

Receptek „cigány módra”

Úgy tűnik, a cigány ízek reneszánszát éljük. Egyre több vendéglátóhely étlapján, de már az ételküldő szolgáltatók kínálatában is olvashatunk „cigány módra”, „cigányosan” készült ételeket. Az internetes konyharovatokban is egyre szaporodnak a közzétett cigány ételreceptek. Hegedűs Sándor ezúttal ezekből a receptekből válogatott, s néhány olyan étel-, illetve süteményremekre is rálelt, amelyek híres cigány személyiségek neveit, emlékét őrzik.

Horváth Pista legényfogó kelkáposztalevese

Horváth Pista (1941-1998) népszerű roma nótaénekes és nótaköltő volt.

Hozzávalók: 40 dkg füstölt tarja, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg gersli, 1 fej kelkáposzta, törött bors (esetleg só), a rántáshoz: liszt, zsír, paprika.

Másfél liter vízben feltesszük főni a tarját, majd amikor már majdnem megfőtt, beletesszük az árpa-gyöngyöt (népies nevén a gerslit), az összevágott kelkáposztát és a zúzott fokhagymát. Amikor megfőtt kivesszük a tarját, kockákra vágjuk, a levest berántjuk, borsozzuk (ha kell, sózzuk), majd puha kenyérral és tejjel tálaljuk.

Ráchal cigányosan

Hozzávalók: 1 kg ponty, harcsa, balin stb., 2-3 kanálnyi zsír, 20-25 dkg füstölt szalonna, 1,5-2 kg burgonya, 2 fej hagyma, 5-6 kanál lecsó, (esetleg 1 pohár tejföl), paprika, bors, só.

A krumplit héjában megfőzzük, a halakat megtisztítjuk, kibelevjük, a törzsét felszeleteljük, a kisebb halakat beirdaljuk. Kizsírított tepsibe terítjük a karikázott főtt krumplit és megsózzuk. Rátesszük a sózott, paprikázott, borsozott halakat. Erre vékonyra szelt hagymakarikák jönnek, a legtetejére pedig az ugyancsak vékony szalonnaszeletek. Ez takar is, zsíroz is. A résekbe lecsót teszünk. Ha van, tejfölt is locsolunk a tetejére, majd betesszük a sütőbe és megsütjük.

Tojás cigányosan (Huevos a la gitanela)

Hozzávalók: 4 tojás, 4 vékony szelet kenyér, 2 gerezd fokhagyma, 12 szem mandula, fél kávéskanál köménymag, olaj, sáfrány (vagy csipetnyi kurkumapor), majoránna, só.

Egy lábasba kevés olajat öntünk, és megpirítjuk benne a szétnyomott fokhagymát, a hámozott mandulát és a négy szelet kenyeret. A pirított fokhagymát, a mandulát és a kenyeret meghintjük egy kevés sáfránnyal, köménymaggal és majoránnával, majd most már együtt az egészet apróra zúzzuk. Ezután hozzáöntjük az olajat, amiben sütöttük, megsózzuk,

és kb. 1 dl forró vízzel felengedjük a masszát. Ezt követően tűzálló tálba öntjük és – mintha tükörtőjtést készítenénk – a tojásokat ráütjük a tetejére. Addig sütjük, amíg a tojás megszilárdul.

Rakott krumpli cigányosan

Hozzávalók: burgonya, tokaszalonna, főtt tojás, tejföl, kolbász, bors, paprika, só.

A burgonyát és a tojásokat megfőzzük, meghámozzuk, felkarikázzuk. A kolbászt húsos tokaszalonnát csíkokra vágjuk s a kolbászt is felszeleteljük. A húsos tokaszalonnát összevágjuk, a tepsi vagy sütőtál aljára tesszük, majd főtt burgonyával, a főtt tojással, a tejjel és kolbásszal egymásra rétegezzük. A mennyiségtől és a tál méretétől függően 1-2 nyers tojást összekeverjük a tejjel, borssal, pirospaprikával, sóval ízesítjük, majd leöntjük vele a rakott réteget és forró sütőben pirosra sütjük.

Babos tészta lecsóval

Hozzávalók: lecsó négy személyre, 3 db tojás, liszt, Vegeta, bab, só.

Az előző este beáztatott babot Vegeta vízben puhára főzzük. Lecsót készítünk 4 személyre, majd csipetkét annyi lisztből, amennyit három egész tojás felvesz. Sós vízben kifőzzük a tésztát, majd ráteszünk a lecsót, tetejére a puha babot és így tálaljuk. Szárabb helyett lehet párolt zöldbabbal vagy zöldborsóval készíteni.

Cigány nyársak

Hozzávalók: a cigánypáchoz: 5 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál ecet, 1 kávéskanál só, 1 kockacukor, 1 kávéskanál mustár, 1 evőkanál ketchup, fél kávéskanál őrölt feketebors. A nyársakhoz: fél kg sertéslapocka, 15 dkg húsos szalonna, 2 közepes hagyma, 1,5 dl cigánypác.

Először a pácot készítjük el. Megtisztítjuk, majd átnyomjuk a fokhagymagerezdeket. A többi összes hozzávalóval jól összekeverjük. Ezt követően a húst megközelítőleg kétszer két centis kockákra, a szalonnát pedig hasonló, de vékony szeletekre vágjuk. A hagymát megtisztítjuk és nyolcfelé vágjuk, de lehet még ennél kisebb darabokra is. A húst, a szalon-

nát és a hagymát váltakozva húzzuk fel a nyársakra. Amikor ez megtörtént, a nyársakat megöntözzük a cigánypáccal és 2-3 órára lefedve a hűtőbe tesszük. Ezt követően lecsepegtetjük és minden oldaláról szépen meggrillezük.

Cigány saláta

Hozzávalók: 30 dkg kukorica, 3 nagyobbacska zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, olívaolaj, 1 evőkanál ecet, só.

A kukoricát sós vízben megfőzzük, lemorzsoljuk, de kukoricakonzerv is használható. A többi hozzávalót felaprítjuk, és összekeverjük a kukoricával. Az olajat, ecetet és a sót jól elkeverve ráöntjük, majd rövid ideig hideg helyen hagyjuk állni. Tojásételek, sült hús, hal, rostonsültek mellé tálaljuk.

Cigány saláta Szlicsenko módra

Nyikolaj Szlicsenko (1942-) a moszkvai cigány színház, a Romen színművésze, rendezője, igazgatója. Munkásságáról és színházáról 2006. évi decemberi számunkban jelent meg tanulmány.

Hozzávalók: 3 tenyérnyi szelet marhahús, 40 dkg fiatal káposzta, 2-3 gerezd fokhagyma, fél pohár száraz vörös bor, valamint, 4-5 zöldhagyma, 1-1 csokor sóskalevél, kapor és petrezselyem, kevés étolaj, valamint őrölt paprika, só, cukor, esetleg néhány csepp borecet, ízlés szerint.

A húst meghintjük paprikával, sóval. Rövid ideig állni hagyjuk, majd 5-7 percen át előmelegített serpenyőben, étolajon mindkét oldalát megpirítjuk. Ezt követően hagyjuk kihűlni. Zúzzuk össze a fokhagymát, s kissé pirítsuk meg az olajban, öntsük rá a bort, adjuk hozzá ízlés szerint a cukrot. Amint a szósz forrni kezd, vegyük le a lángtól. Gyaluljuk le a fiatal káposztát. Csíkozzuk fel a sóskát, karikázzuk fel a hagymát, aprítsuk fel a petrezselymet és a kaporot, majd keverjük mindezt a káposztához. Vágjuk a kihűlt húst is vékony csíkokra, majd adjuk ezt is az előzőekhez. Öntsük rá a szószot, s óvatosan és alaposan keverjük össze a salátát. Legalább húsz percig tegyük hűvös helyre, hogy összeérjenek az ízek.

Dankó Pista kedvence

Dankó Pista (1858-1903) primás, nótaköltő, zeneszerző. Életéről idei júniusi számunkban jelent meg tanulmány.

Hozzávalók: 2-3 szelet sertésborda, só, bors, 1 nagy fej vöröshagyma, 20 dkg csirkemáj, 2 db kovászos uborka, 1-2 csokor zöldpetrezselyem, zsír. A raguhoz: 12 dl olaj, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg kockázott bacon-szalonna, 1 db zöldpaprika, 15 dkg gépsonka, 15 dkg gomba, só, őrölt bors. A krumplisréteshez: 2-3 réteslap, 25 dkg krumpli, 1 kisebb fej vöröshagyma, só, őrölt bors, majoránna.

A kicsontozott bordákat erőteljesebben fűszerezük, ha módunk van rá, minél több félélet használhatunk, sózzuk, majd kevés zsiradékot mindkét

oldaláról átsütjük, vigyázva, hogy ne hogy kiszáradjon. Miközben a hús sül, melléesszük a karikázott vöröshagymát, és vele együtt készre sütjük. Ezeket a zsiradékból kiszedjük és a maradék szaftban, a majoránnázott csirkemáját is átpároljuk. Hagymás szalonnás ragut és krumplisrétest adunk mellé.

A raguhoz a felkockázott bacon-szalonnát olajban kiolvasztjuk, s hozzáadva az aprított vöröshagymát, üvegesre pirítjuk. Beletesszük a kockákra vágott paprikát, gépsonkát, s legvégül a cikkekre szeletelt gombát. Sózzuk, borsozzuk, és addig pároljuk, míg el nem fői a gomba levét. A krumplisréteshez a kockázott burgonyát sós vízben előfőzzük, pirított hagymán megfuttatjuk, hogy puha legyen, majd enyhén megborsozzuk, sózzuk, majoránnázzuk, esetleg fűszerpaprikázzuk is. Villával összetörjük és a forró zsírral megkent, egymásra rakott réteslapokba betöltjük, felgöngyöljük és forró sütőben, szép pirosra sütjük.

Ovális tál szélére a pirított hagymát a hosszában félbevágott kovászos uborkával, közepére a szeletelt rétest, másik végére ragut, s rá a pecsenyét, melynek tetejére a majoránnázott csirkemáját rakjuk. Zöldpetrezselyemmel megszórjuk az egészet.

Rigójancsi

Pákozdi Rigó Jancsi (1858-1927) primás volt. Életéről idei augusztusi számunkban jelent meg tanulmány.

Hozzávalók: A tésztához: 5 db tojás 16 dkg liszt 20 dkg cukor 1 csomag vaníliás cukor 1 csomag sütőport 2 evőkanál kakaópor, 5 evőkanál víz, 3 evőkanál étolaj. A töltelékhez: 5 dl tejszín, 10 dkg csokoládé, étolaj. A díszítéshez 10 dkg étcsokoládé.

Kizsírizzuk, kilisztezzük vagy sütőpapírral béleljük ki a tepsit, hogy ne ragadjon majd le a piskótánk. A tojásokat szétválasztjuk. A sárgáját a cukor háromnegyed részével, a vaníliás cukorral, vízzel és az olajjal habosra keverjük. A lisztet összeszitáljuk a kakaóporral és a sütőporral. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd hozzáadjuk a maradék kristálycukrot és még pár percig folytatjuk a habverést. A tojásfehérje habját elkezdjük lazán a tojássárgájához keverni és közben a lisztet is beleszitáljuk. Óvatosan simára keverjük, hogy a hab közben ne essen nagyon össze. A kész tésztát a tepsiben egyenletesen szétterítjük, majd előmelegített sütőben (150 °C-on kb. 15-20 percig) megsütjük.

A csokoládét vízgőz felett egy kevés étolajon felolvasztjuk. A kisült piskótát elfelezzük és a felső lapot áthúzzuk csokoládéval. A lehűtött tejszínhabot kemény habbá verjük és kivesszük az egyharmad részét. A maradékot a felolvasztott csokoládéval ízesítjük be. Az alsó lapon egyenletesen elsimítjuk a csokoládés tejszínhabot, majd föltette a fehér tejszínhabot is. A felső lapot előzőleg egyenlő méretűre vágjuk és így helyezük a tejszínhabra. Ezután a felső lap négyzetei mentén szeleteljük. Fogyasztásig hűtőben tartjuk.