

# Szüreti ételek receptjei

## **Gulyásleves (az 1. osztály gyűjtése)**

A hagymát apróra kell vágni és zsírban megpirítani. Bele kell tenni a felkockázott húst, sót és pirítani. Rá kell szórni a pirospaprikát, kevés vízzel felengedni. Ezután a karikára vágott sárgarépát, zöldséget és a felkockázott krumplit kell hozzáadni. Ízesíteni lehet köménymaggal, zúzott fokhagymával, zöldpaprikával. Vízzel fel kell engedni, puhára párolni. Amikor a krumpli már majdnem kész, akkor bele kell tenni a csipetkét, és egy kicsit még főzni.

## **Marhapörkölt (a 8. osztály gyűjtése)**

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 ek. étolaj, 2 fej vöröshagyma, édes nemes paprika, erős csöves paprika.

A húst hárttyájától jól megtisztítva, 2 cm-es kockákra daraboljuk. A hagymát apróra vágjuk, a zsiradékban megfonnyasztjuk, megszórjuk egy púpos kávéskanál paprikával, vigyázva nehogy a paprika megégjen, ezért a húst azonnal hozzáadjuk. Pár percig kevergetjük, a hús minden oldalról átsüljön. Megsózzuk, és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, és ezután pároljuk. Ha elfőtte a vizet, újra öntsünk rá, de ne sokat. Főzési ideje kb. 2 óra. Ízlés szerint rakhatunk hozzá paradicsomot, zöldpaprikát. Ha elfőtte a vizét, már majdnem puha, zsírjára pirítjuk, pár percig kevergetjük.

## **Kakaós-krémes kalács – ostoros rétes (a 4. osztály gyűjtése)**

Tésztához: 70 dkg liszt, pici só, 6 dkg cukor, 3 tojássárgája, 5 dkg élesztő, fél liter tej, diónyi zsír. Az élesztőt felfuttatjuk és az összes hozzávalót összedolgozzuk, kelesztjük. 6 egyforma cipóra osztjuk, fél cm vékonyra nyújtjuk és krémmel megkenjük, felcsavarjuk és 3-3 rudat összefonunk.

Krémhez: 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 3 vaníliás cukor, 3 kanál kakaó.

Ezeket habosra keverjük. A 3 tojásfehérjét felfeverjük habnak ezt is a krémhez keverjük. Citrom reszelt héjával is lehet ízesíteni még.

A két fonatot zsírozott, mély tepsibe tesszük, fél órát pihentetjük. Ezután tojással megkenjük és sütjük.

### **Szüreti „kolbász” (a 4. osztály gyűjtése)**

A szüretelés, a friss must mellé idekívánkozik egy különlegesség leírása: a „mustkolbászé”.

Ez a különleges fogás úgy készül, hogy egy liter lisztet elkeverünk annyi édes fölforralt musttal, hogy híg palacsintatésztaszerű legyen.

Két liter mustba beleteszünk 25 dkg cukrot, csipet tört fahéjat és szegfűszeget, 12 dkg finomra tört keményítőt. Feltesszük a tűzre a főzés közben lassan belekeverjük a fenti híg tésztát. Folytonos kevergetés közben sűrűre főzzük. Egy szál vékony spárgára felfűzünk félbe vagy negyedbe tördelt diót. Ezt a spárgafonalat belemártjuk a meleg pépbe és rögtön a napra akasztjuk. Egyszeribe megkocsonyásodik rajta a pép, és hamarosan ki is hűl. Akkor újra belemártjuk, újra megszáritjuk, s ezt úgy folytatjuk, míg kolbász vastagságú rudat kapunk. Azután meleg helyre akasztjuk, míg egészen megszárad és megkeményedik.