

Szlovák ételreceptek

Szepességi burgonyagombóc (Spišské zemiakové knedle)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 20 dkg liszt, 20 dkg szafaládé, 20 dkg füstölt sajt, 8 dkg vaj, 7 dkg búzadara, 1 tojás, só.

A főtt, áttört burgonyából a liszttel, búzadarával, tojással és sóval tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, négyzetekre vágjuk, és mindegyik közepébe néhány karika szafaládét csomagolunk. Gombócokat formálunk, sós vízben kifőzzük, meleg vízzel leöblítjük, olvasztott vajjal meglocsolva, a reszelt füstölt sajttal megszórva tálaljuk.

Füstölt húsos zsemlegombóc (Mäsové knedle)

Hozzávalók: 4 zsemle, 20 dkg főtt füstölt hús, 3+6 dkg zsír, 8 dkg rétesliszt, 2 tojás, tej, só, őrölt fekete bors, zsemlemorzsa.

A zsemlet kockára vágjuk, és kizsírozott tepsiben a sütőben megpirítjuk. Hozzákeverjük az apró kockára vágott füstölt húst, a fekete borsot, a sót és leöntjük a tejjel, amelybe belekevertük a két tojás sárgáját. A tojásfehérjét kemény habbá verjük és a liszttel együtt finoman a masszához keverjük. A tésztát 15 percig állni hagyjuk, majd nedves kézzel gombócokat formálunk belőle és forró sós vízben 4-5 percig főzzük. A megfőtt gombócokat leszűrjük és zsírban pirított zsemlemorzzával megszórva tálaljuk.

Töltött burgonyatekercs (Plnený zemiakový závin)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 20 dkg rétesliszt, 1 tojás, 4 dkg hagyma, 3 dkg zsír, só.

A töltelékhez: 40 dkg főtt füstölt hús, 1 tojás, 0,5 dl tejföl, őrölt fekete bors.

A főtt burgonyát áttörjük és összegyúrjuk a liszttel, tojással és sóval. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk. A darált főtt füstölt húst összekeverjük a tejföllel és a fekete borssal, s ezt a töltelékkel rákenjük a kinyújtott tésztára. Összetekerjük, és zsírral megkent konyharuhába kötve megfőzzük. Ha kész, szeletekre vágjuk, és zsírban pirított hagymával meglocsolva tálaljuk.

Káposztás lángos (Kapustové posúchy)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 50 dkg fejes káposzta, 5 dkg töpörtyű, 5 dkg margarin vagy olaj, 3 dkg élesztő, 3 dkg zsír, 1 tojássárgája, 0,5 dkg cukor, tej, só, őrölt fekete bors.

Az élesztőt kevés cukrozott langyos tejben megfuttatjuk. Amikor feljött, a lisztből a tojássárgájával, sóval a megkelt élesztővel és kevés langyos tejjel közepesen lágy tésztát gyúrunk, jól kidagasztjuk. Ha már sima, beledagasztjuk a megolvasztott margarint vagy az olajat és jól kidolgozzuk. Lisztezett tálban, kendővel letakarva langyos helyen duplájára kelesztjük.

A káposztát lereszeljük, megsózzuk és a zsíron félpuhára pároljuk. Hozzákeverjük az apróra vágott töpörtyűt és kihűtjük. A hideg ká-

posztát a megkelt tésztába keverjük, és együtt még rövid ideig tovább kelesztjük. Kizsírzott sütőlemeze kis halmokat rakunk a tésztából és lángos nagyságúra széthúzzuk. Ropogós pirosra sütjük, aludttejjel vagy csipketeával tálaljuk.

Laborci lángos (Laborecké lokše)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 4,5 dl aludttej, 12 dkg puha tehéntúró, 1 kávéskanálnyi szódabikarbóna, só, olaj a kisütéshez.

A töltelékhez: 50 dkg savanyú káposzta, 8 dkg hagyma, 4 dkg zsír.

A lisztet összegyúrjuk a túróval, az aludttejjel, sóval, szódabikarbónával, és lágy tésztát dagasztunk belőle. Tíz részre osztjuk, és a részeket kerekre kinyújtjuk. Az apróra vágott hagymát zsírban megpirítjuk, rátesszük a savanyú káposztát és puhára pároljuk, majd ezt a töltelék az egyik lángosra halmozzuk, befedjük a másik lángossal, széleiket jól összenyomkodjuk, és forró olajban mindkét oldalról lassan megsütjük.

Szilvás gombóc (Slivkové knedle)

Hozzávalók: 2 zsemle, 80 dkg érett szilva, 30 dkg rétesliszt, 10 dkg porcukor, 8 dkg zsír, 8 dkg mák, 1 tojás, só.

A beáztatott és kinyomott zsemlet meghintjük a liszttel, hozzáadjuk a sót és a tojást és jól összedolgozzuk. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk egyforma kockákra vágjuk, és minden kockába becsomagolunk egy-egy szilvát. Gombócot formálunk, majd sós vízben kifőzzük, leszűrjük, zsírba forgatjuk, a darált mákkal és porcukorral meghintve tálaljuk.

Almás gombóc (Jablkové knedle)

Hozzávalók: 75 dkg alma, 30 dkg rétesliszt, 10 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 8 dkg dió, 2 tojás, 4 dkg margarin, 4 dl víz, só.

A vizet felforraljuk, megsózzuk, felolvasztjuk benne a margarint, beleszórjuk a lisztet és állandóan keverve addig főzzük, amíg az edény falától el nem válik. Ha kihűlt, beledolgozzuk a két tojást. Lisztezett gyúródeszkán a tésztát kinyújtjuk, és egyforma négyzetekre vágjuk. Mindegyikbe egy cikk megtisztított almát csomagolunk, majd sós vízben kifőzzük. A kész gombócokat zsírban megforgatjuk, darált dióval és cukorral meghintve tálaljuk.

Cseresznyés gombóc (Čerešňové knedle)

Hozzávalók: 75 dkg cseresznye, 30 dkg tehéntúró, 15 dkg rétesliszt, 10 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 8 dkg zsemlemorzsza, 1 tojás, só.

A túróát átörjük, és összegyúrjuk a liszttel, a tojással és sóval. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, négyzetekre vágjuk, és mindegyik négyzetbe három kimagozott cseresznyét csomagolunk. Gombócot formálunk, sós vízben kifőzzük, és piritott zsemlemorzsában megforgatva tálaljuk.

Miavai fánk (Myjavské dolky)

Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 2,5 dl tej, 15 dkg tehéntúró, 10 dkg lekvár, 5 dkg vaj, 5 dkg cukor, 4 dkg vaníliás cukor, 2 tojássárgája, 2 dkg élesztő, só, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A lisztbe beledolgozzuk a cukorral összekevert élesztőt, a tojássárgáját, az olvasztott vajat, langyos tejet és a sót. Miután jól kidagasztottuk langyos helyen megkelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, kerek formával kiszúrjuk, majd ismét megkelesztjük. Forró zsírban vagy olajban kisütjük, a kisült fánkokat lekvárral megkenjük, és az elmorzsolt túróval és vaníliás cukorral meghintjük.