

AZ ÚJ IDŐK RECEPTKÖNYVE

BUDAPEST

SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET RT. KIADÁSA

adunk bele nyolc és fél deka olvasztott vaját, de csak kanalankint beledagasztva; ha azzal is jól kidolgoztuk, meleg helyre tesszük letakarva, kelni. Ha megkelt, kiszakitjuk, kikent tepsire tesszük, ha újból megkelt, szétvert tojással megkenjük és megsütjük.

Kürtös kalács.

(Erdélyi tészta.)

Egy kg liszthez egy deka élesztővel és három kocka cukorral kevés kovászt készítünk. Ha megkelt, három evőkanálnyi porcukrot, fél kávéskanálnyi só tészünk a kovászba és annyi tejet, hogy finom kalács-tésztát kapjunk. Nem szabad, hogy túl lágy legyen. Egynegyed óráig dagasztjuk, azután négy tojás sárgáját 15 deka vajjal habzásig keverünk. A tésztát két tenyerünk közé véve, mindig egyfelé csavarjuk és a vajat apránként hozzádolgozzuk. Ha jól kidolgoztuk, kelni tesszük és ha megkelt, négy részre osztjuk, azután ujjnyi vastagra nyújtjuk. Akkorra a kürtös kalácsfőt szabad parázson (faszénparázson), jó vajas zsirral locsolva áthévítettük, a tésztát egymástól egy cm távolságra rácsavarjuk, majd tojáshabbal jól bekenjük, törccukros mandulával vagy dióval meghintjük. Parázson folytonos forgatás közben vajas zsirral locsolgatva, pirosra sütjük. Ugy vesszük le a megsült kalácsot a fáról, hogy a végét kissé a nyújtótáblához üttük. Vaniliás cukorporral meghintve, forrón tálaljuk.

Dr. Bus Lajosné.

Káposztás élesztőtészta.

(Kapusnyik.)

Félkiló lisztből, tojás nélküli, élesztős tésztát készítünk. Ezalatt káposztát párolunk szép barnára s ha elkészült, kissé lehütjük, hogy forró ne legyen. Ha a tészta megkelt, elosztjuk hat kis cipóba, majd minden egyes cipócskát kissé kinyújtunk, egy csomó ká-