

## Variációk Húsvétra

### A sonka főzése

A sonkát langyos vízben mossuk meg, majd áztassuk be fél-egy napra és egy nagy edényben, annyi hideg vízben tegyük fel főni, hogy a víz teljesen ellepje. Kb. három-négy órán keresztül főzzük. Mikor megpuhult, lekapcsoljuk a lángot és a saját levében hagyjuk kihűlni. Leöntjük a levét, majd a sonkát hideg helyre tesszük. A főzőlevét felhasználhatjuk levesek, főzelékek ízesítéséhez, de főzhetünk benne kemény tojást is, mely különleges ízt ad neki.

### Húsvéti csülöktál

**Hozzávalók:** *füstölt főtt csülök, friss zöldhagyma, főtt tojás, frissen reszelt torma, ecetes torma, frissen őrölt feketebors.*

A csülköt előző reggel beáztatom, majd este megfőzöm. Másnapig a saját főzővizében hagyom kihűlni. Onnét kiemelem, lecsepegtetem, majd felszeletem. Egy tála rakom a zöldhagymával, a negyedelt főtt tojásokkal, valamint a kétféle tormával. A kész tálát megszórhatjuk frissen őrölt feketeborssal.

### Húsvéti hidegtál

**Hozzávalók:** *főtt sonka, főtt füstölt csülök, szalonkocsonya, főtt tojás, frissen reszelt torma, ecetes torma, tejszínes torma, fiatal hagyma, metélőhagyma, hónapos retek.*

A húsféléket, melyeket még tetszés szerinti felvágottakkal, készen vásárolt sonkákkal lehet kiegészíteni, ízletesen ráteszem egy tála. Külön tányérra teszem a meghámozott, cikkekre vágott főtt tojásokat és egy másik tála a tavaszi zöldféléket. A zöldfélékből tehetek a húsos és a tojásos tálakra is. Egy harmas osztott tála teszem a háromféle tormát. Az utolsó pillanatban teszem ki a szalonkocsonyát. Péksütemény, kalács és puha kenyérszeletek egészítik ki az asztalt.

### Fokhagymás báránycomb

**Hozzávalók:** *1 báránycomb, 5-10 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 2 dl száraz vörösbort, 1 leveskocka, rozmarin, só, bors.*

Három gerezd fokhagymát átnyomok, a többi pácikákká vágom és a húst azzal megspékelem. A húst bedörzsölöm sóval, borssal és a szétnyomott fokhagymával. Forró olajban körbesütöm. Ha már

kérge van, felöntöm a vörösborttal és 2,5 dl vízzel, beleteszem a leveskockát, megszórom rozmarinngal és 180 fokos sütőben, a levével időnként öntözgetve mintegy 1,5 órát sütöm.

Kedvünkre való körettel tálaljuk, pl. krumpli-pürével, rozmaringos sült krumplival és salátával, vagy sült, grillezett zöldséggel.

### Húsvéti foszlós kalács

**Hozzávalók 12 szelethez:** *3,5-4 dl tej, 1 kockacukor, 3 dkg élesztő, 50 dkg simaliszt, 10 dkg vaj, 5 dkg cukor, 2+1 tojás sárgája, só, 5 dkg mazsola.*

1 dl langyos tejbe beletesszük a kockacukrot, az élesztőt, s meleg helyen megkelesztjük. A lisztbe beöntjük a kovászt, és galuska lágyságú tésztát készítünk. Konyharuhával letakarjuk s kétszeresére kelesztjük. A maradék langyos tejbe beletesszük a sót a cukrot, és 2 tojás sárgáját. Apránként a lisztbe adjuk, majd kétszerre, háromszorra hozzáadjuk az 5 dkg felolvasztott vajat, s jól kidolgozzuk. Akkor jó, ha a tészta hólyagos. A tetejét megszórjuk liszttel és megint hagyjuk kelni. Ha ismét a kétszerese, kiborítjuk egy lisztezett deszkára, és beledolgozzuk a mazsolát (előzőleg langyos vízben áztatjuk). Három cipót formálunk, majd hengerré formáljuk, és befonjuk. Vajjal kikent formába tesszük, és letakarva langyos helyen addig kelesztjük míg el nem éri a forma tetejét. Megkenjük tojássárgájával, és előmelegített sütőben 200 fokon sütjük (kb. 40-50 percig). A formában hagyjuk kihűlni.

### Húsvéti tojások

**Hozzávalók:** *10 dkg ét tortabevonó, 3 dl tejszín, 1/2 dl tojáslikőr, 1 evőkanál zselatin, 2-3 evőkanál porcukor.*  
*A díszítéshez: 10 dkg porcukor, 1 tojásfehérje, különböző színű ételfestékek.*

A tojásformát a gőz felett megolvasztott csokival több rétegben megkenjük. Majd ha megdermedt, óvatosan kifordítjuk belőle. A krémhez a tejszínt kemény habbá verjük a porcukorral. A tojáslikőrt meglangyosítjuk a zselatinnal, majd óvatosan a tejszínhez keverjük. A fél tojásokat megtöltjük, és kettesével összeragasztjuk.

A díszítéshez a tojásfehérjét a porcukorral összekeverjük úgy, hogy sűrű legyen, ételfestékkel színezzük. Nyomózsákba töltjük, és tetszés szerint díszítjük a tojásokat.