

Így főzünk mi csömöri svábok!

Receptgyűjtemény



A csömöri Német Nemzetiségi Önkormányzat összegyűjtött néhány hagyományos sváb ételreceptet.

A füzetben szereplő asszonyok sváb gyökereikhez nyúltak vissza, amikor egy-egy receptet lejegyeztek. Még nekik is el kellett gondolkodniuk néha, hogy kitől is tanulták, örökölték az adott étel elkészítésének tudományát.

A Sváb Baráti Kör tagjai főzés közben az ételekhez fűződő élményeiket elevenítették fel, amit egy pár mondatban össze is foglaltak.

Mindenkinek az életében van egy ízemlék, melyet egy bizonyos ételhez vagy személyhez kapcsol, hiszen azok az ízek egyszeriek és megismételhetetlenek. Az ételek emléket hordoznak, készítőik mozdulatait, szeretetét idézik fel.

Mi is nagy szeretettel ajánljuk önöknek a receptúrákat.

Reméljük ez még csak a kezdet, és a gyűjtőmunka tovább folytatódik. Célunk az, hogy minél több csodálatos emléket és ételkölteményt oszthassunk meg az utókorral.

Köszönet a Fraundeskreis tagjainak a receptekért.

2016. november

Néhány ételről-a készítőktől:

Sós fonott kalács – dr. Fogd Mihályné

Ezt a receptet szülőfalumban, Györkönyben, édesanyámtól tanultam. Mindig nagyon vártuk, hogy kisüljön, mert frissen a legjobb. Azonban a pincehegyen tette a legjobb szolgálatot, amikor a férfiak borkortyolgatás mellett haraphattak egy pár falatot. Ilyenkor előkerült a tarisznyából egy-két fonat, és jobban csúszott a bor.



Káposztás lepény – Tóth Istvánné

Ósi családi recept Nógrád megyéből. Apai nagymamám nagyon jól tudta elkészíteni, majd amikor ő már nem élt, édesapám mindig ezt kívánta, így édesanyámnak is ezt kellett sütnie, így tanultam én is.

A hájas diós sütemény téli időszakokban volt gyakori, mivel disznóvágáskor volt csak háj, és a diót is ilyenkor volt idő megtörni és felhasználni. Szinte semmit nem vettünk a boltból akkoriban.



Krumplis rétes –Koch Emma

Ezt a receptet Baranya megyéből a sváb nagyananyámtól tanultam. Ő még maga nyújtotta a rétestésztát, így a legfinomabb. Önálló fogásként is jó, és hús mellé köretnek is kiváló.



Gombócleves –Bánfi Edéné

Sváb barátnőmtől tanultam, és azóta gyakran főzöm, mert finom és olcsó. A szegény emberek eledele volt, mivel minden zöldséget felhasználhattak, ami a kertben termett.



Káposztás csülök keltgombóccal –Krizsán Pálné

Régen, télen minden házban volt disznóvágástól füstölt csülök és savanyított káposzta. Semmiért nem kellett boltban pénzt kiadni, még a lisztet is saját gabonából őrölték. Ünnepi étel volt, nagyon laktató és finom. Ezt a gombócot töltött káposztához is készítették.



Hagymás gombóc –Grázel Elemérné

A Martonvásáron élt Eisenbacher nagynénémtől tanultuk. Édesanyám is gyakran főzte, így tanultam meg én is.



Császármorzsa - Balogi Istvánné

Anyukám receptje volt. Nagyon szerettük gyerekkorban egy leves után. Hagyomány volt a családban.



Vadas - Szikoráné Dankó Ica

A vadas elkészítését Édesanyámtól tanultam, mivel a családban mindenki szerette ezért nem merült feledésbe. Akkoriban a hús beszerzése sem okozott gondot, hiszen Édesapám hentes volt.



Szüreti kakasgulyás - Vaffler Erzsi néni

Szüret utáni étel. A házi kakast előkészítették, és a szüreti munka végeztével megfőzték. Rokonok, barátok, akik részt vettek a szüreten együtt fogyasztották el. Az egész napos munka és szőlővés után ez a fűszeres étel mindenkinek nagyon jól esett.



Bakosné, Máté Erzsébet

Sopronból származom, szüleim szőlőtermesztéssel foglalkoztak, a szőlő közé babot ültettek, ezért ez az alapanyag mindenkor elérhető volt számunkra.

Ez azért fontos, mert a sváb konyha hagyományosan spórolós volt. Hús csak hétvégén került az asztalra.

A receptek szüleim, és férjem családja (Huber és Winecker család) által kerültek hozzám.

Babos, töpörtyűs pogácsa és Sváb krumpli pogácsa:

Hétköznapi, olcsó, gyors levesek gyakori kísérője volt. Laktató, mi gyerekek is nagyon szerettük. Előnye, hogy napokig fogyasztható.

Bableves krumpli gombóccal:

Önálló főételként, egytálételként fogyasztottuk. A gombóc helyettesítette a levesekhez gyakran adott kenyeret.

Babtorta: A torta ritkán, ünnepi alkalmakkor került az asztalra. Mivel a kertekben mindenütt jelen volt a bab, ezzel helyettesítették a gesztenyét, mert íz világában hasonló, azonban mindenki számára elérhető, olcsó alapanyag volt.



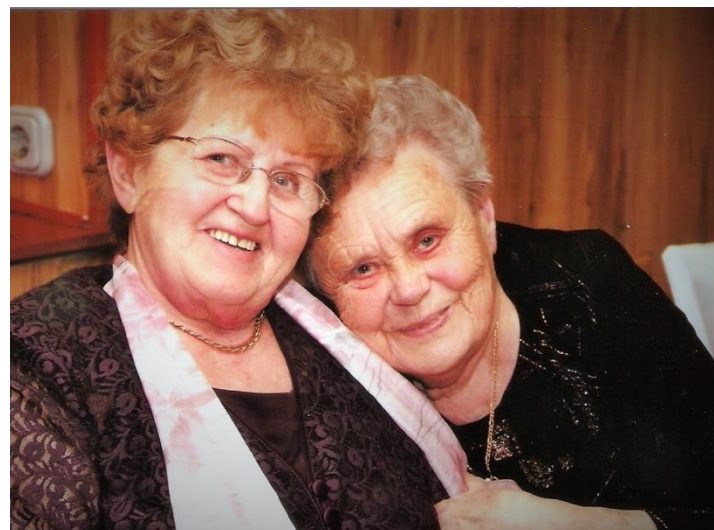
Konczerné Albitz Piroska

Sáfrányos marhahúsleves eperlevéllel:

Anyai nagyanyámtól, Jeszberger Jánosnétól tanultam ennek a levesnek az elkészítését. Kifejezetten vasárnap étel, minden vasárnap ez került nálunk az asztalra.

Paradicsomos krumpli főtt hússal:

Egyszerű, laktató étel, általában a sáfrányos marhahúsleves kísérőjeként fogyasztottuk, mivel a levesben főtt marhahús szeletekkel tálalták.



Mákos, szilvás gombóc:

Édesanyám, (Albitz Józsefné, született Jeszberger Terézia) kedvenc eledele volt. Nagyon sokszor készítette nekünk gyermekkorunkban, leginkább bableves mellé fogyasztottuk. A receptet tőle tanultam, unokáim nagy kedvence, ezért ma is gyakran elkészítem. Sárgabarackkal is nagyon finom.

Babos káposzta:

Nagyszüleim étele volt, onnan öröklődött ez a recept. Kifejezetten laktató, gazdaságos, mivel minden háznál tartottak disznót, ezért a csülök adott volt. Az egyéb hozzávalók, mint a káposzta, és a bab is minden háztartásban megtalálható volt. Ízletes, tartalmas eledel, ezért mai is szívesen elkészítem családom számára.

Borossné Albitz Szilvia (Konczerné Albitz Piroska)

Tojásleves:

Apai nagyanyánk, Albitz Szilveszterné receptje alapján. Édesapánk, Albitz József egyik kedvenc étele volt, ezért hamar elsajátítottuk nővéremmel, Borossné Albitz Szilviával az elkészítését. Előnye, hogy egyszerű, olcsó, és gyors étel.

Albitz Szilvia - Tojásleves

Hozzávalók:

- 2 dkg liszt
- 3 dkg zsír
- 1 csapott evőkanál pirospaprika
- 2 babérlevél
- 1 mokkáskanál őrölt köménymag
- só
- bors
- személynként 1 tojás
- 1 zöld paprika
- 1 zeller zöldje
- 1 paradicsom



Elkészítése:

Világos rántást készítünk, felöntjük vízzel, majd a fűszerekkel ízesítjük és hozzáadjuk a zöldségeket.

Felfőzzük, majd egyenként lassú tűznél óvatosan beleengedjük a tojásokat.

Nem szabad felverni! Csak néhány perc után szabad a levest megkeverni.

Albitz Szilvia - Szilvi néne féle gombócleves

Hozzávalók:

Leveshez:

- 1 szem krumpli
- 1 szál sárgarépa
- 1 szál fehér répa
- 1 paprika
- 1 paradicsom
- 1 zeller
- 1/2 fej vöröshagyma
- 1 mokkáskanál őrölt pirospaprika

Gombóchoz:

- 1 nagy szem krumpli
- liszt (amennyit a krumpli felvesz)
- 1 diónyi zsír
- só ízlés szerint



Elkészítése:

A zöldségeket apróra vágva feltesszük főzni. A vöröshagymát külön megdinszteljük, majd a megfőtt zöldségekhez öntjük. A fűszerekkel ízesítjük és felforraljuk.

Gombóc elkészítése:

A krumplit a sós vízben megfőzzük. Összetörjük, majd miután kihűlt, hozzáadjuk a zsírt és annyi lisztet, amennyit felvesz. Gombócokat formálunk, majd a leveshez adjuk. A levest addig forraljuk, amíg a gombócok megfőnek.

Bakosné Erzsike-Bableves krumpli gombóccal

Hozzávalók:

Leveshez:

- 40 dkg szárazbab
- 2 sárgarépa
- 1 fehér répa
- 1 fej hagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 babérlevél
- 1 paprika
- 1 paradicsom
- só
- lestyán



Gombóchoz:

- 3 db krumpli
- 5-10 dkg liszt
- só



Elkészítése:

A babot beáztatjuk majd só nélkül félpuhára főzzük. Ezután bezöldségeljük és felengedjük vízzel.

Elkészítjük a gombócokat. A krumplit meghámozzuk és sós vízben puhára főzzük. Áttörjük és langyosra hűtve beledolgozzuk a lisztet és sőt. Jól dolgozható legyen!

Pici, diónyi gombócokat készítünk és a levesben készre főzzük.

Bakosné Erzsike-Babtorta

Hozzávalók:

- 25 dkg száraz bab
- 15 dkg kristálycukor
- 1 teáskanál reszelt citromhéj
- 5 dkg darált dió
- 4 evőkanál zsemlemorzsa
- barack lekvár (töltelékhez)
- 2 tojás
- 1 evőkanál rum
- 1 evőkanál kakaópor
- 1/2 csomag sütőpor
- 4 dkg vaj



Elkészítése:

A babot beáztatjuk majd tiszta vízben puhára főzzük. Jól lecsepegtetve szitán áttörjük (ledaráljuk).

A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, beletesszük a rumot, a diót, a kakaót, a citromhéjat és a sütőport.

A babpürével és két evőkanálnyi zsemlemorzssával jól összedolgozzuk, végül a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.

A masszát vajjal kikent, zsemlemorzssával behintett tortaformába simítjuk és előmelegített sütőben 180°-on 25-30 perc alatt megsütjük.

Kihűlés után félbevágjuk és barack lekvárral megkenjük.

A tetejére porcukrot szórunk.

Bakosné Erzsike- Babos, töpörtyús pogácsa

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
- 20 dkg főtt bab
- 20 dkg ikrás sertézsír vagy
- 0,5 dkg élesztő
- 1,5 dl tejföl
- 1 egész tojás
- 2 dkg só
- pici bors
- 40-50 db babszem a díszítéshez



kacsaszír

Elkészítése:

A lisztet a tálba tesszük, a közepébe mélyedést teszünk. Belemorzsoljuk az élesztőt és a langyos tejföllel kovászt készítünk.

Hagyjuk megkelti, majd hozzáadjuk a ledarált főtt babot, sót, borsot és a zsiradékot. Alaposan összegyúrjuk.

Kinyújtjuk majd a ledarált töpörtyút rákenjük és 3-as hajtogatást csinálunk.

15 percig kelesztjük és még háromszor hajtogatjuk. Végül kinyújtjuk és kb. 2 cm magasságúra hagyjuk. Késsel bevagdossuk, pogácsa szaggatóval kiszúrjuk és főtt babszemmél díszítjük, majd tojással lekenjük és rövid pihentetés után 180 C°-on kb. 20 percig sütjük.

Bakosné Erzsike- Sváb krumplis pogácsa

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt
- 20 dkg burgonya
- 20 dkg zsír
- 1/2 csomag élesztő
- 1 kávéskanál só
- tejföl
- 1 tojás

Elkészítése:

Sós vízben megfőzzük a krumplit, leszűrjük, áttörjük. Összekeverjük a liszttel, az élesztővel, a sóval, kb. 12 dkg zsírral, és annyi kissé keményebb tésztát kapjunk.

A tészta kelés közben a krumplitól lágyulni fog. Egy cipót készítünk, majd kelni hagyjuk. Háromszor kinyújtjuk, minden alkalommal megkenjük olvasztott zsírral. A kinyújtások között minimum 15 perc szünetet hagyunk. Végül kinyújtjuk, késsel berácsozzuk, majd kiszaggatjuk.

Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, egy felvert tojással megkenjük a tetejét, és 180 C°-ra előmelegített sütőben szép pirosra sütjük!



majd miután kihűlt elmorzsolt tejföllel, hogy egy

Baloginé Jutka néni -

Császármorzsa (smarni)

Hozzávalók:

- 30 dkg búzadara
- 10 dkg cukor
- 1/2 liter tej
- 3 tojás
- 25 dkg margarin
- baracklekvár (ízlés szerint)



A búzadarát 5 dkg cukorral és pici sóval 1/2 liter langyos tejbe áztatjuk. Amikor a dara megduzzad hozzákeverünk 5 dkg cukrot, 3 tojássárgáját és a tojások kemény habját.

Ezután egy zománcozott tepsiben szétkenünk 20 dkg margarint, beleöntjük a tésztát, elsimítjuk majd megsütjük. Ne szárítsuk ki!



Amikor a tetejét jónak ítéljük meg a tepsiben 2 cm-es kockákra vágjuk, összekeverjük, hozzáadunk 5 dkg margarint és így sütjük készre.

Tálra felhalmozva, megcukrozva, baracklekvárral tálaljuk.

Sütési idő: változó (villanysütő alsó-felső fokozat 170 C°-on 50-60 perc)

Bánffy Edéné, Margit néni- Szalonnás krumpligombóc leves

Hozzávalók (4 személyre):

- 1 nagyobb fehérrépa
- 1 nagyobb sárgarépa
- 1 fej vöröshagyma
- 70 dkg burgonya
- 25 dkg liszt
- 1 tojás
- 20 dkg füstölt szalonna
- zellerlevél
- őrölt pirospaprika
- só
- 1 paradicsom
- 1 paprika



Elkészítése:

A megtisztított répákat feldaraboljuk, zsíron megdinszteljük, beleteszünk egy paprikát és egy paradicsomot. A krumplit meghámozzuk, kockákra vágjuk, majd sós vízben megfőzzük. A krumpli főzőlevével felöntjük a zöldségeket. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és kiolvasztjuk. A krumplit miután kihűlt áttörjük, hozzáadjuk a lisztet, elmorzsoljuk, és ráöntjük a még meleg zsírt a szalonnával együtt.



Sózzuk ízlés szerint.

Hozzáadunk 1 tojást, összedolgozzuk, majd gombócokat formálunk belőle. A levesben főzzük ki, ha feljön a tetejére, megfőtt.

Fogd Mihályiné-**Sós, fonott kalács**

Hozzávalók:

- 75 dkg liszt
- 30 dkg zsír
- 4 dl tejföl
- 1 evőkanál só
- 5 dkg élesztő
- 4 dl tej
- 1 evőkanál cukor
- 1 tojás a kenéshez
- köménymag
- 15 dkg zsír



Elkészítése:

Az élesztőt a cukrozott langyos tejben felfuttatjuk.

A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, majd a tejföllel és élesztős tejjel összedolgozzuk, és közepes keménységű tésztát gyúrunk.



Letakarva 1 óra hosszat kelesztjük.

Lisztezett deszkára borítjuk, majd 60 cm hosszú, ujjnyi vastagságú rudakat sodrunk, majd a rudakból kétszálal fonatokat készítünk.

Kizsírozott sütőlemezre helyezük a tésztát.

Fél órás pihentetés után felvert tojással megkenjük, köménymaggal és sóval megszórjuk.

Közép meleg sütőben szép pirosra sütjük.

Grázel Magdi néni -**Hagymás gombóc**

Hozzávalók:

- krumpli (főtt)
- 1 ek. zsír
- 1 tojás
- só
- liszt (amennyit felvesz)
- vörös hagyma (min. 6 fej)



Elkészítése:

A hagymákat apróra vágjuk, majd lassú tűzön, a zsíron arany-barnára pároljuk. Félretesszük húlni.

A tésztát kinyújtjuk, majd a kihűlt hagymát rákenjük. A hagymával megkent tésztát felsodorjuk, majd feldaraboljuk és mindegyik darab 2 végét összecippentjük, gombócokat formálunk belőle.

Prézlit pirítunk, majd beleforgatjuk a kifőtt gombócokat.

Koch Emmike- **Krumplis rétes**

Hozzávalók:

- 8 db-os réteslap
- 1,5 kg burgonya
- nagy poharas tejföl (kb. 300 ml)
- 15 dkg sajt vagy túró vagy juhtúró
- pici só
- kis zsír kenéshez



Elkészítése:

4-4 db réteslapot kicsit megszírozunk.

A megfőtt burgonyát ráreszeljük, megsózzuk, rákenjük a tejfölt és tetszés szerint megszórjuk a sajttal vagy a túróval.

Felgöngyöljük, majd kizsírozott tepsiben megsütjük.

Tetejét tojássárgájával vagy tejjel megkenjük.

Konczerné Albitz Piroška- **Sáfrányos marhahúsleves eperlevéllel**

Hozzávalók:

- 4 szál sárgarépa
- 2 szál fehérrépa
- 1 karalábé
- zellergumó + zöld
- paprika
- paradicsom
- kevés gyömbér
- szerecsendió
- bors
- sáfrány
- 1 kg marhanyak



Elkészítése:

A húst vízben feltesszük főzni. Miután felforrt lehabozzuk.

Miután letisztult az összes zöldséget és fűszert hozzátesszük.

Lassan gyöngyözve főzzük 2-3 óra hosszat a hústól függően.

Konczerné Albitz Piroska-Paradicsomos krumpli főtt hússal

Hozzávalók:

- 1 púpozott evőkanál liszt
- 1 evőkanál zsír
- fél evőkanál őrölt piros paprika
- 1/2 liter paradicsomlé
- 1,5 dl víz
- só
- bors
- pici cukor
- 1/2 fej vöröshagyma
- 3 szem krumpli



Elkészítése:

Világos rántást készítünk (liszt + zsír + piros paprika).

Vízzel felöntjük, majd hozzáadjuk a paradicsomlé.

Ízesítjük sóval, borssal és cukorral, majd belefőzzük a vöröshagymát. A végén a hagymát kivesszük (csak az íze miatt kell!)

A krumplikat külön megfőzzük, majd a sűrű paradicsomszósza karikázzuk.

Tálaláskor főtt hússzeleteket adunk hozzá.

Konczerné Albitz Piroska-**Babos káposzta**

Hozzávalók:

- 1 kg füstölt csülök
- 1,5 kg hátsó csülök
- 1,5 kg savanyú káposzta
- 1 kg száraz tarkabab
- vöröshagyma
- zsír
- paprika
- paradicsom



Elkészítése:

Előző nap beáztatjuk a füstölt csülköt és a babot.

A füstölt csülköt feltesszük főni és miután felforrt az első főzővizet leöntjük. Újra feltesszük főni és miután félig megfőtt, hozzáadjuk a beáztatott babot. Ízesítjük babérlevéllel és borssal.

Egy másik edényben odatesszük a megmosott savanyú káposztát (annyi vízben hogy ellepje), paradicsomlével felöntjük, puhára főzzük.



A hátsó csülköt felkockázzuk, majd elkészítjük pörköltnek.

A füstölt főtt csülköt felkockázzuk.

Miután minden hozzávaló megfőtt, összeöntjük a füstölt csülköt, a babot, a káposztát és a csülökből készült pörköltet.

Főzőlével hígítjuk, majd egy híg fokhagymás rántással az egészet berántjuk.

Konczerné Albitz Piroska-**Mákos-szilvás gombóc**

Hozzávalók (16 gombóchoz):

- 1 kg krumpli
- 1 evőkanál zsír
- 1 tojás
- 500g darált mák
- 10 dkg vaj
- só
- liszt (amennyit a krumpli felvesz)
- fahéj
- szilva
- kristálycukor



Elkészítése:

A krumplikat sós vízben megfőzzük, leszűrjük, összetörjük, majd kihűtjük.

Hozzáadunk 1 evőkanál zsírt, a tojást, egy pici sót és annyi lisztet, amennyit felvesz a krumpli. Inkább többször adjunk hozzá egyszerre keveset.

Gyúródeszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk a tésztát. Felkockázzuk, majd minden kocka közepére teszünk szilvát, arra a cukrot és a fahéjat.

Az ellentétes sarkokat összefogjuk, majd gombóccá formáljuk.

Forrásban lévő sós vízben kifőzzük a gombócokat, a főzővízbe pici zsírt is teszünk.

A gombócokat a vízből kivéve lecsöpögtetjük, majd az olvasztott vajban megforgatjuk. Ezután beleforgatjuk a cukrozott darált mákba.

Krizsán Pálné-Káposztás csülök keltgombóccal

Hozzávalók :

- 1 füstölt csülök
- 1 kg savanyú káposzta

Hozzávalók a gombóchoz :

- 0,5 kg rétesliszt
- 2 dkg élesztő
- 2 tojás sárgája

Gombóc elkészítése:

A lisztből a megkelesztett élesztőből, és 2 tojás sárgájából elkészítjük a gombóctésztát, majd kb. 1/2 órán át megkelesztjük. Ezután gombócokat formálunk belőle.



Elkészítés:

A füstölt csülköt megfőzzük, a káposztát annyi csülöklével öntjük fel, hogy ellepje.

Miután elfőtt a leve, a káposztára helyezük a megkelt gombócokat. Lefedve, a gőzben párolódik.

Vadas

Hozzávalók:

- 60 dkg marhahús
- 1 db nagy fej vöröshagyma
- 2 db sárgarépa
- 2 db fehérrépa
- 2 db babérlevél
- kis szelet citrom héjával
- 5 dkg füstölt szalonna
- pár szem feketebors
- 1 evőkanál cukor
- 1 evőkanál tejföl
- 1 teáskanál mustár
- só ízlés szerint

Gombóchoz:

- 2 db zsömle
- kevés olaj a pirításhoz
- 1 db tojás
- 25- 30 dkg liszt
- só
- víz

Elkészítése:

A húst és a felszeletelt zöldségeket, a citromot, a babérlevelet, szalonnát, borsot és a sót beletesszük egy lábasba. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, lassan puhára főzzük. Hűvös helyen állni hagyjuk egy napig.

Másnap kivesszük a húst és felszeleteljük. A zöldséget leszűrjük (levét félretesszük), a babérlevelet és a borsot kiszedjük és összeturmixoljuk.

A cukrot karamellizáljuk, ráöntjük a zöldséget, hozzátesszük a mustárt és a tejfölt, jól elkeverjük és a félretett léből annyit öntünk hozzá, hogy a kellő sűrűséget elérjük. Beletesszük a felszeletelt húst és lassan összeforraljuk.



Gombóc készítése:

A kockára vágott zsömlét megpirítjuk az olajban. Közepes sűrűségű nokedli tésztát készítünk, belekeverjük a zsömlékockát és gombócokká formázzuk. Bő sós, forró vízben megfőzzük, leszűrjük és tálaljuk.

Káposztás lepény

Hozzávalók:

Tésztához:

- 50 dkg liszt
- 2,5 dkg élesztő
- 3 dl tej
- 1 mk cukor + pici a tésztába
- 1 tojás sárgája
- 15 dkg zsír
- só

Töltelékhez:

- 1 kg káposzta
- só ízlés szerint
- 1 mk cukor
- bors ízlés szerint
- 15 dkg zsír



Elkészítése:

Langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. Eldolgozzuk a lisztet a zsírral, majd hozzáadjuk a tojássárgáját, sőt és cukrot. Addig gyúrjuk, míg elválik a kezünktől. Kelesztjük 1,5 órát.

Káposztát lereszeljük apró reszelőn, majd sózzuk. Állni hagyjuk 0,5 órát. Utána kinyomkodjuk, rátesszük a zsírra, megdinszteljük (világosra). Utána cukrozzuk, borsozzuk.

A tésztát 3 részre osztjuk, majd mindegyiket kinyújtjuk fél ujjnyi vastagságúra. A kinyújtott tészta szélére halmozzuk a káposztát, majd kétszer behajtjuk. Zsírozott tepsiben arany-barnára sütjük.

Töltelék lehet túró, lekvár, dió, mák, stb.

Hájas diós (90 - 100 darab)

Hozzávalók:

Tésztához:

- 1,5 kg disznóháj darálva
- 1 kg liszt
- 12 tojás sárgája
- 2 kis pohár tejföl
- só
- cukor

Töltelékhez:

- 12 tojás fehérje
- 0,5 kg darált dió
- 0,5 kg porcukor



Elkészítése:

Fontos tudnivaló! A sütemény készítését mindig hűvösben végezzük.

A hájat a liszttel összemorzsoljuk, pici sót és pici cukrot teszünk bele, hozzáadjuk a tojás sárgákat és a tejfölt. Jól átdolgozzuk, amíg gyúrható tésztát kapunk.

Kisebb, diónyi gombócokat formálunk, majd lisztezett tálcára rakva a hűtőbe tesszük minimum 12 órára.

Ezután tenyérvnyi nagyságúra nyújtjuk a gombócokat.

A tojásfehérjéket felferjük, hozzáadjuk a darált dió és a porcukrot.

A kinyújtott tésztákra halmozzuk a tölteléket, kb. púpozott teáskanálnyi. A tészta két szélét felhajtjuk, felül összefogjuk és összeráncoljuk.

Zsírozott tepsiben, lassú tűzön kb. 200 C°-on előmelegített sütőben készre sütjük. Minden sütés előtt a tepsit újra zsírozzuk.

Ha kihűlt, porcukorral meghintve kínáljuk.

Szüreti kakasgulyás (györkönyi kakasból)

Hozzávalók :

- 1 kakas
- 10 dkg zsír
- 1 nagyobb fej vöröshagyma
- sárgarépa
- petrezselyem
- zeller
- szegfűbors - feketebors egész 8-8 db
- 1db zöldpaprika
- 1 paradicsom
- só
- 1 púpozott evőkanál őrölt pirospaprika
- 0,5 kg burgonya



Hozzávalók (csipetkéhez):

- 1 tojás
- liszt, amennyit felvesz
- só



Elkészítése:

A vöröshagymát apróra vágjuk, a zsíron aranysárgára pirítjuk, a púpozott evőkanál pirospaprikával megszórjuk. Felengedjük egy kis vízzel, majd beletesszük a feldarabolt kakast. Fűszerezük borssal, sóval, egy kicsit főzzük, majd bezöldségeljük. Ha puha a zöldség, hozzáadjuk a hasábokra vágott burgonyát.

Csipetke elkészítése:

Összegyúrjuk, majd kifőzzük.



Állandó támogatóink:

Freundeskreis- Sváb Baráti Kör Csömör

Virágállomás Csömör

Polgármesteri Hivatal Csömör

Nosztalgia Étterem

Zöldfa étterem

Balogi István

Fogd János

Dr. Winkler Zoltán

Nyilas Imréné virág

Moda Flora virágkertészet

Csani Fruit KFT.

Korbadits Kozmetika

Séró- Kéro Szépségfarm.