

Disznótoros ételek

Dreicup (lengyel kásaleves)

Hozzávalók: 2 liter hurkatöltelikes abalólé, melyet disznóvágás után még 2-3 napig őriznek, 1-2 burgonya, 1 fél-maréknyi gersli, 1 csipetnyi só.

Az abaló üst alján maradt hurkalevet felfőzzük gerslivel (árpagyönggyel), kockára vágott burgonyával sűrítjük, és ízlés szerint sózzuk.

Sváb savanyú leves

Hozzávalók: 40-50 dkg sertésstarja, 1 sertésvese, 20 dkg sertésmáj, 1 fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, babérlevél, őrölt bors, fűszerpaprika, só, a rántáshoz evőkanálnyi zsír és 2 kanálnyi liszt, ízlés szerint ecet.

Három liter vízbe 2-3 babérlevelet dobunk, be-leaprítjuk a vöröshagymát. Az előző este elkészített fokhagymaléből öntünk hozzá (1-2 cikk fokhagymát összetörünk, csipet sót szórunk rá, fél dl vízzel felöntjük, majd letakarjuk). Ízlés szerint sózzuk, őrölt borssal, pirospaprikával ízesítjük. Közben a jól melegedő lébe az apró húsdarabokat, kockára vágott tarját, vesét, májdarabokat beletesszük. Egy evőkanál zsírból, lisztből aranybarna rántást készítünk. Folyamatos kavarással mellett felengedve a levesbe öntjük. Tetszés szerint ecettel ízesítjük. Kenyérrel vagy tört burgonyával fogyasztjuk.

Orjaleves

Hozzávalók: a sertés gerince vagy 1,5 kg rövidkaraj csont, 15 dkg sárgarépa, 15 dkg fehérrépa, 1 zellergumó zöldjével, 1 kis csokor petrezselyemzöld, fél póréhagyma, 1 db vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 12 szem feketebors, 2-3 szem szegfűbors, 3 liter hideg víz, 1 evőkanálnyi só.

A csontot hideg vízben feltesszük főni, forrás után leöntjük róla a vizet, átöblítjük hideg vízben, majd ismét feltesszük főni sóval és a fűszerekkel hideg vízben. Forrás után kis lángon főzzük másfél órát, ekkor bezöldségeljük. Tovább főzzük mérsékelt hőn, nem fedjük le teljesen. Miután puhára főtt, levesbetétként csigatésztát, cérnametéltet tehetünk bele.

Káposztaleves abaléből

Hozzávalók (10 személyre): 3 liter abalé, 1 liter káposztalé, 1 kg sertésstarja, 1 kg savanyú káposzta, 2 fej vöröshagyma, 1 evőkanálnyi zsír, 1 csapott ek. liszt, 1 csipet fekete bors, 1 csipet szegfűbors, 1 késhegynyi majoránna, só.

A felvágott savanyú káposztát leöntjük abaléval, káposztaléval, beletesszük a feldarabolt húst, és

megfőzzük. Miután megpuhult, hozzáadjuk a zsírban megfuttatott és liszttel elkevert vöröshagymát. Fűszerezzük, és még egyszer felforraljuk.

Szlovák kulen

Hozzávalók: 5 kg sertéslapocka csont nélkül, 5 kg nyers szalonna, 1 kg üszőhús, 24 dkg só, 24 dkg pirospaprika, 11 dkg fehér bors, ízlés szerint fokhagyma.

Az üszőhúst a szalonnával 4-es, a lapockát 6-os tárcsán megdaráljuk, összegyúrjuk a sóval, a zúzott fokhagymával és a fűszerekkel. Vastagbélbe töltjük, hidegen füstöljük.

Sváb hurka

Hozzávalók (10 kg hurkához): 2,5 kg sertésmáj, 2,5 kg sertésdagadó, 2 kg sertésfejhús, 2 kg hasaalja szalonna, 1 kg sertéstüdő, 3 fej vöröshagyma, 15 dkg só, 10 dkg pirospaprika, 3 dkg őrölt bors, 1 dkg őrölt szerecsendió, 1 dkg őrölt gyömbérgyökér.

A húsféléket megabáljuk, illetve megfőzzük. Kihűlve darabokra vágjuk, és közepes lyukú tárcsán ledaráljuk. Az előzőleg apróra vágott, zsírban üvegesre párolt vöröshagymával és a fűszerekkel jól összedolgozzuk. Vastagbélbe töltjük, lassan, negyedórán át abáljuk. Deszkára rakva hagyjuk kihűlni. Hidegen és sütve is finom.

Szekomnyicska

(sekomnička, ruszin recept Szirmabesenyőről)

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 0,5 kg sertéstüdő, 2 dl tejföl, 2 fej vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 5 dkg zsír, só, bors.

A tüdőt megabáljuk, kihűtve vékony csíkokra vágjuk, majd hagymás zsíron megpörköljük. A végén rátesszük a borsot és az apróra vágott fokhagymát. A savanyú aprókáposztát kifacsarjuk, majd rétegenként összerakjuk a tüdővel. Vízbe öntjük rá. Az egészet felfőzzük, végül tejfölt teszünk rá. Az utolsó műveletet sütőben is elvégezhetjük.

Vese velővel (szerb recept Lórévről)

Hozzávalók: sertésvese, velő, paradicsom, paprika, vöröshagyma, só, bors.

Előzőleg elkészített, vagy megmaradt, eltett lecsót használunk fel. A tisztított, csíkokra vágott, leforrázott vesét sóval, borsal, lecsóval elkeverjük, és kevés víz hozzáadásával félpuhára pároljuk. Ezt követően

adjuk hozzá a megtisztított és összevágott fej- és gerincvelőt és ezzel készre pároljuk. Akik erősen szeretik, cseresznyepaprikát is szoktak belefőzni. Főtt burgonyával és savanyú káposztával tálaljuk.

Disznópecsenye (szerb recept Lórévről)

Hozzávalók: *disznóhús (lapocka, comb), zsír, fokhagyma, só.*

Az igazi disznópecsenyét disznóvágáskor friss húsból sütjük. A húst egy darabban, előzőleg zsírral kikent cseréptepsiben fokhagymacsíkokkal megtűzdelve rakjuk a kemencébe (sütőbe). Félig készen kivesszük, a húst megfordítjuk, és saját szaftjában tovább sütjük. Ha megsült, próbaszeleteket vágunk a húsból, szükséges szerint még tovább sütjük, vagy kevés hűtés után szeleteljük, és hozzáillő körettel tálaljuk.

Belsőségpörkölt (szerb recept Lórévről)

Hozzávalók: *sertés máj, tüdő, szív, vese, zsír, vöröshagyma, pirospaprika, erős paprika, burgonya, lecsó.*

Disznóvágáskor készítjük friss sertés májból, tüdőből, szívből és veséből, ugyanúgy, mint a sertéspörköltet. Már kész lecsót használunk fel hozzá. Zsíron megfonnyasztjuk az apróra vágott vöröshagymát, a hozzátett, kockára vágott, tisztított belsőséggel megpirítjuk, fűszerpaprikával elkeverjük. Lecsót és erős paprikát adunk hozzá, majd kevés vízzel feleeresztve félpuhára pároljuk. Ezután belerakjuk a kis kockára vágott krumplit, és az egészet készre pároljuk.

Disznótoros kása (Zabjačková kaša)

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

A kása alapja a sós vízben megfőtt árpagyöngy (gersli). Erre rászűrjük a vért, hozzáadjuk a megdarált oldalast, köménymagot, borsot, zúzott fokhagymát, majoránát. Sózzuk, majd jól összekeverjük. Egy tepsiben zsíron megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát. Rátesszük az elkészített masszát, forró sütőben 20-30 percig sütjük, időnként megkeverjük.

Töltött káposzta disznótorosan

Hozzávalók: *1 kg darált kolbászhús, 1 kg savanyú káposzta, 15 savanyú káposztalevél, 60 dkg oldalas, 20 dkg füstölt hús, 20 dkg rizs, 2 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1-2 tojás, 2 evőkanálnyi zsír, 3 csapott ek. liszt, valamint só, pirospaprika ízlés szerint.*

A már fűszerezett kész kolbászhúshoz hozzáadjuk a tojásokat, a rizst. Összekeverjük, majd minden káposztalevélre egy jó evőkanálnyi kupacolunk, és belegöngyöljük. Egy evőkanálnyi zsírral üvegesre pároljuk a felkockázott vöröshagymát, meghintjük pirospaprikával. Rátesszük a káposzta felét, erre

jön a feldarabolt füstölt hús, oldalas, a töltelékek. Betakarjuk a maradék káposztával. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, és kb. két óra hosszat főzzük. Rántást készítünk a maradék zsírral, hideg vízzel felengedjük, berántjuk a megfőtt káposztát, a töltelékeket és húsdarabokat addig kiszedjük. Még tíz percig forraljuk, aztán visszatesszük a kiemelt töltelékét és húst.

Füle-farka tarhonyával

Hozzávalók: *pörkölt disznó füle és farka, zsír, vöröshagyma, őrölt pirospaprika, egy marék tarhonya, só, erős csöves paprika.*

Az alaposan megtisztított fület és farkat apróra daraboljuk. A zsírral lepirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, rátesszük a fület, farkat, meghintjük pirospaprikával. Fedő alatt pároljuk, majd felöltjük annyi vízzel, hogy éppen csak elfedje a húst, megsózzuk. Mikor elfőtte a levét, hozzáadjuk a tarhonyát, ezzel is pirítjuk egy ideig, majd felöntjük langyos vízzel, és addig főzzük, amíg el nem főtte a levét. Ízlés szerint erős csöves paprikát is főzzünk bele.

Liptói burka

Hozzávalók: *1 kg burgonya, 10 dkg oldalas, 10 dkg tüdő, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg köleskása vagy kukoricadara, 2 fej vöröshagyma, 10 gerezd fokhagyma, só, bors, majoránna ízlés szerint.*

Az oldalast és a tüdőt puhára főzzük, felaprítjuk. A szalonnán megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, a kölest puhára főzzük. A burgonyát lereszeljük. Valamennyit összekeverjük, sózzuk, fűszerezünk. Zsírral kikent tepsiben megsütjük, frissen fogyasztjuk.

Töporlyús vakarcs

Hozzávalók: *1 kg rétesliszt, 50 dkg friss töporlyú, 2 dkg élesztő, só.*

A lisztet az élesztővel és meleg sós vízzel kenyértészta sűrűségűre összegyúrjuk. Félórai dagasztás után meleg helyen kelni hagyjuk. Ezután deszkára borítjuk, az összevagdalt töporlyúval átgyúrjuk úgy, hogy teljesen elvegyüljön egymással. Két-három centiméter vastagságúra nyújtjuk, összehajtogatjuk félhold alakúra, az íves oldalát félujjnyi hosszúságban bevagdaltuk. Lassan, mérsékelt hőfokon, legalább egy óra hosszat sütjük. Frissen jó.

Hájas sütemény (hájas kráfli)

Hozzávalók: *1 kg liszt, 60 dkg háj, 2 dl tejföl, 2 dl fehérbor, 2 db tojás, 1 evőkanál ecet, fél-fél evőkanálnyi só és cukor, szükség szerint víz, a tetejére porcukor.*

A hájat ledaráljuk, belekeverjük az ecetet, 15 dkg liszttel eldolgozzuk, és hűtőbe tesszük. A maradék hozzávalóból összeállítjuk a tésztát, kinyújtjuk, rákenjük a hájat. Összehajtogatjuk a tésztát, és hús

percig pihentetjük. Ekkor ismét kinyújtjuk, összehajtogatjuk és pihentetjük. Még legalább kétszer ismételjük a hajtogatást, végül kinyújtva hagyjuk. 5 cm széles csíkokra vágjuk, ezeket rombusz alakúra, majd ismét félbe, háromszögre vágjuk. Forró sütőben 220 fokon sütjük, majd porcukorba forgatjuk.

Több receptje ismert, a régebbiek a liszt és a haj 1: 1 arányát javasolták, a maiak általában 2:1 arányt tartalmaznak. Az asszonyok disznóvágáskor, friss hájból készítették. Először jéghideg vízbe áztatták a hájat, majd lekapargatták róla a hártját. Kevés liszttel gyorsan összedolgozták, aztán az összegyúrt hozzávalókból készült tésztát kinyújtották, a közepére kenték a hájat. Többször nyújtották, hajtogatták, pihentették hideg helyen a tésztát. Azután felsabdalták, mákos, diós töltelékkel vagy szilvalekvárt halmoztak a négyzetekre, félbehajtván, tojással megkenve megsütötték.

Kocsonya

Hozzávalók: 4,5 liter víz, 3 kg kocsonyahús vegyesen (sertésköröm, fül, orr, csülök, sovány fejhús, bőrke), 3 teáskanál só, 3-5 szem egész bors, ízlés szerint fokhagyma, vöröshagyma, babérlevél, pár szál répa, és fehérrépa.

Az alaposan megtisztított sertésrészeket hideg vízbe tesszük, szemes borssal, fokhagymával, hagymával, kevés sóval, babérlevéllel főzni kezdjük, mint egy levest. Miután felforr, alacsony hőfokon kell tovább főzni, amíg megpuhul a hús. Nem szabad utánatölteni az elfőtt levet. A főzés közben kiesett csontokat vegyük ki. Amikor elkészült, sűrű szitán, vásznon átszűrjük, hogy szép, tiszta és teljesen átlátszó legyen a kocsonya. A húsokat szétosztjuk tányérokra, rámerjük a lét. Hűvös helyen pihentetjük, és hagyjuk dermedni. Ha több napra eltesszük, hagyjuk rajta a zsírját. Pirospaprikával, őrölt borssal meghintve tálaljuk.

Bél nélküli friss sült való kolbász

Hozzávalók: 1,3 kg sertés színhús, 0,5 kg húsos szalonna, 4 dkg só, 1 dkg törött bors, 2 dkg pirospaprika, 2 dkg fokhagyma.

A fokhagymát összezúzzuk, és langyos vízbe áztatjuk. A húst hosszukás csíkokra vagdalmazzuk, majd közepes lyukú tárcsán a szalonnával együtt megdaráljuk. Sóval, borssal, pirospaprikával meghintjük, rászűrjük a fokhagymalevet, és összegyúrjuk a masszát. Nedves kézzel 6-8 cm-es rudakat vagy pogácsákat formálunk belőle, és kizsírozott tepsibe rakjuk. A tetejét meglocsoljuk olvasztott zsírral, és közepes hőfokon a sütőben megsütjük.

Szerb sertésszelet

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

A hússzeleteket vékonyra kiklopfoljuk, széleit bevagdalmazzuk, és hirtelen megsütjük a külsejét. Hozzá-

adjuk a karikákra vágott hagymát, fűszereket és vizet megpároljuk. Amikor a hús már majdnem puha, beletesszük a felvagdalt paprikát és paradicsomot, ezzel készre pároljuk. Rizs vagy zsemlegombóc való hozzá.

Velőgombóc

Hozzávalók: 10 dkg velő, kis fej vöröshagyma, 1 tojás, 1 dkg zsír, só, törött bors, zsemlemorzsza

A vöröshagymát apróra vágva zsírban megpároljuk, beletesszük az megtisztított, kockára vágott velőt, megsózzuk, és megpároljuk. Ha kisült, tojással és borssal – szükség esetén zsemlemorzsával – összekeverjük. Dió nagyságú gombócokat formázunk, és a levesbe főzzük.

Vesetokány

Hozzávalók: 80 dkg vese, 10 dkg velő, 30 dkg zsír, 20 dkg vöröshagyma, 2 dl tejföl, 5 dkg vaj, 2 evőkanál liszt, só, bors.

A sertésvesét hosszában kettévágjuk, megtisztítjuk, és szeletekre vágjuk. Apróra vágott vöröshagymával zsírban megpároljuk. Tehetünk hozzá kockára vágott sertésvelőt is. Tejfőllel felfőzzük, liszttel behintjük, sóval, borssal ízesítjük. Friss vajjal, melegen tálaljuk.

Velőfasírt

Hozzávalók: 30 dkg velő, 10 dkg kemény sajt, 1 tojás, 5 dkg vaj, 2 dkg rétesliszt, vöröshagyma, 2,5 dl tej, zsemlemorzsza, só, 1 dkg zsír, és külön zsír a kisütéshez.

A vajból, tejből és lisztből sűrű besamelt főzünk. Az apróra vágott vöröshagymát zsíron megpároljuk, rátesszük a megtisztított és apróra vágott velőt, megsózzuk és puhára pároljuk. A kihűlt besamelbe beletesszük a kihűlt velőt, reszelt sajtot, tojást és zsemlemorzsát. Jól összekeverve hűtőben 2-3 órát dermedni hagyjuk. Zsemlemorzsával meghintett deszkán fasírtokat formálunk a masszából, zsírban kisütjük.

Májérmécskék

Hozzávalók: 30 dkg máj, 2 tojássárgája, 2 evőkanál liszt.

A sertésmájat megdaráljuk, liszttel és tojássárgájával elkeverjük, megsózzuk, és kanalanként forró zsírba engedjük, mindkét oldalát megsütjük.

Toros csusza

Egyenlő mennyiségű sertéstüdőt és májat sós vízben megfőzünk, majd ledaráljuk. kevés zsírban hagymát párolunk, rádobjuk a darált belsőséget, sózzuk, borsozzuk, friss vágott petrezselymet szórunk rá. Kis ideig még együtt pirítjuk. Közben sós vízben kifőzzük a csuszatésztát, összekeverjük a kész belsőséggel. Csak melegen!