

Hagyományos szlovák ételek

Káposztaleves

Hozzávalók: hordós káposzta, füstölt hús, liszt, só (ha nem elég sós a hús), piros paprika, fokhagyma, zsír.

A hordós káposztát bő vízben odatesszük főzni a füstölt hússal együtt. Közben nagy rántást készítünk, amibe piros paprikát és apróra vágott fokhagymát teszünk. Amikor a hús és a káposzta már elég puha, az elkészített rántással berántjuk és tálaljuk. A héjában főtt burgonyát meghámozzuk és kenyér helyett tálaljuk a leveshez.

Mátrai betyárleves

Hozzávalók: 20 dkg vadhús, 2 dl tejföl, 2 fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 2 sárgarépa, 2 gyökér, 2 evőkanál mustár, 2 evőkanál liszt, só, bors, kakukkfű, tárkony, bazsalikom.

A kockára vágott vöröshagymát aranyárgára pirítjuk, majd rátesszük a kockára vágott vadhúst és a darabolt zöldségeket. Összeperitjük, rátesszük a fűszereket és 1,5 liter hideg vízzel felöntjük. Amikor a hús megpuhult, tejfölös, mustáros habarással sűrítjük, és készre főzzük.

Pilisi sárgaborsó leves

Hozzávalók: 15 dkg sárgaborsó, 4 dkg zeller, 4 dkg sárgarépa, 2 dkg liszt, 2 dkg zsír, 2 dkg petrezselyemgyökér, 2 dkg hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, néhány szem fekete bors, késhegynyi majoránna, víz vagy füstölt hús főzőleve, só.

A megtisztított borsót néhány órára beáztatjuk, majd áztatólevével együtt vízben vagy a füstölt lében feltesszük főni. Hozzáadjuk az egészben hagyott hagymát, a fokhagymát, a zöldségeket és a fűszereket. Ha megpuhult, világos rántással berántjuk. Főzhetünk bele karikára vágott füstölt kolbászt, tálalhatjuk kockára vágott főtt füstölt hússal vagy pirított zsemlekockával is.

Burgonyaleves szárított gombával és aszalt szilvával

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 6 dkg hagyma, 5 dkg mazsola, 10 szem aszalt szilva, 2 dkg szárított gomba, 2 dkg liszt, 1 evőkanál olaj, só.

A gombát beáztatjuk, az áztató levében megfőzzük, majd apróra vágjuk és visszatesszük a főzőlébe. Az apróra vágott hagymát az olajban megfonnyasztjuk, rászórjuk a lisztet, megkeverjük és felöntjük a gombalével. Felforraljuk, hozzáadjuk a karikára vágott burgonyát, a kimagozott aszalt szilvát, a mazsolát, ízlés szerint sózzuk és készre főzzük.

Köleskása

Hozzávalók: 30 dkg köles, 3 dl tej, 5 dkg füstölt szalonna vagy 5 dkg vaj, 4 dkg porcukor, fahéj és só ízlés szerint.

1 liter enyhén sós vízbe beleszórjuk a jól megmosott kölest, felforraljuk, és 10-15 percig főzzük. Ezután a vizet leöntjük, a köleshez öntjük a tejet és közepes tűzön még 40-50 percig főzzük. A kész kását összekeverjük a kisütött füstölt szalonnával.

Tálalhatjuk édesen is: a kész kását megszórjuk fahéjas cukorral vagy lekvárral kínáljuk. Tepsiben sütve: a meleg kásába belekeverünk 4 dkg vaját. A köleskása felét vajjal kikent tepsibe vagy tűzálló tálba simítjuk, szétterítünk rajta 20 dkg megmosott és lecsepegtetett aszalt szilvát, befedjük a kása másik felével, és a sütőben megsütjük. Sütés közben megkenjük még 4 dkg vajjal. Fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

Burgonyás palacsinta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg liszt, 20 dkg szilvalekvár, 8 dkg mák, 10 dkg porcukor, 6 dkg zsír, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk. Ha kihűlt, lereszeljük és a liszttel, kevés sóval lágy tésztát gyúrunk belőle. A tésztából hengert formálunk, egyforma darabokra vágjuk, a darabokat kerekre nyújtjuk, és a tűzhely lapján vagy száraz vasserpenyőben (teflonserpenyőben) megsütjük. A kész palacsintákat megkenjük zsírral, majd lekvárral vagy a porcukorral összekevert mákkal töltve összetekerjük. Darált töpörtyűvel megkenve főzelékekhez feltétnek is adhatjuk.

Cicege serpenyőben

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg liszt, 2 tojás, só, 4 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors, majoránna, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Összekeverjük a tojásokkal, a liszttel, reszelt hagymával, sóval összezúzott fokhagymával és a fűszerekkel. Serpenyőben megforrósítjuk a zsírt vagy olajat, belemerünk egy merőkanál tésztát, elsimítjuk, és mindkét oldalukat ropogós pirosra sütjük.

Ganca

Hozzávalók: *burgonya, liszt, só, hagyma, zsír*

A burgonyát meghámozzuk, felkockázzuk és fákba tesszük. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Jó puhára főzzük, majd a vízben szétnyomjuk. Közben lisztet és sót keverünk hozzá. Így főzzük addig, amíg jó sűrű nem lesz. Kis ideig állni hagyjuk, majd egy tál szélén körben egy villával nagy galuskákat szaggatunk belőle. Amikor a tál szélén már meghűltek, belelökődössük a tálba és új adagot szaggatunk. Addig csináljuk, amíg a massa el nem fogy. Közben zsíron hagymát pirítunk és ráöntjük a galuskára, így fogyasztjuk.

Krumplonyika

Hozzávalók: *burgonya, liszt, vaj vagy zsír, só, túró vagy káposzta.*

A burgonyát héjában megfőzzük. Amikor kissé kihűlt, lehúzzuk a héját, és krumplinyomón még melegen átnyomjuk. Annyi marék lisztet teszünk hozzá ahány krumplinyományi krumplit nyomtunk össze. Sózzuk, majd jól összedolgozzuk. Közepesen lágy tésztát kapunk, amit kis cipókra osztunk. Ezeket kb. fél cm vastagságúra nyújtjuk, majd teflon palacsintasütőben (valaha platnin) mindkét oldalát megsütjük. Mindkét oldalát vajjal vagy zsírral megkenjük. Tetszés szerint áttört túróval vagy pirított káposztával töltjük meg, és összetekerjük, mint a palacsintát.

Zsemlés knédli

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

A lisztet összegyúrjuk a langyos tejben megfuttatott élesztővel, tojással, sóval és annyi langyos vízzel, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. A zsemlés kockára vágjuk, zsíron megpirítjuk és beledolgozzuk a tésztába. Langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán hengert formálunk belőle, és újra kelni hagyjuk. Ha ismét megkelt, forrásban lévő vízbe tesszük, és 20 percig főzzük. A kész knédlit kivesszük, félbe vágjuk, hagyjuk kissé kihűlni, azután szeleteljük.

Húsos derelye

Hozzávalók: *20 dkg liszt, só, 1 tojás, víz; a töltelékhez: 20 dkg marhahús, 20 dkg sertéslapocka, 15 dkg birkahús, 5 dkg vaj, 5 dkg hagyma, só, 1 dl tejszín, őrölt fekete bors, szerecsendió-virág.*

A háromféle húst kétszer ledaráljuk. Megsózzuk, megborsozzuk, hozzákeverjük a vajat és az apróra vágott hagymát. Jól összedolgozzuk, és végül lassan hozzáöntjük a tejszínt is. A lisztből, tojásból sóval és vízzel tésztát gyúrunk. Rövid ideig pihentetjük, majd lisztezett gyúródeszkán vékonyra kinyújtjuk. Nagyobb kör alakú formával kiszúrjuk, minden kör közepére egy kiskanál töltelékkel halmozunk, félbehajtjuk, és a széleit jól összenyomkodjuk. Marhahúslevesben kifőzzük, olvasztott vajjal és tejföllel meglócsolva tálaljuk.

Készíthetjük úgy is, hogy a kész derelyéket zsírozott sütőlemezre fektetjük, és 15 perc alatt a sütőben megsütjük. Ekkor kevés olajjal, ecettel, sóval és borsal összekevert zúzott fokhagymával tálaljuk.

Mátrai borzas pecsenye

Hozzávalók: *80 dkg kicsontozott sertés rövidkaraj (vagy 2 nagy csirkemell), 50 dkg burgonya, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt, 1 tojás, 4 evőkanálnyi finomliszt, só, őrölt bors, a sütéshez bőven olaj.*

A húst nyolc szeletbe vágjuk, és alaposan kiverjük, megsózzuk, borsozzuk, egy órára behűtjük. Közben a burgonyát meghámozzuk, a reszelő durva fokán lereszeljük, és fél óráig állni hagyjuk. Ezután a burgonyát kissé kinyomkodjuk, a nyers tojással és a burgonya nedvességétől függően 1-2 evőkanál liszttel összedolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk. A hússzeleteket papírtörülővel leitatjuk, utána először lisztbe mártjuk, majd a burgonyamasszába forgatjuk, hogy teljesen beborítsa. Nagy serpenyőben felmelegítjük az olajat (ne legyen túl forró!), és a krumpliból bundázott hússzeletek mindkét felét szép pirosra sütjük. Papírtörülővel bélelt tála szedjük, hogy a felesleges zsiradékot leitassa. Tálaláskor a tányéron tejföllel megkenjük. Reszelt sajttal megszórva, párolt zöldséggel kínáljuk.

Mátrai szelet

Hozzávalók: *8-10 dl tej, 10 dkg liszt (grízes), 3 tojás, 5 dkg vaj vagy margarin, szerecsendió, só.*

Töltelék: 20 dkg vagdalt sonka, 2 dl sűrű tejszín vagy tejföl, 10 dkg reszelt sajt, 1-2 szál főtt sárgarépa, 2 nagyobb savanyú uborka, póréhagyma.

A lisztet világosra pirítjuk, hozzáadjuk a vajat és a tejet, majd kevergetve addig főzzük, amíg a kanálról leválik. Kihűlésig keverjük. Közben belevegyítjük egyenként a három tojássárgáját, sót, a felvert tojásfehérjét. Szerecsendiót reszelünk bele. Olajjal kikent lisztezett sütőpapírra kenjük, és erős tűznél hirtelen sütjük (10-15 perc). Közben a sárgarépát, uborkát, póréhagymát felaprítjuk, és a töltelék hozzávalóit elkeverjük. Ha szükséges, egy kicsit sózhatjuk, esetleg borsozzuk. A tésztáról lehúzzuk a papírt, és még melegen rákenjük a sonkás masszát, majd roládnak feltekerve a sütőpapírba becsomagoljuk, és hűtőbe tesszük. Tálaláskor ujjnyi szeletekre vágjuk, és tejszínnel elkevert tormát, főtt tojást adunk mellé.