

Mottó: „Ahogyan én készítem el!”

Csak ajánlani tudom az alábbi, 2018 nyarán-őszén már kipróbált, de most emlékezetből lejegyzett étel recepteket! A hozzávalók a elkészíteni kíván mennyiség függvényében arányosan változtathatóak. Egy Székelyföldi utazásom alkalmával ismerkedtem a leírt ízekkel, ételekkel. Mivel a leírt ételek több – előre pácolt, vagy sózott-összetevőkből állnak a sózásnál vigyázni kell.

### **Bőséges pacal csorba (leves) másképen**

- 1.5 kg. csíkozott, előfőzött pacal,
- 1 db. sertés csülök,
- szükség szerint marha csontból főzött alap lé, (vagy ha nincs csont 2-3 leveskockával helyettesíteni, de ez nem az igazi),
- 2 db. nagyobb sárga répa,
- 1 db. fehérrépa,
- ½ gumó zeller,
- 2-3 db vöröshagyma,
- 2-3 kanál napraforgó olaj (vagy egy evő kanál s. zsír)
- 1 fej (6-7 gerezd) fokhagyma,
- 2-3 babérlevél,
- egy kanál szárított tárkony, (legjobb a zöld ág, majd főzés után kivenni)
- 2 db. héjától megszabadított paradicsom,
- 2 db. savanyú paprika,
- 1 kiskanál savanyú korpa (Romániában kapható a tasakos por: Bors magic néven) szükség szerint,
- 1 /2 lit. tejszín (vagy 20 %-os tejföl) összekeverve 2 kanál liszttel és 2 db. tojássárgájával (habarásnak)
- só-bors (előkóstolás után),- zöld erős paprika karika és ecet (ízlés szerint )
- 1 csokor petrezselyem zöldje,1 citrom

Készítés módja, 6 adag:

Megfelelő nagyságú fazékban (bográcsban a legjobb) a zsiradékon üvegesre sütni a hagymát, majd bele a reszelt répákat, zellert és kissé pirítani, a zúzott fokhagymát, lehéjazott paradicsomot, aprított ecetes paprikát, majd erre rátenni az előfőzött pacalt is, a szükséges mennyiségű alap lével (vagy a vízben felolvasztott leveskockákkal) felönteni.

A csíkokra vágott csülökkel - lassú tűzön együtt főzni míg a pacal nem foszlik szét, közben sózni, borsozni (ízlés szerin), a habarást (lásd a szükségéleteknél) hő kiegyenlítéssel belekeverni. A leves sűrűségét a habarással állítom be.

Készre főzni, megszórni a petrezselyem zöldjével, és ecet, vagy citrom karikát, erős paprikát, lehet tejfölt is mellé és puha kenyeret adunk hozzá.

Javaslat: csülök helyet, a főzés vége felé 30 dkg. tisztított sertés velővel elkészíteni, nagyon finom.

### **Kelkáposzta főzelék másképpen**

- 1 db. közepes nagyságú fej kelkáposzta,
- 1 db. nagyobb burgonya,
- 1 db. nagyobb sárgarépa,
- 2 db. leveskocka, (vagy húsleves)
- 2 dcl. tejszín,
- só, majoránna

Fűszer: só, bors, majoránna, őrölt köménymag-ízlés szerint.

Rántáshoz: egy-két kanál olajban 3-4 gerezd préselt fokhagymával, 2 kanál liszttel, 1 teás kanálnyi pirospaprikával, felengedve egy pohár vízzel. A sűrűségét a habarással állítom be.

Feltétnek: tükörtojás, vagy sült húsos szalonnak, (de lehet sült virsli is).

Készítés módja:

A káposztát és burgonyát csíkokra-kockákra vágva, a répát lereszelve, a leveskockával egy megfelelő nagyságú edényben párolni (a víz az **edény** szintjéig legyen), fűszerezni, ha készre főtt berántani (fentiek szerinti szükségletekkel, hő kiegyenlítéssel), hozzá adni a tejszínt, majd merülő mixerrel peresíteni, sűrű főzelék legyen. A feltétek egyikével lehet tálalni.

### **Róka gombás sertés tokány** (Bográcsban-szabadtűzön javasolt)

- a.) -1.5 kg. lapockából- 5-8 db. aprított hagymával (15 dkg paradicsomsűrítmény, 5-6 db. zöld fehér és egy darabka csípős paprika, (a szokásos fűszerekkel: köménymag, majoránna, a sózás előtt megkóstolni stb.) pörköltet készítek, majd, amikor elkészült hozzáadok kb. 1.5- 2 kg. frissen szedett, tisztított róka gombát. Amikor a gomba is megpuhult 2-3 kanál liszttel összekeverek kb. ½ kg. házi (jó a bolti is) tejfölt és összeforralom.

Tálaláskor friss barna/vagy pityókás kenyér és savanyított lila hagyma dukál hozzá.

A lila hagymát: a szükséges mennyiséget, vékony karikára vágom és besózom, locsolom egy kevéske bazsalikomos ecettel. (Tálalás előtt 1-2 órával készül.)

- b.) A fentiek szerint készül a „savanyú húsos tokány”, ehhez nem a friss róka gomba szükséges, hanem a házilag savanyított (befőttnek rakott) róka gomba, melyet átöblítve (ha nagyon savanyú többször is) használom fel. A többi azonos az „a.) pont” receptje szerint, de ezt főtt burgonyával/pityókával adom fel.

Megjegyzés: Székelyföldön borjúból készítettem el. Állítólag laska gombával és más fajta erdei gombával is elkészíthető. A szárított gombát be kell áztatni.).

### **Kemencés kukoricakása gazdagon**

1 kg. kukoricadara,  
25 dk. juhtúró és  
45 db. félszíros tehéntúró, (összekeverve)  
1 dob. 20 %-os tejföl,  
20-25 dkg. orda, vagy mozzarella sajt,  
3 db. nagyobb hagyma,  
30 dkg. füstölt szalonna,  
25 dkg. száraz füstölt kolbász, (lehet még egy kevéske lángolt kolbász is)  
1 db. tojás

Készítés módja:

Előkészíteni a belevalókat, kicsi zsiradékban pirítom az aprított hagymát, szalonnát és kolbász karikákat, - félre teszem-, majd forró, sós vízben (sózáznál vigyázni kell mert a többi hozzávalók is tartalmaznak sót) megfőzöm a kását (vigyázni mert lövöldözik).

A kása főzés befejtével belekeverem a két fajta túró, összekavarom és melegen egy kivajazott jénai tálban, vagy közepes tepsiben fektetem a kása felét. A kására szórom a hagymás-kolbászos töltelék, majd a tetejét a maradék kásával takarom be.

A tejfölt összekeverem (felverem) a tojássárgájával, ezzel locsolom a tetejét, amelyet az morzsolt ordával, vagy más (reszelt) sajttal szórtam meg. Az tepsis kását előmelegített sütőben (én kerti kemencében készítettem el) pirításig sütöm.

Sör kíséretében kockákra vágva melegen, esetleg hidegen tálalom.

**Lejegyezte, beküldte: Netye Mihály**