

Oba druhy masa omyjeme, umeleme, osolíme a okořeníme mletým pepřem a muškátovým květem. Přidáme vejce, namočenou a vyždímanou žemli, mouku a dobře vypracujeme. Ze směsi vyformujeme placky. Vložíme do nich kousek vejce vařeného natvrdo, kousek okurky a stočíme je do tvaru válečků. Na polovině rozehřátého sádla zpěníme poloviční dávku očištěné, nakrájené cibule. Potom přidáme připravené masové válečky, opečeme je, okořeníme mletým novým kořením a pepřem, přidáme bobkové listy a podusíme doměkka. Na druhé polovině sádla osmažíme dozlatova druhou polovinu nakrájené cibule a obložíme jí hotové sekané válečky uložené na talířích.

POKRMY ZE ZELENINY

Kapustové válečky

500g kapusty, sůl, 150g vepřového plecka, 30g cibule, 1 stroužek česneku, mletý pepř, kořenící směs (vegeta), majoránka, 1 vejce, 100g strouhanky, olej na opékání.

Kapustu omyjeme, vložíme do vařící slané vody a uvaříme. Potom ji přecedíme a umeleme společně s masem, cibulí a česnekem. Směs ochutíme mletým pepřem, kořenící směsí a majoránkou, přidáme vejce, zahustíme strouhankou a dobře promícháme. Ze směsi zformujeme válečky, které na rozpáleném oleji opečeme ze všech stran. Podáváme s bramborovou kaší.

POKRMY Z BRAMBOR

Střapačky s tvarohem (kysaným zelím)

800g brambor, sůl, 1 vejce, 300g polohrubé mouky, 20g sádla, 200g tvrdého tvarohu, 70g slaniny.

Brambory oloupeme, nastrouháme, osolíme, přidáme vejce, mouku a vypracujeme těsto. Z něho vytvořené halušky dáme do vroucí slané vody a vaříme asi 9 minut. Potom je přecedíme, opláchneme teplou vodou, pomastíme a posypeme nastrouhaným tvarohem a nakrájenou vyškvářenou slaninou.

Stejným způsobem můžeme připravit střapačky s kysaným zelím, kde místo tvarohu použijeme dušené kysané zelí.

POKRMY Z MOUKY

Tatarčané pirohy

50g pohankové mouky, 600g hrubé mouky, sůl, voda, 100g cibule, 120g másla.
Náplň:

Z obou druhů mouky, soli a z vody připravíme měkké těsto. To rozválíme, nakrájíme na čtverce a naplníme náplní z nastrouhaného tvarohu umíchaného s vejcem a solí. Čtverce slepíme do tvaru trojúhelníků a uvaříme ve slané vodě. Uvařené pirohy vyjmeme, opláchneme teplou vodou a každou porci polijeme nakrájenou, na másle osmaženou cibulí. (Cibulí smažíme na másle při nižší teplotě). *Bin*



VÝCHODOSLOVENSKÁ KUCHYNĚ

POLÉVKY

Šarišská kroupová polévka

120g bílé fazole, 250g uzeného bůčku, 40g sádla, 40g mrkve, 20g petržele, 20g celeru, sůl, 40g krup, zelená petrželová nať.

Fazole omyjeme a den před vařením namočíme do vody. Druhý den je uvaříme doměkka. Na sádle dusíme do poloměkka očištěnou a nakrájenou zeleninu, zalijeme ji vodou, osolíme, přidáme omyté kroupy a dovaříme. Do uvařených fazolí vmícháme dušenou zeleninu s kroupami a ještě povaříme. Hotovou polévku dochuťme nadrobno nasekanou zelenou petrželovou natí.

Mléčná polévka se scirankou (strouhankou)

150g hrubé mouky, 1 vejce, sůl, 1,5l mléka, cukr.

Do proseté mouky rozbijeme vejce, přidáme sůl a vypracujeme tuhé těsto, které nastroháme na hrubém struhadle. Strouhanku vsypeme do vařícího, osoleného mléka a vaříme, dokud nezměkne. Nakonec dochuťme cukrem a dosolíme.

POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA

Popradská roštěná

400g hovězí roštěnky, sůl, mletý pepř, 30g oleje, 160g jemných párků, 160g cibule, 80g různé zeleniny, 400g tmavého chleba, olej na opečení chleba, 1 sladkokyselá okurka, kousek kapie, trocha kečupu.

Plátky roštěné naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme na oleji i s párky. Ve šťávě osmahneme očištěnou, nakrájenou cibuli a zeleninu.

Krajíce chleba opečeme na oleji z obou stran a na každý krajíc dáme opečenou roštěnku. Na ni rozložíme osmažnutou cibuli, párky a obložíme dušenou zeleninou, vějířkem okurky a kouskem kapie. Povrch nakonec pokapeme kečupem.

Spišské závitky

400g hovězí roštěnky, 60g mletého vepřového masa, 1 vejce, sůl, mletý pepř, 60g spišských párků, 80g cibule, 30g sádla, mletá červená paprika, 20g hladké mouky, 1,5dl mléka, 1dl 12% smetany.

Plátky roštěnky naklepeme, do středu každého z nich dáme mleté maso smíchané s vejcem, solí a s mletým pepřem. Nahoru položíme kousek párku. Naplněné plátky pevně stočíme, převážeme bílou nití a osolíme. Cibuli nakrájíme a osmahneme na tuku. Přidáme připravené závitky, posypeme mletou červenou paprikou a znovu osmažíme. Potom podlijeme horkou vodou a dusíme doměkka. Měkké závitky vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou a osmažíme. Poté zalijeme mlékem a smetanou, povaříme, a když už se tuk odděluje od šťávy, přecedíme ji na závitky. Podáváme s houskovými knedlíky nebo dušenou rýží.

na pekáč a asi na 6 minut vložíme do vyhřáté trouby. Potom na každý řízek položíme plátek šunky, zakryjeme jej plátkem měkkého sýra, posypeme mletou červenou paprikou a krátce zapečeme v troubě.

POKRMY Z RYB

Pečený kapr

600g kapra, sůl, 100g cibule, 50g zelené petrželové natě, 40g másla, kmín, citronová šťáva, zelená petrželová nať na ozdobení.

Očištěného kapra rozporcujeme na kousky o hmotnosti 150g a osolíme. Do každého kousku uděláme hlubší zářez, který naplníme nastrohanou cibulí promíchanou s nasekanou zelenou petrželovou natí a máslem. Zbývající náplní potřeme maso i na povrchu, posypeme kmínem, pokapeme citronovou šťávou, vložíme do pekáče a upečeme ve vyhřáté troubě. Na talíři každou porci ozdobíme nasekanou zelenou petrželovou natí, podáváme s bramborovou natí.

Lahůdkový kapr

Z očištěného, vykostěného kapra bez vnitřností stáhneme kůži. Omyjeme jej, nakrájíme na porce silné asi 1,5cm, osolíme a vždy mezi dva kousky vložíme plátek ementálu. Každou porci zabalíme do plátku anglické slaniny, kterou zpevníme párátkem. Porce obalíme v mouce, namočíme do rozšlehaného vejce a pomalu smažíme z obou stran na rozpáleném oleji. Na talíři porce ozdobíme plátkem citronu. Jako přílohu podáváme brambory.

Pstruzi po tatransku

4 pstruzi, sůl, 20g mleté červené papriky, 30g hladké mouky, 100g uzené slaniny, 80g cibule, 80g žampionů, 200g rajčat, zelená petrželová nať.

Očištěné a vykuchané pstruhy opláchneme, osolíme a obalíme mletou červenou paprikou, kterou jsme smíchali s moukou. Nakrájenou uzenou slaninu osmahneme, přidáme očištěnou, nadrobno nakrájenou cibuli a očištěné, nakrájené žampiony. Promícháme, přidáme obalené pstruhy a upečeme ve vyhřáté troubě doměkka. Hotové pstruhy na talířích ozdobíme oloupanými, opečenými rajčaty a posypeme nasekanou zelenou petrželovou natí. Podáváme s opečenými brambory.

POKRMY Z MLETÉHO MASA

Sekané válečky

200g vepřového plecka, 150g předního hovězího masa, sůl, mletý pepř, muškátový květ, 1 vejce, 50g žemle, 20g hladké mouky, 1 vejce uvařené natvrdo, 80g sterilovaných okurek, 50g sádla, 200g cibule, mleté nové koření, 2 bobkové listy.

ochutíme kořenící směsí. Tlakový hrnec uzavřeme a na mírném ohni dusíme do měkka asi 30 minut. Pokud je šťáva příliš řídká, odpaříme ji na potřebnou hustotu. Jako příloha jsou vhodné krupicové halušky nebo vařené brambory a zeleninový salát.

POKRMY Z DRŮBEŽE

Dušené kuře po zemplínsku

1 kuře (1000 g), sůl, mletý pepř, 60g oleje, 250g čerstvých hub, 1,5dl bílého vína, 800g brambor, zelená petrželová nať.

Kuře nakrájíme na malé kousky, osolíme, opepříme a prudce opečeme na polovině oleje. Přidáme očištěné a nakrájené houby, chvíli podusíme, zalijeme vínem a pod pokličkou dusíme asi 35 minut. Během dušení občas podlijeme vodou. Oloupané brambory nakrájíme na kolečka a opečeme na zbytku oleje tak, aby se spekly a vytvořily křupavé placky. Upečené brambory dáme na talíře, na ně položíme dušené maso s houbami a ozdobíme nasekanou petrželovou natí.

Zapékané kuře

1 kuře (1000 g), sůl, mletý pepř, 40g oleje, 50g cibule, 100g sterilovaných žampionů, 50g uzené slaniny, 600g brambor.

Kuře nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme, pomalu opečeme na rozpáleném oleji a vyjmeme. Na zbylém oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme žampiony nakrájené na plátky a podusíme. Na nakrájené slanině opečeme oloupané brambory nakrájené na kolečka a přimícháme je k žampionům. Do pekáče dáme vrstvu brambor se slaninou, cibuli se žampiony, opečené maso a znovu brambory. Vše zalijeme šťávou z masa a přikryté dusíme ve vyhřáté troubě. Podáváme s celerovým salátem.

Slepice po zahradnicku

400g vařeného slepičího masa, 150g rýže, 150g květáku, 250g hrášku nebo hub, 30g mrkve, sůl, 200g tvrdého sýra, 40g sádla na vymazání pekáče.

Uvařené slepičí maso nakrájíme na kostky a smícháme s dušenou rýží. Přidáme vařené květáky rozebrané na růžičky, dušený hrášek nebo dušené nakrájené houby a vařenou mrkev. Směs osolíme, posypeme nastrohaným sýrem, lehce promícháme, vložíme do pekáče vymazaného sádlem a zapečeme ve vyhřáté troubě.

Krůtí řízky

500g krůtích prsou, sůl, mletý pepř, 20g hladké mouky, 40g oleje, 100g vařených šunky, 50g měkkého sýra, mletá červená paprika.

Uvařená krůtí prsa nakrájíme na řízky, osolíme, opepříme, lehce obalíme v mouce a opečeme z obou stran na rozpáleném oleji. Opečené řízky dáme

Goralská roštěná

400g hovězí roštěnky, sůl, mletý pepř, hořčice, 80g cibule, 40g sterilovaných žampionů, mletá červená paprika, 80g sterilovaného hrášku, 30g sádla, 80g uzené slaniny, 1dl 12% smetany, zelená petrželová nať.

Uležené plátky roštěnky naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Cibuli očištěme, nakrájíme a promícháme s nakrájenými žampiony. Osolíme, přidáme mletou papriku s hráškem a podusíme na sádle. Připravené roštěnky opečeme po obou stranách na sádle, obložíme podušenou zeleninovou směsí a opečenými plátky slaniny, polijeme smetanou a posypeme nadrobno nakrájenou petrželovou natí. Podáváme s dušenou rýží.

POKRMY Z TELECÍHO MASA

Lomnická specialita

400g telecí kýty, sůl, mletý pepř, 30g oleje, 90g šunky, 90g cibule, 20g másla, 200g čerstvých hub (nejlépe hřibů).

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme, opepříme, opečeme na rozpáleném oleji a vyjmeme. Do šťávy dáme na nudličky nakrájenou šunku, na kolečka nakrájenou cibuli a vše opečeme. Na másle podusíme očištěné, nakrájené houby a smícháme je se šunkou. Řízky zahřejeme, dáme na talíř a potřeme připravenou směsí. Podáváme s dušenou rýží.

Bačovy smažené řízky

400g telecí kýty, sůl, 50g hladké mouky, 2 vejce, 130g ovčího sýra, olej na smažení, 1 lžička másla, zelená petrželová nať, 2 rajčata.

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, okraje nařízneme, aby se během smažení nekroutily, a osolíme. Nejprve je obalíme v mouce, potom v rozšlehaných vejcích a nakonec z jedné strany v nastrohaném sýru. Smažíme na pánvi v rozpáleném oleji nejprve ze strany obalené sýrem, potom je obrátíme a pomalu smažíme i z druhé strany doměkka. Před podáváním řízky pokapeme rozpuštěným máslem a ozdobíme lístky zelené petrželové nati a na měsíčky nakrájenými rajčaty. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory.

Žďárská specialita

500g telecí kýty, sůl, mletý pepř, 40g oleje, 20g másla, 150g hub, 30g kopr, 0,5l bílého vína, 2dl šlehačky, 50g brusinkového kompotu, 1 citron.

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme, opepříme a z obou stran opečeme na rozpáleném oleji. Očištěné, nakrájené houby dusíme na másle, potom přidáme nasekaný kopr, opečené řízky, víno a ještě podusíme. Měkké řízky vyjmeme a na talířích je posypeme houbami, ozdobíme ušlehanou šlehačkou, brusinkovým kompotem a plátkem citronu. Vhodnou přílohou je dušená rýže.

POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA

Spišské vepřové žebírko

500g vepřové pečeně, 100g spišských párků, sůl, mletý pepř, 40g oleje, 100g leča, 80g cibule, 40g kečupu, 1 stroužek česneku, mletá červená paprika, 80g uzené slaniny.

Pečení nasekáme na žebírka, uděláme do nich otvory, do kterých vložíme omyté, osušené párky a uzavřeme je jehlicemi. Naplněná žebírka osolíme, opepříme a z obou stran opečeme na rozpáleném oleji. Do šťávy přidáme lečo, nakrájenou cibuli, kečup, rozetřený česnek, mletou červenou papriku a dobře povaříme. Nakonec směs dochuťme. Podáváme na opečených žebírkách, která ozdobíme vějířky opečené uzené slaniny.

Živánská v alobalu

200g vepřové kýty, 200g vepřových jater, sůl, mletý pepř, 700g brambor, 100g uzené slaniny, 40g cibule, 150g klobásy, 100g leča, 2 feferonky.

Maso a játra nakrájíme na malé plátky, lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na plátky. Nakrájenou slaninu s cibulí osmažíme. Na větší kus alobalu rozložíme nakrájené brambory, osolíme, na ně dáme nakrájenou klobásu, připravené plátky masa a jater, polijeme osmaženou slaninou s cibulí a obložíme lečem a nasekanými feferonkami. Alobal dobře uzavřeme a dáme péci do vyhřáté trouby.

Levočské řízky

400g vepřové kýty, sůl, mletý pepř, 2 stroužky česneku, 300g brambor, mletá červená paprika, 80g cibule, 20g sádla.

Maso nakrájíme na čtyři řízky, naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme rozetřeným česnekem a uložíme na 4 kusy alobalu přiměřené velikosti. Na připravené řízky naklademe oloupané, na kolečka nakrájené brambory, které osolíme a posypeme mletou červenou paprikou a mletým pepřem. Na brambory dáme na kolečka nakrájenou cibuli a vše pokapeme rozpuštěným sádlem. Alobal dobře uzavřeme, uložíme na pekáč a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme asi 25 minut. Podáváme se zeleninovým salátem.

POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA

Ražniči ze salaše

400g skopového plecka, 80g vepřových jater, 80g uzené slaniny bez kůže, 40g cibule, sůl, mletý pepř, olej.

Maso nakrájíme na plátky veliké asi 3x3 centimetry a mírně je naklepeme. Stejným způsobem nakrájíme také játra a slaninu. Cibuli očistíme a nakrájíme na kolečka. Všechny připravené suroviny střídavě napichujeme na kovovou jehlicí, osolíme a opepříme. Za občasného potírání olejem opékáme na rožni.

Skopové maso se zelím

400g skopového masa, 40g uzené slaniny, 60g cibule, sůl, mletá červená paprika, mletý pepř, 250g bílého hlávkového zelí, 2 stroužky česneku.

Maso nakrájíme na kostičky a osmažíme spolu s nakrájenou cibulí. Přidáme nakrájené maso, sůl, mletou červenou papriku, mletý pepř a dusíme pod pokličkou do poloměkka. Během dušení podle potřeby podléváme horkou vodou. Nakonec přidáme očištěné hlávkové zelí nakrájené na proužky, rozetřený česnek a společně dodusíme. Podáváme s vařenými brambory.

Spišská pochoutka

400g uzené skopové kýty, 150g fazolí, 130g velkých krup, sůl, 50g sádla, 60g cibule, 2 stroužky česneku, mletý pepř, majoránka, asi 2dl vývaru z uzeného masa.

Uzené maso uvaříme doměkka. Předem namočené fazole také uvaříme doměkka. Stejně doměkka zvlášť uvaříme ve slané vodě vyprané kroupy. Na sádlo osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme rozetřený česnek, vařené fazole a kroupy. Vše osolíme, opepříme, posypeme majoránkou, zalijeme vývarem a promícháme. Pekáč vymastíme a naplníme připravenou směsí. Na ni naklademe porce uvařeného uzeného masa a zapečeme v dobře vyhřáté troubě.

POKRMY Z JEHNĚČÍHO MASA

Jehněčí závin

400g jehněčí kýty, sůl, mletý pepř, 90g dušené rýže, 1 vejce, 50g spišských párků, 80g kyselé okurky, 30g sádla, 30g cibule, 20g hladké mouky.

Maso vyklepeme na větší plát, osolíme a opepříme. Do dušené rýže vmícháme vejce, dáme na oheň a necháme ztuhnout. Potom ji rozložíme podél delší strany masového plátu a uložíme na ni párky a okurku, vše nakrájené na proužky. Plát s nádivkou potom zavineme, převážeme a opečeme na rozpáleném sádle. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a za občasného podlévání upečeme ve vyhřáté troubě doměkka. Měkký závin vyjmeme, zbavíme nití a nakrájíme na plátky. Šťávu zaprášíme moukou, zalijeme vodou, povaříme a přecedíme na maso. Podáváme s vařenými brambory a salátem.

Plavečské jehněčí maso

400g jehněčího plecka bez kosti, sůl, 30g oleje, 40g cibule, 20g hladké mouky, 1-2dl vývaru z kostí, 2 lžíce sušených nebo 150g čerstvých hub, kořenící směs (vegeta).

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme a opečeme na rozpáleném oleji v tlakovém hrnci. Opečené řízky vyjmeme, do oleje dáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme. Poprášíme moukou, znovu osmahneme, dále přilijeme vývar z kostí a povaříme. Přidáme opečené řízky, předem namočené sušené houby nebo čerstvé houby, které jsme nakrájeli na plátky. Nakonec