

Uusivuosi: Lihahyytelö (*kocsonya*)

Valmistusaika noin 1-2 tuntia

Ainekset: 2 kiloa hyytelöön sopivaa lihaa (siankorvaa, potkaa, sorkkia ja vähän muuta vähärasvaista kohtaa)
3-4 porkkanaa
1-2 juuripersiljaa
1-2 laakerinlehteä
iso sipuli
3-4 valkosipulinkynttä
nippu tuoretta persiljaa
5-10 kokonaista pippuria
suolaa

- Paloittele puhdistettu liha suunnilleen yhtä suuriksi paloiksi ja pane ne isoon kattilaan.
- Lisää vettä niin paljon, että lihat peittyvät kunnolla. Kun pinnalle syntyy vaahtoa, kuori se. Voit halutessasi vaihtaa keittoveden.
- Paloittele vihannekset mielesi mukaan ja lisää ne keittoveteen, samoin laakerinlehdet. Vain vihreä persilja jää myöhemmäksi.
- Lisää suolaa mielesi mukaan, 5-10 kokonaista pippuria ja anna kiehua matalassa lämmössä kypsäksi.
- Etsi lautaset, joihin annostelet hyytelön.
- Kun lihat ovat jo pehmenneet, silppua persilja joukkoon ja anna kiehua vielä 5 minuuttia.
- Ota lihat pois kattilasta ja jaa ne lautasille, tee sitten samoin vihanneksille ja lopuksi kaada lautasille myös liemi.
- Vie lautaset viileään niin pitkäksi aikaa, että hyytelö kovettuu. Sen jälkeen voit koristella lautaset esimerkiksi kovaksi keitetyillä kananmunanpuolukkailla.
- Hyytelö nautitaan piparjuuren ja tuoreen leivän kanssa.

Karnevaaliaika: Raidalliset karnevaalimunkit (*szalagos farsangi fánk*)

Ainekset: (noin 21 munkkia)

valmistusaika: 100 minuuttia

Munkkeihin: 500 g hienoja vehnä jauhoja
2 dl kevytmaitoa
40 g tuoretta hiivaa
50 g tomusokeria
60 g sulatettua voita
5 munankeltuaista

Paistamiseen: ruokaöljyä

Koristeluun: aprikoosimarmeladia
tomusokeria

- Ota esiin ruokaliinalla peitetty tarjotin ja aseta paistinpannu liedelle.
- Sekoita kulhossa haalea maito, tomusokeri ja hiiva. Anna niiden seisoa noin 15 minuuttia, jotta taikina nousisi hyvin.
- Kaada jauhot toiseen kulhoon. Kaada jauhojen päälle maito, voisula ja munankeltaiset. Taikinaa sekoitetaan ja alustetaan niin kauan, että siitä tulee täysin sileää.
- Pane taikina takaisin kulhoon, peitä liinalla ja anna nousta vähintään 30 minuuttia.
- Kun taikina on noussut, ripottele vähän jauhoja alustalle ja kauli taikina noin sormenpaksuiseksi levyksi, ja ota siitä halkaisijaltaan noin 6 cm:n muotilla pyörylöitä. Kauli lopputaikina ja ota siitä jälleen pyörylöitä. Anna munkkien nousta 10-20 minuuttia.
- Paina munkin keskusta sormilla kuoppa.
- Paista munkkeja muutama kerrallaan kuumassa öljyssä, ensin toista puolta 2-3 minuuttia (aika on vain ohjeellinen, riippuu munkin pinnan ruskettumisesta), käännä sitten ja anna paistua 1-2 minuuttia. On tärkeää paistaa ensin se puoli, jossa on kuoppa, samoin on tärkeää paistaa tämä

puoli kansi päällä, niin että munkkiin tulee kaunis raita. Toista puolta paistaessasi et enää tarvitse kantta.

- Varo, ettei öljy ole liian kuumaa, muuten munkeista tulee liian tummia. Käytä öljyä niin paljon, että munkki kelluu, se ei saa koskea pannun pohjaan, koska se palaa silloin helposti. Pidä paistamisen aikana munkkeja koko ajan silmällä, että niistä ei tule liian tummia, vaan ne jäävät kauniin vaaleiksi.
- Aseta valmiit munkit liinalla peitetylle tarjottimelle, ripota niiden päälle tomusokeria ja täytä ne aprikoosimarmeladilla.

Pääsiäinen: Pääsiäiskinkku (*húsveti sonka*)

Ainekset: savustettu kinkku
4-5 valkosipulinkynttä
pieni sipuli

- Kinkku pannaan kiehumaan sellaiseen vesimäärään, joka varmasti peittää sen kokonaan. Valkosipuli ja sipuli lisätään keittoveteen. Keitetään kansi päällä 2,5 – 3 tuntia. Kinkku on valmis, kun neula tai veitsi ei tartu lihaan.
- Kinkun annetaan jäähtyä keittoliemessään. Näin tehdään silloinkin, kun kinkku on tarkoitus tarjota lämpimänä. Tuolloin voi lämmittää kinkun antamalla se kiehua pari minuuttia.
- Kinkku tarjotaan lämpimänä sinapin, raastetun, piparjuurensenkaisen retikan kanssa, kylmänä taas keitetyjen munien, kevätsipulin ja retikan kera.
- Keitinlientä ei kannata heittää pois, sillä siinä voi keittää kananmunia. Koska papu- tai linssisoppa tai papumuhennos kuuluvat usein pääsiäisen ruokalistaan, voi niiden liemenä käyttää kinkunkeittolientä. Sitä voi lisätä myös kinkkupiiraan taikinaan.

Helluntai: Palóckeitto (*palócleves*)

Ainekset: 1kg lampaan tai karitsan lapaa (luut poistettuna noin 500 g)
isohko sipuli
3 ruokalusikallista öljyä
kukkura ruokalusikallinen paprikajauhetta
suolaa
½ mokkalusikallista jauhettua kuminaa
2 valkosipulinkynttä
teelusikallinen kirsikkapaprikatahnaa
1 laakerinlehti
4 keskikokoista perunaa
300 g pakastepapuja
2 dl smetanaa tai hapankermaa
1 tl jauhoja
½ sitruunan mehu

- Poista luut lihasta ja leikkaa se noin 1,5 cm:n kuutioiksi.
- Hakkaa sipuli pieneksi ja kuullota se padassa öljyssä.
- Lisää lihat ja paista, kunnes ne ovat muuttuneet vaaleiksi.
- Ripottele paprikajauhe ja lisää vähän vettä ja suolaa.
- Lisää sitten jauhettu kumina, murskatut valkosipulinkyntset, paprikatahna ja laakerinlehti.
- Hauduta kansi päällä, kunnes liha on pehmennyt.
- Jos liemi haihtuu, lisää aina vähän vettä.
- Kuori perunat ja leikkaa ne kuutioiksi, jotka lisätään papujen kanssa liemeen.
- Lisätään vettä niin paljon, kuin keitto tarvitsee ja keitä kypsäksi.
- Tarkistetaan maku, tarvittaessa lisää mausteita.
- Sekoita jauhot smetanaan ja sekoita tasaiseksi.
- Lisää smetana keittoon ja anna sen kiehua vielä 1-2 minuuttia.
- Lisää vielä sitruunan mehu, josta keitto saa vähän happamuutta.

Joulukausi

Bajan kalakeitto (*bajai halászlé*)

Ainekset: 1 karppi

- 50 g paprikajauhetta
- 20 g suolaa (tuntuu paljolta!)
- 100 g tomaattia
- 50 grammaa vihreää paprikaa (tai lecsóa)
- 2-3 kirsikkapaprikaa
- 400-500 gr pätkämakaroneja (lyhyitä ja ohuita makaroneja)

- Perkaa karppi, poista pää ja pyrstö, paloittele kala ja tee pintaan tiheään viiltoja.
- Poista terävällä veitsellä kalan nielussa oleva pieni pyöreä ”kasvain” tai elin, ettei keitosta tule kitkerää.
- Pilko sipuli.
- Pane kalaviipaleet ja sipuli keittymään noin 3 litraan vettä.
- Kun pinnalle ei tule enää vaahtoa, lisää suola ja paprikajauhe sekä tomaatti, paprika ja kirsikkapaprika.
- Keitä tunnin ajan korkeassa lämmössä
- Keitä makaronit ja kaada kalaliemi niille. Tämä syödään ensin, sitten tarjotaan kalanpalat.

Kaalikääryleet (*töltött káposzta*)

Ainekset: 800 g hapankaalia

- 8 kpl hapatettuja kaalinlehtiä
- 2 sipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 50 g savustettua pekonia (voi jättää pois)

- 400 g sian jauhelihaa
- 2 teelusikallista paprikajauhetta (édesnemes)
- 80 g riisiä
- 1 muna
- hyppysellinen jauhettuja kuminansiemeniä
- 1 mokkalusikallinen kuivattua meiramia
- 2 ruokalusikallista öljyä
- 2 ruokalusikallista vehnä jauhoja
- 2 dl smetanaa tai hapankermaa
- suolaa
- pippuria

- Pese hapankaali kylmässä vedessä. Poista kaalinlehdistä paksuimmat kohdat.
- Kuori sipuli ja valkosipuli, pilko ne pieneksi, leikkaa pekoni kuutioiksi.
- Paista pekoni rapeaksi isossa kattilassa ja lisää palat sitten jauhelihaan. Paista sipuli kattilaan jääneessä rasvassa.
- Ota kattila pois liedeltä ja lisää teelusikallinen paprikajauhetta ja lisää dl vettä sekä sekoita siihen puolet hapankaalista.
- Lisää jauhelihaan valkosipuli, riisi, muna, teelusikallinen paprikajauhetta, kuminansiemenet, meirami ja mausta makusi mukaan suolalla ja pippurilla.
- Pyöritä taikinasta yhtä suuria pienehköjä palloja ja pane ne kaalinlehdille. Taita lehden pitkä sivut täytteen päälle ja kääri sitten lehti.
- Pane kääryleet kattilaan hapankaalin päälle, ripottele loppu hapankaali päälle ja keitä kääryleitä matalassa lämmössä, kunnes ne ovat pehmeitä (noin 1 tunti).
- Ravistele kattilaa useamman kerran. mutta älä hämmennä sitä.
- Ota sitten kääryleet varovasti pois kattilasta ja suurusta kaali. Kuumenna tätä varten öljyä ja ruskista siinä jauhot. Lisää 2 dl kylmää vettä ja sekoita kokkareettomaksi. Lisää seos sitten kaalin päälle ja anna kiehua noin 10 minuuttia. Lado sitten kääryleet päälle ja tarjoile ruoka smetanan kera.

Unikonsiemenrétes (*mákos rétes*)

Ainekset: 500 g sokeria
3 dl maitoa
500 g jauhettuja unikonsiemeniä
1 sitruunan raastettu kuori
100 g rusinoita
500 g pakastettua lehtitaikinaa

- Keitä sokeri ja maito paksuksi seokseksi.
- Lisää siihen puoli kiloa jauhettuja unikonsiemeniä, keitä vielä 5 minuuttia koko ajan sekoittaen
- Lisää sitruunankuori ja rusinat.
- Keitä vielä 5 minuuttia jatkuvasti sekoittaen.
- Kauli taikina kahdeksi pitkäksi, ohueksi levyksi ja voitele se.
- Lisää jäähtynyt täyte levyille ja kääri levy rullalle.
- Aseta rullat voidellulle uunipannulle ja voitele ne myös päältä.
- Paista kuumassa uunissa, kunnes ne ruskettuvat kauniisti ja niistä tulee rapeita.

Unkarilaiset reseptit koonnut ja kääntänyt Marketta Huitu.