

LBRIS

We know
books

Erdélyi Konyha



Editura **KEDVENC** Kiadó
Székelyudvarhely, 2014
ISBN: 978-606-93735-8-3

LEVESEK

Húslevesek

A jó húsleves alapja három személyre 2 és $\frac{1}{2}$ liter víz, $\frac{1}{2}$ kg marhahús, egy darab velős csont, egy darab ritka csont, egy darab máj. ezeket hideg vízzel (mert úgy erősebb levest kapunk) feltesszük főni, egyenletesen, lassan főzzük. Egyáltalán nem habozzuk le.

A velős csontot mind a két végén erősen benyomjuk sóval, mert akkor nem fő ki. Egyórai fővés után megsózzuk a levest és beletesszük a veteményt. A fenti mértékhez 2-3 murkot, 2 petrezselymet, egynegyed zellert, egy fej vöröshagymát, egy krumplit, pár szem egész borsot s egy kicsike gyömbért teszünk. A murokból a vastagabb részét ujjnyi vastag karikákra vágjuk, mert azt főve a főtt hús mellé találjuk. A murok többi részét egészben hagyjuk és csak behasítjuk. A petrezselymet is behasítjuk, a zeller, a krumpli, a hagyma egészben marad.

Egy kis piros színű murkot karikára egy kis lábasban egy csöpp zsírban barnára piritunk, húslével felelesztjük és azt is a levesbe tesszük.

A húslevest összesen három órát főzzük, akkor félrevesszük és egy félpohányi vizet ráöntünk, hogy megszálljon. Csak annyit szűrünk le belőle egy edénybe, amennyiben megfőzhetjük a belevalót, a többit találáskor töltjük utána.

Ez az egyszerű húsleves.

Barna leves

Ha hat személyre akarunk barna levest főzni, akkor veszünk 3 és ½ liter vizet, 1 kg jó minőségű marhahúst. Murkot, petrezselymet, zellert, hagymát, egy kis paradicsomot, paprikát, krumplit, szemes borsot, sót. A fenti módon megfőzzük. A hússal együtt 1 darab májat, 1 darab ritka csontot, 1 velős csontot is teszünk bele s tyúkhúst is. Egy lábasban külön zsírban megpirítunk egy apróra vágott murkot, egy petrezselymet, kevés májat, egy kis darab szalonnát; mikor barnára pirult, feleresztjük húslével és beletöltjük a levesbe. Egyébként úgy járunk el, mint a húslevessel.

Útravaló húsleves

Ezen erős húslevest marha- és borjúhúsból, vén tyúkból kell főzni, éppen úgy, mint más húslevest, csak nem szabad bele zöldséget és sót se tenni, hanem hat órán át mérsékelt tűzön forralni kell. Azután leszűrjük és lehűtjük. Leszedjük róla a zsírt egészen, ismét feltesszük forni, míg sűrűre fő. Azután beleöntjük egy porcelánedénybe és félretesszük, hogy megaludjék, mint a kocsonya. Használatkor e kocsonyából egy kanálnyit egy csésze forró vízbe teszünk és jó húslevest nyerünk.

Egyórás húsleves

1 és ½ kg marhahúst számítva 8 személyre, apró darabokra vagdalunk. A hozzávaló zöldséget szintén apró darabokra. Három liter vízzel az egészet ez fazékban egy óra

hosszat jól főzzük, kevés sót is, aztán szállni hagyjuk és főzünk bele valamit.

Tarhonyás csibeleves

Csibehúst feldarabolva megfőzünk forró vízben. Teszünk hozzá sót, karikára vágott kevés zöldséget. Hagymát egészben, melyet később kidobunk. Mikor meg van főve, egy lábasban zsírt melegítünk, egy késhegy édes paprikát teszünk bele, és tarhonyát pirítunk benne. Ekkor feleresztjük egy kis húslével és a levesbe öntjük.

Görcsös galuskaileves

Egy tojással laskát gyúrunk és vékonyra kinyújtjuk. Egy kis lábasban apróra vágott hagymát pirítunk, ezzel a laskát behintjük. Vékony szalagokra vágjuk, a szalagokat kétrét hajtjuk. Kis bogokat kötünk és letépjük, ezt árva levesbe belefőzzük. Árva leves alatt értjük vagy a húslevesmaradékot feltöltve vagy pedig velős csontból, ritka csontból, kevés májból, kevés zöldségből való gyenge húsleves.

Májleves

Egy fél lúdmájnak leszedjük a hártóját, feltesszük barna levesbe főni. Ha a leves kész, a májat kivesszük, szitán áttörjük és a megszárt levesbe vegyítjük, amelybe zsemlyegombócot főzünk.

Raguleves (vagdalékleves)

Liba-, kacs-, vagy pulykaaprólékot apróra vágunk, megfőzzük sós vízben. Mindenféle zöldséget egy kis zsírban egy pár szem egész borssal puhára párolunk. Egy másik lábasban készítünk petrezselyemzölddel egy kis fehér rántást. Mind a kettőt felelesztjük egy kis húslével és beleöntjük a fazékba. Zsírban pirított zsemlyekockára tálaljuk.

Pergelt laskaleves

A másodhúslevest nagyon kevés rántással felelesztjük és zsírban pirított kockás laskát főzünk bele.

Tüdősrétesleves

Másodhúslevesbe vagy árvalevesbe főzzük a következő tésztát: laskát nyújtunk egy tojásból, amíg kissé szárad egy borjútüdőt jól megmosunk, azután egész apróra vágjuk, egy tejben áztatott zsemlyét jól eldörzsölünk. Egy kis zsírban nagyon apróra vágott zöldpetrezselymet és hagymát pirítunk. Ezt, a tüdőt, zsemlyét és egy kis sót összekeverjük. Mind a két fél laskát behintjük ezzel a töltelékkel, felgöngyöltjük, kissé laposra nyomjuk, azután a kés fokával háromszögeket nyomunk rá és háromszögekre vágjuk. Belefőzzük a levesbe. Ez az úgynevezett szabógallérleves.