

Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 38

Vardagstryck



Några recept på maträtter, anpassade efter dyrtiden.

Potatissoppa.

$\frac{1}{2}$ l. potatis,
1 l. vatten, salt,
3 purjolökar,
1 morot, $\frac{1}{2}$ selleri,
1 palsternacka,
 $\frac{1}{2}$ lit. potatisspad,
peppar.

Potatisen skalas och kokas. Spadet avsilas, men tillvaratages, och potatisen söndermosas i kastrullen med en gaffel. Det avsilade spadet påhålles tillika med mera vatten. Sopprötterna ansas och skäres i strimlor. Alla grönsakerna ilägges och få koka, tills de äro mjuka.

Kålpudding.

1 kålhuvud, salt,
3 hg. kött,
 $\frac{3}{4}$ l. kokt potatis,
3 dcl. kålspad,
(1 msk. flöttyr).

Kålhuvudet skäres i strimlor; dessa förvälles i kokande, saltat vatten och få avrinna. Av kött, potatis, kryddor och en del kålspad göres en färs. I en form nedlägges varvtals med kål och färs, resten av kålspadet hålles över och formen gräddas i ugn eller kokas i gryta.

Kokta köttbullar.

3 hg. oxkött, 1 hg. fläsk,
salt, peppar,
 $\frac{3}{4}$ lit. potatis,
(1 ägg), 1 dcl. mjölk,
1 msk. hackad lök, litet flöttyr.
Till kokning: 1 lit. vatten, salt.

Kött och fläsk males, likaså den kokta kalla potatisen. Ägg och mjölk samt kryddor tillsättes, likaså löken, fräst i fett. Av färsen formas bullar som kokas i saltat vatten omkring 10 min.

Stuvad vitkål.

1 kålhuvud, 6 dcl. vatten,
salt, 5 msk. mjöl,
2 dcl. mjölk, salt, socker.

Kålen skäres i tärningar, påsättes i kokande, saltat vatten och får koka mjuk. Mjölet utröres med mjölken, avredningen ihålles och stuvningen får koka 5 å 10 min. varefter den avsmakes.

Skånsk vitkålssoppa.

2 hg. kalvkött, 2 hg. fläsk,
(3 msk. havregryn),
1 kålhuvud, $\frac{1}{4}$ kålrot,
2 morötter, 1 palsternacka,
1 stor purjolök, 1 knippa persilja,
3 lit. vatten, salt, peppar.

Fläsk och kött skäres i mindre bitar. Kålhuvudet skäres, ej för smått. Alla rotsaker skäres i strimlor. Alltsammans sättes på i det kalla vattnet jämte havregrynen och får koka. Avsmakas med salt, peppar och hackad persilja.

Stuvning av kött och morötter.

250 gr. kött, $\frac{1}{2}$ kg. morötter,
1 msk. flöttyr, 1 å 2 rödlökar,
3 msk. mjöl, kokande vatten,
salt, peppar.

Kött och rötter skäres i tärningar och brynas med löken. Mjölet skakas över, kokande vatten påspädes.

Irländsk stuvning.

1 vitkålshuvud, 5 hg. kött,
2 lit. potatis, 1 lit. vatten,
2 lökar, salt, pepparkorn.

Köttet skäres i bitar och nedlägges i en kastrull, varvtals med potatisen i skivor och kålen i strimlor. Kryddorna strös över och vattnet påhålles. Får koka med tätt slutande lock omkring 2 timmar.

Fläsksås.

2 hg. salt fläsk, 2 msk. mjöl,
 $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, (salt), peppar.

Fläsket skäres i tärningar och stekes i het panna varefter tärningarna tages upp. Mjölet fräses i fett, mjölken påspädes och får koka upp. Fläsktärningarna lägges i och såsen kryddas.

Leverpastej.

$\frac{1}{2}$ kg. lever, 50 gr. späckfläsk,
50 gr. rökt fläsk,
1 ägg, 3 msk. mjölk,
2 tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. peppar,
3 hackade anjovisar,
1 msk. fett till formen.

Levern males och passeras. Späckfläsket förvälles och males tillsammans med det röka. Smeten blandas och hålles i form samt gräddas i vattenbad.

Pölsa.

$\frac{1}{2}$ kg. kokt innanmäte,
 $2\frac{1}{2}$ tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. peppar,
2 rödlökar, 1 msk. flöttyr.

Det väl sköljda, vattlagda och kokta innanmätet hackas mycket fint, blandas med skalad, finhackad lök och stekes i het flöttyr samt kryddas.

Serveras med ättika och potatis.

Makrill i låda.

1 stor salt makrill,
 $1\frac{1}{2}$ lit. rå potatis,
1 rödlök, 2 msk. smör eller flöttyr.

Makrillen fläkes och ryggbenet tages ur. Sedan halvorna äro urvattnade skäres de i bitar. Potatisen skalas och skäres i tunna skivor. Löken skalas och hackas. I en smord form lägges varvtals med potatis, makrill och lök. Överst litet fett och anrättningen gräddas i ugn tills potatisen är mjuk.

Ångkokt salt sill med potatis.

3 salta sillar, 1 knippa dill,
2 msk. smör, 2 lit. potatis.

Sillen rensas och vattenlägges, ryggben borttages, varefter halvorna lägges i en form. Smöret och dillen lägges på sillen och ett papper bindes över formen. Potatisen lägges i en gryta med vatten och salt och formen ställes ovanpå. Ett lock lägges på grytan och potatisen får koka tills den kännes mjuk, då även sillen är färdig. Serveras med det spad, som bildas i formen, som sås. På samma sätt kan man koka färsk fisk.

Makrillbullar.

4 hg. salt makrill, 2 dcl. kokt kött,
 $\frac{2}{3}$ lit. potatis, 2 tsk. potatis-el. vetemjöl,
 $\frac{1}{2}$ tsk. peppar.
Till stekning: 30 gr. flöttyr.

Makrillen rensas, vattlägges, befrias från ben och hackas fint. Potatis och kött males. Allt arbetas väl tillsammans med mjöl och peppar. Av färsen formas bullar, som stekes i het flöttyr.



Kornsoppa med äpplen.

1 dcl. korngryn,
1 1/2 lit. vatten,
1 lit. äpplen,
1 dcl. socker,
1 dcl. tunn grädde.

Grynen sköljas, vattlägges föregående dag och påsättes sedan att koka i samma vatten. Frukten skäres i klyftor och alltsammans får koka färdigt samt passeras. Soppa hälls åter i kastrullen, spådes om så behöves, sockret tillsättes och soppa får ett uppkok. Avredes med grädden.

Kärnmjölkspudding.

5 dcl. kärnmjöl,
5 blad röd gelatin,
1 kkp socker,
1 citron.

Kärnmjölken smaksättes med sockret och skal och saft av citronen. Gelatinet löses upp i varmt vatten samt röres ned i mjölken. Massan slås upp i vattensköljd form och ställes ut att stelna.

Potatispannkaka.

1 1/2 lit. potatis,
2 dcl. mjölk,
2 msk. vetemjöl,
1 ägg,
2 tsk. salt, 1 tsk. socker.
Till stekning: 3 msk. smör el. flottyr.

Potatisen kokas, skalas och mosas sönder. Mjölet utröres med 1/2 dcl. av

mjölken. Resten av mjölken kokas upp, varefter avredningen vispas i och smeten får koka 5 min. Ägg, kryddor och potatis tillsättes. En stekpanna upphettas, flottytren lägges och hälften av massan utbreddes jämt i pannan. Pannkakan gräddas ovanpå spisen 8 à 10 min. Då den gräddat färdig på ena sidan, uppstjälpes den på lock, varefter den skjutes över i pannan och gräddas färdig på den andra sidan.

Potatistårta.

125 gr. kokt, riven potatis,
100 gr. smör,
125 gr. mjöl,
1 kkp marmelad, t. ex. av rabarber och morötter.

Smör, potatis och mjöl blandas till en deg som utkavlas till 3 runda kakor, vilka gräddas i ugn. Marmeladen lägges emellan och tårtan serveras med litet gräddmjöl.

Marmelad av rabarber o. morötter.

1 kg. rabarber, 1 kg. morötter, 4 hg. socker.

Marmelad av äpplen o. morötter.

1 1/2 kg. äpplen, 1 kg. morötter, 3 hg. socker.

Krissmör I.

1/2 kg. smör,
1/2 lit. mjölk.

Sammankärnas i en glaskärna, saltas och förvaras på svalt ställe. 1 kg. smör erhålles.

Krissmör II.

Potatis råskalas, kokas och söndermosas. Får kallna. Smör efter råd och lägenhet inarbetas och blandningen ställes kallt.

Krissmör III.

3/4 lit. mjölk, 140 gr. mjöl,
1 tsk. salt, 250 gr. smör.

Mjöl och mjöl vispas och hälls i kastrull, får koka 20 min. Arbetas med sked tills det blir kallt, då smöret inarbetas.

Hushållsgrädde.

1 msk. majsmjöl,
1 lit. söt mjölk.

Mjölken kokas upp, mjölet utröres i en del av den kalla mjölken. Avredningen hälls i den kokande mjölken och får koka 5 min. Slås upp och vispas tills den kallnat. På detta sätt erhålles ett billigt och gott ersättningsmedel för grädde.