

Bárkányi Zoli barátom szlovák receptkönyvéből

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.

Trencsényi borjúszelet
(*Trenčiansky teláci 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, borsozzuk és félpuhára pároljuk. Ezután hozzáadjuk a vékony csíkokra vágott sonkát, almát és csemegeuborkát, kissé megpároljuk. A süritett paradicsommal megízésítjük.

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 sajtseleteket, 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.

Roston sült bárányborda
(*Jahňacie rebierko na rošte*)

Hozzávalók: 60 dkg bárányborda, 2 dkg liszt, 4 dkg zsír, olaj, 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 kengetjük. (Süthetjük olajon serpenyőben is). Közben a zsíron megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a lisztet, keverés közben beleöntjük a tejet, összefőzzük, majd áttörjük vagy széttermixoljuk. Ezzel a tejes krémmel megkenjük a bordákat, majd reszelt parmezánt szórunk rájuk, és roston vagy sütőben készre sütjük. Zöldségsaláta vagy savanyú káposzta illik hozzá.

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, fokhagymát megfonnyasztjuk, rátesszük a csíkokra vágott húst, és lepirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, teszünk rá pirospaprikát, 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.

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 recepteket Bárkányi Zoltán: Szlovák konyha című, az Etnikum Kiadónál megjelent könyvéből vettük át.

A megmosott karajt felszeleteljük, kicsontozzuk, s a csontokból csontlét főzünk. A hússzeleteket kiverjük, ujjnyi vastagságú csíkokra vágjuk, az olaj felében megsütjük, majd rászórjuk a piros paprikát, 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.

Pulykaropogós a Kiskárpátokból (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, só, őrölt bors.

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 petrezselyemzöldjét. 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.

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 alá, 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 utána ízesítjük. Készíthetjük kacsából is. Burgonyakörettel tálaljuk.

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 vörösbort, 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 alá, beletesszük a fűszereket és a besózott egész kacsát, és fedő alatt pároljuk. Időnként a kacsát saját levélével locsolgatjuk, és mielőtt teljesen elkészülne, a sütőben ropogós pirosra sütjük. A zöldséges levet zsírjára pároljuk, megszórjuk a liszttel, megpirítjuk, felöntjük a hússal, 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.

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, borsal behintjük. Egy nagyobb sütőedényt kibélelünk alufóliával úgy, hogy az alufólia szélei kilógjanak. Az alufóliából kis teknőt képezünk, amelybe belerakjuk a csirkedarabokat, ketchupot csurgatunk rájuk, szalonna és sajtszeleteket, karikára vágott hagymát és paprikát teszünk rá. A tetejét megszórjuk vajdarabkákkal, az alufóliát jól összezárjuk, s forró sütőbe tesszük sülni. 40 perc után az alufóliát kinyitjuk, a húst a saját levélével meglócsoljuk és addig sütjük, amíg az étel tetején aranybarna kéreg nem képződik. Sült burgonyával és zöldségsalátával tálaljuk.

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 ismét kelni hagyjuk. Ha ismét megkelt, begöngyöljük egy tiszta, vizezett konyharuhába, cérnával átkötjük és 15-20 perc alatt csendesen forró vízben megfőzzük. Kivesszük, félbe vágjuk, hagyjuk kissé kihűlni, azután szeleteljük.

Zsemlés knédli (Žemlová knedla)

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

A lisztet összegyúrjuk a langyos tejben megfuttatott élesztővel, tojással, sóval és annyi langyos vízzel, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. A zsemlet kockára vágjuk, zsíron megpirítjuk és beledolgozzuk a tésztába. Langyos helyen kelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkán hengert formálunk belőle és ismét kelni hagyjuk, a továbbiakban a kelt knédli receptjében leírtak szerint járunk el.