



## Karácsonyi receptek - ami az interjúból kimaradt

2017. december 7. csütörtök, 13.02 / Utolsó módosítás: 2017. december 7. csütörtök, 14.58

### Magdi húsos batyuja:

„A hús bármilyen lehet – akár hal is. A krumplit felkarikázom, a hústól függő vastagságúra: hal esetén vékonyabbra, sertés esetén vastagabbra. Csíkokra vágom a zöldségeket, amit épp otthon találok (sárgarépat, karalábét, zellert, piritaminpaprikát stb.). Hagymát is szoktam belerakni – lila- vagy póréhagymát –, de ez nem kötelező. Paradicsomot viszont mindig rakok bele – karikára vágva. A felkarikázott krumplit megforgatom egy kis fűszerben (só, bors, fűszersó), a húst csíkokra vágom, s fűszeres pácban szintén megforgatom. (A halat szeletben hagyom, a tetejére egy citromkarikát rakok vagy pár csepp citromlét csepegtetek rá.) Veszek egy nagyobb alufóliadarabot, az aljára rakom a krumplit, rá a húst vagy a halat, majd ráhalmozom a zöldségeket és a hagymát is. A tetejére jönnek a paradicsomkarikák. Az alufóliából batyut formázok és légmentesen összezárom. A magas falú tepsibe kb. egy centi vizet öntök, belehelyezem a batyukat, majd a tepsit betolom az előmelegített sütőbe. 160-180 fokon, hústól függő ideig – halnál 20 percig, csirkénél 25-35 percig, sertésnél 50-60 percig – sütöm. Egyszerű, változatos egytálétel, minden kollégámnak szeretettel ajánlom!”

### Csilla mákos-túrós bobajkája

Hozzávalók (dupla adag tésztához): 1 kg liszt, 3 dkg élesztő, 5 dkg cukor, 1 tojás, só, 6 dl tej, 12 dkg margarin, fél dl étolaj. A tetejére: 15 dkg vaj, 20 dkg darált mák, 15 dkg porcukor, 25 dkg túró, só.

Egy deci tejbe cukrot, csipetnyi sót teszünk, belemorzsoljuk az élesztőt, meglangyosítjuk, és megvárjuk, míg megkel. A margarin felolvasztjuk egy deci tejjel, majd a többit is hozzáöntve átmelegítjük. A lisztet tálba tesszük, beleütjük a tojást, a felfutott élesztőt és a vajas tejet. Ezt laza tésztává dolgozzuk össze. Ha szükséges, még kevés langyos tejjel pótolhatjuk a folyadékot. Alaposan, felfelé húzogatva dagasztjuk a tésztát, hogy jó sok levegő menjen bele, és szépen kidolgozott, hólyagos alapot kapjunk. Az étolajat is beletesszük, és még egyszer átgyúrjuk. Konyharuhával letakarjuk, és meleg helyen addig pihentetjük, amíg a kétszeresére dagad. Majd lisztezett gyúródeszkára borítjuk, ujjnyi vastagra nyújtjuk, és csíkokat vágunk belőle. Ezeket rúddá sodorjuk, és másfél centis kis darabkákra, bobajkákra vágjuk. Hézagosan tegyük őket egy kizsirozott tepsibe, hogy sülés közben tudjanak egy kicsit dagadni. Előmelegített sütőben, kb. negyedóra alatt zsemleszínűre sütjük. Megvárjuk, míg kihűl, majd nagyobb tálba tesszük.

A vajat egy láboskában felhevítjük, és kevergetve addig sütjük, amíg barnás színűre változik az alja és kellemes lesz az illata. A darált mákot a porcukorral összekeverjük. A túró átörjük.

Egy nagyobb fazékban vizet forralunk, a kihűlt bobajkákat ebben átforgatjuk, szűrőkanálban lecsepegtetjük, és azonnal tálba szedjük. Összekeverjük a pirított vajjal. Ízlés szerint cukros/mézes mákkal, vagy enyhén sózott túróval is fogyaszthatjuk. De készíthetjük párolt savanyú káposztával, azzal is nagyon finom!

### Ilona mákosgubatortája

„Cukormentes változatban a porcukor Xilitre cserélendő, a tojásfehérje pedig édesítés nélkül kerül a guba tetejére. És én szénhidrátcsökkentett kifliből csinálom” – így szól az elnök-vezérigazgatói kiegészítés.

Hozzávalók egy 24 cm-es tortaformához

- 3 tojás
- 4 nagy evőkanál porcukor



- 1 vaníliás cukor
- 300 ml tej
- 150 g darált mák
- 6-8 kifli (mérettől függően)
- 1 dl whisky (aromával is helyettesíthető)

A tetejére:

- 3 tojásfehérje
- 220 g porcukor

A tojásokat kissé kihabosítjuk a porcukorral és a vaníliás cukorral, majd felöntjük a tejjel. A kifliket felkarikázzuk és a tojásos cukros tejbe áztatjuk őket. Megszórjuk mákkal és átforgatjuk, hogy minden kifliszelet jól átázzon. A kifliket meglocsoljuk whiskyvel, újra átforgatjuk, majd egy 24 cm átmérőjű tortaformába nyomkodjuk, és 180 fokos sütőben kb. 30 perc alatt megsütjük a tortát.

A tojásfehérjét elkezdjük felverni, majd hozzáadagoljuk a porcukrot, és habcsók állagú habot verünk belőle. A langyosra hűlt torta tetejére kenjük a habot és az egészet visszatoljuk a sütőbe 200 fokra, kb. 5-10 percre.

---

**Forrás:** <https://www.mavcsoport.hu/mav/karacsonyi-receptek-ami-interjubol-kimaradt>