****

**VAREČKA**

 **KLUB**

**RECEPTJEI**

( Hagyományos szlovák ételek,

 sütemények )

**BOMBA**

**Varga Pálné receptje**

**Hozzávalók:**

**15 tojás sárgája**

**2 dkg élesztő**

**0,25 dl rum ( vagy negyed rum aroma)**

**2 evőkanál tejföl, (elhagyható)**

**pici só**

**finomliszt**

**sütéshez olaj vagy zsír**

**szóráshoz porcukor**

**Elkészítés:**

A tojássárgájába elmorzsoljuk az élesztőt. Beletesszük a tejfölt (elhagyható), a rumot vagy rum aromát, csipetnyi sót és annyi simalisztet, hogy jól nyújtható tésztát kapjunk.

Három cipót formázunk belőle, nyújtódeszkán vékonyra kinyújtjuk. Derelyevágóval tenyérnyi darabokat vágunk, bevagdaljuk és egyesével a bombasütőbe helyezzük és bő forró zsírban vagy olajban kisütjük. (Ha nincs bomba sütőnk akkor a bevagdalt tészta széleit átfűzzük hasonlóan a forgácsfánkhoz) majd kisütjük.)

Ha kicsit kihűlt porcukorba meghempergetjük.

**BATOSKA /Diósbatyu)**

 **Pupek Mihályné receptje**

**Hozzávalók: (kb.50. db-hoz)**

**30 dkg finomliszt**

**30 dkg teavaj**

**8-9 db tojás**

**csipetnyi só és élesztő**

**30 dkg dió**

**30dkg porcukor**

**Elkészítés:**

A tojások sárgáját összedolgozzuk a liszttel és a vajjal csipetnyi sóval és élesztővel. Kisebb diónyi golyókat formázunk belőle, majd hűtőbe tesszük kicsit megdermedjen.

Közben elkészítjük a tölteléket:

A darált diót összekeverjük a porcukorral, majd óvatosan hozzáadjuk a kiskanálnyi citromlével kemény habbá felvert tojásfehérjét.

Majd a golyókat kinyújtjuk (13-15cm-átmérőjű) körökre.

A közepére egy kanálnyi tölteléket teszünk, majd a széleit batyu formájúra összeszedjük (ráncoljuk). és a formácskákba téve sütőben megsütjük.

 Ha kihűlt ízlés szerint porcukorral megszórjuk!

**RÚRKA**

**Tóth Mihályné receptje**

**Hozzávalók:**

**1 kg liszt**

**7 tojás sárgája**

**3 dl tejföl**

**30 dkg zsír**

**0,5 dl rum (vagy fél rum aroma)**

**tej**

**cukor**

**2 dkg élesztő**

**só**

**olaj a sütéshez**

**porcukor a szóráshoz**

**Elkészítés:**

 A lisztet, a tojássárgáját, tejfölt, zsírt, a rumot és kevés langyos cukros tejben felfutatott élesztőt, csipetnyi sót összegyúrjuk, hogy lágy tésztát kapjunk. Lisztezett nyújtódeszkán három cipót formálunk belőle. A cipókat vékonyra kinyújtjuk, (kisujjnál is vékonyabbra). Derelyevágóval 6x9 cm-es téglalapokra vágjuk és rurka-sütőn egyesével forró zsírban vagy olajban kisütjük.

Ha kicsit kihűlt meghempergetjük porcukorban.

**GANCA**

**Hozzávalók:**

**1,20 kg burgonya**

**50 dkg liszt (fele finom-fele rétesliszt) a liszt mennyisége függ a krumplitól só**

**20 dkg zsír/olaj,**

**20 dkg hagyma,**

**Elkészítés:**

A megpucolt, felkockázott krumplit annyi sós vízben főzöm meg, amennyi éppen ellepi. Még forrón, levében krumplinyomóval összetöröm, apránként megszórom liszttel és közben fakanállal keverem. A krumplipürénél sűrűbbnek kell lennie, ezért ha szükséges, adok még hozzá lisztet. Takaréklángon kevergetem, vigyázva, hogy le ne kapjon az alja. Néhány percig "pöfögtetem" majd zsíros kanállal beleszaggatom abba a hagymás zsírba, (apróra vágott hagyma zsírban megpirítva) amit a krumpli főzése alatt készítettem. Kicsit megpirítom a gancákat és forrón tálalom.

**GELEGINYA**

**Hozzávalók:**

**1 kg krumpli**

**25dkg liszt ( a kruplitól függ a mennyisége)**

**1db egész tojás**

**zsemle (2-3 db)**

**zsír**

**só**

**Elkészítés:**

A krumplit sós vízben megfőzzük, áttörjük és ha kíhűlt összegyúrjuk a liszttel, tojással , sóval (ízlés szerint).

Amíg hűl a krumpli zsíron vagy olajon megpirítjuk a kockákra vágott zsemlét. A tésztából lecsípünk egy darabkát a tenyerünkbe szétnyújtjuk, a közepébe teszünk a pirított zsemlekockából 1-2 db-ot, majd gombóccá formáljuk.

A gombócokat forró vízbe kifőzzük. Amikor kifőttek felszeleteljük, vagy félbe vágjuk és zsiradékkal megkent tepsibe, vagy serpenyőbe mindkét oldalát megsütjük.A leveshez rántást készítünk, lehet hagymával is, pici pirospaprikával, és felöntjük a gombóc főzőlevével. Levesbetétként a kifőtt gombóccal fogyasztjuk. ( A sült gombóccal is finom!)

**KAPUSZNYÍK**

**Sinka Jánosné receptje**

**Hozzávalók:**

**1 kg liszt**

**4 tojás sárgája+a megkenéshez**

**20 dkg zsír, vagy 25 dkg margarin+5-6 dkg a káposztához**

**5 dl tej**

**2 kg fejes káposzta**

**3 dkg élesztő**

**cukor**

**só**

**Elkészítés:**

A lisztet, tojássárgáját, zsírt vagy margarint, a csipetnyi sóval összegyúrjuk. A cukros langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd hozzáadjuk a tésztához és hólyagosra kidolgozzuk.

A tetejét meghintjük liszttel és konyharuhával letakarva meleg helyen

kb. egy óráig kelesztjük.

Amikor megkelt, lisztezett deszkán cipókká formázzuk, és kb. 10dkg-os gombócokat szaggatunk ki, melyeket egyesével ujjnyinál vékonyabbra nyújtunk.

A káposztát lereszeljük, megsózzuk, majd állni hagyjuk és ha vizet eresztett kicsavarjuk és 5-6 evőkanál zsíron megpirítjuk.

Tetszőlegesen ízlés szerint megszórjuk őrölt borssal és hűlni hagyjuk.

A kinyújtott tésztát megtöltjük a káposztával, széleit összenyomkodjuk, zsírozott tepsire téve még egy kicsit kelesztjük, megkenjük tojássárgájával és pirosra sütjük.