

*Stefánia Étterem*

---

# *Receptfüzet*



MAGYAR TÁJAK, MAGYAR ÍZEK



VÁLOGATÁS A MAGYAR GASZTRONÓMIA REMEKEIBŐL

*“Kell a jó pálinka mámora, hogy időnként feledd hétköznapijaid, s élj vele mértékkel, meggyógyulsz, légy bármilyen beteg.”*



*Rézkatlan Kft.*

Szeszipari Kft. • 3060 Pásztó, Pf. 44. • Telephely: Pásztó, Városerdő •  
Telefon: (32) 593 010 • Fax: (32) 593 011 • [rezkatlan@freemail.hu](mailto:rezkatlan@freemail.hu)

*„Aki eszik, az mindig őszinte... Aki eszik, az szeretmet vall az életnek. Nem közönyös művelet. Az sem közönyös, hogy mit eszünk. Végre vele építjük sejtjeinket, vele folytatjuk önmagunkat, mert az étvágy, a vak ösztön világosan látja, mi alkalmas arra, ami kiegészíti a névjegyünkön jelzett sejt-csoportot, mely egy bizonyos jellemet, akaratot, vágyat jelent...”*

*Kosztolányi Dezső*

## Étvágygerjesztő

A magyarság történelme, szóljon bár dicsőségről vagy sorscsapásról, ugyanilyen fontossággal szólt az étkekről, italokról, mulatságról... Már egykorvolt királyaink is szerettek enni, sőt néha maguk is névadóvá váltak, gondoljunk csak akár „Dobzse” Ulászlóra és a lacipecsenyére. Költőink és íróink nemhogy gourmetként éltek, de az étkek és a magyar konyha dicséretét is sokszor megtaláljuk műveikben, akár Jókait olvasunk, akár Kosztolányit, vagy a legnagyobb magyar irodalmi ínycenct, Krúdy Gyulát. És akkor még nem is esett szó a tömérdék híres cukrászról, szakácsról és vendéglőről, legyen szó itt akár Gundelről, vagy Pejerliről.

A Stefánián szervezett „Terítéken a magyar konyha” rendezvény célja nem más, mint ezen hangulatok ebédnyi, vacsorányi időtartamú felelevenítése nívós környezetben. A magyar konyha nagy pillanatainak, jellegzetes és klasszikus ételeinek felidézése, ahol prousti közhellyel élve, az ízek magát a történelmet is megidézik. Remek ételekkel, finom borokkal, minőségi étvágygerjesztő pálinkákkal és a klasszikus honi étkezési kultúrához kapcsolódó hagyományörző, zenés, látványos programokkal szeretnénk tisztelni a magyar tájak ismert és feledésbe merült ízei előtt. Bízunk abban, hogy mind a hazai, mind külföldi vendégeinknek, gasztronómia iránt érdeklődőknek, mind pedig az egyszerűen csak a hasukat szeretőknek újdonságokat felmutatva, méltó tálalásban dicsőíthetjük klasszikus étkeinket és gasztronómiai történelmünket. Arról pedig, hogy vacsorakalandjuk ne csak egyszeri, megismételhetetlen multság legyen, e „Magyar tájak, magyar ízek” című receptfüzetünkkel gondoskodunk, melyben válogatást adunk közre a magyar étkezési kultúra legjavából.

Jó múltidézést, jó szórakozást és legfőképp jó étvágyat kívánunk

*A szervezők*

## Hozzávalók 10 főre:

30 dkg parasztszonka,  
30 dkg csabai kolbász,  
30 dkg libatepertő,  
1 kg malacsült,  
30 dkg szalonna,  
4 db hegyes erős paprika,  
4 db paradicsom,  
2 db lilahagyma

## Hozzávalók 10 főre:

2,5-3 kg tisztított fogas,  
30 dkg fogashús,  
20 dkg hámozott, darált mandula,  
10 dkg darált pisztácia,  
20 db főtt rákfarak, 2 dl tej,  
2 zsemle, 20 dkg vöröshagyma,  
60 dkg sárgarépa,  
40 dkg petrezselyem, 1 dl aszpik,  
2 dl tejszín, 2 db citrom,  
2 db babérlevél,  
1 dkg szürke orosz kaviár,  
só, bors, tárkony, szerecsendió,  
10 db fürjtojás, 1 fej saláta

## Magyaros parasztlakoma

Vegyünk vékonyan felszeletelt füstölt sonkát, helyezzük egy szépen faragott fatálra, tegyünk mellé jóféle csabai száraz kolbászt, hízott libának kisült bőrét, hirtelen sült malacnak húsát, sült szalonnát, körítsük ezt hegyes paprikával, lila hagymának szeletjével, valamint pár szép paradicsommal.



## Balatoni töltött fogas

A magyar tenger egyik legízletesebb húsú hala. Egy szép nagy fogast alaposan megtisztítunk, húsát óvatosan lefejtjük a gerincéről úgy, hogy a bőre ne sérüljön. A halhúst ledaráljuk, tejbe áztatott zsömlével, tejszínnel, mandulával, pisztáciával, főtt rákfarakkal összekeverjük, enyhén sózzuk és borsozzuk, pici szerecsendiót adunk hozzá, majd visszatöltjük a hasüregbe. Celofánba csomagolva zöldséges babérleveles vöröshagymával és citrommal, tárkonnyal és egész borssal ízesített főzővízbe tesszük, kb. másfél órát főzzük. Ha kész, főzőlevében hagyjuk kihűlni. Főtt fürjtojással, kaviárral saláta levéllel tálaljuk. Aszpikkal fényezzük.



### Hozzávalók 10 főre:

1 kg sertés szűz, 2 dl étolaj,  
15 dkg vöröshagyma,  
5 dkg fokhagyma,  
1 csomag petrezselyemzöld,  
2,5 dl tejföl,  
10 dkg füstölt szalonna,  
20 dkg gomba, 10 dkg sonka,  
20 dkg csemege uborka,  
5 db tojás, 10 db sós palacsinta, só, őrölt bors

## Csabai titok

A sertésnek csíkokra vágott színhúsát hagymás olajon lepirítjuk, sózunk, fűszerezzük, hozzáadjuk a csíkokra vágott lepirított szalonnát, sonkát, gombát és a csemege uborkát és tovább pároljuk.

Mikor már jó puha minden, serpenyőben hozzáadjuk a tejfölt és a felvert tojásokat. Addig kevergetjük, míg a tojás megköt. Sós palacsintákba betöltve sütőben átforrósítjuk, pörköltnek levéllel leöntjük, apróra vágott petrezselyemzölddel meghintve tálaljuk.



### Hozzávalók 10 főre:

1 kg nyúlhús,  
1 kg vaddisznóhús,  
40 dkg füstölt szalonna,  
4 db zsemle, 4 dl tej,  
10 db tojássárgája, 9 dl tejszín,  
20 dkg hagyma,  
40 dkg sárgarépa,  
30 dkg petrezselyemgyökér,  
5 dkg só, babérlevél, egész bors,  
boróka, kakukkfű

### Hozzávalók 10 főre:

1,4 kg libamáj,  
80 dkg libaháj,  
10 dkg vörshagyma,  
1 gerezd fokhagyma,  
1 l tej,  
2 dkg só

## Gemenci vadpástétom

A Gemenci-erdő gazdag vadállományban. Megtalálhatók itt kis-és nagyvadak egyaránt. A vadászok asztalára vaddisznóból kerül a legtöbb, ezért ennek az elkészítése a legtöbbrétűbb.

A nyúl húsának megfelelő mennyiségű vaddisznóhúst sárgarépával, petrezselyemmel, babérlevéllel, hagymával, pár szem egész borsal és boróka bogoyóval kellően sózva puhára főzünk. Ha megfőtt, eltávolítjuk a csontdarabokat. Finom házi füstölt szalonna felét, tejbé áztatott zsemlet hozzáadva apró lukú húsdarálón ledaráljuk kétszer, háromszor. Sózzuk, hozzáadjuk a tojások sárgáját, finom őrölt borsot, kakukkfűvet éppen egy leheletnyit, valamint a tejszínt. Jól összedolgozzuk, és vékonyan felszeletelt szalonnával bélelt formába tesszük. Tetejét is befedjük szalonnával, és lassú tűznél sütőben átsütjük.



## Hideg libamáj makói módra

Egy nagy lábást béleljünk ki hizlalt lúd hájával, tegyünk rá egy szép hizott lúdmajat, öntsük le enyhén sózott tejjel, hogy ellepje. Így áztatunk 6-7 óra hosszat. Ekkor tűzhelyre helyezzük, igen erős tűzön fődő alatt addig pároljuk, míg a tej elfő róla. Most a fődöt levéve, a májat a zsírban - amibe egy-két gerezd fokhagymát és egy fej vörshagymát adtunk - pár percig sütjük, és mind a két oldalát kissé megpirítjuk. A májat kiemeljük a zsírból, hagyjuk kihűlni, majd visszahelyezzük a leszűrt és kihűlt zsírba. Közben a karikára vágott makói hagymát lisztben megforgatjuk, forró zsiradékban ropogósra sütjük. Májat szeleteljük ropogós hagymakarikát téve rája tálaljuk.

Hozzávalók 10 főre:

3 kg burgonya,  
1 kg kolbászhús,  
30 dkg császárszalonna,  
4 dl tejföl,  
fél dl étolaj,  
fél csomag petrezselyemzöld,  
só, bors, paprika

## Bihari töltött burgonya

A héjas burgonyát alaposan megmossuk, majd alufóliába csomagoljuk, és közepes hőmérsékletű sütőben készre sütjük. Ha megsült, a fóliát eltávolítjuk, a burgonyákat félbe vágjuk. Minden egyes burgonyára olajon lepirított kolbászhúst halmozunk. A tejfölt sóval, borsal ízesítjük, és bevonjuk vele a burgonyákat. Tetejére apró kockákra vágott császárszalonnát hintünk. A sütőbe visszatolva pirosra sütjük. Fűszerpaprikával és petrezselyemzölddel megszórva tálaljuk.



Hozzávalók 10 főre:

1 kg gomba,  
50 dkg tehéntúró,  
25 dkg szalonna

## Gomba pásztor módra

A rétek, legelőkeső után hővelkednek csiperkegombában (Champignon). A pásztorok előszeretettel gyűjtötték és fogyasztották. A szalonnát vékony csíkokra vágjuk, és ropogósra kisütjük. Zsírjából kiszedjük, és a túróval összekeverjük, a megtisztított gomba kalapjába töltjük, és rostton megsütjük.





## Hozzávalók 10 főre:

3 kg csontos sertéstarja,  
25 dk g sárgarépa,  
10 dkg petrezselyem gyökér,  
10 dkg zeller,  
10 dkg kelvirág,  
6 dkg karalábé,  
6 dkg vöröshagyma,  
5 dkg gomba,  
1 paradicsom,  
1 tv paprika,  
1 fokhagyma,  
só, egész bors, gyömbér, sáfrány,  
szerecsendió,  
30 dkg csigatészta

## Orjaleves

A sertés orjából (nyakszirthús) készült leves igen ízletes és laktató. Hideg vízben feltesszük főni az orját, mikor felfőtt, habját eltávolítjuk, majd bőven adunk hozzá a megtisztított sárgarépából, petrezselyem gyökereiből, zellernek gumójából, karalábéból, egy kis fej burgonyát, kelkáposztának darabját egy fej vöröshagymát, paradicsomot, egy zöldpaprikát, pár szem egész borsot valamint sót. Lassú tűzön addig főzzük, míg a hús puha nem lesz. Nem szabad lobogva főzni, mert a lé zavarossá válik. Mikor kész a leves, hagyjuk keveset pihenni, majd leszűrjük. Lúdgége tésztát főzünk a levébe. Külön tálaljuk a megfőtt zöldségeket és az orja csontot.





### Hozzávalók 10 főre:

1 kg marhalábszár,  
10 dkg zsír,  
30 dkg vöröshagyma,  
70 dkg burgonya,  
2 fokhagyma,  
2 tv paprika,  
1 paradicsom,  
25 dkg sárgarépa,  
20 dkg petrezselyem,  
10 dkg zeller,  
10 dkg karalábé,  
1 cs petrezselyemzöld,  
só, köménymag, paprika,  
2 tojásból házi csipetke

## Alföldi gulyásleves

Az apró kockára vágott marhahúst hagymás zsíron fehéredésig pirítjuk, sózzuk, meghintjük szegedi fűszerpaprika-őrleményével, fokhagymával, köménymaggal fűszerezzük. Majd hozzáadjuk a kockára vágott zöldpaprikát és paradicsomot. Felpuhuláskor hozzáadjuk a megtisztított kockára vágott burgonyát és a vegyes zöldségeket, vízzel felengedjük, majd a csipetkével lassú tűzön készre főzzük. Tűzforrón tálaljuk.



Hozzávalók 10 főre:

60 dkg gomba,  
6 dkg vöröshagyma,  
10 dkg zsír,  
10 dkg liszt,  
1 csomag petrezselyemzöld,  
5 dl tejföl,  
2 l csontlé,  
2 tojásból csipetke,  
só, bors, fűszerpaprika

## Magyaros gombaleves

Vegyünk egy kis fej vöröshagymát, aprítsuk apróra, zsiradékon pároljuk üvegesre. Adjuk hozzá az apróra karikázott vegyes zöldségeket, pároljuk meg, adjuk hozzá a felszeletelt csiperkegombát, késhegynyi törött borsot, sót, fűszerpaprika-őrleményt, pároljuk tíz percig. Szórjuk meg kevés finomliszttel, majd engedjük fel húslevesnek levével. Tegyük bele csipetkét, és tálalás előtt egy-két kanál tejfölt, és szórjuk meg apróra vágott petrezselyemzölddel.



### Hozzávalók 10 főre:

1 kg savanykás alma,  
30 dkg cukor,  
1 dkg fahéj,  
1 dkg szegfűszeg,  
só,  
1 db citrom,  
3 dl tejszín,  
5 dl tej,  
10 dkg liszt

## Hideg szabolcsi almaleves

Szabolcs híres a finom almájáról, így ne hagyjuk ki őket sem a finom étkek felsorolásából. Vegyünk pár szép savanykás almát, hámozzuk meg, és tegyük fel a félbevágott citrommal vízbe főni. Adjuk hozzá a kristálycukrot, valamint fűszerzacskóban pár szem szegfűszeget és fahéj darabot. Főzzük puhára az almát, de ne főzzük túl. Távolítsuk el a fűszerzacskót, és a citromot. Tejszínes-tejes habarással sűrítsük be, hűtsük le. Tejszínhabbal tálaljuk.



### Hozzávalók 10 főre:

1 kg jércemell filé,  
400 g sárgarépa,  
100 g petrezselyemgyökér,  
120 g zeller,  
120 g zöldborsó,  
100 g gomba,  
200 g kelvirág,  
2 db tojás,  
1dl tejszín,  
150 g zsír,  
25g liszt,  
1 csokor petrezselyemzöld,  
Bors, kakukkfű, bazsalikom

## Réti szárnyas raguleves

A csibének mellehúsát apróra vágjuk és vegyes zöldségekkel zsiradékon lepirítjuk. Meghintjük finomra vágott petrezselyemnek zöldjével, kevés liszttel, majd tovább pirítva csontnak levével felengedjük. Fűszerezünk borssal, kakukkfűvel, bazsalikkal és ha a hozzávalók kellőképpen megpuhultak, belefőzzük a kelvirágot és a zöldborsót, készre főzzük. Tálalás előtt a tojás sárgáját és a tejszínt kikeverjük, majd a leveshez adva összeforraljuk.



Hozzávalók 10 főre:

3 kg ponty,  
50 dkg vöröshagyma,  
30 dkg liszt,  
1 db tojás, só, paprika

## Dunakömlődi ponty halászlé

Megint egy utánozhatatlan finomság, amit csak nálunk tudnak igazán jól elkészíteni. Vegyünk egy szép nagy pontyot, tisztítsuk meg és filézzük ki. A halfilét beirdaljuk, feldaraboljuk és besózzuk. Hűtőbe tesszük. A fejet (miután eltávolítottuk a keserű fogat és a kopolyút) és a gerinccsontot zsiradékon pirított vöröshagymára tesszük, pár percig pároljuk, majd hideg vízzel felengedjük. Lassú forrással főzzük, majd meghintjük kalocsai fűszerpaprika-őrleménnyel, és adunk hozzá egy kevés cseresznyepaprikát. Körülbelül másfél óra főzés után át-passzírozzuk, belefőzzük a halszeleteket, és a belsőségeket. Tálaláskor kifőtt széles metéltet adunk hozzá, apró asztali bográcsban tálaljuk.



*Stefánia Étterem*  
*Stefánia Étterem*



## Hozzávalók 10 főre:

1,3 kg pulykamell,  
15 dkg kolozsvári szalonna,  
20 dkg sonka,  
20 dkg csirkemáj,  
2 dl olaj,  
10 dkg liszt,  
só, bors ízlés szerint

## Hozzávalók 10 főre:

1,5 kg sertés szűz,  
40 dkg libamáj,  
2 dl olaj,  
15 dkg füstölt szalonna,  
5 dl csontlé,  
20 dkg vöröshagyma,  
30 dkg gomba,  
20 dkg liszt,  
2,5 dl tejföl,  
10 adag galuska, só, bors,  
kakukkfű, tárkony, paprika

## Rádói pulykamell

Itt egy göcseji finomság. A pulykamellet felszeleteljük, finoman kiveregetjük, és enyhén megsózzuk. A kolozsvári szalonnát apró kockákra vágjuk, üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a kockákra vágott sonkát és csirkemáját, és készre pirítjuk. A pulykamell szeletekre a tölteléket halmozzuk, őrölt borssal meghintjük, és szögletes csomagokat készítenk belőle, hústűvel összetűzzük. Lisztbe mártjuk, és forró zsiradékban átsütjük. Vegyes körettel tálaljuk.



## Tenkeshegyi szűzermék

Az Ormánság híres helye a Tenkeshegy sok híres betyár búvóhelye volt valamikor. Ma már csak finom ételével kapcsolatban emlegetik. A sertés szűzermét és a hízott lúdmáját felszeleteljük, a húst óvatosan kiveregetjük, sózzuk, és lisztbe forgatva kevés zsiradékban megsütjük. A visszamaradt zsiradékon füstölt kockára vágott szalonnát pirítunk, és finomra vágott vöröshagymát és a szeletelt gombát adjuk hozzá. Kakukkfűvel, borssal és kevés tárkonnyal ízesítjük. Meghintjük fűszerpaprikával, csontlével felengedjük, és tejfölös habarással besűrítjük, kiforraljuk. Az érméket tátra helyezzük, és a mártással bevonjuk. Tetejére helyezzük a lúdmáj szeleteket. Galuskával tálaljuk.



### Hozzávalók 10 főre:

1,4 kg sertés szűz,  
3 dl olaj, 5 dkg liszt,  
1 dkg fokhagyma, 2 db tojás,  
10 adag pirított burgonya,  
só, paprika

### Hozzávalók 10 főre:

1,4 kg sertés szűz,  
5 dl olaj, 50 dkg burgonya,  
20 dkg liszt, 3 db tojás,  
só, bors, 5 adag párolt rizs,  
5 adag hasábburgonya

### Hozzávalók 10 főre:

1,4 kg sertés- vagy borjúmáj,  
60 dkg borjúvelő,  
8 dkg vöröshagyma,  
2 dl olaj,  
10 dkg zöldpaprika,  
10 dkg paradicsom,  
5 adag párolt rizs,  
5 adag burgonya,  
só, bors, paprika

## Vasvári cigánypecsenye

A szűzerméket szeleteljük, kiveregetjük, sózzuk, lisztezzük, majd liszt és tojás keverékébe forgatjuk, amit fokhagymával és fűszerpaprikával ízesítettünk. Bő forró zsiradékban kisütjük, pirított burgonyával tálaljuk.



## Mátrai borzaska

A húst szeletkékre vágjuk, enyhén klopfoljuk, sózzuk, borsozzuk. A lisztből és tojásból palacsintasűrűségű masszát készítünk, bele tesszük a durvára reszelt nyers burgonyát, belemártjuk a húst, forró zsiradékban kisütjük.



## Szapáry-máj

Gróf Szapáry Gyula, mint gourmet vált halhatatlanná. Nevéhez fűződik a következő belsőségből készült étel. Zsiradékon üvegesre pároljuk a hagymát, meghintjük fűszerpaprikával, (vigyázva, hogy meg ne égjen, mert akkor keserű lesz) zöldpaprika és paradicsom szeleteket adunk hozzá. Ezután hozzáadjuk az előzőleg megtisztított velőt. Ezt rövid ideig pároljuk, ízesítjük borssal és sóval. A sertés vagy borjúmáját felszeleteljük, és rostoson hirtelen megsütjük, majd a ragut a májszeletekre halmozzuk. Párolt rizzsel és burgonyával is tálalhatjuk, meghintve egy kis finomra vágott petrezselyemzölddel.



### Hozzávalók 10 főre:

1,5 kg jércemell,  
4 dl étolaj,  
30 dkg libamáj,  
1 db szarvasgomba,  
15 dkg liszt,  
15 dkg zsemlemorzsa,  
4 db tojás,  
6 dl szarvasgombamártás,  
só, bors,  
10 adag párolt rizs

### Hozzávalók 10 főre:

1,4 kg sertés szűz,  
2 dl olaj,  
20 dkg vöröshagyma,  
10 dkg liszt,  
3,5 dl tejföl,  
30 dkg metéltre vágott sonka,  
10 db tojás,  
só, bors,  
10 adag vegyes köret

## Jércefilé Marschal módra

Marschal József már fiatalon III. Napóleon konyhamestere, majd később az orosz cár szolgálatába áll. A Marschal–konyha világszínvonalú volt, s hála a történetíróknak, az utókor számára is megmaradt egy pár finom éték receptúrája. Az előkészített jércefilét kissé kiklopfoljuk, és megtöltjük apró kockákra vágott libamájjal és szarvasgombával. Ezután tekerceket készítünk belőle, amit besózunk, majd hagyományos módon panírozunk. Olajban aransárgára sütjük. Rizzsel és szarvasgomba- mártással tálaljuk.



## Sertésjaja Krúdy Gyula módra

Mindent szeretett, ami szép az életben. ” ...egy magyar szakácskönyvet hordok magamnál, melynek olvasgatásánál mindennap jóllakom...”

A sertés szűzet szeleteljük, kiverjük, sóval és borssal megszórjuk. Mindkét oldalát lisztbe mártjuk, és forró zsiradékban kisütjük. Tojásokból, tejfőllel csipetnyi lisztből a sonkával lepényt sütünk. Ezzel a pirosra sült tojáslepénnyel beborítjuk a vegyes körettel tálalt húst. Fejes salátát adunk hozzá.



## Hozzávalók 10 főre:

1,6 kg rostélyos,  
2 dl olaj, 10 dkg vaj,  
10 dkg vöröshagyma,  
25 dkg sárgarépa,  
25 dkg petrezselyem,  
10 dkg liszt, 3 dl fehérbor,  
2 db citrom, 7 dl tejföl,  
1,5 l csontlé, 2 db babérlevél,  
10 dkg cukor, 5 dkg mustár,  
fél csomag petrezselyemzöld,  
2 dkg capribogyó,  
10 adag zsemlegombóc

## Esterházy-rostélyos

Valamilyik lelkes, de névtelen szakácszszeni eképp örökítette meg a nagyevő herceg dicsőségét az étlapon. A felszeletelt rostélyost kiklopfoljuk, és mindkét oldalát elősütjük. Világos rántást készítünk és hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, és tovább pirítjuk, csontlével felengedjük. Borssal, sóval, babérlevéllel ízesítjük, felforraljuk, és a rostélyosra öntjük. Fedő alatt mérsékelt tűzön pároljuk. Ha levét elfőtte, csontlé vagy fehérbor hozzáadásával pótoljuk. A vékony csíkokra vágott vegyes zöldségeket a hagymával vajon félig puhára pároljuk. Ha a rostélyos majdnem puha, hozzáadjuk a tejfölt és a párolt zöldségeket. Ízesítjük capribogyóval, őrölt borssal, mustárral, citromlével. Zsemlegombóccal tálaljuk.



### Hozzávalók 10 főre:

1,4 kg borjúborda,  
30 dkg vaj,  
4 dl olaj,  
30 dkg gomba,  
30 dkg friss paraj,  
20 dkg sonka,  
1 l tej,  
20 dkg liszt,  
8 db tojás,  
30 dkg zsemlemorzsa,  
20 dkg reszelt sajt,  
5 adag burgonyapüré,  
só, őrölt bors

### Hozzávalók 10 főre:

2 kg vesepecsenye,  
10 dkg mustár,  
2 dkg őrölt bors,  
2 dkg fűszerpaprika,  
2 dkg só,  
20 dkg húsos füstölt szalonna,  
20 dkg vöröshagyma,  
2 dl olaj,  
10 zsemle kruton,  
10 adag burgonyapüré

## Borjúborda Gundel módra

„Nem is úgy érzem magam, mint vendéglős, aki pénzért ételt, italt árul, hanem mint vendéglátó magyar házigazda, akinek a házat megtisztelik vendégei látogatásukkal” Szakmája hivatása, sőt szenvedélye volt. A borjúbordákat kikalapáljuk, sózzuk, bundázzuk, és forró olajban kisütjük. A megtisztított parajt sós vízben megfőzzük, hideg vízben lehűtjük, szárítjuk, megsózzuk és borsozzuk. A parajleveleket kivajazott tűzálló tálba rakjuk, ráhelyezzük a kisült bordákat. Megszórjuk a felszeletelt és vajban megpirított gombával. Világos, vajas rántást készítünk, forró tejjel felöntjük (besamell), és felforraljuk. A tűzről levéve tojás sárgáját, kevés reszelt sajtot, sőt, szerecsendiót és finomra metélt sonkát teszünk bele. Ezzel a mártással bevonjuk a bordákat, majd reszelt sajttal és kevés morzsával meghintjük. Forró sütőben megpirítjuk. Burgonyapürével tálaljuk.



## Bélszín szelet Feszty módra

Feszty Árpád nem csak a festészetben alkotott maradandót, hanem a magyar gasztronómiában is. Híres festményei ma is sok jeles helyen láthatók és csodálhatók. Szakácsművészetét pedig a mellékelt recept mutatja be. Az érett bélszínből jó nagy szeleteket vágunk (kb. 20 dkg) mustárral, sóval, borssal ízesítjük, egymásra helyezve 3-4 napig érleljük. Sütés előtt mindkét oldalát fűszerpaprikával elkevert sóval szórjuk meg. Majd négy helyen félig bevágjuk, és egy-egy szelet füstölt szalonnát és hagyma karikát helyezünk a nyílásba. A szeleteket összekötjük. Zsiradékkal kengetve roston megsütjük angolosra. Zsemlekrutonra helyezve tálaljuk. Burgonyapüré illik hozzá.

### Hozzávalók 10 főre:

1,8 kg fogasfilé,  
10 dkg vöröshagyma,  
60 dkg csiperkegomba,  
30 dkg vaj,  
5 dl tejföl,  
2 dl tejszín,  
2 dl fehérbor,  
1 db zöldpaprika,  
fél csomag petrezselyemzöld,  
10 dkg liszt,  
só, paprika,  
10 adag galuska

## Fogasfilé bakonyi módra

Megint a magyar tenger kincsével, a fogással foglalkozunk egy kicsit. Ez az a hal, amit nagyon sokféle módon tud a magyar szakács elkészíteni. Íme egy remekbe szabott recept. A fogas szeleteket megsózzuk, és kivajazott lábasba tesszük lefedve. Közben finom apróra vágott vöröshagymát dinsztelünk, kevés zsiradékon megszórjuk fűszerpaprikával, gyorsan elkeverjük, és kevés hal alap-lével vagy vízzel felengedjük. Megsózzuk, és zsírjára pirítjuk. Rádobjuk az egyenletesen felszeletelt gombát, friss paradicsomot és a paprikát. Pirítás után hal-alaplével felengedjük, utána ízesítjük, és készre pároljuk. A tejfölt kevés liszttel elkeverjük, és behabarjuk az ételt. Ráöntjük az előre elkészített halszeletekre, és mérsékelt tűzön a lábast időnként megrázva készre pároljuk, tetejét finom apróra vágott petrezselyemzölddel díszítjük. Galuskával vagy túrós csuszával tálaljuk.



### Hozzávalók 10 főre:

1,6 kg borjú színhús,  
2 dl olaj,  
20 dkg vöröshagyma,  
2 dkg fűszerpaprika,  
7 dl tejföl,  
5 dkg liszt,  
10 adag galuska,  
1 db zöldpaprika,  
15 dkg paprika,  
10 dkg paradicsom,  
4 dkg só

### Hozzávalók 10 főre:

1,8 kg vesepecsenye,  
25 dkg libamáj,  
25 dkg borjúmirigy,  
3 dkg só,  
5 dkg liszt, 5 db zsemle,  
3 dl olaj,  
5 adag burgonyakrokkett,  
5 adag vajban párolt zöldborsó,  
fél l barna mártás (Knorr)

## Borjúpaprikás

A borjúpaprikás az egyik legkedveltebb és legkeresettebb étek egyike. A finomra vágott vöröshagymát zsiradékon rózsaszínre sütjük, hozzáadjuk a fűszerpaprika őrleményt, és azonnal felengedjük kevés vízzel és beforraljuk. Rátéve az egyenletes kockára vágott borjúcombot gyors tűzön, de nem nyílt lángon pirítjuk. Gyakran megkeverjük, és ha zsírjára sült, kevés vízzel felöntjük. Egész rövid lére hagyjuk lesülni, majd a tejfölös lisztes habarással besűrítjük, és puhára pároljuk. Galuskával tálaljuk, finomra vágott petrezselyem zölddel valamint paprika karikával díszítjük.



## Bélszín Hungaria módra

A bélszín a legnemesebb része a marhának. Igen sok és ízletes finomság készül belőle. A bélszínből kb. 18-20 dkg-os szeleteket vágunk, és félangolosra sütjük. A libamájból és a borjúmirigyből 1-1 szeletet vágunk, sózva és lisztbe forgatva megsütjük. Zsírban sült zsemlekrutonokra helyezük a steak szeleteket, rátéve a máj és mirigy szeletet. Finomra vágott tárkonnyal elkevert barna mártással nyakon öntjük. Vajban párolt zöldborsóval és burgonyaropogóssal körítjük.



Hozzávalók 10 f őre:

1,6 kg rostélyos,  
2,5 dl olaj,  
40 dkg vöröshagyma,  
25 dkg füstölt szalonna,  
10 db tojás,  
30 dkg zöldpaprika,  
15 dkg paradicsom,  
7 dl tejföl,  
3 dl tejszín,  
1 gerezd fokhagyma,  
1 csomag petrezselyemzöld,  
só, bors, paprika,  
10 adag vajas galuska

## Csáky-rostélyos

Névadója Csáky Sándor konyhafőnök, a „Huszedik század szakácsművészete” című könyv szerzője. A rostélyosokat vízszintesen bevágjuk, széthajtogatjuk és vékonyra kivergetjük, szélein az inakat bevágjuk, sóval- borssal meghintjük. Készítünk egy jó magyaros lecsót, bőven téve bele a füstölt szalonnából. Ha elkészült, ráöntjük a sóval alaposan elkevert tojásokat és addig sütjük míg meg nem köt. Ezután egyenletesen a hússzeletekre kenjük, széleit felhajtuk és roládokat készítettünk. Zsineggel átkötjük, és paprikás- hagymás szaftba téve, fedő alatt puhára pároljuk. Félíg puha paprikát és paradicsomot adunk hozzá. Az elkészült tekercseket kiemeljük, a zsineget eltávolítjuk, a szaftot tejfölös lisztes habarással besűrítjük, kiforraljuk és átszűrjük. A tekercseket rézsütösen felvágjuk, mártással leöntjük, petrezselyem zölddel meghintjük. Nagyobbra szaggatott vajas galuskákat adunk hozzá.



### Hozzávalók 10 főre:

5 kg csirke,  
1 dl olaj,  
20 dkg vaj,  
40 dkg csirkemáj,  
40 dkg csiperkegomba,  
30 dkg húsos szalonna,  
5 dkg vöröshagyma,  
5 db zsemle,  
5 db tojás,  
1 csomag petrezselyemzöld,  
4 dl tej,  
só, bors, majoranna,  
10 adag sült burgonya

## Gödöllői töltött jérce

A megtisztított jércét alaposan megmossuk, és szárazra töröljük. Kívül-belül besózzuk, a belsejét majoránnával beszórnuk. A tejbe áztatott zsemlet alaposan kicsavarjuk és szétmorzsoljuk. A vöröshagymát apróra vágjuk, zsiradékon üvegesre pároljuk, hozzáadjuk az apróra vágott megtisztított gombát, a petrezselyem zöldet, a finom darabolt csirkemájat, a zöldborsót és tovább dinszteljük.

Majd adjuk hozzá az áztatott zsemlet, a tojásokat, keverjük össze alaposan, ízesítsük borssal, sóval, csipet majoránnával. Óvatosan a felszedett bőr alá töltjük, a maradékot tehetjük a hasüregbe. Tepsi-be helyezük, forró zsiradékkal leöntjük, kevés vizet öntve alája sütőbe helyezük. Folytonos locsolgatás mellett ropogós pirosra sütjük. Szeletelés előtt pihentessük, vegyes salátával és sült burgonyával tálaljuk.





Hozzávalók 10 főre:

1 db hízott liba 7-8 kg,  
10 dkg vöröshagyma,  
1 gerezd fokhagyma,  
3 dkg liszt,  
5 adag párolt káposzta,  
5 adag hagymás reszelt burgonya,  
10 dkg só,  
1 csipet majoranna,  
3 dkg paradicsompüré

## Ropogós libasült

A Márton napi libasütés reneszánszát éli. Újra felfedeztük ezt a remek étket, ami diétásnak éppen nem nevezhető. A libát előkészítjük; kívül-belül alaposan megtisztítjuk, tokját kiszedegetjük, jól megmossuk és lecsöpögtetjük. Kívül-belül alaposan bedörzsöljük sóval, hasüregébe majoránnátt szórunk. Kevés vizet öntve alá középmeleg sütőbe tesszük. Folyamatosan locsolgatjuk saját zsírával, de a felesleges zsírt kimerjük alóla, mert a bő zsírban sült liba hamarabb kiszárad. Ezt majd pecsenyelé készítéséhez felhasználjuk. Mindig forrón előmelegített tálon tálaljuk. Párolt pezsgős vöröskáposztával megbolondíthatjuk.



### Hozzávalók 10 főre:

1 kg sertéskaraj,  
1 kg borjúfelsál,  
1 kg vesepecsenye,  
50 dkg füstölt szalonna,  
3 dl olaj,  
10 dkg liszt,  
fél csomag petrezselyem,  
10 adag hasábburgonya,  
10 adag vegyes saláta,  
só, bors, paprika

### Hozzávalók 10 főre:

1,6 kg sertés szűz,  
2 dl olaj,  
5 dkg vöröshagyma,  
25 dkg húsos füstölt szalonna,  
1 gerezd fokhagyma,  
fél csomag petrezselyemzöld,  
3 dl peccsenyelé,  
10 adag sült burgonya

## Erdélyi fatányéros

Közkedvelt, jellegzetes erdélyi magyar ételkülönlegesség. Általában háromféle jó minőségű húsból készítjük, sült szalonna szelettel (kaskastaréj) díszítjük. A sertésbordát, a borjúcombót és a vesepecsenyét mindig frissen készítjük el. A szeleteket enyhén sózzuk, mindkét oldalukat lisztbe mártjuk, és kevés zsiradékot hevítve mind a két oldalukat ropogós pirosra sütjük. A szalonnát bőréig bevágjuk és így sütjük meg, ekkor nyílik szét, mint a kakasnak taraja. Fűszerpaprika őrleménybe mártva szépen dekorálja az ízletes peccsenyét.



## Brassói aprópecsenye

Szintén egy közkedvelt étel, ami majdnem minden étteremben és kiskocsmában megtalálható az étlapon. A sertés szüzet apró csíkokra vágjuk, a jóféle húsos füstölt szalonnát összekockázzuk, üvegesre pároljuk. Kivesszük a serpenyőből, és a maradék zsiradéokra apró kockákra vágott hagymát dobunk. Rátesszük a csíkokra vágott húst, átpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, fokhagymával megbolondítjuk. Visszatéve rá a szalonna kockákat, valamint a sült kockaburgonyát összeforgatjuk és tálaljuk.



*Stefánia Palota*

# *Stefánia Palota*



## Hozzávalók 10 főre:

8 db palacsinta,  
2 dl tej,  
8 dkg sárgabarack íz,  
8 dkg dióbél,  
24 dkg porcukor,  
4 adag csokoládéöntet,  
kevés tiszta szesz és rum

## Hozzávalók 10 főre:

10 adag rétestészta,  
20 db palacsinta,  
30 dkg túró, 2 dl tejföl,  
3 tojás, 9 dkg cukor,  
10 dkg mazsola,  
10 dkg búzadara,  
25 dkg vaj,  
1 db citrom reszelt héja,  
60 dkg magozott meggy,  
30 dkg dióbél,  
3 dkg zsemlemorzsa,  
3 dkg fahéj,  
10 dkg baracklekvár

## Égő betyárbatyu

Kedvelt és igen látványos desszert! A darált diót cukorszirupban felfőzzük, reszelt citromnak héjával ízesítjük. Az édes palacsintákat finom házi főzésű baracklekvárral megkenjük, és dióöltelékkel téve rá felcsavarjuk. Megforrósítjuk, leöntjük forró csokoládémártással, és rummal elkevert tiszta szeszrel meglocsolva meggyújtjuk. Lángolva adjuk az asztalra.



## Kalocsai rétes

A rétestészta készítése igen fáradságos, ezért ma már könnyítés végett a készen kapható réteslapokat részesítjük előnyben. Édes palacsinta tésztát készítünk a szokásos módon. Kisütjük a palacsintákat. Cukorszirupban felfőzzük a diót, citromhéjjal ízesítve, a tehéntúrót kikeverjük tojásságával, cukorral, citromhéjjal, a meggyet magozzuk, cukrozott darált dióval összekeverjük. Betöltjük a palacsintákat. A réteslapot leveleire szedjük, konyharuhára helyezük, olvasztott vajjal megkenve egymásra helyezünk három lapot. A legfelső lapot barackízzel megkenjük, ráhelyezük a megtöltött palacsintákat és feltekerjük. Figyeljünk a színhatásra. Sütés után szeleteljük, vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk.



## Hozzávalók 10 főre

2+3 dkg zselatin,  
1 üveg sárgabarackbefőtt,  
20 dkg kristálycukor,  
6 dl tej,  
4 db tojássárgája,  
7 dkg liszt,  
1 l tejszínhab,  
1 dl barackpálinka

## Kecskeméti barackpuding

Zselatinból, a sárgabarack befőtt levéből kristálycukor hozzáadásával zseléoldatot készítünk. Majdnem dermedésig hűtjük, majd belekeverjük a barackpálinkát. A pudingformákat ezzel kibéleljük. A tejből, tojások sárgájából, cukorból, liszt és zselatin hozzáadásával krémet készítünk. Kihűlés után barackpálinkával ízesítjük, és a felvert tejszínhabbal lazítjuk. A kibélelt pudingformákba helyezzük a fél sárgabarack befőttet, egy-két szem fehér mandulát, majd a krémmel felöntjük. Dermedésig hűtőszekrénybe tesszük. Tálalás előtt meleg vízbe mártva a zseléoldatot kissé megolvasztjuk, tányérra borítjuk, tejszínhabbal és hígított baracklekvárral díszítjük.



### Hozzávalók 10 főre:

2-2 nyolcetojásos világos  
és kakaós piskótalap,  
10 dkg pörkölt darált dióbél,  
10 dkg mazsola tejszínhab,  
csokoládéöntet.

A vanília krémhez: 20 dkg cukor,  
1 l tej, 2 dkg zselatin, 6 dkg liszt,  
8 tojás sárgája.

A cukorsziruphoz: 20 dkg cukor,  
6dl víz, 2 dl rum, 2 db citrom  
reszelt héja, 1 db narancs reszelt  
héja.

### Hozzávalók 10 főre:

1 kg tehéntúró,  
20 dkg porcukor,  
50 dkg rétesliszt,  
60 dkg vaj,  
1 l tej,  
6 dkg mazsola,  
10 db tojás,  
6 dl tejföl,  
1 db citrom, só

## Somlói galuska

Ennek az édességnek az alapja a piskótatészta. Egy mély tálal kibé-  
lelünk az egyik piskóta lappal, és az előzőleg elkészített és kihűtött  
cukros rumos locsoló sziruppal megöntözzük. A vanília krémet  
a hozzávalók szerint megfőzzük, miután kihült, a piskótát a krémmel  
megkenjük, darált dióval, mazsolával meghintjük. Ezt addig ismétel-  
jük, míg az összes alapanyag elfogy. Tetejét kakaóporral megszórjuk,  
hűtőbe helyezzük. Tálalásnál evőkanállal kis halmokat helyezünk  
a tányérra, majd cukrozott tejszínnel és csokoládéöntettel tálaljuk.



## Stíriai metélt

A tehéntúrót finom szitán áttörjük, hozzáadjuk a lisztet, a tojások  
sárgáját, a tejföl felét, és jól összegyúrjuk. Kisujjnyi szélesre nyújtjuk,  
és ceruza vastagságú metéltre vágjuk. Egy nagy edényben tejes-vizet  
forralunk, és a tésztát kifőzzük. Leszűrjük és félretesszük. A vajat  
a tojássárgájával és a porcukorral simára keverjük. Reszelt citrom-  
héjjal és mazsolával ízesítjük. Hozzáadjuk a tejföl másik felét, és  
beletesszük a kifőtt metéltet. Lazán összekeverjük, vajazott tepsibe  
halmozzuk, és szép pirosra sütjük.





# Tartalom

Étvágygerjesztő	3	Szapáry-máj	15
Előételek		Jércefilé Marschal módra	16
Balatoni töltött fogas	4	Sertésjava Krúdy Gyula módra	16
Csabai titok	5	Esterházy-rostélyos	17
Gemenci vadpástétom	6	Borjúborda Gundel módra	18
Hideg libamáj makói módra	6	Bélszín szelet Feszty módra	18
Bihari töltött burgonya	7	Fogasfilé bakonyi módra	19
Gomba pásztor módra	7	Borjúpaprikás	20
Levesek		Bélszín Hungaria módra	20
Orjaleves	8	Csáky-rostélyos	21
Alföldi gulyásleves	9	Gödöllői töltött jérce	22
Magyaros gombaleves	10	Ropogós libasült	23
Hideg szabolcsi almaleves	11	Erdélyi fatányéros	24
Réti szárnyas raguleves	11	Brassói aprópecsenye	24
Dunakömlődi ponty halászlé	12	Desszertek	
Főételek		Égő betyárbatyu	26
Rádói pulykamell	14	Kalocsai rétes	26
Tenkeshegyi szűzermék	14	Kecskeméti barackpuding	27
Vasvári cigánypecsenye	15	Somlói galuska	28
Mátrai borzaska	15	Stíriai metélt	28



A RENDEZVÉNY KIEMELT TÁMOGATÓJA  
Budapest Főváros Közgyűlése- Kereskedelmi  
és Turisztikai Bizottság

General Assembly of the City of Budapest-  
Committee for Trade and Tourism

Stadtparlament der Hauptstadt Budapest-  
Ausschuss für Handel und Tourismus

RENDEZVÉNYÜNK KIEMELT MŰSORSZOLGÁLTATÓJA



A PROGRAMFÜZETET KÉSZÍTETTE  
HM Honvéd Kulturális Szolgáltató Kht  
2006.

TÖRDELÉS  
Szabolcsi Rita

FOTÓ  
Agrármarketing Centrum Kht.

KÉSZÜLT AZ  
Monogramma nyomdában  
2006.

FŐBB TÁMOGATÓINK



HM Honvéd Kulturális Szolgáltató Kht.  
1143 Budapest, Stefánia út 34-36. Tel.: (36 1) 273 4139  
[www.klubkht.hu](http://www.klubkht.hu)

A budapesti régió  
Tourinform irodáinak címei

**Liszt Ferenc tér**  
1061 Liszt Ferenc tér 11.  
Tel.: (1) 322 4098 Fax: (1) 342 9390  
[liszt@budapestinfo.hu](mailto:liszt@budapestinfo.hu)

**Nyugati pályaudvar**  
1062 Nyugati Pályaudvar  
Tel.: (1) 302 8580 Fax: (1) 473 1436  
[nyugati@budapestinfo.hu](mailto:nyugati@budapestinfo.hu)

**Budai Vár**  
1014 Szentháromság tér  
Tel.: (1) 488 0475 Fax: (1) 488 0474  
[var@budapestinfo.hu](mailto:var@budapestinfo.hu)

**Pest megyei iroda**  
1052 Városház u. 7.  
Tel.: (1) 428 0377, (1) 428 0375  
Fax: (1) 353 2956  
[pest-m@tourinform.hu](mailto:pest-m@tourinform.hu)

**Ferihegy 2A Terminál**  
1185 Ferihegyi Repülőtér  
2/A Terminál, érkezési oldal  
Tel.: (1) 438 8080, 438 8080  
[ferihegy2A@budapestinfo.hu](mailto:ferihegy2A@budapestinfo.hu)

**Ferihegy 2B Terminál**  
1185 Ferihegyi Repülőtér  
2/B Terminál, érkezési oldal, tranzit- váró  
[ferihegy2B@budapestinfo.hu](mailto:ferihegy2B@budapestinfo.hu)

**Ferihegy 1**  
1185 Ferihegyi Repülőtér  
Tel.: (1) 438 8080  
[ferihegy1@budapestinfo.hu](mailto:ferihegy1@budapestinfo.hu)

# *CerVinum*



*Széles magyar borválasztékkal, Hungarikumokkal, pezsgőkkel, pálinkákkal állunk egyéni és viszonteladóink rendelkezésére.*

*Kulcs a bor világhoz • Key to the World of Wine*



# Rendezvény és kulturális központ a Stefánián!

Bálok, céges rendezvények, fogadások, esküvők, társasági események, konferenciák, sajtótájékoztatók teljes körű catering szolgáltatással.

## Kulturális programok

koncertek • színházi előadások • kiállítások • gyermekprogramok • táncestek

Vasárnaponként svédasztalos ebéd! • Kitűnő ingyenes parkolási lehetőség!

## Rendezvényhelyszínek

### *Stefánia Palota*

Konferencia termek • 250 főig

Állófogadás – 2 szinten • 800 főig

Ültetett vacsora – 2 szinten • 500 főig

### *Üvegépület*

Színházterem • 480 főig

Étterem • 200 főig

Pódium-bár • 130 főig



Rendezvényfelvétel: (36 1) 273 4132, (06 70) 459 5698 • [info@klubkht.hu](mailto:info@klubkht.hu) • [www.klubkht.hu](http://www.klubkht.hu)

HM Honvéd Kulturális Szolgáltató Kht. • Stefánia Kulturális Központ. • 1143 Budapest, Stefánia út 34-36. • Tel: (1) 273 4100