

KÖZHASZNU CSALÁDI KÖNYVTÁR VII.

AZ

ÜGYES SZAKÁCSNŐ.

KÖZÉPOSZTÁLYU

MAGYAR KONYHÁINK SZÁMÁRA.

SAJÁT GYAKORLATI TAPASZTALATAI UTÁN

ÖSSZEÁLLITOTTA ÉS BŐVITETTE

VÖRÖS ESZTER.



Bartha Rezső é

PEST.

1878

KIADJA HECKENAST GUSZTÁV.

MDCCCLXXII.

feliszsa. A tésztás tálra csinosan összehajtott asztalkendőt kell teríteni, s a fánkokat szép piramis-alakban reá rakva, czukorral meghinteni.

213. Arany-galuska.

Ugyanaz a tésztája, a mi a farsangi fánké. Egy formát kikenünk vajjal, s apróravágott mandulával és törött czukorral hintjük be. Felolvasztunk egy negyedfont irósvajat, félfont vágott mandulát, ugyanannyi tört czukrot vegyitünk bele, s most a tésztából egy evő-kanállal a felvert galuska módjára apró darabokat szaggatunk, vajban, mandulában, czukorban megmártjuk s a formába rakjuk, míg meg nem telik. Lágy meleg helyen kelni hagyjuk, aztán szép sárgára megsütjük, mi egy óra alatt megtörténik.

Szokás hozzá jó sűrű bor-zsufát (Chaudeau) is tálalni.

214. Dorong-fánk. (Kinizsi-döngö.)

Egy meszely lisztet, félmeszely tejsűrüt, két egész tojást s kettőnek a sárgáját, négy lat fölolvasztott vajat, egy kevés sót, egy lat élesztőt, egy lat törött czukrot olyan tésztává kell gyúrni, mint a kalácsé. Három negyedóráig kelni hagyjuk, aztán ujjnyi vastagságra nyujtva, szintén egy ujjnyi széles szalagokat vágunk belőle, s megkenve a sütő-dorongot vajjal, rátekergetjük a tésztaszalagot, és megkenve tojással, behintve apróravágott mandulával, szabad tűznél megsütjük. Könnyen jön le a fáról, csakhogy a fát minden ujabb föltevésnél meg kell kenni. Tálaláskor kisebb darabokra tördeljük és czukrozva adjuk fel.

215. Rózsa-fánk.

Egy itcze finom lisztet, két tojást, kettőnek a sárgáját, citromhéjon ledörzsölt két kanálnyi törött