



Egy csipet Gödöllő...

# Erzsébet királyné "Lopott Ibolyája"

Mi ez? Egy könnyű, ibolya szirmokkal ízesített tejszínes, túrókrémes töltött zsömle

Miért gödöllői? Sisi rajongott az ibolyáért és az édességekért, Gödöllő egyik kedvenc tartózkodási helye volt, ahol távol a bécsi udvartól szabadabban élhetett. Az étel a királyné finomságát és a kastélypark tavaszi virágzását ötvözi.

A legenda: Úgy tartják, Sisi olykor álruhában szökött ki a kastélykertbe, hogy maga szedjen ibolyát, mert a kertészek által hozott csokrok "túl rendezettek" voltak számára. Egy éjjel a konyhalány rajtakapta a királynét, aki ijedtében egy tálca tejszínes túrókréme ejtette a virágait. A lány megkóstolta keveréket, és rájött, hogy az ibolya aromája fenségessé tette a krémet.

Azóta a ibolya szirmokkal ízesített tejszínes-túróval töltött zsömle nem csupán a királyné kedvence.



# Erzsébet királyné "Lopott Ibolyája"

## Hozzávalók 3 db zsömléhez:

- A tejes keverékhez:
- 1 db tojás
- 200 ml tej
- 20 g porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- A töltelékhez:
- 60 gramm porcukor
- 1 db tojás
- 250 gramm túró
- 25 ml habtejszín
- 1 csomag vaníliás cukor
- Reszelt citromhéj
- csipet só
- 20 g vaj
- Ibolyavirágszirmok (opcionális)

## Elkészítés:

A zsömlék tetejét levágjuk, majd a belsejüket kézzel kiszedjük, figyelve arra, hogy alul és oldalt nagyjából egy-egy centi vastagon hagyjuk épségben a zsemlet. A langyos tejben belekeverjük a porcukrot, tojást és a vaníliás cukrot, felhabosítjuk. A zsömlék belsejét apró darabokra tépkedjük, és egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a túró, az egy egész tojást, a habtejszín, a vaníliás cukrot, a porcukrot és a csipet sót, majd összekeverjük. Egy tepsit kikenünk vajjal. A zsömléket megmártjuk a cukros, tojásos tejben, és a tepsibe tesszük, majd jó alaposan megtöltjük a túros keverékkel. A zsömlék tetejét is megmártjuk a cukros, tojásos tejben, majd ráhelyezzük a túros töltelékre, lezárva ezzel a zsemlet. A tetejére teszünk egy kis túros keveréket, melybe "véletlenül" beleejtünk" egy kevés ibolyavirágszirmot (opcionális).

Előmelegített sütőben, alufóliával letakarva alsó-felső sütési módban 200 Celsius-fokon 20 percig sütjük, majd az alufóliát levéve szintén 200 fokon kb. 8-9 perc alatt pirosra sütjük.

Jó étvágyat kívánunk!



# Békebeli „Lovarda- lepény”

Mi ez? Kovászos, krumlis tészta, tetején tejfölös alap, sült hagyma, füstölt szalonna és tejföl.

Miért gödöllői? A gödöllői lovaskultúra és a Királyi Lovarda központi szerepére utal. Egy laktató, paraszti alapokon nyugvó, de elegáns feltétekkel dúsított étel.

A legenda: A történet szerint a lovászok egy titkos kemencét tartottak a lovarda mögött, ahol a hosszú gyakorlás után sütötték ezeket a lepényeket. Az egyik lovász fiú erdélyi faluból érkezett és az ő családja generációk óta kenyeret sütött, ezért az ő pityókás családi receptúráját használták. Azt beszélték, hogy a tészta olyan erőt ad, hogy aki eszik belőle, az még a legvadabb mént is képes megülni. Egyszer állítólag maga Ferenc József is megkóstolta inkognitóban, és annyira ízlett neki, hogy utána egész nap mosolygott, sutba dobva a merev udvari protokollt.



# Békebeli „Lovarda- lepény”

## Hozzávalók:

- 550 g kenyérliszt
- 25 g friss élesztő
- Kb 2,5 dl langyos tej
- 150 g tört burgonya
- 1-2 evőkanál kacsaszír
- 2 evőkanál tejföl
- 1 teáskanál cukor
- 1,5 teáskanál só
- Sütés: alsó + felső 200 fokon kb. 20 perc, majd a feltéttel további 25 perc
- A feltéthez:
- 200 g tejföl
- 10 g fokhagyma por
- 10 g só
- őrölt bors
- 2 db lilahagyma
- 125 g kockára vágott füstölt bacon
- 100 g csíkokra vágott főtt-füstölt bacon
- 150 g reszelt sajt

## Elkészítés:

A tésztához,

A krumplit meghámozzuk, kockákra vágjuk, és egy kis edényben 3 dl vízben fél teáskanálnyi sóval 20 percig főzzük. A vízből már szinte alig marad valamennyi a krumplin, viszont az összes íz így a krumpliban marad. Krumplitörővel összetörjük a főtt burgonyát azzal a kevés vízzel, amennyi maradt rajta a főzéskor. Hagyjuk hűlni. 2,5 dl tejbe beletesszük az 1 tk cukrot és a 2,5 dkg élesztőt. Megszórjuk egy kanál liszttel. Ha az élesztő felfutott, összegyúrjuk a liszttel, burgonyával, 2 evőkanál tejföllel, az 1-2 evőkanál kacsaszírral és az 1 tk sóval. Kevés langyos tejet készítsünk oda, hátha nem elég lágy a tészta.

Meleg helyen kb. 45 percig kelesztjük, amíg előkészítjük a feltétet hozzá.

A tejfölbe beleönjük a fokhagymaport, őrölt borsot, egy csipetnyi sót adunk hozzá. A lilahagymát félkarikákra vágjuk.

A kockákra vágott bacont kisütjük, a zsírával kikenjük a két tepsit, amiben a langallót sütni fogjuk. A főtt-füstölt bacont felcsíkozzuk, a sajtot lereszeljük. A megkelt tésztát két részre osztjuk, mindkettőt olajos kézzel kinyújtjuk, a tepsikbe rakjuk, néhány percig a tepsiben is kelni hagyjuk, villával megszurkáljuk és előmelegített sütőben 200 fokon alsó-felső sütéssel 10 percig elősütjük. Megkenjük fokhagymás tejföllel, rárakjuk a kockázott és csíkozott bacont és a hagymát, majd tovább sütjük még kb. 25 percig. Ráarakjuk a reszelt sajtot és pár percig még sütjük.

Forrón tálaljuk.

Jó étvágyat!

