

# Szlovák disznótoros ételek

## Disznótoros leves (Zabjačková polievka)

**Hozzávalók:** fél sertésfej, 6 dkg árpagyöngy, 2 dkg zsír, 4 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, majoránna, őrölt fekete bors és szegfűbors, víz, só, 1 dl sertésvér.

A megtisztított sertésfejet vízben feltesszük főni, később megsózzuk és hozzáadjuk az árpagyöngyöt. A hagymát és a fokhagymát apróra vágjuk, a zsíron kissé megpirítjuk, felöntjük a sertésfej főzőlevével és visszaöntjük a húrra. Végül hozzáadjuk a fűszereket és az elkevert sertésvért és tovább főzzük. Ha a hús már puha, kivesszük, kicsontozzuk, apróra vágjuk, visszatesszük a levesbe és még egyszer összefőzzük.

## Szlovák házikolbász I. (Domáca klobása I.)

**Hozzávalók:** 60 dkg sertéslapocka, 4 dkg zsír, őrölt bors, só, 1 m sertés- vagy juhbél.

A húst ledaráljuk, hozzátesszük a sót, őrölt borsot, kevés vizet és jól összegyúrjuk. Vékony sertés- vagy báránybélbe töltjük. A megtöltött kolbászt a két végén összekötjük. Zsírban sütjük. Burgonyapürével és tormával vagy savanyú káposztával tálaljuk.

## Szlovák házikolbász II. (Domáca klobása II.)

**Hozzávalók:** 30 dkg sertéslapocka, 30 dkg sertésoldalas, 2 zsemle, 0,5 dl tej, őrölt bors, só, citromhéj, gyömbér, majoránna, őrölt köménymag 1 m sertés- vagy juhbél.

A húst ledaráljuk, hozzátesszük a tejben áztatott és kinyomkodott zsemlet, a sót, őrölt borsot, reszelt citromhéjat, gyömbért, majoránnat, őrölt köménymagot, és jól összegyúrjuk. A masszát vékony sertés- vagy juhbélbe töltjük.

## Csabai csípős kolbász (Čabianska ostrá klobása)

**Hozzávalók:** 45 dkg dagadó, 40 dkg sertésstarja, 15 dkg zsírszalonna, 2 dkg só, 1 nagy gerezd fokhagyma, 1,5 dkg erős paprika, 1,2 dkg édes pirospaprika, 0,3 dkg köménymag, 1 m vékony sertésbél.

A húst és a szalonnát ledaráljuk, hozzátesszük a sót, szétzúzott fokhagymát, a kétféle pirospaprikát és a köménymagot, s a masszát alaposan összegyúrjuk. Vékony sertésbélbe töltjük. Kizárólag sertészsírban sütjük. Ugyanez a receptje a híres csabai vastag füstölt kolbásznak is.

## Májás hurka (Jadernice)

**Hozzávalók:** 30 dkg sertés fejhús, 25 dkg sertéstüdő, 10 dkg sertésmáj, 10 dkg zsír, hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 8 dkg rizs, őrölt bors, majoránna, só.

A sertés fejhúst, tüdőt és májat megmossuk és feltesszük főni. A májat kb. 20 percig főzzük. A puha húst kivesszük, az esetleges csontokat eltávolítjuk. A zsíron az apróra vágott hagymát megpirítjuk. A húst a hagymával együtt ledaráljuk. A rizst a húslében majdnem puhára főzzük, összekeverjük a hússal, hozzáadjuk a sót, borsot, sóval összezúzott fokhagymát, majoránnat, és jól összekeverjük. A masszát kb. 20 cm hosszú sertésbél darabokba töltjük hurkatöltővel. A mindkét végén lekötött hurkát a főzőlében kb. 10-15 percig főzzük. Kiszedjük, hideg vízbe tesszük, majd deszkára rakva hagyjuk teljesen kihűlni. Sertészsírban sütjük.

Burgonyapürével és savanyú káposztával vagy csalamádéval tálaljuk.

## Házi disznósajt (Domáca tlačenka)

**Hozzávalók:** 1 kg kicsontozott sertés fejhús, 1 db sertésnyelv, 1 db sertésszív, 50 dkg sertés apróhús, 50 dkg sertésbőrke, fokhagyma (izlés szerint), majoránna, őrölt bors, só, pergamenpapír.

A gondosan megtisztított húsokat megfőzzük, nagyobb darabokra vágjuk, hozzáadjuk a megfelelő mennyiségű levet, a szétzúzott fokhagymát, a borsot, majoránnat és szükség szerint megsózzuk. Alaposan összekeverjük, betöltjük az egyik végén spárgával jól bekötött és benedvesített pergamenpapírba, majd a másik végét is bekötözzük. Két deszka között, s nem túl nehéz súllyal lenyomatjuk, és hagyjuk teljesen kihűlni.

A papír levétele után felszeleteljük. Apróra vágott ecetes hagymával kínáljuk.

## Disznótoros kása (Zabjačková kaša)

**Hozzávalók:** 12 dkg sertésoldalas, 6 dl sertésvér, 9 dkg zsír, 18 dkg árpagyöngy, 4 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, majoránna, köménymag, őrölt fekete bors, só.

Az árpagyöngyöt közepes lángon sós vízben puhára főzzük. A megfőtt kására rászűrjük a vért, hozzáadjuk a megdarált oldalast, a köménymagot, őrölt fekete borsot, a sóval elkapart fokhagymát és a majo-

ránát. Jól összekeverjük. Egy tepsiben megolvasztjuk a zsírt, megfuttatjuk rajta az apróra vágott hagymát, ráterítjük a keveréket, és időnként megkeverve a forró sütőben 20-30 percig sütjük. Petrezselymes főtt burgonyával és savanyúsággal tálaljuk.

### Kocsonya (Huspenina)

**Hozzávalók:** 1 sertécsülök, 2 sertésláb, 3 gerezd fokhagyma, 5 dkg sárgarépa, 5 dkg petrezselyemgyökér, egész bors, só.

A húst alaposan megmossuk, a lábakat hosszában, majd félbe vágjuk. A húst annyi vízben tesszük fel főni, hogy ellepje. Beletesszük a sót, egész borsot, fokhagymát. Egy óra elteltével beletesszük a hagymát, a megtisztított sárgarépát és petrezselymet, s lassú tűzön még kb. 2 órát főzzük. Kivesszük a megfőtt húst, kicsontozzuk, darabokra vágjuk, tálakba vagy tányérokra rakjuk. A levet lehűtjük, a zsírt leszedjük, majd átszűrve a húsdarabokra öntjük. A tálakat a főtt sárgarépával, főtt tojáskarikákkal és uborkával díszíthetjük mielőtt ráöntենék a levet. Hűvös helyen hagyjuk megdermedni.

## Szilveszteri koktélok

### Pezsgőkoktélok

Az alábbi pezsgőkoktél recepteket úgy válogattuk össze, hogy azokat akár a szilveszteri házi buliban is elkészíthessük, elhozva otthonunkba a szórakozóhelyek hangulatát. Elkészítésük egyszerű, nem igényel különlegesebb hozzávalókat, mégis hangulatosabbá és egyedibbé tehetjük velük az újévet.

#### Testarossa / Bellini

**Hozzávalók:** száraz pezsgő, mirelit eper (Testarossa) / mirelit, vagy konzerv sárgabarack (Bellini), cukor.

Turmixoljuk le az epret / barackot és adjunk hozzá cukrot (250 gramm gyümölcshöz 5 evőkanál cukor). Tegyük 1/3 részben a pohár aljára a gyümölcspürét, és öntsük fel 2/3 részben pezsgővel. Y alakú, vagy pezsgős pohárban szervírozzuk.

#### Francia koktél

**Hozzávalók:** 6 cl ananász lé, 2 cl konyak, 1 ananász, vagy narancsszelet, száraz pezsgő, jég.

Egy pezsgőspoharat jéggel megtöltünk. Ráöntjük a konyakot, az ananászlevet, majd alaposan összekeverjük. Hozzáöntjük a pezsgőt, gyümölcsszelettel díszítjük.

#### Tangó

**Hozzávalók:** 2 cl vodka, 2 cl Blue Curacao, 5 cl grapefruitlé, 10 cl pezsgő.

A pezsgő kivételével shakerbe öntjük a hozzávalókat és egy kevés jéggel összerázzuk. Jéggel teli pohárba töltjük, hozzáadjuk a pezsgőt és alaposan összekeverjük. Díszítésnek narancsot használunk.

#### Ritz Bar Fizz

**Hozzávalók:** 6 cl pezsgő, 1 cl grenadine szirup, 2 cl ananászlé, 2 cl grapefruitlé.

Egyszerűen töltjük a hozzávalókat egy pezsgőspohárba, utoljára adjuk hozzá a pezsgőt. Összekeverés után mentával díszíthetjük.

### Alkoholmentes koktélok

#### Shirley Temple

Az 1930-as évek gyereksztárjáról elnevezett koktélnak valóságos kultusza van az angolszász országokban. Körülbelül 1,5-2 dl gyömbéres üdítőt keverj össze másfél evőkanál grenadin sziruppal, vagy feketeribizli-szörppel. Narancsszeletekkel és koktélcseresznyével díszítheted.

A Roy Rogers változatért – amely az 1940-es évek cowboy színészéről kapta a nevét – helyettesítsd a gyömbért kólával.

#### Szűz Mária

A szakrális nevű ital valóságos C- és K-vitamin, valamint magnézium-bomba. Azoknak való, akik megunták az édes ízeletet, és most éppen valami pikánsabbra vágnak. 75-100 ml paradicsomlé, ugyanannyi áfonyalé, fél evőkanál Tabasco vagy más csípős szósz, egy evőkanál lime-lé és friss őrölt feketebors kell hozzá. Zellerszárral vagy koktélpáricsommal szolgálhatod fel!

#### Téli melegítő

Nemcsak télen jöhet jól, hanem hűvösebb nyári estéken is. Három rész körtelé, egy rész áfonyalé és egy kevés friss citromlé fahéjjal – mindössze ennyi a recept. Martinis vagy whiskey pohárba öntve, fahéjrúddal és citromszelettel ízesítve könnyen a favoritoddá válhat!

#### Nem annyira sötét és viharos

Az eredeti Sötét és viharos koktél rummal készül, az alkoholmentes változatban azonban melasz kapott helyet. (A rumot egyébként ebből a vegyületből állítják elő, s rendkívül gazdag vasban, kalciumban, káliumban és más nyomelemekben.) Negyed csésze friss lime-lé, fél evőkanál melasz és egy csésze gyömbér kell hozzá. Jól keverd össze, lime szelet kerülhet a tetejére!