



## Makói haltöpörtyű

A filézett pontyot kockákra vágjuk, megsózzuk, paprikás lisztben megforgatjuk, majd bő olajban kisütjük. Kimerjük, szűrőedénybe tesszük, lecsurgatjuk. Tálalás előtt enyhén borsozzuk, és előre megsütött hagymakarikákkal forrón szervírozzuk. Apró ecetes uborkát adunk hozzá friss barna kenyérrel.

Hozzávalók 10 személyre: 1,5 kg filézett ponty, 80 dkg makói vöröshagyma, 1 kg liszt, 4 dkg só, őrölt bors, fűszerpaprika, olaj a sütéshez



## Hagymás pirítós

A hagymát apróra vágjuk, és olajon fedő alatt sóval, borssal puhára pároljuk, de nem pirítjuk meg. A tojást habosra keverve villával hozzákeverjük, és puha rántottát készítünk belőle. A pirítós kenyérszeleteket vékonyan megvajazzuk, és a tojásos hagymát ráterítjük, sajttal megszórjuk, és a sütőben megsütjük. Tálalás előtt pirospaprikával megszórjuk.

Hozzávalók 6 személyre: 12 zsúr vagy szeletelt kenyér, 5 dkg vaj, 6 db nagy fej makói vöröshagyma, 6 kanál olaj, 6 db tojás, 4 csapott evőkanál reszelt sajt, őrölt bors, pirospaprika, só



## Hagymás babsaláta

A babot babérleveles sós vízben puhára főzzük, közben elkészítjük a salátalevet: a vöröshagymát karikára vágjuk, lesózzuk, a zöldségzöldjét finomra vágjuk, a hagymához adjuk, majd kristálycukrot, ecetet, borsot és étolajat adunk hozzá, jól összekeverjük, és kevés vízzel pótoljuk. A babot leszűrjük, majd összekeverjük a dresszingsel, azután állni hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg tarkabab, 50 dkg makói vöröshagyma, fél dl étolaj, 1 dl ecet, 3 dkg zöldségzöld, 15 dkg cukor, babérlevél, bors, 3 dkg só



## Fokhagymás sonkaleves

A fokhagymát megtisztítjuk és szétzúzzuk, a kenyeret kis kockákra vágjuk. Fokhagymával együtt edénybe rakjuk, és 1 liter vízzel leforrázzuk. Hozzáadjuk a húsleveskockát, és 15 percig forraljuk. Leszűrjük, a visszamaradt fokhagyma- és kenyérdarabokat a citromlével és 0,5 dl vízzel turmixgépben pépesre verjük. Az apró kockára vágott füstölt hússal együtt a leveshez adjuk, csöpp cukorral ízesítjük és összeforraljuk. Ha nem elég sós, adunk hozzá sót. Tálaláskor a tejfölt belekeverjük.

Hozzávalók 4 személyre: 20-25 dkg főtt vagy nyers füstölt hús, 1 teáskanál ételízesítő, 4 dl sonkafőzőlé, 2 karéj barna kenyér, fél citrom leve, 5 gerezd makói fokhagyma, 1 húsleveskocka, cukor, só



## Miska bácsi fokhagymás levese

A fokhagymát hámozzuk meg, sajtoljuk át, és vajon petrezselyemmel pároljuk meg. Adjuk hozzá a lisztet, s állandó keverés közben egy kissé pirítsuk meg. Öntsük rá a húslevest, ízesítjük borssal és 30 percig főzzük. A felszolgálás előtt habverővel verjük fel a tojássárgákat, és keverjük a tűzről levett forró levesbe. Tegyük a kenyérszeleteket 6 db mély porcelán tányérba, és tegyük rájuk a sajtszeleteket. Merjük rá a levest, és rövid időre rakjuk a tányérokat mikrohullámú sütőbe, amíg a sajt szét nem olvad.

Hozzávalók 6 személyre: 2 liter húsleves leveskockából, 14 db fokhagymagerezd, 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál finomra vágott petrezselyemzöld, pici őrölt bors, 1 evőkanál liszt, 4 db felvert nyers tojás sárgája, 6 db vékony szelet hollandi vagy chester sajt, 6 szelet francia fehér kenyér



## Ünnepi hagymaleves makói módra

2 evőkanál lisztből 1 evőkanál zsírral világos rántást készítünk. Hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát. Hideg vízzel csomómentesre keverjük, 3 literre felengedjük, babérlevéllel, csipet őrölt köménymaggal, tárkonnyal, sóval ízesítve felforraljuk. A füstölt szalonnából apró kockákat pirítunk, kiszedjük a zsírból. A visszamaradt szalonna zsírján enyhén megdinszteljük a 2 fej apróra vágott vöröshagymát, zsírját leszűrjük, és ebben világosra pirítjuk az apró kockákra vágott kenyeret. Egy bögrében fél tojás sárgáját fél pohár tejföllel vagy tejszínnel kevés vízzel csomómentesre keverjük, félretesszük. Külön tálban a megmaradt tojással, egy bögre liszttel, sóval, borssal, tört paprikával, a pirított hagymával, szalonnával, kenyérkockákkal, kevés vízzel személyenként 2 darab gombócot formázunk, forráskor a levesbe tesszük és megfőzzük. Ha megfőtt, kiszedjük a gombócokat, majd állandó keverés mellett tojásos tejföllel besűrítjük, és kicsit forni hagyjuk. Mély tányérban, apróra vágott metélőhagymával és zöldségzölddel tálaljuk.

Hozzávalók 10 személyre: 1 gerezd fokhagyma, 2 fej makói vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 1 bögre liszt, 10 dkg füstölt szalonna, zöldségzöld, 1 babérlevél, 2 vékony szelet szikkadt kenyér, 1 tojás, tört pirospaprika, só, bors, fél pohár tejföl vagy tejszín, őrölt köménymag, tárkony, metélőhagyma



## Póréhagyma fasírt

A megtisztított, darabokra vágott póréhagymát 15 percig főzzük, leszűrjük és szitán áttörjük. A hámozott főtt krumpliból pürét készítünk, és a póréhagymapürével, a hozzáadott sóval, borssal, tojással, liszttel, reszelt sajttal jól összedolgozzuk. Ovális alakokra formáljuk, mint a fasírtot, lisztbe és zsemlemorzsába mártva forró olajban kisütjük.

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg póréhagyma, 0,5 kg krumpli, 2 kanál liszt, 2 kanál zsemlemorzsza, 1 kanál reszelt sajt, 1 csésze olaj, 1 tojás, őrölt bors, só



## Hagymás ponty

A halat megtisztítjuk, ujjnyi szeletekre vágjuk és besózzuk. Fél óra múlva a szeleteket lisztbe forgatjuk, és olajon átsütjük. A vékonyra felszeletelt hagymákat olajban megfonnyasztjuk. Amikor pirulni kezd, hozzáadjuk a halszeleteket, a két szál borsikafüvet, sót, borsot, cukrot és a meghámozott, magjától megtisztított, szeletekre vágott paradicsomot. Egy deci vizet és egy deci vörösbort öntünk alá, és addig pároljuk, míg a paradicsom szét nem fő, és a lé be nem sűrűsödik. Friss, puha kenyérral kínáljuk.

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg ponty, 1,5 dl étolaj, 1 kg érett paradicsom, 6 szép nagy fej hagyma, 1 dl vörösbort, 2 teáskanál kristálycukor, 1 evőkanál sima liszt, 2 szál borsikafű, só, bors



## Hússal töltött vöröshagyma

A megtisztított vöröshagymák tetejét levágjuk, belsejüket kivájjuk úgy, hogy tölthetőek legyenek. A leeső hagymadarabokat finomra aprítjuk, és kevés olajban aransárgára pirítjuk. A darált sertéshúshoz adjuk a pirított hagymát, az áztatott zsemlet és a tojást. Törött borssal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük, sózzuk, jól összedolgozzuk, majd a vöröshagymákba töltjük. Tűzálló edényt olajjal kikenünk, belerakjuk a hagymákat, kevés vizet öntünk alá, alufóliával lefedjük és közepmeleg sütőben megpároljuk. Amikor a hagyma megpuhult, tetejüket meghintjük reszelt sajttal, és fedő nélkül addig sütjük, amíg a sajt szép pirosra sül. Metélőhagyma-mártást adhatunk hozzá.

Hozzávalók 4 személyre: 8 db makói vöröshagyma, 0,5 dl olaj, 20 dkg darált sertéshús, 1 dl zsemle, 1 db tojás, fél csomó zöldpetrezselyem, 12 dkg reszelt sajt, őrölt bors, só



## Mustraszelet vöröshagymával

A hússzeleteket kiverve egyik oldalon sóval megszórjuk, a másik oldalon mustárral bekenjük, és így egymásra rakjuk, rétegezzük. A burgonyát hasábra darabolva babérlevéllel és sóval megfőzzük. A hússzeleteket kirántjuk a legfinomabb sörtesztában: ez esetben a liszthez, tojáshoz sört, szezámagot és egy teáskanálnyi fokhagymás fűszert adunk. A zöldségzöldjét a 8 dkg apróra vágott megpirított szalonnához, egy fej apróra vágott vöröshagymához, egész köménymaghoz, kevés olajhoz vagy zsiradékhoz adva átpirítjuk, és a főtt burgonyához keverjük. A másik fej vöröshagyma szétszedett karikáit lisztbe forgatva ropogósra sütjük. Tálaláskor a kirántott hússzeletekre áfonyalekvárt csíkozunk, citrom- vagy narancskarikákat helyezünk mellé. Desszertként leveles rétest adhatunk.

Hozzávalók 4 személyre: 8 szelet karaj, 60 dkg burgonya, 8 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 2 evőkanál áfonyalekvár, 4 tojás, mustár, liszt, köménymag, szezámag, olaj, sör, só



## Mama göngyölt húsa tejfölös hagymaszószban

A marhahússzeleteket szép vékonyra kiverjük. A vöröshagymát apróra vágjuk, és olajon sárgára pirítjuk. A hússzeleteket sózzuk, borsozzuk, a pirított hagymával meghintjük, és 1-1 főtt tojást helyezünk rájuk. Összegöngyöljük a hússzeleteket, cérnával körbetekerjük, és a roládokat kívül is sózzuk, borsozzuk, majd visszahelyezzük a lábasba a maradék hagymára, vizet öntünk alá, és fedő alatt puhára pároljuk. Ezután kiszedjük, eltávolítjuk a cérnát. Egy kanál lisztből a pohár tejföllel habarást készítünk, s behabarjuk a hagymás mártást. Jól átforraljuk, majd az egészet átpasszírozzuk. Az így kapott hagymaszószra helyezzük a húsroládokat. Kifőtt szarvacskatészta illik hozzá.

Hozzávalók 4 személyre: 4 szép szelet színmarhahús, 4 db főtt tojás, 1 pohár tejföl, 6 db nagyobb makói vöröshagyma, 1 evőkanál liszt, étolaj, bors, só



## Töltött hagyma gombakalappal

A hagymákat megtisztítjuk, belsejüket karalábévájóval tölthetőre kivágjuk. A gombákat megtisztítjuk. Kettőt apróra vágunk, a többit egyben hagyjuk, csak a tönkjüket faragjuk ceruza vékonyságúra, de a kalapjuktól nem választjuk le. Enyhén megsózzuk őket. A hagymákból kivájt darabok felét apróra vágjuk, és a felaprított gombát is hozzáadjuk. A zsemleket szeletekre vágjuk, világosra pirítjuk, megáztatjuk, kicsavarjuk és hozzáadjuk a gombás pirított hagymát, a húst és a tojásokat. Sóval, törött fehér borssal, finomra vágott petrezselyemzölddel fűszerezzük. Jól összedolgozzuk, és megtöltjük vele a kivájt vöröshagymákat. Minden hagyma közepébe, a töltelékbe egy egészben hagyott gombát tűzünk. Egy tűzálló edényt olajjal kikenünk, ha marad ki töltelék, azt elsimítjuk az alján. Belerakjuk a töltött hagymákat. Kevés vizet vagy húslevest öntünk a hagymák alá, az edényt alufóliával lefedve a sütőbe helyezzük. Amikor a töltelék megpuhult, levesszük az alufóliát. Minden gombakalapra egy szelet vékony bacon szalonnát helyezünk. Visszatesszük annyi időre, míg a szalonna megpirul.

Hozzávalók 4 személyre: 8 db vöröshagyma, 10 db csiperke gomba, 1 dl étolaj, 25 dkg darált csirke, 2 zsemle, 2 tojás, húsos baconszalonna, petrezselyemzöld, bors, só



## Fűszeres hagymás marhasült

A húst alaposan megsózzuk, megborsozzuk, és a grillre helyezük. A hagymát meghámozzuk és felszeleteljük. A hagymát serpenyőben hevített olajon üvegesre pirítjuk, sózzuk, borsozzuk, ízlés szerint fűszerezzük. A burgonyát alaposan megmossuk, és hosszában kb 0,5 cm-es szeletekre vágjuk, sózzuk és a grillre helyezük. A húst 15 perc után megfordítjuk, további 15 percig sütjük, majd újra megfordítjuk. A fűszeres hagymát a hútra kenjük, további 10 percig a grillen hagyjuk, hogy a húsbba bevegye magát a hagymaíz, majd levesszük a grillről, és a rostokkal ellentétes irányban 1 cm vastag szeletekre vágjuk, a burgonyaszeletekkel tálaljuk.

Hozzávalók 4 személyre: 90 dkg marhahússzelet, 50 dkg idei burgonya, 4 db makói vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 csokor rozsmaring, 3 gerezd fokhagyma, kakukkfű, 0,4 dl olaj, só, bors



## Hagymás csülök Makó-Igás módra

A csontos csülköt alaposan megtisztítjuk, megmossuk, besózzuk, és 20 percig a sóban állni hagyjuk, majd alufóliába csomagoljuk úgy, hogy a sütés közben képződő leve ne tudjon kifolyni. A becsomagolt 2 db csülköt tepsibe helyezük, és előmelegített forró sütőben legalább 70 percig sütjük. Amíg a hús sül, a megtisztított vöröshagymákat vékony karikákra vágjuk, lisztben megforgatjuk, forró olajban ropogós-pirosra sütjük, lecsöpögetjük, és meleg helyre félretesszük. Ne fedjük le, és ne sózzuk meg, mert megpuhul és rágós lesz. A tisztított fokhagymát szétzúzzuk, 2 teáskanál vizet adunk hozzá. Ha a csülök megsült, óvatosan kicsomagoljuk a fóliából. A bőrét egy helyen felvágjuk, a csontot kivesszük, de nem dobjuk el, mert tálaláskor felhasználjuk. Belülről minden húsdarabot bekenünk a fokhagymás lével, és lapos tűzálló tálra a csontjával együtt úgy helyezük vissza, hogy a bőrös része felül legyen. Sütőbe téve 15 percig pirítjuk, majd a kihűlt hagymát rászórva 2 percre visszatesszük a sütőbe. Savanyú uborkával és hagymás tört burgonyával kínáljuk.

Hozzávalók 4 személyre: 2 db csülök csontjával, 3 nagy fej makói vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál liszt, törött feketebors, olaj, só



## Makói hagymával készült marhapörkölt

A vöröshagymát zsíron megdinszteljük, az összevágott lábszárt beletesszük, befűszerezzük és annyi vízzel felöntjük, hogy épp ellepje a víz. Körülbelül 1-1,5 órát főzzük. A végén rátesszük az őrölt paprikát. Galuskával vagy sós burgonyával tálaljuk.

Hozzávalók 4 személyre: 1 kg marhalábszár, 25 dkg makói vöröshagyma, zsír, fokhagyma, őrölt paprika, delikát, köménymag, só, bors



## Pikáns szelet

A pulykamellfilét vékony szeletekre szeljük, húsverővel fellazítjuk, sózzuk, lisztbe forgatjuk és zsiradékon mindkét oldalát átsütjük. Kevés vízzel fedő alatt puhára pároljuk, borsozzuk. A hagymakarikákat lisztben átfogatva egy másik edényben ropogósra sütjük. A burgonyát a 4 gerezd apróra vágott fokhagymával zsiradékban kisütjük. A 4 darab őszibarackot vagy almát félbevágva kirántjuk. Tálaláskor a szelet húsok mellé halmozzuk. Az egész ételt vízzel felhígított áfonyalekvárral átcsurgatjuk.

Hozzávalók 2 személyre: 40 dkg pulykamellfilé, 60 dkg burgonya, 4 db nagy őszibarack vagy 4 db alma, 10 dkg áfonyalekvár, 40 dkg vöröshagyma, liszt, 4 gerezd fokhagyma, bors, 5 dkg zsír vagy olaj vagy margarin, 2 db tojás, zsemlemorzsa, só



## Libapecsenye hagymával, fokhagymával

A liba combjait két darabra vágjuk, melle húsáig lefejtjük a csonttól. A húsdarabokat sóval, borssal és majoránnával fűszerezzük, majd a forró étolajban mindkét oldalukon átsütjük. Kiszedjük, és egy tepsibe rakjuk. A visszamaradt étolajban megpároljuk a vékony szeletekre vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a meghámozott, felszeletelt paradicsomokat. Kevés vízzel vagy húslevessel felöntjük, átforraljuk, majd a tepsiben lévő húsokra öntjük. A tepsit alufóliával lefedve a sütőbe helyezzük. Ha a hús már puha, levesszük az alufóliát és a húst a levével időnként meglocsolva szép pirosra sütjük. Ha szükséges, természetesen öntünk még alá vizet vagy húsleveset. Burgonyapürével tálaljuk, és párolt lila káposztát adunk mellé, de befőttel is nagyon finom.

Hozzávalók 4 személyre: 1 fiatal pecsenyeliba melle és két combja, 1 deci étolaj, 2-3 db közepes nagyságú vöröshagyma, 4 nagy gerezd fokhagyma, 2 db paradicsom, majoránna, bors, só



## Bográcsos birkapörkölt Peterdi módra

A birkahúst 3x3 cm-es kockákra vágjuk, a csontot fűrészszel aprítjuk, hogy ne legyen szilánkos. A bogrács aljára lábszárcsontokat és csontos húst teszünk. Ízlés szerint sóval, borssal, köménymaggal, vékonyra szeletelt vöröshagymával, paradicsommal, fehér paprikával, 2 gerezd darabolt fokhagymával, Piros Arannyal és paprikakrémmel fűszerezzük. A következő réteg a feldarabolt hús, melyet az előbb felsorolt fűszerekkel ízesítünk. Az összedarabolt belsőség, tüdő, máj, szív, lép, vese a következő réteg, de erre már csak a feldarabolt fokhagymagerezdet, a csemege és csípős fűszerpaprikát és egy szétmorzsolt leveskockát tesszük. A rétegezett húshoz 1-1,2 liter vizet adunk és állványra tesszük. Ügyeljünk a tüzelésre, körbe kell rakni a fát, csak a bogrács szélét kell melegíteni! Állandó bográcsforgatás közben lehet ízlelni, és ha kell, pótolni az elpárolgott vizet. Amikor puhára főtt a hús, 2-3 teáskanál fűszerpaprikát teszünk rá, és fakanállal belenyomkodjuk. 10-15 perc utófőzés szükséges. Sós burgonyával, házi savanyúsággal, friss házi kenyérral, vörösborral kínáljuk.

Hozzávalók 10 személyre: 5 kg vegyes birkahús, 70 dkg vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 4 db piros paradicsom, 1 db erőleveskocka, 3 db fehér paprika, 1 db csípős paprika, 3 db csemege piros fűszerpaprika, Piros Arany, paprikakrém, őrölt csemegepaprika, őrölt kömény, őrölt bors, só



## Fácán tűzdelt hagymával

A megtisztított fácánt egészben hagyjuk. Bőrét fellazítjuk, a bőr alá, a mellére és a combjaira vékony füstölt szalonna szeleteket csúsztatunk. Kívül-belül sózzuk, borsozzuk. A megtisztított vöröshagymákat egészben hagyjuk és mindegyikbe 2-2 db szegfűszeget szúrunk. Az almákat megmossuk, és egészben hagyjuk. A befűszerezett fácán hasüregébe teszünk egy megtűzdelt hagymát, és a zeller zöldjét tűzálló edénybe vagy tepsibe helyezük. Felváltva körberakjuk a tűzdelt hagymákkal és almákkal, és 1 dl étolajat valamint 3 dl száraz vagy félszáraz fehér bort öntünk alája. Alufóliával lefedve sütőbe helyezzük. Amikor a hús megpuhult, levesszük a fóliát, és saját levével locsolgatva pirosra sütjük. Burgonyapürével vagy párolt rizzsel tálaljuk, melléadv a sült hagymákat és almákat is.

Hozzávalók 4 személyre: 1 egész fácán 5-6 közepes méretű hagyma, 4-5 savanykás ízű alma, vékony füstölt szalonna (szeletelt), szegfűszeg, 1 szál zellerzöld, 1 dl étolaj, 3 dl fehér bor, só, bors



## Alföldi snidlingmártás

A tejfölt az apróra vágott keménytojásokkal és a finomra vágott snidlinggel elkeverjük, sóval, borssal, késhegynyi cukorral és tetszés szerint ecettel ízesítjük.

Hozzávalók: 2 keménytojás, 1 nagy csomó snidling, 2 dl tejföl, ecet, cukor, só, bors



## Mustáros hagymamártás

A vöröshagymát apróra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk, és a finomra vágott tárkonyal, a lereszelt zellerrel együtt 4 dl vízben feltesszük főni. Enyhén megsózzuk, majd amikor a vízmennyiség fele elfőtt, hozzáöntjük az ecetet, és

törött borssal ízesítjük. Még 4-5 percig takaréklángon forraljuk, majd belekeverjük a csípős mustárt. A tűzről levéve finom szűrőn áttörjük, és kevés vaját keverünk bele. Főtt marhahús mellé kitűnő mártás, aki szereti a csípős ízeket.

Hozzávalók: 20 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 dkg tárkonylevél, 0,3 dl ecet, 3 dkg mustár, 15 dkg zeller, 4 dkg vaj, törött bors, só



## Hagymával rakott makaróni

A makarónit sós, kicsit olajos vízben kifőzzük, majd leszűrjük. A vöröshagymát felszeleteljük. A fokhagymát átsajtoltjuk. A vöröshagymát, fokhagymát olajon átpirítjuk, sózzuk, borsozzuk. A tojást kikeverjük a tejföllel, a reszelt sajttal, a petrezselyemmel és a pirospaprikával. A sütőt előmelegítjük, kivajazunk egy tűzálló tálat, és kirakjuk a hagymakarikákkal. Befedjük a makarónival, majd ráhalmozzuk a maradék hagymát. Leöntjük a tojásos tejföllel, és a sütőben ropogós barnára sütjük.

Hozzávalók: 2,5 liter víz, 25 dkg makaróni, 1 kg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 5 tojás, 2 dl tejföl, 4 evőkanál fűszeres olaj, 3 evőkanál vágott petrezselyem, 15 dkg reszelt ementáli, 2 teáskanál őrölt paprika, vaj, bors, só



## Sonkás, sajtos, pórés rétes

A hozzávalókat egy csipet sóval és annyi langyos vízzel gyúrjuk össze, hogy közepes keménységű, jól nyújtható tésztát kapjunk. Cipót formálunk belőle, fél óráig pihentetjük. A megtisztított, megmosott póréhagymát - csak a fehér részét! - négybe vágjuk, kevés sós vízben félpuhára pároljuk (10-15 perc), alaposan lecsepegtetjük, majd hagyjuk kihűlni. A tojást elhabarjuk a sajttal, ízlés szerint borssal, sóval és szerecsendióval. A tésztát tiszta, meglisztezett konyharuhán vékony téglalap alakúra kinyújtjuk. Befedjük a sonkaszeletekkel (a széleken 3-3 cm-t kihagyunk), arányosan elosztjuk rajta a póréhagymát, végül a tetejére simítjuk a tojásos masszát. A konyharuha segítségével ne túl szorosan feltekerjük, a széleket vizes kenőtollal áthúzzuk, kissé lenyomkodjuk, a végeket a tekercs alá hajtjuk, hogy ki ne buggyanjon sülés közben a töltelék! Kivajazott tepsire segítjük, tetejét megkenjük tojássárgájával, meghintjük köménymaggal, és előmelegített sütőben, közepes tűznél (180°C) pirosra sütjük (kb. 35 perc). 5 percig hagyjuk pihenni, hogy szebben szeletelhessük. Melegen tálaljuk.

Hozzávalók a tésztához: 180 g liszt, 1 egész tojás, 1 tojássárgája a kenéshez, 1 kávéskanál olaj, 1 kávéskanál citromlé, só, Hozzávalók a töltelékhez: 6 szál közepes póréhagyma, 200 g főtt sonkaszelet, 2 egész tojás, 150 g reszelt kemény sajt, só, bors, őrölt szerecsendió, köménymag, diónyi vaj



## Sonkás-hagymás tészta

Kevés cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt, hozzáadunk két evőkanál lisztet, és kétszeresére kelesztjük. Hozzáadjuk a többi lisztet, a tejet, az olajat, a sót, a borsot és addig verjük, míg hólyagos lesz. Kinyújtjuk, és kizsírozott tepsibe terítjük, majd 30 percig kelesztjük. Közben a szeletekre vágott szalonnát kisütjük, megfonnyasztjuk benne a hagymát, hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott sonkát, és átsütve a megkelt tésztára tesszük. A tojások sárgáját elkeverjük a tejföllel, fűszerezzük és hozzáadjuk a kemény habbá vert tojásfehérjéket. A töltelékre halmozzuk, és közepesen meleg sütőben 35-40 percig sütjük. Úgy vágjuk fel, mint a tortát.

Hozzávalók a tésztához: 350 gramm liszt, 1,5 dl, langyos tej, 1 kávéskanál cukor, 1 tojás, só, fehérbors, 4 evőkanál olaj. Hozzávalók a töltelékhez: 250 gramm húsos füstölt szalonna, 250 gramm nyers sonka, 500 gramm hagyma, 3 dl tejföl, 4 tojás, őrölt kömény, petrezselyemzöld, snidling, só, bors



## Hagymás sörkifli

Az élesztőt 1 dl langyos cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet az egyik tojás sárgájával, a sóval, a felfuttatott élesztővel, meg annyi tejjel keverjük el, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk, és alaposan kidolgozzuk. A tészta akkor jó, ha hólyagos, és az edény faláról leválik. Ekkor adjuk hozzá az olajat, és még 3-4 percig dagasztjuk. Cipót formálunk belőle, és letakarva langyos helyen duplájára kelesztjük, majd ujjnyi vastag kerek lappá nyújtjuk. Amíg a tészta pihen, a maradék olajon az apróra vágott vöröshagymát fedő alatt, kis lángon megpirítjuk és hűlni hagyjuk. Kétféleképpen készíthetjük: vagy a megkelt tésztába dagasztjuk az olajjal együtt a hagymát, vagy a kinyújtott tésztalapra kenjük. Sugár alakban 12 részre vágjuk, és az így kapott háromszög alakú lapokat a kör széle felől a közepe felé egyenként összetekerjük. A forró sütőbe toljuk, és öt percig erős, majd takaréklánggal szép pirosra sütjük. Különösen szépek, fényesek lesznek, ha a sütőből kivéve a kiflik tetejét még forrón, sós vízzel megkenjük. Melegen vagy hidegen sörhöz vagy teához kínáljuk.

Hozzávalók a tésztához: 30 dkg rétesliszt, 1 evőkanál olaj, 1 tojássárgája, 1 kiskanál cukor, 2 dl tej, 2 dkg élesztő, Hozzávalók a töltelékhez: 2 fej vöröshagyma, 1 tojás, sós víz, zsír a tepsi kikenéséhez