

# A horvát konyha ínycenc receptjei

## Vadászleves (Lovačka juha)

**Hozzávalók:** 1-2 kg különböző vadaprólék, 10 dkg fehér-répa, 5 dkg zeller, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg vöröshagyma, 10 dkg liszt, 8 dkg zsír, 2 zsemle (vagy néhány szelet fehér kenyér), 3-4 liter víz, ecet, kakukkfű, gyömbér, szerecsendió, fűszerkömény, babérlevél, egész bors, só.

A vadnyúl vagy őzapróléket (szív, máj, tüdő stb.), valamint néhány darab szárnyas vadhúsapróléket, a sárgarépát, a fehérrépát, a zellert, a hagymát főni tesszük. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a többi fűszert és az ecetet. A világos, illetve derült levest leszűrjük. A lisztből és étolajból sötét színű rántást készítünk és hozzáadjuk a leveshez, majd jól átfőzzük. A szeletelt zöldségeket és a kicsontozott húst visszatesszük a levesbe. Közvetlenül tálalás előtt adjunk hozzá pirított zsemle vagy kenyérkockákat.

## Marhahús dalmát módra (Govedine na dalmatinski način)

**Hozzávalók:** 50 dkg marhahús, 5-6 meghámozott paradicsom, 1 fej hagyma, 3 dkg étolaj, 2 dkg olívaolaj, 1 evőkanál Vegeta, vörösbors, bazsalikom vagy rozmarin, só, bors.

A megfőtt húst 1 cm vastagságú szeletekre vágjuk. Az apróra vágott hagymát megpároljuk, hozzáadjuk a húst. Mindkét oldalról megsütjük, megszórjuk Vegetával, hozzáadjuk a paradicsomot, ízlés szerint a bort, majd felöntjük levestel, amelyben a húst főztük. Néhány percig tovább pároljuk. Tésztával vagy burgonyapürével tálaljuk.

## Karácsonyi pulyka (Božićna purica)

**Hozzávalók:** egy pulyka, 1 fej vöröshagyma, 1 citrom, 12 dkg füstölt szalonna, 10 szegfűszeg, bors, só, 1 dl étolaj, 3 dkg vaj, 2 dl fehérbor, citromlé, 1 evőkanál ételízesítő.

A megmosott pulykát kívülről szárazra töröljük és jól sózzuk, borsozzuk, belülről pedig bedörzsöljük Vegetával. A megtisztított hagymafejet szegfűszeggel tűzdeljük, a citromot jól megmossuk és néhány helyen villával átszúrjuk. A hagymát és a citromot a pulykába tesszük, kívülről szalonnaszeletekkel fedjük, és cérnával átkötjük. A pulykát tepsibe tesszük,

ráöntjük a forró olajat és vajat. Lassú tűzön 190 °C-on sütjük. Fél óra múlva a pulykát leöntjük borral, majd fél citrom levélével és a peccsenyelével öntözgetve tovább sütjük. A tepsibe gyakran öntsünk egy kevés levest vagy vizet. Amikor a pulyka átsült, levesszük a szalonnaszeleteket és pirosra sütjük. Kivesszük a hagymát, a citromot felszeleteljük és meleg táltra tesszük. A peccsenyeléből eltávolítjuk a felesleges zsiradékot és a hússzeletekre öntjük. Tetszés szerint körettel tálaljuk.

Jó tanács: a sütés közepes hőmérsékleten, a pulyka korától függően, 1,5-3 óráig tart.

## Mandulás pizstrángok (Pastrve s bademima)

**Hozzávalók:** 4 pizstráng, 4 dkg vaj, 4 dkg hámozott mandula, 2 citrom, só, bors, egy kevés étolaj.

A pizstrángokat megtisztítjuk, átmoszuk, és jól megtöröljük. Nagyobb méretű serpenyőben felmelegítjük a vajat és az étolajat, majd közepes lángon megpirítjuk a pizstrángokat. Ne nyúljunk hozzá sem fakanállal, sem villával, hanem időnként rázunk meg a serpenyőt. Tíz perc elteltével óvatosan megfordítjuk, és a másik oldalukon még 10 percig sütjük. Sózzuk, borsozzuk, és citromlével lecsöpögtetjük. Kivesszük és felmelegített táltra tesszük. A maradék zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott mandulát, és a pizstrángokra szórjuk.

Zöld salátát készítünk hozzá. A salátát jól megmossuk és jól lecsöpögtetjük. A tejfölt citromlével, sóval, borrral és apróra vágott metélőhagymával vagy kaporral jól összekeverjük, és a salátára öntjük. Jól illik olyan könnyű ételhez, mint pl. a hal krumplicipürével.

## Fagyos habcsókok (Ledeni poljupci)

**Hozzávalók:** 25 dkg cukor, 4 tojásfehérje, karamell, vaj, rum, egy citrom, kajszibarack lekvár.

A tojásfehérjét kemény habbá verjük, közben fokozatosan hozzáadjuk a citromlevet és a cukrot. Kicsi habcsókokat formálunk és a vajjal kikent tepsibe tesszük. A habcsókokat erős lángon sütjük. Két-két csókot kajszibarackízzel összeragasztunk és a felületét leöntjük rumos karamellel.