

Az év végi ünnepek finomságai

Borscs (ukrán céklaleves)

Hozzávalók:

60 dkg marhahús, 40 dkg cékla,
20-20 dkg burgonya, sárgarépa,
fehérrépa, fejes káposzta,
1 vöröshagyma, 4 evőkanálnyi olaj, 1
kis doboz paradicsompüré,
2 evőkanál cukor, 1 evőkanál liszt,
1 babérlevél, fél citrom leve,
4-5 szem bors, őrölt bors, só, tejföl.

A kockára vágott húst sóval, borsszemekkel és babérlevéllel puhára főzzük annyi vízben, amennyi éppen ellepi. Közben 2 evőkanál olajon üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát, a többi feldarabolt zöldséggel kissé megpirítjuk, kevés vízzel felöntjük, belekeverjük a paradicsompürét, sózzuk, cukrozzuk, és puhára pároljuk. Hozzáadjuk a húshoz, s ekkor beletesszük még a laskára vágott káposztát és a felkockázott krumplit, majd ezzel együtt főzzük tovább. Végül berántjuk a levest, citromlével ízesítjük, és tejjel tálaljuk.

Rácponty

Hozzávalók:

1,2 kg-os hal, 1,5 kg burgonya,
5 dkg füstölt szalonna,
3 db paradicsom, 2 db zöldpaprika
(vagy lecsókonzerv),
3 dl tejföl, 1/2 dl tej, 1 teáskanál só.

Igazi magyar ételként tartjuk számon, csak neve utal szerb eredetére. Római tálban, sütőben vagy jénai tálban is készíthetjük. A vékony csíkokra szeletelt szalonnát zsírára sütjük, majd a tál aljára rendezzük. A halat megtisztítjuk, uszonyait levágjuk, kibelevük, a fejét levágjuk, a keserűcsontot eltávolítjuk, a törzset 1 cm mélyen 1/2 cm-ként beirdaljuk, majd besózzuk és a zsiradékban, mindkét oldalát elősütjük. A burgonyát héjában félig megfőzzük, meghámozzuk, és karikára vágjuk, majd a tálban lévő szalonnára terítjük. Ezután a halat a burgonyaágyra fektetjük, a felkarikázott paradicsom- és paprikaszeletekkel beterítjük és a megsózott, a tejjel elkevert tejjel leöntjük. A tálalás hideg sütőbe tesszük és a halat kb. 80 perc alatt készre sütjük. Forrón, a tálban tálaljuk.

Szármála (román töltött káposzta)

Hozzávalók:

50-60 levélnyi savanyú káposzta,
50 dkg szálal savanyú káposzta,
50 dkg darált sertéshús,
2-3 fej hagyma, 2-3 evőkanálnyi rizs,
1 tojás, 3 evőkanál napraforgóolaj,
1 evőkanál paradicsomlé, fűszerek
(só, bors, pirospaprika és töltött
káposztába való fűszerkeverék),
babérlevél, petrezselyemlevél,
füstölt oldalas (vagy szalonna).

A savanyú káposzta fejéből kivájjuk a torzsáját, levelekre bontjuk, és a leveleket kettévágjuk, közben kimetsszük a középső erezet is. A káposztafej méretétől függően figyeljünk arra, hogy a „szelet” a felgöngyöltetéshez megfelelő méretű és formájú legyen. A leveleket beáztatjuk vagy lemossuk attól függően, mennyire sós a savanyú káposztánk. Az apróra vágott hagymát üvegesre pároljuk. A rizst sós vízben félkészre főzzük, leszűrjük, és hűlni hagyjuk. A hagymát és a rizst összedolgozzuk a darált hússal, beletesszük a sót, borsot, pirospaprikát, a töltött káposztához való fűszerkeveréket, az apróra vágott petrezselyemlevelet, a tojást és a paradicsomlé. Nagyon jól elkeverjük az egészet és az előkészített savanyú káposztalevelekbe töltjük. A háromszög alakú levélnek a hegyét helyezük a tenyerünkbe, tegyük rá egy adag töltelék és göngyöltésük fel. Közben húzzuk magunk felé a levelet, hogy az eddig az ujjainkon lógó rész is a tenyerünkbe kerüljön. Két szélét oldalról nyomjuk be és zárjuk le. A fel nem használt leveleket vágjuk apróra, és a szálal káposztával együtt tegyük egy réteget a lábas aljára, erre a tekercset, majd ismét egy réteg szálal káposztát, és így tovább, felülre szálal káposzta kerüljön. Az edény szélét rakjuk ki füstölt oldalalassal vagy szalonnával. Öntsük fel forró vízzel, adjunk hozzá kis paradicsomlevet, csombort, 1-2 babérlevelet. Lassan rotyogtatva főzzük, amíg megpuhul, közben ellenőrizzük, van-e még víz az edényben, szükség esetén pótoljuk, másképp odaég, illetve túl száraz lesz. Agyagedényben, sütőben ugyanígy készül. Tejjel tálaljuk, puliszkát szokás mellé adni.

Kourambiedes (görög karácsonyi sütemény)

A szobahőmérsékletű, lágy vaját a porcukorral habosra keverjük, majd a többi hozzávalóval összeállítjuk a tésztát. Kisebb darabokat szaggatunk belőle, gombóccá formázzuk, vagy vastag hengerré nyújtjuk, és ujjnyi vastag szeleteket vágunk, vagy kifliket sodrunk belőle. Előmelegített sütőben, 200 fokon világosra sütjük. Figyeljünk, mert hamar megég! A kész süteményeket még azon forrón porcukorba forgatjuk.

Sörben sült gyömbéres csülök (a szlovák konyhából)

A csülköt megtisztítjuk, ha szükséges, a bőrét a gázlágon kissé perzseljük, és kicsontozzuk. Bőröstül vékony szeletekre vágjuk, és megsózzuk. A szeleteket egyenként lisztbe mártjuk, majd a felforrósított olajon mindkét felén átpirítjuk. A csülökszeleteket tűzálló edénybe rakjuk. 3 dl vizet és a sört összekeverjük a mustárral, a gyömbérrel, a borszal és kevés sóval, majd a tisztított, zúzott fokhagymát is hozzákeverjük. Ezt az ízes öntetet rálocsoljuk az elősütött hússal, és az edényt betakarjuk. Előmelegített forró sütőbe toljuk, és közepes lángon legalább másfél órán át pároljuk. Ha a párolási idő letelt, az edényt kinyitjuk, és meggyőződünk arról, hogy megpuhult-e a csülökhús. A puha húsról eltávolítjuk a fedőt, és a mártással (amely ekkorra már egészen besűrűsödik) a tetejét bekenjük. Csak annyi időre toljuk vissza a sütőbe, amíg szép ropogósra pirul. Vigyázzunk, nehogy túlsüssük, mert kiszárad és rágós lesz! Zsemlegombóc illik hozzá.

Sváb lencse

A szalonnát kockákra vágjuk, kisütjük, majd a zsírjában megpirítjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát. Ráöntjük az előzőleg kiszemezett, jól megmosott lencsét és a kockákra vágott sonkát. Sózzuk, borsozzuk, és leöntjük annyi vízzel, amennyi éppen ellepi. Kis lángon addig főzzük, amíg a lencse félig megpuhul. Akkor beletesszük a megtisztított, hasábokra vágott sárgarépat és a karikákra vágott kolbászt. Amikor a lencse puhára főtt, ecettel savanyítva, apróra vágott petrezselyemzölddel megszórva tálaljuk.

Dolma (főtt lencse szőlőlevélben, örmény recept)

A lencsét megmossuk, lecsurgatjuk, lábasba tesszük. Az árpagyöngyét megfőzzük, az aszalt szilvát leforrázzuk, kimagozzuk, apróra vágjuk. A vöröshagymát felaprítjuk, megdinszteljük, és mindezt összekeverjük a mazsolával, majd sózzuk, borsozzuk. A szőlőlevelet leforrázzuk, a szárat levágjuk. Megtöltjük őket, az aszalt barackkal körberakjuk, vízzel felöntjük, napraforgóolajjal meglocsoljuk. Egy tányérral lesúlyozzuk, lassú tűzön megfőzzük. Tálaláskor zöldpetrezselyemmel megszórjuk. Szőlőlevél helyett savanyú vagy nyers káposztalevelet is használhatunk.

Lekváros barátfüle mákkal (szlovák recept)

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk, hozzáadjuk a lisztet, a tojást, a sót, és tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, nagyobb pohárral kiszúrjuk, a körök közepére egy-egy kiskanál szilvalekvárt teszünk, összehajtogatjuk, széleit jól összenyomkodjuk, és forrásban lévő vízben kifőzzük. Amikor feljönnek, szűrőkanállal kiszedjük, olvasztott zsírral meglocsoljuk, és a porcukorral összekevert darált mákkal meghintve tálaljuk.

Hozzávalók:

1 kg liszt, 60 dkg vaj, 2 tojás sárgája, 30 dkg darált mandula, 1,5 dl víz, 5 evőkanál konyak, 1 teáskanál sütőpor.
A szóráshoz: kb. fél kg porcukor.

Hozzávalók:

1 bőrös, szép nagy sovány csülök, 2 dl világos sör, 2 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál mustár, 1 teáskanál őrölt gyömbér, ízlés szerint só, 1 késhegynyi törött fekete bors.

Hozzávalók:

35 dkg lencse, 15 dkg főtt sonka, 15 dkg kolbász, 10 dkg füstölt szalonna, 2 nagy fej vöröshagyma, 1 nagy szál sárgarépa, 1 csokor petrezselyemzöld, só, őrölt bors, kevés ecet.

Hozzávalók:

12 dkg lencse, 6 dkg árpagyöngye, 2 vöröshagyma, 5 dkg aszalt szilva, 4 dkg mazsola, 4 dkg aszalt barack, szőlőlevél vagy káposztalevél, kevés olaj, petrezselyem, só, őrölt bors.

Hozzávalók:

1 kg burgonya, 35 dkg rétesliszt, 25 dkg szilvalekvár, 8 dkg mák, 8 dkg porcukor, 1 tojás, 4 dkg zsír, só.