

## Nagy Zsófia konyhája Receptek és történetek



### **Juhtúrós *haluska***

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 30 dkg liszt, 30 dkg juhtúró, 1 tk. só, 20 dkg füstölt szalonna.

A megpucolt krumplit lereszeljük, összekeverjük a sóval és a liszttel (a tésztának el kell válnia az edény falától). Forrásban lévő vízbe beleszagatjuk, s amikor feljött a víz tetejére, szűrőkanállal kiszedjük, forró vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. Meglocsoljuk a kiolvasztott szalonna zsírával, rámorzsoljuk a juhtúrót, jól összekeverjük, és megszórjuk a kisült szalonnával.

Tavaszon újhagymával szoktuk enni, a későbbi időszakokban pedig összevágott vöröshagymával. Mostanság tejfölt kínálnak mellé. Ezt a *haluska*t szokták tehéntúróval is készíteni (böjti időszakban szalonna nélkül).

### Juhtúrós *herőke*

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 15 dkg juhtúró, 5 tojássárgája, 1 tk. só, kb. 1,5 dl tejfől, zsír (vagy olaj) a sütéshez.

A lisztet, a sót és a juhtúrót elkeverjük, hozzáadjuk a tojássárgájákat, és annyi tejfölt adunk hozzá, hogy kemény, de jól nyújtható tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk. *Dedellevégóval* tetszés szerinti csíkokra vágjuk, majd bő forró zsírban (vagy olajban) kisütjük.

### Juhtúrós töltött pogácsa

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 20 dkg vaj, 2 tojássárgája, 4 dl tej, 1 dkg só, 4 dkg élesztő, 1 ek. cukor.

A töltelékhez: 40 dkg juhtúró, 20 dkg krumpli, 1 tk. só, 2 tojássárgája, ½ tk. őrölt bors, 10 dkg vaj.

A juhtúrót összekeverjük a főtt lereszelt krumplival, sóval, borssal, a tojássárgájával és vajjal, majd hideg helyre tesszük. A liszthez hozzáadjuk a langyos cukros tejben megfuttatott élesztőt, sót, vaját és tojássárgáját, majd alaposan összedolgozzuk. Konyharuhával letakarjuk, és meleg helyen a duplájára kelesztjük. Ezután lisztezett deszkán kb. 1,5–2 cm-es vastagságúra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, közepére ujjunkkal kis üregeket nyomunk, és még 10–15 percig kelesztjük. A pogácsákba töltjük a túrótölteket, és kizsírozott tepsire rakjuk. Előmelegített sütőben közepes tűznél megsütjük.

### *Siflis* bableves

Hozzávalók: 30 dkg fehérbab, 80 dkg füstölt disznóhús (csülök vagy oldalas), kb. 3 l víz, só ízlés szerint, 5 szál zellerlevél, 1 fej vöröshagyma, 3 db sárgarépa, 3 db petrezselyem, 3-4 db krumpli (kockára vágva), *sifli* (apró kockákra vágott gyúrott tészta, ami lisztből, tojásból és sóból áll) ízlés szerint (ki milyen sűrűn szereti tésztával).

A rántáshoz: 2-3 ek. zsír, 4 dkg rétesliszt, 6 gerezd fokhagyma, 2 ek. piros paprika, kb. ½ liter hideg víz a rántást felhígítani.

A babot a füstölt hússal feltesszük főni. Nagyjából 1 óra elteltével be-lerakjuk a zöldségeket a krumpli kivételével. Ezt csak akkor adjuk hozzá,

amikor már majdnem készre főtt a bab és a hús is. Mikor minden megfőtt, beletesszük a *szflit*, amit 1 tojásból, kb. 10 dkg lisztből, pici sóból gyúrunk. A zsírból, lisztből, a zúzott fokhagymából zsemleszínű rántást készítünk, hozzáadjuk a pirospaprikát, és felöntjük kb. fél liter hideg vízzel. Beleöntjük a kész bablevesbe és jól összeforraljuk.

Nagyi gyakran főzte, mert jó laktató étel volt. A bableves után a füstölt húst finom friss kenyérrrel, ecetes tormával ettük, vagy pedig a bablevesbe (mindenki saját tányérjába) vágta bele kockákra.

### ***Kelett gömböke***

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, pici só, 4 dl tej, kb. fél dl olvasztott zsír, 3 dkg cukor, 4 dkg élesztő.

A lisztbe beletesszük a sót, az olvasztott zsírt és a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt. Közepesen lágy tésztavá dagasztjuk. Letakarjuk, és ha megkelt, kb. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk és egyforma négyzetekre vágjuk. Mindegyik négyzet közepére egy kiskanál lekvárt teszünk, és gombócot formálunk belőle. Egy lábasba (kb. félig) vizet öntünk, a lábas tetejére egy anyagot, pl. új konyharuhát, pelenkát kötünk jó szorosan, és erre rakjuk a *gömböke*ket, utána beborítjuk egy tállal, és így gőzöljük 20 percig. Ezalatt a tálat nem szabad levenni róla. Amikor kész, kiszedjük, olvasztott vajjal meglocsoljuk, és megszórjuk darált mákkal elkevert cukorral, vagy vagdalt diós cukorral, vagy fahéjas cukorral is finom.

A *gömböke*t sósan is el lehet készíteni. Ugyanúgy járunk el, mint az édesnél, de a tetejére *vajját* teszünk, kb. 15 dkg vajat felolvasztunk, teszünk bele lisztet (mint a rántásba), pici sót, és rózsaszínre pirítjuk. Ezzel locsoljuk meg a *gömböke*ket. Lehet felesben is készíteni, így ehetünk sósat és édeset is egyaránt.

### **Aludttejleves**

Hozzávalók: 50 dkg krumpli, 1 l aludttej, 2 babérlevél, 2 tojás, 3 dkg liszt, só, víz.

A kockára vágott krumplit a babérlevéllel és a sóval megfőzzük. Az aludttejet elkeverjük a liszttel, a leveshez öntjük és összeforraljuk. Végül hozzáadjuk az elhabart tojásokat, és még egyszer felforraljuk.