

A tavalyi díjazott receptek

VÁROSI ÖNKORMÁNYZAT, KÖRÖSLADÁNY Szőlőszüretelők „részezes” pincepörköltje paprikasalátával

Hozzávalók (30 főre):
3 kg marhalábszár, 3 kg csülökhús, 3 kg füstölt csülök, 1 kg füstölt császárszalonna, fél kg füstölt házi kolbász, 3 kg vöröshag-

ma, 2 fej fokhagyma, 2-3 zöldpaprika, 2-3 db paradicsom, 3 kg apró egész burgonya, 4 l csontlé, só, őrölt kömény, Erős Pista, vörösbor.

Leírás:
A szalonnát zsírára pirítjuk, majd ebben megfuttatjuk az őrölt köményt, és beleteszük az apróra vágott vöröshagymát. Zöldpaprikát és

paradicsomot adunk hozzá. Kis ideig dinszteljük, hozzáadjuk a kockára vágott hússokat, majd felengedjük a csontlével. 2 óra főzés után hozzáadjuk a fűszerpaprikát, a sót, majd a háromnegyedig megfőtt húshoz tesszük az egész burgonyát, a kolbászt, a füstöltszalonnapörköket, és készre főzzük. A végén vörösborral megboldítjuk.



NATURA HALÁSZCSÁRDA Gemenci szarvasragu kapros-túrós galuskával

Hozzávalók (10 főre):
1,5 kg szarvashús, 0,5 kg szárnyasmáj, 0,5 kg vegyes erdei gomba, 0,3 kg vöröshagyma, 0,05 kg fokhagyma, 0,08 kg kalocsai őrölt fűszerpaprika, 0,04 kg barnamártás por, 0,02 kg őrölt bors, 0,01 kg őrölt fűszerkömény, só, zsír,
Köret: kapros túrós galuska, tejföl
Leírás:
A hagymát felaprítjuk, és kevés zsiradékon üvegesre

sütjük. A húst felkockázzuk, és a hagymán pároljuk. Kis idő után kevés vízzel felönt-

juk, fűszerezzük, és majdnem készre főzzük. Elkészülte előtt belerakjuk a megtisztított és felaprózott gombát, majd készre főzzük.
Köret: Az apróra vágott kaptot és a túrót összedolgozzuk, majd a galuskával elkeverjük, végül ízlés szerint kevés tejjel tálaljuk.



Ponty és harcsa halászlébe ölve filézetten



Hozzávalók (10 főre):
2,5 kg filézett pontyhús, 2,5 kg filézett harcsahús, 5 nagy fej vöröshagyma, 5 evőkanál kalocsai őrölt fűszerpaprika, 2 db sűrített paradicsom-konzerv, só.
Leírás:
A pontyot és a harcsát megtisztítjuk és kifilézzük (a csontokról lefejtjük a húst). A csontokat felteszszük főni kb. 8 liter vízbe a hagymával együtt. 1,5 órán keresztül főzzük, majd átpasszírozzuk. A kapott sűrű lébe beletesszük a korábban már besózott halakat, és 30 percig főzzük a fűszerekkel együtt. Ha kész, tálalhatjuk halászlétésztával vagy nélküle.



KONTÁROK Paprikás hagymás gombóc

Hozzávalók (10 főre):
5 kg burgonya, 2 kg liszt, 8 db tojás, 0,5 kg húsos füstölt szalonna, 0,25 kg sertésszír, 1 kg vöröshagyma, 2-3 evőkanál fűszerpaprika, só, bors, tejföl.
Leírás:
A burgonyát meghámozzuk,

sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük és szitán áttörjük. Hozzáadjuk a lisztet, a tojást, ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük. Jól összedolgozzuk, egyenlő nagyságú gombócokat formázunk, és forrásban lévő sós vízben puhára főzzük. Le-

szűrjük, majd a felkockázott szalonnát zsíron kisütjük. Ebben lepirítjuk a kockára vágott hagymát. Levesszük a tűzről, meghintjük fűszerpaprikával, a gombócokat beforgatjuk, tejjel meglocsolva tálaljuk.

DÚS-HÚS Töltött paprika Dús-Hús módra

Hozzávalók (10 főre):
20 db tölteni való paprika, 1 db közepes patisszon, 1 kg darált sertéshús, 0,25 kg gersli (árpagyöngy), 0,06 kg liszt, 3 db tojás, 2 fej vöröshagyma, 0,06 kg kalocsai őrölt paprika, 1 kis fej fokhagyma, 0,1 kg szójadarra, só, őrölt bors, 0,2 kg szalonna.

Leírás:
A paprikát és a patisszont kicsumázzuk. A darált sertéshúshoz adjuk a többi hozzávalót, jól kidolgozzuk, majd a tölteléket a patisszonba és a paprikába töltjük. Beletesszük a bográcsba – alulra a paprikát, felülre a patisszont –, annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, és kö-

zepes tűzön jó két óra hoszszat főzzük. Az apróra kockázott szalonnát kisütjük, zsírjából 3 kanál liszt hozzáadásával zsemleszínű rántást készítünk, majd hozzáadunk 2 kanál fűszerpaprikát. A forrásban lévő töltött paprika közé öntjük, és még 10 percig forraljuk.



OKSZÁNA Langó leves

Hozzávalók:
40 dkg marhahús, 40 dkg sertéscsomb, 30 dkg csirkemell, 20 dkg fehérrépa, 20 dkg sárgarépa, ½ zeller, 2 dkg őrölt paprika, citromlé, só, bors, bazsalikom, tárkony.
Leírás:
Lepírítjuk a marhahúst, ¾ fővésnél beletesszük a sertéshúst, majd 40 perc elteltével a csirkehúst. A fehérrépát, a sárgarépát

és a zellert megpirítjuk és liszttel sűrítjük. Felengedjük vízzel, majd összefor-

raljuk a tejjel, s végül citromlével ízesítjük.



Bihari borda



Hozzávalók:
1,60 kg sertéskaraj, 3 db pritaminpaprika, 1 közepes fej vöröshagyma, 6 db tojás, 10 dkg liszt, 2 dl tejföl, 5 dkg őrölt paprika, só, bors.
Leírás:
A karajt felszeleteljük, felszűrjük, megsózzuk, a kockára vágott vöröshagymát megpároljuk. A csíkokra vágott pritaminpaprikát a felvert tojással összeforgatjuk, majd beletöltjük a bordákba. Lisztbe forgatjuk, elősütjük, pörköltalapon megpároljuk, tejjelős habarással sűrítjük, és galuskával tálaljuk.