

osolíme, opeříme, vmícháme vejce a nasekanou petrželku a důkladně promícháme. Je-li zelí příliš kyselé, vypereme je v několika studených vodách. Dno velkého kastrolu vymažeme trochou sádla a poklademe několika listy zelí. Pak masovou směsí plníme jednotlivé listy zelí a zavijíme je tak, abychom vytvořili pevné malé válečky. (Nemají být delší než 4 cm a širší než 2 cm. Podle pravidla: Co váleček, to jedno sousto). Závítky naskládáme do kastrolu jeden vedle druhého i do několika řad nad sebou. Řady závítek prokládáme plátky uzeného masa a slaniny. Nakonec závítky zalijeme studenou vodou a vaříme velice zvolna asi 3-4 hodiny (Lze ovšem použít i tlakového hrnce a zkrátit var na hodinu). Ze zbylého sádla, mouky a papriky usmažíme jíšku, nalijeme ji před koncem varu na závítky a ještě asi 1/2 hodiny provaříme. Podáváme s projou (viz recept „Srbská proja“). Závítky ohřáté druhý den jsou stejně dobré jako čerstvé, ba lepší.

PŘÍLOHY

Bramborová kaše s vejci / Pire od krumpira s janima

1 kg brambor, sůl, 125 g másla, 4 žloutky, 100 g strouhaného tvrdého sýra, 1 dl kysané smetany.

Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě, scedíme a rozšťoucháme. Přidáme máslo, žloutky, strouhaný sýr a kysanou smetanu. Promícháme, přelijeme do zapékací misky, posypeme strouhaným sýrem, zalijeme horkým rozpuštěným máslem a pečeme 10-15 minut při 200 °C v troubě. Podáváme k pečeným masům.

Pogača s droždím / Pogača sa kvascem

1 kg hrubé mouky, 50 g sádla, 20 g droždí, 3 dl vlažné vody, špetka soli, (žloutek).

Z 750 g mouky, sádla, soli a droždí rozpuštěného nejprve v teplé vodě umícháme středně tuhé těsto a dlouho je vypracováváme, přičemž přidáváme zbylou mouku. Vyválíme pogaču na velikost pekáče, v němž ji budeme péci, pekáč vysypeme moukou a pogaču do něj vložíme. Přikryjeme utěrkou a necháme stát 15 minut na teplém místě. Pak těsto propícháme vidličkou na vzdálenost asi 3 cm. Povrch těsta můžeme potřít žloutkem. Pogaču vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a pečeme ji asi 1 hodinu. Když dostane zlatavou barvu, snížíme teplotu a ještě chvíli dopékáme. Upečenou pogaču krájíme na dlouhé úzké řezy. Podáváme k zelným závítkům aj.

Z publikace Jugoslávská kuchyně. JJ.



SRBSKÁ KUCHYNĚ I. (Předkrmy, pokrmy z masa, přílohy)

PŘEDKRMY

Kajmak

Plnotučné mléko svaříme a necháme stát v chladnu to druhého dne. Druhý den sebereme vzniklý škraloup a vložíme jej do dřevěné nádoby. Trochu osolíme a přikryjeme utěrkou a dřevěným poklopem. Druhý den postup opakujeme s další várkou mléka. Vrstvy škraloupu ukládáme jednu na druhou. Kajmak postupně zraje. Několikadennímu kajmaku se říká mladý kajmak, chuťově má blíž k máslu a používá se do pečiva, jako pomazánka, na dochucení pečených mletých mas (např. pljeskavice). Chceme-li získat starý, zralý kajmak, prosolujeme jej o něco víc a necháme déle uležet. Chuťově má blíž k sýru a podává se v hrudkách jako součást studené předkrmové mísy.

Kajmak lze nahradit: 250 g kajmaku = máslo a lžíce brynzy.

Bochánky s kajmakem / Leginje s kajmakom

1 kg mouky, 20 g droždí, sůl, voda, sádlo, kajmak (viz výše).

Vypracujeme měkké těsto, rozkrájíme je na kousky a ty vyválíme na placky o průměru 7 cm. Přikryjeme je a necháme kynout asi 1/2 hodiny. Plech vymažeme a pomoučneme, naklademe na něj placky, potřeme olejem nebo vodou a pečeme v předehřáté troubě při 220 °C. Upečené vyjmeme, necháme vychladnout, vodorovně nařízneme, vložíme do každé po lžici kajmaku a vrátíme je do trouby, aby se v nich kajmak roztavil a vsákl. Podáváme vlažné.

Tvarohové taštičky s uzeným masem /

Jastučiči od sira i suvog mesa

200 g měkkého tvarohu, 150 g másla nebo rostlinného tuku, 250 g hladké mouky, 150 g vařeného uzeného masa (nebo šunky), 1 vejce, 1 lžička soli.

Tvaroh smícháme s máslem, osolíme, přidáme mouku a vypracujeme hladké těsto. Rozválíme je na čtverec asi 5 mm silný a z něho rýhovacím kolečkem nakrájíme obdélníky 5x8 cm. Maso drobně nasekáme a promícháme s půlkou rozšlehaného vejce. Náplň rozdělíme na obdélníky, přeložíme je, okraje přitiskneme. Taštičky narovnáme na vymaštěný plech, potřeme zbytkem vejce, vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 220 °C do zlatova. Necháme vychladnout a studené podáváme k čaji nebo vínu.

Srbská proja / Srbska proja

600 g kukuřičné mouky, 4 lžíce sádla, 5 vajec, 0,5 l horkého mléka, 1 lžička soli.

Rozmícháme 2 lžíce sádla s vejci, přidáme 3 dl mléka, osolíme a mícháme 15 minut, přisypeme mouku, nakonec přilijeme zbylé mléko a všechno dobře promícháme. Pekáč vymažeme studeným sádlem, nalijeme do něho těsto a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C. Když proja dostane zlatavou barvu, nakrájíme ji na kostky, zalijeme zbylým sádlem a vrátíme do trouby, aby se dopekla a dostala pěknou křupavou kůrku. Podáváme ji vždy teplou se srbským (nebo balkánským) sýrem nebo kajmakem (viz výše) případně máslem.

Užická proja s vejci / Užička proja s janina

250 g staršího kajmaku (viz první recept), 6 vajec, 500 g kukuřičné mouky, 250 g sádla, 1 l mléka, 10 g droždí, sůl.

Rozmícháme 200 g sádla a kajmak, přidáme rozkvedlaná vejce, lehce osolíme a necháme stát. Droždí rozpustíme v trošce vlažného mléka a pak je smícháme se zbylým vlažným mlékem. Přistavíme hrnec s mlékem na oheň a zvolna za stálého míchání sypeme do mléka mouku, až je hmota hustá jako na kukuřičnou kaši.

Maso umeleme, rohlík namočíme, vmačkáme a přidáme k masu, přimícháme polovinu nasekané petrželové natě a vejce, osolíme, opepříme, důkladně promícháme a vytvoříme osm karbanátků. Opečeme je na rozpáleném sádle, pak je vyjmeme a na témže sádle osmahneme drobně nakrájenou cibuli a papriku. Pak přidáme spařenou a propláchnutou rýži a nakrájená rajčata. Dosolíme, opepříme a opaprikujeme. Všechno dohromady chvíli dusíme, pak nahoru naskládáme karbanátky a zasypeme zbylou petrželkou, zalijeme polévkou, vložíme do předehřáté trouby a pečeme, dokud se tekutina nevypeče. Podáváme s chlebem.

Mleté maso s pórem / Mleveno meso s prazilukom

750 g vepřového masa, 750 g póru, 50 g sádla, 1 cibule, sůl, mletý pepř.

Maso semeleme, pór a cibuli nakrájíme nadrobno. Na sádle zpěníme cibuli, přidáme maso a důkladně osmahneme, potom přidáme pór a opět opékáme, dokud se cibule ve směsi neztratí. Pak osolíme, opepříme a podáváme s chlebem nebo vařenými brambory, případně těstovinami.

Musaka z lilků / Musaka od plavih patlidžana

250 g mletého masa, 3 větší lilky, 200 g sádla nebo oleje, 2 rajčata, 5 dl mléka, 2 cibule, mletý pepř, sůl, 6-7 vajec, mouka, petrželová nať.

Lilky očistíme (loupat je nemusíme), podélně nakrájíme na tenké plátky, osolíme a necháme „vypotit“, aby se zbavily hořkosti. Mezitím nakrájíme nadrobno cibuli, rajčata spaříme, oloupeme a rovněž nakrájíme. Na omastku zpěníme cibuli, přidáme maso, osmahneme důkladně ze všech stran, přidáme pokrájená rajčata a chvíli podusíme. Sejmeme z ohně, necháme vychladnout. Vypocené lilky vmačkáme a opláchneme ve studené vodě, pak každý plátek obalíme v mouce a rozšlehaných vejcích a osmažíme na omastku. Vychladlé maso osolíme a opepříme podle chuti, přidáme nasekanou petrželku a promícháme. Do vymazané zapékací misky skládáme střídavě řadu osmažených plátků lilku a vrstvu masa. Začínáme i končíme lilky. Zbylá vejce rozmícháme s mlékem a musaku zalijeme. Zapečeme při 200 °C. Podáváme s kysanou smetanou a salátem.

Zelné závitky / Sarma od kiselog kulisa

500 g vepřového plecka, 250 g hovězího předního masa, 200 g uzeného vepřového masa, 150 g uzené slaniny, 2 kg kysaného zelí, 150 g sádla, mletý pepř, 50 g rýže, 1 vejce, 1 cibule, 1 lžíce mouky, 1 lžička sladké a pálivé mleté papriky, sůl, petrželová nať.

Cibuli nasekáme nadrobno a zpěníme na 100 g sádla. Hovězí a vepřové maso semeleme a osmahneme na sádle s cibulí. Ochladíme, přisypeme spařenou rýži,

prášíme ji paprikou, nalijeme na zelí a kastrolem trochu potřeseme, ale nemícháme. Nahoru naklademe předem spařená, oloupaná a rozkrájená rajčata, vložíme do trouby a zvolna dovaříme při 180 °C. Dáváme pozor, aby se nám zespodu zelí nepřipálilo.

Zbojnický špíz / Hajdučki čevap

300 g jehněčího masa z kýty, 300 g vepřové kýty, 4 menší cibule, svazeček petrželové natě, bobkový list, celý pepř, 2 zelené papriky, vinný ocet, 250 g uzené slaniny, sůl, mletý pepř.

Maso nakrájíme na 1 cm silné čtverhranné kousky o straně 3-4 cm, cibuli na silnější kolečka. Vinný ocet trochu zředíme, svaříme s pepřem, bokovým listem a nasekanou petrželkou. Touto marinádou zalijeme maso a cibuli a necháme stát asi 1 hodinu. Mezitím si nakrájíme na plátky slaninu a papriky. Připravíme rožeň nebo jehly, maso a cibuli vyjmeme z marinády a na rožeň nebo jehly napichujeme střídavě maso, slaninu, cibuli a papriku. Opečeme na roštu, osolíme a horké podáváme. Můžeme také jehly narovnat na podnos, zalít ohřátým alkoholem a zapálit a podávat flambované. Příloha: chléb a různé saláty.

Suchý čevab v rendlíku / Suvi čevap u šerpi

500 g cibule, 3-4 zelené papriky, 750 libového hovězího a vepřového masa, 1 lžíce sádla, sůl, pepř.

Cibuli a papriky nakrájíme nadrobno a promícháme, maso nakrájíme na kousky, vmícháme do cibule, osolíme a necháme stát 1-2 hodiny. Pak maso vyjmeme, očistíme od cibule a paprik a opékáme na sádle. Když změkne, přidáme cibuli s paprikami a na mírném ohni za stálého míchání opékáme do zlatova. Podáváme s různými saláty.

Leskovecké kobližky / Leskovački uštípici

600 g mletého (hovězího a vepřového), 120 g uzené slaniny, 80 g čedaru, 3 stroužky česneku, 1 feferonka (nebo špetka pálivé mleté papriky), sůl, mletý pepř.

Sýr a slaninu nakrájíme na malé kostičky, česnek a feferonku drobně nasekáme. Všechno přimícháme k masu, osolíme, opepříme a dobře propracujeme. Z hmoty tvoříme kuličky velké asi jako vlašský ořech a upečeme je na roštu.

Leskovecké karbanátky / Leskovačke ćufta

250 g hovězího masa předního, 250 g vepřového plecka, 100 g rýže, 1 rohlík, 2 cibule, 2 rajčata, 1 zelená paprika, 1 vejce, 1 l hovězího vývaru, svazeček petrželové natě, sůl, mletý pepř, mletá sladká i pálivá paprika, sádlo.

Pak hrnec odstavíme z ohně, vmícháme do kaše rozkvedlaná vejce se sádlem a kajmakem a dobře rozmícháme. Do vymazaného pekáče vlijeme hmotu tak, aby byl zaplněn jen ze dvou třetin, a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi půl hodiny. Upečenou proju nakrájíme na čtverce a podáváme s kajmakem nebo máslem.

Papriky plněné tvarohem / Paprike punjene sirom

10 větších paprik, 750 g měkkého tučného tvarohu, 3 vejce, olej, sůl, svazeček petrželové natě, 80 g kajmaku (viz výše) nebo másla.

Papriky rozřízneme podélně na dvě poloviny a zbavíme semen. Tvaroh rozmícháme s vejci, solí a sekanou petrželkou a směsí naplníme půlky paprik. Plech vymažeme důkladně olejem, papriky naskládáme jednu vedle druhé, nahoru na každou můžeme položit kousek kajmaku nebo másla a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 25 minut. Podáváme teplé.

Míchaná vejce s rajčaty / Kajmana sa paradajzom

300 g rajčat, 0,5 dl oleje, 4 vejce, 2 lžíce strouhanky, petrželová nať, citronová šťáva, pepř, sůl.

Na pánvi rozpálíme olej a osmahneme na něm strouhanku. Rajčata propasírujeme a přidáme k strouhance. Chvilu dusíme, a když rajčata dostatečně zhoustnou, přidáme drobně nasekanou petrželku a vejce, opepříme, osolíme a zakápneme několika kapkami citronové šťávy. Dobře promícháme a necháme ztuhnout. Podáváme teplé nebo i studené s chlebem.

Zelné závitky postní / Janliš dolma, posna sarna

350 g rýže, 1 kg hlávkového zelí, 3 cibule, 2 lžíce oleje, 2 rajčata, sůl, mletý pepř, několik lístků máty peprné, petrželová nať, hovězí vývar, 300 g kysané smetany.

Cibuli nasekáme nadrobno, osmahneme ji na oleji, přidáme spařenou a propláchnutou rýži a opékáme asi 5 minut. Pak přidáme spařená, oloupaná a na kostičky nakrájená rajčata, zalijeme vařící vodou a uvaříme rýži doměkka. Voda se musí vyvařit. Osolíme, přidáme nasekanou petrželku a mátu, opepříme. Zelné listy zbavíme silných řapíkových částí a ovaříme ve slané vodě, aby změkly a daly se dobře zavíjet. Naplníme zelné listy připravenou nádivkou, zavineme, zalijeme mastnějším hovězím vývarem a vaříme zvolna asi 30 minut. Necháme zchladnout a zalijeme kysanou smetanou. Můžeme podávat teplé nebo studené.

POKRMY Z MASA

Hovězí s lilky / Janija od modrih patlidžene

1 kg předního hovězího masa, 1 dl oleje nebo sádla, 4 cibule, 1 kg lilků, sůl, špetka mleté papriky, 1 lžička hladké mouky.

Maso nakrájíme na kousky, zalijeme vodou a vaříme. V kastrole na omastku osmahneme drobně nakrájenou cibuli. Lilky oloupeme, nakrájíme na kostičky, posolíme a necháme asi 20 minut stát, pak je vymačkáme, vložíme do kastrolu na cibuli a dobře osmažíme. Přidáme mletou papriku, zaprášíme moukou, osmahneme a vše přesypeme do hrnce s hovězím. Vaříme na velmi mírném ohni, dokud tekutina nezhoustne.

Djulbastija / Djulbastija

800 g telecí nebo vepřové kýty (4 řízky), sůl, mletý pepř, olej.

Z masa nakrájíme 4 řízky silné asi 5 mm, každý naklepeme, osolíme a opeříme po obou stranách, naskládáme je na sebe a necháme stát v chladu 8 hodin. Pak je potřeme olejem a upečeme na roštu (grilu). Podáváme s drobně nasekanou syrovou cibulí a chlebem. (Slovo djulbastija je tureckého původu a znamená doslova „přitisknout popelem“. Ukazuje na to, že se djulbastije kdysi pekly na ohništi v horkém popelu).

Leskovecké maso s cibulí / Leskovačka mučkalica

800 g vepřové nebo telecí kýty, 400 g cibule, 1 dl oleje, 1 feferonka, sůl, mletý pepř, petrželová nať.

Maso nakrájíme na kousky, osolíme, napícháme na grilovací jehly, potřeme olejem a opečeme na roštu (nebo na grilu). Pak je stáhneme z jehel a naskládáme do vymazané zapékací mísy. Cibuli nakrájíme nadrobno, přidáme nasekanou feferonku, osolíme, opeříme, posypeme nasekanou petrželkou a opékáme na oleji 2-3 minuty. Pak osmahlou cibuli promícháme s masem, malinko podlijeme a zapečeme v troubě.

Ražniči / Ražnjići

8 špejlí nejlépe z tvrdého dřeva dlouhých 20 cm a 1/2 cm silných, 800 g vepřového masa, nejlépe z panenky, sůl, mletý pepř.

Špejle (ražniče) vložíme nejprve do studené vody, aby se při pečení snadno nespálily. Maso nakrájíme na kousky dlouhé 3-4 cm, osolíme je a napícháme podélně na špejle 1 cm od sebe. Na osobu počítáme 2 špejle po 6-7 kouscích masa. Opékáme je buď na roštu nebo na grilu po obou stranách do zlatova. Podáváme s drobně nakrájenou syrovou cibulí, solí, mletým pepřem a chlebem.

Džuveč / Džuveč

1 kg masa (nejraději jehněčího, ale i hovězího, vepřového, telecího aj.), 500 g rajčat, 500 g cibule, 1 větší lilek, 3 mladé zelené tykvičky, 4-5 zelených paprik, 20 bamjí (podle možnosti), svazeček petrželové a celerové natě, 2 malé kedlubny, hrst zelených fazolek, 100 g hlávkového zelí, 100 g rýže, sůl, mletý pepř, 1 dl oleje.

Veškerou zeleninu nakrájíme na kousky, rajčata necháme zvlášť, ostatní včetně natě smícháme, opeříme a zalijeme 0,5 dl oleje. Kameninovou nádobu na džuveč, remosku, (nebo zapékací mísu) vymažeme olejem, dno přikryjeme plátky rajčat (můžeme je předem celá spařit a oloupat a pak teprve nakrájet), na rajčata urovnáme vrstvu zeleniny, potom nakrájené maso, znovu rajčata, všude nasypeme trochu spařené a propláchnuté rýže, znovu zeleninu a navrch rajčata. Vše zalijeme sklenicí vody. Je-li maso příliš libové, nalijeme navrch ještě 2-3 lžičky oleje. Takto připravený džuveč vložíme do předehřáté trouby a pečeme zvolna si 2 hodiny při 180 °C. V poloviny pečení přidáme navrch několik rozkrájených rajčat. Na stůl neseme v nádobě, v níž jsme džuveč pekli, asi tak 10 minut po upečení.

Jehněčí řízky po pastýřsku / Jagnjeći čop na pastirski način

4 jehněčí řízky z kýty po 150 g, 0,5 dl oleje, svazek mladé cibulky, 50 g žampionů, 1 rajče, 50 g uzeného bůčku, 1 dl kysané smetany, 80 g kajmaku (viz první recept), sůl, mletý pepř, 1 dl bílého vína, petrželová nať.

Bůček nakrájíme na kostičky, cibulky na kolečka, žampiony na plátky, rajče spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Řízky opečeme prudce na oleji po obou stranách do zlatova, pak je vyjmeme na horký talíř a na zbytku oleje osmahneme bůček a cibulku, přidáme žampiony a rajče, osolíme, opeříme a podusíme. Podlijeme vínem, přidáme kysanou smetanu a kajmak, promícháme, vložíme opečené řízky a vše společně krátce podusíme. Nakonec posypeme nasekanou petrželkou. Podáváme s opečenými brambory.

Zelí se skopovým masem / Sladak kupus s ovčetinom

(Kdo nerad skopové, může to zkusit s vepřovým)

750 g skopového masa, 1,5 kg hlávkového zelí, 2 zelené papriky, sůl, 3 rajčata, 70 g sádla, 1 lžička hladké mouky, 1 cibule, mletá paprika.

Zelí zbavíme košťálu a rozkrájíme na stejné řezy (hlávkou na osm dílů). Maso nakrájíme na kousky, papriky na čtvrtky. Do kastrolu skládáme střídavě vrstvu zelí, pak vrstvu masa, které podle potřeby osolíme, a zelené papriky. Nahoře musí být zelí. Zalijeme horkou vodou a dáme vařit. (Můžeme použít i smaltovaný tlakový hrnec). Když je maso měkké, připravíme si světlou jíšku ze sádla, drobně nasekané cibule a mouky, za-