

Sütik és kalácsok

Kalács

Hozzávalók: 1 kg liszt, 7-8 dkg margarin, vaj vagy olaj, 5 dkg cukrozott narancshéj, 5 dkg mazsola, 2 dkg élesztő, 3 kis marék cukor, 1 tojás és egy sárgája, fél dl rum, egy evőkanálnyi folyékony édesítőszer, só, reszelt citromhéj, kevés tej vagy savó.

Az élesztőt felfuttatjuk egy kis tejjel vagy savóval. (Langyos tejben egy óra alatt felfut.) A liszthez hozzáadjuk a cukrot, az édesítőszert, a kevés sót és összekeverjük. A közepébe kis mélyedést simítunk, abba tesszük a tejben felfuttatott élesztőt, majd egy tojást. Összedagasztjuk úgy, hogy rétestészta sűrűségű legyen, ne legyen se kemény, se puha. Hozzáadjuk a mazsolát és a narancshéjat, majd addig pihentetjük, míg duplájára dagad. Három részre osztjuk ezután a tésztát. Kétharmadát szintén három részre osztjuk, és megfonjuk. Ezután a maradék egyharmadot is három részre osztjuk, megfonjuk, és a már megfont 2/3 rész tetejére tesszük. (Így lesz magas a kalács.) A fonott tésztát megkenjük tojás sárgájával, hogy fényes legyen. Kicsit hagyjuk még kelni, aztán zsírozott-lisztezett vagy olajozott tepsibe tesszük. Hideg sütőben, magas lángon kezdjük sütni, hogy feljöjjen, aztán mérsékeljük a tüzet. Egy óra alatt megsül.

Cukrozott narancshéj

A narancs héját három napig áztatjuk, de minden nap friss vízbe tesszük. Három nap után kicsi vízzel, sok cukorral puhára főzzük, és addig forraljuk, míg a cukros víz elfő róla. Dobozban, mélyhűtőben tároljuk.

Linzer

Hozzávalók: 1 kg liszt, ½ kg vaj, 30 dkg porcukor, 4 tojás sárgája, 1 kupica rum, egy citrom héja és kevés leve.

Összegyúrjuk a hozzávalókat, majd kinyújtjuk a tésztát. Közepén üres tésztaszaggató formával (kerekkel) kivágjuk a linzerkarikákat. Kettőt-kettőt összeragasztunk baracklekvárral, majd nem erős lángon, sütőben kisütjük őket. Amikor megsült, vaníliás porcukorral meghintjük. Sokáig eláll.

Rigó Jancsi

Hozzávalók: 6 tojás, kb. 40 dkg kristálycukor, 9 evőkanálnyi (14-15 dkg) rétesliszt, 3dl tej, 1 vaníliás cukor, 1 Ráma és 1 Liga margarin, 1+2 evőkanálnyi (kb. 5 dkg) kakaó, késhegynyi sütőpor.

A piskóta elkészítése: 6 tojásfehérjét fölverünk 6 kanál kristálycukorral. Amikor már kemény a hab, beletesszük a 6 tojás sárgáját, hozzáadunk egy késhegynyi sütőport, 6 kanál réteslisztet, majd simára keverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük, 150 fokon megsütjük. (Fel fog jönni magasra!)

A krém elkészítése: 1 dl tejet, 30 dkg kristálycukrot és 1 zacskó vaníliás cukrot összekeverünk, majd melegíteni kezdjük, hozzáadunk még 2 dl tejet és 3 kanál lisztet, majd állandó keverés mellett fölfőzzük. Mintha behabarnánk a főzeléket. Amikor sűrűsödik, félrerakjuk, és ha már kihűlt, egy olyan edénybe tesszük, amiben habot szoktunk keverni, illetve verni. Ekkor hozzáadunk egy evőkanál kakaót, egy Ráma és egy fél Liga margarint. (A másik felét a sütemény tetejéhez fogjuk fölhasználni.) Mindezeket habverővel simára keverjük. Ha már teljesen sima a krém, rákenjük a piskótára, majd elkészítjük a tetejét.

A sütemény tetejének elkészítése: A Liga margarin másik felét felolvasztjuk egy lábosban (éppen csak olvadjon meg), két kanál kakaót keverünk hozzá, és ezzel vonjuk be a süteményt.

Péhl Garbriella összeállítása

Szlovák tésztareceptek

Lekváros barátfüle mákkal

(Lekvárové tašky s makom)

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

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

Tépett lepénykék mákkal

(Šklbance s makom)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 10 dkg liszt, só, 8 dkg mák, 8 dkg porcukor, 5 dkg zsír.

A meghámozott burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük, s még forrón meghintjük a liszttel. Összekeverjük, lefedjük, és a tűzhely szélén tíz percig áll-

ni hagyjuk. Ezután összetörjük, simára keverjük. Olvasztott zsírba mártogatott kanállal darabokat szaggatunk belőle, majd a cukrozott mákkal meghintjük, a maradék olvasztott zsírral meglocsoljuk.

Tépett lepénykék káposztával

(Šklbance s kapustou)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 80 dkg fejes káposzta, 10 dkg liszt, só, 8 dkg zsír, 2 dkg cukor, őrölt fekete bors.

A meghámozott burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük, burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a sót, és tésztát gyúrunk. A tésztából hengert formálunk, darabokra vágjuk, lisztezett gyúródeszkán a darabokat kör alakúra nyújtjuk és a tűzhely lapján vagy forró vasserpenyőben szárazon megsütjük. A káposztát lereszeljük. A zsíron megpirítjuk a cukrot, hozzáadjuk a káposztát, és fedő alatt puhára pároljuk. Párolás közben sózzuk.

A lepénykéket darabokra tépjük, forró vízzel leforrázzuk, a párolt káposztához keverjük, megborsozzuk. Aki szereti, cukorral megszórva is eheti.

Diós vagy mákos nudli

(Makové alebo orechvé šúľance)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg rétesliszt, 8 dkg dió vagy 8 dkg mák, 8 dkg porcukor, 2 dkg zsír (vagy 1 tojás), só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a zsírt (vagy tojást), a sót, és tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán kisujnyi vékonyra kisodorjuk, 1-2 centiméteres darabokra vágjuk, a nudlikat ismét megsodorjuk, és sós vízben kifőzzük. A kifőtt nudli kevés zsírral összekeverjük. A porcukros darált dióval vagy mákkal meghintve tálaljuk.

Káposztás nudli

(Šúľance s kyslou kapustou)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg rétesliszt, 30 dkg savanyú káposzta, 2 dkg zsír (vagy 1 tojás), 5 dkg füstölt szalonna, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a zsírt (vagy tojást), a sót, és tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán kisujnyi vékonyra kisodorjuk, 1-2 centiméteres darabokra vágjuk, a nudlikat ismét megsodorjuk, és sós vízben kifőzzük. A szalonnát kockára vágjuk, kiolvasztjuk, rátesszük a savanyú káposztát és megpároljuk. Ha kész, hozzákeverjük a kifőtt nudlit.

Mákos guba

(Pupáčky, opekance)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 8 dkg zsír, 8 dkg mák, 6 dkg porcukor, 5 dkg méz, 2 dkg élesztő, 2 dkg cukor, só, tej.

A lisztet összegyúrjuk az élesztővel elmorzsolt cukorral, sóval és annyi langyos tejjel, hogy lágyabb tésztát kapjunk. Enyhén meleg helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán ujjnyi vastag rudakat sodrunk belőle és két centiméteres darabokra aprítjuk. Vágott felületükkel lefelé kizsírozott sütőlapra tesszük és megsütjük.

A megsült gubát forró vízzel leforrázzuk, olvasztott vajjal és a mézzel meglocsoljuk, meghintjük a darált mákkal és a porcukorral.

Kelt krumplinudli

(Kysnuté zemiakové šúľky)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 20 dkg burgonya, 8 dkg porcukor, 5 dkg margarin, 3 dkg cukor, 2 dkg élesztő, 1 tojássárgája, só, tej, fahéj, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A lisztet összegyúrjuk a cukorral elmorzsolt élesztővel, a tojássárgájával, margarinnal, a főtt, áttört burgonyával és annyi langyos tejjel, hogy keményebb tésztát kapjunk. Langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán apró darabokat szaggatunk belőle, és azokat nudlinak kisodorjuk. Forró zsírban vagy olajban kisütjük és fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

Barackos gombóc

(Marhuľové knedle)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 60 dkg kisebb érett sárgabarack, 20 dkg rétesliszt, 20 dkg tehéntúró, 8 dkg vaj, 8 dkg porcukor, kockacukor, 1 tojás, só.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, burgonyanyomón átnyomjuk, és a liszttel, sóval, tojással összegyúrjuk. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, majd egyforma négyzetekre vágjuk. A barackot kimagozzuk, mindegyikbe beleteszünk egy negyed kockacukrot, a tésztába csomagoljuk, gombóccá formáljuk, és sós vízben kifőzzük. Ha megfőtt, kiszedjük, zsiradékba forgatjuk, morzsolt túróval és porcukorral megszórva tálaljuk.

Almás gombóc

(Jablkové knedle)

Hozzávalók: 75 dkg alma, 30 dkg rétesliszt, 10 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 8 dkg dió, 4 dkg margarin, 4 dl víz, 2 tojás, só.

A vizet felforraljuk, megsózzuk, felolvasztjuk benne a margarint, beleszórjuk a lisztet és állandóan keverve addig főzzük, amíg az edény falától el nem válik. Ha kihűlt, beledolgozzuk a két tojást. Lisztezett gyúródeszkán a tésztát kinyújtjuk, majd egyforma négyzetekre vágjuk. Mindegyikbe egy cikk megtisztított almát csomagolunk. Sós vízben kifőzzük. A kész gombócokat zsiradékon megforgatjuk, darált dióval és cukorral meghintve tálaljuk.

Bárkányi Zoltán összeállítása