

SZMUK IRÉN

1006 ÉTELRECEPT
EGÉSZSÉGESEKNEK
ÉS BETEGEKNEK

HARMADIK KIADÁS



TECHNIKAI KÖNYVKIADÓ

BUDAPEST, 1962

376 Kürtős kalács (Lakodalmos tészta)

A kürtős kalácsot csak megfelelő eszközökkel lehet elkészíteni, és csakis parázs fölött süthető. A kürtős kalács sütő egy 10–12 cm átmérőjű, 30–35 cm hosszú fahenger, amelynek közepén vékony vasrúd halad át, az egyik végén 10 cm-es támasztóvassal, a másik végén 50 cm-es forgatóvassal van ellátva. Olyan tűzhely szükséges, amelynek felső lapja leszedhető és a tűzhely 2 szélére 2 téglát állíthatunk, vagy pedig az erre a célra készült vaslábakat. Ha a tűzhely tetejét nem lehet levenni, akkor a parazsat kiszedjük a tűzhely tetejére. Nyáron az udvaron a flekkensütő parázstartója felett lehet a kürtős kalácsot megsütni.

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 egész tojás, 3 tojássárgája, 5 kanál porcukor, 10 dg vaj, 3 dg élesztő, 8 dl tej.
Beszóráshoz: 15 dg cukor, 10 dg vágott dió.
Kenéshez: 15 dg vaj.

Az anyagokból nagyon finom, a fánknál keményebb tésztát dagasztunk. Ruhával letakarva egy órát kelesztjük. A tűzhelyet és faparazsat előkészítjük. A sütőfát bezsírozzuk, a diót apróra vagdadjuk és a cukorral elkeverjük. A tésztából kiveszünk egy kis tányérszerű darabot, lisztezett deszkán ujjnyi széles csíkot sodrunk belőle egy hosszban és kevés hézagot hagyva a fára köröskörül rátekerjük. Ujjunkkal lelapítjuk, hogy a tészta mindenütt összeérjen és eltakarja a fát. A hengert a két téglára helyezzük és állandó forgatás mellett, az égő parázs felett, lassan sütjük. Amikor kezd egyenletesen pirulni, olvasztott vajjal — kenőtoll segítségével — meg-

kenjük és egy szűrőn keresztül minden oldalon porcukrot hintünk rá. Ez a sütés folyamán megpirul és szép fényes bevonatú lesz. Egy darab 10–15 perc alatt sült meg. Ha a közepe erősen pirul, a parazsat a szélek felé húzzuk, ha a tűz gyenge, úgy kartonlappal szeleljük a parazsat. A sütőfáról lehúзва egyenesen álló kürtőt kapunk, melyet letakarunk, hogy a fogyasztásig melegen álljon. Tetejét cukros dióval megszórhatjuk. Ez esetben a tésztát még sütés előtt megkenjük tojásfehérjével és cukros dióba forgatjuk. Lassabban sütjük, mint az előbit és zsírral vagy vajjal gyakran locsolgatjuk. A kürtős kalács sütéséhez két személy szükséges, különben lassan halad a munka. A kürtős kalácsot egészben tesszük az asztalra.

377 Hajtogatott élesztős vajastészta

Hozzávalók: 60 dg liszt, 40 dg vaj, vagy margarin (esetleg fele vaj és fele zsír), 2 dg élesztő, 1 dg só, 1 dg cukor.

Szmuk Irén



1235
ételrecept
egészségeseknek
és betegeknek

733. KÜRTÖSKALÁCS. (Erdélyi lakodalmás tészta).

A kürtőskalácsot csak megfelelő eszközökkel lehet elkészíteni és csakis parázs fölött süthető. A kürtőskalács sütő egy 10—12 cm átmérőjű 30—35 cm hosszú fahenger, amelynek közepén vékony vasrúd halad át, az egyik végén 10 cm-es támasztóvassal, a másik végén 50 cm-es forgatóvassal van ellátva. Olyan tűzhely szükséges, amelynek felső lapja leszedhető és a tűzhely két szélére 2 téglát állíthatunk, vagy pedig az erre a célra készült vaslábakat. Ha a tűzhely tetejét nem lehet levenni, akkor a parazsat kiszedjük a tűzhely tetejére. Nyáron az udvaron a flekkensütő parázstartója felett lehet a kürtőskalácsot megsütni.

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 egész tojás, 3 tojássárgája, 5 kanál porcukor, 10 dg vaj, 3 dg élesztő, 8 dl tej; a beszóráshoz: 15 dg cukor, 10 dg vágott dió; kenéshez: 15 dg vaj.

Az anyagokból nagyon finom, a fánknál keményebb tésztát dagasztunk. Ruhával letakarva egy órát kelesztjük. A tűzhelyet és faparazsat előkészítjük. A sütőfát bezsírozzuk, a diót apróra vágjuk és a cukorral elkeverjük. A tésztából kivesszünk egy kistányérynyi darabot, lisztezett deszkán ujjnyi széles csíkot sodrunk belőle egy hosszban és kevés hézagot hagyva, a fára körös-körül rátekerjük. Ujjunkkal lelapítjuk, hogy a tészta mindenütt összeérjen és eltakarja a fát. A hengert a két téglára helyezzük és állandó forgatás mellett, az égő parázs felett, lassan sütjük. Amikor kezd egyenletesen pirulni, olvasztott vajjal — kenőtoll segítségével — megkenjük és egy szűrőn keresztül minden oldalon porcukrot hintünk rá. Ez a sütés folyamán megpirul és szép fényes bevonat keletkezik. Egy darab kb. 10—15 perc alatt sül meg. Ha a közepe erősen pirul, a parazsat a szélek felé húzzuk, ha a tűz gyenge, úgy kartonlappal szeleljük a parazsat. A sütőfáról lehúзва egyenesen álló kürtőt kapunk, melyet letakarunk, hogy a fogyasztásig melegen álljon. Tetejét megszórhatjuk cukros dióval. Ez esetben a tésztát még sütés előtt megkenjük tojásfehérjével és cukros dióba forgatjuk. Lassabban sütjük, mint az előbbit és zsírral vagy vajjal gyakran locsoljuk. A kürtőskalács sütéséhez két személy szükséges, különben lassan halad a munka. A kürtőskalácsot egészben tesszük az asztalra.

TORTÁK