



Nagyszerű szlovák receptek - Ritka jó szakácskönyv

Ízelítő a szlovák nép, és részben a hazai szlovák nemzetiség konyhájának jellegzetességeiből.

• A hagyományos szlovák ételek többsége a szükség és a szegénység korából származik. Ma a népi konyha iránti érdeklődés kelti ezeket ismét életre. • Sok új ötlet, variációs lehetőség nemcsak kezdő szakácsoknak...

„Ritka az eredeti, jól megírt, igazi szakácskönyv, éppoly ritka, mint az efféle konyha, étek, ember és megannyi más. De ez a könyvecske jó, a kivételek közé tartozik, érződik belőle, hogy szerzője el is készítette a sorolt étkeket, és pedig szeretettel készítette el, ami természetes, hisz a szlovák ételeket csak szeretni lehet. Vannak itt jobbnál jobb hús-, hal- és szárnyasétel-leírások is, hogy aztán a finom, tápláló, sallangmentes parasztdesszertek zárják a kedves könyvecset, káposztás lepények, krumplis fánkrok, túrós, lekváros pogácsák. Dobru chuť!“
(Bächer Iván, Népszabadság)

Bárkányi Zoltán

Szlovák konyha

Etnikum Kiadó, Budapest, 1997

TARTALOM

Előszó

Levesek

001. Juhtúrós leves I.
002. Juhtúrós leves II.
003. Juhtúrós leves III.
004. Túrós leves
005. Tejleves
006. Aludttejleves
007. Hideg burgonyaleves aludttejjel és uborkával
008. Hideg uborkaleves
009. Savanyú burgonyaleves
010. Burgonyaleves szárított gombával és aszalt szilvával
011. Burgonyaleves gombával
012. Burgonyaleves árpagyönggyel (gerslivel)
013. Burgonyaleves babbal
014. Árvai káposztaleves
015. Burgonyás káposztaleves
016. Tejfölös káposztaleves
017. Szokolcai káposztaleves
018. Lencseleves savanyú káposztával
019. Savanyú lencseleves
020. Tanyasi leves
021. Szlovák bableves
022. Bableves árpagyönggyel
023. Pilisi sárgaborsó leves
024. Sárgaborsóleves árpagyönggyel
025. Gombaleves reszelt tésztával
026. Téli gombaleves
027. Miavai zöldségleves
028. Zöldségleves sajttal
029. Zsarnócai tökleves
030. Póréhagymaleves
031. Kaporleves
032. Kenyérleves

- 033. Kubini birkaleves
- 034. Zöldséges birkaleves
- 035. Pacalleves I.
- 036. Pacalleves II.
- 037. Óbarsi halles
- 038. Tejfölös halles
- 039. Nyári halles
- 040. Nyúlles

Hagyományos szlovák népi ételek

- 041. Köleskása
- 042. Tepsiben sült köleskása szilvával
- 043. Hajdinakása erdei gombával
- 044. Árpakása szalonnával
- 045. Törtpaszuly
- 046. Savanyú káposzta babbal és burgonyával
- 047. Lencsepüré
- 048. Tepsis borsó
- 049. Köleskásás metélt
- 050. Köleskásás krumplinudli
- 051. Káposztás lepénykék
- 052. Cicege (tócsni, lapcsánka)
- 053. Cicege füstölt juhsajttal
- 054. Cicege serpenyőben sütv
- 055. Zempléni burgonyalepény
- 056. Káposztás burgonyalepény
- 057. Parasztcsemege
- 058. Dödölle (gánica) juhtúróval
- 059. Juhtúrós sztrapacska
- 060. Káposztás sztrapacska
- 061. Káposztás-krumplis sztrapacska
- 062. Cigánygaluska
- 063. Juhtúrós pirog
- 064. Juhtúrós táska
- 065. Nagyrócei gombóc
- 066. Burgonyás palacsinta
- 067. Juhtúrós palacsinta
- 068. Gombás kocka
- 069. Töltött burgonya
- 070. Burgonyás rakott káposzta
- 071. Krumplis káposzta füstölt csülökkel
- 072. Sajttal rakott burgonya
- 073. Burgonyaszelet
- 074. Burgonya fasírt
- 075. Töltött burgonyaszelet
- 076. Töltött burgonyagombóc
- 077. Szepességi burgonyagombóc
- 078. Füstölt húsos zsemlegombóc
- 079. Töltött burgonyatekerics
- 080. Darás gomba
- 081. Húsos derelye
- 082. Lekváros barátfüle mákkal

- 083. Almáskocka
- 084. Mákos lepénykék
- 085. Dödölle mákkal
- 086. Dödölle káposztával
- 087. Káposztás nudli
- 088. Diós vagy mákos nudli
- 089. Kelt krumplinudli
- 090. Barackos gombóc
- 091. Szilvás gombóc
- 092. Ringlós gombóc
- 093. Almás gombóc
- 094. Cseresznyés gombóc
- 095. Káposztás lángos
- 096. Laborci lángos
- 097. Tepertős lángos
- 098. Káposztás guba
- 099. Szlovák fánk
- 100. Miavai fánk
- 101. Mákos burgonyafánk
- 102. Diós gőzgombóc
- 103. Mákos törtmetélt
- 104. Mákos guba

Knédlik

- 105. Zsemlés knédli
- 106. Kelt knédli
- 107. Burgonyaknédli
- 108. Zsemlés burgonyaknédli

Húsételek

Marhahúsból készült ételek

- 109. Marhapecsenye erdei gombával
- 110. Vadászpecsenye
- 111. Szlovák rostélyos
- 112. Pozsonyi rostélyos
- 113. Kassai rostélyos
- 114. Rostélyos zöldséggel és almával
- 115. Szlovák gulyás
- 116. Marhapörkölt babbal
- 117. Zsiványtekeres
- 118. Kárpáti bélszín
- 119. Bélszín füstölt juhsajttal
- 120. Tátrai bélszín
- 121. Betyárfalat
- 122. Paraszttál
- 123. Kiskárpáti tekeres
- 124. Récsei marhapecsenye
- 125. Barsi párolt hús

Borjúhúsból készült ételek

- 126. Pozsonyi borjútekeres
- 127. Borjúpörkölt
- 128. Borjúhús erdei gombával
- 129. Bazini borjúérmék

- 130. Borjúszelet libamájjal
- 131. Trencsényi borjúszelet
- 132. Zólyomi borjúszelet
- 133. Pöstyéni borjúszelet
- 134. Nyitrai borjúborda
- 135. Bártfai vajas borjúszelet
- 136. Lomnici különlegesség
- 137. Zsgyári különlegesség
- 138. Topolcsányi borjúpaprikás

Sertéshúsból készült ételek

- 139. Szepességi sertéscomb tejföllel
- 140. Pozsonyi sertéslapocka
- 141. Szakolcai sertésborda
- 142. Szlovák sertéspörkölt
- 143. Sertéssült parasztosan
- 144. Tepsiben sült sertésszelet sajttal és sonkával
 - 145. Sertésborda málnával
 - 146. Besztercei sertésborda
 - 147. Vágmenti sertésborda
- 148. Húsgombóc savanyú káposztával
 - 149. Zsiványpecsenye I.
 - 150. Zsiványpecsenye II.
 - 151. Csabai titok
 - 152. Boros sertéslapocka
 - 153. Boros sertésszelet rizzsel
- 154. Gombás sertésborda sonkával
 - 155. Dévényi falat
- 156. Felsőnyitrai sertéslapocka
- 157. Topolcsányi sertésborda
 - 158. Lőcsei sertésszelet
 - 159. Sárosi vagdalthús
 - 160. Szarvasi ropogós
 - 161. Túróci nyárs
 - 162. Szlovák rizottó

Disznótoros falatok

- 163. Disznótoros leves
 - 164. Szlovák házikolbász I.
 - 165. Szlovák házikolbász II.
 - 166. Csabai csípős kolbász
 - 167. Májas hurka
 - 168. Kocsonya
 - 169. Házi disznósajt
 - 170. Disznótoros kása
- #### **Belsősegből készült ételek**
- 171. Vörösboros sertésvese
 - 172. Tejfölös sertésszív
 - 173. Sertésszív gombával
 - 174. Gombás sertésnyelv
 - 175. Gombás borjúnyelv
 - 176. Tepsiben sült tüdő zsemeléval
 - 177. Savanyú tüdő

- 178. Párolt máj vesével
- 179. Tejfölös máj
- 180. Máj cigány módra
- 181. Borjúmáj gorál módra
- 182. Zöldséges borjúmáj
- 183. Borjúmáj délvidéki módra
- 184. Szepességi sertésmáj
- 185. Csemege marhamáj

Bárány- és birkahúsból készült ételek

- 186. Szlovák birkagulyás
- 187. Majorannás birkahús
- 188. Birkahús babbal
- 189. Liptói párolt birkahús
- 190. Tátrai birkaszelet
- 191. Birkahús aszalt szilvával
- 192. Sárosi bárányborda
- 193. Savanyú báránygulyás
- 194. Roston sült bárányborda

Szárnyashúsból készült ételek

- 195. Csirke savanyú káposztával
- 196. Párolt csirke zempléni módra
- 197. Párolt csirke gombával
- 198. Párolt csirke almával
- 199. Csirke koktél
- 200. Pozsonyi csirkeszelet
- 201. Nyitrai csirkepaprikás
- 202. Csemege csirke alufóliában
- 203. Különleges csirketekercs
- 204. Sörös csirke
- 205. Tyúk kertész módra
- 206. Tyúk parasztosan
- 207. Töltött pulykamell
- 208. Csejtei pulykaszelet
- 209. Zöldséggel párolt pulyka
- 210. Kiskőrösi töltött pulykamell
- 211. Különleges pulykamell filé
- 212. Pulykaropogós a Kiskárpátokból
- 213. Fürdőhelyi pulykaérmék
- 214. Fokhagymás libamell vagy libacomb
- 215. Vöröskáposztával párolt liba
- 216. Libamáj almával
- 217. Vörösboros kacs
- 218. Almás sült kacs

Vadhúsból készült ételek

- 219. Őzcomb vörösborban
- 220. Szarvas pörkölt
- 221. Vaddisznó tátrai módra
- 222. Sült fácán pikáns mártással
- 223. Fogoly gombával
- 224. Tejfölös vadnyúl

Halételek

- 225. Lomnici halásponty
- 226. Sörös ponty
- 227. Ponty savanyú káposztában
- 228. Dióval töltött csuka
- 229. Csallóközi csuka
- 230. Dunai halfilé
- 231. Fogas parasztosan
- 232. Fogas gombamártásban
- 233. Tátrai pisztráng
- 234. Pisztráng csiperkegombával
- Sós és édes sütemények**
- 235. Káposztás lepény
- 236. Kelt káposztás tekercs
- 237. Liptói káposztás kalács
- 238. Kesztlői paprikás kalács
- 239. Mocsai tejfölös kalács
- 240. Búcsús kifli
- 241. Krumplis pogácsa
- 242. Nyitrai rakott kalács
- 243. Karácsonyi kalács
- 244. Gyümölcsös kóttés
- 245. Burgonyás édes kenyér
- 246. Burgonyás cseresznyés lepény
- 247. Kelt hajtogatott kifli
- 248. Pozsonyi kifli
- 249. Mézes kalács
- 250. Apró mézes kalács
- 251. Koritnicai alma

ELŐSZÓ

Ebben a könyvecskében az érdeklődő északi szomszédunk, a szlovák nép, és részben a hazánkban élő szlovák nemzetiség konyhájának jellegzetességeiből kap ízelítőt. Honfitársaink közül száz- és százezrek szlovákiai útjaik során szívesen térnek be az út menti autósárdákba, vagy városi éttermekbe egy-egy adag káposztalevesre vagy juhtúrós sztrapacskára, ami itt, a liptói túró hazájában az igazi. A szlovák konyha iránti érdeklődés szerte a világon, így nálunk is - egyre nő. Az Etnikum kiadó ezzel a receptkönyvvel kíván elébe menni ennek az érdeklődésnek, s szlovák ételek receptjét adja a kulináris élvezeteknek hódolók kezébe.

A hagyományos szlovák ételek többsége a szükség és a szegénység korából származik. Ma a népi konyha iránti érdeklődés kelti ezeket ismét életre. A szlovák szakácsok - köztük Oscar díjas konyhaművészek - technológiailag módosítják, tökéletesítik, s ezáltal emelik nemzetközi hírűvé és kedvelté ezeket az ételeket. Természetesen ezek receptjeit is tartalmazza ez a szakácskönyv, mely a széleskörű felhasználás igényével készült. Kezdő szakácsok is sikerrel forgathatják, a gyakorlottaknak pedig sok új ötletet, variációs lehetőséget kínál.

Végül szükségesnek tartjuk megemlíteni, hogy a receptek általában négy személyre szólnak. Az Etnikum kiadó és a könyv összeállítója bízik abban, hogy az itt leírt szlovák ételek változatosabbá és gazdagabbá teszik sok magyarországi család étrendjét.

LEVESEK

001. Juhtúrós leves I.

(Demikát I.)

Hozzávalók: 20 dkg lipitói túró, 1,5 l víz (lehetőleg a sztrapacska főzőleve), 30 dkg burgonya vagy néhány kanál sztrapacska, 5 dkg füstölt szalonna, 1 babérlevél, 1 gerezd fokhagyma, késhegynyi pirospaprika, metélőhagyma, só.

Sós vízben, a babérlevéllel és a fokhagymával megfőzzük a megtisztított és kockára vágott burgonyát (vagy ha van, a tészta főzőlevét használjuk), elkeverjük benne a juhtúrót és ízlés szerint fűszerezük. A szalonnát kisütjük, zsírára szórjuk a pirospaprikát és kevés vízzel felengedve a leveshez öntjük.

Ha a sztrapacska főzőlevével készítettük, néhány kanál galuskát adunk hozzá. Tálalás előtt meghintjük apróra vágott metélőhagymával.

002. Juhtúrós leves II.

(Demikát II.)

Hozzávalók: 10 dkg juhtúró, 1 l forró víz, 2 dkg vaj, 5 dkg hagyma, 1 késhegynyi pirospaprika, só, kockára vágott fekete kenyér.

A forró vízben elkeverjük a juhtúrót, beledobjuk a karikára vágott hagymát, ízlés szerint sózzuk, paprikázzuk, végül beledobjuk a kockára vágott kenyeret. A kenyérral már nem főzzük, azonnal tálaljuk.

003. Juhtúrós leves III.

(Demikát III.)

Hozzávalók: 20 dkg érett juhtúró, 1,5 l víz, 10 dkg rétesliszt, 1 tojás, 3 dkg füstölt szalonna, pirospaprika, só.

A juhtúrót sós vízben felfőzzük. A tojásból és lisztből kemény tésztát gyúrunk, lereszeljük és a juhtúrós lébe szórjuk, megfőzzük. Az apró kockára vágott szalonnát kisütjük, megszórjuk a pirospaprikával és a leveshez öntjük.

004. Túrós leves

(Tvarohová polievka)

Hozzávalók: 20 dkg puha tehéntúró, 3 dkg hagyma, 4 dkg vaj, 6 dkg szikkadt fekete kenyér, 1,5 liter víz (tisztított burgonya vagy tészta főzőleve), köménymag, pirospaprika.

A túrót összedolgozzuk a reszelt hagymával, őrölt köménymaggal, paprikával és vajjal. Leöntjük a burgonya vagy tészta főzőlevével. Jól összekeverjük, a kockára vágott fekete kenyérral tálaljuk.

005. Tejeleves

(Hartovnica)

Hozzávalók: 1 l édes tej, 1 l víz, 4 dkg füstölt szalonna, só.

A sós vizet felforraljuk, és állandó keverés mellett beleszórjuk a lisztet. A lisztnek apró csomókba kell összeállnia. Ha megfőtt, hozzáadjuk az édes tejet és a kockára vágott, megpirított szalonnát.

006. Aludttejeleves

(Polievka z kyslého mlieka)

Hozzávalók: 0,5 kg burgonya, 1 l aludttej, 1 babérlevél, 2 tojás, 3 dkg liszt, só, víz.

Sós vízben a babérlevéllel megfőzzük a megtisztított, kockára vágott burgonyát. Az aludttejet elkeverjük a liszttel, a leveshez öntjük és összeforraljuk. Végül hozzáöntjük az elhabart tojásokat és még egyszer felforraljuk.

007. Hideg burgonyaleves aludttejjel és uborkával

(Studená zemiaková polievka s kyslým mliekom a uhorkami)

Hozzávalók: 60 dkg héjában főtt burgonya, 3 kisebb uborka, 1 l aludttej, 2 evőkanál olaj, kapor, só ízlés szerint.

Az aludttejbe beletesszük az olajat és az apróra vágott kaprot és jól összekeverjük. A főtt burgonyát és az uborkát megtisztítjuk, kockára vágjuk, megsózzuk, és az aludttejhez keverjük. Jól behűtve tálaljuk.

008. Hideg uborkaleves

(Studená uhorková polievka)

Hozzávalók: 0,5 l aludttej vagy tejföl, 1-2 dl tej, 1 salátauborka, 1 csomó zöldhagyma, kapor, só, ecet, mustár, cukor.

Az aludttejet simára keverjük a tejjel. Sóval, cukorral, mustárral és ízlés szerint egy kevés ecettel ízesítjük. Az uborkát meghámozzuk, hosszában négyfelé, majd szeletekre vágjuk, a zöldhagymát vékony karikára szeleteljük és belekeverjük az aludttejbe. Bőven meghintjük apróra vágott friss kaporral.

009. Savanyú burgonyaleves

(Zemiaková kyslá polievka)

Hozzávalók: 0,5 l aludttej, 1 l savó, 0,5 kg burgonya, 4 dkg liszt, 4 dkg füstölt szalonna, 1 babérlevél, só, kapor.

A megtisztított, kockára vágott burgonyát a babérlevéllel a savóban puhára főzzük. A lisztet elkeverjük az aludttejjel, a burgonyához öntjük, és összeforraljuk. Végül hozzáadjuk a kockára vágott, kisütött szalonnát és az apróra vágott kaprot.

010. Burgonyaleves szárított gombával és aszalt szilvával

(Zemiaková polievka s hubami a sušenými slivkami)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 2 dkg szárított gomba, 6 dkg hagyma, 10 szem aszalt szilva, 1 evőkanál olaj, 2 dkg liszt, 5 dkg mazsola, só.

A gombát beáztatjuk, áztató levében megfőzzük, majd apróra vágjuk és visszatesszük a főzőlébe. Az apróra vágott hagymát az olajban megfonnyasztjuk, rászórjuk a lisztet, megkeverjük és felöntjük a gombalével. Felforraljuk, hozzáadjuk a karikára vágott burgonyát, a kimagozott aszalt szilvát, a mazsolát, ízlés szerint sózzuk és készre főzzük.

011. Burgonyaleves gombával

(Zemiaková polievka s hubami)

Hozzávalók: 70 dkg burgonya, 20 dkg friss gomba, 1 szál petrezselyemgyökér, 12 dkg hagyma, 2 evőkanál olaj, petrezselyem zöldje, kapor, só és bors ízlés szerint.

A megtisztított és apróra vágott gombát, petrezselyemgyökeret és hagymát az olajon megpirítjuk. Felengedjük annyi vízzel, amennyi levest akarunk (kb. 1,2 l). Felforraljuk, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és puhára főzzük. Tejfőllel vagy búzadarával besűrítjük, s végül meghintjük az apróra vágott zöldpetrezselyemmel és kaporral.

012. Burgonyaleves árpagyönggyel (gerslivel)

(Zemiaková polievka s jačmeňovými krúpami)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 2 szál sárgarépa, egy kis darab petrezselyemgyökér, 6 dkg hagyma, 5 dkg vaj, fél pohár árpagyöngy, 1 babérlevél, őrölt bors, kapor, petrezselyem zöldje, só ízlés szerint.

Forró zöldséglében (lehet leveskocka is) feltesszük főni a megtisztított és kockára vágott burgonyát, és csaknem puhára főzzük. Hozzáadjuk a külön megfőzött árpagyöngyöt, a vajban megpárolt sárgarépát, petrezselyemgyökeret és hagymát. Sóval, borssal és babérlevéllel ízesítjük és készre főzzük. Végül meghintjük az apróra vágott zöldpetrezselyemmel és kaporral.

013. Burgonyaleves babbal

(Zemiaková polievka s fazuľou)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, fél pohár fehér bab, 2 szál sárgarépa, egy kis darab petrezselyemgyökér, 12 dkg hagyma, 6 dkg olvasztott vaj, őrölt bors, 1 babérlevél, kapor, petrezselyem zöldje, só ízlés szerint.

A megtisztított és megmosott babot 5-6 órát áztatjuk, majd ugyanabban a vízben megfőzzük. A sárgarépát, a petrezselyemgyökeret és a hagymát hosszában kettévágjuk, megsütjük és a levesbe tesszük. Hozzáadjuk a karikára vágott burgonyát, a babérlevelet, sózzuk, borsozzuk és készre főzzük. 5 dkg metélttészta vagy apróra tördelt spagettit is főzhetünk bele. Végül meghintjük az apróra vágott zöldpetrezselyemmel és kaporral.

014. Árvai káposztaleves

(Kapustová polievka z Oravy)

Hozzávalók: 1 húsleves (lehet kocka is), 6 dkg burgonya, 1 babérlevél, néhány szem fekete bors, 1 gerezd fokhagyma, 5 dkg hagyma, 3 dkg szárított (vagy 15 dkg friss) gomba, 15 szem aszalt szilva, 1 l savanyú káposztalé, tejföl ízlés szerint.

A húslevesben megfőzzük a hozzávalókat a burgonya kivételével. A burgonyából külön pürét készítünk. A tányér egyik sarkába teszünk néhány kanál burgonyapürét, arra merjük a levest, és 1-2 kanál tejjel tálaljuk. Ha nem bőjtben készül, karikára vágott kolbászt is főzhetünk bele.

015. Burgonyás káposztaleves

(Kapustová polievka so zemiakmi)

Hozzávalók: 0,5 kg savanyú káposzta, 0,5 kg burgonya, 0,5 l aludttej, 3 dkg liszt, 5 dkg füstölt szalonna, víz, só.

A káposztát vízben feltesszük főni. Amikor majdnem puha, hozzáadjuk a karikára vágott burgonyát és készre főzzük. Az aludttejet simára keverjük a liszttel, a leveshez öntjük és összeforraljuk. Végül beletesszük a kockára vágott, kisütött szalonnát.

016. Tejfölös káposztaleves

(Kapustnica so smotanou)

Hozzávalók: 25 dkg savanyú káposzta a levéllel együtt, 4 dkg liszt, 2 dl tejföl, 3 dkg hagyma, 2 dkg cukor, pirospaprika, 1 evőkanál olaj, köménymag, só.

A káposztát felaprítjuk, egy késhegynyi köménymaggal és szükség szerint sóval feltesszük főni. Az apróra vágott hagymát az olajon megfonnyasztjuk, megszórjuk bőven pirospaprikával és a leveshez öntjük. A tejfölt simára keverjük a liszttel, a levesbe öntjük és összeforraljuk. Liszt helyett sűrítethetjük a levest egy nagyobb reszelt nyers burgonyával is.

017. Szakolcai káposztaleves

(Skalická kapustnica)

Hozzávalók: 30 dkg savanyú káposzta a leve nélkül, 1 nyers sertéscsülök, 10 dkg nyers füstölt tarja, 10 dkg marha levestűs, 5 dkg parasztkolbász, 2 dkg szárított gomba, 10 db aszalt szilva, 4 dkg hagyma, 2 evőkanál olaj, szemes fekete bors, szegfűbors, babérlevél, pirospaprika, víz, só, 1 dl vörös bor.

Az olajon megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, rátesszük a kisebb szálakra vágott savanyú káposztát, a megmosott húsfélét, a kolbászt, a gombát, az aszalt szilvát és a fűszereket, vízzel felöntjük és lassú tűzön főzzük, amíg a húsfélék meg nem puhulnak. A húsokat kivesszük, kockára vágjuk és visszatesszük a levesbe. Beleöntjük a vörösbort és összeforraljuk. A kész levest szükség szerint utána sózzuk.

018. Lencseleves savanyú káposztával

(Šošovicová polievka s kyslou kapustou)

Hozzávalók: 20 dkg lencse, 6 dkg hagyma, 25 dkg savanyú káposzta, 3 dkg disznósír, 2 dkg liszt, egy kiskanál ecet, 2 dl tejföl, 1 tojássárgája.

A megmosott lencsét félpuhára főzzük. Hozzáadjuk a savanyú káposztát és az egészben hagyott hagymát. A zsírból és a lisztből rántást készítünk, felengedjük az ecettel savanyított vízzel, a leveshez öntjük, megsózzuk és összeforraljuk. A tojássárgájával elkevert tejfölt a kész leveshez öntjük.

019. Savanyú lencseleves

(Kyslá šošovicová polievka)

Hozzávalók: 20 dkg lencse, 30 dkg burgonya, 2 dl tejföl, 4 dkg liszt, 3 dkg füstölt szalonna, 1 babérlevél, víz, só.

A beáztatott lencsét feltesszük főni. Mielőtt teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát és a babérlevelet. Megsózzuk és puhára főzzük. A tejfölt összekeverjük a liszttel, a leveshez öntjük és összeforraljuk. Végül a leveshez adjuk a kockára vágott, kisütött szalonnát.

020. Tanyasi leves

(Kopaničiarská polievka)

Hozzávalók: 25 dkg szárazbab, 20 dkg savanyú káposzta, 20 dkg burgonya, 4 dkg zsír, 4 dkg liszt, pirospaprika, só.

Az átválogatott, megmosott babot éjszakára beáztatjuk. Másnap az áztatóvízben feltesszük főni. Külön megfőzzük a savanyú káposztát. Amikor a bab már majdnem puha, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát és együtt főzzük tovább a zsírból, lisztből és pirospaprikából rántást készítünk, vízzel felöntjük, a leveshez adjuk és összeforraljuk. Végül a kész leveshez keverjük a megfőtt savanyú káposztát is.

021. Szlovák bableves

(Slovenská fazuľová polievka)

Hozzávalók: 25 dkg fehérbab, 4 dkg zsír, 4 dkg liszt, 1 hagyma, pirospaprika, őrölt feketebors, 0,5 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, ecet, cukor, só, kapor.

A babot átválogatjuk, megmossuk és éjszakára beáztatjuk, majd másnap áztatólevében puhára főzzük. A megreszelt hagymából, zsírból és lisztből világos rántást készítünk, beleszórjuk az őrölt borsot és a pirospaprikát, gyorsan elkeverjük, vízzel felöntjük, és jól összeforraljuk, majd a levesbe öntjük. Végül a leveshez adjuk a kevés liszttel simára kevert tejfölt, a zúzott fokhagymát, és állandóan kevergetve még egyszer összeforraljuk. A kész levest ecettel, sóval, cukorral ízesítjük és meghintjük az apróra vágott kaporral.

022. Bableves árpagyönggyel

(Fazuľová polievka s krúpami)

Hozzávalók: 15 dkg szárazbab, 10 dkg leveszöldség, 8 dkg árpagyöngy, 6 dkg füstölt szalonna, víz, só.

A beáztatott babot feltesszük főni. Amikor félig puha, hozzáadjuk a felaprított leveszöldséget, megsózzuk és tovább főzzük. Amikor a zöldség is majdnem megpuhult, beleszórjuk az átválogatott és megmosott árpagyöngyöt, és együtt készre főzzük. A kész levesbe beleöntjük a kockára vágott, kisütött füstölt szalonnát.

023. Pilisi sárgaborsó leves

(Pilíšká hrachová polievka)

Hozzávalók: 15 dkg sárgaborsó, 2 dkg zsír, 2 dkg liszt, 4 dkg zeller, 4 dkg sárgarépa, 2 dkg petrezselyemgyökér, 2 dkg hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, néhány szem fekete bors, késhegynyi majoránna, víz vagy füstölt hús főzőleve, só.

A megtisztított borsót néhány órára beáztatjuk, majd áztatólevével együtt vízben vagy a füstölt lében feltesszük főni. Hozzáadjuk az egészben hagyott hagymát, a fokhagymát és a fűszereket. Ha megpuhult, világos rántással berántjuk. Főzhetünk bele karikára vágott füstölt kolbászt, tálalhatjuk kockára vágott főtt füstölt hússal vagy pirított zsemlekockával is.

024. Sárgaborsó leves árpagyönggyel

(Hrachová polievka s krúpami)

Hozzávalók: 10 dkg sárgaborsó, 5 dkg árpagyöngy, 5 dkg vaj, 5 dkg liszt, 2 dkg hagyma, 1 l csontlé, 1 dl tejszín, 2 tojássárgája, só, fekete bors.

A borsót puhára főzzük és szitán áttörljük. A vajon megfonnyasztjuk a hagymát, megszórjuk a liszttel és a csontlével felengedjük. Az árpagyöngyöt külön megfőzzük és leszűrjük. A borsót és az árpagyöngyöt a levesbe keverjük. A levesestálba tesszük a tojássárgákat és a tejszínt, rámerjük a levest és jól összekeverjük.

025. Gombaleves reszelt tésztával

(Hubová polievka so strúhaným cestom)

Hozzávalók: 10 dkg friss erdei gomba, 4 dkg zsír, 3 dkg liszt, 4 dkg hagyma, pirospaprika, köménymag, őrölt feketebors, petrezselyemzöld, só.

A reszelt tésztához: 1 tojás, 10 dkg rétesliszt, só.

A megtisztított, felszeletelt gombát sós vízben megfőzzük. Az apróra vágott hagymával a zsírból és lisztből rántást készítünk, meghintjük a pirospaprikával és köménymaggal, langyos

vízzel felengedjük és felforraljuk. Beleöntjük a levesbe és jól összeforraljuk. A tojásból és a réteslisztből kevés sóval keményebb tésztát gyúrunk, nagylukú reszelőn lereszeljük és a levesbe főzzük. Végül a kész levest meghintjük az apróra vágott petrezselyemzölddel.

026. Téli gombaleves

(Zimová hubová polievka)

Hozzávalók: 3-4 dkg szárított gomba, 20 dkg burgonya, 3 dkg zsír, 3 dkg hagyma, 3 dkg liszt, pirospaprika, őrölt köménymag, só.

A szárított gombát beáztatjuk, majd az áztató vízben megfőzzük. A zsíron megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, meghintjük a liszttel, kissé megpirítjuk, megszórjuk pirospaprikával és felöntjük a gombával. Beletesszük a kockára vágott burgonyát, a köménymagot, megsózzuk és készre főzzük.

027. Miavai zöldségleves

(Myjavská zeleninová polievka)

Hozzávalók: 12 dkg hagyma, 2 evőkanál olaj, 25 dkg leveszöldség (sárgarépa és petrezselyemgyökér), 5 dkg karfiol, 20 dkg burgonya, só, ételízesítő, 1 tojás, 6 dkg búzadara, só, petrezselyemzöld.

A hagymát apróra vágjuk és az olajon mérsékelten megpirítjuk. Rádobjuk a vékony csíkokra vágott leveszöldséget és a rózsáira bontott karfiolt, és együtt pároljuk tovább. Külön sós vízben megfőzzük a kockára vágott burgonyát, hozzáöntjük a megpárolt zöldséget és ételízesítővel megízestjük. A tojásfehérjét habbá verjük, hozzákeverjük a sárgáját, a búzadarát, megsózzuk, és apró galuskákat szaggatunk a forrásban lévő levesbe. Amikor a galuska megfőtt, a levesbe szórjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet is.

028. Zöldségleves sajttal

(Zeleninová polievka so syrom)

Hozzávalók: 4-4 dkg sárgarépa, petrezselyemgyökér és zeller, egy kis darab póréhagyma, 4 dkg zsír, 2 dkg liszt, 1 l víz, 1 húsleveskocka, 10 dkg burgonya, őrölt szerecsendió, só, 2 dl tej, 4 dkg reszelt sajt.

A megtisztított zöldséget apró kockára vágjuk, meghintjük a liszttel és a zsíron megpirítjuk. Felöntjük forró vízzel, amelyben feloldottuk a húsleves-kockát. Ha felforrt, beledobjuk a kockára vágott burgonyát és együtt puhára főzzük. A kész levest sóval és reszelt szerecsendióval megízestjük, és beleöntjük a forró tejet. A tányérban a forró levest megszórjuk reszelt sajttal.

029. Zsarnócai tökleves

(Žarnovická tekvicová polievka)

Hozzávalók: 25 dkg gyalult tök, 4 dkg vaj, 3 dkg liszt, 2,5 dl tejföl, ecet, kapor, só.

A tököt sós vízben puhára főzzük. A vajból és lisztből világos rántást készítünk, kevés vízzel felöntjük, majd összekeverjük a tejjel, a tökhöz öntjük, és jól összeforraljuk. A kész levest ízlés szerint utána sózzuk, ecettel savanyítjuk és bőven meghintjük apróra vágott kappalalal.

030. Póréhagyma leves

(Pórová polievka)

Hozzávalók: 25 dkg póréhagyma, 1 evőkanál olaj, 2 húsleveskocka. A galuskához: 15 dkg csirkemáj, 1 zsemle, 1 evőkanál zsemlemorzsza, 1 tojás, só, őrölt bors, majoránna, petrezselyemzöld.

A póréhagymát vékony karikára vágjuk, az olajon megpároljuk, felöntjük 1,5 l vízzel és beledobjuk a két húsleveskockát. Az elkapart csirkemájat összekeverjük a tejben megáztatott, kinyomott zsemelével, a tojással, borssal, majoránnával, a finomra vágott petrezselyemzölddel és só helyett egy kis ételízesítővel ízesítjük. Ha túl lágy, egy kevés zsemlemorzsát keverünk hozzá. Összedolgozzuk és kb. 20 percig állni hagyjuk. A forrásban lévő levesbe szaggatjuk és készre főzzük.

031. Kaporleves

(Kôprová polievka)

Hozzávalók: 3 dkg vaj, 4 dkg liszt, víz, 3 dl tejjöl, só, ecet, kapor, 1 zsemle.

A vajból és lisztből világos rántást készítünk. Felöntjük a vízzel elkevert tejföllel és összefőzzük. Végül ízlés szerint ecettel savanyítjuk és beleszórjuk az apróra vágott kaprot. A zsemlet csíkokra vágjuk, szárazon megpirítjuk és tálalás előtt a levesbe tesszük.

032. Kenyérleves

(Chlebová polievka)

Hozzávalók: 10 dkg szikkadt fekete kenyér, 4 dkg zsír, 3 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, bors, csontlé (víz), pirospaprika, só.

A lereszelt hagymát és fokhagymát megfonnyasztjuk a zsíron. Hozzáteesszük a kockára vágott kenyeret, megpirítjuk, megszórjuk pirospaprikával és felöntjük a csontlével. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.

033. Kubini birkaleves

(Kubínska barania polievka)

Hozzávalók: 40 birkahús, 1 kg marhacsont, 10 szem szegfűbors, 10 szem fekete bors, só, 30 dkg levestöldség, 5 dkg hagyma, 20 dkg kelkáposzta, 50 dkg burgonya, 2 dkg árpagyöngy.

A megmosott húst és csontot felöntjük vízzel, sóval, szegfűborssal és fekete borssal fűszerezük és lassú tűzön főzzük. Amikor a hús már félpuha, hozzáadjuk a hagymát és a levestöldséget. A csíkokra vágott kelkáposztát és a kockára vágott burgonyát a húslé felében puhára főzzük. Ha a hús megpuhult, kivesszük a levesből és a húslét átszűrjük. Sós vízben külön megfőzzük az árpagyöngyöt, leöblítjük és a puhára főtt kelkáposztával és burgonyával együtt az átszűrt leveshez adjuk. A húst kicsontozzuk, kockára vágjuk, a tányérokba osztjuk és rámerjük a forró levest.

034. Zöldséges birkaleves

(Barania polievka so zeleninou)

Hozzávalók: 50 dkg kicsontozott birkacomb, 30 dkg birkacsont, 15-15 dkg sárgarépa, petrezselyemgyökér és zeller, 5 dkg póréhagyma, 6 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 5 dkg liszt, 2 dkg zsír, 1 paradicsom, őrölt bors, pirospaprika, petrezselyemzöld, só.

A megmosott, kicsontozott húst és a csontot hideg vízben feltesszük főni. Lassú tűzön puhára főzzük és a levét leszűrjük. A zsírból és a lisztből világos rántást készítünk, rádobjuk a finomra vágott hagymát, megfonnyasztjuk, meghintjük a pirospaprikával és felöntjük a leszűrt levessel. Amikor felforr, beletesszük a csíkokra vágott zöldséget, sóval és a fűszerekkel ízesítjük. A főtt húst kockára vágjuk és visszatesszük a levesbe.

035. Pacalleves I.

(Držková polievka I.)

Hozzávalók: 30 dkg pacal, 2 dkg zsír, 2 dkg füstölt szalonna, 2 dkg liszt, 2 dkg hagyma, 2 dkg búzadara, víz, só, petrezselyemzöld.

A megtisztított pacalt hideg vízben feltesszük főni, és a vizet főzés közben kétszer-háromszor cseréljük. Az apró kockára vágott szalonnát a zsírban megsütjük, hozzáadjuk a lisztet és az apróra vágott hagymát és együtt pirítjuk tovább. Leöntjük a pacal főzőlevével, megsózzuk és összeforraljuk. Végül belefőzzük a búzadarát. A pacalt csíkokra vágjuk, visszatesszük a levesbe. A kész levest meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel.

036. Pacalleves II.

(Držková polievka II.)

Hozzávalók: 50 dkg pacal, 4 dkg zsír, 4 dkg füstölt szalonna, 4 dkg liszt, 4 dkg hagyma, pirospaprika, őrölt bors, őrölt köménymag, 2 gerezd fokhagyma, majoránna, só.

A megtisztított pacalt hideg vízben feltesszük főni, és a vizet főzés közben kétszer-háromszor cseréljük. Amikor a pacal megpuhult, kivesszük, csíkokra vágjuk, a szalonnán átsütjük és visszatesszük a levesbe. A zsírból és a lisztből a hagymával világos rántást készítünk, meghintjük pirospaprikával és őrölt borssal, felengedjük a pacal langyosra hűlt főzőlevével, visszaöntjük a pacalra, hozzáadjuk az őrölt köményt és a zúzott fokhagymát és tovább főzzük.

Végül beleszórjuk a morzsolt majoránnát, ízlés szerint még megsózzuk és megborsozzuk. Kenyérrel tálaljuk.

037. Óbarsi halles

(Starotekovská rybia polievka)

Hozzávalók: 1 kg bármilyen hal, 2 dkg zsír vagy olaj, 5 dkg hagyma, 15 dkg leveszöldség, 2 dkg liszt, só, 2 babérlevél, őrölt feketebors, pirospaprika, 1 kis darab csípős paprika, 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg burgonya, 2 dl fehér bor, szerecsendió-virág.

A halat megtisztítjuk, kibelevjük és szeletekre vágjuk. A fejéből a leveszöldség felével, hagymával, fokhagymával, babérlevéllel és csípős paprikával alaplevet főzünk. Egy kisebb edényben külön megfőzzük az ikrát vagy a tejet, néha megkeverve, hogy oda ne égjen. Egy másik fazékban, a borral együtt megfőzzük a zöldség másik felét csíkokra vágva, a halszeleteket, a kockára vágott burgonyát. Közben világos paprikás rántást készítünk, felöntjük a leszűrt és kihűtött alaplével, sóval és a szerecsendió-virággal ízesítjük, és jól elkeverjük, összeforraljuk és átszűrjük. Hozzáöntjük a megfőtt zöldséges halszeletekhez, beleöntjük a megfőtt ikrát is. Zsírban pirított kenyérrel vagy zsemelével tálaljuk.

038. Tejfölös halles

(Rybia polievka so smotanou)

Hozzávalók: 1 kg bármilyen hal, só, 1,5 l víz, 12 dkg leveszöldség, 3 dkg hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 0,5 l tejföl, 2 dkg liszt, a hal ikrája vagy teje, 1 dkg zsír, 1 babérlevél, néhány szem szegfűbors és fekete bors, ételízesítő.

A leveszöldséget a hagymával, fokhagymával és a fűszerekkel puhára főzzük. Ekkor beletesszük a megtisztított halat és 15 percig (amíg a hal meg nem puhul) együtt főzzük tovább. A levest leszűrjük, behabarjuk a tejfőllel elkevert liszttel. Az ikrát vagy a tejet kevés zsíron megpirítjuk, beletesszük a levesbe és összeforraljuk, végül visszatesszük a halat is.

039. Nyári halles

(Letná rybia polievka)

Hozzávalók: 50 dkg halhús, 1,5 l víz, 12 dkg zöldség, 5 dkg vaj, 2 dkg liszt, 8 dkg karfiol, 2 tojássárgája, 4 evőkanál tejszín, só.

A felszeletelt leveszöldséget a vajon megpirítjuk, meghintjük a liszttel. A halhúst külön vízben megfőzzük, lecsepegtetjük, kicsontozzuk, feldaraboljuk és a zöldséghez adjuk. Rászűrjük a hal főzőlevét, beletesszük a rózsáira szedett karfiolt és kb. 15 percig együtt főzzük tovább. Tálalás előtt a tojássárgákat elkeverjük a tejszínnel és néhány kanál kihűlt halléval és a levesbe öntjük, már nem forraljuk fel.

040. Nyúlles

(Polievka z domáceho kráľika)

Hozzávalók: 1 kisebb házinyúl, 4 dkg zsír, 5 dkg hagyma, 30 dkg burgonya, 1 tojás, 8 dkg rétesliszt, pirospaprika, víz, só.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megfonnyasztjuk, meghintjük a pirospaprikával. Rádobjuk a feldarabolt nyulat. Kissé megpároljuk, majd felöntjük vízzel. Amikor a hús már majdnem puha, beletesszük a kockára vágott burgonyát, megsózzuk és tovább főzzük. A tojásból és a lisztből galuskatésztát keverünk, és amikor a hús már puha, apró galuskákat szaggatunk a levesbe.

HAGYOMÁNYOS SZLOVÁK NÉPI ÉTELEK

041. Köleskása

(Pšenová kaša)

Hozzávalók: 30 dkg köles, 3 dl tej, 5 dkg füstölt szalonna vagy 5 dkg vaj, 4 dkg porcukor, fahéj és só ízlés szerint.

1 liter enyhén sós vízbe beleszórjuk a jól megmosott kölest, felforraljuk, és 10-15 percig főzzük. Ezután a vizet leöntjük, a köleshez öntjük a tejet és közepes tűzön még 40-50 percig főzzük. A kész kását összekeverjük a kisütött füstölt szalonnával.

Tálalhatjuk édesen is: a kész kását megszózzuk fahéjas cukorral vagy lekvárral kínáljuk.

042. Tepsiben sült köleskása szilvával

(Zapekaná pšenová kaša so slivkami)

Hozzávalók: 30 dkg köles, 0,5 l tej, víz, só, cukor, 8 dkg vaj, 20 dkg aszalt szilva, fahéjas cukor.

Az átválogatott és megmosott köleskását sóval és cukorral ízesített vízben feltesszük főni. Később hozzáöntjük a tejet, és puhára főzzük. A meleg kásába belekeverjük a vaj felét. A köleskása felét vajjal kikent tepsibe vagy tűzálló tálba simítjuk, szétterítjük rajta a megmosott és lecsepegtetett aszalt szilvát és befedjük a kása másik felével, és a sütőben megsütjük. Sütés közben megkenjük a vaj másik felével. Fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

043. Hajdinakása erdei gombával

(Pohánková kaša s hríbami)

Hozzávalók: 30 dkg hajdinakása, 5 dkg szárított vagy 50 dkg friss erdei gomba, 3 dkg hagyma, 10 dkg zsír vagy egyéb zsiradék, só.

A szárított gombát jól megmossuk, lábosba tesszük, leöntjük vízzel és egy-másfél órát áztatjuk. Ha a gomba megduzzadt, kivesszük, felaprítjuk, megsózzuk és visszatesszük az áztatólébe, és feltesszük főni.

Ha friss gombát használunk, mosás után azonnal felszeleteljük és feltesszük főni. Amikor a gomba főzőlevele felforr, beleszórjuk a szárazon megpirított hajdinakását és megkeverjük. Ha besűrűsödik, a lángot mérsékeljük, és a kását egy-másfél óráig fedő alatt főzzük tovább. A zsíron megpirítjuk az apróra vágott hagymát és a kásához keverjük.

044. Árpakása szalonnával

(Jačmenná kaša so slaninou)

Hozzávalók: 30 dkg árpagyöngy, víz, só, 1 dkg liszt, 8 dkg füstölt szalonna, 4 dkg hagyma.

Az átválogatott és megmosott árpagyöngyöt forrásban lévő sós vízbe szórjuk és puhára főzzük. A kész kását a tányérokban megszórjuk a kisütött szalonnával és a lisztben megforgatott, a szalonna zsírjában megsütött hagymakarikákkal.

045. Törtpaszuly

(Fazuľová kaša)

Hozzávalók: 30 dkg fehérbab, víz, só, 8 dkg rétesliszt, 8 dkg zsír, 4 dkg hagyma.

Az átválogatott, megmosott és beáztatott babot kevés vízben puhára főzzük. Ha már szétfő, meghintjük a liszttel, a fakanállal összetörjük és állandóan keverve péppé főzzük. Az apróra vágott hagymát a zsíron megpirítjuk, és ezzel locsoljuk meg a törtpaszulyt.

046. Savanyú káposzta babbal és burgonyával

(Kyslá kapusta s fazuľou a so zemiakmi)

Hozzávalók: 15 dkg szárazbab, 0,5 kg savanyú káposzta, 25 dkg burgonya, 8 dkg füstölt szalonna, 4 dkg hagyma, 2 dkg liszt, víz, szükség szerint só.

A babot éjszakára beáztatjuk, majd feltesszük főni. Amikor már majdnem puha, beleaprítjuk a meghámozott burgonyát, megsózzuk, és készre főzzük. A savanyú káposztát külön megfőzzük. A kockára vágott szalonnát kisütjük, megfuttatjuk rajta a hagymát, ráhintjük a lisztet, és együtt kissé megpirítjuk. Felengedjük egy kevés vízzel, a káposztához öntjük és összeforraljuk.

047. Lencsepüré

(Šošovicová kaša)

Hozzávalók: 30 dkg lencse, víz, só, 10 dkg rétesliszt, 8 dkg füstölt szalonna, 5 dkg hagyma.

A beáztatott lencsét megfőzzük. Ha már szétfőtt, meghintjük a liszttel, megsózzuk és állandóan kevergetve pürévé összeforraljuk és a fakanállal pürévé törjük. A szalonnát apró kockára vágjuk, és a szalonnával együtt megsütjük az apróra vágott hagymát. A lencsepürét a hagymás szalonnával tálaljuk.

048. Tepsis borsó

(Tepšový hrach)

Hozzávalók: 30 dkg száraz borsó, 20 dkg árpagyöngy, 10 dkg hagyma, só, 2 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors, 6 dkg zsír.

Az átválogatott borsót éjszakára hideg vízben beáztatjuk, másnap puhára főzzük. Az árpagyöngyöt átválogatjuk, megmossuk, és bő sós vízben puhára főzzük. A megfőtt borsót összekeverjük a megfőtt árpagyönggyel, megsózzuk, belekeverjük a zúzott fokhagymát, a feketeborsot, és a karikára vágott, zsíron megpirított hagymát. Jól összekeverjük, kizsírzott tepsibe terítjük és sütőben átsütjük.

049. Köleskásás metélt

(Opatance I.)

Hozzávalók: 40 dkg köles, 50 dkg rétesliszt, 1 tojás, só, víz, 8 dkg zsír, 6 dkg hagyma.

A kölest megmossuk, vízzel leöntjük, megsózzuk és puhára főzzük. A tojásból és lisztből a sóval és kevés vízzel keményebb tésztát gyúrunk, kinyújtjuk és szélesebb rövid metéltre vágjuk. Az apróra vágott hagymát a zsíron megpirítjuk. A metéltet kifőzzük, jól lecsepegtetjük és összekeverjük a köleskásával és a pirított hagymával.

050. Köleskásás krumplinudli

(Opatance II.)

Hozzávalók: 28 dkg tisztított, főtt burgonya, 8 dkg rétesliszt, 25 dkg köles, só, 12 dkg zsír, 8 dkg hagyma, aludttej.

Az áttört főtt burgonyából a lisztel tésztát gyúrunk, nudlit sodrunk belőle, sós vízben kifőzzük, és jól lecsepegtetjük. A megmosott kölest sós vízben puhára főzzük. A nudlit összekeverjük a megfőtt kölessel, megszírozzuk, lefedjük és a sütőben átsütjük. A karikára vágott hagymát a zsíron megpirítjuk és meglocsoljuk vele a tésztát. Aludttejjel tálaljuk.

051. Káposztás lepénykék

(Kapustové lokše)

Hozzávalók: 1 kg fejes káposzta, 35 dkg liszt, 8 dk zsír, só.

A káposztát lereszeljük. Összekeverjük a lisztel, kicsit megsózzuk és összedolgozzuk. Lisztezett gyúródeszkán egyforma darabokra vágjuk, és a darabokat kerekre nyújtjuk. A tűzhely lapján (vagy vasserpenyőn zsír nélkül) megsütjük. A megsült lepénykéket zsírral megkenjük és egymásra rakjuk.

052. Cicege (tócsni, lapcsánka)

(Zemiaková baba)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 12 dkg liszt, 4 dkg zsír, 6 dkg szalonna, 3 gerezd fokhagyma, 5 dkg hagyma, só, őrölt fekete bors, majoránna.

A burgonyát megtisztítjuk és lereszeljük. Hozzákeverjük a lisztet, a reszelt hagymát, a sóval elkapart fokhagymát, borsot, majoránna és a kisütött szalonnát. Jól összekeverjük, vastagon kizsírzott tepsibe terítjük és a sütőben megsütjük.

053. Cicege füstölt juhsajttal

(Zemiaková baba s oštiepkom)

Hozzávalók: 1,5 kg burgonya, 1 tojás, 15 dkg liszt, 1 dkg zsír, 15 dkg füstölt juhsajt, őrölt fekete bors, köménymag, majoránna.

A burgonyát meghámozzuk, lereszeljük, jól összekeverjük a tojással, lisztel és a fűszerekkel. Kizsírzott tepsibe terítjük, tetejét befedjük a karikára vágott füstölt juhsajttal (a juhsajtot parenycával is helyettesíthetjük), és a sütőben megsütjük. Melegen, aludttejjel tálaljuk.

054. Cicege serpenyőben sütvé

(Zemiaková haruľa)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg liszt, 2 tojás, só, 4 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors, majoránna, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Összekeverjük a tojásokkal, a lisztel, reszelt hagymával, sóval összezúzott fokhagymával és a fűszerekkel. Serpenyőben megforrasztjuk a

zsírt vagy olajat, belemerünk egy merőkanál tésztát, elsimítjuk, és mindkét oldalukat ropogós pirosra sütjük.

055. Zempléni burgonyalepény (Zemplínske zemiakové placky)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 18 dkg liszt, só, őrölt fekete bors, 15 dkg cserkészkolbász, 4 dkg füstölt szalonna, 1 gerezd fokhagyma, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Összekeverjük a liszttel, sóval, fekete borssal, zúzott fokhagymával, belekeverjük a tojást és a darált cserkészkolbászt. A meglehetősen híg masszából forró zsírban lepényeket sütünk, mindkét oldalukon ropogósra pirítva.

056. Káposztás burgonyalepény (Zemiakové dolky s kapustou)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 20 dkg savanyú káposzta, 10 dkg liszt, 5 dkg füstölt szalonna, 3 dkg hagyma, 1 tojás, 2 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors, só, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Összekeverjük a tojásokkal, a liszttel, a zsírban megpirított apróra vágott hagymával, sóval összezúzott fokhagymával és a fűszerekkel. A savanyú káposztát jól kinyomjuk, apróra vágjuk és a burgonyához keverjük. Serpenyőben megforrósítjuk a zsírt vagy olajat, kanállal kis lepénykéket merünk bele, és mindkét oldalukat ropogós pirosra sütjük.

057. Parasztcsemege (Sedliacka pochúťka)

Hozzávalók: 4 burgonya, 3 dkg zsír, 4 dkg hagyma, só, őrölt fekete bors, 10 dkg parasztkolbász, 5 dkg eidami sajt.

A burgonyát meghámozzuk és káposztareszelőn lereszeljük. A zsírt serpenyőben megforrósítjuk, ráterítjük a reszelt burgonyát, és lefedve pároljuk. Amikor a burgonya alsó fele megpirul, megfordítjuk, megszórjuk az apróra vágott hagymával, megsózzuk, megborsozzuk, beterítjük a karikára vágott kolbással, megszórjuk a reszelt sajttal, és lefedve még rövid ideig pároljuk. Végül leöntjük az elhabart tojással, és hirtelen lángon megsütjük.

058. Pirított krumpligaluska juhtúróval (Džadky)

Hozzávalók: 1,25 kg burgonya, 25 dkg liszt, só, 5 dkg hagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 20 dkg juhtúró (vagy 20 dkg keményebb tehéntúró és 10 dkg vaj).

A meghámozott burgonyát kockára vágjuk és forró, sós vízben feltesszük főni. Ha megfőtt, a víz egy részét leöntjük, rászórjuk a lisztet, és állandóan keverve néhány percig főzzük. A tűzhely szélén 10 percig állni hagyjuk, majd simára keverjük. A tésztából kanállal dió nagyságú gombócokat formálunk és zsíron kissé megpirítjuk. Pirított hagymával és juhtúróval, vagy olvasztott vajjal meglocsolva morzsolt tehéntúróval tálaljuk.

059. Juhtúrós sztrapacska (Bryndzové halušky)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, só, 25 dkg juhtúró, 10 dkg füstölt szalonna, tejföl, metélőhagyma.

A meghámozott burgonyát lereszeljük, összekeverjük a sóval és a liszttel (a tésztának el kell válnia az edény falától). Forrásban levő vízbe mint a galuskát beleszaggatjuk, s amikor feljött a víz felszínére, szűrőkanállal kiszedjük, forró vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük.

Meglocsoljuk a kiolvasztott szalonna zsírával, megszórjuk az elmorzsolt juhtúróval és a szalonnából maradt töpörtyűvel. Meglocsolhatjuk néhány kanál tejjel és meghintjük az apróra vágott metélőhagymával. Tálalhatjuk tehéntúróval is.

060. Káposztás sztrapacska (Kapustové strapačky)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, só, 2 tojás, 12 dkg füstölt szalonna, 0,5 kg savanyú káposzta.

A meghámozott burgonyát lereszeljük, és jól összekeverjük a tojásokkal, liszttel és sóval. A tésztából forrásban lévő vízbe galuskát szaggatunk. Ha feljött, szűrőkanállal kiszedjük, forró vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. A szalonnát kockára vágjuk, kiolvasztjuk, rátesszük a savanyú káposztát és megpároljuk. Ha kész, hozzákeverjük a kifőtt galuskát.

061. Káposztás-krumplis sztrapacska

(Horniacke úhrabky)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 24 dkg liszt, só, 50 dkg héjában főtt burgonya, 4 dkg zsír, 4 dkg füstölt szalonna, 6 dkg hagyma, 30 dkg savanyú káposzta.

A nyers burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Hozzákeverjük a lisztet, megsózzuk, és forró sós vízbe galuskát szaggatunk belőle. Ha megfőtt, leszűrjük. A héjában főtt burgonyát meghámozzuk és kockára vágjuk. A szalonnát kockára aprítjuk, kiolvasztjuk, megfuttatjuk rajta az apróra vágott hagymát, rátesszük a savanyú káposztát és megpároljuk. Végül jól összekeverjük a galuskát, a párolt savanyú káposztát és a kockára vágott főtt burgonyát.

062. Cigánygaluska

(Cigánske halušky)

Hozzávalók: 25 dkg puha túró, 25 dkg liszt, 1 tojás, só, 1 csokor kapor, 1 evőkanál olaj, 10 dkg füstölt szalonna, 2,5 dl tejföl.

A lisztet összedolgozzuk a túróval, tojással, sóval és fél csokor apróra vágott kaporral. A tésztát 10 percig állni hagyjuk. Vízet forralunk, megsózzuk és beleöntjük az olajat, és ebbe galuskát szaggatunk a tésztából. Ha megfőtt, kiszedjük, leöblítjük, és a tányéron megszórjuk a kisütött szalonnakockákkal, a maradék apróra vágott kaporral, és meglocsoljuk a tejföllel.

063. Juhtúrós pirog

(Bryndzové pirohy)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg rétesliszt, 1 tojás, só, 0,5 kg juhtúró, 8 dkg füstölt szalonna, kapor.

A héjában megfőzött burgonyát meghámozzuk és áttörjük. (20 dkg áttört burgonyát félreteszünk a töltelékhez) Hozzáadjuk a lisztet, a tojást a sót, és jól összegyúrjuk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, kis téglalapokra vágjuk. A téglalapok egyik felére egy kanál töltelékkel halmozunk, ráhajtjuk a másik felét, széleit jól összenyomkodjuk és forró sós vízben kifőzzük. Kiszedjük, elmorzsolt juhtúróval és apróra vágott kaporral meghintjük.

Töltelék: A félretett áttört burgonyát összedolgozzuk a juhtúró felével.

064. Juhtúrós táska

(Bryndzové taštičky)

Hozzávalók: 70 dkg burgonya, 22 dkg liszt, 6 dkg búzadara, 2 tojás, só, 20 dkg juhtúró, metélőhagyma, őrölt fekete bors, 5 dkg füstölt szalonna, 5 dkg juhtúró a megszóráshoz.

A burgonyát héjában megfőzzük és burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a búzadarát, a tojásokat, 5 dkg juhtúrót és a sót, és tésztát gyúrunk. 3 cm vastagra kinyújtjuk és nagyobb pohárral kiszúrjuk. 15 dkg juhtúrót összekeverünk az apróra vágott metélőhagymával és a fekete borssal, szükség szerint sózzuk és megtöltjük vele a tésztakarikákat, összehajtjuk, a széleit jól összenyomkodjuk. Sós vízben kifőzzük, meleg vízzel leöblítjük, a kockára vágott, kisütött szalonnával és juhtúróval megszórva tálaljuk.

065. Nagyrőcei gombóc

(Revúcke gul'ky)

Hozzávalók: 2 kg burgonya, 30 dkg füstölt hús vagy 20 dkg töpörtyű, 10 dkg füstölt szalonna, só, őrölt fekete bors, majoránna, 2 gerezd fokhagyma, liszt.

A burgonyát meghámozzuk, lereszeljük, levét szitán lecsepegtetjük, majd kézzel még jól kinyomjuk. Tálba tesszük, hozzákeverjük a darált füstölt húst vagy töpörtyűt, a sót, a fűszereket, a zúzott fokhagymát és vagy két evőkanál lisztet. Jól összedolgozzuk, kis gombócokat formálunk belőle, amelyeket lisztben meghempergetünk. A gombócokat forró sós vízben kifőzzük, kiszedjük. A szalonnát kockára vágjuk, kisütjük, és a gombócra öntjük.

Tálalhatjuk a gombócot káposztalevessel is. (A burgonya kinyomott levét felhasználhatjuk a leveshez.)

066. Burgonyás palacsinta (Zemiakové palacinky)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg liszt, 20 dkg szilvalekvár, 8 dkg mák, 6 dkg zsír, 10 dkg porcukor, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk. Ha kihűlt, lereszeljük és a liszttel és kevés sóval lágy tésztát gyúrunk belőle. A tésztából hengert formálunk, egyforma darabokra vágjuk, a darabokat kerekre nyújtjuk és a tűzhely lapján vagy száraz vasserpenyőben megsütjük. A kész palacsintákat megkenjük zsírral és lekvárral és összetekerjük. Darált töpörtyűvel megkenve főzelékekhez feltétnek is adhatjuk.

067. Juhtúrós palacsinta (Bryndzové palacinky)

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 12 dkg vaj, 4 dl tej, 1 tojás, 1 tojássárgája, só. A töltelékhez: 25 dkg juhtúró, 2 dkg vaj, 1 tojássárgája, 1 dl 12 %-os tejföl, kapor, só.

A lisztből, tojássárgájából, egész tojásból a tejjel és kevés sóval palacsintatésztát keverünk, és a vajon közepesen vékony palacsintákat sütünk. A juhtúrót összedolgozzuk a vajjal, tojássárgájával, apróra vágott kaporral, és ha nem elég lágy, néhány kanál tejföllel. Ha szükséges, kissé utanasózzuk. Megtöltjük a palacsintákat, és forrón, tejföllel meglocsolva tálaljuk.

068. Gombás kocka (Hubové fliačky)

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 1 tojás, só, víz, 40 dkg erdei gomba (vargánya), 6 dkg zsír, 4 dkg hagyma, őrölt fekete bors.

A lisztből, tojásból sóval és vízzel kemény tésztát gyúrunk. Kinyújtjuk és kockára vágjuk. A tésztát kifőzzük. Az apróra vágott hagymát a zsíron megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, megsózzuk, kevés vizet öntünk alá, és puhára pároljuk. A kész gombát összekeverjük a kifőzött kockatésztával és ízlés szerint megborsozzuk.

069. Töltött burgonya (Plnené zemiaky)

Hozzávalók: 4 egyforma nagy burgonya, 30 dkg sertéshús, 2 dkg hagyma, 1 tojás, só, őrölt fekete bors, 2 dl tejföl, 3 dkg liszt, víz.

A burgonyákat meghámozzuk és kivájjuk. A húst a hagymával ledaráljuk, hozzákeverjük a tojást, a sót és a feketeborsot. Jól összekeverjük, és a hússal megtöltjük a burgonyákat. A töltött burgonyákat lábosba állítjuk, forró vizet öntünk alá és a sütőben, fedő alatt puhára pároljuk. Amikor megpuhultak, alájuk öntjük a liszttel elkevert tejfölt, és összeforraljuk.

070. Burgonyás rakott káposzta (Zapekaná kapusta so zemiakmi)

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 60 dkg fejes káposzta, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg hagyma, só, köménymag, őrölt fekete bors, 3 dl tejföl.

A szalonnát kockára vágjuk és kisütjük. A káposztát vékony csíkokra vágjuk, megsózzuk, és kevés szalonnazsíron a borssal és a köménymaggal megpároljuk. A hagymát karikára vágjuk és a szalonna zsírján megpirítjuk. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és karikára vágjuk. Kizsírozott tűzálló edénybe egy sor burgonyát terítünk, megsózzuk, ráterítjük a káposztát, meghintjük a pirított hagymával, majd befedjük a maradék burgonyával. Rászórjuk a kisütött szalonnát, meglocsoljuk a maradék szalonnazsírral, ráöntjük a tejfölt és a sütőben megsütjük.

071. Krumplis káposzta füstölt csülökkel (Striasky)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 50 dkg savanyú káposzta, 10 dkg hagyma, 5 dkg zsír, 50 dkg főtt füstölt csülök, só, őrölt fekete bors.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és karikára vágjuk. A zsíron megpirítjuk az apróra vágott hagymát, rátesszük a savanyú káposztát, szükség szerint sózzuk, borsozzuk és megpároljuk. Ha kész, hozzákeverjük a karikára vágott burgonyát és a kockára vágott főtt füstölt csülköt. A keveréket kizsírozott tepsibe tesszük és a sütőben átsütjük.

072. Sajttal rakott burgonya

(Prekladané zemiaky so syrom)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 4 tojás, 10 dkg zsír, 5 dkg hagyma, 3 dl tejföl, 10 dkg kemény sajt, őrölt fekete bors, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és karikára vágjuk. A hagymát apróra vágjuk és a zsíron megpirítjuk. Kizsírozott tűzálló tálba egy réteg burgonyát terítünk, elosztunk rajta három karikára vágott kemény tojást, és behintjük a megreszelt sajttal. megsózzuk, megborsozzuk és meglocsoljuk a hagymás zsírral. Befedjük a maradék burgonyával, ráöntjük a megmaradt tojással elkevert tejfölt és a sütőben átsütjük.

073. Burgonyaszelet

(Zemiakové rezne)

Hozzávalók: 3 dkg vaj, 4 dkg rétesliszt, só, 1,5 dl tej, 25 dkg főtt burgonya, 1 tojás, zellerzöld, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A vajból és a lisztből világos rántást készítünk. Felöntjük a tejjel és sűrű péppé főzzük. Ha kihűlt, belekeverjük a tojást, a héjában főtt, meghámozott és kockára vágott burgonyát, a sót és az apróra vágott zellerzöldét. Lisztezett deszkán szeleteket formálunk a masszából és forró zsiradékban kisütjük.

Főzelékhez feltétnek, vagy salátával önálló ételként tálalható.

074. Burgonyafasírt

(Zemiakové fašírky)

Hozzávalók: 0,5 kg burgonya, 1 zsemle, 15 dkg erdei gomba, 3 dkg zsír, 4 dkg hagyma, 15 dkg rétesliszt, 1 tojás, só, őrölt fekete bors, zsír vagy olaj a sütéshez.

A hagymát apróra vágjuk, a zsíron megfuttatjuk, rátesszük a megtisztított és kockára vágott gombát, megsózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Alaposan összedolgozzuk a tojással, liszttel, párolt gombával, vízben megáztatott és kinyomott zsemelével, megsózzuk, megborsozzuk. Lisztezett deszkán szeleteket formálunk és forró zsiradékban kisütjük.

Főzelékhez feltétnek, vagy salátával önálló ételként tálalható.

075. Töltött burgonyaszelet

(Plnené zemiakové rezne)

Hozzávalók: 0,5 kg burgonya, 15 dkg rétesliszt, 1 tojás, só, zsír vagy olaj a kisütéshez.

Töltelékhez: 4 dkg hagyma, 15 dkg erdei gomba, 1 tojás, őrölt fekete bors, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a tojást és a sót, és jól összedolgozzuk. A tésztát lisztezett gyúródeszkán egyforma darabokra osztjuk, a darabokat kinyújtjuk, megtöltjük, és szeleteket formálunk belőlük. Forró zsiradékban kisütjük.

Töltelék: Az apróra vágott hagymát a zsíron megfuttatjuk, hozzáadjuk a megtisztított és felaprított gombát, megsózzuk és puhára pároljuk. Végül hozzákeverjük a tojást és a fekete borsot.

076. Töltött burgonyagombóc

(Plnené zemiakové knedle)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 20 dkg rétesliszt, 1 tojás, 20 dkg füstölt hús, 4 dkg zsír, hagyma, víz.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a tojást és a sót, és jól összedolgozzuk. A tésztát 8 darabra osztjuk, a darabokat szétlapítjuk, közepükre halmozzuk a megdarált főtt füstölt húst és gombócokat formálunk. Sós vízben megfőzzük, és a zsírban megpirított hagymával meglocsolva tálaljuk.

077. Szepességi burgonyagombóc

(Spišské zemiakové knedle)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 20 dkg liszt, 7 dkg búzadara, 1 tojás, só, 20 dkg szafaládé, 8 dkg vaj, 20 dkg füstölt sajt.

A főtt, áttört burgonyából a liszttel, búzadarával, tojással és sóval tésztát gyúrunk. lisztezett deszkán kinyújtjuk, négyzetekre vágjuk, és mindegyik közepébe néhány karika szafaládét csomagolunk. Gombócokat formálunk, sós vízben kifőzzük, meleg vízzel leöblítjük, olvasztott vajjal meglocsolva, a reszelt füstölt sajttal megszórva tálaljuk.

078. Füstölt húsos zsemlegombóc

(Mäsové knedle)

Hozzávalók: 4 zsemle, 3 dkg zsír, 20 dkg főtt füstölt hús, 8 dkg rétesliszt, 2 tojás, tej, só, őrölt fekete bors, 6 dkg zsír, zsemlemorzsa.

A zsemlet kockára vágjuk, és kizsírozott tepsiben a sütőben megpirítjuk. Hozzákeverjük az apró kockára vágott füstölt húst, a fekete borsot, a sót és leöntjük a tejjel, amelybe belekevertük a két tojás sárgáját. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük és a liszttel együtt finoman a masszához keverjük. A tésztát 15 percig állni hagyjuk, majd nedves kézzel gombócokat formálunk belőle és forró sós vízben 4-5 percig főzzük. A megfőtt gombócokat leszűrjük és pirított zsemlemorzzával megszórva tálaljuk.

079. Töltött burgonyatekerics

(Plnený zemiakový závin)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 1 tojás, 20 dkg rétesliszt, 3 dkg zsír, 4 dkg hagyma, só.

Töltelékhez 40 dkg főtt füstölt hús, 1 tojás, 0,5 dl tejföl, őrölt fekete bors.

A főtt burgonyát áttörjük és összegyúrjuk a liszttel, tojással és sóval. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, rákenjük a tölteléket, összetekerjük, és zsírral megkent konyharuhába kötve megfőzzük. Ha kész, szeletekre vágjuk, és zsírban pirított hagymával meglocsolva tálaljuk.

Töltelék: A darált főtt füstölt húst összekeverjük a tejjel és a fekete borssal.

080. Darás gomba

(Dusené huby s krupicou)

Hozzávalók: 40 dkg erdei gomba, 8 dkg zsír, 6 dkg hagyma, 5 dkg búzadara, só, víz, petrezselyemzöld.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, megsózzuk, kevés vizet öntünk alája, és puhára pároljuk. Amikor a gomba puha, megszórjuk a búzadarával és együtt pároljuk tovább. Az apróra vágott petrezselyemzölddel meghintve tálaljuk.

081. Húsos derelye

(Pirohy plnené mäsom)

Hozzávalók: 20 dkg liszt, só, 1 tojás, víz.

Töltelékhez: 20 dkg marhahús, 20 dkg sertéslapocka, 15 dkg birkahús, 5 dkg vaj, 5 dkg hagyma, só, 1 dl tejszín, őrölt fekete bors, szerezsendió-virág.

A háromféle húst kétszer ledaráljuk. Megsózzuk, megborsozzuk, hozzákeverjük a vajat és az apróra vágott hagymát. Jól összedolgozzuk, és végül lassan hozzáöntjük a tejszínt is. A lisztből, tojásból sóval és vízzel tésztát gyúrunk. Rövid ideig pihentetjük, majd lisztezett gyúródeszkán vékonyra kinyújtjuk. Nagyobb kör alakú formával kiszúrjuk, minden kör közepére egy kiskanál tölteléket halmozunk, félbehajtjuk, és a széléit jól összenyomkodjuk. Marhahúslevesben kifőzzük, olvasztott vajjal és tejjel meglocsolva tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a kész derelyéket zsírozott sütőlemezre fektetjük, és 15 perc alatt a sütőben megsütjük. Ekkor kevés olajjal, ecettel, sóval és borssal összekevert zúzott fokhagymával tálaljuk.

082. Lekváros barátfüle mákkal

(Lekvárové tašky s makom)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 35 dkg rétesliszt, só, 1 tojás, 25 dkg szilvalekvár, 8 dkg mák, 8 dkg porcukor, 4 dkg zsír.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk, hozzáadjuk a lisztet, a tojást, a sót, és tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, nagyobb pohárral kiszúrjuk, a körök közepére egy-egy kiskanál szilvalekvárt teszünk, összehajtjuk, széléit jól összenyomkodjuk, és forrásban lévő vízben kifőzzük. Amikor feljönnek, szűrőkanállal kiszedjük, olvasztott zsírral meglocsoljuk, és a porcukorral összekevert darált mákkal meghintve tálaljuk.

083. Almás kocka

(Jablkové fliačky)

Hozzávalók: 60 dkg rétesliszt, 1 tojás, só, víz, 0,5 kg alma, 5 dkg zsír, 8 dkg cukor, fahéj.

A lisztből, tojásból sóval és vízzel kemény tésztát gyúrunk. Kinyújtjuk és kockára vágjuk. A tésztát kifőzzük. A megtisztított és lereszelt almát a zsíron megpároljuk, hozzákeverjük a kockatésztát. Tálaláskor meghintjük fahéjas cukorral.

084. Mákos lepénykék

(Lokše s makom)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 6 dkg zsír, 10 dkg szilvalekvár, 6 dkg mák, 6 dkg porcukor, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a sót, és tésztát gyúrunk. A tésztából hengert formálunk, darabokra vágjuk, lisztezett gyúródeszkán a darabokat kör alakúra nyújtjuk és a tűzhely lapján vagy forró vasserpenyőben szárazon megsütjük. A kész lepényéket zsírral és lekvárral megkenjük, összesodorjuk, örölt mákkal és cukorral meghintjük.

085. Tépett lepénykék mákkal

(Šklbance s makom)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 10 dkg liszt, só, 8 dkg mák, 5 dkg zsír, 8 dkg porcukor.

A meghámozott burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük. A forró burgonyát meghintjük a liszttel, összekeverjük, lefedjük, és a tűzhely szélén 10 percig állni hagyjuk. Ezután összetörjük, simára keverjük. Olvasztott zsírba mártogatott kanállal darabokat szaggatunk belőle. A szaggatott krumplit a cukrozott mákkal meghintjük és a maradék olvasztott zsírral meglocsoljuk.

086. Tépett lepénykék káposztával

(Šklbance s kapustou)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 10 dkg liszt, só, 80 dkg fejes káposzta, 8 dkg zsír, örölt fekete bors, 2 dkg cukor.

A meghámozott burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük, burgonyanyomóm átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a sót, és tésztát gyúrunk. A tésztából hengert formálunk, darabokra vágjuk, lisztezett gyúródeszkán a darabokat kör alakúra nyújtjuk és a tűzhely lapján vagy forró vasserpenyőben szárazon megsütjük. A káposztát lereszeljük. A zsíron megpirítjuk a cukrot, hozzáadjuk a káposztát, és fedő alatt puhára pároljuk. Párolás közben sózzuk.

A lepénykéket darabokra tépjük, forró vízzel leforrázzuk, a párolt káposztához keverjük, megborsozzuk. Aki szereti, cukorral megszórva is eheti.

087. Káposztás nudli

(Šúl'ance s kyslou kapustou)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg rétesliszt, 2 dkg zsír (vagy 1 tojás), só, 30 dkg savanyú káposzta, 5 dkg füstölt szalonna.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a zsírt (vagy tojást), a sót, és tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán kisujjni vékonyra kisodorjuk, 1-2 cm-s darabokra vágjuk, a nudlikat ismét megsodorjuk, és sós vízben kifőzzük.

A szalonnát kockára vágjuk, kiolvasztjuk, rátesszük a savanyú káposztát és megpároljuk. Ha kész, hozzákeverjük a kifőtt nudlit.

088. Diós vagy mákos nudli

(Makové alebo orechvé šúľance)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg rétesliszt, 2 dkg zsír (vagy 1 tojás), só, 8 dkg dió vagy 8 dkg mák, 8 dkg porcukor.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a zsírt (vagy tojást), a sót, és tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán kisujjnyi vékonyra kisodorjuk, 1-2 centiméteres darabokra vágjuk, a nudlikat ismét megsodorjuk, és sós vízben kifőzzük. A kifőtt nudlit kevés zsírral összekeverjük, és a porcukorral összekevert darált dióval vagy mákkal meghintve tálaljuk.

089. Kelt krumplitudli

(Kysnuté zemiakové šúľky)

Hozzávalók: 20 dkg burgonya, 40 dkg liszt, 5 dkg margarin, 3 dkg cukor, 2 dkg élesztő, só, tej, 1 tojássárgája, 8 dkg porcukor, fahéj, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A lisztet összegyúrjuk a cukorral elmorzolt élesztővel, a tojássárgájával, margarinnal, a főtt, áttört burgonyával és annyi langyos tejjel, hogy keményebb tésztát kapjunk. Langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán apró darabokat szaggatunk belőle, és azokat nudlinak kisodorjuk. Forró zsírban vagy olajban kisütjük és fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

090. Barackos gombóc

(Marhuľové knedle)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 20 dkg rétesliszt, 1 tojás, só, 60 dkg kisebb érett sárgabarack, 5 dkg kockacukor, 8 dkg vaj, 20 dkg tehéntúró, 8 dkg porcukor.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, burgonyanyomón átnyomjuk, és a liszttel, sóval, tojással összegyúrjuk. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk és egyforma négyzetekre vágjuk. A barackot kimagozzuk, mindegyikbe beleteszünk 1/4 kockacukrot, a tésztába csomagoljuk, gombócokat formálunk és sós vízben kifőzzük. Ha megfőtt, kiszedjük, zsírba forgatjuk, morzolt túróval és porcukorral megszórva tálaljuk.

091. Szilvás gombóc

(Slivkové knedle)

Hozzávalók: 2 zsemle, 1 tojás, 30 dkg rétesliszt, só, 80 dkg érett szilva, 8 dkg zsír, 8 dkg mák, 10 dkg porcukor.

A beáztatott és kinyomott zsemlét meghintjük a liszttel, hozzáadjuk a sót és a tojást és jól összedolgozzuk. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, egyforma kockákra vágjuk, és minden kockába becsomagolunk egy-egy szilvát. Gombócot formálunk, majd sós vízben kifőzzük, leszűrjük, zsírba forgatjuk, a darált mákkal és porcukorral meghintve tálaljuk.

092. Ringlós gombóc

(Ringlotové knedle)

Hozzávalók: 40 dkg rétesliszt, só, víz, 2 dkg zsír, 80 dkg ringló, 10 dkg vaj, 8 dkg zsemlemorzsza, 10 dkg porcukor.

A lisztbe beletesszük a sót és a zsírt. Forró vízzel leforrázzuk és fakanállal jól eldolgozzuk. A tésztát kinyújtjuk és egyforma négyzetekre vágjuk. Mindegyik közepébe egy-egy ringlót teszünk, gombócot formálunk és sós vízben kifőzzük. A kifőtt gombócokat megforgatjuk a vajban megpirított zsemlemorzsában.

093. Almás gombóc

(Jablkové knedle)

Hozzávalók: 4 dl víz, 4 dkg margarin, 30 dkg rétesliszt, só, 2 tojás, 75 dkg alma, 8 dkg vaj, 8 dkg dió, 10 dkg porcukor.

A vizet felforraljuk, megsózzuk, felolvasztjuk benne a margarint, beleszórjuk a lisztet és állandóan keverve addig főzzük, amíg az edény falától el nem válik. Ha kihűlt, beledolgozzuk

a két tojást. Lisztezett gyúródeszkán a tésztát kinyújtjuk és egyforma négyzetekre vágjuk. Mindegyikbe egy cikk megtisztított almát csomagolunk és sós vízben kifőzzük. A kész gombócokat zsírban megforgatjuk, darált dióval és cukorral meghintve tálaljuk.

094. Cseresznyés gombóc

(Čerešňové knedle)

Hozzávalók: 30 dkg tehéntúró, 15 dkg rétesliszt, 1 tojás, só, 75 dkg cseresznye, 8 dkg vaj, 8 dkg zsemlemorzsa, 10 dkg porcukor.

A túróat áttörjük, és összegyúrjuk a liszttel, a tojással és sóval. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, négyzetekre vágjuk, és mindegyik négyzetbe három cseresznyét csomagolunk. Gombócot formálunk, sós vízben kifőzzük, és pirított zsemlemorzzában megforgatva tálaljuk.

095. Káposztás lángos

(Kapustové posúchy)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 5 dkg margarin vagy olaj, 3 dkg élesztő, 1 tojássárgája, 0,5 dkg cukor, tej, só, 50 dkg fejes káposzta, só, 3 dkg zsír, 5 dkg töpörtyű, őrölt fekete bors.

Az élesztőt kevés cukrozott langyos tejben megfuttatjuk. Amikor feljött, a lisztből a tojássárgájával, sóval a megkelt élesztővel és kevés langyos tejjel közepesen lágy tésztát gyúrunk, jól kidagasztjuk, és ha már sima, beledagasztjuk a megolvasztott margarint vagy az olajat és jól kidolgozzuk. Lisztezett tálban, kendővel letakarva langyos helyen duplájára kelesztjük.

A káposztát lereszeljük, megsózzuk és a zsíron félpuhára pároljuk. Hozzákeverjük az apróra vágott töpörtyűt és kihűtjük. A hideg káposztát a megkelt tésztába keverjük, és együtt még rövid ideig tovább kelesztjük. Kizsírozott sütőlemezre kis halmokat rakunk a tésztából és lángos nagyságúra széthúzzuk. Ropogós pirosra sütjük, aludttejjel vagy csipketeával tálaljuk.

096. Laborci lángos

(Laborecké lokše)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, só, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 4,5 dl aludttej, 12 dkg puha tehéntúró, olaj a kisütéshez.

Töltelékhez: 8 dkg hagyma, 4 dkg zsír, 50 dkg savanyú káposzta.

A lisztet összegyúrjuk a túróval, az aludttejjel, sóval, szódabikarbónával, és lágy tésztát dagasztunk belőle. 10 részre osztjuk, és a részeket kerekre kinyújtjuk. Az egyik lángosra halmozzuk a tölteléket, befedjük a másik lángossal, széleiket jól összenyomkodjuk, és forró olajban mindkét oldalról lassan megsütjük.

Töltelék: Az apróra vágott hagymát zsírban megpirítjuk, rátesszük a savanyú káposztát és puhára pároljuk.

097. Tepertős lángos

(Škvárkové posúchy)

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 15 dkg burgonya, 2 dkg élesztő, 1 tojássárgája, só, 20 dkg tepertő, őrölt fekete bors, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A lisztet összegyúrjuk a langyos tejben megfuttatott élesztővel, a tojássárgájával, a főtt, áttört burgonyával, az apróra vágott töpörtyűvel, sóval és fekete borssal, és jól kidolgozzuk.

Langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán kb. 1 cm vékonyra kinyújtjuk, kerek formával kiszúrjuk és forró zsiradékban mindkét oldalukat megsütjük.

098. Káposztás guba

(Darvačky s kyslou kapustou)

Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 4 dkg kristálycukor, 2,5 dl tej, 1 dkg élesztő, 1 tojás, só, 7 dkg margarin, 25 dkg savanyú káposzta, 10 dkg vaj, 6 dkg hagyma.

Kevés tejben elkeverjük a cukrot és egy kis lisztet, belemorzsoljuk az élesztőt, és kovászt kelesztünk. A lisztbe beleütjük a tojást, hozzáöntjük a megolvasztott margarint, a kovászt és annyi langyos tejet, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Megsózzuk és jól kidagasztjuk. Langyos helyen megkelesztjük, majd a megkelt tésztát vékony rudakra kisodorjuk és apró darabokra vágjuk. A darabkákat kizsírozott sütőlemezre állítjuk, ismét megkelesztjük és

előmelegített sütőben aranybarnára sütjük. A megsült gubát forró tejjel leforrázzuk és összekeverjük a hagymás zsíron megpárolt savanyú káposztával.

099. Szlovák fánk

(Dolky)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 2 dkg élesztő, 2,5 dl tej, víz, só, 1 tojás, 2 dkg cukor, 12 dkg szilvalekvár, 8 dkg mák, 10 dkg cukor, 8 dkg vaj.

A lisztbe belemorzsoljuk az élesztőt, hozzáadjuk a cukrot, a tojást, a langyos tejet, a sót, és kevés langyos vízzel lágyabb tésztát dagasztunk. Letakarva, langyos helyen megkelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkán kézzel vékonyra széthúzzuk, nagyobb pohárral kiszaggatjuk. A fánkokat a tűzhely lapján vagy forró vasserpenyőn szárazon mindkét oldalukon megsütjük. A kész fánkokat szitára tesszük, leöntjük forró vízzel, majd tálba tesszük és meghintjük a porcukorral és a darált mákkal.

100. Miavai fánk

(Myjavské dolky)

Hozzávalók: 0,5 kg rétesliszt, 2,5 dl tej, 2 dkg élesztő, 2 tojássárgája, 5 dkg vaj, 5 dkg cukor, só, 10 dkg lekvár, 15 dkg tehéntúró, 4 dkg vaníliás cukor, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A lisztbe beledolgozzuk a cukorral összekevert élesztőt a tojássárgákat, az olvasztott vajat, langyos tejet és a sót. Jól kidagasztjuk és langyos helyen megkelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, kerek formával kiszúrjuk és ismét megkelesztjük. Forró zsírban vagy olajban kisütjük, a kisült fánkokat lekvárral megkenjük, és az elmorzsolts túróval és cukorral meghintjük.

101. Mákos burgonyafánk

(Zemiakové dolky s makom)

Hozzávalók: 80 dkg rétesliszt, 20 dkg burgonya, 1 tojás, 2 dkg élesztő, tej, 15 dkg szilvalekvár, 6 dkg zsír, 8 mák, 8 dkg porcukor.

A liszthez hozzákeverjük a héjában főtt, áttört burgonyát, a tojást, sót, az elmorzsolts élesztőt és a langyos tejet. Keményebb tésztát gyúrunk, és langyos helyen letakarva megkelesztjük. Amikor a tészta megkelt, kiliszteztett gyúródeszkán ujjnyi vékonyra kinyújtjuk, kerek formával kiszúrjuk és ismét megkelesztjük, majd a tűzhely lapján vagy vasserpenyőben szárazon mindkét oldalról megsütjük. A kész fánkokat előbb zsírral, majd a szilvalekvárral megkenjük, darált mákkal és porcukorral meghintjük.

102. Diós gőzgombóc

(Parené buchty s orechmi)

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 1 tojás, só, tej, 0,5 dl olaj, 3 dkg élesztő, 2 dkg cukor, 4 dkg zsír a lábos kikenéséhez.

A lisztbe belemorzsoljuk az élesztőt, és a tojással, olajjal, cukorral és langyos tejjel közepesen lágy tésztát dagasztunk. Letakarva langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk és egyforma négyzetekre vágjuk. Mindegyik négyzet közepére egy kiskanál lekvárt teszünk, és gombócot formálunk belőle. A gombócokat kiszírozott lábosba egymás mellé tesszük, vizet öntünk alája és lefedve a sütőben gőzöljük. Amikor kész, darált dióval és porcukorral meghintjük, olvasztott vajjal meglocsoljuk.

103. Mákos törtmetélt

(Lámance s makom)

Hozzávalók: 60 dkg rétesliszt, só, víz, 8 dkg cukor, 8 dkg mák.

A lisztből a sóval és vízzel kemény tésztát gyúrunk. Kinyújtjuk, és hosszú csíkokra vágjuk, a tűzhely lapján vagy vasserpenyőben szárazon megsütjük. A megsült tésztacsíkokat darabokra törjük, forró vízzel leforrázzuk, zsírral összekeverjük, meghintjük cukorral és darált mákkal.

104. Mákos guba

(Pupáčky, opekance)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 2 dkg élesztő, só, tej, 2 dkg cukor, 8 dkg mák, 5 dkg méz, 6 dkg porcukor, 8 dkg zsír.

A lisztet összegyúrjuk az élesztővel elmorzsolt cukorral, sóval és annyi langyos tejjel, hogy lágyabb tésztát kapjunk. Langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán ujjnyi vastag rudakat sodrunk belőle és 2 centiméteres darabokra felaprítjuk. A tésztadarabokat vágott felületükkel lefelé kizsírozott sütőlapra tesszük és megsütjük. A megsült gubát forró vízzel leforrázzuk, meglocsoljuk olvasztott vajjal és a mézzel, meghintjük a darált mákkal és cukorral.

KNÉDLIK

105. Zsemlés knédli

(Žemlová knedla)

Hozzávalók: 30 dkg rétesliszt, 1 zsemle, 1 tojás, 1 dkg élesztő, 1 dl tej, 2 dkg vaj, 1 dl tej, só, víz.

A lisztet összegyúrjuk a langyos tejben megfuttatott élesztővel, tojással, sóval és annyi langyos vízzel, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. A zsemlét kockára vágjuk, zsíron megpirítjük és beledolgozzuk a tésztába. Langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán hengert formálunk belőle és ismét kelni hagyjuk. Ha ismét megkelt, forrásban lévő vízbe tesszük és 20 percig főzzük. A kész knédlit kivesszük, félbe vágjuk, hagyjuk kissé kihűlni, azután szeleteljük.

106. Kelt knédli

(Kysnutá knedla)

Hozzávalók: 40 dkg rétesliszt, 1 dkg élesztő, 2 dl tej, 1 tojás, 1 dkg vaj, só, szükség szerint víz.

A lisztet összegyúrjuk a langyos tejben megfuttatott élesztővel, tojással, sóval és annyi langyos vízzel, hogy lágyabb tésztát kapjunk. Jól kidolgozzuk, és langyos helyen megkelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkán hengert formálunk belőle, és forrásban lévő vízben kb. 20 percig főzzük. Kivesszük, félbe vágjuk, hagyjuk kissé kihűlni, azután szeleteljük.

107. Burgonyaknédli

(Zemiaková knedla)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 15 dkg rétesliszt, 1 tojás, 2 dkg zsír, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és áttörjük. Jól összedolgozzuk a liszttel, a tojással és a sóval. Hosszúkás cipót formálunk belőle, és forrásban lévő sós vízben kb. 20 percig főzzük. Kivesszük, kissé kihűtjük, azután szeleteljük.

108. Zsemlés burgonyaknédli

(Zemiaková knedla s žemlou)

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, 20 dkg fehér szendvicsszelet, 10 dkg rétesliszt, 1 tojás, 2 dkg zsír, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Összegyúrjuk a liszttel, tojással és sóval, majd beledolgozzuk a kockára vágott és zsíron megpirított szendvicskenyeret. A tésztából hengert formálunk és begöngyöljük egy bevezetett és kinyomott tiszta konyharuhába. Cérnával átkötjük, és forrásban lévő vízbe téve kb. 20 percig főzzük. Miután kissé kihült, felszeleteljük.

HÚSÉTELEK

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

109. Marhapecsenye erdei gombával

(Hovádzia pečienka na hubách)

Hozzávalók: 40 dkg pecsenyének való marha színhús, 2 dkg füstölt szalonna, 6 dkg zsiradék, 8 dkg hagyma, 4 dkg liszt, 8 dkg friss erdei gomba, köménymag, őrölt fekete bors, víz vagy húsleves, só.

A húst megmossuk, tiszta konyharuhával szárazra töröljük, hártályait eltávolítjuk, a vékony csíkokra vágott szalonnával megtűzdeljük, megsózzuk és a zsíron minden oldalról hirtelen megpirítjuk. A húst kivesszük, a maradék zsíron megpirítjuk az apróra vágott hagymát, a húst visszatesszük, megszórjuk őrölt borssal és köménymaggal, kevés forró vizet vagy húslevest

öntünk alája és fedő alatt, saját levével időnként meglocsolva puhára pároljuk. A puha pecsenyét kivesszük és felszeleteljük. Levét zsírjára pároljuk, meghintjük a liszttel, kicsit megpirítjuk, kevés vízzel felöntjük és 20 percig főzzük. Ezután a levet átszűrjük, hozzáadjuk a vajon megpárolt gombát és néhány percig főzzük.

A felszeletelt húst leöntjük a mártással.

Főtt burgonyával vagy petrezselymes rizzsel tálaljuk.

110. Vadászpecsenye

(Poľovnícka pečenka)

Hozzávalók: 60 dkg marhacomb, 4 dkg zsír, 4 dkg füstölt szalonna, 4 dkg hagyma, 10 dkg sárgarépa, petrezselyemgyökér és zeller vegyesen, 5 dkg paradicsompüré, 2 dkg liszt, babérlevél, szegfűszeg, őrölt bors, só.

A megtisztított húst megtűzdeljük szalonnával és forró zsíron hirtelen átsütjük. Hozzá tesszük az apróra vágott hagymát és a csíkokra vágott zöldséget, együtt megpirítjuk, megsózzuk, megborsozzuk, majd hozzá tesszük a szegfűszeget és a babérlevelet, és gyakran felöntögetve puhára pároljuk. A puha húst kivesszük, a levét meghintjük liszttel, felforraljuk, majd a húst visszatesszük.

Sült burgonyával tálaljuk.

111. Szlovák rostélyos

(Slovenská roštenka)

Hozzávalók: 40 dkg kicsontozott rostélyos, 6 dkg zsiradék, 4 dkg paradicsompüré, 8 dkg hagyma, 2 dkg főtt karfiol, 2 dkg párolt zöldborsó (lehet konzerv is), 2 dkg sárgarépa, 2 dkg zeller, 2 dkg friss vaj, őrölt fekete bors, víz vagy húsleves, só.

A hártýáitól megtisztított rostélyos szeleteket megmossuk, szárazra töröljük, kiverjük, a szélein a hártýát bevagdossuk, megsózzuk, őrölt borssal meghintjük, és a forró zsiradékon mindkét oldalukon hirtelen megsütjük. A sütés után maradt zsiradékon üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, langyos vízzel vagy húslevessel felöntjük, összeforraljuk. Beletesszük a hússzeleteket, és levét időnként pótolva fedő alatt puhára pároljuk. A puha hússzeleteket óvatosan kivesszük. A megmaradt levet zsírjára pároljuk, meghintjük a liszttel, felöntjük a szükséges mennyiségű vízzel vagy húslevessel és 10-15 percig főzzük. A levet rászűrjük a hússzeletekre. A zöldségfélét vajon megpároljuk, a húshoz adjuk és az egészet még egyszer összeforraljuk.

Főtt burgonyával vagy petrezselymes rizzsel tálaljuk.

112. Pozsonyi rostélyos

(Bratislavská roštenka)

Hozzávalók: 60 dkg rostélyos, 4 dkg füstölt szalonna, 6 dkg vegyes zöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller), 4 dkg liszt, 6 dkg hagyma, 5 dl tejföl, 1 dl száraz fehér bor, mustár, citrom, cukor, őrölt paprika, babérlevél, őrölt fekete bors, petrezselyemzöld, szardellapaszta, víz vagy húsleves, só.

A húst kicsontozzuk, hártýáitól megtisztítjuk, 4 szeletre vágjuk, kiverjük, széleit bevagdossuk, megsózzuk, borssal meghintjük és a szeleteket a forró zsiradékon mindkét oldalukon hirtelen megsütjük. A szeleteket kivesszük, a zsiradékon megpirítjuk a felszeletelt zöldséget, meghintjük pirospaprikával, felöntjük vízzel vagy húslevessel. Beletesszük a babérlevelet és a karikára vágott citromot. Cukorral, mustárral és szardellapasztával ízesítjük, majd visszatesszük a lébe a hússzeleteket és puhára pároljuk. A puha szeleteket ismét kivesszük, a levet a tejfölben elkevert liszttel behabarjuk és összefőzzük, végül beleöntjük a fehér bort. A szeleteket visszatesszük a mártásba, apróra vágott petrezselyemzölddel díszítjük.

Főtt burgonyával vagy párolt rizzsel tálaljuk.

113. Kassai rostélyos

(Košická roštenka)

Hozzávalók: 50 dkg rostélyos, 4 dkg zsír, 8 dkg hagyma, 4 dkg paradicsompüré, 2 dkg liszt, 3 dkg sárgarépa, 5 dkg zeller, 4 dkg zöldborsó, 2 dkg vaj, őrölt bors, pirospaprika, só.

A húst szeletekre vágjuk, kiverjük, megsózzuk, borsozzuk, majd a zsíron mindkét oldalon átsütjük. A zsíron pirosra pirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a paradicsompürét, a pirospaprikát és forró vízzel felöntjük. Ebbe az alapba tesszük a hússzeleteket és puhára pároljuk. A puha hússzeleteket kivesszük, a levet zsírjára pároljuk, meghintjük liszttel, majd felöntjük vízzel és felforraljuk. A vajon megpárolt kockára vágott zöldséget és zöldborsót a hússzeletekre tesszük, majd ráöntjük az átszűrt mártást és még egyszer összeforraljuk. Főtt vagy sült burgonya illik hozzá.

114. Rostélyos zöldséggel és almával (Roštenka so zelenino a jablkami)

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott rostélyos, 6 dkg zsiradék, 2 dkg vaj, 2 dkg liszt, 2 dkg paradicsompüré, 12 dkg alma, 4 dkg zeller, 4 dkg sárgarépa, 4 dkg hagyma, 2 dl száraz fehér bor, 1 dkg mustár, őrölt fekete bors, víz vagy húsleves, só.

A húst hártáitól megtisztítjuk, szeletekre vágjuk, széleit bevagdossuk és kiverjük. A szeleteket megsózzuk, megborsozzuk. A zsiradék felét megforrósítjuk és a hússzeleteket mindkét oldalukon hirtelen megsütjük. A zsiradék másik felén üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, majd hozzáadjuk a lereszelt zöldséget. Mielőtt a zöldség teljesen megpuhulna, hozzátesszük a nagylyukú reszelőn lereszelt almát. Amikor a zöldség puha, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, zsírjára pároljuk, meghintjük a liszttel és kissé megpirítjuk. A mustárral megízesítjük, vízzel vagy húslevessel felöntjük és 10-15 percig főzzük, végül hozzáöntjük a fehér bort. A puhára párolt hússzeleteket forró tányérra tesszük és leöntjük a forró mártással.

Petrezselymes párolt rizzsel tálaljuk.

115. Szlovák gulyás (Slovenský guláš)

Hozzávalók: 30 dkg marhalábszár, 30 dkg sertéslapocka, 6 dkg zsiradék, 4 dkg hagyma, 10 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom, 2 dkg sűrített paradicsom, 4 dkg liszt, 1 dkg fokhagyma, köménymag, 2 dkg őrölt pirospaprika, őrölt fekete bors, víz vagy csontlé, só.

A megmosott és szárazra törölt hússokat kockára vágjuk. A forró zsiradékon megpirítjuk a karikára vágott hagymát, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, a köménymagot, az apróra vágott fokhagymát, az őrölt fekete borsot és az őrölt paprikát. Hozzátesszük a kockára vágott marhahúst, felöntjük vízzel vagy csontlével és pároljuk. Amikor félig puha, hozzáadjuk a sertéshúst is, és tovább pároljuk. Amikor a hús puha, rántással besűrítjük, hozzáadjuk a karikára vágott zöldpaprikát és az apró darabokra vágott paradicsomot és jól összeforraljuk. Főtt burgonyával tálaljuk.

116. Marhapörkölt babbal (Hovädzí guláš s fazul'ou)

Hozzávalók: 30 dkg marhaszegy, 2 dkg olaj, 2 nagy hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 dkg liszt, 20 dkg tarkabab, 3 db paprika, 2 db paradicsom, 1 db cseresznyepaprika (magja nélkül), 1 dl tejföl vagy joghurt, marha hús- vagy csontlé, őrölt bors, pirospaprika, majoránna, só.

A főzés előtti este beáztatjuk a babot. Az olajon az apróra vágott hagymát megfonnyasztjuk, kevés csontlevet vagy forró vizet öntünk rá és puhára pároljuk. Hozzáadjuk a szétzúzott fokhagymát, a pirospaprikát és a kockára vágott húst. Meghintjük liszttel, hozzátesszük a felszeletelt paradicsomot, a majoránna, felöntjük 0,5 l csont- vagy húslével, vagy forró vízben feloldott húsleveskockával és lassú tűzön egy órán keresztül pároljuk. Hozzáöntjük a megduzzadt babot és időnként megkeverve még kb. 50 percig főzzük. Beletesszük a cseresznyepaprikát, megsózzuk, s tovább főzzük még kb. 15 percig, illetve míg a hús és a bab meg nem puhul. A kész pörköltet tejföllel vagy joghurttal ízesíthetjük.

117. Zsiványtekerics

(Živánsky závin)

Hozzávalók: 40 dkg marha fartó vagy hátszín, 8 dkg füstölt szalonna, 6 dkg zsiradék, 12 dkg hagyma, 2 dkg paradicsompüré, 8 dkg zeller, 8 dkg sárgarépa, 4 dkg liszt, 1 tojás, őrölt fekete bors, víz vagy húsleves, só.

A húsból egy nagy szeletet formálunk, gyengén kiverjük, sóval és borssal meghintjük. A szalonnát vastagabb csíkokra vágjuk, a sárgarépát és a zellert nagylyukú reszelőn lereszeljük, majd összekeverjük a nyers tojással. A töltelékét elosztjuk a hússzeleten és felgöngyöljük. A tekercest hústüvel összetűzzük vagy cérnával átkötjük és minden oldalán megpirítjuk a forró zsiradékon. A tekercest kivesszük. Zsírján üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, kissé megpirítjuk, felöntjük vízzel vagy húslevessel, beletesszük a hústekercset és fedő alatt, időnként saját levével locsolgatva puhára pároljuk. A húst kivesszük, levét zsírjára pároljuk, meghintjük liszttel, kissé megpirítjuk, felöntjük húslevessel, összeforraljuk és átszűrjük. A hústekercset felszeleteljük, forró tányérra tesszük és a mártással leöntjük.

Burgonyapürével és vegyes salátával tálaljuk.

118. Kárpáti bélszín

(Karpatské sviečkovice rezy)

Hozzávalók: 60 dkg bélszín, 6 dkg zsiradék, 4 dkg vaj, 4 dkg áfonyabefőtt, 1 dl vörösbor, 4 dkg párolt csiperkegomba, 1 citrom, 1 dkg liszt, 2 dkg sűrített paradicsom, őrölt fekete bors, csontlé, só.

A húst megtisztítjuk, hártályait eltávolítjuk, felszeleteljük. A szeleteket sóval és borssal meghintjük, és a forró zsiradékon mindkét oldalukon megsütjük. A hússzeleteket félretesszük, a zsiradékon megpirítjuk a lisztet, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, felöntjük a langyos csontlével és addig főzzük, amíg a lé el nem válik a zsiradéktól. Ekkor hozzáadjuk az áfonyabefőttet, a vajban megpárolt gombát és összeforraljuk. A kész mártást vörösborral és citromlével ízesítjük.

A hússzeleteket a forró mártással leöntve, burgonyakrokettel és paradicsomsalátával tálaljuk.

119. Bélszín füstölt juhsajttal

(Sviečkové rezy s oštiepkom)

Hozzávalók: 60 dkg bélszín, 4 dkg zsiradék, 4 dkg friss vaj, 8 dkg füstölt juhsajt (oštiepok), citrom, őrölt fekete bors, só.

A bélszínt megtisztítjuk, megmossuk, szárazra töröljük, hártályait eltávolítjuk, vastagabb szeletekre vágjuk és gyengén kiverjük. A szeleteket megsózzuk, megborsozzuk és a forró zsiradékban mindkét oldalukon hirtelen megsütjük. A megsült szeleteket kivajazott tűzálló tálon egymás mellé fektetjük, mindegyikre egy szelet füstölt juhsajtot és egy darabka vajot teszünk és a forró sütőben gyorsan átsütjük.

A hússzeleteket citromkarikákkal díszítve, áfonyabefőttel, párolt rizzsel vagy sültburgonyával és vegyes salátával tálaljuk.

120. Tátrai bélszín

(Tatranská sviečkovica)

Hozzávalók: 80 dkg bélszín, 8 dkg sertészsír, 1 dl tejföl, 12 dkg áfonyabefőtt vagy dzsem, 1 citrom, 0,5 dl tejszínhab a díszítéshez, őrölt bors, só.

A hártályától megfosztott bélszínt szeletekre vágjuk, gyengén kiverjük, megborsozzuk, majd hirtelen forró zsírban kisütjük. Ezután megsózzuk, hozzátesszük a tejfölt és puhára pároljuk. Minden adag tetejére két karika citromot helyezünk, erre rakjuk az áfonya befőttet és tejszínhabbal díszítjük.

Sült krumplival, zöldhagymával tálaljuk.

211. Betyárfalat

(Zbojnicka pochúťka)

Hozzávalók: 40 dkg bélszín, 20 dkg borjúmáj, 4 dkg füstölt szalonna, 20 dkg savanyú uborka, ízlés szerint fokhagyma, 6 dkg mustár, 8 dkg friss paradicsom, 6 dkg zsiradék, köménymag, őrölt pirospaprika, őrölt fekete bors, víz vagy csontlé, só.

A megmosott, szárazra törölt és hártályától megtisztított vesepecsenyét 2,5 dkg-os szeletkékre vágjuk. Ugyanilyen darabokra vágjuk a borjúmáját is. A forró zsiradékban először a borjúmáját sütjük meg, majd a vékony szeletekre vágott füstölt szalonnát, végül a bélszínt. Ezután hozzáadjuk a köménymagot, a zúzott fokhagymát, megsózzuk, vízzel vagy csontlével felöntjük és rövid ideig pároljuk.

A puha bélszínszeletkéket a sült borjúmájjal és sült szalonnával forró tányéron tálaljuk, karikára vágott paradicsomot, savanyú uborkát és mustárt, köretként sült burgonyát adunk hozzá.

122. Paraszttál

(Sedliacka misa)

Hozzávalók: 40 dkg marhahús, 20 dkg füstölt szalonna, 20 dkg kolbász, 20 dkg sárgarépa, 50 dkg burgonya, 2 fej hagyma, petrezselyemzöld, 25 dkg paradicsom, olaj, köménymag, bors, só.

Az olajon és a kockára vágott szalonnán megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát. A húst kockára, a kolbászt karikára vágjuk, s mindezt a hagymás zsírra öntjük. Aláöntünk egy kis vizet, s lassú tűzön pároljuk. Amikor már majdnem megpuhult hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, a fűszereket és a sót. Hozzáteesszük a meghámozott és felszeletelt paradicsomot és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Lassú tűzön addig főzzük, amíg meg nem puhul. A végén rászórjuk az apróra vágott petrezselyemzöldét.

123. Kiskárpáti tekercs

(Malokarpatské závity)

Hozzávalók: 60 dkg marhacomb, 4 dkg olaj, 2 fej hagyma, 20 dkg friss gomba, 4 tojás, 2 dkg liszt, csontlé, őrölt bors, őrölt köménymag, vegeta, só.

A combot szeletekre vágjuk, kiverjük, megsózzuk és megborsozzuk. Az olaj felén megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáteesszük a megtisztított karikára vágott gombát, s kevés sóval, borssal, vegetával és köménymaggal ízesítjük. Ezután hozzáöntjük a felvert tojást és addig keverjük, míg a tojás meg nem köt. Ezt a tölteléket rákenjük a hússzeletekre, összegöngyöljük s fogpiszkálóval összetűzzük. A tekerceket lisztben megforgatjuk, átsütjük a fennmaradt olajban, felöntjük a csontlével, majd puhára pároljuk. Levét átszűrjük, majd ráöntjük a megpuhult tekercsre.

Köretként burgonyapürét és zöldségsalátát tálalhatunk.

124. Récei marhapecsenye

(Račianska hovädzia pečienka)

Hozzávalók: 70 dkg marhacomb vagy kicsontozott rostélyos, 6 dkg füstölt nyelv, 6 dkg füstölt szalonna (bőr nélkül), 4 dkg zsír, 10 dkg hagyma, 5 dkg sárgarépa, 4 dkg petrezselyemgyökér, kis darab zeller, 2,5 dl vörösbors, 4 dl csontlé, őrölt bors, só.

A megmosott és szárazra törölt húst megtűzdeljük a csíkokra vágott füstölt nyelvvel, megsózzuk és megborsozzuk. A füstölt húst kockára vágjuk, a zsíron megpirítjuk, hozzáteesszük az apróra vágott hagymát és a megtisztított és kockára vágott zöldséget. Ebbe helyezük az előkészített húst, minden oldalán megpirítjuk, majd hozzáöntjük a bort, a csontlevet és megsózzuk. Fedő alatt puhára pároljuk. A megpuhult húst kivesszük és szeletekre vágjuk. A zöldséget és a levét összeturmixoljuk és ebbe a mártásba tesszük a felszeletelt húst.

Főtt burgonyával tálaljuk.

125. Barsi párolt marhahús

(Tekovské dusené hovädzie mäso)

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott rostélyos, 5 dkg olaj, 4 dkg hagyma, csontlé, 15 dkg zöldbab, 2,5 dl tejföl, 2,5 dl kefir, 2 dkg liszt, 1 dkg cukor, citrom, őrölt bors, pirospaprika, kapor, só.

A megmosott, szárazra törölt és kicsontozott rostélyost szeletekre vágjuk. A szeleteket kiverjük és csíkokra vágjuk, majd megsózzuk és megborsozzuk. Az olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáesszük a csíkokra vágott húst, megpirítjuk, majd felöntjük csontlével és fedő alatt puhára pároljuk. A zöldbabot külön megfőzzük. Amikor a hús megpuhult, hozzáesszük a lecsurgatott zöldbabot, a pirospaprikát, a liszttel és a kefirrel összekevert tejfölt és időnként megkeverve összefőzzük. A végén tesszük bele az apróra vágott kaprot, majd ismét felforraljuk, s ízlés szerint citrommal és cukorral ízesítjük. Újburgonyával vagy kenyérral tálaljuk.

BORJÚHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

126. Pozsonyi borjútekeres

(Bratislavský tel'ací závitok)

Hozzávalók: 40 dkg borjúcomb, 5 dkg zsiradék, 2 dkg liszt, 8 dkg hagyma, mustár, 2 dl tejföl, őrölt fekete bors, só, víz.

Töltelék: 10 dkg borjúszeg, 1 nyers és egy keményre főtt tojás, 2 zsemle, 5 dkg sárgarépa, 5 dkg zeller, őrölt fekete bors, só.

A borjúcombot felszeleteljük, kiverjük és megsózzuk.

Töltelék: A szegyet ledaráljuk, hozzáadjuk a vízben áztatott zsemlet, a nyers tojást, a kockára vágott kemény tojást, apró kockára aprított főtt sárgarépát és zellert, sót és őrölt fekete borsot. Jól összekeverjük.

A hússzeleteket mustárral megkenjük, töltelékkel halmozunk rá és összetekerjük, hústüvel összetűzzük, minden oldalról hirtelen megsütjük a forró zsiradékban. A tekerceket kivesszük, a zsiradékon üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, visszatesszük a tekerceket és vizet öntve alája puhára pároljuk. A puha tekerceket ismét kivesszük, levét liszttel meghintjük, megpirítjuk, kevés vizet öntünk hozzá és jól összefőzzük. A mártást sűrű szitán áttörjük, összeforraljuk és tálalás előtt hozzákeverjük a tejfölt.

Párolt rizzsel vagy főtt burgonyával tálaljuk.

127. Borjúpörkölt

(Tel'ací perkelt)

Hozzávalók: 40 dkg kicsontozott borjúlapocka, 6 dkg zsiradék, 8 dkg hagyma, 1 dkg őrölt pirospaprika, 2 dkg paradicsompüré, 3 dkg liszt, víz vagy húsleves, só.

A húst megtisztítjuk megmossuk, szárazra töröljük és nagyobb kockára vágjuk. A megforrósított zsiradékon üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, beledobjuk a piros paprikát és az előkészített húst, megsózzuk és fedő alatt saját levében puhára pároljuk. Időnként megkeverjük és szükség szerint kevés vizet vagy húslevest öntünk alája. Amikor a hús puha, szűrőkanállal kiszedjük, levét zsírjára pároljuk, meghintjük a liszttel, megpirítjuk, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, kicsit ismét megpirítjük, felöntjük vízzel és 15-20 percig főzzük. Ezután sűrű szitán áttörjük, a puha húsról öntjük, összeforraljuk, szükség szerint utána sózzuk és húslevessel felhígítjuk.

Knédliivel, széles metélttel, főtt burgonyával vagy párolt rizzsel tálaljuk.

128. Borjúhús erdei gombával

(Tel'acie mäso na hríbikoch)

Hozzávalók: 40 dkg kicsontozott borjúlapocka, 6 dkg zsiradék, 6 dkg hagyma, 4 dkg liszt, 6 dkg friss vagy 0,6 dkg szárított erdei gomba, köménymag, víz vagy húsleves, só.

A megtisztított, megmosott és szárazra törölt húst nagyobb kockára vágjuk. A megforrósított zsiradékon üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a köménymagot és az előkészített húst. Megsózzuk, kissé megpirítjuk, vizet öntünk alája és fedő alatt puhára pároljuk. Időnként megkeverjük, és a levét szükség szerint vízzel vagy húslevessel pótoljuk. Amikor a hús már puha, szűrőkanállal kiszedjük, levét világos rántással besűrítjük, jól

elkeverjük és 15-20 percig forraljuk. A mártást sűrű szitán áttörjük, ráöntjük a húsrá, hozzáadjuk a felszeletelt és megpárolt gombát és összeforraljuk. Főtt burgonyával vagy petrezselymes párolt rizzsel tálaljuk.

129. Bazini borjúérmék

(Pezinské tel'acie medailónky)

Hozzávalók: 40 dkg borjúcomb, 6 dkg zsiradék, 2 dkg vaj, 2 dl tejszín, 4 dkg megtisztított csiperkegomba, 1 citrom, 0,5 dl fehér bor, 1 dkg liszt, csontlé, só.

A borjúcombost rostjára merőlegesen felszeleteljük (1 adagra 3 szeletet számítva), a szeleteket kissé kiverjük, szélét bevagdossuk, megsózzuk, a kivert oldalukon liszttel gyengén meghintjük, és a forró zsiradékban mindkét oldalukon aranyszínűre sütjük. A sütés után maradt zsiradékba beletesszük a felszeletelt gombát, rövid ideig pároljuk, csontlével felöntjük és addig főzzük, amíg a zsiradék el nem válik a létől. Ekkor a tejszínnel elkevert liszttel behabarjuk, hozzáöntjük a fehér bort, citromlével ízesítjük és összeforraljuk.

A hússzeleteket a mártással leöntve, sonkás rizzsel vagy burgonyapürével és vegyes salátával tálaljuk.

130. Borjúszelet libamájjal

(Tel'ací rezeň s husacou pečeňou)

Hozzávalók: 40 dkg borjúcomb, 6 dkg zsiradék, 2 dkg füstölt szalonna, 12 dkg borjúmáj, 1 dkg liszt, csontlé, só.

A húst megtisztítjuk, megmossuk, szárazra töröljük és rostjára merőlegesen szeletekre vágjuk. A szeleteket gyengén kiverjük, szélüket bevagdossuk, megsózzuk, kivert oldalukat liszttel enyhén meghintjük és a forró zsiradékban mindkét oldalukon hirtelen megsütjük. A hússal egy időben megsütjük a szeletekre vágott libamájat és füstölt szalonnát. A sütőzsírt liszttel meghintjük, csontlével felöntjük, hozzáadjuk a vajat, és addig főzzük, amíg a zsiradék el nem válik a létől. Minden hússzeletre egy-egy szelet sült libamájat és sült szalonnát fektetünk, és leöntjük a levével.

Főtt, pirított vagy sült burgonyával, esetleg petrezselymes párolt rizzsel tálaljuk.

131. Trencsényi borjúszelet

(Trenčiansky tel'ací rezeň)

Hozzávalók: 40 dkg borjúcomb, 6 dkg zsiradék, 8 dkg hagyma, 2 dkg szárított erdei gomba, 8 dkg sonka, 12 dkg csemegeuborka, 12 dkg alma, 4 dkg paradicsompüré, 2 dkg liszt, 4 dkg vaj, őrölt fekete bors, víz, só.

A húst felszeleteljük, a szeleteket kiverjük, széleit bevagdossuk, megsózzuk, lisztben megforgatjuk, és a forró zsiradékban mindkét oldalukon hirtelen megsütjük. A szeleteket kivesszük, a zsiradékban megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a vízben áztatott, kinyomott és vékony csíkokra vágott gombát és félpuhára pároljuk. Ezután hozzáadjuk a vékony csíkokra vágott sonkát, almát és csemegeuborkát, kissé megpároljuk. A sűrített paradicsommal megízésítjük.

132. Zólyomi borjúszelet

(Zvolenský tel'ací rezeň)

Hozzávalók: 50 dkg borjúcomb, 6 dkg olaj, 8 dkg gépsonka, 10 dkg zöldbab, 10 dkg sajt (eidami), curry, só.

A húst szeletekre vágjuk, kiverjük, megsózzuk, majd mindkét oldalán hirtelen megsütjük. A megpirított szeleteket tűzálló tálba tesszük, leborítjuk a megpirított sonkaszeletekkel, elosztjuk rajta a darabokra vágott, főtt zöldbabot és a megmaradt olajat ráöntjük. A tetejét vékony sajtszeletekkel takarjuk, meghintjük curryval és lefedve sütőbe tesszük. Amikor a sajt megolvad, kivesszük és azonnal tálaljuk.

Köretnek főtt rizst és zöldségsalátát tálalunk.

133. Pöstyényi borjúszelet

(Piešťanské tel'acie rezne)

Hozzávalók: 50 dkg borjúcomb, 2 dl tej, 5-7 dkg liszt, 2-3 tojás, 5 dkg szárított gomba, 1,5 dl olaj, 5 dkg mazsola, só.

A húsból szeleteket vágunk, kiverjük és megsózzuk. A tejből, lisztből és tojásból palacsintatésztát keverünk, megsózzuk, s beletesszük a megmosott mazsolát. Az elkészített tésztába belemártjuk a szeleteket és forró olajban mindkét oldalon pirosra sütjük.

Burgonyapürével, főtt burgonyával vagy főtt rizzzel tálaljuk.

134. Nyitrai borjúborda

(Nitrianske tel'acie rebierka)

Hozzávalók: 50 dkg borjúborda, 5 dkg olaj, 3 dkg cukor, 20 dkg szőlő vagy szőlőkompót, 3 db alma, 0,5 dl fehér bor, 4 dkg durvára vágott dió, citromlé, só.

A megmosott bordaszeleteket megsózzuk, a csontnál egy kicsit bevágjuk, s mindkét oldalon forró olajban hirtelen kisütjük. A cukrot világosbarnára pirítjuk, egy kanál vizet öntünk hozzá, kissé megfőzzük, hozzátesszük a megmosott szőlőszemeket, a megmosott, meghámozott fél karikára vágott almát, ráöntjük a bort és megpároljuk. A megpirított hússzeleteket tányérokra tesszük, beborítjuk a párolt gyümölccsel és meghintjük a durvára vágott dióval. Ha a gyümölcs nagyon édes citromlét csöpögtetünk rá.

Főtt rizs illik hozzá.

135. Bártfai vajas borjúszelet

(Bardejovské maslové rezne)

Hozzávalók: 50 dkg borjúlapocka, 0,5 dl tej, petrezselyemzöld, 2 tojás, 2 dkg liszt, 4 szelet sajt, 8 dkg zsemlemorzsa, olaj a kisütéshez, 2 dkg vaj, só.

A megtisztított húst kisebb darabokra vágjuk és ledaráljuk. Ezután megsózzuk, hozzáadjuk a tejet, az apróra vágott petrezselyemzöldet, a tojjássárgákat, lisztet és összekeverjük. Ebből a masszából liszttel meghintett deszkán vizes kézzel 4 darab lepényt formázunk, melyekbe becsomagoljuk a sajtszeleteket, ezeket megforgatjuk a felvert tojásfehérjében és az átszitált zsemlemorzzában, majd mindkét oldalukat forró olajban pirosra sütjük. Tálalás előtt a szeleteket megkenjük vajjal.

Burgonyapürével és zöldségsalátával tálaljuk.

136. Lomnici különlegesség

(Lomnická špecialita)

Hozzávalók: 60 dkg borjúcomb, 4 dkg olaj, 10 dkg prágai sonka, 10 dkg hagyma, 2 dkg vaj, 25 dkg friss gomba, törött bors, só.

A húst szeletekre vágjuk, enyhén kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, forró olajban hirtelen kisütjük, majd kivesszük. Az olajba tesszük a csíkokra vágott sonkát, a karikára vágott hagymát és az egészet együtt megsütjük. A vajon megpároljuk a karikára vágott gombát és összekeverjük a sonkával. A szeleteket megmelegítjük, tányérra tesszük, s megszórjuk az elkészített gombás keverékkel.

Párolt rizzzel tálaljuk.

137. Zsgyári különlegesség

(Ždiarska špecialita)

Hozzávalók: 60 dkg borjúcomb, 4 dkg olaj, 2 dkg vaj, 15 dkg gomba, 3 dkg kapor, 0,5 dl fehér bor, 2 dl tejszín, 5 dkg áfonyabefőtt, citrom, őrölt bors, só.

A húsból szeleteket vágunk, kiverjük, sózzuk, borsozzuk, majd mindkét oldalon hirtelen kisütjük. A vajon megpároljuk a karikára vágott gombát, hozzátesszük a felaprított kaprot, az elősütött szeleteket, a bort és puhára pároljuk. A puha szeleteket kivesszük, a tányérokra ráterítjük a gombát, tejszínhabbal, áfonyakompóttal és citromszeletekkel díszítjük.

Köretnek főtt rizs illik hozzá.

138. Topolcsányi borjúpaprikás

(Topoľčiansky tel'áci paprikáš)

Hozzávalók: 80 dkg borjúlapocka, 8 dkg vaj, 12 dkg hagyma, 4 dkg sárgarépa, 4 dkg zeller, 2 dkg zöldborsó, 8 dkg friss gomba, 1 dl tejföl, 4 dkg zöldpaprika, 4 dkg liszt, fél citrom, 0,5 dl tejszín, pirospaprika, só.

A húst megmossuk, kockára vágjuk úgy, hogy egy adagra kb. 6 darab jusson. A vajon megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a pirospaprikát és a sót. Rádobjuk a kockára vágott húst és félig puhára pároljuk. Ezután hozzátesszük a megtisztított és apró szeletekre vágott zellert, sárgarépát, a karikára vágott gombát és a zöldborsót, majd megpároljuk. Végül besűrítjük a liszttel elkevert tejjel és még rövid ideig forraljuk. A mártást nem kell passzírozni. Minden adag tetejére egy szelet zöldpaprikát teszünk, melynek közepét megtöltjük tejszínhabbal. A citromot külön adjuk hozzá.

Galuskával tálaljuk.

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

139. Szepességi sertéscomb tejjel

(Spišské stehno na smotane)

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb, 10 dkg parasztkolbász, 4 dkg zsiradék, 6 dkg hagyma, 2 dl tejföl, 2 dkg liszt, pirospaprika, fekete bors, só.

A megmosott és szárazra törölt sertéscombot megtűzdeljük a kolbásszal, megsózzuk, megborsozzuk és felhevített olajon hirtelen megsütjük. A sütő olajon megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, megsózzuk a pirospaprikával, beletesszük a húst, vizet vagy húslét öntünk alá, s a folyadékot időnként pótolva puhára pároljuk. A húst kivesszük, a levét besűrítjük a tejjel elkevert liszttel és felforraljuk. Ezután felszeleteljük a húst, rászűrjük a levet és összeforraljuk.

Körítésnek zsemleknédli tálalhatunk.

140. Pozsonyi sertéslapocka

(Bratislavské bravčové pliecko)

Hozzávalók: 40 dkg kicsontozott lapocka, 4 dkg zsiradék, 6 dkg hagyma, 2 dkg paradicsompüré, 6 dkg zeller, sárgarépa, petrezselyem vegyesen, 8 dkg zöldborsó, 2 dkg csemegeuborka, 1,5 dl tejföl, citrom, 1 dl tej, 2 dkg liszt, 4 dkg vaj, víz vagy csontlé, só.

A megtisztított és megszártott lapockát megsózzuk és hirtelen megsütjük a felhevített zsiradékban. Ezután a zsiradékban megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a paradicsompürét és a pirosra sült lapockát, alöntünk forrásban lévő vizet vagy csontlevet és fedő alatt puhára pároljuk. Időnként a húst megfordítjuk, s hozzáöntünk egy kevés forró vizet vagy húslévet. Kivesszük a puhára főtt húst, felszeleteljük, a levét zsírjára pároljuk, majd meghintjük liszttel, felöntjük langyos csontlével és tejjel, jól elkeverjük és kb. 30 percig főzzük. Közben a megtisztított zöldséget és a csemegeuborkát vékony csíkokra vágjuk, majd a zöldborsóval együtt a vajban puhára pároljuk. A mártást sűrű szitán áttörjük, hozzákeverjük a tejjel és a megpárolt zöldséget citrommal ízesítjük, s összeforraljuk.

Knédli tálaljuk.

141. Szakolcai sertésborda

(Skalické bravčové rebierko)

Hozzávalók: 60 dkg sertéskaraj, 6 dkg zsiradék, 6 dkg vegyes zöldség, 4 dkg hagyma, 1 dl vörösbors, 2 dkg mazsola, 2 dkg vaj, 2 dkg liszt, babérlevél, citromhéj, egész bors, szegfűbors, 2 dkg mustár, 2 dkg cukor, fekete bors, só.

A megmosott és megszártott karajt felszeleteljük, enyhén kiverjük, a széleit bevagdossuk, majd mindkét oldalukat a felhevített zsiradékban pirosra sütjük. A sütő zsírban megpirítjuk a hagymát és a karikára vágott zöldséget, hozzáadjuk a fűszereket, felöntjük vízzel vagy húslével és rövid ideig főzzük. Beletesszük az átsütött hússzeleteket és félig megpároljuk. A félpuha karajszeleteket kivesszük, a levét mustárral és cukorral összefőzzük, majd rákenjük a félpuha szeletekre, rászórjuk a megmosott és vajon megpárolt mazsolát és az egészet puhára pároljuk. A főzés vége előtt vörösborral ízesítjük.

Köretnek főtt burgonyát vagy rizst tálalunk.

142. Szlovák sertéspörkölt

(Bravčový guláš)

Hozzávalók: 40 dkg lapocka, 6 dkg zsiradék, 8 dkg hagyma, 8 dkg zöldpaprika, 2 dkg paradicsompüré, 1 dkg fokhagyma, köménymag, pirospaprika, víz vagy csontlé, só.

A megmosott és szárazra törölt lapockát nagyobb, egyforma darabokra vágjuk. A felhevített zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a pirospaprikát, az előkészített húst, a sűrített paradicsomot, a sóval összezúzott fokhagymát és a köménymagot, felöntjük vízzel vagy csontlével és fedő alatt félpuhára pároljuk. Időnként megkeverjük és levét pótoljuk. Ezután hozzáadjuk a karikára vágott zöldpaprikát, tovább pároljuk, majd megszórjuk liszttel, felöntjük langyos vízzel vagy csontlével, jól összekeverjük, és készre pároljuk. Szükség szerint utána sózzuk.

Köretnek főtt burgonyát vagy galuskát adunk melléje.

143. Sertéssült parasztosan

(Sedliacke pečené bravčové mäso)

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb, 4 dkg hagyma, 2 dkg fokhagyma, 1 dkg liszt, sertéscsont, víz vagy csontlé, só.

A megmosott és szárazra törölt sertéscombot sóval elkapart fokhagymával bekenjük. Az apróra feldarabolt csontokat szétterítjük a tepsin, rátesszük a húst, és forró sütőben hirtelen átsütjük. Ezután forrásban levő vizet öntve alája puhára, aranyszínűre sütjük. Sütés közben időnként saját levével meglocsoljuk, egy kevés vizet öntünk alája és megfordítjuk. A puha húst kivesszük, levét zsírjára pároljuk, meghintjük liszttel, megpirítjuk, majd langyos vízzel vagy csontlével felöntjük, és a feldarabolt csonttal együtt kb. 20 percig főzzük. A kész levet átszűrjük, kissé felhígítjuk vízzel és összefőzzük. A felszeletelt combot meleg tányéron a forró mártással leöntve tálaljuk.

Köretnek burgonyaknédlit, párolt káposztát, spenótot vagy más főzeléket adhatunk hozzá.

144. Tepsiben sült sertésszelet sajttal és sonkával

(Zapekané bravčové rezne so syrom a šunkou)

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb, 20 dkg főtt sonka, 20 dkg kemény sajt (ementáli, parmezán), 20 dkg gomba, 2 dkg vaj, 2 dl tejföl, 1 dkg zsiradék, 4 dkg hagyma, petrezselyemzöld, őrölt fekete bors, só.

A megtisztított, szárazra törölt sertéscomb szeletekre vágjuk. A szeleteket kiverjük, széleiket bevagdoszuk, mindkét oldalukat megsózzuk és megborsozzuk, majd forró zsiradékon hirtelen kisütjük. A zsiradékban ezután megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a megtisztított és apróra vágott gombát, s puhára pároljuk. A megpirított hússzeleteket vajjal kikent tepsiben egymás mellé fektetjük, minden szeletre teszünk a gombából, letakarjuk sonkaszeletekkel és vékony sajtszeletekkel. Az így előkészített hússzeleteket leöntjük a tejföllel és forró sütőben 5-10 percig sütjük.

köretnek petrezselymes főtt vagy sült krumplit tálalhatunk.

145. Sertésborda málnával

(Bravčové rebierko s malinami)

Hozzávalók: 40 dkg sertéskaraj, 8 dkg zsiradék, 4 dkg zöldbab, 4 dkg málna, 2 dkg vaj, 5 dkg gomba, 6 dkg hagyma, 2 dkg liszt, 1 dkg metélőhagyma, só.

A karajt felszeleteljük, a szeleteket kiverjük, megsózzuk, lisztben megforgatjuk, majd a forró zsiradékban mindkét oldalon ropogós pirosra sütjük. Ezután a zsiradékban megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a megtisztított, szeletekre vágott gombát, megpároljuk, beletesszük az előfőzött zöldbabot és a málnát, majd puhára pároljuk. A bordákat egyenként forró tányérra tesszük a megpárolt zöldséggel együtt, és meghintjük metélőhagymával.

Köretnek főtt vagy sült burgonyát adunk hozzá.

146. Besztercei sertésborda

(Bystrické bravčové rebierko)

Hozzávalók: 70 dkg sertéskaraj, 13 dkg sertézsír, 40 dkg burgonya, 12 dkg liszt, 2 gerezd fokhagyma, őrölt bors, 1 tojás, 0,5 dl tej, 25 dkg füstölt sajt, só.

A kicsontozott karajt nyolc szeletre vágjuk. A burgonyát meghámozzuk, lereszeljük, beleöntjük a tejet, hozzáadjuk a lisztet, tojást, borsot, lereszelt sajtot, szétzúzott fokhagymát és jól összekeverjük. Ezzel a tésztával bebundázzuk az előkészített hússzeleteket, s forró zsírban mindkét oldalukat pirosra sütjük.

Petrezselymes főtt vagy sült burgonyával és káposztasalátával tálaljuk.

147. Vágmenti sertésborda

(Považské bravčové rebierko)

Hozzávalók: 60 dkg kicsontozott karaj, 6 dkg zsír, 12 dkg hagyma, 32 dkg savanyú káposzta, 10 dkg aszalt szilva, 5 dkg gomba, 1 dl tejföl, 4 dkg paradicsom, 2 dkg liszt, őrölt fekete bors, víz vagy csontlé, só.

A megformázott karajt felszeleteljük, a szeleteket kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, és mindkét oldalukat pirosra sütjük. A zsíradékon megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzáesszük a kimagozott aszalt szilvát, a gombát és a savanyú káposztát, és félpuhára pároljuk. Hozzáöntjük a liszttel elkevert tejfölt, beletesszük az elősütött hússzeleteket, és készre pároljuk.

Köretnek burgonyás knédlit adhatunk hozzá.

148. Húsgombóc savanyú káposztával

(Mäsová gule s kyslou kapustou)

Hozzávalók: 50 dkg sertésstarja, 15 dkg rizs, 12 dkg hagyma, 60 dkg savanyú káposzta, 10 dkg szalonna, 2 tojás, 2 dl tejföl vagy tejszín, 4 dkg liszt, köménymag, őrölt bors, só.

Az olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát és a szalonnát, hozzáesszük a savanyú káposztát. Felöntjük vízzel és addig főzzük, amíg a káposzta meg nem puhul.

Közben elkészítjük a gombócokat. A húst ledaráljuk, összekeverjük a félig megfőtt rizzsel, az olajon megfonnyasztott hagymával, a tojásokkal és a fűszerekkel. A masszát alaposan összedolgozzuk, majd ízlés szerinti nagyságú gombócokat formálunk belőle. A gombócokat a forrásban lévő káposztába tesszük, és lassú tűzön még kb. fél órát főzzük. Pirospaprikás rántással vékonyan berántjuk.

149. Zsiványpecsenye I.

(Zbojnická pečienka I.)

Hozzávalók: 30 dkg sertéscomb, 30 dkg bélszín, 30 dkg sertésmáj, 30 dkg füstölt szalonna, 20 dkg hagyma, 2 dkg só, 3 g őrölt bors, 3 g curry, 2 g chili, 1 dl olaj, 3 zöldpaprika, 10 dkg friss gomba, 3 dkg zeller zöldje, 1 dl bor, 1 cl worchester mártás, 5 dkg sertés zsír, 15 dkg liszt.

A húst és a füstölt szalonnát szeletekre vágjuk, s néhány órán keresztül pácoljuk. Porcelán tálba terítjük a karikákra vágott hagymát, rátesszük a kivert sertésszeleteket, megsózzuk, meghintjük borssal; befedjük hagymakarikákkal, rátesszük a bélszín szeleteket, megsózzuk, borsozzuk. Erre a rétegre helyezük a sertésmáj szeleteket, és a csípős fűszerekkel meghintjük. A májszeleteket befedjük a füstölt szalonna szeletekkel, s erre tesszük a karikára vágott zöldpaprikát és gombát. Mindezt leöntjük kevés olajjal, s hűvös helyen 5 órán keresztül állni hagyjuk.

A serpenyőn megforrósítjuk a zsírt és fokozatosan sütjük benne a pácolt húst, végül hozzáesszük a paprikát, gombát és néhány zellerzöldet. A megsütött húst leöntjük borral, néhány csepp worchester szósszal és fedő alatt rövid ideig pároljuk.

A megpárolt húst benedvesített pergamenpapírra tesszük, a levet a hagymával, gombával és a zellerrel együtt ráöntjük a húsról és jól becsomagoljuk, majd vékonyan megszírozott serpenyőre tesszük. A becsomagolt rablópecsenyének hosszúkás alakja legyen. A lisztből és vízből sűrűbb tésztát készítünk, amellyel bekenjük a pergamenpapírba csomagolt húst úgy, hogy a papíron egyforma réteget képezzen. Ezután izzó parázs fölött sütjük kb. 15 percig. A

tészta felületének sötétbarnának kell lennie. A megsült rablópecsenyét hosszában szétvágjuk, a húst kanállal kiszedjük és tányérra tesszük.

Kenyérrel vagy főtt burgonyával tálaljuk.

A rablópecsenyét alufóliába is csomagolhatjuk, parázs felett vagy izzó parázsban sütjük.

150. Zsiványpecsenye II.

(Zbojnická pečenka II.)

Hozzávalók: 60 dkg tarja, 8 dkg füstölt szalonna, 20 dkg sertésmáj, 12 dkg hagyma, 4 dkg zsiradék, 1 dkg liszt, őrölt bors, só.

A kicsontozott tarját megmossuk, szárazra töröljük és úgy daraboljuk, hogy egy adag 5-6 szeletkéből álljon. Ugyanígy szeletekre vágjuk a füstölt szalonnát és a sertésmájat. A hagymát vastagabb karikákra vágjuk és fém vagy fanyársra felváltva ráhúzzuk a húst, hagymát, füstölt szalonnát, májat, stb. Tepsin megolvasztjuk a zsiradékot, ráhelyezzük az előkészített nyársakat, s forró sütőben - időnként saját levével locsolgatva - puhára sütjük. A kész zsiványpecsenyét kivesszük, levét zsírjára pároljuk, meghintjük liszttel, megpirítjuk, felöntjük kevés vízzel és összeforraljuk. A pecsenyét forró tányéron, a mártást aláöntve tálaljuk. Köretnek főtt vagy sült burgonyát és különféle nyers zöldségsalátákat adhatunk hozzá.

151. Csabai titok

(Čabianske tajomstvo)

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, 4 dkg olaj, 8 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 dkg paradicsompüré, 4 dkg liszt, 1 dl tejföl, 4 dkg füstölt szalonna, 8 dkg friss gomba, 4 dkg gépsonka, 8 dkg csemegeuborka, 2 tojás, 4 sós palacsinta, pirospaprika, őrölt bors, só.

Az olajon az apróra vágott hagymát megfonnyasztjuk, rátesszük a csíkokra vágott húst, és lepirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a csíkokra vágott megpirített szalonnát, sonkát, gombát és uborkát. Ha már minden félpuha, ráöntjük a tejjel elkevert tojást, és addig keverjük, amíg a tojás megköt. Az így nyert töltelékkel töltjük meg a sós palacsintákat, és forró sütőben átsütjük.

Zöldségsalátával tálaljuk.

152. Boros sertéslapocka

(Bravčové pliecko na víne)

Hozzávalók: 70 dkg sertéslapocka, 2 dl bor, 5 dkg hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 sárgarépa, 1 szelet zeller, 2 dl csontlé vagy víz, 4 dkg paradicsompüré, olaj a kisütéshez, őrölt bors, babérlevél, 2 szem szegfűszeg, só.

a megmosott húst felszeleteljük, enyhén kiverjük, széleit bevagdadjuk és forró olajon mindkét oldalán barnára sütjük. Kivesszük az edényből. Az olajon megpirított kockára vágott sárgarépát, hagymát, zellert és a szétzúzott fokhagymát. Felöntjük borral, a csontlével (vagy vízzel). Paradicsompürével, babérlevéllel, borssal, szegfűszeggel, sóval ízesítjük, beletesszük a húst és fedő alatt lassú tűzön egy órát pároljuk. Az elpárolgott vizet pótoljuk. A húst tálra tesszük és a forró mártást rászűrjük.

Tálalhatjuk burgonyapürével.

153. Boros sertészelet rizzsel

(Bravčový rezeň s ryžou a vínom)

Hozzávalók: 70 dkg sertéskaraj, 8 dkg rizs, 2 dl fehér bor, 5 dkg reszelt sajt, 1 dl tejföl, olaj a kisütéshez, 5 dkg hagyma, só.

A megmosott, felszeletelt és enyhén kivert hús széleit bevagdossuk, megsózzuk, majd mindkét oldalon pirosra sütjük. Hozzáöntjük a bort és fedő alatt majdnem puhára pároljuk. A karikára vágott hagymát világosra pirítjuk. A megtisztított és megmosott rizst kevés olajon kissé megpirítjuk, forró vízzel felöntjük, megsózzuk, s fedő alatt megpároljuk. Amikor a hús már majdnem puha, rászórjuk a hagymát, erre teszünk egy-egy kupac rizst, meghintjük reszelt sajttal, meglocsoljuk tejjel és a sütőben pirosra sütjük.

154. Gombás sertésborda sonkával

(Bravčový rezeň s hubami a šunkou)

Hozzávalók: 70 dkg sertéskaraj, 15 dkg sonka, 15 dkg friss gomba, 2 tojás, 6 dkg hagyma, 8 dkg zsír vagy olaj, petrezselyemzöld, só.

A megmosott karajszeleteket enyhén kiverjük, széleit bevagdossuk, megsózzuk és forró zsiradékban mindkét oldalon hirtelen megsütjük. Kevés vizet öntünk alá, lassú tűzön fedő alatt majdnem puhára pároljuk. A hússzeleteket kizsírított tűzálló tálba tesszük. Közben az apróra vágott hagymát a maradék zsiradékon megfuttatjuk, rátesszük a megtisztított és felszeletelt gombát és zsírjára pároljuk. Ráütjük a tojásokat, beletesszük a finomra vágott petrezselyemzöldét, megsózzuk és addig kevergetjük, amíg összeáll. A hússzeletekre terítünk egy-egy sonkaszeletet, arra halmozzuk a gombát, betakarjuk egy-egy sajtszelettel, majd forró sütőben addig sütjük, amíg a sajt meg nem olvad.

Főtt vagy sült burgonyával köríthetjük.

155. Dévényi falat

(Devínska pochúťka)

Hozzávalók: 60 dkg sertéskaraj, 8 dkg olaj, 2 dkg liszt, 4 tojás, 10 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom, 5 dkg reszelt sajt, pirospaprika, csontlé, őrölt bors, só.

A megmosott karajt felszeleteljük, kicsontozzuk, s a csontokból csontlét főzünk. A hússzeleteket kiverjük, ujjnyi vastagságú csíkokra vágjuk, az olaj felében megsütjük, majd rászórjuk a pirospaprikát, őrölt borsot, lisztet és kissé megpirítjuk. Felöntjük langyos csontlével és puhára pároljuk. A megmaradt olajon négy tükörtojást sütünk, és a tányérok közepére tesszük, köréjük öntjük a megpárolt húst és a mártást. A megtisztított zöldpaprikát csíkokra vágjuk, a paradicsomot fél karikákra, ezekkel díszítjük a dévényi csemegét. A paradicsomot és a paprikát megsózzuk és meghintjük reszelt sajttal.

156. Felsőnyitrai sertéslapocka

(Hornonitrianske bravčové pliecko)

Hozzávalók: 60 dkg sertéslapocka, 1 csemegeuborka, 5 dkg szalámi, 4 dkg olaj, 4 dkg paradicsompüré, 12 dkg hagyma, 4 dkg füstölt szalonna, pirospaprika, 4 dkg mustár, 2 dkg liszt, 2 dl tej, 1 dl tejföl, 3 dkg friss reszelt torma, cukor, ecet, őrölt bors, só.

A megmosott lapockát megtűzdeljük szalámmal és uborkával, mindkét oldalát forró olajban hirtelen megsütjük, a zsiradékból kivesszük. Az olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáteesszük a pirospaprikát, paradicsompürét, felöntjük vízzel, beletesszük az elősütött húst, megsózzuk, megborsozzuk, belekeverjük a mustárt, időnként saját levével meglocsoljuk és sütőben megsütjük. A puha húst kivesszük és felszeleteljük. Levét zsírjára sütjük, meghintjük liszttel, kicsit megpirítjuk. Ezután felöntjük tejjel és a tejjel, felforraljuk, sóval, cukorral, ecettel ízesítjük, majd leszűrjük. A kész mártásba belekeverjük a lereszelt tormát és a kockára vágott, megsütött szalonnát.

Főtt burgonyával vagy burgonyapürével tálaljuk.

157. Topolcsányi sertésborda

(Topolčianske bravčové rebierko)

Hozzávalók: 60 dkg sertéskaraj, 5 dkg zsír, 10 dkg angolszalonna, 20 dkg virsli, 10 dkg mézeskalács, 2 dl sör, 4 dkg ketchup, őrölt gyömbér, 5 dkg mazsola, 4 dkg vaj, só.

A megmosott csontos karajból szeleteket vágunk, kiverjük, a csontnál bevágjuk, megsózzuk, az angolszalonna szeletekkel és a mindkét oldalon bevágott virslivel együtt megsütjük. A sütlövet besűrítjük a lereszelt és sörben megáztatott mézeskaláccsal, hozzáteesszük a ketchupot, őrölt gyömbért, a megmosott mazsolát, a vajat és jól összekeverjük. A megsütött bordákat tányérra rakjuk, ráöntjük az előkészített mártást, tetejére egy-egy szelet sült szalonnát és virslit teszünk.

Sült burgonyával tálaljuk.

158. Lőcsei sertészelet

(Levočské rezne)

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, 30 dkg burgonya, 10 dkg hagyma, 2 dkg zsír, 2 gerezd fokhagyma, őrölt bors, pirospaprika, só, alufólia.

A húst 5 szeletre vágjuk, kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, bekenjük zúzott fokhagymával, majd 5 megfelelő méretű alufóliára fektetjük. A hússzeletekre karikára vágott burgonyát teszünk, megsózzuk, meghintjük pirospaprikával és borssal. A burgonyára karikára vágott hagymát rakunk, és meglocsoljuk olvasztott zsírral. Az alufóliát jól összezárjuk, tepsire tesszük és forró sütőben kb. 25 percig sütjük.

Zöldségsalátával tálaljuk.

159. Sárosi vagdalt hús

(Šarišske sekané mäso)

Hozzávalók: 25 dkg sertéslapocka, 15 dkg marhafelsál, 5 dkg füstölt szalonna, 1 tojás, 5 dkg zsemlemorzsa, 4 db savanyított vagy leforrázott káposztalevél, 40 dkg savanyú káposzta, 4 dkg zsír, 10 dkg hagyma, 2 húsleveskocka, petrezselyemzöld, majoránna, őrölt bors, só.

A kétfajta húst ledaráljuk. Hozzáadjuk az apró kockára vágott füstölt szalonnát, a borsot, a tojást, a petrezselyemzöldét, a zsemlemorzsat és megsózzuk. Jól összedolgozzuk, négy részre osztjuk, a káposztalevelekbe göngyöljük és tűzállótálba helyezük. A hagymát forró zsíron megpirítjük, rátesszük az apró káposztát, felöntjük vízzel, beletesszük a húsleveskockát, és félig puhára főzzük. Ráöntjük a hústekercsekre, és annyi vizet öntünk hozzá, hogy a hústekercseket ellepje. Az egészet puhára pároljuk. Ízesíthetjük még majoránnával, fokhagymával és tejszínnel.

160. Szarvasi ropogós

(Sarvašké chrumkavé)

Hozzávalók: 60 dkg sertéskaraj, 15 dkg prágai sonka, 2 dkg zsír, 16 dkg füstölt szalonna, 12 dkg kemény sajt (trappista, ementáli), 5 dkg liszt, 2 tojás, őrölt bors, só.

A kicsontozott karajt szeletekre vágjuk, enyhén kiverjük, sózzuk, borsozzuk. A szeletekre sajtot, sonkát, majd ismét sajtszeleteket teszünk, és felgöngyöljük. Bő, forró zsiradékban pirosra sütjük.

Sült burgonyával tálalhatjuk.

161. Túróci nyárs

(Turčiansky ražň)

Hozzávalók: 20 dkg sertés szűzpecsnye, 20 dkg marha vesepecsénye, 20 dkg borjú máj, 6 dkg füstölt szalonna, 2 dkg zsiradék a pácoláshoz, 8 dkg zsiradék a kisütéshez, 24 dkg hagyma, 4 dkg Piros Arany ételízesítő, ketchup, pirospaprika, őrölt fekete bors, só.

Mindhárom húsféléből egyforma érméket vágunk, megsózzuk, megborsozzuk, és bekenjük a zsiradék, a ketchup és a pirospaprika keverékével. Az így előkészített húst porcelántálban hűvös helyen 1-3 órán keresztül állni hagyjuk. Ezután az érméket váltogatva szalonnaszeletekkel és hagymakarikákkal feltűzzük a nyársra, és forró zsiradékon vagy roston pirosra sütjük.

Köretnek sült burgonyát és nyers zöldségsalátákat adhatunk.

162. Szlovák rizottó

(Slovenské rizoto)

Hozzávalók: 50 dkg sertéslapocka, 10 dkg hagyma, 8 dkg olaj, 30 dkg rizs, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg főtt zöldborsó, 10 dkg párolt gomba, 10 dkg füstölt juhsajt, őrölt bors, só.

A húst megmossuk, és kisebb kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát az olajon megpirítjük, hozzá tesszük a kockára vágott húst, és lefedve pároljuk. Később beletesszük a karikára vágott sárgarépát és együtt puhára pároljuk. A megtisztított rizst külön megfőzzük. A puha rizst összekeverjük a megpárolt hússal, hozzá tesszük a lecsöpögtetett zöldborsót és gombát, megsózzuk, megborsozzuk, összekeverjük és megmelegítjük.

A tányéron minden adagot meghintünk reszelt füstölt juhsajttal.

DISZNÓTOROS FALATOK

163. Disznótoros leves

(Zabíjačková polievka)

Hozzávalók: fél sertésfej, 6 dkg árpagyöngy, 2 dkg zsír, 4 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, majoránna, őrölt fekete bors és szegfűbors, víz, só, 1 dl sertésvér.

A megtisztított sertésfejet vízben feltesszük főni, később megsózzuk és hozzáadjuk az árpagyöngyöt. A hagymát és a fokhagymát apróra vágjuk, a zsíron kissé megpirítjuk, felöntjük a sertésfej főzolevével és visszaöntjük a húrra. Végül hozzáadjuk a fűszereket és az elkevert sertésvért és tovább főzzük. Ha a hús már puha, kivesszük, kicsontozzuk, apróra vágjuk, visszatesszük a levesbe és még egyszer összefőzzük.

164. Szlovák házikolbász I.

(Domáca klobása I.)

Hozzávalók: 60 dkg sertéslapocka, 4 dkg zsír, őrölt bors, só, 1 m sertés- vagy juhbél.

A húst ledaráljuk, hozzátesszük a sót, őrölt borsot, kevés vizet és jól összegyúrjuk. Vékony sertés- vagy báránybélbe töltjük. A megtöltött kolbászt a két végén összekötjük. Zsírban sütjük.

Burgonyapürével és tormával vagy savanyú káposztával tálaljuk.

165. Szlovák házikolbász II.

(Domáca klobása II.)

Hozzávalók: 30 dkg sertéslapocka, 30 dkg sertésoldalas, 2 zsemle, 0,5 dl tej, őrölt bors, só, citromhéj, gyömbér, majoránna, őrölt köménymag 1 m sertés- vagy juhbél.

A húst ledaráljuk, hozzátesszük a tejben áztatott és kinyomkodott zsemlét, a sót, őrölt borsot, reszelt citromhéjat, gyömbért, majoránna, őrölt köménymagot, és jól összegyúrjuk. A masszát vékony sertés- vagy juhbélbe töltjük.

166. Csabai csípős kolbász

(Čbianska ostrá klobása)

Hozzávalók: 45 dkg dagadó, 40 dkg sertésstarja, 15 dkg zsírszalonna, 2 dkg só, 1 nagy gerezd fokhagyma, 1,5 dkg erős paprika, 1,2 dkg édes pirospaprika, 0,3 dkg köménymag, 1 m vékony sertésbél.

A húst és a szalonnát ledaráljuk, hozzátesszük a sót, szétzúzott fokhagymát, a kétféle pirospaprikát és a köménymagot, s a masszát alaposan összegyúrjuk. Vékony sertésbélbe töltjük.

Kizárólag sertészsírban sütjük.

Ugyanez a receptje a híres csabai vastag füstölt kolbásznak is.

167. Májas hurka

(Jadernice)

Hozzávalók: 30 dkg sertés fejhús, 25 dkg sertéstüdő, 10 dkg sertésmáj, 10 dkg zsír, hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 8 dkg rizs, őrölt bors, majoránna, só.

A sertés fejhúst, tüdőt és májat megmossuk és feltesszük főni.

A májat kb. 20 percig főzzük. A puha húst kivesszük, az esetleges csontokat eltávolítjuk. A zsíron az apróra vágott hagymát megpirítjuk. A húst a hagymával együtt ledaráljuk. A rizst a húslében majdnem puhára főzzük, összekeverjük a hússal, hozzáadjuk a sót, borsot, sóval összezúzott fokhagymát, majoránna, és jól összekeverjük. A masszát kb. 20 cm hosszú sertésbél darabokba töltjük hurkatöltővel. A mindkét végén lekötött hurkát a főzolevében kb. 10-15 percig főzzük. Kiszedjük, hideg vízbe tesszük, majd deszkára rakva hagyjuk teljesen kihűlni. Sertészsírban sütjük.

Burgonyapürével és savanyú káposztával vagy csalamádéval tálaljuk.

168. Kocsonya

(Huspenina)

Hozzávalók: 1 sertéscsülök, 2 sertésláb, 3 gerezd fokhagyma, 5 dkg sárgarépa, 5 dkg petrezselyemgyökér, egész bors, só.

A húst alaposan megmossuk, a lábakat hosszában, majd félbe vágjuk. A húst annyi vízben tesszük fel főni, hogy ellepje. Beletesszük a sót, egész borsot, fokhagymát. Egy óra elteltével

beletesszük a hagymát, a megtisztított sárgarépat és petrezselymet, s lassú tűzön még kb. 2 órát főzzük. Kivesszük a megfőtt húst, kicsontozzuk, darabokra vágjuk, tálakba vagy tányérokra rakjuk. A levet lehűtjük, a zsírt leszedjük, majd átszűrve a húsdarabokra öntjük. A tálakat a főtt sárgaréppal, főtt tojáskarikákkal és uborkával díszíthetjük mielőtt ráöntենék a levet. Hűvös helyen hagyjuk megdermedni.

169. Házi disznósajt

(Domáca tlačenka)

Hozzávalók: 1 kg kicsontozott sertés fejhús, 1 db sertésnyelv, 1 db sertésszív, 50 dkg sertés apróhús, 50 dkg sertésbőrke, fokhagyma (ízlés szerint), majoránna, őrölt bors, só, pergamenpapír.

A gondosan megtisztított húsokat megfőzzük, nagyobb darabokra vágjuk, hozzáadjuk a megfelelő mennyiségű levet, a szétzúzott fokhagymát, a borsot, majoránna-t és szükség szerint megsózzuk. Alaposan összekeverjük, betöltjük az egyik végén spárgával jól bekötött és benedvesített pergamenpapírba, majd a másik végét is bekötözzük. Két deszka között, s nem túl nehéz súllyal lenyomtatjuk, és hagyjuk teljesen kihűlni. A papír levétele után felszeleteljük.

Apróra vágott ecetes hagymával kínáljuk.

170. Disznótoros kása

(Zabíjačková kaša)

Hozzávalók: 12 dkg sertésoldalas, 6 dl sertésvér, 9 dkg zsír, 18 dkg árpagyöngy, 4 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, majoránna, köménymag, őrölt fekete bors, só.

Az árpagyöngyöt közepes lángon sós vízben puhára főzzük. A megfőtt kására rászűrjük a vért, hozzáadjuk a megdarált oldalast, a köménymagot, őrölt fekete borsot, a sóval elkapart fokhagymát és a majoránna-t. Jól összekeverjük. Egy tepsiben megolvasztjuk a zsírt, megfuttatjuk rajta az apróra vágott hagymát, ráterítjük a keveréket, és időnként megkeverve a forró sütőben 20-30 percig sütjük.

Petrezselymes főtt burgonyával és savanyúsággal tálaljuk.

BELSŐSÉGEKBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

171. Vörösboros sertésvese

(Bravčové obličky na červenom víne)

Hozzávalók: 60 dkg sertésvese, 6 dkg zsír, 4 dkg hagyma, 1,5 dl vörösbor, 2 dkg liszt, köménymag, őrölt fekete bors, csontlé vagy víz, só.

A vesét megmossuk, hártóját lehúzzuk, félbe vágjuk, az ereket kivágjuk, és a vesét vékony lemezekre szeleteljük. A lemezeket szitán leforrázzuk, hideg vízzel leöblítjük és hagyjuk lecsöpögni. Forró zsíron megfuttatjuk a hagymát, hozzátesszük az előkészített vesét, az összezúzott köménymagot, az őrölt fekete borsot és 2 percig sütjük. Ezután meghintjük liszttel, kissé megpirítjuk, aláöntjük a vörös bort és szükség szerint egy kis csontlevet, megsózzuk, és összeforraljuk.

Köretként párolt rizst vagy főtt burgonyát adunk hozzá.

172. Tejfölös sertésszív

(Bravčové srdce na smotane)

Hozzávalók: 75 dkg sertésszív, 6 dkg zsír, 5 dkg hagyma, 2 dl tejföl, 2 dkg liszt, só, őrölt pirospaprika, őrölt fekete bors, ecet.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megfonnyasztjuk, megszórjuk a pirospaprikával, rátesszük a megmosott és felvágott sertésszívet, megsózzuk, kevés vizet öntünk alája és puhára pároljuk. Ha kész, tejfölös liszttel behabarjuk és összeforraljuk. Ízlés szerint ecettel savanyítjuk.

Párolt rizzsel vagy makarónival tálaljuk.

173. Sertésszív gombával

(Bravčové srdce na hubách)

Hozzávalók: 60 dkg sertésszív, 8 dkg zsír, 20 dkg friss, lehetőleg erdei gomba, 2 dkg liszt, őrölt pirospaprika, őrölt fekete bors, őrölt köménymag, só.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megfuttatjuk, megszórnuk pirospaprikával, rátesszük a megmosott és feldarabolt sertésszívet, megsózzuk, hozzáadjuk a borsot, az őrölt köménymagot, és kevés vizet öntve alája puhára pároljuk. Amikor a szív már majdnem puha, hozzáadjuk a felszeletelt gombát. Végül meghintjük a liszttel és összeforraljuk.

Párolt rizzsel vagy kifőtt tésztával tálaljuk.

174. Gombás sertésnyelv

(Jazyk na hubách)

Hozzávalók: 2 kisebb sertésnyelv, 2 gerezd fokhagyma, 4-5 szem fekete bors és szegfű bors, 6 dkg olaj, 4 dkg hagyma, 15 dkg gomba, köménymag, őrölt fekete bors, őrölt pirospaprika, 1 dkg liszt, só.

A nyelvet a fokhagymával, a fekete borssal és szegfű borssal feltesszük főni. Ha megfőtt, kivesszük, hideg vízbe tesszük, majd lehúzzuk a hártóját és felszeleteljük. A hagymát az olajon megfonnyasztjuk, rátesszük a kisebb darabokra vágott gombát, hozzáadjuk a köménymagot, őrölt borsot, és a pirospaprikát, megsózzuk, és először saját levében, majd kevés vizet öntve alája megpároljuk. Végül meghintjük liszttel, elkeverjük, felengedjük a nyelv főzőlevével és összeforraljuk. Beletesszük a felszeletelt nyelvet és együtt jól megmelegítjük.

Rizzsel és salátával tálaljuk.

175. Gombás borjúnyelv

(Tel'áci jazyk na sampiňonoch)

Hozzávalók: 40 dkg borjúnyelv, 6 dkg zsiradék, 6 dkg hagyma, 8 dkg csiperkegomba, 1 dl tejföl, 4 dkg liszt, 2 dkg vaj, só.

A borjúnyelveket alaposan megmossuk és besózzuk. A zsiradékon megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, rátesszük a besózott borjúnyelveket, vizet vagy csontlevet öntünk alája, és fedő alatt, időnként megkevergetve és a vizet szükség szerint pótolva, puhára pároljuk. A puha nyelveket kivesszük és hosszában szeletekre vágjuk. A levét zsírjára pároljuk, liszttel meghintjük, kissé megpirítjuk, vizet öntünk rá, jól összeforraljuk és szitán áttörjük. A gombát megtisztítjuk, felszeleteljük és a vajon megpároljuk. A gombát a nyelvhez adjuk, hozzáöntjük a mártást, és tálalás előtt tejjel ízesítjük.

Petrezselymes főtt burgonyával tálaljuk.

176. Tepsiben sült tüdő zsemlével

(Zapekané plúcka so žeml'ou)

Hozzávalók: 75 dkg sertéstüdő, 5 dkg hagyma, só, 2 gerezd fokhagyma, víz, 2 zsemle, 1 tojás, őrölt fekete bors, zsemlemorzsza.

A tüdőt megmossuk és a fokhagymával sós vízben feltesszük főni. A szeletekre vágott hagymát a zsíron megpirítjuk. Ha a tüdő megfőtt, a pirított hagymával együtt ledaráljuk és a vízben megáztatott és kinyomott zsemlével, a tojással és fekete borssal összedolgozzuk.

Kizsírozott, zsemlemorzsával meghintett tepsibe terítjük, és a sütőben megsütjük.

Főtt burgonyával és savanyú káposztával tálaljuk.

177. Savanyú tüdő

(Plúcka na kyslo)

Hozzávalók: 60 dkg borjútüdő, 4 dkg olaj, 3 dkg hagyma, 6 dkg liszt, 8 dkg vegyes zöldség, 2 dkg mustár, 1 dl tejföl vagy 2 dl tej, ecet, só, fekete bors, babérlevél, 1 gerezd fokhagyma.

A tüdőt megmossuk és forró sós vízben a babérlevéllel és a fokhagymával feltesszük főni. Ha megpuhult kivesszük és hagyjuk kihűlni, hogy könnyebben felvágassuk. Az olajon megpirítjuk a karikára vágott hagymát és zöldséget, meghintjük a liszttel és egy kicsit tovább pirítjuk. Felöntjük a tüdő főzőlevével és jól összefőzzük. Végül hozzáadjuk a tejjel, a mustárt

és a borsot, ecettel ízlés szerint megsavanyítjuk és áttörjük. A mártásba beletesszük a kis darabokra vágott tüdőt és összefőzzük.

Knédliivel, kifőtt tésztával vagy főtt burgonyával tálalhatjuk.

178. Párolt máj vesével

(Dusená pečeň s obličkami)

Hozzávalók: 25 dkg sertésvese, 25 dkg máj, 8 dkg zsír, 2 dkg liszt, 5 dkg hagyma, őrölt pirospaprika, őrölt fekete bors, só.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megfuttatjuk. Meghintjük pirospaprikával, rátesszük az előkészített, apró darabokra vágott vesét és májat, megborsozzuk, kevés vizet öntünk alá és megpároljuk. Végül meghintjük a liszttel, összeforraljuk és megsózzuk.

Párolt rizzsel, kifőtt tésztával vagy főtt burgonyával tálaljuk.

179. Tejfölös máj

(Pečeň na smotane)

Hozzávalók: 50 dkg sertés- vagy borjúmáj, 6 dkg zsír, 4 dkg hagyma, 2 dl tejföl, 2 dkg liszt, őrölt fekete bors, 1 babérlevél, só.

A májat megmossuk, felszeleteljük, széleit bevagdossuk, borssal meghintjük, és forró zsíron megsütjük. Ezután hozzáadjuk a lereszelt hagymát, a babérlevelet, a fekete borsot, vizet öntünk alá és megpároljuk. Ha kész, behabarjuk a tejjel elkevert liszttel és összeforraljuk. A legvégén sózzuk.

Párolt rizzsel vagy kifőtt tésztával tálaljuk.

180. Máj cigány módra

(Cigánska pečeň)

Hozzávalók: 40 dkg borjú- vagy sertésmáj, 10 dkg hagyma, 16 dkg paradicsom, 10 dkg zöldpaprika, 8 dkg liszt, 6 dkg zsír vagy olaj, őrölt pirospaprika, őrölt fekete bors, só.

A májat 5 dkg-os vékony szeletekre vágjuk, paprikás lisztben megforgatjuk, és a forró zsírban mindkét oldalukon lassan megsütjük. A kész szeleteket megsózzuk és megborsozzuk, és meleg tányérra tesszük. Köréje rakjuk a karikára vágott hagymát, paradicsomot és zöldpaprikát.

Főtt burgonyával vagy párolt rizzsel tálaljuk.

181. Borjúmáj gorál módra

(Tel'acia pečeň na goralský spôsob)

Hozzávalók: 40 dkg borjúmáj, őrölt fekete bors, 2 evőkanál olaj, 10 dkg füstölt szalonna, 12 dkg hagyma, 5 dkg ketchup, só, 4 tojás, őrölt pirospaprika, petrezselyemzöld.

A máj hártályát lehúzzuk, szeletekre vágjuk, megborsozzuk, és az olajon kisütjük. A szalonnát szintén szeletekre vágjuk és kisütjük. Végül megpirítjük a karikára vágott hagymát is, és ha megpuhult, ráöntjük a ketchupot. A kisütött szalonnát serpenyőbe terítjük, elosztjuk rajta a májszeleteket, megsózzuk, ráterítjük a hagymát a levél és a ketchuppal együtt, és a sütőben megmelegítjük. Kivesszük, ráöntjük a felvert tojást, megszórjuk pirospaprikával és a finomra vágott petrezselyemzölddel, és visszatesszük a sütőbe, amíg a tojás meg nem szilárdul.

Friss kenyérrel tálaljuk.

182. Zöldséges borjúmáj

(Tel'acia pečeň na zelenine)

Hozzávalók: 40 dkg borjúmáj, 4 dkg olaj, 2 dkg hagyma, 20 dkg vegyes zöldség, 1 dkg liszt, őrölt fekete bors, só, víz.

Az olajon megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, rátesszük a megtisztított és felszeletelt zöldséget, hozzáadjuk a borsot és kevés vizet öntve alá puhára pároljuk. Ha már majdnem puha, rátesszük az apró kockára vágott májat, kicsit pároljuk együtt is, meghintjük liszttel, megsózzuk és összeforraljuk.

Párolt rizzsel, tarhonyával vagy főtt burgonyával tálalhatjuk.

183. Borjúmáj délvidéki módra

(Tel'acia pečeň na južný spôsob)

Hozzávalók: 60 dkg borjúmáj, 2 dkg liszt, 3 evőkanál olaj, 2 dkg vaj, 20 dkg dió, 20 dkg gyümölcs (őszibarack, sárgabarack, alma), ételízesítő.

A máj hárttyáját lehúzzuk, vékony szeletekre vágjuk, lisztben megforgatjuk, és forró olajban hirtelen kisütjük. Serpenyőben a vajat megforrósítjuk, rátesszük a durvára vágott diót és a vékony szeletekre vágott gyümölcsöt. Együtt megpároljuk, végül ételízesítővel megízesítjük. Minden adag májra párolt gyümölcsöt teszünk, és a levével meglocsoljuk.

Burgonyapürével tálaljuk.

184. Szepességi sertésmáj

(Bravčová pečeň na spišský spôsob)

Hozzávalók: 50 dkg sertésmáj, 10 dkg hagyma, 5 dkg zsír, 10 dkg szepességi páros kolbász (debreceni páros kolbásszal helyettesíthető), 70 dkg burgonya, őrölt fekete bors, majoránna, só, 5 dkg kemény sajt.

A májat megmossuk és kis szeletekre vágjuk. A burgonyát héjában megfőzzük. Az apróra vágott hagymát a zsíron megfonnyasztjuk, rátesszük a májat, a felszeletelt kolbászt és a csíkokra vágott főtt burgonyát, és az egészet együtt megpirítjuk. Végül őrölt fekete borssal, és majoránnával ízesítjük, megsózzuk és a tányéron megszórjuk reszelt sajttal.

185. Csemege marhamáj

(Lahôdková hovädzia pečeň)

Hozzávalók: 60 dkg fiatal marhamáj, mustár, őrölt fekete bors, őrölt pirospaprika, 3 dkg liszt, 2 evőkanál olaj, 5 dkg füstölt szalonna, 6 dkg hagyma, 8 dkg alma, 5 dkg savanyú uborka, ketchup, worchester mártás, só, ételízesítő.

A máj hárttyáját lehúzzuk, vékony szeletekre vágjuk, gyengén kiverjük, mustárral bekenjük, megszórjuk őrölt fekete borssal és megforgatjuk paprikás lisztben. Forró olajban mindkét oldalán hirtelen megsütjük. A sütőolajban kiolvasztjuk a kockára vágott füstölt szalonnát, megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, kevés vizet öntünk alá, ketchuppal, worchester mártással, sóval és ételízesítővel megízesítjük és összefőzzük. Visszatesszük a mártásba a májszeleteket és összeemelegítjük.

Currys párolt rizzsel tálaljuk.

BÁRÁNY- ÉS BIRKAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

186. Szlovák birkagulyás

(Slovenský baraní guláš)

Hozzávalók: 60 dkg birkalapocka, 10 dkg füstölt szalonna, csontlé, 10 dkg zöldség (sárgarépa, petrezselyem, zeller), 6 dkg hagyma, pirospaprika, őrölt bors, köménymag, 1 gerezd fokhagyma, majoránna, vegeta, 25 dkg fejes káposzta, 5 dkg zöldbab, 30 dkg burgonya, só.

A megmosott húst kockára vágjuk. Az apróra vágott szalonnát megolvasztjuk, rátesszük a kockára vágott zöldséget, az apróra vágott hagymát, majd a húst és a pirospaprikát, megsózzuk és egy kissé megpirítjuk. Ezután annyi csontlevet öntünk hozzá, hogy a nyersanyagokat háromnegyed részig ellepje, és lefedve pároljuk. A félig megpuhult húshoz tesszük a köménymagot, borsot, zúzott fokhagymát, a csíkokra vágott káposztát, a darabokra vágott zöldbabot és a kockákra vágott burgonyát. Összekeverjük, s szükség szerint még öntünk hozzá csontlevet, és együtt puhára pároljuk. A végén morzsolt majoránnával és vegetával ízesítjük és összeforraljuk.

Főtt burgonyával tálaljuk.

187. Majoránnás birkahús

(Baranina na majoráne)

Hozzávalók: 60 dkg birkalapocka, 4 dkg zsiradék, 5 dkg hagyma, 6 dkg zöldség (sárgarépa, petrezselyem, zeller), 4 dkg liszt, 2 dl tej, 1 dkg fokhagyma, majoránna, só.

A megmosott szárazra törölt lapockát kockákra vágjuk, sós, forrásban lévő vízbe tesszük, hozzáadjuk a megtisztított karikára vágott zöldséget és puhára pároljuk. A húst kivesszük,

levét világos színű rántással besűrítjük, felöntjük tejjel és 15-20 percig főzzük. Ezután leszűrjük, hozzátesszük a majoránnát, a szétzúzott fokhagymát, majd visszatesszük a húst és összeforraljuk. A kész húst meleg tányéron tálaljuk.

Petrezselymes főtt burgonyával kínáljuk.

188. Birkahús babbal

(Baranina s fazu'ou)

Hozzávalók: 50 dkg birkacomb, 2 gerezd fokhagyma, 4 dkg zsír, 1 hagyma, pirospaprika, cseresznyepaprika, 30 dkg fehér bab, majoránna, só.

A fehér babot éjjelre beáztatjuk, majd feltesszük főni. A kockára vágott húst elkeverjük az összeforralt fokhagymával, s kicsit állni hagyjuk. Közben forró olajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, rátesszük a húst, hirtelen átsütjük, majd meghintjük paprikával, hozzáadjuk a cseresznyepaprikát, s kevés vízzel felöntjük. Előbb puhára pároljuk, aztán csaknem zsírjára sütjük. Végül hozzákeverjük a megfőtt, lecsurgatott babot és majoránnával ízesítjük.

Kenyérrel tálalhatjuk.

189. Liptói párolt birkahús

(Dusená liptovská baranina)

Hozzávalók: 60 dkg birkacomb, 6 dkg hagyma, 4 dkg citrom, 15 dkg zöldpaprika, 2 dkg cukor, 1 dl vörösbors, 6 dkg zsiradék, 4 dkg paradicsompüré, 8 dkg sárgarépa, 2 dkg liszt, 1 dkg fokhagyma, őrölt bors, babérlevél, csontlé vagy víz, só.

A birkacombról leszedjük a hárttyákat, megtűzdeljük fokhagymával, megsózzuk, pecsenyesütő tepsibe tesszük, hozzáadjuk a zsiradékot, forró vizet öntünk alája, és sütőben locsolás mellett félpuhára sütjük. Ezután hozzáadjuk a megtisztított, csíkokra vágott sárgarépát és paprikát, a karikára vágott hagymát, borsot és babérlevelet és puhára pároljuk. A húst kivesszük, a zöldséget zsírjára pároljuk, meghintjük liszttel, megpirítjuk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét, felöntjük vízzel vagy csontlével és felforraljuk. Végül vörösborral ízesítjük.

A combot szeletekre vágjuk, ráhelyezzük a tányérra, s leöntjük a forró mártással.

Főtt burgonyát tálalhatunk hozzá.

190. Tátrai birkaszelet

(Tatranské baranie rezne)

Hozzávalók: 40 dkg birkacomb, 4 dkg zsiradék, 12 dkg hagyma, 2 dkg paradicsompüré, 4 dkg füstölt szalonna (bőre nélkül), 2 dkg liszt, 4 dkg torma, 3 dkg áfonya, őrölt bors, só.

A combból szeleteket vágunk, széleit bevagdossuk, kiverjük, megsózzuk s mindkét oldalon hirtelen megsütjük. A visszamaradt zsiradékban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, a kis kockákra vágott füstölt szalonnát és felöntjük vízzel. Amikor már forr, beletesszük a megpirított hússzeleteket, megborsozzuk, s puhára pároljuk. A puha szeleteket kivesszük, a levét zsírjára pároljuk, meghintjük liszttel, megpirítjuk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét, felöntjük vízzel és összeforraljuk. Átszűrjük és a szeleteket meglocsoljuk a mártással.

Tálaláskor minden szeletre áfonyát és reszelt tormát halmozunk.

Köretnek főtt vagy sült burgonyát tálalunk.

191. Birkahús aszalt szilvával

(Baranina so sušenými slivkami)

Hozzávalók: 60 dkg birkacomb, 5 dkg zsiradék, 10 dkg hagyma, 15 dkg aszalt szilva, 4 dkg liszt, őrölt fahéj, sáfrány vagy citromhéj, víz vagy csontlé, só.

A megmosott, megszáritott combot vastagabb csíkokra vágjuk, megsózzuk és forró zsiradékon hirtelen megsütjük. A visszamaradt zsiradékon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a megpirított húst, az őrölt fahéjat, a sáfrányt vagy citromhéjat, aláöntjük a csontlevet és puhára pároljuk. A végén a levet zsírjára sütjük, meghintjük liszttel, megpirítjük, kevés vízzel felengedjük, hozzáadjuk a megmosott aszalt szilvát és puhára pároljuk.

Köretnek főtt burgonyát vagy rizst tálalunk.

192. Sárosi báránypörkölt

(Šarišske jahňacie rebierko)

Hozzávalók: 60 dkg bárányborda, 4 dkg zsír, 6 dkg hagyma, 5 édes káposztalevél, 1 dl tejföl, csontlé, 10 dkg burgonya, 1 dl fehér bor, 2 gerezd fokhagyma, pirospaprika, köménymag, só. A bordákat kiverjük, megsózzuk, mindkét oldalon forró zsírban átsütjük. A visszamaradt zsíron megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáesszük a köménymagot, a szétzúzott fokhagymát, a pirospaprikát és felöntjük csontlével. A káposztaleveleket sós vízben 1 percig főzzük. Ezután a hússzeleteket a káposztalevélbe csomagoljuk, majd beletesszük a hagymás alapba és pároljuk. Amikor a káposztalevél és a hús is puha, hozzáöntjük a lereszelt nyers burgonyával összekevert tejfölt és még rövid ideig főzzük. A kész ételbe ízlés szerint bort is önthetünk.

Főtt burgonyával tálaljuk.

193. Savanyú báránygulyás

(Jahňací guláš na kyslo)

Hozzávalók: 60 dkg bárányhús, 4 dkg olaj, 25 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, petrezselyemzöld, citrom vagy citromlé, 2 tojássárgája, őrölt bors, őrölt rozmarin, só. A húst kockákra vágjuk és forró olajon hirtelen megpirítjuk. Az apróra vágott hagymát és a szétzúzott fokhagymát a húshoz adjuk, belecsavarjuk a citrom levét, meghintjük rozmaringgal, megsózzuk, megborsozzuk, jól összekeverjük. Ezután felengedjük 2,5 dl vízzel, s fél óráig pároljuk. Levesszük a tűzről és hozzáöntjük a tejfölből elkevert tojássárgákat. Ezután már csak összemelegítjük, végül apróra vágott petrezselyemzöldet hintünk rá.

Knédlivel tálaljuk.

194. Roston sült bárányborda

(Jahňacie rebierko na rošte)

Hozzávalók: 60 dkg bárányborda, 2 dkg liszt, 4 dkg zsír, 2 hagyma, 1 dl tej, 7 dkg parmezán sajt, őrölt bors, só.

A faggyútól megtisztított bordákat enyhén kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, megkenjük olajjal és roston kb. 10 percig sütjük. Sütés közben olajjal kenegetjük. (Süthetjük olajon serpenyőben is). Közben a zsíron megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáesszük a lisztet, keverés közben beleöntjük a tejet, összefőzzük, majd áttörjük vagy széturmixoljuk. Ezzel a tejes krémmel megkenjük a bordákat, majd reszelt parmezánt szórunk rájuk, és roston vagy sütőben készre sütjük.

Zöldségsaláta vagy savanyú káposzta illik hozzá.

SZÁRNYAS HÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

195. Csirke savanyú káposztával

(Kurča na kyslej kapuste)

Hozzávalók: 1 csirke (1 kg), 16 dkg füstölt szalonna, 1 l savanyú káposzta, csontlé vagy víz, pirospaprika, őrölt bors, só.

A megtisztított csirkét 8 vagy 10 darabra vágjuk, megsózzuk, borssal, pirospaprikával és köménymaggal fűszerezzük. A füstölt szalonnát vékony szeltekre vágjuk, a felét a tepsi aljára terítjük. A szalonnára egy réteg savanyú káposztát rakunk, arra rátesszük az előkészített csirkedarabokat, ezeket befedjük a maradék szalonnaszeltekkel. csontlevet vagy vizet öntve alája, forró sütőben kb. 45 percig sütjük.

Főtt burgonyával tálaljuk.

196. Párolt csirke zempléni módra

(Dusené kurča na zemplínsky spôsob)

Hozzávalók: 1 csirke (1 kg), 6 dkg olaj, 25 dkg friss gomba, 1,5 dl fehér bor, 80 dkg burgonya, petrezselyem zöldje, őrölt bors, só.

A csirkét feldaraboljuk, megsózzuk, megborsozzuk, lassan átsütjük a felhevített olajon és kivesszük. A visszamaradt olajon megfonnyasztjuk a hagymát, hozzáesszük a karikára vágott gombát és megpároljuk. Tűzálló tálba elterítjük a burgonya felét a szalonnával, rárétegezzük a

hagymát a gombával, az elősütött húst, és beterítjük a burgonya másik felével. Leöntjük a hús felével és lefedve forró sütőben megpároljuk.

Zellersalátával tálaljuk.

197. Párolt csirke gombával

(Kurča dusené na šampiňónoch)

Hozzávalók: 1 csirke (1 kg), 6 dkg vaj, 5 dkg hagyma, 20 dkg friss gomba, őrölt köménymag, petrezselyemzöld, só.

A megtisztított csirkét adagokra vágjuk, s rátesszük a vajon megpirított hagymára.

Megsózzuk, kicsit felengedjük vízzel és pároljuk. Amikor a hús már majdnem megpuhult, hozzáesszük a megtisztított, karikára vágott gombát és együtt pároljuk tovább. Végül, ha a hús már kész, őrölt köménymaggal ízesítjük és meghintjük az apróra vágott petrezselyemzölddel.

Párolt rizssel, tarhonyával vagy főtt burgonyával tálaljuk.

198. Párolt csirke almával

(Dusené kurča s jablkami)

Hozzávalók: 1 nagy csirke (1,5 kg), 12 dkg vaj, 6 dkg liszt, 4 dkg hagyma, 5 alma, 4 dl tejföl, curry, víz, só.

A négy részre vágott csirkét a vaj felében megpirítjuk. A vaj másik felében megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a lereszelt almát és a curryt, kevés vízzel felöntjük, beletesszük a megpirított csirkedarabokat és fedő alatt puhára pároljuk. A puha csirkét kivesszük, a levét meghintjük liszttel, megpirítjuk, vízzel felengedjük, összeforraljuk, átpasszírozzuk és tálalás előtt tejjel ízesítjük.

Köretnek párolt rizst adunk hozzá.

199. Csirke koktél

(Kurací koktail)

Hozzávalók: 30 dkg csirkehús 5 dkg párolt zöldborsó, 3 dkg párolt zöldbab, 3 dkg főtt zeller, metélőhagyma, 8-10 szem kapribogyó, 10 dkg párolt gomba, 10 dkg majonéz, 1 fej saláta, 1 citrom, worchester mártás, őrölt bors, petrezselyemzöld, só.

A sült csirkehúst kis szeletekre vágjuk és porcelántálba tesszük. Hozzáadjuk a lecsöpögtetett borsót, zellert, gombát, az összevágott metélőhagymát és kapribogyót. Ráöntjük a majonézt, amelyet sóval, citromlével és worchester mártással ízesítettünk. Jól összekeverjük és legalább két órát érleljük a hűtőben. Lapos tányérokra salátaleveleket terítünk és arra adagoljuk a lehűtött koktélt. Citromkarikával és petrezselyemzölddel díszítjük.

Hidegelőételként vagy vacsoraként péksüteménnyel tálaljuk.

200. Pozsonyi csirkeszelet

(Bratislavské kuracie rezne)

Hozzávalók: 4 csirkemell, 0,5 dl tejföl, 1 tojás, 1 tojássárgája, 6 dkg liszt, 0,3 dl vörösbors, 4 dkg ketchup, 1,5 dl olaj, paradicsom, 2 dkg vaj, 4 szelet citrom, petrezselyemzöld, só.

A megmosott és megtisztított csirkemellet lebőrözzük, enyhén kiverjük. A tejjel, tojássárgájából, tojásból, lisztből, borból, ketchupból és sóból sűrűbb tésztát készítünk; ha a tészta túl lágy, lisztet, ha túl sűrű, tejet keverünk hozzá. Ebbe a tésztába mártjuk az előkészített csirkeszeleteket és mindkét oldalon aranybarnára sütjük. A kisült szeleteket tányérokra rakjuk, s a vajon párolt paradicsomszeletekkel, petrezselyem levelekkel és citromkarikával díszítjük.

Köretnek hasábburgonyát és zöldségsalátát tálalhatunk.

201. Nyitrai csirkepaprikás

(Nitriansky kurací paprikáš)

Hozzávalók: 1 csirke (1 kg), 10 dkg hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 4 dkg olaj, 2 zöldpaprika, 4 dkg paradicsompüré, őrölt bors, piros paprika, csípős piros paprika, vegeta ételízesítő, só.

A megmosott, szárazra törölt csirkét négy részre vágjuk, megsózzuk és borssal megszórjuk. A karikára vágott hagymát és a szétzúzott fokhagymát az olajon együtt megpirítjuk. Hozzáadjuk

az édes és a csípős pirospaprikát, felöntjük meleg vízzel, és felforraljuk. Ebbe az alapba tesszük a négy negyed csirkét, megsózzuk és fedő alatt pároljuk. A félig megpuhult húshoz tesszük a csíkokra vágott zöldpaprikát. Amikor a paprika is félig megpuhult, hozzáöntjük a paradicsompürét és a vegetát, jól összefőzzük.

A paprikást galuskával tálaljuk.

202. Csemege csirke alufóliában

(Lahôdkové kurča v alobale)

Hozzávalók: 1 csirke (1 kg), 8 dkg füstölt szalonna, 8 dkg kemény sajt, 8 dkg hagyma, 8 dkg zöldpaprika, 4 dkg vaj, őrölt bors, 8 dkg ketchup, só, alufólia.

A csirkét darabokra vágjuk, sóval, borssal behintjük. Egy nagyobb sütőedényt kibélelünk alufóliával úgy, hogy az alufólia szélei kilógnanak. Az alufóliából kis teknőt képezünk, amelybe belerakjuk a csirkedarabokat, ketchupot csurgatunk rájuk, szalonna és sajtszeletkéket, karikára vágott hagymát és paprikát teszünk rá. A tetejét megszórjuk vajdarabkákkal, az alufóliát jól összezárnuk, s forró sütőbe tesszük sülni. 40 perc után az alufóliát kinyitjuk, a húst a sajtát levéllel meglocsoljuk és addig sütjük, amíg az étel tetején aranybarna kéreg nem képződik.

Sült burgonyával és zöldségsalátával tálaljuk.

203. Különleges csirketekercs

(Špeciálne kuracie závitky)

Hozzávalók: 75 dkg kicsontozott csirkemell, 5 dkg olaj, 5 dkg hagyma, 3 dkg liszttel összedolgozott vaj, 1,5 dl baromfi húslé, só.

Töltelék: 4 keményre főtt tojás, 10 dkg főtt füstölt nyelv, 10 dkg torma, 4 dkg mustár, őrölt gyömbér.

A megmosott csirkemellet nagyobb szeletekre vágjuk, megsózzuk, megtöltjük a töltelékkel és összegöngyöljük. A tekercseket hústüvel megtűzzük, majd mindkét oldalon forró olajban átsütjük és kivesszük. A visszamaradt olajban az apróra vágott hagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a lisztes vajat, felöntjük a húslével, megkeverjük és puhára pároljuk. A kész tekercseket meglocsoljuk a mártással.

Töltelék: A kemény tojásokat lereszeljük, hozzáadjuk a megtisztított, kockára vágott nyelvet, a reszelt tormát, a mustárt, az őrölt gyömbért és jól összekeverjük.

Burgonyapüré illik hozzá.

204. Sörös csirke

(Kurča na pive)

Hozzávalók: 1 nagyobb csirke, 8 dkg vaj, 6 dkg hagyma, 4 dkg mazsola, 3 dl sör, 1 zsemle, marha csontlé vagy víz, őrölt bors, só.

A megtisztított csirkét félbe vágjuk. Megsózzuk és borsozzuk, majd egy kis időre állni hagyjuk. Az apróra vágott hagymát a vajon pirosra pirítjuk, rátesszük a fél csirkét, megpirítjuk, majd felöntjük a csontlével vagy forró vízzel és puhára pároljuk. A húst kivesszük, a levet a sörben áztatott zsemelével sűrítjük be. Összefőzzük, majd a mártást leszűrjük, és ráöntjük a csirkére. A végén hozzátesszük a beáztatott mazsolát, s felforraljuk. Petrezselymes főtt burgonyával tálaljuk.

205. Tyúk kertész módra

(Sliepka na záhradnícky spôsob)

Hozzávalók: 40 dkg főtt tyúkhús, 15 dkg rizs, 15 dkg karfiol, 25 dkg zöldborsó vagy gomba, 3 dkg sárgarépa, 20 dkg kemény sajt, 4 dkg zsír a sütőedény kizsírozásához, só.

A megfőtt tyúkhúst kockára vágjuk és összekeverjük a főtt rizzsel. Hozzáteesszük a rózsáira szedett főtt karfiolt, a főtt zöldborsót vagy a karikára vágott párolt gombát és a megfőtt sárgarépát. A keveréket megsózzuk, meghintjük reszelt sajttal és összekeverjük. Ezután beletesszük a zsírral kikent tűzálló tálba és forró sütőben megsütjük.

Burgonyapürével tálaljuk.

206. Tyúk parasztosan

(Sliepka na sedliacky spôsob)

Hozzávalók: fél tyúk, 4 dkg zsír, 5 dkg hagyma, tyúkhúsleves kocka, petrezselyem, sárgarépa, kis szelet zeller (összesen kb. 10 dkg zöldség), 4 dkg száraz széles metélt, petrezselyemzöld, őrölt bors, só.

A megmosott húst darabokra vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk és zsíron kuktában átsütjük. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, megpirítjuk, kétharmad részig felöntjük vízzel és beledobjuk a húsleveskockát. A lezárt kuktában kb. 40 percig főzzük. A fazekat levesszük a tűzről, kinyitás előtt hagyjuk kissé lehűlni. Kivesszük a húst, kicsontozzuk és visszatesszük a kuktába. Hozzáadjuk a megtisztított és kockára vágott zöldséget és majdnem puhára pároljuk. A végén szükség szerint forró vizet önthetünk hozzá, beletesszük a metéltet és puhára főzzük. A kész ételt apróra vágott petrezselyemzölddel ízesíthetjük.

207. Töltött pulykamell

(Plnené morčacie prsia)

Hozzávalók: 60 dkg pulykamell, 8 dkg olaj, 1 citrom, petrezselyemzöld, vegeta ételízesítő, só.

Töltelék: 15 dkg zeller, 5 dkg sárgarépa, 1 alma, őrölt bors, só.

A pulykamellet négy szeletre vágjuk, mindegyiket középen hegyes késsel felszúrjuk, s megtöltjük a töltelékkel. A megtöltött szeleteket hústüvel összetűzzük, és vegetával megszórva mindkét oldalon 4 percig sütjük. Minden adagra a tányéron citromlevet csepegtetünk, megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel és citromkarikával díszítjük. Burgonyapürével és zöldségsalátával tálalhatjuk.

Töltelék: A megtisztított zellert, sárgarépát és almát csíkokra vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk és kevés vízzel megpároljuk.

208. Csejtei pulykaszelet

(Čachtické morčacie rezne)

Hozzávalók: 50 dkg pulykamell, 2 tojás, 0,5 dl tej, 5 dkg liszt, 2 dkg szárított gomba, 4 dkg kemény sajt, olaj a sütéshez, őrölt bors, só.

A megmosott pulykamellet kicsi, kb. 5 dkg-os szeletkékre vágjuk, enyhén kiverjük, megsózzuk és megborsozzuk. A tojásokból, a tejből, a lisztből, az apróra vágott gombából és a reszelt vajból tésztát készítünk, belemártjuk az előkészített szeleteket és forró olajban pirosra sütjük.

Burgonyapürével és tartármártással tálaljuk.

209. Zöldséggel párolt pulyka

(Moriak dusený na zelenine)

Hozzávalók: 1,2 kg pulyka comb, szárny, nyak, zúza és szív, 6 dkg füstölt szalonna, 6 dkg kolozsvári szalonna, 20 dkg sárgarépa, petrezselyemgyökér és zeller vegyesen, 4 dkg zsiradék, 4 dkg hagyma, őrölt fekete bors, víz, só.

A pulykahúst feldaraboljuk és megsózzuk. A hagymát zsíron, a kiolvasztott szalonnán és angolszalonnán üvegesre pároljuk. Rátesszük a húst, és fedő alatt pároljuk. Amikor már majdnem puha, hozzá tesszük a karikára vágott zöldséget és tovább pároljuk. Tálalás előtt megborsozzuk és szükség szerint utána sózzuk.

Köretként párolt rizst vagy főtt burgonyát adunk hozzá.

210. Kiskőrösi töltött pulykamell

(Malokerešské plnené morčacie prsia)

Hozzávalók: 1,5 kg pulykamell, 20 dkg libamáj, 10 dkg zsír, 5 dkg vaj, 5 dkg vöröshagyma, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 5 dkg liszt, 1,5 dl tejszín, 2,5 dl tejföl, 1 csomag friss kapor, őrölt piros paprika, só

A pulykamellet éles késsel felszúrjuk. A libamáját felszeleteljük, megsózzuk, megborsozzuk, lisztben megmártjuk és forró zsíron hirtelen kisütjük. A libamájszeletekkel megtöltjük a felszúrt pulykamellet, megsózzuk, lisztben megforgatjuk, és forró zsíron minden oldalról hirtelen átsütjük. Az apróra vágott hagymát zsíron megfonnyasztjuk, megszórjuk piros paprikával, csontlével vagy vízzel felengedjük, beletesszük a pulykamellet, a felszeletelt

paprikát és a paradicsomot. Megsózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha a hús puha, kivesszük, levét a tejszínnel elkevert liszttel és a tejföllel besűrítjük, és szitán áttörjük. A kaprot apróra vágjuk, vajon megpároljuk és a mártáshoz keverjük. A pulykamellet felszeleteljük, és ráöntjük a mártást.

Párolt rizsszel vagy kifőtt tésztával tálaljuk.

211. Különleges pulykamell filé

(Špeciálne morčacie rezne)

Hozzávalók: 50 dkg pulykamell, só, őrölt fekete bors, 2 dkg liszt, 4 dkg olaj, 10 dkg gépsonka, 5 dkg őrölt bors, őrölt pirospaprika.

A pulykamellet szeletekre vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk, lisztben megforgatjuk, és forró zsírban mindkét oldalukon megsütjük. A megsütött szeleteket tepsin egymás mellé tesszük, és 6 percig sütjük a sütőben. Ezután minden hússzeletre teszünk egy szelet sonkát, azt befedjük egy szelet lágy sajttal, meghintjük pirospaprikával, és a sütőben még rövid ideig sütjük.

Burgonyával és salátával tálaljuk.

212. Pulykaropogós a Kisárpátokból

(Malokarpatské morčacie krokety)

Hozzávalók: 25 dkg apróra vágott főtt pulykahús, 2 dkg vaj, 15 dkg gomba (lehetőleg erdei), 3 dkg liszt, 1,5 dl tej 2 dkg zeller, petrezselyemzöld, 1 tojás, zsemlemorzsa, olaj a kisütéshez.

A vajon megpároljuk a megtisztított és apróra vágott gombát, megszórjuk a liszttel, felöntjük a tejjel, megsózzuk, megborsozzuk, és sűrű péppé főzzük. Hagyjuk kihűlni, és amikor már langyos, belekeverjük a reszelt zellert, az apróra vágott pulykahúst és a megvágott petrezselyemzöldét. Jól összekeverjük, utánaízesítjük és hagyjuk teljesen kihűlni. A masszából kis hengereket formálunk, és megforgatjuk a morzsában, az 1 evőkanál vízzel felvert tojásban, majd ismét a zsemlemorzsaiban, és forró olajban aranyszínűre sütjük. Tartármártással vagy zöldségsalátával kínáljuk.

213. Fürdőhelyi pulykaérmék

(Kúpelné morčacie medaliónky)

Hozzávalók: 75 dkg pulykamell, só, 2-3 tojás, 10 dkg ementáli sajt, 1 dl olaj, 20 dkg szendvicsszelet (fehér kenyér), 15 dkg paradicsom, 10 dkg pulykamáj, 2 dkg vaj, petrezselyemzöld.

A pulykamellet érmékre vágjuk (egy adagra három érmét számítunk), kissé kiverjük, megsózzuk, az érméket a felvert tojással elkevert reszelt sajtban megmártjuk, és forró olajban kisütjük. A szendvicsszeleteket olajban megsütjük, és mindegyikre teszünk a megsütött pulykaérmékből. A paradicsomot leforrázzuk, héját lehúzzuk és karikára vágjuk. A pulykamáját zsírban kisütjük. A sonkát kockára vágjuk és zsírban megpirítjuk. Minden pirítósszeletre teszünk három pulykaérmét, az érmékre egy-egy karika paradicsomot, és meghintjük a sonkakockákkal. Végül apróra vágott petrezselyemzölddel díszítjük.

214. Fokhagymás libamell vagy libacomb

(Husacie prsia alebo stehná na cesnaku)

Hozzávalók: 1 kg libamell vagy libacomb, 6 dkg hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 6 dkg zsír, 1 dkg liszt, gyömbér, őrölt fekete bors, víz vagy csontlé, só.

A libamell vagy comb bőrét lehúzzuk, a húst bedörzsöljük sóval és a zúzott fokhagymával, megborsozzuk, és rátesszük a zsíron megfuttatott apróra vágott hagymára. Kevés csontlevet vagy vizet öntve alája, fedő alatt puhára pároljuk. Párolás közben a húst időnként saját levével locsolgatjuk. A puha húst a léből kivesszük, a levét zsírára sütjük, liszttel megszórjuk és barnára pirítjuk, felöntjük langyos vízzel vagy csontlével, és addig főzzük, amíg a lé el nem válik a zsírtól. A mártást a húsról szűrjük, és még egyszer összeforraljuk.

Bármilyen módon elkészített burgonyakörettel tálalhatjuk.

215. Vöröskáposztával párolt liba

(Hus dusená na červenej kapuste)

Hozzávalók: 1,6 kg libahús, 4 dkg zsír, 1 kg vöröskáposzta, 10 dkg alma, 4 dkg hagyma, ecet, cukor, só, víz.

A megtisztított, leperzselt és megmosott libahúst feldaraboljuk, megsózzuk és a húsdarabokat forró zsíron mindkét oldalukon hirtelen átsütjük, vizet öntünk alája, és fedő alatt félpuhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a karikára vágott hagymát és csíkokra vágott vöröskáposztát, és fedő nélkül készre pároljuk. Mielőtt teljesen elkészülne, hozzátesszük a szeletekre vágott almát, és cukorral, ecettel és sóval utánaízesítjük. Készíthetjük kacsából is.

Burgonyakörettel tálaljuk.

216. Libamáj almával

(Husacia pečen s jablkami)

Hozzávalók: 40 dkg libamáj, 32 dkg alma, 6 dkg zsír, 3 dkg liszt, 2 dl vörösbor, só.

A libamájat fél centiméter vastag szeletekre vágjuk, lisztben megforgatjuk, és forró zsíron megsütjük. Egy tűzálló tálba rétegezzük felváltva a kisütött máját és a magházától megtisztított, felszeletelt almát, a májszeleteket meg is sózzuk. Alája öntjük a bort, és fedő alatt rövid ideig pároljuk.

Párolt rizzsel vagy burgonyával tálaljuk.

217. Vörösboros kacs

(Kačica na červenom víne)

Hozzávalók: 1,6 kg-os pecsenyekacsa, 6 dkg füstölt szalonna, 12 dkg sárgarépa, petrezselyem és zeller vegyesen, 4 dkg hagyma, 3 db alma, 3 db közepes paradicsom, áfonyabefőtt, 2 dl vörösbor, 2 dkg liszt, 1 db babérlevél, néhány szem fekete bors, tyúkhúsleves (lehet kocka is), só

Zsíron kisütjük a kockára vágott füstölt szalonnát, megfonnyasztjuk rajta a karikára vágott hagymát, hozzátesszük a feldarabolt leveszöldséget, almát és paradicsomot, kevés vizet öntünk alája, beletesszük a fűszereket és a besózott egész kacsát, és fedő alatt pároljuk. Időnként a kacsát saját levével locsolgatjuk, és mielőtt teljesen elkészülne, a sütőben ropogós pirosra sütjük. A zöldséges levet zsírjára pároljuk, megszórkjuk a liszttel, megpirítjuk, felöntjük a húsvesssel, és jól összeforraljuk. A mártást áttörjük, beleöntjük a vörösbort, kevés áfonyabefőttel lágyítjuk. A kacsát feldaraboljuk, tálra tesszük, és külön mártásos csészében adjuk mellé a mártást.

Knédlivel vagy párolt rizzsel tálaljuk.

218. Almás sült kacs

(Kačica pečená s jablkami)

Hozzávalók: 1,6 kg-os pecsenyekacsa, 50 dkg alma, 6 dkg füstölt szalonna, 80 dkg burgonya, őrölt kömény, majoránna, só.

A megtisztított és leperzselt kacsát megmossuk, kívül-belül besózzuk, a hasüregét bedörzsöljük őrölt köménymaggal és majoránnával, és megtöltjük negyedekre vágott almával. A kacsát befedjük a vékony szalonnaszeletekkel, cérnával átkötjük, tepsibe tesszük, és kevés vizet öntve alája a sütőben megsütjük. Sütés közben időnként saját zsírjával meglocsoljuk. Mielőtt készre sülné, köréje rakjuk a kockára vágott, előfőzött burgonyát, és valamivel később a cikkekre vágott almát is. A kacsát zsírjában megforgatjuk, sóval és majoránnával meghintjük, és készre sütjük.

VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

219. Őzomb vörösborban

(Srničie stehno na víne)

Hozzávalók: 60 dkg őzomb, 2 dkg füstölt szalonna, 6 dkg zsír, 2 dkg vaj, 6 dkg zöldség (sárgarépa, petrezselyem, zeller), 4 dkg hagyma, 4 dkg liszt, 1 dl vörösbor, citrom, 2 dkg cukor, 1 dkg paradicsompüré, ecet, szegfűbors, víz vagy csontlé, só.

A combot megtűzdeljük füstölt szalonnával és forró zsiradékon elősütjük. A visszamaradt zsiradékon megpirítjük a karikára vágott hagymát, a zöldséget és a cukrot. Hozzáadjuk az

ecetet, a karikára vágott citromot, a szegfűborsot és a paradicsompürét, belerakjuk a megpirított húst, felöntjük csontlével vagy vízzel és fedő alatt puhára pároljuk. A puha húst kivesszük, a levét rántással besűrítjük, jól átforraljuk és átszűrjük. Még egyszer felforraljuk, borral ízesítjük és a tálalás előtt vajjal finomítjuk.

Köretnek zsemleknédlit tálalunk.

220. Szaravaspörkölt

(Jeleni guláš)

Hozzávalók: 60 dkg szarvaslapocka, 6 dkg zsiradék, 10 dkg hagyma, 6 dkg paradicsom, 4 dkg liszt, 2 gerezd fokhagyma, majoránna, pirospaprika, őrölt bors, csontlé vagy víz, só.

A szeletekre vágott hagymát forró zsiradékon aranyárgára pirítjuk, hozzákeverjük a paprikát, rátesszük az egyforma kockára vágott húst, a borsot, majoránnat, sót, a felszeletelt paradicsomot és a szétzúzott fokhagymát, jól összekeverjük, majd fedő alatt félig puhára pároljuk. A félig puha húst kivesszük, a visszamaradt levet zsírjára pároljuk, meghintjük liszttel, megpirítjuk, felöntjük a megfelelő mennyiségű csontlével vagy vízzel és összefőzzük. Köretnek főtt burgonyát vagy kenyeret adhatunk.

221. Vaddisznó tátrai módra

(Diviak na tatranský spôsb)

Hozzávalók: 60 dkg vaddisznócomb, 2 dkg füstölt szalonna, 6 dkg zsír, 5 dkg zöldség (sárgarépa, petrezselyem, zeller), 4 dkg hagyma, 3 dkg liszt, 1 dl tej, 1 dl tejföl, citrom, áfonyakompót, 8 dkg gomba, 2 dkg vaj, ecet, egész szegfűbors, só.

A megtisztított, szárazra törölt combot megtűzdeljük füstölt szalonnával, megsózzuk, s minden oldalán forró zsírban elősütjük. A visszamaradt zsíron megpirítjuk a karikára vágott hagymát, zöldséget, hozzáteesszük a szegfűborsot, citromhéjat, ecetet és a megpirított combot, aláöntünk csontlevet vagy vizet, és fedő alatt gyakori locsolás mellett puhára pároljuk. A puha combot kivesszük, felszeleteljük, a levet zsírjára pároljuk, meghintjük liszttel, megpirítjuk, felöntjük tejjel és citromlével ízesítjük, majd a mártást átszűrjük, beletesszük a karikára vágott és vajon megpárolt gombát. Minden adag ételre egy karika citromot és áfonyakompót teszünk.

Köretnek zsemleknédlit vagy főtt burgonyát tálalunk.

222. Sült fácán pikáns mártással

(Pečený bažant s pikantnou omáčkou)

Hozzávalók: 1 nagy fácán, 6 dkg füstölt szalonna, 6 dkg zsír, 1 dl fehér bor, 4 dkg hagyma, mustár, ecet, 4-6 szem borókabogyó, 6 szem egész bors, porcukor, víz vagy csontlé, só.

A fácán mellét és combját megtűzdeljük füstölt szalonnával, zsineggel átkötjük, beletesszük a pecsenyesütő edénybe, hozzáteesszük a zsírt, a szeletekre vágott hagymát, a borsot, a borókabogyót, hozzáöntjük a bort és fedő alatt félig puhára pároljuk. Ezután a fácánt saját levével gyakran locsolva forró sütőben pirosra sütjük, hozzáteesszük a porcukrot, mustárt és ízlés szerint az ecetet, aláöntünk vizet vagy csontlevet és jól összefőzzük. Az átszűrt mártást külön csészében tálaljuk.

Köretnek főtt rizs illik hozzá.

223. Fogoly gombával

(Jarabice na šampiňónoch)

Hozzávalók: 2 fogoly, 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg friss gomba, 4 dkg vaj, 5 dkg zsír vagy olaj, 1 dl vörösbort, 1 dl tejföl, só.

A szárazon lekopasztott foglyokat kibelevjük, megmossuk és félbevágjuk. Meghintjük liszttel és forró olajon vagy zsíron minden oldalon világosra sütjük. A gombát karikára vágva a vajon megpirítjuk. A foglyokat szalonnaszeletekkel kirakott edénybe tesszük, rátesszük a megpárolt gombát, felöntjük a borral és a tejjel és fedő alatt puhára pároljuk.

Főtt rizzsel tálaljuk.

224. Tejfölös vadnyúl

(Králik divý na smotane)

Hozzávalók: 1 vadnyúl, 3 dkg hagyma, 40 dkg burgonya, 3 dkg liszt, 2,5 dl tejföl, babérlevél, pirospaprika, őrölt bors, só.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megpirítjuk, hozzáadjuk a pirospaprikát, a feldarabolt nyulat, megsózzuk, felöntjük vízzel, s pároljuk. Később beletesszük a kockára vágott burgonyát, a babérlevelet, a borsot és pótoljuk a vizet. A végén liszttel elkevert tejjel sűrítjük, majd felforraljuk.

Zsemlegombóccal tálaljuk.

HALÉTELEK

225. Lomnici halászponty

(Kapor podl'a lomnických rybárov)

Hozzávalók: 60 dkg ponty, 1 dl 10 %-os ecet, 3 dkg vaj, 2 dkg zeller 2 dkg petrezselyemgyökér, 2 dkg sárgarépa, 2 dkg hagyma, 5 szem fekete bors, 2 szem szegfűbors, 1 babérlevél, egy csipetnyi kakukkfű, egy kis darab citromhéj, gyömbér, só, 1,5 dl barna sör, 3 dkg mézeskalács, 3 dkg csipkeíz (esetleg ribizlilekvárral keverve), 3 dkg vaj, 2 dkg liszt, 1 dkg dió, 3 aszalt szilva, 3 dkg mandula, 2 dkg mazsola, citromlé, 2 evőkanál vörösbort.

A megtisztított, kibelezett pontyból ecettel kiöblítjük a vért és félretesszük. A zöldséget és a hagymát felszeleteljük, megpirítjuk, leöntjük az ecetes vérrel és sós vízzel, hozzáadjuk a fűszereket és a barna sört. Felforraljuk, belereszeljük a mézeskalácsot, a lekvárt, cukorral és citromlével megízésítjük. A mártásba beletesszük a besózott halszeleteket és az aszalt szilvát. Együtt kb. 15 percig főzzük. Ha megfőtt, hozzáadjuk a leforrázott és csíkokra vágott mandulát, az apróra vágott dióbelet, a mazsolát és a vörösbort. A halászpontyot egy nappal fogyasztás előtt készítjük el, jégszekrényben tartjuk másnapig, és megmelegítve knédlivel tálaljuk.

226. Sörös ponty

(Kapor na pive)

Hozzávalók: 60 dkg ponty, 8 dkg sárgarépa, petrezselyemgyökér és zeller vegyesen, 6 dkg hagyma, 5 szem szegfűbors, 2 dkg liszt, 3 dl sör, 6 dkg vaj, 1 dl tejföl, 6 dl víz, só.

A megtisztított, kibelezett halat felszeleteljük. A halszeleteket a karikára vágott zöldséggel, szegfűborssal, kevés sört hozzáöntve feltesszük főni. Ha a hal megpuhult, óvatosan kiszedjük és tűzálló tára tesszük. A vajon megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzáöntünk egy keveset a hal főzőlevéből, a sörrel és a liszttel behabarjuk, összefőzzük, tejjel ízesítjük és sűrű szűrőn át a pontyra szűrjük. Még egyszer összekeverjük.

Kenyérrel kínáljuk.

227. Ponty savanyú káposztában

(Kapor v kyslej kapuste)

Hozzávalók: 60 dkg ponty, só, őrölt fekete bors, pirospaprika, 0,5 kg savanyú káposzta, 8 dkg zsír, 3 dkg hagyma, 25 dkg paradicsom, 3 dkg aszalt szilva, 5 dkg szárított gomba.

A megtisztított, kibelezett pontyot szeletekre vágjuk, besózzuk, megszórjuk őrölt fekete borssal és pirospaprikával, és hűvös helyen állni hagyjuk. A szárított gombát beáztatjuk. A savanyú káposztát kinyomjuk és apróra vágjuk. Tűzálló tálban megolvasztjuk a zsír felét, rátesszük az apróra vágott hagymát, a kinyomott és felaprított gombát, a feldarabolt aszalt szilvát és felforrósítjuk. Rátesszük a savanyú káposztát, és együtt megpirítjuk. A káposztára fektetjük a halszeleteket, aláöntjük a gomba áztatólevét és egy kevés káposztalevet, beterítjük paradicsomkarikákkal és a sütőben megsütjük.

228. Dióval töltött csuka

(Štuka plená orechmi)

Hozzávalók: 1 csuka, 10 dkg vaj, 15 dkg dióbél, 6 dkg hagyma, só, őrölt fekete bors, petrezselyemzöld.

A megtisztított, kibelezett és megmosott csukát besózzuk. Az apróra vágott hagymát eldörzsöljük a sóval, összekeverjük a durvára vágott dióval, a finomra metélt petrezselyemmel

és a borssal. A keverékkel megtöltjük a csukát, összevarrjuk, tepsibe fektetjük, vajjal megkenjük, kevés vizet öntünk alája és sütőben megsütjük. Karikára vágott paradicsomot is tehetünk melléje.

Kenyérrel fogyasztjuk.

229. Csallóközi csuka

(Štuka na žitnoostrovský spôsob)

Hozzávalók: 75 dkg csuka, 25 dkg burgonya, 15 dkg savanyú káposzta, 4 tojás, 20 dkg liszt, só, majoránna, olaj a kisütéshez.

A meghámozott burgonyát finomra lereszeljük, hozzákeverjük az apróra vágott savanyú káposztát, a tojást, a lisztet, a sót és a majoránna. Ha a tészta túl sűrű, tejjel hígítjuk, ha túl lágy, kevés liszttel besűrítjük. A tésztába bebundázzuk a csukaszeleteket, és forró olajban kisütjük.

Burgonyával és különféle salátákkal tálaljuk.

230. Dunai halfilé

(Podunajské rybie filé)

Hozzávalók: 8 vékony halfilé, só, őrölt fekete bors, őrölt pirospaprika, 1 kávéskanál citromlé, 2 paradicsom, 4 vékony szelet sajt, 4 evőkanál tej, 1 tojás, zsemlemorzsa, olaj a kisütéshez.

A halszeleteket megsózzuk, megszórjuk piros paprikával, borssal, és citromlevet csepegtetünk rá. A paradicsomot megmossuk és karikára vágjuk. Minden halfilére teszünk egy szelet sajtot és egy karika paradicsomot, és betakarjuk a másik filével. Az így előkészített filét először tejbe mártjuk, majd felvert tojásba, végül megforgatjuk a zsemlemorzsa. Forró olajban kisütjük.

Citromkarikával és petrezselyemzölddel díszítjük, burgonyával és tartármártással tálaljuk.

231. Fogas parasztosan

(Zubáč po sedliacky)

Hozzávalók: 60 dkg fogas, 6 dkg hagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, őrölt pirospaprika, só.

A megtisztított, megmosott és kifilézett fogast vékony csíkokra vágjuk. A szalonnát kockára vágjuk és serpenyőben kicsit kiolvasztjuk. Rátesszük az apróra vágott hagymát és világosra pirítjuk. Rászórjuk a pirospaprikát, felöntjük 3-4 dl vízzel, beletesszük a hal gerinccsontját és kb. 25 percig főzzük. Átszűrjük, beletesszük a megsózott haldarabokat, a karikára vágott paprikát, feldarabolt paradicsomot, és együtt puhára pároljuk.

Burgonyával és tartármártással tálaljuk.

232. Fogas gombamártásban

(Zubáč v hubovej omáčke)

Hozzávalók: 60 dkg fogas, só, 6 dkg vaj, 2 dkg liszt, 10 dkg tisztított friss gomba, 1 dl tejszín, 2 tojássárgája, 1 dl fehér bor, őrölt fekete bors, pirított zsemlemorzsa.

A megtisztított, kibelezett és megmosott fogast besózzuk, és fél órát állni hagyjuk. Azután felszeleteljük, és forró vajon hirtelen kisütjük. A hal fejét és csontjait vízben kifőzzük. A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, felöntjük a halléval, hozzáesszük a megtisztított és apróra vágott gombát, és összefőzzük. A tejfölt elkeverjük a tojássárgákkal, a borral, hozzáadjuk a feketeborsot és a mártáshoz öntjük. A kész mártással leöntjük a tűzálló táltra tett fogast, megszórjuk pirított zsemlemorzsaival, és a sütőben átsütjük.

Burgonyával tálaljuk.

233. Tátrai pisztráng

(Tatranský pstruh)

Hozzávalók: 80 dkg pisztráng, 12 dkg csiperkegomba, 8 dkg hagyma, 8 dkg paradicsompüré, 8 dkg füstölt szalonna, 1 dl fehérbor, 80 dkg burgonya, 1 citrom, 2 evőkanál olaj.

A pisztrángokat megtisztítjuk és besózzuk. A szalonnát kiolvasztjuk, megfonnyasztjuk rajta az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a kockára vágott gombát, és rövid ideig pároljuk, végül hozzákeverjük a paradicsompürét. A keverékkel megtöltjük a pisztrángokat. Mindegyiket egy-

egy olajjal megkent alufólia darabra fektetjük, melléjük tesszük a kockára vágott burgonyát, meglocsoljuk a borral, becsomagoljuk és roston megsütjük.

234. Pisztráng csiperkegombával

(Pstruh na šampiňónoch)

Hozzávalók: 4 kisebb pisztráng, 25 dkg csiperkegomba, 6 dkg zsiradék, só, őrölt bors, 10 dkg füstölt sajt, 1 evőkanál ketchup vagy sűrített paradicsom.

A felszeletelt csiperkegombát forró zsíron megpirítjuk, megsózzuk és megborsozzuk. Beletesszük a megtisztított és alaposan megmosott pisztrángokat, és szükség esetén kevés vizet öntve alája fedő alatt 15 percig pároljuk. A pisztrángokat tálra rakjuk, köréjük halmozzuk a csiperkegombát, meghintjük reszelt sajttal és ketchuppal vagy sűrített paradicsommal díszítjük. Megszórhatjuk vágott petrezselyemzölddel is. Burgonyával tálaljuk.

SÓS ÉS ÉDES SÜTEMÉNYEK

235. Káposztás lepény

(Kapustník)

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 1 tojás, 0,5 dkg cukor, 1 dl olaj, 2 dkg élesztő, tej.

Töltelékhez: 80 dkg fejes káposzta, 6 dkg zsír vagy olaj, pirospaprika, őrölt fekete bors, 2 dkg cukor.

Az élesztőt kevés cukrozott langyos tejben megfuttatjuk. Amikor feljött, a lisztből a tojással, sóval a megkelt élesztővel és kevés langyos tejjel közepesen lágy tésztát gyúrunk, jól kidagasztjuk, és amikor már sima, beledagasztjuk az olajat és jól kidolgozzuk. Lisztezett tálban, kendővel letakarva langyos helyen duplájára kelesztjük. Amikor megkelt, a tészta felét kizsírozott tepsibe tesszük, tepsi nagyságúra nyújtjuk, és ráterítjük a káposztatölteléket. A tészta másik felét is tepsi nagyságúra kinyújtjuk, és befedjük vele a káposztát. Széleit összenyomkodjuk, tetejét olvasztott paprikás zsírral vagy olajjal megkenjük, villával megszurkáljuk és szép pirosra sütjük. Sűthetjük úgy is, hogy a megkelt tésztát négy-öt darabra osztjuk, a darabokat tepsi hosszúságú, keskenyebb csíkokra kinyújtjuk, felét megkenjük a káposztatöltelékkel, és a másik felét ráhajtjuk. Egy-egy tepsin 2-3 hosszú buktát sütünk.

Töltelék: A káposztát lereszeljük, kevés zsíron megpirítunk egy kávéskanál cukrot, rátesszük a káposztát, megsózzuk, megborsozzuk. Fedő alatt félpuhára pároljuk, végül a levét elpárologtatjuk.

236. Kelt káposztás tekeres

(Kysnutý kapustový závin)

Hozzávalók: 40 dkg rétesliszt, 2 dkg élesztő, 1 tojássárgája, só, 4 dkg cukor, 4 dkg zsír vagy vaj, tej.

Töltelék: 1 kg fejes káposzta, 10 dkg zsír, 3 dkg kristálycukor, só, őrölt fekete bors.

A lisztbe a cukorral belemorzsoljuk az élesztőt, összegyúrjuk a tojássárgájával, az olvasztott vajjal, sóval és a langyos tejjel. Jól kidagasztjuk, és langyos helyen, kendővel letakarva megkelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkán téglalap alakúra nyújtjuk, megtöltjük a káposztával és összetekerjük. A tekerceset kizsírozott sütőlapra tesszük, még egyszer megkelesztjük, olvasztott zsírral megkenjük és megsütjük.

Töltelék: A káposztát lereszeljük, kevés zsíron megpirítjuk a cukrot, rátesszük a káposztát, megsózzuk, megborsozzuk. Fedő alatt félpuhára pároljuk, végül a levét elpárologtatjuk és kihűtjük, hidegen használjuk fel.

Készíthetjük a kelt tekerceset fahéjas cukorral összekevert nyers reszelt almával is.

237. Liptói káposztás kalács

(Liptovský metelník)

Hozzávalók: 28 dkg liszt, 3 dkg élesztő, köménymag, 15 dkg savanyú káposzta, só, 4 dkg zsír.

Az átszitált lisztbe belemorzsoljuk az élesztőt. A köménymaggal, az apróra vágott savanyú káposztával, sóval és a káposzta levével lágy tésztát dagasztunk. Langyos helyen, kendővel letakarva megkelesztjük. Ha megkelt, kizsírozott tepsibe tesszük, és a tepsi teljes nagyságára

széthúzzuk. Rövid ideig ismét kelesztjük, majd a tetejét olvasztott zsírral megkenjük és az előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.

238. Kesztyölci paprikás kalács

(Kestúcsky paprikový koláč)

Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 1 tojás, 0,5 dkg cukor, 0,5 dl olaj, 2 dkg élesztő, tej, só, 5 dkg zsír, pirospaprika.

Az élesztőt kevés cukrozott langyos tejben megfuttatjuk. Amikor feljött, a lisztből a tojással, sóval a megkelt élesztővel és kevés langyos tejjel közepesen lágy, sósabb tésztát gyúrunk, jól kidagasztjuk, és amikor már sima, beledagasztjuk az olajat és jól kidolgozzuk. Lisztezett tálban, kendővel letakarva langyos helyen duplájára kelesztjük. Ha megkelt, kizsírozott tepsibe simítjuk, ismét megkelesztjük, a paprikás olvasztott zsírral megkenjük és a sütőben aranybarnára sütjük.

239. Mocsai tejfölös kalács

(Močanské smotanové koláče)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, kb. 1,5 dl tej, 2 dkg élesztő, 2 dkg cukor, 1 tojás, 0,5 dl olaj vagy 5 dkg margarin, só.

Töltelékhez: 2,5 dl tejföl, 6 dkg liszt, őrölt köménymag, só, 1 tojássárgája, 2 dkg olaj, 10 dkg főtt, lereszelt burgonya.

Az élesztőt langyos cukros tejben felfuttatjuk. Az átszitált lisztet összegyúrjuk a megkelt élesztővel, tojással, sóval, olajjal és annyi langyos tejjel, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. Jól kidagasztjuk, liszttel meghintjük és langyos helyen, kendővel letakarva megkelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, tepsi nagyságúra nyújtjuk és kizsírozott tepsibe tesszük. Ráterítjük a töltelékkel és előmelegített sütőben, közepes tűzön aranyszínűre sütjük.

Töltelék: A tejfölt összekeverjük a liszttel, belekeverjük a köménymagot, megsózzuk, és állandóan keverve közepes lángon sűrűre főzzük. Levesszük a tűzről, belekeverjük a tojássárgákat, az olajat, a lereszelt főtt burgonyát és jól összekeverjük.

240. Búcsús kifli

(Hodové rožky)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 1 tojás, 1 tojássárgája, 25 dkg margarin, 1 dl tej, 1 kockacukor, 4 dkg élesztő, 6 dkg zsíros ömlesztett sajt, 25 dkg darált tepertő, 1 tojás, 10 dkg ementáli sajt, só.

Az élesztőt elkeverjük a cukros tejben és megkelesztjük. Az átszitált liszthez hozzáadjuk a megkelt élesztőt, a tojást, a tojássárgáját, a lereszelt margarint, a lereszelt ömlesztett sajtot és a sót. Jól összegyúrjuk, és a tésztát 40 percig pihentetjük. Azután lisztezett gyúródeszkán hengert formálunk belőle, és 6 egyforma darabra vágjuk. A darabokat kerekre kinyújtjuk, megkenjük a darált tepertővel és mint a tortát, 8 egyforma háromszögre vágjuk. A cikkeket a széles oldaluktól felsodorjuk, kiflivé hajlítjuk, kizsírozott sütőlemezre tesszük, sós felvert tojással megkenjük és a reszelt ementáli sajttal megszórjuk. Előmelegített sütőben aranybarnára sütjük.

241. Krumplis pogácsa

(Zemiakové pagáče)

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 20 dkg burgonya, 10 dkg vaj, 2 dkg élesztő, 5 dkg porcukor, 1 tojás, tej, só, 5 dkg vaj a pogácsa megkenéséhez.

Az élesztőt belemorzsoljuk a lisztbe, és hozzáadva a vajat, a cukrot, kevés sót és a főtt, áttört burgonyát, annyi tejjel összegyúrjuk, hogy keményebb tésztát kapjunk. Langyos helyen megkelesztjük, lisztezett gyúródeszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A pogácsákat kizsírozott sütőlemezre tesszük, tetejüket olvasztott vajjal megkenjük és megsütjük.

242. Nyitrai rakott kalács

(Nitriansky štedrák - skladaný koláč)

Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 3 dl tej, 12 dkg vaj, 10 dkg cukor, 2 dkg élesztő, 3 tojássárgája, citromhéj, vaníliás cukor, só.

Diótöltelék: 18 dkg darált dió, 2 dl tej, 3 dkg zsemlemorzsza, 8 dkg cukor, citromhéj, vaníliás cukor.

Máktöltelék: 20 dkg darált mák, 2 dl tej, 12 dkg porcukor, 1 dkg vaj, vaníliás cukor, citromhéj.

Túrotöltelék: 30 dkg túró, 8 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 2 dkg mazsola, 2 tojássárgája, 2 tojás keményre vert habja, vaníliás cukor, reszelt citromhéj.

Lekvártöltelék: 20 dkg szilvalekvár, reszelt citromhéj.

A mák- és diótölteléket összefőzzük, a túró-és lekvártöltelék hozzávalóit csak összekeverjük. A lisztből, a tejben felfuttatott élesztőből és a többi hozzávalóból közepesen lágy kelt tésztát dagasztunk. Langyos helyen megkelesztjük, és öt egyforma cipóra osztjuk. Négy cipóból lisztezett gyúródeszkán tepsi nagyságú lapokat nyújtunk. Az első lapot kizsírozott tepsibe tesszük és megkenjük lekvárral. Rátesszük a második tészta lapot. Ezt diótöltelékkel kenjük meg, majd megint tészta lap és a máktöltelék következik, végül a negyedik tészta lapot s a túrotölteléket terítjük. Az ötödik cipóból csíkokat vágunk, és azzal díszítjük a sütemény tetejét.

Ezt a többféle töltelékkel készült finom süteményt elsősorban karácsonyra és húsvétra sütik.

243. Karácsonyi kalács

(Vianočka)

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 12 dkg vaj, 10 dkg cukor, 3 dkg élesztő, 3 tojássárgája, 2 dkg élesztő, tej, citromhéj, só.

A liszthez hozzáadjuk a cukorral elmorzsolts élesztőt, a vajat, a tojássárgákat. Egy csipet sóval és annyi langyos tejjel, hogy keményebb tésztát kapjunk, összegyúrjuk, és jól kidagasztjuk, végül beledolgozzuk a mazsolát és a reszelt citromhéjat. A tésztát kendővel letakarva langyos helyen megkelesztjük, majd 8 egyforma darabra osztjuk, és a darabokat lisztezett gyúródeszkán csíkokra sodorjuk. Négy csíkot laposan összefonunk és megkenjük tojásfehérjével, hogy a fonat összeragadjon. Ezután három csíkot fonunk össze és az előző négyre tesszük, ismét megkenjük tojásfehérjével. Az utolsó darab tésztát vékonyabbra sodorjuk, két részre vágjuk, összefonjuk és a kalács tetejére tesszük. A tésztacsíkok végeit összenyomjuk, a kalácsot felvert tojással megkenjük, ismét megkelesztjük és megsütjük.

244. Gyümölcsös kóttés

(Ovocný koláč)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő 5 dkg cukor, só, 5 dkg margarin, 1 tojássárgája, tej, fahéj.

A megszóráshoz: 4 dkg rétesliszt, 4 dkg margarin (vagy olaj), 4 dkg porcukor.

A lisztet összegyúrjuk a cukorral elmorzsolts élesztővel, a tojássárgájával, a sóval, az olvasztott margarinnal és a langyos tejjel. Megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán tepsi nagyságúra nyújtjuk. A nyújtófára feltekerve átesszük a kilisztezett tepsibe, megkenjük olajjal, tetején elosztjuk a gyümölcsöt (szilvát, sárgabarackot, meggyet, cseresznyét, cikkekre vágott almát), meghintjük fahéjas cukorral. A lisztet és a cukrot összekeverjük a margarinnal vagy olajjal úgy, hogy morzsolható legyen, és meghintjük vele a gyümölcsöt. Hagyjuk kissé megkelni, majd közepes tűznél megsütjük.

245. Burgonyás édes kenyér

(Zemiakový chlebík)

Hozzávalók: 1 kg liszt, 3 dkg élesztő, kb. 1,5 dl tej, 2 tojás, 10 dkg margarin, 5 dkg porcukor, 40 dkg héjában főtt, áttört burgonya, 6 dkg mazsola, só, 1 tojás, 2 evőkanál tej.

A lisztet tálba tesszük, a közepében mélyedést csinálunk, belemorzsoljuk az élesztőt, hozzáöntünk 1 dl tejet és hozzákeverünk annyi lisztet, hogy egészen lágy tésztát kapjunk. Letakarjuk, és a kovászt megkelesztjük. Ha megkelt, a tojást, a felolvasztott margarint, a főtt,

áttört burgonyát, a cukrot és a sót hozzáadva összegyúrjuk. Annyi langyos tejjel bedagasztjuk, hogy keményebb tésztát kapjunk. Közben beledolgozzuk a mazsolát is. Lisztezett gyúródeszkán hosszúkás cipót formálunk a tésztából, kizsírozott sütőlemezre tesszük, letakarjuk és a kétszeresére kelesztjük. Tejjel elkevert tojással megkenjük, és előmelegített sütőben megsütjük. Csak másnap szeleteljük fel.

246. Burgonyás cseresznyés lepény (Čerešňová bublanina so zemiakmi)

Hozzávalók: 8 dkg vaj vagy margarin, 15 dkg porcukor, 1 tojás, 13 dkg burgonya, 15 dkg rétesliszt, fél csomag sütőpor, 50 dkg cseresznye, 2 dkg vaníliás cukor, citromhéj.

A vajat vagy margarint habosra keverjük a cukorral és a tojással. Hozzáadjuk a főtt, áttört burgonyát, a lisztet, a sütőport és a reszelt citromhéjat és jól összekeverjük. Kizsírozott, kilisztezett tepsibe fél cm vastagságúra terítjük, tetején elosztjuk a kimagozott cseresznyét és megsütjük. Ha kihűlt, meghintjük vaníliás porcukorral.

247. Kelt hajtogatott kifli

(Rožteky z kysnutého skladaného cesta)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 5 dkg cukor, 2 tojássárgája, 15 dkg margarin, 5 dkg dió, só, tej.

Az élesztőt összemorzsoljuk a cukorral és összedolgozzuk a liszttel, tojássárgákkal, sóval és annyi langyos tejjel, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. Langyos helyen megkelesztjük, lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, megkenjük az olvasztott margarinnal, és összehajtogatjuk, mint a leveles tésztát. Tiszta konyharuhával letakarva 15 percet pihentetjük, majd ismét hajtogatjuk. 10 perc pihentetés után kinyújtjuk 1 cm vékonyra, egyforma háromszögekre vágjuk, a háromszögeket felsodorjuk és kifliket formálunk. Kizsírozott sütőlemezre tesszük és még egy kicsit kelesztjük. Tejjel elkevert tojással megkenjük, durvára vágott dióval meghintjük és megsütjük.

248. Pozsonyi kifli

(Bratislavské rožky)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 2 tojás, 5 dkg porcukor, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, csipetnyi só.

Diótöltelék: 30 dkg dió, 20 dkg cukor, 10 dkg édes morzsa, citromhéj, 10 dkg mazsola.

Máktöltelék: 30 dkg darált mák, 20 dkg cukor, 3 dl tej, vaníliás cukor vagy citromhéj, 5 dkg liszt vagy búzadara.

Az élesztőt langyos cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet összegyúrjuk a margarinnal, tojásokkal, porcukorral, tejjel és sóval és jól összedolgozzuk. Letakarva két órát pihentetjük. Utána mintegy 30 kis golyóra osztjuk, azokat oválisra kinyújtjuk, a széleiken fél centimétert szabadon hagyva dió- vagy máktöltelékkel megkenjük, felsodorjuk és a végeit behajtva kifliket formálunk. A kifliket sütőlemezre tesszük, felvert egész tojással megkenjük, ismét kelesztjük, tojásfehérjével átkenjük, fél órát hideg helyen hűtjük. Közepesen meleg sütőben megsütjük.

Diótöltelék: A cukorból 3 dl vízzel sűrű szirupot főzünk, beleöntjük a diót, és a tűzről levéve hozzákeverjük a többi hozzávalót is.

Máktöltelék: A tejet felforraljuk, hozzáöntjük a búzadarával elkevert mákot, majd a cukrot. Tehetünk bele mazsolát is.

249. Mézeskalács

(Medový koláč)

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 3 tojás, vaníliás cukor, fahéj, 1 szegfűszeg, citromhéj, 20 dkg méz, fél csomag sütőpor, 5 dkg porcukor, 5 dkg dió.

A mézet elkeverjük a tojások sárgájával. Finoman hozzákeverjük a tojások keményre vert habját, a sütőporral elkevert lisztet, az összetört szegfűszeget, őrölt fahéjat, reszelt citromhéjat és a darált diót. Kizsírozott tortaformába öntjük és megsütjük. Kihűlés után szeleteljük.

250. Apró mézeskalács

(Medovníky)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 12 dkg méz, 3 tojás, őrölt fahéj, 1 szegfűszeg, 1 kávéskanál szódadibikarbóna.

A liszthez hozzáadjuk a cukrot, a megolvasztott mézet, a tojást, a szódadibikarbónát, az őrölt fahéjat és a finomra tört szegfűszeget. Jól összegyúrjuk, fóliával letakarjuk és egy napig állni hagyjuk. Lisztezett deszkán 3-4 mm vékonyra kinyújtjuk, különböző formákkal kiszúrjuk, tojással megkenjük és kizsírozott sütőlemezen megsütjük. Vigyázzunk, mert nagyon gyorsan - akár 5-10 perc alatt is - megsülhet. Díszíthetjük dióval, mandulával. Hántolt napraforgómagból, szezámagból mintákat rakhatunk a formákra. A magokat a nyers tésztába nyomjuk bele, de sütés után cukormázzal nyomózsákból mintákat is rajzolhatunk a süteményre. A mázhoz 1 tojásfehérjét simára keverünk néhány csepp citromlével és annyi porcukorral, hogy sűrűn folyó masszát kapjunk. Ez a sütemény karácsonyfadísznek is alkalmas.

251. Koritnicai alma

(Korytnické jablká)

Hozzávalók: 2 tojás, 11 dkg porcukor, 8 dkg rétesliszt, négy közepes alma, 6 dkg savanykás lekvár, őrölt fahéj, vaníliás cukor.

Az almákat megmossuk, magházukat kiszúrjuk és az üreget lekvárral megtöltjük. 5 dkg cukrot összekeverünk a fahéjjal és beleforgatjuk az almákat, majd kizsírozott tepsibe állítjuk őket. A tojások sárgáját 6 dkg porcukorral elkeverjük, hozzákeverjük a tojások keményre vert habját és a lisztet, finoman összekeverjük és a tésztával leöntjük az almákat. Sütőben megsütjük és még melegen megszórjuk vaníliás cukorral.

Forrásművek

Kuchárska kniha (Szakácskönyv), Bratislava, Osveta, 1986.

Máte chuť na mäso? (Húsrá van kedve?), Bratislava, Osveta, 1980.

Naša kuchárka (A mi szakácsnőnk), Bratislava, Osveta, 1980.

Slovenská kuchyňa (Szlovák konyha), Bratislava, Osveta, 1995.

Slovenská kuchárka (Szlovák szakácsnő), Bratislava, Osveta, 1972.