



MIT FŐZZEK KARÁCSONYRA?

ÜNNEPI RECEPT
GYŰJTEMÉNY
Szerkesztette:
Bettisdailykitchen

Húsleves



Hozzávalók:

Csirke szárny, comb,
farhát

Vöröshagyma

Fokhagyma

Egész bors

Só

Víz

Tetszőleges zöldségek
(répa, fehérrépa,
petrezselyem, zeller,
karalábé)

Cérnametélt

Kurkuma (opcionális)

A lábosba teszünk csirkehúst (szárny, comb, farhát, lényeg, hogy legyen bőrös és csontos), hozzáadunk egy vöröshagymát (héja maradhat, szép színt ad), egész borsot, fokhagyma gerezdeket. Felöntjük kb 2 liter vízzel és alacsony lángon főzzük kb 60 percig. Ha szükséges leszedjük róla a habot. Utána beletesszük a zöldségeket, répát, fehérrépát, zellert, karalábét, petrezselyem csokrot, ki mit szeret és kb 60-90 percig tovább főzzük. Kivesszük a tartalmát, majd kétszer átszűrjük a levét. Ha szükséges kevés kurkumával színezhethetjük a levét. Cérnametélttel tálaljuk.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/C11scHFIMoM/>

Tárkonyos csirkeragu leves



Hozzávalók:

1 hagyma
Olaj
Kb 250-300 g csirkemell
Só, bors
2 gerezd fokhagyma
2 sárgarépa
1 fehérrépa
200 g zöldborsó
300 g gomba
1,5-2 l víz
2 leveskocka
Tárkony
Citromlé
Habarás: 2 ek tejföl + 2
ek liszt + pici víz

A hagymát megdinszteljük, rátesszük a kockákra vágott csirkét, fűszerezzük sóval, borssal, rányomjuk a fokhagymát. Rátesszük a zöldségeket, megszórjuk liszttel, majd felengedjük vízzel és adunk hozzá leveskockát, tárkonyt és citromlevet. Ha megpuhult a habarással sűrítjük.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/CpKigViIHC9/>

Krumpligombóc leves



Hozzávalók:

15 dkg kolbász
15 dkg húsos szalonna
1 hagyma
Fokhagyma
3 répa
2 fehérrépa
Só, bors, pirospaprika,
majoranna, kömény
Pirosarany
Sűrített paradicsom
1,5-2 liter víz
Gombóc:
20 dkg főtt krumpli
13 dkg liszt
1 tojás
Só
Habarás:
2 ek tejföl
2 ek liszt
Leves lé

A kolbászt és a szlonnát lepirítjuk, ha kiengedte a zsíráját hozzáadjuk a hagymát, majd a fokhagymát. Utána a pirosranyat, sűrített paradicsomot, fűszereket, zöldségeket, végül felöntjük vízzel és puhára főzzük. A gombóchoz összekeverjük a főtt, áttört krumplit, lisztet és a tojást, majd gombócokat formázunk. Ha kész a zöldség beltesszük a gombócokat, majd ha készre főttek a habarással sűrítjük.

Citrompor receptje alapján.

Videós segédlet: https://www.instagram.com/p/DB_WOwgINXb/

Szaftos sertésszűz juhtúróval, aszalt szilvával és dióval



Hozzávalók:

450 g sertésszűz –
vékonyra klopfolva,
előtte közepén ketté
nyitottam, picit
bevagdostam, ez segít,
hogy egy szép vékony
húst kapjunk
125 g juhtúró
Durvára darált dió
Aszalt szilva
100 g feketeerdei sonka
Vaj

A húst lehártyázzuk, megvágjuk közepén, majd kiklopfoljuk és így kapunk egy nagyobb húst. Ezt megkenjük juhtúróval, megszórjuk dióval, aszalt szilvával, majd feltekerjük. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, utána sózzuk kívülről, majd feketeerdei sonkába csomagoljuk. Vaj kockákat teszünk mellé.

Sütési idő: 140 fokon kb 2,5 óra – én a végén 15 percre felvettem 180 fokra a hőfokot. Ne legyen több az idő, mert kiszárad.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/Cve0DKzIiiJ/>

Kacsa sült balzsamecetes párolt káposztával, airfryeres krumplival



Ne féljünk kezdőként sem ettől az ünnepi fogástól, hiszen szinte semmi munka sincs vele és mindössze 2! hozzávaló szükséges hozzá. A kacsacombot a bőrös részen egy éles késsel bevágjuk, majd erőteljesen sózzuk. Bőrrel lefelé a tepsibe tesszük és a másik oldalát is sózzuk. 220 fokon

így sütjük 1 órát, majd megfordítjuk és 180 fokon további 30 percig sütjük.

Ha szerencsénk van a kisült zsírt el tudjuk tenni, akár más ételekhez vagy egy jó kis lilahagymás zsíros kenyérhez

Ugye milyen egyszerű?

Vörösboros aszalt szilvával töltött szűz bacon bundában



Hozzávalók:

Kb 40 dkg sertésszűz
1 tk méz, 1 tk mustár,
só, bors
10 dkg aszalt szilva
előző este vörösborba
áztatva, utána apróra
vágva – lehet rövidebb
ideig is áztatni, attól
függ mennyire
szeretnénk erős bor ízt
20 dkg bacon

A sertésszűzet lehártyázzuk, majd közepén elvágjuk és kiterítjük. Vékonyra klopfoljuk. Kikeverjük a mézet, mustárt, sót, borsot és megkenjük vele a húst.

Folpackra helyezzük a bacon szeleteket, erre tesszük a húst, majd a beáztatott aszalt szilvát és feltekerjük.

Sütés: 180 fokon vizes sütőpapír alatt 30 perc utána
200 fokon kb 20 perc még megpirul a bacon.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/C1ZZHCEobMS/>

Töltött káposzta gombócok



Hozzávalók:

150 g szalonna és
kolbász

Zsír

1 nagy hagyma

Só, bors, pirospaprika

Fokhagyma

1 cs savanyú káposzta
átmosva

Babérlevél

Kb 4-5 dl víz (amennyi
ellepi)

Gombóc:

Kb 50 g rizs

500 g

1 tojás

Só, bors, pirospaprika,
pirosarany, kapor

Fokhagymakrém/fokh
agyma

Rántás:

olaj

liszt

káposzta leve

tejföl

A zsíron lepirítjuk a kolbászt és a szalonnát, majd eltávolítjuk. Erre rátesszük a hagymát dinsztelni, majd adunk hozzá sót, pirospaprikát és borsot. Erre átmsott káposzta egy részét rátesszük, majd jöhet rá a korábban lepirított kolbász és szalonna, kapor, babérlevél. Erre tesszük az összegyúrt gombócokat, majd káposztával fedjük, felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Kb 1-1,5 órát főzzük. A rántáshoz olajon/ zsíron megpirítjuk a lisztet, adunk hozzá a káposzta főzőlevéből és 1 nagy evőkanál tejfölt, majd a káposztához adjuk

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/DC9AJdPIIL2/>

Káposzta ágyon sült sörös tarja



Hozzávalók:

1-2 ek zsír
700 g savanyú káposzta
1 nagy fej hagyma
1 fokhagyma
1,2 kg tarja
Mustár
Balu rub fűszer (vagy
só, bors, majoranna)
3 dl sör

A jénai aljába zsírt teszünk, amire átmosott svanyú káposztát teszünk. Erre teszünk egy nagy fej szálára vágott hagymát és egy fokhagymát, amit gerezdekre szedtünk. A tarja szeleteket mustárral kenjük és mindkét oldalát fűszerezzük, majd a káposztára helyezzük, utána sörrel locsoljuk.

Sütés: 140 fokon 2,5 óra alufólia alatt. 180 fokon 10-10 perc oldalanként

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/DBJDYFwIXWb/>

Krémsajtos lazac wellington



Szuper ünnepi fogás, ha idén nem csak halászlét készítenél

Hozzávalók:

Vaj
2-3 gerezd fokhagyma
200 g krémsajt (én
zöldfűszerezet
használtam)
1 cs bébispenót (60g)
Bors
Parmezán
Kb 30-35 dkg lazac bőr
nélkül
Só, bors
1 tojássárgája
1 cs leveles tészta

A vajat megolvasztjuk, majd 1 percig piritjuk rajta fokhagymát, erre jöhet a krémsajt, majd a spenót. Fűszerezzük borssal és parmezánt adunk hozzá. A lazacot fűszerezzük sóval és borssal, majd a leveles tésztára helyezzük, erre kenjük a kihűlt krémet. A tésztát tojással kenjük és beborítjuk vele a halat, a tetejét is tojással kenjük és díszítjük.

Sütés: 190 fokon 30 perc (légkeverés)

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/DCG-HnxoOJD/>

Leveles tésztában sült Cordon Bleu



Nem tipikus karácsonyi étel viszont különleges és látványos, ha csirkét készítenénk.

Hozzávalók:

2 db csirkemell
kettévágva vékonyra
klopfolva
Só, bors, fokhagymapor
Szeletelt sajt
Szeletelt sonka
Mustár a tészta
kenéshez
1 csomag light
levelestészta
1 tojássárgája a
kenéshez

A csirkemellet vékonyra klopfoljuk, fűszerezzük sóval, borssal, fokhagymaporral. Ráhelyezünk sonkát, sajtot, majd feltekerjük. A levelestésztát felvágjuk megfelelő méretű darabokra (kb 4 darabra), megkenjük mustárral, ráhelyezzük a csirkét, becsomagoljuk a tésztába. A tetejét tojássárgájával kenjük, villával díszítjük.

Sütés: 200 fokon 35 perc

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/CtG7FeQoTRc/>

Krémsajtos sonkás rántott csirke



Hozzávalók:

500 g csirkemell
Só, bors
100 g metélőhagymás
krémsajt
100 g reszelt sajt
50 g sonka
Liszt
2 tojás
Zsemlemorzsa
Szezámag

Kikerevjük a krémsajtot, reszelt sajtot és az apróra vágott sonkát. A csirkét vékonyra klopfoljuk, sózzuk és borsozzuk. Rahelyezzük a töltelék, majd feltekerjük vagy ráhajtjuk a másik felét. Panírozzuk lisztbe, tojássba és szezámagos zsemlemorzsa. Sütés előtt én 1-2 órára hűtőbe szoktam tenni. Forró olajban vagy airfryerben kisütjük (ott olajsprayvel, 180 fokon kb 25 perc, közben forgatjuk).

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/C7Tx-HNlrTP/>

Mézes-mustáros baconos csirkemell sült krumpli salátával



Hozzávalók:

6 db krumpli
Olaj, só, bors
2 ek majonéz
2 ek tejföl
Mustár
Só, bors
Olívaolaj
Citromlé
Kapor
Kb 5-6 csemegeuborka
1 lilahagyma
1 kígyóuborka
Csirke:
500 g csirkemell
200 g bacon
Só, bors, szemes
mustár, méz, olaj

A krumplit kockákra vágjuk és airfryerben ropogósra sütjük (olajban is lehet hagyományosan). Kikeverjük az öntethez a majonézt, mustárt, olívaolajat, tejfölt, citromlevet, lilahagymát, csemege uborkát, kaprot, sót és borsot. Egy tálba tesszük a sült krumplit és a kígyó uborkát és az öntettel elkeverjük. A csirkemellet baconbe tekerük és lekenjük a páccal (méz, mustár, só, bors, olaj), majd készre sütjük.

Sütés: 200 fokon 20-30 perc.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/C-Z9HJUeZe/>

Extra gratin burgonya pirított baconnel, sült fokhagymával



Hozzávalók:

Kb 1 kg krumpli –
sóztam picit
200 g bacon
Kb 30 g vaj
3-4 ek liszt
Kb 400 ml tej
4 gerezd sült
fokhagyma
összenyomva – fóliába
sütöttem kb 25 percig
200 fokon
150 g cheddar
100 g trappista
Só, bors

Lepirítjuk a bacont, majd a eltávolítjuk és a visszamaradt zsírhoz adunk vajat. Ehhez adunk lisztet, pár másodpercig pirítjuk, majd fokozatosan hozzáadjuk a tejet. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a sült, kinyomott fokhagymát, kétféle reszelt sajto és a pirított bacon felét. Vékonyra szeleteljük a krumplit, jénaiba tesszük, majd ráöntjük a fűszeres öntetet. megszórjuk a maradék baconnel és reszelt sajttal.

Sütés: 200 fokon 45 perc fóliával és további 15 perc fólia nélkül

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/C0jTn3BI5EW/>

Ropogós héjú házi kenyér, tökéletes kiegészítője a karácsonyi ételeknek



Hozzávalók:

500 g liszt
1 ek só
1 cs szárított élesztő
1 ek cukor
300 ml langyos víz

Kelesztés: 20 perc, alá
az olaj és újabb 20 perc

Összekeverjük a lisztet, sót, felfutató élesztőt.
Robotgép segítségével összegyúrjuk a tésztát.
Olajozott kézzel átgyúrjuk és olajozott tálba tesszük
kelni 20 percre. Utána ismét kevés olaj került alá és
újabb 20 percig kelt. Utána lisztezett felületen az
újjunk segítségével óvatosan kinyújtjuk és kenyeret
formázunk belőle. Még melegszik a sütő hagyjuk
kelni, utána vágjuk meg. Sütőpapírral bélelt
kacsasütőbe tesszük, vízzel fűjük a kenyeret és a fedőt
is. 250 fokon 20 percig, majd 230 fokon 20 percig,
utána rácson 10 percig sütjük (itt is vízzel fűjük).
Alsó-felső sütést használunk.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/C9PWYQnI1fO/>

Sajos tejfölös pogácsa



Hozzávalók:

40 dkg liszt
1 cs friss élesztő
150 g hideg vaj
10 g só
2 tojássárgája
150 g sajt
150 g tejföl

Lisztet, élesztőt, reszelt sajtot, sót elkeverjük és a hideg vajat belereszeljük. Elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a tojássárgáját és a tejfölt. 1 órát pihentetjük. Nyújtjuk és háromba hajtogatjuk. Kiszaggatjuk, majd sajttal szórjuk, 200 fokon 20-25 perc alatt megsütjük.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/ChhtUUSIKtr/>

Extra puha burgonyás pogácsa



Hozzávalók:

500 g liszt
500 g főtt burgonya –
hűtve, összenyomva
240 g vaj
15-20 g só – mi sósan
szeretjük
2 tojás
50 ml langyos tej
2 dkg friss élesztő
Cukor
1 tojássárgája a kenéshez

Az élesztőt felfuttatjuk, majd a többi hozzávalóval
összegyúrjuk. Kelesztési idő: min 1 óra hűtő – óránként
hajtogathatjuk, így levelesebb lesz, én ehhez most lusta
voltam. A tészta kissé lágy, de a hűtőben meg fog dermedni.
Utána pogácsa szaggatóval szaggatjuk, kockásra mintázzuk a
tetejét és tojássárgájával kenjük.

Sütés: 180 fokon kb 20 perc.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/CvuWRIWorFV/>

Márványkuglóf



Hozzávalók:

300 g liszt
220 g porcukor
200 ml tej
100 ml olaj
4 tojás
Vaníliás cukor
Sütőpor
Csipet só – opcionális
2 ek kakaópor

A hozzávalókat a kakaópor kivételével összekeverjük, majd a tésztát két részre osztjuk. Az egyik feléhez hozzáadjuk a kakaóport és elkeverjük. Egy kivajazott/olajozott kuglóf formába csurgatjuk felváltva a kétféle színű tésztát.

Sütés: 160 fokon 45 perc

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/CzYnzaOoLab/>

Mandulás keksz



Hozzávalók:

220 g olvasztott vaj
170 g porcukor
170 g barnacukor
1 tojás plusz egy
sárgája
310 g liszt
100 g őrölt mandula
1/2 cs sütőpor
Vaníliás cukor/aroma
Mandula pehely

Pihentetés 1 óra
hűtőben
Sütés: 170 fokon kb 15
perc (amíg aranybarna
a széle)

A vajat és a cukrot habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tojást és a vaníliás cukrot (vagy vanília aromát). Ezután jöhetnek a száraz hozzávalók, a liszt, a sütőpor és a darált mandula. Ezután kb 80 grammos golyókat formázunk, amiket szeletelt mandulába forgatunk. A golyókat 1 órára hűtőbe tesszük. Ezután sütőpapíros tepsire helyezzük őket (nem kell kilapítani), majd 170 fokon 15-18 percig sütjük (amíg aranybarna lesz a széle). a sütési idő függ a sütőtől és a kekszek méretétől.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/DCWYtZSo6Ia/>

Spekulatius keksz



Hozzávalók:

112 g puha vaj
165 g barnacukor
2 tojássárgája
128 g Speculatius krém
125 g list
1 nagy csipet
szódabikarbóna

A cukrot habosra keverjük a puha vajjal, majd hozzáadjuk a tojássárgáját és tovább keverjük. Hozzáadjuk a krémet, elkeverjük, majd végül a szódabikarbónás lisztet. Lágy lesz a tészta, de ne adjunk hozzá lisztet pluszba. Sütőpapíros tepsibe kanalazzuk -16 db- majd 180 fokon 10-11 perc alatt kisütjük, hagyjuk kihűlni.

Csokis karácsonyfa



Egy újabb egyszerű finomság, ami szuperül fog mutatni a karácsonyi asztalon

Hozzávalók:

1 bögre víz
20dkg vaj
4 ek kakaópor
2 bögre liszt
1 cs sütőpor
3/4 bögre cukor
2 db tojás
2dl natúr joghurt
1 tábla étcsoki

A vizet egy kisebb lábasba öntjük, a vajat és a kakaót hozzáadjuk, kevergetve felforraljuk, majd a tűzről lehúzzuk és hagyjuk hűlni.

A lisztet a sütőporral elkeverjük, hozzáadjuk a cukrot, a tojást, a joghurtot, az összevágott étcsokoládét és a kihűlt vajas kakakós masszát, majd jól kikeverjük. A tésztát egy Sütőpapíros tepsibe elsimítjuk és 170 fokra -légkeverés- előmelegített sütőben 30-35 perc alatt készre sütjük.

A máshoz egy tojásfehérjét fehéredésig keverünk, majd hozzáadunk 220 g porcukrot és zöld ételfestéket. Habzsákkal díszítjük és cukorkával szórjuk.

Non plus ultra



Én a nagymamámtól tanultam ezt a receptet, linzer imádóknak kötelező.

Hozzávalók:

200 g liszt
200 g vaj
2 ek porcukor
Vanília por @toldifuszer
2 tojássárgája

Vajat, porcukrot és lisztet elmorzsoljuk, majd a többi hozzávalóval összegyúrjuk. Hűtőbe tesszük 30 percre. Lisztezett felületen kinyújtjuk és pogácsaszaggatóval kivágjuk.

2 fehérjét és 150 g porcukrot habbá verünk, hozzáadunk pici citromlevet, majd Habzsákkal a linzerekre nyomjuk. Nem kell teljesen a szélekig, mert sütés közben nőni fog a fehérje.

180 fokon kb 12 percig sütjük, majd ha kihűlt baracklekvárral összetapasztjuk.

Spekulatius babka



Hozzávalók 2 db:

55 dkg liszt
10 dkg cukor
15 g szárított élesztő
1 tk só
3 tojás
1,2 dl hideg víz
15 dkg puha vaj
Töltelék:
Spekulatius krém
Szirup:
20 dkg cukor
120 ml víz

Az összes hozzávalót robotgép segítségével összegyúrjuk, majd minimum 2-3 órára hűtőbe tesszük. A tésztát kinyújtjuk, megkenjük a krémmel, majd feltekerük. Hosszában kettévágjuk és a két szálát összefonjuk. Sütőpapíros tepsibe tesszük.

Sütés: 190 fokon 30 perc. Az összes szirupot meg forrón eloszlatjuk a kalácsokon. Ha kihűlt szeleteljük.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/Cz6LfRrohXf/>

Spekulatius krém



Hozzávalók:

1 csomag győri édes
fahéjas zabkeksz – lehet
más fahéjas keksz is, de
ennek nagyon jó
intenzív íze van ~ 200 g
100 g fehér csoki
200 ml habtejszín

Összeolvasztjuk a tejszínt és a fehér csokit, a kekszet
ledaráljuk, majd hozzáadjuk a tejszínes fehér csokit és
összekeverjük még egyszer a darálóval. Üvegekbe
öntjük. Hűtőben tároljuk.

Videós segédlet: <https://www.instagram.com/p/C0ykfz7oNPc/>