

## A cigány konyha remekei

Rovatunkban ez alkalommal olyan hajdan volt szakácsok emlékeit idézzük fel, akik egykori alkotásai ma is élnek. A cigány ételkészítők bográcsaiban, rostélyain elkészített falatok fortélyait ugyanúgy mások vetették papírra, mint a kottát nem ismerő dalszerzőikét. Úgy tűnik, a cigány ízek reneszánszát éljük. Egyre több vendéglátóhely étlapján olvashatunk „cigány módra”, „cigányosan” készült ételeket, de már az ételküldő szolgálatok kínálatában is jelen vannak. Az internetes konyharovatokban is egyre szaporodnak a közzé tett cigány ételreceptek. Hegedűs Sándor ezek közül válogatott.

### Ürüborda cigányosan

**Hozzávalók (4 személyre):** 4 szelet ürüborda, 8 szelet füstölt szalonna, 10-12 paradicsom, ízlés szerint só, bors.

Az ürüborda szeleteket sózzák, zsemlemorzsaiban megforgatják és forró zsírban pirosra sütik. A megmaradt zsírban egy-két hámozott paradicsomot, vagy paradicsom pürét lepirítanak, majd vízzel felöntenek, hogy felforralva a húsokat leöntsék vele. Serpenyőben füstölt szalonna szeleteket, majd a zsírjában kicsumázott, sózott-borsozott paradicsomokat sütnek. A szafttal leöntött húsok tetejére rakják a sült paradicsomot és a kakastaréjokat. Sült krumplival vagy puliszkával, de cikakáposztával is szokás enni. (www.etnikaforum.hu)

### Rántott sertésszelet cigány módra

**Hozzávalók (4 személyre):** 10 dkg édeskés-savanykás káposztasaláta, 15 dkg kockára vágott húsos füstölt szalonna, 1 nagy fej felkockázott hagyma, színes felkockázott kaliforniai paprika, 20 dkg csemegekukorica (konzerv), ecetes gyöngyhagyma, ketchup, só, bors, fokhagyma, rántott hús.

A hagymát és a szalonnát kevés zsiradékban erős tűzön megpirítjuk. Rádobjuk a paprikát és összepároljuk. Hozzáadjuk a lecsurgatott gyöngyhagymát, a kukoricát és a kicsavart káposztasalátát. Annyi ketchupot öntünk rá, hogy egy jó szaftos ragut kapjunk. Ha szükséges, még sóval, borssal és zúzott fokhagymával ízesítjük. A ragut rántott sertésszeletre halmozzuk és hasábburgonyát kínálunk mellé. (www.konyhamester.hu)

### Babos tészta lecsóval

**Hozzávalók:** lecsó négy személyre, 3 db tojás, liszt, vegeta, bab, só.

Az előző este beáztatott babot vegetás vízben puhára főzzük. Lecsót készítünk 4 személyre, majd csipetkét annyi lisztből, amennyit három egész tojás felvesz. Sós vízben kifőzzük a tésztát, majd ráteszünk a lecsót, tetejére a puha babot és így tálaljuk.

Szárazabb helyett lehet párolt zöldbabbal vagy zöldborsóval készíteni. (www.tokipompos.hu)

### Cigánypecsenye

**Hozzávalók (4 személyre):** 50 dkg sertéscomb, 15 dkg füstölt szalonna, 4 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 1 fej vöröshagyma, só, pirospaprika, bors.

Egy lapos tálba egy evőkanál olajat teszünk, majd a felkarikázott hagymákat a tálba helyezzük. Mikrohullámú sütőben 500 W-on három percig üvegesre pároljuk. A fokhagymát apróra törjük, kis csészében olajjal elkeverjük. Kivesszük a tálat a készülékből, majd a megmosott és felszeletelt sertéshúst megtűzdeljük szalonnacsíkokkal és a hagymára helyezzük. A húsok tetejét vékonyan bekenjük az elkészített fokhagymakrémmel és megfűszerezzük. Visszahelyezzük a sütőbe és hús percig 500 W-on sütjük. Tálalás előtt vékonyan pirospaprikával meghintjük és sós vízben főtt burgonyával tálaljuk. (szakacskonyo.fplanet.hu)

### Cigánypecsenye

#### juhtúróval töltött sültburgonyával

**Hozzávalók (4 személyre):** 60 dkg sertésszelet, 20 dkg sült szalonna főtt burgonya, vöröshagyma, juhtúró.

A sertésszeleteket roston megsütjük. A vöröshagymát karikára vágjuk és megsütjük. A szalonnát bevagdossuk, hirtelen kisütjük, paprikába forgatjuk a szélét. A burgonyát egyben, héjában megfőzzük, kettévágjuk. A közepét kikaparjuk és a helyébe töltjük a juhtúrót. Sütőben átsütjük. (www.receptabc.hu)

### Cigány vajda babos tyúkjá

**Hozzávalók (6 személyre):** 1 db tyúk (kb. 1,80 kg), 3 gerezd fokhagyma, 1 dl étolaj, 20 dkg száraz bab, 20 dkg gomba, 15 dkg vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg paradicsom, törött bors, bazsalikom, só.

A tyúkot négy darabba vágjuk. Sóval, törött borssal, zúzott, fokhagymával, bedörzsöljük, olajban átforgatjuk, és letakarva tíz-tizenkét órára a hűtőszekrénybe tesszük. A nagy szemű babot enyhén sós vízben megfőzzük. A gombát, a vöröshagymát, a húsos füstölt szalonnát és a paradicsomot kockára vágjuk. Kevés olajon a füstölt szalonnát üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk az összevágott anyagokat, és kissé egybepirítjük. Ezután a leszűrt babot hozzákeverjük, sóval, törött borssal és bazsalikkal fűszerezzük. A tyúkdarabokat kevés olajon szép pirosra sütjük, úgy, hogy mindkét oldalára átfordítjuk. Kevés vizet aláöntve, letakarva a sütőben puhára pároljuk. A megpárolt tyúkot kisebb darabokra vág-

juk, pecsenyelevét a babhoz keverjük. Tálaláskor a gombás babragut tálba tesszük, tetejére ültetve a szép, piros tyúkarabokat. (www.mastergood.hu)

### Cigány vajda töltött húsa

**Hozzávalók (4 személyre):** 80 dkg sertésdagadó, 10 dkg császárszalonna, 20 dkg csuszatészta, 12 dkg juhtúró, 8 dkg zsír, 3 db tojás, 3 g törött bors, só.

A császárszalonnát apró kockákra vágjuk, majd ropogósra sütjük. A csuszatésztát sós vízben kifőzzük, lecsepegtetjük és összekeverjük a kisütött szalonnával úgy, hogy a szalonnából kiszűrt zsírt is hozzákeverjük a tésztahoz. Ezután hozzákeverjük az áttört juhtúrót és a tojásokat is. Sóval és törött borssal fűszerezünk, majd az így elkészített töltelék a felszűrt dagadóba töltjük. A nyílást betűzzük vagy bevarrjuk, a húst megsózzuk és tepsibe helyezve forró zsírral leöntjük. Középmelleg sütőben, gyakori locsolgatással készre sütjük. (www.magyarkonyha-online.hu)

### Cigánymártás

**Hozzávalók:** 0,5 dkg cayenni bors, 1 húsleveskocka, 2,5 evőkanál margarin, 4 dl tejföl, 10 dkg vaj, 1 dl édes (madeira) bor, fél citrom leve, 1 csomag petrezselyemzöld, tárkonylevél, só.

A tejfölt és a vajat megsóva, lassú tűzön addig főzzük, míg a sült vaj ki nem csapódik belőle. Vigyázni kell, hogy a vaj alja egész világos krémszínű legyen. A sült vajat leszedjük, a vaj aljához 4 evőkanál tejfölt és sót keverünk. Egyszer – kétszer felforraljuk, majd hozzáadjuk a bort, húsleves, citromlevet és lassan újra forralni kezdjük. Ha felforrt, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet és tárkonylevelet, ha szükséges utána sózzuk. Sült húshoz tálaljuk, apró vaj vagy margarindarabkákat keverve el benne és cayenni borssal ízesítve. (hu.wikibooks.org)

### Bográcsos pörkölt cigányosan

A húst megtisztítjuk, csontosan feldaraboljuk. Lehet birka (alaposan leszedve a húsról a faggyút), marha (leszedve a hínárt), disznó stb. A bográcsot disznózsírral kikenjük, majd az aljába és a falához a csontos részt rakjuk. Ezután kezdjük rétegezni a húst, rá örölt kömény, örölt bors, só, kevés szemes bors és hagyma bőségesen, majd újból hús stb. Egy órai főzés után, ha kell adunk hozzá kevés vizet, hogy jól tudjon rotyogni. Teszünk (tehetünk) bele babérlevelet, zöldpaprikát, majoránna. Amikor már puhára főtt, adhatunk hozzá vörösbort, és ekkor tesszük bele a piros paprikát. Hagyjuk megrottyanni és már kész is. Főtt krumplival, vagy puha kenyérral tálaljuk. **(Azért cigányos, mert a hagymát nem pirítjuk, hanem nyersen rétegezzük bele. Így a leve a pörköltnek sűrű lesz.)** (www.communio.hu)

### Cigányos kárászhalászlé

**Hozzávalók:** 2 kg kárász, 20 dkg füstölt szalonna, 3 nagy fej hagyma, egy zacskó édes-nemes paprika, 3-4 csöves erős paprika, 5-6 kanál lecsó, só.

A bográcsba beleaprítjuk a szalonnát és meghervasztjuk rajta az apróra vágott hagymát. Rászórjuk a paprika felét, majd, hogy meg ne feketedjen, mindjárt rá a halak fejét és farkát. Keverünk rajta egyet-kettőt és öntünk rá képliternyi vizet. Ha felforrt sózzuk, aztán jöhet a vastagra szelt halderék, a lecsó és még vagy két liter víz. Mikor forr, beletesszük a forgójába a maradék paprikát, meg az erőseket is. Tésztaival, ha nincs, akkor csak kenyérral tálaljuk. (b2.grocceni.com)

### Punya (beás cigány kenyér)

**Hozzávalók:** 1kg liszt; 5 dkg élesztő; só; meleg víz.

Kiborítjuk a lisztet, de úgy, hogy a zacskóban maradjon még legalább kétmaroknyi. A liszthalom közepébe kis üreget készítünk, ebbe tesszük az élesztőt, a sót, és meleg vizet öntünk rá, ügyelve arra, hogy az ne folyjon ki. Az élesztőt, a sót, a lisztet fokozatosan összedolgozzuk tésztaivá. Szükség esetén meleg vizet adunk még hozzá. Ha összeállt a tészta, körülbelül 10-15 percig gyúrni kell. Akkor jó, ha közepesen puha (nem szabad túl keménynek lennie). Ezután körülbelül fél óráig pihentetjük. Miután megkelt, kevésbé meggyúrjuk, és kilisztezett tepsibe tesszük, majd kisütjük. A sütés időtartama kb. 40-50 perc. Szép barnára sütjük. Miután megsült, enyhén bevizezzük a héját, konyharuhába tekerjük, s megpuhul (akkor az igazi, ha kemencében sütjük). (www.mek.oszk.hu)

### Rigó Jancsi (Rigójancsi)

**Hozzávalók:** 7 egész tojásból készült csokitorta-alap, amit nagyobb tepsiben sütünk meg úgy, hogy csak ujjnyi vastag legyen. Amikor kihűlt, kettévágjuk. A töltelékhez: 8 dl tejszín, 6 dkg kakaó, 12 dkg vaníliás cukor, 1 csapott evőkanál zselatin. A bevonathoz: 30 dkg cukorból és 4 dkg kakaóból készült fondant vagy 3 dkg kakaóból 3 dkg cukorral főzött, 3 dkg vajjal elkevert csokoládémáz.

A tejszint – amit előbb pár óráig jégen, vagy jó hideg helyen tartottunk – habüstben vagy porcelán tálban kemény habbá verjük. Közékeverjük a kevés vízben feloldott, átszűrt zselatint. Két jó kanálra való félreteszünk belőle. A kakaót összekeverjük a vaníliás cukorral és azt lassanként a tejszínhabhoz keverjük. Az egyik lapra rásimítjuk a krémet, erre negyed cm vastagságban rákenjük a fehéren hagyott tejszínhabot. A másik lap tetejét a csokoládémázzal bevonjuk. 5 centiméteres kockákra vágjuk, a krém tetejére fektetjük, s vizes késsel a kockák irányában végigvágjuk. Fogyasztásig hideg helyen tartjuk. (http://gportal.hu)