

# Disznótorok idején

## Böllérmáj

**Hozzávalók:** 60 dkg máj, 1 ek zsír, 40 dkg velő, 2 fej hagyma, 1 ek lecsó, 1 ek paprika, 1/2 kk őrölt kömény, só.

A májat 7-8 mm vastag szeletekre vágom. Az apróra vágott hagymát a zsírban aranysárgára piritom, hozzáadom a paprikát, elkeverem és beleteszem a májszeleteket. Megkeverem, majd néhány perc múlva kevés vízzel oltom el, majd lefedve kis lángon párolom, miközben időnként kevés vizet öntök alá. 20-25 perc után hozzáadom a lecsót, borsozom, majd beleteszem a lehartyázott velőrózsákat. További 15 percig főzöm és csak a végén sózom. Sósburgonyával tálalom.

## Kenyérbe zárt disznótoros

**Hozzávalók:** 1 kg-nyi disznótoros (kolbász, véres hurka, májas hurka), 1 világosra sült kenyér (még visszakerül a sütőbe!), kb. fél kg párolt káposzta, 1 pohár tejföl, só, zsír.

A disznótorost grillsütőben megsütöm. A kenyeret a felső harmadánál megskalpolom, alsó felét kikaparom, majd beleteszem a disznótoros, ráterítem a párolt káposztát és rákenem a tejfölt. Ráteszem a tetejét, majd kb. fél órára beteszem a forró sütőbe. Biztos siker! Gasztronómiai szivacs, melyre jókat lehet inni.

## Tormás csülök

**Hozzávalók:** 2 nyers csülök, egy nagy fej hagyma, egy fakanálnyi zsír, 2 ek liszt, 20 dkg torma, egy pohár tejföl, só, kömény, cukor, ecet.

A tisztított csülköket besózom, majd kevés zsírt aláöntve a hagymával és köménymaggal kuktában mintegy 40 percig párolom. A többi zsíron megpirítom a lisztet, majd vízzel felengedem, beleteszem a frissen reszelt tormát, tejfölözöm, sóval, ecettel, cukorral ízesítem. Jól összeforralom és ráöntöm a felszeletelt csülkökre.

## Vérpörkölt

(baranyai recept)

**Hozzávalók:** negyed liter sertés vér, 1 nagy fej hagyma, 2-3 ledarált zöldpaprika (vagy kiskockára vágott zöldpaprika), fél kk só, fél kk. őrölt bors, 1 ek paprika.

A hagymát apróra vágom, a vért megabálom és feldarabolom. A megabált, feldarabolt vért jó sok párolt, hagymás, nyáron zöldpaprikás, paprikás zsírban sóval, borssal ízesítve lábosban összesütöm.,

## Orjaleves

**Hozzávalók (10 személyre):** 2,5 kg orja (10 darabba vágva), 50 dkg sárgarépa, 30 dkg fehérrépa, 25 dkg karalábé, 10 dkg zeller, 2 nagy fej hagyma héjastól négyfelé vágva, 1-2 fej fokhagyma, 2 piros csövespaprika, 20-25 szem egész bors, egy-két kanálnyi paradicsompüré.

Tízliteres fazékban 6 liter vízben egyszerre teszem fel az összes hozzávalót. Erős tűzön felforralom és takarékon főzöm, míg minden meg nem puhul. Közben a habját leszedem. A fazék alatt lekapcsolom a tüzet, kicsit várok, majd levezsűrőn leszűröm. Újra felforralva cérnametételt főzök bele. Az orjacsontokat és a főtt zöldségeket vele együtt tálalom és ecetes tormát is teszek az asztalra. Nagyon lassan, sokáig kell főzni, hogy szépen gyönyöző aranysárga levest kapjunk.

## Disznótoros töltött káposzta

(magyarországi sváb recept)

**Hozzávalók:** 1 kg kolbászhús, 25 dkg rizs, 1 kg savanyú káposzta, 2 hagyma, (18-20 savanyított káposztalevél, 15-20 szem egész bors, 1 ek zsír, 1 ek liszt, 2 kk só, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejföl.

A savanyú káposztát kimosom és egy nagy fazékba teszem. A rizst puhára főzöm és lecsepegtetem (lehet gyors rizs is). A hagymát finomra vágom és egy kanálnyi zsíron üvegesre dinsztelem. Össze gyúrom a húsmasszát, a rizst, a párolt hagymát és vizes kézzel gyerekeköl nagyságú gombócokat formálok. A gombócokat beágyazom a káposzta közé és felöntöm mintegy 6 deci vízzel. Beleteszem a borsot és lefedve, lassú tűzön mintegy 2 órán keresztül főzöm. Tejföllel és puha kenyérrel, forrón tálalom.

## Kocsonya

**Hozzávalók:** 1 kg füstölt kocsonyahús (fej, láb, csülök, bőrke, farok), 1 nagy fej hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 20 szem egész bors, 10 dkg levezsűrődött, só, paprika.

A húsféléket leperzselem, megkapargatom, megmosom. A zöldségeket megtisztítom. Egy nagy fazékban 2 liter hideg vízben odateszem a megtisztított húsféléket, a fűszerekkel, a sóval és a zöldségekkel együtt. Többször lehabozom, majd lassú tűzön puhára főzöm. Tetejét kicsi állás után lezsírozom, a levét tiszta fehér kendőn át tányérokba szűröm, a húst lecsontozva elosztom a tányérokba (a lé lepje el a húst). A kocsonya tetejét dermedés után paprikával szórom meg.