

Gazdakörben családiasan

Egy testvérpár viszi a pilisvörösvári Gazdakör Vendéglőt, így náluk tényleg családias a hangulat. Pontosan ilyen éttermet álmotott meg magának Csitáry László és Jenő, akik szakácsként és pincérként jegyzik e helyet – a tréfas étlapot is maguk írták.

„En is úgy készítem, mint máshol, csak jobban”, olvashatjuk Csitáryék étlapján az egyik étel mellett. Ők a jó példa arra, hogy igenis lehet remekül vegyíteni a családot és az üzletet. A testvérpár több mint két évtizede viszi együtt a Gazdakör Vendéglőt, de náluk még senki sem hallott hangos szót – mesélik. Mivel ketten vannak, legalább egyikük mindig az éttermen tartja a szemét. A két Csitáry még az étlap összeállításán sem nyit vitát, sőt a fogások leírását jópofa megjegyzésekkel teszik hangulatosabbá. A Csitáry család nemesi származású, de a testvérek számára a kutyabőrnél is becsebb örökség az a régi receptkönyv, mely a felmenőik után maradt rájuk.

Sokan a hagyományos magyar ízek kedvéért térnek be hozzájuk, például a savanyú káposztával „nyakon csapott” bablevesért vagy éppen az ágyúgolyó méretű idéz, de belül puha túrógombócért. S persze a rántott hús sem mehet ki a divatból, legfeljebb salátával fogyasztják, hogy egészségesebbnek tűnjön. A vendéglősök eskusznak arra, hogy abból csak jó sühlet ki, ha két jókora húsdarab közé valami finomságot tesznek. A Szepe bácsi kedvence névre keresztelt étel például így készül: „Két szelet karaj közé rejtek egy darab sonkát és kevés párolt savanyú káposztát. Ezt megforgatom a reszelt burgonyával készített bundában, és forró olajban kisütve burgonyával tálalom.” Ki tudna ellenállni ennek az ínycsiklandozó leírás-



nak? Megezik, hogy a szakács addig forgólik a kamrában, míg jóféle füstölt kolbászt nem talál, amit szintén két hús közé karikáz. Az ilyen „emberes” fogások után jól csúszik egy korsó jéghideg sör – ám ez sem probléma, mivel a csapoltból remek osztrák fajtát tartanak, egyenesen Salzburgból hozzák.

A szakács szívesen előrukkol új ízekkel. Amikor vásároltak egy kemencét, heteket töltött azzal, hogy a helyben sült pizza vékony, ropogós tésztáját kikísérletezze. Hétköznaponként náluk is a gyors, házhoz szállított menük és a rendelt pizzák „mókuskereké” forgó, de hétvégén előkerülhetnek

a ráérősen elfogyasztott inyenccfogások. „Nincs annál jobb, mint amikor a vendég jólakottna és elégedetten távozik”, mondják a Gazdakör tulajdonosai.

A vendégek java részét a környezetben élők teszik ki, de a fővárosból is elautóznak ide egy kiadós ebédért vagy vacsoráért. A vendéglősök legnagyobb örömeire egyre többen szánják arra az időt, hogy ráérősen, komótosan étkezzenek. A Vidék Ize kártyát elfogadó helyén ezzel visszahozzák a békebeli vendéglők világát, melyet a Gazdakör hangulatos berendezésével és szép régiségeivel is idéz.

PALÁGYI EDIT

Nagy káposztás bableves 123

ELŐKÉSZÍTÉS: 25 perc ■ ÁZTATÁS: 6 óra ■ FŐZÉS: 1 óra ■ 1 adag: 280 kcal
HOZZÁVALÓK:

- 20 dkg füstölt sonka ■ 20 dkg tarka bab ■ 20 dkg savanyú káposzta
- 1 vöröshagyma ■ 2 babérlevél ■ 1 dl olaj ■ 2 kanál liszt ■ 3 gerezd fokhagyma
- fűszerpaprika ■ borókabogyó ■ tejföl a tálaláshoz

A babot megmossuk, beáztatjuk. A sonkát, ha sós, ugyancsak beáztatjuk. A sonkát és a babot feltesszük főni a babérlevéllel, pár borókabogyóval, a vöröshagymával, sózni valószínűleg nem szükséges. Ha a sonka megfőtt, kivesszük, s miután kihűlt, kockára vágjuk. A levesbe tesszük a kissé megvágott savanyú káposztát, ügyelve arra, hogy ne váljék túl savanyúvá. Készítünk egy fokhagymás-pirospaprikás rántást, ezzel besűrítjük a levest, és jól kiforraljuk. A sonkakockákat a tányér aljára szórjuk, és a meleg levest rámerjük. Aki szereti, tejfölt is tehet bele.



Manyi néném turpissága 123

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 35 perc ■ 1 adag: 470 kcal

HOZZÁVALÓK:

- 60 dkg szűzpecsenye ■ 15 dkg bacon ■ 20 dkg áfonyalekvár
- 1 dl száraz vörösbor ■ örölt szegfűszeg ■ fahéj ■ olaj

Vastagabb karikákra vágjuk a szűzpecsenyét (személyenként háromat kapjunk). Mindegyiket körbetekerjük egy-egy szelet baconnal, és tenyerrel kicsit megütögetjük, hogy a szalonna rásimuljon. Forró rostlapon vagy serpenyőben, kevés olajon néhány perc alatt megsütjük, vigyázva, hogy ne száradjon ki. Sózni nem ajánlatos, mert a bacon elég ízt ad neki. Amíg a hús sül, a lekvárt összeforraljuk a vörösborral és a fűszerekkel. A tányérra ontunk egy kevés áfonya mártást, ebbe helyezzük a hússzeleteket, és hófehér rizst adunk hozzá. A maradék áfonyamártást külön kínáljuk mellé.



Sajtos túrógombóc 123

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 30 perc

■ 1 adag: 360 kcal

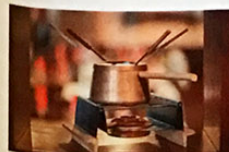
HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg túró ■ 15 dkg búzadara
- 2 tojás ■ só ■ 10 dkg füstölt sajt
- 10 dkg trappista sajt

Áttörjük a túrot, összekeverjük az egész tojásokkal. Beletesszük a darát, csipet sóval ízesítjük. A kétféle sajtot lereszeljük és összekeverjük. A felét a gombóc tésztájába tesszük. Tojás nagyságú gombócokat formázunk, forró, sós vízben körülbelül 10 perc alatt megfőzzük. A rezgősre sikerült, sajtos túrógombócokat parajágyra helyezzük, megszórjuk a reszelt sajt másik felével. Előételnek vagy könnyű, hús nélküli vacsorának adjuk asztalra.

TRÜKK

A parajeleveket lehetőleg frissen készítjük, a szokásos módon fokhagymásan, sóval-borssal párolva. Ha fagyaszta kapjuk, akkor sem a krémes, hanem a szálas változatot választjuk. Az ízét tejszínnel tehetjük selymesebbé. A parajt elkeverhetjük galuskával is – ekkor a halak, például a lazac vagy a harcsa remek körete.



Mákos túrógombóc 123

ELŐKÉSZÍTÉS: 20 perc ■ FŐZÉS: 40 perc ■ 1 adag: 490 kcal

HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg túró ■ 15 dkg búzadara ■ 2 tojás
- 20 dkg darált mák ■ 10 dkg porcukor
- só ■ eperlekvár a tálaláshoz

A túrot áttörjük, összekeverjük az egész tojásokkal, a búzadarával és csipet sóval. Vizes kézzel négy egyforma – azaz jókora – gombócot formálunk belőle. A méretétől nem kell megijedni! Fedő alatt forró sós vízben 40 percig főzzük, vigyázva, hogy ne fusson ki. Ha megfőtt, cukros mákban meghempergetjük. Finom házi eperlekvárt fel-forrósítunk, s ezen tálaljuk a mákos gombócokat.

