

5 kedvenc recept TIPP

ÉV
VÉGI SZÁMUNK-
BAN OLYAN RECEPTE-
KET OSZTUNK MEG OLVASÓ-
INKKAL, MELYEKET GYAKRAN ÉS
NAGY SIKERREL KÉSZÍTÜNK! RE-
MÉLJÜNK, ÖNÖK IS ANNYI-
RA FOGJÁK SZERETNI, AMI-
LYEN JÓ SZÍVVEL, MI
AJÁNLJUK!

Narancslikör

HOZZÁVALÓK

- 20 dkg cukor
- ½ dl víz
- ½ l vodka
- 3 db narancs
- 1 db citrom
- 1 ág rozmaring

ELKÉSZÍTÉS A cukorból és a víz 1 f z zünk szirupot, ha ki-
h lt, öntsük bele a vodkát! Három narancsot és egy citromot há-
mozzunk meg úgy, hogy ne maradjon rajtuk a héj fehér részé-
b l semmi, azután vágjuk fel mindet vékony karikákra! Egy na-
rancsról spirálvonalban, vékonyan vágjuk le a héját!

Tegyük egy nagyobb bef ttes üvegbe a gyümölcszeleteket, a hé-
jat és a vodkás szirupot, majd fedjük le! Hagyjuk így állni két
hétig, de naponta keverjük fel, hogy összeérjenek az ízek! Az im-
már majdnem kész narancslikört két hét után sz rjük át finom
tüllön vagy gézen, majd töltsük üvegekbe!

További ízesítésként és díszítésként állítsunk bele egy ág friss
rozmaringot narancshéjkarikákkal, utána zárjuk le az üveget!
Még legalább két hétig kell érnie, hogy a rozmaring aromájával
kiteljesedjen a likör íze.

TIPP Amikor lesz rjük a likört, a visszamaradó gyümölcshúst
daraboljuk fel, majd ízlés szerint 3-5 ev kanál cukorral f z zük
fel – ízesíthetjük még fahéjjal vagy szegf szeggel. Így ráadásul
finom dzsemet kapunk.

Horváth Dóra hirdetői igazgató

H t ben készített sajtos rúd

HOZZÁVALÓK

- 30 dkg liszt
- 20 dkg margarin (mehet egy egész kocka is)
- 20 dkg sajt (minél többféle, annál jobb)
- 1 zacskó szárított élesztő
- 1 tojás
- 2 evőkanál tejföl
- 1 teáskanál só

ELŐKÉSZÍTÉS (10 PERC) A margarint, a lisztet és az élesztőt összemorzsoljuk. A többi hozzávalóval együtt közepesen ke-
mény tésztát gyúrunk. Folpackba csomagoljuk, egy éjszakára betesszük a h t be.

SÜTÉS (KB. 40 PERC) Másnap a sütés előtt egy órával kivesszük (hogy gyúrható legyen), nyújtófával 1/2 cm vastag-
ra nyújtjuk. A tetejét megkenjük tojással, megszórjuk sajttal és derelyeszaggatóval ízlésünknek megfelelő szélesség-
ű csíkokra szaggatjuk. Alaposan előmelegített, kb. 180 fokban készre sütjük.

TIPPEK Keverjük a sajtokat: 1/3 füstölt, 1/3 trappista, 1/3 ementáli – ezek a legjobb arányok. A tetejére én nem saj-
tot teszek, hanem magkeveréket: egész mákszem, darált dió és szezámmag.

Kanfi-Horváth Andrea projektvezető

Túrótorta

HOZZÁVALÓK

- 25 dkg zsíros túró
- 25 dkg zsírszegény túró
- 4 tojás
- 1 csomag vaníliapuding
- 1 citrom héja
- 20 dkg cukor (ha nem akard, hogy nagyon édes legyen, elég 13 dkg is)

ELKÉSZÍTÉS A hozzávalókat alaposan összekeverjük és egy kiva-
jazott sütőformában, légkeveréses sütőben 180°C-on 40-50 per-
cig sütjük. Tálaláshoz válasszunk meggybef ttet, egy kis lek-
várt, keményít vel felf zött bármilyen pirosbogyós gyümölcsöt!

Sike Lilla kiemelt ügyfélkapcsolattartó

Eredeti padlizsánkrém

ELKÉSZÍTÉS Vegyünk 6 db közepes nagyságú padli-
zsánt és süssük meg! Lehet ség szerint ne sütőben, ha-
nem fémlapon, nyílt tűzön vagy gázlángon. A sütés he-
lyes menete: a megtisztított padlizsánokat egymás mellé
helyezzük a fémlapra. Akkor tekinthet megsültnek, ha a pad-
lizsán héja elszenesedik, megrepedezik, belsejéb l nedvesség szivá-
rog. Ekkor fordítsuk meg, és süssük meg a másik oldalát is! (Lehe-
t ség szerint 4 oldalról süssük át, ha nagy a padlizsán, függ legesen
állítva is.) A megsült padlizsánokat függ legesen egy fémtálba he-
lyezzük, míg leh lnek. Ezt követ en a megszenesedett héját lefejt-
jük, a magvas belsejét sz r be helyezzük. Itt pihentetjük kb. 1 órát,
hogy minél több folyadék távozzon bel le.

A sz r ben lévő padlizsánokat tálba helyezzük, néhány csepp cit-
romlevet csepegtetünk rá és fakanállal krémesre kavargatjuk. Köz-
ben ízesítjük kis fej apróra reszelt hagymával, 2 cikk reszelt fok-
hagymával, ízlés szerint sóval, csipetnyi fekete borssal, kevés sze-
recsendióval.

Majonézes padlizsán: 1 tojás sárgájából 1,5 dl olaj felhasználásával
majonézt készítünk, és a kikevert padlizsánhoz keverjük.
Majonéz nélkül: a fent leírtakat kell alkalmazni, tojás nélkül. Az
olajat fokozatosan kell a padlizsánhoz keverni (teáskanálnyi ada-
gokban), közben f szerezni a fent leírt módon.

Turmixgépben: a padlizsánkrémhez adjuk a tojássárgáját, az
olajat, a f szereket, majd összedolgozzuk.
Lehetve paradicsommal, zöldpaprikával tálaljuk. 24 órával az el-
készítés után a leger teljesebb az íze. Legfeljebb 3 napig tárolhat-
ó h t ben.

Szili Bea kiemelt ügyfélkapcsolattartó

Halászlé, ahogy a bajaiak szeretik

Az igazi halászlé kint készül a szabadban, fával és bogrács-
ban. De ugyanolyan finomat lehet bent is f zni, ha csak 3-4
személyre számolunk. Ha lehet, mindig friss halat vásároljunk,
de itt Baján mi inkább mindig magunk pecázzuk ki a „hozzá-
valót” valamelyik közeli tóból vagy a Dunából. Másik fontos
tanács, hogy ne fagyasztottat és ne csak pontyot használjunk,
hanem kárászt, csukát. Télen a csukát menyhállal is pótolhat-
juk, mert isteni finom!

HOZZÁVALÓK 4 FŐRE

- 1,5 kg ponty
- 0,80-1 kg kárász
- 20-30 dkg csuka vagy télen menyhal, de mindkettőből
ne tegyünk bele, mert nagyon intenzív az ízük
- tetszés szerint harcsaszelet vagy törpeharcsa
- egy nagy fej hagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 1 dl száraz Egri Bikavér a főzéshez, a lébe

ELKÉSZÍTÉS A hagymát megtisztítjuk, majd a bogrács vagy a
f z edény aljába helyezzük. Erre daraboljuk rá a megtisztított,
feldarabolt halakat 1,5 ujjnyi vastagságban, leszóva, amihez
mindig asztali sót használunk, mert ez a legmegbízhatóbb. Az
így elkészített alapot legalább 2 óráig hagyjuk állni.

Közben elkészítjük a házilag gyártott tésztát, mert mi így sze-
retjük, nálunk senki sem eszi kenyérrel. A kif zött tésztát egy
tálba kisedjük. Két óra múlva felteszem a levet, 1 kg halhoz
1 liter vizet, ezután teszek bele kis er s paprikát is (kalocsait
vagy bajait, igazi házit). Aki még er sebben szereti, az még
több paprikával ízesítheti. Ahogy elkezd forrni a lé, beleöntjük
az Egri Bikavért. Ez egy kicsit visszavesz a forrásból. Közben
forgassuk meg néha az edényt, nehogy kifusson!
Gázon közepes lángnál, forrástól számítva még 40 percig f z-
zük. Így jó s r lesz a leves és a vörösbort nem engedi szétf ni
az egyben lévő halszeleteket. A halat külön tálba szedjük, a
levet pedig ráöntjük sz r n keresztül a tésztára.

Szili Lászlóné

Jó étvágyat!