



Gyros saláta

Ujjné Teller Gabriella

Hozzávalók:

- ebédre maradt gyros hús+szósz
- 2-3 jégsaláta levél
- 2 db hónapos retek
- 3 db koktél paradicsom
- lila hagyma
- juhtúró vagy bármilyen sajt

Elkészítése:

1. A zöldségeket aprítjuk, rétegezzük, kevés olívaolajjal meglocsoljuk
2. A tetejére helyezzük a maradék gyros húst és a szószot, majd a sajtot.



Zöldséges, húsos burrito

Oláh Gyula

Hozzávalók:

Töltelék:

- 30 dkg maradék főtt hús
- 25 dkg mexikói zöldségkeverék
- 3-4 ek. ketchup
- 1 ek. olívaolaj

Tortilla:

- 12,5 dkg liszt
- 1 mk. só
- 1/4 tk. sütőpor
- 3 dkg vaj
- 0,8 dl langyos víz

Elkészítése:

1. A tortillához a száraz hozzávalókat összekeverem, majd a vízzel simára dolgozom és négyfelé osztom. Egyforma kerek tortillákat készítek belőle, és zsiradék nélkül közepesen meleg palacsintasütőben mindkét oldalát hólyagosra sütöm.
2. A töltelékhez a főtt húst felkockázom, az olívaolajon megpirítom, hozzáadom a mexikói zöldségkeveréket és a ketchupot, majd beletöltöm a kisütött tortillákba.



Hortobágyi húsos palacsinta rántva, tartármártással, roppantott burgonyával

Oláh Gyula

Hozzávalók:

Töltelék:

- 50 dkg maradék pörkölt
- 3 ek. olaj
- 3-4. ek. tejföl

Palacsinta:

- 2 tojás
- 2 dl tej
- szódavíz szükség szerint
- 1 mk. só
- 1 kk. cukor

Panírizás: a szokásos liszt, tojás és zsemlemorzsa, a sütéshez zsíradék. Mártás: 1 ek. majonéz, 1 ek. mustár, 1 ek. cukor, 2 kk. étolaj, 2 dl tejföl

Elkészítése:

1. A pörköltet ledarálom, és az olajon átforralom, hozzáadva a tejfölt.
2. A palacsintákat kisütöm és megtöltöm, – mint a töltött káposztát a hússal – majd panírozom és készre sütöm.
3. 4-5 db burgonyát héjastól puhára főzök, majd még melegen két deszka között megroppantom, vigyázva, hogy ne menjen szét. Kacsa-, vagy libazsíron megpirítom.
4. A tartárhoz a hozzávalókat átkeverem, utoljára téve hozzá a tejfölt.



Tojásos rizs sonkával és zöldborsóval

Biró Krisztina

Hozzávalók:

- maradék főtt rizs
- tetszőleges mennyiségű sonka apróra vágva
- zöldborsó
- tojás
- kevés zsír
- só, bors

Az adagok a rizs mennyiségétől és ízléstől függően változóak lehetnek.

Elkészítése:

1. Az apróra vágott sonkát kevés zsiradékon megpirítjuk, majd hozzáadjuk a már előzőleg puhára párolt zöldborsót és a maradék főtt rizst.
2. Összekeverjük, majd folyamatos kevergetés mellett hozzáadjuk a felvert tojást.
3. Sózzuk, borsozzuk és pár perc alatt készre főzzük.



Húsos tészta

Oroszné Grebely Tsuzsanna

Hozzávalók:

- főtt hús, ami a húslevesből megmaradt, legjobb a csirkehús
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 db TV paprika vagy kaliforniai paprika
- paprika, bors, só
- 2 dl főzőtejszín
- petrezselyem
- reszelt sajt
- 1 csomag spagettitészta

Elkészítése:

1. Olajon megdinszteljük a csíkokra vagy kockára vágott paprikát. Hozzáadjuk a tört fokhagymát, majd a felkockázott főtt húst.
2. Leöntjük a tejszínnel, megszórjuk petrezselyemmel.
3. A spagettitésztaival elkeverjük, majd megszórjuk a reszelt sajttal. Ezt pár percre betesszük a sütőbe pirulni, majd tálaljuk.

Hasonlóan el lehet készíteni a megmaradt zöldségekkel, amiket már nem tudunk felhasználni. Azokat megpároljuk és ugyanilyen formában felhasználjuk.



Puffancs

Molnár Réka

Hozzávalók:

- egy marék tört vagy főtt burgonya
- egy marék főtt rizs
- 1 tojás
- liszt
- fűszerek (só, bors, ízlés szerint prèsert foghagyma, vagy apróra vágott hagyma)

Elkészítése:

1. A hozzávalókat egy tálba rakjuk, és alaposan eldolgozzuk. Annyi lisztet adjunk hozzá, hogy állaga a nokedli tésztához hasonlítson.
2. Majd kanál segítségével dió nagyságú darabokat forró olajban kisütjük.

Aki szereti a puffasztott rizst, imádni fogja. A rizs a puffancs szélén szépen meg fog sülni. Sokszor rizs nélkül is készítjük. A recept ugyanez, csak több burgonya maradékra van szükség. A fűszerezés nem ismer határt. Általában só és borsot használunk, de foghagymával is isteni.



Burgonyalepcsánka

Oroszné Grebely Tsuzsanna

Hozzávalók:

- 30-40 dkg maradék burgonyapüré
- 5 dkg tejföl
- bors, fokhagyma
- reszelt sajt
- 1 db tojás
- olaj

Elkészítése:

1. A maradék burgonyapürét, a tejfölt és a fűszereket egy tálban fakanállal elkeverjük, majd hozzáadjuk a tojást.
2. Serpenyőben egy kevés olajat hevítünk, beleteszünk a masszából egy kanállal, ezzel lelapítjuk és egy sütőlapát segítségével mindkét oldalát megsütjük.
3. Kivesszük és a többi masszát ugyanígy megsütjük. Fokhagymás tejföllel, sajttal kínáljuk.



Burgonyás pogácsa

Korpás Szilvia

Hozzávalók:

- 500 g maradék burgonyapüré
- 60-80 dkg finomliszt
- 1 kis pohár tejföl (175g)
- 3 ek. sertészsír
- 2 dl tej
- 50 g élesztő
- 1 ek. só
- 1 db tojás
- 1 kk. kristálycukor (az élesztőhöz futtatni)

Elkészítése:

1. A hozzávalókat összegyűrjük, 30 percet pihentetjük.
2. Az ujjnyi vastagra nyújtott tésztát kiszaggatjuk és sütőpapírral bélelt tepsiben (200 fokra előmelegített sütőben) kb. 25 percig sütjük.



Olajban sült pogácsa

Korpás Szilvia

Hozzávalók:

- maradék burgonyapüré
- 1 nagy csipet só
- 1 tojás
- liszt (gyúrható tésztát kapjunk)

Elkészítése:

1. A hozzávalókból egy nyújtható tésztát gyúrunk.
2. Kinyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, majd forró olajban mindkét oldalát aranybarnára sütjük.



Zsemlegombóc

Oroszné Grebely Tsuzsanna

Hozzávalók:

- 6 db szikkadt zsemle/6 szelet száraz kenyér
- 1/2 fej kockára vágott vöröshagyma
- 2 tojás
- apróra vágott petrezselyem
- 5 ek. liszt
- só, bors, majoranna, őrölt kömény

Elkészítése:

1. A kiszáradt zsemlekockákat felöntjük vízzel.
2. Egy serpenyőben kevés olajat hevítünk és megdinszteljük a vöröshagymát. Megsózzuk.
3. Ha a zsemlekockák magukba szívták a vizet, akkor kifacsarjuk, hozzákeverjük a dinsztelt vöröshagymát, a tojást, a petrezselymet és a lisztet. Fűszerezzük.
4. Sűrű masszát kell kapnunk, ha szükséges lisztel sűrítetjük.
5. Sós vizet forralunk, vizes kézzel kisebb gombócokat formázunk és egyenként a sós vízbe tesszük.
6. Forrástól számítva 10 percre főzzük, majd félretesszük és tíz percre állni hagyjuk. Pörkölthöz vagy sülték mellé tálaljuk.



Almás palacsinta

Oroszné Grebely Zsuzsanna

Hozzávalók:

- 3 db fonnyadt alma (5-6 db alma héja)
- 1 bögre liszt
- 2 ek. cukor
- 1 kk. fahéj
- 1 cs. vaníliáscukor
- 1 csipet só
- 2 tojás
- 1 bögre tej
- olaj
- porcukor/lekvár

Elkészítése:

1. A liszthez hozzáadjuk a cukrot, a fahéjat és a vaníliáscukrot, sót.
2. A tojásokat felforjók, hozzáadjuk az elkevert lisztet, s a kapott tésztába belereszeljük az egész almákat (vagy turmixoljuk az alma héját).
3. Olajjal kikent serpenyőbe kanállal adagoljuk és mindkét oldalát megsütjük. Cukorral szórva vagy lekvárral ízesítjük, tálaljuk.



Mákos guba

Oroszné Grebely Tsuzsanna

Hozzávalók:

- 9 db szikkadt kifli vagy 9 szelet száraz kenyér
- 1 l tej
- 2 cs. vaníliás cukor
- 1 db bio citrom
- 20 dkg darált mák
- 15 dkg porcukor

Elkészítése:

1. A tejet megmelegítjük. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot és a citrom lereszelt héját.
2. Összefőzzük, majd félretesszük. A mákot és a porcukrot jól összekeverjük.
3. A szikkadt kifliket felkarikázzuk, majd egy hőálló edényben lerakunk egy réteget. Ezt meglocsoljuk a vaníliás tejjel, majd megszórjuk a cukros mákkal. A rétegeket addig rakjuk, amíg el nem fogynak a hozzávalók.
4. 180 C °-os előmelegített sütőben 20-25 perc alatt készre sütjük.



Almahéjból tea

Oroszné Grebely Zsuzsanna

Hozzávalók:

- almahéj
- ujjnyi fahéjrúd
- méz
- bio citrom

Elkészítése:

1. Az almahéjat a bio citromkarikával és a fahéjrúddal tegyük vízbe és forraljuk pár percre.
2. Hagyjuk kissé hűlni, majd adjuk hozzá a mézet.



Almachips

Oroszné Grebely Tsuzsanna

Hozzávalók:

- almahéj
- vaj
- fahéj
- cukor

Elkészítése:

1. Az almák héját összeforgatjuk egy tálban kevés vajjal és fahéjas cukorral, majd tepsiben 150 C °-on megsütjük, kiszárítjuk.