

Szlovák disznótoros ételek

Disznótoros leves (Zabjačková 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 főzőlevével 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.

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.

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.

Csabai csípős kolbász (Čabianska 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.

Májás 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 főzőlében kb. 10-15 percig főzzük. Kiszedjük, hideg vízbe tesszük, majd deszkára rakva hagyjuk teljesen kihűlni. Sertészsírban sütjük.

Burgonyapürével és savanyú káposztával vagy csalamádéval tálaljuk.

Házi disznósajt (Domáca tlačenka)

Hozzávalók: 1 kg kicsontozott sertés fejhús, 1 db sertésnyelv, 1 db sertésszív, 50 dkg sertés apróhús, 50 dkg sertésbőrke, fokhagyma (ízles 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 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 lenyomatjuk, és hagyjuk teljesen kihűlni.

A papír levétele után felszeleteljük. Apróra vágott ecetes hagymával kínáljuk.

Disznótoros kása (Zabjačková 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 majo-

ránát. 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.

Kocsonya (Huspenina)

Hozzávalók: 1 sertécsülök, 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 sárgarépát 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 sárgarépával, főtt tojáskarikákkal és uborkával díszíthetjük mielőtt ráöntենék a levet. Hűvös helyen hagyjuk megdermedni.

Szilveszteri koktélok

Pezsgőkoktélok

Az alábbi pezsgőkoktél recepteket úgy válogattuk össze, hogy azokat akár a szilveszteri házi buliban is elkészíthessük, elhozva otthonunkba a szórakozóhelyek hangulatát. Elkészítésük egyszerű, nem igényel különlegesebb hozzávalókat, mégis hangulatosabbá és egyedibbé tehetjük velük az újévet.

Testarossa / Bellini

Hozzávalók: száraz pezsgő, mirelit eper (Testarossa) / mirelit, vagy konzerv sárgabarack (Bellini), cukor.

Turmixoljuk le az epret / barackot és adjunk hozzá cukrot (250 gramm gyümölcshöz 5 evőkanál cukor). Tegyük 1/3 részben a pohár aljára a gyümölcspürét, és öntsük fel 2/3 részben pezsgővel. Y alakú, vagy pezsgős pohárban szervírozzuk.

Francia koktél

Hozzávalók: 6 cl ananász lé, 2 cl konyak, 1 ananász, vagy narancsszelet, száraz pezsgő, jég.

Egy pezsgőspoharat jéggel megtöltünk. Ráöntjük a konyakot, az ananászlevet, majd alaposan összekeverjük. Hozzáöntjük a pezsgőt, gyümölcsszelettel díszítjük.

Tangó

Hozzávalók: 2 cl vodka, 2 cl Blue Curacao, 5 cl grapefruitlé, 10 cl pezsgő.

A pezsgő kivételével shakerbe öntjük a hozzávalókat és egy kevés jéggel összerázzuk. Jéggel teli pohárba töltjük, hozzáadjuk a pezsgőt és alaposan összekeverjük. Díszítésnek narancsot használunk.

Ritz Bar Fizz

Hozzávalók: 6 cl pezsgő, 1 cl grenadine szirup, 2 cl ananászlé, 2 cl grapefruitlé.

Egyszerűen töltjük a hozzávalókat egy pezsgőspohárba, utoljára adjuk hozzá a pezsgőt. Összekeverés után mentával díszíthetjük.

Alkoholmentes koktélok

Shirley Temple

Az 1930-as évek gyereksztárjáról elnevezett koktélnak valóságos kultusza van az angolszász országokban. Körülbelül 1,5-2 dl gyömbéres üdítőt keverj össze másfél evőkanál grenadin sziruppal, vagy feketeribizli-szörppel. Narancsszeletekkel és koktélcseresznyével díszítheted.

A Roy Rogers változatért – amely az 1940-es évek cowboy színészéről kapta a nevét – helyettesítsd a gyömbért kólával.

Szűz Mária

A szakrális nevű ital valóságos C- és K-vitamin, valamint magnézium-bomba. Azoknak való, akik megunták az édes ízeket, és most éppen valami pikánsabbra vágnak. 75-100 ml paradicsomlé, ugyanannyi áfonyalé, fél evőkanál Tabasco vagy más csípős szósz, egy evőkanál lime-lé és friss őrölt feketebors kell hozzá. Zellerszárral vagy koktélpáricsommal szolgálhatod fel!

Téli melegítő

Nemcsak télen jöhet jól, hanem hűvösebb nyári estéken is. Három rész körtelé, egy rész áfonyalé és egy kevés friss citromlé fahéjjal – mindössze ennyi a recept. Martinis vagy whiskey pohárba öntve, fahéjrúddal és citromszelettel ízesítve könnyen a favoritoddá válhat!

Nem annyira sötét és viharos

Az eredeti Sötét és viharos koktél rummal készül, az alkoholmentes változatban azonban melasz kapott helyet. (A rumot egyébként ebből a vegyületből állítják elő, s rendkívül gazdag vasban, kalciumban, káliumban és más nyomelemekben.) Negyed csésze friss lime-lé, fél evőkanál melasz és egy csésze gyömbér kell hozzá. Jól keverd össze, lime szelet kerülhet a tetejére!