

Sonkás töltött hagyma:

Hozzávalók:

- 8 egyforma, nagyjából kisebb öklömnyi vöröshagyma
- só
- 20 dkg gépsonka
- 1 tojás
- 1-2 evőkanál zsemlemorzsa
- 1 evőkanál mustár
- őrölt feketebors
- reszelt szerecsendió
- 1 kis csokor petrezselyem
- 1 evőkanál olaj
- 5 dkg reszelt trappista sajt

A hagymát megtisztítjuk és enyhén sós vízben 8-10 perc alatt üvegesre (roppanósra) főzzük, lecsepegtetjük. Ezután a hagymák belsejét karalábévájával vagy kiskanállal úgy kaparjuk ki, hogy kb. 1 centi vastag faluk maradjon.

A sonkát finomra daráljuk, a tojással, zsemlemorzásával és mustárral összedolgozzuk. Hozzáadjuk a finomra aprított hagymaforgácsot és petrezselymet, kissé megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés reszelt szerecsendióval fűszerezzük.

A sonkás masszát a hagymák üregébe púpozzuk. A töltött hagymákat kiolajozott tepsibe vagy tűzálló tálba rakjuk. A tetejüket reszelt sajttal megszórjuk és előmelegített sütőben nagy lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) 6-8 percig sütjük.

Dupla hagymaleves:

Hozzávalók:

- 1-1 nagy fokhagyma és vöröshagyma
- 5 dkg vaj
- kb. 1 liter szűrt húsleves (leveskockából is jó)
- 2 evőkanál finomliszt
- só
- őrölt feketebors
- 1-2 dl tejföl
- 1 kis csokor petrezselyem

- 4 kicsi (kb. 25 dkg-os „egyszemélyes”) rozsos buci

A kétféle hagymát megtisztítjuk, a fokhagymát présen átnyomjuk vagy összezúzzuk, a vöröshagymát lereszeljük.

A vajat fazékban fölolvastjuk, a kétféle hagymát 3-4 perc alatt megfonnyasztjuk rajta. Ezután a liszttel megszórjuk, jól elkeverjük, majd a levessel felöntjük. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon 8-10 percig főzzük.

A tűzről levéve tejjel gazdagítjuk (először egy kevés forró levessel keverjük össze, nehogy összekapja), majd finomra vágott petrezselyemmel meghintjük. A buci tetejéből egy ujjnyi vastag szeletet (kalapot) levágunk, a belsejét kissé kivájjuk. Tányérokra ültetjük. A forró levest a tálalás pillanatában belemerjük.

Pizza:

Hozzávalók:

A tésztához:

- 2,5 dkg élesztő
- 3 dl langyos víz
- 50 dkg finomliszt
- 1 mokkáskanál só
- 4-5 evőkanál olaj

A nyújtáshoz:

- 3-4 evőkanál finomliszt

A lekenéshez:

- 5-6 evőkanál olaj

Az élesztőt kb. 1 deci langyos vízbe morzsoljuk, és 1 evőkanál finomlisztet beleszórva kb. 10 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután egy nagyobbacska tálban a többi liszttel, a fele olajjal meg kb. 2 deci langyos vízzel, megsóva összegyúrjuk.

Akkor jó, ha közepes keménységű tésztát kapunk amit még 6-8 percig intenzíven dagasztunk, egészen addig, amíg az edény falától el nem válik, szép sima nem lesz. Ekkor a maradék olajjal meglocsoljuk, a tésztába dagasztjuk, így jó laza lesz tőle.

Újabban nagy divat a pizzatésztát ízesíteni, tán éppen azért, mert sokan otthagyják a szélét, ahová nem jut feltét. A fűszerezést részben meghatározza, hogy mi kerül majd később a tészta tetejére. Ha tenger gyümölcseivel készül, 3-4 gerezd zúzott fokhagymát; ha mozzarella-paradicsomos lesz, akkor 2 evőkanálnyi apróra vágott bazsalikomot; ha a feltétje magyaros lesz, akkor 1 kiskanál csípős Piros Aranyat és így tovább.

Akár hagyományos a tészta, akár ízesített, ha kész, cipóvá formáljuk, a tetejét olajjal megkenjük, majd konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen, kb. 40 perc alatt a duplájára kelesztjük.

Többféle alakú pizzát süthetünk: nagy vagy kicsi kereket, vagy téglalap alakút, amit majd felszeletelünk. Utóbbit főleg akkor érdemes sütni, ha sok embernek készítjük, mert könnyebb kiporciózni. A hagyományos nagyhoz a tésztát két részre osztjuk, és enyhén beliszteztet gyúrólapon, beliszteztet kézzel egyenként 0,5-1 centi vastag (ki milyen vastagon szereti) kerek lappá nyújtjuk. Akinek van pizzasütő formája, abba nyomkodja bele a tésztát.

A minihez (ezeket pizzelléknek nevezzük) a megkelt tésztát rúddá sodorjuk, majd 15-18 részre vágjuk, és beliszteztet deszkán egyenként ellapítjuk. Ez a változat akkor a leghasznosabb, ha többféle ízesítésű „egyszemélyes” pizzát akarunk készíteni. Ha a pizzát szeletelni akarjuk, akkor a tésztát elfelezzük, egyenként téglalap alakúra nyújtjuk, és két kiolajozott tepsibe fektetjük. A kerek tésztakorongokat szintén kiolajozott tepsire kell fektetni.

A tészta sütése a formától függetlenül azonos, pontosabban kétféle módon történhet. Az eredeti recept szerint a tészta tetejét finom paradicsomos mártással megkenjük, ráhalmozzuk a kedvünkre való töltelékkel. Erre kerül a sajt, majd forró kemencében vagy sütőben nagy lánggal (kb. 220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) 10-12 perc alatt (a tészta vastagságától függően) megsütjük. Akkor van kész, amikor egy széles lapáttal átnyúlva azt tapasztaljuk, hogy kopog a tészta alja. A másik változat szerint a tepsibe tett tészta tetejét olajjal megkenjük, villával megszurkáljuk, és előmelegített forró kemencében vagy sütőben nagy lánggal (kb. 220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) 4-5 perc alatt elősütjük, vagyis félig megsütjük. Csak ezután kenjük meg a paradicsomos mártással, majd következik a töltelék és a sajt. Házilag tán praktikusabb így sütni a pizzát, és az sem elhanyagolható, hogy az elősütött tészta lefagyasztható, így bármikor előkaphatjuk, amikor szükségünk van rá.

Izgalmas kérdés az is – még a töltelék variációk száza előtt – hogy milyen paradicsomos mártás kerüljön a tésztára. A készen kapható pizzakrémek íze általában túl intenzív, ezért praktikus valamilyen jóféle ketchuppal 40-60% arányban keverni, esetleg 1-2 kanálka olajjal is dúsítani. Ha használunk friss zöldfűszereket (Bazsalikomot, kakukkfűvet stb...), akkor apróra vágva azt is keverjük bele.

Persze nem feltétlenül kell pizzaszószot kennünk a töltelék alá. Friss paradicsomokat meghámozunk (konzerv hámozott paradicsomot is használhatunk) és kis kockákra vágjuk. A tésztára szórjuk, megfűszerezzük. Az is jó, ha a paradicsomot egy kevés ketchuppal és fűszerekkel összekeverjük, így kenjük a tésztára. Érdemes tehát a hozzávalókkal addig kísérletezni, míg mindenki megtalálja a kedvére valót. (finom, omlós lesz a tészta ha 1 deci vizet 1 deci tejföllel helyettesítünk és 10 deka reszelt sajtot dagasztunk bele)

Az alaprecept alapján elkészített pizzatésztára szinte bármi kerülhet, fantáziánk és az épp kéznél levő hozzávalók szerint. Íme néhány példa. A megadott az előbbieken begyúrt tésztára, azaz 2 nagy pizzára elegendők.

Mexikói:

A paradicsomos alappal megkent tésztára kb. 40 deka fölkarikázott kolbászt halmozunk (kolbász helyett 40 deka darált, pirított, enyhén sózott, borsozott húst is használhatunk). 20-20 deka lecsöpögtetett főtt kukoricával és piros babbal (lehetnek konzervek is) gazdagon megrakjuk, 1 hegyes csípős paprikát szeletelünk rá, végül a tetejére vékonyan felszeletelt vagy reszelt sajtot (legjobb a pizza mozzarella) teszünk. Mehet a sütőbe!

Magyaros:

A paradicsomos alappal megkent tésztára kb. 25 deka vékonyan fölkarikázott csípős kolbászt és 7-8 deka vékony szelet téliszalámit halmozunk. 2 közepes vörös- vagy lila hagymát vékonyan felszeletelünk, gyűrűire szedjük, az előzőekre rakosgatjuk. 20 deka császárszalonnát csíkokra vagy kockákra vágva rászórunk, és 2-3 lecsöpögtetett, kicsumázott, közepes kockákra vágott csípős ecetes paprikával megrakjuk. Reszelt füstölt sajttal behintjük és mehet a sütőbe!

Húsimádó:

Egy nagy vöröshagymát megtisztítunk, finomra aprítjuk és 4 evőkanál olajon megfonnyasztjuk. Fél kiló darált marhahúst (lehet sertés- vagy pulykacomb is) ráteszünk, kevergetve kb. 10 perc alatt megpirítjuk. Kissé megsózzuk, fölaprított bazsalikkal, oreganóval és rozmaringgal fűszerezzük, enyhén megborsozzuk. Ha kihűlt, egyenletesen a paradicsomos alappal megkent tésztára halmozzuk. Vékonyan fölkarikázott hagymát vagy lilahagymát gyűrűire szedünk, kissé besózzuk, a húsrá szórjuk. Vékony szelet húsos szalonnával (sliced baconnal) befedjük, majd a tetejére vékonyan felszeletelt vagy lereszelt pizza mozzarella sajtot teszünk. Mehet a sütőbe!

Soksajtos:

A paradicsomos alappal megkent tésztát váltakozva megrakjuk a következő felszeletelt vagy reszelt sajtokkal: ementáli, camembert, pizza mozzarella, füstölt sajt, márványsajt, trappista stb... és mehet a sütőbe!

Szalonnás tejfölös-hagymás pite

Hozzávalók:

A tésztához:

- fél csomag (2,5 dkg) élesztő
- kb. 1,5 dl langyos víz
- 30 dkg finomliszt
- 1 kiskanál só

A töltelékhez:

- 1,5 kg vöröshagyma
- 50 dkg vékony szelet húsos császárszalonna
- 4 dl tejföl
- 2 tojás
- 1,5 kiskanál őrölt köménymag
- 1,5 kiskanál pirospaprika
- 1 kiskanál őrölt feketebors
- 1 mokkáskanál só

A tepsi kikenéséhez:

- 2 evőkanál olaj

Az élesztőt a langyos vízbe morzsoljuk, elkeverjük. A lisztet a sóval összeforgatjuk, majd a föloldott élesztőt hozzáadva tésztát gyúrunk belőle és letakarva, langyos helyen, kb. 1 óra alatt duplájára kelesztjük. Ezalatt elkészíthetjük a töltelékét.

A szalonnát kis kockákra vágjuk, serpenyőben a zsírt félíg kisütjük. A hagymát megtisztítjuk, vékony karikákra vágjuk, gyűrűire szedjük, a szalonnához adjuk és közepes lángon 5-6 percig pirítjuk-pároljuk. Hűlni hagyjuk.

A tejfölt a tojásokkal, a fűszerekkel és a sóval összekeverjük, végül a hideg szalonnás hagymát is hozzáadjuk.

A tésztát enyhén meglisztezett gyúrolapon kinyújtjuk, majd kiolajozott nagy tepsibe fektetjük úgy, hogy egy kis pereme is legyen. A tejfölös- hagymás töltelékét rásimítjuk.

Sütőbe tesszük, amit csak most kapcsolunk be, még hozzá közepes lángra. Ételnünk nagyjából 45 perc alatt sül meg.

Bounty-torta

Hozzávalók:

A tésztához:

- 4 tojás
- 25 dkg porcukor
- 1 dl hideg víz
- 15 dkg finomliszt
- 1 csomag (12 g) sütőpor
- 4 dkg keserű kakaópor

A forma kikenéséhez:

- vaj
- finomliszt

A töltelékhez:

- 5 dl habtejszín
- 1 csomag vaníliás cukor
- 3-4 evőkanál porcukor
- 2 csomag habfixáló
- 20 dkg kókuszreszelék

A mázhoz:

- 2 evőkanál finomliszt
- 15 dkg cukor
- 3 evőkanál keserű kakaópor
- fél kiskanál őrölt fahéj
- 2-2 tej és hideg víz
- 8 dkg vaj