



RECEPTEK

ÍZŐRZŐK – KESZTÖLC RECEPTEK

Ó, azok a gyermekkori ízek! Még most, idősebb koromban is a számban érzem őket. Sokunknak, nekem is azok a kedvenc ételeim, amelyeket a szülői házban édesanyánk tett elénk. Le kell szögeznem, nem húsételekről van szó! A hagyományos szlovák ételek többsége ugyanis a szükség és szegénység korából származik. Ma a népi konyha iránti érdeklődés kelti ezeket ismét életre, de a háború utáni években ezek voltak mindennapjaink ételei. Fenséges, ízletes, utánozhatatlan ételek! Nem csoda hát, hogy gyermekkoromat idézték fel a Duna TV Ízörzők című műsora számára összegyűjtött kesztölci receptek. Hogyne emlékeznék a tepsis „krumplová baba” ételre! Anyánk is töpörtyűvel készítette, borssal és sok majorannával fűszerezte. Gyakori, leginkább pénteki böjtös étünk volt a másik burgonyás étel, a nagy galuska – velké halušky. Ezt anyám úgy készítette, hogy a héjában főtt, meghámozott és áttört burgonyát összedolgozta liszttel, tojással és sóval, majd gombócokat formázott, és sós vízben kifőzte. Ez volt ám az igazi bablevesbe való betét! De ettük kacsá - vagy libazsírban megpirítva vagy köretként is. Az ételek ételét számomra gyerekkoromtól kezdve, - mint nagyon sok kesztölci számára – a káposztás lepény, a kapusntník jelenti! Elkészítése kétszer kelesztett tésztával, káposztás töltelékkel (ld. a recept-jét) macerás ugyan, de az élmény megéri. Sokszor ma is készít-jük, de sajnos sohasem olyan, mint hajdanán az anyánké volt. És itt kell szólnom a szegényebb, igénytelenebb, de ugyanakkor fenséges ízű pájráról, a Kesztlőci paprikás kalácsról - Kestúcky paprikový koláč-ról. Ez ugyanúgy készül, mint a kapusntník, de a káposztás töltelék helyett a kizsírozott tepsibe simított és megkelesztett tésztát paprikás olvasztott zsírral kell megkenni és a sütőben aranybarnára sütni.

Bárkányi Valkán Zoltán

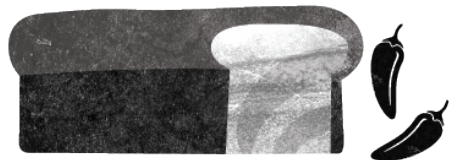
KESZTÖLCI PAPRIKÁS KALÁCS - PAPRIKOVÍ KOLÁCS

HOZZÁVALÓK

50 dkg rétesliszt,
1 tojás,
0,5 dkg cukor,
0,5 dl olaj,
2 dkg élesztő,
tej,
só,
5 dkg zsír,
pirospaprika

ELKÉSZÍTÉS

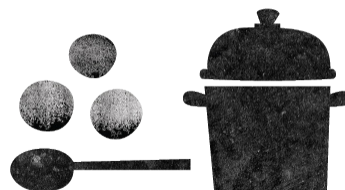
Az élesztőt kevés cukrozott langyos tejben megfuttatjuk. Amikor feljött, a lisztből a tojással, sóval a megkelt élesztővel és kevés langyos tejjel közepesen lágy, sósabb tésztát gyúrunk, jól kidagasztjuk, és amikor már sima, beledagasztjuk az olajat és jól kidolgozzuk. Lisztezett tálban, kendővel letakarva langyos helyen duplájára kelesztjük. Ha megkelt, kizsírozott tepsibe simítjuk, ismét megkelesztjük, a paprikás olvasztott zsírral megkenjük és a sütőben aranybarnára sütjük.



FÜSTÖLT HÚSLEVES - UJDENÁ POLEVKÁ

HOZZÁVALÓK

80 dkg füstölt csülök,
1 nagy petrezselyem,
4 sárgarépa,
1 zeller,
3 krumpli,
1 vöröshagyma,
1 evőkanál őrölt paprika,
só,
1 csokor zellerzöld,
1 csokor petrezselyemzöld



ZSEMLEGOMBÓC - VELKE HALUSKI

HOZZÁVALÓK

3 szikkadt zsemle,
50 dkg liszt,
1 tojás,
1 teáskanál só,
1 evőkanál sertészsír

KRUMPLISALÁTA

- KRUMPLOVÉ SALÁT

HOZZÁVALÓK

50 dkg vöröshagyma,
1 kg krumpli,
2 evőkanál ecet,
1 kávéskanál só,
2 kávéskanál őrölt paprika

ELKÉSZÍTÉS

A füstölt húst egy éjszakára beáztatjuk. Másnap alaposan átmoszuk, ha szükségesnek látjuk, lekaparjuk, és egy nagyobb fazékba tesszük. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje a csülköt, és elkezdjük főzni. Kb. két órán át hagyjuk puhulni, idő közben a habját többször is leszedjük.

A zöldségeket megtisztítjuk, majd a letisztult levesbe egészben beletesszük a zeller zölddel együtt. Ettől kezdve még kb. egy óráig lassú tűzön hagyjuk, hogy gyöngyözve minden elkészüljön benne. Megszórjuk őrölt paprikával, beletesszük a petrezselyem leveleket. Megkóstoljuk, hogy kell-e hozzá só. Ízlés szerint adhatunk még hozzá. Tálaláskor a zöldségeket kieszedjük egy tálba, a csülköt kicsontozzuk, és kisebb darabokban kínáljuk.

Levesbetétként zsemlegombócot készítünk. Először a zsemleket apró kockákra vágjuk, majd a zsíron aranybarnára pirítjuk, és hűlni hagyjuk. A lisztet átszitáljuk, ráütünk egy tojást. A sárgáját megszórjuk sóval. Ez azért fontos, mert ettől az apró trükkötől sárgább lesz az ételünk. Annyi vizet keverünk hozzá, hogy nokedli sűrűségű anyagot kapjunk. Ebbe borítjuk a ropogós zsemlekockákat, ezt öt percre állni hagyjuk, hogy kicsit beszívja a nedvességet. Lobogó forró, sós vízbe evőkanállal nagyobb galuskákat szaggatunk, amelyeket többször átfordítva készre főzünk.

Tálalásnál kisebb darabokra vágva a tányérok aljába bőven teszünk a zsemlegombócból, erre merítjük a füstölt húslevest. A csülök mellé köretnek krumplisalátát készítünk.

Ehhez elsőként a burgonyát héjában megfőzzük. Fontos, hogy ez öregebb krumpli legyen, mert abból lehet finom salátát készíteni. Amikor megpuhult, meghámozzuk, majd karikákra vágva hűlni hagyjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, először félbe, utána vékony szeletekre vágjuk. A zsírt egy serpenyőben megolvasztjuk, megszórjuk sóval, ráöntjük az ecetet, majd az őrölt paprikát is. Azonnal beleborítjuk a vöröshagymát, és addig pároljuk, amíg a hagyma roppanósra fő. Ekkor forgatjuk össze a kihűlt burgonyával, amit a füstölt csülökkel együtt tálalunk.

TEPSIS KRUMPLIBABA

- KRUMPLOVÁ BABA

HOZZÁVALÓK

2 kg krumpli,
15 dkg liszt,
só,
1 tojás,
15 dkg töpörtyű,
2 evőkanál zsemlemorzsza,
1 kávéskanál fehérbors,
2 gerezd fokhagyma,
1 vöröshagyma,
1 fakanál sertézsír,
1 evőkanál tejföl,
1 kávéskanál szóda-bikarbóna,
A tetejére hurka-vagy kolbászsír

ELKÉSZÍTÉS

A vöröshagymát apró darabokra vágjuk, és kevés zsíron üvegesre pirítjuk. A krumplit megtisztítjuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Rátesszük a lepirított vöröshagymát, adunk hozzá szóda-bikarbónát, őrölt borsot, lisztet, apró töpörtyűt és ízlés szerint sót. Evőkanálnyi tejföllel összekeverjük. Egy tepsit kizsírozunk, és megszórjuk zsemlemorzsával. Beleöntjük a masszát, elsimítjuk benne, majd kevés maradék hurka-vagy kolbászsírral meglocsoljuk a tetejét. Előmelegített sütőben 35-40 perc alatt megsütjük. Kicsit hűlni hagyjuk, és nagyobb kockákra vágva kínáljuk.

LÍVANKI

HOZZÁVALÓK

1 l tej,
2 evőkanál cukor,
2,5 dkg élesztő,
50 dkg liszt,
csipetnyi só,
25 dkg mák,
15 dkg cukor,
1 evőkanál méz,
a sütéshez 4 evőkanál étolaj.

ELKÉSZÍTÉS

Hat deci tejbe beletesszünk két evőkanál cukrot, meglangyosítjuk, és belemorzsoljuk az élesztőt. Amikor megkelt, beleöntjük egy tálba és folytonos keverés közben rászitáljuk a lisztet. Ezt a masszát hólyagosra felverjük. Galuska állagú tésztát készítünk, amit konyharuhával letakarva, langyos helyen 20-25 percig kelesztünk. A mákot ledaráljuk, és a cukorral összekeverjük. Egy serpenyőben kevés olajat hevítünk, erre szaggatjuk vízbe mártott kanállal a tésztát. Az így nyert lívanki mindkét oldalát szép színesre sütjük. A megmaradt tejet egy evőkanál mézzel összemelegítjük, és ezzel leforrázzuk, majd lefedve alaposan összerázzuk a tésztát. Kiszedjük, és minden lívankit cukros mákban megforgatunk.



KESZTÖLCI LAKODALMAS PAPRIKÁS SZTRAPACSKÁVAL - VESZELOVÍ PAPRIKÁS

HOZZÁVALÓK 10 FŐRE

egy kb. három hónapos csirke (3 kg),
6 db vöröshagyma,
2 evőkanál sertésszír,
fél liter tejföl,
2 evőkanál rétesliszt,
1 evőkanál őrölt paprika,
1 evőkanál só.
A sztrapacskához:
20 dkg kolozsvári szalonna,
3 db krumpli,
50 dkg liszt,
só,
1 evőkanál zsír,
40 dkg túró,
3 evőkanál tejföl.

ELKÉSZÍTÉS

A csirkét megtisztítjuk, feldaraboljuk, alaposan, több vízben átmoszuk. A hagymát kockákra vágva a zsíron lepirítjuk. A tűzről félrehúzva elkeverjük benne az őrölt paprikát, majd hozzáadjuk a húsdarabokat. Visszatesszük, és kevés sóval elkeverve fél óráig pároljuk. Amikor a hús kifehéredik, és levét enged, felöntjük fél liter vízzel, majd ízlés szerint sózzuk, és kb. egy órán át főzzük. A habaráshoz a tejfölbe bő evőkanálnyi réteslisztet szórunk, majd az egészet a paprikásból kivett forró lével apránként felhígítjuk. A lábasban a húst is megszórjuk egy evőkanálnyi liszttel, összeforraljuk, majd a habarással együtt készre főzzük.

A sztrapacskához a szalonnát felkockázzuk, kevés zsíron megpirítjuk. A krumplit apróra reszeljük, beleszitáljuk a lisztet, adunk hozzá kevés sót, és annyi hideg vizet, hogy nokedli tészta sűrűségű anyagot kapjunk. Ezt forró, sós vízbe beleszaggatjuk, gyorsan átfőzzük, majd leszűrjük, és hideg vízzel átöblítjük. Túróval, pirított szalonnával, tejföllel tálaljuk a paprikás mellé. Kesztyőlcön a savanyú káposztás, és a töpörtyűs sztrapacska is nagyon kedvelt.

LEVENDULÁS POGÁCSA

HOZZÁVALÓK

50 dkg liszt,
25 dkg vaj (margarin),
2 dl tejföl,
1 dl tej,
5 dkg élesztő,
2 tojás sárgája,
1 egész tojás,
1 teáskanál cukor,
1 csapott evőkanál só,
2 teáskanál morzsolt levendulavirág,
csipetnyi őrölt feketebors és kömény.

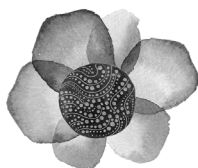
ELKÉSZÍTÉS

A tejet meglangyosítjuk a cukorral, hozzáadjuk az élesztőt. Elkeverjük benne, hogy gyorsabban keljen.

A lisztet a vajjal összemorzsoljuk, hogy ne legyen csomós. Beleborítjuk a felfutott élesztőt, a tojások sárgáját, a tejfölt, és az összekevert fűszereket: sót, levendulavirágot, borsot, köményt. Lágy tésztát gyúrunk belőle. Amikor alaposan kidolgoztuk, konyharuhával letakarva fél órán át kelesztjük.

Ezután lisztezett deszkán kisodorjuk, négy oldalról felhajtjuk, és húsz percig kelesztjük. Ezt a műveletet megismételjük, mindig ugyanúgy hajtogatjuk, akkor lesz szép leveles. Újabb pihentetés után kisodorjuk, berácsoljuk a tetejét, és kis pogácsákat szaggatunk belőle.

Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, ott még pár percig pihentetjük, majd felvert tojással átkenjük a tetejét, és előmelegített sütőben húsz perc alatt aranyló barnára sütjük.



KARÁCSONYI OSTYA - VÁNOCSSNE OPLADKÍ

HOZZÁVALÓK

1 liter víz,
50 dkg liszt.

A mézes változathoz:

1 liter víz,
50 dkg liszt,
2 evőkanál olvasztott kacsaszír,
25 dkg méz.

ELKÉSZÍTÉS

A vizet tálba öntjük, rásztatjuk a lisztet. Az egészet csomómentesre keverjük. Akkor jó, ha tejszín sűrűségű állaga van. A gázon felmelegítjük a sütővasat, átkenjük kevés zsírral, beleteszünk egy kis merőkanálnyi masszát, összenyomjuk, és mindkét oldalán fél percig sütjük. A szélén kicsordult tésztát késsel lehúzzuk. Egy perc után óvatosan, kés segítségével kivesszük a formából, és amikor már az egészet kisütöttük, akkor ollóval a széleit kiigazítjuk. Ezt a natúr ostyát mézzel locsolva, vagy dióval, aszalékokkal lehet fogyasztani.

Az édes változatnál a liszttel elkevert vízbe kacsaszírt és mézet csurgatunk. Az előzőhöz hasonlóan sütjük, amikor elkészült, a vasat szétnyitjuk, és azonnal feltekerjük egy fa rúdra. Rögtön lehúzzuk, megtartja a henger alakú formáját. Kesztyűvel ezt az ostyát karácsonykor, vacsora előtt fogyasztja a család.





www.kesztolc.hu