

Szerb ízek

Falusi leves

Hozzávalók: 60 dkg sertéshús, 25 dkg savanyú uborka, 5 gerezd fokhagyma, 1 nagy fej vöröshagyma, 2-3 db sárgarépa, 2 db paradicsom, 1 közepes méretű erős paprika, egy kis doboz sűrített paradicsom, 2 citrom leve, fél evőkanálnyi sertészsír, fél teáskanálnyi őrölt feketebors, fél tk. színes bors, só ízlés szerint.

A húst és a hagymát felkockázzuk, a fokhagymát vékonyan felszeleteljük, a citromokat kifacsarjuk. A megolvasztott zsírban üvegesre pároljuk a felkockázott hagymát, majd rádobjuk a fokhagymát és a húst, ráöntjük a citromlevet, sózzuk, borsozzuk, s hozzáadjuk a sűrített paradicsomot is. Egy-két dl vízzel felöntjük, s lefedve, sűrűn keverve puhára pároljuk a húst. (Ha szükséges, visszapótoljuk az elpárolgott vizet.) Amikor a hús már puha, felengedjük, s felforraljuk 3-3,5 liter vízzel. Amikor forrni kezd, belekarikázzuk a leszűrt uborkát és a zöldpaprikát, beletesszük a cikkekre vágott paradicsomot, és amint újra forr, levesszük a tűzről.

Szerb bableves (Čorba od pasulja)

Hozzávalók: 25 dkg fehérbab, 15 dkg főtt sonka, 5 dkg reszelt sajt, 4 evőkanálnyi étolaj, 2 ek. sűrített paradicsom, fél ek. csemege fűszerpaprika, 2 nagyobb hagyma, 2 paradicsom, 2 közepes méretű burgonya, 1 zöldpaprika, fél csokor petrezselyem, bors, só, levesízestítő.

A babot előző este beáztatjuk, majd az áztatóvízzel együtt római tálba tesszük. Hozzáadjuk a csíkokra vágott sonkát, az apróra vágott hagymát, a meghámozott és kockákra vágott paradicsomot, a felkarikázott zöldpaprikát, a paradicsompürét, az olajjal elkevert fűszerpaprikát, a durvára reszelt burgonyát. Ízlés szerint sózzuk, ízesítjük, majd lefedjük. Sütőben 220 fokon kb. másfél óra alatt sűrűre főzzük. A tálalás előtt borsozzuk, ha szükségesnek ítéljük, újra sózzuk, majd megszórjuk a petrezselyemmel és a reszelt sajttal.

Babbal töltött paprika

Hozzávalók: 40 dkg tarkabab, 4-5 darab ecetes paprika, 1 hagyma, csemege fűszerpaprika, só, étolaj.

Az előző este beáztatott babot sós vízben megfőzzük. A vékony karikákra vágott hagymát olajban megpároljuk, megszórjuk fűszerpaprikával és a babhoz keverjük, majd e keverékkel megtöltjük a kicsumázott ecetes paprikákat. A paprikák ecetes levéből néhány evőkanálnyi a maradék babhoz keverünk.

Tűzálló, olajjal kikent tálba egy sor babot teszünk, erre helyezzük a töltött paprikákat, majd betakarjuk a maradék babbal. 1 dl olajat elkeverünk fűszerpaprikával, s a tetejére locsoljuk. Előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük.

Belgrádi paradicsomos hagyma

Hozzávalók: 75 dkg apró vöröshagyma, 5 dkg vaj, 3 evőkanálnyi sűrített paradicsom, 3 ek. étolaj, só, bors, cukor.

A hagymákat megtisztítjuk, fél-háromnegyed órára hideg vízbe tesszük. Ezt követően lecsöpögtetjük, és olvasztott vajjal kevert étolajban megforgatjuk, megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés cukorral is meghintjük. Néhány percig állni hagyjuk, majd a vízzel felhígított paradicsompürében 20 percig pároljuk. A paradicsomszósszal együtt tálaljuk.

Szerb sült paprikasaláta

Hozzávalók: 1 kg tölteni való paprika, 3 evőkanálnyi ecet (10%-os), 2 ek. étolaj, 3 gerezd fokhagyma, fél csokor petrezselyem, 2-3 csipetnyi só.

A paprikákat a sütőben hólyagos-feketésre sütjük, majd hideg vízbe merítjük, lehámozzuk. Szárastól tesszük tálba, és rögtön leöntjük az olajból, ecetből, zúzott fokhagymából, sóból és vágott petrezselyemzöldből álló salátaöntettel. Azon melegében tálalhatjuk, de hidegen is élvezetes.

Paprikamártás

Hozzávalók: 50 dkg pritamin- vagy paradicsompaprika, 2 dl olívaolaj, 1 fej hagyma, 1 evőkanálnyi csemege fűszerpaprika, 2 ek. ecet (10%-os), 1 ek. citromlé, 1 kávéskanálnyi erős fűszerpaprika, 2-3 gerezd fokhagyma, só, ecet.

A paprikákat negyed órára forró sütőbe tesszük, majd leszedjük a héját. A paprika húsát, a hagymát és a fokhagymát apróra vágjuk, és kevés olajban öt percig kevergetve megpároljuk. Hagyjuk kihűlni, s utána lassan hozzákeverjük a többi olajat és a fűszerpaprikákat. Sóval, citromlével és ecettel ízesítjük. Hidegen, sült húsok, pljeskavica vagy kolbászfélék mellé tálaljuk.

Pljeskavica

Hozzávalók: 50 dkg sertésdagadó, 50 dkg marhalapocka, vagy bárányhús, 30 dkg hagyma, 1 dl szénsavas ásványvíz, egy kávéskanálnyi erős fűszerpaprika, egy kávéskanálnyi kakukkfű, só, bors, étolaj.

Előző este ledaráljuk a húsokat, hozzákeverjük az apróra vágott hagymát, a sót, a fűszereket és az ásványvizet. Másnap lapos (a magyar fasírnál valamivel kisebb) pogácsákat formálunk belőle, majd olajjal alaposan átkent rostos – a pogácsákat is többször megkenve – kisütjük. Paprika- vagy paradicsommártással tálaljuk.

Szerb sajtos fánk

Hozzávalók: 1 kg liszt, 5 dl tej, 7 dkg élesztő, 2 dl tejföl, 2 dl olaj, 1 tojás sárgája, 1 evőkanálnyi só, vaj, reszelt sajt

Keverjük össze a lisztet az élesztővel, a tejjel, a vajjal, az olajjal és a sóval. Gyúrjunk belőle tésztát, nyújtsuk kerekre, s vágjuk fel körcikkre. Minden körcikk széles végébe tegyünk egy mokkáskanálnyi vajat, majd göngyölgítsük fel a tésztákat. Keverjük össze a tejfölt egy tojás sárgájával, kenjük meg ezzel a fánkok tetejét, s szórjuk meg reszelt sajttal. Háromórás kelesztés után süssük ki valamennyit.

Rakott lecsó (szerb gyuevecs)

Hozzávalók: 40 dkg sertésfarja, 40 dkg paradicsom, 30 dkg padlizsán, 30 dkg zöldpaprika, 20 dkg rizs, 3 dkg vaj, 4 dl tejföl, 1 nagy fej hagyma, fél csokor petrezselyem, 1 kávékanálnyi csemege fűszerpaprika, étolaj, fehérbors, só

A padlizsánt megmossuk és fél centiméteres vastagságban hámozatlanul felkarikázzuk, besózzuk. Félóraig állni hagyjuk. A hagymát finomra aprítjuk, és két evőkanálnyi felforrósított olajon üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk az apró kockákra vágott húst, és erős tűzön fehéredésig pirítjuk. Ízlés szerint megsózzuk, megszórjuk a pirospaprikával, fehérborssal és saját levében, fedő alatt puhára főzzük. A zöldpaprikát megtisztítjuk, kicsumázzuk, vas-

tagabb karikákra vágjuk. A paradicsomot leforrázzuk, meghámozzuk, és felkarikázzuk. A padlizsánt leöblítjük, szárazra törölgetjük, és a zöldpaprikával együtt két evőkanálnyi olajban öt percig sütjük. A rizst enyhén sós, bő vízben puhára főzzük, leszűrjük, lecsepegtetjük. Kivajazunk egy tűzálló tálat, a rizs felét az aljára terítjük, megrakjuk a zöldpaprika-padlizsán keverékével és a paradicsom felével. A tetejére simítjuk rá saftjával együtt a pörköltet és a tejföl felét, majd betakarjuk a maradék rizzsel és paradicsommal. A maradék tejföllel egyenesen bevonjuk, a tetejére morzsoljuk a maradék vajat. Két-száz fokra előmelegített sütőben 20-25 percig sütjük. Petrezselyemmel megszórva, azonnal tálaljuk.

Belgrádi almás habos

Hozzávalók: 1 kg savanykás alma, 2 dkg liszt, 7 dl tej, 3 dl féledes fehér bor, 10 dkg kristálycukor, 8 dkg porcukor, 5 dkg dió, 6 tojás, 1 citrom reszelt héja.

A meghámozott és kimagozott almát vékony szeletekre gyaluljuk-vágjuk. A bort 4 dkg cukorral és a citromhéjjal alaposan elkeverjük, majd az almára öntjük. Negyedórán át sütőben pároljuk, s azt követően hagyjuk kihűlni. A hat tojás sárgájából és 6 dkg cukorból habot verünk, majd a lisztet is közé keverjük. Folyamatos kevergetés mellett hozzáöntjük a felmelegített (nem forró!) tejet. Gőz felett sűrű krémmé keverjük, majd lehűtjük, s a párolt almát is belekeverjük. Hat tojás fehérjéjéből kemény habot verünk. Óvatosan belekeverjük a porcukrot, utána a habot rárakjuk a tűzálló tábla terített almáskrémmel, megszórjuk a késsel apróra vágott dióhéjjal. 200 fokra előmelegített sütőben néhány percen át addig sütjük, amíg a teteje megpirul. Lehűtjük, s legkevesebb egy órára hűtőszekrénybe tesszük.

Gratulálunk!



Kiss Albertné nyugdíjas pedagógus a Veszprém Megyei Napló díjazott civil tudósítója, lakóhelye, Németbánya és a környező települések történéseiről, eseményeiről ír – többek között az eltűnt településről, lharkútról. Jó kapcsolatot ápol a község vezetőivel, az ott élők szívesen fordulnak hozzá téma javaslatokkal, adnak neki ötleteket, anyagokat. Igényes a munkájára, írásai kifogástalan minőségűek. Civil tudósítóink közül Kiss Albertné az egyik, aki a legjobb fotókat készíti. Lakóhelyén sok területen végez önkéntes munkát, melyekből többek között témáit is meríti. Férje elvesztése után ismét ír, értékes anyagokat küld az újság részére. Így ő lett az egyik Aranytollas civil tudósítónk.

A BARÁTSÁGnak is több éve tudósítója, így mi is szívből gratulálunk!