

Karácsonyi borkrémleves

Hozzávalók: 4 db szegfűszeg, őrölt fahéj, 1/2 citrom, 400 ml tokaji édes szamorodni, 120 g cukor, 8 db tojássárgája, 400 ml tejszín.

Elkészítés: 800 ml vizet a szegfűszeggel, a fahéjjal és a citrommal ízesítve felforraljuk, majd hozzáöntjük a bort és beforraljuk. Négy tojássárgáját a cukorral habosra keverjük.

Majd a leveshez adjuk és állandó keverés közben még egyszer felforraljuk. A tűzről le vesszük, és ugyancsak állandó keverés közben hozzáadjuk a 300 ml tejszínnel elkevert maradék tojássárgáját. A kihűlt levest hűtőbe tesszük.

Tálaláskor a maradék tejszínből vert tejszínhabbal díszítjük, és meghintjük leheletnyi őrölt fahéjjal, pár szem mazsolával.

Gesztenyével töltött pulyka

Hozzávalók: 1 db 2 kg-os fiatal pulyka, 700 g gesztenye, 300 g sertéslapocka, 300 g libaháj, 1,5 dl konyak, 1 kis fej vöröshagyma, 1 dl tejszín, só, bors, babérlevél, kakukkfű, szegfűszeg, fahéj, szegfűbors

Elkészítés: A megtisztított és előkészített pulyka melléből egy vékony hegyes kés segítségével eltávolítjuk a mellcsontot, majd a villacsontot. A nyak bőrét elkötjük. Töltelék készítése: A fenti fűszereket egyenlő arányban összekeverjük, majd egy mozsárban összezúzzuk. A sertéshúst apró kockára vágjuk, és megfűszerezzük az imént elkészített fűszerkeverékkel. A gesztenyét megsütjük, és kikaparjuk a belsejét. A libahajat apró kockára vágjuk, ki-sütjük zsírjára, és benne megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát. Ezt hozzátesszük a fűszeres húshoz és ledaráljuk. Az imént nyert darált húshoz keverjük a tejszínt, a sült gesztenyét, a konyakot és a pulyka kockára vágott máját. Végül az egészet a pulyka hasüregébe töltjük. Lassan, gyakori locsolgatás mellett sütjük. Sütés után vörösborban párolt szilvával, főtt kelbimbóval és pirított burgonyával tálaljuk. A pulykát egyben adjuk az asztalra, és ott szeleteljük.

Sült libamell szalonnás szilvával, káposztás rösztivel

Hozzávalók: 4 személyre: 2 filézett libamell (egyenként kb. 350 g), só, bors, 20 szem aszalt szilva, 20 vékony szelet szalonna Bacon (kb. 150 g), 500 g krumpli, 2 fej hagyma, 200 g savanyú káposzta, 2 tojás, 1 ek. liszt, 1 ek. aprított petrezselyem, 4 ek. főzővaj, 125 ml leves erőleves, 125 ml fehérbor, 2 tk. ételkeményítő, 3 ek. ribizlikőr.

Elkészítés: A süttőt 150 fokra felmelegítjük. A húst leöblítjük, felitatjuk róla nedvességet és sóval, borssal fűszerezzük. Bőrös oldalával lefelé fordítva serpenyőben megpirítjuk a húst, megfordítjuk és a másik oldalát is pirosra sütjük. Alufóliával bélelt tepsibe rakjuk, és a sütőben 40 percig sütjük. A szilvát egyenként szalonnába csavarjuk, és 15 percel a sütési idő vége előtt a hús mellé tesszük. A krumplit meghámozzuk és megmossuk. Megtisztítjuk a hagymát, és a krumplival együtt finomra reszeljük. Kinyomkodjuk a savanyú káposztát, és a hagymával, a krumplival, a tojással, a liszttel, a petrezselyemmel, a sóval és a borssal együtt összegyúrjuk. A masszából adagonként lepényeket (röszt) sütünk a forró vajon. A húst és a szilvát kiszedjük a tepsi-ből, és melegen tartjuk. A pecsenyelét leszűrjük, majd a borral és a levessel együtt sűrűre főzzük. Az ételkeményítőt simára keverjük a likőrrel, és besűrítjük vele a mártást. Felszeleteljük a húst, és a szalonnás szilvával, a rösztivel és a mártással tálaljuk. Petrezselyemmel díszíthetjük

Pácolt lazac tormahabbal

Hozzávalók: 4 mélyfagyasztott zöldséges burgonyapuffancs, 1,5 dl natúr joghurt, 2-3 teáskanál reszelt torma, 1 csokor bazsalikom, só, bors, 0,5 dl tejszín, pár levél rukkola, 20 dkg pácolt lazac.

Elkészítés: A zöldséges burgonyapuffancsokat a tasakon lévő útmutató alapján elkészítjük, majd hagyjuk kihűlni. A joghurtba belekeverjük a tormát, a finomra vágott bazsalikomot, a sót és a borsot. A tejszínt kemény habbá verjük, és a joghurtba keverjük. Leöblítjük a rukkolát, leitatjuk róla a vizet. Félbevágjuk a puffancsokat, majd elosztjuk rajtuk a salátát, a lazacot és a tormahabot.

Karácsonyi zserbó

Hozzávalók:

Tésztához: 250 g margarin, 500 g liszt, 3 tojás sárgája, késhegynyi szódadikarbóna, 20 g élesztő, 200 ml tej, 2 evőkanál cukor.

Töltelékhez: 1 kis üveg sárgabaracklekvár, 200 g darált dió, (200 g porcukorral összekeverve).

Mázhoz: 4 evőkanál víz, 5 evőkanál cukor, 1 evőkanál kakaó, 100 g vaj. A máz helyett használhatunk 150g étcsokit vagy tortabevontót.

Elkészítés: A cukrot a langyos tejjel elkeverjük, és az élesztőt megfuttatjuk benne. A margarint, a lisztet, a 3 tojás sárgáját, a késhegynyi szódadikarbónát hozzáadjuk az élesztős tejhez, a tésztát összeállítjuk. A tészta kidolgozása után egy rugalmas, nem ragacsos, nyújtható tésztát kell kapnunk. A tésztát négy részre osztjuk és négy lapot nyújtunk belőle. Az első lapot zsírozott, lisztezett vagy sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük és a lapot megkenjük sárgabaracklekvárral és meghintjük a cukros dióval. A töltelék-re ráhelyezzük a második lapot, melyet szintén lekvárral kenünk meg és cukros diót szórunk rá, és ráhelyezzük a harmadik, majd a negyedik lapot és az így összeállított süteményt 1 órán át kelesztjük. Középméleg sütőben kb. 40 percig sütjük, közben villát beleszúrva megnézhetjük, hogy átsült-e. Miután kihűlt a tészta, bevonjuk csokoládémázzal. A töltelék-gazdagíthatjuk reszelt almával, rumba áztatott mazsolával és leheletnyi fahéjjal. A csokimázhoz felhasználhatjuk a Mikulásból megmaradt csokikat is.

Aszalt barackos muffinok

Hozzávalók 12 darabhoz: 20 dkg aszalt sárgabarack, 5 dkg mazsola, 3 evőkanál barackpálinka, 12,5 dkg vaj, 10 dkg cukor, 25 dkg liszt, 1/2 csomag sütőpor, 1/2 mokkáskanál őrölt fahéj, 1/2 mokkáskanál mézeskalács fűszerkeverék, 2 tojás, 1 evőkanál méz, 1/2 dl tej.

Előkészítés: Az aszalt barackot és a mazsolát apró darabokra vágjuk, és összekeverjük a barackpálinkával. A vajat felolvasztjuk, és a muffinformát kikenjünk vele. A maradék vajat félretesszük. A süttőt 200 fokra (gázsütő 3. fokozat) előmelegítjük.

Elkészítés: A cukrot összekeverjük a liszttel, a sütőporral, a fahéjjal és mézeskalács fűszerkeverékkel. Hozzáadjuk a barackot és a mazsolát. A tojást habosra keverjük, hozzáadjuk a vajat, a mézet és a tejet. Kanalanként a lisztes keverékhez adjuk. Ne legyen túl folyékony a massa! A tésztát a formába töltjük, és a sütőben kb. 20 percig sütjük.

Mandulás szeletek (Cantuccini)

Hozzávalók: kb. 45 darabhoz: 25 dkg egész mandula, 1 narancs, 3 tojás, 17,5 dkg cukor, 45 dkg liszt, 1 teáskanál sütőpor, vaj a tepsihez.

Előkészítés: A mandulát durvára összevágjuk. A narancsot alaposan megmossuk, héját lereszeljük, levét kinyomjuk.

Elkészítés: A süttőt 180 fokra (gázsütő 2. fokozat) előmelegítjük. A tojásokat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a narancs héját és levét. A lisztet elkeverjük a sütőporral, és a habos masszába dolgozzuk. Lisztes kézzel simára dolgozzuk a tésztát, belekeverjük a mandulát, és 3-4 darab kb. 5 cm átmérőjű rudat formázunk belőle. Kivajazunk egy tepsit, ráfektetjük a rudakat, és a sütőben kb. 35 percig sütjük. Kivesszük a sütőből, kissé hűlni hagyjuk, majd ferdén, ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Ismét a tepsire fektetjük, és további 10 percig sütjük. Hagyjuk teljesen kihűlni. Kávéhoz, édes borhoz kitűnő!

Diófánk

Hozzávalók: 4 tojás, 30 dkg cukor, 20 dkg darált dió, 10 dkg margarin, 1 cs. vaníliás cukor.

Elkészítés: Három tojás habjához hozzákeverünk 15 dkg darált diót és 20 dkg cukrot. Diónyi halmokat teszünk a tepsi-be, és forró sütőben rövid ideig sütjük.

Krém: 1 egész tojást, 3 tojás sárgáját, 5 dkg diót, 10 dkg cukorral surure főzzük. Ha kihűlt, 10 dkg margarinnal, vaníliás cukorral habosra keverjük, és a fánkokat kettesével összeragasztjuk.

Karácsonyi receptötletek