepsit (pl. gáztepsi) alaposan kikenünk vajjal, és a keveréket beleöntjük. Előmelegített sütőben először nagyobb hőmérsékleten (190 fok, 10 perc) majd alacsonyabb hőmérsékleten (170 fok, 40 perc) szép pirosra sütjük
3. Négyzet alakúra vágjuk, és baracklekvárral tálaljuk.

Desszertek

Hagyományos édes fánk

Hozzávalók:

- 50 dkg finomliszt
- 1 kávéskanál só
- 2.5 dkg élesztő
- 3 dl tej
- 4 ek cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 db tojássárgája
- 7 dkg margarin
- 5 dl napraforgó olaj
- 2 ek porcukor

Elkészítés:

1. Az élesztőt felfuttatjuk a langyos tejben 1 ek cukorral.
2. A liszthez adjuk a sót, a maradék cukrot, a vaníliás cukrot, a felfutott élesztőt, a szobahőmérsékletű margarint és a tojássárgáját.
3. Alaposan kidagasztjuk. Meleg helyen kb. 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.
4. Lisztezett felületen 1,5 cm vastagra nyújtjuk. Egy közepes méretű, lisztezett pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk.
5. A korongok közepébe hüvelykujjal lyukat nyomunk úgy, hogy a tészta ne szakadjon át.
6. Egy magasabb falú edényben felforrósítjuk az olajat. Addig is kel még a tészta.
7. Közepes lángon, többször megforgatva karamellbarnára sütjük mindkét oldalukat. Vigyázzunk, mert hamar sül.
8. Konyhai papírtörlőn hagyjuk a felesleges olajat lecsöpögni.
9. Porcukorral meghintve, bármilyen ízesítésű lekvárral kínáljuk.

Desszertek

Francia waffel

Hozzávalók:

- 14 dkg vaj (olvasztott)
- 20 dkg cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 4 ek rum
- 4 db tojás
- 40 dkg finomliszt
- 1 csomag sütőpor
- 1 csipet só
- 5 dl tej

Elkészítés:

1. A hozzávalókat a fenti sorrendben összekeverem, hogy homogén tésztát kapjak.
2. Waffelsütőben kb. 3-4 perc/2 db készre sütöm. (12 db lesz.)
3. Frissen-melegen tálalom.