TAK CHUTÍ
BRATISLAVSKÝ KRAJ

centrope

Slovenský dom Centrope

Slovenský dom Centrope, Bratislava 2020

Redaktorka: Tatiana Mikušová
Recepty zozbierala a napísala: Tatiana Mikušová
Príprava pokrmov: Tatiana Mikušová, Zuzana Baloghová - Zeppelin cafe, Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb, Farského 9, Bratislava, Branislav Novotný
Styling: Tatiana Mikušová, Branislav Novotný
Fotografie: Branislav Novotný
Grafické spracovanie: Vladimír Popovič
Konzultácie grafickej úpravy: Martin Žilinský, sowa brandstudio
Editorka: Silvia Krpelanová
Prekladateľ: Agentúra VKM
Tlač: Typografia plus, s.r.o.

Vydavateľ
Združenie Slovenský dom Centrope
www.domcentrope.sk

Všetky práva sú vyhradené.
Bez písomného súhlasu vlastníka práv nie je povolené publikáciu ani žiadnu jej časť použiť na reprodukciu, ukladanie v rešeršnom systéme alebo šíriť elektronicky, mechanicky, kopírovaním, nahrávaním alebo inak.

ISBN 978 - 80 - 973654 - 0 - 0

O regióne

To, čo dnes tvorí hrdý Bratislavský samosprávny kraj je oblasť bohatá na prírodné krásy aj kultúrne dedičstvo. To vzniklo aj vďaka národnostnej rozmanitosti tunajšieho obyvateľstva, ktoré čerpalo zo svojich materských kultúr. Ako vo veľkom hrnci sa tu teda premiešali a spojili rôzne vplyvy národnostných menšín a jazykových skupín, ktoré na tomto území po celé stáročia bok po boku žili. Veď len v starom Prešporku sa hovorilo po slovensky, nemecky, maďarsky a v jazyku jidiš. Svoju stopu tu zanechali aj výbojní Turci či napoleonské vojská. Osobitosti všetkých týchto skupín pôsobili na ráz našej súčasnej kuchyne ako vyberané ingrediencie pri varení a obohatili ju tým najlepším spôsobom.

Tradičné pokrmy kraja ovplyvnilo samozrejme aj pôdne zloženie, doba slnečného svitu, blízkosť veľkých vodných tokov – Dunaja a Moravy či hornatosť krajiny. Ich chute sa odrážajú v záhoráckom zelé z hlinitých a hlinito-piesčitých záhorských pôd, v lahodných vínach spod svahov Malých Karpát, v krehkých Bratislavských rožkoch pri ktorých sa orechmi ani makom nešetrí, aj v rybacích špecialitách Podunajska.

V tejto, na prvý pohľad útlej publikácii, nájdete recepty tých najväčších špecialít, aké poznali už naše staré mamy. I dnes si ich ale môžeme pripraviť s rovnakou láskou a aj s rovnakým pôžitkom vychutnať.

Prajeme Vám príjemný čitateľský a kulinársky zážitok!



Obsah

Bratislava

9 - 10 Poctivý hovädzí vývar
11 - 12 Paradajková polievka
13 - 14 Údený jazyk s chrenom
15 - 16 Husacia pečienka s jabĺčkami
17 - 18 Rybka po bratislavsky
19 - 20 Bratislavské šnicle so zemiakovým šalátom
21 - 22 Srnčí chrbát
23 - 24 Dobošova torta
25 - 26 Fašiangové šišky
27 - 28 Bratislavské bajgle

Malokarpatsko

33 - 34 Nedeľná slepačia polievka
35 - 36 Fazuľová polievka “Fyzulnačka”
37 - 38 Zemiakové placky
39 - 40 Paradajková kapusta
41 - 42 Tekvicový prívarok
43 - 44 Grobská hus s červenou kapustou a lokšami
47 - 48 Šmorny od omamy
49 - 50 Makové šúľance
51 - 52 Osúch z kysnutého cesta
53 - 54 Jabĺčková štrúdľa

Záhorie

57 - 58 Kapustnica
59 - 60 Kyslá šošovicová polievka
61 - 62 Zapekaná špargľa
63 - 64 Vrabec zo Záhoria
65 - 66 Granadír
67 - 68 Šiflíky zo Záhoria
69 - 70 Žemľovka
71 - 72 Hodové koláčiky
73 - 74 Jablkovo orechový koláč
75 - 76 Škvarkové pagáče

Podunajsko

79 - 80 Rybacia polievka – Halászlé
81 - 82 Gulášová polievka
83 - 84 Jókaiho fazuľová polievka
85 - 86 Kurací paprikáš s haluškami
87 - 88 Segedínsky guláš
89 - 90 Lečo
91 - 92 Ovocné knedle s marhuľami
93 - 94 Gaštanové pyré so šľahačkou
95 - 96 Žerbó rezy
97 - 98 Krémeš

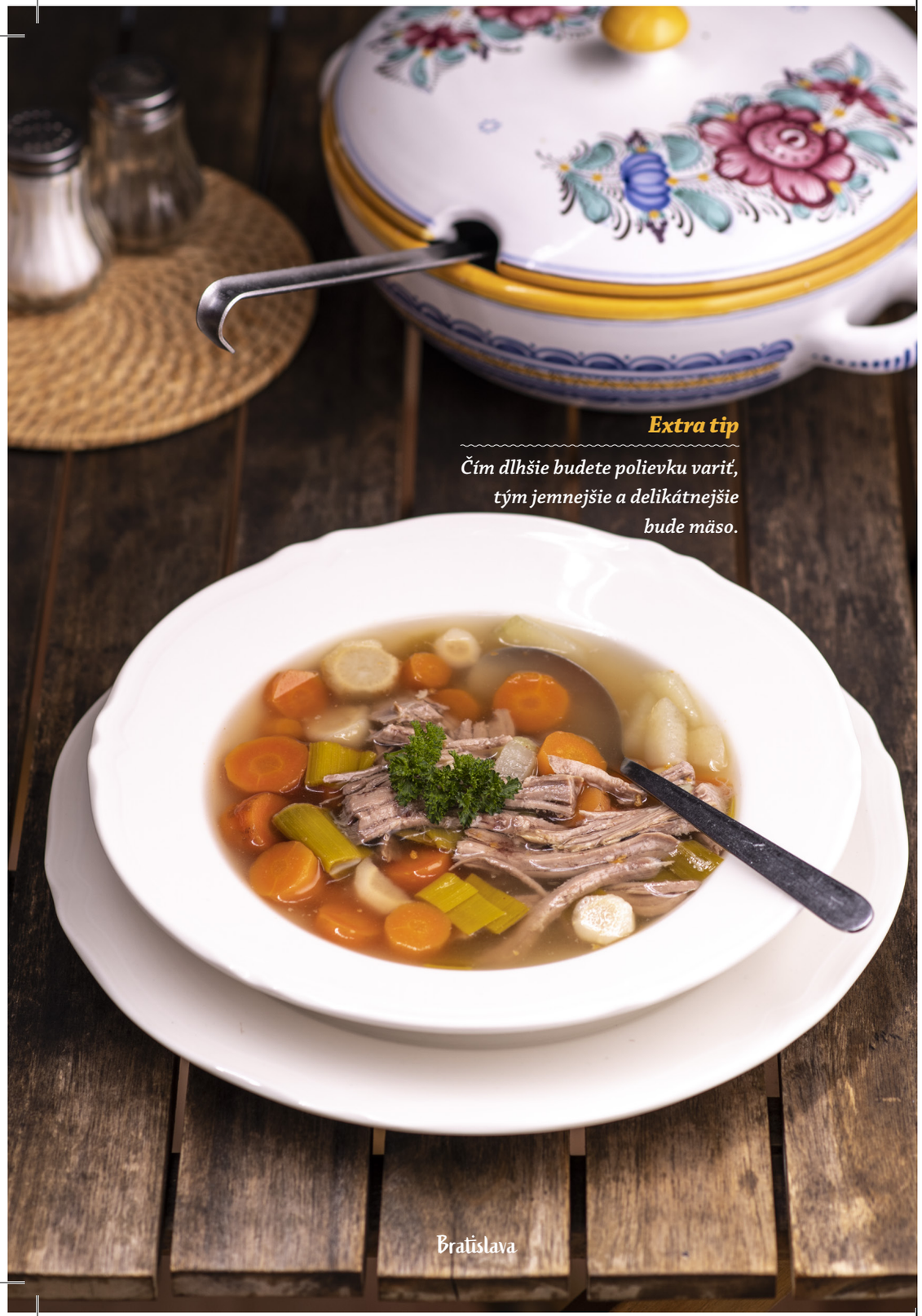
Bratislava

Bratislava kedysi vyzerala úplne inak ako dnes, no tak, ako sa zachovala časť historického centra niekdajšieho Prešporka, dochovali sa aj pamäti.
Vďaka nim vieme každodenný život našich predkov vierohodne priblížiť.

Kto sa napríklad chcel niečo dozvedieť, zašiel na Korzo, alebo na trh – dnešné Námestie SNP. A práve tam ste mohli zohnať všetko čerstvé v závislosti od sezóny. Taká bola aj vtedajšia kuchyňa: obyčajní ľudia nemali priestor ani chladiarenskú techniku na dlhodobé skladovanie potravín. Chladiť ľadom si tiež nemohol dovoliť každý. Jedlá sa teda pripravovali podľa toho, čo práve záhrady, sady a farmári ponúkali. Na jar nebola núdza o čerstvú zeleninu, alebo mladé kurence, na Veľkú noc sa pripravovali baranček alebo kozľacina, v lete a na jeseň dozrievalo ovocie. Typické pre región boli jablká, hrušky, gaštany, či slivky. A po ich zbere sa už všetci tešili na hody – keď zrel burčiak a stoly sa prehýbali pod pečenými húskami a kačkami. Na zimu sa jedli zabíjačkové jedlá a potom cez fašiang napríklad obľúbené lekvárové šišky.

Ľudia siahali najmä po tých potravinách, ktoré si mohli dovoliť – samozrejme v súlade s ich vierovyznaním. Do jedálnička Prešporákov sa tak dostala domáca hydina, divina z okolitých lesov, dunajské – najmä jeseterové ryby a vtáctvo. Piekli holubov, z vrabcov bola dobrá polievka, pripraviť vedeli aj hadov či krtov. Majetnejší si dopriavali aj mäso z páva či lastovičky, jedli sa žaby, slimáky – nazbierané priamo vo vinohradoch a za delikatesu sa považoval slimačí kaviár. O tom ale mohla chudoba len snívať! Žobráci varili z vody, starého chleba, rasce, trochy tuku či kúskov zeleniny. Vytopenou masťou z pouličných psov si natierali boľavé kĺby, mäso išlo do guláša. Našťastie tieto doby sú preč, ale lahodné víno, či pivo sa zachovali dodnes!





Extra tip

Čím dlhšie budete polievku variť, tým jemnejšie a delikátnejšie bude mäso.

Poctivo varený hovädzí vývar

160 minút 8 – 10 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

500 g	hovädzieho mäsa	1 ČL	soli
2 – 3 ks	hovädzích kostí, najlepšie špikových	5 – 7 ks	celého čierneho korenia
	koreňová zelenina napr. mrkva, petržlen,	4 – 5 ks	nového korenia
	zeler, pór, kaleráb, kúsok kelu, cibuľa	1 ČL	sladkej mletej papriky

Do väčšieho hrnca dáme večer variť umyté hovädzie mäsko a kosti v 2 litroch vody. Pridáme soľ, korenie a papriku. Necháme zovrieť, stíšime a ďalej varíme na miernom plameni do 2 hodín. Necháme cez noc v prikrytom hrnci pomaličky vychladnúť.

Ráno z povrchu môžeme zobrať prebytočný vyvarený tuk. Opäť polievku privedieme do varu, pridáme očistenú a pokrájanú koreňovú zeleninu a prekrojenú cibuľu. Možno pridať aj kožku z paradajky, dá polievke krásnu zlatistú farbu. Zelenina bude mäkká asi do 30 minút a keďže mäsko sme varili už večer predtým, bude mäkké tiež. Polievku prelejeme cez tenké sito, aby ostala číra.

Do hotovej polievky môžeme zavariť halušky, knedličky, alebo rezance. Nakoniec pridáme nadrobno nasekanú petržlenovú vňatku a nakrájané varené mäsko.



Paradajková polievka

80 minút 6 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

500 g	paradajkového pyré
1	cibuľa
2 PL	hladkej múky
	olej
	soľ
5 ks	nového korenia
5 ks	čierneho korenia
3 ks	klinčekov
2 ks	bobkového listu
3 PL	tarhone
2 PL	cukru
1 PL	citrónovej šťavy
	čierne mleté korenie
1/2 ČL	škorice
	bazalka
	strúhaný syr

Pripravíme zápražku z hladkej múky a oleja a zalejeme vodou do takého množstva polievky, aké potrebujeme. Hneď pridáme všetky koreniny, soľ a cibuľu a varíme skoro hodinku na miernom plameni.

Potom vyberieme korenie a do polievky dáme paradajkové pyré. Krátko povaríme a zavaríme tarhoňu.

Nakoniec polievku dochutíme citrónovou šťavou, cukrom, mletým čiernym korením, škoricou a bazalkou – najlepšie čerstvou. Dá polievke výbornú vôňu. Po krátkom povarení je polievka hotová.

Priamo na tanieri posypeme strúhaným syrom.

Údený hovädzí jazyk s chrenom

120 minút | 10 – 12 porcií | nízka náročnosť

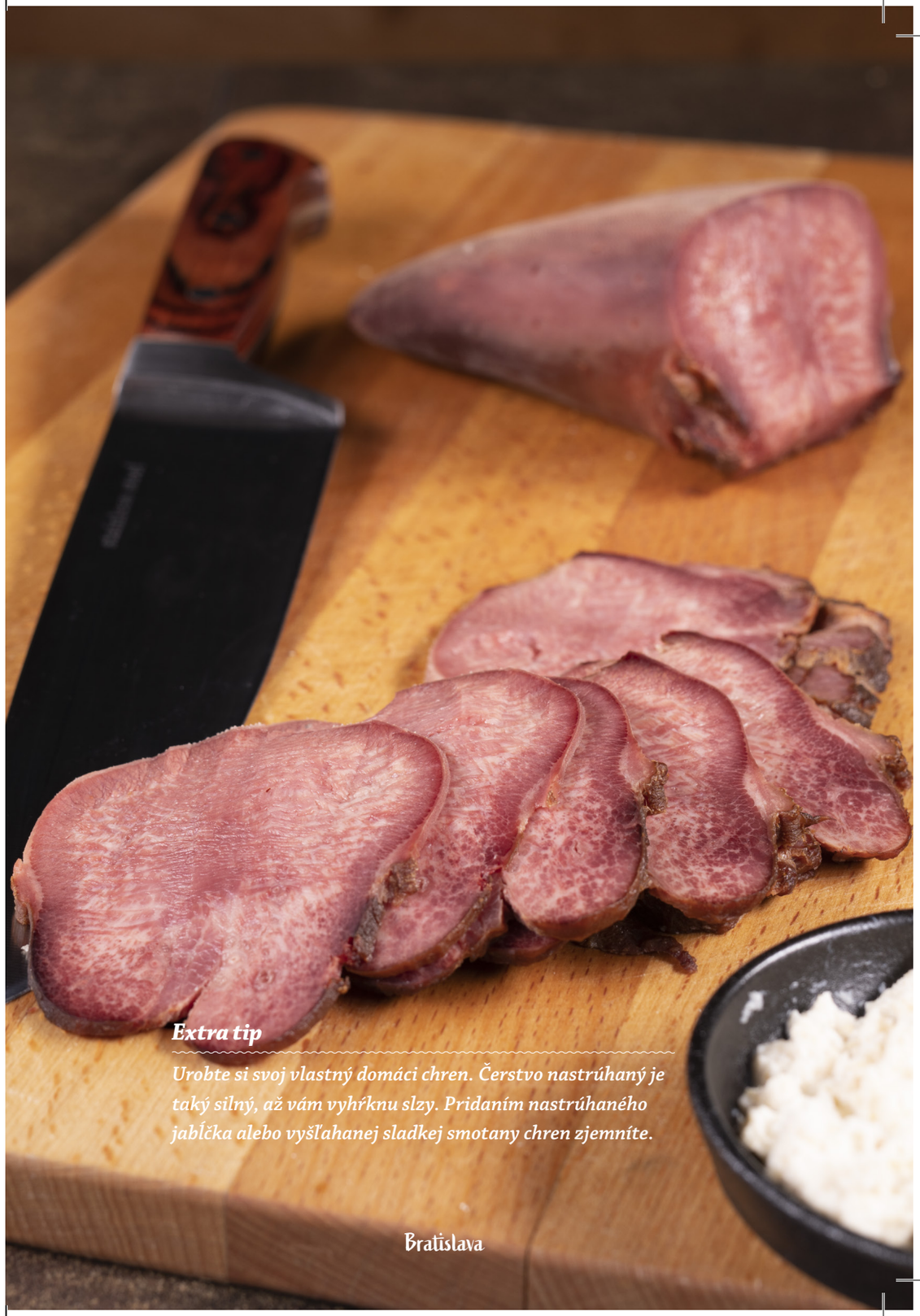
Ingrediencie

udený jazyk hovädzí | *chren*

Údený hovädzí jazyk varíme vo veľkom hrnci domäkka. Vodu nesolíme, údenina je slaná dosť.

Ešte za tepla z jazyka ošúpeme kožu a necháme vychladnúť, najlepšie cez noc v chladničke.

Hotovú údeninu na tenko nakrájame a podávame s chrenom a opečeným chlebíkom ako predjedlo. Je to lahôdka.



Extra tip

Urobte si svoj vlastný domáci chren. Čerstvo nastrúhaný je taký silný, až vám vyhŕknu slzy. Pridaním nastrúhaného jabĺčka alebo vyšľahanej sladkej smotany chren zjemníte.

Husacia pečienka s jabĺčkami

30 minút 2 – 4 porcie nízka náročnosť

Ingrediencie

500 g	husacej pečienky	brusnicový lekvár
2	jabĺčka	hrubozrnná soľ

Umytú pečienku dusíme v kastróliku na husacej masti 15 minút pri miernej teplote. Pridáme očistené na kolieska nakrájané jabĺčka.

Hotovú pečienku s jabĺčkami preložíme na tanier a až vtedy posolíme. Výborne chutí s troškou brusnicového lekváru a opekaným bielym chlebíkom.





Rybka po bratislavsky

30 minút 4 porcie nízka náročnosť

Ingrediencie

1	*ryba*
250 ml	*mlieka*
3	*strúčiky cesnaku*
1 ČL	*soli*
5 – 7 PL	*hladkej múky*
hrudka	*masla*
1	*citrón*
	petržlenová vňať

Rybu umyjeme a nakrájame na kúsky.
Namočíme cez noc do mlieka, v ktorom je prelisovaný cesnak.

Na druhý deň rybku vyberieme, posolíme a obalíme v hladkej múke. Následne ju na rozohriatom masle pražíme z oboch strán asi 5 minút dozlatista.

Na tanieri polejeme rybku výpekom a posypeme nadrobno pokrájanou petržlenovou vňatkou. Ako prílohu zvoľte zemiaky na masle.

Bratislavské šnicle so zemiakovým šalátom



Bratislavské šnicle so zemiakovým šalátom

45 minút 6 - 8 porcií stredná náročnosť

Ingrediencie

1 kg	*teľacieho mäska (orech)*

Nálev

3	*veľké cibule*
6	*strúčikov cesnaku*
200 ml	*bieleho vína*
2 PL	*citrónovej šťavy*
	soľ
	petržlenová vňať
5ks	*celého čierneho korenia*
4 ks	*nového korenia*

Trojobal

	hladká múka
1 ČL	*bieleho korenia mletého*
3	*vajcia*
3 PL	*sladkej smotany*
	strúhanka
	bravčová masť na vyprážanie

Mäsko nakrájame deň vopred na rezne, nasolíme a uložíme do misy. Rezne preložíme zmesou, ktorú tvorí cibuľa nakrájaná na kolieska, posekaný cesnak, petržlenová vňatka a korenie. Zalejeme vínkom a citrónom. Misu uložíme na noc na chladné miesto. Výsledok bude výborný práve vtedy, ak necháme rezne odležať cez noc v náleve. Na druhý deň zlejeme nálev.

Rezne obalíme každý samostatne v hladkej múke, do ktorej pridáme 1 ČL mletého bieleho korenia, potom vo vajíčkach, rozšľahaných so sladkou smotanou a nakoniec v strúhanke. Rezne vyprážame na bravčovej masti z oboch strán a hotové podávame so zemiakovým šalátom.

Zemiakový šalát v octovom náleve

45 minút 6 - 8 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

1,5 kg	*šalátových zemiakov*
1 ČL	*soli*
4	*cibule*
30 ml	*oleja*
1 ČL	*mletého bieleho korenia*
400 ml	*vody*
2 PL	*cukru*
100 ml	*vínneho octu*
1 ČL	*soli*
2 ks	*bobkového listu*
1 ČL	*čierneho mletého korenia*

Šalátové zemiaky v šupke uvaríme do mäkka v osolenej vode. Kým sa varia, pripravíme základný nálev takto: dáme v hrnčeku zovrieť vodu s cukrom, octom, soľou a bobkovým listom. Necháme vychladnúť.

Vychladené zemiaky ošúpeme a nakrájame na kolieska s hrúbkou 0,5 cm. Ošúpeme cibuľu, nakrájame ju na kolieska a ak chceme, aby cibuľa nebola príliš ostrá, prelejeme ju horúcou vodou. Do misy uložíme tretinu nakrájaných zemiakov a na to poukladáme polovicu zo všetkej pripravenej cibule. Zalejeme tretinou nálevu.

Ďalšiu vrstvu budú zasa tvoriť zemiaky, druhá časť cibule s tretinou nálevu a nakoniec príde rad na poslednú časť zemiakov s nálevom, ktorý ochutíme tak, že do neho zamiešame 50 ml oleja a 1 ČL bieleho mletého korenia. Šalát bude chutný najmä, ak ho necháme v chlade stáť cez noc, aby sa všetky suroviny spojili.



Extra tip

Tento sviatočný zákusok je výborný ak nakrájané rezy podávame s vyšľahanou prisladenou šľahačkou.

Bratislava

Srnčí chrbát s čokoládovou polevou

90 minút | 10 porcií | stredná náročnosť

Ingrediencie

180 g	krupicového cukru
6	vajec
80 g	masla alebo rastlinného tuku
80 g	pomletých orechov
40 g	strúhanky
trochu	kypriaceho prášku do pečiva
2 PL	kakaa
	ríbezľový lekvár
	hrubšie mandľové lupienky

Čokoládová poleva

60 g	čokolády na varenie
30 g	stuženého tuku
2 – 3 PL	mlieka

Mäkké maslo, alebo tuk vyšľaháme s cukrom a žĺtkami do peny. Pridáme kakao a kypriaci prášok. Samostatne vyšľaháme bielky do tuha a lyžicou zľahka k vymiešanému žĺtkovému základu pridávame striedavo sneh, strúhanku a orechy. Formu na srnčí chrbát, alebo chlebíček vymastíme a vysypeme strúhankou. Cesto rozotrieme do formy a pečieme v rúre pri teplote 200 °C 35 – 40 minút. Upečený koláč po chvíľke vyklopíme z formy a necháme úplne vychladnúť. Navrch natrieme natenko ríbezľový lekvár a polejeme čokoládovou polevou. Ešte kým nestuhne, napicháme navrch a boky koláča mandľové lupienky.

Čokoládová poleva

Čokoládu nalámeme do hrnčeka a pridáme stužený tuk. Necháme rozpustiť a premiešame. Do masy pridáme 2 – 3 PL mlieka. Poleva sa krásne spojí. Tento sviatočný zákusok je výborný ak nakrájané rezy podávame s vyšľahanou prisladenou šľahačkou.



Dobošova torta

180 minút | 16 porcií | stredná náročnosť

Ingrediencie

Cesto		Krém		Poleva	
6	vajec	250 ml	mlieka	60 g	čokolády na varenie
240 g	cukru krupica	3 PL	hrubej múky	30 g	stuženého tuku
240 g	polohrubej múky	200 g	cukru krupica	2 – 3 PL	mlieka
6 PL	oleja	250 g	masla		
		4 PL	kakaa		
		1/2 ČL	kávy		

Najprv samostatne vyšľaháme tuhý sneh. Žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme olej do cesta. Múku a vyšľahaný sneh pridávame striedavo a zľahka metličkou, alebo lyžicou. Cesto rovnomerne prelejeme do dvoch tortových foriem rovnakej veľkosti s priemerom 22 cm. Tie vopred vymastíme a vysypeme múkou, alebo vystelieme papierom na pečenie. Pečieme dozlatista pri teplote 220 °C. Necháme úplne vychladnúť. Každú tortu prekrojíme na šesť plátov.

Krém

Uvaríme mlieko s 3 PL hrubej múky a necháme vychladnúť.
Občas miešame tak, aby na mlieku nevznikla koža.
Vymiešame cukor so zmäknutým maslom, pridáme kakao a čiernu kávu. Do tejto zmesi primiešame postupne vychladnutú mliečnu kašu. Krém natrieme postupne na všetky pláty a trošku pritlačíme. So zvyšným krémom natrieme dookola aj boky torty a necháme v chlade minimálne 3 hodiny odpočívať.

Poleva

Čokoládu nalámeme do hrnčeka a pridáme stužený tuk. Necháme rozpustiť a premiešame. Do masy pridáme 2 – 3 PL mlieka. Poleva sa krásne spojí.

Extra tip

Recept tejto skvelej torty vytvoril známy maďarský cukrár Joszef Dobos koncom 19. storočia.



Extra tip

Tuk sa nebude pripaľovať, ak do panvice prihodíme zopár koliesok surovej mrkvy.

Fašiangové šišky

60 minút 15 porcií stredná náročnosť

Ingrediencie

500 g	*polohrubej múky*	***90 g***	*masla*
1/2 ČL	*soli*	***4 PL***	*rumu*
5	*žĺtkov*	***200 ml***	*mlieka*
50 g	*cukru*		*marmeláda na plnenie*
42g	*droždia*		*tuk na vyprážanie*

1 PL múky, 1 ČL cukru, 10 ml mlieka a droždie zmiešame v miske. Prikryjeme a necháme na teplom mieste kysnúť.

Medzitým dobre vymiešame zmäknuté maslo, cukor a žĺtky. Do misy, v ktorej sme vymiešali cesto pridáme múku, soľ, rum a vykysnutý kvások. Pri miešaní pridávame zvyšné mlieko a vypracujeme cesto. Hotové bude vtedy, keď sa už nelepí na okraje misy. Cesto preložíme na dosku, ktorú predtým pomúčime. Prikryté necháme ešte 10 minút kysnúť.

Potom ho rozvaľkáme na plát hrubý 1,5 cm. Vykrojíme kolieska a plníme ich marmeládou podľa chuti. Na každé koliesko s marmeládou dáme druhé čisté koliesko a pritlačíme ich spolu. Opäť necháme trochu podkysnúť.

Takto pripravené šišky vyprážame v hrnci na dobre rozohriatom tuku, na oboch stranách najprv hornou stranou. Nesmažíme príliš prudko, aby sa aj vnútro šišiek dobre prepieklo. Šišky nám krásne „vyskočia“ a hotové majú zlatistú farbu. Naberačkou ich vyberieme a necháme odkvapkať od tuku, najlepšie na servítkach. Preložíme na misu a pocukrujeme.



Bratislavské bajgle

Extra tip

Aby bajgle ostali dlho čerstvé, môžete 1/3 masla nahradiť bravčovou masťou.

Bratislava

150 minút 30 ks stredná náročnosť

Ingrediencie

		Plnka maková		***Plnka orechová***	
400 g	*múky*	***250 g***	*mletého maku*	***300 g***	*mletých vlašských orechov*
150 g	*kukuričného škrobu*	***150 g***	*cukru*	***150 g***	*cukru*
300 g	*masla*	***15 g***	*piškótových omrvín*	***15 g***	*piškótových omrvín*
10 ml	*mlieka*	***30 g***	*vanilínového cukru*	***15 g***	*vanilínového cukru*
42 g	*droždia*		*štipka škorice*		*štipka škorice*
50 g	*cukru krupica*		*citrónová kôra*	***10 ml***	*horúceho mlieka*
5 g	*soli*	***150 ml***	*mlieka*		
1	*vajce*	***1 ČL***	*masla*		

Na vypracovanie cesta zmiešajte všetky suroviny. Cesto by malo byť elastické, nie lepkavé. Sformujeme ho do buchty, dáme do misy, zakryjeme kuchynským uterákom a necháme kysnúť 30 – 40 minút, kým začne "rásť".

Potom z cesta vytvoríme 50 guliek, každú s hmotnosťou asi 22 g. Necháme odpočívať 10 minút. Následne z každého kusu s pomocou valčeka urobíme tenké oválne plátky dlhé 10 – 12 cm. Uprostred plátkov nanesieme asi 26 g náplne. Zrolujeme ako rožok.
Cesto s makovou plnkou upravíme do tvaru podkovy, tie s orechovou plnkou do tvaru C. Rožky kladieme na plech pokrytý papierom na pečenie a potrieme dôkladne rozšľahaným vajcom. Necháme rožky schnúť na vzdušnom mieste, kým nie sú lepkavé na dotyk. Potom ich znovu potrieme rozšľahaným vajcom a necháme ešte raz v prievane, aby neboli lepivé. Tak dosiahneme to typické „mramorovanie" na povrchu. Rožky necháme kysnúť ďalších 20 – 25 minút a následne ich pečieme pri teplote 200 °C približne 15 až 18 minút.

Plnka maková

Dáme do hrnčeka všetky ingrediencie a krátko ich povaríme. Necháme vychladnúť.

Plnka orechová

Dáme do hrnčeka všetky suché ingrediencie, zalejeme horúcim mliekom a krátko ich povaríme. Necháme vychladnúť.
Plnky musia byť pevné ako modelovacia hmota, aby sa s nimi dali formovať malé rožky.

Malokarpatsko

Oblasť preslávili pečené husi s mastenými lokšami, či jemná husacia pečienka, ktoré pre ich delikátnosť vyhľadávalo panstvo z ďaleka. Najprv ženy chodili husi predávať na trhy, neskôr zámožní páni prichádzali na čerstvú husacinu do dvorov, kde sa husi chovali aj piekli. Chutná a voňavá tradícia sa v Slovenskom Grobe zachovala. K sviatočnému jedlu sa podávalo červené víno. V regióne sa ale pestujú najmä veltlíny, silvány či rizlingy, z ktorých sú vynikajúce vína.

V bežné dni sa ale ľudia stravovali striedmo, tak aby mali dosť síl na prácu vo viniciach a na roliach. Silu hľadali v hustých strukovinových polievkach z fazule a luskov šošovice, hrachu a cíceru. V jedálničku nechýbala ani šalátová kyslá, kapustnica či hubová polievka. Jedli sa na rozdiel od dneška aj na raňajky. Typickými pre región boli aj omáčky – chrenová, kôprová, rajčinová či tekvicová a hubová a rôzne prívarky – niekedy aj s údeným mäsom. Na Zelený štvrtok sa podával špenátový s vajcom natvrdo.

Obľúbené boli aj múčne jedlá ako osúchy, podlisníky, šiflíky, knofle či dolky. Zo zemiakového cesta sa zasa okrem lokší robili aj scískanice, šúľance či gerheň známa ako zemiaková baba.

Samostatnou kapitolou boli zabíjačky. Prasa sa zaklalo a následne celé spracovalo. Ako prvé sa ešte počas zabíjačky jedli osolená pečienka na cibuli a mozoček. Časť mäsa sa údila, časť spracúvala v čerstvom stave. Toto mäso skladovali naši predkovia v komore, alebo ho vyvesili do studne. Slanina sa vyškvarila na masť, alebo údila. Hurky s ryžou sa volali jaternice, tie s krúpami jelitá, so žemľou a krvou krvavničky. Návlačnice sa vyrábali tak, že do hrubého čreva sa natlačili široké rezance s ochutenými odrezkami mäsa, pokropené vínom. Údili a varili sa vo fazuľovej polievke a nechýbala huspenina. Z kožiek a mäsa sa dorábal presburšt, teda tlačenka a tak nikdy nič nevyšlo nazmar.





Extra tip

Celá paradajka pridaná do vývaru hneď na začiatku zabezpečí čírosť polievky.

Nedeľná slepačia polievka

90 minút 4 porcie nízka náročnosť

Ingrediencie

1/2	sliepky
2 l	vody
1	cibuľa
	koreňová zelenina
5 ks	celého čierneho koreniea
4 ks	nového korenia
1 ČL	soli

Do vody vložíme sliepku, pridáme soľ, korenie, môžeme pridať aj vegetu a varíme aspoň hodinu.

Do hrnca následne vložíme očistenú zeleninu a cibuľu v šupke, ktorá dodá vývaru krásnu, zlatistú farbu.
Varíme ďalšiu hodinku.

Hotovú polievku scedíme a pridáme nadrobno nakrájanú petržlenovú vňatku. Do polievky môžeme dať slížiky, alebo krupicové halušky.



Fazuľová polievka "Fyzulnačka"

120 minút 4 - 5 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

150 g	*fazule*
1 l	*vody*
	koreňová zelenina,
	napr. mrkva, petržlen a zeler
1	*strúčik cesnaku*
1 PL	*maste*
2 PL	*hladkej múky*
1	*cibuľa*
trošku	*mletého čierneho korenia*
1 ČL	*sladkej mletej papriky*
	petržlenová vňatka

Fazuľu dáme do hrnca s vodou a necháme do druhého dňa odstáť.

Na druhý deň varíme a keď je fazuľa napoly mäkká, pridáme očistenú a pokrájanú zeleninu. Osolíme a dovaríme do mäkka. Polievku zahustíme zápražkou, ktorú pripravíme z masti, múky, cibule, cesnaku a mletej papriky.

Fyzulnačku ochutíme soľou a čiernym korením. Keď je hotová, pridáme nadrobno posekanú petržlenovú vňatku.
Podávame so širokými rezancami, "slížmi".

Zemiakové placky

40 minút 4 porcie nízka náročnosť

Ingrediencie

1,5 kg	zemiakov
1	cibuľa
	cesnak podľa chuti
2 PL	hladkej múky
	soľ
1	vajce
1/2 ČL	čierneho mletého korenia
	majorán
	rasca
	masť

Zemiaky očistíme a postrúhame do misy. Pridáme postrúhanú cibuľu, cesnak, vajce, soľ, korenie, rascu a majorán. Všetko zmiešame. Na panvici rozpálime masť a pečieme malé placky z oboch strán do zlatista. Podávame s čajom.



Extra tip

Na prípravu placiek použijeme vždy staré zemiaky.

Paradajková kapusta

40 minút 4 – 5 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

1	*biela kapusta*	**1 ČL**	*cukru*
	soľ	**1 PL**	*octu*
	rasca		*masť*
	voda	**1 PL**	*hladkej múky*
1	*jablko*	**1**	*cibuľa*
500 g	*paradajok, alebo paradajkový pretlak*	**200 ml**	*mlieka*

Kapustu nakrájame nadrobno a nasolíme. Vložíme do hrnca, krátko opražíme na masti a nadrobno pokrájanej cibuli, podlejeme vodou. Pridáme postrúhané jablko, rascu a udusíme domäkka. Z masti a múky urobíme ružovú zápražku, rozriedime mliekom a rozvarenými paradajkami, alebo pretlakom. Pridáme do kapusty a povaríme.

Podľa chuti okyslíme octom a osladíme cukrom. Ak chceme, môžeme pridať aj lyžicu kyslej smotany.
Kapusta by nemala byť riedka, ale ani tuhá.



Malokapatsko

Tekvicový prívarok

30 minút 4 porcie stredná náročnosť

Ingrediencie

1	*tekvica*
200 ml	*mlieka*
200 ml	*kyslej smotany*
3 PL	*hladkej múky*
podľa chuti	*masť*
	ocot
	soľ
	kôpor alebo rasca

Tekvicu ošúpeme a postrúhame na hrubšom strúhači, nasolíme. Urobíme zápražku z masti a múky, do nej pridáme tekvicu a miešame kým pustí šťavu. Podlejeme mliekom a uvaríme domäkka. Potom ochutíme octom, alebo citrónovou šťavou a pridáme kyslú smotanu. Hotovému prívarku dodá tú správnu chuť nasekaný kôpor, alebo rasca. Podávame s uvareným vajíčkom a čerstvým chlebíkom.



Grobská hus s červenou kapustou



Extra tip

Tajomstvo chrumkavej kôrky a jemného mäska je v tom, že hus nasolíme deň vopred a necháme ju v chlade odležať.

Grobská hus s červenou kapustou

5 – 6 hodín 10 porcií stredná náročnosť

Hus

Ingrediencie

4 – 6 kg	husi
1 PL	soli
celá	rasca
1	jablčko
	voda

Očistenú a vypitvanú húsku umyjeme a nasolíme zo všetkých strán, aj zvnútra. Necháme ju odležať v chlade cez noc. Na druhý deň preložíme húsku do pekáča, najlepšie hlineného. Posypeme ju zvrchu rascou a môžeme dovnútra vložiť jablčko. Podlejeme vodou a dáme piecť na 3 – 4 hodiny do rúry, vopred vyhriatej na 200 °C. Po dvoch hodinách húsku otočíme a potrieme trochou mlieka. Masť postupne zlievame z pekáča a pred koncom pečenia ju zvrchu trochu polievame masťou.

Dusená kapusta

Ingrediencie

1	červená kapusta
1 ČL	soli
	hrsť kryštálového cukru
	rasca
3 – 5 ks	nového korenia
1 – 2	bobkové listy
1 PL	vínneho octu
	olej
	hladká múka

Červenú kapustu nakrájame na rezance, osolíme a necháme odstáť. Vo väčšom hrnci na oleji osmažíme krátko cukor kým skaramelizuje, nasypeme kapustu, pridáme rascu, korenie, bobkový list a podlejeme vodou. Necháme dusiť. Keď kapusta zmäkne, oprášime ju hladkou múkou a pridáme vínny ocot. Krátko povaríme.

Lokše

Ingrediencie

600 g	zemiakov
2 ČL	soli
180 g	hladkej múky
	husacia masť

Zemiaky uvaríme v šupke v osolenej vode, necháme vychladnúť a potom ich ošúpeme. Pretlačíme cez lis na zemiaky do misy, pridáme soľ, múku a vypracujeme cesto. Na doske posypanej múkou urobíme šúľok s priemerom asi 5 cm a rozdelíme ho na kúsky veľkosti asi 2 cm. Postupne ich rozvaľkáme na hrúbku 0,5 cm. Lokše opečieme nasucho na horúcej platni, alebo panvici z oboch strán. Ešte horúce ich pomastíme husacou masťou a prikryjeme, aby ostali teplé. Podávame k pečenej husi alebo kačke, najlepšie aj s kvalitným vínom, aby dokonale vynikla chuť pečeného mäsa.



Šmorny od omamy

30 minút 4 porcie nízka náročnosť

Ingrediencie

500 g	*hrubej múky*	**500 ml**	*mlieka*
35 g	*cukru*	**štipka**	*soli*
6	*vajec*		*kompót*

Z cukru, vajec, múky a mlieka so štipkou soli vymiesime cesto. Môžeme doň pridať aj za hrsť hrozienok. Na vymastený plech cesto rozotrieme a upečieme dozlatista pri 180 °C.

Necháme trocha vychladnúť a potrháme na kúsky.
Šmorny podávame s kompótom.



Extra tip

Šúľance sú najchutnejšie, keď zemiaky uvaríme už deň vopred. Na druhý deň ich potom ošúpeme a spracujeme cesto.

Zemiakové šúľance s makom

35 minút 4 porcie nízka náročnosť

Ingrediencie

500 g	zemiakov
1	vajce
300 g	hrubej múky
	soľ
120 g	masla
120 g	mletého maku
120 g	cukru krupica

Zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť a ošúpeme. Potom ich pretlačíme lisom na zemiaky. Do zmesi pridáme vajce, soľ a múku. Vypracujeme cesto, urobíme šúľok, pokrájame ho na malé kúsky a na pomúčenej doske šúľame drobné šúľance.

Uvaríme ich postupne v posolenej, vriacej vode. Keď vyplávajú hore, sú hotové. Vyberieme ich a omastíme maslom, posypeme makom a cukrom priamo na tanieri.



Osúchy z kysnutého cesta

50 minút 6 porcie stredná náročnosť

Ingrediencie

500 g	*polohrubej múky*
300 ml	*mlieka*
42 g	*droždia*
trocha	*cukru*
trocha	*tuku*
1	*vajce*
štipka	*soli*

Z mlieka, cukru a droždia urobíme kvások.
Potom ho pridáme do misy k múke, dobre vymiešame a necháme vykysnúť 20 – 30 minút. Cesto rozvaľkáme na hrúbku 1 cm a preložíme na vymastený plech. Podľa chuti dáme navrch slanú, alebo sladkú zmes a posypeme mrveničkou. Koláč necháme ešte 10 minút podkysnúť. Medzitým si predhrejeme rúru na 200 °C. Koláč pečieme asi 15 – 20 minút.

Naslano
Kyslá smotana s pažítkou, alebo rozšľahané osolené vajcia so slaninkou, prípadne bryndza so škvarkami.

Nasladko
Akékoľvek ovocie, napr. marhule, slivky, jahody v kombinácii s osladeným tvarohom a mrveničku.

Mrvenička
Na tanieri rozmiešame zmes, ktorú pripravíme z 100 g hrubej múky, 50 g tuku a 50 g kryštálového cukru. Tanier dáme na 5 minút do mrazničky. Potom zmes potlačíme vidličkou a rovnomerne posypeme koláč.



Extra tip

Štrúdľa je výnimočná, ak k nej ponúkneme porciu vanilkovej zmrzliny.

Jabĺčková štrúdľa

45 minút | 5 – 6 porcií | nízka náročnosť

Ingrediencie

Cesto		*Plnka*	
200 g	*hladkej múky*	*6 – 7*	*postrúhaných jabĺčok*
1/4	*hrnčeka oleja*	*3 PL*	*cukru*
1/4	*hrnčeka vody*	*1*	*vanilínový cukor*
1 PL	*cukru*		*hrozienka*
1 PL	*octu*		*mletá škorica*
			strúhanka

Z múky, vody, oleja a octu vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme v chlade odstáť.

Potom ho na doske rozvaľkáme na tenký obdĺžnik. Posypeme strúhankou, navrstvíme postrúhané jablká, z ktorých sme vytlačili šťavu, posypeme cukrom, hrozienkami, škoricou a vanilínovým cukrom.

Zatočíme do závinu a preložíme na plech, na ktorom je papier na pečenie. Potrieme rozšľahaným vajíčkom.

Pečieme krátko, 10 – 15 minút dozlatista vo vyhriatej rúre.

Záhorie

Záhorie – krajina krásne zvrásnená, s nízkou nadmorskou výškou, posiata borovicovými lesmi, dala svetu svoje legendárne zelé: kapustu kvasenú podľa špeciálnych pravidiel a bez konzervantov. Unikátnu chuť mu dodáva jedinečné pôdne zloženie, blízkosť rieky Moravy s jej stáročnými nánosmi a suchá – teplá klíma.

“Stupafské zelé” má pôvod v Máste – kedysi samostatnej obci, ktorá je dnes súčasťou Stupavy. Pomenovanie “zelé” vychádza z miestneho dialektu. Oblasť totiž husto obývali Chorváti a práve oni majú pre kapustu výraz “zelje”. Mást musel kedysi svojmu pánovi odvádzať stovky hlavičiek kapusty ročne, no táto supervitamínová bomba putovala aj oveľa ďalej v rámci hraníc Rakúsko-Uhorska. Dnes môžete chrumkavú delikatesu ochutnať na viacero spôsobov začiatkom októbra na tradičných Dňoch zelá. To, že sa kapusta hojne používala v záhoráckej kuchyni dokazuje aj veľa receptov, napr. na zelníky, alebo záhorácke kapustníky.

Nielen ale na jedlá z kapusty je záhorácka kuchárka bohatá. Viete však, ktorý recept sa tu považuje za najstarší? Je to postup na “Šumajstr” – jedlo z fazule, krúp alebo ryže, ktorému lahodnú chuť dodáva slaninka, cibuľka a korenie.
Zaujímavé je, že na Záhorí existuje viacero známych pokrmov či nápojov, ktorých názov sa priamo spája s nejakým mestom či obcou. Známe sú “holíčske bzdúšky”, “smrdácka roláda”, v Myjave “mijafské hrtánky” – cestovina pripomínajúca hrtánky, ktorá sa vyrábala ručne, za pomoci paprsku, teda súčiastky tkáčskeho stavu. Hrtánky, typické pre pytlikárske rodiny, niesli punc obradového jedla a v sviatočnom období boli skutočným darom do domu. Najznámejšie sú ale skalické dobroty – Skalická torta, Skalický rubín a pýcha celého regiónu - Skalický trdelník, ktorý získal ako prvý slovenský výrobok ochranné zemepisné označenie Európskej komisie.





Extra tip

Kapustnica je lahodnejšia každým ďalším dňom.

Záhorie

Kapustnica

90 minút | 8 - 10 porcií | nízka náročnosť

Ingrediencie

1 kg	*kyslej kapusty*
150 g	*údeného mäsa*
	mäkká klobása
6 ks	*čierneho a nového celého korenia*
	bobkový list
	rasca
3 ks	*strúčiky cesnaku*
hrsť	*sušených hríbov*
3 – 4 ks	*sušených sliviek*
	jablko
1 ČL	*chrenu*
1 ČL	*mletej červenej sladkej papriky*
1 PL	*hladkej múky*
1 PL	*maste*
3 PL	*kyslej smotany*

Do hrnca dáme do mäkka variť údené mäso. Mäkké mäsko vyberieme a pokrájame na kocky. Do vody z údeniny dáme kyslú kapustu, jablko, slivky, hríby, chren, všetky koreniny aj papriku, cesnak, pokrájané údené mäso a klobásu. Dolejeme toľko vody, ako keď varíme polievku.

Polievku necháme zakrytú pomaly variť 20 – 30 minút. Potom vyberieme klobásu a pokrájame na kolieska. Vložíme znova do polievky.

Na masti urobíme bledú zápražku: v malom kastróliku zohrejeme masť, pridáme 1 – 2 PL hladkej múky, opražíme a zalejeme asi 2 dcl vody. Zápražku pridáme do polievky a krátko povaríme. Kyslú smotanu pridávame podľa chuti priamo do kapustnice na tanieri. Najviac chutí s čerstvým chlebíkom.



Extra tip

Polievku osolíme až keď je strukovina mäkká.

Záhorie

Kyslá šošovicová polievka

60 minút 6 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

1,5 l	*vody*
150 g	*šošovice*
2 PL	*hladkej múky*
1/2	*cibule*
	ocot
	soľ
200 ml	*kyslého mlieka*
1	*bobkový list*
3 – 4 ks	*nového celého korenia*
1 Čl	*soli*
4 – 5 ks	*zemiakov*

Šošovicu zalejeme večer vodou a necháme cez noc stáť.
Ráno pridáme korenie, bobkový list a uvaríme do mäkka.
Potom do polievky pridáme zátrepku z kyslého mlieka a múky.
Osolíme a pridáme zemiaky, ošúpané a pokrájané na kocky.
Povaríme ešte 20 minút.

Špargľa zo Záhoria

30 minút 3 porcie nízka náročnosť

Ingrediencie

	špargľa podľa potreby	**50 g**	*strúhanky*
1 PL	*masla*	**400 g**	*smotany*
1	*žĺtok*	**1 ČL**	*mletej červenej papriky*
1 PL	*cukru*	**80 g**	*tvrdého syru*
2 ČL	*soli*		*petržlenová vňatka*

Očistenú a pokrájanú špargľu varíme v osolenej vode asi 10 minút domäkka. Strúhanku opražíme na masle, pridáme soľ, papriku a cukor. Smotanu rozmiešame so žĺtkom a nalejeme na špargľu. Misu vymažeme maslom a vysypeme strúhankou, dáme do nej polovicu špargle a zalejeme polovicou smotanovej zmesi. Na to dáme zase druhú polovicu špargle a zalejeme zvyšnou smotanovou zmesou. Vrch posypeme nastrúhaným tvrdým syrom.

Vložíme do rúry predhriatej na 180 °C a pečieme dozlatista asi 15 minút. Upečenú špargľu ozdobíme nasekanou petržlenovou vňatkou.



Záhorie

Vrabec zo Záhoria

90 minút 5- 6 porcií stredná náročnosť

Ingrediencie

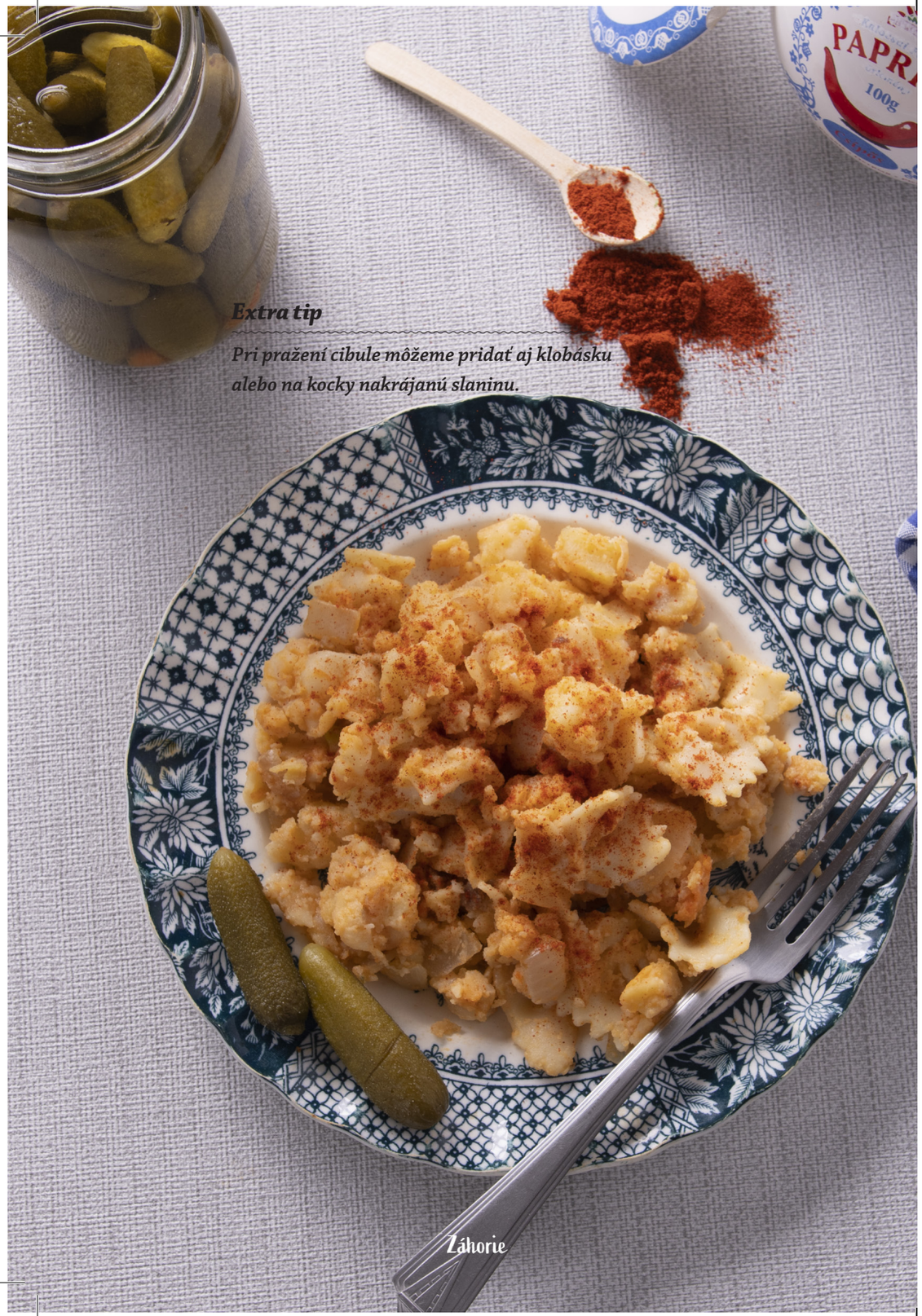
500 g	*bravčovej krkovičky*
1	*cibuľa*
2 PL	*maste*
500	*kyslej kapusty*
hrsť	*sušených hríbov*
	rasca
1 ČL	*čiernho mletého korenia*
	soľ

Na masti opražíme pokrájanú cibuľu, pridáme kyslú kapustu, rascu a sušené hríby, ktoré sme vopred namočili. Spolu všetko zakryté podusíme.

Medzitým nakrájame mäso na rezne, naklepeme, osolíme a okoreníme. Na každý rezeň dáme kôpku udusenej kapusty, každý zvinieme a poukladáme vedľa seba na pekáč.

Zvyšok kapusty poukladáme okolo závitkov.
Podlejeme vodou a pečieme zakryté v rúre vyhriatej na 200 °C jednu hodinu.





Extra tip

Pri pražení cibule môžeme pridať aj klobásku alebo na kocky nakrájanú slaninu.

Granadír

45 minút | 6 - 8 porcií | nízka náročnosť

Ingrediencie

800 g	*zemiakov*
2 ks	*cibule*
2 ČL	*mletej červenej sladkej papriky*
1 ČL	*soli*
200 g	*bravčovej masti*
	cestoviny fliačky

Zemiaky uvaríme v šupke v osolenej vode a necháme vychladnúť. Medzitým v osolenej vode uvaríme fliačky do mäkka.

Zemiaky ošúpeme a pokrájame na malé kocky.
V hrnci na masti speníme nakrájanú cibuľu, pridáme papriku a krátko popražíme. Pridáme zemiakové kocky a dobre premiešame. Uvarené fliačky zlejeme a vmiešame do zemiakov.

Dochutíme soľou a necháme trochu odstáť, aby sa spojili chute. Podávame s nakladanou zeleninou, napr. kyslou kapustou, uhorkami, cviklou alebo čalamádou.



Záhorie

Šiflíky so slaninou zo Záhoria

40 minút | 4 porcie | nízka náročnosť

Ingrediencie

1 ks	*hlávkovej, bielej menšej kapusty*
400 g	*cestoviny fliačky*
2 ks	*cibule*
100 g	*prerastenej slaniny*
	maslo podľa potreby

Kapustu nakrájame na tenké rezančeky, malé kocky. Cibuľu a slaninu si nakrájame nadrobno. Slaninu a cibuľu dáme speniť na panvicu. Restujeme asi 5 minút, kým slanina pustí tuk.

Pridáme kapustu. Keď si myslíte, že kapusty je priveľa, buďte bez obáv, dusením zmäkne a zmenší objem. Pridáme cukor, ktorý necháme skaramelizovať a soľ podľa potreby. Za stáleho miešania pražíme asi 10 minút. Počas dusenia kapusty si uvaríme fliačky. Uvarené cestoviny pridáme k udusenej kapuste.

Premiešame, aby sa fliačky spojili so sladkou kapustou. Podľa potreby dosolíme, dochutíme mletým čiernym korením. Fliačky so sladkou kapustou prehrejeme a ihneď podávame.

Žemľovka

45 minút 6 - 8 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

250 g	*mäkkého tvarohu*	**80 g**	*masla*
3	*jabĺčka*	**500 ml**	*mlieka*
1	*sendvičový chlieb alebo žemle*	**3**	*vajcia*
4 PL	*cukru*		*práškový a vanilínový cukor*
1 ČL	*citrónovej kôry*		

Tvaroh vymiešame, pridáme ošúpané a nakrájané jabĺčka, maslo, cukor a citrónovú kôru. Pokrájame sendvič a poukladáme ho do vymasteného pekáča takto: každý kus sendviča natrieme tvarohom a jabĺčkami. Všetko zalejeme mliekom a rozšľahanými vajcami. Pečieme v stredne vyhriatej rúre. Pokrájame, na tanieri posypeme práškovým cukrom a navrch môžeme pridať kompót.



Extra tip

Namiesto mlieka môžete žemľovku pred pečením zaliať sladkou smotanou a rozšľahanými vajciami.

Hodové koláčiky

120 minút 10 ks stredná náročnosť

Ingrediencie

480 g	*hladkej múky*
20 g	*droždia*
10 ČL	*cukru*
200 ml	*mlieka*
3	*žĺtky*
200 g	*masla alebo rastlinného tuku*
1 ČL	*soli*
	slivkový lekvár
	tvaroh

Cesto poriadne vymiešame z múky, droždia, cukru, mlieka, žĺtkov, soli a tuku a necháme ho v teple kysnúť. Trikrát premiesime. Potom cesto vyvaľkáme na doske na hrúbku 1 cm.

Narežeme ho na štvorce alebo pohárom vyrežeme kruhy v priemere 5 – 6 cm. Do stredu dáme lekvár, alebo sladený tvaroh. Každý kúsok spracujeme do guľky. Všetky pritlačíme a do stredu každej dáme navrch mrveničku pripravenú z hrubej múky, cukru a masla.

Koláčiky upečieme pri teplote 180 °C.



Záhorie



Extra tip

Pre tento koláč sú najvhodnejšie kyslé jablká. Koláč bude veľmi šťavnatý a výrazný.

Záhorie

Jablkovo orechový koláč

50 minút | 15 ks | nízka náročnosť

Ingrediencie

4	vajcia	500 g	ošúpaných nastrúhaných jabĺk
250 g	cukru	100 g	tuku Hera
1	vanilínový cukor	1 ČL	škorice
300 g	polohrubej múky	150 g	posekaných orechov
1	prášok do pečiva		

Vajíčka vyšľaháme s cukrom a postupne pridáme všetky ingrediencie, dobre spolu vymiešame. Cesto vylejeme na vymastený a vysypaný plech. Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 180°C asi 40 minút. Navrch môžeme dať čokoládovú polevu.



Škvarkové pagáče

140 minút 40 ks stredná náročnosť

Ingrediencie

650 g	polohrubej múky	2 PL	vína
300 g	mletých škvarkov	1/2 l	mlieka
2 – 3	žĺtky	1 ČL	cukru
40 g	droždia	1 ČL	soli
1 ČL	masla	1	vajce na potretie

Polovicu múky zmiešame so škvarkami a soľou.
Do druhej polovice pridáme vykysnutý kvások, rozpustené maslo, soľ a víno. Toto cesto vymiesime a necháme vykysnúť.

Potom ho rozvaľkáme a položíme naň rozvaľkané škvarkové cesto. Obe cestá spolu zabalíme a znova rozvaľkáme natenko a preložíme na tretiny. Znova necháme podkysnúť. Prekladanie opakujeme trikrát.

Nakoniec rozvaľkáme cesto na hrúbku 1,5 cm a vykrajujeme pagáčiky, ktoré dáme na plech a potrieme rozšľahaným vajíčkom.

Pečieme vo vyhriatej rúre na 200 °C dozlatista. Namiesto škvariek môžeme použiť aj bryndzu, tvaroh, syr alebo nastrúhané zemiaky.

Podunajsko

Podunajsko definuje voda a jej dary sa preto zrkadlia aj v tunajšom jedálničku. Rybacie špeciality – či už v podobe halászlé, pečeného kapra, alebo sumca, ale nie sú všetkým, čo tento kulinársky rozmanitý kraj ponúka. Nížinatá zem s úrodnou pôdou, dostatkom vlahy a slnečného svitu položila základ pre pestovanie rozmanitých, ale najmä kvalitných plodín.

Bez okolkov môžeme povedať, že Podunajsku kraľuje paprika, no nie každý vie, kedy a ako sa k nám dostala. Bolo to počas napoleonských vojen, keď blokáda spôsobila nedostatok exotických korenín. A nezabúdajme na chuť feferónky, ktorá svojou pikantnosťou dodá grády každému jedlu. V oblasti sa darilo aj ďalším plodinám – kukurici, zemiakom a samozrejme paradajkám, ktoré spolu s paprikou dali základ obľúbenému leču, zemiakovému paprikášu a perkeltu.

Na oblasť, ktorá sa tiahne od Dunajskej Lužnej po Štúrovo, mali obrovský vplyv aj Turci a ich kuchyňa. Im vďačíme za guláš, langoše, pagáče, štrúdle i klobásky.

Vyhľadávanou špecialitou regiónu je Jókaiho fazuľová polievka – zmes červenej fazule, údeného bravčového kolena, klobásy a ďalších ingrediencií. Polievka je taká výdatná, že druhý chod ani netreba. Zajedá sa krajcom chleba a zjemňuje lyžičkou kyslej smotany.

A popularite sa tešia aj tunajšie vychýrené dezerty – krémeš, žebró rezy, doboška či staromaďarské palacinky nazývané Gundel. V reštauráciách a cukrárňach ale skoro nikdy nechýbajú Šomloiské halušky (šomloi halušky, resp. somlói galuska). Ide o kombináciu cesta, sladkého vanilkového krému a čokolády, ktorá preniká celým pokrmom. Túto pochúťku si určite nenechajte na potulkách Podunajskom ujsť!





Rybacia polievka – Halászlé

60 minút 6 porcií stredná náročnosť

Ingrediencie

1 kg	*ryby*
1 PL	*paradajkového pretlaku*
	soľ
	veľká cibuľa
	koreňová zelenina
2	*zelené papriky*
1 ČL	*štipľavej papriky*
2 ČL	*sladkej papriky*
	petržlenová vňatka

Rybu rozrežeme na kocky, pričom odrežeme chvost.
Hlavu a odrezky dáme variť do hrnca s vodou. Pridáme očistenú a nakrájanú koreňovú zeleninu, cibuľu, soľ, sušené papriky a pretlak. Keď sa zelenina a mäso dovaria, polievku scedíme, pridáme nakrájané rybacie mäso a nakrájanú zelenú papriku.

Necháme povariť 15 – 20 minút.
Nakoniec do hotovej polievky pridáme nadrobno nakrájanú petržlenovú vňatku.



Gulášová polievka

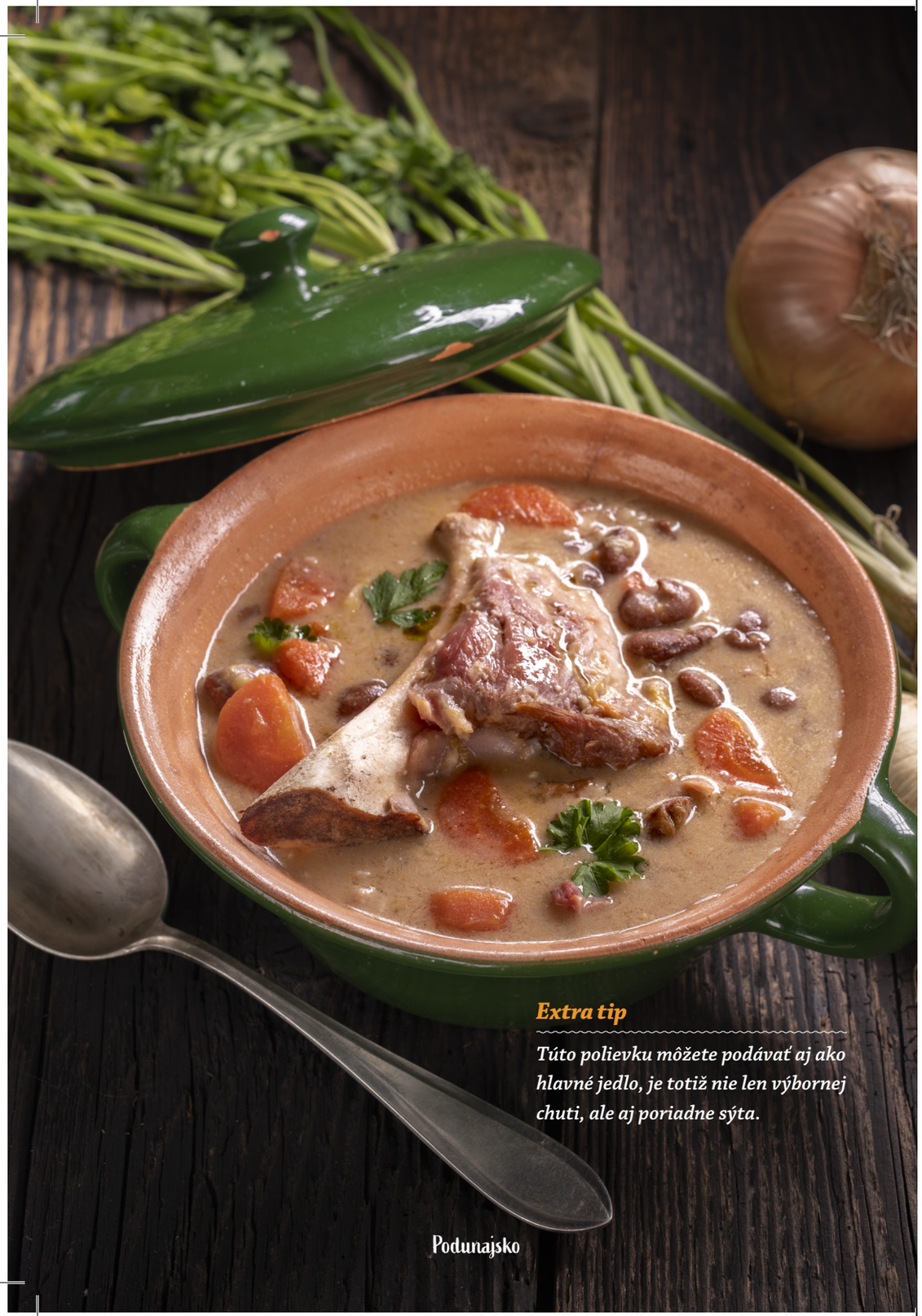
120 minút 8 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

1,5 l	vody		rasca
200 g	hovädzieho mäsa	1 ČL	sladkej červenej papriky
200 g	bravčového mäsa	400 g	zemiakov
	koreňová zelenina	2	strúčiky cesnaku
2	zelené papriky		mleté čierne korenie
1 PL	paradajkového pretlaku	1 PL	masti
	soľ		petržlenová vňatka

Na masti speníme cibuľu a cesnak, pridáme sladkú červenú papriku a na kocky pokrájané mäso. Osolíme, pridáme rascu a pražíme, až kým sa odparí šťava. Vtedy pridáme pokrájanú zeleninu a zelenú papriku. Osmažíme, okoreníme a potom zalejeme vodou.

Keď bude mäso mäkké, pridáme zemiaky nakrájané na malé kocky a dovaríme do mäkka. Nakoniec pridáme paradajkový pretlak a nadrobno nasekanú petržlenovú vňatku.



Extra tip

Túto polievku môžete podávať aj ako hlavné jedlo, je totiž nie len výbornej chuti, ale aj poriadne sýta.

Podunajsko

Jókaiho fazuľová polievka

130 minút | 8 porcií | stredná náročnosť

Ingrediencie

	údené bravčové koleno
	klobáska
200 g	*veľkej sušenej fazule*
1,5 l	*mäsového vývaru*
	koreňová zelenina
	cibuľa
2	*struky cesnaku*
1 ČL	*soli*
1 ČL	*mletej červenej papriky sladej*
1 PL	*múky*
250 g	*kyslej smotany*
	ocot
	masť
2	*bobkové listy*
	petržlenová vňatka

Fazuľu večer namočíme do hrnca s vodou.

Koleno tiež vopred predvaríme. Na druhý deň varíme fazuľu a koleno v mäsovom vývare, pridáme koreňovú zeleninu, bobkový list a na 10 minút klobásu. Tú potom vyberieme.

Keď zmäkne koleno, tiež ho vyberieme a do polievky pridáme zápražku, ktorú sme pripravili z masti, múky, pokrájanej cibule, cesnaku a mletej papriky. Následne do polievky príde kyslá smotana, rozhabarkovaná s trochou octu. Povaríme. Z kolena oberieme mäsko a pokrájame ho na kocky. Tiež pokrájame klobásku a všetko dáme do polievky.

Nakoniec pridáme nadrobno nakrájanú petržlenovú vňatku. Samostatne uvaríme hrubé rezance, ktoré do polievky pridáme podľa chuti.



Kurací paprikáš s haluškami

40 minút 6 porcií nízka náročnosť

Ingrediencie

	Paprikáš				*Halušky*
1	*kurča*		*voda*	*500 g*	*polohrubej múky*
	soľ	*2 PL*	*hladkej múky*	*1 ČL*	*soli*
1 ČL	*vegety*	*2*	*zelené papriky*	*1*	*vajce*
200 ml	*kyslej smotany*	*1 ČL*	*paradajkového pretlaku*		*voda*
1	*cibuľa*	*1 ČL*	*mletej sladkej papriky*		
	olej				

Kurča rozrežeme na kúsky, umyjeme a nasolíme.
V hrnci na oleji speníme nakrájanú, ošúpanú cibuľu, dáme do hrnca kurča a krátko opečieme. Podlejeme vodou, ochutíme mletou paprikou a dusíme do mäkka. Pridáme nakrájanú zelenú papriku a paradajkový pretlak. Podusíme a kým mäsko zmäkne pripravíme zátrepku.

Do šálky dáme 200 g kyslej smotany, pridáme 2 PL múky a prilejeme vodu. Zamiešame tak, aby v zmesi neboli hrudky.
Zátrepku prilejeme do poduseného kuriatka a krátko necháme spolu povariť.

Halušky
Do misy nasypeme múku, pridáme soľ, vajce a toľko vody, aby sme spracovali varechou ťahavé cesto. Necháme odstáť 10 minút a medzitým dáme do kastróla variť vodu, ktorú osolíme. Keď bude voda vrieť, hádžeme do nej postupne malé halušky po dávkach. Pomiešame, aby sa neprilepili. Keď halušky vyplávajú hore, sú uvarené. Vyberieme ich riedkym sitkom a omyjeme vodou.
Dáme do misy a omastíme.

Segedínsky guláš

60 minút 8 porcií stredná náročnosť

Ingrediencie

1/2 kg	bravčového mäsa z pliecka		rasca
1 PL	maste	500 g	kyslej kapusty
	cibuľa	150 g	kyslej smotany
1 ČL	mletá červená paprika	1 PL	hladkej múky
	soľ		

Mäso nakrájame na kocky. V jednom hrnci speníme na masti 1/2 pokrájanej cibule, pridáme mäso, soľ, rascu a papriku.

Osmažíme, podlejeme trochou vody, zakryjeme a podusíme do mäkka. V druhom hrnci rovnako speníme na masti druhú polovicu cibule, pridáme premytú (ak je príliš kyslá) kapustu, posypeme paprikou a rascou, podlejeme a dusíme.

Keď je mäso mäkké, nalejeme obsah hrnca do hrnca s kapustou, zamiešame a spolu podusíme asi 10 minút.

Zátrepku pripravíme tak, že spolu zmiešame kyslú smotanu, 1 PL hladkej múky a trocha vody. Pridáme ju do hrnca, zamiešame a prevaríme.

Segedínsky guláš podávame s knedľou.



Extra tip

Výsledná chuť jedla je veľmi závislá na kvality kyslej kapusty.

Lečo

30 minút 2 - 3 porcie nízka náročnosť

Ingrediencie

60 g	prerastenej slaniny	6	veľkých paradajok
1	cibuľa		soľ
10	zelených paprík	1 ČL	mletej červenej papriky sladkej

Pokrájame slaninku na malé štvorčeky a opražíme ju.
Na masti speníme cibuľu, poprášime ju mletou paprikou, potom pridáme pokrájané paradajky a keď sa z nich odparí voda, pridáme aj pokrájanú papriku a soľ.
Dusíme asi 10 minút.

Podľa chuti možno pridať aj vajcia.



Extra tip

Lečo sa dá pripraviť v rôznych variáciách pridaním rôznych potravín: vajec, slaniny, salámy, ryže, zemiakov.

Podunajsko

Ovocné knedle s marhuľami

40 minút 4 porcie stredná náročnosť

Ingrediencie

600 g	zemiakov		marhule
200 g	hrubej múky		strúhanka
1	vajce		maslo
	soľ		

Zemiaky uvaríme. Vychladnuté ich ošúpeme a pretlačíme lisom na zemiaky. Pridáme múku, soľ a vajce. Cesto zamiesime, rozvaľkáme na doske a pokrájame na štvorce, v ktorých obaľujeme odkôstkované celé marhule. Ak sú kyslé, môžeme do nich vložiť kocku cukru.

Do hrnca nalejeme vodu, osolíme a privedieme do varu. Guľky varíme kým vyplávajú hore. Potom ich vyberieme, pomastíme rozpusteným maslom a posypeme upraženou strúhankou.

Na tanieri posypeme cukrom a môžeme ešte poliať rozpusteným maslom.



Extra tip

Namiesto marhúľ sa guľky dajú robiť aj so slivkami, jahodami, čerešňami.

Podunajsko



Gaštanové pyré so šľahačkou

60 minút 4 porcie stredná náročnosť

Ingrediencie

300 g	jedlých gaštanov	1	vanilínový cukor
100 g	cukru		smotana na šľahanie

Gaštany narežeme z oboch strán a varíme domäkka asi 30 minút. Ošúpeme ich kým sú ešte teplé. Prelisujeme, alebo pomelieme ako orechy, pridáme cukor a vanilínový cukor. Dáme do misiek a navrch dozdobíme vyšľahanou a jemne ocukrenou smotanou na šľahanie.



Žerbó rezy

90 minút 30 ks stredná náročnosť

Ingrediencie

450 g	hrubej múky
300 g	tuku
2 PL	cukru krupica
20 g	droždia
3 PL	mlieka
1	vajce
	žĺtok
	ríbezľový lekvár
150 g	orechov
150 g	cukru
	vanilínový cukor

Do múky rozsekáme tuk, pridáme cukor, droždie rozmiešané v mlieku, vajce a žĺtok. Všetko zamiesime a rozdelíme na tri diely.

Orechy pomelieme, zmiešame s cukrom a vanilkovým cukrom.

Cesto rozvaľkáme na hrúbku 0,5 cm a prenesieme s pomocou valčeka na plech pokrytý papierom na pečenie. Na cesto natrieme lekvár a posypeme polovičnou dávkou orechov. Na túto vrstvu pridáme druhý diel cesta, lekvár, orechy a napokon posledný diel cesta. Pomaly pečieme na 180 °C asi 30 minút.

Na polovychladnutý koláč vylejeme čokoládovú polevu.



Extra tip

Na klasický krémeš patrí aj vyšľahaná sladká smotana, ktorú natrieme na vychľadnutý žĺtkový krém. Až potom krémeš prikryjeme vrchným plátom upečeného lístkového cesta.

Podunajsko

Krémeš

50 minút | 15 porcií | stredná náročnosť

Ingrediencie

2 ks	lístkového cesta		vanilínový cukor
1 l	mlieka	150 g	hladkej múky
5	žĺtkov	8	bielkov
250 g	cukru krupica		smotana na šlahanie

Lístkové cesto rozvaľkáme a pečieme na obrátenej strane plechu 10 minút pri 220 °C. Rovnako upečieme aj druhé lístkové cesto. Obe necháme vychladnúť.

Múku, žĺtky a časť mlieka spolu vymiešame.
Z bielkov so štipkou soli vyšľaháme tuhý sneh a postupne doň pridáme lyžicou 200 g cukru. Do kastróla nalejeme mlieko, pridáme zvyšných 50 g cukru a vanilínový cukor. Necháme zovrieť.

Za stáleho miešania vlejeme do zmesi žĺtkovú hmotu. Varíme a miešame. Keď zmes mierne zhustne, odstavíme ju a ešte kým je horúca primiešame postupne lyžicou, alebo metličkou tuhý sneh.

Horúci krém natrieme na vychladnutý plát lístkového cesta a necháme vychladnúť. Vrch natrieme vyšľahanou sladkou smotanou a prikryjeme hneď druhým lístkovým plátom. Krájame až po vychladnutí. Koláčik zvrchu pocukríme.