

### Fazole zapečené s cibulí / Pasuj prebranac

500 g bílých velkých fazolí, 3 dl oleje, 1,5 kg cibule, sůl, mletý pepř, mletá paprika.

Fazole den předem namočíme, a když nabobtnají, uvedeme je v téže vodě do varu, pak je scedíme, zalijeme čerstvou vodou a uvaříme doměkka. Pak vodu scedíme a použijeme na polévku, fazole osolíme a opeříme. Cibuli nakrájíme na kolečka. Na 2 dl oleje osmahneme cibuli, pak ji osolíme, opeříme a opaprikujeme. Kameninovou nádobu zvanou džuveč (nebo zapékací mísu) vymažeme olejem a skládáme do ní střídavě vrstvy fazolí a cibule. Každou vrstvu cibule přitom zaléváme olejem. Dole i nahoře jsou fazole. Nahoru zase přijde olej. Nádobu vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut při 220 °C. Na stůl neseme v nádobě, v které se pokrm pekl. Jako přílohu podáváme chléb a kysané zelí upravené na salát. „Prebranac“ je stejně dobrý teplý jako studený.

### Karbanátky z fazolí a póru / Čufteta od pasulja i praziluka

250 g fazolí, 500 g cibule, 250 g póru, 250 g sádla, sůl, svazek petrželové natě, 2 lžíce mouky, 2 vejce, lžička mleté papriky.

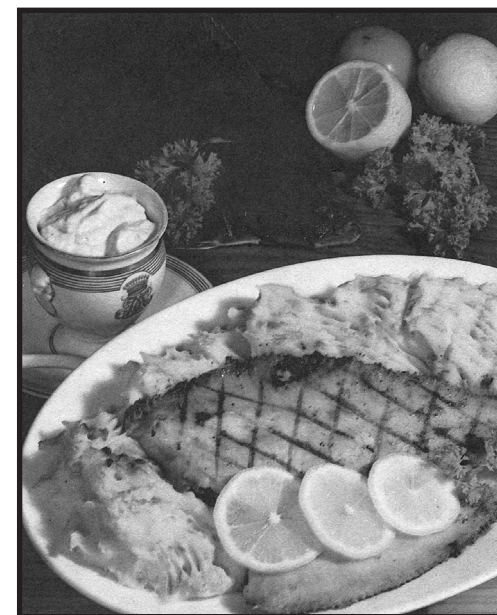
Předem namočené fazole dáme vařit. Když přejdou varem slijeme z nich vodu, nalijeme čerstvou horkou vodu a dovaříme doměkka. Mezitím nakrájíme cibuli na kolečka, osolíme ji a osmahneme na polovině sádla. Do osmahlé cibule přidáme část mleté papriky a část nasekané petrželky a odstavíme. Pór zbavíme tmavších zelených částí, nakrájíme jej na kousky a opékáme na druhé polovině sádla. Když je napůl měkký, přidáme mouku, promícháme a opékáme dál. Nakonec přidáme zbylou papriku a petrželku. Doměkka uvařené fazole scedíme, přisypeme k póru a mícháme, aby se fazole rozmačkaly na kaši. Směs necháme zchladnout, rozklepneme do ní vejce, promícháme a vytvoříme malé karbanátky o velikosti menšího vejce a necháme je stát. Pak do kastrolu (zapékací mísy) s osmaženou cibulí přilijeme trochu vody, provaříme, navrch naskládáme karbanátky a vložíme asi na 10 minut do předehřáté trouby a zapečeme při 200 °C. Podáváme s vařenými brambory.

### Podvarak

1,5 kg kysaného zelí, 100 g sádla, 2 cibule, špetka sladké mleté papriky, špetka mletého pepře, 1 dl rýže, vývar.

Na sádle osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme zelí, promícháme a dusíme je doměkka. Občas podle potřeby podléváme vývarem. Nakonec přidáme papriku, pepř a rýži a dodusíme doměkka. V zelí nesmí zůstat žádná tekutina a musí lehce zahnědnout.

Z publikace *Jugoslávská kuchyně. JJ.*



## SRBSKÁ KUCHYNĚ II. (Polévky, skopové, ryby, drůbež, bezmasé pokrmy)

### Kajmak

Plnotučné mléko svaříme a necháme stát v chladnu to druhého dne. Druhý den sebereme vzniklý škráloup a vložíme jej do dřevěné nádoby. Trochu osolíme a přikryjeme utěrkou a dřevěným poklopem. Druhý den postup opakujeme s další várkou mléka. Vrstvy škráloupu ukládáme jednu na druhou. Kajmak postupně zraje. Několikadennímu kajmaku se říká mladý kajmak, chuťově má bliž 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 bliž k sýru a podává se v hrudkách jako součást studené předkrmové mísy.

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

## POLÉVKY

### Lovecká polévka / Lovačka čorba

*1 kg masa ze zvěřiny (z krku), 100g uzeného masa, 50g slaniny, svazek petržele, 2 cibule, 30g sádla, sůl, mletý pepř, 1 lžice sádla, 1 lžice mouky, 2 dl bílého vína, 2 dl vody.*

Obojí maso nakrájíme na menší kousky, slaninu a cibuli nadrobno, petrželku rovněž. Maso, slaninu a cibuli osmahneme na sádle, osolíme, opeříme, zalijeme vodou, přidáme petrželku a vaříme zvolna asi 3 hodiny (nebo využijeme výhody tlakového hrnce). Zvláště z másla a mouky připravíme jíšku, rozvaříme ji a přidáme do polévky. Nakonec vlijeme víno a necháme ještě jednou přejít varem.

### Fazolová polévka s uzeným masem / Čorbast pasuj sa suvim svinjskim mesom

*500g fazolí, 500g uzeného boku, 1 velká cibule, mletá pálivá a sladká paprika.*

Fazole den předem namočíme do studené vody. Uzený bok uvaříme doměkka (v tlakovém hrnci). Fazole necháme nejprve přejít varem ve vodě, v níž jsou namočené, pak vodu slijeme a fazole dáme vařit do vývaru z boku. Vařený bok mezitím přikryjeme a uložíme, aby neoschl. K fazolím přidáme nakrájenou cibuli a papriku a uvaříme je doměkka. Vařený uzený bok nakrájíme na kostky a přidáme k fazolím a ještě chvíli společně povaříme. Hotovou polévku ozdobíme nasekanou petrželkou. Podáváme s chlebem.

### Polévka z láku z kysaného zelí / Čorba od rasola

*1 l láku z kysaného zelí, 5 dl hovězího vývaru (masox), 2 cibule, 20g sádla, 1 lžice polohrubé mouky, špetka sladké mleté papriky, 2 žloutky, 2 lžice kysané smetany, sůl.*

Lák procedíme a vaříme asi půl hodiny. Tvořící se pěnu sebereme. Na pánvičce zahřejeme sádlo, přidáme drobně nasekanou cibuli a mouku, usmažíme světlejší jíšku, přidáme papriku, znovu opatrně osmahneme, zředíme trochou studeného láku, promícháme, vlijeme do uvařeného láku a přidáme hovězí vývar. Podle potřeby dosolíme a asi půl hodiny provaříme. Do polévky můžeme zavařit rýži, nudle, noky, ale také párky nakrájené na kolečka. Před podáváním vmícháme do polévky, už odstavené z ohně, žloutky rozkvedlané se smetanou.

2

Kysané zelí vložíme do hrnce, zalijeme vodou a vaříme asi 1 hodinu. Kachní drůbky očistíme a nakrájíme nadrobno, přidáme 1 drobně nakrájenou cibuli a uzené maso, nasekanou petrželovou a celerovou nať, osolíme, opeříme a všechno osmahneme na lžici sádla (měla-li kachna vlastní sádlo, pak na něm). Do zelí po hodině varu přidáme nakrájenou zbylou cibuli, kterou jsme nejprve osmahli na sádle, promícháme a vaříme další půlhodinu. Rýži spaříme, propláchneme a v horké vodě povaříme asi 7 minut, pak ji scedíme a promícháme s kachními vnitřnostmi. Kachnu zevnitř osolíme, nadijeme ji připravenou směsí a uzavřeme. Zelí přesypeme do vymazaného pekáče, do zelí vložíme olejem potřenou kachnu, tak, aby byla zpoloviny v zelí ponořená, přiklopíme druhým pekáčem a společně asi 25 minut dusíme. Pak kachnu obrátíme a znovu dusíme asi 20 minut. Nakonec sejmem horní pekáč a pečeme odkryté. Kachnu obracíme, aby se upekla do zlatova ze všech stran. Zelí musí být takřka suché a lehce zahnědlé.

## BEZMASÉ POKRMY

### Bramborový džuveč / Džuveč od krumpira

*1 kg brambor, 2 vejce, sůl, 2 lžice mouky, sádlo, 500g cibule, špetka mleté papriky a mletého pepře, 1,5 dl hovězího vývaru, 1 dl kysané smetany.*

Brambory uvaříme ve slupce, oloupáme a rozšťoucháme nebo propasírujeme. Přidáme k nim vejce, špetku soli, lžici mouky a sádla a vypracujeme těsto, z něhož vytvoříme malé karbanátky. Karbanátky osmažíme na sádle. Pak do téhož sádla nasypeme cibuli nakrájenou na půlkolečka, osmahneme ji, osolíme, opeříme a opaprikujeme. Rozmícháme vývar, kysanou smetanu a lžici mouky a zalijeme tím cibuli. Do zapékací mísy urovnáme vrstvu cibule, vrstvu karbanátků a opět cibuli, vše zalijeme 2-3 lžicemi sádla a zapečeme v troubě při 200 °C.

### Fazole s kyselým mlékem / Pasuj s kiselim mlekem

*500g fazolí, 100g sádla, 1 lžice mleté papriky, 3 stroužky česneku, sůl, 3 dl kyselého mléka.*

Předem namočené fazole necháme přejít varem ve vodě, v níž byly namočené, pak vodu slijeme, fazole zalijeme čistou horkou vodou a uvaříme doměkka. Scedíme (vývar použijeme na polévku). V zapékací míse zahřejeme sádlo, přidáme papriku, scezené fazole, osolíme a lehce osmahneme. Česnek nakrájíme nadrobno, rozmícháme v kyselém mléce a pak mlékem zalijeme fazole. Promícháme, vložíme do předehřáté trouby a při 200 °C zapečeme.

7

Směs nalijeme na 2 lžíce rozehřátého sádla, přilijeme trochu vývaru z kuřete a za stálého míchání uvedeme do varu. Povaříme a podle potřeby přidáme ještě trochu vývaru (podle toho, jak chceme mít hustou omáčku). Podle chuti dosolíme a přidáme drobně nakrájený česnek. Ve lžici sádla rozmícháme papriku. Porce kuřete zalijeme nejprve omáčkou a tu pak postříkáme v sádle rozmíchanou paprikou. Podáváme s rýží.

### **Kuře s kdoulemi / Dunje s piletinom**

*1 kuře (asi 1 kg), 1 kg kdoulí, 1 dl oleje, 100 g krystalového cukru, 1 lžíce hladké mouky, špetka mletého bílého pepře, sůl.*

Očištěné kuře nakrájíme na kousky, zalijeme trochou vody a uvaříme do poloměkka. Současně dobře omyjeme a od chloupků otfeme zralé kdoule, rozkrájíme je na plátky a zbavíme tvrdého středu s jádrem. Neloupeme je. Pak každý plátek obalíme v cukru a přebytečný cukr otfeme. Plátky kdoulí osmahneme na oleji, pak je vyjmeme a na zbylém oleji připravíme z mouky světlou jíšku. Na jíšku naskládáme osmažené kdoule, nalijeme vývar z kuřete i s kuřetem, osolíme, lehce opepříme a dovaříme doměkka.

### **Krůta na podvarku / Čurka na podvarku**

*1 krůta do 2 kg, 2,5 kg kysaného zelí, 300 g sádla, 1 větší cibule, 3 dl vody, sůl, svazek petrželové natě, mletý pepř.*

Krůtu osolíme, dovnitř vložíme 100 g sádla a otvor zašijeme. Pečeme ji na sádle za občasného polévání při 220 °C podle velikosti a stáří 2-3 hodiny. Cibuli zpěníme na sádle, přidáme zelí a podlijeme. Dusíme, dokud se všechna voda nevyvaří. Pak přidáme nasekanou petrželku a pepř a promícháme. Upečenou krůtu vyjmeme z pekáče, na výpek naklademe zelí, promícháme, navrch položíme krůtu a společně vrátíme do trouby. Pečeme ještě asi 10 minut. Během pečení zelí občas promícháme. Zelí je hotovo, když vsákne všechnu tekutinu a nabude hnědé barvy. Krůtu rozkrájíme na porce a narovnáme na jednu stranu mísy, na druhou navršíme zelí. Podáváme s vařenými brambory nebo s chlebem.

### **Kachna na podvarku / Patka na podvarku**

*1 kachna, 2-3 kg kysaného zelí, 4 větší cibule, svazeček petrželové a celerové natě, 100 g rýže, 50 g oleje, sůl, mletý pepř, 150 g uzeného masa, sádlo.*

6

### **Rybářská polévka / Alaska čorba**

*1 kg drobných sladkovodních ryb, 2 cibule, 1 bobkový list, svazeček petrželové a celerové natě, 1 lžička bílého pepře, 1 zelená paprika, sůl, pepř, 2 žoutky, 1 lžíce vinného octa, 4 krajíčky vecky.*

Ryby očistíme a příčně překrájíme, naskládáme do hrnce a pokryjeme na kolečka nakrájenou cibulí. Přidáme petrželovou a celerovou natě, bobkový list, pepř, nakrájenou zelenou papriku, osolíme. Zalijeme studenou vodou, aby bylo vše zakryté, a vaříme doměkka. V míse, v níž budeme polévku podávat, rozmícháme žoutky s vinným octem a lžící vychlazené polévky. Na plotně nebo grilu opečeme krajíčky vecky. Uvařenou polévku přecedíme a nalijeme na rozmíchané žoutky. Každý si do ohřátého talíře vloží krajíček vecky a přelije jej horkou polévkou. Rybí maso a zeleninu podáváme zvlášť.

### **Srbská bramboračka se šťovíkem /**

**Srbska čorba od krumpira i kyselice**

*400 g brambor, 1 l mléka, 2 dl kysané smetany, 1 lžíce šťovíku, 2 lžíce másla, 8 tenkých krajíčků vecky, sůl, pepř.*

Oloupané brambory uvaříme ve slané vodě, rozštoučáme a rozmícháme se svařeným mlékem a kysanou smetanou. Šťovík osmahneme na másle a přidáme do polévky. Dosolíme, opepříme. Na másle opečeme krajíčky vecky (2 na osobu), vložíme do talířů a zalijeme polévkou.

### **SKOPOVÉ**

#### **Vinohradské zelí / Vinogradski kupus**

*1 kg skopového masa, 2,5 kg hlávkového zelí, 100 g sádla, 500 g cibule, 3 papriky, 5 rajčat, 2 stroužky česneku, sůl, sladká a pálivá mletá paprika.*

Zelí nakrájíme na menší kousky, maso na kostky, papriky na čtyři díly, rajčata a cibuli na kolečka, česnek nadrobno. Na sádle zpěníme cibuli, přidáme maso, lehce opečeme, přidáme papriky, rajčata, česnek, osolíme, opaprikujeme, zalijeme větším množstvím vody a zvolna vaříme doměkka. (Tento pokrm se vařil v daleko větším množství na otevřeném ohništi a v měděném nebo hliněném kotlíku během vinobraní pro sběrače hroznů).

3

## RYBY

### Kapr na česneku / Šaran sa belim lukom

1 kapr (1,5-2 kg), 1 palička česneku, 1 lžička hladké mouky, 1 lžíce nasekané petrželové natě, ½ lžičky soli, ½ lžičky sladké mleté papriky, 4 lžíce oleje, 5 lžic čtyřprocentního octa, sůl, mletý bílý pepř.

Kapra očistíme od šupin, vykucháme, zbavíme žáber, omyjeme a kůži několikrát příčně po obou stranách nařízneme. Dva stroužky česneku utřeme se solí a kapra tím natřeme. Zbylý česnek rozdrtíme, smícháme s octem, moukou, sekanou petrželkou, paprikou, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Do pekáče naskládáme pár dřívek, aby se kapr při pečení nepřilepil ke dnu, na dřívka položíme kapra, přelijeme jej olejem a připravenou česnekovou zálivkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 200 °C asi 1 hodinu do zlatova. Během pečení jej občas poléváme výpekem. Podáváme se salátem a vařenými brambory.

### Kapr v pekáči / Šaran u tepsiji

1 kapr (1,5-2 kg), 3-4 cibule, 2-3 rajčata, 4 stroužky česneku, 50 g jader vlašských ořechů, sůl, mletý bílý pepř, 1 dl octa, 2 dl oleje, sladká mletá paprika.

Cibuli nakrájíme nadrobno, rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Kapra očistíme od šupin, zbavíme hlavy a žáber, vykucháme, omyjeme, zevnitř osolíme, kůži na několika místech příčně nařízneme. Cibuli osmahneme na oleji, přidáme rajčata, osolíme, opepříme, opaprikujeme, promícháme, urovnáme do pekáče, nahoru položíme kapra, polijeme olejem, vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 200 °C. Když je kapr skoro upečený (za 30-40 minut), rozšleháme vejce, vmícháme do nich rozdrčený česnek, ocet, 1-2 lžíce oleje a umleté ořechy, kapra zalijeme a dopečeme.

### Ryba po smederevsku / Riba na smederevski način

800 g candáta nebo sumce, 200 g cibule, 1 dl oleje, 4 papriky, 3 rajčata, 5 dl bílého vína, 2 feferonky, sůl, mletý pepř, svazek petrželové natě, hladká mouka, citron.

Rybu očistíme a nakrájíme na podkovy. Osolíme, opepříme, pokapeme citronem a necháme v chladničce odležet asi 15 minut. Pak rybu lehce obalíme v mouce a po obou stranách ji opečeme na oleji. Upečené kousky skládáme do zapékací misky. Cibule nakrájíme nadrobno, osmahneme na trošce oleje, přidáme drobně pokrájenou papriku, feferonky a spařená, oloupaná a nakrájená rajčata,

zalijeme vínem a dusíme doměkka. Dušenou zeleninou zalijeme opečenou rybu a zapečeme v troubě.

### Pstruh na kajmaku / Pastrmka na kajmaku

1 pstruh (asi 1,5 kg), 100 g kukuřičné mouky, 250 g kajmaku (viz první recept), 0,5 dl vinného octa, 3-4 stroužky česneku, sůl.

Pstruha nakrájíme na kousky, osolíme a necháme 15 minut stát. Pak rozežhřejeme 200 g kajmaku, kousky ryby obalíme v kukuřičné mouce a zvolna opečeme po obou stranách na kajmaku. Upečené kousky ryb urovnáme na mísu a zalijeme směsí vinného octa, zbylého kajmaku a drobně nakrájeného česneku. Podáváme s vařenými brambory.

## DRŮBEŽ

### Nadívané kuře na kajmaku / Punjeno pile na kajmaku

1 kuře (asi 1 kg), 200 g mletého masa, 100 g uzené slaniny, 400 g kajmaku (viz první recept), 4 plátky veku, 3 stroužky česneku, 3 červené a 2 zelené papriky, sůl, mletý pepř, 1 dl mléka.

Plátky veku namočíme do mléka. Větší část slaniny nakrájíme na kostičky a roztavíme na pánvi. Přidáme k ní mleté maso a osmahneme je, aby změnilo barvu. Mezitím vymačkáme veku, smícháme s osmahlým masem, osolíme, opepříme. Kuře zevnitř osolíme, naplníme masovou směsí a otvor zašijeme nebo sepneme. Nakrájíme nadrobno česnek, vmícháme do kajmaku, případně kajmak trochu zředíme mlékem. Kajmakem vymažeme dno zapékací misky, na něj položíme naplněné kuře a kolem rozložíme papriky, které jsme předtím nakrájeli na plátky. Zbytek slaniny nakrájíme na tenké plátky a jimi poklademe kuře navrchu. Vložíme do trouby předehřáté na 250 °C, po 5 minutách teplotu snížíme na 180 °C a pečeme doměkka a do zlatova. Podáváme s bramborem.

### Kuře po cincarsku / Pača

1 tučnější kuře (asi 1 kg), 4 vejce, 2 lžíce mouky, 5 dl kyselého mléka, 3 lžíce sádla, 2 stroužky česneku, ½ lžíce sladké mleté papriky, sůl.

Kuře nakrájíme na kousky, zalijeme vodou, osolíme a vaříme skoro doměkka. Vejce rozšleháme a hladce rozmícháme s moukou a poté s kyselým mlékem.