

Zurek

A zurek az egyik legrégebbi lengyel leves, már a XIII. században is létezett. A neve a német „sauer” szóból ered, ami savanyút jelent. Az hozzávalók nagyon egyszerűek: csak liszt és víz, valamint ízlés szerint fokhagyma.

Hozzávalók:

2 l húsleves alap
savanyított rozskovász
rozsliszt
400 ml tejföl
fokhagyma, só, bors, szegfűbors, babérlevél, majoránna
5 kemény főtt tojás
300 g házi kolbász

A húsleves alapot felforraljuk, hozzáadjuk a savanyított rozskovászt, majd a tejfölt a liszttel simára keverjük és hozzáöntjük a forrásban lévő leveshez, addig kevergetjük amíg besűrűsödik. Ezután hozzáöntjük a maradék húsleves alapot, felforraljuk és a fűszerekkel ízesítjük. A kolbászt kockára vágjuk, megsütjük, és tányérra tesszük. A levest a kolbásszal és a félbevágott tojásokkal tálaljuk.

Töltött szűzermék

Hozzávalók:

1 kg szűzérme csont nélkül
100 g aszalt szilva
100 g aszalt sárgabarack
fűszerek: só, bors, fokhagyma
étolaj
100 g burgonyaliszt
500 g friss uborka
egy csokor kapor
200 g tejföl
citrom
só

Mossuk meg a húst, távolítsuk el róla a hártját, majd sózzuk és fűszerezzük. A hús közepére egy kés segítségével üreget csinálunk a rostokkal megegyező irányban. A lyukba helyezzük a szilvát, majd beletesszük a húst egy tepsibe, meglocsoljuk olajjal és 210 fokra előmelegített sütőben sütjük. Sütés közben a húst saját levével és vízzel locsoljuk. Sütés után lehűtjük a húst és kb. 1 cm-es szeletekre vágjuk. A maradék léből megcsináljuk az öntetet, hozzáadjuk a burgonyalisztet, a fűszereket és 3 gerezd zúzott fokhagymát. A húst tányérra tesszük, és az öntettel, párolt paradicsommal, friss uborkával és tejjel tálaljuk.

Almás pite:

Hozzávalók:

600 g búzaliszt
200 g porcukor
150 g sütőmargarin

150 g vaj
300 g tejföl
4 tojássárgája
vaníliás cukor
citrom
1,5 kg alma
1 vaníliás pudingpor
fahéj
100 g cukor
porcukor (megszórni a süteményt)

Elkészítés:

A tojássárgáját elkeverjük a porcukorral és vaníliás cukorral. Szórjuk a lisztet egy sütődeszkára, majd adjunk hozzá zsiradékot, a cukros vaníliás masszát és a tejfölt. Amilyen gyorsan tudunk, gyúrjunk ebből tésztát és osszuk el két részre, majd tekerjük fel. Az egyik felét tegyük egy fém sütőlapra és süssük aranyszínűre. Az almát vékonyra reszeljük, hozzáadjuk a pudingot, a cukrot és a fahéjat. Ezt almás töltelékét ráhelyezzük az elősütött tésztára, majd a tésztánk másik felét feltekerjük és befedjük vele a pitét. 45 percig sütjük, majd sütés után a forró pitét megszórjuk porcukorral.