

2015.

SAJKODI KAJÁK



TATÁR HÚS

Hozzávalók:

40 dkg darált bélszín vagy fehérpecsenye (4X ledarálva), 1 tojás sárgája, evőkanál mustár, mokkás kanál őrölt bors, 4 gerezd fokhagyma lereszelve, 2 mokkáskanál só, 10 dkg vaj, teáskanál pirospaprika (esetleg mokkás kanál erős Pista is).

A hozzávalókat jól összekeverjük, külön a vajjal az evőkanál mustár, mokkás kanál őrölt bors, 4 gerezd fokhagyma lereszelve, 2 mokkáskanál só, teáskanál pirospaprika (esetleg mokkás kanál erős Pista is).

Pirítós kenyérrel fogyasztjuk.



SAJKODI GOMBA LEVES

Hozzávalók:

50 dkg gomba, petrezselyem, közepes fej hagyma, 1 marhahúsleves kocka, só, bors, pirospaprika, majoránna, vegeta, erős Pista, ecet.

HABARÁS: 2 dl főzőtejszín, 1 evőkanál liszt.

NOKEDLI: 1 tojás, csipet só, fél kávéspohár víz, liszt szükség szerint.

A hagymát és a petrezselymet apróra vágom. (természetesen a gombát megmosás után feldarabolom). 3 evőkanál olajon a hagymát megdinsztelem és belekeverem a petrezselymet. Majd a mokkáskanál sót, borsot, pirospaprikát, majoránna, vegetát, marhahúsleves kockát, pici erős Pistát. Habarás után mehet bele a nokedli... A végén teáskanál ecet (10%)!



VÖRÖSBOROS RESZTELT MÁJ



- **RESZTELT MÁJ:**

Hozzávalók: 2-3 közepes fej **hagyma** karikára vágva, amit 2 evőkanál **libazsíron** megpárolok. Mikor majdnem kész, beleteszek 1 gerezdre vágott **paradicsomot**, 1 karikára vágott **paprikát**. 1 teáskanál **pirospaprikát**, 1 teáskanál **majoránnát**, 1 mokkás kanál **borsot**, 1 kávéspohár **vörösbort** és a felszeletelt (1X1X 5cm) **80 dkg csirkemájat**. (A szívcske a macskáé, aminek nagyon örül). Minimumon puhára párolom, kb. 20-25 perc.

- **KRUMPLI:**

1 kg **krumplit** feldarabolva sós vízben épphogy puhára főzök.

Az apróra vágott **petrezselymet**

vajon megfuttatom (kiengedi a zöld színét), erre szedem rá a krumplit.

Jól összekeverem, megsózom.

SÜLT KACSACOMB



Hozzávalók:

1-1 **paprika**, **paradicsom**, **hagyma** feldarabolva, 6-7 gerezd **fokhagyma** félbevágva.

2-3 **kacsacomb**, sóval tk, **borssal** tk, **majoránnával** tk és **köménnyel** tk bekenve.

1 kg **sertészsírba** (vagy **libazsírba**) beleteszem, alá egy pohár víz, alufóliával letakarom, közepes sütőben 40 perc, majd fólia nélkül (megforgatva) még 40 perc.

- **KRUMPLI:**

1 kg **krumplit** feldarabolva sós vízben épphogy puhára főzők.

Az apróra vágott **petrezselymet** 5dkg)vajon megfuttatom (kiengedi a zöld színét), erre szedem rá a krumplit. Jól összekeverem, megsózom.

- **PARADICSOM SALÁTA**

3-4 vékonyra szeletelt **paradicsom**, teáskanál **bors**, csipet **só**, kávéskanál **ecet** (ízlés szerint), épphogy elfedje a víz és 5 csepp **olaj** a tetejére.

MAGYAROS SÜLT TARJA



Hozzávalók:

- ½ kg magyaros ízesítésű **TARJA (ALDI)**, alá egy pohár víz, alufóliával letakarom, közepes sütőben 40 perc, majd fólia nélkül (megforgatva) még 40 perc.

- **KRUMPLI:**

1 kg **krumplit** feldarabolva sós vízben épphogy puhára főzők.

Az apróra vágott **petrezselymet** 5dkg) vajon megfuttatom (kiengedi a zöld színét), erre szedem rá a krumplit. Jól összekeverem, megsózom.

KARFIOL LEVES



Hozzávalók, elkészítés:

1 fej szép **karfiol**, (ez jelenleg 2 kg) rózsáira szedve, alaposan megmosva. 1 közepes fej **hagyma** apróra vágva. A hagymát 3 evőkanál olajon, (beletéve 1 teáskanál **sót**) megpárolom. Beleteszem a karfiolt, 1 teáskanál **piros paprikát**, makkáskanál **borsot** és **majoránát**. Lassú tűzön puhára főzöm. Ezután bele a habarás (**1 nagy tejföl** (15%), 1 evőkanál **liszt** jól elkeverve). *Figyelni kell a hőmérséklet különbségre!* Felforrás után bele mehet a nokedli! Ami **1 tojás**, csipet só, ½ kávéspohár víz, amit **liszttel** (kb. 6 evőkanál) jól elkeverek!

A végén 1 teáskanál **ecet** (10%).

SPENÓTOS TÉSZTA



Hozzávalók, elkészítés:

½ kg mirelit- mélyhűtött **paraj**. Felolvasztás előtt megszurkálom, majd utána óvatosan kinyomkodom a levét. 3 evőkanál **vajon 3-4 lereszelt fokhagymát** megfuttatok. (*Figyelj, hogy ne égjen oda!*) Beleteszem a kinyomkodott spenótot, 3dl **tejet** vagy 2 dl **főzőtejszínt** 1 makkáskanál **borsot**. Amikor elég sűrű, kiszedem, ráteszem az előzőleg kifőzött tésztára, és rászórom a **reszelt sajtot**.

Tálaláskor esetleg friss **bazsalikom** levelekkel díszítem.