

ERDÉLYI KONYHA



Egyszerű kürtős kalács (Kelt palacsintának, kalácsnak is jó).

Egy deka élesztőből kovászt verünk. Ha megkelt, egy és egy-negyed liter lisztbe tesszük, 4 egész tojást és 4 kanál olvasztott friss vaját, kevés sót, cukrot teszünk bele és langyos tejjel kalácstészta keménységűre verjük.

Finom kürtőskalács.

Egy és egynegyed liter tejhez 8 tojássárgát veszünk, 4 tojást egészen, 6 tojás nagyságú olvasztott vaját, cukrot, sót, pohárban megkeletett élesztőt és annyi lisztet, hogy kalácstészta keménységű legyen.

Erdélyi kürtőskalács.

Egy deka élesztőt kovásznak verünk és megkelesztjük. Mikor megkelt, egy edénybe 2 egész tojást beleütünk, kevés porcukorral, sóval, jól eldörzsöljük. Egy félliternyi meleg tejet töltünk hozzá, körülbelül egy kg liszttel és a kovással hólyagzó tésztává verjük. Akkor gyenge melegen egynegyed kg olvasztott friss vaját öntünk rá és csak könnyen összeverjük. Kelni hagyjuk, de ne nagyon, mert mind leszakad a fáról.

A kürtőskalácsot égő szén felett sütjük, 2 téglát keresztbe fektetve, melyeknek közepén félkör alakú mélyedést vágunk. Ebbe a mélyedésbe tesszük a hosszú nyéllal ellátott, megszírozott és felmelegített kürtőskalácsfát. A tésztát vékony rúdca sodorva rátekerjük a fára, két tenyerünkkel ráveregetjük. Folyton forgatjuk a fát, miközben olvasztott vajjal vagy zsírral, vagy vegyesen állandóan kenegetjük a tésztát. Mikor félig sült, megvágott darabos mandulát vagy diót és darabos cukrot összevegyítve ráteszünk a lapítóra és a fán levő tésztát beleforgatjuk, azután megint sütjük és kenegetjük és mikor piros, szitára ráültjük.