

A szlovák konyha hagyományos népi ételei

Juhtúrós leves (Demikát)

Hozzávalók: 20 dkg lipói túró, 30 dkg burgonya vagy néhány kanál sztrapacska, 1,5 liter víz (lehetőleg a sztrapacska vagy tészta főzőleve), 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, elkeverjük benne a juhtúrót és ízlés szerint fűszerezük. A szalonnát kisütjük, zsírjára szórjuk a pirospaprikát és kevés vízzel felengedve a leveshez öntjük. Tálalás előtt meghintjük apróra vágott metélőhagymával. Ha a sztrapacska főzőlevéllel készítettük, néhány kanál galuskát adunk hozzá.

Hideg uborkaleves (Studená uhorková polievka)

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

Az aludttejet (tejfölt) 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.

Skalikai káposztaleves (Skalická kapustnica)

Hozzávalók: 30 dkg savanyú káposzta a leve nélkül, 1 nyers sertécsülök, 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 vörösbort.

Az olajon megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, rátesszük a kisebb szálakra vágott savanyú káposztát, a megmosott húsféléket, 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 még megsózzuk.

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, petrezselyemgyökérrel és hagymával az olajon megpirítjuk. Felengedjük annyi vízzel, amennyi levest akarunk (kb. 1,2 liter). Felforraljuk, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és puhára főzzük. Tejjel vagy búzadarával besűrítjük, s végül meghintjük az apróra vágott zöldpetrezselyemmel és kaporral.

Lencseleves savanyú káposztával (Šošovicová polievka s kyslou kapustou)

Hozzávalók: 20 dkg lencse, 6 dkg hagyma, 25 dkg savanyú káposzta, 3 dkg disznózsír, 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.

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, liszttel és a fűszerekkel. Kiszírozott tepsibe terítjük, tetejét befedjük a karikára vágott füstölt juhsajttal (parenycával is helyettesíthetjük), és a sütőben megsütjük. Melegen, aludttejjel tálaljuk.

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 beleszaggat-

juk, mint a galuskát, és amikor feljött a víz felszínére, szűrőkanállal kiszedjük, forró vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. Meglocsoljuk a kiolvasztott szalonna zsírjával, megszórjuk az elmorzsolt juhtúróval és a szalonnából maradt tőpörtyűvel. Meglocsolhatjuk néhány kanál tejföllel és meghintjük az apróra vágott metélőhagymával. Tálalhatjuk a galuskát tehen-túróval vagy párolt savanyú káposztával is.

Besztercei sertésborda (Bystrické bravčové rebierko)

Hozzávalók: 70 dkg sertéskaraj, 13 dkg sertészsír, 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, és forró zsírban mindkét oldalukat pirosra sütjük.

Petrezselymes főtt vagy sült burgonyával és káposztasalátával tálaljuk.

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, 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, szükség szerint még öntünk hozzá csontlevet, és együtt puhára pároljuk. A végén morzsolt majoránnával ízesítjük és összeforraljuk.

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, pirospaprika, csípős pirospaprika, só.

A megmosott, szárazra törölt csirkét négy részre vágjuk, megsózzuk és borssal megszórjuk. A karkára 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 adjuk a csíkokra vágott zöldpaprikát.

Amikor a paprika is félig megpuhult, hozzáöntjük a paradicsompürét és jól összefőzzük. A paprikást galuskával tálaljuk.

Káposztás lepény (Kapustník)

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 1 tojás, 0,5 dkg cukor, 1 dl olaj, 2 dkg élesztő, tej; **a 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. Amikor már sima, beledagasztjuk az olajat is 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. Széleiket összenyomkodjuk, tetejét olvasztott paprikás zsírral vagy olajjal megkenjük, villával megszurkáljuk és szép pirosra sütjük. Süthetjük 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.

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 darált dió, 20 dkg cukor, 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 átkenyünk, fél órát hideg helyen hűtjük. Közepesen meleg sütőben megsütjük.

Diótöltelék: A cukorból 3 dl vízzel sűrű szirupot főzünk, beleöntjük a darált 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.

Bárkányi Zoltán összeállítása