

KOMSA ANNA

# *Szakácskönyv*



MERIDIANE KÖNYVKIADÓ  
BUKAREST — 1964

## Aranygaluska II

**602** Az aranygaluskát az előbbi módon készítjük, csak lek-várt nem teszünk bele. Tálaláskor borsodót adunk hozzá.

### Kürtőskalács

**603** 1 kg liszthez kovászt készítünk: 2 dkg élesztőt 1 kockacukorral kevés langyos tejben felfuttatunk. Ha megkelt,  $\frac{1}{2}$  l langyos tejhez veszünk 4 kanál porcukrot, 1 tetejes kávéskanál sót, 2 egész tojást, 10 dkg vaját és 10 dkg zsírt. A kalácstésztánál valamivel keményebbre dagasztjuk. Meglisztezve, letakarva kelni hagyjuk, de nem túl lágyra. Nyújtótáblán  $1\frac{1}{2}$  méter hosszú, ujjnyi vastagságú csíkot sodrunk a tésztából, azután a kürtőskalács formára feltekerjük olyképpen, hogy azt teljesen elfedje, kissé meglapítjuk, majd parázs felett sütjük. Állandóan forgatva vajjal vagy zsírral locsoljuk, tojással bekenjük és megszórjuk forrázott, darált mandulával vagy dióval. Lehet sütőben is készíteni, ha van hozzávaló formánk; a formának a tormareszelőnél hosszabbnak és vastagabbnak kell lennie. A formát megkenjük vajjal vagy zsírral, az ujjnyi vastag szeleteket laposra nyomkodjuk és a formára rakjuk. Jól rányomjuk, zsírral vagy vajjal megkenjük, sütőbe tesszük és még párszor meglocsoljuk, tojással megkenjük és cukros mandulával beszórvva, pirosra sütjük.

### Diós patkó (beigli)

**604**  $\frac{1}{2}$  l lisztből rendes kalácstésztát készítünk. 25 dkg diót megdarálunk, hozzáadunk 20—25 dkg porcukrot, hogy elég édes legyen, 5 dkg mazsolát, birsalmát, vagy bármilyen befőttet kockára vágva rászórjuk a kinyújtott tésztára. 1 almát és kevés citromhéjat ráreszelünk, ráteszünk kis vaníliát, majd 3 ujjnyi szélesre összesodorjuk. Tepsit vajjal vagy zsírral kikenünk, beletesszük a tésztát, kissé kelni hagyjuk, tojással megkenjük, villával megszurkáljuk — így nem fog kirepedni —, végül jó meleg sütőben szép pirosra sütjük. Ha kihűlt, vékony szeletekre vágjuk.