

A tavalyi díjazott receptek

FŐDÍJ, VÁNDORSERLEG

VÍG ÜST TEAM – SALGÓTARJÁN
Főzőmester: Bozsik László

Vargányás sertésszelet krokettel

*Hozzávalók (10 főre):
2 kg sertéskaraj, 20 dkg
vargányagomba, 50
dkg vöröshagyma, 20
dkg mangalicaszír, 2
dkg kalocsai őrlött paprika, 0,5 dkg őrlött bors, 4 dl tejföl, 4 kávéskanál liszt, só.*

Leírás:
Az apróra vágott vöröshagymát a zsiradékon megpirítjuk, majd a tűzről levéve meghintjük az őrlött paprikával, és be-
lerakjuk a szeletelt karajt és a vargányát. Sóval, borssal ízesítjük,

felengedjük vízzel, és puhára pároljuk.

Ha már szépen megsült, a tejfölben elkevert liszttel behabarjuk. Burgonyakrokettel tálaljuk.



ÍNYES MESTER – LEGMAGASABB SZAKMAI DÍJ



BARÁTI RITTYÓSOK – GYŐRÚJBARÁT
Főzőmesterek: Horváth Csaba, Horváth Andrea
Főzők: Horváth Bettina, Horváth Balázs, Horváth Bálint

Füstölt harcsával és gombával töltött sült paprika kapormártással és medvehagymás puliszkával

*Hozzávalók (5 főre):
1 kg füstölt harcsa, 60 dkg gomba, 10 db tölteni való paprika, 2 fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 csokor kapor, 1 csokor medvehagyma, 0,5 l tejszín, 2 db teavaj, 2 evőkanál liszt, olaj, só, bors, őrlött kalocsai piros paprika, 1 db citrom, cukor, 2 dl húsleves alap, 0,5 kg kukoricadara.*

Leírás:
A füstölt harcsát nagyon apróra vágjuk, félretesszük. A hagymát felkoc-

kázzuk, olajon megdinszteljük, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, zsírára sütjük. Ezután hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet. Ha elkészült, beletesszük a harcsát, és meghintjük pici őrlött paprikával. Jól elkeverjük, majd hozzáadunk 1 dl tejszínt, összefőzzük és félretesszük. A tv paprikákat kicsumázzuk, 2-3 percre forró vízbe dobjuk, lecsepegtetjük, majd óvatosan megtöltjük a gombás harcsával.

Mártás: a vajat lábosban megolvasztjuk, hozzáadjuk a lisztet, kicsit megpirítjuk, majd felengedjük a húsleves alappal. Megszórjuk az apróra vágott kaporral, felengedjük a tejszínnel, sózzuk, borsozzuk és sűrűre főzzük. Pici citromlével és cukorral ízesítjük.

Puliszka: a medvehagymát apróra vágjuk, és olajon megdinszteljük. Forrásban lévő vízbe vajat és sót tesszünk, majd óvatosan adagolva folyamatos kevergetés közben hozzáadjuk a

kukoricadarát. A kész puliszkát konyharuhára terített folpack fóliára öntjük és elterítjük. A közepébe tesszük a megdinsztelt medvehagymát, majd gyorsan egymásra hajtjuk az oldalait, szorosan összefogjuk, és így hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt, 2-3 centi vastag szeletekre vágjuk, és mind a két oldalát picit megpirítjuk. A töltött paprikát is megpirítjuk, és a puliszkával együtt tányérra rakva, a mellé öntött meleg kapormártással tálaljuk.

Eccofood-Malom – Kalocsa
Főzőmester: Molnár János, Dézsi Attila
Főzők: Hodován István, Bévárdi Pál

Ökörfarokpaprikás durumlisztből készült házi tarhonyával – ahogyan a lisztes molnárok szeretik

*Hozzávalók (15 főre):
8 kg marhafarok, 0,8 kg szalonna, 1 kg vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, paradicsom, paprika, 30-40 dkg házi őrlött kalocsai piros paprika, 1 kiskanál házi őrlött erős paprika. A házi tarhonyához: 1 kg durumliszt, házi tyúktokjas (annyi, amennyit felvesz a liszt), só.*

Leírás:
A felaprított vöröshagymát az apró kockákra vágott és zsírára sült szalon-

lónában megpirítjuk, majd beletesszük az ízekre szedett marhafarkat, a paprikát, a paradicsomot és a fűszereket. Felöntjük vízzel úgy, hogy ellepje, és lassú tűzön puhára főzzük. A durumlisztet a tojásokkal és pici sóval keményre gyúrjuk, belisztezzük, majd nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Folyamatosan lisztezzük, hogy ne ragadjon. Ha kész, zsiradékon megpirítjuk, felöntjük vízzel, és készre főzzük.



Betyár csapat – Apátfalva
Főzőmesterek: Fejes István, Fejesné Mihaleczki Gabriella, Téglás Lászlóné, Mihalek Lászlóné
Főzők: Téglás László, Mihalek László

Maros menti töltött káposzta

*Hozzávalók (25 főre):
80 dkg füstölt csülök, 50 db kovászolt káposztalevél, 2-2 kg szelt édes és kovászolt káposztalevél, zöldpaprika, paradicsom, hagyma, babérlevél, kömény. A töltelékhez: darált hús 1 kg csirke-, 1 kg sertés- és 1 kg pulykahúsból, 0,5 kg rizs, 2 fej makói vöröshagyma, 1 kiskanál zúzott fokhagyma, 2 tojás, fűszerek ízlés szerint: só, bors, kömény, ételízesítő, őrlött édesnemes kalocsai paprika, 1 kiskanál csípős őrlött kalocsai paprika. A rántáshoz: zsír, liszt, kalocsai őrlött paprika.*

Leírás:
A töltelék hozzávalóit összegyúrjuk, a káposztalevelekbe töltjük. Az aprókáposztát összekeverjük a kockákra vágott csülökkel. Rétegesen a bográcsba tesszük az aprókáposztát és a begöngyölt szármákat. A tetejére feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot, hagymát szórunk enyhén fűszerezve só, bors, kömény, babérlevél felhasználásával. Lassú tűzön főzzük 2-2,5 órán keresztül. Ezután elkészítjük a rántást. Amikor összeértek az ízek – kb. 10 perc elteltével –, tálalható.



Kalocsai Porcelánfestő Manufaktúra – Kalocsa
Főzőmesterek: Kárász László Csaba, Lászlófi Gábor

Sárközi marhalábszárpörkölt

*Hozzávalók (10 főre):
4 kg marhahús, 1,2 kg vöröshagyma, 5-6 db tölteni való paprika, 5-6 db paradicsom, 8-10 gerezd fokhagyma, só, bors, csípős Piros Arany, 6-8 evőkanál őrlött fűszerpaprika, 40 dkg mangalica-zsír-szalonna.*

Leírás:
A zsírszalonnát bográcsba rakjuk, majd aranybarnára pirítjuk. A szalonnadarabokat kiszedjük, és a zsiradékon a vöröshagymát

üvegesre dinszteljük. Elkeverjük benne a fűszerpaprikát, hozzáadjuk a marhahúst. Lassú tűzön kezdjük el főzni. Megvárjuk, míg a hús leve elfő, ezután hozzáadjuk a tölteni való paprikát, a paradicsomot és a fokhagymát, majd sóval, borssal ízesítjük. 2-3 óra alatt puhára főzzük a húst, és a vége előtt kb. 20 perccel belekeverjük a csípős Piros Aranyat. Szalonnadarabkák nokedlivel és savanyúsággal tálaljuk.



ARANYBOGRÁCS DÍJASOK