

## **Zsíros kása**

*Hozzávalók:*

- 1kg tyúkhús aprólék (háta, lába, zúza, nyaka)
- 15 dkg zsír vagy libazsír
- 20 dkg vöröshagyma
- 2 cikk fokhagyma
- 2 dkg színes paprika
- 2 teáskanál piros arany
- 1 nagy zöldpaprika kb. 15-20 dkg
- 10 dkg paradicsom
- ízlés szerint só, bors, majoránna
- aprított petrezselyem
- 1 l víz
- 15 dkg búzadara

*A tyúkhús apróléket feldaraboljuk, hagymát a zsiradékon világosra sütjük, rátesszük a piros aranyat és pár másodpercig sütjük, a tűzről levesszük. Rátesszük a színes paprikát és felengedjük egy kis vízzel, fűszerezünk, összefőzzük. Rátesszük a tyúkot a lassú tűzön a tyúk öregségétől függően 3-és 6 óra közötti ideig főzzük. Közben kb. 1 óra múlva a karikára vágott paprikát, paradicsomot is rátesszük. Ha megpuhult a hús 1 liter vízzel felöntjük, utána ízesítünk, rászórjuk a petrezselymet és 15 dkg búzadarát állandó kavarási közben beletesszük. Lágy kását kell, hogy kapjunk, mert később még sűrűsödik.*

*Nagyon Finom.*

*Jó étvágyat!*

# ***Gurászta***

*Hozzávalók: 4 főre.*

- *1-2 l ellés utáni tehéntej /a harmadik fejés/*

*Lassú tűzön kell főzni, amíg össze nem megy, olyanná, mint a túró.*

*Utána ízlés szerint lehet ízesíteni*

## *Botra tekercs leves*

*Hozzávalók:*

- *1 tojás*
- *1 kanál víz*
- *pici só*
- *annyi liszt, amennyit (felvesz, ne legyen a tészta kemény)*

*Meggyúrjuk, majd elnyújtjuk. A tésztát olvasztott zsírral megkenjük, majd borsozzuk. Két oldalról feltekerjük. Középen elvágjuk 8 cm-es darabokra, utána kézzel két végét (ellenkező irányba) megsodorjuk. Ha zöldséglevesbe akarjuk, akkor belefőzzük. Ha húslevesbe akarjuk, akkor külön kifőzzük. Ha sok a tészta, akkor olajon átsütjük pirosra.*

*Jó étvágyat kívánunk.*

# *Puhi*

## *Hozzávalók:*

- 1 kg liszt
- 2 és fél marék cukor (lehet több is)
- egész élesztő
- só
- 30 dkg krumpli (kb. 3 db)
- 7dl tej
- lekvár (barack, alma)
- 1-2 evő kanál zsír

## *Elkészítése:*

1. Az élesztőt langyos tejben, kevés cukorral felfuttatjuk.
2. Közben megfőzzük a krumplit, villával összetörjük.
3. A lisztet a krumplival, sóval, cukorral elkeverjük. Közepébe mélyedést készítve beletesszük az élesztőt, zsírt és a tejet. Összegyúrjuk, mint a kelt tésztát szépen kidolgozzuk. Kelesztjük.
4. A megkelt tésztát két részre osztjuk, külön nyújtjuk és töltjük.
5. A lekvárt kanállal, vagy a késsel elkenjük rajta vékonyan.
6. Feltekerjük, daraboljuk.
7. Zsírozott- vagy sütő papírral bélelt tepsibe rakjuk. Ne túl szorosan rakjuk, hagyjuk, hogy legyen helye nőni.
8. Tetejét olvasztott zsírral megkenjük.
9. 200 fokon 20-25 perc alatt előmelegített sütőben sütjük.

# *Szerelmes levél*

## *Hozzávalók:*

- 7db tojás
- 25 dkg vaj (82 %-os zsírtartalom)
- 1 evőkanál tejföl
- 1 evőkanál ecet
- 1 csomag vaníliás cukor
- 35 dkg darált dió
- 30 dkg kristálycukor
- 35 dkg finomliszt

## *Elkészítés:*

*A tojássárgáját, tejfölt és a vaját összekeverjük, majd apránként hozzáadjuk a lisztet. Kidolgozzuk. Kisodorjuk, mint a nudlit és elszabdaljuk, majd kis golyókat formázunk belőlük. Kb. 60-65 db lesz ebből a mennyiségből. Egy éjszakára hűtőbe tesszük. Reggel sütjük. Én tészta nyújtógéppel készítem. Fokozatok: 2,3,6,7. A tészta közepére hosszában rakom a tölteléket, majd tepsiben rakom és sütöm.*

## *Töltelék:*

*A tojás fehérjét kemény habbá verem a vaníliás és kristálycukorral, majd összekeverem a darált dióval. Lehet ízesíteni reszelt citrom héjával is.*