

Délvidéki receptek



A Délvidék elnevezés eredetileg a történelmi Magyar Királyság, különböző déli területeit jelölte, ma pedig nem pontosan körülhatárolt földrajzi névként, illetve politikai kifejezésként él.

A középkorban egyrészt Magyarország déli vármegyéit (Verőce, Pozsega, Szerém, Bács, Torontál, Temes, Keve), másrészt a Dunán, illetve Száván túli bánságokat (Ozorai, Sói, Macsói, Szörényi) értették alatta. Szent István korában még, mint Alvidék volt ismert.

A török hódoltság kora után kezdték újra használni a kifejezést, ám a 18. századtól 1920-ig csak Bácska és a Bánság területét, az akkori Magyarország déli részét jelölték vele. A trianoni békeszerződés életbe lépésével, 1920-tól a Magyarországtól Jugoszláviához csatolt területeket nevezték Délvidéknek.[1] Ez a következőket foglalta magában: a Vajdaság, a Drávaszög (Baranya-háromszög).

Így a II. világháború alatt Jugoszláviától Magyarországhoz visszacsatolt országrészt (Dél-Bácska, Drávaszög, Muraköz és Muravidék) „az anyaországhoz visszatért délvidéki területnek” nevezték. Ugyanakkor a Bánság Romániához került nagyobb részét ettől kezdve már nem értették a Délvidék fogalmába.

A mai magyar szóhasználatban a Délvidék fogalmát elsősorban a következő vonatkozásban használják:

** Nem pontosan körülhatárolt földrajzi területként Szerbia északi, Kárpát-medencei részére (Vajdaság, belgrádi régió, Macsói-sík) gyakran Kelet-Horvátországot (Drávaszög, Nyugat-Szerémség) is beleértve, a köznapiban ugyanakkor néha csak szűkebb értelemben, „Vajdaság” jelentésben.*

** Politikai kifejezésként a „délvidéki magyarok” vagy a vajdasági magyarokat jelenti, vagy tágabb értelemben a vajdasági magyarok és horvátországi magyarok. (Wikipédia)*

Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzék.....	2
Előétel.....	9
Balkáni húskoch	9
Hagymás rakott bab.....	9
Omlett fokhagymaszárral.....	9
Panírozott éticsigák	9
Sajtos padlizsán (Patliđani sa sirom)	9
Szerb partyfalatka	9
Levesek.....	11
Al-dunai halászlé.....	11
Almaleves	11
Almaleves horvát módra.....	11
Bácskai csirkeleves lencsével	11
Bácskai gombócleves 01.	11
Bácskai gombócleves 02.	11
Bácskai halászlé	12
Bárányleves 01.	12
Bárányleves 02.	12
Bégleves.....	12
Burgonyagombóc-leves.....	13
Csirke-gumbó.....	13
Csirkeleves lencsével	13
Csirkeleves ünnepi módra.....	13
Csorba csirke	14
Dalmát citromleves	14
Dalmát eperleves	14
Gesztenyeleves szerb módra.....	14
Gombócleves 01.	14
Gombócleves 02.	14
Halászlé	15
Halleves horvát módra	15
Hideg hagyma-kréMLEVES (makedón-albán)	15
Húsleves.....	15
Húsleves újvidéki módra	15
Iztriai borleves.....	15
Kagylóleves	16
Halalaplé elkészítése	16
Kajmakos csirkeleves.....	16
Kelleves	16
Kiszela csorba.....	16
Kiszelica	16
Korhelyleves kolbásszal.....	17
Krumplis gombaleves (Corba od pecurki sa krompirom)	17
Lencseleves csirkével.....	17
Leves füstölt húsból.....	17
Marhagulyás.....	18
Orjaleves	18
Pacalleves (dalmát-macedón recept)	18
Pulykaleves	18
Rizsleves zárai módra	18
Savanyú leves	18
Szerb babgulyás	19

Szerb bableves 01. (Corba od pasulja)	19
Szerb bableves 02. (Corba od pasulja)	19
Szerb bableves 03. (Corba od pasulja)	19
Szerb bableves 04.....	19
Szerb gulyás	20
Szerb leves	20
Szlovén sörleves.....	20
Tarator - Hideg uborkaleves 01.	20
Tarator - Hideg uborkaleves 02. (kapros)	21
Tarator - Hideg uborkaleves 03. (diós)	21
Tejfölös kolbászeves (na vrnjicku kobasice)	21
Tejfölös krumpis gombaleves	21
Tojásleves	21
Tyúkhúsleves horvát módon 01.	21
Tyúkhúsleves horvát módon 02.	21
Ünnepi csirkeleves	21
Vajdasági húsgombóclevés	22
Vajdasági káposztaleves	22
Velős káposztaleves	22
Zöldséges füstöltbús leves	22
Húsételek	23
<i>Baromfiételek.....</i>	23
Balkáni csirke	23
Balkáni kacsa	23
Bosnyák csirke	23
Bosnyák tál, sült libaszárny.....	23
Csirkemáj lecsósan.....	23
Dalmát csirkemáj-saláta.....	24
Fokhagymás csirkecomb	24
Isztriai baromfinyárs	24
Kacsasült Macedón módon	24
Pazini rablöhús.....	24
Podvarak (csirke savanyú káposztával)	25
Rizses pulyka	25
Sült liba	25
Sült liba citromosan	25
Szarajevói börek.....	26
Szerb kacsa 01.	26
Szerb kacsa 02.	26
Szerb podvarak.....	26
<i>Birká, bárány.....</i>	27
Balkáni csupor	27
Báránycomb rácosan.....	27
Báránygerinc	27
Bárányvese szalonnával.....	27
Bosnyák csupor	27
Boszniai csevap.....	28
Mućkalica sárhegységi módon.....	28
Szerb párolt bárány	28
<i>Halételek.....</i>	29
Brodet, dalmát módra.....	29
Csuka mundérban	29
Dalmát főtt hal.....	29
Dalmát hal.....	29
Dalmát ponty	29

Dalmát sült hal	29
Fokhagymás ponty.....	29
Gyuvecs harcsával	30
Halpaprikás.....	30
Pisztráng kajmakon sütve	30
Párolt hal dalmát módon.....	30
Ponty pezsgőben - vajdasági.....	31
Ponty roston.....	31
Ponty Rozmeberki módra	31
Pontyszeletek (Bácska-bánáti recept)	31
Szerb halszeletek.....	31
Töltött ponty tésztában.....	32
Vajdasági busa	32
Vajdasági pezsgős ponty	32
Marha ételek.....	33
Bácskai szárma.....	33
Balkáni bifsztek	33
Bosnyák rakottas.....	33
Boszniai fazék	33
Csevapcsicsi.....	34
Csevabcsicsi, illetve Pleszkavica	34
Csevapcici (szerb-horvát)	34
Dalmát fazék	34
Dalmát máj.....	34
Dalmát sült máj 01.	35
Dalmát sült máj 02.	35
Gyevrek.....	35
Gyuvecs bárányból	35
Karagyorgye-szelet.....	35
Lecsós rostélyos.....	35
Leskovaci kebab (csevapcsicsa)	36
Rakott húsos makaróni.....	36
Rakott makaróni	36
Szerb rostélyos 01.	36
Szerb rostélyos 02.	37
Töltött borjúlapocka.....	37
Sertésételek.....	38
Arambasa	38
Bácskai vőlegényfogó	38
Ćulbastija 01. (Rostélyos hús)	38
Ćulbastija 02.	38
Gombás rizs sertéslapockával	38
Gyuvecs 01.	39
Gyuvecs 02.	39
Gyuvecs 03.	39
Gyuvecs 04.	39
Gyuvecs 05.	39
Húsos galuska	40
Húsos tallér	40
Iztriai sertéskaraj.....	40
Kanizsai rakott hús	40
Karajos töltött káposzta	40
Lecsós borda	41
Legényfogó	41
Malacpecsenye	41
Muszaka 01.	42

Muszaka 02. (rakott burgonya sonkával)	42
Nyári tepsis pecsenye	42
Piláf sertésmájjal.....	42
Pleskavica	43
Pletenica - fonatos rostonsült.....	43
Podvarak.....	43
Rablóhús nyárson	43
Raznjici sertés.....	43
Rizses hús 01.	43
Rizses hús 02.	44
Rizses hús 03.	44
Rizses hús 04.	44
Rizses hús paprikasalátával.....	44
Rizses lerakott reszelt sajttal, cserkész módra	45
Sertésmáj garai módra	45
Sertéstokány	45
Sertésvelő hálóban	46
Szerb hús 01.	46
Szerb hús 02.	46
Szerb húsgombócok	46
Szerb húslepény	47
Szerb oldalas	47
Szerb rizseshús 01.....	47
Szerb rizseshús 02.....	47
Szerb rizseshús 03.....	48
Szerb rizseshús 04.....	48
Szerb rizseshús Römertopfban	48
Szerb sertésszelet.....	48
Tésztában sült sonka.....	48
Tokány	48
Töltött káposzta (szárma)	49
Töltött tekercs	49
Töltött vesalica	49
Vagdalt hús	49
Vajdasági tokány	50
Vadak	50
Fácán rizzsel.....	50
Fogolypecsenye	50
Vadászkebab	50
Vegyes húskételek	52
Dalmát kagyló.....	52
Dalmát szelet.....	52
Fekete rizottó 01.....	52
Fekete rizottó 02.....	52
Fúrókagyló zöldségalapon.....	52
Grillezett scampi	53
Mititei, azaz húskolbászkák rostélyon.....	53
Pljeskavica 01.	53
Pljeskavica 02.	53
Pljeskavica 03.	53
Raznjici.....	53
Scsevapcsicsa 01.....	54
Scsevapcsicsa 02.....	54
Scsevapcsicsa 03.....	54
Szerb töltike.....	54
Disznóöléses receptek	55

Bácskai burgonyás szalámi	55
Balkáni sült kolbász	55
Burgonyás szalámi	55
Füstölt hurka 01	55
Füstölt hurka 02.....	55
Hurka.....	56
Isztriai nyers sonka (Prsut)	56
Jankováci sonka.....	56
Kocsonya (hladnetina)	56
Májas hurka	56
Pecsenyekolbász	56
Szerb kolbász	57
Szlovéniai szárított sonka	57
Zöldséges ételek	58
Ajvár 01	58
Ajvar 02.....	58
Ajvar szerb módra	58
Babbal töltött paprika	58
Bácskai rizses gomba	58
Dalmát paprika 01	59
Dalmát paprika 02.....	59
Dalmát paprikaköret.....	59
Délvidéki káposzta töltött káposzta	59
Dödöli (dödölle).....	59
Fokhagymás rizs	59
Főtt búza	60
Gombás rizs	60
Grillezett kukorica (Pečeni kukuruz)	60
Hajdinakása.....	60
Kajmakkal töltött paprika	60
Karfiol, túrós öntettel	60
Kelkáposzta szalonnával	61
Köleskása	61
Krumpli túrósan.....	61
Kukoricagánica	61
Macedón hagyma.....	61
Paprika, babbal töltve.....	61
Paradicsomos hagyma	62
Parajtekercs	62
Párolt káposzta	62
Rizses gomba 01.	62
Rizses gomba 02.	62
Rizses gomba 03.	62
Sajtos padlizsán (Patliđani sa sirom)	63
Sült bab	63
Szabadkai rakott káposzta.....	63
Szárma édes káposztával.....	63
Szerb padlizsán 01.	64
Szerb padlizsán 02.	64
Szerb paradicsom.....	64
Szerb rakott burgonya	64
Tejfölös tök	65
Töltött káposzta (szárma)	65
Töltött paprika	65
Túrós krumpli	65

Túrótekercs.....	65
Vajdasági káposzta.....	66
Vajdasági paradicsomos hagyma.....	66
Mártások	67
Ajvar (szerb paprikamártás).....	67
Ajvar, szerb paprika-padlizsánmártás	67
Gombamártás	67
Szerb mártás	67
Tormamártás	67
Tormamártás babbal.....	67
Saláták.....	69
Ajvár-saláta	69
Babsaláta.....	69
Balkáni babsaláta	69
Balkáni rizssaláta	69
Dalmát paprikaköret (meleg)	69
Délszláv saláta.....	70
Horvát cukkini saláta.....	70
Horvát paprikasaláta	70
Horvát zöldbabsaláta	70
Rác-saláta	70
Sopszka saláta.....	70
Sült paprikasaláta 01.....	70
Sült paprikasaláta 02.....	71
Szerb fejes saláta	71
Szerb saláta	71
Szerb salátaöntet.....	71
Szerb újhagyma saláta 01.....	71
Szerb újhagyma saláta 02.....	71
Töksaláta.....	71
Sütemények, édességek.....	72
Bácskai mákos gombóc.....	72
Bajadéra	72
Belgrádi habos sütemény almával vagy körtével	72
Bosnyák burek	72
Búzadarakoch hidegen.....	73
Csacskanica – káposztás hajtóka.....	73
Diós-mazsolás kalács (Potica)	73
Diós pite.....	74
Elnöki tekercs	74
Főtt túrós rétes	74
Fritule.....	74
Fuzi (Isztria)	75
Fügés tekercs.....	75
Gibanica.....	75
Gibanica 4 különféle töltelékkel	75
Krémes.....	76
Leskovaci birsalmás pite.....	76
Mazsolás töltelék.....	76
Palacsinta	76
Potica	76
Réteges rétes (gibanica).....	77
Szabadkai Kossuth-pite.....	77

Szerb palacsinta	77
Szerb rakott rétes	78
Szlovén piskótatekerics	78
Tökös rétes	78
Vászka tortája	78
Zágrábi krémes	79
Dejves receptek	80
Dalmát tükörtojás	80
Dinnyegolyók.....	80
Montenegrói makaróni.....	80
Montenegrói rakott húsos makaróni	80
Omlett fokhagymacsírával (Isztria)	80
Panírozott éti csigák (Isztria)	80
Rozsata.....	81
Snidling-mártás, dalmát módra	81
Spárga reszelt sajttal	81
Szerb partyfalatka	81
Túrós-kajmakos görhe	81
Urnebes	81
Ustipak	81
Zöldhagymás körözött (Morzsóka).....	82

Előétel

Balkáni húskoch

Hozzávalók: 600 g üsző- vagy bárányhús, 3 fej vöröshagyma, 40 g étolaj, só, 1 kiskanál pirospaprika, 1/2 csomó petrezselyem zöldje, 150 g rizs, 3 tojás, 3/4-1 l tej, étolaj a sütőlap kenéséhez, 4 dl tarhó.

A húst megmossuk, megszáritjuk, eldaraboljuk és megdaráljuk. A hagymát megtisztítjuk és apróra vágjuk. A petrezselyem zöldjét ugyancsak. A rizst átválogatjuk, megmossuk, kissé megfőzzük és lecsurgatjuk. Forró olajon megfonnyasztjuk a vöröshagymát, majd beletesszük a húst és együtt pároljuk kb. 20 percen át. Megsózzuk, megborsozzuk. Hozzáadjuk a lecsurgatott rizst, a pirospaprikát, és az egészet összekeverjük. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, óvatosan belekeverjük a rizses húsba és hozzáadjuk a petrezselyem zöldjét. A tojássárgáját tejjel jól elhabarjuk. Tűzálló edény vagy tepszi alját megkenjük olajjal, ráöntjük az előkészített masszát, elsimítjuk, s leöntjük a tejjel elhabart tojássárgájával. 175-200°C-ra melegített sütőben mintegy 40-50 percig, vagyis addig sütjük, amíg szépen meg nem pirul. A koch mellé tarhót kínáljunk. Meleg előételnek is megteszi, főételként főtt vagy párolt főzelékfélével, fejes vagy vegyes salátával, uborkával stb. tálaljuk.

Hagymás rakott bab

Hozzávalók: 450 g nagy szemű fehér bab (tetovói), 3 dl olaj, 1-1,5 kg vöröshagyma, só, bors, pirospaprika, 1 babérlevél, cseresznyepaprika ízlés szerint.

Az átválogatott babot megmossuk, és hideg vízben feltesszük főni. Puhára főzzük (ne főzzük szét!). A vékonyan féltőre vágott hagymát forró olajon puhára pároljuk, enyhén megpirítjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a babérlevelet és ízlés szerint a cseresznyepaprikát. Egy mély, zománcos vagy tűzálló edényt kikenünk olajjal. Felváltva rétegezzük bele a babot és a párolt hagymát. Az utolsó sor bab legyen. A tetejére öntjük az olajat, amelyben a hagymát pároltuk és egy keveset a bab főzőlevéből. 175 °C-ra melegített sütőbe tesszük, s addig sütjük, amíg a víz el nem párolog. Sütés közben a babot ne keverjük! Macedóniában ezt az ételt tavcsénak nevezik, arról az edényről kapta a nevét, amelyben készíteni szokás. Hidegen is, melegen is tálalhatjuk. Nemcsak előételként, hanem köretként is tojásételek, belsejégek és túró mellé.

Omlett fokhagymaszárral

Hozzávalók: 8 tojás, 1/4 kiló zenge fokhagymaszár, fél dl olaj, só, bors.

A csírákat megmosom, apróra vágom és olajban megpárolok. A tojásokat felütöm, sózom, borsozom, a fokhagymaszárra öntöm és szilárdulásig sütöm.

Panírozott éticsigák

Hozzávalók: csiga, olaj, liszt, só.

A tisztított, főtt és leszárított csigákat sózom, lisztbe forgatom és forró olajban ropogósra sütöm.

Sajtos padlizsán (Patliđani sa sirom)

Hozzávalók: 4 padlizsán, 15 dkg reszelt parmezán, só, fehérbors, olaj.

A padlizsánokat felszeletem, sózom, borsozom és negyed óráig állni hagyom. Lecsepegetem, konyhai törlővel leitatom és mindkét oldaláról grillezem. Mikor elkészült megszórom parmezánnal és meglocsolom olajjal.

Szerb partyfalatka

Hozzávalók: pirítós, csevap, ajvar, vaj, hagyma.

Az alapot megkenem ajvarral elkevert puha vajjal, majd mindegyikre tűzök egy kicsi csevapot (nagyobb sikerült csevapokból rézsútosan vágott darabokat tűzök). A csevap mellé teszek pár kocka hagymát is.

Levesek

Al-dunai halászlé

Hozzávalók: 3 kg hal, 1 hagyma, 2 zöldpaprika, 20 dkg leveszöldség, 2 paradicsom, 3 dl tejföl, 3 tojássárgája, paprika, só, bors, babérlevél, csipetke

Elkészítése: A halakat megtisztítom, fejüket, farkukat, uszonyaikat levágom, a húst lefejtem és félreteszem. A hagymát apróra vágom, majd felteszem főni a csontokkal, fejekkel, farkakkal, sóval 2 liter vízben. Leszűröm, beleteszem a halszeleteket és a paprikát. Mintegy 25 percnyi forrást követően behabbarom a tejfölbe kevert tojássárgájával. Ecettel ízesítem és csipetkével tálalom.

Almaleves

Hat borízú (savanykás) almát hámozzunk meg, a csutkát kiszedjük belőlük, és kis darabokra vágjuk. Fél liter vízben egy darabka fahéjjal s egy fél citrom levével főzzük puhára. Törjük át szitán. Egy ek lisztből, kevés vajjal készítsünk világos rántást. Öntsük fel fél liter fehérborral és egy kevés vízzel, s annyi cukorral ízesítsük (a bortól függ), hogy kellemes savanya legyen. Ezután keverjük bele az almapürét, és egyet forraljunk rajta. Pirított zsemlekockákkal tálaljuk.

Almaleves horvát módra

Hozzávalók: 6 alma, fahéj, fél citrom, liszt, vaj, fél l fehérbor.

A borízú almákat hámozzunk meg, távolítsuk el a magházukat, vágjuk fel kis darabokra, majd fél liter vízben fahéjjal s a citrom levével főzzük puhára. Törjük át szitán az almát. Egy evőkanál lisztből kevés vajjal készítsünk rántást. Öntsük fel a fehérborral és egy kevés vízzel, ízesítsük tetszés szerint cukorral. Ezután keverjük hozzá a passzírozott almát, és hagyjuk meg egyet forni. Pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Bácskai csirkeleves lencsével

Hozzávalók: 1 méretes csirke, 60 dkg borjúcsont, 10-10 dkg lencse, gyökér, sárgarépa, vöröshagyma, egy zeller, 20 dkg gomba, 5 dkg rizs, 3 dl tejföl, 2 tojássárgája, zsír, babér, só, bors

A zöldségeket feldaraboljuk, a hagymát egészben hagyjuk és a csonttal, valamint a babérral 3 liter levest főzünk belőlük. Két órán át, pároljuk, ekkor beletesszük a csirkét és megfőzzük. Ha a hús puha, kiemeljük a lábasból és feldaraboljuk. A levest leszűrjük, felében megfőzzük a lencsét. Másik felében a rizst, s mikor puha áttörjék, és a levet a lencséhez adjuk. A gombát apróra vágjuk, és kevés zsíron megpároljuk, sózzuk, borsozzuk. A tojássárgákat a tejjel kikeverjük egy tálalóedényben, beletesszük a pipit, a gombát és ráöntjük a levest.

Bácskai gombóclevés 01.

Hozzávalók: fél kiló nyers, füstölt dagadó, 1,5 kg krumpli, 2 tojás, liszt, só, bors, 2 babérlevél, ecet, 2 dl tejföl

A húst 3 liter hideg vízben feltesszük főni. Ha már félig puha, kivesszük a léből, feldaraboljuk és ledaráljuk. A krumplit lereszeljük, belekeverjük a tojásokat, a húst és annyi lisztet hogy könnyen formázható tésztát kapjunk. A hús főzőlevét felforraljuk, kicsit sózzuk, és a tésztából evőkanálnyi gombócokat szaggatunk bele. Negyed órát főzzük, majd kiszedjük őket egy levesestálba. A léhez borsot és babért adunk és forraljuk. Lisztből a tejjel habarást készítünk, és kevergetés közben a leveshez adjuk. Ízlés szerint ecettel savanykásra ízesítjük, és a tálban csücsülő gombócokra öntjük.

Bácskai gombóclevés 02.

Hozzávalók: 25 dkg füstölt tarja szelet, 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 1 evőkanál Vegeta, ízlés sz. bors (szemes), 2 db babérlevél, 2 dl tejföl, ízlés sz. tárkonyos ételecet

A húst megmossuk, ledaráljuk. A burgonyát megtisztítjuk, lereszeljük, a húst hozzáadjuk, majd annyi liszttel gyúrjuk össze, hogy könnyen dolgozhassunk vele. Kb. 1,5 liter vizet az ételízesítővel felforralunk.

A krumplics-húsos masszából nedves kézzel diónyi gombócokat formálunk, az ételízesítés vízben kb. 10-15 percig főzzük. Ha kész szűrőlapáttal kiszedjük.

A főzőlevet a borssal meg a babérlevéllel fűszerezve 2-3 percig forraljuk.

A tejfölt 1 púpozott evőkanál liszttel simára keverjük, egy kevés levest a forró léből belemerünk, simára keverjük, majd a leves-alaphoz öntjük. 2-3 percig forraljuk, ez alatt kissé besűrűsödik. Végül egy másik lábosba átszűrjük, a gombócokat belerakjuk, átforrósítjuk, pár csepp tárkonyos ecettel kellemesen pikánsra ízesítjük, s ha kell, sózzuk.

Bácskai halászlé

Hozzávalók: 2-2 szelet harcsa, ponty, kecsge, csuka, 30-40 dkg apróhal, 3 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 dl bor, paprika, só, 1 cseresznyepaprika,

Elkészítése: A megtisztított apróhalat felteszem kb. 1 órára hideg vízbe főni. Ez alatt egy nagyobb edényben felteszem az apróra vágott hagymát, és a halszeleteket. Az apróhalat átföröm, és a levéllel együtt beleteszem a halszeletes edénybe. Forráskor hozzáadom a felkarikázott paprikát, paradicsomot, a bort és megsózom. Mikor majdnem kész, akkor teszem bele a törött paprikát. Kifőtt metéltésztával tálalom.

Bárányleves 01.

Hozzávalók: 1-1 db báránfej, - nyak, tüdő, máj, 10 dkg füstölt szalonna, 10-10 dkg karalábé, sárgarépa és gyökér, 5 dkg zsír, 3 dkg liszt, 1 csokor petrezselyem, paprika, szegfűbors, bors, só, ecet vagy citromlé

A húсок összsúlya olyan 2 kg körüli legyen. A fejet, a tüdőt és a nyakat hideg vízbe feltesszük főni és mikor jól kiforraltuk, kicseréljük rajta a vizet. Felöntjük 3 liter hideg vízzel, beledjük a kockára vágott zöldségeket, sózzuk, borsozzuk, és az apróra vágott szalonnát is hozzátesszük. Addig főzzük, mígnem a hús kezd leválni a csontokról, ekkor tegyük belé a májat is és főzzük puhára. Szűrjük le, a csontokról lefejtett húst, a májat és a tüdőt is kockázzuk fel. A zsírral, liszttel rántást készítünk, paprikázzuk, a mozsárban tört szegfűborsot is beledjük, egyet kavarnak rajta, és kevés hideg vízzel felöntjük. Simára keverjük, és a levest besűrítjük vele. A húсокat és a zöldségeket visszatesszük a levesbe, sóval, borssal és citromlével utánízesítjük.

Bárányleves 02.

Hozzávalók: 80 dkg báránbelsőség (tüdő, máj, báránbélfordor, zsigerek), 20 dkg vöröshagyma, 2-3 zöldpaprika, 2 paradicsom, 20 dkg reszelt sárgarépa, só, bors, Vegeta, 2-3 babérlevél, pirospaprika.

Apróra vágjuk a hagymát, paradicsomot, paprikát és kevés zsiradékon, lassú tűzön pirítjuk a reszelt sárgarépával együtt. Ha megpuhul és levet ereszt, hozzáadjuk az összevágott belsősegeket, megsózuk, vegetázzuk és még tíz percig együtt pároljuk. Felöntjük 1,5 l vízzel, majd babérlevél és szemes bors hozzáadásával tovább főzzük. Egy dl olajon megpirítunk egy fakanál lisztet meg egy kanál pirospaprikát és állandóan kevergetve, hogy ne legyen csomós a rántás, lassan a leveshez öntjük, és még 10 percig főzzük.

Bégleves

Hozzávalók: 400-500 g tyúkhús, 1-1,5 l víz, 100 g sárgarépa, 50 g petrezselyemgyökér, 50 g zeller, só, bors, 50 g rizs, 50 g hibiszkuszlevél (törökrózsalevél), 2 tojássárgája, 1,5 dl tejfölt, 2 evőkanál apróra vágott petrezselyem zöldje.

A húst hideg vízben feltesszük főni. A zöldségfélét megtisztítjuk, megmossuk, és amikor a leves felforrt, hozzáadjuk. Megsózzuk és lassú tűzön puhára főzzük. Amikor a leves megfőtt, leszűrjük. A húst kicsontozzuk és a leveszöldséggel együtt apró kockákra vágjuk, majd visszatesszük a leszűrt levesbe, hozzáadjuk a külön megfőzött rizst és hibiszkuszlevelet. Az egészet rövid ideig lassú tűzön főzzük, majd szükség szerint megsózuk, megborsozzuk. A

tojássárgáját keverjük el a tejjel, és állandó kevergetés közben, tálalás előtt adjuk a leveshez.

Burgonyagombóc-leves

Hozzávalók a gombóchoz: 30 dkg burgonya, só, 15 dkg liszt, 3 tojás, 5 dkg zsír, őrölt bors, reszelt szerecsendió.

A leveshez: 5 dkg füstölt szalonna, 1 nagy vöröshagyma, 1 evőkanál piros paprika, 20 dkg sárgarépa, 1 csomó levestörség, 20 dkg füstölt kolbász, 1 csokor petrezselyem, 1 kiskanál Vegeta, őrölt bors és reszelt szerecsendió, 3 gerezd fokhagyma

Előkészítése: a burgonyát meghámozom, és nagyon kevés sós vízben puhára főzöm. A főtt burgonyát áttöröm, majd liszttel, tojással, zsírral, sóval, borssal, reszelt szerecsendióval jól összekeverem, és megvizezett tenyérrel gombócokat gömbölyíték belőle. Közben a kockára vágott füstölt szalonna zsírját kisütöm, a pörccöt benne hagyom, majd a megtisztított, finomra vágott vöröshagymát aranyárgára pirítom rajta. A piros paprikával meghintem, és 1 deci vízzel felengedem. Jól összeforralom. Elkészítése: a megtisztított zöldségeket kockákra vágom, és a paprikás lében puhára párolom. Külön 1 liter vízben felforralom a karikákra vágott kolbászt, majd beleöntöm a párolt zöldséget. Vegetával, borssal, szerecsendió-reszeléssel meg a zúzott fokhagymával ízesítem, és a gombócokat belefőzöm. Tálaláskor finomra vágott petrezselyemmel meghintem.

Csirke-gumbó

Hozzávalók: 1 - 1.5 kg csirke, felvágva, 2 liter víz, 1 evőkanál apróra vágott petrezselyem, 2 evőkanál apróra vágott zeller, 2 evőkanál olaj vagy zsír, só és bors, ízlés szerint, 2 evőkanál apróra vágott fokhagyma, 1 teáskanál majoránna, 1 szelet citrom vagy 1 evőkanál ecet, 2 evőkanál liszt

A csirkét 6 dl vízben tegyük fel főni sóval, borssal, a petrezselyemmel, zellerrel, hagymával és majoránnával együtt. Főzzük 3/4 óráig vagy amíg a hús meg nem puhul. Olvasszuk fel a vaját vagy zsírt egy lábosban, és adjuk hozzá a lisztet. Lassú tűzön pirítsuk meg, vigyázva, nehogy megégjen. Adjuk hozzá a húshoz és jól keverjük el. Adjuk hozzá a maradék vizet az ecetrel vagy a citrom levélével és tizenöt percig főzzük. Ízlés szerint adhatunk hozzá tésztát vagy gombócot.

Csirkeleves lencsével

Hozzávalók: 1 méretes csirke, 60 dkg borjúcsont, 10-10 dkg lencse, gyökér, sárgarépa, vöröshagyma, egy zeller, 20 dkg gomba, 5 dkg rizs, 3 dl tejjel, 2 tojássárgája, zsír, babér, só, bors

A zöldségeket feldaraboljuk, a hagymát egészben hagyjuk és a csonttal, valamint a babérral 3 liter levest főzünk belőlük. Két órán át, pároljuk, ekkor beletesszük a csirkét és megfőzzük. Ha a hús puha, kiemeljük a lábosból és feldaraboljuk. A levest leszűrjük, felében megfőzzük a lencsét. Másik felében a rizst, s mikor puha áttörjük, és a levet a lencséhez adjuk. A gombát apróra vágjuk, és kevés zsíron megpároljuk, sózzuk, borsozzuk. A tojássárgákat a tejjel kikeverjük egy tálalóedényben, beletesszük a csirkét, a gombát és ráöntjük a levest.

Csirkeleves ünnepi módra

Hozzávalók: egy másfél kilós csirke, 1 fej vöröshagyma, 1 gyökér, 2 sárgarépa, 2 dl tejjel, 2 db tojássárgája, 4 dl paradicsomlé, 10 dkg vaj, só, 1 csomó petrezselyem

A levestörséget kockákra vágjuk, a hagymát lereszeljük. A vajon megpároljuk az előző anyagokat, hozzáadjuk a feldarabolt csirkét, felöntjük 3 liter vízzel, sózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha megfőtt felöntjük a paradicsommal, és egyet forralunk rajta. A tejjel kikeverjük a tojássárgákkal, belekeverjük a felaprított petrezselymet és rámerjük a levest. Megkeverjük és tálaljuk.

Csorba csirke

Hozzávalók: egy közepes nagyságú csirke, 1 fej vöröshagyma, kis kanál törött paprika, 2 db zöldpaprika, 2 fej paradicsom, 1 fej káposzta, 50 dkg burgonya, 1-2 maroknyi csipetke.

Forró zsírban sárgára pirítjuk az egy fej apróra vágott vöröshagymát. Meghintjük a törött paprikával és ezzel felforraljuk. Most felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel, belerakjuk a feldarabolt csirkét, megsózzuk és párolni kezdjük. Tíz perc múlva hozzáadjuk a négy részre vágott zöldpaprikát, részekre tört paradicsomot és négy felé szeletelt káposztát. Újabb 15 percnyi párolás után a meghámozott és hosszában négy felé vágott burgonyát beletesszük, és addig pároljuk, míg a burgonya és vele természetesen a hús is megpuhul. Tálalás előtt apró csipetkét főzünk bele.

Dalmát citromleves

Hozzávalók: 2 citrom, 3 tojás, fahéj, 5 dkg porcukor.

Két citrom kifacsart levét főzzük fel egy liter vízben, ízesítjük fahéjjal. Három tojássárgáját keverjük ki 5 dkg porcukorral, és erre öntsük rá a levest. Forraljuk fel folytonos kevergetés közben. A fehérjéket verjük föl habbá, és kanállal szaggassunk galuskákat a forró levesbe.

Dalmát eperleves

Hozzávalók: 35 dkg eper, 5 dl féledes vörösbor, 3 dl tej, 2 dl tejföl, 2 tojássárgája, 1 evőkanál liszt, csipet só, ízlés szerint cukor

Elkészítése: Az epret a borban péppé főzzük, áttörjük. Beleöntjük a tejet, csipetnyi sóval és ízlés szerint cukorral ízesítjük. A tojássárgás habarással a levest forrásig hevítjük.

Hidegen és melegen egyaránt kitűnő, frissítő tavaszi leves.

Gesztenyeleves szerb módra

70-80 dkg gesztenyét tegyünk forró vízbe, majd pucoljuk meg, és csontlevesben tegyük fel főni. A leveshez adjunk kevés cukrot és kevés vajat. Ha megpuhultak, 8-10 szemet tegyünk félre, a többit szitán törjük át, vajjal, finomra vágott petrezselyemmel és két tojássárgával keverjük össze. Öntsük fel a levessel, tegyük bele az egészben hagyott szemeket és forraljuk ki.

Gombóclevés 01.

Hozzávalók: 25 dkg füstölt tarja szelet, 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 1 evőkanál Vegeta, ízlés sz. bors (szemes), 2 db babérlevél, 2 dl tejföl, ízlés sz. tárkonyos ételcet

A húst megmossuk, ledaráljuk. A burgonyát megtisztítjuk, lereszeljük, a húst hozzáadjuk, majd annyi liszttel gyúrjuk össze, hogy könnyen dolgozhassunk vele. Kb. 1,5 liter vizet az ételízesítővel felforralunk.

A krumplis-húsos masszából nedves kézzel diónyi gombócokat formálunk, az ételízesítő vízben kb. 10-15 percig főzzük. Ha kész szűrőlapáttal kiszedjük.

A főzőlevet a borssal meg a babérlevéllel fűszerezve 2-3 percig forraljuk.

A tejfölt 1 púpozott evőkanál liszttel simára keverjük, egy kevés levest a forró léből belemerünk, simára keverjük, majd a leves-alaphoz öntjük. 2-3 percig forraljuk, ez alatt kissé besűrűsödik. Végül egy másik lábosba átszűrjük, a gombócokat belerakjuk, átforrósítjuk, pár csepp tárkonyos ecettel kellemesen pikánsra ízesítjük, s ha kell, sózzuk.

Gombóclevés 02.

Hozzávalók: fél kiló nyers, füstölt dagadó, 1,5 kg krumpli, 2 tojás, liszt, só, bors, 2 babérlevél, ecet, 2 dl tejföl

A húst 3 liter hideg vízben feltesszük főni. Ha már félig puha, kivesszük a léből, feldaraboljuk és ledaráljuk. A krumplit lereszeljük, belekeverjük a tojásokat, a húst és annyi lisztet hogy könnyen formázható tésztát kapjunk. A hús főzőlevét felforraljuk, kicsit sózzuk, és a tésztából evőkanálnyi gombócokat szaggatunk bele. Negyed órát főzzük, majd kiszedjük őket egy levesestálba. A léhez borsot és babért adunk és forraljuk. Lisztből a tejfőllel habarást

készítünk, és kevergetés közben a leveshez adjuk. Ízlés szerint ecettel savanykásra ízesítjük, és a tálban csücsülő gombócokra öntjük.

Halászlé

Hozzávalók: 2-2 szelet harcsa, ponty, kecsge, csuka, 30-40 dkg apróhal, 3 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 dl bor, paprika, só, 1 cseresznyepaprika,
Elkészítése: A megtisztított apróhalat felteszem kb. 1 órára hideg vízbe főni. Ez alatt egy nagyobb edényben felteszem az apróra vágott hagymát, és a halszeleteket. Az apróhalakat áttöröm, és a levével együtt beleteszem a halszeletes edénybe. Forráskor hozzáadom a felkarikázott paprikát, paradicsomot, a bort és megsózom. Mikor majdnem kész, akkor teszem bele a törött paprikát. Kifőtt metéltésztával tálalom.

Halleves horvát módra

Hozzávalók: 1,5 kg fehérhúsú hal, 5 dkg rizs, 6 kanál olívaolaj, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg paradicsom, 5 dkg citrom, 3 dkg petrezselyemzöld, 2 babérlevél, 2 dkg só, 3-4 szem bors.
A halat megpucolom, nagyobb darabokra vágom, és hideg vízbe teszem. Hozzáadom, az olajat, az egészben hagyott fokhagymagerezdeket, felezett paradicsomot, babérlevelet, sót, borsot és a petrezselyemzöld felét. Felforralom és lassú tűzön főzöm. Mikor a hal kész, kiviszem a léből, a levet leszűröm, a halat kiszálok és visszateszem a lébe. Ha marad, akkor „főtt halként” is tálalható. Sós vízben megfőzöm a rizst, és leöntve a leveshez adom. A megmaradt zöldpetrezselymet apróra vágom, és a levesbe teszem. Reszelt sajttal tálalom.

Hideg hagyma-krémleves (makedón-albán)

Hozzávalók: 2 fej vöröshagyma, 2 szál póréhagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 csokor metélőhagyma, 2 uborka, 4 paradicsom, 6-7 dl joghurt, só, bors, citromlé, petrezselyem, oregánó, kevés olaj.
Az olajban megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, és a karikára vágott póré. (a póré zöldjét félretesszük).
Felöntjük 2 dl vízzel, és puhára főzzük. A leszűrt hagymaféléket összeturmixoljuk a kockára vágott uborkával, a finomra vágott póré zölddel, a zúzott fokhagymával, és a hámozott-negyedelt paradicsomokkal. Ráöntjük a joghurtot, a citromlét, ízesítjük, sóval, borssal, oregánóval, és simára turmixoljuk. Jégbe hűtjük és tálaláskor finomra vágott petrezselyemmel, és metélőhagymával díszítjük.

Húsleves

Hozzávalók: egy fél csirke, egy csomó leveszöldség, egy kisebb fej vöröshagyma, néhány szem bors, 1 babérlevél, 2 evőkanál tejföl, 1 tojás, petrezselyemzöld, 2 dl rizs.
A húst a zöldséggel, a vöröshagymával, borssal, babérlevéllel feltesszük főni. Ha a hús puha, kivesszük, lefejtjük a csonttól, a levest leszűrjük, majd visszatesszük a húst, és rizst adunk hozzá. Amikor a rizs megfőtt, a levest tejföllel és felvert tojással ízesítjük, petrezselyemzölddel meghintjük.

Húsleves újvidéki módra

Ugyanúgy készítjük, mint a hagyományos húslevest, csak a marhahús mellett egyidejűleg füstölt húst is főzünk a levesbe.
Betétként apró zsemlegombócokat adunk hozzá, finomra vágott metélőhagymával meghintve tálaljuk.

Isztriai borleves

Hozzávalók: 1 l vörösbor, (pl. Teran, vagy Borgonja), 15 dkg kenyér, 5 dkg cukor, 1 ek olívaolaj, kevés bors.

Bukelata-ban (fa, vagy agyagkorsó) teszik a felmelegített bort, benne a cukorral, borssal és rajta az olívaolajon megpirított házi kenyérszeletkével. Benne kanál. Még körbe is adják, és többen isznak belőle.

Kagylóleves

Hozzávalók 4 személyre: 20 dkg kicsi fekete kagyló; 3 evőkanál liszt; 4 evőkanál olívaolaj; 1 liter halalaplé; 1,5 dl tejszín; 1 dl száraz fehérbor; 0,5 dl konyak; só; bors; ételízesítő;

A megtisztított kagylót olívaolajon megpirítjuk, majd liszttel meghintjük, és 1 percig tovább pirítjuk. Folyamatos kevergetés közben lassan hozzáadjuk a halalaplevet.

Amikor a leves forni kezd, sózzuk, és tetszés szerint fűszerezhetjük borssal, ételízesítővel.

Beleöntjük a konyakot, a bort és a tejszínt, majd pár percig lassú tűzön pároljuk, hogy az ízek összeérjenek.

Halalaplé elkészítése

Hozzávalók: 1-2 db petrezselyemgyökér; 1 db sárgarépa; 1 fej vöröshagyma; 1 kg tengeri hal; 4 evőkanál olívaolaj; só; bors; babérlevél;

A sárgarépát és a gyökeret apróra vágjuk, és 1 liter vízben főzni kezdjük. Hozzáadjuk a feldarabolt halat, sózzuk, borsozzuk, babérlevelet dobunk bele, és olívaolajat öntünk hozzá.

A vöröshagymát egészben tesszük bele. Amikor a hagyma már puha, a halalaplevünk elkészült.

Kajmakos csirkeleves

Hozzávalók: 1 csirke, 1-1,5 l langyos víz, 40 gr zsír, 200-250 g kajmak, 2 fej vöröshagyma, 20 g liszt, pirospaprika, bors, só, 1/2 csomó petrezselyem zöldje.

A csirkét megtisztítjuk, eldaraboljuk, megmossuk és egy kicsit megszárazítjuk. A húsdarabokat forró zsírban minden oldalukról megpirítjuk és kiszedjük a zsírból. Ugyanabban a zsírban puhára pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a kajmakot, és együtt pároljuk tovább. A lisztet elhabarjuk egy kevés kajmakkal, pirospaprikával, és a kajmakos hagymához öntjük. Teszünk hozzá egy kevés vizet, belerakjuk a húst, szükség szerint adagolunk még vizet, megborsozzuk. Lassú tűzön addig főzzük, amíg a hús meg nem puhul. Tálalás előtt meghintjük apróra vágott petrezselyem zöldjével. Szerbiában, ahol a legjobb kajmakot készítik, igen közkedvelt ez a leves.

Kelleves

Megtisztítunk, és laskára vágunk egy kis fej (kb. 50 dekás) kelfejt meg egy csomó levezöldséget. Másfél liter vízben feltesszük főni, és batisztzacskóba kötve vagy teatojásban beleteszünk egy mokaáskánányi köményt, 2 gerezd fokhagymát, és hozzáadunk 2-2 darab mirelit zöldpaprikát és paradicsomot. Enyhén megsózzuk, vagy teszünk bele egy leveskockát, és addig főzzük, míg a zöldség meg nem puhult. Félidőben adunk hozzá 5 deka rizst, és a végén 20 deka, karikára vágott főzőkolbászt. Simára keverünk egy deci tejfölt egy evő-kanál liszttel, besűrítjük vele a levest, és tálalás előtt meghintjük frissen összevagdalt petrezselyemzölddel.

Kiszela csorba

Babérlevéllel ízesített, joghurttal vagy kefirrel sűrített leves, amellyel egyes helyeken az ebédet kezdik, kellemes savanykasságával étvágyakat gerjeszt, alighanem a Mediterráneumból vándorolt észak felé.

Kiszelica

Hozzávalók: 1 liter búzakorpa, 1 liter víz, egy darab kenyér, rizs, tetszés szerint tojás, tejföl és só.

A búzakorpát forrázzuk le két liter vízzel, azután sózzuk meg, tegyük bele egy darab kenyeret, állítsuk meleg helyre, ahol néhány nap alatt megsavanyodik; ha ez megtörtént,

leszűrhetjük és főzhetünk bele köles-rizst. Tálaláskor a levesestálba üssünk néhány tojást, tetszés szerint tegyünk bele tejfölt, és ebbe habarjuk a forró levest.

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.

Krumplis gombaleves (Corba od pecurki sa krompirom)

Hozzávalók: fél kg gomba (a legjobb erdeiből), 1 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek vágott zöldpetrezselyem, 3 ek olívaolaj, 35 dkg burgonya, 3 paradicsom, 2 l húsleves, 1 ek liszt, 2,5 dl tejföl, só, bors.

A gombákat és a hagymát megtisztítom, mindkettőt vékony szeletekre vágom, majd egy fazékban forrósított olajra dobom. Megpirítom, majd hozzáadom a petrezselyemzöldet. Tíz perc után beleteszem a felkockázott krumplit, további 10 perc múlva pedig a felszeletelt paradicsomot. Puhára párolom, majd felengedek a húslevessel. Lisztes tejjel behabárom és még 10 percet főzöm. Tejjel finomítom, sóval, borssal ízesítem.

Lencseleves csirkével

Hozzávalók 6 személyre: 1 nagyobb csirke, 50 dkg borjúcsont, 20 dkg gomba, 10 dkg hagyma, 10 dkg petrezselyemgyökér, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg zsír, 3 dl tejföl, 1 közepes zellergumó, 10 dkg lencse, 3 dkg rizs, 1 kiskanál őrölt bors, 1 babérlevél, 2 tojássárgája, só

A csontból és a megtisztított, feldarabolt zöldségekből a babérlevéllel 3 l levest főzünk. Két órán lassú tűzön forraljuk. Leszűrjük, beletesszük a csirkét, és puhára főzzük. Kivesszük a csirkét és feldaraboljuk. A levest leszűrjük, és felében megfőzzük a lencsét. A másik felében megfőzzük a rizst, és amikor már puha, áttörjük, a levét pedig hozzáöntjük a lencseleveshez. Zsíron megpároljuk a kis kockákra vágott gombát, sózzuk, borsozzuk. A tojássárgáját levesestálban elkeverjük a tejjel, beletesszük a húst, a rizst és a gombát, ráöntjük a levest, és tálaljuk.

Leves füstölt húsból

Hozzávalók: 300-350 g füstölt hús, 1 fej vöröshagyma, 1 csomó leveszöldség (sárgarépa, petrezselyem, pasztinák és zeller), 2 evőkanál főtt paradicsom (lehet tubusos is), 2 gerezd fokhagyma, 1 dl tejföl, 2 evőkanál liszt, 1 kiskanál pirospaprika, 1 evőkanál ecet, 1 tojás sárgája, 1 dl tejföl.

A füstölt húst langyos vízben megmossuk, majd 1-1,5 l hideg vízzel felöntve lassú tűzön főzzük. Amikor a hús félig megfőtt, hozzáadjuk a megtisztított hagymát és leveszöldséget. Az egészet puhára főzzük. A megpuhult húst és zöldségfélét kiszedjük, a leveshez hozzáadjuk a paradicsomot, az apróra vágott vagy szétnyomott fokhagymát, és még 5-10 percig főzzük, majd leszűrjük. A tejföl felét, a lisztet, a pirospaprikát jól elkeverjük az ecetrel, és állandó keverés közben a leszűrt és csendes forrásban levő leveshez adjuk. Lassú tűzön még 10-15 percig főzzük. Amikor elkészült, levesszük a tűzről. A húst és a zöldségfélét apró kockákra vágva a leveshez adjuk. A levesestálban jól elkeverjük a tojássárgáját és a maradék tejfölt, és lassan ráöntjük a levest. Ezt a levest a téli hónapokban vagy kora tavasszal főképpen Szerémségben, kis módosítással (például füstölt hús helyett kolbással) Jugoszlávia más vidékein is előszeretettel fogyasztják.

Marhagulyás

Hozzávalók: 1,2 kg marhaszegy, 2 fej vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 60 dkg burgonya, 30 dkg kelkáposzta, 2 szál sárgarépa, 1 szál gyökér, 2-2 paradicsom és zöldpaprika, só, bors, majoránna, babér, kömény, paprika, zsír

A húst 2 x 2-es kockákra vágjuk. Egy fazékba zsírt olvasztunk és beletesszük a finomra vágott vöröshagymát. Sárgásra pirítjuk, fűszerezzük paprikával, majorannával, köménnyel, borssal és az összezúzott fokhagymával.

Beledjük a húst, sózzuk, megkavarjuk, és fedő alatt pároljuk. Ha zsírára sült, 3 liter vizet öntünk alá. Ha a hús félpuha, hozzáadjuk a szeletelt zöldséget, a gerezdekre vágott paprikát, paradicsomot, a cikkekre vágott káposztát, és a kockákra vágott burgonyát. Készre főzzük.

Orjaleves

A setés gerinccsontjának ízeit vegyíti a vele főtt zöldségekével, és sáfránytól, paprikától kapja pikáns ízét, szép színét, a bácskai konyha eredeti fogása.

Pacalleves (dalmát-macedón recept)

Hozzávalók: 1,5-2 kg pacal, 12 kg sertés- vagy borjúcsont, 3 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 1 db zeller, 3 tojássárgája, 2-3 babérlevél, ecet vagy citromlé.

Elkészítése: A gondosan megtisztított pacalt nagy lángon feltesszük főni fél órára, majd a levét leöntjük. Az új lébe beletesszük a csontokat, a répát, petrezselyemgyökeret, zellert, babérlevelet és a hagymát. Lassú tűzön főzzük három-három és fél órán keresztül, míg a pacal, kézzel könnyen szakíthatóvá fő. A csontokat kivesszük, a pacalt laskára vágjuk, a levest pedig egy-két kanál ecettel vagy citromlével savanyítjuk.

Tálalása: Tálaláskor a tojások sárgáját kevés lével eldolgozzuk, és a finom pacallevesbe keverjük, miközben a darabolt pacalt visszaraktuk abba.

A felvidéken ugyanígy készítik a fenti ételt, csak vadmajorannával ízesítik, és a végén kockákra vágott krumplit főznek bele.

Pulykaleves

Hozzávalók: 80 dkg pulykahús, 30 dkg sárgarépa, 5 dkg zeller, 5 dkg hagyma, 2 dkg petrezselyemzöld, 2 babérlevél, 1,5 dkg só, 3 g szemes bors, 10 dkg levestészta.

A pulykát a csontokkal, a tisztított sárgarépát és zellert és a felezett hagymát hideg vízben felteszem. Hozzáadom, a sót, a szemes borsot, és lassú tűzön mintegy 2 órán át, főzöm. A húst kivesszem, a levest leszűröm és belefőzöm a levestésztát. A pulykahúst külön tálalom, vagy feldarabolva akár a levesbe is tehetem.

Ugyanígy készül a tyúkhúsleves is.

Rizsleves zárai módra

Négy ek rizst fél csésze olajban pirítsunk meg világos arany színűre, majd kevés vízzel öntsük fel és pároljuk meg. Ezután sózzuk, borsozzuk, paprikázzuk és öntsük fel kellő mennyiségű vízzel. Hagyjuk felforrni, egy levesestálba tegyünk két tojássárgát, keverjük fel villával. Öntsük rá a kész levest, keverjük jól össze, és tejföllel habarjuk be.

Savanyú leves

Hozzávalók: 750-1000 g sertésláb és fark, 1 nagy sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 2 csomó zellerlevél, 1 kis fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, só, bors, 500 g burgonya, 30 g étolaj vagy zsír, 15 g (1 púpozott evőkanál) liszt.

A lábat és a farkat jól megtisztítjuk, megmossuk és eldaraboljuk, 1,5-2 l hideg vízzel felöntve lassú tűzön főzzük. A sárgarépát és a petrezselyemgyökeret megtisztítjuk, hosszában kettévágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, félbe vágjuk. A fokhagymát is megtisztítjuk, de az utolsó vékony hártját rajta hagyjuk. A levesbe a forrástól számított 5-10. percben tesszük bele az előkészített zöldségféléket, a zellerlevelet, sót, borsot. Az egészet lassú tűzön puhára főzzük. A burgonyát meghámozzuk, kockákra vágjuk és sós vízben megfőzzük. A levest

leszűrjük, a húst kicsontozzuk, a zöldségfélékkel együtt apró kockákra vágjuk és visszatesszük a leszűrt levesbe. Hozzáadjuk a főtt burgonyát, és szükség szerint öntünk hozzá a burgonya főzővizéből is. A lisztet forró olajon megpirítjuk, öntünk rá egy kevés hideg vizet, majd hozzáadjuk a levest, és még 5-10 percig lassan forraljuk. Szükség és ízlés szerint sózzuk, beleöntjük a borecetet. A leveshez apróra vágott petrezselyem zöldjét is adhatunk.

Szerb babgulyás

Ennek délvidéki változata annyiban különbözik a többi gulyástól, hogy nagyon sok vöröshagymával sűrítik, fokhagymát, zellert is adnak hozzá bőségesen, mindenekelőtt pedig füstölt húst, amelynek íze, illata ellenállhatatlanná teszi.

Szerb bableves 01. (Corba od pasulja)

Hozzávalók 4 személyre: 250 g fehérbab, 150 g főtt sonka, 4 ek. olaj, 2 nagyobb hagyma, 2 paradicsom, 2 ek paradicsom sűrítmény, 1/2 ek édesnemes paprika, 2 krumpli, 2 ek vagdalt petrezselyem, só, bors, leves ízesítő

A babot előző este beáztatjuk, majd az áztatóvízzel együtt római tálba tesszük. Hozzáadjuk a csíkokra vágott sonkát, az apróra vágott hagymát, a meghámozott és kockára vágott paradicsomot, (néhány karika zöldpaprikát is kerülhet bele), a paradicsompürét, olajat a benne elkevert őrlött paprikával, a durvára reszelt krumplit, sózzuk, vegetázzuk, majd lefedjük a tálát. Sütőben 220 C fokon 90 percig főzzük. A levesnek sűrűnek kell lennie. A tálalás előtt utánsózzuk, borsozzuk, megszórjuk petrezselyemmel.

Több variáció is ismert: krumpli helyett vajás rántással is sűrítethetjük. Krumpli helyett rizzsel is készítik. Helyenként ecettel is ízesítik, ekkor fokhagyma is jár bele. Készülhet tejföllel is, amelybe 1-2 tojást kevernek. Szokás még reszelt sajttal megszórva tálalni.

Szerb bableves 02. (Corba od pasulja)

Hozzávalók 4 személyre: 250 g fehérbab, 300 g füstölt borda, 4 ek olívaolaj, 2 nagyobb hagyma, 2 fokhagyma, 3 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 ek édesnemes paprika, 2 krumpli, 100 g füstölt főzőkolbász (pl. debreceni), só

A babot előző este beáztatjuk, majd új vízben az egyik félbevágott hagymával és a fokhagymával együtt félig megfőzzük. A füstölt húst külön megfőzzük, majd a léből kivéve, a csonttól leszedve kockára vágjuk. A másik hagymát és a krumplikat kockára vágjuk, és a forró olajon megpirítjuk, paprikával megszórjuk, felöntjük a húslé egy részével, beletesszük a karikára vágott sárgarépát és petrezselyem gyökeret, és félig megpároljuk. Ezután beletesszük a karikára vágott kolbászt, a felkockázott füstölt húst és hozzáöntjük a külön főtt babot, készre főzzük és ízlés szerint utántűszerezünk. Vigyázzunk a sózásra, mert a füstölt hús sós!

Szerb bableves 03. (Corba od pasulja)

Hozzávalók 4 személyre: 300 g fehérbab, 1 csokor petrezselyemzöld, 3 ek olívaolaj, 2 nagyobb hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 paprika, 3 ek paradicsom sűrítmény, 1 babérlevél, 2 dl száraz vörösbor, só, 1 tk majoránna, 1 kk csombor, 125 g tejföl, Tabasco szósz

A babot előző este beáztatjuk, majd az áztatóvízzel együtt feltesszük főni. Hozzáadjuk az egyik félbevágott hagymát, az összekötött leveszöveget és a babérlevelet, sózzuk, vegetázzuk és 50-70 percig főzzük, amíg a bab megpuhul. Közben a második hagymát kockákra vágjuk, az olajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a kockázott paprikákat és a szétnyomott fokhagyma gerezdeket, a paradicsompürét és a vörösbort is. 5 percig lefedve pároljuk. A megfőtt babból eltávolítjuk a leveszöveget, babért, főtt hagymát, hozzáadjuk a vörösboros zöldséglét, felöntjük annyi vízzel, hogy leverszerű legyen és felfőzzük. Ezután ízesítjük a tejföllel, sóval, majoránnával, csomborral, és ízlés szerint Tabasco szósszal.

Szerb bableves 04.

Hozzávalók: 25 dkg fehér bab, 25 dkg burgonya, 25 dkg paradicsom, 1 paprika, 10 dkg húsos szalonna, 10 dkg füstölt kolbász, 25 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csomó

leveszöldség, 1 ek apróra vágott petrezselyemzöld, 1 ek sűrített paradicsom, 1 ek olaj, 1 tk fűszerpaprika, 1/2 tk só.

Éjszakára beáztatom a megmosott babot. Lassú tűzön sóval és paprikával az áztatóvízben 1 1/2 órán át, főzöm. Megtisztítom a leveszöldséget, lehéjazom a hagymát, és az egészet kis kockákra vágom. A krumplit meghámozom, és kockákra vágom. A paradicsom héját lehúszom és feldarabolom. A szalonnát apró kockákra vágom, és az olajban ropogósra sütöm. Ebben üvegesre párolom a hagymát. Az összes említett hozzávalót 30 percig főzöm. Az utolsó 10 percben együtt főzöm vele a kicsumázott, felkockázott paprikát is. Belekeverem a paradicsompürét és néhány percig főzöm benne a karikákra vágott kolbászt. Megszórom zöldpetrezselyemmel és forrón tálalom.

Szerb gulyás

Hozzávalók: 1 kg marha színhús, 80 g sertészsír, 300 g vöröshagyma, 20 g fűszerpaprika, 0,6 kg burgonya, 140 g zöldpaprika, 60 g friss paradicsom, 0,6 kg kelkáposzta cikkekre vágva, só, köménymag, fokhagyma

A lehetőleg lédús, mócsingos húsból (lábszár, lapocka, nyaka) kb. 1,5 -2 cm-es kockákat vágunk. Ezután a felolvasztott zsírban az apróra vágott hagymát aranyárgára pirítjuk. A hőfokot csökkentve, a nem túl forró hagymás zsírban a fűszerpaprikát gyorsan elkeverjük, rátesszük a húst, megsózzuk, és tovább pörköljük. Ha a hús leve elfőtt, hozzáadjuk a köménymaggal együtt apróra vagdalt fokhagymát, és mindig csak kevés vizet adva alá, fedő alatt, mérsékelt tűzön, időnként megkeverve pároljuk. A hús tehát ne főjön, hanem rövid lében, gőzben puhuljon.

Közben a burgonyát, a zöldpaprikát, a paradicsomot kb. 1 cm-es kockára vágjuk. Mielőtt a hús teljesen megpuhulna, levét annyira elpárologtatjuk, hogy csak a zsírja maradjon meg. Hozátesszük a burgonyát, jól elkeverve együtt pirítjuk, míg üvegesedni kezd, majd felöntjük csontlével és beletesszük a zöldpaprikát, paradicsomot. Ha a burgonya puhulni kezd, belefőzzük a 600 g kisebb cikkekre vágott kelkáposztát.

Szerb leves

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, 1 póréhagyma, 2 sárgarépa, 2 fej vöröshagyma, 5 dkg rizs, 2 felvert tojás, 1 dl tejföl, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 evőkanál zsiradék, só, bors, pirospaprika.

Egy nagy lábasban (lehet kukta is) felmelegítjük a zsiradékot, és megpörköljük benne az apróra vagdalt húst. Ráöntünk másfél liter vizet, lefedjük és kb. egy órán át főzzük. Azután sózzuk, borsozzuk, beleszeleteljük a póréhagymát, a sárgarépát, a hagymát, beledobjuk a rizst, és további 30 percig főzzük, míg minden meg nem puhul benne. Villával állandóan keverve belecsurgatjuk a tojást, s mikor a tűzről levettük, akkor öntjük bele az ecetes tejfölt. A tetejét szórjuk meg apróra vágott petrezselyemzölddel.

Szlovén sörleves

Hozzávalók: 7,5 dl sör, 4 dkg margarin, 7 dkg cukor, 2 dkg vaj, 5 tojás sárgája, 1 zsemle, 1 csipet só

Elkészítés: Forraljuk fel a sört a margarinnal, a sóval és a cukorral. Keverjük össze a tojássárgáját egy kis vízzel, majd keverjük a sörhöz. Jó alaposan oszlassuk el benne, folyamatosan kevergetve. Vigyázzunk, hogy a leves ne forrjon tovább. Vágjuk a zsemlet apró kockákra és vajon pirítsuk meg. Tálaláskor a tányérokba szórjunk pirított zsemlekockát és erre merjük rá a levest.

Tarator - Hideg uborkaleves 01.

Hozzávalók: 8 dl joghurt, 3-4 kovászos uborka és annak 2-3 dl leve, 2-3 zöldhagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 kk cukor, 1 mk só, bors.

A hagymát apróra vágom, a fokhagymagerezdeket átnyomom. Ezeket összekeverem a sóval és a cukorral, majd kb 10 perc után belekeverem a metélt uborkát, az uborkalevet, a

joghurtot és késhegynyi borsot, majd jól behűtöm. Tálaláskor megszórom valami zölddel a tetejét.

Tarator - Hideg uborkaleves 02. (kapros)

Hozzávalók: 8 dl joghurt, 3-4 kovászos uborka és annak 2-3 dl leve, 2-3 zöldhagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 kk cukor, 1 mk só, bors, apróra vágott kapros.

A hagymát apróra vágom, a fokhagymagerezdeket átnyomom. Ezeket összekeverem a sóval és a cukorral, majd kb 10 perc után belekeverem a metélt uborkát, az uborkalevet, a joghurtot és késhegynyi borsot, majd jól behűtöm. A tetejét megszórom kaprossal.

Tarator - Hideg uborkaleves 03. (diós)

Hozzávalók: 8 dl joghurt, 3-4 kovászos uborka és annak 2-3 dl leve, 2 ek darált dió, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 kk cukor, 1 mk só, bors.

A fokhagymagerezdeket átnyomom, összekeverem a sóval és a cukorral, majd kb 10 perc után belekeverem a metélt uborkát, az uborkalevet, a joghurtot és késhegynyi borsot, majd jól behűtöm. Tálaláskor megszórom a tetejét darált dióval.

Tejfölös kolbászleves (na vrnjicku kobasice)

A Dráva menti horvátok szilveszterkor fogyasztott étele. A kolbászt vízben megfőzik, majd világos rántással berántják, a végén tejfölös ecetes ízesítést kap.

Tejfölös krumplis gombaleves

Hozzávalók: 50 dkg gomba, 2 db burgonya, só, bors. A habaráshoz 2,5 dl tejföl, 2 evőkanál liszt, a díszítéshez petrezselyemzöld.

A megmosott gombát megtisztítjuk, hasábokra vágjuk. A krumplit felkockázzuk. Forrásban lévő sós vízben együtt megfőzzük a gombát és a krumplit. (kb. 1/2 ó). Tejfölös, lisztes habarást készítünk, és ezzel sűrítjük be a levest. Tálalásnál megszórjuk petrezselyemzölddel.

Tojásleves

Zsemleszínű rántást készítünk, amelyhez hozzáadunk egy kávéskanálnyi reszelt vöröshagymát és egy kávéskanál majoránát. Tovább pirítjuk. Mikor a hagyma megfonnyadt, meghintjük csipetnyi pirospaprikával, felelesztjük 4 dl vízzel, és jól elkeverve pár percig forraljuk. Közben 2 tojássárgáját elkeverünk 1 dl tejföllel, és a tűzről lehúzott leveshez adjuk. Sóval, törött borssal és pár csepp citromlével ízesítjük. Átforraljuk. Pirított zsemlekockára tálaljuk.

Tyúkhúsleves horvát módon 01.

A pulykalevessel azonos módon készül falusi tyúkból.

Tyúkhúsleves horvát módon 02.

Hozzávalók: 1 falusi tyúk, 40 dkg sárgarépa, fél zeller, 1 közepes fej hagyma, 8-10 szál petrezselyemzöld, 1-2 babérlevél, só, 1 kk egész feketebors, 10 dkg levestészta.

A tyúkot megpucolom, feldarabolom és a tisztított zöldségekkel, felezett hagymával hideg vízben felteszem. Sózom, hozzáadom a szemes borsot és lassú tűzön kb 2 órán keresztül főzöm. A húst kiviszem, a levest leszűröm és belefőzöm a levestészta.

Ünnepi csirkeleves

Hozzávalók: 1,5 kg csirke, 10 dkg vaj, 3 dkg vaj, 2 dl tejföl, 10 dkg vöröshagyma és petrezselyemgyökér, 20 dkg sárgarépa, 1 csomó petrezselyemzöld, 4 dl paradicsomlé, 2 tojássárgája, só.

A leveszöldségeket kockára vágjuk. A vöröshagymát lereszeljük, és vajon fedő alatt pároljuk. Hozzáadjuk a feldarabolt csirkét, felöntjük 3 l vízzel, megsózzuk, és fedő alatt lassú tűzön

puhára pároljuk. Ha kész, hozzáadjuk a paradicsomlét, és újra felforraljuk. A tejjel elkevert tojássárgákat meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel, a levet ráöntve elkeverjük és kész.

Vajdasági húsgombóclevés

Hozzávalók: 20-20 dkg marhahús és dagadó, 10-10 dkg füstölt szalonna, sárgarépa és gyökér, 50 dkg burgonya, 10 dkg liszt, zsír, 2 dl tejföl, 2 tojás, 1 csomó petrezselyem, só, bors
A húsokat és a szalonnát ledaráljuk, a burgonyát lereszeljük. Összekeverjük őket és dúsítjuk a tojásokkal, vágott petrezselyemmel, sózzuk, borsozzuk, és annyi lisztet adunk hozzá amennyit felvesz. Zsírban világos rántást készítünk, majd felengedjük 3 liter vízzel. A karikára vágott répát és gyökeret beletesszük, sózzuk. Amikor felforrt, a húspépből lisztes kézzel apró gombócokat formálunk, és a levesben kifőzzük.

Ha a gombócok megfőttek kihalásszuk a levesből, és egy levesestálba tesszük. A levesbe keverjük a tejfölt, felforraljuk, és a tálban ücsörgő gombócokra öntjük. Meghintjük apróra vágott petrezselyemmel.

Vajdasági káposztaleves

Hozzávalók: fél kiló csirkehús, 25-25 dkg marha- és sertéshús, 20 dkg füstölt kolbász, 2 dl tejföl, 2 fej vöröshagyma, 2 tojássárgája, só, bors, liszt, paprika, zsír, savanyúkáposzta-lé
A húsokat ujjnyi vastag darabokra vágjuk, a csirkét alkatrészeire szedjük. Rövid lében, sóval, borssal ízesítve föl tesszük főni először a marhahúst, fél óra múlva a sertést és újabb félóra múlva a csirkét. Ha megpuhultak lezárjuk alatta a tüzet. Zsíron lisztet pirítunk, beletesszük a finomra vágott hagymát is. Hintsük meg paprikával és öntsük föl 2 liter káposztalével. Forraljuk föl, tegyük hozzá a felkarikázott kolbászt és forraljuk együtt. Ha kell, csak akkor sózzuk utána. Egy leveses tálban keverjük el a tejfölt a tojássárgákkal és öntsük rá a forró levest.

Velős káposztaleves

Hozzávalók: 1 l savanyú káposzta leve, 1,5 l víz, 2 malacláb vagy 50 dkg bőrös malachús, 1 fej vöröshagyma, zsír, liszt, borjúvelő, 2 dl tejföl.

Egy liter savanyú káposzta levét tetszés szerinti mennyiségű vízzel felengedjük (aszerint, hogy mennyire savanyúra akarjuk a levest), aztán leszűrjük belőle a káposztaszálakat, majd főzni kezdjük. Beledobjuk a malaclábakat vagy a 1/2 kg bőrös malachúst feldarabolva. Amikor a hús félig megfőtt, 1 nagy fej vöröshagymát finomra vágunk, rántásban megpároljuk, vízzel fölengedjük, és a levesbe tesszük. Így főzzük, amíg a hús meg nem puhul. Ekkor beleteszünk egy-két megtisztított borjúvelőt, 10 percig főzzük, és bőven tejfölözve tálaljuk.

Zöldséges füstöltbús leves

Valójában két fogás. Hagyományos húsleveset főznek, de a húslevesben a zöldségeken kívül egészben hagyott krumplikat, füstölt húst is belefőznek, s mikor az egész jól átfőtt, külön-külön tálalják a levest, benne metélt tésztával, majd utána, második fogásként a füstölt húst, a vele főtt krumplival. Ezt és a többi fogást a sokárok enyhén fűszerezik, ami korántsem jellemző a bácskai főzésmódra, annak inkább a markáns ízek, és az erőteljes fűszerezés ad jellegzetes arculatot.

Húsételek

Baromfiételek

Balkáni csirke

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

Elkészítése: A csirke zúzáját és máját feldaraboljuk, a reszelt hagymával megpirítjuk. A rizst is megpirítjuk, hozzáadjuk a pirított zúzát, a tojások felvert habját, majd a jól elkeverjük. Megtöltjük vele a megsózott csirkéket, tűzálló tálba tesszük, leöntjük forró olajjal, és fedő alatt puhára pároljuk. Ezután levesszük a fedőt, a tojássárgákat elkeverjük a tejjel, 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 makkasánál 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 tejjel és ráöntjük a tálra. Tetejére fektetjük a kacsát, és sütőben ropogósra sütjük.

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 zsíradékban kisütjük a húsdarabokat. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, és karikára vágjuk. Mély tűzálló tálat beolajozunk, 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 zsíradékot. Előmelegített sütőben a húsk tetejét megpirítjuk, megforgatjuk, és ha így is megpirultak, meglocsoljuk tejjel, és még egy rövid ideig sütjük.

Bosnyák tál, sült libaszárny

Hozzávalók: libaszárny, szárnyas fűszerkeverék, fokhagymapor, fehérbor, báránnyús, olaj, hagyma, paprika, fehérrépa, sárgarépa, krumpli, paradicsom, ételízesítő, pirospaprika, borókabogyó, fokhagyma, fehérbor

A libaszárnyat tepsibe tesszük, szárnyas fűszerkeverékkel szórjuk, valamint fokhagymaporral, fehérborral locsoljuk, és fólia alatt sütjük. Cserépedény aljára csontosabb, zsírosabb báránnyúst teszünk, olajat öntünk rá és felkockázott húst, felkarikázott hagymát, paprikát, fehérrépát, sárgarépát, krumplit, paradicsomot, ételízesítőt, pirospaprikát rétegezzük, tetejére borókabogyót és fokhagymát teszünk, fehérbort öntünk hozzá és tűzön főzzük.

Csirkemáj lecsósan

Hozzávalók: 2 kg csirkemáj, 2 fej vöröshagyma, 2 szem paradicsom, 3 db paprika, fél csomó petrezselyem, 25 dkg zsír, só, bors, paprika, majoránna

A májat tisztítjuk, és nagyobb darabokra vágjuk. A hagymát szeletekre vágjuk, és zsíron sárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a szeletelt paprikát és paradicsomot, s zsírára pirítjuk. Ekkor kerül bele a máj, melyet sóval, borssal, majoránnával ízesítünk, kissé lepirítunk. Megszórjuk

paprikával, kevés csontlével feleresztjük, és erős tűzön készre pároljuk. Végül vágott petrezselyemmel hintjük be.

Dalmát csirkemáj-saláta

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj, 1 fej saláta, 10 dkg gomba, 20 dkg vöröshagyma, 15 dkg paradicsompüré, olaj, babérlevél, majoránna, cukor, só, bors

A csirkemájat lobogó forró vízzel leforrázzuk, leszűrjük, majd kihűtjük. A gombát felszeleteljük, és kevés sós vízben megfőzzük. A finomra vágott hagymát az olajon megfonnyasztjuk, hozzátesszük a paradicsompürét, egy kevés gombaléval felengedjük, megfűszerezzük. Beletesszük a csirkemájat, és néhány percig forraljuk. Kivesszük a babérlevelet, és a májat a mártásban hagyjuk kihűlni, majd behűtjük.

Salátalevéltre rendezve, gombaszeletekkel díszítve tálaljuk.

Fokhagymás csirkecomb

Hozzávalók: 6 csirkecomb, 2 dl tejföl, 3 gerezd fokhagyma, 1 erőleveskocka, liszt, só, bors, petrezselyemzöld, olaj

A csirkecombokat jól megmosom, a forgónál kettévágom, és konyharuhán leszárítom. Megsózva, lisztben megforgatva, forró zsiradékban minden oldalukat pirosra sütöm. Ezután a leveskockát fél liter vízben felfőzöm, és apránként a hús alá öntve, körülbelül fél óráig párolom a combokat. Közben elkészítem a fokhagymamártást. Három evőkanál lisztből kevés olajon világos rántást készítek, felengedem bő egy deci leveslével. Tört fokhagymával, sóval, borssal fűszerezem, elkeverem benne a tejfölt és összeforralom. Közben a csirkecombokat zsírjára pirítom, majd tűzálló tálra sorba lerakom. Leöntöm a fokhagymás mártással, és néhány percre forró sütőbe tolom. Tálaláskor vágott petrezselyemzölddel szórom meg és párolt rizzsel vagy tarhonyával körítem.

Alföldi kadarkát vagy sört kínállok mellé.

Isztriai baromfinyárs

Hozzávalók: 1 kg csirkemell, 40 dkg húsos szalonna, ugyanennyi zöldbab, 80 dkg krumpli, 1 pohár tejföl, bors, só.

A kicsontozott és bőrétől megtisztított csirkemellet kockára vágom, sózom, borsozom, olajjal locsolom meg. A szalonnát is hasonló kockákra vágom. Felváltva felhúzom a nyársra, és parázs felett szép pirosra sütöm. Isztriai attól lesz, hogy mellé párolt zöldbabot, sültburgonyát pakolok, és az egészet nyakon öntöm tejjel. Állítom, hogy így együtt nagyon finom.

Kacsa sült 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 tejjel lelocsolom. Alufóliával szorosan lefedem, és előmelegített, forró sütőben közepes lángon, másfél órán keresztül párolom. Az alufóliát levéve mindkét oldalát pirítom, miközben a paradicsomos mártással locsolgatom. Sült szalmaburgonya illik mellé, de párolt petrezselymes rizzsel is nagyon finom.

Elkészítési ideje: 120 perc

Pazini rablólús

Hozzávalók: 800 g pulykamáj, 1 dl étolaj, 250-300 g füstölt szalonna, bazsalikom szárított levele, rozmaring vagy szurokfű (oregánó), só, bors, 2-2,5 dl étolaj.

A májat megmossuk, megszáritjuk, és nagyobbacska kockákra vágjuk. Forró olajon hirtelen megpirítjuk, megsózzuk, megborsozzuk, meghintjük elmorzsolt bazsalikommal és rozmaringgal vagy szurokfűvel. A szalonnát vékonyra szeleteljük, a szalonnaszeletekbe egy-

egy májkockát göngyölünk, így húzzuk nyársra. Közepesen átforrósított sütőrácson addig sütjük, míg a máj át nem sül és a szalonna üvegesse válva meg nem pirul (legyen ropogós). A rablőhúst azon frissen tálaljuk. Zöldhagyma, retek, paradicsom, zöldpaprika vagy saláta illik hozzá.

Podvarak (csirke savanyú káposztával)

Hozzávalók: 1 csirke, 1/2 kg savanyú káposzta, 1/2 fej hagyma, őrölt bors, só, 1 gerezd fokhagyma.

A savanyú káposztát mossunk át folyó csapvízben, nyomkodjuk ki alaposan. A csirkét daraboljuk fel, mossuk meg, dörzsöljük be sóval, majd forró zsírban süssük ki, a kisült darabokat tegyük félre (meleg helyre). A zsírban pirítsuk meg a gerezd fokhagymát és a szeletekre vágott hagymát. Tegyük hozzá a savanyú káposztát, fűszerezzük csipetnyi őrölt borsal, majd közepes lángon főzzük negyed óráig. Ezután a sült csirkedarabokat tegyük a káposztára, öntsük rá a pecsenyelét. Amikor ismét forrásba jött, mérsékeljük a lángot, és fedő alatt főzzük, amíg a csirke jól megpuhul. Melegen tálaljuk.

Rizses pulyka

Hozzávalók: 1 kg pulykamell, olívaolaj, 1 nagy fej vöröshagyma, fűszerpaprika, 2-3 db paradicsom, 1 db tv paprika, 1 db hegyes erős paprika, 20 dkg rizs, 15 dkg reszelt füstölt sajt, frissen őrölt feketebors, só, ízlés szerint.

Elkészítés: Olajban a finomra vágott vöröshagymát megpirítjuk. Fűszerpaprikával megszórjuk, és hozzáadjuk a kockára vágott pulykahúst. Sózzuk, és körülbelül 1 dl vizet öntünk rá, majd fedő alatt pároljuk. Az elpárolgott vizet pótoljuk. Amikor a hús már félig megpuhult, akkor hozzáadjuk az édes paprikát, a paradicsomot, a kis kockára vágott erős paprikát, és tovább pároljuk.

A rizst olajon üvegesre pirítjuk, majd előfőzzük, a húshoz adjuk, és kétszeres mennyiségű vízzel felöntjük. Sóval, borsal ízesítjük, majd lassú tűzön készre pároljuk. A tetejét megszórjuk reszelt füstölt sajttal.

Céklasalátával tálaljuk.

Sült liba

Hozzávalók: fél liba alkatrészeire bontva, 2 fej vöröshagyma, 3 dl csontleves, 4 dl tejfől, fél citrom, só, szemes bors, babér, olaj

A forró olajban üvegesre pároljuk a karikára vágott hagymát, felengedjük a csontlével. Sózzuk, borsozzuk, babért és a felkarikázott fél citromot is beletesszük. Felfőzzük. Tűzálló tálba öntjük a tejfölt, majd elkeverjük a beleöntött csontlevessel. A libadarabokat is behelyezvén, közepes lángon puhára sütjük.

Sült liba citromosan

Hozzávalók: 1 pecsenyeliba, 2 fej vöröshagyma, egy citrom, fejenként 2-3 zöldpaprika vagy paradicsompaprika, 5 dl csontleves, só, szemes bors, babér, 4 dl tejfől, olaj

Az elején ugyanúgy készül, mint bácskai rokona. (A forró olajban üvegesre pároljuk a karikára vágott hagymát, felengedjük a csontlével. Sózzuk, borsozzuk, babért és a felkarikázott fél citromot is beletesszük. Felfőzzük. Tűzálló tálba öntjük a tejfölt, majd elkeverjük a beleöntött csontlevessel. A libadarabokat is behelyezvén, közepes lángon puhára sütjük.)

A különbség: A liba fólia alatt puhul, míg majd' készen lesz, ekkor mellédugjuk a paprikákat (egészen), s még egy negyedóráig sütjük. Ha a liba kész, a fóliát levesszük, a paprikákat félretesszük, s rápirítunk még egyet a szárnyasra. Körete legyen burgonya, s a sült paprikák, amelyeket locsoljunk meg olajjal és ecettel, s pergeljük meg sóval, borsal. A paprikákat (ha valaki úgy gondolja) ecetes, olajos öntetbe is lehet áztatni, de ekkor korábban tegyük a fólia alá, s amint szépen átsültek, már vegyük is ki és áztassuk a pikáns lébe.

Szarajevói börek

Hozzávalók: 1 kisebbfajta tyúk vagy csirke, só, bors, 150 g liszt, 1 tojás, 1 dl tej, 40 g vaj (étolaj vagy margarin), 300-350 g rétestészta, vaj vagy étolaj a kenéshez és locsoláshoz, 1/2 l tarhó vagy tejföl.

A megtisztított tyúkot vagy csirkét feltesszük meleg vízben főni. Amikor a víz felforrt, megsózzuk, és lassú tűzön megfőzzük. Az átszitált lisztre öntjük a jól kikevert tojást és tejet, kézzel tarhonyává morzsoljuk. A tarhonyát forró olajon vagy vajon megpirítjuk. A megfőtt szárnyast kicsontozzuk, felaprítjuk, és szükség szerint megsózzuk, megborsozzuk. Az olajjal vagy vajjal kikent tepszi aljára rétestésztát teszünk, meglocsoljuk olajjal vagy olvasztott vajjal. Néhány lapot így egymásra rétegezzük, majd rászórjuk a tarhonya és a hús felét. Ismét néhány lap rétestészta következik, majd a megmaradt tarhonya és hús. Leöntjük olajjal vagy olvasztott vajjal, majd két tésztalappal lefedjük. A tetejét is meglocsoljuk olajjal vagy vajjal, s 175-200°C-ra melegített sütőben 35-40 percig sütjük. Amikor a börek majdnem megsült, kockákra vágjuk, ráöntjük a szárnyas főzőlevét és megsütjük. A meleg böreket leöntjük jól kikevert tarhóval vagy tejfellel. Visszatoljuk a sütőbe (az ajtaját nyitva hagyjuk) és egy kis ideig szikkadni hagyjuk.

Szerb kacsa 01.

Hozzávalók: egy peccsenyekacsa, 20 dkg rizs, 1 nagy fej vöröshagyma, 50 dkg burgonya, 2 nagy zöldpaprika, só.

A megtisztított, besózott kacsát lábasban, fedő alatt puhára pároljuk. Mikor elkészült, a tepsibe kerül, a következőképpen: a tepsit kikenjük vajjal. Vagy olajjal, majd egy sor, már elkészített párolt rizst teszünk bele. Erre, karikára vágott vöröshagymát, majd egy sor vékony karikára vágott burgonyát fektetünk, ennek a tetejére pedig karikára vágott zöldpaprikát. A sort a félig puha kacsa zárja be.

A sütőben mindezt szép pirosra sütjük, közben gyakran öntözgetve saját levével.

Szerb kacsa 02.

A megtisztított kacsát lábosban, fedő alatt félig puhára pároljuk. Mikor ez megtörtént, a hússütő tepsibe - amit persze kikenünk zsírral - rakunk egy sor párolt rizst, erre, karikára vágott vöröshagymát, majd egy sor ugyanilyen burgonya következik, és mikor van, karikára vágott zöldpaprika is. A félig puha kacsa zárja be a sort. A sütőben szép pirosra sütjük, közben gyakran öntözgetve saját levével.

Szerb podvarak

Fél kilónyi savanyú káposztát folyó vízben átmosunk és kinyomkodunk. A feldarabolt csirkét bedörzsöljük sóval, forró olajban kisütjük. Fél fej szeletelt vörös hagymát, egy gerezd fokhagymát megpirítunk, rátesszük a savanyú káposztát, egy csipetnyi őrölt borssal és közepes lángon negyed óráig főzzük. Ezután a főző káposztára rátesszük a sült csirkedarabokat és megöntözzük a peccsenye levével. Az egészet fedő alatt mérsékelt lángon addig főzzük, amíg a csirke jól megpuhul.

Birka, bárány

Balkáni csupor

Hozzávalók: 800 g birkahús, 4 húsos zöldpaprika, 450 g vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 750 g burgonya, 750 g friss káposzta, 2 babérlevél, 1/2 csomó petrezselyem zöldje, köménymag, bors, só, 50 g étolaj, 20 g liszt, 2 dl joghurt.

A húst megmossuk, megszáritjuk és kockákra vágjuk. A paprikát megmossuk, kimagozzuk és csíkokra szeljük. A burgonyát maghámozzuk, megmossuk és feldaraboljuk. A káposztát megmossuk és vastag csíkokra vágjuk. A vöröshagymát és a fokhagymát apróra vágjuk. Az edény (egy mély lábas vagy fazék) aljára egy kevés olajat teszünk, majd a húst és a főzelékfélét egymásra rétegezzük. Mindegyik sort meghintjük apróra vágott petrezselyem zöldjével, babérlevéllel, köménymaggal, sóval és borssal. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Alufóliával letakarva lassú tűzön puhára főzzük. Mielőtt megfőne, hozzáadjuk a joghurtban elkevert lisztet, és még 10-15 percig együtt főzzük vele. A főzés ideje alatt az edényt rázogassuk. Az étel akkor kész, ha az edény tartalma felényire csökkent és a levét nagyrészt elfőtte.

Báránycomb rácosan

Hozzávalók: 1,2 kg báránycomb, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 20-20 dkg sárgarépa, paprika és paradicsom, pirospaprika, só, bors

A húst csíkokra vágott szalonnával megtűzdeljük, sóval bedörzsöljük és 1 dl vízzel, fedő alatt puhára pároljuk. A hagymát és a répát apróra vágjuk, zsíron megpirítjuk. Megszórjuk paprikával, kevés vizet öntünk alá, és zsírára sütjük. Beleadjuk a kockákra vágott paprikát, a lehéjazott, darabolt paradicsomot, sózzuk, borsozzuk. Pár percig pároljuk, majd a felszeletelt, kitalált húsról öntjük. Burgonyapüré jár hozzá.

Báránygerinc

Hozzávalók: egy bárány egész gerince, néhány szelet szalonna, 1 fej vöröshagyma, só, bors, babérlevél, kakukkfű, kis pohár fehérbor.

A bárány egész gerincét besózás után vékony szalonnával megtűzdeljük. Egy sütőpléhbe szalonnaszeleteket, reszelt vöröshagymát, borsot, babérlevelet, kakukkfűvet és egy kis pohár fehérbort teszünk, ráhelyezzük a bárányt, és a sütőben szép pirosra sütjük.

Bárányvese szalonnával

Hozzávalók: 500-600 g bárányvese, 20 g liszt, 100 g olvasztott vaj (vagy 1 dl étolaj), 100 g füstölt szalonna, 1 citrom leve, só, bors.

A vesét megmossuk, megszáritjuk és szépen elszeletelve hideg vízben 30-40 percig állni hagyjuk. Miután lecsurgattuk és megszáritottuk, lisztben meghempergetjük, olvasztott vajjal meglocsoljuk és közepesen átforrósított, olajjal megkent sütőrácsra sütjük. Sütés közben megfordítjuk. Noha a vesét nem jó sokáig sütni, akkor kész, ha szépen megpirult. A szalonnaszeleteket eldaraboljuk és a vesével együtt megsütjük. A tányéron elrendezett vesére egy-egy sült szalonnaszeletet teszünk, és az egészet meglocsoljuk olvasztott vajjal, majd citromlét csöpögtetünk rá. Héjában főtt burgonyát adunk mellé meghámozva. A burgonyát locsoljuk meg vajjal és díszítjük petrezselyem zöldjével.

Bosnyák csupor

Hozzávalók 4 személyre: 30 dkg birkaeleje, 30 dkg marhalábszár, 40 dkg burgonya, 25 dkg kelkáposzta, 1 csomó levezöldség, 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 levezöldséget megtisztítjuk és feldaraboljuk, a kelt nagyobb cikkelyekre vágjuk. A fagyasztott zöldpaprikát félbevágjuk, a paradicsomot felszeleteljük. Nagyobb fazék aljára

lefektetjük a hagymakarikákat és ráhalmozzuk a levezöldséget. 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.

Boszniai csevap

Hozzávalók: 1 kg bárányhús, 50 dkg hagyma, 20 dkg zsiradék, 30 dkg paradicsom, 30 dkg húsos paprika, 5 g zöldség zöldje, 15 g só, 5 g bors, 5 g fahéj

Elkészítés: Kell hozzá 6 darab pergamenpapír (kb. 40x40 cm) és vékonyabb zsinég.

A húst megmossuk, leszárítjuk, majd kb. 5 centis szeletekre vágjuk. A zsiradék egy részét felhevítjük, majd a forró zsíron a húst megpirítjuk.

Másik edényben felhevítjük a zsiradék másik felét, majd a (csíkokra) felszeletelt hagymát megpirítjuk. Amikor a hagyma félig megpirult, hozzáadjuk a megpirított húst, majd tovább dinszteljük. Hozzáadjuk a (csíkokra) szeletelt paprikát, és készre dinszteljük.

A vége felé hozzáadjuk a szeletelt paradicsomot, apróra vágott zöldség zöldjét, sózzuk, borsozzuk, és hozzáadjuk az őrölt fahéjat.

Jól összekeverjük, ellenőrizzük az ízt, hozzáadunk egy kis húsleves lét, és közepes sűrűsége forraljuk.

A pergamenpapírokra egyenlő puha gombócokat formálunk, majd a papírok négy sarkát összeszedjük, és a zsineggel összekötjük. Beletesszük őket egy tepsibe, aláöntünk egy kis vizet, majd közepes tűzön kb. 25-30 percig sütjük. (A víznek el kell fornia). A végén kioldjuk a zsinéget, és a csevapokat pergamenpapírral együtt tálaljuk.

Mučkalica sárhegységi módon

Hozzávalók: 650 g birkahús, 1 dl étolaj, 5 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1 zöldpaprika, 1 evőkanál ecet, só, bors.

A húst megmossuk, megszáritjuk, kis kockákra vágjuk és olajjal leöntve rövid ideig hideg helyen állni hagyjuk. A vöröshagymát és a paprikát megtisztítjuk, és apróra vágjuk, a fokhagymát megtisztítjuk és szét nyomjuk. Az egészet jól összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk és ráöntjük az ecetet, majd újra megkeverjük. A húst nyársra húzzuk. Átforrosított sütőrácsra, gyakori forgatás közben sütjük. Amikor megsült, a nyársról a paprika és a hagyma előkészített keverékére szedjük, jól összerázzuk, és nyomban tálaljuk.

Szerb párolt bárány

Hozzávalók: 60 dkg báránycomb (tisztán, csont nélkül mérve), 6 dl házi aludttej (vagy kefir), 3 tojás, 1 csokor kapor, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, só, őrölt fekete bors és pirospaprika ízlés szerint

A húst felszeletelem, és egy evőkanál olajon hirtelen, erős tűzön mindkét oldalán átsütöm. Megsódom és aláöntök 4 dl vizet. Fedő alatt majdnem puhára párolom. Közben a maradék olajat felhevítem, világosra pirítom rajta a lisztet, és a tűzről félrehúzva belekeverem az őrölt fekete borsot meg a pirospaprikát. Ráöntöm a hideg aludttejet, és állandó keverés közben felforralom. Ezután hozzákeverem a habosra felvert tojásokat és a párolt bárányhús pecsenyelevét. A hússzeleteket egymás mellé rakom egy tűzálló táliban, rákenem a tojásos-aludttejes masszát, és addig pirítom az előmelegített forró sütőben, amíg a tojásos massa összeáll a tetején, illetve kicsit megpirul. Tálalás előtt meghintem a finomra vágott kaporral, és burgonyalepénnyel kínálom.

Halételek

Brodet, dalmát módra

A brodet többféle halból készül (sziklahal, angolna). A darabokra vágott halat megpirítjuk a hagymával. Azután agyagedényben főzzük kis tűzön, közben hozzáadunk egy kis fokhagymát, petrezselymet, babérlevelet és paradicsomot. A brodet akkor kész, amikor a hal húsa elválik a szálkától. A főtt brodet mellé hagyományos puliszkát tálalunk.

Csuka mundérban

Hozzávalók: egy közepes nagyságú csuka, só.

A halat mindenestül (pikkelyesen) pergamenpapírba burkoljuk, lábosba tesszük, és mérsékelt lángon a sütőben megsütjük. Mikor átsült, kivesszük a lábosból, a pergament és a pikkelyeket eltávolítjuk, megsózzuk, és azon frissiben tálaljuk.

Dalmát főtt hal

A főtt halat úgy készítjük, hogy a vízhez hozzáadunk egy kis olajat, borecetét, hagymát, babérlevelet, pár szem borsot, majd megsózzuk. Ezt a rendkívül könnyű és kalóriaszegény ételt főtt burgonyával, mángolddal vagy zöldkáposztával tálaljuk és kitűnő választás vacsorára. A főtt hal elkészítéséhez ideális a sziklahal vagy a tengeri fogas.

Dalmát hal

Kivajazott tűzálló tál aljára tisztított almakarikákat fektetünk. Erre helyezük a halszeleteket, pár csepp citromlével és sóval ízesítjük. Tojássárgájával elkevert tejföllel vastagon áthúzzuk és forró sütőben kb. 20 perc alatt, puhára sütjük. Tálaláskor reszelt sajttal meghintjük, főtt burgonyát adunk mellé.

Dalmát ponty

Hozzávalók 4 személyre: 8 szelet pontyderék, 10 dkg kukoricaliszt, 1 citrom, fél csokor petrezselyem, só, bors, pirospaprika, olaj

A megmosott halszeleteket sóval, borssal, pirospaprikával meghintjük. Kukoricalisztbe forgatjuk és bő, forró olajban aranyárgára sütjük. Ítatósra szedjük, a felesleges zsiradékot lecsöpögtetjük. Citromkarikákkal és petrezselyemmel díszítve tálaljuk. Burgonyapüré illik hozzá.

Dalmát sült hal

A megtisztított és megsózott halat (legjobb a tengeri fogas vagy az aranycsíkos keszeg) megkenjük olajjal és rátesszük a rostélyra, sütés közben pedig meg-megkenjük olívaolajba mártott rozmarin ágacskával. Apróra vágott petrezselymet és fokhagymát összekeverünk egy kis olajjal, és ezzel öntjük le a sült halat. Zöldségfélével vagy salátával tálaljuk.

Fokhagymás ponty

Hozzávalók: 1 ponty, 3 gerezd fokhagyma, petrezselyem zöldje, néhány zellerlevél, 1/2 citrom.

A halat megtisztítjuk, majd a bőrébe néhány helyen belevágunk. A fokhagymát szétnyomkodjuk, finomra vágott petrezselyem zöldjével, ugyancsak apróra vágott zellerlevelekkel, a fél citrom levélével összekeverjük. Ezt a masszát részben a hal belsejébe tesszük, részben pedig kívülről megkenjük vele. A halat tartalmazó lábost a sütőbe tesszük, és nem túlságosan erős lángon körülbelül húsz percig sütjük. Ezután egy kis vizet öntünk rá, s tovább sütjük. Sütés közben a sajt levéllel ismételtén locsolgatjuk.

Gyuevecs harcsával

Hozzávalók: 700-750 g vöröshagyma, 2 dl étolaj, 1 kiskanál pirospaprika, bors, 1 evőkanál apróra vágott petrezselyem zöldje, 2-3 tölteni való húsos paprika, 1 padlizsán, 1 tölteni való tök, 1 nagy burgonya, 4 paradicsom, 50-75 g rizs, 1 kg harcsaszelet, 2-3 dl meleg víz.

A vékonyan félfőre vágott hagymát tűzálló vagy cserépedényben, olajon megfonnyasztjuk, meghintjük pirospaprikával, borssal, petrezselyem zöldjével és sóval. A paprikát megmossuk, kimagozzuk. A padlizsánt meghámozzuk, kockákra vágjuk, megsózzuk, 10 percig állni hagyjuk, hideg vízzel leöblítjük és lecsurgatjuk. A tököt meghámozzuk, kimagozzuk, kockákra vágjuk és enyhén megsózzuk. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, kockákra vágjuk. A paradicsomot megmossuk, meghámozzuk és karikákra vágjuk. Az átválogatott rizst félig megfőzzük. A párolt hagymához hozzáadjuk az előkészített főzelékfélét, megsózzuk és megborsozzuk, végül belekeverjük a rizst és beletesszük a halszeleteket. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. 175-200°C-ra melegített sütőben addig sütjük, amíg az egész meg nem puhul. A kész gyuevecsnak ne legyen túl sok leve, de azért legyen leveses. Salátát adjunk mellé.

Halpaprikás

Hozzávalók 8 személy részére: 75 dkg apró hal, 50 dkg kecsege, 50 dkg harcsa, 1,5 kg ponty, 25 dkg csuka, 3-4 fej vöröshagyma, 1-2 zöldpaprika, egy csípős paprika, pirospaprika, só, 1 dl bor, 2 paradicsom.

Az apró halat tisztítsuk meg, és tegyük fel főni 1,5 l vízben. Addig főzzük, amíg a halak széjjel nem főttek. Ez idő alatt tisztítsuk meg a nemes halakat, vágjuk darabokra. A hagymát vágjuk apróra, és tegyük a bogrács aljára. Helyezzük rá a hal-szeleteket és öntsük fel vízzel. A külön megfőzött apró halat, szálkázzuk ki, és a húsát szűrőn áttörve keverjük abba a lébe, amelyben főtt. Amikor a bográcsban a hallé forni kezd, öntsük bele az áttört apró halat és a bort. Ezután a zöldpaprikát vágjuk karikákra, ugyanígy a paradicsomot is, és a csípős pirospaprikával együtt tegyük a bográcsba. Amikor már majdnem megfőtt a hal, tegyük bele a sót és a pirospaprikát. A bográcsban a hal kb. 45 percnyi főzés után lesz kész. Tálaláskor tegyük külön edénybe a levét, amellyel a metéltésztaét esszük. A paprikást utána fogyasszuk.

Pisztráng kajmakon sütve

Hozzávalók: 1 nagy (kb. 1,5 kg-os) vagy 2-3 kisebb pisztráng, 1 citrom, só, 200 g kajmak, 50 g fehérliszt vagy kukoricaliszt, 1 kis fej fokhagyma, 1 dl borecet.

A halat megtisztítjuk, jól megmossuk, megszáritjuk, nagy darabokra vágjuk, citromlevet csöpögtetünk rá és megsózzuk, így álljon 30-40 percig, majd lisztbe hempergetve, serpenyőben, mintegy 150 g megolvasztott kajmakon, lassú tűzön sütjük. Közben megtisztítjuk, sóval jól szét nyomjuk és apróra vágjuk a fokhagymát, s elkeverjük a borecettel. A mindkét oldaláról szépen megsütött halat melegített táltra tesszük. Mindegyiket leöntjük ecetes fokhagymával, s az egészre ráöntjük a forró kajmakot.

Párolt hal dalmát módon

Hozzávalók: 1,5 kg-os Szent Péter hal, vagy 8 szelet tengeri halfilé, 1 fej hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 szár sárgarépa, 1 dl száraz fehérbor, 1 dl olívaolaj, 1 citrom, 1 csokor petrezselyem, só, bors, 1 babérlevél

A halat megtisztítjuk, ha szükséges, félbevágjuk. Lábosba helyezzük, felöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi. Mellé tesszük a megtisztított zöldségeket, a megmosott petrezselyem felét. Sóval, borssal, babérlevéllel, fehérborral, citromlével ízesítjük. Fedő alatt, kis lángon addig főzzük, amíg a hal húsa el nem válik a gerincéről. Szűrőkanállal kiemeljük, a szálkákat kivesszük. Előmelegített táltra helyezzük, és még forrón meglocsoljuk olívaolajjal. Frissen vágott petrezselyemmel meghintve, citromkarikákkal díszítve tálaljuk. Főtt burgonyával körítjük.

Ponty pezsgőben - vajdasági

Hozzávalók: 1,5 kg ponty, 1 üveg száraz pezsgő, 20 dkg gomba, 3 dl tejszín, 2 tojássárgája, 10 dkg vaj, liszt, só

A pontyot tisztítjuk, szeletekre vágjuk, sózzuk, és tűzálló tálba fektetjük. Ráöntjük a pezsgőt és kis lángon addig sütjük, míg a pezsgőt fel nem szívta. A gombát finomra vágjuk, vajban megpároljuk és megszórjuk liszttel.

Hozzákeverjük a tojássárgákkal elkevert tejszínt és felfőzzük. A halat a gombás masszával betakarjuk, és közepes lángon 30 percig sütjük.

Ponty rostos

Hozzávalók: egy cirka 1,2 kg-os ponty, vaj, 5-10 dkg füstölt szalonna, 5 dl tejföl, 2 ek. liszt, só, paprika, 1 kg krumpli

A krumplit héjában megfőzzük. Közben a tisztított halat hosszában kettévágjuk, és éles késsel bevagdossuk. A vágatokat vajjal megkenjük, és szalonna-szeletkéket dugdosunk beléjük. Egy kiszírozott tepszi aljába terítjük a hámozott, karikára vágott és sózott krumplit, föléje egy rácsot, rostot teszünk. A halacskát ráfektetjük, a tűzdelte fele legyen felül, és előmelegített forró sütőbe toljuk. Miközben sül, időnként paprikával kevert liszttel megszórjuk és tejföllel is megöntözzük. Ha szép pirosra, sült tálalhatjuk.

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 repce-olajat használunk, amelyhez egy kis vajot teszünk. A hagymát üvegesre pároljuk, ráhelyezzük a pontyszeleteket, és mindkét oldalát jól átsütjük. Aláöntjük a bort és pároljuk. Ha kész a ponty egy tátra helyezzük. Ezután elkészítjük a mártást a következőképp: A hagymához hozzáadjuk a gombát (ha friss, akkor pároljuk), kevés kaporot, tejszínt, citromlevet, kis cukrot. Így főzzük. Legvégül sózzuk. Ezt a mártást öntjük a ponty alá.

Pontyszeletek (Bácska-bánáti recept)

Hozzávalók 5 személyre: 80 dkg pontyfilé, 15 dkg vöröshagyma, 10 dkg olaj, 40 dkg zöldpaprika, 20 dkg paradicsom, 1 kg burgonya, 1 csésze tejfel, só, 2 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: A pontyfilét megmossuk és leszárítjuk. Sózzuk, majd kevés olajban félig megsütjük. Közben a burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, és egyforma karikákra vágjuk. A finomra vágott vöröshagymát zsiradékban megpirítjuk, hozzáadjuk a csíkokra vágott zöldpaprikát és paradicsomot, kevés vizet öntünk alá, hagyjuk megpárolódni. Egy tűzálló edényt kikenünk olajjal, belerakjuk a karikákra vágott főtt burgonyát, rátesszük a párolt zöldpaprikát és paradicsomot, hozzáadjuk a szétnyomkodott fokhagymát, sózzuk, rátesszük a halszeleteket. A tetejét meglocsoljuk tejfellel, majd sütőbe tesszük, és készre sütjük, ez kb. tizenöt-húsz perc. Melegen, tűzálló edényben tálaljuk.

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 tátra halmozzuk. Tetejére terítjük a sózott és citromlével ízesített halszeleteket. Sütőbe tesszük, és kb. fél óráig sütjük.

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 keneteléshez. 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 tűvel összetűzzük. Ezután a megkelt tésztát átgyúrjuk, belesomagoljuk a halat, és tepsibe rakjuk. Sütés előtt megkenjük tojással és megszurkáljuk.

Vajdasági busa

Hozzávalók: 1 kg halhús, só, 1 evőkanál vegeta, 1 kg burgonya, 1 dl étolaj, 2 dl tejföl.

Elkészítése: A halat megtisztítjuk, egészben hagyjuk, és másfél centiméterenként bevagdossuk. Sózzuk, megszórjuk a vegetával. A burgonyát megtisztítjuk, karikára vágjuk, egy tűzálló tálat kibélelünk vele, erre helyezük a halat. Meglocsoljuk étolajjal és tejföllel. Nem túl erős lángon sütjük. Vegyes salátával tálaljuk.

Vajdasági pezsgős ponty

Hozzávalók: 1,5 kg ponty, 1 üveg száraz pezsgő, 20 dkg gomba, 3 dl tejszín, 2 tojássárgája, 10 dkg vaj, liszt, só

A pontyot tisztítjuk, szeletekre vágjuk, sózzuk, és tűzálló tálba fektetjük. Ráöntjük a pezsgőt, és kis lángon addig sütjük, míg a pezsgőt fel nem szívta. A gombát finomra vágjuk, vajban megpároljuk és megszórjuk liszttel.

Hozzákeverjük a tojássárgákkal elkevert tejszínt és felfőzzük. A halat a gombás masszával betakarjuk, és közepes lángon 30 percig sütjük.

Marha ételek

Bácskai szárma

A bácskai szárma főleg téli étel. Marha- vagy birkahúsból gorombára darált töltelékét 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 töltelékét készítik belőle. Az apró káposztát finomra vágott vörshagymával összekeverik, sóval törött borssal fűszerezik, és kétharmad részét egy lábasba teszik. Erre pár szelet birsalmát, csöves pirospaprikát és személyenként 10-15 dkg füstölt oldalast vagy császárhúst tesznek. Erre helyezik a töltött káposztákat és befedik a többi káposztával. Tejjel bőven meglocsolják, és fedővel letakarva, sütőben párolják, míg zsírjára nem sül és meg nem puhul.

Közben bácskai füstölt kolbászt sütnék. Tálaláskor az apró káposztát a tál közepére halmozzák, tejjel megöntözik, körülrakják az apró töltelékkel, tetejére teszik a felszeletelt füstölt húst és a sült kolbászt.

Balkáni bifstek

Hozzávalók: 200 g marhahús, 200 g sertéshús, 200 g birkahús, bors, majoránna, 1/4 nem permetezett citrom héja, só, étolaj (mintegy 1/2 dl), 4-5 tojás.

A húst megmossuk, megszáritjuk, nagy darabokra vágjuk és megdaráljuk. Kiadósan megborsozzuk (jó fűszeres legyen), hozzáadjuk a majoránnát, a citrom reszelt héját, a sót, olajat és 1 tojást. Az egészet simára gyúrjuk és hideg helyen legalább 1 óráig állni hagyjuk. Mintegy 150-150 g-nyi masszából kerek cipócskákat formálunk, és a tetejüket vizespohár aljával benyomjuk, hogy mélyedés keletkezzen. Olajjal megkent sütőrácsra sütjük. Mielőtt egészen megsülne, mindegyiknek a közepébe beleütünk egy-egy tojássárgáját, azzal együtt sütjük meg. Sült burgonyával, zöldhagymával, friss paradicsommal és kétszersülttel szokás tálalni.

Bosnyák rakottas

Hozzávalók 4 személyre: 80 dkg burgonya, 25 dkg sárgarépa, 3 paradicsom, 3 zöldpaprika, 80 dkg marhaszegy, 25 dkg hagyma, 4 cikk fokhagyma, 3 babérlevél, 5 szem bors, 3 szegfűszeg, frissen tört bors, 4 dl bor, 3 ek paradicsompüré

Elkészítés: Fogunk egy római tálalót, melyet bevizezünk. Felkockázzuk a húst és a zöldségfélét. A tál aljára tesszük a répát, a hagymát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, a burgonyát, és erre a húst. Így rászórjuk a fűszereket, majd újból elkezdjük a rétegezést, egészen addig, amíg minden hozzávaló el nem fogy. Végül a paradicsompürét összekeverjük a borral, és kevés vízzel, és ezzel a szósszal felöntjük a tálalót. 2-3 órán át sütjük alacsony fokozaton.

Ezt az ételt kb. 60 perc alatt készítheted el.

Boszniai fazék

Hozzávalók: 1 kg borjú- vagy üszőhús, 1 kg burgonya, 20 dkg sárgarépa, 10 dkg zöldség, 25 dkg hagyma, 3 dkg fokhagyma, 25 dkg zöldpaprika, 25 dkg padlizsán, 40 dkg paradicsom, 2 dl száraz fehérbor, só, szemes bors, csípős törött pirospaprika, 2-3 szegfűszeg

Elkészítés: A húst és a zöldségfélét közepes kockákra felszeleteljük.

Belerakjuk egy (lehetőleg fedős) agyagedénybe, majd ízlés szerint sózzuk, megszórjuk a csípős paprikával, szemes borssal, hozzáadjuk a bort és a szegfűszeget. Óvatosan összekeverjük, felöntjük hideg vízzel, felforraljuk, és lefedve (ha az edénynek nincs fedele, lefedhetjük pergamentpapírral vagy alufóliával), lassú tűzön kb. 30 percig pároljuk, majd a sütőben (a hústól függően) 2-3 órát süssük. Az utolsó 30 percben fedő nélkül.

Ha lehetséges, kis agyagtálakban szolgáljuk fel. Vajon pirított kenyeret (esetleg juhtarhót is adunk hozzá).

Csevapcsicsi

Hozzávalók: 1/2 kg marhahús, 1/4 kg sertéshús, s, bors, néhány gerezd fokhagyma, 2 fej hagyma, cseresznyepaprika.

A darált marhahúst gyúrjuk össze a darált sertéshússal. Tegyük bele sót, őrölt borsot, finomra vágott fokhagymát ízlés szerint, s dolgozzuk össze jó alaposan. Ezután a húsból készítsünk ujjnyi vastag, négy-öt centiméter hosszú rudacskákat, s ezeket rostos vagy nyáron, faszénparázs fölött süssük ki, de süthetjük serpenyőben, forró zsírban vagy grillsütőben is. Sülés közben időnként fordítsunk rajtuk, hogy egyenletesen átsüljenek mindenfelől. Két fej hagymát tisztítsunk meg, vágjunk apróra, hintsük meg vele a "kolbászkákat". A sütetést nemcsak rostos végezhetjük: a rudacskákat kisüthetjük forró zsírban is. Cseresznyepaprikával körítsük.

Csevabcsicsi, illetve Pleszkavica

A kettő között az a különbség, hogy a Pleszkavica ugyanúgy készül, mint a Csevabcsicsi, csak még darabolt hagymát is belegyúrunk és nem rudakat, hanem lapos húspogácsákat készítenek.

Hozzávalók: 80 dkg rostélyos, vagy puha hátszín, késhegynyi szódabikarbóna, 3 ek étolaj, 2 ek tej, 1 tk őrölt bors, 1 fej vörshagyma

A húst háromszor átdaráljuk, a borssal, az olajjal, a tejjel összegyúrjuk, és 1 napra hűtőbe tesszük. Másnap késhegynyi szódabikarbónát és nagyon kevés sót adunk hozzá, ismét átgurjuk, és kisujnyi kolbászkákat formálunk. A forró sütő, vagy grill rostélyára téve mindkét oldalán kb. 4-5 percig sütjük.

Köretnek sózott nyers hagymát adjunk hozzá, a nyers hagymát kockákra vágjuk, és annyi ketchuppal keverjük össze, amennyit éppen felvesz. Egy kanállal jól adagolható massa lesz belőle. Minden sült húshoz nagyon isteni. Aki szereti az erőset, fűszereset, tehet bele még borsot is.

Csevapcici (szerb-horvát)

Fűszeres rudacskái háromféle húsból készülnek: marha-, sertés- és birkahúst darálnak össze, s vörshagymával, paprikával, sóval, borssal ízesítve összegyúrák, majd faszénparázs fölött, rostos megsütitik.

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 tálba, hozzáadjuk a karikára vágott hagymát, a szétnyomott fokhagymát, a felkarikázott sárgarépát, meglocsoljuk az ecetrel, sózzuk, borsozzuk, felöntjük a húslevessel vagy vízzel, lefedjük, és nagyjából egy órában át a sütőben sütjük. (A sütőt 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 máj

Hozzávalók 75-80 dkg máj só bors 1-2 csokor petrezselyemzöld néhány gerezd fokhagyma

Elkészítés: A felszeletelt (nem túl vékonyra) májat megsódom, borsozom. Kisütöm. Megkenem zúzott fokhagymával, és megszórom friss petrezselyemzölddel.

Dalmát sült máj 01.

Felszeletelünk, rostjaira merőlegesen bevagdolunk 60 deka májat, majd 1-2 órára tejben áztatjuk. Ezután a tejet leitatjuk róla, a májszeleteket enyhén megborsozzuk, és teflon serpenyőben nyolc deka vajon mindkét felükön megsütjük forró tálra téve, gazdagon meghintjük finomra vágott fokhagymával (legalább 4-5 gerezd kell hozzá), meg petrezselyemzölddel. A serpenyőben levő vajat megsózzuk, és ezzel locsoljuk meg a pecsenyét. Csak frissen jó!

Dalmát sült máj 02.

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 sűtik, és sütés közben egy kevés olajjal meg meglocsolják.) Salátát és mustárt kínálnak hozzá.

Gyevrek

Hozzávalók: 60 dkg borjúhús, 10 dkg Trappista sajt, 10 dkg szalonna, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 kiskanálynyi őrölt bors és zúzott pirospaprika, 20 dkg kajmak (tejfől).

Az előzőleg besózott borjúhúst kislukú darálón ledaráljuk. Apró kockákra vágjuk a trappista sajtot, szalonnát, fokhagymát, összekeverjük a fűszerekkel, majd a darált hússal. A húsmasszából 4 egyforma labdácskát formázunk, és rostoson jól átsütjük. Ujjunkkal mélyedést formálunk benne, majd kajmakkal (tejföllel) ízesítjük. Tepsiben sült babhoz ajánljuk.

Gyuevecs bárányból

Hozzávalók: 50 dkg báránylapocka, 25 dkg zöldbab, 25 dkg burgonya, 2 fej vöröshagyma, 2 zöldpaprika, 1 padlizsán, 25 dkg paradicsom, 10 dkg zsír, csokor petrezselyemzöld, só, törött bors, pirospaprika, 1 dl joghurt, tojás

A húst megmossuk, kis kockákra vágjuk, kevés zsírban megpirítjuk, sóval, borssal és pirospaprikával fűszerezzük. A zöldbabot, burgonyát, hagymát, zöldpaprikát, padlizsánt, paradicsomot megtisztítva és kis rabokra vágva sóval és a finomra vágott petrezselyemzölddel zsírban félig megpároljuk. Mindezt rétegesen egy tűzálló tálba tesszük, 2 dl vizet öntünk rá, és fedetlenül, előmelegített sütőbe tesszük. Ha puhára párolódott, a joghurttal felvert tojást az ételre öntjük. Visszatesszük a sütőbe, és addig sűtjük tovább, amíg a tojás megkocsonyásodik rajta.

Karagyorgye-szelet

Hozzávalók: 75 dkg borjúhús a combjából, 25 dkg kajmak, 3 tojás, 10 dkg liszt, 10 dkg zsemlemorzsza

A húst vágjuk szeletekre, kissé verjük ki, és minden szeletre tegyünk egy-egy evőkanál kajmakot. Göngyöljük fel a húst, mint a palacsintát, forgassuk meg lisztben, felvert tojásban, morzsában, és forró zsírban sűssük meg. Sült újburgonyával és zöldbabsalátával tálaljuk.

Lecsós rostélyos

Hozzávalók: kb. 80 dkg rostélyos csonttal együtt, 8 dkg zsír, 2 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál pirospaprika, egy csipet köménymag, majoránna, 1 kanál paradicsompüré, 1 evőkanál liszt, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 25 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom.

A megsózott és meglisztezett rostélyosokat zsírban hirtelen átsűtjük, és egy lábosba tesszük. Zsírjában világosra pirítjuk az apróra vágott hagymát, beletesszük a pirospaprikát, a paradicsompürét, az összezúzott fokhagymát, köménymagot, majoránna, az egészet elkeverjük, felöntjük egy kevés vízzel, felforraljuk, és a rostélyosokra öntjük. Rövid lében, fedő alatt pároljuk. A füstölt szalonnát vékony csíkokra vágjuk, egy lábosban világosra pirítjuk,

hozzáadjuk a cikkekre vágott zöldpaprikát és paradicsomot, megsózzuk, és fedő alatt pároljuk. Végül a félig puha rostélyosokra öntjük, és együtt készre pároljuk. Sós vízben főtt burgonyát vagy tarhonyaköretet adjunk hozzá.

Leskovaci kebab (csevapcsicsa)

Hozzávalók: 1 kg (nagy lukú darálón megdarált) marhahús, 50 g vöröshagyma, 1 szárított csípős paprika (őrölve vagy összetörve), só, olaj a kenéshez.

A darált húst jól meggyúrjuk és 10-12 óráig hideg helyen állni hagyjuk, majd ismét ledaráljuk, ezúttal apróbbra. Hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, a megtört vagy megdarált csípős paprikát, a sót. Jól összegyúrjuk, és hideg helyen 1-2 órát állni hagyjuk.

A húsból kebabokat formálunk, eleinte erős tűzön, majd mérsékeltén sütjük. A sütés ideje alatt forgatjuk és olajjal kenegetjük. Forrón, zöldhagymával, sült paprikával vagy retekkel tálaljuk.

Rakott húsos makaróni

Hozzávalók: makaróni 20 dkg, marhahús 12 dkg, sertéshús 12 dkg, olaj 8 cl, vöröshagyma 15 dkg, Karaván sajt 20 dkg, tejföl 3 dl, pirospaprika, oregánó, őrölt bors, só

Elkészítése: A makarónit sós vízben kifőzzük és leszűrjük. A marhahúst és a sertéshúst külön-külön ledaráljuk. Az apróra vágott vöröshagymát olajban üvegesre pirítjuk, rátesszük a ledarált marhahúst, megsózzuk, meghintjük őrölt borssal, oregánóval, pirospaprikával és folytonos keverés mellett néhány percig pirítjuk, majd egy kevés vízzel felengedve, fedő alatt pároljuk. Amikor a marhahús puhulni kezd, hozzáadjuk a darált sertés-húst, és letakarva mindkettőt készre pároljuk. Egy olajjal kikent tűzálló tál aljára főtt makarónit teszünk, erre egy réteg hús kerül. Minden réteg tetejére reszelt füstölt sajtot szórunk. A rétegezést addig folytatjuk, ameddig minden hozzávaló elfogy. A rakottas tetejét gazdagon meglocsoljuk tejjel és megszórnak reszelt sajttal. Közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük.

Rakott makaróni

Hozzávalók: 25 dkg makaróni, 12-12 dkg marha- és sertéscomb, 1 dl olívaolaj, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg füstölt sajt, 3 dl tejföl, 1-1 mokkáskanál pirospaprika, só és őrölt bors, csipet őrölt babér és oregánó, 1 db paradicsom

A makarónit lobogó, sós vízben a szokott módon főzze ki, szűrje le. Az apróra vágott vöröshagymát az olajban pirítsa üvegesre. Tegye rá a darált marhahúst, fűszerezze ízlése szerint, és folytonos keverés mellett néhány perc alatt pirítsa morzsalékosra. Kevés vízzel felengedve, fedő alatt párolja 10 percet. Amikor a marhahús puhulni kezd, adja hozzá a darált sertéshúst, keverje össze, majd letakarva párolja készre. Olajjal kikent tűzálló tálba simítson főtt makarónit, erre egy réteg ragut. Szórja meg reszelt sajttal. A rétegezést addig folytassa, ameddig a hozzávalók elfogynak. A tetejét locsolja meg tejjel, és rendezze el rajta a vékonyra szelt paradicsomkarikákat. Közepes hőmérsékletű sütőben süsse pirosra a rakottas tetejét.

Szerb rostélyos 01.

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

Elkészítése: A felszeletelt rostélyosokat kiverem, bevagdostom, 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 felszeletem. 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 kínálok.

Szerb rostélyos 02.

Hozzávalók: 1 kg rostélyos, 20 dkg füstölt sonka, 20 dkg zöldpaprika, 20 dkg paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanálnyi zsír, egy kiskanálnyi liszt, só, törött bors, 1 evőkanál pirospaprika, mustár.

A rostélyost vékonyan felszeleteljük, kissé kiverjük, széleit bevagdossuk, és megkenjük sóval, törött borssal, mustárral. Két evőkanálnyi zsírt megforrósítunk, majd megsütjük rajta a hússzeleteket, és egy másik tálon félretesszük. A zsíron megpirítjuk a karikára vágott vöröshagymát, ezt meghintjük 1 evőkanál pirospaprikával, visszatesszük a hússzeletekre és kevés vízzel, fedő alatt félpuhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a hosszúkásra vágott zöldpaprikát, a cikkekre vágott paradicsomot, és a fedőt visszatéve az egészet jó puhára pároljuk (főzés közben a vizet természetesen mindig pótolni kell). Tálaláskor a húst alulra fektetjük, a lecsót zsírjára sütjük, kiskanálnyi liszttel meghintjük, és kevés vízzel összeforraljuk. A levét a hússzeletekre öntjük, a tetejét meghintjük a laskára vágott sonkával.

Töltött borjúlapocka

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

A töltelék 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.

Sertésételek

Arambasa

Hozzávalók: 1 közepes fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 1/2 kg savanyú káposzta, 1 evőkanál rózsapaprika, 2 sertésláb (kb. 50 dkg), 20 dkg füstölt tarja, 20 dkg füstölt kolbász, 2 babérlevél, 30 dkg darált sertéshús, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis fej vöröshagyma, só, 1 késhegynyi őrölt feketebors, 1 kávéskanál majoránna

Egy közepes vöröshagymát apróra vágok. Megfuttatom az olajban, és hozzáadom a kicsavart káposztát. Többször megkeverem, és kissé megpirítom. Meghintem pirospaprikával. Ezután sorba belefektetem a káposztába a húsokat. Legalulra teszem a gondosan megtisztított, félbevágott sertéslábakat, majd a négy szeletbe vágott tarja és a kolbász következik. Babérlevéllel fűszerezem, és annyi vízzel öntöm fel, hogy ellepje.

Lefedve gyenge tűzön vagy sütőben lassan, kb. két órán keresztül párolom.

Közben a darált húst finomra vágott fokhagymával, vöröshagymával, sóval, borssal és majoránnával fűszerezem. Jól összegyúrom, és négy gombócot formálok belőle.

A húsgombócokat a félkész ételbe beágyazom, és még kb. fél óráig tovább párolom.

Tálaláskor úgy osztom el a húsféléket, hogy mindenkinek jusson belőlük.

Bácskai vőlegényfogó

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 18 dkg vaj, 1/2 csomag sütőpor, 2 tojás, tejföl, só.

A töltelékhez: 20 dkg sovány főtt sonka, 20 dkg túró, 5 dkg vaj, só,

A kenéshez tojás.

Sós omlós tésztát készítünk,

A lisztet a vajjal, egy kevés sóval és a sütőporral elmorzsoljuk. Hozzáadunk 2 tojás-sárgáját, és egy kevés tejjel könnyű tésztává gyúrjuk. Cipóba formálva pihentetjük, míg a töltelék elkészítjük. A töltelékhez a sonkát megdaráljuk, a tehéntúrót áttörjük, a vajat és egy csipet sót hozzáadva jól összekeverjük. A két tojásfehérjét habbá felve adjuk hozzá. A tésztát vékonyra nyújtjuk, kockákat vágunk belőle, a töltelékkel megtöltjük, és buktaformára összetekerjük. Tepsibe rakjuk, tojással megkenjük, és szép pirosra sütjük, Melegen, hidegen is kitűnő, teához vagy borkorcsolyának is tálalható.

Ćulbastija 01. (Rostélyos hús)

Hozzávalók: 1 kg sertéscomb, vagy oldalas, 1 fej vöröshagyma, só, bors.

A húst szeleteljük fel 8 részre, a szeleteket húsverővel verjük ki, és 24 órára tegyük hideg helyre. Parázs felett süssük, gyakori forgatás mellett, nehogy a leve kicsöpögjön. Amikor kész, megsózzuk, borsozzuk, és a felszeletelt hagymával együtt tálaljuk.

Culbastija 02.

Hozzávalók: 1 kg sertéskaraj, 1/4 kg hagyma, só, bors, olaj.

A húst 8 szeletre vágom és kiverem. Olajjal bekenem, és kétoldalt grillezem. Csak ezután sózom és borsozom. A grillezett hússzeleteket előmelegített táltra teszem és megszórom apróra vágott hagymával. Parasztkenyeret, ajvárt és paprikasalátát adok mellé.

Gombás rizs sertéslapockával

Hozzávalók: 50 dkg sertéslapocka, 20-30 dkg gomba, 25 dkg rizs, 2 paprika, 1 paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, zsír, só, bors, paprika, paprikakrém, majoránna

A sertéshúst apró kockákra vágjuk. A hagymát finomra metéljük, és zsírban megfonnyasztjuk. Megpirítjuk a húst, majd kevés vizet lötytyintünk rá, és tovább pároljuk. Félpuha állapotában belekarikázzuk a paradicsomot és a paprikákat s fűszerezzük. Zsírban megforgatjuk a rizst és a vastagabb szeletekre szelt gombát, majd a hústra tesszük. Felöntjük a rizs mennyiségének megfelelő kétszeres mennyiségű csontlével. Fedő alatt puhára pároljuk, s villával lazítjuk

Gyuvecs 01.

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 gyuvecs (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.

Gyuvecs 02.

Hozzávalók: 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, borsal, 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.

Gyuvecs 03.

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 hosszúkaraj 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 fejfőllel 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.

Gyuvecs 04.

Részben sertéspörköltből készítik, de valamivel több benne és csípősebb a paprika. Paradicsomot, zöldpaprikát karikákra vágva rétegeznek, erre egy réteg pörkölt kerül, föléje újabb padlizsán - paradicsom - paprika réteg. Amikor az egymás fölé rakott rétegekkel megtelt a tűzálló edény, sütőbe teszik, és addig hagyják a forró sütőben, amíg minden alkotóelem jól összesül.

Gyuvecs 05.

Hozzávalók: 6 evőkanál olvasztott zsír, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg kolbász, 40 dkg zöldpaprika, 20 dkg paradicsom, só, víz.

Az apróra vágott vöröshagymát zsíron megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a karikákra vágott kolbászt és a csíkokra szeletelt zöldpaprikát. Megsózzuk, kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt pároljuk. Végül beletesszük a megmosott és apróra vágott paradicsomot is, és ezzel készre főzzük.

Húsos galuska

Hozzávalók: 40 dkg darált lapocka, 1 közepes fej hagyma, 1 evőkanál sertészsír, só, bors, piros paprika, 1-1 paradicsom és csöves paprika, 30 dkg liszt, 3 tojás, só, 30 dkg trappista sajt
A zsíron megdinszteled az apróra vágott hagymát, megszóród a piros paprikával, ráteszed a darált húst. Átpirítod, picit vizet teszel alá, só, bors, ízlés szerint

Fedő alatt puhára főzöd, majd zsírjára sütöd.

Ez alatt a lisztből és tojásból galuskatésztát készítesz. Nem kell simára kidolgozni, csak összeállítani. Enyhén sós vízbe szaggatod, és egyenesen a már kész húsba szeded. Összekevered 2 dl tejjel, és ha van kedved, szórsz rá bőven reszelt sajtot, betolod a forró sütőbe, és pirosra melegíted.

Ha nincs ehhez kedved, vagy lehetőséged, a sajtot ki-ki rászórja a tányérra adagolt ételre. Ehetsz hozzá valamilyen savanyúságot, de a nélkül is finom.

Húsos tallér

Hozzávalók: 25 dkg sertéslapocka, 15 dkg párolt rizs, 2 gerezd fokhagyma, 5 dkg vöröshagyma, 2 db tojás, ízlés szerint só, bors, őrölt kömény és piros paprika.

A lecsóhoz: 10 dkg húsos szalonna, 5 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 20 dkg zöldpaprika, 5 dkg paradicsom, 15 dkg házi kolbász, 10 dkg cukkini, 10 dkg padlizsán (török paradicsom) és ízlés szerint fokhagyma, só, bors és piros paprika.

Elkészítése: A húst ledaráljuk, és különlegessé az teszi, hogy nem áztatott zsemelével dúsítjuk, hanem párolt rizzsel. Ezért is a neve, bácskai húsos tallér. A keverékünket kevés piros paprikával színezzük, sózzuk, borsozzuk és egy picit őrölt köménnyel, ízesítjük. Beleütjük a tojásokat, még adhatunk hozzá apróra vágott zöldpetrezselymet, s az így előkészített masszánkat jól átdolgozzuk. Egy különleges zsiradékba, margarin és sertészsír keverékébe, két evőkanál segítségével belerakjuk, tetejüknél megnyomva ellapítjuk, hogy lepényformájú legyen, és jól átsütjük.

Köretnek szalonnás lecsót, padlizsánnal és cukkinivel készítünk mellé. A szalonnát üvegesre hevítjük, majd a szálaira vágott vöröshagymával tovább pirítjuk. Hozzáadjuk a kockázott zöldpaprikát, cukkinit, padlizsánt és a paradicsomot. Ízét, hogy megvadítsuk karikázott házikolbászt is, rakhatunk bele. Óvatosan sózzuk, fűszerpaprikázzuk, és készre pároljuk.

Tálalása: A tál közepére rakjuk a lecsót, köré pedig, a húsos tallérokat, melyek tetejére egy-egy házikolbász karikát teszünk.

Isztriai sertéskaraj

Hozzávalók: 2 kg karaj, 2 dkg fokhagyma, 3 dkg só, 10 szem egész bors, 10 babérlevél.

A karajokat kicsontozzuk és a sóval, durvára tört borssal, finomra vágott fokhagymával és babérlevéllel bedörzsöljük, majd 10-15 napig száradni hagyjuk. Utána gyengén megfüstöljük és csak 3 hónap múlva fogyasztjuk. Hosszabb tárolása úgy történhet, hogy a füstölt karajt szeleteljük, kevés olajban megsütjük, egy edénybe rétegezzük a szeleteket és az edényt felöntjük a sütőzsiradékkal.

Kanizsai rakott hús

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 60 dkg sertésstarja, 5 fej vöröshagyma, 2 db babérlevél, 2 dl fehérbor, 1 csésze kockából készített erőleves, só, bors.

Elkészítése: A nyers burgonyát meghámozzuk, vékony karikára vágjuk, és kizsírozott mély tűzálló tálba a felét lerakjuk, megsózzuk, borsozzuk. Betérítjük a hússzeletekkel, szintén megsózzuk, erre lerakjuk a karikára vágott hagymát, sózzuk, végül a burgonya másik felével betakarjuk, sózzuk, rátesszük a babérlevelet. Leöntjük a borral és az erőlevessel, felforraljuk, majd a sütőben puhára pároljuk. Végül a tetejét kissé megpirítjuk.

Karajos töltött káposzta

Csodálatosan finom ízekkel gazdagítja a töltött káposzták skáláját, a délvidéki magyar konyha egyik nevezetes fogása. Ennek tölteléke füstölt csülökből készül, amelyet megfőznek,

majd a lefejtett húst megdarálják, vöröshagymát, fokhagymát, tojást, rizst, paradicsompürét is adnak hozzá. A káposztalevelekbe két-két karaj kerül, közéjük a darált húsmassza, majd a leveleket összehajtogatják és megkötik, mint egy-egy csomagot. Ezután a "csomagokat" a főtt csülök levébe teszik, föléjük még kolbász és hús kerül, majd az egészet mérsékelt lángon megfőzik. A mártást tejfellel behabarják, és tálalás előtt alaposan meglocsolják tejfellel a káposztát is.

Lecsós borda

Hozzávalók: 1 kg kicsontozott karaj, 10 dkg füstölt kolbász, 10 dkg füstölt szalonna, 25-25 dkg paprika, és paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg zsír, 2 ek liszt, fűszerpaprika, só, bors

A karajt felszeleteljük, sóval és borssal bedörzsöljük, lisztbe mártjuk. Egy serpenyőben, forró zsírban mindkét felüket hirtelen megsütjük, majd egy lábasba helyezük. A maradék zsíron az apróra vágott hagymát megpirítjuk, hozzáadunk zúzott fokhagymát, paprikát, borsot. Feleresztjük fél liter vízzel, és a hústra öntjük. A szalonnát apró szeletkékre vágjuk, és a serpenyőben megpirítjuk. Hozzáteszük a karikára vágott kolbászt, az összevágott paprikát és paradicsomot. Készre pároljuk. Ha a hús már majdnem puha, nyakon öntjük a lecsóval, és készre főzzük. Ha kell, akkor utána sózunk. Tarhonyát, rizst adhatunk mellé.

Legényfogó

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 18 dkg vaj, fél csomag sütőpor, két tojás, tejjel só.

Töltelék: 20 dkg sovány főtt sonka, 20 dkg tehéntúró, 5 dkg vaj, só

A kenéshez tojás

A lisztet a vajjal, sóval és a sütőporral morzsoljuk el, adjuk hozzá a két tojás sárgáját, egy kevés tejfölt és könnyű tésztaává gyúrjuk össze. Formázzunk belőle cipót, és fóliával letakarva pihentesük. Ez alatt készítjük el a tölteléket: a sonkát daráljuk meg, a tehéntúrót törjük át jól, és keverjük az egészet össze alaposan a vajjal és egy csipet sóval. A két tojásfehérjét verjük fel kemény habbá, és lazán keverjük bele az anyagba. Nyújtuk ki a tésztát vékonyra, vágjunk belőle kockákat, töltjük meg töltelékkel, és lazán tekerjük fel buktaformára. Rakjuk kikent tepsibe úgy, hogy alulra kerüljön a szabad vége. Kenjük meg tojással és süssük szép pirosra. Melegen is, hidegen is kitűnő. Fogyasztható teához is, de borkorcsolyaként is finom.

Malacpecsenye

Hozzávalók: 1 (5-7 kg-os) malac, só, étolaj vagy zsír a kenéshez, 1 üveg világos sör, 100 g füstölt szalonna, 1 nagy dió, héjastul.

A megtisztított malacot jól megmossuk, lecsurgatjuk és szalvétával megszáritjuk. Csak a belsejét dörzsöljük be jól sóval, és hátára fektetve legalább 1 óra hosszat állni hagyjuk. Felfeszített szájába tegyünk egy nagy diót, mert a fej így szebben megsül. Ha a malac kicsi, dúcoljuk egy hasüregébe helyezett (előzőleg olajjal vagy zsírral megkent) sörösüveggel. Hogyha nagyobbacska, literes üveget teszünk a hasüregébe, mielőtt erős fehér cérnával bevarrnánk. A tepsibe keresztben helyezünk el 4 olajozott, kb. 5-5 cm széles, a tepsit átérő léceket: a malac így nem lapul a tepsi aljára, hanem a léceken "térdel". A megtörölgetett malacot megkenjük olajjal vagy zsírral, és 175°C-ra melegített sütőben sütjük. Sütés alatt sörbe mártogatott szalonnadarabbal kenegessük. Hogy a füle meg ne pörköljön, alufóliával beborítjuk (a fóliát előzőleg kenjük meg olajjal). A malac súlyától függően 3-4 órai sütés szükséges mérsékelt hőfokon. Amikor megsült, feje tövével (a nyakán) bemetsszük, és még 5-10 percre a sütőben hagyjuk. A sült malacot a sütőből kivéve kissé elhűtjük. Először a fejét vágjuk le, kiszedjük a cérnát és kivesszük az üveget. Ezután éles késsel (vagy inkább húsvágó ollóval) felére bontjuk, majd szépen eldaraboljuk.

Melegen is, hidegen is salátával tálaljuk.

Muszaka 01.

Hozzávalók: 500 g burgonya, 200 g darált füstölt házi sonka, olvasztott szalonnazsír, 200 g szeletelt juhsajt, só, őrölt bors, a mártáshoz: vaj, forró tej, kevés tejföl, 1 db tojássárgája, 1 csapott evőkanálnyi liszt

A burgonyákat enyhén sós vízben megfőzzük, kihűlés után meghámozzuk és felkarikázzuk. Zsírozott sütőedényben egy részét szétterítjük, majd megszórjuk darált házi sonkával, megrakjuk szeletelt juhsajttal, sózzuk, borsozzuk, meglocsoljuk szalonnazsírral, és tovább így rétegezzük, ügyelve arra, hogy a felső, takaró réteg végül burgonyával záródjon. A vajban lisztet futtatunk, és megforrósított tejjel felengedjük, folyamatos kevergetéssel kiforraljuk, majd a tűzről levéve hűlni hagyjuk. A maradék hideg tejet és tejfölt a tojássárgájával habosítjuk, és a langyos mártáshoz keverjük, majd az egészet a rakott muszaka alapra öntjük úgy, hogy az mindenhol átjárja, jól ellepje, és végül forró sütőben készre sütjük.

Muszaka 02. (rakott burgonya sonkával)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 200-250 g szeletelt vagy darált sonka, 1 dl étolaj vagy 50 g zsír, 150 g vékonyra szeletelt kaskavál vagy hasonló sajt, só, bors.

A besamelmártáshoz: 40 g vaj vagy margarin, 2-2,5 dl tej (fele legyen meleg), 1/2 dl tejföl, 1 tojássárgája

A burgonyát meghámozzuk, és enyhén sós vízben megfőzzük. Amikor megpuhult, leszűrjük, és karikákra vágjuk. A kevés olajjal vagy zsírral kikent tűzálló edénybe felváltva egy sor burgonyát, egy sor sonkát és egy sor sajtot teszünk. Mindegyik réteg burgonyát megsózzuk és megborsozzuk, meglocsoljuk egy kevés olajjal vagy olvasztott zsírral. Az utolsó sor burgonya legyen. Az ételt locsoljuk meg a következő módon elkészített besamel mártással. A lisztet olvasztott vajban igen enyhén megpirítjuk. Lassan hozzáöntjük a hideg, majd a meleg tejet, és lassú tűzön 5-10 percig főzzük. A tejfölt és a tojássárgáját jól kikeverjük, és állandóan kevergetve hozzáadjuk a kissé elhűlt mártáshoz. 200°C-ra melegített sütőben kb. 30 percig (szép pirosra) sütjük. Fejes salátát, tormás céklasalátát, uborkasalátát stb. adjunk mellé.

Nyári tepsis pecsenye

Hozzávalók: 25-30 dkg sovány sertéssült, 1 kg burgonya, 1 nagy fej hagyma, 50 dkg zöldpaprika, 25 dkg paradicsom, 1 evőkanál zsír, só, majoránna, olaj a burgonya sütéséhez.

A sertéssültet vékony csíkokra vágjuk, és egy lapos tűzálló tál alján egyenletesen elosztjuk. A cikkekre vágott burgonyát bő olajban kisütjük, leszűrjük, és félretesszük. Egy másik edényben a hagymából, zöldpaprikából és paradicsomból lecsót készítünk, összekeverjük a kisütött burgonyával, bőven megszórjuk majoránnával, a húsrá terítjük, tetejére paradicsomkarikákat teszünk, és a sütőben átforrósítjuk, de vigyázzunk, nehogy kiszáradjon.

Piláf sertésmájjal

Hozzávalók: 500 g sertésmáj, 2 dl tej, 40 g zsír vagy étolaj, 1/2 kiskanál pirospaprika, só, babérlevél, 1 fej vöröshagyma, 40 g étolaj, 400 g rizs, 1-1,2 l leves (leveskockából), bors, 1/2 csomó petrezselyem zöldje.

A májat legalább 30 percig tejben áztatjuk, majd lecsurgatjuk, megszáritjuk és kockákra vágjuk. Áthevített olajban vagy zsírban a májat a babérlevéllel együtt lassú tűzön pároljuk. A végén megsózzuk és meghintjük pirospaprikával. A megtisztított és apróra vágott vöröshagymát áthevített olajban egy kicsit pároljuk, hozzáadjuk az átválogatott és megmosott rizst. Állandóan kevergetve üvegesre pároljuk. Felöntjük a levessel, megsózzuk, megborsozzuk, és fedő alatt kb. 20 percig pároljuk tovább, majd hozzáadjuk a májat, az apróra vágott petrezselyem zöldjét, a tetejét elsimítjuk, és 200 °C-ra melegített sütőben rövid ideig sütjük. Tejfölös vagy tarhós uborkasalátával, fejes salátával vagy vegyes salátával tálaljuk.

Pleskavica

Előkészítési idő: 80 perc + érlelés + grillezés

Hozzávalók 4 személyre: 30 dkg darált sertéshús, 20 dkg darált marhahús, 20 dkg bárány apróhús, 2 evőkanál ketchup, 1 evőkanál mustár, 2 dkg trappista sajt, 12 dkg füstölt szalonna, 2 gerezd fokhagyma, 2 közepes vöröshagyma, 6 g. csípős, őrölt paprika, só, 1 tojás, 2 zsömlé, olaj a kenéshez

Elkészítés: A szalonnát felkockázzuk, kiolvasztjuk, majd megfonnyasztjuk rajta a finomra vágott vöröshagymát. A zsömléket vízbe áztatjuk, kinyomkodjuk, és a sajtot apró kockákra vágjuk. A tojást, a fonnyasztott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, a zsömlét és a kiolvasztott szalonnakockákat összekeverjük. Megsózzuk, őrölt paprikával fűszerezzük, majd újnyi vastag, tenyérnyi lepényeket formázunk belőle. Mind két oldalát megkenjük olajjal és többször megforgatva, forró faszenes rostton megsütjük.

Pletenica - fonatos rostonsült

Hozzávalók: 80 dkg kicsontozott sertéskaraj, 4 gerezd fokhagyma, zöldség zöldje, fél dl olaj, 1 evőkanál ecet, só.

A kicsontozott sertéskarajt hosszában 20 cm vastagon feldaraboljuk, majd mindegyik darabot 3 egyforma csíkra vágjuk, de nem végig, hogy copfba fonhassuk. Fogvájóval összetűzzük a végét, rostton megsütjük, majd tányérra téve leöntjük öntettel. Az öntet úgy készül, hogy összezúzzuk a fokhagymát, apróra összevágjuk a zöldség zöldjét, majd leöntjük ecetrel meg olajjal. Az összekevert öntetet 1 óráig érni hagyjuk.

Podvarak

A megmosott és kinyomkodott savanyú káposztát összevágják, majd apróra vágott vöröshagymát párolnak olajon, és ehhez a káposztát hozzákeverik. Ezután egy kiolajozott zománcos tepsit kibélelnek vékony karikákra vágott nyers burgonyával, erre sertéshússzeleteket terítenek. A hús fölébe hagymás káposztaréteg jön, ennek tetejébe megint hús, arra ismét káposzta. Mindegyik réteget ízesítik sóval, borssal, majd a tepsit sütőbe teszik és megsütik.

Ennek a fogásnak van egy halas változata is. Ennél a sertéshús helyett a káposztára krumplit tesznek, annak fölébe egy megtisztított ponty kerül, amelyet előzetesen sűrűn bevagdostak. Ezután paprikás tejfellel és olajjal bőven meglocsolják, majd forró sütőben jól kisütik. Azon frissiben adják asztalra.

Rablóhús nyárson

Hozzávalók: 1/2 kg sertés- és ugyanannyi borjúhús, só, bors, olaj.

A disznóhúst és a borjúhúst felvágjuk három-négy centiméteres darabokra, megsózzuk, megborsozzuk, majd váltakozva a sertés- és borjúhúsdarabokat nyársakra tűzzük, és faszénparázs fölött vagy grillsütőben megsütjük. Sütés közben egy kis olajjal időnként megkengetjük. (Az olajnak jó ízt ad, ha előzőleg hagymaszeleteket áztatunk benne.) Nyárson - vagy nyársról leszedve tálaljuk, apróra vágott hagymával meghintve.

Raznjici sertés

Szűzermékből készül, melyeket aprócska nyársra tűzve sütnek parázs fölött.

Rizes hús 01.

A sertés apróhúsokat kisebb kockákra vágjuk. A pörkölttel megegyező módon tesszük fel, fokhagyma és köménymag nélkül. Zöldpaprikát és paradicsomot egyenletes darabokra vágunk. A rizst kiválogatás után megmossuk, jól lecsurgatjuk, és kevés felhevített zsírban megüvegesítjük.

A zsírára lepirult félig megpuhult pörkölttől először a rizst, majd a zöldpaprikát és paradicsomot adjuk hozzá. Elkeverjük, és a rizs mennyiségéhez viszonyított kétszeres

mennyiségű forrásban levő vízzel vagy csont-alaplével felengedjük. Felforrás után lehetőleg sütőben fejezzük be a párolást.

Tálaláskor a villával felkevert rizses húst előbb formába nyomjuk, majd melegített tál közepére kiborítjuk. Zöldpaprikával és paradicsommal díszíthetjük.

A rizses húshoz hasonlóan, de félig megpárolt tarhonyával készítjük a tarhonyás sertéshúst. A félig megpuhult pörköltet és a félig megpárolt tarhonyát összekeverjük, és együtt fejezzük be a párolást.

A sertéspörkölttel azonos módon készítjük el a malacpörköltet is. A jól leperzselt és megtisztított malacot bőrével és csontjával együtt nagyobb darabokra vágjuk. A párolás alatt gondosan ügyelnünk kell rá, mert a bőr nagy mennyiségű kocsonyásító anyagokat tartalmaz, ezért igen könnyen leéghet. Tálaláskor egyformán adjunk csontos és húsos részeket.

Rizses hús 02.

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 lefödve 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 - készre pároljuk.

Rizses hús 03.

Hozzávalók 4 személyre: sertéspörkölt 50 dkg combból, 30 dkg zöldpaprika, 15 dkg paradicsom, 20 dkg rizs, petrezselyem, só

A rizst mosd meg, s csöpögtesd le. Ha a pörkölt már majdnem puha, egy tűzálló tálban add hozzá a rizst, a kicsumázott, felaprított zöldpaprikát és a feldarabolt paradicsomot. Sózd, jól keverd össze, majd önts rá annyi forró vizet, hogy az egy ujjnyival ellepje az ételt. Fedd le, és előmelegített, forró sütőben párold puhára. A tetejét petrezselyemmel, paprika- és paradicsomszeletekkel díszítsd. A rizses húshoz készülő pörkölt húsát a szokásosnál kisebbre kockázzuk.

Rizses hús 04.

Hozzávalók: 80 dkg lapocka, 4 evőkanál olaj (vagy zsír), 15 dkg vöröshagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 1 evőkanál só, 4 zöldpaprika, 4 paradicsom (vagy 25 dkg lecsó a két előző helyett), 40 dkg rizs (vagy tarhonya).

A sertéshúst megmosás után 32 kockára vágjuk. A megtisztított, apró kockákra vágott hagymát 2 evőkanál olajon megpirítjuk. (Az olaj megmaradó részére szükség lesz a rizs megpirításához.) Amikor a hagyma szalmasárgára pirult, megszórjuk pirospaprikával, ugyanakkor felöntjük a forró vízben feloldott leveskockából készült csontlével, így őrzi meg a paprika színét és ízét. Ekkor tesszük be a húskockákat ebbe a lábosba, és fedő alatt, állandó ellenőrzés mellett 50 percig pároljuk. Közben a megmosott és a héjától megtisztított paradicsomot karikákra vagy kockákra vágjuk. A felforrósított zsíron megforgatjuk a rizst (illetve tarhonyát), a közben megpuhult húshoz keverjük, majd a paprika- és paradicsomdarabokat vagy a lecsót hozzátéve, a csontlét hozzáöntve kevergetjük, vigyázva, nehogy odaégjen, sózzuk, ha szükséges, fűszerezzük.

Forrón tálaljuk.

Rizses hús paprikasalátával

Hozzávalók 10 főre: 1,60 kg sertéslapocka, 200 g sertézsír, 300 g tisztított vöröshagyma, 600 g rizs, 5 db csemege zöldpaprika, 3 db csemege paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1/2 csokor petrezselyemzöld, 5 dl csontlé, só, kalocsai rózsapaprika.

Elkészítés: A sertéslapockát 2x2 cm-es kockákra vágjuk, hideg vízben alaposan megmossuk. Rozsdamentes edényben kevés zsíron a finomra vágott vöröshagymát aranyárgára pirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, megszórjuk kalocsai rózsapaprikával, kevés csontlével felengedjük, és zsírjára visszapirítjuk. Hozzáadjuk az elkészített sertéshúst, nyílt lángon fedő alatt pörköljük.

Amikor a hús puhulni kezd, hozzáadjuk az erejétől megtisztított, kockára vágott csemege zöldpaprikát és paradicsomot, és rövid lében tovább pörköljük. Végül hozzákeverjük a külön edényben párolt rizst, sózzuk, finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórjuk, és kb. 20 perc alatt készre főzzük. Tetejét szeletekre vágott zöldpaprikával és paradicsommal díszítjük.

Rizses lerakott reszelt sajttal, cserkész módra

Hozzávalók: disznóhús kockára vágva 100 gramm, hagyma 25 gramm, fokhagyma 1 gramm, rizs 70 gramm, paprika 2 gramm, só a húshoz 36 gramm, só a rizshez 1,25 gramm, ementáli sajt 20 gramm

Az étel a pörköltön alapul. Ezért kell a kockára vágott hús. Ezt a vásárlásnál tudni kell. De, ha veszünk, pl. lapockát (olcsóbb), akkor is tudnunk kell, hogy milyenre vágjuk. Pörköltnél általában 12,5 dkg-os adagból indulunk ki, de a rizses lerakottnál csak 10 dekagrammot veszünk. Ez kiscserkésznek, törpecserkésznek sok, viszont Rovernek, felnőttnek kevés. Ám, a vegyes korösszetétel ezt kiegyenlíti. A hús mennyisége határozza meg a hagyma mennyiségét. Sok háziasszony a hagymát túlméretezi, pedig ezt nem szabad. A hagyma édesít. Legfeljebb egynegyedét vegyük, de egyötöde még jobb. A hagymát igen apróra kell vágni. A só is a húsmennyiségtől függ. Egy kiló húshoz 25 gramm sót számítunk. A rizshez kilónként 10 gramm sót veszünk. Egy csapott kávéskanál só kb. 10 gramm = 1 dkg. A fokhagyma is a húshoz igazodik. Itt 1 dekagrammot veszünk kilónként. A rizs adagonként 70 gramm. Ez akkor lehet több, ha pl. tejberizst készítünk (80 gramm). Ha a hozzávaló vizet literben számoljuk, akkor 1 kg rizshez 1,8 l vizet veszünk. Az őrölt paprika is a húshoz igazodik. Általában egy kiló húshoz 2 dkg. (1 púpozott evőkanál) édes, vérpiros csemegepaprikát számítunk. Ha azonban sűrű mártást akarunk, akkor ennek kétszeresét vesszük, mert a paprika ebben az esetben sűrítő anyag is.

Erős paprikát keveset használunk, hiszen gondolnunk kell a kiscserkészekre. Az idősebbeknek asztalra tesszük az őrölt erős paprikát. Az ementáli sajtot reszelve vesszük, vagy magunk reszeljük. Ebből 2 dkg-ot számítunk fejenként, amely a meleg rizses húsról szórva félig megolvad. Mivel itt a pörkölt gazda-készítési módját alkalmaztuk, nincs szükség zsírra. De erről a pörkölt címszó alatt többet. Így csak a húsból kifőtt zsír kerül be az ételbe. Igen egészséges.

Sertésmáj garai módra

Hozzávalók: 50 dkg sertésmáj, 10 dkg vöröshagyma, olaj, 10 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom, majoránna, só, bors, petrezselyemzöld, 4 tojás, fél üveg sör, 20 dkg liszt, 10 palacsinta

A sertésmájat kockákra vágom. A finomra vágott hagymát olajban megfonnyasztom, beleteszem a májat, megpirítom, majd a kockára vágott zöldpaprikát és paradicsomot keverem hozzá, és együtt tovább pirítom. Megsózom, borsot, majoránna és petrezselyemzöldet teszek bele. Ha megpuhult, hozzákeverek egy egész tojást és félre teszem.

A sörből, a tojásokból és a lisztből jól elkevert, sűrű sörtesztát készítek. A palacsintákat egyenként megtöltöm a májas töltelékkel, majd négyrét összehajtom, és először lisztben forgatva, majd a sörtesztába mártva, forró olajban kisütöm.

Köretként párolt rizst, vajás zöldségfélét (brokkolit, sárgarépat, kukoricát, kelbimbót) és ízlés szerint tartárt vagy meleg (fehérbor-, Suprême) mártást adok hozzá.

Sertéstokány

Hozzávalók: 1,4 kg sertéslapocka (színhús), 150 g sertézsír, 300 g vöröshagyma (makói), 3 gerezd fokhagyma, 30 g édes-nemes fűszerpaprika, 5 dl csontlé vagy húsleves, 300 g csemegepaprika, 100 g csemegeparadicsom, asztali só.

Elkészítés: A húst csíkokra vágjuk. Félretesszük. A vöröshagymát finomra vágjuk, és a felhevített sertésszírban megfonnyasztjuk, fűszerpaprikával meghintjük, gyorsan elkeverjük benne, és csontlével vagy vízzel felengedjük. Míg az alap zsírára pirul, a megtisztított fokhagymát finomra vágjuk, és jól elkeverjük benne, majd hozzáadjuk a csíkokra vágott húst, megsózzuk, és óvatos keverés mellett, fedő nélkül addig pároljuk, amíg levét elfövi, zsírára pirul. Ekkor egy kevés csontlevet vagy húsleveset adunk hozzá, fedővel letakarjuk, és mérsékelt tűzön pároljuk. Rövid lében, szinte csak a saját gőzében és zsírjában párolódjék, pörköldjék. Mikor a hús majdnem megpuhult, zsírára pirítjuk, és hozzátesszük az időközben egyenletes darabokra vágott csemegeparadicsomot és csemegepaprikát. Utána sózzuk, és annyi csontlét öntünk hozzá, hogy mire megpuhul, jó, tartalmas, pörkölthöz hasonló leve legyen. Azonnal forrón tálaljuk. Az előmelegített tál egyik oldalára felhalmozzuk a köretet - ez lehet párolt rizs, galuska, sós vízben főtt petrezselymes burgonya -, majd a tokányt ízlésesen mellé tesszük, és levével meglocsoljuk.

Sertésvelő hálóban

Hozzávalók: 4 egész sertésvelő, só, 1-2 kanál ecet, 1 sertésbél, 3 fej vöröshagyma, 1 paradicsom, olaj a sütőrács kenéséhez, bors.

A velőt sós, ecetes meleg vízben néhány percig állni hagyjuk, majd lehártyázzuk és eltávolítjuk belőle az ereket. Sós, ecetes vízben megfőzzük, lecsurgatjuk, megsózzuk és megborsozzuk. A sertésbélét 4 jókora darabra vágjuk, s beléjük göngyöljük az előkészített velőt. Átforrósított, olajjal megkent sütőrácsra minden oldaláról megsütjük. A velő akkor sült át, ha a bél megolvadt és megpirult. Paradicsom- vagy paprikaszalattal díszítet, eldarabolt hagymára szedjük, így tálaljuk.

Szerb hús 01.

Hozzávalók: 50 dkg darált sertéshús, 1-2 tojás, 1 fej vöröshagyma, zsemlemorzsa, rizs, zöldpaprika, fél liter paradicsom, 3 dl tejföl, só, bors.

A darált sertéshúst, a tojást, sót, borsot, zsírban pirított vöröshagymát zsemlemorzzával összegyúrjuk, és háromujnyi széles rudat formálunk belőle. A tepsi kenjük ki vastagon fagyos zsírral, fektessük közepére a húst, szórjuk körül forrázott rizzsel, csíkokra vágott zöldpaprikával, ismét rizzsel, amíg a tepsi megtelek. Az átszűrt paradicsomot, a tejfölt, kevés sót keverjük össze, öntsük a húrra és süssük meg. Amikor a leve elsült, a húst szeleteljük fel, rakjuk tárra, s körítsük a rizses paprikával.

Szerb hús 02.

Hozzávalók: 8 szelet csontozott tarja, 30 dkg csirkemáj, 30 dkg sampinyon gomba, 1 vöröshagyma, 1 nagy fej fokhagyma, só, bors igény szerint.

Ha nagyok a tarja szeletek, akkor félbevágom, és az aprított vöröshagymán, melyet elődinsztelek, a hússokat sózás, borsozás után mindkét oldaláról barnára pirítom, majd félreteszem. A maradék zsiradékra a tisztított, szeletelt gombát és a csirkemájat félpuhára párolom a fej fokhagyma hozzáadásával. Majd a hússok visszahelyezésével, egy kis vízzel (lehet húsleves is) felöntöm és az egészet, készre párolom.

Körítésnek: hagymás-paprikás burgonyát adok hozzá.

Szerb húsgombócok

Hozzávalók: 20 dkg kicsontozott sertéscsülök, 1 zsemle, 1 tojás, 2 evőkanál olaj, 1 vöröshagyma, 15 dkg rizs, só, 1 evőkanál piros paprika, 1-1 mokkáskanál piros- paprika- és paradicsompüré, 1 evőkanál reszelt sajt.

A húst a vízben áztatott, kinyomkodott zsemelével együtt átdaráljuk, összegyúrjuk a nyers tojással és megsózzuk. Az olajon megpirítjuk a reszelt vöröshagymát, meghintjük a piros paprikával, felengedjük egy kevés vízzel, megsózzuk, paprika- és paradicsompürével ízesítjük. Felforraljuk, majd a húsmasszából vizes kézzel apró gombócokat formálunk és belerakjuk. Fedő alatt 10 percig pároljuk, majd beleszórjuk a jól megmosott rizst is, és annyi vízzel engedjük fel, hogy bőven ellepje. Ismét lefedjük, s nagyon kis lángon az egészet

megpuhítjuk. Ha gazdagabban szeretjük, tálalás előtt meghinthetjük egy kevés reszelt sajttal is.

Szerb húslepény

Hozzávalók: 400 g marhahús (tarja), 200 g sertéshús (lapocka), 100 g elaprított (ízlés szerint édes vagy csípős) zöldpaprika, 2 gerezd fokhagyma, só, bors, olaj a sütőrác kenéséhez.

A húst megmossuk, megszáritjuk, nagyobbacska kockákra vágjuk és megdaráljuk. Hozzáadjuk az elaprított zöldpaprikát, az apróra vágott vöröshagymát, a szétnyomott fokhagymát, a sót és a borsot, s az egészet simára gyúrjuk. Hideg helyen 15-20 percig állni hagyjuk. Tenyényi, lapos pogácsákat formálunk belőle. Az átforrósított, olajjal megkent sütőrácson, időnként meg-megfordítva, 10-12 percig sütjük a húslepényeket.

Általában apróra vágott vöröshagymával, zöldpaprikával vagy paradicsommal szokás tálalni. Azokon a vidékeken, ahol jó minőségű kajmakot készítenek, a kész húslepényeket megolvasztott kajmakkal kenik meg. A húslepény nyersanyagául szolgáló masszába apróra vágott kaskavál és valamivel több vöröshagyma kerülhet. Pirok környékén ez a szokás járja, így készül tehát a piroti húslepény. Hogyha pedig a kész lepényt meghintjük elaprított sült paprikával, apróra vágott vöröshagymával, fokhagymával és jól elaprított paradicsommal, íze megváltozik, teltebb lesz, s más a neve is: ez már a vranjei húslepény, mivelhogy Vranjében és környékén így készítik.

Szerb oldalas

Hozzávalók: 70 dkg oldalas, 10 dkg füstölt szalonna, 4 húsos zöldpaprika, 2 kemény paradicsom, 2 dl tejföl, 3 gerezd fokhagyma, 1 nagy fej vöröshagyma, 70 dkg burgonya, 1 mokkáskanál bazsalikom, 1 mokkáskanál rozmarin, törött fekete bors, só.

A húst megmossuk, leszárítjuk, és a csontok mentén felvagdadjuk. Kuktában, betéten, 1,5 dl sós vízben félpuhára pároljuk. A vöröshagymát megtisztítjuk és felkarikázzuk, a zöldpaprikát megmossuk, kicsumázzuk és felszeleteljük, a paradicsomot lehéjazzuk. (Ha egy pillanatra forrásban levő vízbe mártjuk, könnyen lehúzzhatjuk a héját.) A tisztított fokhagymát apró darabkákra vagdadjuk, a burgonyát pedig hámozás után karikákra vágjuk. A füstölt szalonnát hajszálvékony laskára metéljük, és néhány darabbal kikenjük egy mélyebb tűzálló tál alját. (Cserépedényben sokkal jobb sütni!) A tál aljára tesszük a burgonya felét, jól megsózzuk, majd szalonnacsíkokat szórunk rá. Erre paradicsompaprikákat helyezünk, sózzuk, borsozzuk, és fokhagymadarabkákkal hintjük meg. Erre teszünk zöldpaprikaszleteket és hagymakarikákat. Jól megsózzuk, majd rátesszük a maradék burgonyát és sorban a többi hozzávalót. A félpuha húst kicsontozzuk és ráhelyezzük a tetejére. Leöntjük sózott és borsozott tejjel. A tálát befedjük, és előmelegített, forró sütőben erős lángon 40 percig sütjük, majd pirosra pirítjuk. (Ha cserépedényben sütjük, akkor a tálát előzőleg beáztatjuk, és hideg sütőben, takaréklángon sütjük, különben a cseréptál szétreped.) Hagymás paradicsomsalátával vagy uborkasalátával tálaljuk.

Szerb rizseshús 01.

Hozzávalók: 60 dkg sertéspörkölt 20 dkg rizs, 30 dkg zöldpaprika, 30 dkg paradicsom, 30 dkg padlizsán, 3 dl tejföl, 3 dkg vaj, só

A rizst főzd meg. Az előkészített padlizsánt, a meghámozott paradicsomot, és a kicsumázott zöldpaprikát, karikázd fel. Egy kivajazott tűzálló tálba teríts egy réteg rizst, tegyél rá paradicsomot, zöldpaprikát, padlizsánt, erre néhány kanál pörköltet, majd tejjel és újra rizst. Folytasd ezt a rétegezést, amíg a hozzávalók tartanak, a tetejére tejjel és paradicsom maradjon. A maradék vajat morzsold a gyuvecs tetejére, és előmelegített forró sütőben süsd, amíg a teteje meg nem pirul.

Szerb rizseshús 02.

Elkészítés: A finomra vágott hagymát kevés zsírban jól megpirítjuk, megszórjuk pirospaprikával, egy kevés vízzel felengedjük, és jól kiforraljuk. Ha a levét elforrtá, hozzáadjuk a kockára vágott sertéshúst, sóval, pörköltízesítő krémmel ízesítjük, és apró

kockára vágott paradicsomot és zöldpaprikát adunk hozzá. Fedő alatt puhára pároljuk. A rizst is majdnem készre pároljuk, a húst és a rizst óvatosan összekeverjük. Sütőben, fedő alatt készre pároljuk.

Szerb rizseshús 03.

A szokásos módon pörköltet készítünk, azzal a különbséggel, hogy hosszabb lében pároljuk a húst. Mikor a hús már majdnem puha, akkor hozzáadunk személyenként 5 dkg rizst, kockára vágott zöldpaprikát és paradicsomot. Utána sózzuk, ha kell, kevés vizet öntünk alá, és mérsékelt tűzön készre pároljuk.

Szerb rizseshús 04.

Hozzávalók: 1 adag lecsó, 2 adag sertéspörkölt, 3 adag párolt rizs.

A felsorolt hozzávalókat összekeverem és belepakolom egy tűzálló tálba. Be a sütőbe és 25-30 perc múlva kész a legfinomabb egytálétel.

Szerb rizseshús Rómertopfan

A hús kockára vágjuk, 3-4 hagymát megtisztítunk, kockára vágunk, 6 dkg szalonnát kockára vágva kiolvasztunk, a zsírban megpirítjuk a húst, sóval, borssal fűszerezük. 20 dkg rizst megmosunk, 7,5 dl forró vízzel együtt a húshoz keverjük.

A tálba tesszük, kb. 50 percig lefedve sütjük.

Szerb sertésszelet

Hozzávalók: 60 dkg sertésszelet, 10 dkg vöröshagyma, 25 dkg zöldpaprika, 25 dkg paradicsom, só, fűszerpaprika.

A hússzeleteket megsütjük úgy, hogy előtte kiverjük, a széleken bevagdossuk. A vöröshagymát karikákra vágva hozzátesszük, fűszerezük, és vízzel megpároljuk. Ha a hús már majdnem puha, a felvagdalt paradicsomot és paprikát is beletesszük, és tovább pároljuk. Rizs vagy zsemlegombóc való hozzá.

Tésztában sült sonka

Hozzávalók: 1 kg liszt, 30 g élesztő, 1 kiskanál cukor, só, 2-4 dl langyos víz, 1 közepes nagyságú sonka.

A szétmorzsolt élesztőt elkeverjük egy kevés liszttel, 2 kanál langyos vízzel és a cukorral, meleg helyen megkelesztjük. Amikor megkelt, az átszitált lisztbe keverjük, melyhez előzőleg hozzáadtuk a sót. Lassanként hozzáadjuk a langyos vizet és puha tésztává gyúrjuk. Meleg helyen 30 percig kelni hagyjuk. A sonkát langyos vízzel lemoszuk és szárazra töröljük. A tésztát kinyújtjuk és a közepére helyezett sonkára minden oldalról ráhajtjuk, hogy teljesen befedje. Zsírral jól kikent tepsibe tesszük. A tésztát villával megszurkáljuk. 175 °C-ra melegített sütőben 3-4 órai sütéssel szép pirosra sütjük. Amikor megsült, kivesszük, egy kicsit hűlni hagyjuk, majd óvatosan lefejtjük a sonkáról a tésztát. A sonkát szépen felszeleteljük, a tésztát is eldaraboljuk. Savanyú káposztát, savanyú uborkát és paprikát, zöldhagymát stb. adhatunk mellé. Az így elkészített sonka igen ízletes, megtartja zamatát és nem szárad ki.

Tokány

Az apróhúst csíkokra vágjuk és megmoszuk. Tartalmas pörköltalapot készítünk köménymaggal és zúzott fokhagymával. Zsírjára pirítjuk, és a csíkokra vágott húst beletesszük. Kévs csont-alaplével vagy vízzel felengedve pároljuk. Ha a hús majdnem puha, hozzáadjuk széletekre vágott zöldpaprikát és paradicsomot.

Tálaláskor galuskát, párolt rizst vagy petrezselymes burgonyát adunk hozzá.

Debreceni sertéstokány, ha a bácskai tokányhoz pároláskor debreceni kolbászt teszünk. A köménymagot ilyenkor elhagyjuk belőle. A debreceni kolbászt, ha megpároltuk a tokányban, kivesszük, és karikára vágjuk. Nagyon kevés felhevített zsírban megforgatjuk.

Különösen nagyobb mennyiség készítésekor célszerű a tokányról levett pörkölt-lével összekeverve külön melegen tartani. Így tálaláskor biztosítható az egyenletes elosztás.

A sertéspaprikással megegyező módon, de füstölt szalonnával készítjük a csikós tokányt. Ebben az esetben a füstölt szalonnát is vékony metéltre vágjuk, és kevés felhevített zsírban megpirítva kezdjük a pörköltalapot készíteni. A párolás befejezésekor tejfölös habarással besűrítjük.

Töltött káposzta (szárma)

Hozzávalók: 1 kg sertéshús, 50 dkg füstöltoldal, 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 helyezük 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 félóráig még főzzük. Tálaláskor öntsük le tejföllel, és csurgassuk meg paprikás lével.

Töltött tekercs

Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg sertéscomb, 5 dkg fokhagymás-paprikás szalámi (pl. kulen), 1 tojás, 20 dkg csiperkegomba, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl tejföl, 1 evőkanál rétesliszt, 1 evőkanál fehérbor, 1 evőkanál pritamín püré, olaj, pirospaprika, só

A tojást keményre főzzük, meghámozzuk, felnegyedeljük. A sertéscombot négy szeletre vágjuk. Kivergetjük, sózzuk, egyik oldalát megkenjük pritamín pürével. Ráfektetünk 2-2 szelet paprikás szalámit, közepére helyezük a keménytojás-negyedet és összegöngyöljük. Fogvájóval megtűzzük. Kevés, megforrósított olajon mindkét oldalán megpirítjuk, pirospaprikával meghintjük, és kevés vízzel felöntve, fedő alatt megpároljuk. A húst a serpenyőből kivesszük.

A visszamaradt olajon megfonnyasztjuk a felszeletelt csiperkegombát, a zúzott fokhagymát. Sóval, borssal ízesítjük. Kevés vízzel felöntve megpároljuk, majd hozzáadjuk a rétesliszttel és a borral elkevert tejfölt. A mártást egy kissé besűrítjük, visszatesszük a töltött tekerceket, és további 5 perctet pároljuk.

Burgonyakroket illik hozzá. (Curice)

Töltött vesalica

Hozzávalók: 80 dkg csont nélküli sertéskaraj, 20 dkg Trappista sajt, 20 dkg zsíros szalonna, 30 dkg sertésháló

A fölívágott tenyérnyi nagyságú sertéskarajt kiklopfoljuk és ráhelyezzük a vékonyan felszeletelt sajtot, szalonnát. Beborítjuk a másik darab hússzelettel, befedjük sertéshálóval és rostoson mindkét oldalát jól átsütjük. Köretként apróra vágott vöröshagymát vagy hasábburgonyát ajánlunk, a saláták közül pedig a sopszkat, esetleg sült paprikát.

Vagdalt hús

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg sertéshús, 3 főtt burgonya, egy evőkanál búzadara, 1 tojás, törött bors, 2 púpozott evőkanál zsír, 2 nagy fej vöröshagyma + 1 kávéskanál reszelt vöröshagyma, egy evőkanál pirospaprika, 2 paradicsom, 2 zöldpaprika, 3 evőkanál rizs, 10 dkg reszelt sajt, só

A zsírban megpirítjuk a két fej hagymát, meghintjük a pirospaprikával, beledobjuk a paradicsomot, a zöldpaprikát, és felforraljuk. A darált húst összegyúrjuk az áttört

burgonyával, a búzadarával, a kávéskanálnyi reszelt hagymával, a sóval, a törött borssal és a tojással. Ebből a masszából kis gombócokat formálunk, egymás mellé ültetjük őket a fűszeres pörkölt-lében, mellé szórjuk a rizst, és kevés vízzel fél óra hosszat pároljuk lassú tűzön. Időnként lapáttal ellenőrizzük, nehogy a rizs vagy a húspogácsa odakapjon.

A sajtot külön edényben tálaljuk, hogy ki-ki saját ízlése szerint szórhassa meg vele a bácskai vagdalt húst.

Elkészítési idő: 50 perc

Vajdasági tokány

A csíkokra vágott sertéshúst a finomra vágott vöröshagymával, csíkokra vágott paradicsommal és zöldpaprikával együtt kevés zsiradékon félig puhára pároljuk. Ezután hozzáadjuk az egyszer átmosott savanyú káposztát. Sózzuk, tejjöllel, babérlevéllel, köménymaggal ízesítjük, és együtt készre főzzük. Ha szükséges, akkor ecettel kellemesen pikánsra savanyítjuk.

Vadak

Fácán rizzsel

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 szívéen 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 szalmasárgára 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 fácánhoz öntjük. Csontlével feleresztjük, és együtt pároljuk puhára.

Fogolypecsenye

Hozzávalók: 5 db fogoly, 20 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 40 dkg burgonya, 5 db zöldpaprika, 25 dkg friss paradicsom, 60 dkg fejeskáposzta, 10 dkg rizs, só, pirospaprika, petrezselyem zöldje, kevés köménymag.

Elkészítés: A megtisztított, jól megmosott foglyokat kettévágjuk. A szalonnát kis kockára vágjuk, és üvegesre olvasztjuk. A finomra vágott hagymát, szalonnás zsírban megfonnyasztjuk, pirospaprikát, finomra zúzott fokhagymát, kevés finomra vágott köménymagot adunk hozzá. Majd beletesszük a foglyokat, megsózzuk, összekeverjük, és fedő alatt félpuhára pároljuk. Ezután hozzátesszük a kisebb kockára vágott burgonyát, a gerezdekre vágott zöldpaprikát, a darabokra vágott paradicsomot, a csíkokra vágott káposztát, végül a megmosott rizst. Majd kevés vízzel felöntve, felforraljuk és sütőben fedővel letakarva, készre pároljuk. Tálaláskor a tál aljára rakjuk a foglyokat, a körítéssel szépen betakarjuk, és zöldpetrezselyemmel megszórjuk.

Vadászkebab

Hozzávalók: 400 g őzhús (comb vagy lapocka), 125 g nyúlhús (comb), 80 g füstölt szalonna, 100 g vöröshagyma, 12 gerezd fokhagyma, só, bors, 1 evőkanál apróra vágott zellerlevél, 1 dl étolaj a kenéshez, 1-2 dl vörösbor, 1 evőkanál apróra vágott petrezselyem zöldje.

A húst megmoszuk, megszáritjuk és a szalonnával együtt megdaráljuk. A vöröshagymát és a fokhagymát apróra vágjuk (a hússal együtt meg is daráljuk). Megsózzuk, megborsozzuk,

hozzáadjuk az apróra vágott zellerlevelet. Az egészet összegyűrjük a hússal és hideg helyen (hűtőszekrényben) 2-3 óra hosszat állni hagyjuk. Közben elkészítjük az öntetet. A bort egy kevés borssal és az apróra vágott petrezselyem zöldjével felforraljuk, ízlés szerint egy kevés fokhagymalét is adhatunk hozzá. A húsból kebabokat formálunk, és mérsékeltén átforrósított sütőrácsra, időnként megforgatva és olajjal locsolgatva sütjük. Amikor megsült, tálalás előtt öntsük le a felforralt boröntettel.

Vegyes húsételek

Dalmát kagyló

A fekete kagylót, osztrigát, fúrókagylót és langusztát Dalmáciában gyakran fogyasztják egytálételként.

Belerakjuk őket egy tálba, megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel, fokhagymával és zsemlemorzssal, megsózzuk, megborsozzuk, majd leöntjük borral és olajjal. Nagy tűzön pároljuk, hogy levét eresszen, majd addig főzzük, amíg szét nem nyílnak. Saját levében, kenyérral vagy puliszkával tálaljuk.

Dalmát szelet

A jól kivert hússzeleteket kevés olajban félig megsütjük, majd hozzáadjuk a kis karikákra vágott újhagymát, és együtt 2-3 percig sütjük. Sóval, kakukkfűvel, majoránnával, köménymaggal, kockákra vágott paradicsommal fűszerezzük. Időnként kevés fehérborral aláöntve puhára pároljuk.

Kifőtt csuszatésztával, saját levét aláöntve tálaljuk.

Fekete rizottó 01.

Hozzávalók: 1 kg szépia, 30 dkg rizs, 10 dkg hagyma, 2 dl fehérbor, 2 dl olaj, só, bors, petrezselyem, parmezán.

A szépiából eltávolítjuk a használhatatlan részeket (csontok, fogak, szemek), színezőanyagát zacskóstól félre tesszük. Kisebb darabokra vágjuk, a hagymát összevagdossuk és megpirítjuk, rátesszük a szépiát, és 25 percig pirítjuk. Ha megpuhult, fűszerezzük. Közben forró olajon forró vízzel, hagyományos módszerrel elkészítjük a rizst, ezt is fűszerezzük. Kb. 15 perc múlva) összekeverjük a szépiával, tálalás előtt borral és sajttal ízesítjük.

Fekete rizottó 02.

Hozzávalók 4 személyre: 1/2 kg vöröshagyma; 4 gerezd fokhagyma; 1 kg tintahal; 1 kg rizottó rizs; 1 dl száraz fehérbor; 5 dkg vaj; parmezán sajt; só; bors; ételízesítő; babérlevél; rozmaring; A tintahalat megtisztítjuk, alaposan megmossuk, és a húsát egészen apró kockákra vágjuk. A tintahólyagjait félretesszük.

A finomra vágott vöröshagymát 3-4 evőkanál olajon, lassú tűzön megpirítjuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát is. Amikor a hagymák üvegesedni kezdenek, belevágunk 1-2 tintahólyagot, és tovább pirítjuk. Ételízesítővel, őrölt borssal, babérlevéllel és rozmaringgal fűszerezzük.

Hozzáadjuk az előkészített tintahalat, és fél óráig főzzük.

Ezen idő alatt megpároljuk a rizst.

A levét engedett tintahalat, ha szükséges, sózzuk, majd hozzáadjuk a többi tintát, borsozzuk, és pár percig forraljuk. Fehérborral tehetjük pikánsná.

A raguhoz keverjük a párolt rizst, és hozzáadjuk a vajat. Lezárjuk alatta a tüzet, lefedjük, és rövid ideig pihentetjük.

Parmezánnal meghintve tálaljuk.

Fúrókagyló zöldségalapon

Hozzávalók: 1,5 kg fúrókagyló, 1 dl étolaj, 150 g vöröshagyma, 20 g (2 gerezd) fokhagyma, 1 csomó petrezselyem zöldje, 2 friss paradicsom, 40 g zsemlemorzsa, bors, 1 dl fehérbor, só.

Forró olajon addig pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát és petrezselyem zöldjét, a megmosott és kockákra vágott paradicsomot, míg az egész kissé meg nem puhul. Ekkor behintjük a zsemlemorzssal és a borsot. A fúrókagylót jól megmossuk, a párolt főzelékfélékre rakjuk, s addig pároljuk, amíg a héjak fel nem nyílnak. Ekkor hozzáöntjük a bort, és még öt percig együtt forraljuk. Mély tálba öntve, friss barna vagy rozskenyérral tálaljuk.

Grillezett scampi

Hozzávalók: 1,5 kg nagyobb scampi, 1/4 kg hagyma, só, bors, 2 dl olívaolaj, 1 dkg petrezselyemzöld, 8 dkg citrom.

A megmosott scampikat összerázom az olajjal, és rácson meggrillezem. Tányérra teszem, megszórom apróra vágott petrezselyemzölddel és citromkarikákkal díszítve tálalom.

Mititei, azaz húskolbászkák rostélyon

(Török-székel recept)

Hozzávalók: 12 kg bárányhús, 12 kg marhahús, 12 kg sertéscomb 1 fej fokhagyma, 1 teáskanál csombor (borsikafű), 1 teáskanál szódadikarbóna, só, bors, paprika, őrölt szegfűszeg, a sütéshez olaj.

Elkészítése: Az összes húsfélét háromszor ledaráljuk. Sót, borsot, paprikát, őrölt csombort és őrölt szegfűszeget adunk hozzá ízlés szerint, és az egészet pépessé dolgozzuk. A fokhagymát lereszeljük, és a húskeverékhez adjuk. Végül fél bögre vizet és egy teáskanál szódadikarbónát keverünk bele. Fedjük le és négy-öt órára tegyük a hűtőbe, hogy az ízek összeérjenek. Vizes kézzel hosszúkas kolbászkákat formázunk belőle, és bő forró olajban kisütjük. Vigyázzunk, mozgassuk körbe a kolbászokat, hogy minden oldala kellőképpen megsülhessen. Ha kerti grillezőnk van, nyáron parázs fölött is elkészíthető ez a különleges ízű húsfalatka. Kínáljunk hozzá mustárt, tormát, barbecue szószt.

Megjegyzés: Sörkorcsolyának elsőrendű!

Pljeskavica 01.

Szintén háromféle húsból készül, mint a csevap, de még több vöröshagymával és pogácsaformájú.

Pljeskavica 02.

Hozzávalók: 500 g sertés-, vagy marhahús, 300 g hagyma, 3-4 ek. ásványvíz, só, bors, olaj, erős paprika.

A megdarált húshoz hozzáadom a sót, a borsot, az apróra vágott hagymát, az ásványvizet és az erős paprikát. Fél centis vastagságú lapos pogácsákat formálok belőle, majd rostton sütöm meg. Sütés közben többször beecsetelem olajjal. Csókálló hagymával tálalom.

Pljeskavica 03.

(Előkészítési idő: 80 perc + érlelés + grillezés)

Hozzávalók 4 személyre: 30 dkg darált sertéshús, 20 dkg darált marhahús, 20 dkg bárány apróhús, 2 evőkanál ketchup, 1 evőkanál mustár, 2 dkg trappista sajt, 12 dkg füstölt szalonna, 2 gerezd fokhagyma, 2 közepes vöröshagyma, 6 g. csípős, őrölt paprika, só, 1 tojás, 2 zsömlé, olaj a kenéshez

Elkészítés: A szalonnát felkockázzuk, kiolvasztjuk, majd megfonnyasztjuk rajta a finomra vágott vöröshagymát. A zsömléket vízbe áztatjuk, kinyomkodjuk, és a sajtot apró kockákra vágjuk. A tojást, a fonnyasztott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, a zsömlét és a kiolvasztott szalonnakockákat összekeverjük. Megsózzuk, őrölt paprikával fűszerezzük, majd ujjnyi vastag, tenyérnyi lepényeket formázunk belőle. Mind két oldalát megkenjük olajjal és többször megforgatva, forró faszenes rostton megsütjük.

Raznjici

Hozzávalók: 350 g borjú- és ugyanannyi sovány sertéshús, 200 g füstölt szalonna, 2 zöldpaprika, 2 paradicsompaprika, só, bors, erős pirospaprika, 2 nagy hagyma.

A húst és a szalonnát egyenlő kockákra vágjuk, és a hozzávalókat felváltva húzzuk 4 nyársra. Erősen fűszerezzük, és grillsütőben vagy faparázson megsütjük. Finomra vágott nyers hagymával tálaljuk.

A raznjici különleges zamatát attól kapja, hogy a faparázusra szőlőleveleket tesznek.

Vannak vidékek, ahol hús helyett vagy éppen a hússal együtt, borjúmáját és vesét is tűznek a nyársra.

Scsevapcsicsa 01.

Hozzávalók: 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 kenyérral és lilahagymával.

Elkészítési idő: kb. 40 perc érlelés nélkül

Scsevapcsicsa 02.

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.

Scsevapcsicsa 03.

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

Finomra vágott vöröshagymával meghintve tálaljuk.

Szerb töltike

Hozzávalók: 30-40 nagyobbfajta zsenge (nem permetezett) szőlőlevél, 1 l meleg sós víz, 50 g zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 50 g rizs, 400-450 g vegyes darált hús. 1/2 csomó kapor, bors, só, 1 tojás, 30 g olaj vagy zsír, 15 dkg liszt, 1/2 kiskanál piros paprika, 1 dl meleg víz, 2 dl fehér bor, 2 dl tarhó.

A zsenge szőlőlevelet sós vízzel leforrázva állni hagyjuk, amíg meg nem puhul, majd lecsurgatjuk. Olajon vagy zsíron puhára pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, majd belekeverjük a félig megfőtt rizst, a húst, az apróra vágott kaprot. Megsózzuk, megborsozzuk. Rövid ideig pároljuk. Amikor egy kicsit elhűlt, belekeverjük a tojást.

Mindegyik levélre tegyünk egy kiskanálnyi töltelékét, hajtsuk rá a két szélét és göngyöljük össze. A töltikéket egy lábasba szorosan egymás mellé rakjuk. Öntsünk rá kb. 1/2 l hideg vizet, lefedjük és lassú tűzön 30-45 percig főzzük. A lisztet olajban vagy zsírban megpirítjuk, hozzáadjuk a piros paprikát, öntünk rá 2-3 kanál hideg, majd meleg vizet. Forraljuk fel, és ezt a rántást adjuk hozzá a töltikékhez. Az edényt jól rázzuk meg. Adjuk hozzá a fehér bort, és lassú tűzön még 15-20 percig főzzük. A töltikét tarhóval tálaljuk.

Disznóöléses receptek

Bácskai burgonyás szalámi

Hozzávalók: 3 kg sertéshús, 3 kg marhahús, 3 kg nyers szalonna, 3 kg burgonya, só, pirospaprika, törött bors, 6 dl száraz fehérbor (elmaradhat)

Az előző nap héjában megfőzött burgonyát, másnap meghámozzuk, lereszeljük. A húsokat és szalonnát ledarálva, hozzáadjuk a reszelt burgonyát, fűszerezzük, jól összegyúrjuk. Bélbe töltve, 24 óráig pihentetjük, majd füstre tesszük. 2-3 napig tartjuk nagyon hideg füstön, majd 1 hónapig szikkasztjuk. Ha kamránk nem elég hűvös és szellős, tárolhatjuk megfelelő csomagolással mélyhűtőben is.

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 tálal. Lerakunk 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 sütőporral. Összegyúrjuk, és egy fél órát állni hagyjuk. Ezután vizes kézzel vékony kolbászkákat formálunk belőle, és egymás mellé rakjuk őket a tűzálló tálra. 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.

Burgonyás szalámi

Hozzávalók: 3 kg sertéshús, 3 kg marhahús, 3 kg nyers szalonna, 3 kg burgonya, só, pirospaprika, törött bors, 6 dl száraz fehérbor (elmaradhat)

Az előző nap héjában megfőzött burgonyát, másnap meghámozzuk, lereszeljük. A húsokat és szalonnát ledarálva, hozzáadjuk a reszelt burgonyát, fűszerezzük, jól összegyúrjuk. Bélbe töltve, 24 óráig pihentetjük, majd füstre tesszük. 2-3 napig tartjuk nagyon hideg füstön, majd 1 hónapig szikkasztjuk. Ha kamránk nem elég hűvös és szellős, tárolhatjuk megfelelő csomagolással mélyhűtőben is.

Füstölt hurka 01.

Hozzávalók: 2 kg vegyes húsféle, 50 dkg bőrke, 5 dl vér, 25 dkg hagyma, 10 dkg zsír, 2 dkg paprika, 1 dkg őrölt bors, 1/2 dkg szegfűbors, só.

Elkészítése: Az összes húsfélét sós vízben puhára főzöm, majd lecsurgatom. Kihűlés után az egészet nagylyukú darálón ledarálom. A hagymát finom kockára vágom, és a zsírban megfonnyasztom. Hozzáadom a vért, megsózom, majd összekeverem a fűszerekkel. Vastag hurkabélbe lazán betöltöm, 90 fokos vízben egy órán át, főzöm. A vízből kiemelve hideg vízben teljesen lehűtöm, lecsepegtetem, majd hideg füstre teszem.

Füstölt hurka 02

Hozzávalók: 1 kg 75 dkg vegyes húsféle: szív, tüdő, véres torkos húsok, 40 dkg tokaszalonna, 4 dl vér, 1 fej vörshagyma, 1 evőkanál zsír, fél dkg szegfűbors, 1 dkg törött fekete bors, kb. 6 dkg só.

Az összes húsfélét és a tokaszalonnát sós vízben megfőzzük, majd a léből kivéve, lecsurgatjuk. Ha kihűlt, a húst ledaráljuk, a szalonnát pedig apró kockákra vágjuk. (Ez kizárólag csak éles késsel lehetséges!) A vörshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és a zsírban üvegesre fonnyasztjuk. Az egészet összekeverjük a porrá zúzott fűszerekkel és a vérrel. Vastag hurkabélbe lazán betöltjük, és takaréklángon a húslében másfél óráig abáljuk. (Tetszés szerinti nagyságra készítjük.) Különösen fontos, hogy nagyon csendesen forrjon, vagy

inkább csak gyöngyözzön a lé. Hideg vízbe téve teljesen lehűtjük, lecsöpögtetjük, deszkán leszikkasztjuk, és 24 órára, hideg füstre tesszük. Hűvös helyen 10 napig is eláll ez a jóízű hurka.

Hurka

Hozzávalók 10 kg kész hurkához: 2,8 kg sertésmáj, 1 kg sertésfej, 1,4 kg marhabelsőség, 2 kg sertéshús, 1,4 kg sertésbőrke, 2 kg hasaalja- és tokaszalonna, 20 dkg salétromsós sókeverék, 2 dkg őrölt bors, 5 g majoránna, 2 g szegfűbors, 20 dkg vöröshagyma.

A bőrkét, a húst, a fejet és a belsőséget megfőzzük. A májat és a szalonnát tíz percig forrázzuk, a vöröshagymát zsírban világossárgára pirítjuk. A szalonnát fél cm-es darabokra kockázzuk. A belsőségeket és a májat 13 mm-es tárcsán, a bőrkét és a pirított hagymát 4 mm-es tárcsán megdaráljuk. A még forró anyagokhoz hozzáadjuk a fűszereket, és a jobb kötés érdekében egy kevés bőrkelét. Jól összegyúrjuk, és sertés vagy marha vastagbélbe töltjük. 80 C-os vízben abáljuk. Lehűtjük, és 15 C-os hideg füstölőben megfüstöljük.

Isztriai nyers sonka (Prsut)

A combról eltávolítom a zsírt, bedörzsölöm sóval és hamuval bepúderezem. 2-3 nap múlva présbe teszem és 4-5 napig benne hagyom. Bedörzsölöm aprított borssal és babérlevéllel, majd nyílt tűz felett füstölöm. A füstölés időtartama 5 hónap. A füst mellett elegendő levegő is áramoljon. Utána a pincében (konoba) tárolom. Az ily módon elkészített és tárolt nyers sonka puha marad és megőrzi finom rózsaszín színét.

Jankováci sonka

56 dkg sót elkeverve 6 g salétromsóval, felmelegítjük. A meleg keverékkel mindenütt jól bedörzsölünk egy 4-5 kg-os sonkát, különösen a csontoknál. 12 g apróra tört koriandert, 1 dl apróra tört fenyőmagot elkeverve 1 kis marék finomra vágott kakukkfűvel, a sonkára dörzsöljük. Tegyük fa- vagy zománcos edénybe. Levét naponta szűrjük le, ismét öntsük rá. A sonkát közben fordítsuk meg. Így tegyük 2 hétig. A 3. héten rakjunk rá deszkafedőt, súlyokkal nyomjuk le. 3 hét után kivéve, tisztítsuk meg, 1 hétig füstöljük. Itt megszikkad.

Kocsonya (hladnetina)

Füstölt sertéskörömből, farokból, fülekből és bőrkéből készíthető. (Egykor borjúlábakat is használtak.) A főzés előtt, ha nem friss húsból készül, a húsokat kiáztatjuk, majd késsel a füstölt felületet megtisztítjuk. A levébe csak hüvelyes paprikát, vöröshagymát, fokhagymát és sót teszünk. Lassú tűzön főzzük több órán át, a hab gyakori leszedése mellett, így a megdermedt kocsonya tiszta és átlátszó lesz.

Májas hurka

(10 kg kész hurkához)

Előfőzünk 2 kg sertésbőrkét, 5,5 kg sertéstüdőt. 2,2 kg sertésmájat (fele lehet marhamáj), 2 kg hasaalja szalonnát kb. 10 percig abálunk. 4 fej vöröshagymát felszelve, kis zsíron világossárgára pirítjuk. Az abált szalonnát felkockázzuk, a tüdőt, májat elkeverve nagy, a bőrkét, hagymát kis lyukú tárcsán ledaráljuk.

Ezeket nagy edényben 6 dl bőrkelével, szegfűborssal, majoránnával, 2 kk. őrölt borssal ízlés szerint jól elkeverjük. 6 m marha vastagbélbe töltve, kb. 30 percig abáljuk. Lehűtve, 20 C-nál nem melegebb füstölőben lassan megfüstöljük.

Pecsenyekolbász

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

Hurkatöltővel a sertésbelelet 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.

Szerb kolbász

Elkészítés: Ledarálunk 2 kg sertéshúst puhára főtt hagymával, hozzáadunk 1 tojást, 6 dkg rizst, 1 gerezd tört fokhagymát, finomra vágott vöröshagymát, 1 mokkáskanál szódabikarbónát (ettől könnyű lesz), késhegynyi törött borsot, kevés pirospaprikát. Vizes kézzel apró kolbászkákat formálunk, és nem túl forró sütőben sütjük, 15 perc múltán a kolbászkákat felemelve, a húсок alá teszünk 1 cm vékony óriáskifli-karikákat. Mielőtt a kolbászok megpirulnának, a tetejüket vékonyan megkenjük nagyon kevés cukrozott mustárral. Azon frissen, bármilyen salátával tálaljuk. A kifli-karika ne égjen meg, tehát felső lángon süssük. Teljes sütési ideje kb. 25 perc.

Szlovéniai szárított sonka

1 fej fokhagymát összezúzva elkeverjük 50 dkg sóval, őrölt borssal, babérlevéllel, rozmaringgal. Ezzel a keverékkel bedörzsölve egy kb. 5 kg-os sovány sertéscombot, nagyobb fa- vagy zománcos edénybe rakjuk. 20-25 napig szellős, száraz helyen tartjuk. Ez alatt átjárja a só és a fűszerkeverék íze.

Ekkor lenyomtatva 2-3 napig súly alatt tartjuk, hogy a nedvesség kifolyjon belőle. Ezután szellős helyre akasztva 10 hónapig szárítjuk. Vékonyra szelve adjuk asztalra. Néhol a sonkát szárítás előtt fel is füstölik.

Zöldséges ételek

Ajvár 01.

Hozzávalók: 6-8 nagy húsos paprika, 2 nagy kékparadicsom (padlizsán), 3-4 gerezd fokhagyma, 1 dl étolaj, citromlé, só, bors.

A paprikát és a kékparadicsomot megmossuk, szárazra töröljük, előmelegített sütőben puhára sűtjük. Meghámozzuk, ledaráljuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, az olajat és a citromlét, sózzuk, borsozzuk és simára keverjük.

Ajvár 02.

Fél kg pritaminpaprika, 4-5 padlizsán, 5-6 gerezd fokhagyma, olaj, ecet, só, bors.

A paprikát és a padlizsánt platnin, vagy a sütő rácsán forgatva hólyagosra, feketére sűtöm. A paprikák bőrét hideg vízbe dobás után lehúzó, a padlizsánt pedig meghámozom. A fokhagymával együtt ledarálom, majd összekeverem annyi olajjal, amennyit felvesz. Ecettel, sóval és borssal ízesítem.

Ajvár szerb módra

3-4 padlizsánt és 20-25 édes-húsos paprikát sűtőben megsűtünk, majd meghámozunk, és ledarálunk. Olajon 1 fej vöröshagymát (apróra vágva) megpirítunk, beletesszük a darált keveréket, 1-2 ek. cukrot, 3-4 kanál finom ecetet, zúzott fokhagymát, és ízlés szerint sót. Addig kell párolni, míg leválik az edény faláról, ezután üvegekbe töltjük, és a tetejére 1-2 ek olajat öntünk. Hűvös helyen jól eláll, de arra mindig ügyeljünk, hogy olaj mindig legyen a felszínén. Saláták ízesítésére is nagyon finom, ekkor szardellával, mustárral stb., fűszerekkel is ízesíthetjük.

Babbal töltött paprika

Hozzávalók: 4 ecetes paprika, 20 dkg tarkabab, 1,5 dl olaj, 1 vöröshagyma, só, piros-paprika.

A beáztatott babot sós vízben megfőzzük, 0,5 dl olajban megpároljuk a hagymát, meghintjük piros-paprikával, a babba keverjük, s megtöltjük vele az ecetes paprikákat. A maradék babbal néhány kanálnyi ecetes paprikalevet keverünk. Olajozott, tűzálló tálba egy sor babot teszünk, erre fektetjük a paprikákat, és betakarjuk a babbal, 1 dl olajat elkeverünk piros-paprikával, ráöntjük a babra és 15-20 percig sűtjük. Hidegen, melegen egyaránt fogyasztható.

Bácskai rizses gomba

Először készítsünk egy adag párolt rizst. Amíg a rizs fő, 1 diónyi vöröshagymát vágjunk apróra, és 4 evőkanál olajon dinszteljük üvegesre. 4 db zöldpaprikát mossunk meg, daraboljuk fel kb. 0,5 cm széles karikákra illetve 1 cm széles szeletekre, és tegyük a hagymához, majd fedő alatt pároljuk puhára. Ha a paprika megpuhult, adjunk hozzá 2 közepes méretű lédús paradicsomot négyfelé vágva, és főzzük tovább, amíg a paradicsom szétesik, majd fedő nélkül sűssük le zsírjára. Ezután folyó csapvíz alatt mossunk meg 20 dg gombát, és metéljük kb. 1 cm széles kockákra. Amikor a lecsó zsírjára sűlt, rakjuk bele a gombát, szórjunk rá 1 mokkáskanál fűszerpaprikát, fél mokkáskanál sót, egy csipet őrölt borsot, majd öntsünk rá 1 dl vizet, és jól összekeverve fedő alatt pároljuk, amíg megpuhul. Esős időszakban a nagy nedvességtartalmú erdei gombára csak 0,8 dl vizet öntsünk. Miután puhára főtt, adjuk a párolt rizshez, és villával alaposan összekeverve takaréklángon, fedő nélkül főzzük még pár percig, hogy az ízek összeérjenek. Ne várjuk meg, amíg a gomba teljesen elfövi a levét, mert a bácskai rizses gomba úgy jó, ha kissé leveses, nem maradhat száraz. Ha a gomba nem enged elég levét, akkor öntsünk rá még egy kis vizet. Önálló ételként, melegen tálaljuk. Hűtőszekrényben tároljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a paprikát és a paradicsomot nem sűtjük le zsírjára, hanem rövid dinsztelés után a gombával együtt puhára pároljuk. Így gusztusosabb

ugyan, de nem lesz olyan finom. Télen a paprika és a paradicsom 4 púpozott evőkanál sóttan lecsóval helyettesíthető.

Hasonló módon készül a Bácskai rizses szója is. Ebben az esetben a zsírára sült lecsóra szórjuk rá a fűszerpaprikát és a sót, majd engedjük fel 0,5 dl vízzel, és felforralva keverjük össze a párolt rizzsel. Utána adjunk a rizshez egy adag félig megpirított szójatepertőt, és jól összedolgozva, takaréklángon, fedő nélkül forraljuk át, hogy az ízek összeérjenek. Aki a rizses hús szárazságához van szokva, az ne öntsön vizet a lecsóra. Kovászos uborkával fogyasztva különösen jó íze van. Az előző este beáztatott szójakockát a Húspótló szójamasszánál leírtak szerint 1 dl olajban külön pirítsuk.

Dalmát paprika 01.

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 sülte pecsenyéhez vagy halhoz tálaljuk.

Dalmát paprika 02.

Hozzávalók 6 személyre: 1 kg húsos zöldpaprika, őrölt bors, 2 nagy fej vöröshagyma, só, 2 dl vörösbort, 2 evőkanál olívaolaj

A megmosott, kicsutkázott paprikát, és a megtisztított hagymát egyforma nagyságú kockákra vágjuk. A felhevített olajon üvegesre pirítjuk a hagymát, hozzáadjuk a paprikát, sózzuk, borsozzuk, majd felöntjük borral, és fedő alatt puhára pároljuk. Végül zsírára sütjük. Sült húshoz és halhoz adjuk köretnek.

(Elkészítési idő: 45 perc)

Dalmát paprikaköret

Hozzávalók: 1 kg zöldpaprika, 3 fej hagyma, 2 dl vörösbort, 2 ek olaj, késhegynyi őrölt feketebors, fél mk só.

Az olajon üvegesre párolom az 1x1 centis kockákra vágott hagymát, majd hozzáadom a hasonló méretűre vágott paprikát, a vörösbort, sózom, borsozom, és fedő alatt félpuhára párolom. Ekkor fedő nélkül zsírára sütöm és melegen tálalom.

Délvidéki kaporos töltött káposzta

Tölteléke vöröshagymával, tojással, kaporral dúsan gazdagított vágott hús. A megtöltött káposztalevelek mellé is tesznek egy-két kaporcsokrot, hogy a kapor íze jól átjárja a töltelékeket is. Mikor megfőtt, tejjel locsolják meg, amibe előzetesen tojássárgát és reszelt sajtot kevernek.

Dödöli (dödölle)

Hozzávalók: fél kg krumpli, 30 dkg liszt, 8 dkg zsír, 2 dl tejföl, 10 dkg hagyma, só.

A krumplit meghámozom, felszeletelem és sós vízben puhára főzöm. Hozzáadom a szitált lisztet. A közepébe főzőkanállal egy lyukat készítek és további 1/4 óráig főzöm. Jól elkeverem, hogy egy sima masszát kapjak.

Most jön rá a hagymás - tejfölös - zsíros keverék! Ehhez felszeletelem a hagymát, zsírban megpirítom, elkeverem a tejjel és sózom. Tálalásnál a forró Dödölire teszem.

Fokhagymás rizs

Hozzávalók: 4 adag párolt rizs, 5-6 gerezd fokhagyma, némi fokhagymaszár (ha van), 3 ek olaj.

A fokhagymaszárból kis káróformákat vágok, a felhevített olajban megfuttatom, majd félreteszem. A tisztított fokhagymát átnyomom, majd egy percre beleforgatom a felhevített olajba. Utána elkeverem a meleg párolt rizzsel. Tálaláskor a tetejére szórom a zöld fokhagymaszárból készült káróformákat.

Főtt búza

Hozzávalók: 500 g szemes fehér búza, 2 l víz, 500 g darált dió, 500 g porcukor, 2 zacskó vaníliás cukor vagy 1 kis vaníliarúd.

Az átválogatott, jól megmosott búzát több órán át (vagy éjszakára) vízben áztatjuk, majd lecsurgatjuk, és lassú tűzön puhára főzzük. Az edényt közben időnként meg kell rázni, és szükség szerint langyos vizet önthetünk a főző búzához. Amikor megfőtt, lecsurgatjuk, és szalvétán szétterítve teljesen megszáritjuk. Kétszer egymás után húsdarálóban megdaráljuk, azután hozzáadjuk a darált diót, a porcukrot és a vaníliás cukrot, (vagy belereszelünk a vaníliarúdból egy keveset). Az egészet kézzel jól összegyúrjuk, gombócot vagy kúpot formálva belőle üvegtányérra tesszük, meghintjük darált dióval és vaníliás porcukorral. Tetszés szerint díszíthetjük mazsolával. A főtt búza mellé külön edényben tálalhatunk tejszínt is.

Gombás rizs

Hozzávalók 3-4 személyre: 25 dkg rizs, 15 dkg gomba, 4 zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 fej vöröshagyma, zsír vagy vaj, pirospaprika, majoránna, bors, só. Adhatsz hozzá sült szalonnát is.

Az apróra vágott hagymát kevés forró zsiradékon pirítsd sárgára, szórd meg pirospaprikával és add hozzá a megtisztított és apróra vágott gombát, a meghámozott és felkockázott paradicsomot, a felkarikázott zöldpaprikát, s az egészet párold néhány percig. Akkor a leöblített, leszűrt rizst add a zöldséghez, tegyél bele majoránna, sózd, borsozd, öntsd fel 6 dl vízzel, és az ételt párold puhára.

Grillezett kukorica (Pečeni kukuruz)

Hozzávalók: fiatal kukoricacsövek, vaj, só, bors.

A csöves kukoricát vajjal beecsetelem, és minden oldala felől meggrillezem. Ízlés szerint sózom és borsozom.

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.

Kajmakkal töltött paprika

Hozzávalók: 10 tölteni való hegyes paprika, 30 dkg kajmak, 10 dkg túró, 3 tojás.

A paprikát megmossuk, kimagozzuk, lecsurgatjuk, és megtöltjük a kajmak és a túró keverékével. Tűzálló táliba rakva forró sütőben megsütjük. Amikor már majdnem kész, ráöntjük a felvert tojást, és egy-két percre visszatesszük a sütőbe.

Karfiol, túrós öntettel

Hozzávalók: 1 (kb. 1 kg-os) karfiol, 200-250 g tehéntúró, 1/2 dl tej vagy 1-2 kanál citromlé, 2 tojás, 1 dl tej, 50 g vaj vagy margarin, 1 csomó metélőhagyma (vagy zöldhagyma vékony szára), 1 csomó kapor, 2 dl tejföl, só, bors.

A karfiolt megtisztítjuk leveleitől, eltávolítjuk a sérült rózsáit, és jól megmossuk. Sós vízben megfőzzük. A vízhez előzőleg adjunk hozzá 1-2 kanál citromlevet vagy egy kevés tejet, hogy a karfiol megőrizze szép fehér színét. A túrot jól összekeverjük vagy átpasszírozzuk, hozzáadjuk a tojássárgáját és a tejet, az olvasztott vaját, az apróra vágott metélőhagymát és a kaprot, a sót, borsot. A tejfölt kikeverjük, és a túróhoz adjuk.

A megfőtt karfiolt lecsurgatjuk, tálalóedényre tesszük, és ráöntjük az elkészített öntetet. A tojásfehérjét megfőzhetjük, és apróra vágva meghinthetjük vele a karfiolt. Az így elkészített

karfiolt sült és rántott húrok, hirtelen sült máj, különféle omlettek, tükörtojás stb. mellé adhatjuk.

Kelkáposzta szalonnával

Hozzávalók: 1 kg kelkáposzta, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 150 g húsos füstölt szalonna, bors, só, köménymag, 1/2 l leves (leveskockából), 40 g zsír.

A kelkáposztát megtisztítjuk, megmossuk, vastag csíkokra vágjuk és sós vízben kb. 10 percig főzzük, majd lecsurgatjuk. A hagymát elaprítjuk. A szalonnát kockákra vágjuk. A kikapart tűzálló edény aljára egy sor kelkáposztát teszünk, egy sor hagymát és egy sor szalonnát. Mindegyik réteget szükség szerint megsózzuk, megborsozzuk és meghintjük köménymaggal, apróra vágott fokhagymával. A legfelső réteg kelkáposzta legyen. Öntsük rá a levest és az olvasztott zsírt, és 200°C-ra melegített sütőben kb. 40-45 percig süssük. Darált húsból készült vekni, vagdalt hús, párolt máj vagy vese, sajtos omlett, tükörtojás stb. mellé adhatjuk.

Köleskása

Hozzávalók: 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.

Krumpli túrósan

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 25 dkg juhtúró, 10 dkg füstölt szalonna, 15 dkg vaj, zsemlemorzsa, só, bors, kapor

A krumplit héjában főzzük, majd hámozzuk, és karikákra vágjuk. Tűzálló tálat v. tepsit kivajazunk és meghintjük zsemlemorzzával. A maradék vajat a túróval habosra keverjük. A szalonnát apróra vágjuk, kisütjük, és zsírával együtt a túróhoz adjuk. Sózzuk, borsozzuk és a kaporral is ízesítjük. Összekutyuljuk a krumpli-szeletekkel, a tálba simítjuk, és meleg sütőben 25 perc alatt megsütjük.

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 zománczott tepsibe rakják, rétegezve. Minden réteget megszórják cukorral. Sütőben vagy kemencében megsütve tálalják.

Macedón hagyma

Hat darab nagyobb fej vöröshagymát megtisztítunk és 2 dl vízben majdnem puhára főzzük. Főzés után a hagymák közepét kikaparjuk és az üreget a következő töltelékkel töltjük meg: 15 dkg finomra vágott sonkát elkeverünk 1 db tojással, csipetnyi sóval, borssal, 1/2 csomag finomra vágott zöldpetrezselyemmel, kávéskanálnyi mustárral. A megtöltött hagymákat kivajazott tűzálló üvegedénybe helyezzük és leöntjük a főzőlével, valamint 2 evőkanál mézzel hígított, törött borssal ízesített paradicsompürével. Meghintjük reszelt sajttal, és néhány percre forró sütőbe tesszük.

Paprika, babbal töltve

Hozzávalók: 4 nagy, nem csípős ecetes paprika, 20 dkg tarkabab, 1 vöröshagyma, olaj, só, paprika

Az éjszakára beáztatott babot másnap sós vízben megfőzzük. Fél deci olajban a finomra vágott hagymát megpároljuk, meghintjük paprikával, és belekeverjük a leszűrt főtt babot. Megtöltjük vele az ecetes paprikákat.

A kimaradt babot pár kanál ecetes paprika-lével összekeverjük, és egy olajos tűzálló tál aljára simítjuk a felét. Ráfektetjük a paprikákat és betakarjuk a bab másik felével. Egy deci

olajat elkeverünk paprikával, s a babra öntjük. Forró sütőben 15-20 percig sütjük. Hidegen is fogyasztható!

Paradicsomos hagyma

Hozzávalók: 75-80 dkg ezüsthagyma v. apróbb vöröshagyma, 5 dkg vaj, 3 ek olaj, 3 ek sűrített paradicsom, só, bors, cukor

A hagymát tisztítjuk, és fél órát hideg vízben áztatjuk. Az olajat és a vajat egy lábasban felmelegítjük, sózzuk, borsozzuk és kevés cukrot is adunk hozzá. Hozzákeverjük a vízzel hígított paradicsompürét, és lefedve 20 percig pároljuk. Roston sült húsok, grillezett hal vagy csirke kitűnő körete.

Parajtekercs

Hozzávalók: 1 kg paraj, 5 zsemle (vagy 5-6 szelet fehér kenyér), 150 g vaj vagy margarin, 5 tojás, 70 g zsemlemorzsza, zsír a tepszi kikenéséhez, zsemlemorzsza a hintéshez, só, bors. A töltelékhez: 4 tojás, 50-100 g sonka, vaj a locsoláshoz, 50 g kaskavál vagy parmezán.

A parajt megmossuk, megtisztítjuk, eltávolítjuk a vastagabb levélereket, sós vízben megfőzzük, lecsurgatjuk, megdaráljuk vagy átpasszírozzuk. A zsemleket vagy a kenyérszeleteket tejben áztatjuk. Amikor megpuhultak, kinyomkodjuk és a parajhoz keverjük. A vajat vagy margarint habosra keverjük, hozzáadjuk a tojássárgáját, majd a parajt és a zsemlet. A fehérjét kemény habbá verjük és a zsemlemorzsával együtt a parajhoz adjuk. A tepsit jól kikenjük, meghintjük zsemlemorzsával és beleöntjük az elkészített masszát. 175°C-ra melegített sütőben 30-35 percig sütjük. Amikor kisült, óvatosan egy zsemlemorzsával meghintett szalvétára borítjuk, majd a következő módon elkészített töltelékkel megkenjük. A tojásokat jól kikeverjük, hozzáadjuk az apróra vágott sonkát, és forró olajon vagy vajon puha rántottát sütünk. Egyenletesen a megsült parajra rakjuk és lassan összegöngyöljük. A tetejét meglocsoljuk olvasztott vajjal és megszórjuk reszelt kaskavállal vagy parmezánnal. Melegen tálaljuk. A paraj tavasszal, zsenge csalánnal is helyettesíthető.

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.

Rizses gomba 01.

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

Az olajon megpirítjuk a hagymát, majd rátesszük a pirospaprikát, 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.

Rizses gomba 02.

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 20 dkg rizs, 1 fej vöröshagyma, 2 db zöldpaprika, 2 paradicsom, pirospaprika, olaj, bors, só

Olajban megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, megszórjuk pirospaprikával, majd hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát, a szeletelt zöldpaprikát és a paradicsomot.

Törött borssal fűszerezzük, és megsózzuk. Belekeverjük a megmosott rizst, majd megfelelő mennyiségű forró vízzel felengedjük, és fedővel letakarva készre pároljuk.

Rizses gomba 03.

Először készítsünk egy adag párolt rizst. Amíg a rizs fő, 1 diónyi vöröshagymát vágjunk apróra, és 4 evőkanál olajon dinszteljük üvegesre. 4 db zöldpaprikát mossunk meg, daraboljuk fel kb. 0,5 cm széles karikákra illetve 1 cm széles szeletekre, és tegyük a hagymához, majd fedő

alatt pároljuk puhára. Ha a paprika megpuhult, adjunk hozzá 2 közepes méretű lédús paradicsomot négyfelé vágva, és főzzük tovább, amíg a paradicsom szétesik, majd fedő nélkül süssük le zsírára. Ezután folyó csapvíz alatt mossunk meg 20 dg gombát, és metéljük kb. 1 cm széles kockákra. Amikor a lecsó zsírára sült, rakjuk bele a gombát, szórjunk rá 1 mokkáskanál fűszerpaprikát, fél mokkáskanál sót, egy csipet őrölt borsot, majd öntsünk rá 1 dl vizet, és jól összekeverve fedő alatt pároljuk, amíg megpuhul. Esős időszakban a nagy nedvességtartalmú erdei gombára csak 0,8 dl vizet öntsünk. Miután puhára főtt, adjuk a párolt rizshez, és villával alaposan összekeverve takaréklángon, fedő nélkül főzzük még pár percre, hogy az ízek összeérjenek. Ne várjuk meg, amíg a gomba teljesen elfővi a levét, mert a bácskai rizses gomba úgy jó, ha kissé leveles, nem maradhat száraz. Ha a gomba nem enged elég levét, akkor öntsünk rá még egy kis vizet. Önálló ételként, melegen tálaljuk. Hűtőszekrényben tároljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a paprikát és a paradicsomot nem sütjük le zsírára, hanem rövid dinsztelés után a gombával együtt puhára pároljuk. Így gusztusosabb ugyan, de nem lesz olyan finom. Télen a paprika és a paradicsom 4 púpozott evőkanál sóttan lecsóval helyettesíthető.

Hasonló módon készül a Bácskai rizses szója is. Ebben az esetben a zsírára sült lecsóra szórunk rá a fűszerpaprikát és a sót, majd engedjük fel 0,5 dl vízzel, és felforralva keverjük össze a párolt rizsrel. Utána adjunk a rizshez egy adag félig megpirított szójatepertőt, és jól összedolgozva, takaréklángon, fedő nélkül forraljuk át, hogy az ízek összeérjenek. Aki a rizses hús szárazságához van szokva, az ne öntsön vizet a lecsóra. Kovászos uborkával fogyasztva különösen jó íze van. Az előző este beáztatott szójakockát a Húspótló szójamasszánál leírtak szerint 1 dl olajban külön pirítsuk.

Sajtos padlizsán (Patliđani sa sirom)

Hozzávalók: 4 padlizsán, 15 dkg reszelt parmezán, só, fehérbors, olaj.

A padlizsánokat felszeletem, sózom, borsozom és negyed óráig állni hagyom. Lecsepegetem, konyhai törlővel leitatom és mindkét oldaláról grillezem. Mikor elkészült megszórom parmezánnal és meglocsolom olajjal.

Sült bab

Hozzávalók: 25 dkg fehérbab, 5 fej vöröshagyma, 1 cseresznyepaprika, só, bors, babérlevél, s olívaolaj a sütéshez.

Elkészítése: A babot előző este beáztatjuk. Másnap félig megfőzzük, leszűrjük, a levét félretesszük. A vöröshagymákat megtisztítjuk, karikákra vágjuk, olajban üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a felaprított cseresznyepaprikát, a babérlevelet, megsózzuk, és még néhány percre tovább pároljuk. Aztán levesszük a tűzről. Egy tűzálló edényt kiolajozunk, beletesszünk egy réteg hagymát, arra egy réteg babot, ismét egy réteg hagymát, legfelülre bab jöjjön. Olajat öntünk rá és annyi bab főzőlevet, amennyi ellepi. Sütőbe tesszük, és kis lángon addig sütjük, amíg a bablé el nem főtt.

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 percre 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.

Száрма édes káposztával

Hozzávalók: 50 dkg sertéshús, 5 dkg szalonna, 1 kis fej fehér káposzta, 5 dkg rizs, 30 dkg füstölt oldalas, 1,5 kg savanyú káposzta, 1 tojás, 5 dkg zsír, hagyma, só, bors, piros paprika, liszt.

A füstölt oldalast a savanyú káposztával feltesszük főni, annyi vizet öntünk rá, amennyi félig ellepi. Egy kevés zsírban megpároljuk a hagymát, és a rizssel együtt félpuhára főzzük. A sertéshúst a szalonnával együtt megdaráljuk, összevegyítjük a rizssel, a tojással és fűszerezük. Az édeskáposzta leveleket megtöltjük, s amikor az oldalas a savanyú káposztával egy fél óráig főtt, a tetejére tesszük a káposztalevélbe csavart tölteléket, és együtt főzzük további 60 percig. Amikor puha, a tölteléket tálra rakjuk, a zsírból, lisztből és paprikából rántást készítünk, ráöntjük a savanyú káposztára, összekeverjük, visszarakjuk a töltelékeket és még egyszer felfőzzük.

Szerb padlizsán 01.

A hámozott padlizsánszeleteket kevés vajon majdnem puhára sütjük. Közben személyenként 5 dkg rizst kevés vízben megfőzünk. A padlizsánsütő vajban finomra vágott vöröshagymát és paradicsomkarikákat párolunk. Egy tűzálló tálat kivajazunk. Az aljára egy réteg főtt rizst helyezünk, erre jön a padlizsán. Sózzuk, borsozzuk, vegetával ízesítjük, befedjük a hagymás paradicsommal. Újra rizs, padlizsán és paradicsom következik. Az utolsó réteg padlizsán. Tejfőllel vastagon bevonjuk, kevés zsemlemorzsával meghintjük. Előmelegített sütőben kb. 40 percig sütjük.

Szerb padlizsán 02.

Hozzávalók: 2 db padlizsán (kb. 60-70 dkg), 3-4 közepes fej vöröshagyma, 50 dkg paradicsom, 25 dkg rizs, só, bors, olaj, 1 pohár tejföl

Elkészítés: Minden zöldségfélét közepes vékonyságúra szeletelek külön-külön tálba, enyhén megsózom, megborsozom. A padlizsánnal kezdem, így mire elkészülök a többivel, már sütésre készen áll. A rizst sós vízben felteszem főni, és egy teflonserpenyőben kevés olajat forrosítok. A zöldségek mindkét oldalát megsütöm az olajon, a következő sorrendben: padlizsán, vöröshagyma, paradicsom. Vigyázat a padlizsán rengeteg olajat képes felszívni, de ne adjunk neki. Nem kell félni, ha egy kicsit füstös, csak ne égjen meg. Egy tepsibe rétegezem a következő sorrendben: padlizsán, rizs, vöröshagyma, paradicsom. Felülre padlizsán kerüljön. (Nem kell a tepsit olajozni, a padlizsán ezt megteszi helyettünk.) Tejfőllel áthúzom, és 180 fokos sütőben átsütöm. Lehet hússal is készíteni.

Szerb paradicsom

Hozzávalók: 8 db paradicsom, 30 dkg sertéshús, 8 dkg füstölt sajt, 10 dkg párolt rizs, 10 dkg vöröshagyma, 5 dkg ketchup, 0,5 dl olaj, majoránna, pirospaprika, törött bors, só.

Az apróra vágott vöröshagymát olajon aranyárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a ledarált húst, és kevés vizet aláöntve pároljuk. Sóval, törött borssal, majoránnával és pirospaprikával fűszerezük. Amikor a hús már puha, hozzákeverjük a párolt rizst és a ketchupot. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a paradicsomokat, reszelt füstölt sajttal megszórjuk, és olajozott sütőlemeze téve, közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük.

Szerb rakott burgonya

Hozzávalók: 1 kg nyers burgonya, 15 dkg rizs, 1 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 2 tyúkhúsleves-kocka, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 1 mokkáskanál törött bors, 1 teáskanál só.

A rizst gondosan átválogatom, megmosom, és fél órára hideg, tiszta vízbe áztatom. Közben a burgonyát meghámozom, és kis kockákra vágom. A vöröshagymát tisztítás után nagyon finomra metélem. A füstölt szalonnát apró kockákra vagdosom, és zsírját kiolvasztom. A zsírra ráteszem a vöröshagymát, és üvegesre fonnyasztom, majd a tűzről lehúзва belekeverem a pirospaprikát. Ezután felöntöm jó félliternyi vízzel, beleteszem a tyúkhúsleves-kockát, és a sóval, borssal fűszerezem. Felforralom. Ezután adom bele a zúzott fokhagymát. Egy közepes nagyságú tepsit előkészítek.

A burgonyakockák felét belerakom, erre pedig rászórom a nyers, lecsöpögtetett rizst. Beborítom a maradék burgonyával és ráöntöm a hagymás levet. Az egészet szorosan lefedem alufóliával, és közepes lángon legalább egy óráig keresztül párolom a forró sütőben.

Ezután leveszem a fedelét, ráöntöm a tejfölt, és fedetlenül addig pirítom, amíg piros nem lesz a teteje.

Elkészítési ideje: kb. 120 perc.

Tejfölös tök

Hozzávalók: 1,5 kg zsenge tök, 4 dl tejföl, vaj, zsemlemorzsa, cukor, só

A tököt hámozzuk, és ujjnyi csíkokra vágjuk. 10-10 darabod spárgával lazán összekötünk, és sós, cukros vízben a forrástól számított 5 percre főzzük. Ügyeljünk arra, hogy ne főjön szét. Leszűrjük, a spárgát levesszük, a tököt tűzálló tálba fektetjük. Meglocsoljuk tejföllel és meghintjük vajban pirított zsemlemorzzával. Meleg sütőben 20 percre sütjük.

Töltött káposzta (szárma)

Hozzávalók: 1 fej savanyú káposzta, 1/4 kg darált hús, 1/4 kg füstölt hús (nyak), bors, só, 1 csokor petrezselyemzöld, egy evőkanál liszt, egy kis csésze paradicsomlé, kevés rizs.

A káposztát megmossuk. A füstölt húst megdaráljuk, összekeverjük a darált friss hússal, megsózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet és a rizst. A masszát összedolgozzuk, és megtöltjük vele a káposztaleveleket. A töltött káposztát fazékba rakjuk, ráöntjük a paradicsomlevet, vizet adunk hozzá és főzzük. Egy evőkanál lisztet kevés vízzel összekeverünk, a töltelékre öntjük, az ételt megsózzuk, és forró sütőbe tesszük. Addig sütjük, amíg teljesen megpuhul. Ha nem sütőben készítjük, akkor jobb ízű lesz, ha füstölt oldalast is teszünk bele.

Töltött paprika

Hozzávalók: fejenként 2 vastag húsú paprika, 50 dkg darált sertéshús, 5 dkg füstölt szalonna, 1 tojás, 1 áztatott, kinyomott zsemle, 1 kávéskanál ételízesítő, 1 evőkanálnyi reszelt hagyma, mogyorónyi fokhagymakrém, 3 dl tejföl, só, 2 paradicsom.

A megmosott paprikákat hosszában kettévágjuk, magházát kivesszük, és belülről gyengén megsózzuk. A húst, zsemlet, tojást, ízesítőt, hagymákat összedolgozzuk, és a fél paprikákba tesszük úgy, hogy a töltelék kidomborodjék. A füstölt szalonnával kikenünk egy kellő méretű jénai tálat, majd annyi vékony szeletre vágjuk, ahány paprikahalmunk van, s a szeleteket hosszában a töltelékre fektetjük. A paprikákat egymás mellé rakjuk a tálban, a szalonnák tetejére egy-egy paradicsomkarikát helyezünk, végül az egészre ráöntjük a 3 dl tejfölt úgy, hogy a tejföl elsősorban a paprikákat borítsa be. A sütést langyos sütőben kezdjük el, 5 perc múlva erősebb fokozatra állítjuk, és kb. 35 percre ütjük a paprikákat. Köretnek burgonyapürét tálalunk.

Túrós krumpli

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 25 dkg juhtúró, 10 dkg füstölt szalonna, 15 dkg vaj, zsemlemorzsa, só, bors, kapor

A krumplit héjában főzzük, majd hámozzuk, és karikákra vágjuk. Tűzálló tálat v. tepsit kivajazunk és meghintjük zsemlemorzzával. A maradék vajat a túróval habosra keverjük. A szalonnát apróra vágjuk, kisütjük, és zsírával együtt a túróhoz adjuk. Sózzuk, borsozzuk és a kaporral is ízesítjük. Összekutyuljuk a krumpli szeletekkel, a tálba simítjuk, és meleg sütőben 25 perc alatt megsütjük.

Túrótekercs

Hozzávalók:

Tészta: 1.5 csésze (kb. 4 dl) liszt, 1 evőkanál vaj, 1/4 teáskanál só, 1 tojás, szobahőmérsékletű, 6 evőkanál langyos víz

Öntsük a lisztet egy keverőtálba. A vajat tegyük egy tálba. Adjuk hozzá a sót, tojást és vizet. A tálat enyhén megdöntve kezdjük egy villával összedolgozni a tojást és a vizet. Fokozatosan keverjük bele a lisztet. Tegyük a tésztát lisztel meghintett gyúródeszkára, és nyújtsuk ki kézzel, míg ki nem simul, kb. 20 percre. Ha túl ragadós, keverjük még bele lisztet. Nyújtsuk ki

kb. 15 cm szélesre, spricceljük meg olvasztott vajjal és egy tállal lefedve hagyjuk állni fél óráig vagy tovább.

Töltelék: 1/2 kg száraz túró, 2,5 dl tejföl, 3 tojássárgája, 1/2 teáskanál só, 2 tojás felvert fehérje
Keverjük össze alaposan a túrot, a tejfölt, a tojások sárgáját és a sót. Keverjük hozzá a tojás keményre vert habját. Lisztezzünk be egy nagyobb konyharuhát (1 m x 1 m.) Vegyük kézbe az előre elkészített tésztát és dobáljuk egyik kézből a másikba egy párszor. Tegyük a beliszteztet konyharuhára, és nyújtsuk ki, amennyire csak lehet. Vágjuk le a vastagabb széleit. Kenjük meg a töltelékkel, és tekerjük fel, mint egy lekváros tekerceset. Nedvesítsünk be egy vászon konyharuhát (kb. 60 cm hosszút.) Tekerjük bele a tekerceset, egyik végét kössük be, majd tekerjük köré a zsinetet és kössük be a másik végét is. Tegyük forró sós vízbe és 30 percig főzzük. Mikor megfőtt, szárítsuk meg, tekerjük ki és vágjuk kb. 5 cm vastag szeletekre. Szórjuk meg vajon megpirított zsemlemorzsával.

Vajdasági káposzta

Hozzávalók 4 személyre: sertéshús 700 gr, friss káposzta 600 gr, burgonya 400 gr, zsír v. olaj 100 gr liszt 40 gr, fokhagyma 50 gr, babura paprika 50 gr, paradicsom 50 gr, só, törött bors, kömény.

Egy edénybe tesszük a kockára vágott sertéshúst, a darabokra vágott káposztát, a karikára vágott burgonyát, a felszeletelt paprikát és paradicsomot. Csak annyi vizet vagy csontlét öntünk alá, hogy épp ellepje. Fűszerezzük, és lassú tűzön puhára főzzük. Világos, fokhagymás rántással sűrítjük. Forrón tálaljuk.

Egyszerűen elkészíthető, laktató étel.

Vajdasági paradicsomos hagyma

Hozzávalók: sűrített paradicsom, só, bors, cukor

A hagymát tisztítjuk, és fél órát hideg vízben áztatjuk. Az olajat és a vajat egy lábasban felmelegítjük, sózzuk, borsozzuk és kevés cukrot is adunk hozzá. Hozzákeverjük a vízzel hígított paradicsompürét, és lefedve 20 percig pároljuk. Roston sült húsok, grillezett hal vagy csirke kitűnő körete.

Mártások

Ajvar (szerb paprikamártás)

Hozzávalók: 1 kg paradicsompaprika, 1 nagyobb vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 apró szárított cseresznyepaprika fele, 3 dl olaj, kb. fél kiskanál só, 1 púpozott ek piros paprika, 3-4 ek málna ételecet

A paprikát megmossuk, tepsibe rakjuk, közepesen forró sütőben (kb. 180 fok) 20 percig, pontosabban addig sütjük, míg a héja nem ráncosodik. Még melegen meghámozzuk. Hámozás után kicsumázzuk, magjait kikaparjuk, majd a paprika húsát csíkokra vágjuk. A kétféle hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk, a paprikával meg a cseresznyepaprikával együtt 7-8 ek olajon 4-5 percig pároljuk. Húlni hagyjuk. Ezután turmixgépbe töltjük, megsózzuk, piros paprikával fűszerezzük, az ecettel kellemesen pikánsra ízesítjük, végül a maradék olajjal szinte sima, sűrű mártássá mixeljük. Kis üvegekbe töltve, letakarva hűtőszekrényben 2 hétig is eláll. Leginkább nyárson sült pecsenyékhez való.

Ajvar, szerb paprika-padlizsánmártás

Hozzávalók: 2 kg vastaghúsú paradicsompaprika, 1 kg padlizsán

Ezeket sütőben héjastól megsütjük, majd a paprikát kicsumázzuk, padlizsánt meghámozzuk és ledaráljuk őket, egy lábosban 3-4dl olívaolajjal addig főzzük az egészet, amíg pépes nem lesz (1-1,5 óra), majd ízesítjük sóval, borssal, ecettel vagy citromlével, cukorral, zúzott fokhagymával és az ízesítés után még egyet rottyantunk rajta.

Gombamártás

Hozzávalók: 300 g hagyma, 70 g étolaj, 3 gerezd fokhagyma, 600 g különféle gomba (a csiperke kivételével), 150 g tejföl, két evőkanál morzsa, 1 evőkanál Vegeta, 30 g mustár, petrezselyem, babérlevél, köménymag, bors, fehérbor ízlés szerint.

A gombát megtisztítjuk, szeletekre vágjuk és leöntjük forró vízzel. Az apróra vágott hagymát megfonnyasztjuk, s hozzáadjuk a leszűrt gombát, a Vegetát, a babérlevelet, megborsozzuk, és mintegy 15 percig pároljuk. Ezután hozzáadjuk a morzsát, az apróra vágott fokhagymát, a mustárt, a petrezselymet, a köménymagot és a sűrű tejfölt. Az ételt felforraljuk és csak ezután adjuk hozzá a fehérbort, és szükség szerint megsózzuk. Az ételt gancával, főtt krumplival, tésztával stb. tálaljuk.

Tanács: a hagyma és a gomba párolásakor szükség szerint egy kis vizet önthetünk hozzá.

Szerb mártás

Hozzávalók: 5 dkg juhsajt, 2 dl tejföl, 1 evőkanál sűrített paradicsom, 2 evőkanál olívaolaj, 1 vöröshagyma, 1 zöldpaprika, só, piros paprika.

A zöldpaprikát igen apróra vágjuk, a hagymát finomra reszeljük, hozzáadjuk a villával szétnyomkodott juhsajtot. A paradicsompürét először az olajjal, majd a tejjel keverjük el, erős paprikával és egy kevés sóval ízesítjük. A mártást burgonya-, uborka-, paradicsomsalátához, valamint hús- és halsalátához adjuk.

Tormamártás

Hozzávalók: 3 alma, 3-4 ek reszelt torma, 1 csésze húslé, citromlé.

A három almát meghámozzuk, megreszeljük. Hozzákeverjük a tormát, felöntjük a húsvesssel, majd tetszés szerint citromlével ízesítjük.

Tormamártás babbal

Hozzávalók: 250 g bab, 1 dl étolaj, 1 dl borecet, 1 torma, só, bors.

A babot megfőzzük. Amikor megpuhult, leszűrjük és átpasszírozzuk. Hozzáadjuk az olajat, ecetet, sót és borsot, és összekeverjük. A tormát lekaparjuk, megmossuk, és vékonyra lereszelve elkeverjük a babbal. Szükség szerint öntünk hozzá a bab főzőlevéből.

Saláták

Ajvár-saláta

Zöldpaprikából, paradicsomból készül oly módon, hogy miután a sütőben megpuhították, s a héját lehúzták, az apróra vágott zöldpaprikát és paradicsomot olajjal, sóval, borsal, paprikával ízesítik. Eredetileg szerb fogás, de a Délvidéken gyakori kísérője magyaros húsételeknek is. A forró tűzhelyen fonnyasztott zöldpaprika egyébként - héjától megszabadítva, és kellemesen savanykás salátalével leöntve - alighanem a szerb konyha inspirációjára lett a magyar étkezések kedvenc kísérőinek egyike.

Babsaláta

Hozzávalók: 40 dkg bab, só, borecet, 3 fej vöröshagyma.

A babot sós vízben tesszük fel, lassú tűzön főzzük, ügyeljünk, hogy szét ne főjön.

(A levét felhasználhatjuk bableves készítéséhez.) A három fej vöröshagymát vékony karikákra szeljük, és hideg vízben kétszer-háromszor megmossuk. Hozzáadjuk a főtt, levétől leszűrt babhoz, majd borecet, víz, só és bors keverékével ízesítjük.

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 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, borsal 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 ismétellen ízesítjük. Reszelt juhsajttal meghintve is tálalhatjuk. A maradék-mártást külön kínáljuk hozzá.

Elkészítési idő kb. 45 perc

Dalmát paprikaköret (meleg)

Hozzávalók: 1 kg zöldpaprika, 3 fej hagyma, 2 dl vörösbors, 2 EK olaj, késhegynyi őrölt feketebors, fél mk só.

Az olajon üvegesre párolom az 1x1 centis kockákra vágott hagymát, majd hozzáadom a hasonló méretűre vágott paprikát, a vörösbort, sózom, borsozom és fedő alatt félpuhára párolom. Ekkor fedő nélkül zsírára sütöm és melegen tálalom.

Szegről-végről rokona a mi lecsónknak és nagyon illik a grillezett húsokhoz.

Délszláv saláta

Hozzávalók: 25 dkg darált sült hús, 25 dkg burgonya, 25 dkg sárgarépa, 4 evőkanál konzerv zöldborsó, 4 kicsi ecetes vagy csemegeuborka, 3 kemény tojás, a majonézhez 2 tojássárgája, 2 dl tejföl, 2 dl olaj, só, őrölt bors.

A burgonyát meg a sárgarépát kis kockákra vágjuk, és egy kevés sós vízben puhára pároljuk, majd leszűrjük. Ugyanígy daraboljuk fel az uborkát és a főtt tojást is. A majonézt a hagyományos módon elkészítjük, de használhatunk tejföllel hígított mirelit vagy tubusos majonézt is. Ha nagyon sűrűnek találjuk, a burgonya, illetve sárgarépa főzőlevével tovább hígíthatjuk. A salátához valótát - a darált sült húst is beleértve - jól összekeverjük, a majonézbe forgatjuk, és legalább fél napra, de jobb, ha egy egész napra a hűtőbe tesszük.

Horvát cukkini saláta

Hozzávalók: 70 dkg fiatal cukkini, 0,5 dl olaj, 0,5 dl olaj, 2 dkg só, 3 g bors.

A megmosott cukkiniket sós vízben kb. 15 percig főzöm, húlni hagyom, és vékony szeletekre vágom. Egy tálra rendezem, majd megöntözöm az olajból, ecetből és borsból kevert salátalével.

Horvát paprikasaláta

Hozzávalók: 1/2 kg zöldpaprika, olaj, ecet só, fokhagyma

Fél kiló zöldpaprikát süssünk meg vaslapon vagy sütőben, húzzuk le a héját, de a szárát és a magházat ne távolítsuk el. Tegyük táliba, ontsunk rá olajat, ecetet, sózzuk ízlés szerint, a lébe szórjunk 2-3 gerezd vágott fokhagymát.

Horvát zöldbabsaláta

Hozzávalók: 80 dkg zöldbab, 1 gerezd fokhagyma, 6 ek olaj, 0,5 dl borecet, 1,5 dkg só, 3 g bors.

A tisztított zöldbabot sós vízben puhára főzöm, lecsepegtetem, majd elkeverem a zúzott fokhagymával, az olajjal, ecettel és a borssal.

Rác-saláta

Paradicsomból, vöröshagymából, metélőhagymából és főtt krumpliból készítjük és kellemesen savanykás, a magyar ízlésnek megfelelő salátapácban érik be, onnan kapja finom ízeit.

Sopszka saláta

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, 500 g paradicsom, 150-200 g érett tehén- vagy juhtúró (ömlesztett), 1/2 dl étolaj, 1 csípős hegyes paprika, 1 uborka, só.

A megtisztított vöröshagymát apróra vágjuk. A paradicsomot megmossuk, héját lehúzzuk, karikákra vagy cikkekre vágjuk, összekeverjük a hagymával, olajat öntünk rá, megsózzuk, s hozzáadjuk a meghámozott, kis kockákra vágott uborkát. Lassan elkeverjük, meghintjük reszelt vagy elaprított túróval, s rászórjuk a karikákra vágott paprikát. Ez a kiváló salátaféleség gyakran kerül az asztalra kukoricalisztből készült ételek, héjában főtt vagy sült burgonya, pirított húsok, kebab stb. mellé.

Sült paprikasaláta 01.

Hozzávalók: 1 kg paprika, 3 gerezd fokhagyma, 3 ek ecet, 2 ek olaj, 1 mk só, fél csomó vágott petrezselyemzöld.

A paprikákat a sütőben hólyagos-feketésre sütöm, majd hideg vízbe dobom. Ekkor lehúzzható róla a vékony bőre és úgy szárastól egy táliba teszem, és azonnal leöntöm az olajból, ecetből, zúzott fokhagymából, sóból és petrezselyemzöldből álló salátaöntettel. A hűtőben sokáig eláll.

Meleg salátaköret a dalmát paprikaköret. Szegről-végről rokona a mi lecsónknak és nagyon illik a grillezett húsokhoz.

Sült paprikasaláta 02.

Hozzávalók: 1 kg paprika, 3 ek olaj, 6-8 gerezd fokhagyma, 1 ek só, 3 ek cukor, 3 ek ecet, 2 ek apróra vágott petrezselyemzöld.

A paprikákat roston időnként forgatva barnulásig sütöm. Még melegen lehámozom, és hosszában félbevágom. Az olajból, sóból, cukorból, ecetből, zúzott fokhagymából páclevet készítek és beleforgatom a paprikákat. Jól behűtve legalább egy napig érlelem.

Szerb fejes saláta

Hozzávalók: 1 nagy fej fejes saláta, 1 nagy fej vöröshagyma, 20 dkg paradicsom, 15 dkg uborka, só, kevés borecet, kevés étolaj és bármilyen salátafűszer.

Félbevágjuk, majd felszeleteljük a vöröshagymát, hozzáadjuk a felszeletelt paradicsomot és a meghámozott, felszeletelt uborkát. Salátafűszerrel fűszerezzük, kevés borecetet és olajat locsolunk rá. Két-három óráig állni hagyjuk, végül közékeverjük a leveleire szedett, megmosott, megszigasztott, széles laskára vágott fejes salátát.

Szerb saláta

Hozzávalók: 1 db uborka, 1 db paradicsompaprika, 1 db tejes saláta, mustár, borecet, olaj, porcukor.

Meghámozzuk az uborkát, kicsumázunk egy szép nagy paradicsompaprikát. Mindkettőt közepes nagyságú kockákra vágjuk, sóval ízesítjük. Legalább 1 órán át, állni hagyjuk. Simára keverünk egy evőkanál mustárt egy-két evőkanál olajjal, egy evőkanál borecettel, csipet porcukorral meg azzal a lével, amit az uborka engedett. Ha kell, egy kevés vízzel hígítjuk. Az uborkához meg a paprikához leveleire szedett, megmosott, megszáritott, laskára vágott fejes salátát adunk, és összekeverjük a mártással. Azonnal kínáljuk.

Szerb salátaöntet

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

Hozzávalók: 50 dkg 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 tejföllel keverjük el, erős piros paprikával és egy kevés sóval ízesítjük.

Szerb újhagyma saláta 01.

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.

Szerb újhagyma saláta 02.

Hozzávalók: 2 csomó újhagyma, 1 kiskanál ecet, mustár, cukor, só, 4 kiskanál étolaj.

A hagymát apróra vágjuk és összekeverjük a többi hozzávalóból kevert kellemes, pikáns mártással. Tálalás előtt néhány óráig állni hagyjuk.

Töksaláta

Hozzávalók: 30 dkg tök, 50 dkg paradicsom, 5 db zöldpaprika, vöröshagymakrém, borecet, olaj, törött bors, szaharin.

A megtisztított tököt kis kockára vágva, enyhén ecetes-sós vízben megfőzzük, majd a levét lecsurgatjuk. Közben a szép, húsos zöldpaprikát a forró sütőben 10 percig sütjük, majd

kicsumázva, laskára vágjuk. Két evőkanál borecetet, (vagy kevés borral hígított ecetet) simára keverünk hat evőkanál olajjal, egy kiskanál vöröshagymakrémmel, egy tableta szaharinnal, késhegynyi törött borssal, és külön-külön megforgatjuk benne a paprikát meg a tököst. A tál közepére halmozzuk a nyolcra vágott paradicsomot, megöntözzük a maradékmártással, köré rakjuk koszorú alakban a tököst, végül a paprikával keretezzük. Ha nem köretnek, hanem fogyókúrás vacsoraételnek szánjuk, a rétegek közé laskára vágott főtt füstölt nyelvet, vagy sonkát fektetünk.

Sütemények, édességek

Bácskai mákos gombóc

2.5 dl vizet kis sóval lobogásra forralunk. Folyton keverve belecsurgatunk 60 dkg lisztet. Felületesen elkeverve, lisztes deszkára borítva, hűlni hagyjuk. Ha langyos, beledolgozunk 1 tojássárgáját. Úgy gyúrjuk össze, akár a burgonyás gyúrt tésztát. Lisztes kézzel kicsi gombócokat formálunk. Lobogva forró, enyhén sós vízben kifőzve leszűrjük, meleg vízzel öblítve lecsurgatjuk. 10 dkg olvadt vajba keverjük. Porcukros, darált mákkal hintve tálaljuk. Csak frissen jó!

Bajadéra

Hozzávalók: 50 dkg cukor, 12 kanál víz, 250 g margarin, 30 dkg darált keksz, 30 dkg darált dió, 1 vaníliacukor, 100 g étcsokoládé (tortabevonó is lehet), Tortabevonó tej csokiból
A cukrot felolvasztom a 12 kanál vízzel (összekeverem és fölteszem melegedni). Ha elolvadt a cukor, tovább melegítem és belekeverem a margarint. Ezután leveszem a tűzről, hozzákeverem a darált kekszet és a darált diót. Elfelezem, egyik felébe vaníliás cukrot, másik felébe az olvasztott csokit keverem (vízgőz felett olvasztom). Egy tepsibe szétterítem először a sötétet (kanál segítségével szétnyomkodom), majd rá a világos részt ugyanígy. A tetejére tejszokiból készítek bevonót. Hűtőbe teszem. Ha kihűlt, kis téglalapokra szeletelem (amilyen nagyságú a bolti desszert). Aki nem akarja a tepsiben szeletelni, az tegyen a tepszi aljára alufóliát.

Belgrádi habos sütemény almával vagy körtével

Hozzávalók: 1 kg savanykás alma vagy zamatos körte, 2 dl fehér bor, 40 g cukor, vékonyan hámozott citromhéj. A krémhez: 6 tojássárgája, 75 g cukor, 20 g liszt vagy keményítő, 3/4 l tej. A habhoz: 6 tojásfehérje, 80 g porcukor, 50 g vagdalt dió vagy mandula.
Az almát vagy körtét meghámozzuk, kimagozzuk és vékony karikákra szeleteljük. A borral leöntve, miután beletettük a cukrot és a citromhéjat is, sütőben pároljuk 15-20 percig. Közben elkészítjük a krémet. A tojássárgájából és cukorból vert habhoz hozzáadjuk a lisztet vagy a keményítőt, s állandóan kevergetve hozzáöntjük a meleg tejet. Gőz felett sűrű krémet keverünk belőle, majd lehűtjük. Lehűtve keverjük hozzá a szintén elhűlt gyümölcshez, s az egészet tűzálló edénybe tesszük. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és hozzáadagoljuk a porcukrot. A habot rárakjuk a gyümölcsre, megszórjuk vagdalt dióval vagy mandulával és 2-5 percig 200°C-ra melegített sütőbe tesszük, épp hogy csak enyhén megpiruljon. Ezután jól lehűtjük, tálalásig hűtőszekrényben tartjuk.

Bosnyák burek

Hozzávalók: 50 dkg túró, 16 db készen kapható réteslap, 2 tojás, 2 pohár tejföl, 10 dkg reszelt sajt, és só.

A túróat az egyik tojással és 6 db összetördelt réteslappal jól elkeverjük. Kiterítünk, és egymásra helyezünk két további réteslapot, amelyre csíkban rakjuk rá a töltelék ötödét.

Feltekerjük, és kiolajozott tepsibe tesszük. Egészen addig megismételjük a lapok töltését, míg el nem fogy a töltelék is, meg a réteslap is. Ezután a tejfölt összekeverjük a megmaradt tojással, és kevés sóval, ezzel kenjük meg a rudak tetejét. Szórhatunk rá még reszelt sajtot is, majd aranyárgára sütjük. Kockákra vágva tálaljuk.

Készülhet húsos, káposztás, almás, sőt akár még meggyes változatban is.

Búzadarakoch hidegen

Hozzávalók: 5 tojás, 5 evőkanál búzadara, 5 evőkanál cukor, 1/2 citrom héja, olaj a kenéshez, zsemlemorzsa a hintéshez, 1 l tej, 200 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, egy kevés tejszín a díszítéshez.

A tojásfehérjéből kemény habot verünk, majd a habverést folytatva kanalanként hozzáadagoljuk a cukrot, mígnem a hab egészen megkeményedik és kifényesedik. Egyenként, óvatosan hozzákeverjük a tojássárgáját, majd kanalanként a búzadarát, s végül a reszelt citromhéjat. Az egészet kikent, zsemlemorzzával meghintett tortasütő formába (vagy megfelelő nagyságú tepsibe) öntjük, és 175 °C-ra melegített sütőben 20-25 percig sütjük. Közben a tejet, melybe beletettük a cukrot és a vaníliás cukrot, felforraljuk. Amikor a koch megsült, mély tálba tesszük, és leöntjük forró tejjel. Állni hagyjuk, míg be nem issza a tejet, s csak azután tesszük hűtőszekrénybe. Tálalás előtt tejszínhabbal díszíthetjük.

Csacskanica – káposztás hajtóka

1 nagyobb fej káposztát megtisztítunk, lereszelünk. 3 evőkanál sót keverünk hozzá, és állni hagyjuk. Ha már levét eresztett, a sós léből kinyomkodjuk, és 30 dkg zsírban folytonosan kevergetve megpároljuk. Ha megbarnult, hagyjuk langyosra hűlni.

Közben elkészítjük a tésztát. 1 kg lisztet, 2 tojást, 2 dl tejet, 3 dl langyos vizet, 10 dkg zsírt és 3 teáskanálnyi sót összegyúrunk, kidagasztjuk, majd lisztezett gyúródeszkán is jól átdolgozzuk. 4-5 részre szétvágjuk, és a kisebb cipókat egyenként is átggyúrjuk. Egyenként, vékonyra kisodorjuk. Meghintjük a sült káposztával. Ha a káposzta nem túl zsíros, akkor egy kis olvasztott zsírral is meglocsoljuk. 2 pohár tejfölt elkeverünk egy kevés tejjel, és ezzel is megszórjuk a tésztát. Végül a tészta végét felhajtjuk, és úgy tekerjük fel, mint a rétest.

Kizsírozott tepsibe rudanként behelyezzük, és még nyersen felszeleteljük. A tetejét is megkenjük tejföllel. Sütőben szép pirosra sütjük.

Készíthetjük úgy is, hogy még a gyúródeszkán felszeleteljük, és úgy helyezük a tepsibe.

Ízlés szerint a káposztás töltelékét örölt feketeborssal is ízesíthetjük.

Diós-mazsolás kalács (Potica)

Hozzávalók: 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 összehajtjuk. 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 töltelégeket kihűtve összekeverjük, és a tésztára kenjük.

* Mindig kekszmorzsaát használom.

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

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.

Diós pite

Hozzávalók: a tésztához 300 g liszt, 200 g vaj vagy margarin, 75 g cukor, 2 evőkanál tejföl, 1 evőkanál rum, reszelt citromhéj.

A töltelékhez: 4 tojássárgája, 160 g cukor, citromhéj, 1/2 kiskanál fahéj, 200 g dió, 1 tojás a tészta kenéséhez, porcukor a hintéshez.

Az átszitált lisztből a levelesre vágott margarin vagy vaj, a cukor, tejföl, rum és a reszelt citromhéj hozzáadásával gyorsan sima tésztát gyúrunk, s kis ideig hideg helyen pihentetjük. Ezután két egyforma részre osztjuk, s liszttel meghintett gyúródeszkán mindkettőt tepsi nagyságúra nyújtjuk. Tölteléke habosra kevert tojássárgájából, cukorból, reszelt citromhéjból, őrölt fahéjból és darált dióból készül. Amikor ezeket jól összekevertük, óvatosan belekeverjük a tojásfehérjéből vert kemény habot is. Az egyik tésztát a tepsi aljára helyezük. Rárakjuk a tölteléket, elegyengetjük, majd befedjük a tészta másik felével, s azt bekenjük a kikevert tojással. Mintegy 40-45 percig sütjük 200°C-ra melegített sütőben. Amikor kisült, meghintjük porcukorral és kockákra vágjuk.

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 sót 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 tekercsset hosszú élű késsel mindkét oldalról. Ezután megszórjuk kókuszreszeléssel. A papírra is szórunk egy kicsit, mert ezen a papíron fogjuk körbe-körbe forgatni. Ezután megint bekenjük tejszínhabbal és megszórjuk kókuszreszeléssel, 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. Összehajtjuk, 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.

Fritule

Hozzávalók 4 személyre: 1-2 dkg élesztő; 1 liter tej; 3 evőkanál cukor; 70 dkg liszt; 3 db tojás; 5 dkg vaj; 5 dkg mazsola; 2 db alma; 2 db citrom; porcukor; vaníliás cukor; rum; olaj;

Kevés langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd egy nagy tálba öntjük, és fokozatosan, egymást felváltva adjuk hozzá a tejet és a lisztet. Belekeverjük a tojások felvert sárgáját, majd hozzákeverjük a kétféle cukrot, a vajat, a rumba áztatott mazsolát, a citromok reszelt héját, és végül a lereszelt almát.

Az alapanyagokat összedolgozzuk, addig keverjük, míg a tészta elválik az edény falától. Ekkor félretesszük, és 45 percig pihentetjük.

A megkelt tésztából golyókat formázunk, és bő, forró olajban kisütjük. Porcukorral meghintve, melegen tálaljuk.

Fuzi (Isztria)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 2 tojás, 2 dkg só, 2 ek olaj.

A megadott hozzávalókból tésztát gyúrok, vékonyan kisodrom és kis (kb. 3 x 3 cm) kockákra vágom. Két szemben lévő sarkát összefogom, az ujjamra tekerem és összenyomom. Forró sós vízben puhára főzöm és köretként tálalom.

Fügés tekercs

Hozzávalók: 500 g szárított füge, 125 g cukor, 125 g dió, 1 kis vaníliarúd vagy 1 csomag vaníliás cukor.

A töltelékhez: 250 g mandula vagy dió, 125 g cukor, 1-2 evőkanál víz, 1 citrom.

A fügét megmossuk, és miután a szárát eltávolítottuk, megdaráljuk. Ugyancsak megdaráljuk, a cukorral együtt, az enyhén megpörkölt diót. Amikor összekevertük, még egyszer megdaráljuk az egészet. A kristálycukorral meghintett gyúródeszkán kb. 1 cm vastag téglalappá nyújtjuk a diós-fügés masszát. Töltelékéhez a megtisztított mandulát vagy diót enyhén megpörköljük, megdaráljuk, és jól elkeverjük a vízben feloldott cukorból a citrom levének hozzáadásával főzött sűrű sziruppal, majd kihűtjük. Amikor kihűlt, rákenjük a tésztára, s szorosan tekerccsé göngyöljük. Mintegy 1 cm vastag szeletekre vágjuk.

Gibanica

Hozzávalók: 500 g vékony rétestészta, 700 g tehéntúró (lehet ömlesztett is), 3-4 tojás, 1/4 l tej, 1-1,5 dl étolaj, só.

Különválasztunk 6 szép rétestészta-lapot. A jól kikent tepsi (vagy lábas) alját 3 lappal befedjük. A túróat összetörjük, hozzáadjuk a tojássárgáját, tejet és a megmaradt rétestésztát (a félretett 3 lap kivételével!). Jól összekeverjük. Hozzáadjuk a tojások keményre vert habját. A tölteléket a tepsibe tesszük, meglocsoljuk olajjal és a tetejét befedjük a megmaradt 3 tésztalappal. A tetejét is megkenjük olajjal és egy kevés vizet locsolunk rá. 200°C-on 40-45 percig sütjük. A kisült gibanicát felszeleteljük és melegen tálaljuk.

Gibanica 4 különféle töltelékkel

Hozzávalók: 50 dkg rétestészta, 10 dkg mák, 20 dkg cukor, 20 dkg tehéntúró, 10 dkg mazsola, 50 dkg alma, 10 dkg dió, 2 dl tejföl, ízlés szerint fahéj, vanília és reszelt citromhéj, 2 db tojás, vaj, zsír

Egy cserépedényt kikenünk zsírral, a rétestésztát rétegenként belerakjuk, a rétegek közé tesszük a tölteléket. A töltelések sorrendje a következő: dió, alma, túró, mák, túró, alma, dió. Minden réteget alaposan megkenünk olvasztott zsírral. A legfelső lapot meglocsoljuk tejjel, majd közepesen meleg sütőben egy óra hosszáig sütjük.

A töltelések elkészítése:

- Almatöltelék

A meghámozott almát vékony szeletekre vágjuk, és cukorral félig megpároljuk. Még ne legyen nagyon puha! Fahéjjal és citromhéjjal ízesítjük.

- Túró-töltelék

A túróat villával összetörjük, beleütjük a tojásokat, hozzáadjuk a tejjel, a megmosott mazsolát, és a cukrot.

- Diótöltelék

A diót megdaráljuk, a tésztára szórjuk. Meghintjük cukorral, és meglocsoljuk tejjel.

- Máktöltelék

A mákot a tésztára szórjuk, meghintjük cukorral, vaníliás cukorral, és meglocsoljuk tejjel. 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.

Krémes

Tészta: 27 dkg liszt, 5 dkg zsír, 5 dkg porcukor, 1 dkg szalalkáli (kevés tejben felfuttatva).

Az anyagokat annyi tejjel, amennyit felvesz, összegyúrjuk, és tepszi hátán két lapot sütünk belőle.

Krém: 3 csomag vaníliapudingot 8 dl tejjel péppé főzünk, 25 dkg margarint 25 dkg porcukorral habosra keverünk, és a kihűlt péphez adjuk.

Ezt a krémet a két lap közé töltjük. A tejére 2 tojásfehérjéből és 14 dkg porcukorból gőz fölött habot verünk. A tésztára kenjük, és végül kakaóval meghintjük.

Leskovaci birsalmás pite

Hozzávalók:

A tésztához: 250 g liszt, 150 g vaj vagy margarin, 50 g cukor, 2 tojássárgája, 1 citrom reszelt héja, 2 evőkanál rum, 1/2 kiskanál só. A töltelékhez: 200-250 g birsalmaíz vagy dzsem, 5 tojásfehérje, 200 g cukor, 1 citrom leve.

Az átszitált liszthez hozzáadjuk a levelesre vágott vajat vagy margarint, a tojássárgáját, cukrot, reszelt citromhéjat, rumot és egy kis sót, s gyorsan sima tésztát gyúrunk belőle. Kis ideig hideg helyen pihentetjük. A hideg vízzel kiöblített tepsibe (vagy tortasütő formába) téve elegyengetjük, és 200°C-ra melegített sütőben 25-30 percig, vagyis addig sütjük, amíg szépen meg nem pirul. A tésztát a sütőedényben hagyjuk elhűlni. A kikevert birsalmaízzel vagy dzsemmel kb. egy ujjnyi vastagon bekenjük. A tojásfehérjéből vert kemény habba belekeverjük a cukrot és a citrom levét, befedjük vele a gyümölcsízt, és kis hőfokon addig sütjük, amíg a hab enyhén meg nem pirul és a gyümölcsíz bele nem ivódik a tésztába.

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.

Palacsinta

Hozzávalók 12 palacsintához: 6 közepes méretű tojás, 4 dl tej, 1 púpozott evőkanál cukor, 1/2 teáskanál só, 4 evőkanál olaj, 3 dl liszt, olaj vagy más zsiradék, 2/3 dl tejföl, porcukor

Verjük habosra a tojásokat. Adjuk hozzá a tejet, cukrot, sót, olajat és lisztet. Alaposa keverjük össze. Minden palacsinta kisütése előtt melegítsünk fel 2 evőkanál olajat egy palacsintasütőben. Tűz fölött öntsünk bele egy merőkanálnyi tésztát. Döntsük oldalra a palacsintasütőt, hogy szétterüljön a tészta. Süssük addig, amíg barna buborékok nem jelennek meg rajta. Ekkor fordítsuk meg, hogy a másik fele is megsüljön. Tegyük tányérra, középre öntsünk tejfölt, szórjuk meg egy kis cukorral. Hajtsuk félbe vagy tekerjük össze. Szórjuk meg cukorral, és azonnal tálaljuk. Töltelékként cukor is használható.

Potica

Tészta:

Hozzávalók: 1/2 dl langyos víz, 2,5 dl forró tej, 1 élesztő, 1/2 dl kristálycukor, 2 tojássárgája enyhén felverve, 1/4 csésze (6 cl) vaj, 1 teáskanál só, 3,5 - 4 csésze (kb. 1 liter) finomliszt

Töltelék: 12 evőkanál felforralt tejszín, 1 l darált dió, 4 dl kristálycukor, 1 teáskanál só, 1 teáskanál vanília kivonat, 4 evőkanál vaj, 4 evőkanál friss kenyérmorzsza, 2 tojás fehérje

A tészta elkészítése: Egy kis tálban keverjük élesztőt a langyos vízbe. Keverjük el teljesen.

Egy nagy tálban keverjük össze a tejet, cukrot, vajat, sót. Várjunk, míg langyosra hűl.

Keverjük bele 2 csésze (5 dl) lisztet, verjük jól fel. Öntsük bele és verjük fel az élesztőt, a tojássárgáját, és annyi lisztet, hogy a tészta lágy legyen.

Tegyük a tésztát liszttel megszórt felületre, fedjük le egy tállal és hagyjuk állni 10 percig. Gyúrjuk addig, amíg lágy és rugalmas nem lesz (8-10 percig.)

Tegyük a tésztát enyhén bevajazott tálba, és fordítsuk meg egyszer, hogy vajas legyen a felszíne. Takarjuk le egy tiszta törülközővel, hagyjuk, hogy egy meleg helyen megkeljen (kb. 30°C) és kb. a kétszeresére dagadjon, kb. másfél óráig. Mikor megkelt, gyúrjuk át és újra hagyjuk megkelni, míg kétszeresére nem dagad (45 perc.)

Közben vajazzunk meg egy kör alakú kalácssütő formát (vagy két, 25 x 12 x 8 cm-es kenyérsütő formát.)

A meleg tejszínt öntsük egy kis tálba és keverjük bele a diót, cukrot és vaníliát. Olvassunk vaját egy serpenyőben, és tegyük bele a morzsát, pirítsuk aranszínűre, és adjuk hozzá a diós keveréket.

A tojásfehérjéből verjünk habot, és keverjük a diós keverékbe.

Gyúrjuk át a tésztát, enyhén lisztes felületen nyújtuk ki, hogy két, kb. 80 x 45 cm-es négyszöget kapjunk. (Ha két kenyérsütő formát használunk, osszuk ketté és nyújtuk ki 40 x 23 cm-es négyszögekre.) Kenjük szét rajta a tölteléket. Tekerjük fel, mint egy lekváros tekercset, és helyezzük a formákba.

Hagyjuk, hogy keljen, amíg kétszeresére nem dagad (30-40 perc.) Közben melegítsük a sütőt 190°-ra. Kenjük meg a cipók tetejét olvasztott vajjal és süssük 30-40 percig, vagy míg megkopogtatva üregesnek nem hangzik.

Mikor elkészült a poțica, vegyük ki a formából, és fektessük fejjel lefelé fordítva, hogy kihűljön. Tálcán tálaljuk, az asztalnál vágjuk fel.

Réteges rétes (gibanica)

Hozzávalók egy közepes tepsizhez: 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 tepszi 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.

Szabadkai Kossuth-pite

30 dkg liszthez hozzáadunk bő fél csomag a sütőport, összekeverjük, majd 18 dkg vaját, 10 dkg cukrot, 1 tojást, 1 citrom levét és reszelt héját, valamint 15 dkg őrölt diót is beledolgozunk. Az egészet jól összegyúrjuk, kivajazott, kilisztezett tepsibe simítjuk, megsütjük, és ha kihűl, felszeleteljük.

Elkészítési idő: 55 perc.

Ítálajánlat: édes fehérbor.

Szerb palacsinta

Palacsinta tésztát készre sütjük. 8 db-ot.

Töltelék elkészítése: Az almát meghámozzuk és lereszeljük. Fahéjjal, cukorral megszórjuk, és lepároljuk. Külön cukrot karamellizálunk, és tejszínnel simára keverjük.

Tejszínes habarással sűrűre keverjük a vaníliás öntetet. A csokoládét gőz felett megolvasztjuk. A fahéjas almával töltött palacsintát a két öntettel egyenlő arányban ízlésesen leöntjük, és tálaljuk.

Szerb rakott rétes

Hozzávalók: 2 csomag réteslap, 50 dkg tehéntúró, 4 tojás, 2 dl tejföl, 1 nagy csokor snidling, 1-1 nagy csokor kapor és petrezselyem, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só, fél dl olaj

A tehéntúrót áttörjük, simára keverjük a tojássárgákkal, a tejjel és a nagyon finomra metélt zöldségzerekekkel. Hozzáadjuk a megtisztított és lereszelt, vagy apróra vágott vöröshagymát, a szétzúzott fokhagymát, végül beledolgozzuk a tojásfehérjéből vert kemény habot is. A réteslapokat szétszedjük. Kisebb, kikent tepszi aljára terítünk négy réteget belőle, megolajozzuk, majd a túros töltelék felét rásimítjuk. Ezt beborítjuk újabb két réteg tésztalappal, amelyet megkenünk a töltelékkel, és a maradék két lappal befedjük. Tetejét is beolajozzuk, és forró sütőben pirosra sütjük. (Közepes lángon körülbelül 30 percig sül.) Ha kihűlt, kockákat vágunk belőle.

Szlovén piskótatekerccs

Hozzávalók:

A piskótához: 5 tojássárgája, 5 tojásfehérje, 5 evőkanál cukor, 5 evőkanál liszt, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csomag sütőpor

Töltelékhez: 16 dkg Rama sütőmargarin, 14 dkg darált dió, 4 evőkanál szilvalekvár, 1 evőkanál csokoládé, 1 evőkanál rum, reszelt citromhéj, cukor ízlés szerint

Elkészítés: A tojássárgákat, a cukrot és a vaníliás cukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a sütőporos lisztet, valamint a keményre vert tojásfehérjét. A sütőlapot kibéleljük sütőpapírral és/vagy vékonyan megkenjük margarinnal. Kb. 1 cm vastag rétegben beleöntjük a piskótamasszát, majd 170 C-ra előmelegített sütőben 15 percig sütjük.

A megsült piskótát tekerccsé göngyöljük. Amikor kihűlt, kigöngyöljük, megtöltjük a töltelékkel, majd ismét összetekerjük, és egy kis időre betesszük a hűtőszekrénybe.

A töltelékhez az olvasztott margarinban kissé megpirítjuk a darált diót és beletesszük a lekvárt, a reszelt citromhéjat, a rumot és a csokoládét. Alaposan összekeverjük és megtöltjük vele a piskótát.

Tökös rétes

Hozzávalók: 500 g leveles tészta, 1 kg megtisztított sütőtök, 4-5 evőkanál étolaj vagy olvasztott vaj, 3 tojás, 6 evőkanál cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 dl olaj a tészta locsolásához és a kenéshez, porcukor a hintéshez.

A megtisztított sütőtököt, miután nagy lukú reszelőn lereszeltük, áthevített olajon vagy vajon addig pároljuk, amíg a leve el nem fő és a tök meg nem puhul. Amikor elhűlt, állandó kevergetés közben egyenként belekeverjük a tojássárgáját, a cukrot és a vaníliás cukrot és óvatosan belekeverjük a tojásfehérjéből vert kemény habot is. Egymásra helyezünk 2-3 tésztalapot, meglocsoljuk őket olajjal, rárakjuk a kellő mennyiségű töltelékkel és összegöngyöljük. Annyi tekerccset csinálunk, amennyire a hozzávalókból futja. Jól kikent tepsibe egymás mellé helyezük őket, és még egy kicsit meglocsoljuk forró olajjal, majd 200°C-ra melegített sütőben kb. 30 percig sütjük, vagyis amíg a héja meg nem pirul. A tökös rétest, miután eldaraboltuk, meghintjük porcukorral. Melegen tálaljuk.

Vászka tortája

Hozzávalók: 5 tojás, 75 g cukor, 10 g liszt, 75 g darált mandula, vaj vagy margarin a kenéshez.

A töltelékhez

Első réteg: 1/8 l tej, 1 evőkanál cukor, 200 g darált dió, 4 tojássárgája, 60 g cukor, 1 narancs leve és héja, 3 rúd csokoládé, 150 g vaj.

Második réteg: 250 g cukor, 2 dl víz, 6 tojásfehérje, kandírozott gyümölcs vagy szlatkóból vett gyümölcs a díszítéshez.

A tojássárgáját a cukorral habosra keverjük. A fehérjéből kemény habot verünk. A sárgájához felváltva adagoljuk a mandulát, a lisztet és a felvert habot. Óvatosan elkeverjük.

A jól kikent és lisztel meghintett tortasütő formába öntött tésztát 175°C-ra melegített sütőben 20-25 percig sütjük, majd a kisült tésztát elhűtjük. Az első réteg töltelékhez való tejet felforraltjuk, beletesszük a cukrot és a darált diót, s állandóan kevergetve kis ideig forraljuk, majd elhűtjük. A tojássárgáját elkeverjük a cukorral, beletesszük az elhűlt diót, a narancs levét és lereszelt héját, valamint a lereszelt és gőz felett megpuhított csokoládét. Külön jó habosra keverjük a vajat, és belekeverjük a diós töltelékbe. Ezzel kenjük meg az elhűlt tortalapot. A második réteg töltelékhez való cukrot feloldjuk a vízben, s méz sűrűségű szirupot főzünk belőle. A tojásfehérjéből vert keményhabot óvatos kevergetéssel hozzáadjuk a sziruphoz. Gőz felett sima, fényes, sűrű krémet keverünk belőle. A gőzről levéve is tovább kevergetjük, míg el nem hűl. Hidegen kenjük rá az első töltelékre, és nedves késsel elsimítjuk. A hab egy részét nyomózsákba téve az egész tortát is ezzel a habbal díszíthetjük. Ráarakjuk a kandírozott vagy szlatkóból vett gyümölcsöt, és tálalásig hűtőszekrényben tartjuk.

Zágrábi krémes

1 l tejet 2 cs vaníliás cukorral, 4 tojás sárgáját, 10 dkg porcukrot, 15 dkg réteslisztet sűrű krémé főzzük, ha kihűlt 12 dkg puha vajat keverünk bele (habos krém).

Közben 4 tojásfehérjét 20 dkg porcukorral 1 kk citromlével vagy ecettel gőz felett habosra verünk.

A csomag SIRE (téglalap alakú keksz) keksz felét tepsibe tesszük, erre krém következik, aztán keksz a hab végül a csokimáz

Csokimáz: 2 ek tejet 3 ek kakaóval 4 ek cukorral, 5 dkg vajjal kikeverjük és felmelegítjük.

Deqves receptek

Dalmát tükörtojás

Hozzávalók: 8 db hagyma, 8 tojás, 3 evőkanál olaj, só, őrölt bors, egy csokor metélőhagyma, 10 dkg reszelt sajt.

A karikákra vágott hagymát olajon üvegesre pároljuk, majd egy tűzálló tál aljára terítjük. A tojásokat óvatosan, hogy a sárgájuk egészben maradjon, egymás mellé ráütjük. Sózzuk, borsozzuk, vágott metélőhagymával meghintjük. Reszelt sajttal szórjuk meg, és előmelegített sütőbe tolva, addig sütjük, amíg a tojásfehérje megszilárdul, de a sárgája még lágy marad.

Dinnyegolyók

Hozzávalók: 1 sárgadinnye, 1 görögdinnye, narancslikőr, cukor

A dinnyék beléből kanállal félgömböket és golyókat vágunk ki, ezeket poharakba vagy üvegtányérokra rakjuk, erősen megcukrozzuk, narancslikőrrel meglocsoljuk, s a hűtőszekrénybe tesszük. Amikor jól áthűlt, tálalhatjuk.

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 ismételjük. Minden réteget meghintünk reszelt sajttal. A tetejére tejfölt teszünk, és megszórjuk sajttal. Sütőben jól átsütjük.

Montenegrói rakott húsos makaróni

Hozzávalók: makaróni 20 dkg, marhahús 12 dkg, sertéshús 12 dkg, olaj 8 cl, vöröshagyma 15 dkg, Karaván sajt 20 dkg, tejföl 3 dl, pirospaprika, oregánó, őrölt bors, só

Elkészítése: A makarónit sós vízben kifőzzük és leszűrjük. A marhahúst és a sertéshúst külön-külön ledaráljuk. Az apróra vágott vöröshagymát olajban üvegesre pirítjuk, rátesszük a ledarált marhahúst, megsózzuk, meghintjük őrölt borssal, oregánóval, pirospaprikával és folytonos keverés mellett néhány percig pirítjuk, majd egy kevés vízzel felengedve, fedő alatt pároljuk. Amikor a marhahús puhulni kezd, hozzáadjuk a darált sertés-húst, és letakarva mindkettőt készre pároljuk. Egy olajjal kikent tűzálló tál aljára főtt makarónit teszünk, erre egy réteg hús kerül. Minden réteg tetejére reszelt füstölt sajtot szórunk. A rétegezést addig folytatjuk, ameddig minden hozzávaló elfogy. A rakottas tetejét gazdagon meglocsoljuk tejjel és megszórjuk reszelt sajttal. Közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük.

Omlett fokhagymacsírával (Isztria)

Hozzávalók: 8 tojás, 1/4 kiló zsenge fokhagymaszár, fél dl olaj, só, bors.

A csírákat megmosom, apróra vágom, és olajban megpárolom. A tojásokat felütöm, sózom, borsozom, a fokhagymaszárra öntöm, és szilárdulásig sütöm.

Panírozott éti csigák (Isztria)

Hozzávalók: csiga, olaj, liszt, só.

A tisztított, főtt és leszárított csigákat sózom, lisztbe forgatom, és forró olajban ropogásra sütöm.

Rozsata

(dalmát tojáspuding)

Hozzávalók: 6 tojás, 6 kanál cukor, fél l tej, vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 1 kanál rum, 14 db kockacukor.

A tojásokat felferjük a cukorral, tovább verve belekeverjük a tejet, citromhéjat, rumot, vaníliás cukrot. A kockacukrot karamellizáljuk. A forró karamellel leöblítjük a puding- vagy kuglófformát, ebbe öntjük az elkészített pudingot. Egy nagy fazékban annyi vizet forralunk, hogy a behelyezett pudingforma több mint a feléig elmerüljön benne, ebben a gőzfürdőben háromnegyed óráig főzzük, majd sütőben még negyedóráig sütjük. Ha majdnem kihűlt, kiborítjuk egy tányérra.

Nyáron tálalás előtt rövid időre hűtőbe állíthatjuk.

Snidling-mártás, dalmát módra

Hozzávalók: 4 tojás, olaj, só bors, metélőhagyma, ecet.

A tojásokat főzzük keményre, a sárgájukat nyomkodjuk szét olajjal, sóval, borssal keverjük simára. A tojások fehérjét vágjuk apró kockákra, és - finomra vágott metélőhagymával együtt - keverjük a mártásba. Ecettel vagy citromlével ízesítjük.

Spárga reszelt sajttal

Hozzávalók: egy csomag spárga, vaj, 15 dkg parmezán

A spárgát, sót vízben megfőzzük, majd kivesszük a vízből és megszárogatjuk. A főtt spárgát tegyük tűzálló edénybe, öntsünk rá olvasztott vaját, szórjuk meg reszelt parmezánnal, aztán tegyük a sütőbe néhány percre.

Szerb partyfalatka

Hozzávalók: pirítós, csevap, ajvár, vaj, hagyma.

Az alapot megkenem ajvárral elkevert puha vajjal, majd mindegyikre tűzők egy kicsi csevapot (nagyobb sikerült csevapokból rézsútosan vágott darabokat tűzők). A csevap mellé tesztek pár kocka hagymát is.

Különleges falatka.

Túrós-kajmakos görhe

Hozzávalók: 450 g kukoricaliszt, 50 g búzadara, 300 g túró, 100 g kajmak (A felforralt, majd lehűtött tehéntejet lefölözik, a tejfölt fa-csöbörbe rétegezik, minden réteget megsóznak, alacsony hőmérsékleten 15-20 napig érlelik.) vagy 1 pohár tejföl, 3-4 tojás, 1 dl étolaj, 2 dl ásványvíz, zsír vagy olaj a kenéshez.

A kukoricaliszthez keverjük a búzadarát. A túrot jól összetörjük, beletesszük a kajmakot vagy a tejfölt, a tojássárgáját, olajat és ásványvizet, jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a kukoricalisztet és búzadarát. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és óvatosan a tésztahoz keverjük, majd jól megolajozott tepsibe öntjük, és 175° C-ra melegített sütőben 50 percig sütjük. Amikor egy kicsit elhűlt, kockákra vágjuk.

Túróval, juhtúróval vagy körözöttel tálaljuk. Joghurtot vagy tarhót is adhatunk mellé.

Urnebes

Hozzávalók: 80 dkg tehéntúró, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 kanál őrölt pirospaprika, fél dl olaj, 1 tojás.

Húsdarálón ledaráljuk a tehéntúrót, hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát, paprikát, olajat, tojást, és jól összekeverjük a masszát. 3 órára a hűtőbe tesszük és kistányéron szolgáljuk fel.

Ustipak

Hozzávalók: a hús összetétele ugyanaz, mint a gyevreknél, azzal a különbséggel, hogy 40-50 g-os labdácskákat tépkedünk belőle, és azokat sütjük meg rostoson.

Zöldhagymás körözött (Morzsóka)

Hozzávalók: 1-2 csomó zöldhagyma (a hagyma nagyságától függően), só, bors, 1/2 csomó petrezselyem zöldje, 2,5 dl tejföl vagy tarhó, 200-250 g gyenge fehér tehéntúró.

A zöldhagymát megfisztítjuk, megmossuk, lecsurgatjuk, majd elaprítjuk és megsózzuk. Öszekeverjük a szétmorzsolt túróval, leöntjük a kikevert tejjel vagy tarhóval, elkeverjük vele, szükség szerint még sózzuk, borsozzuk, és meghintjük apróra vágott petrezselyem zöldjével. Ilyenfajta salátát találhatunk tojásételek, kukoricalisztból vagy héjában sült burgonyával készült ételek mellé, de pálinka vagy más tömény ital fogyasztása közben falatozáshoz is megteszi. Ilyen mártás található különféle sült húshoz, halakhoz, valamint belsőségekből vagy tojásokból készült ételekhez.