

364. Rántott alma meggyel töltve

Végy szép apró masáncki almákat, hámozd meg, s vágj le rólok felülről egy szeletet; szedd ki a magjokat, töltsd meg befőtt meggyel, tedd reájok természeti borítékjokat; kend meg az almákat tojásfejejével, hintsd be apróra reszelt zsemlyemorzsával, és süsd meg zsírban hirtelen, világosbarnára; tálald ki egy tálra, s hintsd be cukorral és fahéjjal.

365. Befojtott cseresznye csokoládéval

Végy leves fekete cseresznyét, leszedvén a szárát, mosd meg, tedd rézlábasba vagy serpenyőbe, s fojtsd be addig, még meg nem puhul; két icce cseresznyére egy meszely édes téjfelt adj, s forrald fel a cseresznyével; reszelj el egy darab finom csokoládét a reszelőn, s ezt is a feljebbiekhez adván, főzd addig, míg a csokoládé el nem főtt; azután tálald ki egy tálra, cifrázd fel háromszegletes rántott zsemlye-szeletekkel, körülűzdözvén velek a tál szélét.

366. Béfojtott meggy, sárgabarackkal

Végy egy rész jó érett meggyet s egy rész sárgabarackot; ezt hámozd meg, s vágd a közepén ketté. A meggyet szedd le a száráról, mosd meg; adj hozzá cukrot, hogy elég édes legyen, citromhéjat, egynehány szegfűvet és fahéjat, s fojtsd be fele borban és fele vízben, hogy félig megpuhuljon; azután hozzáadván a sárgabarackot, fojtsd be egészen puhára. Tálald ki egy tálra, középre a meggyet, körös-körül pedig koszorú gyanánt a sárgabarackot tedd; vedd ki belőle a fűszerszámot, s add felibe a mártást. Ezen étel kiváltképpen a betegeknek igen jó.

367. Rántott meggy

Kötözz össze négyével szép érett meggyet, vagdald el a szárát egyenlőre; csinálj lisztből, cukorból és borból pruzinka tészta sűrűségű tésztát, mártsd ebbe a meggyet száránál fogva, tedd forró zsírba; rázogasd meg a serpenyőt, hogy a fenekére ne ülepedjék a meggy;



rakd meleg tálra; tégy alája egy árkus itatópapirost, mely a zsírt magába szívja, hintsd be jól cukorral, s add fel egy tálban melegen az asztalra úgy, hogy a meggyzárok felfelé álljanak.

368. Aszalt szilva rántva

Megmosván a szilvát tisztára, főzd meg, hogy megpuhuljon, s mégis egészen maradjon; azután szedd ki a magját, s ehelyett meghámozott mandolát tégy bele; csinálj olyan tésztát, mint a rántott meggyhez, lisztből, borból és tört cukorból; mártsd bele villán a szilvát szép egyenlően; tedd forró zsírba, és süsd meg szép sárgára; tálald ki egy tálra, és hintsd meg jól cukorral.

369. Rántott gesztenye

Süss meg mintegy hatvan gesztenyét; fejtss ki; végy le róla vékony késsel minden barna foltot; azután vágd középen ketté; a szebbik felét törd meg apróra, s négy lat vajjal öszevegyítvén dörgöld által szitán. Keverd el azután ezen tésztát rézlábasban két lat vajjal, nyolc lat tört cukorral s fél meszely téjsűrűvel; tedd gyenge pártúzre, s keverd egyre, míg egy kevéssé merevény nem lesz a tészta; ekkor habarj bele lassankint hat tojásszéket, s főzd még egynehány pillantatig, állandó keverés közben; kenj meg egy tiszta deszkát vajjal, tedd reá a tésztát, s hagyd meghűlni. Csinálj a meghűlt tésztából akkora halmot, amekkorát a gesztenyének fele tett; nyomd széjjel a tésztát, tedd a közepébe a gesztenyét, borítsd erre a tésztának másik felét, s így tovább, míg mind készen nem lesz. Végre verj le egynehány tojást, mártsd bele hirtelen a gesztenyét, hintsd be apró zsemlyemorzsával, és süsd meg szépen forró zsírban; s behintvén cukorral és vaníliával, add fel az asztalra forróan.

