

KONYHAMŰVÉSZET

RÁKÓCZI JÁNOS RECEPTJEI



MINERVA
BUDAPEST 1964

KONYHAMŰVÉSZET
RÁKÓCZI JÁNOS RECEPTJEI
1964

Lektorálta:
TURÓS EMIL

*A könyv díszítő
rajzait készítette:*
GÁBOR ÉVA

A burkoló és kötésterv
WÜRTZ ÁDÁM

© Rákóczi János

Felelős kiadó: Keresztes Tibor igazgató
Szerkesztette: Kelemen Zsuzsa — Műszaki vezető: Király Ernő
Műszaki szerkesztő: Bruder István

CSEH FÁNK

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 tojás, 2,5 dkg élesztő, 5 dl tej, 6 dkg vaj, 5 dkg cukor, só, citromhéj, zsír.

Egy dl langyos tejben az élesztőből, kevés cukorral, liszttel, kovászt készítünk. A szitált lisztet tálba tesszük, tojássárgájával, cukorral, olvasztott vajjal, csepp sóval, tejjel, közepes puha tésztát keverünk, hozzákeverjük a megkelt kovászt, végül a tojásfehérjéből felvert kemény habot. Letakarva, langyos helyen kelesztjük. Ha megkelt, tükörtojás sütőbe olvasztott zsírt öntünk, s a tésztából egy kanállal beleöntünk. A tészta mindkét oldalát pirosra sütjük. Kettesével barack- vagy szilvaízzel összeragasztjuk, megszórjuk porcukorral, s jó melegen tálaljuk.

CSÁSZÁRFÁNK

Hozzávalók: 10 dkg liszt, 8 dkg vaj, 3 dl tej, 4 tojás, 5 dkg cukor, vanília, só, zsír.

A vajat felhevítjük, hozzáteesszük a lisztet, megforrósítjuk, feleresztjük vaníliás forró tejjel és felforraljuk. Ha kissé kihűlt, hozzáadjuk a cukrot, csepp sót, hozzáadjuk egyenként a tojássárgáját, végül könnyedén hozzákeverjük a tojásfehérjéből felvert kemény habot. Ezután tükörtojás sütőbe kevés olvasztott zsírt teszünk, a tésztából egy kanállal beleöntünk, s mindkét oldalát pirosra sütjük. Kettőt-kettőt lekvárral összeragasztva, vaníliás porcukorral megszórva, melegen tálaljuk.

KÜRTÖS KALÁCS (Erdélyi különlegesség)

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 10 dkg vaj, 5 tojássárgája, 1 dkg élesztő, 14 dkg porcukor, 20 dkg dió, 2 dl tej, só, citrom, rum.

A lisztet gyúródeszkán elmorzsoljuk vajjal, hozzáadjuk a langyos tejben feloldott élesztőt, 4 dkg cukrot, csepp sót, reszelt citromhéjat, rumot és a szükséges mennyiségű langyos tejjel jól kidolgozzuk. Cipóba formáljuk és ruhával letakarva langyos helyen kelesztjük. Ha a tészta kétszeresére megkelt, $\frac{1}{2}$ cm vastagra kinyújtjuk, 2 cm széles szalagokat vágunk belőle. Ezután a dorongot párázs felett átmelegítjük, vajjal vagy zsírral megkenjük, a tésztát 1 cm távolságban rácsavarjuk. Bekenjük tojásfehérjével és behintjük gorombára vágott cukorral összekevert dióval. A dorongot izzó faszénparázson vagy sütőben, folytonosan forgatjuk és a tésztát pirosra sütjük. Időnként olvasztott vajba vagy zsírba mártott kenőtollal megkenjük. Ha megsült, a dorong végét (keskenyebbiket) gyúródeszkához ütjük, hogy a fánk lecsússzon róla. Vaníliás cukorral beszórnuk, és jó melegen tálaljuk. Hígított meleg pálinkás barackízt, vagy borsodót adhatunk hozzá.

KUGLÓF I.

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 10 dkg vaj, 3 tojás, 2 dkg élesztő, 1 dl tej, 5 dkg cukor, 5 dkg mazsola, csepp só, citromhéj.

Az élesztőből langyos tejjel, kevés liszttel, csepp cukorral kovászt készítünk és melegen kelesztjük. A vajat cukorral jól kikeverjük. A lisztet háromfelé oszt-