

Szerb ételek

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 vágott húst. Ráöntünk másfél liter vizet, lefedjük és kb. egy órában 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 belesurgatjuk a tojást, s mikor a tűzről levettük, akkor öntjük bele az ecetes tejfölt. A tetejét szórjuk meg apróra vágott petrezselyemzölddel.

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 (törökrozsalevél), 2 tojássárgája, 1,5 dl tejföl, 2 evőkanál apróra vágott petrezselyemzöldje.

A húst hideg vízben feltesszük főni. A zöldségféléket megtisztítjuk, megmossuk, és amikor a leves felforr, 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 megsózzuk, megborsozzuk. A tojássárgáját keverjük el a tejjel, és állandó kevergetés közben, tálalás előtt adjuk a leveshez.

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 zöldségféléket 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 ecettel, és ál-

landó 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 zöldségféléket 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 kolbásszal) Jugoszlávia más vidékein is előszeretettel fogyasztják.

Pletenica (fonatos rostonsült)

Hozzávalók: 80 dkg kicsontozott sertéskaraj, 4 gerezd fokhagyma, zöldségzöldje, 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, roston megsütjük, majd tányérra téve leöntjük öntettel. Az öntet úgy készül, hogy összezzük a fokhagymát, apróra összevágjuk a zöldségzöldjét, majd leöntjük ecettel meg olajjal. Az összekevert öntetet 1 óráig érni hagyjuk.

Leskovaci kebab (csevapcsicsa)

Hozzávalók: 1 kg (nagy lukú darálón megdarált) marhahús, 50 g vöröshagyma, 1 szárított csípős paprika (örölte 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 kengetjük. Forrón, zöldhagymával, sült paprikával vagy retekkel tálaljuk.

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 túrót 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 húсок, hirtelen sült máj, különféle omlettek, tükörtojás stb. mellé adhatjuk.

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 apróra vágott vöröshagymát. Meghintjük a pirospaprikával 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, a részekre tördelt paradicsomot és a 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.

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 meghámozzuk, megmossuk és feldaraboljuk. A káposztát megmossuk és vastag csíkokra vágjuk. A vöröshagymát és a fokhagymát apróra vágjuk. Egy mély lábas vagy fazék aljára egy kevés olajat teszünk, majd a húst és a főzelékféléket egymásra rétegezzük. Mindegyik sort meghintjük apróra vágott petrezselyem zöldjével, babérlevéllel, köménymaggal, sóval és borsal. 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.

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 petrezselyemzöldje.

A húst megmossuk, 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 összegyúrjuk 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 petrezselyemzöldjével felforraljuk, ízlés szerint egy kevés fokhagymalét is adhatunk hozzá. A húsból kebabokat formálunk, és mérsékelten átforrósított sütőrácsra, időnként megforgatva és olajjal locsolgatva sütjük. Amikor megsült, tálalás előtt öntsük le a felforralt boröntettel.

Balkáni bifsztek

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 majoránna, 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 cipőcskákat formálunk, és a tetejüket vizespohár aljával benyomjuk, hogy mélyedés keletkezzen. Olajjal megkent sütőrácsra sütjük. Mielőtt egészen megsülne, mindegyiknek a közepébe beletűnk egy-egy tojássárgáját, azzal együtt sütjük meg. Sült burgonyával, zöldhagymával, friss paradicsommal és kétszersülttel szokás tálalni.

Gyuvecs harcsával

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

A vékonyan finomra vágott hagymát tűzálló vagy cserépedényben, olajon megfonnyasztjuk, meghintjük pirospaprikával, borssal, petrezselyemzöldjével 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 főzelékféléket, 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 gyuvecsnak ne legyen túl sok leve, de azért legyen leveses. Salátát adjunk mellé.