Szakácskönyv

Készítette: Varga Anna Nóra

Tartalom

Levesek: 4
Gyümölcsleves: 4
Hozzávalók kb. 2,5 literhez: 4
Elkészítése: 4
Húsleves: 5
Hozzávalók: 5
Rántott leves: 6
Hozzávalók/4adag: 6
Elkészítése: 6
Főételek: 7
Bolognai spagetti: 7
Hozzávalók: 7
Elkészítése: 7
Birkapörkölt: 8
Hozzávalók: 8
Elkészítése: 8
Rakott krumpli: 9
Hozzávalók: 9
Elkészítése: 9
Desszertek: 10
Aranygaluska: 10
Hozzávalók: 10
A tésztához 10
A szóráshoz 10
A sodóhoz 10
Elkészítése: 10
Zserbó: 11
Hozzávalók: 11
A tésztához 11
A töltelékhez 11
A tetejére 11

Elkészítése: 11
Isler: 12
Hozzávalók: 12
A korongok ragasztásához 12
A tetejére 12
Elkészítése: 12

Levesek:

Gyümölcsleves:

Hozzávalók kb. 2,5 literhez:

- 1,3 kg tisztított vegyes gyümölcs tetszés szerint darabolva (csereszenye, meggy, sárgabarack, őszibarack, alma, egres, körte, stb. – az idénynek megfelelően)
- kb. 1 liter víz
- csipet só
- 2 dl tejszín vagy tejföl
- 1 evőkanál liszt (rizsliszt)
- 5-6 evőkanál cukor (édesítővel lehet keverni)
- 5 db szegfűszeg
- 1 csapott mokkáskanál őrölt fahéj
- 3-4 citromhéj darabka (zöldségtisztítóval lehántva)
- 1 evőkanál citromlé
- 1 mokkáskanál rumaroma vagy 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítése:

A darabolt gyümölcsöt hideg vízben a tűzhelyre teszem, beledobom a citromhéjat, csipet sót, szegfűszeget. Amíg felforr, a tejszínnel a cukrot és a lisztet simára keverem. Amint felforrt a leves, a tejszínes habarásban 3-4 dl forró gyümölcslevet két részletben elkeverek (hő kiegyenlítés - a tejfölnél fontosabb!), majd folytonos keveréssel a forró levesbe öntöm. Az újra forrástól kb. 3 percig csendesen főzöm, majd többször cserélt hideg vizes mosogatóba állítva mielőbb lehűtöm. Hűtés közben adom hozzá a citromlevet, a rumaromát és esetleg még cukrot. Hűtőben érlelem a tálalásig.

Varga Anna 9.c

Húsleves:

Hozzávalók:

- szárnyas (csirke, tyúk – aprólék, far-hát, comb, vagy egész állat; liba, kacsa aprólék, pulyka nyak)
- sertés kicsontozott karajcsont a rajta maradt hússal, nyakszirthús – ebből készül az orja leves)
- marha fartő, hátszín, nyakszirthús, borda)
- vegyesen különféle húsok
- különlegesebb húsok fácán)
- csontokból is főzhetsz levest, de az nem lesz olyan finom, mint a húsokból főzött

Zöldségek:

- sárga répa
- fehér répa
- hagyma
- zeller
- karalábé
- kelkáposzta levél.

Fűszerek:

- só
- zeller zöld
- petrezselyem (szár is lehet, összekötve a zellerrel)
- szemes bors
- gyömbér.

Elkészítése: Az előkészített húst beleteszed egy fazékba, vagy lábasba, felöntöd a vízzel és lassan főzni kezded (éppen hogy ne, vagy csak gyöngyözve forrjon, mert különben zavaros lesz). Közben – ha kell, többször – leszeded a tetején keletkezett habot (attól is bezavarosodhat). Közben is megtisztíthatod, megmoshatod a zöldségeket.

Egy óra eltelte (csirkénél kevesebb idő) után ízlés szerint megsózod, majd amikor már a hús félig (marhahúsnál majdnem) megfőtt, beleteszed a zöldségeket és fűszereket.

Amikor minden puha, a zöldségeket külön edénybe szeded (különben nagyon zöldség-íze lesz), a húst és a csontokat is kiszeded, majd a levest leszűröd. A húst visszateheted a levesbe, de külön is tárolhatod, ha a helyzet azt kívánja. Ilyenkor öntsd le a leves egy részével, hogy ne száradjon ki.

Varga Anna 9.c

Rántott leves:

Hozzávalók/4adag:

- 2 ek sertészsír
- 4 evőkanál finomliszt
- 1 ek fűszerpaprika
- 1 kávéskanál só
- bors ízlés szerint
- 1 kávéskanál köménymag
- 2 szelet kenyér (pirítós)
- 1.5 l víz

Elkészítése:

1. Rántást készítünk a zsírból, lisztből és a köménymag hozzáadásával.
2. Majd felengedjük hideg vízzel, amihez hozzáadjuk a paprikát, sót, borsot.
3. A kenyeret megpirítjuk, majd tetszés szerint összekockázzuk.
4. Ha a leves jól felforrt, levesszük a tűzről.
5. Mindenki tetszés szerint rak a pirítósból magának.

Főtételek:

Bolognai spagetti:

Hozzávalók:

- 40 dkg spagetti
- 4 dkg parmezán vagy azt helyettesítő más reszelt sajt
- A mártáshoz:
- 1 fej hagyma
- 1 sárgarépa
- kevés zellerzöld
- 1 húsleveskocka
- 1 evőkanál olaj
- 5 dkg húsos szalonna
- 25 dkg darált marhahús
- 7 dkg paradicsompüré
- 1 babérlevél
- só
- bors
- cukor

Elkészítése:

A hagymát, a sárgarépát megtisztítjuk, felaprítjuk, a zeller zöldjét finomra vágjuk, a leveskockát feloldjuk 3 dl forró vízben.

Felhevítjük az olajat, aranysárgára pirítjuk benne a zöldséget, hozzáadjuk a paradicsompürét, a babérlevelet, a húslevest, a darált marhahúst, sózzuk-borsozzuk, megszórjuk csipetnyi cukorral, és időnként megkeverve 30-40 percig pároljuk.

A spagetti főzés olasz módja: marokra fogva beleengedjük a végét a forró vízbe, s ahogy megpuhul, fokozatosan utánaengedünk, mindaddig, amíg a csomó vége belecsúszik a vízbe anélkül, hogy eltörne. Ha megfőtt, leszűrjük, s lehetőleg mindenkinek a tányérjába külön tálaljuk, így a húsos mártást ráöntve, reszelt sajttal megszórva szebben mutat, és jobban ízlik.

Varga Anna 9.c

Birkapörkölt:

Hozzávalók:

- 1 kg birkahús (lapocka, vagy comb, oldalas, nyak, vagy gerinc)
- 15 dkg füstölt szalonna
- 2 db makói bronz hagyma
- 1 db zöldpaprika (nem tv!)
- 1 dl vörösbor
- 1 ek paradicsompüré
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek zsír
- 2 ek édes fűszerpaprika
- só, bors, kömény (ízlés szerint)

Elkészítése:

1. A finomra vágott vöröshagymát a szalonna kiolvasztott zsírján lepirítjuk. (A szalonnakockákat előtte távolítsuk el!)
2. Hozzáadjuk a kockára vágott zöldpaprikát, és tovább pirítjuk.
3. A tűzről levéve mehet bele a fűszerpaprika, majd öntsük fel kevés húsalaplével vagy vízzel. Pirítsuk zsírjára, majd ismételjük meg a folyamatot néhányszor.
4. A húst vágjuk nagyobb kockákra (2-3 cm), majd adjuk a pörköltalaphoz. Fűszerezzük (só, bors, kömény), adjunk hozzá zúzott fokhagymát, majd öntsük fel a vörösborral.
5. Szakaszosan pároljuk fedő alatt, mindig csak kevés folyadékot adjunk a húshoz, így alakul ki a jóízű, sűrű pörköltszaft.

Varga Anna 9.c

Rakott krumpli:

Hozzávalók:

- 800 g burgonya
- 250 g parasztkolbász
- 5 db főtt tojás (tanyasi vagy bio)
- 700 g tejföl
- 100 g vaj
- 2 ek zsemlemorzsa
- só ízlés szerint
- 1 ek vaj (a sütőtál kikenéséhez)

Elkészítése:

1. A krumplit héjában megfőzzük, még forrón megtisztítjuk, és felszeleteljük.
2. A tojásokat keményre főzzük, megtisztítjuk, és szintén felszeleteljük.
3. A kolbászt is hasonló vastagságúra felkarikázzuk.
4. A tejfölt megsózzuk.
5. Egy sütőálló mély edényt, tepsit alaposan kivajazunk.
6. Elkezdjük a rétegezést. Elsőnek egy sor krumplit teszünk az edény aljára, kissé megsózzuk, majd jön egy sor kolbász, majd a tojásszeletek. Ezt is kissé megsózzuk, a vajból csipegetünk ide-oda darabkákat rá, és a tejföl kb. egyharmadát rákenjük. Még egy sort rakunk így le, ott is megsózzuk a krumplit, a tojást, és teszünk vajat is bele.
7. Legfelső sor krumpli legyen, szintén kicsit megsózzuk, vajazzuk, majd ráöntjük a tejfölt, és elsimítjuk.
8. Tetejére zsemlemorzsát szórunk.
9. Előmelegített sütőben kb. 1 órát sütjük, míg szép aranybarna lesz a teteje.

Desszertek:

Aranygaluska:

Hozzávalók:

A tésztához

- 50 dkg finomliszt
- 2 dkg friss élesztő
- 7 dkg vaj
- 3 dl tej
- 1 púpozott evőkanál cukor
- 2 db tojássárgája
- 1 evőkanál vaj (a forma kik

A szóráshoz

- 30 dkg dió (darált)
- 15 dkg cukor (ízlés szerint)
- 10 dkg vaj

A sodóhoz

- 7 dl tej
- 4 db tojássárgája
- 1 db vanília (kikapart magja)
- 6 dkg cukor
- 1 púpozott evőkanál finomliszt

Elkészítése:

1. A szobahőmérsékletű lisztet tálba szitáljuk.
2. A tejet meglangyosítjuk, elmorzsoljuk benne az élesztőt, hozzáadjuk a cukrot, és felfuttatjuk.
3. A vajat megolvasztjuk, a tojás sárgákkal és a felfuttatott élesztővel együtt a liszthez adjuk, és kemény munkával hólyagosra gyúrjuk. Tetejét meglisztezzük, letakarjuk, és **duplájára kelesztjük.**
4. Ha kész, ujjnyi vastagra nyújtjuk, és pici pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk.
5. Egy kapcsos tortaformát vastagon kivajazunk, a vajat megolvasztjuk, a diót és a cukrot kikeverjük.
6. Fogjuk a pogácsákat, beleforgatjuk az olvasztott vajba, meghempergetjük a cukros dióban, és a formába sorakoztatjuk őket.
7. Ha az egész kész, előmelegített sütőbe toljuk letakarva (a dió könnyen odakap).
8. *Amíg sül, elkészítjük a sodót*: A tejet a vaníliarúd kikapart magjával felforraljuk, majd levesszük a tűzről.
9. Egy másik lábosban kikeverjük a tojássárgákat a cukorral és a liszttel.
10. Apránként hozzáadva a vaníliás tejet, kis lángon sűrűre főzzük (nem nagyon sűrűre, nem puding!).
11. Megvárjuk, míg a kész aranygaluska is hűl egy kicsit, majd széttépjük (nem vágjuk), és nyakon öntjük a sodóval.

Varga Anna 9.c

Zserbó:

Hozzávalók:

A tésztához

- 500 g finomliszt
- 250 g vaj
- 20 g élesztő
- 100 ml tej
- 0.5 teáskanál cukor
- 4 db tanyasi vagy bio tojássárgája
- 1 csipet só

A töltelékhez

- 800 g sárgabaracklekvár
- 350 g darált dió
- 250 g porcukor
- 2 ek vaníliás cukor

A tetejére

- 5 ek cukrozatlan kakaópor
- 5 ek porcukor
- 7.5 ek forró víz
- 80 g vaj
- 1.5 ek frissen facsart citromlé

Elkészítése:

1. A tészta elkészítéséhez az élesztőhöz adjuk az 1 mk cukrot, és a meleg tejben felfuttatjuk.
2. A lisztbe szórunk 1 csipet sót, kissé elvegyítjük, majd a puha vajat elmorzsoljuk benne.
3. Hozzátesszük a tojások sárgáit, a felfutott élesztőt, és alaposan összegyúrjuk.
4. Lemérjük, és 4 db egyenlő részre osztjuk. Egyesével kis gombócokat formálunk belőlük, tálba tesszük, letakarjuk, és **meleg helyen 1 órát kelesztjük.**
5. Ezalatt elkészítjük a tölteléket. A diót megdaráljuk, hozzáadjuk a porcukrot, vaníliás cukrot, keverjük össze, és osszuk el egyenlően 3 részre.
6. A lekvárt is is osszuk el 3 részre.
7. A tésztagolyókból egyet lisztezett felületen kinyújtunk a tepsi méretére: 35 x 25 cm. Igyekezzünk pontosan, sarkosan nyújtani, és sütőpapírral borított tepsibe fektetjük az első lapot.
8. Megkenjük az első adag lekvárral, meghintjük az első adag cukros dióval, és folytatjuk ugyanígy még kétszer (tészta, lekvár, cukros dió).
9. A tetejére jön a 4. tésztalap, ezzel fedjük be. Egy villával több helyen egészen a tepsiig beleszúrunk.
10. Előmelegített sütőbe tesszük, és kb. 35 perc alatt aranybarnára sütjük.
11. Ha megsült, kivesszük a sütőből, pár percet hagyjuk hűlni, majd megfordítva egy tiszta, "illatmentes" deszkára (nem műanyag, üveg, stb.) borítjuk, levesszük a sütőpapírt, és így hagyjuk **teljesen** kihűlni.
12. A csokihoz összekeverjük a hozzávalókat a citromlé kivételével, forró vízgőz felett összemelegítjük, hozzáadjuk a frissen facsart citromlevet, elkeverjük, és a sütire simítjuk a csokit.
13. Hagyjuk alaposan kihűlni, majd forró vízbe mártott, letörölt, éles, vékony pengéjű késsel szépen felszeleteljük.

Varga Anna 9.c

Isler:

Hozzávalók:

- 280 g finomliszt
- 280 g vaj (puha)
- 150 g török mogyoró (darált, eredetileg mandula)
- 140 g porcukor
- 1 ek rum
- 1 csipet só

A korongok ragasztásához

- 15 dkg lekvár/ dzsem (szeder, málna, meggy)

A tetejére

- 200 g étcsokoládé

Elkészítése:

1. A tésztához valókat gyors mozdulatokkal összegyúrjuk és **betesszük a hűtőbe dermedni**.
2. Kb. **egy óra múlva** 3 mm vastagra nyújtjuk és kiszaggatjuk őket.
3. Sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük és 175 fokon 10-12 perc alatt világos aranybarnára sütjük őket.
4. Mikor kihűltek, kettőt-kettőt összeragasztunk egy kis szeder (málna vagy meggy) lekvárral és olvasztott étcsokoládéba mártjuk őket.
5. Most következik a legnehezebb része: **pár napra jól el kell dugni őket valami hűvös helyre** egy jól záródó fém dobozban, hogy összeérjenek az ízek.