



Süssünk
kemencében!

Pap Lajos István
építésztechnikus, kandallóépítő
8613 Balatonendréd, Bem József u.40.
Tel: 06-30-377 5960 Fax: 06-84 545 119
pap.lajos {kukac} kemences.hu
pap.lorand {kukac} kemences.hu
www.kemences.hu



Barackos rácsos



Hozzávalók:

25 dkg liszt, 10 dkg cukor,
20 dkg margarin, 1 tojás,
1 sütőpor, 1 dl tejföl

Töltelék:

50 dkg érett kajszibarack,
10 dkg cukor, 1 vaníliás cukor,

Összegyúrom a sütőporral elkevert lisztet, a margarint, a cukrot és a tejfölt. Két részre osztom a tésztát. Az egyiket kivajazott, lisztezett tepsibe

simítom. Az érett barackokat meghámozom, kicsit villával szétnyomkodom, majd cukorral összekeverem. A tölteléket a tésztára terítem. A maradék tésztából rácsokat készítek és a töltelékre teszem. Közepesen meleg kemencében megsütöm.

Aszalt gyümölcsös kalács

Hozzávalók:

40 dkg liszt, 3 dl tej, 4 evőkanál méz, 1 tojás, reszelt citromhéj, 1 élesztő,
5 dkg margarin, csipet só, 10 dkg vegyes aszalt gyümölcs, rum

Az aszalt gyümölcsöt apróra vágdalom, majd beáztatom egy kevés rumba. Az élesztőt langyos tejben megkelesztem. A liszthez hozzáadom az olvasztott margarint, a tejben feloldott sőt, a mézet, a tojást, a kovászt, a citromhéjat és az aszalt gyümölcsöt. Fakanállal jól kidolgozom, majd konyharuhával letakarva 1 órán keresztül kelesztem. Amikor megkelt újra átgyúrom, majd kalácsot formálok belőle és kivajazott tepsibe teszem aztán fél órát pihentetem. Végül közepesen meleg kemencében pirosra sütöm.



Sajtos-gombás kemencés hal

Hozzávalók:

50 dkg tengeri hal filé, 4 dkg vaj, 20 dkg sajt, 20 dkg gomba, kakukkfű,
hal-fűszerkeverék, só, bors

A halfilét megmosom, befűszerezem, s egy vajjal kikent tepsibe rakom. A halszeletek tetejére szeletelt gombát teszek, kakukkfűvel, borszal fűszerezem, majd reszelt sajttal megszórom. Forró kemencében addig sütöm, amíg a sajt megolvad és megpirul egy kicsit. Párolt rizzzel tálalom.

Fűszeres kacsasült kemencében

Hozzávalók:

1 db pecsenyekacsa, fokhagymabors, majoránna, só

A kacsahúst sütés előtt egy órával besózom, fokhagymaborssal és majoránnával bedörzsölöm. Az egész kacsát római tálba teszem, s forró kemencében saját levével sűrűn locsolva, 1,5 órán keresztül sütöm. Ha a hús megpuhult, leveszem a római tál tetejét, és pirosra pirítom. Párolt káposztával és alufóliában sült burgonyával tálalom.

Burgonyapogácsa

Hozzávalók:

25 dkg főtt áttört burgonya, 25 dkg margarin vagy zsír, /zsírral jobb/
25 dkg liszt, 1 egész tojás, só

Az áttört főtt burgonyát a vajjal, a liszttel, és a tojással összegyúrom, majd megszórom és ujjnyi vastagra nyújtom. Ezután pogácsákat szaggatok belőle. Sütőlemezre teszem, majd pihentetem egy keveset, aztán a forró kemencébe teszem és megsütöm.

Kemencében sült gyümölcsök

Hozzávalók:

1 doboz ananász konzerv, 1 doboz őszibarack konzerv, 3 db alma,
3 db narancs, citromlé, 10 dkg vaj, 1 dl rum

A gyümölcsöket előkészítem, felkarikázom, citromlével meglocsolom, majd egy tepszi alját vajjal kikenem. Először az almát, majd az ananászt, a narancsot, és végül az őszibarackot rakom a tepsibe, meglocsolom olvasztott vajjal és rummal. Meleg kemencébe teszem és 1 órán keresztül sütöm.

Meggyes pite

Hozzávalók:

30 dkg liszt, 10 dkg cukor, 20 dkg margarin, 1 tojás, 1 sütőpor, 1 dl tejföl

Töltelék:

1 kg magozott meggy, 1 vaníliás cukor, 10 dkg cukor, 5 dkg zsemlemorzsa, kevés olaj, őrölt fahéj, őrölt szegfűszeg



A lisztet, a sütőport, a cukrot, a margarint, a tojást és a tejfölt alaposan és gyorsan összedolgozom. A tésztát két részre osztom, majd fél órára hűtőszekrénybe teszem. A hűtőből kivéve két lapot nyújtok belőle. Az egyik lapot kivajazott, kilisztezett tepsibe simítom. A zsemlemorzsát kevés olajon megpirítom, majd 1 vaníliás cukorral összekeverem és a felét a tészta tetejére szórom. Ráteszem a cukrozott, fűszeres meggyet, majd újra pirított zsemlemorzsát és végül befedem a tészta másik felével. Villával megszurkálom a tetejét és közepesen meleg kemencében megsütöm.

Káposztás pogácsa

Hozzávalók:

50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 40 dkg káposzta, 1 élesztő, 2 dl tejföl, 2 dl tej, 2 tojás, 1 evőkanál cukor, só, bors,

A lereszelt káposztát kevés olajon sóval, borssal világosra sütöm. Az élesztőt 2 dl tejben 1 evőkanál cukorral felfuttatom. A lisztet, a felfuttatott élesztővel, a tojással, a margarinnal, a tejjel, kevés sóval és a káposztával összegyúrom. 1 órát pihentetem, majd kinyújtom a tésztát és pogácsákat szaggatok belőle. Újra pihentetem fél órát, majd meleg kemencében megsütöm.

Kemencés aludttejes prósza

Hozzávalók:

fél l aludttej vagy kefir, 1 tojás, 1 evőkanál tejföl, 1 kávéskanál só, 3 evőkanál cukor, 20 dkg liszt, szilvalekvár

A hozzávalókat összekeverem és összedolgozom, amíg teljesen sima tésztát nem kapok. Zsírozott, lisztezett tepsibe simítom, majd szilvalekvárral megszórom. Közepesen meleg kemencében aranyárára sütöm.

Burgonyalepény kemencében

Hozzávalók:

1 kg burgonya, 20 dkg finomliszt, 1-2 teáskanál só, 2 db egész tojás, 2 dl tejföl, 1 fej vöröshagyma, bors

A burgonyát meghámozom és nagylyukú reszelőn lereszelem. Összekeverem a habosra felvert egész tojással, a tejjel, a liszttel, a sóval, a borssal és a reszelt vöröshagymával. A kapott masszát tepsibe teszem és be a kemencébe. Addig sütöm, amíg a teteje piros és kérges nem lesz.

Kemencés sonkás kenyér



Hozzávalók:

50 dkg finomliszt,
15 dkg füstölt sonka,
2 dkg élesztő,
1dl olaj,
2-3 dl tej,
kevés cukor, só

Az élesztőt a cukros tejben megkelesztetem. A liszt-hozzáadom a megkelt élesztőt, a maradék tejet,

a sőt, az olajat és az apró kockákra vágott füstölt sonkát. Jól összekeverem és jól kidolgozom a tésztát. 1 órán keresztül meleg helyen kelesztetem, majd újra átgúrom és cipóvá formálva 30 percig pihentetem. Ezután közepesen meleg kemencében 45-50 percig sütöm.

Kemencében sült csülök

Hozzávalók:

1 mellső csülök,
1 vöröshagyma,
4 gerezd fokhagyma,
1 kávéskanál egész bors,
2-3 babérlevél, só, bors

Körethez:

1 kg burgonya, 1-2 db
vöröshagyma, 1 db
paprika, füstölt szalonna,
ételízesítő, só, bors,
majoránna, kevés olaj



Az egész csülköt fazékba teszem, s annyi vizet öntök rá, hogy bőven ellepje. Megsózom, 1 kávéskanál egész borsot, babérlevelet, ételízesítőt, őrölt borsot, fokhagymát, vöröshagymát teszek bele. Nagy lángon fölforralom, majd lefedem és kis lángon 1,5-2 óra alatt teljesen puhára főzöm. Ezután levéből kiviszem a csülköt és kevés olajjal tepsibe fektetem. A húst megtűzdelem füstölt szalonnával, sózom, borsozom, majoránnázom. A körethez burgonyát, vöröshagymát, paprikát cikkek-re vágom. A csülök köré halmozom. Kevés vizet öntök alá és alufóliával lefedve a kemencébe teszem. Kb. 1 óra alatt pirosra sütöm. Közben a húst többször megforgatom, s meglocsolom. A sütés végén alufólia nélkül pirítom. A vele sült hagymás burgonyával és savanyúsággal tálalom

Kemencében sült oldalas

Hozzávalók: 1 kg oldalas, só, bors, vegeta, fokhagyma, majoránna

A húst befűszerezem, majd kevés vizet alóöntve és alufóliával lefedve a forró kemencébe teszem. Addig párolom az alufólia alatt, amíg a hús puha nem lesz. Az alufóliát levéve fokhagymával fűszerezem az oldalast, majd zsírjára sütöm.



Kemencés rakott krumppli

Hozzávalók:

1kg héjában főtt burgonya, 4-5 főtt tojás, 2 dl tejföl,
1 szál füstölt kolbász, 10 dkg sajt, szalonna zsír

A burgonyát és a főtt tojásokat karikákra vágom. A szalonna zsírját kisütöm, majd egy tepsibe teszem a felét. A tepsi aljára rétegenként burgonyát, majd főtt tojást, végül füstölt kolbászt és szalonnát teszek. Meglocsolom tejjel és a maradék zsírral. Sóval és vegetával ízesítem. Addig folytatom a rétegek rakását, ameddig tart az alapanyag. A tetejére tejjel és reszelt sajtot teszek, majd 15 percre forró kemencébe teszem.

