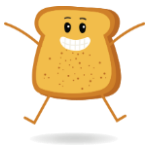


Zsemlekocka változatok

Egyszerű zselme- vagy kenyérkocka

Hozzávalók / 5 adag

- 250 g kenyér (szikkadt kenyér, tetszés szerint lehet fehér, rozs, teljes kiőrlésű, vagy ami éppen van otthon) vagy 5-6 db zsemle vagy kifli

Elkészítés

A kenyeret szeleteljük fel (kb. 1 cm vastagon), majd vágjunk 1x1 cm-es kockákat a szeletekből. Tegyük sütőlemezre és 180 fokon pirítsuk meg a sütőben. Akkor jó, ha egyenletes zsemleszínűek lesznek a kockák.
Ebben az állapotban, ha a kockák kihűltek, légmentesen zárható dobozban hosszú ideig eltárolhatjuk felhasználásig.

Fűszeres kenyérkockák

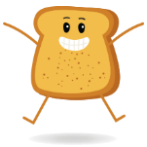
Hozzávalók / 5 adag

- 250 g kenyér (szikkadt kenyér, tetszés szerint lehet fehér, rozs, teljes kiőrlésű, vagy ami éppen van otthon)
- 1 teáskanál kakukkfű (legjobb, ha frisset használunk, de a szárított is megfelelő)
- 2 gerezd fokhagyma
- 0,5 csokor petrezselyem
- só ízlés szerint
- fekete bors ízlés szerint (frissen őrölve)
- 0,5 dl olaj

Elkészítés

A kenyeret szeleteljük fel (kb. 1 cm vastagon), majd vágjunk 1x1 cm-es kockákat a szeletekből. Tegyük sütőlemezre, és 180 fokon pirítsuk meg a sütőben. Akkor jó, ha egyenletes zsemleszínűek lesznek a kockák.
Egy serpenyőt tegyünk közepes lángra, majd szórjuk bele a kenyérkockákat. Öntözzük megolajjal (legjobb a szűz olivaolaj erre a célra), sózzuk, borsozzuk, majd adjunk hozzá zúzott fokhagymát, illetőleg aprított fűszernövényeket. A serpenyőben jól forgassuk össze pár percig.
Melegen és hidegen egyaránt fogyasztható. Vendégvárónak vagy sörkörcsolyának is ajánlott.

Tipp: ha melegen reszelt sajtot is szórunk rá, finom és kiadós ropogtatnivalót kapunk, amit önmagában vagy levesekhez, salátákhoz fogyaszthatunk.



Levesek

Burgonyapüré-leves recept

Hozzávalók / 4 adag

- 50 dkg burgonya
- 2 dl tejföl (vagy tejszín)
- 1 db tojássárgája
- Só, bors, babérlevél, kömény ízlés szerint
- 3 szelet kenyér (pirított kenyérkockához)

Elkészítés

A burgonyát megtisztítjuk és egy edénybe kockázzuk.Felöntjük annyi vízzel, hogy bőven ellepje, majd ízlés szerint sóval, borssal, babérlevéllel és köménnyel fűszerezzük.
Ha megfőtt, összetörjük és turmixoljuk.A tejfölt elkeverjük a tojás sárgájával és beleöntjük a levesbe.Összeforraljuk és még melegen **pirított kenyérkockával** tálaljuk.

Hagyományos francia hagymaleves

Hozzávalók / 6 adag

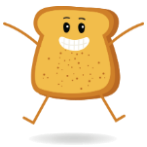
- 2 evőkanál olaj
- 5dkg vaj
- 2 gerezd zúzott fokhagyma
- 1 csokor fűszer összekötve - kakukkfű, rozmaring, zsálya, petrezselyem és babérlevél
- 1 kg hagyma, vékonyra szeletelve
- 2 liter forró marhahús alaplé - lehet leveskockából is
- 4 evőkanál liszt
- 3 dl száraz fehérbor
- 1 dl portói bor
    - a bor elhagyható, akkor helyettesíthetjük azt is levessel

A tetejére:

- 2 cikk zúzott fokhagyma
- 6 szelet bagett vagy ennek megfelelő mennyiségű óriás kifli, kifli vagy kenyér
- 4 evőkanál oliva olaj vagy olvasztott vaj
- 10 dkg reszelt sajt

Elkészítés

Az olajat és vajat felhevítem egy nagy lábasban amíg a vaj kezd habosodni. Hozzáadom a hagymát és lassú tűzön üvegesre párolom, kb. 20-30 perc alatt. Időnként kavargatom. Ne barnuljon!



Hozzáadom a fokhagymát. Megszórom a liszttel, jól átkavarom, majd ráöntöm a felforrósított levest, bort és a fűszereket. 30-40 percig főzöm, míg jól összeérnek az ízek.
Sózom, borsozom, s hozzáadom a portói bort. Kidobom belőle a fűszercsokrot.
Közben megpirítom a kenyeret és összekeverem az olajat a fogkhagymával, majd a kenyér mindkét oldalát jól átdörzsölöm vele és megszórom reszelt sajttal (ha nem olvadna rá a sajt a meleg pirítósra, akkor grillezem amíg a sajt megolvad).
A levest mély tálkákba adagolom, ráteszem a kenyérszeleteket és azonnal, még melegen tálalom.

Tejszínes póréhagymaleves

Hozzávalók / 6 adag

- 50 dkg darált sertéshús
- 2 közepes db póréhagyma
- 2 dl főzőtejszín
- 20 dkg gomba (friss vagy konzerv)
- só, bors, kömény, fokhagymapor és majoranna ízlés szerint
- kenyérkocka
- 1 ek olaj
- 2 l víz

Elkészítés

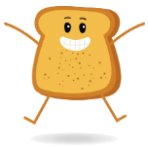
A póréhagymát megpucoljuk és karikára vágjuk.Az olajon a darált húst megpirítjuk, hozzáadjuk a póréhagymát és a gombát, majd felöntjük vízzel.
Forrás után hozzáadjuk a tejszínt és a fűszereket. Ízlés szerint lehet pürésíteni, majd melegen, pirított kenyérkockával tálaljuk.

Brokkolikrémleves sajtos pirítóssal

A brokkoliban számos ásványi anyag és vitamin található, sőt a diétában is nagyon hasznos, mivel alig tartalmaz kalóriát, viszont rostokban rendkívül gazdag.

Hozzávalók

- legalább 1 kg brokkoli
- 1 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- ízlés szerint só, fehérbors és majoranna
- 2 dl tejszín
- 5 dkg vaj
- 2 púpozott ek. liszt a habaráshoz



Sajtos pirítóshoz

- 4-5 szelet vékonyra szelt kenyér
- kevés vaj
- 5 dkg reszelt sajt

Elkészítés

Aprítsuk fel a vöröshagymát és kevés olajon pirítsuk meg, majd adjuk hozzá a fokhagymát.
A brokkolit vágjuk rózsáira és adjuk a pirított hagymához, majd öntsük fel annyi vízzel, ami éppen ellepi. Sóval, fehérborssal és majorannával ízesítsük.
Mikor megpuhult a brokkoli, akkor a leves levéből kiveszünk egy keveset egytálkába és óvatosan elkeverjük a tejszínnel (vigyázva nehogy összerántsa a tejszínt a forró lé). Állandó keverés mellett, lassan öntsükaz így elkevert tejszínt a leveshez.
Eztuán a lisztet egy kevés vízzel csomómentesre keverjük egy kis tálkában, majd ezzel behabarjuk a levest.
Ízlés szerint turmixoljuk, majd forraljuk 1 percig és készen is van.

Tipp: ha szeretnénk, hogy krémes legyen a leves, de egész brokkoli darabok is maradjanak benne, akkor tumixolás előtt érdemes néhány brokkolirózsát kivenni, melyeket turmixolás után újra hozzáadunk a leveshez.

Sajtos pirítós elkészítése

A vékonyra szeletelt kenyeret nagyon kicsit megvajazzuk, majd a reszelt sajtot szépen elegyengetjük a kenyerek tetején.
Ezután sütőben pirítjuk egészen addig, míg el nem kezd barnulni a sajt. Még melegen tálaljuk a leves mellé.

Toszkán Paradicsomleves

Hozzávalók

- 6-8 paradicsom apró kockára vágva vagy 1 doboz paradicsom konzerv
- 2-3 karéj szikkadt kenyér
- 3 ek olaj (olivaolaj a legjobb erre a célra)
- 8 gerezd fokhagyma
- 1 csokor újhagyma vagy 1 szál póréhagyma fehér része
- só
- bors
- bazsalikom
- esetleg csípőspaprika

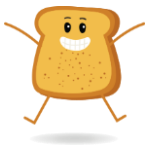
A tálaláshoz

- pirítós
- bazsalikom és fokhagyma

Elkészítés

Olajon megfuttatjuk a karikára vágott hagymát és a fokhagymagerezdeket (ez utóbbiakat egészben). Ha színt kaptak, ráöntjük a felkockázott paradicsomot, felöntjük 2-3 dl vízzel, sózzuk, borsozzuk és pár percig főzzük.
Hozzáadjuk a kis kockára vágott vagy tépkedett kenyeret és még teszünk hozzá vizet.
Kb. 15-20 percig főzzük, hogy a kenyér jó pépessé főjön.
Egy perccel a főzés vége előtt beletesszük az apróra vágott bazsalikomot, a csípős paprikát (ha használunk). Alaposan összeturmixoljuk, s még egy kis forró vízzel hígítjuk ha szükséges, hogy kb. a magyar mártások állagára hasonlítson.

Bazsalikomos pirítóssal tálaljuk. Ehhez 1-2 fokhagymát egy marék bazsalikommal finomra vágunk, s összekeverjük egy kevés (olíva)olajjal, hogy kenhető legyen. A kenyérszeleteket megpirítjuk majd rákenjük a bazsalikomos pépet. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.



Könnyű ételek és saláták

Cézár saláta

Hozzávalók / 2 adag

A salátához:

- 1 közepes fej saláta
- 1 db kígyóuborka
- 4 db paradicsom
- 20 dkg csirkemell filé
- 10 dkg pirított kenyérkocka

Az öntethez:

- 2 ek majonéz
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 csipet petrezselyem
- 1 csipet oregánó
- 1 csipet bors
- 1 csipet só
- 2 dl natúr joghurt vagy kefír

Elkészítés

A salátát, a paradicsomokat és az uborkát felszeleteljük, majdegy tálban összekeverjük őket.
Kézi habverővel kikeverjük az öntetet, először a joghurtot öntjük egy megfelelő tálba, majd hozzáadjuk a majonézt, a zúzott fokhagymát és a fűszereket. A kész öntetet a salátára kanalazzuk és átforgatjuk vele.
A csirkemell filét felkockázzuk, sózzuk, borsozzuk és serpenyőben hirtelen megpirítjuk. Frissen sülve a salátára halmozzuk.
A salátát tálaláskor megszórjuk pirított kenyérkockával vagy fokhagymás-pirítóst kínálunk mellé.

Fekete retek saláta

Hozzávalók / 4 adag

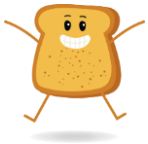
- 40 dkg fekete retek
- 2 szelet kenyér (vagy egy maréknyi előre elkészített kenyérkocka)
- só, bors ízlés szerint

Az öntethez

- Mustár
- Oliva(olaj) vagy majonéz
- Só, bors, kevés cukor ízlés szerint

Elkészítés

A retket megpucoljuk és tökgyalun legyaluljuk, vagy vékony csíkokra vágjuk.Megsózzuk, és 10 percre állni hagyjuk**.**
Eközben a hozzávalók összekeverésével elkészítjük a saláta öntetet, majd a lecsepegtetett retekhez adjuk.
A salátát tányérokba szedjük és hozzáadjuk a kenyérkockát.

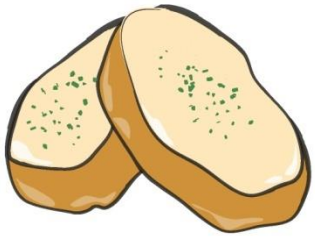


Szendvicskrémek pirítóshoz

Joghurtos cukkinikrém

Hozzávalók / 4 adag

- 1 közepes db cukkini
- 1 ek olaj
- 25 dkg joghurt
- erőspaprika ízlés szerint
- 1 gerezd fokhagyma
- 0,5 citromból nyert citromlé
- bors ízlés szerint
- só ízlés szerint



Elkészítés

A cukkinit szeletekre vágjuk és a szeletek mindkét oldalát meglocsoljuk (olíva)olajjal, majd száraz serpenyőben (vagy grillen) megsütjük.
Robotgépben vagy egy kés segítségével nagyon apróra összevágjuk a sült cukkinit.
Egy keverőtálba tesszük, majd rászórjuk a zúzott gerezd fokhagymát és a szeletekre vágott erőspaprikát. Ráöntjük a joghurtot és a citrom levét, majd sózzuk, borsozzuk, és jól összekeverjük.
Pirítós kenyérre kenve tálaljuk.

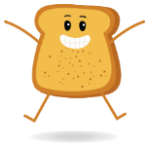
Pikáns sütőtökkrém

Hozzávalók / 4 adag

- 1,5 kg sütőtök
- 2 közepes db vöröshagyma
- 2 közepes db kápia paprika
- 1 csipet só
- 1 csipet bazsalikom
- 1 csipet oregánó
- 1 csipet bors
- 1 teáskanál olaj
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 ek sűrített paradicsom

Elkészítés

A sütőtököt félbevágjuk, kimagozzuk, majd ezután kisebb darabokra szeleteljük, és sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük.
A hagymát meghámozzuk és felnegyedeljük. A kápia paprikát kimagozzuk, hosszában negyedeljük, majd a hagymákkal együtt a tepsibe helyezzük a sütőtök mellé, majd sütőbe toljuk és megsütjük.
Mikor minden hozzávaló megsült, kivesszük őket a sütőből, és hagyjuk kihűlni.Ezután egy tálba tesszük a sült hagymát, a sült kápia paprikát, a héjából kifejtett sütőtököt és az étolajat. Sóval, bazsalikommal, oregánóval, borssal, fokhagymával és a paradicsompürével ízesítjük.
A hozzávalókat a kézi aprítógéppel pürésítjük.
A kész, pikáns sütőtökkrémet pirítóssal fogyasztjuk.



Kapros túrókrém

Hozzávalók / 4 adag

- 25 dkg tehéntúró
- 2.5 dkg margarin
- 2 ek tejföl
- 1 közepes db vöröshagyma
- 1 csokor kapor
- só ízlés szerint

Elkészítés

A margarint 1-2 órával a készítés előtt kivesszük a hűtőből, hogy szobahőmérsékletű legyen.
A hagymát és a kaprot finomra vágjuk. Egy tálkában félretesszük felhasználásig.
Egy nagyobb tálkában egyneművé keverjük a vajat a túróval. Beletesszük a tejfölt és tovább keverjük. Ezután belekeverjük a vágott hagymát és a kaprot. Végül ízlés szerint sózzuk.
Hűtőbe tesszük, hogy az ízek jól összeérjenek, majd pirítósra kenve tálaljuk.

Hagymás retekkrém

Hozzávalók / 4 adag

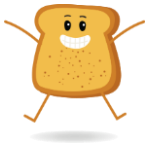
- 250 g tehéntúró
- 200 g tejföl
- 15 db hónapos retek
- 1 kis db vöröshagyma
- 1 csokor snidling vagy póréhagyma
- só, bors ízlés szerint

Elkészítés

A retket lereszeljük, a vöröshagymát kis kockákra fölvágjuk, a snidlinget vagy póréhagymát apróra vágjuk. A retek kivételével az összes hozzávalót jól összekeverjük, ízesítjük.
A felhasználás előtt kb 15 perccel a retket kinyomkodjuk és ezt is a krémhez keverjük.
Friss pirítóssal tálaljuk.

Bundáskenyér variációk

Tipp 1: A klasszikus, serpenyőben kisütött bundáskenyeret kevesebb olajjal, *egészségesebben* is elkészíthetjük, ha a tojásba forgatott kenyér vagy zsemle szeleteket kivajazott vagy sütőpapírral bélelt tepsiben sütjük ki. Reszelt sajttal is megszórhatjuk, majd addig sütjük, amíg a kenyerek barnás színt kapnak és a sajt is kezd pirulni.
Tipp 2: ugyancsak kevesebb olajjal készíthetjük a bundáskenyeret, ha bő olaj helyett kivajazott melegszendvicssütőben vagy gorfisütőben sütjük ki. Az utóbbi megoldás kifejezetten látványos kenyérkéket eredményez, érdemes kipróbálni.



Fokhagymás bundáskenyér

Hozzávalók / 4 adag

- 3 db tojás
- 0,5 dl tej
- 4 gerezd fokhagyma
- 5 szelet kenyér
- só ízlés szerint
- 3 dl olaj

Elkészítés

Egy tálba a tojásokat felütjük, egy csipet sót teszünk bele és felverjük. Beleöntjük a tejet és belereszeljük a fokhagymagerezdeket, majd összekeverjük.
Egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat és a fűszeres tojásban megforgatott kenyérszeleteket az olajba helyezzük, majd aranysárgára sütjük mindkét oldalukon.
Tálalás előtt papírtörlőn lecsepegtetjük a olajat.

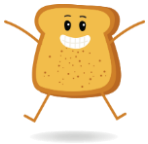
Spenótos sajtos bundás kenyér

Hozzávalók / 2 adag

- 3 ek olaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 10 dkg spenót
- 3 db tojás
- só, bors ízlés szerint
- 8 szelet kenyér
- 5 dkg vaj
- 7,5 dkg reszelt sajt

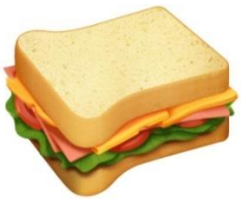
Elkészítés

A zúzott fokagymát kevés olajon megfuttajuk, majd hozzáadjuk a tisztított spenótot és megfonnyasztjuk rajta. Ha készen van, egy kisebb tábla szedjük és hagyjuk, hogy lecsepegjen.
A tojásokat sóval-borssal felverjük és megforgatunk benne két szelet kenyeret. Egy serpenyőben kevés vajat vagy olajat forrósítunk, majd rátesszük a tojásos kenyereket. Az egyik oldalukat néhány percig sütjük, amíg szép piros nem lesz.
Ekkor megfordítjuk az egyik szelet kenyeret, a már megsült felére teszünk egy keveset a spenótból és a reszelt sajtból, majd a másik szelet kenyér szintén sült oldalával lefelé betakarjuk és pár másodpercig összenyomjuk a szendvicset. Eztuán mindkét felét 1-2 perc alatt aranybarnára sütjük.
Addig folytatjuk a műveletet, amíg a hozzávalók el nem fogynak. Tálalás előtt papírtörlőn lecsepegtetjük a olajat.



Parasztsonkás bundás szendvics

Hozzávalók / 1 adag



- 1 db tojás
- 2 vékony szelet kenyér
- 5 dkg sonka
- 5 dkg sajt (szeletelt)
- só, bors ízlés szerint
- 1 dl olaj

Elkészítés

Egy kenyérszeletre teszünk egy-egy szelet sonkát és sajtot, majd lefedjük egy másik szelettel kenyérrel. Ha vastag a kenyér héja, akkor érdemes levágni.
Egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat.
A tojásokat felverjük és sóval, borssal ízesítjük. Ebbe fogatjuk az elkészített szendvicset úgy, hogy a szélét is befedje a tojás. Ezután a szokásos módon olajba helyezzük, majd mindkét oldalon aranysárgára sütjük.
Tálalás előtt papírtörlőn lecsepegtetjük a olajat.

Bundás kenyér falatkák (guba kenyér)

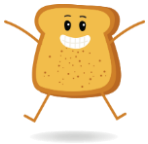
Hozzávalók / 2 adag

A bundás kenyér falatkákhoz:

- 3 szelet szikkadt kenyér (1kg -os kenyérből a teljes nagy szelet)
- 3 db tojás
- 1 dl tej
- só, bors, piropaprika ízlés szerint
- 1 dl olaj
- A tálaláshoz
- 2 db paradicsom
- 2 db zöldpaprika

Elkészítés

Egy nagy, mély edényben felverjük a tojásokat, hozzáadjuk a tejet, a sót, borsot, és jól elkeverjük.
A kenyeret kb. 2x2 cm-s kockákra vágjuk.
Egy nagyobb serpenyőbe öntsünk kevés olajat és kezdjük el forrósítani.
Közben a kenyérkockákat a tojásos keverékhez adjuk, és gyorsan összekeverjük, hogy minden kenyérkocka tojásos legyen. Így tojásosan már ne hagyjuk állni a kenyérkockákat, mert elázna, és úgy már nem finom.
Ha az olaj is forró már, beleöntjük a tojásos kenyérkockákat, és folyamatosan kavargatva, aranybarnára sütjük őket.



Ha elkészült, megszórhatjuk borssal és pirospaprikával, majd friss paradicsommal és zöldpaprikával tálaljuk.
Tipp 1: Kis kockákra vágva, ropogósra sütve, zöldségleveshez vagy köménymag leveshez levesbetétként is fogyasztható. Ezt hívják "sültzsömle leves"-nek.
Tipp 2: úgy is készíthetjük, hogy a felkockázott kenyérszeleteket először kevés olajon megpirítjuk, majd azakre a pirított kockákra öntjük a felvert tojásokat. Érdemes kipróbálni!

Tepsis bundás kenyér

Hozzávalók / 3 adag

- 7 szelet kenyér (felezett)
- 450 g tejföl (20%-os)
- 2 gerezd fokhagyma (reszelt vagy zúzott)
- 4 db tojás
- só, bors ízlés szerint
- 15 dkg reszelt sajt
- 1 ek olaj (a tepsi kikenéséhez)

Elkészítés

Egy tepsit kikenünk olajjal és elrendezzük benne a kenyér szeleteket.
A tejfölt a tojással kikeverjük és hozzáadjuk a fokhagymát, valamint ízlés szerint sót és borsot.
Rákanalazzuk a szeletekre (mem baj, ha mellé is folyik) majd megszórjuk reszelt sajttal, és szép pirosra sütjük. Szeletelve tálaljuk.
Tipp: kolbásszal vagy különböző felvágottakkal, hagymával, paradicsommal, paprikával, konzerv kukoricával vagy egyéb zöldségekkel tovább gazdagíthatjuk.

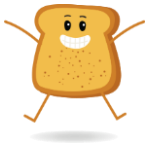
Bundás zsemle édesen

Az édes ízek kedvelői a szokásos módon elkészített bundás zsemlét még melegen, fahéjas porcukorral megszórva is kipróbálhatják. További hasonló recepteket a "Desszertek" között találhatunk.

Sült kifli variációk

Töltött Kifli

A kiflit hosszában kettévagom, belét kiszedem, tejben megáztatom (a kiflit is egy pillanatra tejbe mártom), darált parizerrel, sonkával, darált vagy apróra vágott kolbásszal vagy ami éppen van összekeverem a kiflibelet, fűszerezem, visszatöltöm a kiflibe, reszelt sajtot szórok a tetejére és forró sütőben megsütöm. Savanyúsággal, salátával, teával finom vacsora.



Paradicsomos kifli

Kivajazott tepsibe rakom a kiflikarikákat, beterítem sonkával, azt paradicsommal, a paradicsomra szórok oregánót, erre pedig valamilyen reszelt sajtot. 10-15 percig sütöm forró sütőben.

Kolbászos kifli

2 kiflit hosszában kettévágok, belét kissé kikaparom. 1 tojás fehérjét habbá verek, a tojássárgáját összekeverem 1-2 kiskanál tejföllel, apróra vágott kolbásszal és reszelt sajttal, sózom, borsozom majd a óvatosan összeforgatom a habbá vert fehérjével. A kifliket meglocsolom tejjel, majd a tojásos keveréket beletöltöm. Forró sütőben szép pirosra sütöm.
A maradék kiflibelet megszárítom és felhasználhatom például fasírthoz.

Gombás kifli

A felkarikázott kiflit beáztatom tejbe. A gombát megpárolom, teszek bele kemény tojást kockára vágva. Sózom, borsozom (esetleg teszek bele vágott petrezselymet). Rétegesen lerakom egy kivajazott tepsibe, tetejét leöntöm tejföllel és jó sok reszeltsajtal megszórom. Forró sütőben pirosra sütöm. Lehet bele tenni még felkockázott sonkát is vagy valamilyen maradék húst, akkor még jobb.

Egyszerű kolbászos kifli

A karikára vágott kiflit megvajazom, teszek rá kolbászkarikát, rá egy fél kiskanál tejfölt és a tetejére egy csepp pirosaranyat. Fogpiszkálóval átszúrom, kivajazott vagy alufóliával bélelt tepsire rakom és forró sütőben 5-10 perc alatt megsütöm.

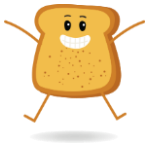
Sajtos-sonkás guba

Hozzávalók / 4 adag

- 10 db szikkadt kifli karikára vágva
- 20 dkg sonka
- 1 nagy pohár tejföl
- 30 dkg sajt
- 7 dl tej
- 2 ek vaj
- só, bors ízlés szerint

Elkészítés:

A kifliket egy tálba rakjuk, majd leöntjük egy csipet sóval felforralt tejjel. Átforgatjuk és letakarjuk fedővel hogy jól magába szívja a tejet. Közben a sonkát csíkokra vagy apró kockákra vágjuk, a sajtot lereszeljük, majd összekeverjük a tejföllel, kevés sóval és vízzel, hogy hígabb legyen.
Egy magasabb jénait kikenünk vajjal vagy zsírral, majd rétegenként beletesszük az áztatott kiflit és a sonkás-sajtos tejfölt. A tetejére sajt kerüljön. 200 fokon szép pirosra sütjük.



Főételek, köretek

Fűszeres hússal töltött cukkini paradicsom szószban

Hozzávalók / 4 adag

- 1 kg cukkini (1 nagyobb cukkini)
- 50 dkg darált sertéshús
- só, bors ízlés szerint
- 2 db zsemle
- 0.5 dl tej
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 csipet majoranna
- 1 csokor petrezselyem
- 2 db tojás
- 1 ek zsemlemorzsa (vagy zabpehely)
- 35 dkg sűrített paradicsom
- 10 dkg reszelt sajt

Elkészítés

A cukkinit vékonyan meghámozzuk, hosszában félbevágjuk, eltávolítjuk a szárát és a magházát.
A zsemléket tejbe áztatjuk, jól kinyomkodjuk.
A hagymákat meghámozzuk és finomra vágjuk vagy reszeljük. A petrezselymet is finomra vágjuk.
A sűrített paradicsomot vízzel kicsit felhígítjuk, sóval, borssal, majorannával ízesítjük és tűzálló tálba vagy tepsibe öntjük.
A darált húst, a zsemlét, a hagymákat, a tojást és a petrezselymet a fűszerekkel nem túl lágy masszává dolgozzuk (az állagát zsemlemorzsával állítjuk be). A cukkini belsejét besózzuk, borsozzuk és púposon felhalmozzuk benne a tölteléket.
35-40 percig lefedve pároljuk, majd megszórjuk sajttal és fedő nélkül készre sütjük.

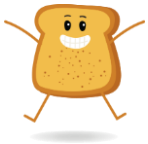
Töltött zöldségek

Hozzávalók / 4 adag

- 4 nagy db paradicsom
- 2 db tv paprika
- 3 nagy db vöröshagyma
- 1 db cukkini
- 4 közepes db gomba
- 50 dkg darált pulykahús (comb)
- 30 dkg sajt
- kakukkfű, bazsalikom, rozmaring, só, bors ízlés szerint
- 2 ek (olíva)olaj

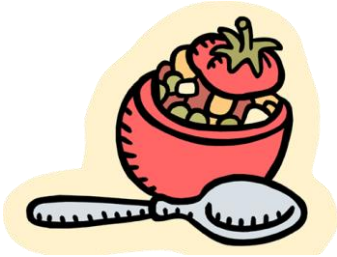
Elkészítés

A zöldségeket megtisztítjuk, megmossuk. Két paradicsomot, a hagymát és a paprikát felezzük. A cukkinit négy részbe vágjuk, a vastag karikákat egyik felükre állítjuk, a gomba szárát letörjük, és a kalapjával lefelé a többi zöldséggel együtt egy (olíva)olajjal kikent tepsibe szépen elrendezzük.
A zöldségek közepét kivájjuk és egy tálba összevágva gyűjtjük, a gomba szárat is hozzáadjuk aprítva. Egy fej hagymát felkockázva kevés olívaolajon üvegesre pirítunk, majd hozzáadjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk, fűszerezzük. Pár perc további pirítás után hozzáadjuk a zöldségek közepéből,



levéből készült keveréket, és folytatjuk a pirítást. 10 perc elteltével két paradicsomot kockázunk rá, és lefedve puhára pároljuk a keveréket. Ha elkészült, zsemlemorzsá hozzáadásával nem túl lágy tölteléket készítünk, amivel megtöltjük a tepsiben pihenő zöldségeket. Reszelt sajttal megszórjuk majd előmelegített sütőben 20-25 perc alatt, 180 fokon megsütjük.

Zöldséges kenyérfelfújt

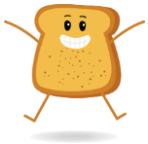


Hozzávalók

- 1 fej hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál liszt
- 40 dkg paradicsompüré
- 2 répa, reszelve
- 40 dkg szikkadt teljesörlésű kenyér
- 1 fej brokkoli és 1/2 fej karfiol levelével és szárával együtt
- 1 póréhagyma
- (olíva)olaj a sütéshez
- só, bors, fűszerek ízlés szerint
- reszelt Gouda sajt

Elkészítés

A hagymát és fokhagymát felaprítjuk és aranysárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a lisztet. Jól összekeverjük majd felöntjük a paradicsompürével. Pár percig főzzük, majd félretesszük.
A szikkadt kenyeret robotgéppel felaprítjuk. Egyik felét összekeverjük a pardicsomszósszal és a reszelt répával. Félretesszük.
A zöldségeket kisebb darabokra vágjuk és külön-külön, kevés olajon, nem túl puhára dínszteljük. Nem baj ha kicsit ropogós marad. Sózzuk, borsozzuk.
A zöldségeket egy tűzálló tálba vagy tepsibe tesszük. Ráöntjük a paradicsomos keveréket. Megszórjuk a maradék kenyérrel, majd befedjük reszelt sajttal. 180 fokra előmelegített sütőben aranysárgára sütjük.
Tipp: Bármilyen más zöldséggel is készíthetjük ami épp otthon van, de legjobb ha magas víztartalmú zöldségeket használunk. Kiváló pl. a brokkoli vagy cukkini, de elkészíthető cékla, burgonya és retek keverékével is.



Zöldséges kenyérsült

Hozzávalók

- 12 szelet szikkadt kenyér
- 1 cikk fokhagyma
- 4 evőkanál fehérbor (elhagyható)
- 300 g szeletelt sajt (Gouda vagy esetleg más olvasztani való sajt)
- 3 tojás
- 4 dl tej
- vaj
- só, bors, szerecsendió, snidling
- brokkoli, karfiol, répa, cukkini és/vagy más zöldség ami otthon van

Elkészítés

A kenyérszeleteket megpirítjuk majd rájuk csöpögtetjük a fehérbort.
A zöldségeket megtisztítjuk, apróra vágjuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és serpenyőben egy kevés zsíradékon hirtelen megsütjük.
A fokhagymát meghámozzuk, kettévágjuk és bedörzsölünk vele egy jénait vagy nagy kerámia sütőtálat. Utána kivajazzuk az edényt. A kenyérszeleteket, sajtot és zöldséget felváltva egymásra feltetve (pikkelyszerűen) a sütőedénybe rétegezzük.
Összekeverjük a tojást, tejet és a fűszereket, majd a kenyérszeletekre öntjük a keveréket.
Kb. 25 percig sütjük 180 fokra előmelegített sütőben.Tálalhatjuk bármilyen friss salátával és salátaöntettel.

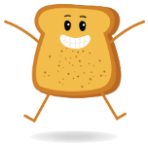
Tiroli zsemlegombóc

Hozzávalók / 6 adag

- 10 db szikkadt zsemle
- 4 közepes fej vöröshagyma
- 1.5 dl tej
- 10 dkg vaj
- 10 db tojás
- 4 evőkanál finomliszt
- 1 csokor petrezselyem
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- szerecsendió ízlés szerint

Elkészítés

Egy nagy tálba rakjuk az apró kockákra vágott zsömléket, elkeverjük a liszttel, a petrezselyemmel, sóval, borssal és a szerecsendióval. A vajban kevés sóval megpároljuk a finomra vágott hagymát, majd ezt is hozzáadjuk.
Végül hozzáadjuk a felvert tojásokat és a tejet is, jól átforgatjuk, fóliával letakarjuk, és kb. 4 órára hűtőbe tesszük pihenni.
Főzés: forrásban lévő sós vízbe gombócokat rakunk, és a forrástól számítva takaréklángon 10 percig főzzük.
Lefagyasztás: nyersen gombócokat formálunk és egy folpackkal bélelt tálcára téve lefagyasztjuk. Főzése ugyanúgy, csak 20 percre módosul.



Szalonnás zsemlegombóc sajttal

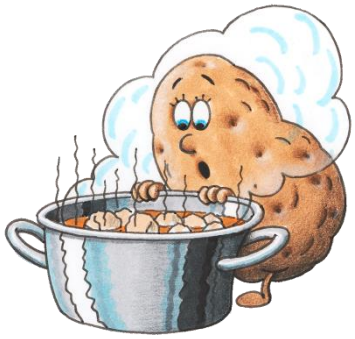
Hozzávalók / 4 adag

- 2 db zsemle
- 10 dkg kenyérszalonna
- 45 dkg finomliszt
- 2 db tojás
- 1 csipet só
- 1 dl tej
- 1,8 dl víz
- 10 dkg sajt (reszelve a tetejére)
- 2 dl tejföl
- 1 teáskanál olaj (sütéshez)

Elkészítés

A zsemlét és szalonnát apró kockákra vágjuk. Egy serpenyőben szép barnára kisütjük a szalonnát, és a pörcöt egy tányérra szedjük.
A visszamaradt zsiradékban kevergetve megpirítjuk a zsemlekockákat. Amíg a hozzávalók langyosra hűlnek, egy nagyobb tálban elkészítjük a gyenge galuskatésztát.
A lisztbe beletesszük a sót, a tojást, és a tejes vízzel jól kidolgozott galuskatésztát készítünk. Ebbe tesszük a szalonna pörcöt és a pirított zsemlekockákat. Nagy mozdulatokkal összekeverjük.
Bőven lisztes kézzel nagyobb gombócokat formálunk a masszából, és enyhén sós, lobogó vízben kifőzzük. (Ha a gombócok feljöttek a víz felszínére, még hagyjuk 15 percig főni.)
A gombócokat szűrőkanállal kiszedjük, és jól lecsepegtetjük. Kiolajozott tűzálló tálba tesszük a gombócokat, és tetejüket megszórjuk reszelt sajttal. Előmelegített sütőbe téve addig sütjük, amíg a tetején a sajt szép piros nem lesz.
A gombócokat tálra téve, tejföllel meglocsolva kínáljuk.

Szalvétagombóc

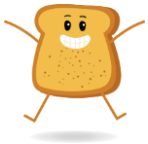


Hozzávalók / 4 adag

- 4 db zsemle (szikkadt)
- 4 dkg margarin (vagy vaj)
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 2 db tojás
- 2 dl tej
- 20 dkg finomliszt
- Só, bors ízlés szerint

Elkészítés

A zsemléket kis kockákra vágjuk, és forró sütőben megpirítjuk.
A margarinon megdinszteljük az apróra vágott hagymát és a finomra aprított petrezselyem-zöldet.
A tojásokat a tejjel és a liszttel csomómentesre keverjük, sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a dinsztelt hagymát, majd a zsemlekockákat és alaposan elkeverjük.



2 db tiszta konyharuhát (vagy más vékony vásznat) meglisztezünk és a masszát két egyenlő részre osztva, rúd alakúra formálva, a konyharuhákra tesszük és szorosan feltekerjük. A hengerek két végét elkötjük (befőző gumi is alkalmas erre).
Széles lábosban enyhén sós vizet forralunk, ebben főzzük a gombócokat kb. 20-25 percig fedő alatt. Közben egyet-egyet fordítunk rajtuk.
Ha megfőttek, kivesszük a vízből, kicsit hagyjuk hűlni, majd kitekerjük a konyharuhából.
Szeletelve adjuk bármilyen szószos hús mellé köretnek.

Tipp: apróra vágott, vajban kisütöt szalonnával is gazdagíthatjuk. A tésztát hűtőben pihentethetjük főzés előtt. A pihentetés után a nagymamám hajdanán egy szép, hosszúkás bucit formázott belőle, majd tiszta konyharuhára tette, a két végét összecsavarta, lekötötte és lábosban, forró víz fölött a gőzön főzte meg. Egy egyszerűbb megoldás, ha kivajazott alufóliába tekerjük és forró vízben megfőzzük 30 perc alatt.

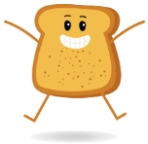
Csőben sült hagymakarikák fűszeres kenyérkéreggel

Hozzávalók

- 2 nagy vöröshagyma, 1/2 cm-es karikákra vágva
- 2 szelet szikkadt kenyér, melyet robotgépben felaprítunk
- 2 cikk fokhagyma apróra vágva
- kb. 2 evőkanál petrezselyemzöld, kakukkfű, oregánó vagy más zöldfűszer felaprítva
- 2 evőkanál olvasztott vaj
- só
- bors
- (olíva)olaj

Elkészítés

A hagymákból 0,5 cm vastag karikákat vágunk, a két végét pedig felaprítjuk.
A hagymakarikák kivételével minden hozzávalót jól összekeverünk (az aprított hagymavégeket is). A hagymakarikákat egy sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük. Az olivaolajat (vagy olajat) sóval és borssal ízesítjük és a hagymaszeleteket megkenjük vele. 200 fokra előmelegített sütőben kb. 15 percig sütjük, majd megfordítjuk és a fűszeres kenyérmorzsa keveréket a tetejére halmozzuk.
A sütőbe visszatolva aranybarnára sütjük.



Desszertek

Almás Kiflifelfújt

Hozzávalók

- 8 db szikkadt kifli
- 1,2 l tej
- 1 csomag vaníliás pudingpor
- 3-4 db alma
- 3 tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2 evőkanál fahéj
- cukor
- 5 dkg vaj

Elkészítés

A kifliket felkarikázom és leöntöm 6 dl frissen forralt tejjel.
3 tojássárgáját elkeverem 5 dkg vajjal, 2 kanál cukorral, a vaníliás cukorral és hozzákeverem a leforrázott kiflihez. A tojásfehérjét felverem, ezt is nagy mozdulatokkal hozzákeverem a tojásos, kiflis masszához.
Egy kerek tűzállótálba vagy tepsibe merem a massza felét. Rádarabolom a meghámozott alma felét és megszórom cukor/fahéj (1:1) keverékéve. Ráteszem a második réteg kiflit, tetejére megint almát és fahéjas cukrot szórok.
180 fokos ütőben kb. 30 percig sütöm amíg a tetején a cukor kicsit barnára karamellizálódik. Míg sül, 6 dl tejből és a vaníliás pudingból nem túl híg vaníliaszószt főzök, amit a megsült tészta mellé tálalok.
Tipp: egyéb gyümölcsökkel, például meggyel vagy körtével is készíthetjük, illetve dióval is gazdagíthatjuk.

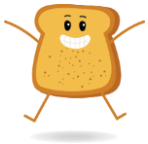
Hamis Aranygaluska

Hozzávalók / 2 adag

- 25 dkg szikkadt kenyér
- 3 + 3 dl tej
- 2 tojás
- 3 evőkanál cukor
- 1 marék mazsola
- 5 dkg dió
- 1 csomag vaníliás cukor
- fél csomag vaníliás pudingpor

Elkészítés

A kenyeret apró kockákra vágom, rászórom a mazsolát.
3 dl tejben jól elkeverem a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojást, majd ráöntöm a mazsolás kenyérkockákra.
Egy kivajazott kisebb tűzálló tálba belteszem a keverékem felét, rászórom a diót, majd a kenyér másik felével betakarom.
200 fokon kb. 30 perc alatt aranybarnára sütöm. Míg sül, a 3 dl tejből és a fél csomag vaníliás pudingból nem túl híg vaníliaszószt főzök, amit a megsült tészta mellé tálalok.



Mazsolás kenyérpuding (kenyérfelfújt) kalácsból

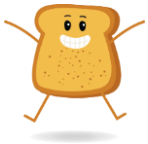
Alaprecept:
Hozzávalók

- 6 szelet kalács vagy kenyér
- 2 tojás
- 2 ek. olvasztott vaj (margarin)
- 0,5 l tej
- 8-10 dkg cukor
- vaníliás cukor, fahéj esetleg szegfűszeg
- mazsola

Elkészítés
A tűzálló tálat kivajazom. A kalácsot (vagy kenyeret, de a kenyérről le kell vágni a héját) nagyobb darabkákra vágom majd meglocsolom olvasztott vajjal, s megszórom mazsolával.
A tojást jól kikavarom a cukorral, hozzáadom a fűszereket, majd a meglangyosított tejet. Ráöntöm a kalácsra, s kicsit megnyomkodom a fakanállal.
180 fokon kb. 45 perc alatt megsütöm. Fontos, hogy mindenhol átsüljön!

Variációk:

- Készülhet kifliből is.
- Nem feltétlenül kell olvasztani a vajat, a kenyérszeleteket meg is lehet kenni vékonyan vajjal, sőt még vékonyan lekvárral is. pl. narancslekvárral.
- A fűszerek tetszés szerint kombinálhatóak. Fahéj és szegfűszeg helyett mehet bele egy kis gyömbér is vagy reszelt narancshéj, illetve citromhéj.
- A mazsola bármikor lecserélhető szárított vörösáfonyára, de meggyel is remek.
- A csokis változat, amikor csokidarabok és holland kakaó kerül bele, egyszerűen isteni.
- A tej egy része lecserélhető tejszínre, akkor még gazdagabb a kenyérpuding.
- Még finomabb, ha a tejbe kevés rumot is keverünk, vagy ha gyerekeknek is adjuk akkor mehet bele rumaroma



Kenyérpuding gazdagon

Hozzávalók

- 8 szelet teljesőrlésű toast kenyér (fehér is lehet)
- 3 tojás
- 4 dl tej
- 80 ml méz (vagy 80 g cukor)
- 8 dkg vaj

Az öntethez

- szilvalekvár
- dió vagy más dióféléк
- 1 rúd vanília bele kikaparva (használhatunk helyette vaníliáscukrot is, de akkor kevesebb cukor vagy méz kell hozzá)
- fahéj
- csillagánizs (elhagyható)
- portói bor (elhagyható vagy rummal helyettesíhető)

Elkészítés

A szilvalekvárt, diót (vagy más dióféléket) és fűszereket összekeverjük. Pár percig főzzük, majd egy órára a hűtőszekrénybe tesszük hogy az ízek összeérjenek.
A kenyér héját levágjuk (később készíthetünk belőle zsemlemorzsát). A tojást, tejet és mézet (vagy cukrot) összekeverjük és egy tűzálló edénybe öntjük. A kenyérszeleteket beletesszük. Pár percig pihentetjük, míg a kenyér megszívja magát.
A vajat rádaraboljuk, majd 20 perc alatt megsütjük 200 fokra előmelegített sütőben.
Ha kész, a lekváros keverékkel tálaljuk.

Francia bundás kenyér

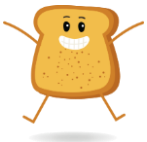
A francia bundás kenyeret gofrisütővel készítem el, így látványosabb, és a kenyér héja is sokkal ropogósabb lesz. Olyan kenyeret érdemes használni, ami már nem friss, így nem szívósodik meg túlságosan és esik szét sütés közben. A francia bundás kenyerünket tálalhatjuk friss szezonális gyümölcsökkel, juharsziruppal vagy porcukorral.

Hozzávalók / 4 adag

- 350 ml tej
- 2 db tojás
- 1 ek cukor
- 35 g olvasztott vaj
- 1 teáskanál vanília aroma
- 0.5 teáskanál fahéj
- 10 szelet francia kenyér

Elkészítés

A tejet a tojásokkal simára keverjük, majd hozzáadjuk a cukrot, a vajat, a vanília aromát és a fahéjat is.
A gofrisütőt előmelegítjük és kivajazzuk.
A kenyérszeleteket belemártjuk a tejes keverékbe, ez alkotja majd a "bundát".
A gofrisütőben kb. 5 perc alatt készre sütjük.



Pain perdu, azaz az "elveszett kenyér"

Nagyon találó a bundáskenyér francia elnevezése, hiszen tényleg olyan kenyeret használunk általában bundás kenyérnek, amit másra nem nagyon, hiszen régebbi és száraz, azaz "elveszett", "elvesztett".Normandiában, Bretagne vidékén almalekvárral készítik, sőt még almaborral (le cidre, cider) is meglocsolják a kész kenyérsütiket.

Hozzávalók / 2 adag

- 4 szelet kenyér (toast)
- 1 db tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 ek cukor
- 1,5 dl tej
- 10 dkg csokoládé
- 5 dkg vaj
- fahéj ízlés szerint

Elkészítés

A tojást felverjük a cukorral, a vaníliáscukorral, a tejjel, és fahéjjal ízesítjük (tetszés szerinti mennyiséggel).
Két szelet toastkenyeret megmártunk a tojásos masszában.
Egy serpenyőben felolvasztjuk a vajat, belehelyezzük az egyik szelet kenyeret, majd ráhelyezünk 8 kocka csokit, és befedjük a másik szelettel. Ha az egyik oldala megsült egy spatula segítségével megfordítjuk, és a másik felét is szép aranybarnára sütjük.
Ugyanígy járunk el a másik két szelet kenyérrel is.

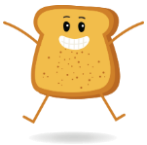
Csokis francia pirítós

Hozzávalók / 2 adag

- 20 dkg kalács
- 10 dkg tejcsokoládé
- 0.5 dl habtejszín
- 2 dkg kókuszreszelék
- 1 ek cukrozatlan kakaópor
- 2 ek cukor
- 1 cs vanilincukor vagy vanília kivonat
- 2 db tojás
- 1 dl meleg tej
- 1 csipet só
- 10 dkg vaj (sütéshez)

Elkészítés

A kalácsot felszeleteljük, hogy minden szeletnek legyen párja.
A tejcsokit felolvasztjuk, hozzákeverjük a tejszínt és a kókuszt. Amíg még folyékony állagú, megkenjük vele a kalácsokat, majd kettőt-kettőt összeborítunk, mint egy szendvicset.
A kakaóport kikeverjük a cukorral, majd csomómentesre keverjük a meleg tejjel.



A tojásokat egy villával kissé elhabarjuk. Pici sót adunk hozzá, majd beleöntjük a kakaós tejet, valamint a vaníliát.
Ebben a keverékben forgatjuk meg a "kalácsszendvicseket". Minél jobban eláznak, annál jobb!
Palacsintasütőben vajat olvasztunk és egyenként, mindkét oldalukon megpirítjuk őket.
Még melegen tálaljuk, hogy a csokikrém folyós maradjon a közepében.

Meggyes Zsemletorta

Hozzávalók

- 2 üveg kimagozott meggybefőtt
- 5 szikkadt zsemle
- 10 dkg margarin
- 15 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 4 tojás
- késhegynyi őrölt fahéj
- 1 citrom reszelt héja
- 1,2 dl tej
- 50 dkg túró
- 10 dkg durvára vágott mandula vagy dió (elhagyható)
- fél csomag sütőpor
- A forma kikenéséhez:
- margarin
- zsemlemorzsa

Elkészítés

A meggybefőttet lecsöpögtetjük, levét felfogjuk. Közben a szikkadt zsemlét apró kockákra vágjuk.
A vajat a cukorral és a vaníliás cukorral habosra kikeverjük, majd egyenként beleütjük a tojásokat, és elkeverjük. Hozzáadjuk az őrölt fahéjat meg a reszelt citromhéjat is. Belecsorgatjuk a tejet, hozzávegyítjük a túrót és a durvára vágott mandulát, majd rászitáljuk a sütőport, és jól összedolgozzuk.
Végül a zsemlekockákat óvatosan a túrós-tojásos masszába vegyítjük.
Egy kerek tűzállóformát margarinnal kikenünk, zsemlemorzsával meghintünk, majd a túrós masszát és a lecsöpögetett meggyet váltakozva egymásra rétegezünk.
Előmelegítet sütőbe toljuk, és 200 fokon 25-30 percig sütjük. A tetejét sütőpapírral befedjük, majd ugyanazon a hőfokon további 25-30 percig sütjük.
A sütőből kivéve, porcukorral meghintve tálaljuk.