



NÁDASDI KUKTÁK

1. Mecseknádasdi sváb csirkepaprikás:

Hozzávalók:

- egy fej hagyma
- egy egész csirke
- erős és édes paprika
- só, ételízesítő
- bors
- paprika, paradicsom
- majoránna
- fokhagyma
- pár szem krumpli ízlés szerint

Elkészítés:

A hagymát zsíron megfonnyasztjuk, ekkor sózzuk meg. Ezt követően megszórjuk paprikával, erőssel és édessel egyaránt. Ezután beletesszük a már feldarabolt csirkét. Az egésztest összepirítjuk, majd annyi vízzel felengedjük, hogy éppen csak ellepje. Sóval, borssal, ételízesítővel, fokhagymával, majoránnával ízesítjük. Beletesszük a paradicsomot, paprikát. Összeforraljuk, majd főzzük. Ízlés szerint egy-két szem krumplit bele lehet főzni.

Köret: saját készítésű metélt tészta. (1 tojás, 10 dkg liszt, só)

2. Nádasdi sváb töltött káposzta

Hozzávalók:

- hagyma
- 1 kg darált sertéshús
- piros paprika
- 10-15 dkg rizs
- fokhagyma
- 1 tojás
- savanyú káposzta – levél és aprókáposzta
- ételízesítő

- oldalas, füstölt szalonna
- tejföl
- só

Elkészítés:

A hagymát zsíron megfonnyasztjuk. Közben elkészítjük a töltelékét. 1 kg húshoz kb. 10-15 dkg rizs kell. A rizst megpirítjuk, megszórjuk pirospaprikával, fokhagymával. Rátesszük a darált húst és a tojást. Összedolgozzuk. . A levelekbe belehajtogatjuk a húst. A megtöltött káposztaleveleket edénybe tesszük, annyi vízzel felengedjük, hogy éppen csak ellepje. Beletesszük a hagymát és az aprókáposztát (ha szükséges, a savanyú káposztát megmossuk). Étélízesítővel ízesítjük. A rétegek közé helyezzük az oldalas füstölt szalonnát. Jól összefőzzük, tejföllel kínáljuk.

3. Nádasdi tokány

Hozzávalók:

- szalonna
- zsír
- hagyma
- sertéshús
- só
- pirospaprika
- bors
- fokhagyma
- gomba
- tárkony vagy tárkonyecet
- habarás (liszt és víz)
- mustár
- zöld tárkony
- krumpli

Elkészítés:

A szalonnát és a hagymát zsíron üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk az apró szeletekre vágott húst. Hagyjuk párolódni a zsíron, majd hirtelen lángon lesütjük. Amikor a hús már majdnem kész, megsózzuk, megszórjuk pirospaprikával, borssal és fokhagymával. Beletesszük a felaprított gombát és a tárkonyt. Az egészet „összerottyantjuk”. habarással besűrítjük (a habarékkal csak 1-2 percig forraljuk!) és mustárral ízesítjük. Tálaláskor megszórjuk zöld tárkonnyal. Köretnek tárcsán megpirított főtt krumplit ajánlunk.

4. Sült zöldségek pulykamájjal bolondítva:

Hozzávalók:

- káposzta
- sárgarépa
- hagyma
- paradicsom
- só

- bors
- ételízesítő
- pulykamáj
- krumpli

Elkészítése:

Nagy darabokra vágjuk a káposztát, a sárgarépát, a hagymát és a paradicsomot. Ha félig megsült a tárcsán, akkor fűszerezzük sóval, borssal, ételízesítővel. Erre rádobjuk a kockára vágott pulykamáját és készre sütjük. A végén rátesszük a főtt burgonyát és „hozzápirítjuk”.

