

NAGY ZSÓFIA

Palóc konyha

Aszaltszilva-leves

1 liter aszalt szilva, $\frac{1}{2}$ kg füstölt disznóoldalas, 3 dkg zsír, 2 kanál liszt, 1 kiskanál pirospaprika, pici törött bors, 2–3 kockacukor

A jól megmosott aszalt szilvát 1 liter vízzel feltesszük főni, hozzá tesszük a füstölt disznóoldalast. Ha a hús és a szilva is jól megfőtt, zsírral, liszttel szép világossárga rántást készítünk, teszünk bele paprikát, sót, borsot, feleresztjük egy pohár hideg vízzel, és azonnal a szilvaléhez öntjük. A rántással még öt percig főzzük és ha nem elég édes, teszünk bele néhány kockacukrot.

Kapros, tejfölös leves

2 kanál apróra vágott zöldkapor, 1 kanál zsír, 6 deka liszt, 1 kisebb reszelt hagyma, 1 kiskanál pirospaprika, kevés só, 2 kanál ecet, 2 dl tejföl.

A lisztből zsírral világos rántást készítünk, vízzel feleresztjük, belereszeljük a hagymát, beletesszük a sót, paprikát, ecetet, kaprot és felforraljuk. Tálalás előtt tejföllel elkeverjük, minden személyre egy egész tojást főzünk bele és zsírban pirított, kockára vágott zsemlyét adunk hozzá.

Paprikás rizs

Egy kanál zsírban jó fej reszelt hagymát megfuttatunk, beleteszünk édes pirospaprikát, fél pohár paradicsomlevet és egy fej zellergumót megreszelve. Összeforraljuk, beleöntünk egy nagy pohár rizst és vízzel fel-feltöltögetve üvegesre főzzük.

Tepertős krumplis gombóc

Negyed kiló krumplit hajában megfőzünk, megpucoljuk, áttörjük, adunk hozzá egy kevés sót, egy tojást, s annyi liszttel, hogy közepes keménységű legyen, összegyúrjuk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, és tenyérszerű kockákra vágva megtöltjük, majd gombócokat formálunk belőle és forró lobogó vízben kifőzzük. Tálra szűrjük és tejfellel leöntve azonnal tálaljuk.

Töltelék: 15 dkg tepertőt megdarálunk két szelet friss kenyérrel, és hozzáadunk 1 kanál tejfelt is.

A vizet, amiben kifőtt, bezöldségeljük, így lesz zöldséglevesünk is.

Almás bukta

60 dkg liszt, 1 tk. só, 4 dkg élesztő, 4 ek. cukor, 2–3 ek. zsír, 2 tojássárgája, 3–4 dl tej, alma.

A liszthez hozzáadjuk a sót, a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt, a zsírt, a tojássárgáját és jól kidolgozzuk. Letakarjuk, és amikor a duplájára kelt a tészta, ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk, négyszögeket vágunk belőle, majd mindegyikbe egy megpucolt almadarabot teszünk. Szórunk rá *csimetet* (őrölt fahéj), és összecsomagoljuk. Kizsírozott tepsibe rakjuk egymás mellé, megkenjük olvasztott zsírral és szép pirosra sütjük.

