

Maľové „perky“

Potreby (na 10 osôb)

1 kg múky

10 dkg závinovej múky

4 dľ oleja

4 kusov vajcia

1 balíček drożdžia

1 kg cukru

1.5 l mlieka

0.5 kg máku

1 dľ medu

0.5 l tvrdý slivkový lekvar

5 dkg soli

1 dľ mlieka a 1 balíček drożdžia necháme vykysnúť. Urobíme kysnuté cesto. Cesto vyvalkáme, vykrajujeme na formu buchiet. Do každej formy dáme slivkový lekvar a urobíme malé buchtičky. Uložíme ich na vymastený plech a upečieme.

V hrnci necháme zovrieť mlieko, do ktorého dáme medu, cukru. Horúcou zmesou obaríme buchtičky. Mak zmiešame cukrom a nasypeme na buchtičky

- Jó étvágyat ! -

Szölősi lagzis gulyás

Első lépésként Sertés pörköltet főzünk,

Hozzávalók: (10 főre)

20 dkg sertésszír

20 dkg vöröshagyma

2 dkg fűszerpaprika

4 gerezd fokhagyma

2 db babérlevél

10 db egész bors

1 dkg egész köménymag

25 dkg zöldpaprika

10 dkg paradicsom

só ízlés szerint

1 kg húsos csont 2 cm darabokra vágva

1.20 kg sertés apróhús

A húst apró kockára vágjuk, Pörkölt alapot készítünk, majd ráadjuk a húsos csontot, kicsit pirítjuk, Ezután hozzáadjuk a kockára vágott húst is, ízlés szerint fűszerezzük, késze főzzük,

2. lépés: A leves elkészítése

Hozzávalók: (10 főre)

25 dkg sertés máj

2 db zsemle

2 db tojás

só,őrölt bors, majoranna, zsemlemorzsa,

petrezselyemzöld apróra vágva, zsíron lepirítva.

A sertésmájat ledaráljuk, Hozzáadjuk a bedáztatott, kicsavart zsemlet, a 2 db egész tojást, sót, fűszereket, majd a lepirított hagymát és a petrezselyem zöldet is. Összegyúrjuk, apró gombócokat formázunk egy kis zsemlemorzsával.

1-1,5 l ételízesítő forró vízben kifőzzük a gombócokat. A főzővizet legvégén a kész pörkölthöz adjuk, majd összeforraljuk,

A gulyást tálba tesszük a gombócokkal együtt, a tál szélét zöldpaprikával, paradicsommal díszítjük,