

# *Karácsonyi receptek*

## *Heringsaláta*

*Hozzávalók:* 0,5 kg nyers tisztított hering; a páchoz: 2,5 dl víz, 3 evőkanál ecet, 3 teáskanál só, fél teáskanál cukor; a szószhoz: 2 dl tejföl, 1 tojássárgája, kávéskanál őrölt fehérbors, 3 teáskanál mustár, 1 kis fej fokhagyma, csokor kapor, petrezselyem, metélőhagyma

A hering bőrét eltávolítjuk. A pác hozzávalóit összekeverjük, belerakjuk a heringfiléket, egy napig állni hagyjuk. Összekeverjük a szósz alapanyagait, feldaraboljuk a filéket, belekeverjük a szószba, egy napig állni hagyjuk.

## *Rosolli*

*Hozzávalók:* 4 szem burgonya, 4 szál sárgarépa, 4 darab cékla, 4 darab savanyú uborka, 2 alma, 1 kis vöröshagyma, só, őrölt fehér bors, petrezselyem, metélőhagyma, 2 dl tejszín vagy tejföl, pici ecet (vagy almaecet), céklalé, csipetnyi cukor, a díszítéshez főtt tojás

A zöldségféléket meghámozzuk, megfőzzük és apró kockákra vágjuk, hozzáadjuk a feldarabolt uborkát, almát, hagymát, petrezselymet.

A mártás alapja a tejszín vagy a tejföl, melyet cukorral, borssal, ecettel, céklalével kikeverünk. A mártást külön tálkában kínáljuk hozzá.

## *Házimustár*

*Hozzávalók:* 1 dl őrölt mustármag, 1 dl cukor, 1 dl tejszín, 1 dl tojássárgája, 1 kiskanál burgonyaliszt, 2 kiskanál ecet, só

A mustárport és a cukrot összekeverjük, hozzáadjuk a lisztet, a tejszínt, a tojássárgáját, tűzön forrásig hevítjük. Leveszük, majd ecettel, sóval ízesítjük. Hetekig eláll.

## *Burgonya rakottas*

*Hozzávalók:* 1 kg burgonya, 4 dl tej, 2 evőkanál vaj, 1 kávéskanál őrölt szerecsendió, 1 tojás, só, cukor

A burgonyát héjában megfőzzük, lehámozzuk, összetörjük. A krumplit, a felforralt tejet, a tojást és a fűszereket jól összekeverjük. Kivajazott edénybe öntjük, lassú tűzön megsütjük. Sütés közben a massa megdagad.



Photo: Studio Fotoni

### Sárgarépa rakottas

*Hozzávalók:* 12 dkg rizs, 4 dl víz, 1,2 dl tej, 1,5 kg sárgarépa, 2 dl tejszín, 5 dkg vaj, 1 kiskanál őrölt szerecsendió, 3 tojás, 1 evőkanál cukor, só, zsemlemorzsa

A rizst puhára főzzük a víz-tej keverékében, megsózzuk. Hozzáadjuk a reszelt sárgarépát, a tejszínt, az olvasztott vajat, a felvert tojást és a fűszereket. A keveréket kivajazott edénybe öntjük, meghintjük zsemlemorzssával, vajdarabokat szórunk a tetejére. Sütőben lassú tűzön megsütjük.

### Karórépa rakottas

*Hozzávalók:* kb. 1 kg megtisztított karórépa, 2 tojás, 5 dkg vaj, só, 1 teáskanál őrölt fehérbors, 1 teáskanál őrölt szerecsendió, 1 teáskanál gyömbér, 2 dl zsemlemorzsa, 2 dl tejszín, 2 evőkanál méz (vagy szirup)

A feldarabolt karórépát kevés sós vízben nagyon puhára főzzük. Összetörjük, simára keverjük. Hozzáadjuk a felvert tojást, a vajat, a tejszínt, a mézet, a fűszereket és a zsemlemorzsát. A nem túl lágy masszát kivajazott edénybe öntjük. A tetejére zsemlemorzsát és vajdarabokat szórunk. Lassú tűzön több órán át sütjük.

### Karél pirog

*Hozzávalók:* a tésztához: 2 dl víz, 25 dkg búzaliszt, 25 dkg rozsliszt, só; a töltelékhez: 5 dl víz, 30 dkg rizs, só; vaj, néhány keményre főtt tojás

A vízből, a kétféle lisztből összegyúrjuk a tésztát, sózzuk. Hosszúkás formára nyújtjuk, 25 részre vágjuk, kis golyókat formálunk belőle, letakarjuk, pihentetjük. A rizst puhára főzzük, sóval ízesítjük, lehűtjük. A tésztagolyókat egyenként vékonyra, hosszúkás formára kinyújtjuk, a közepére teszünk egy evőkanálnyi főtt rizst, a tészta 1-2 cm szélét felhatjuk, ujjunkkal redőszerűen benyomkodjuk. Forró sütőben barnára sütjük. Meleg tejszínbe vajat keverünk, ebbe mártjuk a megsült pirogokat, melegen tartjuk. A főtt tojásokat összetörjük, vajjal kikeverjük, a meleg pirogokra púpozzuk egy-egy kanállal, így kínáljuk.

### Szilvás kompót

*Hozzávalók:* 25 dkg aszalt szilva (és esetleg más gyümölcs), fél l víz, 2 dl almalé, fél dl cukor, 2 rúd fahéj, 3 evőkanál krumpliliszt vagy étkezési keményítő

A vízben néhány óráig állni hagyjuk a gyümölcsöket. Majd hozzáadjuk az almalét és a fűszereket, puhára főzzük. Besűrítjük és még egy kicsit forraljuk. Hidegen kínáljuk.



Photo: Studio Fotoni

## *Kelt kalácstészta*

*Hozzávalók:* 5 dl tej, 5 dkg élesztő, 2 tojás, 16 dkg cukor, 1 evőkanál őrölt kardemum, 20 dkg vaj, 1 kg liszt, só

Az élesztőt langyos tejbe keverjük, beletesszük a tojást, a cukrot és a fűszert, majd a lisztet, összegyúrjuk, hozzáadjuk a vajat. A tésztát jól kidolgozzuk és 30 percig pihentetjük. Ízlés szerint formázzuk gombócnak, fonottnak stb. Sütés előtt még pihentetjük, tojással megkenjük.

## *Mézeskalács*

*Hozzávalók:* 1,5 dl méz (vagy cukorszirup), 2 dl cukor (barnacukor), 25 dkg vaj, 3 teáskanál őrölt fahéj, 3 teáskanál őrölt gyömbér, 3 teáskanál reszelt narancshéj, 1,5 teáskanál szegfűszeg, 2 tojás, 2 teáskanál szódbikarbóna, 2 teáskanál sütőpor, 9 dl liszt, só; a díszítéshez tojásfehérje, 2 dl porcukor, pár csepp citromlé

A mézet, a cukrot, a vajat és a fűszereket felfőzzük, majd hagyjuk kihűlni. Hozzáadjuk a lisztet, a sütőport, kézzel eldolgozzuk, egy napra hidegre tesszük. Másnap a tésztát kb. 3 mm vékony lappá nyújtjuk, és különböző fomákat szaggatunk belőle (szív, virág, fenyő, állatfigurák stb.), majd 10-15 perc alatt megsütjük. Tojásfehérjéből és porcukorból, pár csepp citromlével mázat keverünk a díszítéshez.



Photo: Studio Fotoni

## *Szilvás csillag*

*Hozzávalók:* 30 dkg vaj, 5 dl liszt, 2 dl víz, tojássárgája, 20 dkg kimagozott aszalt szilva (vagy szilvalekvár)

A vajat, a lisztet és a vizet összedolgozzuk, a hájas tésztához hasonló masszát kapunk, 30 percig hűtőben pihentetjük. A tésztát kinyújtjuk, összehajtogatjuk, pihentetjük. Ezt háromszor megismételjük. A kinyújtott vékony tésztát 12 db kis négyzetre vágjuk, minden sarkát egy kicsit bevágjuk, a közepére szilvát vagy lekvárt teszünk, majd a tészta sarkait forgószerűen behajtjuk. A tetejét tojással megkenjük és forró sütőben megsütjük.

## *Glögi*

*Hozzávalók:* 3 dl ribizlilé, 5 dl vörösbor, 3 dl víz, cukor, fahéj, szegfűszeg, gyömbér, kardemum, reszelt narancshéj; mandula, mazsola

A fűszereket és a vizet kb. fél órán át forraljuk, majd átszűrjük. Hozzáadjuk a ribizlilét és a cukrot, felforraljuk. Belekeverjük a bort. A poharak aljára pár szem mandulát és mazsolát szórunk, majd ráöntjük a forró italt.

## *Házi sör*

*Hozzávalók:* 3 dl maláta, 16 dkg cukor, 4 l víz, 1 kanál élesztő

A malátát és a cukrot kancsóba tesszük, ráöntjük a forró vizet. Letakarjuk, egy napig állni hagyjuk. Átszűrjük, hozzáadjuk a kevés langyos vízben feloldott élesztőt. Meleg helyen egy napig állni hagyjuk. Csapán néhány napig tárolható.