



vendégváró

Királyi csülkök

Emberes adagokkal és családias hangulattal csalogatja vendégeit Sós-kútra a König Étterem. A tulajdonosok, Szvitacsék arra töreksenek, hogy mindenki megemlegesse a tányérról szinte lelógó bécsi szeletüket, jókora cigánypecsenyéjüket, nem beszélve a ropogós csülökről.



názó kakastarj. Sokan járnak ide a pacal-pörkölt kedvéért is. Aki könnyebb ételekre vágyik, az is gond nélkül választhat az étlapról. A tejszínes-kapros szárnyasragu például burgonyakrokettel kerül tányérra, a vegetáriánusoknak készülő brokkoli pedig párizsias bundába bújik.

Mint megtudom, igen népszerűek a cipóban táltalt leveiseik, a rozscipót külön nekik süti egy etyeki pék. Csupán annyi a trükk a dologban, hogy előtte kicsit megpirítják a cipót, így nem kell sietősen kanalizni, nem áztatja el gyorsan a leves. Amit csak lehet, a környékből szereznek be: az igazi, házi füstölésű kolozsvári szalonnát például a közeli Biatorbágyról hozzadják.

A König egyébként az előző tulajdonosról kapta a nevét, de akik itt laknak jól, gyakran dőlnek úgy hátra az asztalnál, hogy azt mondják magukban: ez tényleg királyi volt.

PALÁGYI EDIT

Igazi családi vállalkozásban működik a sós-kúti König. Az éttermet 10 éve bérlő Szvitacs Ferenc, aki az üzletvezető posztján heti hat napon át áll helyt, míg szakács végzettségű felesége konyhafőnökként munkálkodik. Sőt újabban már a kamaszkorú lányuk is kipróbálja magát a vendégek kiszolgálásában.

„Arra törekszünk, hogy ne vesszen el az otthon íze, és senki ne álljon fel éhesen az asztaltól. Változnak a divatok, de vidéken ma is emiatt lesz valaki törzsvendég egy étteremben. A legtöbben arra szavaznak, hogy nem sokfélet csipegetnek, hanem csak egy fogást

kérnek, de az aztán jókora adag legyen. Ki is törne a háborúság, ha egy-egy étellel csak összemaszatolnánk a tányért” – magyarázza mély meggyőződéssel az üzletvezető. Jóleső érzés számára, ha a jókora hússzeletek akkora élményt jelentenek egy-egy betérőnek, hogy telefonnal lefényképezik, mielőtt bekebeleznék. Hadd irigykedjenek az éhes ismerősök...

Betyáros lendülettel rendelhetnek a törzsvendégek például Betyártálat, ezen ugyanis igazán férfias étek sorjázna: ropogós csülök, fokhagymától illatozó cigánypecsenye, sült debreceni, no és az egészet megkoro-

Őszibarackkal, dióval töltött pulykamell, szezámmagos bundában 1 2 3

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 50 perc ■ 1 adag: 710 kcal

HOZZÁVALÓK:

- 60 dkg pulykamellfilé ■ 20 dkg őszibarack ■ 16 szem dió
- liszt ■ tojás ■ só ■ zsemlemorzsa
- szezámmag ■ olaj a sütéshez

A pulykamellet négy szeletre vágjuk, vékonyra klopfoljuk, sózzuk. Az őszibarackot felszeleteljük, a diót negyedekre szedjük. A hússzeleteket megtöltjük a barackos dióval, majd feltekerjük és panírozunk. A tekercek egyik oldalát a zsemlemorzsa után még egyszer tojásba mártjuk, majd meghempergetjük a szezámmagban. Forró olajban aranybarnára sütjük. Burgonyapürével tálaljuk.



Ropogósra sült első csülök vörösboros káposztával 1 2 3

ELKÉSZÍTÉS: 30 perc ■ FŐZÉS: 1,5 óra ■ SÜTÉS: 1 óra ■ 1 adag: 860 kcal

HOZZÁVALÓK:

- 4 első csülök ■ 1 fej fokhagyma ■ 50 dkg vörshagyma ■ 2 evőkanál fűszerpaprika
- 1 zöldpaprika ■ 1 kis paradicsom ■ só ■ köménymag ■ zsír vagy sör

A PÁROLT KÁPOSZTÁHOZ:

- 1 kg lila káposzta ■ 5 dkg zsír ■ 2 vörshagyma
- 2 evőkanál cukor ■ ecet ízlés szerint ■ köménymag ■ 5 dl vörösbor ■ só

Megtisztítjuk a szaftos első csülköket, és sütés előtt fűszerekkel (köménymaggal, vörshagymával, fokhagymával, paprikával, paradicsommal) ízesített sós vízben, lefedve egy-másfél óra alatt puhára főzzük. Akkor jó, ha már könnyedén beleszúrhatjuk a villát. Tepsibe tesszük, és zsírral, a saját levélével vagy sörrel keverve forró, 190 fokban sütőben ropogósra sütjük.

Közben elkészítjük a káposztát. Kevés zsíron megdinszteljük a vörshagymát, megszórjuk a cukorral, kissé karamellizáljuk. Rádobjuk az előzőleg feldarabolt, megsózott, majd kinyomkodott lila káposztát, ízesítjük, hozzáadjuk a bort, és készre pároljuk.



König palacsinta 1 2 3

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 50 perc ■ SÜTÉS: 25 perc ■ 1 adag: 380 kcal

HOZZÁVALÓK:

- 12 palacsinta
- A PISKÓTÁHOZ: ■ 2 tojás ■ 12,5 dkg porcukor ■ 10 dkg liszt
- 4 evőkanál víz ■ 2,5 g sütőpor ■ két evőkanál hidegen készíthető pudingpor ■ 2 dl tej
- A VANÍLIAÖNTETHEZ: ■ 2 dl tej ■ 1 evőkanál hidegen készíthető cukrozott pudingpor
- A CSOKIÖNTETHEZ: ■ 1 púpozott evőkanál kakaó ■ 1 kávéskanál rum
- 2 evőkanál cukor ■ 1 dl tej ■ 1 evőkanál liszt ■ 2 dkg vaj

Az egészben hagyott tojásokat kikeverjük a porcukorral, lazán belekeverjük a sütőporral elvegyített lisztet, majd apránként belekanalazzuk a vizet. A vizes piskótát 160 fokon 20-25 perc alatt megsütjük. Ha a tészta 1 cm-nél vastagabb, kétfelére vágjuk. A piskótát kis kockára vágjuk, és egy dobozban rétegezzük az elkészített, tejjel hidegen kikevert pudinggal. A rétegekre szórhatunk darált diót, fahéjas porcukrot, ízlés szerint meglocsolhatjuk kevés rummal. Hűtőben legalább két óra hosszáig hagyjuk összeérni a pudingos piskótát, majd kanállal szedve megtöltjük a palacsintákat, és összetekerjük. Tálaláskor az evőkanálnyi pudingporból és tejből készített vaníliaöntettel, illetve csokiöntettel locsoljuk meg. A csokoládéöntetchez 2 dl vizet felforralunk, hozzáadjuk a kakaóport, a kávéskanálnyi rumot, a cukrot. Összeforraljuk, majd belecsorgatjuk a tejjel elkevert lisztet, és habverővel keverve besűrítjük. A végén egy darabka vajot dobunk bele, hogy fényes legyen.

