

A Drótpostagalamb recepttára
187. könyv



A Balkán ízei

Tartalomjegyzék

A Balkán ízei	1
Bevezetés: A szláv népek konyhája.....	4
Albánia.....	5
Hagymás kagyló.....	5
Bulgária	5
Bolgár cukkini	5
Bolgár gyuvecs	5
Bolgár ikraleves	5
Bolgár joghurtleves.....	5
Bolgár káposztasaláta	5
Bolgár pacalleves	5
Bolgár padlizsán	6
Bolgár saláta	6
Bolgár uborkaleves (tarator)	6
Köpolu (bolgár saláta).....	6
Májas rizs.....	6
Rakott padlizsán (bolgár muszaka)	6
Sikeres szopszka saláta.....	6
Sopszka saláta	7
Jugoszlávia - Szerbia	8
Balkáni babsaláta	8
Balkáni csirke	8
Balkáni kacsa.....	8
Balkáni rizssaláta	8
Bácskai rizses hús	8
Balkáni sült kolbász.	8
Bácskai töltött káposzta (szárma)	9
Bosnyák csirke.....	9
Bosnyák csupor.....	9
Dalmát fazék	9
Dalmát paprika	10
Dalmát sült máj	10
Diós-mazsolás kalács (Potica)	10
Diós töltelék	10
Fácán rizzsel, bácskai módra	10
Gyuvecs 1.	10
Gyuvecs 2.	11
Kacasült Macedón módon	11
Mazsolás töltelék.....	11
Montenegrói makaróni	11
Scsevapcsicsa 1.	11
Scsevapcsicsa 2.	11
Scsevapcsicsa 3.	11
Szabadkai rakott káposzta	12
Szerb halszeletek.	12
Szerb gyuvecs	12
Szerb rizse gomba.....	12
Szerb rostélyos	12
Szerb salátaöntet	12
Szerb újhagyma saláta.....	13
Szlovénia	14
Elnöki tekercs	14
Főtt túrós rétes	14
Hajdina gánica (puliszka).....	14
Hajdinakása.....	14
Korhelyleves kolbásszal.....	14
Köleskása.....	14
Párolt káposzta	14
Párolt káposzta peccsenyekolbásszal és puliszkával	14
Ponty Rozmeberki módra.....	15
Réteges rétes (gibanica).....	15

Töltött borjúlapocka.....	15
Töltött ponty tésztában	15

Bevezetés: A szláv népek konyhája

A szláv népek konyháját főleg a bácskai uralja, amely a magyar konyhához a legközelebb áll, azzal a különbséggel, hogy ételeik még zsírosabban készülnek, és erősebben fűszerezettek, mint nálunk. A bőven termő borvidék nemcsak búzában, rozsban, kukoricában, hüvelyesekben és kerti veteményekben gazdag, hanem lakossága elsőrendű marha, sertés és birka tenyésztésével is foglalkozik. A háziszárnyasfélék minden változatát a legkülönbözőbb módon készítik. Földrajzi adottságukból ered, hogy a tengeri és folyami halakban gazdagok, amelyeket hidegen és melegen készítenek el. Leveseik erős fűszerezéssel a magyar konyha szokásainak megfelelően készülnek. A húsféléken, a szárnyasokon, a zöldség- és főzelékféléken kívül a hízott birkahúsból is többféle módon készítenek levest. Különösen szokássá vált az őszi hónapokban alkalmi ebédre a húsleveshez hasonlóan főzött birkaleves, amelyekben az erős fűszereken, zöldségeken kívül kukoricalisztből készült galuskát is főznek. A halakat főleg lecsós vagy paprikás mártásban készítik, de a nyárson sült paprikás hal sem ritka készítménye konyháiknak.

A gyuevecs eredeti szerb étel, amely igazán ízletes, kissé nehéz és zsíros. Halból, szárnyasból, sertés és birkahúsból, vöröshagymával, szeletelt burgonyával, zöldpaprikával, friss paradicsommal, rizzsel és sok füstölt szalonnával készítik. Sóval, őrölt borssal és pirospaprikával fűszerezik.

A bácskai szárma főleg téli étel. Marha- vagy birkahúsból gorombára darált töltelékkel készítik ugyanúgy, mint a töltött káposztához. Zsírban pirított, finomra vágott hagymával, fokhagymával, füstölt szalonnával, sóval, borssal, majoránnával fűszerezik.

Kevés félig főtt rizst tesznek hozzá, és jól összekeverik. Külön erre a célra eltett zöld savanyú káposztalevélben apró, jól becsomagolt töltelékkel készítik belőle. Az apró káposztát finomra vágott vöröshagymával összekeverik, sóval törött borssal fűszerezik, és kétharmad részét egy lábasba teszik. Erre pár szelet birsalmát, csöves pirospaprikát és személyenként 115 dkg füstölt oldalast vagy császárhúst tesznek. Erre helyezik a töltött káposztákat és befedik a többi káposztával. Tejföllel bőven meglocsolják, és fedővel letakarva, sütőben párolják, míg zsírája nem sül és meg nem puhul.

Közben bácskai füstölt kolbászt sütnek. Tálaláskor az apró káposztát a tál közepére halmozák, tejföllel megöntözik, körülrakják az apró töltelékkel, tetejére teszik a felszeletelt füstölt húst és a sült kolbászt. Bácskában nagy kultusza van tavasszal a báránynak. Leginkább nyárson sütik, de a mellrészét zsemelével készült töltelékkel megtöltve, kemencében megsütve is készítik. Tejfölös, töpörtyűs, forrázott fejes salátát adnak hozzá. A bárányfejből, -tüdőből és -májból tejfölös savanykás bárányaprólek-leveseket készítenek. A csontosabb darabokat kukoricalisztbe forgatva bundázzák, és úgy készítik, mint mi a rántott bárányt. Az angolos és félangolos húsokat rostélyon vagy tűzhely lapján sütik, a bőséges hagymával, olajjal készült salátaféléket adnak hozzá.

A szláv országok nagyobb városainak éttermeiben, de különösen Zágrábban a francia konyha terjedt el. Az Adria körüli idegenforgalmi szállodák éttermeinek konyhái az olasz konyha ételeit készítik. Tésztáik nagyjából azonosak a magyar konyhán készített melegkonyhai tésztákkal. Leginkább a kelt tésztákat, a fánkokat kukoricalisztből készült metéltet és görhét szeretik. A horvát nép élelmezésében nagyon elterjedt a kukoricagánica. Ehhez a kukoricalisztet forró tejjel leöntik, és ha kihűlt, olvasztott vajat egész tojást és annyi búzalisztet kevernek hozzá, hogy az gyenge galuskatészta legyen. Forró vízbe mártott kanállal kiszaggatva, sós vízben kifőzik és leszűrve, kivajazott zománcozott tepsibe rakják, rétegezve. Minden réteget megszórnak cukorral. Sütőben vagy kemencében megsütve tálalják.

Albánia

Hagymás kagyló

A készen kapható kagylókonzerv levét leszűrjük, és az így leszűrt olaj felébe reszelt vöröshagymát pirítunk. Belehelyezzük a kagylókat, és 1/2 dl konyakot aláöntve pár percig pároljuk.

Pirítós kenyérrel, citromkarikákkal tálaljuk.

Bulgária

Bolgár cukkini

Ugyanúgy készül, mint a bolgár padlizsán. 80 dkg cukkini, só, 1 adag bolgár mártás, a sütéshez olaj Műanyag késsel meghámozzuk, fél centi vastag szeletekre vágjuk a padlizsánt, és besózva 20 percig állni hagyjuk. Ezután a levét leitatjuk róla, és a szeleteket olajban megsütjük. Papírtörülközőre terítve a felesleges olajat lecsepegtetjük róluk, egy tálon elrendezük őket, a jéghideg bolgár mártást külön edényben kínáljuk.

Bolgár gyuvecs

Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg marha vagy sertéscomb, 1 kis padlizsán, 15 dkg zöldhüvelyű bab, 2 zöldpaprika, 4 paradicsom, 15 dkg konzerv fehér bab, 2 nagyobb burgonya, 1 szál sárgarépa, 10 dkg rizs, 2 tojás, 2 dl joghurt, olaj, só, pirospaprika.

Olajon üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát, hozzáadjuk a nagyobb kockára vágott húst, és fehéredésig sütjük. Megszórjuk pirospaprikával, majd hozzáadjuk a kockára vágott padlizsánt és zöldpaprikát, a felkarikázott sárgarépát és a széttördelt zöldbabot. Megsózzuk, és fedő alatt 20 percig pároljuk. Hozzáadjuk a cikkelyekre vágott paradicsomot, a kockára vágott burgonyát, a konzerv babot, a rizst és felöntjük annyi vízzel vagy csontlével, amennyi ellepi. Kis lángon, kevergetés nélkül megpároljuk. Végül leöntjük a tojással elkevert joghurttal, és addig főzzük, amíg a tojás megszilárdul. Római tálban, sütőben is készíthető.

Bolgár ikraleves

Hozzávalók: 20 dkg ikra, 1 csomó vegyes zöldség, 2 db zöldpaprika, és paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, só, szemes bors, babérlevél, kakukkfű, 1 evőkanál liszt, 1 dl tejföl, citromlé.

Elkészítése: Az olajban, fedő alatt, üvegesre pároljuk a karikára vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a megtisztított és karikára vágott leveszöldséget, a paradicsomot, a zöldpaprikát, és 1,5 l vízzel fölengedve, sóval, szemes borssal, babérlevéllel, egy csipet kakukkfűvel ízesítve a zöldséget nagyon puhára főzzük. Az egészet áttörjük, majd belefőzzük a megtisztított ikrát. Végül a liszttel simára kevert tejföllel sűrítjük be, és citromlével ízesítve tálaljuk. Adunk hozzá pirított zsemlekockát.

Bolgár joghurtleves

Hozzávalók: 1 nagy uborka, 2 dl joghurt, 1 dl húsleves, só, bors, néhány szál kapor.

Elkészítése: A nyers uborkát apró kockákra vágjuk és megsózzuk. Egy pohár joghurtot felhígítunk zsírtalanított húslevessel, az uborkát kinyomkodjuk, beletesszük, és egy kevés borsot, apróra vágott kaprot adunk még hozzá.

Bolgár káposztasaláta

Hozzávalók: 30 dkg hordós káposzta, 2 nagy alma, 25 dkg szőlő, 1 pohár kefir, 2 ek. olaj, 1 ek. ételízesítő-por

Alaposan kinyomkodjuk, összevágjuk a hordós káposztát (ha túl savanyú lenne, előtte ki is mossuk), és elvegyítjük a megtisztított, kis kockákra vágott almával meg a leszemelt szőlővel. Simára keverjük a kefirt az olajjal, a kevés vízben feloldott ételízesítő-porral és a salátára öntjük.

Bolgár pacalleves

- ◆ Fél kg előfőzött, csíkokra vágott pacal, fél pohár tejföl, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 4-5 apróra vágalt fefferoni, 1 ek olaj, 2 ek paradicsompüré, 2 ek liszt, 1 liter erőleves, 1 babérlevél, só, bors, 2 ágacska friss majoránna.

Az olajon aranyárgára pirítom az apróra vágott hagymát, beledobom a zúzott fokhagymát, az erős-paprikát, majd a paradicsompürét, és kevergetve a lisztet. Beleteszem a csíkozott pacalt, majd felöntöm a levessel. Babérlevéllel, borssal, sóval ízesítem és fedő alatt fél óráig főzöm. Mikor kész, elkeverem a tejföllel és megszórom a finomra vágott majoránnával.

Bolgár padlizsán

Hozzávalók: 80 dkg padlizsán, só, 1 adag bolgár mártás, a sütéshez olaj
Műanyag késsel meghámozzuk, fél centi vastag szeletekre vágjuk a padlizsánt, és besózva 20 percig állni hagyjuk. Ezután a levét leitatjuk róla, és a szeleteket olajban megsütjük. Papírtörülközőre terítve a felesleges olajat lecsepegtetjük róluk, egy tálon elrendezzük őket, a jégheideg bolgár mártást külön edényben kínáljuk.

Bolgár saláta

Hozzávalók: 4 fej paprika, 4 paradicsom, 1 vöröshagyma, 1 uborka, 1 evőkanál borecet, 2-3 evőkanál olaj, 10 dkg juhsajt
Elkészítés: Főlszeleteljük a zöldpaprikát, paradicsomot, uborkát, a hagymát nagyon vékonyra vágjuk. Összekeverjük ecettel, sóval, utána olajjal megöntözzük, majd újra megkeverjük. Fél órát állni hagyjuk, utána hozzáadjuk a sajtot.

Bolgár uborkaleves (tarator)

10 perc Nehézség: 1
Hozzávalók: 8 dl (4 pohár) joghurt, 2 dl kovászosuborka-lé, 4 db kisebb kovászos uborka, 1 csokor zöldhagyma zöld szárával együtt, 4 gerezd fokhagyma, 1 teáskanálnyi bor- vagy gyümölcscecet, ízlés szerint só, őrölt fehér bors, cukor
A kovászos uborkát megreszelem, vagy nagyon apróra vágom. A joghurtot összekeverem az uborkalével, a nagyon finomra metélt tisztított zöldhagymával (és a zöld szárával), a tisztított, zúzott fokhagymával, az ecettel és a fűszerekkel, végül belekeverem a reszelt uborkát is. Jól lefedve hűtöm a frizsiderben, és előhűtött leveses csészékben tálalom. Nagy melegben rendkívül üdítő!

Köpolu (bolgár saláta)

Amelyhez 2 szép padlizsánt a sütőben 20 percig. sütünk. Műanyag késsel meghámozzuk. Belsejét kikaparva, péppé zúzzuk, összekeverjük 4 szem nyolc részre vágott paradicsommal, 2 kis kockákra vágott vöröshagymával, 3 húsos, vékony laskára vágott zöldpaprikával, és rácsavarjuk egy citrom levét. Megsózzuk, megborsozzuk, néhány óráig érleljük, és tálalás előtt kevés olajjal keverjük össze. A tálon tetejét befedjük karikára vágott paradicsommal, amelyet megsóznak megborsozzuk, és gazdagon meghintünk összevagdalt fokhagymával. (Bulgáriában egyes helyeken kevés joghurtot is kevernek a köpoluba.)

Mójas rizs

Hozzávalók: 25 dkg rizs, só, 40 dkg sertés vagy borjúmáj, 2 1/2 dl tej, 8 dkg húsos szalonna, 1 nagy fej hagyma, 1-2 piros, húsos paprika, 2 sós uborka, 3 evőkanál olaj, 1 csipetnyi bors, 1 csipetnyi piros paprika, 1 csipetnyi majoranna, 1 evőkanál kapribogyó, 1 cs. petrezselyemzöld
A rizst megmosom, utána kevés sóval megpárolom, majd hideg vízzel leöblítem. Közben a májat csíkokra vágom, és tejbe áztatom. A szalonnát és hagymát kisebb kockákra, a paprikát és az uborkát csíkokra vágom.

Rakott padlizsán (bolgár muszaka)

Hozzávalók 4 személyre: 4 db nagy padlizsán, 60 dkg darált sertéshús, 2-3 db paradicsom, 1 fej vöröshagyma, só, bors, csombor, piros paprika, olaj. Az öntethez: 1 l besamel, 4 db tojás
Elkészítése: A vékonyan meghámozott padlizsánokat 0,5 cm vastag karikákra vágjuk, megsózzuk és hagyjuk, hogy a kesernyés levét kieresse. Ezután papírtörülközővel leitatjuk a szeleteket, és forró olajban megfonnyasztjuk. Egy lábasban apróra vágott hagymát pirítunk, hozzáadjuk a darálthúst, együtt pirítjuk őket, majd megsózzuk. A tűzről levéve hozzáadjuk a borsot, a csombort, a piros paprikát. Előveszünk egy nagy tepsit, belehelyezzük a padlizsán felét, a tetejére rátesszük a húst amelyet beborítunk a maradék padlizsánnal. Ennek a tetejére ráhalmozzuk a paradicsom karikákat. Amíg elkészítjük a besamelt, 15 percig sütjük. A besamelt és a tojásokat jól kikeverjük és ráöntjük a muszakára. Ezután visszatesszük a muszakát a sütőbe, és addig sütjük, míg szép piros nem lesz. Kockákra vágva tálaljuk.

Sikeres szopszka saláta

Hozzávalók: 20 dkg zöldpaprika, 1 nagy fej vöröshagyma, 20 dkg uborka, 1 nagy paradicsom, 20 dkg márványsajt, 10 dkg TOFU (szójatúró), csipetnyi borsikafű, csipetnyi bazsalikom, csipetnyi majoránna, csipetnyi só. Elkészítése: A vékony csíkokra vágott TOFU-t borsikafűvel, bazsalikkal, majoránnával, kevés sóval ízesített vízben abáljuk. Közben karikákra vágjuk a zöldpaprikát és a hagymát, vékony csíkokra az uborkát és szeletekre a

paradicsomot. Hozzákeverjük az ízesített TOFU-t, jól átfogatjuk és behűtjük. Tálaláskor minden adagra márványsajtot reszelünk.

Sopszka saláta

A kicsumázott zöldpaprikákat, a paradicsomot és a hámozott uborkát kockára vágjuk. Finomra vágjuk a vöröshagymát, és összekeverjük. Leöntjük olajos, ecetes, sóval, törött borssal ízesített salátalével. Tetejére juhtúrót reszelünk, és finomra vágott kaporral meghintjük. Hűtve tálaljuk.

Jugoszlávia - Szerbia

Balkáni babsaláta

Hozzávalók: 50 dkg fejtett zöldbab, 30 dkg vajbab, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 ek. olaj, 2 ek. ketchup, só őrölt bors, borecet, bazsalikom

A fejtett babot sós vízben puhára főzzük. Megtisztítjuk a vajbabot, és darabokra vágjuk, és sós vízben azt is megfőzzük. Mindkettőt leszűrjük, belekeverjük a reszelt vöröshagymát, az apróra zúzott fokhagymát, és a borecettel meg az olajjal leöntjük. A fűszerekkel meghintjük, és végül belekeverjük a ketchupot. Néhány órára hűtőbe tesszük.

Balkáni csirke

Hozzávalók: 2 csirke, 20 dkg rizs, 2 tojás, 2dl tejföl, 1 dl olaj, szerecsendió, vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: A csirke zúóját és máját feldaraboljuk, a reszelt hagymával megpirítjuk. A rizst is megpirítjuk, hozzáadjuk a pirított zúót, a tojások felvert habját, majd a jól elkeverjük. Megtöltjük vele a megsózott csirkéket, tűzálló tába tesszük, leöntjük forró olajjal, és fedő alatt puhára pároljuk. Ezután levesszük a fedőt, a tojássárgákat elkeverjük a tejföllel, rákenjük a csirkére, és ropogósra sütjük. A csirke belsejében párolódott májas rizzsel körítjük.

Balkáni kacsa.

Hozzávalók: 1 db pecsenye kacsa, 2 gerezd fokhagyma, 1 kg burgonya, 25 dkg zöldpaprika, 3 db vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál pirospaprika, majoránna, 1 dl bor.

Elkészítése: A kacsát megtisztítjuk, kívül-belül megsózzuk, belsejét majoránnával bedörzsöljük. Öntünk alá 1 dl bort, és a fokhagymával puhára pároljuk. A burgonyát karikára vágjuk. Egy tűzálló tálat megkenünk a kisült kacsa zsírával, beletesszük a burgonyát a feldarabolt zöldpaprikát karikára vágott hagymát, majd ismét meglocsoljuk pecsenyelével. A pirospaprikát elkeverjük a tejföllel és ráöntjük a tála. Tetejére fektetjük a kacsát, és sütőben ropogósra sütjük.

Balkáni rizssaláta

Hozzávalók 4 személyre: 15 dkg hosszú szemű rizs, 4 közepes paradicsom, 25 dkg csiperkegomba, 7 dkg fekete olajbogyó, 1 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál tejföl, 4 evőkanál majonéz, 1,5 dl joghurt, 3 evőkanál ketchup, ½ citrom leve, ½ csokor petrezselyemzöld, ½ csokor metélőhagyma, só, fehér bors

Elkészítés: A rizst forrásban lévő, sós vízben, fedő alatt, kis lángon kb. 20 percig pároljuk. A paradicsomokat gömbölyűbb felükön késsel keresztben bevágjuk. Forró vízbe mártjuk, lehúzzuk a héját, majd a húsát cikkekre vágjuk. Az olajbogyót lecsöpögtetjük, kimagozzuk, és nagyobb darabokra vágjuk. A megtisztított, megmosott gombát vékonyan felszeleteljük, és citromlével meglocsoljuk. A zöldfűszereket megmossuk, lerázzuk, majd felaprítjuk. A majonézt kikeverjük a tejföllel, a joghurttal és a ketchuppal. Zúzott fokhagymával, sóval, borssal és a zöldfűszerekkel ízesítjük. A rizst összevegyítjük a gombával, a paradicsommal és az olajbogyóval. Összekeverjük 4 evőkanál majonézmártással, majd legalább 20 percig érleljük. Szükség esetén ismételten ízesítjük. Reszelt juhsajttal meghintve is tálalhatjuk. A maradék-mártást külön kínáljuk hozzá.

Elkészítési idő kb. 45 perc, adagonként 1170 joule-t (280 kalóriát) tartalmaz.

Bácskai rizses hús

Hozzávalók: 60 dkg sertéslapocka, 10 dkg zsír, 1 fej hagyma, 1 kanál pirospaprika, 20 dkg lecsó (idényben 3-4 zöldpaprika és paradicsom), 25 dkg rizs, só.

A húst 1,5 cm-es kockákra vágjuk, és megsózzuk. A finomra vágott hagymát a fele zsírban sárgára pirítjuk, megszórjuk pirospaprikával, egy kevés vizet öntünk rá, és felforraljuk. Rövid forralás után beletesszük a húst, és lefedve kb. 45-50 percig pároljuk. A megmosott és lecsurgatott rizst a megmaradt zsírban üvegesre hevítjük, a húshoz adjuk a lecsóval együtt, felöntjük a rizs kétszeresének megfelelő vízzel, és fedő alatt kis lángon - néha megkeverve - késre pároljuk.

Balkáni sült kolbász.

Hozzávalók: 30-30 dkg sertés és marhahús kétszer darálva, 10 dkg kolozsvári szalonna, 1 csomó újhagyma, 1 csomó sárgarépa, 1 citrom, só, bors, kakukkfű, bazsalikom, egy késhegynyi sütőpor, 5 dkg vaj, 2 dl tejföl, citromlé, só.

Elkészítése: A szalonnát nagyon vékonyra szeleteljük, kibélelünk vele egy tűzálló tálat. Lera-kunk egy sor karikára vágott újhagymát, felkarikázott sárgarépát és megsózzuk. A darált

húsokat is megsózzuk, borsozzuk, összekeverjük egy kevés reszelt citromhéjjal, az apróra vágott zöldpaprikával, kakukkfűvel, bazsalikkal, és egy késhegynyi sütóporral. Összegyúrjuk, és egy fél órát állni hagyjuk. Ezután vizes kézzel vékony kolbászkákat formálunk belőle, és egymás mellé rakjuk őket a tűzálló tála. A vajat rámorzsoljuk, és forró sütőben kb. 25 percig sütjük. Egy pohár tejfölt elkeverünk sóval, egy fél citrom levével, ráöntjük, és még 10 percig sütjük.

Bácskai töltött káposzta (szárma)

Hozzávalók: 1 kg sertéshús, 50 dkg füstöltoldalas, 1 kg füstölt házikolbász, 20 dkg füstölt szalonna, 1,5 kg házilag savanyított káposzta, 15-16 közép nagyságú savanyú káposztalevél, 3 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 csöves paprika, 10 dkg rizs, 1 tojás; só, bors, majoránna, tejföl. néhány szem köménymag.

Elkészítés: A savanyított káposztát két fej finomra vágott vörös hagymával, a kettévágott csöves paprikákkal és a köménymaggal megfelelő nagyságú lábasba tesszük. A húst megdaráljuk, beletesszük az apró kockákra vágott füstölt szalonnát, a finomra vágott harmadik fej vöröshagymát nyersen, az összezúzott fokhagymát, ízlés szerint sót és a fűszereket a megmosott rizst és a tojást. Jól összekeverjük, megtöltjük vele a káposztaleveleket. Rá helyezzük a lábasba készített káposztára az oldalassal és a kolbásszal együtt. Felöntjük vízzel, és lassan, 2 órán át, főzzük. Ekkor a töltelékeket, az oldalast és a kolbászt kiszedjük, a káposztát gyenge rántással berántjuk, hogy sűrű, ne legyen. Visszarakjuk a töltelékeket, és egy félórát még főzzük. Tálaláskor öntsük le tejföllel, és csurgassuk meg paprikás lével.

Bosnyák csirke.

Hozzávalók: 80 dkg csirkecomb, 70 dkg burgonya, 2 fej hagyma, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, 2 dl tejföl, 1 dl olaj, pirospaprika, só, bors, 5 dkg füstölt szalonna.

Elkészítése: A combokat kettévágjuk. Enyhén megsózzuk és megborsozzuk. A füstölt szalonnát apróra vágjuk, 1 dl olajban kisütjük, majd ebben a zsiradékban kisütjük a húsdarabokat. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, és karikára vágjuk. Mély tűzálló tálat bealajozunk, elterítjük benne a burgonyát, a karikára vágott hagymát, paradicsomot, zöldpaprikát, megsózzuk, megborsozzuk, és meghintjük pirospaprikával. Tetejére terítjük a megsütött csirkedarabokat, és rácsöpögtetjük egyenletesen a hússütésből megmaradt zsiradékot. Előmelegített sütőben a húsok tetejét megpirítjuk, megforgatjuk, és ha így is megpirultak, meglocsoljuk tejföllel, és még egy rövid ideig sütjük.

Bosnyák csupor

Hozzávalók 4 személyre: 30 dkg birkaeleje, 30 dkg marhalábszár, 40 dkg burgonya, 25 dkg kelkáposzta, 1 csomó leveszöldség, 2 fej hagyma, 2-2 db mirelit zöldpaprika és paradicsom, 2 dl száraz fehérbor, só, ételízesítő.

A kétféle húst nagyobb kockákra, a megtisztított hagymát vastagabb karikákra vágjuk. A leveszöldséget megtisztítjuk és feldaraboljuk, a kelt nagyobb cikkelyekre vágjuk. A fagyasztott zöldpaprikát félbevágjuk, a paradicsomot felszeleteljük. Nagyobb fazék aljára lefektetjük a hagymakarikákat és ráhalmozzuk a leveszöldséget. Beterítjük a marhahússal, erre a burgonya fele következik. A következő réteg a kelkáposzta, majd a zöldpaprika és a paradicsom legyen. Erre helyezzük a birkahúst, amit burgonyával fedünk el. Annyi, sóval és vegetával ízesített vízzel öntjük fel, amennyi majdnem ellepi. Fedő alatt 1 órát főzzük, majd felöntjük a borral és puhára pároljuk.

Dalmát fazék

Hozzávalók 4 személyre: 65 dkg marhafelsál, 10 dkg füstölt szalonna, 14 dkg hagyma, 15 dkg sárgarépa, 20 dkg csiperkegomba, 12 dkg rizs, 4 gerezd fokhagyma, 2-3 zöldpaprika, só, őrölt bors, 2-3 evőkanál ecet, 4-5 dl húsleves vagy víz.

A kockára vágott szalonnát serpenyőben kiolvasztjuk, a pörccöt kiszedjük és félretesszük. A szalonna zsírjában átpirítjuk a nagyjából 2 cm-es kockákra vágott húst. Beletesszük egy szorosan lefedhető, magas falú cserépedénybe vagy tűzálló tála, hozzáadjuk a karikára vágott hagymát, a szétnyomott fokhagymát, a felkarikázott sárgarépát, meglocsoljuk az ecettel, sózzuk, borsozzuk, felöntjük a húslevessel vagy vízzel, lefedjük, és nagyjából egy órán át a sütőben sütjük. (A süttőt előzőleg nem kell felmelegíteni.) Egy óra múltán hozzákeverjük a rizst, a felszeletelt gombát, valamint a kicsumázott és cikkekre vágott zöldpaprikát. Ha a leve nagyon elfőtt volna, pótoljuk, és újra lefedve további fél óra alatt a sütőben készre sütjük. A folyadék arányára kell ügyelni, hogy se száraz ne legyen, se el ne ázzon ez a kiadós egytálétel.

Dalmát paprika

A dalmát paprikához egy kiló húsos zöldpaprikát kicsumázunk, a húsát nagy kockákra vágjuk. Egy fej vöröshagymát apróra vágdalunk, két evőkanál olajon megfonnyasztjuk, majd a paprikát beleforgatva, megsóva, erősen megborsozva mindig csak egy kevés bort aláöntve puhára pároljuk. Rövid lére sütve pecsenyéhez vagy halhoz tálaljuk.

Dalmát sült máj

60 deka borjú- vagy sertésmájat vékonyan felszeletelünk, és minden hártájától alaposan megtisztítjuk, nehogy a sütés során a májat összekapja. A szeleteket rostjaira merőlegesen bevagdossuk, és kissé megborsozzuk. Teflon serpenyőben, öt deka vajon mindkét felükön megsütjük, forró tálra fektetjük, és finomra vágott fokhagymával meg petrezselyemmel gazdagon meghintjük. (Dalmáciában többnyire parázs fölött, olajjal megkent rostoson sültek, és sütés közben egy kevés olajjal meg meglocsolják.) Salátát és mustárt kínálnak hozzá.

Diós-mazsolás kalács (Potica)

2 dkg élesztő, 50 dkg liszt, 1 dl langyos tej, 5 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1 kk. só, 3 tojássárgája, 20 dkg vaj, 1 felvert tojás, töltelék.

Az élesztőt 0,5 dl meleg vízben feloldjuk.

Összekeverjük a tejet, cukrot, sót, tojássárgáját, élesztőt. Belegyúrjuk a lisztet, vajat. Fakanállal simára dolgozzuk.

Jól meglisztezett deszkán 2 cm vékonyra nyújtjuk, majd harmadára összehajtogatjuk. Ezt még 2 x megismételjük. Letakarva, meleg helyen 1-2 órát kelesztjük.

2 részre osztjuk, kinyújtjuk 2 cm vékonyra, megtöltjük a töltelékkel és összezsavarjuk, mint a bejglit.

Tetejét felvert tojással kenjük be. Kétszeresére kelesztjük.

Közepesen meleg sütőben 50-60 percig sütjük.

Kihűlve szeleteljük.

Diós töltelék

5 dkg rumban áztatott mazsolát, 30 dkg darált diót, 2 dl tejszínt, 1 ek. olvasztott vajat összekeverünk.

Forró gőz fölé tesszük, belekeverünk 5 dkg cukrot, 1 tojást, 1 citrom reszelt héját, 0,5 citrom levét, csipet fahéjat. Jól összekeverjük. Átforrósítjuk.

A töltelékeket kihűtve összekeverjük, és a tésztára kenjük.

* Mindig kekszmorzsát használok.

(Még nem tudtuk eldönteni, hogyan a finomabb: ha a 2 töltelékkel külön-külön töltjük a tésztát, vagy akkor, ha összekeverjük a diósat a mazsolával.)

Fácán rizzsel, bácskai módra

Hozzávalók: 6 személyre: 1 db fácán, 15 dkg zsír, 10 dkg füstölt szalonna, 0,5 dkg pirospaprika, 0,3 dkg törött bors, 25 dkg paradicsom, 25 dkg zöldpaprika, 3 dkg só, 60 dkg rizs, 15 dkg vöröshagyma.

Elkészítés: A fácánt megtisztítjuk tollaitól, fejét és csüdjét levágjuk - a szíven és zúzóján kívül - a belső részét eltávolítjuk. A fácánt 5-6 dekás darabokra szétvágjuk, és hideg vízben áztatjuk. Lábasban zsíron apróra vágott füstölt szalonnát sütünk, és 1 fej vöröshagymát vágunk hozzá, melyet szalmaszárra pirítunk, és pirospaprikát szórunk rá. Ebbe tesszük bele az összevágott fácánhúst, felöntjük csontlével, kellően megsózzuk, késhegynyi törött borssal meghintjük, és fedő alatt pároljuk. Mielőtt teljesen puha lenne, zöldpaprikát és paradicsomot teszünk bele. Egy másik edényben zsíron rizst pirítunk, és amikor üvegesedni kezd, a fácnához öntjük. Csontlével feleresztjük, és együtt pároljuk puhára.

Gyuvacs 1.

Hozzávalók: 75 dkg paradicsom, 50 dkg zöldpaprika, 1 vöröshagyma, 2 dl rizs, 4 szelet sertésfarja, 4 dl tejföl

Elkészítés: A paradicsomot, a zöldpaprikát meg a hagymát karikákra vágjuk, a rizst csak megmossuk, de nem főzzük meg. Egy mély tűzálló tálba a következő sorrendbe rakjuk bele a hozzávalókat: hagyma, paradicsom, rizs, paprika, hús, paprika, rizs, paradicsom. A sorrendet ne tévesszük el, mert csak így puhulnak meg az alapanyagok, csak így nyeri a gyuvacs (dzsuvecs) különleges jó ízét. A közöket természetesen sózzuk. Az egészet leöntjük tejföllel, és a tálat lefedve a sütőben kb. egy óra hosszat sütjük. Végül a fedőt levéve róla, megpirítjuk a tetejét.

Gyuvacs 2.

30 dkg sertéscomb, 30 dkg birkacomb, 20 dkg füstölt szalonna, 1 jó nagy fej vöröshagyma, 1 kis padlizsán, 6 zöldpaprika, 6 paradicsom, 1 dl rizs, 2 nagy burgonya, só, őrölt bors, pirospaprika, petrezselyemzöld, 1 l leveslé

A jól megmosott húsokat és a szalonnát külön-külön kis kockákra összevágjuk. A szalonnát saját zsírjában kiolvasztjuk, és a nagyobb kockákra vágott hagymát megpirítjuk benne. A zöldségeket szükség szerint megtisztítjuk, megmossuk, majd felkarikázzuk. A rizst átválogatjuk, megmossuk. Egy előre beáztatott római tál aljára zöldségeket rakunk, majd húst, hagymás szalonnatepertőt, rizst és a többi zöldséget. Közben sóval, borssal, pirospaprikával, finomra vágott petrezselyemzölddel és fokhagymával fűszerezzük. Ráöntjük a leveslét, és szükség szerint annyi vizet, hogy az alapanyagokat éppen ellepje. Az edényre rátesszük a tetejét, és sütőben, közepes hőmérsékleten kb. 2 órán keresztül pároljuk.

Elkészítési idő: kb. 2.5 óra

Jó tanács: Eredetileg kizsírozott vasfazékban készítették az ételt, fedő helyett pedig frissen gyúrt és az edény pereméhez jól odatapasztott tésztával takarták le a tetejét.

Kacasült Macedón módon

Hozzávalók: 1 pecsenyekacsa, 4 dl tejföl, 50 dkg friss paradicsom, 5 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál bazsalikom, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítése: A kacsát kívül-belül megtisztítom, feldarabolom. Jól megsózom, és nagy tepsibe, jó szorosan egymás mellé rendezem. Melléteszem a lehéjazott, felszeletelt paradicsomot, rámorzsolom a tisztított, zúzott fokhagymát, rászórom a bazsalikomot, sót, borsot, és a tejfőllel lelocsolom. Alufóliával szorosan lefedem, és előmelegített, forró sütőben közepes lángon, másfél órán keresztül párolom. Az alufóliát levéve mindkét oldalt pirítom, miközben a paradicsomos mártással locsolgatom. Sült szalmaburgonya illik mellé, de párolt petrezselymes rizzsel is nagyon finom.

Elkészítési ideje: 120 perc

Mazsolás töltelék

30 dkg mazsolát 3 ek. rumban áztatunk.

Összekeverünk 3 tojássárgáját, 20 dkg cukrot, 1 cs. vaníliás cukrot, 1 citrom reszelt héját, 2 ek. tejszínt, 2 ek. zsemlemorzsát* a mazsolával. Gőz fölött átforrósítjuk.

Montenegrói makaróni

Hozzávalók: 50 dkg makaróni, 25 dkg darált sertéshús, 25 dkg darált marhahús, 1 fej hagyma, só, bors, 10 dkg reszelt sajt, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A makarónit megfőzzük. A darált húsokat az üvegesre párolt hagymára tesszük, megsózzuk, borsozzuk, meghintjük pirospaprikával, és egy kevés húslével puhára pároljuk. Tűzálló tálat kizsírozunk, alulra teszünk egy réteg makarónit, majd egy réteg darált húst, és ezt ismételtük. Minden réteget meghintünk reszelt sajttal. A tetejére tejfölt teszünk, és megszórjuk sajttal. Sütőben jól átsütjük.

Scsevapesicsa 1.

1/2 kg darált sertéshús, 1/2 kg darált borjúhús, 2 nagy fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, só, őrölt bors, olaj

A darált húsokat összekeverjük, majd megtisztított reszelt hagymával, tört fokhagymával, sóval, borssal fűszerezzük. Egy éjszakán keresztül hűtőben érleljük. Sütés előtt a masszából kisméretű, vékony kolbászkákat formázunk, és olajjal megkent rostlapon megsütjük. Tálalhatjuk burgonyapürével, hagymás idénysalátával vagy egyszerűen kenyérrel és lilahagymával.

Elkészítési idő: kb. 40 perc érlelés nélkül

Scsevapesicsa 2.

1 egység marhahúst, 1 egység birkahúst (a birkát helyettesíthetjük sertéshússal is) ledarálunk, sóval, borssal, zúzott fokhagymával, egy kevés szódabikarbónával összedolgozzuk és 5-6 cm hosszú kb. 2 cm vastag rudakká formázzuk, és az előkészített roston minden oldalát pirosra sütjük. Apró kockára vágott, előre lesózott lilahagymát adunk hozzá.

Scsevapesicsa 3.

A darált sertés- és darált marhahúst egyenlő arányban, reszelt vöröshagymával, sóval, törött borssal, pirospaprikával, két evőkanál vízzel jól összedolgozzuk. Vizes kézzel ujjnyi hengereket formázunk, majd roston vagy teflon edényben egészen kevés olajon kisütjük.

Finomra vágott vöröshagymával meghintve tálaljuk.

Szabadkai rakott káposzta

Hozzávalók: 70 dkg fejes káposzta, 30 dkg paradicsom, 30 dkg zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 10 dkg kolozsvári szalonna, só, bors.

Elkészítés: A káposzta torzsáját kiszedjük, majd a káposztát ujjnyi vastag szeletekre vagdaljuk. Sós vízben 5-6 percig főzzük, majd leszűrjük. Kiolajozott mély tűzálló tálba rakjuk, ráteszünk egy sor karikára vágott paradicsomot, majd erre, csíkokra vágott zöldpaprikát. Ezután tesszük a tálba a karikára vágott hagymát. Leöntjük a tejfellel, beborítjuk a vékony szeletekre vágott és bevagdalt kolozsvári szalonnával, és a sütőben megsütjük.

Szerb halszeletek.

Hozzávalók: 8 szelet tonhal, 1 fej vöröshagyma, 3 kanál olaj, 2 zöldpaprika, 3 paradicsom, 25 dkg zöldbab, 2 gerezd fokhagyma, 1 csomó zöldpetrezselyem, só, törött bors, 1 padlizsán, 1 citrom.

Elkészítése: A hagymát apróra vágjuk, és olajban megpirítjuk. Rátesszük a kockára vágott paprikát, paradicsomot, padlizsánt, és a tisztított zöldbabot. Ízesítjük sóval, borssal, vágott petrezselyemmel, zúzott fokhagymával. Lefedjük, és félig puhára pároljuk. Ezután tűzálló tárra halmozzuk. Tetejére terítjük a sózott és citromlével ízesített halszeleteket. Sütőbe tesszük, és kb. fél óráig sütjük.

Szerb gyuvecs

A gyuvecs csak akkor sikerül, ha az alapanyagok mennyiségét és a rétegezés sorrendjét szigorúan betartjuk: 75 deka paradicsom, 50 deka zöldpaprika, 1 nagy fej vöröshagyma meg 2 deci nyers rizs és 4 nagy szelet sertéskaraj vagy hússzerűkaraj kell hozzá. A hozzávalókat megtisztítjuk, és karikára vágjuk. Kiolajozunk egy tűzálló tálat, a hagymakarikák felét az aljára terítjük. Erre a paradicsomszeletek fele, majd a rizs fele, rá a zöldpaprika fele kerül. A húst kiverjük, és a paprikára fektetjük, a paprika maradékát, rá a rizst terítjük, és a paradicsom maradékával, majd a hagymával fejezzük be a rétegezést. Soronként kissé megsózzuk, és az egészet négy deci fejjel leöntjük. A tálat lefedve forró (200 fokok) sütőbe toljuk, és körülbelül egy óra hosszat sütjük, Végül a fedőt levéve a levét elpárologtatjuk, a tetejét kissé megpirítjuk.

Szerb rizse gomba

Hozzávalók: 40 dkg gomba, 2-2 paradicsom és paprika, v. hagyma, 30 dkg rizs, 5 dl húslé, p. paprika, bors, majoránna, köménymag, só, olaj

Az olajon megpirítjuk a hagymát, majd rátesszük a piros paprikát, a gombát és félig megpároljuk. Ezután beletesszük a felvágott paradicsomot és paprikát, a rizst és a fűszerekkel ízesítjük. Felöntjük a húslével, és sütőben puhára pároljuk. Petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

Szerb rostélyos

Hozzávalók: 80 dkg rostélyos, (csont nélkül) só, 4 evőkanál zsír, 15 dkg vöröshagyma, 1 kávéskanál piros paprika, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 késhegynyi köménymag, 11/4 kg kelkáposzta, 15 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom.

Elkészítése: A felszeletelt rostélyosokat kiverem, bevagdossom, megsózom, kevés forró zsírban mindkét oldalukon elősütöm, majd félre teszem. A sütőzsírban üvegesre pirítom a finomra vágott vöröshagymát. Rászórom a fűszerpaprikát és a zúzott fokhagymával együtt apróra vágott köménymagot. Kevés vízzel vagy csontlével felengedem, felforralom, és ebben párolom az elősütött rostélyosokat. Közben a megtisztított kelkáposztát cikkekre vágom sós vízben félig puhára főzöm és leszűröm. A zöldpaprikát és a paradicsomot felszelelem. Ha a hús majdnem puha, hozzáadom a kelkáposztát, a zöldpaprikát és a paradicsomot. Annyi vizet (vagy csontlevet) öntök rá, hogy az egészet ellepje. Készre főzöm. Az elkészült rostélyosokat utánízeselem. Tálaláskor a hússzeletekre halmozom a kelkáposztát.

Sós burgonyával kínálom.

Szerb salátaöntet

Használhatjuk burgonya-, fejes, uborka-, paradicsomsalátához, valamint hús-, és halsalátához.

Hozzávalók: 50 dk juhsajt, 2 dl tejföl, 1 evőkanál sűrített paradicsom, 2 evőkanál olívaolaj, 1 hagyma, 1 zöldpaprika, só, piros paprika.

A zöldpaprikát nagyon apróra vágjuk, a hagymát finomra reszeljük, hozzáadjuk a villával szétnyomkodott juhsajtot. A paradicsompürét először az olajjal, majd a tejfőllel keverjük el, erős piros paprikával és egy kevés sóval ízesítjük.

Szerb újhagyma saláta

Hozzávalók: 4 csomó újhagyma, 2 ek. ecet, 3-4 ek. olaj, egy kevés mustár, só, csipetnyi cukor

A hagymát zöldjével együtt összevágjuk, és a többi hozzávalóból készített mártással elkeverjük. Legalább fél napra behűtjük.

Szlovénia

Elnöki tekercs

Hozzávalók: 5 db tojás, 10 dkg kristálycukor, 2,5 dkg kakaó, 0,5 dl tejszín + 2 db habfix, kókuszreszelék sütőpapír

Először szétválasztjuk a tojás sárgáját és fehérjét. A fehérjébe egy csipet só teszünk, mert így könnyebb kemény habbá verni. A kemény habhoz hozzáadjuk a sárgáját, a cukrot és a kakaót, majd óvatosan elkeverjük. Kiöntjük a sütőpapírral bélelt tepsibe, 190 fokra felmelegített sütőben pontosan 7 percig sütjük. Vigyázat! Ha tovább sütjük, kiszárad a tészta. A tejszínt habfixálóval verjük fel. Kétharmad részét a tekercs belsejébe kenjük, a maradék egyharmadot kívülről kenjük rá. A óvatosan feltekerjük a tésztát, vigyázva arra, hogy ne tapadjon a sütőpapírra. Ahol ragad, elvágjuk késsel (a papírt is megvajazhatjuk). A maradék tejszínhabbal bevonjuk a tekercset hosszú élű késsel mindkét oldalról. Ezután megszórjuk kókuszreszelékkel. A papírra is szórunk egy kicsit, mert ezen a papíron fogjuk körbe-körbe forgatni. Ezután megint bekenjük tejszínhabbal és megszórjuk kókuszreszelékkel, de lehet reszelt dió is. Ha becsomagoltuk a papírba, hűtőszekrénybe tesszük. 3 napig is eláll.

Főtt túrós rétes

Hozzávalói: 30 dkg liszt, só, 3 evőkanál étolaj, 1 tojás, hideg víz.

Rétestésztát készítünk, de keményebbet a szokásosnál

A töltelék hozzávalói: 1/2 kg száraz tehéntúró, só, kevés tejföl, 1 db tojás, olaj, zsemlemorzsza

A tésztát kinyújtjuk és megszórjuk a töltelékkel. Összehajtogatjuk és 10 cm-es darabokra vágjuk. Sós, forró vízben 1-2 percig forraljuk, majd egy kiolajozott tepsibe tesszük. Közben elhabarjuk a tejföllel a tojást és megkenjük vele a rétest. Forró sütőben 10 percig sütjük és tálalás előtt olajon pirított zsemlemorzsával meglocsoljuk.

Hajdina gánica (puliszka)

Hozzávalók: 8 dl sós víz, 3 kanál étolaj, só, 25 dkg hajdinaliszt, 15 dkg darált töpörtyű a tálaláshoz.

Forró, sós vízbe beletesszük a puliszkát, folyamatosan kevergetjük, és addig főzzük, míg össze nem áll.

Hajdinakása

Hozzávalói: 50 dkg hajdina, 2 fej vöröshagyma, só, bors, étolaj a sütéshez, petrezselyemzöld a díszítéshez

A hajdinakását megmossuk sós forró vízben, majd leszűrjük. A vékonyra vágott vöröshagymát forró étolajban pirosra megpirítjuk, és a kásához keverjük. Sózzuk, borsozzuk, tálaláskor petrezselyemmel díszítjük.

Korhelyleves kolbással

Hozzávalók: 75 dkg savanyú káposzta, 20 dkg burgonya, 15 dkg kolbász, 15 dl tejszín, 8 gr finomliszt, só, 2 babérlevél, kömény

Az apróra vágott savanyú káposztát feltesszük főni és beletesszük a fűszereket. A burgonyának több időre van szüksége, ezért külön főzzük. Ha mindkettő megfőtt összeöntjük őket és megkeverjük. Tejszínes - lisztes habarással sűrítjük a levest, és folyamatos kevergetéssel 10 percig főzzük. Ezután beletesszük a kolbászt, és még néhány percig főzzük.

Köleskása

Hozzávalói: 25 dkg köles, 2 gerezd fokhagyma, 1 db babérlevél, só, bors, étolaj a sütéshez.

A köleskását jól megmossuk, kevés olajon megpirítjuk és felöntjük 1/2 liter vízzel. Ezután fűszerezzük, és puhára pároljuk. Ha kell, pótoljuk a vizet.

Párolt káposzta

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 2 fej vöröshagyma megpirítva a tálaláshoz.

A savanyú káposztát kb. 1 órát pároljuk, és pirított vöröshagymát teszünk a tetejére.

Párolt káposzta pecsenyekolbással és puliszkával

Pecsenyekolbász

Hozzávalók 4 személyre: 2 kg darált sertéslapocka, 30 dkg szalonna, 3 gerezd fokhagyma, só, bors, 1 dl hideg víz.

Hurkatöltővel a sertésbelet megtöltjük. Az elkészített masszával olajozott tepsibe tesszük és 200 Celsius fokon előmelegített sütőben kb. 1/2 óráig sütjük. Párolt káposztával és hajdina gánicával (puliszka) tálaljuk.

Ponty Rozmeberki módra

Hozzávalók: 1 kg ponty, 70 g hagyma, 100 g vaj, 120 g sampinyon, 1,5 dl tejszín, 1 db citrom, fehérbor, kapor, finomliszt, kevés citromlé, ízlés szerint cukor és só.

A pontyra kevés citromlevet csöpögtetünk, lisztben megforgatjuk és megsózzuk. Repce és napraforgóolaj keverékéből készült repceolajat használunk, amelyhez egy kis vajat teszünk. A hagymát üvegesre pároljuk, ráhelyezzük a pontyszeleteket, és mindkét oldalát jól átsütjük. Aláöntjük a bort és pároljuk. Ha kész a ponty egy tálra helyezzük. Ezután elkészítjük a mártást a következőképp: A hagymához hozzáadjuk a gombát (ha friss, akkor pároljuk), kevés kaprot, tejszínt, citromlevet, kis cukrot. Így főzzük. Legvégül sózzuk. Ezt a mártást öntjük a ponty alá.

Réteges rétes (gibanica)

Hozzávalók egy közepes tepsihez: Az alaptésztához: 25 dkg margarin, 35 dkg darás liszt, 1 cs. sütőpor, 2 cs. vaníliás cukor, 2 tojás sárgája, kevés tejföl, só, 1 cs. réteslap, étolaj.

A töltelékhez:

Almás: 1 kg reszelt alma, cukorral, fahéjjal és kevés zsemlemorzsával összekeverve. Diós: 25 dkg darált dió, 15 dkg cukorral összekeverve

Mákos: 30 dkg darált mák, 20 dkg cukorral keverve

Túrós: 1,5 kg tehéntúró, 4 cs. vaníliás cukor, 20 dkg cukor, 6 db. tojás, 2 evőkanál búzadara, csipet só, 1 dl tejföl, 20 dkg tejbe áztatott mazsola. 2 dl tejföl és egy tojás keveréke a rétegek közé (locsoláshoz), 1/2 dl tejföl és egy tojás keveréke a tetejére.

Az alaptésztát elkészítjük és a tepsi aljára tesszük. Erre rákenjük a darált almás tölteléket, ráborítunk egy réteslapot, megkenjük olajjal, meglocsoljuk kevés tejföllel. Erre tesszük a diós masszát majd egy újabb réteslap amelyet megolajozunk, következik a mákos töltelék és az újabb réteslap, amelyet olajjal megkenünk és tejföllel meglocsolunk. Következik a túrós töltelék, amelyre tejbe áztatott mazsolát szórunk és lefedjük az utolsó réteslappal. Betesszük a 180 Celsius fokra előmelegített sütőbe és ha félig megsült (25 perc) megkenjük a tejföl és tojás keverékével. Összesen 50 perc alatt készre sütjük. Kockákra vágjuk és megporcukrozzuk.

Töltött borjúlapocka

Hozzávalók: 1 kg borjúlapocka. A töltelékhez: 2 tejbeáztatott zsömle, 1 db tojás, só, bors, szerecsendió, majoránna, olaj a sütéshez.

A tölteléket egy tálban jól összedolgozzuk és megtöltjük vele a húst. Ezután összevarrjuk a hús végét, s mikor kész, előmelegített sütőben 1 és 1/2 órát sütjük.

A húshoz főtt túrós rétest, köleskását és hajdinakását készítünk.

Töltött ponty tésztában

Hozzávalók 6 személyre: 1 db 2-3 kilós ponty, 25 dkg darált dió, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 kis doboz paradicsompüré, só, bors, olaj, tojás a kenetetéshez. A tésztához: 1 kg liszt, 2 dkg élesztő, víz, só.

Elkészítése: Először a kenyértésztát készítjük el. Egy kis tálban élesztőt morzsolunk, langyos víz és liszt keverékében felfuttatjuk. Egy nagy tálba lisztet öntünk, hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt, vizet és lágy tésztává gyúrjuk. Letakarjuk, és kelni hagyjuk. Míg a tészta kel, elkészítjük a hal töltelékét. Apróra vágott hagymát olajon megdinszteljük. Folyamatos kevergetés közben beletesszük a diót, paradicsompürét, pirospaprikát, sózzuk, borsozzuk, és végül megszórjuk összevágott petrezselyemmel. A pontyot kívül-belül sózzuk, borsozzuk, megtöltjük a töltelékkel, és túvel összetűzzük. Ezután a megkelt tésztát átgyúrjuk, belecsomagoljuk a halat, és tepsibe rakjuk. Sütés előtt megkenjük tojással és megszurkáljuk.