

Umyté maso nakrájíme na proužky. Očistěnou cibuli nakrájíme nadrobno, osmažíme na sádle, přidáme nakrájené maso, osolíme, opepříme, vmícháme mletou červenou papriku, lečo s nálevem a podusíme. Nakonec přidáme nasekané feferonky a oloupané uvařené brambory nakrájené na plátky. Připravenou směs dochutíme a udržujeme do podávání v teple. Směs rozdělíme na talíře a přikryjeme omeletami, které ozdobíme kousky kapie. Podáváme se zeleninovým salátem.

Omeleta: Vejce rozšleháme s mlékem a se solí a z obou stran usmažíme na rozpáleném oleji 4 omelety.

Sliáčské tajemství (4 porce)

250g hovězí roštěnky, 250g vepřové kýty, sůl, 40g oleje, 50g cibule, 100g žampionů, mletý pepř, 80g kečupu: 50g kapie na ozdobení.

Omeleta: 4 vejce, 4 lžíce mléka, sůl, 4 lžíce oleje.

Roštěnku a kýtu umyjeme, nakrájíme na nudličky, osolíme, pokapeme olejem a 2 hodiny necháme odležet na chladném místě. Na rozpáleném oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme uleželé maso a nakrájené žampiony, opečeme, osolíme, opepříme a přikryté dusíme doměkka. Před dokončením přidáme kečup a promícháme. Na vyhřáté talíře dáme po jedné usmažené omeletě, naplníme ji masovou směsí, přeložíme a povrch ozdobíme nakrájenou kapií.

Omeleta: Vejce rozšleháme s mlékem a se solí a z obou stran usmažíme na rozpáleném oleji 4 omelety.

Zádělské kuličky (5 porcí)

1500g brambor, 350g uzeného rolovaného plecka, 2 stroužky česneku, 150g cibule, 50g strouhanky, mletý pepř, 1 vejce, sůl, 120g hladké mouky, 80g uzené slaniny.

Oloupané brambory nastrouháme a přebytečnou tekutinu z nich slijeme. Přidáme namleté uzené maso, rozetřený česnek, polovinu očistěné, nadrobno nakrájené cibule, dále strouhanku, mletý pepř, vejce, sůl a vše dobře zamícháme. Ze směsi formujeme kuličky o hmotnosti asi 80g. Obalíme je v mouce a vaříme ve slané vodě asi 20 minut. Uvařené kuličky rozdělíme na talíře a polijeme nakrájenou, rozškvařenou slaninou a kolečky zbylé, očistěné cibule, které jsme obalili moukou a osmažili do zlatova na troše sádla.

Podle publikace Slovenská kuchyně JJ.



SLOVENSKÁ KUCHYNĚ

POLÉVKY

Lenčová (čočková) polévka (4 porce)

200g čočky, 40g sádla, 40g cibule, 40g hladké mouky, mletý pepř, mletá červená paprika, 2 stroužky česneku, sůl, 50g těstovin, zelená petrželová nať.

Čočku přebereme, propereme, namočíme do studené vody asi na 4 hodiny a pak ji v nové vodě uvaříme. Ze sádla, nakrájené cibule a mouky uděláme zásmazku, do níž přidáme mletý pepř, mletou červenou papriku a nastrouhaný česnek. Zalijeme vodou, převaříme a vlijeme do uvařené čočky. Nakonec osolíme a ještě povaříme. Do polévky zavaříme těstoviny a ochutíme ji nasekanou zelenou petrželovou natí.

Fazolová polévka ze Zvolena (4 porce)

100g bílých fazolí, 100g kedlubnu, 300g brambor, sůl, 30g sádla, 20g hladké mouky, mletý pepř, zelená celerová nať.

Vyprané fazole namočíme den předem do studené vody. Druhý den je v nové vodě uvaříme do poloměkka. Potom přidáme oloupaný kedlubnu a oloupané brambory, vše nakrájené na kostky, osolíme a uvaříme do měkka. Ze sádla a mouky připravíme světlou zásmazku, zalijeme ji vroucí vodou nebo vývarem z kostí, povaříme, vlijeme do polévky a ještě chvíli povaříme. Nakonec ochutíme mletým pepřem a nadrobno nasekanou zelenou celerovou natí.

Zeleninová polévka se sýrem (4 porce)

1 malá mrkev (40 g), kousek celeru a petržele (po 40 g), kousek pórku, 40g sádla, půl lžičky hladké mouky, 1 l vody, 1 kostka masového bujonu, 1-2 brambory (100 g), mletý muškátový oříšek, sůl, 2 dl mléka, 40g strouhaného sýra.

Očištěnou a umytou zeleninu nakrájíme na kostičky, zaprášíme moukou, osmažíme a zalijeme horkou vodou, ve které jsme rozpustili kostku masového bujonu. Když začne vřít, přidáme oloupané, na kostky nakrájené brambory a vše uvaříme do měkka. Hotovou polévku osolíme a ochutíme mletým muškátovým oříškem, zjemníme vroucím mlékem a do každé porce na talíři přidáme strouhaný sýr.

novou šťávou, okořeníme mletým pepřem a kari kořením. Posypeme mletou červenou paprikou, pokapeme worcestrovou omáčkou a dovnitř každého pstruha vložíme po jednom hřebíčku, kousku česneku a několika lístcích zelené petrželové natě. Takto připravené pstruhy prudce z obou stran opečeme na rozpáleném oleji. Podáváme se smaženými hranolkami.

Senecký kapr v těstíčku (4 porce)

4 porce očištěného kapra, 1 lžička citronové šťávy, sůl, olej na smažení, 4 plátky citronu, zelená petrželová nať na ozdobení.

Těstíčko: 100g hladké mouky, 1 dl bílého vína, 2 vejce, 1 lžice oleje, sůl.

Porce kapra pokapeme citronovou šťávou a necháme asi 1 hodinu odležet na chladném místě. Potom je osušíme a osolíme. Z mouky, vína, vejce, oleje a soli připravíme středně husté těstíčko, do něhož namáčíme porce kapra a pak je z obou stran osmažíme na rozpáleném oleji. Uložíme je na talíře a ozdobíme plátky citronu a zelenou petrželovou natí. Podáváme s vařenými brambory a zeleninovým salátem.

Podunajské rybí filé (4 porce)

8 tenkých plátků rybiho filé, sůl, mletý pepř, mletá červená paprika, 1 lžička citronové šťávy, 2 rajčata, 4 tenké plátky sýra, asi 4 lžice mléka, 1 vejce, 6 lžic strouhanky, olej na smažení, 4 plátky citronu, zelená petrželová nať.

Rybí filé osolíme, opepříme, posypeme mletou červenou paprikou a pokapeme citronovou šťávou. Rajčata umyjeme a nakrájíme na kolečka. Na každý plátek filé dáme jeden plátek sýra a kolečko rajčete. Druhým plátkem filé přikryjeme. Takto připravené filé nejprve namočíme do mléka, potom do rozšlehaného vejce a strouhankou obalíme. Na rozpáleném ohni osmažíme z obou stran. Podáváme s brambory a tatarskou omáčkou, ozdobíme plátkem citronu a zelenou petrželovou natí.

MLETÉ MASO

Piešťanská pikantní směs (5 porcí)

600g vepřové kýty, 100g cibule, 60g sádla, sůl, mletý pepř, mletá červená paprika, 200g sterilovaného leča, 2 feferonky, 1 kg brambor vařených ve slupce, kapie.

Omeleta: 4 vejce, 4 lžice mléka, sůl, 4 lžice oleje.

Umyté kuře rozdělíme na 8 až 10 kousků. Ty osolíme a okořeníme mletou červenou paprikou, kmínem a mletým pepřem. Pak nakrájíme na tenké plátky uzenou slaninu a polovinu z nich rozložíme na dno pekáče. Na slaninu dáme vrstvu kysaného zelí, na zelí uložíme připravené porce kuřete a na ně naklademe zbylé plátky slaniny. Vše podlijeme vývarem z kostí nebo vodou, vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi 45 minut. Podáváme s vařenými brambory.

Husa zapečená v rýži (8 a více porcí)

1 husa, sůl, 50g oleje, 400g rýže, 40g oleje na dušení rýže, 50g cibule, 200g vařených brambor, 2 zelené papriky.

Očistěnou husu naporcujeme, osolíme a dáme na pekáč s rozpáleným olejem, přikryjeme a dusíme do poloměkka. Rýži dusíme na oleji do měkka, přidáme cibuli nakrájenou na tenké plátky, vařené brambory nakrájené na plátky a očistěnou, na kolečka nakrájenou papriku. Směs promícháme, dáme do pekáče, na ni rozložíme poloměkké porce husy a vše dopečeme. Během pečení poléváme vlastní šťávou.

Nadívaná krůtí prsíčka (4 porce)

600g krůtích prsíček, vegeta, 4 lžíce oleje: 1 citron, zelená petrželová nat.

Nádivka: 150g celeru, 50g mrkve, 1 jablko, sůl, mletý pepř.

Prsíčka nakrájíme na 4 řízky. Do každého uděláme špičatým nožem otvor a naplníme jej nádivkou. Naplněné krůtí řízky uzavřeme kovovou jehlicí, posypeme vegetou a z každé strany opečeme na oleji 4 minuty. Porce na talíři pokapeme citronovou šťávou, posypeme nasekanou zelenou petrželovou natí a ozdobíme plátkem citronu. Vhodnou přílohou je bramborová kaše a zeleninový salát.

Nádivka: Očistěný celer, mrkev a jablko nakrájíme na proužky, osolíme, opepříme a v malém množství vody dusíme.

RYBY

Pikantní pstruzi (4 porce)

4 pstruzi, sůl, citronová šťáva, mletý pepř, kari koření, mletá červená paprika, několik kapek worcestrové omáčky, 4 hřebíčky, 2 stroužky česneku, zelená petrželová nat, 4 lžíce oleje.

Očistěné a vykuchané pstruhy opláchneme, osolíme, pokapeme citro-

HOVĚZÍ MASO

Zbojnická roštěná (5 porcí)

500g hovězí roštěnky, sůl, mletý pepř, hořčice, worcestrová omáčka, 50g uzené slaniny, 80g žampionů, 150g cibule, 3 feferonky, mletá červená paprika, 50g oleje.

Plátky roštěnky naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a pokapeme worcestrovou omáčkou. Uzenou slaninu, žampiony, cibuli a feferonky nakrájíme na plátky a naklademe na polovinu plátku roštěnky. Posypeme mletou červenou paprikou, plátek přeložíme a zajistíme párátkem. Uložíme do pekáče, zalijeme olejem a necháme odpočívat v chladu alespoň 2 hodiny. Před podáváním opečeme na grilu nebo v oleji na pánvi. Podáváme s brambory.

Roštěná se zázvorem (d'umbierská) (5 porcí)

750g roštěnky, sůl, mletý zázvor, 50g oleje, 20g hladké mouky, 1 dl vývaru z kostí, 1 dl šlehačkové smetany: 5 koleček citronu, 100g brusinkového kompotu, 50g sterilovaných žampionů.

Roštěnku nakrájíme na porce o hmotnosti 150g, osolíme, okoříme mletým zázvorem, prudce opečeme na oleji a vyjmeme. Zbylý olej zaprášíme moukou, osmažíme, zalijeme vývarem z kostí, povaříme, přilijeme smetanu a opět povaříme. Hotovou roštěnku dáme na talíř, polijeme přeceděnou smetanovou omáčkou, nahoru dáme plátek citronu a na něj hromádku brusinkového kompotu a hlavičku opečeného žampionu. Servírujeme s knedlíkem.

Radošínská roštěná (4 porce)

600g roštěnky bez kostí, sůl, mletý pepř, 1 lžička hladké mouky, 2 lžíce sádla, 150g uzené slaniny, 2 cibule, 1 lžíce kečupu, 1 kg vařených brambor, 2 sladkokyselé okurky, kousek kapie, zelená petrželová nat.

Roštěnku umyjeme, osušíme a nakrájíme na 4 stejné plátky, které naklepeme, osolíme, opepříme a pomoučneme. Takto připravené roštěnky opečeme na sádle a vyjmeme. Uzenou slaninu nakrájíme na vějířky, osmažíme společně s cibulí nakrájenou na kolečka, přidáme kečup a ohřejeme. Uvařené a oloupané brambory nakrájíme a opečeme, rozdělíme na talíře, zakryjeme opečenými roštěnkami a na ně dáme osmažené vějířky slaniny s cibulí a kečupem. Směs ozdobíme vějířky okurek, kousky kapie a zelenou petrželovou natí.

VEPŘOVÉ MASO

Tatranský šíp na rožni (5 porcí)

500 g vepřové kýty, 150 g brambor, 40 g oleje, sůl, mletá červená paprika, mletý pepř, 150 g zelené papriky, 100 g cibule, 100 g uzené slaniny, 1 dl bílého vína.

Maso nakrájíme na tenké plátky a brambory na silnější plátky. Dohromady krátce opečeme na oleji, osolíme, posypeme mletou červenou paprikou a opepříme. Střídavě napichujeme na jehlice s kousky očištěné zelené papriky, kolečky cibule a plátky slaniny. Připravené šípky položíme na přiměřeně velké kousky alobalu, pokapeme vínem a olejem a dobře zabalíme. Převážeme nití, dáme na rožně a 15 až 20 minut pečeme. Vhodnou přílohou je míchaný zeleninový salát a chléb.

Liptovské růže (4 porce)

4 větší vepřové řízky, sůl, 4 menší vejce vařená na tvrdo, 4 čerstvé papriky, 4-6 tenkých plátků uzeného bůčku, 80 g hladké mouky, 1 vejce, 150 g strouhanky, olej na smažení, kapie.

Umyté řízky naklepeme, na okrajích nařízneme a osolíme. Uvařená vejce oloupeme a vložíme do vyčištěných čerstvých paprik (papriky vyčistíme otvorem po stopce). Potom papriky obalíme tenkými plátky uzeného bůčku, vložíme do připravených řízků, zabalíme a okraje spojíme jehlicemi. Nakonec závitky obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Osmažíme pomalu na rozpáleném oleji do zlatova. Osmažené závitky nařízneme křížem do jedné třetiny na jejich silnější straně. Servírujeme tak, že na talíř rozprostřeme bramborovou kaši, doprostřed vložíme užší stranou liptovskou růži a do naříznuté části dáme kousek kapie.

Záhorácké vepřové žebírko (4 porce)

500 g vepřové pečeně, sůl, mletý pepř, 40 g sádla, 50 g uzené slaniny, 1 cibule, drcený kmín, 1 bobkový list, 1 stroužek česneku, 400 g kysaného zelí, 3 brambory, 4 lžíce smetany.

Umytou pečeně nasekáme na žebírka, naklepeme, osolíme, opepříme, u kosti nařízneme, z obou stran opečeme na rozpáleném sádle a vyjmeme. Na sádle po opékání osmažíme nakrájenou slaninu a cibuli, přidáme kmín, bobkový list, prolisovaný česnek, kysané zelí a dusíme do poloměkka. Potom přidáme oloupané, nastrohané brambory a dodusíme. Opečená žebírka uložíme do pekáče, pokryjeme je dušeným kysaným zelím, zalijeme smetanou a zapečeme v dobře vyhřáté troubě. Podáváme s vařenými brambory.

TELECÍ MASO

Telecí maso po spišsku (5 porcí)

500 g telecí kýty, 40 g oleje, 80 g cibule, mletá červená paprika, sůl, mletý pepř, 1 feferonka, 2 rajčata, 100 g spišských párků, 40 g oštěpku.

Maso nakrájíme na řízky. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme mletou červenou papriku, sůl, mletý pepř a nasekanou feferonku, podlijeme trochou vody a dusíme. Když maso změkne, přidáme nakrájená rajčata a spišské párky, které jsme předem nakrájeli na kolečka a opekli. Podáváme posypané strouhaným oštěpkem. Vhodnou přílohou jsou domácí široké nudle.

Štiavnický telecí řízek (6 porcí)

750 g telecí kýty, sůl, 20 g hladké mouky, 80 g oleje, 100 g rajčat, 80 g šunky, 50 g uzené slaniny, 100 g sterilovaného hrášku, 30 g másla, 1 lžíce kečupu.

Umyté maso nakrájíme na řízky, zlehka naklepeme, osolíme, obalíme v mouce, opečeme na oleji a vyjmeme. Na zbytku oleje opečeme rajčata nakrájená na silnější plátky, přidáme plátky šunky, slaninu nakrájenou na hřebínky a krátce opečeme. Nakonec přidáme přeceděný hrášek, máslo a kečup. Servírujeme tak, že na mísu urovnáme hotovou přílohu (dušenou rýži nebo opékané brambory) a na přílohu položíme opečené řízky, šunku, hřebínek slaniny a nakonec zeleninovou směs se štávou.

Trnavské telecí medailonky (4 porce)

750 g telecí kýty, sůl, mletý pepř, 60 g oleje, 100 g sterilovaných žampionů, 100 g telecích jater, 80 g kečupu, 2 dl smetany, 1 lžíce hladké mouky.

Umyté maso nakrájíme na malé medailonky o hmotnosti asi 50 g. Potom je naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme z obou stran na oleji. Na zbylém oleji osmažíme na plátky nakrájené žampiony a na proužky nakrájená játra, přidáme kečup, smetanu rozšlehanou s moukou a povaříme. Na každou porci dáme tři medailonky, které polijeme smetano-játrovou omáčkou. Vhodnou přílohou je bramborová kaše nebo dušená rýže.

DRŮBEŽ

Kuře na kysaném zelí (5 porcí)

1 kuře (1 kg), sůl, mletá červená paprika, kmín, mletý pepř, 160 g uzené slaniny, 1 kg kysaného zelí, vývar z kostí nebo voda.