



GÖDÖLLŐI BETYÁRLEPÉNY

- PAP MISKA MÓDRA

AZ ANTALHEGY 281.2 CSAPAT RECEPTJE



Biztosak vagyunk benne, hogy a portyázásban megfáradt, tivornyázásra vágyó Gödöllő környéki betyárok – Pap Miska vezetésével – nem pizzériai vendéglátásra vágytak. Azt sem tudták akkoriban, hogy mi fán terem a pizza, hiszen ez a pompás, egyszerű étel csak a XX. században indult világhódító útjára Olaszországból. Bátor legényeink azonban kóstolhatták és bizonyára szerették is magyar változatát, melyet egyszerűen lepénynek hívunk. Az alaptészta gyakorlatilag ugyanaz, csak a rakat más, meg a dizájn.

Betyárjaink is biztosan rajongtak a Gödöllőre és környékére jellemző, ízes, laktató, hagyományos ételekért, melyeket mámoros öröm volt sűrűn leöblíteni az Antalhegy déli lejtőjén termett szőlők nemes boraival.

Ételünket bőséges hús, fűszeres hagyma, ropogós, kenyérszerű alap, tejfölös mártás tökéletes harmóniája jellemzi.

A receptet megalkottuk, az alapanyagokat beszereztük, az ételt elkészítettük, majd a marcona, de jó szívű rablóembereinkre emlékezés közepette jóízűen el is fogyasztottuk.

Arra is gondoltunk, hogy a mai korban már nem mindenki rajong a húsert. Betyárjainknál abban az időben másként volt, ők húst hússal ettek! Nehéz elképzelni, hogy salátástalat ülnek körbe egy jól sikerült portya után és répát, netalán brokkolit ropogtatnak.

Nos, vegetáriánus barátaink, bátran cseréljétek le a húst valamilyen zöldségre. Brokkolira, tökre, káposztára kinek mi tetszik. Mi gombával próbálkoztunk, mondhatjuk pompás lett így is.



(4 főre, 4 db 32 cm-es lepényhez)

A húshoz:

- 80 DKG SERTÉSLAPOCKA
- 2 NAGY FEJ VÖRÖSHAGYMA
- 8 GEREZD FOKHAGYMA
- 2 EVŐKANÁL ZSÍR
- 1 EVŐKANÁL PIROSPAPRIKA
- 1 DL SZÁRAZ FEHÉRBOR (OPCIONÁLIS)
- SÓ, BORS, ÖRÖLT KÖMÉNY (ÍZLÉS SZERINT)
- 2 DL VÍZ

A lepényhez:

- 500 ML LANGYOS VÍZ
- 1 KOCCACUKOR
- 4 G FRISS ÉLESZTŐ
- 750 G LISZT
- 2 EVŐKANÁL OLAJ
- 20 G SÓ

A mártáshoz:

- 3 DL TEJFÖL
- 1 EVŐKANÁL LISZT
- 3 GEREZD FOKHAGYMA
- CSIPET SÓ
- 1 TEÁSKANÁL CITROMLÉ

A hús:

- A húst kis kockára vágjuk. A hagymát finomra kockázzuk, a fokhagymát összezúzzuk.
- Egy nagy serpenyőben zsíron üvegesre pároljuk a hagymát, majd hozzáadjuk a húst és fehéredésig sütjük. Mehet bele a fokhagyma, a pirospaprika, a só, a bors és a kömény. Felöntjük borral és a vízzel, majd fedő alatt szép lassan nagyon puhára pároljuk. Ha szükséges, akkor pótoljuk a levet.

A lepény:

- Kevés langyos vízben cukorral és egy evőkanál liszttel felfuttatjuk az élesztőt.
- A lisztben elkeverjük a sót, majd az élesztős keveréket és az olajat hozzáöntjük. Kézzel vagy géppel alaposan kidagasztjuk.
- Langyos helyen, letakarva, egy órát kelesztjük.
- Nyújtódeszkára borítjuk, négy gombócot formálunk belőle, letakarva további 15 percet kelesztjük.

A mártás:

- A tejfölt simára keverjük a liszttel, zúzott fokhagymával, sóval, citromlével.

Összeállítás és sütés:

- A tésztagombócokat nyújtódeszkán kb. 30 cm átmérőjű, 5 mm vastag koronggá nyújtjuk, majd nyújtófára tekerve sütőpapírral kibélelt tepsibe helyezük. Rápakoljuk a húsos feltét negyedét. Így járunk el a többi 3 gombóccal is. *(Ami sütőnk 4 emeletes, négy tepsiben egyszerre tudtuk a sütést végrehajtani.)* A lepényeket rajtuk a hússal alaposan előmelegített sütőbe tesszük és megsütjük. Légkeveréses sütő, 220 C°, sütési idő 22 perc. Az egyenletes sülés érdekében érdemes sütők sorrendjét néha megváltoztatni, előről hátra fordítgatni.

Tálalás:

- A megsült lepényeket meglocsoljuk a tejfölös mártással, pirospaprikát és aprított petrezselymet szórunk rá. Felcikkezve, **frissen**, forrón tálaljuk.



JÓTANÁCS A BETYÁROKTÓL:

A jóízű eledel titka a türelem, a jó alapanyag és a szeretettel készítés. A hús legyen igazán puha, a lepény pedig vékony és ropogós. Bánj bátran a fűszerekkel, ha bírod, vigyél bele csípősséget is.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK MINDENKINEK, AKI ELKÉSZÍTI EZT AZ
IGAZÁN FINOM ÉTELT!

