

Magyar Elek

D 558/1

AZ ÍNYESMESTER SZAKÁCSKÖNYVE

Bővített, javított kiadás



Gundel Györgynek
- kézésére a Kenyér- és
Museumnak -
apánk barátságára
emlékezve
79/XI.30 Magyar D

Minerva · Budapest, 1978

Végül 15 deka mazsolát és 5 deka hámozott, őrölt mandulát keverünk bele. Mikor jól kidolgoztuk, letakarjuk és langyos helyen megkelesztjük. Ezután lisztes deszkára borítva hosszú, csúcsos végű, cipóalakot formálunk belőle. Kikent, meglisztezett tepsibe tesszük és hosszában, főzőkanál nyelével egy mélyedést csinálunk bele. A mélyedés két szélét egymásra hajtjuk s letakarva újból megkelesztjük. Vajjal megkenve $\frac{1}{2}$ óráig sütjük mérsékelt tűznél s kivéve a sütőből rögtön újra megkenjük vajjal.

KÜRTÖSKALÁCS

Finom erdélyi különlegesség, melyhez hasonló tésztát Prügelkrapfen néven ismer a bécsi konyha is.

6 tojássárgáját 10–12 deka vajjal habosra keverünk, azután beleteszünk egy kis sót, 2 kanál cukrot, 4–5 deka – fél liter langyos tejben feloldott – élesztőt és egy kiló liszttel jól összedolgozzuk. Amikor a tészta langyos helyen letakarva jól megkelt, kinyújtjuk s két-három ujj széles, hosszú szalagokra vagdaljuk. Úgy is csinálhatjuk – s ez még jobb –, hogy a kidolgozott tésztát annyi cipócskára osztjuk, amennyi kalácsot akarunk sütni s ezeket a cipócskákat, mikor jól megkeltek, úgy nyújtjuk ki, hogy két-három ujj széles, hosszú szalagokat kapjunk. Ekkor a tésztadarabok vágására nincs szükség. A hozzávaló nyeles dorongot vagy egyszerűen a rendes sodró-nyújtófát bekenjük olvasztott vajjal, s egyenként rátekerjük a tészta szalagokat. (Ha több dorongunk van, természetesen hamarabb megy a dolog.) A tésztát, amint a dorongra csavartuk, ujjainkkal laposra nyomkodjuk, hogy a szélei csaknem összeérjenek. Ekkor megkenjük olvasztott vajjal s körös-körül meghintjük durvára tört cukorral és mandulával. Nyílt tűzön parázs fölött folyton forgatva vagy pedig az infrásütő melegében szép pirosra sütjük. megsüthetjük hagyományos zárt sütőben is, de ez esetben, mikor félig megsült, újra meg kell kenni olvasztott vajjal s csak azután hinteni meg a cukros mandulával.

ARANYGALUSKA

1. 5 tojássárgáját habosra keverünk, 10 deka vajjal és 1 evőkanál porcukorral. Azután hozzáteszünk $2\frac{1}{2}$ deka tejben felolvasztott élesztőt, 70 deka lisztet, 1 csipet sót és annyi langyos tejet, hogy inkább