Melano.hu
A Közép-európaiak magazinja
Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Íme itt a közép-európai karácsonyi menü!

Létrehozás: 12/12/2015 - 13:11
Szerző: Melano
[1]
Ha szeretne nemzetközi ízeket látni karácsonyi asztalán, akkor feltétlen olvassa el receptünket. De akkor is, ha csak egyszerűen szeretne cseh és lengyel kajákat főzni!

Lengyel hideg céklaleves (Barszcz)

Hozzávalók:
Fél kg ecetes céklasaláta, 2 dl tejföl, 2 dl joghurt, 2 dl céklalé, 3 szem savanyú (vagy kovászos) uborka, 1 fej hagyma, 2 főtt tojás, só, bors.

Elkészítése:
A hagymát lereszelem, a céklát és az uborkát vékony csíkokra vágom. A céklalevet, a tejfölt és a joghurtot jól összekeverem, sózom és borsozom. Összevegyítem a felszelt zöldségekkel és jól behűtöm. Tálaláskor a tetejére fektetem a vékony tojáskarikákat és megszórom pici vágott petrezselyemmel.

Borleves
(4 személyre)

6 dl jó minőségű száraz bor
3 dl tejszín
10 dkg cukor (esetleg ízlés szerint több)
1 darab fahéj
5 szem szegfűszeg
1/4 citrom
6 tojás sárgája

Elkészítés:

1 dl borban felforralom a fűszereket, citromot és főzöm kb 2 percig. Ennyi idő alatt a fűszerek zamatát jól átveszi. A tojások sárgáját egy nagyobb tálban habosra keverem a cukorral. A fűszeres bort hozzáadom a többihez és a tejszínt is beleöntve forrásig melegítem. Vékony sugárban hozzáöntöm a cukros tojássárgákhoz, miközben erőteljesen kevergetem habverővel. Ennél a műveletnél résen kell lenni, gyorsan keverni, és nem egyben hozzázuttyintani a bort, mert a forró folyadék összekaphatja a tojást. Csak türelem kell hozzá és biztosan nem rontjuk el. Mikor ezzel elkészültem, visszatettem a tűzre a borlevest és épp csak felforrósítottam, kevergetés közben. Elég magas az alkoholtartalma,

mivel nem az egész bormennyiségben forraljuk a fűszereket, úgyhogy ha gyerek is szeretne enni belőle, az összes bort fel kell forralni, hogy az alkoholtartalma elillanjon. Aki a kevésbé markáns ízeket kedveli, félédes vagy édes borból készítse. Hidegen és melegen is tálalható.

Főétel
Orosz pierogi (pierogi ruskie) - A főszerkesztő kedvence

Tészta:
0,5 kg búzaliszt,
egy tojássárga,
egy lapos kanál vaj,
egy bögre melegvíz, só
1 kg krumpli

Töltelék:
1 kg krumpli,
0,5 kg túró,
2 hagyma, só, bors
1 csík császárszalonna

Tészta elkészítése: a krumplit sós vízben puhára főzzük, majd péppé zúzzuk. A lisztet kiszórjuk a gyúródeszkára úgy, hogy hegy szerűen álljon. A közepébe egy tojást öntünk, majd sózzuk, és hozzáadjuk a vajat, illetve a krupmlit. Az alapanyagokat összegyúrjuk és az így kapott tésztát kinyújtuk. A nyújtás előtt azonban célszerű elkészíteni a tölteléket. Először kiöntjük a túrót egy tálba, majd borsozzuk és sózzuk. Eközben a császárszalonnát serepnyőben kisütjük, majd a zsírjával együtt a túróra borítjuk. Végül hozzáadjuk a hagymát. Ezek után kinyújtuk a tésztát, majd egy pohárral köröket formázunk belőle. Az így kapott körlapok egyik felét vízzel megnedvesítjük (ujjunk begyével, vékonyan, csak a széleket) és markunkból hozzáadjuk a tölteléket. Az így kapott derelye szerű kinézetű tészta széleit összenyomgatjuk, hogy ne nyíljon ki, majd a lobogó tűzbe tesszük. A pierogikat körülbelül 10 percig főzzük.

A receptben álló mennyiségek alapján kb 30-35 pierogi készíthető el.

Desszert

Tarkedli (cseh fánk)

Hozzávalók (4 főre):

* 25 dkg sima liszt
* 1 tojás
* 2 dkg élesztő
* 3 dl langyos tej
* 2 ek cukor

A lisztet egy tálba tesszük, közepébe mélyedést fúrunk és abban kis langyos tejjel és egy kiskanál cukorral felfuttatjuk az elmorzsolt élesztőt. Hozzáadjuk a tojást, a cukrot, apránként a tejet és homogén masszává keverjük. Ezután legalább fél óráig letakarva kelesztjük. A talkedlisütő mélyedéseit kis zsírral kikenjük és belekenalazunk a tésztából. Kb. 4-5 percig sütjük kis lángon, majd

villával megfordítjuk és a másik oldalát is megsütjük. Lekvárral tálaljuk.

Tags:
pierogi [2]
barszcz [3]
Színes:
Ízek [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/ime_itt_a_kozep_europai_karacsonyi_menu

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/tarkedli.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/pierogi
[3] https://www.melano.hu/tags/barszcz
[4] https://www.melano.hu/szines/izek