

Tészták



Kürtős kalács

5 kanál meleg tejjel egy kis kovászt kavarunk be, teszünk bele diónyi élesztőt, ha előbb kis hideg vízzel fölázattuk azt, jól összeverve kelni hagyjuk meleg helyen. Mikor a kovász megkelt, egy fazékba ütünk 3 tojást egészen és háromnak a sárgáját kevés vízzel föltörjük. A kovászba teszünk egy jó nagy kanál zsírt, vagy valamivel több olvasztott vaját, s azokat fakanállal jól összedörzsöljük. Azután fél kupa tejbe teszünk sót és cukrot, s a langyos tejet rátöltjük az összehabart tojásra, evvel is összehabarjuk jól, és szitán át ráöntjük a kovászra, és lisztet vegyítve kalácstészta keménységűre elegyítjük. Jól megverjük és dörzsöljük, míg a kanál és teknőtől válik a tészta, azután belisztezzük és kelni tesszük. Ha megkelt, lisztes lapítóra borítjuk, és kis cipókba szaggatva hagyjuk, ha egy kissé keltek, hosszú sávokba serítjük, s a langyos zsírral megkent kürtőskalácssütőt megtekerjük vele jó gyéren, hogy elnyomkodhassuk, és ne legyenek vastagok. Egy lábásba platten szélén legyen melegen zsír jócskán, s benne egy tiszta libatoll, amivel kenhessünk belőle. Jó bőven legyen szén, s afölött mindig forgatjuk és sütjük, és a tollat megmártva kenegetjük. Ha mandulásan akarjuk, úgy az aprón vágott mandulát cukorporral vegyítve a lapítóra terítjük, s mielőtt sütnők, megkenjük tojásfehérrel, s ebbe behenger-

getve sütjük ki. Ha pedig csak cukrosan és ropogósan akarjuk, úgy csak mikor félig meg van sülvé, porcukrot hintünk rá bőven, és alája 2-3 ív papírt égetünk a szélen, s ennek gyöngelángjánál jó fényes és ropogósan sül. Ha kisült, asztalkendőt teszünk szitára, s beleüssük a sütőt.

Poronyó kürtős kalács

Fél liter jó cukros tejjel elvegyítünk 4 kr. élesztőt, s hagyjuk kissé kelni. A lapítóra öntünk 1 kiló lisztet, teszünk hozzá egy fertály font hideg olvasztott vaját, 6 tojássárgát és kevés sót, hozzáadjuk az élesztős tejet, s olyan keménységre, mint a poronyó tésztát vagy a vajaspogácsát meggyúrjuk jól, azután kis cipókra osztjuk, ahány kürtős kalácsot akarunk, s letakarva kelni hagyjuk. Sütése teljesen egyezik az előbbivel.

Fánk (pánkó)

Éppen, mint az első kürtős kalácsnak, készítjük tésztáját, s ha megkelt, lisztezett lapítóra borítjuk, s fánkszúróval kivágunk belőle, s szitára rakva, ha már jó forró a bő zsír, belerakjuk amennyi befér, hogy össze ne érjenek, s pár percig befödjük, hogy szép szalagos legyen a széle, megrázzuk a tésztát. Azután kifedjük és gyöngéden megfordítgatjuk mind. Ha kisültek, meleg helyen tartott tálba rakjuk, míg mind készen lettek. Ha tölteni akarjuk málna- vagy baracklekvárral, úgy a tésztát kissé kezünkkel kihúzzuk, kis csomót belőle ráteszünk, s visszahajtvá kiszúrjuk a fánkszúróval. Mikor asztalra viszik, is lehet mellette ízeket hordoztatni.