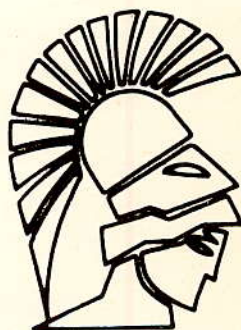


PELLE JÓZSEFNÉ

**MINERVA
NAGY
SZAKÁCS-
KÖNYV**



**MINERVA
BUDAPEST**

1976

egy fél citrom apróra vágott vagy reszelt héját, és ha húlni kezd, egyenként belekeverjük az 5 tojás sárgáját. A tojásfehérjékből kemény habot verünk, és óvatosan a tejbedarához vegyítjük. Egy kuglófformát vagy tűzálló tálat kikenünk vajjal, beleöntjük a keveréket, és mérsékelten meleg sütőben kb. 40 percig sütjük.

Tálra kiborítva párolt gyümölcszel, kompóttal díszítve vagy gyümölcszörppel körülöntve tálaljuk.

ZALAI LEPÉNY

Hozzávalók: ½ l aludttej, 1 kg burgonya, kb. 30 dkg liszt, só, 1 dl tejföl, 1 fej hagyma, zsír.

A meghámozott burgonyát nyersen belereszeljük az aludttejbe, hozzátesszük a lisztet, megsózzuk, és jól összekeverjük. Kizsírozott tepsibe öntve mérsékelten erős tűznél sütjük. Közben a reszelt hagymát egy kevés zsírban rózsaszínűre pirítjuk, elkeverjük a tejföllel, és a lepényre öntve még néhány percre visszatesszük a sütőbe.

Féltenyérsnyi darabokra szeletelve, frissen tálaljuk.

KÜRTŐSKALÁCS

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 dkg élesztő, ½ l tej, 5 kanál porcukor, 2 egész tojás, 10 dkg vaj és 10 dkg zsír, egy kiskanál só. Kenéshez, szóráshoz: 10 dkg vaj, 15 dkg mandula vagy dió, 5 dkg cukor, 1 tojás.

Kovászt készítünk a cukros tejben feloldott élesztőből. Ha megkelt, a lisztbe öntjük, és keverünk bele 5 kanál porcukrot, 1 kiskanál sót, 2 egész tojást, 10 dkg vaját és 10 dkg zsírt. A kalácstésztnál valamivel keményebbre dagasztjuk. (Először nagyon ragad, de ha jól kidolgozzuk, elválik a kéztől, az edénytől.) Meglisztezve, letakarva kelni hagyjuk, de nem túl lágyra. Gyúródeszkán kb. 1 méter hosszú, ujjnyi vastagságú csíkokat sodrunk a tésztából, azután a kürtőskalácsformára feltekerjük úgy, hogy teljesen elfedje, kissé meglapítjuk, majd parázs felett sütjük. Állandóan forgatva vajjal vagy zsírral kenjük, ha már majdnem kész, tojással is bekenjük, és cukorral kevert darált dióval vagy hámozott és durvábbra vágott mandulával beszórnuk. Néhány percig sütjük még, hogy a cukros dió vagy mandula is megpiruljon egy kissé.