



ELŐKERESTÜK, ÖSSZEGYÚJTOTTUK
NAGYANYÁINK CSODÁLATOS ÍZVILÁGÁT,
PRAKTIKÁIT

GASZTRONÓMIAI KALANDOZÁS BÁCS-KISKUNBAN

KUNSZENTMIKLÓS, APOSTAG, DUNAEGYHÁZA, KUNADACS,
KUNPESZÉR, SZALKSZENTMÁRTON, TASS

2019

NAGYANYÁMTÓL TANULTAM

A BÁCS-KISKUN MEGYEI ÖNKORMÁNYZAT RECEPTEGYŰJTEMÉNYE

KUNSZENTMIKLÓS, APOSTAG, DUNAEGYHÁZA, KUNADACS,
KUNPESZÉR, SZALKSZENTMÁRTON, TASS

Kiadó: Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat
6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.
www.bacskiskun.hu

Projekt felelős: Mayer Andrea

Nyomdai munkák:
Creantex Kft.
Mórahalom, Papírgyári út 7.

ISBN szám: 978-963-7192-44-9

Szerkesztő: Glisics László





Rideg László

Bács-Kiskun Megyei Közgyűlés
elnöke

Elnöki köszöntő

A családi étkezések varázsa mindig meghittséggel tölti el szívünket. Ilyenkor együtt vagyunk, csak egymásra figyelünk. A közös étkezések közben átadjuk tapasztalatainkat, értékeinket, tanítjuk egymást, s így nemzedékről nemzedékre öröklődnek hagyományaink, melyek mi magunk vagyunk. A gyermekként megszeretett ízekhez később nem csupán egy ételt társítunk.

Ott van bennünk minden: a nagymama meséi, a szüleink gyerekkori csínytevéseinek története, a fehér abroszra kiöntött leves, a közös nevetések, az éjszakába nyúló beszélgetések, melyeket együtt éltünk át. Jelen kiadványban összegyűjtöttük a kunszentmiklósi térségre jellemző ételeket, mint például a legényfogó leves, a szentmiklósi kaszáspecsenye, vagy a hájas tészta. Ezek az ízek a családi asztalnál garantáltan felelevenítik a gyerekkori legszebb emlékeinket.



Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Babgulyás

ELKÉSZÍTÉS

A zsíron pároljuk üvegesre a hagymát és a fokhagymát. A marhanyakat kockákra vágjuk fel, és tegyük a hagymára. Keverjük jól össze, és hagyjuk, hogy kicsit megpiruljon a hús. Ezután jöhet a kockára vágott erős és sima paprika. Utána a paradicsom, sárgarépa, fehérrepa és a zeller is. Keverjük össze, és hagyjuk pár percet párolódni. Szórjuk a fűszerpaprikát és a borsot a zöldségekre, a friss kakukkfűvet pedig tépkedjük rá. Öntsük fel vízzel az egészet, majd sózzuk meg, és hagyjuk felforralni a levest. öntsük bele az előzőleg beáztatott babot, és ha nem adtunk hozzá az áztatás idején babérlevelet, akkor azt is tegyük a levesbe. Ezután lassú tűzön addig főzzük amíg meg nem puhul. Ez kb. 1,5-2 óra lesz, de közben azért figyeljük. A kész levest kevés tejföllel a tetején tálalhatjuk is.



HOZZÁVALÓK

- 1 ek sertészsír
- 1 kg marhanyak
- 50 dkg fejtett bab
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 közepes db tv paprika
- 1 közepes db erőspaprika
- 2 közepes db paradicsom
- 2 közepes db sárgarépa
- 1 közepes db fehérrepa
- 1 kis db zeller
- 2 ek fűszerpaprika
- 4 szál kakukkfű
- 4 db babérlevél
- 1,5 l víz
- bors ízlés szerint
- só ízlés szerint





Receptre
kel!
Bács-Kiskun

Bableves

ELKÉSZÍTÉS

A szárazbabot jól megmossuk, és előző este beáztatjuk. (Fejtett bab esetén erre nincs szükség.) A csülköt kb. 1,5 liter vízben vajpuhára főzzük. Másnap a karikára vágott gyökérzöldséget a főzőlé tetején megfagyott s arról villával leszedett zsíráján megpirítjuk. Ha barnulni kezd, az áztatólével együtt hozzáöntjük a babot, és felöntjük a füstölt ízű lével. Hozzáadjuk a babérlevelet, az összezúzott fokhagymát, a kis kockára vágott zöldpaprikát és paradicsomot. A csülöklé sótartalmától függően kevés sóval ízesítjük, és puhára főzzük. Közben a kolbászt a zsíron megsütjük, majd kivesszük, és vékony karikákra vágjuk. Ha a bab megpuhult, a kolbászzsírral és a liszttel világos rántást készítünk az apróra vágott vöröshagymával. Az utolsó pillanatban meghintjük a fűszerpaprikával és aprított petrezselyemzölddel. Ha a leves a rántással felforr, a tejföllel behabarjuk. Végül csipetkét főzünk bele, és a kolbászkarikákkal együtt felforraljuk. Tálalás előtt apró kockákra vágjuk a csülökhúst, és rámerjük a forró levest. Egy kevés tejföllel díszítve kínáljuk.



HOZZÁVALÓK

18 dkg szárazbab vagy 30 dkg friss fejtt bab
1 db füstölt sertéscsülök
10 dkg sárgarépa
8 dkg petrezselyemgyökér
1 db babérlevél
1 gerezd fokhagyma
15 dkg zöldpaprika
7 dkg friss paradicsom
só ízlés szerint
30 dkg kolbász
4 dkg zsír
3 dkg liszt
3 dkg vöröshagyma
0,5 dkg fűszerpaprika
0,5-1 csokor petrezselyem zöldje
1,5 dl tejföl + a tálaláshoz
3 dkg liszt
csipetke





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Legényfogó leves

ELKÉSZÍTÉS

Az apróra vágott hagymát megdinszteljük, hozzáadjuk a hasábokra vágott leveszöldséget és a gombát. Átpirítjuk. Beletesszük a kis kockákra vágott csirkehúst és a zöldborsót, felöntjük 1,5 liter vízzel, sózzuk, borsozzuk.

Ha a hús félig megpuhult (kb. 10 perc forralás után), beletesszük a felszeletelt májat. Ha készre főtt, még 5 percig forraljuk, dúsítjuk a tejszínnel és a tejföllel, lehúzzuk a tűzhelyről, és hozzáadjuk a citromlét. Megsózzuk, lehabozzuk. A végén megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel.



HOZZÁVALÓK

- 1 fej hagyma
- 2 ek olaj
- 15 dkg leveszöldség
- 10 dkg gomba
- 40 dkg csirkemell
- 10 dkg zöldborsó
- 20 dkg csirkemáj
- 1 dl tejföl
- 1 dl tejszín
- fél citrom leve
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- petrezselyem ízlés szerint





Receptre

kel!

Bács-Kiskun

Tyúkhúsleves

ELKÉSZÍTÉS

A húsokat beáztatjuk 1-2 órára. Megtisztítjuk a tokoktól és más oda nem illő dolgoktól.

A zöldségeket megtisztítjuk. Egy 5 literes edénybe pakoljuk a húsokat és a hagymát.

Felengedjük annyi vízzel, amennyi ellepi (kb. 3-4 liter). Először nagy lángon melegítjük, amíg fel nem forr, utána kis lángra vesszük, és sózzuk, borsozzuk. A habját mindig szedegesük le egy szűrővel.

A zöldségeket ízlés szerint feldaraboljuk és megmossuk. Ha a levesünk elforrt a habját, akkor belepakolhatjuk a zöldségeket és az összekötözött petrezselymet.

A vége felé kivesszük a petrezselymet, a hagymát és paprikát. Hagyjuk tovább főni a levesünket.

Ha úgy gondoljuk, hogy megfőtt a leves, akkor kivesszük a tyúk lábát, és ha a lábujj porcairól és az ízületeiről kezd szétrepedezni a bőr, akkor jó. Elzárjuk, külön vesszük a zöldségeket és a húsokat. A levét hagyjuk egy kicsit leülepedni, majd finom szűrőn átszűrjük. Az edény alján hagyunk két merőkanányi levest.

A maradék levest egy kis edénybe felforraljuk, és kifőzzük benne a tésztát. Ha megfőtt a tészta, nem szűrjük le, hanem lefedjük egy fedővel, és hagyjuk állni 20 percig. A levest a hússal, a zöldségekkel és a tésztával tálaljuk.

HOZZÁVALÓK

1,5 kg tyúk

(farhát, nyak, szárny, láb, fej, alsó káva, zúza, szív, máj, tüdő, vese)

3 db sárgarépa

3 db fehérrépa

1 kis db karalábé

2 db zeller

1 nagy db vöröshagyma

1 db tv paprika

2 csokor petrezselyem

só ízlés szerint

bors ízlés szerint

15 dkg csigatészta

(annyi marék, ahány emberre főzzük)

3,5 l víz





Receptre

kel!

Bács-Kiskun

Birkapörkölt bográcsban

ELKÉSZÍTÉS

A húst rétegezzük, a bográcsot kizsírozzuk, alulra kerülnek a legnagyobb csontos darabok, rá az apróbbak, majd a színhús. Jöhet a hagyma, nem kell nagyon apróra vágni, úgyis szétfő, majd a só és a paprika. Jöhet egy újabb réteg, apró csont, hús és fűszerek, majd a tetejére a belsőség. Felöntjük vízzel úgy, hogy éppen ellepje. Az első egy órában nyugodtan lehet nagyobb lángon főzni, majd visszavesszük és szépen nyugodt rottyogás mellett, valamint sűrű forgatás mellett megfőzzük. Az elkészítési idő függ a jószág életkorától, de kb. 3 órát számolhatunk rá.

Jó pörköltet jó birkából lehet készíteni. Az igazán finom húsu jószág a legelőn hízik. Egy kis faggyú legyen rajta, az is fontos. A hagyományos birkapörkölt az alföldön csak az alap fűszerekből készül. A legjobb, ha öreg hagymából készítjük, ugyanis az könnyebben szétfő, és ez adja a finom szaftot.

HOZZÁVALÓK

0,5 kg sertészsír
20 kg birkahús és belsőség
3,5 kg vöröshagyma
8 ek őrölt édes pirospaprika
őrölt erőspaprika ízlés szerint
só ízlés szerint





Receptre

fel!

Bács-Kiskun

Cigánypecsenye

ELKÉSZÍTÉS

A páchoz egy keverőtálba öntsünk olajat, ami-re reszeljük rá a fokhagymákat, majd szórjuk bele a fűszerpaprikát és a majoránát. Adjuk hozzá a mustárt, és sózzuk-borsozzuk az egészet, majd rendesen keverjük el. A hússzeleteket vágjuk ujjnyira, és semmiképp ne klopfoljuk ki őket! Egy ecset segítségével kenjük be őket oldalanként, de ha nincs ecsetünk, akkor mártogassuk a pácba a szeleteket. Lefedve minimum 1 órát pácoljuk, de minél tovább hagyjuk a pácban, annál jobb lesz a végeredmény! A füstölt szalonnát is vágjuk szeletekre, lehetőleg ujjnyinál kicsit kisebbre. Metéljük be a szeleteket, és forró serpenyőbe süssük meg őket. A szalonnából kisült zsírban süssük meg a sertésárját, oldalanként 4-5 percig. Tálaljuk az egészet saját készítésű sült krumplival vagy tepsis burgonyával úgy, hogy a hússzeletekre a sültszalonna-taréjokat tesszük.

HOZZÁVALÓK

25 dkg sertésárja
15 dkg füstölt szalonna
4 gerezd fokhagyma
1 ek fűszerpaprika
1 tk majoránna
2 ek mustár
4 ek napraforgó olaj
bors ízlés szerint
só ízlés szerint





Receptre

kel!

Bács-Kiskun

Csirkepörkölt

ELKÉSZÍTÉS

A csirkét vagy részeit megtisztítjuk, feldaraboljuk alsó-felső részre, majd besózzuk. A hagymát tisztítás után finomra vágjuk, majd felhevített zsírban megdinszteljük. Mikor aranyhárom, a tűzről lehúzáva megszórjuk pirospaprikával, hozzáteszük a 2-2 db felkockázott friss paradicsomot és paprikát - majd a tűzre visszatéve lepírítjuk, felöntjük egy kevés folyadékkal, ismét zsírára pirítjuk, majd újra felöntjük kevés folyadékkal. Ezt a műveletet szakaszos párolásnak hívják, így érjük el, hogy a pörköltzsaftunk sűrű és zamatos lesz. Ezután beletesszük a darabolt csirkecombokat, és azokat folyamatos folyadékpótlás mellett puhára pároljuk. Ha szükséges, sózzuk, vagy aki csípősen szereti, tehet hozzá csípős paprikát.

Forrás: Baski Fanni, Kunszentmiklós

HOZZÁVALÓK

- 1 egész csirke vagy részei
- só ízlés szerint
- 2 fej hagyma
- 2 ek házi zsír
- 1 ek piros őrölpaprika
- 2 db paradicsom felkockázva
- 2 db paprika felkockázva





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Harcsapaprikás

ELKÉSZÍTÉS

A hagymát finomra aprítjuk, felkockázzuk a füstölt szalonnát, majd a paprikát és a paradicsomot is. A tésztát csak félig főzzük meg (roppanásra).

A szalonnakockákat pörccsre sütjük, majd leszűrjük. A halat besózzuk, majd 1 evőkanál lisztbe forgatás után hirtelen megsütjük a vízszamaradt szalonnazsírban minden oldalukon. Nem kell átsütni.

A halat kivesszük, és a zsír hozzáadásával pörköltalapot készítünk. A hagymát aransárgára pirítjuk benne, megszórjuk pirospaprikával, felengedjük 0,5 dl vízzel. Visszaforraljuk és megint adunk hozzá 0,5 dl vizet. Ebbe visszahelyezzük a harcsaszeleteket. Rázogatva, vagy óvatosan megforgatva 20-25 perc alatt készre pároljuk a halat. Amikor kész a tészta, egy kevés tejjel összekeverjük, tetejére szórjuk a túrót és a szalonna kisült pörccét. A halszeleteket óvatosan kiemeljük a pörköltsaftból, majd a maradék tejjel behabarjuk, és a halat visszahelyezve készre forraljuk (5 perc).

HOZZÁVALÓK

- 1 fej vöröshagyma
- 10 dkg füstölt szalonna
- 1 db paprika
- 1 db paradicsom
- 25 dkg csuszatészta
- 4 szelet (kb. 40 dkg) harcsafilé
- 2 ek liszt
- 10 dkg zsír
- 1 ek piros paprika
- 35 dkg túró
- 4 dl tejföl
- só ízlés szerint





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Körözött

ELKÉSZÍTÉS

A túrót egy tálban összetörjük, majd hozzákeverünk annyi tejfölt, hogy kenhető legyen az állaga. Megpucoljuk a lilahagymát, és a túrókrémbe reszeljük. Meghintjük a paprikával, megsózzuk, majd alaposan összekeverjük. Ezután néhány órát a hűtőben pihentetjük. Kenyérre kenve, friss zöldséggel fogyasztjuk.

HOZZÁVALÓK

50 dkg túró
20-30 dkg tejföl
1 fej lilahagyma
1 ek őrölt paprika
só ízlés szerint





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Pacalpörkölt

ELKÉSZÍTÉS

A szalonnát vágjuk csíkokra, majd a zsíron pirítsuk meg. Szűrőkanállal vegyük ki a szalonnákat a zsírból, majd tegyük bele a finomra vágott vöröshagymát, és pirítsuk aransárgára. Ha ezzel megvagyunk, vegyük le az edényünket a tűzhelyről, adjuk hozzá a fűszerpaprikát, majd tegyük vissza a tűzre, és kevés vízzel öntsük fel. A zöldpaprikát kockázzuk fel (csumáját eltávolítva), de mindenekeelőtt kóstoljuk meg, hogy nem erős-e. Amennyiben igen, távolítsuk el az „erejét”. Adjuk a pörköltalaphoz, majd a felkockázott paradicsomot is. Lassú tűzön pároljuk. Közben a pacalt tisztítsuk meg. Ha előfőzött pacalt vásároltunk (ma már többnyire csak azt lehet kapni) akkor váltott vízben mossuk meg, majd vágjuk csíkokra, a tokányhoz hasonlóan. (Az előfőzött pacalt már nem kell abálni, tovább van a pörköltalapban, amíg megpuhul, saftja ízletesebb lesz.) Adjuk a csíkozott pacalt a pörköltalaphoz, fűszerezzük zúzott fokhagymával, őrölt köménnyel, sózzuk, majd öntsük fel annyi vízzel, hogy majdnem ellepje. Fedő alatt pároljuk készre, közben ellenőrizzük időnként a levét, illetve alakítsuk ki a megfelelő sós ízt.

HOZZÁVALÓK

2 kg pacal (marha)
10 dkg disznózsír
12 dkg füstölt szalonna
30 dkg makói vöröshagyma
10 g fokhagyma
5 g őrölt fűszerkömény
fűszerpaprika ízlés szerint
30 dkg zöldpaprika
15 dkg paradicsom
só ízlés szerint





Receptre

Bács-Kiskun

Paprikakrém

ELKÉSZÍTÉS

A paprikákat megmossuk és forró sütőben kb. fél óra alatt megsütjük. Félidőben megforgatjuk. (Akkor jó, ha összeesett és barnásra sült.) A sütőből kivéve tálba tesszük és letakarjuk kb. 10 percre. (Így könnyen le lehet majd húzni a héját.) Héját lehúzzuk, magházát kivesszük, a kóborló magokat leszedetjük róla. A sült paprikahúst kisebb darabokra vágjuk. A hagymát apró kockára vágjuk és 2-3 evőkanál olajon megdinszteljük. A bort ráöntjük és további 2-3 percig pároljuk. Hozzáadjuk a paprikát is, 2-3 percig kevergetjük, majd turmixgépbe tesszük, beledobjuk az apróra vágott fokhagymát is és pépesre turmixoljuk. Sózzuk, borsozzuk, 1 kávéskanál balzsamecettel és a maradék olívaolajjal ízesítjük.



HOZZÁVALÓK

- 1 kg kápia paprika
- 1 db vöröshagyma
- 1 dl fehérbor (jó minőségű)
- só ízlés szerint
- őrölt fekete bors ízlés szerint
- 1 kk balzsamecet
- 5 ek olívaolaj
- 1 gerezd fokhagyma





Receptre

kel!

Bács-Kiskun

Paprikáskrumpli nokedlivel



ELKÉSZÍTÉS

2 közepes vöröshagymát megpirítunk 1 evőkanál mangaliczsíron, ha kicsit hűlt beletesszünk 1 evőkanál őrölt paprikát és felengedjük 1,5 liter vízzel. Az alaplébe beletesszük a kockára vágott 2 kilónyi burgonyát és kolbászt. Sóval, köménnyel ízesítjük. Ha megfőtt, 2 tojásból nokedlit készítünk és beleszaggatjuk. Friss paprikát, paradicsomot beleszeletelünk, összerottyantjuk és tálalható.

HOZZÁVALÓK

2 kg burgonya
2 fej vöröshagyma
15 dkg kolbász
1 ek mangaliczsír
1 ek őrölt paprika
köménymag
só ízlés szerint
2 egész tojás
zöldpaprika
paradicsom





Receptre

fel!

Bács-Kiskun

Pásztortarhonya

ELKÉSZÍTÉS

A bográcsban először a kisebb kockára vágott szalonnát kezdjük sütni, majd ha kicsit kisült a zsírja, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, csipet sót, és kevergetve megfonnyasztjuk rajta, ha szükséges, kevés zsiradékot adunk hozzá.

Ezután a tűzről óvatosan félrehúzzuk, megszórjuk a pirospaprikával, elkeverjük, és ízbe rátesszük a kockára vágott húst. Átfogatjuk, és addig kevergetjük a tűz felett, amíg kifehéredik. Ekkor beledobjuk a kockára vágott paprikát és a hámozott, kockára vágott paradicsomot, a zúzott fokhagymát és a fűszereket: só, bors, 4 szem borókabogyó, ételízesítő por, paprikakrém. Elkeverjük, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Főni hagyjuk. Közben a kockára vágott krumplit megfőzzük, és a vízben hagyjuk, amíg szükség lesz rá, ne főzzük túl! A tarhonyát kevés zsiradékon kevergetve megpirítjuk, majd felöntjük 2 bögre vízzel, sózzuk, felforraljuk, lefedjük és berakjuk a kb. 150 °C-ra előmelegített sütőbe. Kb. 15-20 perc alatt felszívja a vizet, és megpuhul. Közben a húst néhányszor ellenőrizzük, ha szükséges, akkor még tovább ízesítjük, és pótoljuk a vizet. Ha kellően puha, hozzáadjuk a leszűrt krumplit és a tarhonyát, de már ne kevergessük, csak rázogatni szabad. 15 percig rotyogni hagyjuk, de már csak csendes tűz legyen alatta. Az eredeti recept szerint marhából készül, de az bográcsban nagyon hosszadalmas.

HOZZÁVALÓK

60 dkg sertéslapocka
50 dkg burgonya
1 bögre tarhonya
10 dkg füstölt szalonna
1 nagy fej vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
2-2 db paprika és paradicsom
só, bors ízlés szerint
1 ek pirospaprika
paprikakrém
ételízesítő por
zsír vagy olaj





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Sült kacsa

ELKÉSZÍTÉS

A kacsát alkatrészeire szedjük, a bőrét beirdaljuk (hogy kiszüljön a zsírja), majd bedörzsöljük majoránnával, borssal, sok sóval. A darabokat bőrével lefelé egy tepsibe rakjuk, alufóliával lefedjük. Előmelegített sütőben 2 órán keresztül sütjük, majd levesszük az alufóliát. Lemerjük a kiszült zsírt, csak egy kicsit hagyunk alatta, megfordítjuk a darabokat, hogy a bőrös fele legyen felül, és addig sütjük, amíg szép piros nem lesz (kb. 30 perc). Közben párszor meglocsoljuk a zsírával. Ha megsült a kacsánk, kivesszük a tepsiből. A párolt káposztához a káposztákat vékony csíkokra vágjuk, vagy legyaluljuk, enyhén megsózzuk, majd 30 percig állni hagyjuk. Az olajon megkaramellizáljuk a cukrot, hozzátesszük az apróra vágott hagymát, pár percig pírítjuk. Beletesszük a kinyomkodott káposztát, hozzáöntjük a vizet és az ecetet. Ízlés szerint sózzuk. Teljesen lefedve kb. 45 percig pároljuk, ha kell, még öntünk alá vizet, illetve utóízésítjük. Mikor már megpuhult a káposztánk, levesszük a fedőt, és teljesen elpárologtatjuk a vizet alóla. A burgonyát meghámozzuk, sós vízben megfőzzük. Leöntjük róla a vizet, krumplinyomóval összetörjük, a kacsá zsírából annyit merünk rá, hogy ne legyen száraz a burgonyánk, és jól összekeverjük.

HOZZÁVALÓK

A kacsához:

1,2 kg kacsahús
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
majoránna ízlés szerint

A káposztához:

1 kg vöröskáposzta
50 dkg káposzta
1 kis fej vöröshagyma
1 ek cukor
1 ek napraforgó olaj
5 ek ecet (10%-os)
6 dl víz
só ízlés szerint





Receptre

ked!

Bács-Kiskun

Sült csirke

ELKÉSZÍTÉS

A csirkét vagy részeit átmoszuk. Egy nagyobb tepsit kikenünk olívaolajjal. Ízlés szerint megsózzuk a húst. A vajat megolvasztjuk, belemorzogjuk a fokhagymát, fél citrom levét, kakukkfűvet és a finomra vágott rozsmaringot. Ezzel a vajas keverékkel megkenjük a csirkét. Beletesszük a tepsibe, köré szórjuk a karikázott vöröshagymát és fokhagymát. 180 °C fokra előmelegített sütőben kb. 30-40 perc alatt ropogósra sütjük. Félidőben kicsit megkenjük a lecsöpögő zsírral.

HOZZÁVALÓK

50 dkg egész csirke vagy részei
1 db citrom
6 szál kakukkfű
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
1 szál rozsmaring
3 dkg vaj
6 gerezd fokhagyma
1 fej vöröshagyma
2 ek olívaolaj





Receptre

fel!

Bács-Kiskun

Székelykáposzta

ELKÉSZÍTÉS

A káposzta levéből egy pohárnyit félreteszünk, majd egy kis vízzel átöblítjük, kinyomkodjuk a káposztát. A sertésoldalast a csontok mentén feldaraboljuk. Egy nagy (4 literes) lábasba beleszórjuk a káposzta felét, rátesszük az oldalast és beterítjük a káposzta másik felével. Annyi vízzel öntjük fel, ami ellepi, és kb. 2 óra alatt puhára főzzük. Közben felkockázzuk a hagymát és a sertéscombot. A hagymát a zsíron megdinszteljük. A húst hozzáadjuk és fehéredésig saját levében dinszteljük. Rászórjuk az őrölt paprikát, felengedjük annyi vízzel, hogy éppen csak ellepje. Beletesszük a sót, a pirosaranyat, a felszeletelt zöldpaprikát és a hámozott paradicsomot. A pörköltet kb. 90 perc alatt megfőzzük. Összekeverjük a káposztával és kb. 15 perc alatt összefőzzük. Elkészítjük a rántást: a lisztet a zsiradékon zsemleszínűre pirítjuk, megszórjuk az őrölt paprikát. A rántást 3 dl hideg vízzel felengedjük és berántjuk a káposztát. Hozzáadjuk a tejföl felét, összeforraljuk. Amennyiben nem találjuk elég savanyúnak, a félretett káposztalével tovább ízesíthetjük. A tejföl másik felét tálaláskor használjuk.



HOZZÁVALÓK

A székelykáposztához:

1 kg savanyú káposzta
60 dkg sertéscomb
60 dkg sertésoldalas
3,75 dl tejföl (20%-os)
2 nagy fej vöröshagyma
3 tk fűszerpaprika
1 tk csípős paprikakrém
1 db zöldpaprika
1 db paradicsom
15 dkg disznózsír

A rántáshoz:

2 ek finomliszt
1 ek disznózsír
1 tk fűszerpaprika





Receptre

kel!

Bács-Kiskun

Szentmiklósi kaszáspecsenye

ELKÉSZÍTÉS

Előző nap este a karajszeleteket kiklopfoljuk és besózzuk. Letakarva hűtőben pihentetjük, másnap paprikás lisztben megforgatjuk. Egy serpenyőben zsírt hevítünk és a húsok mindkét felét megpirítjuk. 1-2 perc egy-egy oldal. Tulajdonképpen egy vékony kérget sütünk rá. Ha az összes húst elősütöttük, egy fazékba öntjük a zsiradékot is, (természetesen csak ha nem kapott oda) jó ízt fog adni a szaftnak. Felöntjük egy kis vízzel, hogy ellepje a húsokat. Ízesítjük, sózzuk, borsozzuk és belenyomjuk a fokhagymát. Kb. 1 órát közepes lángon főzzük, amíg a hús megpuhul. Eközben elkészítjük a kolbászos, zöldborsós lecsót. A szalonnát és a kolbászt feltesszük kisülni. A hagymát megtisztítjuk és keresztben kettőbe vágjuk, majd csíkokra vágjuk. Ha a szalonna kisült, rátesszük a hagymát s kissé megsózzuk, keverés után dinsztelni hagyjuk kis lángon. Ha a hagyma kész, rádobjuk a paradicsomot és meghintjük a pirospaprikával. Beletesszük a cikkekre vágott paradicsomot és a zöldborsót, majd fedő alatt kis lángon pároljuk. A borsó 3/4 rész puhaságánál beletesszük a zöld paprikákat s fedő alatt ezt is megpuhítjuk. A tojásokat jól felhaborítva elkeverjük a liszttel és a tejjel, majd ízesítjük. Serpenyőben kevés zsíron kis lepényt sütünk belőle.

HOZZÁVALÓK

80 dkg sertéskaraj (szeletelve)
15 dkg felkockázott
császárszalonna
10 dkg parasztkolbász
6 db paprika
3 db paradicsom
2 dl zöldborsó
1 db nagy vöröshagyma
só, bors ízlés szerint
1 ek piros paprika
4-5 ek zsír
1 dl víz

A tojáslepenyhez:

4 egész tojás
4 ek finomliszt
4 ek tej



A top-down view of a white, shallow bowl filled with a thick, creamy, light-colored soup. The soup is garnished with a central pile of finely chopped green herbs. The bowl sits on a light-colored wooden surface.

Receptre

fel!
Bács-Kiskun

Tökfőzelék

ELKÉSZÍTÉS

Felaprítjuk a hagymát és a kaporot úgy, hogy nagyobb darabok ne maradjanak benne. Olajon megpirítjuk a hagymát, teszünk bele egy kevés sót, majd erre a pirított hagymára rátesszük a tököt. 15 percig pároljuk, ha kell, 1 dl vizet teszünk alá. Liszttel, tejjel és tejjöllel habarást készítünk, és hozzáadjuk a tökhöz. Beletesszük a kaporot, és 5 percig együtt forraljuk. Ízesítjük a cukorral és az ecettel, majd még 2 percig forraljuk, azután levesszük a tűzről.

HOZZÁVALÓK

50 dkg gyalult tök
1 fej hagyma
1 csokor kapor
0,5 dl étolaj
1 ek ecet
2 ek liszt
2 dl tej
2 dl tejjöllel
só ízlés szerint
1 ek cukor





Receptre

kel!

Bács-Kiskun

Töltött káposzta



ELKÉSZÍTÉS

A rizst megmossuk, hozzáadjuk a darált húst, az apróra vágott vöröshagymát, az összetört fokhagymát, a sót, borsot és a pirospaprikát és óvatos mozdulatokkal összegyúrjuk. A káposztát ízlés szerint kimossuk, majd a lefejtett levelekbe göngyöljük a tölteléket. A megmaradt káposztaleveleket feldaraboljuk, és a lábas aljára halmozzuk, a megmosott füstölt bordaszéllal együtt. Erre rakjuk a megtöltött káposztákat, majd felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. 2-3 nagyobb káposztalevéllal betakarjuk, és felfőzzük. Kb. 70 perc alatt fő meg (ez a hústól is függ). Ha megfőtt, rántást készítünk: kevés olajat hevítünk, a lisztet megpirítjuk benne, majd a tűzről levéve pirospaprikát teszünk bele, hogy szép színe legyen, és két evőkanál tejfölt is belekeverünk. A káposzta levéből annyit teszünk hozzá, hogy kb. egyforma meleg legyen (hőkiegyenlítés), rászűrjük a káposztára, és összeforraljuk. Tejföllel és friss kenyérral tálaljuk.

HOZZÁVALÓK

A töltelékhez:

10 dkg rizs

1 kg darált sertéscomb

1 fej vöröshagyma

3-4 gerezd fokhagyma

só, bors, pirospaprika ízlés szerint

1 fej savanyú káposzta vagy

12 db káposzta haraszt

füstölt bordaszél

kevés olaj

2-3 ek liszt

pirospaprika

2 ek tejföl





Receptre

fel!

Bács-Kiskun

Zúzapörkölt

ELKÉSZÍTÉS

A zúzat folyó víz alatt alaposan megmossuk, majd jól lecsepegtetjük. Az apróra vágott hagymát olajon vagy kacsaszíron megdinszteljük, majd a tűzről levéve szórjuk rá a pirospaprikát. Tegyük bele a zúzat, keverjük, sózzuk, majd öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje. Dobjuk bele a feldarabolt zöldpaprikát, forraljunk egyet rajta, majd lassú tűzön főzzük legalább 2 órán keresztül. Az első órában ne emelgessük a fedőt, persze azért figyeljük, ne-hogy leégjen. Egy óra után kóstoljuk, sózzuk, ha szükséges, valamint ha elfőtt a víz alatta, pótoljuk.

HOZZÁVALÓK

1 kg csirke-, kacsá- vagy pulykazúza
2 fej vöröshagyma
1 ek pirospaprika
1-2 ek olaj vagy kacsaszír
1 db zöldpaprika
só ízlés szerint





Receptre

fel!

Bács-Kiskun

Barack süti

ELKÉSZÍTÉS

A tészta hozzávalóit a tej és liszt kivételével egy tálban összekeverjük, majd apránként, felváltva keverjük hozzá a lisztet és a tejet is. Sima tésztát gyúrunk, melyet 1 órán át pihentetünk hűtőben. A pihentetett tésztából dió nagyságú gömböket formázunk, amiket tepsi-re sorakoztatunk. A gombócokat előmelegített sütőben 180 °C-on 15-20 perc alatt világosra sütjük. Még melegen kikaparjuk a sütik bel-sejét. A kikapart tésztához adjuk a kakaóport, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a darált diót, majd hozzáöntjük a lekvárt és a rumaromát is, végül a tejjel teljesen simára dolgozzuk. A tölteléket félórára hűtőbe tesszük, majd tölthetjük is a tésztát. A félgömböket nem kell púposra tölteni, éppen csak tele legyenek, majd egy kevés töltelékkel kettesével összeragasztjuk a félgömböket. A vérnarancsaromát egy tálba öntjük, és foltokban megkenjük a barack felületét. Tojásfehérjével lekenjük, és azonnal kristálycukorba forgatjuk a sütiket.

Forrás: Értéktár Kör, Kunszentmiklós



HOZZÁVALÓK

A tésztához:

35 dkg sima liszt
35 dkg teljes kiőrlésű liszt
2 dl tej
20 dkg zsír
30 dkg porcukor
2 tojás sárgája
1 cs sütőpor
1 cs vaníliás cukor
1 csipet só

A töltelékhez:

a kisült tészta kivájt belseje
10 dkg darált dió
4 dkg cukor
1 dkg kakaópor
3 ek baracklekvár
rumaroma ízlés szerint
1 cs vaníliás cukor
kb. 2 dl tej

A díszítéshez:

1 kis üveg vérnarancsaroma
1 tojásfehérje
kristálycukor a forgastáshoz





Receptre

hal!

Bács-Kiskun

Borjúkötél

ELKÉSZÍTÉS

Ősi kun recept, a sós kalácsfélék táborát erősíti. Városokban kemencés változatát árulják. A sok kelt tészta között akad egy, ami annak ellenére, hogy ősi eledelünk, s talán mindkőzül a legízletesebb, annyira nem ismert. Ez a kemencében sült, hagyományosan készített, tejfölös-sós kalácsféleség megérdemli, hogy országos elismerést szerezzen magának. E termék neve: „Kemencés borjúkötél” amely elnevezés formájára utal.

Az élesztőt a cukorral és kevés langyos tejjel felfuttatjuk. Egy tálba beletesszük a lisztet és egy csapott kiskanál sót. A felfuttatott élesztőt hozzáöntjük, majd a maradék tejjel közepesen kemény tésztát dagasztunk. Amikor kész, beledolgozzuk az olajat. Letakarva duplájára kelesztjük, kb. 30 perc alatt. Ha megkelt, deszkára borítjuk, lazán átgyúrjuk. 16 egyenlő részre elosztjuk. A lisztezett deszkán kb. 30 cm hosszú, ujjnyi vastag rudakra sodorjuk. A rudakat kettéhajtjuk, és összefonjuk. Mindegyiket megkenjük olajjal és sütőpapírral bélelt tepsi-be tesszük, szorosan egymás mellé. A tejfölbe teszünk 1 kiskanál sót és a borjúkötélekre öntjük, majd készre sütjük.

Forrás: Értéktár Kör, Kunszentmiklós

HOZZÁVALÓK

60 dkg finomliszt
4,5 dl tej
só ízlés szerint
3 dkg élesztő
1 tk cukor
2 ek olaj

Öntet:

2 dl tejföl
juhtúró
2 gerezd fokhagyma
só ízlés szerint





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Fánk

ELKÉSZÍTÉS

3 dl tejet meglangyosítunk, belemorzsolunk 3 dkg élesztőt és beleteszünk 1 evőkanál porcukrot. Amikor az élesztő megkel, 5 dkg vajjal, 2 tojássárgájával, 1 pohárka rummal, késhegynyi sóval és 50 dkg liszttel közepes keménységű kelt tésztát készítünk. Nagyon jól kidolgozzuk, ennek következtében elég lágy tésztát kapunk. Langyos helyen másfélszeresére kelesztjük. A kelés után nyújtódeszkára borítjuk, és ujjnyi vastagra nyújtjuk. Fánkzsaggaival vagy pohárral kiszaggatjuk, ruhával letakarva 30 percig kelesztjük. (Ha tovább kelesztjük, nem baj). A fánkot középforró olajban egyenletes tűzön sütjük. A sütésnél vigyázzunk arra, hogy a deszkán fekvő fánk felső része kerüljön az olajban alulra. Sütés elején az edényt fedjük be. Megfordítás után vegyük le róla a fedőt. A pirosra sült fánkot szűrőkanállal szedjük ki, és még melegen szórjuk meg vaníliás porcukorral.

HOZZÁVALÓK

3 dl tej
3 dkg élesztő
1 ek porcukor
5 dkg vaj
2 tojás sárgája
1 pohárka rum
50 dkg liszt





Receptre

kel!

Bács-Kiskun

Hájas tészta

ELKÉSZÍTÉS

A hozzávalókat összegyűrjük, de a darált háj helyett természetesen használhatunk margarint is. Nyersen akár 24 óráig is eltartható a hűtőben, de ilyenkor nem szabad hajtogatni! Pedig a tészta lelke a hajtogatás. Felhasználás előtt szobahőmérsékleten hagyjuk kissé átmelegedni, majd lássunk hozzá a hajtogatáshoz. Egy szimpla, majd egy dupla hajtogatás, ezután fél órát pihentetjük. Ezt követi egy szimpla és egy dupla hajtogatás. Minden hajtogatás után természetesen kinyújtjuk a tésztát. Utoljára aszerint nyújtjuk ki, hogy mit kívánunk belőle készíteni. A tölteléket tetszés szerint választhatjuk, a sütés előtt pedig tojással kengethetjük a tetejét. Kb. 30 perc sütést kíván.

Forrás: Molnár Sándorné, Kunszentmiklós

HOZZÁVALÓK

1,20 dkg liszt
80 dkg darált háj
3 dkg só
1 dl vörösbor
3 egész tojás
8 dl víz





Receptre

fel!
Bács-Kiskun

Hatlapos sütemény

ELKÉSZÍTÉS

A kimért hozzávalókat és a feloldott szalalkálit egy nagy tálba tesszük. Konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kb. 1 percre keverjük, majd az egészet kézzel homogén tésztává gyúrjuk. A tésztát kb. 25 cm-es hengerré sodorjuk és késsel hat egyenlő részre vágjuk. Lisztezett munkalapon egyenként kinyújtjuk kb. 20x30 cm méretű lapokká. A tésztaalapokat az előkészített tepsibe helyezzük, a sütő középső részébe toljuk és egyesével megsütjük. Alsó-felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve) Sütési idő: kb. 4-5 perc

A pudingport és a cukrot kevés tejjel (kb. 200 ml) simára keverjük. A maradék tejet felforraljuk, levesszük a tűzről és hozzáöntjük a csomómentesen elkevert pudingport. Folytonos keverés közben az egészet legalább 1 percre forraljuk (alacsonyabb fokozaton). A tésztaalapokat egymásra rétegezzük úgy, hogy egy-egy lapon kb. 5 púpozott evőkanál meleg pudingot egyenletesen eloszlatunk, az utolsó lap kivételével. Ezt követően a felső lapot is ráhelyezzük, és kézzel kissé lenyomjuk. Annak érdekében, hogy a lapok jól megpuhuljanak a kész süteményt legalább 14-16 órára hűtőszekrénybe tesszük. Fogyasztás előtt porcukorral meghintjük és tetszés szerint szeleteljük.

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

385 g liszt
80 g margarin vagy vaj
120 g porcukor
1 cs vanillincukor
50 ml tej
1 egész tojás
1 ek méz
8 g szalalkáli

A pudinghoz:

1 cs puding süteményhez
100 g cukor
1000 ml tej





Receptre

fel!

Bács-Kiskun

Meggyes rétes

ELKÉSZÍTÉS

A lisztet egy tálba szitáljuk. Meleg vízben feloldjuk a sót és hozzákeverjük az ecetet. A liszthez hozzáadjuk a zsírt, összemorzsoljuk vele, hozzáadjuk a tojást és a vizet. Összegyúrjuk és jól kidolgozzuk. Akkor jó, mikor nem tapad sem a kezünkhöz, sem a deszkához. Négyfelé vágjuk, kevés olajjal kikent tálkákba tesszük a gombócokat, a tetejüket vékonyan megkenjük olajjal és 30 percig letakarva, langyos helyen pihentetjük. A pihentetés után a tészta puha. A nyújtáshoz az asztalra teszünk egy tiszta abroszt, belisztezzük és a tenyerünkkel kilapítgatjuk, majd kihúzzuk. Meglisztezzük a kezünket, a tészta tetejét kissé bezsírozzuk, és alulról a kézfejünkkel, belülről kifelé haladva óvatosan húzzuk, míg szinte átlátszóvá válik. Akkor jó, mikor átlátszik az abrosz mintája. A széleiről a megmaradt vastagabb részeket óvatosan lecsipegetjük. Kis ideig hagyjuk szikadni! Mielőtt megtöltjük, vékonyan kenjük meg olvasztott zsírral. A meggy levét gyengéden kinyomkodjuk. A cukorhoz hozzáadjuk a búzadarát, a fahéjat és a szegfűszeget, majd az egészet elkeverjük a meggyel. Az a jó töltelék, aminek van nedvességtartalma. Miután a töltelék elterítjük a tészta teljes felületén, az abrosz segítségével lazán feltekerjük, a tetejét tojássárgájával megkenjük, majd sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. Előmelegített sütőben 20 perc alatt pirosra sütjük. Mikor megsült felszeleteljük, a tetejét porcukorral meghintjük.

HOZZÁVALÓK

A tésztához (4 rúd):

- 25 dkg rétesliszt
- 25 dkg finomliszt
- 2 ek langyos kacsaszír
- 1 egész tojás
- 2 dl meleg víz
- 1 tk só
- 1 tk ecet (10%-os)

A töltelékhez (1 rúd):

- 50 dkg magozott meggy (vagy befőtt)
- 15 dkg barna nádcukor
- 1 tk őrölt fahéj
- 1 csipet őrölt szegfűszeg
- 1 csapott ek búzadara vagy zsemlemorzsza





Receptre

Bács-Kiskun

Kenyérlángos



ELKÉSZÍTÉS

A langyos tejhez hozzáadjuk a cukrot, majd belemorzsoljuk az élesztőt, és hagyjuk felfutni. A lisztet elkeverjük a sóval és az olajjal, majd hozzáöntjük az élesztős-cukros tejet. Összedolgozzuk, hagyjuk megkelni, majd átgyúrjuk, és újra kelni hagyjuk. Ha megkelt, vékonyan olajozott tepsibe helyezük a 2 cm vastagra kinyújtott tésztát. Megkenjük tejjel, amibe reszelt fokhagymát teszünk. A tetejére szeletelt lila hagymát és szeletelt szalonnát teszünk, megszórjuk borssal és apróra vágott petrezselyemmel. 180 °C előmelegített sütőbe helyezzük, és kb. 20-30 perc alatt készre sütjük.

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

1 kg liszt
6 dl tej
2 ek olaj
4 dkg élesztő
só ízlés szerint
1 csipet cukor

A tetejére:

3 kis pohár tejföl
4 gerezd fokhagyma
2 fej lila hagyma
40 dkg húsos szalonna
só, bors, petrezselyem
ízlés szerint





Receptre
kel!
Bács-Kiskun

Képviselőfánk

ELKÉSZÍTÉS

Az égetett tészta

A vizet egy kisebb lábasba öntjük, hozzáadjuk a vaját, és felforraljuk. Beleszítáljuk a lisztet, és kis lángon kevergetni kezdjük. Akkor jó, ha gombócba áll össze, és az edény alján vékony filmréteg van. Levesszük a tűzről, és hozzáadunk egy tojást, majd kézi mixerrel eldolgozzuk. A másik két tojással is így teszünk, de egyesével dolgozzunk. Ha kész, habzsákba töltjük, és tojásnyi halmokat nyomunk egy sütőpapírral bélelt gáztepsire. 180 °C-ra előmelegített sütőbe toljuk, és a sütő aljába teszünk egy kis fazék vizet. 35-40 percig sütjük, míg szép aranyszínű lesz.

A vaníliakrém

Míg a tészta sül, elkészítjük a vaníliakrémet. A vanília rúdját kikaparjuk, és beletesszük a 4 dl tejbe. Kis lángon felforraljuk. A tojássárgákat a cukorral és a keményítővel kikeverjük, és hozzáadjuk a maradék 1 dl tejet. Csomómentesre kavargatjuk. Hozzáöntjük a tejhez, és folyamatosan kevergetve sűrűre főzzük. Legalább langyosra hűtjük. Habzsákba töltjük.

A hab

A habtejszint felferjük. A kész fánkokat félbevágjuk, egy kicsit kikaparjuk a belsejüket. Először a vaníliakrémet nyomjuk bele, majd a tetejére kanalazunk egy kis habtejszint is. Rátesszük a tetejét. Ízlés szerint megszórhatjuk porcukorral.

HOZZÁVALÓK

Az égetett tésztához:

14 dkg finomliszt
10 dkg vaj
2,5 dl víz
3 egész tojás

A vaníliakrémhez:

0,5 rúd vanília
3 tojás sárgája
5 dl tej
3 ek cukor
2 ek étkezési keményítő

A habhoz:

150 ml habtejszín





Receptre

fel!

Bács-Kiskun

Krumplis köttés

ELKÉSZÍTÉS

A krumplit megpucolva, összedarabolva teszszük fel főni. Miután megfőtt, összetörjük. Közben az élesztőt felfuttatjuk a cukros, langyos tejben. A még meleg krumpliban elkeverjük a zsírt, a tojások sárgáját, sőt és egy kevés lisztet. Ezután ráöntjük a felfutott élesztőt, a többi lisztet és jól összedolgozzuk. Szépen meg kell dagasztani, hogy a tészta puha és homogén legyen.

A tepsinket ezután kizsírizzuk, a sütőt pedig előmelegítjük, kb. 180-200 °C-ra. A tésztával lisztezett deszkán dolgozunk. Két részre osztjuk és hosszú rudakat formázunk belőlük. A rudakból kézzel szakítunk tenyérnyi gombócokat, melyeket óvatosan, a kezünkben szétlapítunk. Ezekbe tesszük a teáskanálnyi szilvalekvár-adagokat és végül becsomagoljuk őket, hogy a lekvár sehol se jöjjön ki belőlük. Szépen sorban tepsire rakjuk, de úgy, hogy maradjon köztük hely, mert még kelni fognak 20-30 perccel.

Forrás: Értéktár Kör, Kunszentmiklós

HOZZÁVALÓK

- 40 dkg burgonya
- 1 kg liszt
- fél l tej
- 3 dkg élesztő
- 1 ek cukor
- 10 dkg zsír vagy vaj
- 2 tojás sárgája
- csipet só
- 15 dkg szilvalekvár
- 1 egész tojás a tetejére





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Krumplis tészta

ELKÉSZÍTÉS

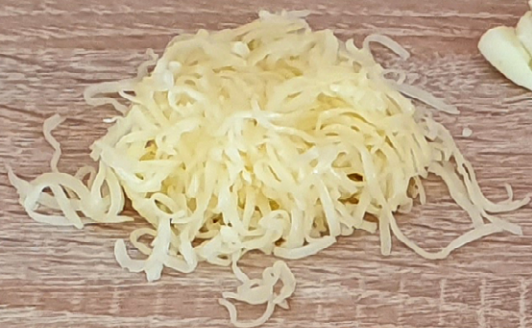
Egy nagyobb serpenyőben a felaprított vöröshagymát forró zsiradékban megpirítjuk, majd a tűzről lehúзва meghintjük pirospaprikával. Hozzáadjuk a megpucolt, apró darabokra vágott burgonyát. Megsózzuk, megborsozzuk, és kb. 0,5 dl vizet öntünk rá, majd saját levében fedő alatt, takarékon (néha megkevergetve) puhára pároljuk. Közben a tésztát bő, sós vízben, a csomagoláson látható utasítás szerint kifőzzük és leszűrjük.

Amikor megpuhult a krumpli, kissé összetörjük, és összekeverjük a kifőtt tésztával. Szükség szerint megsózzuk, megborsozzuk.

HOZZÁVALÓK

50 dkg burgonya
50 dkg fodros vagy kocka tészta
1 fej vöröshagyma
1 dl olaj vagy zsír
1 tk piros őrölt paprika
só, bors ízlés szerint





Receptre

hál!

Bács-Kiskun

Lángos

ELKÉSZÍTÉS

A tejet meglangyosítjuk. Egy pohárba tesszük a cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt, felöntjük a tej felével. Lefedjük, hagyjuk felfutni. Egy tálba tesszük a lisztet, a sót, majd jól összekeverjük. A közepébe mélyedést készítünk, ebbe tesszük az olajat, a felfuttatott élesztőt, a maradék tejet és egy kevés langyos vizet. Elkezdjük összekeverni, a vizet apránként adjuk hozzá. Ha már közepesen lágy a tészta, átdolgozzuk, kelesztőtálba tesszük, és kb. 1 órán át kelesztjük. Ezután egy tálcát beolajozunk, és olajos kézzel kis halmokat szaggatunk a tésztából, majd a tálcára kicsit távolabb tesszük egymástól. Konyharuhával letakarjuk, így kelesztjük tovább. Amikor már szép nagyra megnőttek a tészták (kb. 30 perc), akkor lehet kezdeni sütni. Egy serpenyőbe bőséges olajat öntünk, jól felmelegítjük, majd az olajos kézzel jól széthúzott és megformált tésztát belehelyezzük. Mindkét oldalát szép pirosra sütjük 1-1 perc alatt. Lecsepegtetjük, törlőpapírra szedjük, nehogy a maradék olajat is felszívja. Tálaláskor megsózzuk, tejjel megkenjük, reszelt sajttal megszórjuk. Aki szereti, még fokhagymával is megkenheti.

HOZZÁVALÓK

50 dkg liszt
3 dkg élesztő
2 dl tej
2-2,5 dl víz
1 tk só
2 ek olaj
1 tk cukor
olaj a sütéshez

A feltéthez:

tejföl
fokhagyma
reszelt sajt





Receptre
köl!
Bács-Kiskun

Linzerkarika

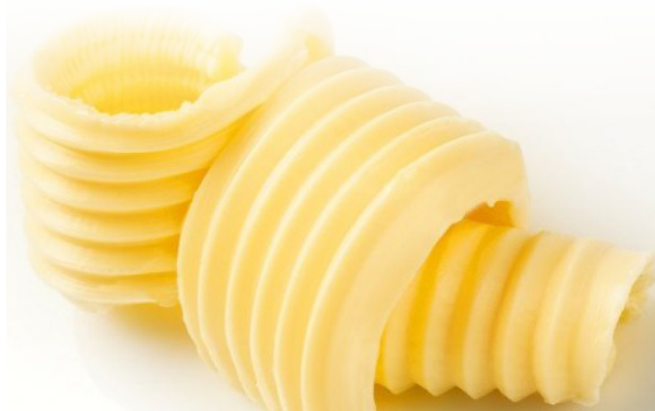
ELKÉSZÍTÉS

A klasszikus linzertészta 3:2:1 arányban
A hozzávalókat összemorzsoljuk, minél gyorsabban, hogy ne olvadjon meg a margarin, és összegyúrjuk. Fóliába csomagoljuk, legalább fél órára a hűtőbe tesszük, de akár egy napig is el van, sőt, jól fagyasztható. Lisztezett deszkán körülbelül 5 mm vastagra nyújtjuk, formákat szúrunk ki belőle. Lehet csak így simán sütni, vagy sütés előtt tojásfehérjébe és kristálycukorba mártani és sütőpapírral kibélelt tepsire tenni őket. 180 °C-on sütjük 7 percig. Meggy és baracklekvárral ragasztjuk össze őket mikor kihültek, majd porcukorral megszórjuk.

Forrás: Értéktár Kör, Kunszentmiklós

HOZZÁVALÓK

30 dkg liszt
20 dkg margarin
10 dkg porcukor
1 tojás sárgája
só ízlés szerint





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Mákos nudli

ELKÉSZÍTÉS

A burgonyát megpucoljuk és sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük, összetörjük krumplinyomóval, hagyjuk kicsit hűlni. Amikor kézmeleg, beletesszük a margarint, jól átgyúrjuk vele, hogy elolvadjon, majd a liszttel, pici sóval és a tojással közepes kemény tésztává gyúrjuk. Lisztezett deszkán 1 cm vékonyra kinyújtjuk és 1 cm csíkokra felvágjuk, majd 2-3 cm kis darabokra vágjuk és lisztezett kézzel egyenként megsodorjuk. Forrásban lévő sós vízben kifőzzük. Amikor feljön a nudli a víz tetejére, még 1 percig főzzük és kiszedjük egy nagy jénaiba. (Ezt az adagot kb. 3 részben lehet kifőzni.) Megszórjuk jó sok cukrozott mákkal. Melegen és hidegen is tálalható.

HOZZÁVALÓK

90 dkg burgonya
30 dkg finomliszt
1 egész tojás
5 dkg margarin
só ízlés szerint
15 dkg darált mák
8 dkg porcukor





Receptre
fel!
Bács-Kiskun

Mézes krémes

ELKÉSZÍTÉS

A tésztához a mézet felolvasztjuk, és hagyjuk hűlni.

A lisztet összekeverjük a porcukorral, szódbi-karbónával, majd a zsírt elmorzsoljuk benne. Kis fészket csinálunk, a tojást, tejet, és a kihűlt mézet a közepébe tesszük, és puha tésztát gyúrunk belőle.

4 részre osztjuk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk és zsírozott tepsi hátulján előmelegített sütőben, 190 °C-on mind a 4 lapot kisütjük egymás után.

A lapokat akkorára nyújtsuk ki, mint amekkora a tepsi hátulja. Ha nagyobbra sikerül, akkor vágjuk le a szélét sütés előtt, mert akkor könnyebb lesz lecsúsztatni a tepsi hátuljáról a megsült tésztát. A krémhez a tojássárgáját a porcukorral, vaníliás cukorral és a liszttel csomómentesre keverjük.

A tejet feltesszük melegedni, belekeverjük a tojásos masszánkat, és sűrű pudingot főzünk belőle. Hagyjuk hűlni.

A margarint és a porcukrot habosra keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük.

Amikor a pudingunk kihűlt, először a vajás krémmel jól összekeverjük, majd a habot óvatosan belekeverjük.

Ezzel a krémmel töltjük meg a lapokat.

Egy éjszakát áll és másnap megpuhul a krémtől a tészta, és lehet tetszőlegesen szeletelni és fogyasztani.

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

60 dkg finomliszt
15 dkg porcukor
9 dkg mangalica zsír
2 egész tojás
4 ek méz
4 ek tej
1 tk szódbi-karbóna
3 ek mangalica zsír a tepsi kikenéséhez

A töltelékhez:

6 dl tej
3 tojás sárgája
4 púpozott ek finomliszt
10 dkg porcukor a pudingkrémhez
2 cs vaníliás cukor
25 dkg margarin
20 dkg porcukor a vajás krémhez
3 tojás fehérje





Receptre
kel!
Bács-Kiskun

Sajtos pogácsa

ELKÉSZÍTÉS

Az élesztőt felfuttatjuk egy kevés meglangyosított, cukros tejben. A lisztet összemorzsoljuk a margarinnal és a sóval, utána összegyúrjuk a többi hozzávalóval és a felfuttatott élesztővel. Meleg helyen duplájára kelesztjük. Kinyújtjuk és háromszor meghajtogatjuk a tésztát, mindig egy irányban. A hajtogatások között 30 percig pihentetjük. Amikor végeztünk az utolsó hajtogatással is, kinyújtjuk kb. ujjnyi vastagra, megkenjük tojássárgájával, majd megszórjuk reszelt sajttal, (de akár kömény-nyel is megszórhatjuk), majd lisztbe mártott, apró pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Miután a tepsibe tettük, még 10 percig kelesztjük és előmelegített sütőben 170 °C-on, 25-30 perc alatt pirosra sütjük.

HOZZÁVALÓK

- 3 dkg élesztő
- 1 kk cukor
- 1 dl tej
- 50 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 2 tk só
- 2 tojás sárgája
- 1,75 dl tejföl
- 10 dkg reszelt sajt
- 1 tojás sárgája a kenéshez





Szilvás gombóc

ELKÉSZÍTÉS

Egy lábasban felforraljuk a vizet, hozzáadjuk a vajat. Mikor újra forr, mérsékeljük a lángot és kisebb adagokban, fakanál segítségével hozzáadjuk a lisztet. Addig keverjük, míg egyenletes, sima tésztát kapunk. Lehúzzuk a tűzről és hűlni hagyjuk. Mikor langyos, egyesével hozzádolgozzuk az egész tojásokat. (Ez eltart egy kis ideig, a fakanál hátuljával a legkönnyebb végezni a műveletet.) Az így kapott tésztát enyhén lisztezett felületen vékony (2-3 cm átmérőjű) hengerré sodorjuk. 24 részre osztjuk. A tésztadarabkákat egyesével, lisztes kézzel kilapogatjuk, beleteszünk egy előzetesen fahéjas cukorba hempergetett fél szilvaszemet, és gombóccá formáljuk. Az összessel így járunk el. Közben bő, sós vizet forralunk, ebben főzzük (több adagban) a gombócokat, míg feljönnek a víz tetejére. A kész gombócokat lecsepegtetjük és a vajon megpirított zsemlemorzsaiba forgatjuk.

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

15 dkg finomliszt
2 egész tojás
5 dkg vaj
2,5 dl víz

A töltelékhez és hempergetéséhez:

12 közepes db szilva
10 dkg cukor
1 tk őrölt fahéj
10 dkg zsemlemorzsa
5 dkg vaj





Receptre

kel!

Bács-Kiskun

Túrós csusza

ELKÉSZÍTÉS

A tésztát a csomagoláson található előírás szerint forró, sós vízben kifőzzük, majd lecsepegtetjük. A szalonnát kockára vágva pörccsere sütjük. Amikor kisült, a zsíráját a tésztára öntjük, hozzákeverjük a fele túrót, a tejföl felét és a pörccök felét is, majd megsózzuk. Tűzálló táliban sütőbe tesszük, tetejére tejfölt simítunk és az egészet összesütjük. Tálaláskor teszünk még rá túrót, tejfölt és pörccöt.

HOZZÁVALÓK

40 dkg csuszatészta
25 dkg húsos szalonna
50 dkg túró
4 dl tejföl
só ízlés szerint





Receptre

fel!

Bács-Kiskun

Meggyes sütemény

ELKÉSZÍTÉS

A tojássárgákat a porcukorral együtt, gépi habverő segítségével felhabosítjuk, majd fokozatosan hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, és óvatosan beleforgatjuk a tojásos-lisztes masszába, vigyázva, hogy a hab ne törjön össze. A tésztát egy magas falú, sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk. 160 °C fokra előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt készre sütjük, majd tűpróbával ellenőrizzük, hogy átsült-e. A tésztát egy nyújtódeszkára helyezük és egy hosszú késsel, három egyforma vastagságú rétegre vágjuk. A vizet felforraljuk, a cukorral belefőzzük a grízt és a meggyet. Hagyjuk hűlni. Mielőtt összeállna a krémet ráöntjük a legalsó rétegre, ahol szépen eligazgatjuk. Erre kerül a középső réteg. A tejjel és a cukorral a szokásos módon megfőzzük a pudingokat, majd amikor kihűlt, beledolgozzuk a vaját. A pudingos krémet ráöntjük a tésztára, ahol eligazgatjuk. Ráhelyezzük a felső réteget és porcukorral díszítjük. Ha kapcsos formában készítjük, egyszerűbb a krémmel bánni és nem kell várni, hogy hűljön.



HOZZÁVALÓK

A tésztához:

8 egész tojás
30 dkg porcukor
40 dkg liszt
0,5 cs sütőpor

Meggyes krém:

50 dkg meggy
12 ek gríz
7 dl víz
10 ek cukor

Vanília krém:

7 ek cukor
3 cs vaníliás pudingpor
15 dkg vaj
8 dl tej



TARTALOMJEGYZÉK

	Elnöki köszöntő	3.
LEVESEK	Babgulyás	5.
	Bableves	7.
	Legényfogó leves	9.
	Tyúkhúsleves	11.
FŐÉTELEK	Birkapörkölt bográcsban	13.
	Cigánypecsenye	15.
	Csirkepörkölt	17.
	Harcsapaprikás	19.
	Körözött	21.
	Pacalpörkölt	23.
	Paprikakrém	25.
	Paprikáskrumpli nokedlivel	27.
	Pásztortarhonya	29.
	Sült kacsa	31.
	Sült csirke	33.
	Székelykáposzta	35.
	Szentmiklósi kaszáspecsenye	37.
	Tökfőzelék	39.
	Töltött káposzta	41.
	Zúzapörkölt	43.
TÉSZTÁK	Barack süti	45.
	Borjúkötél	47.
	Fánk	49.
	Hájas tészta	51.
	Hatlapos sütemény	53.
	Meggyes rétes	55.
	Kenyérlángos	57.
	Képviselőfánk	59.
	Krumplis kóttés	61.
	Krumplis tészta	63.
	Lángos	65.
	Linzerkarika	67.
	Mákos nudli	69.
	Mézes krémes	71.
	Sajtos pogácsa	73.
	Szilvás gombóc	75.
	Túrós csusza	77.
	Meggyes sütemény	79.