

POKRMY Z VAJEC

Smolenická omeleta

6 vajec, 3 dl mléka, 100g žemle, sůl, 100g tvrdého sýra, 4 lžíce oleje, pažitka.

Žloutky rozšleháme v mléce, přidáme nadrobno nakrájenou žemli, sůl a nastrouhaný sýr. Promícháme a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Na pánvi rozpálíme olej a na něm postupně usmažíme čtyři omelety a hotové posypeme nakrájenou pažitkou.

Podáváme s brambory a zeleninovým salátem nebo na krajíci chleba pokapané kečupem.

Zapékaná vejce

2 cibule, 2 lžíce oleje, sůl, mletý pepř, 4 vejce, 2 lžíce strouhanky, mletá červená paprika, 50g tvrdého sýra, 200g čerstvých hub, pažitka.

Očištěnou cibuli nakrájíme nadrobno, osmažíme ji na oleji, osolíme, opepříme a rozklepneme na ni vejce tak, aby se žloutky neporušily. Potom posypeme prosátou strouhankou smíchanou s mletou červenou paprikou a nastrouhaným sýrem. Nakonec mezi žloutky dáme houby, které jsme podusili ve vlastní šťávě a nasekali, a ve vyhřáté troubě zapečeme. Sýr při zapékání nesmí zhnědnout, jinak by zhořkl. Zapečená vejce posypeme nakrájenou pažitkou.

Podáváme s chlebem.

POKRMY Z BRAMBOR

Bramborový paprikáš

1000g brambor, 2 lžíce sádla, 1 svazeček cibulky s natí, mletá červená paprika, sůl, 1 bobkový list, 2,5dl zakysané smetany, 20g hladké mouky, 1 sklenička sterilovaného leča.

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka (větší kolečka rozpůlíme). Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku s natí, přidáme mletou červenou papriku, sůl, bobkový list a připravené brambory. Vše dobře promícháme a dusíme za občasného podlévání vodou do poloměkka. Nakonec přidáme smetanu rozmíchanou s moukou, přecezené lečo a dovaříme.

Podáváme s tmavým chlebem.

POKRMY ZE ZELENINY

Dolňácké zelné lokše

700g bílého hlávkového zelí, sůl, 400g hladké mouky, mletý pepř, 80g husího nebo vepřového sádla na pomaštění.

Hlávkové zelí očistíme, omyjeme, nasekáme nadrobno a dáme do větší misky. Osolíme, přidáme mouku, mletý pepř a vypracujeme těsto, které nakrájíme na menší stejné kousky. Na pomoučeném válu je rozválíme na tloušťku asi 3 milimetry a postupně z obou stran opečeme na rozpálené plotně. Ještě teplé potřeme sádlem a ihned podáváme s čajem nebo kyselým mlékem. B.



ZÁPADOSLOVENSKÁ KUCHYNĚ

POLÉVKY

Čardášová polévka

50g oleje, 1 cibule, 100g zelené papriky, 150g rajčat, 1,25l vývaru z kostí, 50g krupice, polévkové koření, 1 vejce, zelená petrželová nať.

Na oleji osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme očištěnou, na proužky nakrájenou papriku a na měsíčky nakrájená rajčata. Zalijeme vývarem z kostí a uvaříme doměkka. Potom do polévky zavaříme krupici, ochutíme polévkovým kořením a nakonec přimícháme rozšlehané vejce a nasekanou petrželovou nať.

Fazolová polévka

250g bílých fazolí, 40g sádla, 40g hladké mouky, 1 cibule, mletá červená paprika, mletý pepř, 5dl zakysané smetany, 2 stroužky česneku, ocet, cukr, sůl, kopr.

Fazole přebereme, omyjeme a den před vařením namočíme do vody. Druhý den vodu slijeme a uvaříme fazole v nové vodě. Ze sádla, mouky a nastrouhané cibule připravíme světlou zasmažku, do které přidáme trochu mleté červené papriky a mletého pepře, zředíme ji vodou, dobře povaříme a vlijeme do vařených fazolí. Nakonec přidáme smetanu rozšlehanou s trochou mouky, rozetřený česnek a za stálého míchání ještě trochu povaříme. Hotovou polévku ochutíme octem, cukrem, solí a nasekaným koprem.

POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA

Domácí huspenina (6 porcí)

2 vepřová kolena, 3 vepřové nožičky, sůl, 1 malá cibule, 1 malá mrkev, 1 bobkový list, celý pepř a nové koření, 2 malé sterilované okurky, ocet.

Očištěná a opláchnutá kolena a nožičky zalijeme studenou slanou vodou, uvedeme do varu a pomalu vaříme při teplotě 80-95 °C. Během varu přidáme cibuli, mrkev, bobkový list, celý pepř a nové koření. Uvařená kolena a nožičky necháme částečně vychladnout a vykostíme je. Maso nakrájíme na proužky a kůži nadrobno nasekáme. Z vývaru odstraníme usazený tuk, přecedíme, vložíme do něho nakrájené maso, nasekanou kůži, nakrájenou mrkev a na kostky nakrájené sterilované okurky, ochutíme solí, octem a dobře promícháme. Rozdělíme do forem (misek) a dáme na chladné místo ztuhnout. Před podáváním odstraníme z povrchu tuk, misku ponoříme na okamžik do teplé vody, abychom huspeninu snadno vyklopili a nakrájíme ji na porce. Podáváme s nasekanou cibulí, kterou posypeme mletým pepřem a pokapeme octem a olejem.

Děvínská pochoutka

500g vepřové pečeně, 80g oleje, sůl, mletá červená paprika, mletý pepř, 1 lžička hladké mouky, 4 vejce, 100g zelené papriky, 100g rajčat, 2 lžíce nastrouhaného sýra.

Prsíčka nakrájíme na proužky, osolíme, opepříme, pokapeme olejem, přikryjeme a necháme na chladném místě stát asi tři hodiny. Cibuli nakrájíme nadrobno, osmažíme na oleji, přidáme nakrájená krutí prsíčka a opečeme. Nakonec přimícháme kečup a smetanu, dochuťme vegetou a krátce povaříme.

Podáváme bohatě obložené zeleninou se smaženými hranolky nebo opékanými brambory.

POKRMY Z RYB

Pstruzi po zámecku

4 menší pstruzi, sůl, trocha octa, 4 zrnka celého pepře, celé nové koření, 2 bobkové listy, 1 citron.

Studená omáčka: 2dl šlehačky, 2 malé sladkokyselé okurky, pažitka, 100 nakládaných žampionů, 2 lžíce kečupu.

Studená omáčka: Šlehačku ušleháme a vmícháme do ní lehce nadrobno nasekané okurky, nakrájenou pažitku, na plátky nakrájené žampiony a kečup.

Pstruhy očistíme, vykucháme, omyjeme a pomalu vaříme ve slané a okyselené vodě, do ní jsme přidali celý pepř, nové koření a bobkové listy. Uvařené pstruhy vyjmeme a necháme vychladnout. Potom z nich stáhneme kůži a vykostíme je. Podáváme polité studenou omáčkou a ozdobené plátkem citronu.

Rybí filé po zahradnicku

400g rybího filé, 150g póru, 3 rajčata, 100g uvařeného celeru, 1 zelená paprika, 1 malá cibule, sůl, mletý pepř, 1 lžička citronové šťávy, 2 lžíce másla.

Rybí filé opláchneme a nakrájíme na řezy. Omytý pór a rajčata nakrájíme na kolečka, celer na menší plátky, očištěnou zelenou papriku na proužky a cibuli na plátky. Připravenou zeleninu uložíme do vymaštěného pekáče, doprostřed uložíme řezy rybího filé které osolíme, opepříme a pokapeme citronovou šťávou. Nahoru rozložíme plátky másla a ve vyhřáté troubě upečeme.

Vhodnou přílohou jsou vařené brambory.

MLETÉ MASO

Masový závin (8 porcí)

1000g mletého vepřového masa, 2 vejce, sůl, mletý pepř, 2 stroužky česneku, asi 200g uzené klobásy, 2 vejce uvařená natvrdo, 2 sterilované okurky, 1 lžíce sádla. 1 vejce na potření.

K mletému masu přidáme vejce, sůl, mletý pepř, utřený česnek a vše dobře promícháme. Směs rozprostřeme na alobalu do šířky asi 30cm, do středu dáme omytou, oloupanou a podélně rozkrojenou klobásu, na ni položíme půlky uvařených vajec a mezery vyplníme kousky okurek. Pomocí alobalu zformujeme závin, okraje přitlačíme a přeložíme jej do vymazaného pekáče. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a pomalu upečeme.

Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

Omyté maso nakrájíme na kostky. Nadrobno nakrájenou slaninu rozškvaříme, přidáme očištěnou, nakrájenou zeleninu a cibuli, kterou jsme nakrájeli nadrobno. Osmažíme, přimícháme mletou červenou papriku a nakrájené maso, osolíme a ještě opečeme. Potom přilijeme tolik vývaru z kostí, aby byly suroviny ze třech čtvrtin ponořeny, přikryjeme a dusíme. K poloměkému masu přidáme pepř, kmín, utřený česnek, očištěné, nakrájené zelí, fazolové lusky a oloupané, na kostičky nakrájené brambory. Promícháme a podle potřeby přilijeme ještě vývar z kostí. Vše dusíme do měkka. Nakonec dochutíme majoránkou, vegetou a povaříme.

Podáváme s tmavým chlebem.

POKRMY Z DRŮBEŽE

Bratislavské kuřecí řízky

4 řízky z kuřecích prsíček, sůl, 0,5dl sladké smetany, 1 žloutek, 1 vejce, 60g hladké mouky, 2cl červeného vína, 1 lžička kečupu, asi 1,2dl oleje na smažení. Na ozdobení rajčata, 1 lžička másla, 4 plátky citronu, zelená petrželová nať.

Z omytých a osušených kuřecích prsíček stáhneme kůži, lehce je naklepeme a osolíme. Ze smetany, žloutku, vejce, mouky, vína, kečupu a soli připravíme hustší těstíčko (podle potřeby je buď zahustíme moukou nebo zředíme smetanou), namočíme do něho připravené řízky a z obou stran dozlatova osmažíme. Hotové řízky dáme na talíře a ozdobíme půlkami osolených rajčat, která jsme podusili na másle, dále plátky citronu a lístky zelené petrželové natě. Vhodnou přílohou jsou smažené hranolky a zeleninový salát.

Nitranský kuřecí paprikáš

1 kuře (1000 g), sůl, mletý pepř, 2 větší cibule, 1 stroužek česneku, 2 lžíce oleje, sladká mletá červená paprika, pálivá mletá červená paprika, 2 zelené papriky, 2 lžíce rajčatového protlaku, vegeta (jiné rostlinné kořenící dochucovadlo).

Omyté kuře osušíme, rozdělíme na čtvrtky, osolíme a opepříme. Očištěnou cibuli nakrájíme na kolečka, očištěný česnek nasekáme a vše osmažíme na oleji. Přidáme sladkou i pálivou mletou červenou papriku, zalijeme teplou vodou a necháme svařit. Do připraveného základu vložíme nakrájené čtvrtky kuřete, osolíme a pod pokličkou dusíme. K poloměkému masu přidáme očištěnou zelenou papriku nakrájenou na proužky. Když je paprika poloměkka, přimícháme rajčatový protlak, vegetu a krátce povaříme. Hotový paprikáš dochutíme.

Podáváme s haluškami.

Krúť specialita (6 porcí)

600g krútích prsíček, sůl, mletý pepř, 5 lžic oleje, 1 cibule, 4 lžíce kečupu, 2dl smetany, vegeta (jiné zeleninové kořenící dochucovadlo). Různá čerstvá nebo sterilovaná zelenina na obložení.

Omytou pečení nasekáme na žebírka, vykostíme a z kostí připravíme vývar. Žebírka naklepeme a nakrájíme na proužky, které opečeme na polovině oleje, osolíme, přidáme mletou červenou papriku, mletý pepř, mouku a opražíme. Potom podlijeme vlažným vývarem z kostí a dusíme doměkka. Na druhé polovině oleje připravíme z vajec 4 volská oka, která uložíme doprostřed talířů a kolem nich rozložíme dušené kousky masa se šťávou. Očištěnou papriku nakrájíme na měsíčky, osolíme a ozdobíme jimi hotovou pochoutku. Nakonec posypeme nastrouhaným sýrem – mimo volského oka.

Podáváme s opékanými brambory.

Radošínská vepřová žebírka

500g vepřové pečeně, sůl, mletý pepř, 1 lžíce hořčice, 80g oleje, 1 cibule, 200g vepřových jater, 2 lžíce kečupu.

Omytou pečení nasekáme na žebírka, u kosti nařízneme a naklepeme. Připravená žebírka osolíme, opepříme, potřeme hořčicí, z obou stran opečeme na rozpáleném oleji a odložíme na teplé místo. Potom na oleji osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme na proužky nakrájená játra, osmažíme a nakonec játra osolíme. Na talíře uložíme opečená žebírka, na ně navrstvíme játra a pokapeme kečupem. Podáváme s opékanými brambory a zeleninovým salátem.

Tříbečské plněné řízky

500g vepřové kýty, sůl, mletý pepř, 2 natvrdo vařená vejce, 50g uzené slaniny, 50g taveného sýra, 50g sterilovaného leča. Olej na smažení.

Těstíčko: 1 vejce, 1,5dl mléka, 40g hladké mouky, sůl.

Těstíčko: Vejce ušleháme s mlékem, moukou a solí. Je-li těstíčko příliš řídké, přidáme ještě trochu mouky, je-li příliš husté, zředíme je mlékem.

Omyté maso nakrájíme na tenčí plátky, naklepeme, osolíme a opepříme. Na připravené řízky dáme kousky vařeného vejce, proužek uzené slaniny, plátek taveného sýra a lečo v takovém množství, aby je bylo možno přeložit a spojit párátky. Namočíme je v těstíčku a smažíme z obou stran na rozpáleném oleji do červena.

Vhodnou přílohou jsou opékané brambory nebo dušená rýže.

Topolčanské vepřové žebírko (6 porcí)

600g vepřové pečeně, sůl, 50g sádla, 100g anglické slaniny, 200g párků, 100g perniku, 2dl piva, 2 lžíce kečupu, mletý zázvor, 50g rozinek, 40g másla.

Omytou pečení nasekáme na žebírka, naklepeme, nařízneme u kostí, osolíme a opečeme na sádle spolu s plátky anglické slaniny a omytými párky, které jsme z obou stran nařízli. Šťávu po opékání zahustíme nastrouhaným perníkem, rozmočeným v pivu, přidáme kečup, mletý zázvor, omyté rozinky, máslo a promícháme. Opečená žebírka dáme na talíře, polijeme připravenou šťávou a navrch dáme opečenou slaninu a párky.

Podáváme s opékanými brambory.

POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA

Bratislavské hovězí řízky

600 g svíčkové (zadního hovězího), sůl, mletý pepř, 100 g vepřových jater, 2 lžíce sádla, 1 lžíce kečupu, 100 g sterilovaného hrášku (1 sklenička), 3 rajčata, worchesterová omáčka, 5 cl bílého vína.

Omytou a odblaněnou svíčkovou nakrájíme na řízky, které lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Játra omyjeme a nakrájíme na proužky. Na sádle nejprve z obou stran opečeme řízky a potom játra. Potom je vyjmeme a až do podávání udržujeme v teple. Do sádla po opékání přidáme kečup, předceděný sterilovaný hrášek a na tenké plátky nakrájená rajčata. Vše pokapeme worchesterovou omáčkou, přilijeme víno a ohřejeme. Na talíře položíme osmažené řízky, na ně rozdělíme játra, osolíme a nahoru dáme připravenou směs.

Podáváme s dušenou rýží.

Malokarpatské závitky

600 g hovězí kýty, sůl, mletý pepř, 2 lžíce oleje, 2 cibule, 200 g čerstvých hub, drcený kmín, 4 vejce, 1 lžíce hladké mouky, vývar z kostí nebo masa, vegeta (jiné zeleninové kořenící dochucovadlo).

Maso nakrájíme na plátky, osolíme a opepříme. Na polovině oleje osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme očištěné, na plátky nakrájené houby, trochu pepře a drcený kmín, osolíme, promícháme a dusíme do měkka. Potom přilijeme rozšlehaná vejce a mícháme, dokud neztuhnou. Touto náplní potřeme plátky masa, stočíme a spojíme párátky. Připravené závitky obalíme v mouce, opečeme na zbylém oleji, podlijeme vývarem a za občasného podlévání dusíme doměkka. Šťávu předcedíme, dochutíme vegetou a polijeme jí závitky.

Vhodnou přílohou je bramborová kaše a zeleninový salát.

Pikantní dušené hovězí

600 g roštěnky bez kosti, sůl, mletý pepř, 50 g oleje, 1 cibule, vývar z kostí, 3 dl sterilovaných fazolek bez nálevu, 1 lžička mleté červené papriky, 2,5 dl zakysané smetany, 2,5 dl keřirového mléka, 1 lžíce hladké mouky, 1 lžíce nasekaného kopru, 1 lžička cukru, 1 lžička citronové šťávy.

Roštěnku omyjeme, osušíme, naklepeme a nakrájíme nejprve na plátky, potom na proužky, které osolíme a opepříme. Na oleji opečeme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené maso, opečeme, zalijeme vývarem z kostí přikryjeme a dusíme. Když maso změkne, přidáme předceděné fazolky, mletou červenou papriku, smetanu smíchanou s keřírem a rozšlehanou moukou a za občasného promíchávání povaříme. Nakonec přidáme nasekaný kopr, ještě trochu povaříme a podle chuti přidáme cukr a citronovou šťávu.

Podáváme s brambory nebo chlebem.

POKRMY Z TELECÍHO MASA

Piešťanské telecí řízky

500 g telecí kýty, sůl, 2 dl mléka, 50-70 g hladké mouky, 2-3 vejce, 50 g rozinek, 1,5 dl oleje na smažení.

Omyté maso nakrájíme na řízky, naklepeme a osolíme. Z mléka, soli, mouky a vajec připravíme palačinkové těsto a zamícháme do něho omyté rozinky. Do připraveného těsta namočíme řízky a po obou stranách je usmažíme na rozpáleném oleji dorůžova.

Podáváme s bramborovou kaší, vařenými brambory nebo dušenou rýží.

Topolčanský paprikáš

500 g telecího plecka, 50 g sádla, 150 g cibule, mletá červená paprika, 1 lžíce rajčatového protlaku, sůl, 2,5 dl 12% smetany, 40 g hladké mouky, 2 lžíce sterilovaného hrášku, 2 lžíce sterilovaných žampionů, 2 lžíce nakrájené sterilované kapie, 4 kolečka citronu, 4 lžíce šlehačky.

Plecko omyjeme a nakrájíme na kostky. Na sádle osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme mletou červenou papriku, rajčatový protlak a nakrájené maso, osolíme a dusíme ve vlastní šťávě do poloměkka. Potom přilijeme podle potřeby horkou vodu (jen trochu), smetanu rozšlehanou s moukou a dusíme. Když je maso měkké, přidáme nakrájené žampiony, předceděný hrášek a na proužky nakrájenou kapii, promícháme a ohřejeme. Na každou porci paprikáše dáme kolečko citronu a šlehačku.

POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA

Skopové řízky po záhorácku

500 g skopové kýty, sůl, mletý pepř, asi 50 g hladké mouky, 50 g oleje, 4 stroužky česneku, 2 dl bílého vína nebo vinného octa, 2 dl smetany, vegeta (jiné zeleninové kořenící dochucovadlo).

Maso opláchneme a nakrájíme na řízky, ty naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce, opečeme z obou stran na rozpáleném oleji a uložíme na pekáč. Na oleji zbylém po opékání osmažíme utřený česnek, zalijeme jej vínem a povaříme. Tímto nálevem maso zalijeme, přikryjeme a asi 20 minut dusíme. Nakonec vše polijeme smetanou, do níž jsme vmíchali trochu vegety a zapečeme.

Podáváme s brambory uvařenými ve slupce.

Slovenský skopový guláš (6 porcí)

600 g skopového plecka, 100 g uzené slaniny, 3 lžíce nakrájené zeleniny (mrkev, petržel, celer), 1 větší cibule, 1 lžička mleté červené papriky, sůl, vývar z kostí, mletý pepř, kmín, 1 stroužek česneku, čtvrtina hlávky bílého zelí, 2 lžíce nakrájených fazolových lusků, 300 g brambor, trocha majoránky a vegety (jiné zeleninové kořenící dochucovadlo).