

Győri, répcementi és sokorói receptek gyűjteménye

Káposztaleves

Hozzávalók:

1 füstölt csülök, vagy 30 dkg főzőkolbász

½ kg savanyú káposzta

1 fej vöröshagyma,

1 gerezd fokhagyma

2 evőkanál olaj

1 evőkanál liszt

só

pirospaprika

szemes bors

1 dl tejföl

Elkészítés:

A csülköt 1 liter vízben puhára főzzük. Ha megfőtt, kivesszük a vízből és kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát az olajon üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a lisztet, a pirospaprikát és a csülök főzővizével felengedjük. (Ha kolbásszal készítjük, egy liter vízzel engedjük fel.)

Beletesszük a savanyú káposztát, és ha szükséges még öntünk hozzá vizet. Beletesszük a fokhagymát, a felkockázott csülökhúst, sózzuk, borsozzuk. (Ha kolbásszal készítjük, a felkarikázott kolbászt adjuk hozzá.) Addig főzzük, amíg a káposzta megpuhul. Tálaláskor tejfölt teszünk a tetejére.

Kaszásleves

Hozzávalók:

30 dkg főtt, füstölt sonka

1,5 l sonka főzőlé

3 szál sárgarépa

3 szál petrezselyemgyökér

4-5 db közepes burgonya

1 kis csokor petrezselyemzöld

1,5 teáskanál őrölt pirospaprika

3 evőkanál tejföl

1 evőkanál liszt

ízlés szerint ecet

a tálaláshoz pirított kenyérkocka

Elkészítés:

A sonka főzőlevéhez öntünk 5-8 dl vizet, attól függően, hogy milyen sós a lé, és feltesszük melegedni. A főtt sonkát kisebb darabokra vágjuk vagy tépkedjük, és a sonkaléhez adjuk. A

zöldségeket megpucoljuk, a sárgarépát és a petrezselyemgyökeret felkarikázzuk, a burgonyát kockákra szeleteljük, a leveshez adjuk, majd meghintjük az őrölt pirospaprikával. Forrás után lefedve közepes lángon 20-30 percig főzzük, míg a zöldségek megpuhulnak. A habaráshoz a lisztet kevés vízzel elkeverjük, majd hozzáadjuk a tejfölt, ha szükséges még vizet és a leveshez öntjük. Néhány percig főzzük, míg a leves be ne sűrűsödik. Végül megszórjuk aprított petrezselyem zölddel és ecettel ízesítjük. Pirított kenyérkockával tálaljuk.

Rábaközi bableves - kaszás leves

Hozzávalók:

30 dkg tarkabab
15 dkg füstölt tarja
10 dkg füstölt szalonna
20 dkg vegyes zöldség
15 dkg csipkedett
1 fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
só
pirospaprika
petrezselyem

Elkészítés:

A babot néhány órával korábban beáztatjuk, megmossuk váltott vízben. A tarját és a szalonnát apróra vágjuk és megpirítjuk. Mikor már majdnem zsírára sült, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, később a fokhagymát. Hozzáadjuk a zöldségeket, a babot, felöntjük vízzel, sózzuk, paprikázzuk és lassú tűzön főzzük. Közben elkészítjük a csipkedett (csipetke) tésztát, és mikor majdnem puha a bab, beletesszük a tésztát és petrezselymet, és puhára főzzük.

Suhantottleves

Hozzávalók:

10 dkg tarhonya
2 dkg só
5 dkg apróra vágott vöröshagyma
1 dl tejföl
10 dkg darabolt szalonna
2 dkg édes pirospaprika
5 dkg zsír
fél cseresznyepaprika

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a felhevített zsírban aranysárgára pirítjuk, meghintjük

paprikával és azonnal felengedjük megfelelő mennyiségű vízzel. A kis kockára vágott szalonnát külön edényben kisütjük és zsírjával együtt a levesbe öntjük. A tarhonyát a forrásban levő levesbe tesszük, ha megpuhult, tejföllel ízesítjük, és készre főzzük. Ízlés szerint csípős paprikát főzhetünk bele.

Ganca

Hozzávalók:

2 kg krumpli
30-35 dkg rétesliszt
só
bors
szerecsendió
olaj vagy meleg zsír-a szaggatáshoz

Elkészítés:

A krumplit annyi vízben teszem fel főni, amennyi ellepi. Ha megfőtt, a vízében megtörjük, ízesítjük és belekeverjük a lisztet, amivel folyamatosan kavarva addig főzzük kis lángon, míg szép, krémes állagú nem lesz.

Sóskaleves

Hozzávalók:

50 dkg sóska
1 dl olaj
2-3 evőkanál liszt
1,5-2 liter víz
só
cukor
személyenként 1-2 tükörtojás - a tálaláshoz:

Elkészítés:

A sóskát megmossuk, lecsöpögtetjük. Az olajt felhevítjük, hozzáadjuk a sóskát, és addig keverjük, amíg krémes állagú nem lesz. Hozzákeverjük a lisztet, kicsit pirítjuk és felöntjük vízzel. Ízlés szerint sózzuk, cukrozzuk, és 15-20 percig főzzük. Amíg a leves fő, megsütjük a tükörtojásokat. A sóskalevest melegen, tükörtojással tálaljuk.

Rábaközi halles recept

Hozzávalók:

1 kis ponty (kb. 1 kg)
só

1 vöröshagyma
20 dkg csiperkegomba
5 dkg vaj
1,5 evőkanál pirospaprika
2 zsemle
2 tojás
fél csokor petrezselyem
2 dl tejföl

Elkészítés:

A halat megmossuk, leőrözzük, kiszákkázzuk és kifilézzük. A halmaradékokra 2 liter vizet öntünk, főzzük egy órán át, jól megsózzuk és hozzáadjuk a felszeletelt hagymát. A halhúst ebbe a halalaplébe tesszük pár percre, ezután pedig ledaráljuk, a levest pedig átpasszírozzuk. A felvágott gombát vajon megpároljuk, pirospaprikával ízesítjük és erre öntjük az átszűrt levest takarékon hagyva. A vízben átázott zsemleket kifacsarjuk és összefogatjuk a tojással és a ponttyal, meghintjük sóval és a felszeletelt petrezselymet is hozzáadjuk. Ebből gombócot képezünk, amelyeket a levesbe teszünk és pár percig főzzük. A hallevesből vegyünk ki egy kicsit, adjunk hozzá tejfölt, lisztet és ezt a habarást keverjük bele a hallébe. Ezután már csak néhány percre van szükségünk, utólag sózhatjuk is.

Győri sertéssült

Hozzávalók:

600 g sertéscomb
50 g zsír
1 dl fehér bor
100 g lecsó
só
bors
fokhagyma
paprika
köménymag

Elkészítés:

Besózzuk a húst, tepsibe rakjuk, leöntjük forró zsírral, aláöntjük a bort, majd puhára sütjük. Ha kész, felszeleteljük. Lecsót megmelegítjük, teszünk bele egy kevés pirospaprikát, köménymagot, szétnyomkodott fokhagymát, ráöntjük a hús levét, felforraljuk, és ráöntjük a húsrá.

Kisalföldi túrós rezgős recept

Hozzávalók:

1 csomag réteslap
6 tojás
400 g cukor
4 dl tejföl
800 g tehéntúró
100 g mazsola
50 g búzadara
citromhéj
zsír

Elkészítés:

A tojások sárgáját a cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a tejfölt, tehéntúrót, mazsolát, reszelt citromhéjat és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Hideg zsírral kikent tepsi aljára 3 réteslapot rakunk, és meglocsoljuk zsírral. Rászórjuk a búzadarát, rárakjuk a tölteléket, és befedjük a 4. lappal. Meglocsoljuk zsírral, és átsütjük.

Rábaközi perec

Hozzávalók:

10 tojás
1 kg sima liszt
60 db édesítő szer
1 dkg vaníliás cukor
5 dkg margarin
6 gramm szalakáli
1 késhegynyi hamuzsír (gyógyszertárban kapható kálium-karbonát)
4 cl rum .

Elkészítése:

A tojásokat habosra verjük, a liszt kivételével a hozzávalókat belekeverjük. A lisztet addig adagoljuk hozzá, amíg pogácsatészta állagú nem lesz. Húsdarálóval simára daráljuk, majd lefedve 1/2 órát állni hagyjuk. 17–20 dkg tésztából formázzuk a pereceket, majd kifőzzük 90 fokos vízben 15–20 percig. Hideg vízben megfürdetjük és hagyjuk kihűlni a perectésztát. Ezután 24 órán át állni hagyjuk, majd gőzben, 270 Celsius-fokon 25–30 percig sütjük.

Paprikás kattancs

Hozzávalók:

1 kg búzaliszt
1 dl langyos tej
2-3 dkg élesztő
5-6 tojás sárgája
csipetnyi só

0, 1 dkg cukor
kevés vaj vagy zsír

A töltelékhez:

12 dkg őrölt fűszerpaprika

kevés olaj

só.

A paprikát az olajjal összekeverjük, hogy a kalácsból ki nem folyjon.

Elkészítése:

Az élesztőt megfuttatjuk. A hozzávalókat összegyúrjuk lágy tésztává. Addig dagasztjuk, míg a tészta hólyagos nem lesz. Langyos helyen kelesztjük. Ha megkelt, kinyújtjuk, és megkenjük a fűszerpaprika, olaj és só keverékével. A tésztát feltekerjük, hasonlóan a mákos kalácshoz. Tetejét megkenjük a kevés tojással. Legtöbbször tejszínes bablevessel együtt fogyasztották. Készítették kifli alakban is. Ritkábban cukorral is ízesítették.