

Forró levesek hideg napokra

Az év végi ünnepekhez közeledve Bárkányi Zoltán idén újra kiadott, kétszázötven receptet tartalmazó Szlovák konyha című kétnyelvű gyűjteményéből adunk közre néhány könnyű, böjtös levest az adventi napokra, s hallevest természetesen karácsonyra. Szilveszterre ajánljuk a minden jóval megrakott laktató leveseket, újévre pedig az elmaradhatatlan lencselevest.

Úgy látszik, a levesek ragadták meg leginkább Bächer Ivánt is, aki a szakácskönyv előszavában így mutatja be kedvenceit: „A szlovák konyha gyökerei le a szegénységbe és föl a hegyekbe nyúlnak. Közismert attribútumai az árpa, a köles, a krumpli, a káposzta, a bab, a gomba, a túró, némi füstölt hús, kolbász. De ezt a pár belevalót sokféleképpen és jó ízléssel variálta a szegény szlovák ember. A könyvben csak sztrapacska-levesből ötfélét találunk... Ha sohasem jártam volna arra, ha sohasem hallottam volna a Felvidék felől, nyilván akkor is magával ragadna a laskára vágott és zsírban porított, sült hagymával meglocsolt, péppé főtt, lisztel elkevert és villával szétnyomkodott paszuly gesztenyeillata, vagy a szárított gombával, aszalt szilvával és mazsolával készített burgonyaleves pikáns aromája... És akkor ott van még a burgonyaleves babbal, a bableves gombával, a gombaleves káposztával, a káposztaleves babbal, hogy arról a bablevesről, amely káposztával, gombával és krumplival készül, már ne is beszéljünk...”

Egy-egy jó leves után hétköznapi módon gyakran egy laktató tepsis tésztaétel, káposztás lepény, nudli, gombóc következett másodikként, ahogy a szakácskönyvben is a Hagyományos népi ételek fejezet követi a leveseket. Ezekből is válogattunk néhányat, így áll össze egy autentikus ebéd a szlovák konyhán.

Jó étvágyat, szép ünnepet és boldog újévet kívánunk!

Juhtúrós leves

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

Aludttejes leves

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 1 liter aludttej, 1 babérlevél, 2 tojás, 3 dkg liszt, só.

Sós vízben a babérlevéllel megfőzzük a megtisztított, kockára vágott burgonyát. Az aludttejet elkeverjük a liszttel, a leveshez öntjük és összeforraljuk. Végül hozzáöntjük az elhabart tojásokat és még egyszer felforraljuk.

Szokolcai káposztaleves

Hozzávalók: 30 dkg savanyú káposzta (leve nélkül), 1 nyers sertécsülök, 10 dkg nyers füstölt tarja, 10 dkg marhaleveshús, 5 dkg parasztkolbász, 2 dkg szárított gomba, 10 db aszalt szilva, 4 dkg hagyma, 2 evőkanál olaj, szemes feketebors, szegfűbors, babérlevél, őrölt pirospaprika, 1 dl vörösbors, só.

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. Vízrel 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 utána sózzuk.

Savanyú lencseleves

Hozzávalók: 20 dkg lencse, 30 dkg burgonya, 2 dl tejföl, 4 dkg liszt, 3 dkg füstölt szalonna, 1 babérlevél, só.

A beáztatott lencsét feltesszük főni. Mielőtt teljesen megpuhulna, hozzátesszük a kockára vágott burgonyát és a babérlevelet. Megsózzuk, és puhára főzzük. A tejfölt összekeverjük a liszttel, a leveshez öntjük és összeforraljuk. Tálaláskor a leveshez adjuk a kockára vágott, kisütött szalonnát is.

Póréhagymaleves

Hozzávalók: 25 dkg póréhagyma, 1 evőkanál olaj, 1,5 dl víz, 2 húskeverék. A galuskához: 15 dkg csirkemáj, 1 zsömlé, kevés tej, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 tojás, só, őrölt bors, majoránna, petrezselyemzöld.

A póréhagymát vékony karikára vágjuk, az olajon megpároljuk, felöntjük vízzel, majd beledobjuk a két húskeveréket. Az elkapart csirkemájat összekeverjük a tejben megáztatott, kinyomott zsemelével, a tojással, borssal, majoránnával, a finomra vágott petrezselyemzölddel, és só helyett egy kis ételízesítővel ízesítjük. Ha túl lágy, egy kevés zsemlemorzsat

keverünk hozzá. Összedolgozzuk és kb. 20 percig állni hagyjuk. A forrásban lévő levesbe szaggatjuk és készre főzzük.

Óbarsi halles

Hozzávalók: 1 kg hal, a hal ikrája vagy teje, 2 dkg zsír vagy olaj, 5 dkg hagyma, 15 dkg levestöldség, 2 dkg liszt, 2 babérlevél, őrölt fekete bors, őrölt pirospaprika, egy kis darab csípős paprika, 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg burgonya, 2 dl fehérbor, szerecsendió-virág.

A halat megtisztítjuk, kibelevük és szeletekre vágjuk. A fejéből a levestöldség felével, hagymával, fokhagymával, babérlevéllel és csípős paprikával alaplevet főzünk. Egy kisebb edényben külön megfőzzük az ikrát vagy a tejet, néha megkeverve, hogy oda ne égjen. Egy másik fazékban a borral együtt megfőzzük a zöldség másik felét, csikokra vágva a halszeleteket, a kockára vágott burgonyát. Közben világos paprikás rántást készítünk, felöntjük a leszűrt és kihűtött alaplével, sóval és a szerecsendió-virággal ízesítjük, jól elkeverjük, majd összeforraljuk és átszűrjük. Hozzáöntjük a megfőtt zöldséges halszeletekhez, beleöntjük a megfőtt ikrát, és azzal is összeforraljuk. Zsírban pirított kenyérral vagy zsemelével tálaljuk.

Tejfölös halles

Hozzávalók: 1 kg hal, 1,5 liter víz, 12 dkg levestöldség, 3 dkg hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 5 dl tejföl, 2 dkg liszt, a hal ikrája vagy teje, 1 dkg zsír, 1 babérlevél, néhány szem szegfűbors és fekete bors, ételízesítő.

A levestöldséget a hagymával, a fokhagymával és a fűszerekkel puhára főzzük. Ekkor beletesszük a megtisztított halat, és 15 percig (amíg a hal meg nem puhul) együtt főzzük tovább. A levest leszűrjük, behabarjuk a tejföllel elkevert liszttel. Az ikrát vagy a tejet kevés zsíron megpirítjuk, beletesszük a levesbe és összeforraljuk, végül visszatesszük a halat is.

Tepsiben sült köleskása szilvával

Hozzávalók: 30 dkg köles, 5 dl tej, 8 dkg vaj, 20 dkg aszalt szilva, fahéjas cukor, só.

Az átválogatott és megmosott kölest sóval és cukorral ízesített vízben feltesszük főni. Később hozzáöntjük a tejet, és puhára főzzük. A meleg kásába belekeverjük a vaj felét. A köleskása felét vajjal kikent tepsibe vagy tűzálló tálba simítjuk, szétterítjük rajta a megmosott és lecsepegtetett aszalt szilvát, majd miután befedjük a kása másik felével, a sütőben megsütjük. Sütés közben megkenjük a vaj másik felével. Fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

Cicege füstölt juhsajttal

Hozzávalók: 1,5 kg burgonya, 1 tojás, 15 dkg liszt, 1 dkg zsír, 15 dkg füstölt juhsajt, őrölt fekete bors, köménymag, majöránna.

A burgonyát meghámozzuk, lereszeljük, a tojással, a liszttel és a fűszerekkel jól összekeverjük. Kizsírozott tepsibe terítjük, tetejét befedjük a karikára vágott füstölt juhsajttal (a juhsajtot parenycával is helyettesíthetjük), és a sütőben megsütjük. Melegen, aludttejjel tálaljuk.

Diós gőzgombóc

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 25 dkg szilvalekvár, 1 tojás, só, tej, 8 dkg vaj, 8 dkg dió, 8 dkg porcukor, 3 dkg élesztő, 2 dkg cukor, 0,5 dl olaj, 4 dkg zsír a lábos kikenéséhez,

A lisztbe belemorzsoljuk az élesztőt, és a tojással, olajjal, cukorral és langyos tejjel közepesen lágy tésztát dagasztunk. Letakarva langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, és egyforma négyzetekre vágjuk. Mindegyik négyzet közepére egy kiskanálnyi lekvárt teszünk, majd gombócot formálunk belőle. A gombócokat kizsírozott lábosba egymás mellé tesszük, vizet öntünk alája, és lefedve a sütőben gőzöljük. Amikor kész, darált dióval és porcukorral meghintjük, olvasztott vajjal meglocsoljuk.

Koritnicai alma

Hozzávalók: 4 közepes alma, 2 tojás, 11 dkg porcukor, 8 dkg rétesliszt, 6 dkg savanykás lekvár, őrölt fahéj, vaníliás cukor.

Az almákat megmossuk, magházukat kiszúrjuk és az üreget lekvárral megtöltjük. 5 dkg cukrot összekeverünk a fahéjjal és beleforgatjuk az almákat, majd kizsírozott tepsibe állítjuk őket. A tojások sárgáját 6 dkg porcukorral elkeverjük. A tojások keményre vert habját és a lisztet is finoman hozzákeverjük, majd evvel a tésztával leöntjük az almákat. Sütőben megsütjük, és még melegen megszórjuk vaníliás cukorral.

Burgonyás édes kenyér

Hozzávalók: 1 kg liszt, 40 dkg héjában főtt, áttört burgonya, 10 dkg margarin, 6 dkg mazsola, 5 dkg porcukor, 3 dkg élesztő, 2 tojás, 1,5 dl tej, só, 1 tojás és 2 evőkanálnyi tej a kenéshez.

A lisztet tálba tesszük, a közepébe kovászt készítünk úgy, hogy mélyedést formálunk, belemorzsoljuk az élesztőt, hozzáöntünk 1 dl tejet és hozzákeverünk a lisztből annyit, hogy egészen lágy tésztát kapjunk. Letakarjuk, és a kovászt megkelesztjük. Ha megkelt, a tojást, a felolvasztott margarint, a főtt, áttört burgonyát, a cukrot és a sót hozzáadva összegyúrjuk az egészet. Annyi langyos tejjel bedagasztjuk, hogy keményebb tésztát kapjunk. Közben beledolgozzuk a mazsolát is. Lisztezett gyúródeszkán hosszúkás cipót formálunk a tésztából, kizsírozott sütőlemezre tesszük, letakarjuk, és a kétszeresére kelesztjük. A tetejét bevagdossuk, tejjel elkevert tojással megkenjük, és előmelegített sütőben megsütjük. Csak másnap szeleteljük fel.