

Erdélyi ételek



erdélyi hurka: a hütyü



☞ Összetevők: Egy disznó belsőségei (vér, tüdő, lép, szív), 2,5 kg disznóhús, 1,5 kg rizs, 25 dkg zsír, 1 kg vöröshagyma, főtt szalonna, só, bors, paprika, szegfűszeg, majoránna, tört kapormag, csombor.



Puliszka



- œ Összetevők: Fél kg kukoricaliszt, 20 dkg füstölt szalonna, só.
- œ Ez egy őrölt kukoricából készült köret



Kürtőskalács



- ☞ Tipikus erdélyi édesség a "Kürtőskalács". Kúpos sütőfán sütik, hogy a parázs felett forgatva ráolvadjon a cukor. Néhány helyen darált dióbelet is szórnak rá.
- ☞ 1 kg liszt, 2 tojás, 4 tojássárgája, 12 kanál porcukor, pici élesztő, csapott kávéskanál só, 1/2 dl tej, 12 kanál olvasztott vaj.



Kolozsvári rakott káposzta



Hozzávalók:

- 70 dkg sertéslapocka
- 5 dkg zsír
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 fej hagyma
- 1 evőkanál pirospaprika
- 1 kávéskanál őrölt kömény
- 2 paprika
- 1 paradicsom
- 80 dkg savanyú káposzta
- 4 dl tejföl ,5 dkg liszt



Erdélyi csorbaleves



Hozzávalók: 1 kg csirke, vagy tyúk, 20 dkg leveszöldség, 5 dkg zeller, 2 cső paprika, 2 fej hagyma, 2 paradicsom, negyed kiló fehér káposzta, 40 dkg burgonya, 2 ek olaj, fűszerpaprika, bors, tárkonyecet



Padlizsánkrém



☞ Összetevők 1 kg padlizsán, 3 ek olívaolaj, 2 kk só, 5 gerezd fokhagyma, 1/2 kk. őrölt feketebors, 1/2 kk ételízesítő.



Erdélyi tokány



- ☞ Két kiló marhafelsált vagdaljunk egyenlő, diónyi nagyságú darabokra. Egy lábasba tegyünk egy jó nagy kanál zsírt forni, s ha elég forró lett, rakjuk bele a megmosott pecsenyét, sózzuk meg, majd fedjük be, és hagyjuk párolódni egy jó óráig. Ha lesüli a levét, egy kevés vizet öntsünk reá, hogy ne piruljon meg a hús, de ne is főjön bő lében. Ha elég puha a pecsenye, de van rajta egy merítőkanálnyi lé, tegyünk bele hat fej laskára vágott vöröshagymát, azzal is süssük egy negyed óráig, de egy csöpp vizet sem szabad többé reá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor piros lesz, és zsírig sül, de még nem ropog a hús és a hagyma, akkor van készen. Hosszú tálban, tarhonyával körítve tálaljuk. Egész Erdélyben ez a legkedveltebb sült húсок egyike. Juhhúsból és bárányhúsból is éppen így készül.

Erdélyi tokány

