

Székely Ízek

Székelyudvarhely, 2019
ISBN 978-606-93735-9-0

LEVESEK.....	5
1. Közönséges húsleves.....	5
2. Barna-leves.....	5
3. Tyúk leves.....	6
4. Tiszta borsos-leves.....	6
5. Gulyáshús.....	6
6. Gulyáshús másképpen.....	7
7. Kaszás lé.....	7
8. Tüdő-táska-leves.....	7
9. Gombaleves.....	8
10. Zöldségleves.....	8
11. Darával töltött tésztaleves.....	8
12. Gombóczeves.....	9
13. Paradicsomleves.....	10
14. Káposztaleves.....	10
15. Turbolya-leves.....	10
16. Paszuly-leves.....	10
17. Borleves böjtösen.....	11
18. Pityóka-leves.....	11
19. Savanyú tojás-leves.....	11
20. Borkó-leves.....	12
21. Kőménymagos-leves.....	12
22. Tört májleves.....	12
LEVESBE VALÓK.....	13
23. A gyúrt tészták.....	13
24. Csiga tészta készítése.....	13
25. Tejgaluska.....	14
26. Dara (Gríz) kockák.....	14
27. A májgaluska.....	15
28. Olasz-borsó.....	15
29. Gyöngykása fokhagymával.....	15
30. Gyöngykása gombával.....	16
31. Rizskása gombával.....	16
32. Rák-vaj - vagy rák-zsír.....	16
33. Vegyes zöldség.....	16

34. Tüdő-táska.....	17
35. Liszt-kockák.....	17
36. Zsemlyekása (gríz) gombóc.....	18
37. Liszt-galuska.....	18
HÚS KÖRÜL VALÓ ÉTELEK.....	19
38. Rizskása gombával.....	19
39. Csiperke gomba.....	19
40. Többféle használható gomba készítése.....	19
41. Rizskása hagymával.....	20
42. Házi makkaroni.....	20
43. Vizes galuska.....	20
44. Túrós-gombóc.....	21
45. Burgonya-törve.....	21
46. Reszelt-tészta.....	21
47. Sárga-répa.....	21
48. Káposztasaláta.....	22
MÁRTÁSOK.....	23
49. Tatár-mártás.....	23
50. Mandulás tormamártás.....	23
51. Metélőhagyma-mártás.....	23
52. Ecetes tormamártás.....	23
53. Halakra való mártás.....	24
54. Majonéz.....	24
55. Szárdella-vaj.....	24
56. Paradicsommártás.....	24
57. Hagymamártás.....	25
58. Tejfeles ugorkamártás.....	25
59. Tejfeles tormamártás.....	26
60. Szárdella-mártás.....	26
61. Kapornya-mártás.....	26
62. Zsemle-mártás.....	27
63. Kapormártás.....	27
64. Fokhagyma-mártás.....	27
65. Ugorkamártás.....	27
66. Pöszméte (Piszke) mártás.....	28
67. Sóska-mártás.....	28
68. Egres mártás.....	28
69. Meggy-mártás.....	29

70. Ribizli mártás.....	29
71. Alma-mártás.....	29
LEVES UTÁNI ÉTELEK.....	30
72. Főtt marhahús párolva.....	30
73. Főtt marhahús vagdalva.....	30
74. Kirántott sonka.....	31
75. Velős szeletek.....	31
76. Vese-velővel.....	31
77. Sonkás-omlett.....	31
78. Liba, vagy más szárnyas májból vagdalék.....	32
79. Borjú-láb és borjú-fej kirántva.....	32
80. Agyvelő kirántva.....	32
81. Tüdő rizskásával.....	33
82. Töltött tojás.....	33
83. Keserű-gomba.....	33
FŐZELÉKEK.....	34
84. A tavas káposzta.....	34
85. Töltött-káposzta.....	34
86. Közönséges töltött-káposzta.....	35
87. Hússal összerakott káposzta.....	35
88. Kelkáposzta töltve.....	36
89. Zöldkáposzta töltve.....	36
90. A lucskos káposzta.....	37
91. A székely-gulyás.....	38
92. Töltött karalábé.....	38
93. Töltött zöld paprika.....	38
94. Töltött paradicsom.....	39
95. Töltött burgonya.....	39
96. Töltött ugorka.....	40
97. Tökkáposzta.....	40
98. Paprikás káposzta.....	41
99. Babéros savanyu burgonya.....	41
100. Szemes paszuly.....	42
101. Száraz borsó.....	42
102. Tojásos és sonkás burgonya.....	42
103. Szilva-lével.....	43
104. Szilva tálbafőtt.....	43
105. Zöld-paszuly.....	43

106. Vegyes zöldség.....	44
107. Kárfiol.....	44
108. Spárga-tök.....	45
109. Spárga.....	45
110. Komlóhajtás.....	45
111. Láboda vagy spenót.....	46
112. Szemes zöldborsó.....	46
113. Lencse böjtösen.....	47
114. Ludas-kása.....	47
115. Kucsmagomba töltve.....	47
116. Aszalt lengyel gomba.....	48
BECSINÁLTAK.....	49
117. Borjú agyvelő citrommal.....	49
118. Sárga-répa sertés-hússal.....	49
119. Tárkonyos bárány.....	49
120. Köszmétés bárány.....	50
121. Bárány citrommal.....	50
122. Köszmétés-csirke.....	50
123. Karalábés-csirke.....	51
124. Zöldborsó csirkével.....	51
125. Paradicsomos-csirke.....	51
126. Pacal.....	51
127. Borjú-láb és fej tojással.....	52
128. Bosporus.....	52
PECSENYÉK.....	53
129. A „Luby” sült.....	53
130. Beefsteak.....	54
131. Marhahús paprikás.....	54
132. Vetrece.....	55
133. Zöldséges pecsenye.....	55
134. Lengyel rostélyos.....	55
135. Vereshagymás rostélyos.....	55
136. Tejfeles rostélyos.....	56
137. Fehér pecsenye.....	56
138. Savanyú vesepecsenye.....	56
139. Szalonnával tűzdelt vesepecsenye.....	57
140. Töltött fehérpecsenye.....	57
141. Szénen, illetve rostélyon sült (Fleck.).....	58

142. Marha-pecsenye-gombóc.	58
143. Vagdalt marha-pecsenye.	59
144. Borjú-szelet.	59
145. Borjú-vesés.	60
146. Borjú-pörkölt.	60
147. Borjú-tokány.	60
148. Borjú-czomb.	60
149. Rántott borjú.	61
150. Töltött borjúszege.	61
151. Borjú fehérpecsenye töltve.	62
152. Borjú máj.	62
153. Borjú-nyelv.	62
154. Rántott csirke.	63
155. Töltött csirke.	63
156. Paprikás-csirke.	64
157. Pörkölt-csirke.	65
158. Kappan-sült.	65
159. Szalonnával sült kappan.	65
160. Kacsa sült.	66
161. Szelid kacsa vad módra.	66
162. Pulyka sült.	66
163. Pörkölt pulyka.	67
164. Pulyka vagdalt hússal.	67
165. Libasült.	68
166. Libamell fojtva.	69
167. Sült libamáj.	69
168. Az angol sült.	69
169. A marhahús tejfeles mártással.	70
170. A paprikás-szelet.	70
171. Serpenyős rostélyos.	71
172. A főtt marha-nyelv.	71
173. Marha pecsenye zöldséges mártással.	71
174. Erdélyi tokány.	72
175. Malacsült.	72
176. Pörkölt-malac.	73
177. Malac pecsenye tordaiasan.	73
178. Paprikás sertésfejből.	74
179. Sertés-gerinc.	74
180. Sertés-gerinc.	74

181. Sertés-szelet.	75
182. Sertés-comb.	75
HALAK.	76
183. Tejfeles halpaprikás.	76
184. A rántott harcsa.	76
185. Az egészben megsütött apró hal.	76
186. Csuka fűszeresen.	77
187. Hal-leves.	77
188. A hering melegen.	78
189. A szárított tőkehal.	78
190. Rántott békacomb.	79
191. A pisztráng hidegen.	79
KÜLÖNLEGESSÉGEK.	80
192. A kolbász készítése.	80
193. A tüdős-hurka készítése.	81
194. A véres hurka.	82
195. A májas készítés.	83
196. A kásás hurka.	84
197. A hájszeles.	84
198. A gömböc.	85
199. A disznófősaft.	85
200. Börsajt.	86
201. A kocsonya-készítés.	87
202. A királyhús.	88
203. A paprikás szalonna.	88
204. Az alta készítése.	89
205. A komlós kenyér sütése.	89
206. A komlós korpa készítése.	91
207. A báimos.	92
208. A must kolbász.	92
209. A puliszka.	93
210. A sonka és a marha-nyelv pácolás.	93
211. A „virsli” készítés.	94
BEFŐTTEK.	95
212. A cukorba főtt barack.	95
213. Kajszin barack befőtt.	95
214. Magolt ribizli.	96
215. A körte befőtt.	96

216. Birsalma befőtt.....	96
217. Hámozott dió befőtt.....	97
218. Rendes dió befőtt.....	97
219. Rummal eltett vegyes gyümölcs.....	97
220. Meggy ecettel.....	98
221. Birsalma sűrű cukorban.....	98
222. Magolt meggy cukorban.....	98
223. Apró arany alma cukorban.....	98
224. Birsalma ecettel.....	99
225. Kajszin barack ecettel.....	99
226. Sárga-dinnyehéja ecettel.....	99
227. Őszibarack-iz.....	99
228. A cukros (jegeces) gyümölcsök.....	100
229. Paradicsom üvegben.....	100
A TÉSztÁK.....	101
230. A fánk.....	101
231. A bába-kalács.....	102
232. Az egyszerű kalács.....	103
233. A kürtös kalács.....	103
234. Az arany-galuska.....	104
235. Csorgatott cukros tészta.....	105
236. A daráztörp tészta.....	106
237. Az élesztős-sodralék.....	106
238. A mákos-gubó.....	107
239. Az élesztős-lepény.....	107
240. Az élesztős palacsinta.....	108
241. A túrós kocka-tészta.....	108
242. A paraszt-béles.....	109
243. A réteges (élesztős) pogácsa.....	110
244. A tepertős pogácsa.....	110
245. Az élesztős, íróstészta.....	110
246. Az íróstészta.....	111
247. A félíróstészta.....	112
248. A toló-fánk.....	112
249. A rétes tészta.....	113
250. A rétesbe való töltelések. Krém töltelék.....	114
251. Az alma töltelék.....	115
252. A túrós rétes.....	115
253. A máktöltelék.....	116

254. A dió töltelék.....	116
255. Csiga rétes.....	116
256. Császár morzsa.....	117
257. A székely-béles.....	117
258. A burgonya-rétes.....	118
259. A palacsinta-tészta.....	118
260. A levélen-sült.....	119
261. Csörege kétféleképpen.....	120
262. A rózsza-fánk.....	120
263. A hájas pogácsa.....	121
264. Az úti-pogácsa.....	121
265. Az alma-fánk.....	122
266. A zsíros lepény.....	122
267. A málé-lepény.....	123
268. Juh túrós-tészta.....	123
269. A tehén túrós-tészta.....	124
270. Nudli.....	124
271. A szilva izes derelye.....	124
272. A káposztás kocka-tészta.....	125
273. A sonkás tészta.....	126
274. A tejbefőtt laska.....	126
275. A darával készült tészta.....	127
276. A mákos tészta.....	127
277. A tehéntúrós gombóc.....	127
278. A bánáti gyümölcskenyér.....	128
279. A vanília percc.....	129
280. Vanília hajtás.....	129
281. A cukor percc.....	129
282. Libazsíros sütemény.....	130
283. A porhanyó kis kifli.....	130
284. A mézes lepény.....	130
285. A diós sütemény.....	130
286. A habos tészta.....	131
287. A fűszeres édes tészta.....	131
288. A dalauzi.....	132
289. A madártej.....	132

E mű részleteinek vagy teljes egészének közlése bármilyen médiában a kiadó írásbeli engedélye nélkül tilos és bűncselekmény a hatályban levő törvények szerint.

Reproducerea parțială sau integrală a ediției fără acordul editurii este interzisă și va fi pedepsită conform legilor în vigoare.

Megrendelhető:

0744505331

0744611095

E-mail: kedvenckiado2012@gmail.com



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Székely Ízek / Odorheiu-Secuiesc : Kedvenc Kiadó, 2019
ISBN 978-606-93735-9-0

LEVESEK

1. Közöséges húsleves.

Vegyünk egy kiló marhahúst, felsárt vagy hátszint. (Ezekből tisztább a leves.) Tegyük egy hibátlan mázzal ellátott vasfazékba 5 liter vizet. Ha jó forró, akkor tegyük a megmosott húst, félmarék sóval a vízbe. Hol a gyakorlat még kevés a főzéshez, minden személyre egy fél kávéskanál só kell számítani. Öt liter vízből lesz 8-10 személynek való leves. Ha 4 liternyire főzzük le, főzéseközben töltögetni kell, mert a hús igen sok főzést kíván, a víz pedig elpárolog. A legkeményebb hús is megfő 2 és fél óra alatt, ha mindég forrhat. Gyöngébb hús másfél óra alatt is elkészül. Ha már egy óráig főtt a hús, tegyük hozzá: két közép nagyságú sárgarépat, két petrezselyem gyökeret, fél zellert, egy egész vereshagymát, fél karalábét, két cikk fokhagymát és tíz szem borsót; mindezt jól megtisztítva és mosva. Ezekkel is addig kell főzni a levest, a míg leszűrhetjük. Ha sertés vagy borjú pecsenyénk van délre, az abból ki szedett nyers csontokat is rakjuk a levesbe. Minél többféle friss húsfajta van, a leves annál jobb. Közbe habszedő (lyukas) kanállal le-le habozzuk. Ha készen van, sűrű drótszítán egy táliba átszűrjük és néhány percig otthagyjuk, hogy teljesen leülepedjék. Így arany tiszta levest nyerünk. Aztán gondosan be kell a levest a táliból a fazékba tölteni s egy kis késhegynyi lisztfinomra törött sáfrányt kell beletenni: ekkor újra forraljuk fel és tegyük belé, ízlésünk és módunk szerint, a levesbe való dolgokból.

2. Barna-leves.

Egy lapos vasedénybe tegyük egy kanál zsírt. Ha meleg, adjunk hozzá egy jókora felvágott vereshagymát, zellert, sárgarépat, petrezselyem gyökeret, mind karikára vágva (két-két szál elég). Sózzuk meg és tegyük gyors tűzre hogy sötétbarnára megpiruljon. Kavarás közben egy pár darabka marhamáját is lehet közé tenni. Ha egészen barna lett, akkor a fent leírt, de még le nem szűrt, hús lébe öntsük bele. Fél óráig avval főzzük; akkorra igen szép barna lesz az egész tömeg. Egy kis kocka cukrot is adjunk bele ebbe a levesbe; sáfrány nem kell hozzá. Különben éppen úgy használjuk, mint a fehér levest; bármit lehet bele főzni.

3. Tyúk leves.

Ha a tyúk fiatal, akkor együtt kell forró vízbe főni tenni mindenféle zöldséggel: répa, zeller, kalarábé, petrezselyem-gyökér, vereshagyma és néhány szem fekete borssal, sóval. Egy jó nagy kövér tyúkhöz vegyünk 4 liter vizet; ha a hús gyenge, töltögetni nem kell, csak csendesesen, de folyton forralni; ha öreg a tyúk akkor úgy járunk el vele, mint a marhahússal; csak egy órai főzés után kell a zöldséget hozzáadni. Ha megpuhult a hús, le kell ezt is sűrű szítán szűrni és kevés safrányt, késhegynyi szerecsendió-virágot adjunk bele. Főzzünk e levesbe vékony tojással gyúrt laskát, vagy háznál készített „csiga” tésztát.

4. Tiszta borsos-leves.

Két kis csirkét szépen megtisztítva vagdaljunk fel részeire; a combját, szárnyát, mellét, hátát, külön csinos darabkába. Két liter jó meleg vízbe tegyünk bele sót és a következő zöldséget: 15 darab apró burgonyát nyersen, egy kockára vágott kisebb zellert, egy nem nagy sárga répát, ezt is kockára vágva, kevés petrezselyem gyökeret, egy marok gyöngye zöld borsót, 20 szem egész fekete borsót, egy kis fej vereshagymát igen apróra vagdalva és kevés zöld petrezselyem levelet apróra vágva; mind ezt egy fél óráig főzzük, de vigyázzunk hogy szét ne menjen, azután egy diónyi zsírral egy bádoggal lisztet gyenge piros rántásnak készítünk: ezt a leves közé öntjük és akkor egy fél tojásnyi zsírba egy egész tojással, két kanál lisztből felvert galuskát keverünk s kávé kanállal bele rakjuk a forró húsos zöldséges levesbe; evvel is legalább 6 percig főzzük, aztán fellehet tálni.

5. Gulyáshús.

Egy kiló felsál-szélt jó nagy falatokba vágunk, egy tojásnyi zsírt lábasba teszünk és a felvágott húst bele tesszük sóval, egy nagy fej apróra vágott vereshagymával és egy kávéskanál paprikával; fél óráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk reá 3 liter forró vizet és főzzük másfél óráig: ha a hús puha lesz, tegyünk hozzá még egy tányér nyersen megtisztított felnegyelt burgonyát; ha az is megfőtt, fel lehet tálni.

6. Gulyáshús másképpen.

Egy kiló húst falatokba vágva 2 liter forró vízbe tesszük sóval és egy kávéskanál törtborssal. Ha forr, lehabozzuk és egy órai főzés után teszünk hozzá mindenféle zöldségből kockára vágva egy-egy darabot; vereshagymát, karalábét, zellert, petrezselyem-gyökeret, sárgarépát, zöldborsót és a mi épen idényszerű; kevés burgonyát is tegyünk bele és ha ezeket mind puhára megfőztük, egy pár marok csipegetett, keményre-gyúrt tésztát is adjunk hozzá és így együtt találjuk fel: - estére igen kedvelt leves.

7. Kaszás lé.

Egy négy literes fazékba tegyünk három liter vizet és a vízbe rakjunk egy kilo friss disznóhúst, az „tarjából” vagy a lábszár részéből, a húst vagdaljuk fel porciókba a vízbe, tegyünk sót és három, négy cikk megtisztított fokhagymát. Ezt lehet füstös húsból is készíteni sokan épen füstölt disznó lábbal szeretik a kaszás lét. Ha a hús jó puhára megfőtt, szűrjük le a levest szítán keresztül, azért hogy a húsból kihullott apró csontokat eltávolítsuk a léből, azután a húst újra tegyük a tiszta lébe és készítsünk hozzá habarást. Egy tálba tegyünk négy fakanál lisztet, hat fakanál igen jó savanyu tejfelt, egy pár egész tojást, ezeket keverjük jól el a liszttel együtt, ha a habarás sima lesz lassankint öntsük a tálba a habarás közé a forró húsos levet; azután fordítsuk megint vissza a fazékba a levest, és öntsünk közé annyi ecetet, hogy jó savanyu legyen. Ha valaki úgy szereti, hogy a fokhagyma jól megérezze benne, az elkészítés után is lehet a lébe fokhagymát tenni, jól össze vagdalva. Tálalásig meleg helyen tartjuk, de ne forraljuk sok ideig, mert össze túrósodik.

8. Tüdő-táska-leves.

Gyúrjunk jó tojásos tésztát, nyújtsuk el vékonyra, nagy levelekbe és szórjuk be az egész tésztát a következő módon készült tüdővel: fél kiló borjú, vagy sertés-tüdőt főzzünk meg jól; ha megfőtt, vagdaljuk meg vágókéssel apróra, tegyük egy kanál forró zsírba, fél fej apróra vágott vereshagymával és apróra vágott zöld petrezselyem-levelel, tört borssal és sóval keverjük jól össze. Ha kihűlt, hintsük be a fenn leírt anyaggal a

tésztát; egy másik épen olyan levél behintetlen tésztával pedig borítsuk le a behintett tésztát és derele métszővel vágjuk két ujjnyi szalagokba az összehajtott tésztát, azután szabjunk belőle csinos, rézsutas kockákat. Zöldséges vízbe tegyünk kevés zsíros rántást, sáfrányt és borsot, szűrjük át szitán, aztán tegyük újra forni a levest; ha forr, főzzük bele a tündőst. Tálaljuk gyorsan, mert hamar szétázik.

9. Gombaleves.

Egy fazékba tegyünk forni annyi vizet, a mennyire szükségünk van: három személyre mindenkor egy liter vizet számíthatunk. Tegyük a vízbe mindenféle zöldséget, sót és borsot; azalatt míg a víz forr, egy lábasba tegyünk egy kanál zsírt rántásnak, három személyre egy fakanál lisztet számítva. A rántást öntsük a zöldséges lébe és ha a leves a rántással együtt jól felforrt, szűrjük át szitán, tegyük bele sáfrányt és apróra vágott zöld petrezselyem levelet, azután újra forraljuk fel. Ha fő, tegyük bele szépen megmosott és felvágott csiperke gombát; mindezt negyedóraig főzzük. Tálaláskor tegyük a tányérra zsírban pirított zsemlyekockákat.

10. Zöldségleves.

Három személyre egy liter vizet tegyünk a fazékba forni; adjunk bele sót és borsot. Egy kanál zsírba pirítsunk lisztet, úgy, hogy a rántás inkább zsíros, mint lisztes legyen; ha szép vörösre pirult, öntsük a rántást a forró fűszeres vízbe; forraljuk mindezt kevés ideig és ha a rántás csomósan maradna a lében, szűrjük át szitán. A fazékba tegyünk kevés sáfrányt is; továbbá tegyük hozzá és főzzük bele laskára vágott zöld babot, sárga répát, zellert, petrezselyemgyökeret, kocka burgonyát zöld borsót és bombát. Ha mind megfőtt, feltálalhatjuk.

11. Darával töltött téstaleves.

Két tojással és két tojáshejbe öntött vízzel gyúrjunk levesbe való téstát, nyújtuk ezt elég vékonyra, de ügyelve, hogy ki ne szakadjon a tészta, mert akkor kifolyik belőle a töltelék. Száradni egy percre se hagyjuk a kinyújtás után, hanem azonnal töltjük meg a következő töltelékkel: egy jó kanál zsírt tegyünk lábasba és ha forró lesz öntsük bele annyi bádög-

kanál nagyszemű darát, a hány személyre levest főzünk. Kissé pirítsuk ezt meg, de csak igen halvány rózsaszínre. Ha piros már a dara, öntsünk rá negyed liter vizet (például 6 személyre) tegyük kevés sót is bele és azonnal vegyük le a tűzről. Ha az anyag kissé hűlt, akkor szórjuk a kinyújtott levél tésztára egyenlően elsimítva, de nem vastagon; azután hajtsuk fel a téstát úgy, hogy kétszer legyen egymáson és úgy nézzen ki, mintegy gömbölyű rudacska, vagyis olyan vastag legyen, mint a kis ujjunk és végül derele métszővel vágjuk végig a téstát, hogy a nagyobb résztől elváljon. Az egész téstából pedig hosszú, gömbölyű szalagokat csináljunk. Ha mind összesodortuk és szépen készen vannak a töltött tésták, vagdalkuk el jó arasz hosszúságú darabkába, a két elvágott végét nyomjuk ujjunkkal össze, hogy a főzéskor a dara ki ne hulljon belőle. Ehhez a levest a következő módon készítsük: három személyre vegyünk egy liter vizet, tegyük bele mindenféle zöldséget, kevés borsot; egy kanál zsírban egy kanál liszttel gyenge rózsaszínű rántást készítsünk; ezt tegyük a zöldséges lébe; ha aztán együtt jól felfőztük, szűrjük át sűrű szitán és újra tegyük forni kevés sáfránnyal; ha felforrt, főzzük belé a fent leírt téstát és gyorsan tálaljuk fel, mert igen hamar szétázik.

12. Gombóczeves.

Két személyre egy zsemlyét számítsunk s a szükséghez arányítsuk a szaporítást. A zsemlyét vagdalkuk apró kockákba, pirítsuk meg lábasban, forró zsírban; ha megpirult, vegyük el a tűzről, hogy hűljön ki. Tegyük egy tálba minden személyre egy tojást számítva, minden tojáshoz egy diónyi zsírt és fél tojáshej vizet; ezeket keverjük jól el s tegyük még bele annyi finom lisztet és kevés sót, hogy jó kemény, de kanállal felverhető tészta legyen belőle; ha negyedóraig kevertük, tegyük bele a pirított zsemlye-kockákat, kavargatjuk jól össze a téstával, azután lisztes deszkán gömbölyítsük ki apró gombóckákba, főzzük be forró rántásos és zöldséges lébe; öntsük tálaláskor rá hagymás-, petrezselyem-leves, paprikás zsírt és néhány kanál édes tejfelt.

13. Paradicsomleves.

Egy liter, szitán áttört paradicsomléhez mindig vehetünk fél liter vizet, de a vízbe előbb főzzünk mindenféle zöldséget; akár télben akár nyárban, mert ha paradicsommal együtt tesszük a tűzre a zöldséget, ez soha sem fő meg kellő időre, sőt teljesen kemény marad és ízét sem adja ki. A zöldséges lébe tegyünk zsíros rántást, szűrjük át szitán s akkor adjuk hozzá a kész paradicsomlevet; sőt, cukrot és borsot is tegyünk bele; főzzük negyedóráig tarhonyával, minden személyre egy kanál tarhonyát számítva.

14. Káposztaleves.

A káposzta-levest nyáron kovászskáposzta-léből is lehet készíteni. Egy személyre fél liter káposzta-levet veszünk és ezt porcelán edényben formi tesszük füstöskolbász darabkákkal, vagy sovány oldalas falatokkal. Ha a hús megfut, szép piros rántást és - tálaláskor - kevés tejfölt is tegyünk bele.

15. Turbolya-leves.

(Tavaszi étel)

Egy tojásnyi forró zsírba tegyünk egy nagy fakanál lisztet és pirítsuk azt meg szép zsemlyeszínűre. Egy fazékba tegyünk két liter vizet, egy kávéskanál sót, egy fél fej vereshagymát és egy jó marék igen apróra vágott friss turbolya levelet, a forró rántásba öntsünk fél pohár hideg vizet és borítsuk bele a turbolyás vízbe, főzzük fel tíz percig, aztán tegyük félre tálalásig. Mikor tálalni akarjuk, pirítsunk meg néhány zsemleszeletet zsírba, vagdaltjuk fel apró kockákba és úgy öntsük reá a turbolya-levest.

16. Paszuly-leves

Fél liter apró, tiszta fehér paszulyt tegyünk négy liter hideg vízbe főni. Ebből 8 személynek elégséges készülhet. Ha a paszuly jól megfőtt készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírban egy fakanál lisztel szép barna rántást; mikor jó forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és úgy borítsuk a forró paszulyba. A paszuly-levesbe tegyünk fél kávéskanál tört borsot, fél fej apróra vágott vereshagymát, egy kávéskanálnyi apróra

vágott zöld petrezselyem levelet és elegendő sót. - Ecetet a paszuly-levesbe nem kell tenni. Ha valaki szereti, szokás még bele keményre gyúrt tésztából, csipegetett tésztát is tenni, de csak kevés tésztát ajánlok bele-tenni, mert rendkívül hamar megsűríti a levest. Különben ha igen sűrű lenne a paszulyleves, ebbe nem árt, ha forró vizet öntünk akkor sem, ha már készen van, csak hogy a kellő fűszerrel lássuk el.

17. Borleves böjtösen.

Jó ó-bort, fél litert számítva egy személyre tegyünk tiszta porcellán edénybe; citromhéjat szegfűvet és fahéjat kevés borssal tegyünk hozzá. Forraljuk fel s ízlésünk szerint, cukrot és tojást is adjunk hozzá; minden személyre számítsunk egy tojássárgáját. A tojás sárgát tálban verjük jól fel egy kevés cukorral és a tálba csendesen öntsük hozzá a forró bort, mert különben a tojás összetúrósodik. Tálaláskor tegyünk a tányérokba néhány kocka vékony pirított zsemlet.

18. Pityóka-leves.

Minden személyre két darab nagyobb fajta burgonyát vegyünk, tisztítsuk azt meg nyersen, aztán vágjuk fel szép egyenlő kockákba. Tegyünk egy fazékba mindenféle zöldséget és az árva levelekhez szükséges mennyiségű vizet: három személyre egy liternyi. Egy kanál zsírt lábasba téve, pirítsunk meg benne egy kanál lisztet; tegyük ezt a zöldséges lébe kevés tört borssal; a levet szűrjük át szitán és ha újra forni kezd, kevés safránnal és apróra vágott zöldpetrezselyem-levével együtt a felvágott krumplikat tegyük a lébe. Ha a krumpli megfőtt, tegyünk pár kanál tejfelt is tálaláskor bele.

19. Savanyú tojás-leves.

Forró, ecetes, és sós vízbe üssünk bele annyi tojást, a hány személyre főzzünk. Víz 3 decit kell számítani egy személyre, mert ezek a pörkölt-levesek nem párolognak el a hosszas főzés miatt, mint a hús leves. Egy kanál zsírban vagy vajban tegyünk egy fakanál lisztet pirulni rántásnak; ha szép piros lesz a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután gyorsan öntsük hozzá a megfőtt tojás levet is; kevés tört borssal fűsze-