

Meleg szendvicsek

Változatosságból meleg szendvicseket is készíthetünk. Összeállításuk nem jelent különösebb terhet. A meleg szendvicsekhez szükséges hozzávalókat is el lehet készíteni előre, a kenyereket megrakni. Felszolgálás előtt 10–15 perccel sütjük ki. Igen kedvelt meleg szendvicseket készítenek háziasszonyaink. A meleg szendvicsek alapja a szeletekre vágott zsúrkenyér, vajas- vagy sóskifli hosszában kettévágva, zsemle élére állítva, négybe vágva, óriáskifli szeletelve. Általános készítési módja: a szendvicsskenyereket megkenjük, szorosan egymás mellé, gyengén zsírozott vagy vajazott tepsire helyezzük, és előmelegített forró sütőben 5–10 percig sütjük. Vigyázzunk, nehogy kiszáradjanak. Tálalása ugyanolyan, mint a hideg szendvicseké, ehhez is csak kistányért és papírszalvétát adunk. Meleg szendvicsekből is készíthetünk egyszerre két-háromfélét.

Meleg szendvicseket ne csak vendéglátás alkalmával készítsünk! Teával kitűnő, gyors, könnyű vacsora.

SONKÁS SZENDVICS

Hozzávalók: 20 dkg darált sonka vagy főtt tarja, 2 dkg vaj, 3 evőkanál tejföl, bors, reszelt torma.

Az anyagokat jól elkeverjük, a kenyérszeleteket vagy félbe vágott kifliket megkenjük, de a szélekre ne halmozzunk a keverékből, mert lefolyik. Ha gazdagabban akarjuk a kiflit megkenni, a belsejéből egy keveset kiszedhetünk, így több fér rá. Megsütjük és tálaláskor reszelt tormával megszórjuk.

TÖLTELEK HÚSPÁSTÉTOMKONZERV BŐL

A húspástétomot villával jól szétörjük, 1–2 kanál fehérmártással, tejföllel jól elkeverjük, reszelt sajttal, borssal ízesítjük, s a hosszában kettévágott kifliket vagy zsúrkenyérszeleteket vastagon megkenjük vele. Sütés után reszelt sajttal megszórjuk.

MÁJKRÉMES SZENDVICS

Hozzávalók: 20 dkg kenőmájas vagy két doboz májkonzerv, 5 dkg vaj, mustár, 1 kemény tojás vagy 1 csokor petrezselyem.

Az anyagokat jól elkeverjük, a kifliket megkenjük, tálaláskor mindegyik közepére pici reszelt tojást vagy apróra vágott zöldpetrezselymet hintünk.

TOJÁSOS SZENDVICS

Hozzávalók: 4 kemény tojás reszelve, 1 kávéskanál reszelt hagyma, 5 dkg vaj, 2 evőkanál tejföl (ne legyen híg), só, paprika, kevés póré- vagy újhagyma.

Kisütés után apróra vágott póré- vagy újhagyma zöldjével megszórjuk.

SAJTOS SZENDVICS

Hozzávalók: 20 dkg reszelt sajt (a fele füstölt), 5 dkg vaj, 1 dl tejföl, késhegynyi pirospaprika.

A hozzávalókat összekeverjük és a szendvicsalapra kenjük. Ha kisült, meghintjük reszelt sajttal.

GOMBÁS SZENDVICS

Hozzávalók: 25 dkg gomba, 4 dkg zsír, 2 egész tojás, 2 evőkanál tejföl, törött bors, 1 csokor petrezselyem, só.

Az apróra vágott gombát sóval, törött borssal zsíron megpároljuk, és hozzáadjuk az egészben elhabart tojásokat, amit 2 evőkanál tejföllel elkevertünk. Borssal ízesítjük. Csak félpuhára sütjük a tojással, mert a kiflikén sül meg egészen a sütőben. Tálaláskor apróra vágott zöldpetrezselyemmel megszórjuk.

AGGLEGÉNYSZENDVICS

Hozzávalók: 12 szelet zsúrkenyér, 10 dkg vaj, 25 dkg gépsonka, 30 dkg sajt.

A zsúrkenyérszeleteket alul vékonyan, felül rendszeren megvajazzuk, és mindegyikre 1–1 vékony szelet sonkát, arra egy szelet vékony sajtot borítunk. A sütőben addig sütjük, míg a kenyér alul meg nem pirul, felül a sajt rá nem olvadt a tetejére.

FORRÓ ALMÁS SZENDVICS

Hozzávalók: 12 szelet zsúrkenyér, 25 dkg gépsonka, 4 alma, 10 dkg vaj.

A zsúrkenyérszeleteket alul vékonyan, felül közepvastagon megkenjük vajjal, beborítjuk meghámozott, 2–3 mm vastagra szelt almával, és befedjük 1–1 sonkaszelettel. A sütőben alsó lángon megsütjük.

TÖLTÖTT KIFLI

A kifliket középen keresztben félbe vágjuk és a belsejüket vékony késsel kiszedjük, hogy minél nagyobb üreget kapjunk. Gomba-, sajt- vagy sonkatöltelékkel megtöltjük, és a kiszedett bélből egy kis dugót meg-

hagyva, a nyílást betömjük, hogy a töltelék ki ne folyjon. Becsomagolhatjuk a töltött kifliket egyenként alufóliába is, úgy még szebben sülnék. Valamivel tovább sütjük, mint a nyitott szendvicseket.

VIRSLI VAJASTÉSZTÁBAN

A mirelit leveles vajasztésztát egy óráig szobahőmérsékleten állni hagyjuk, hogy felengedjen, 2 mm vékonyra nyújtjuk, s 5 cm hosszú és 1 1/2 cm széles szalagokat vágunk belőle. Egy-egy virslit belecsavarunk a tésztába, a két végénél a tésztát tojással megkenjük és összenyomjuk. Az egészet tojással megkenjük, sütőlemezen, gyors tűznél sütjük. Reszelt tormát, mustárt vagy ketchupot adunk hozzá.

VAJASPOGÁCSA HÚSSAL VAGY SONKÁVAL TÖLTVE (vajaspástétom)

A szobahőmérsékleten egy óra alatt felengedett mirelit leveles vajasztésztát 3 mm vékonyra kinyújtjuk. Recés szélű, közepes nagyságú fánkuszúróval kiszaggatjuk, a darabokra darált sült húst vagy sonkahalmokat teszünk (egész keveset). A tészta szélét vigyázva megkenjük tojással, és egy másik lappal befedjük, széléit összenyomkodjuk. Tetejét is megkenjük tojással, egyenletes, jó tűznél sütjük. Lehetőleg melegen tálaljuk.