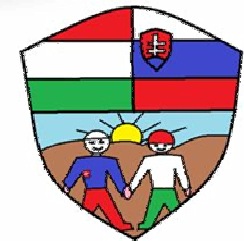


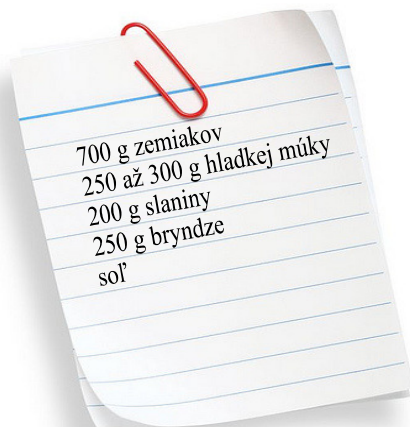
Kuchárska kniha
Szakácskönyv
Cook Book



Za obsah produktu zodpovedá výlučne autor a Európska komisia
ani Národná agentúra nenesú zodpovednosť
za použitie týchto informácií.



Bryndzové halušky



Postup prípravy

1. Slaninu pokrájame na menšie kocky a v panvici ju vyškvaríme na chrumkavo.
2. Zemiaky očistíme a najemno postrúhame. Pridáme preosiatu múku, štipku soli a vymiešame hustejšie cesto.
3. Do vyššieho hrnca dáme variť vodu a keď začne vriieť, pridáme trochu soli. Pomocou drevenej doštičky a noža alebo haluškára robíme z cesta halušky a hádzeme ich do mierne vriacej vody.
4. Halušky zľahka premiešame varechou, aby sa neprilepili na dno hrnca a na miernom ohni varíme asi 6 minút, kým nevyplávajú na povrch. Pomocou dierkovanej naberačky alebo sitka ich dobre odkvapkané preložíme do väčšej misy. Premiešame s bryndzou a na každú porciu dáme trochu vyškvarenej slaniny. Podávame s mliekom, cmarom, alebo so zákvasom. Pre jemnejšiu chuť halušiek bryndzu zmiešame s kyslou smotanou.

JUHTÚRÓS/BRINDZÁS GALUSKA
BRYNDZA DUMPLINGS

Hozzávalók:

- 700 g burgonya (700 g potatoes)
- 250 - 300 g sima liszt (250 – 300g flour)
- 200 g szalonna (200 g bacon)
- 250 g juhtúró (250 g bryndza)
- só (salt)

Elkészítés:

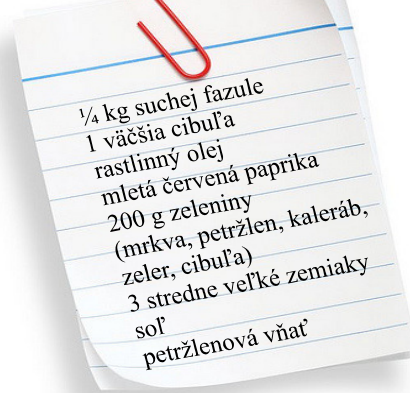
1. A szalonnát kisebb kockákra vágjuk és serpenyőben ropogósra sütjük.
2. A burgonyát lehámozzuk és finomra megreszeljük. Hozzá tesszük az átszitált lisztet egy csipetnyi só és a sűrűbb tésztává kikeverjük.
3. Nagyobb fazékban vizet forralunk egy kis só teszünk bele. Deszkáról késsel kisebb galuskákat vágunk vagy lyukacsos galuska dobálóval is csinálhatjuk. A galuskákat a forralt vízbe dobáljuk.
4. A galuskát a vízben keverjük hogy ne ragadjon a fazék aljához. Közepes tűzön kb. 6 percig főzzük amíg az összes felúszik a víz tetejére. Lyukacsos szedőkanállal lecsepegtetve nagyobb tálba tesszük. Hozzákeverjük a juhtúrót. Összekeverjük, minden adagra sült szalonnát teszünk. Kefírrrel, íróval vagy tejjel is tálaljuk. Ha enyhíteni akarjuk a juhtúró ízét hozzá keverhetünk savanyú tejfölt is.

Method:

1. Dice bacon and fry it in a frying pan. It should be crunchy.
2. Peel the potatoes and then grate them. Add sieved flour, a pinch of salt and make dough – not too tough but not too watery.
3. Pour water into a pot and when it starts to boil add some salt.
4. Then form dumplings with a knife on a wooden plate and throw them into the boiling water.
5. Stir dumplings and cook them for about 6 minutes. When they float on the surface pick them out with a strainer and put to a larger bowl. Mix them with bryndza and finally put pieces of fried bacon on the top. Serve with milk, or sour milk. For smoother taste you can add some sour cream.



Fazuľová polievka so zeleninou



Postup prípravy

1. Prebratú a umytú fazuľu namočíme deň vopred do studenej vody.
2. Cibuľu pokrájame nadrobno a speníme na rozohriatom oleji. Odstavíme, primiešame mletú červenú papriku.
3. Pridáme očistenú, umytú a na kocky pokrájanú zeleninu, orestujeme na cibuľovom základe.
4. K takto pripravenej zelenine pridáme fazuľu, zalejeme vodou a varíme. Asi 15 minút pred dovarením pridáme do polievky zemiaky.
5. Nakoniec osolíme a necháme prejsť varom. Polievku dochutíme nadrobno posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

ZEMIAKOVÉ LOKŠE OIL-FRIED POTATO DOUGH

Potrebné prísady:

- 1 kg varených zemiakov (1 kilo of cooked potato)
- 1/2 kg múky (1/2 kilo of flour)
- 1 polievková lyžica masti (tablespoon of fat)
- soľ (salt)
- olej na potieranie (oil to smearing)

Postup prípravy:

1. Uvarené zemiaky pretlačíme, pridáme masť, soľ a toľko múky, aby sme dostali jemné cesto.
2. Všetko spolu zmiesime.
3. S cestom pracujeme rýchlo, lebo začne mäknúť a lepiť sa.
4. Cesto upravíme do tvaru valca, potom krájame z neho kúsky, ktoré valčekom vyvalkáme na veľkosť panvice.
5. Cesto pečieme na suchej panvici z oboch strán.
6. Lokše hneď po upečení potrieme olejom.
7. Konzumovať môžeme hneď po upečení bez pridania ingrediencií, alebo aj pridaním cukru, lekváru, ako prílohu k mäsu, ale tiež so smotanou, cesnakom a slaninou.

Method:

1. We mash the cooked potatoes, add fat, a little salt and as much flour to get a soft pie.
2. We have to work quickly with it because it will be softened and sticky.
3. We roll the pie to get a long bar and we cut little bits of it that we roll out into a size of a frying pan. We cook both sides of the flat pie without using any fat.
4. After we finish the cooking we smear the dough with oil.
5. It can be served with sugar, jam or as a garnishment with meat, but it is excellent with sour cream and with toasted bacon, too.



Krumpli lángos

1 kg főtt burgonya,
1/2 kg liszt,
1 evőkanál zsír,
só,
olaj megkenéshez

ELKÉSZÍTÉS

A megfőtt burgonyát

áttörjük, hozzáadjuk

a zsírt, sót és annyi liszttel

gyúrjuk össze, hogy lágy

tésztát kapjunk. Szaporán

kell dolgozni vele, mert a tészta ellágyul, ragadós lesz. A tésztát hosszú rúd

alakúra sodorjuk és belőle kis szeleteket vágunk le, amelyeket vékonyra,

serpenyő nagyságúra nyújtunk el. A lapos tésztáknak mindkét oldalát

serpenyőben süssük meg mindenféle zsiradék hozzáadása nélkül. A

lángosokat közvetlenül sütés után kenjük meg vékonyan étolajjal.

Fogyasztható magában, cukorral, lekvárral, köretként húsok mellé, de

fokhagymás tejföllel és pirított szalonnával is kitűnő.

ZÖLDSÉGES BABLEVES BEAN SOUP

Hozzávalók:

- ¼ kg száraz bab (¼ kg dry beans)
- 1 nagyobb hagyma (1 big onion)
- olaj (vegetable oil)
- őrölt piros paprika (paprika)
- 200 g zöldség (répa, petrezselyem, karalábé, zeller, hagyma, 3 közepes nagyságú burgonya (200 g vegetables - carrot, parsley, kohlrabi, celery, onion, 3 big potatoes)
- só (salt)
- apróra vágott petrezselyem zöldje (parsley for decoration)

Elkészítés:

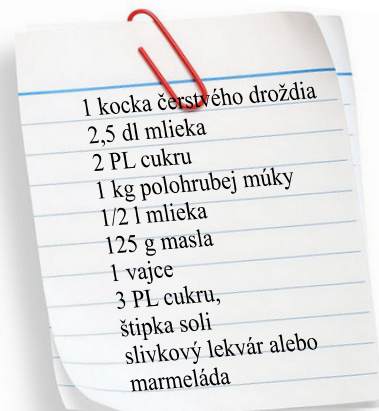
1. A babot egy nappal főzés előtt hideg vízben áztatjuk.
2. A hagymát apróra vágjuk és olajon üvegesre pirítjuk. Félre tesszük, majd őrölt piros paprikát teszünk hozzá.
3. A kockákra vágott zöldséget hozzá tesszük, tovább pirítjuk a hagymával. Az így elkészített zöldséghez tesszük a babot, vízzel fölöntjük és főzzük.
4. Kb.15 perccel a készlet előtt hozzá adjuk a burgonyát.
5. Megsózzuk, felvágott petrezselyem zöldjét adunk hozzá és még felforraljuk.

Method:

1. Wash some beans and put them into cold water a day before.
2. Chop an onion and fry it in some oil. Then add paprika and turn off the heat. Then add washed, diced vegetables and sauté them on the fried onion.
3. When the vegetables are fried for a while, add beans and pour some water.
4. Simmer it until ingredients are almost done. 15 minutes before finishing, add diced potatoes and let them simmer.
5. Then add some salt and bring to a boil. Finally add some parsley for decoration to taste.



Buchty na pare



1 kocka čerstvého droždia
2,5 dl mlieka
2 PL cukru
1 kg polohrubej múky
1/2 l mlieka
125 g masla
1 vajce
3 PL cukru,
štipka soli
slivkový lekvár alebo
marmeláda

Postup prípravy

Kvások:

Do teplého mlieka rozmiešame 2 polievkové lyžice cukru, pridáme droždie, všetko premiešame metličkou, zakryjeme a necháme postáť 10 min.

Kysnuté cesto:

Do väčšej misy preosejeme múku, pridáme kvások, mlieko, vajíčko, roztopené maslo, štipku soli, cukor. Vymiesime.

Nakoniec jemne posypeme múkou a dáme nakysnúť. Po nakysnutí cesto spracujeme na buchty.

Buchty:

Cesto vyvalkáme na hrúbku min. 0,5 cm, pokrájame na kúsky asi 7x7 cm.

Na nakrájané kúsky cesta dávame lekvárovú plnku, cesto zlepíme, vyformujeme buchty a necháme ešte aspoň 5 min. podkysnúť. Buchty uvaríme parením. Paríme asi 10 min.

Hotové polejeme spráženým maslom, posypeme mletým makom, alebo kakaovým práškom zmiešaným s práškovým cukrom, či mletými orechmi.

PALACINKY PANCAKE

Potrebné prísady:

- 4 vajcia (4 eggs)
- ½ l mlieka (½ litre of milk)
- 3 dl l sódovej vody (3 decilitre of soda water)
- cca. 30 dkg múky (300 g of flour)
- 1 polievková lyžica cukru (1 spoon of sugar)
- soľ podľa chuti (a little salt - according to everyone's taste)
- olej na pečenie (some oil for frying)

Postup prípravy:

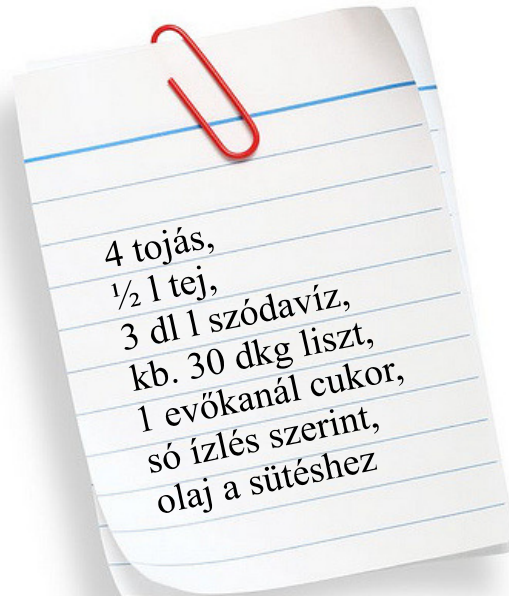
1. Všetky prísady zmiešame na hustejšie cesto - podobné hustote oleja.
2. Množstvo múky a mlieka môžeme upravovať podľa potreby. Cesto necháme postáť hodinu.
3. Na zohriaty olej v panvici, naberačkou nalievame cesto.
4. Cesto necháme rozlieť na panvici miernym krúžením, aby sa rozlialo. Pečieme obidve strany. Na otočenie palacinky používame obracačku alebo nôž.
5. Plníme lekvárom, tvarohom, kakaom alebo škorickou ochuteným a osladeným jablkom.

Method:

1. The ingredients are mixed in a bowl getting a batter, which is thicker than the oil.
2. The consistency of this pancake mixture can be modified by some flour or some milk. Then let the pancake to stand for an hour.
3. Then heat some drop of oil in a flat frying pan and add a tablespoon pancake mixture in it.
4. As soon as the batter hits the hot pan, tip it carefully from side to side to get the base evenly coated with batter. Cook both sides of the pancakes. Flip them over with a long palette knife or spatula.
5. We can serve it with fruit jam, sweet curd cheese, and cocoa or even with cinnamon flavoured stewed apple.



Palacsinta



ELKÉSZÍTÉS

A hozzávalókat keverjük össze, hogy merőkanállal adagolható, az olajnál

sűrűbb tésztát kapjunk. A liszt és a folyadék mennyiségével szabályozhatunk. Az így kapott tésztát pihentessük 1 órát. Lapos serpenyőben egy teáskanál olajat hevítsünk és merőkanállal nem túl sok tésztát öntsünk rá. Óvatosan billegessük a serpenyőt, hogy mindenhová jusson a masszából. Süssük meg mindkét oldalát. A fordításhoz használjunk hosszú kést vagy spatulát.

Lekvárral, édes túróval, kakaóval, párolt fahéjas almával tölthetjük.

PÁRÁN FŐT GOMGÓC STEAMED SWEET DUMPLINGS

Hozzávalók:

- 1 kocka friss élesztő (1 pack of yeast)
- 2,5 dl tej (2,5 dl milk)
- 2 leveses kanál cukor (2 tbsp. sugar)
- 1 kg félvastag liszt (1 kg flour)
- 1/2 l tej (1/2 l milk)
- 125 g vaj (125 g butter)
- 1 tojás (1 egg)
- 3 leveses kanál cukor (3 tbsp. sugar)
- csipetnyi só (pinch of salt)
- szilvalekvár, vegyeslekvár vagy dzsem (plum jam)

Elkészítés:

Élesztő:

Meleg tejbe 2 leveses kanál cukrot, élesztőt, teszünk. Össze keverjük és betakarva 10 percig állni hagyjuk.

Kelt tészta:

Nagyobb tálba lisztet, élesztőt, tejet, tojást, felolvasztott vaját, csipetnyi sót, cukrot teszünk. Összegyúrjuk. Legvégén enyhén meglisztezzük és dagadni hagyjuk. Ezután gömb alakúra gombóccá formázzuk a tésztát.

Gombóc:

A tésztát kb. 0,5 cm, vastagra kinyújtjuk 7x7 cm nagyságúra vágjuk. Ezekre lekvárt teszünk, majd összeragasztjuk és gömbalakúra formázzuk így még 5 percig kelni hagyjuk. Ezután párán főzzük kb. 10 percig. A kész gombócokat leöntjük olvasztott vajjal, utána megszórhatjuk őrölt mákkal, kakaóval vagy őrölt dióval.

Method:

Yeast mixture: Add some sugar into warm milk, then pour yeast, whisk it together. Cover it and set it aside for 10 minutes.

Leavened dough: Sieve the flour; add yeast mixture, milk, an egg, melted butter, a pinch of salt and sugar. Make dough. Form the dough and dust the top with flour. Then cover the pot with a cloth, and set aside to let rise in a warm place. After raising make a bun from the dough and you can start making dumplings.

Dumplings: Start by rolling out the leavened dough to about 0,5 cm thin. Then using a knife or the circular dough cutting tool, cut out squares about 7x7 cm. Place a spoonful of thick plum jam in the middle. Form dumplings. Steam dumplings for about 10 minutes. When done pour them with melted butter, top with sweet ground poppy seeds, cocoa with sugar or ground walnuts.



Kapustnica

Postup prípravy

Do hrnca dáme kyslú kapustu aj s nálevom a do 3/4 hrnca dolejeme vodou. Pridáme celú cibuľu, huby, paradajkový pretlak, údenú aj čerstvú krkovičku, údenú aj čerstvú klobásu. Necháme pomaly variť. Jednotlivé druhy mäsa budeme z hrnca postupne vyberať. Po 0:45h vybrať čerstvé klobásky. Po 1:15h vybrať údené klobásky. Po 2:00h vybrať čerstvú krkovičku (keď sa oddeľuje od kosti). Po 2:30 vybrať údenú krkovičku (keď sa oddeľuje od kosti). Keď vyberieme z hrnca všetko mäso, dolejeme vodou. Z masti (oleja) a hladkej múky pripravíme zápražku, pridáme 1/2 kávovej lyžičky červenej papriky a hneď podlejeme studenou vodou (asi 2,5 dl) a rozmiešame. Potom hneď vlejeme do kapustnice a rozmiešame. Počas varenia pridáme čierne korenie, nadrobno nakrájaný alebo prelisovaný cesnak, dosolíme a dochutíme. Povaríme ešte 5 minút a môžeme servírovať.

1,5 kg kyslej kapusty
1/2 kg údenej klobásky
1/2 kg čerstvej klobásky
1/2 kg krkovičky s kosťou údenej
1/2 kg krkovičky s kosťou čerstvej
1 ks strednej cibule
3 strúčiky cesnaku
1 polievková lyžica paradajkového pretlaku
2-3 l studenej vody
hrst sušených hribov
mleté čierne korenie
červená paprika
2 polievkové lyžice hladkej múky
2 polievkové lyžice masti alebo oleja

KURČA NA PAPRIKE CHICKEN PAPRIKA

Potrebné prísady:

- 1-2 kg kuracieho mäsa (1-2 kilos of chicken)
- 1-2 malé lyžičky červenej papriky (1-2 teaspoon of red paprika)
- 2 veľké cibule (2 big onions)
- 1 paradajka (1 tomato)
- 1 zelená paprika (1 green pepper)
- 1 strúčik cesnaku (1 slice of garlic)
- 1 malá lyžička mletého čierneho korenie (1 teaspoon of ground black pepper, a litre of sour cream)
- ½ l smotany (1 ½ tablespoon of flour)
- 1 ½ polievkovej lyžice múky (1 ½ tablespoon of flour)
- ½ dl olej (½ dl of oil)
- soľ (salt)

Postup prípravy:

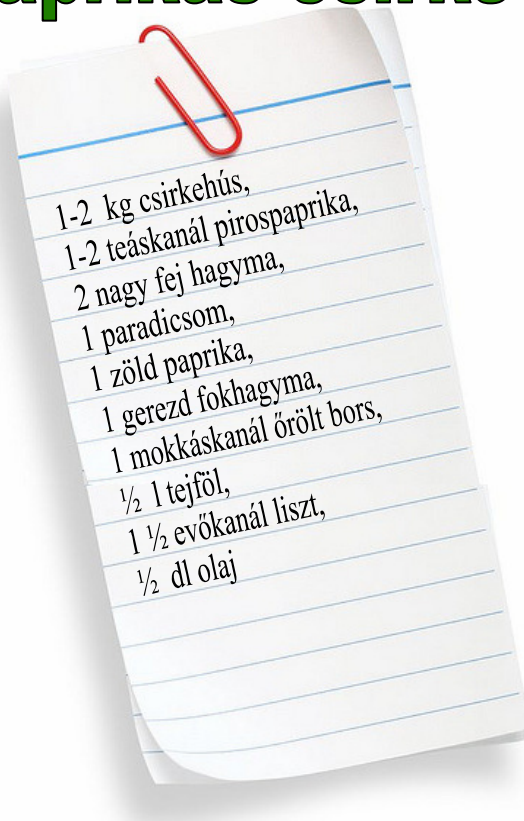
1. Nadrobno posekanú cibuľu posmažíme na oleji.
2. Pridáme mäso a spolu krátko posmažíme.
3. Pridáme červenú papriku, mleté čierne korenie a cesnak, olúpanú paradajku a zelenú papriku.
4. Prilejeme toľko vody, aby všetky prísady boli zakryté vodou.
5. Varíme na miernom plameni.
6. Keď je už mäso mäkké, na zahustenie prilejeme s múkou rozmiešanú smotanu a necháme všetko prevrieť.
7. Podávame s nokami alebo inou varenou cestovinou.

Method:

1. We caramelize the cut onion on oil.
2. Then we put the meat in it and caramelize a little.
3. Then we dust it with red paprika and black pepper and we put some slices of garlic, the peeled tomato, the green pepper in it, and we pour some water over the meat to cover it.
4. We cook it slowly. In the meantime we mix some sour cream with the flour and a little water.
5. If the meat is soft we add the sour cream in it and boil again.
6. We serve it with dumplings or boiled pasta.



Paprikás csirke



1-2 kg csirkehús,
1-2 teáskanál pirospaprika,
2 nagy fej hagyma,
1 paradicsom,
1 zöld paprika,
1 gerezd fokhagyma,
1 mokkáskanál őrölt bors,
½ l tejföl,
1 ½ evőkanál liszt,
½ dl olaj

ELKÉSZÍTÉS

Az olajon megpirítjuk az apróra

vágott hagymát, majd beletesszük

a húst és egy kicsit pirítjuk

a hagymával, meghintjük

a pirospaprikával és borssal,

beletesszük a fokhagymát, a meghámozott paradicsomot, a zöld paprikát

és az egészet felengedjük annyi vízzel, amennyi ellepi. Lassan főzzük.

Közben a tejfölt elkeverjük a liszttel és egy kevés vízzel. Ha a hús puha,

belekeverjük a tejfölt és felfőzzük.

Nokedlivel vagy főtt tésztával tálaljuk.

KÁPOSZTA LEVES SAUERKRAUT SOUP

Hozzávalók:

- 1,5 kg savanyú káposzta (1,5 kg sauerkraut)
- 1/2 kg füstölt, 1/2 kg nyers kolbász (1/2 kg sausages, 1/2 kg pork neck)
- 1/2 kg füstölt sertéstarja csonttal (1/2 kg smoked sausages)
- 1/2 kg nyers sertéstarja csonttal (1/2 kg smoked pork neck)
- 1 közep nagyságú hagyma (1 onion)
- 3 cikk fokhagyma (3 cloves of garlic)
- 1 leveses kanál paradicsompüré (1 tbsp. tomato puree)
- 2-3 l hideg víz (2-3 l cold water)
- egy marék szárított gomba – tínorú (dried mushrooms)
- őrölt fekete bors (pepper)
- piros paprika (paprika)
- 2 leveses kanál sima liszt (2 tbsp. flour)
- 2 leveses kanál zsír vagy olaj (2 tbsp. oil)

Elkészítés:

Nagyobb fazékba teszük a káposztát juskával együtt a fazék 3/4 – ig vizet öntünk. Bele teszük a hagymát egészben, gombát, paradicsompürét a füstölt és nyers kolbászt, a füstölt és nyers sertéstarját csonttal. Lassan forni hagyjuk.

Az egyes hús típusok nem főnek meg egyszerre ezért fokozatosan fogjuk őket kivenni a fazékból. 0:45perc főzés után a nyers kolbászt, 1:15perc főzés után a füstölt kolbászt, 2:00 óra főzés után a nyers sertéstarját csonttal, 2:30 óra főzés után a füstölt sertéstarja csonttal. Mikor már kivettük az összes húst a fazékból, fölöntjük a levest vízzel. Zsírból (vagy olajból) és sima lisztből rántást készítünk, majd 1/2 kávéskanál piros paprikát teszünk hozzá, azonnal alá öntjük (kb2,5 dl) vízzel és keverjük.

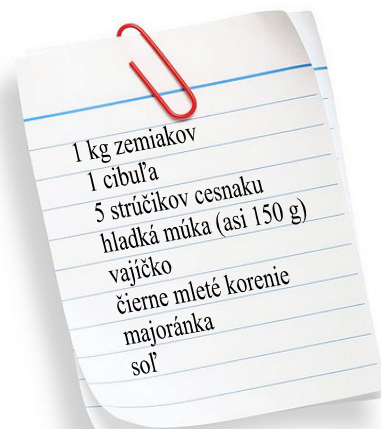
Bele öntjük a levesbe és keverjük. Főzés közben fekete borsot, átpaszírozott fokhagymát teszünk hozzá és megsózzuk, ízesítjük a levest. Ezután még 5 percig forni hagyjuk .

Method:

Put sauerkraut with juice into a pot and add water until $\frac{3}{4}$ of a pot. Add an onion, mushrooms, tomato puree, pork neck and sausages. Simmer it slowly. We take them out of the pot one after another. After 0:45h sausages, 1:15h smoked sausages, 2:00h pork neck, 2:30 smoked pork neck. When all meat is taken out, pour in some water. Fry oil with the flour and add $\frac{1}{2}$ tsp. paprika and immediately pour with cold water – 2,5dl, mix it. Add mixture into the soup and stir. During cooking add spices – pepper, garlic, salt to taste. Let it simmer for 5 minutes and serve it.



Zemiakové placky



POSTUP PRÍPRAVY

Zemiaky nastrúhame.

Do nastrúhaných zemiakov pridáme ostatné suroviny:

- hladkú múku,
- vajíčko,
- soľ,
- mleté čierne korenie,
- majoránku,
- cesnak,
- cibuľu (môžeme si ju vopred orestovať do zlatista)

Všetko zmiešame a placky z obidvoch strán vysmážame na horúcom oleji.

Nerobíme ich príliš hrubé, aby sa dobre prepiekli.

HALÁSLÉ TISA FISHERMAN' SOUP

Potrebné prísady:

- 1,5 kg malé ryby (1,5 kilos of mixed river fish)
- na osobu jeden – dva kusy kapra alebo sumca (1 or 2 slices of carp and catfish)
- 2 veľké cibule (2 big onions)
- 2-3 polievkové lyžice mletej papriky (2 or 3 tablespoon red paprika)
- soľ podľa chuti (salt - according to everyone's taste)

Postup prípravy:

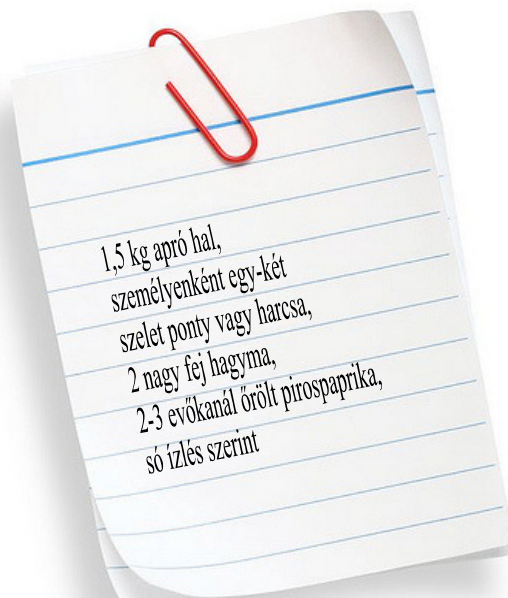
1. Drobné ryby a cibuľu varíme v takom množstve vody, aby zakryla ryby.
2. Varíme, až kým sa rybie mäso neoddeľuje od kosti.
3. Pridáme červenú papriku.
4. Keď je všetko uvarené, prepasírujeme cez sitko. Takto získanú polievku opäť necháme prevrieť, počas varenia pridáme do nej kúsky ryby.
5. Povaríme ešte 10 minút. Kto má rád pikantnú polievku, môže pridať štipľavú papriku.
6. Podávame s mäkkým chlebom.

Method:

1. We cook the mixed river fish and the chopped onion in a kettle filled with water till the fish becomes soft.
2. During the cooking we add the ground red pepper slowly in it.
3. When it is cooked we pour the mixed fish over and rub through a sieve. We boil this fish soup again and we put the slices of fish in it and cook it together for ten minutes.
4. If you like it spicier, you can put more strong paprika in it.
5. We serve it with soft bread.



Tiszai Halászlé



ELKÉSZÍTÉS

Az apró halat, hagymát

annyi vízben főzzük,

amennyi ellepi addig,

amíg a halhús le nem fő a csonttól. Főzés közben lassan adagoljuk hozzá a

pirospaprikát. Mikor megfőtt, az egészet szűrőn átpasszírozzuk. Az így

kapott levet ismét felforraljuk és ha már forr, akkor tesszük bele a

halszeleteket és tíz perc alatt készre főzzük azokat. Aki csípősen szereti

főzhet bele erős paprikát.

Puha kenyérrel kínáljuk.

BURGONYA TOCSNI POTATOE PANCAKES

Hozzávalók:

- 1 kg burgonya (1 kg potatoes)
- 1 hagyma (1 onion)
- 5 cikk fokhagyma (5 cloves of garlic)
- sima liszt - 150 g (150 g flour)
- tojás (an egg)
- őrölt fekete bors (black pepper)
- majorán (marjoram)
- só (salt)

Elkészítés :

1. A burgonyát megreszeljük.
2. A megreszelt burgonyához hozzá adjuk a többi kelléket simalisztet, tojást, sót, őrölt fekete borsot, majoránt, fokhagymát, hagymát (megperzseltük előre aranysárgára).
3. Mindent összekeverünk majd a tocsnit forró olajon sütjük mind a két oldalát.
4. Jobb vékonyabbat sütni hogy jól süljön át.

Method:

1. Grate potatoes.
2. Mix grated potatoes with flour, an egg, salt, pepper, marjoram, garlic, an onion (can be fried).
3. Fry pancakes from both sides on the oil.
4. Don't make them too thick.



Pirohy zo zemiakového cesta

800 g zemiakov
300 g polohrubej múky
1 vajce
štipka soli
slivkový lekvár
strúhanka
práškový cukor
olej, maslo

POSTUP PRÍPRAV

1. Zemiaky so šupkou uvaríme v osolenej vode.
2. Necháme vychladnúť, olúpeme a pretlačíme. Pridáme polohrubú múku, vajce a štipku soli.
3. Z týchto surovín vypracujeme cesto. Na múkou posypanej doske cesto vyvalkáme a vykrajujeme pirohy, ktoré plníme slivkovým lekvárom.
4. Dáme variť posolenú vodu. Keď voda vrije, vhadzujeme do nej pirohy a zľahka zamiešame, aby sa neprilepili na dno hrnca.
5. Keď vystúpia na povrch (cca 3-4 min.) vyberieme ich, dáme do misy a hneď polejeme maslom. Pirohy posypeme opraženou strúhankou a cukrom a zľahka premiešame.

LEČO S VAJÍČKOM LETCHO WITH EGGS

Potrebné prísady:

- 4 veľké cibule (4 big onions)
- 1 kg papriky (1 kilo of paprika)
- 4 paradajky (4 tomatoes)
- olej (oil)
- soľ (salt)
- mleté čierne korenie (ground black pepper)
- 1 kocka cukru (a lump sugar)
- 4 vajíčka (4 eggs)

Postup prípravy:

1. Nadrobno pokrájanú cibuľu osmažíme.
2. Neskôr pridáme pokrájanú papriku, podusíme 10 minút.
3. Potom pridáme olúpané a nakrájané paradajky a kockový cukor.
4. Pečieme, kým nepustí šťavu. Tá sa odparí a paprika je už mäkká, ale nie upečená.
5. Posolíme, pridáme čierne korenie.
6. Vajíčka rozmiešame a nalejeme na hotové lečo. Pražíme, až kým sa vajíčka nebudú podobat' praženici.

Method:

1. We caramelize the chopped onion in oil till the edges become slightly brownish.
2. Then the pepper slices must be added in it and fried.
3. After ten minutes stewing we put the peeled tomatoes and a lump of sugar in it.
4. We cook it till the water evaporates from it and the peppers become soft. We season it with salt and pepper.
5. Then we stir four eggs and pour it in the letcho and thicken it.



Tojásos lecsó

ELKÉSZÍTÉS

Az apróra vágott hagymát

olajon megfuttatjuk, először

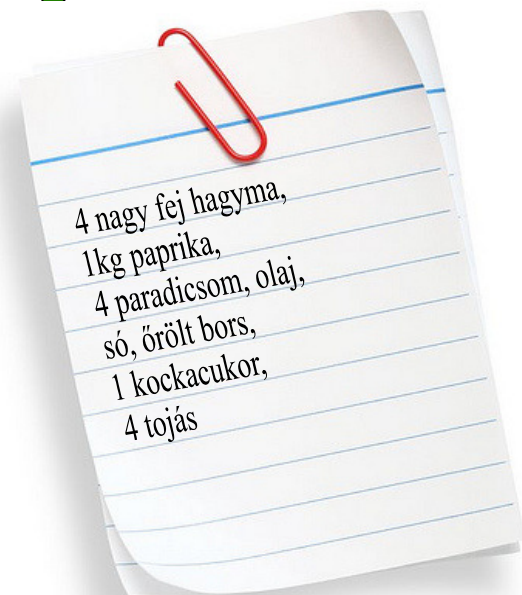
hozzáadjuk az összevágott

paprikát. 10 perc párolás

után a meghámozott, darabolt paradicsomot és a kockacukrot tesszük bele.

Addig sütjük, míg a víz, amit ereszt el nem párolog róla és a paprikák puhák, de nem sültek lesznek. Sóval, borssal ízesítjük. A négy tojást

felverjük, a kész lecsóra öntjük, és rántotta alakúra sütjük.



4 nagy fej hagyma,
1kg paprika,
4 paradicsom, olaj,
só, őrölt bors,
1 kockacukor,
4 tojás

DERELYE BURGONYA TÉSztÁBÓL POTATOE PIEROGI

Hozzávalók:

- 800 g burgonya (800 g potatoes)
- 300 g félvastag liszt (300g flour)
- 1 tojás (1 egg)
- csipetnyi só (A pinch of salt)
- szilva lekvár (plum jam)
- zsemlemorzsa (breadcrumbs)
- porcukor (caster sugar)
- olaj, vaj (oil, butter)

Elkészítés:

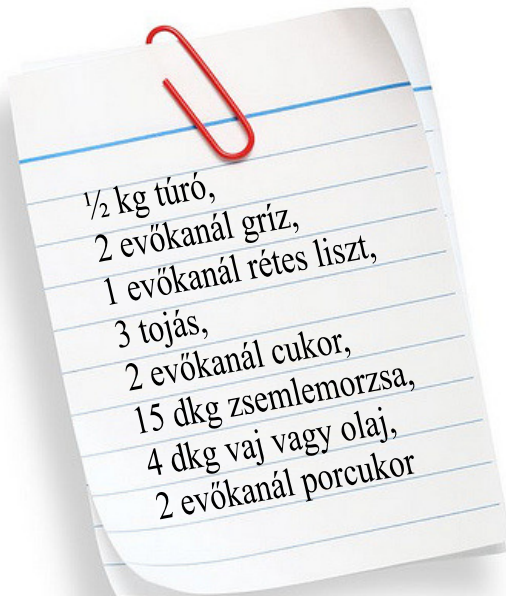
1. A burgonyát héjában sós vízben megfőzzük, hagyjuk lehűlni, meghámozzuk, krumplinyomón átnyomjuk.
2. Félvastag lisztet adunk hozzá, tojást és sót. Ebből elkészítjük a tésztát. Lisztel megszórt deszkán megnyújtjuk a tésztát és derejét vágunk belőle, szilvalekvárral töltjük.
3. Sós vizet teszünk főni. A derelyét a forralt vízbe be dobáljuk a vizet keverjük hogy a derelye ne ragadjon a fazék aljához.
4. Kb.3-4 perc múlva a víz tetejére úsznak majd kivesszük, tálba tesszük és azonnal olvasztott vajjal leöntjük.
5. Majd cukros zsemlemorzásával megszórjuk és összekeverjük.

Method:

1. Boil potatoes with a skin in salt water, chill them, peel them and mash them through a food mill or ricer.
2. Mix it with flour, egg and a pinch of salt. Make dough. On a floured surface, knead dough until elastic.
3. Cut it and fill with plum jam. Bring some water to a boil. Pour pierogi into water and stir softly.
4. They can't stick to the bottom of a pot. When they float on the surface, take them out and put into a bowl.
5. Pour with melted butter. Finally sprinkle pierogi with breadcrumbs, sugar and stir it.



Túrógombóc



½ kg túró,
2 evőkanál gríz,
1 evőkanál rétes liszt,
3 tojás,
2 evőkanál cukor,
15 dkg zsemlemorzsza,
4 dkg vaj vagy olaj,
2 evőkanál porcukor

ELKÉSZÍTÉS

A túróát áttörjük és elkeverjük

a liszttel, a grízzel, cukorral,

a tojások sárgájával. A tojások

fehérjét verjük habbá és ezt adjuk

a masszához. Hagyjuk pihenni legalább 1 órát. A zsemlemorzsát pirítsuk arany barnára a vajon és ha meghűlt, adjuk hozzá a porcukrot.

A túróból vizes kézzel készítsünk kis golyókat és tegyük forrásban lévő vízbe. Főzzük addig, míg feljönnek a víz tetejére. Vágjunk el egyet, és ha a belseje lyukacsos, akkor megfőtt. Szűrővel vegyük ki őket és forgassuk meg a zsemlemorzsában.

Tejföllel, cukrozott tejföllel, porcukorral meghintve vagy natúron tálalhatjuk.

TVAROHOVÉ GULKY HUNGARIAN SWEET CURD CHEESE DUMPLINGS

Potrebné přísady:

- ½ kg tvarohu (½ kilo of curd cheese)
- 2 polievkové lyžice krupice (2 tablespoons of grits)
- 1 polievková lyžica hrubej múky (1 tablespoon of flour)
- 3 vajcia (3 eggs)
- 2 polievkové lyžice cukru (2 tablespoons of sugar)
- 15 dkg strúhanky (150 gram of bread crumbs)
- 4 dkg masla alebo olej (40 gram of butter or oil)
- 2 polievkové lyžice práškového cukru (2 tablespoons of powder sugar)

Postup prípravy

1. Tvaroh rozdrvíme a pomiešame s múkou, krupicou, cukrom a so žĺtkami.
2. Z bielkov vyšľaháme sneh a pridáme k pripravenej hmote. Necháme aspoň hodinu postáť.
3. Strúhanku na masle popražíme do zlatista, po vychladnutí pridáme práškový cukor.
4. Mokrymi rukami formujeme malé guľôčky, ktoré varíme vo vriacej vode, až kým sa nevyplavia hore. Rozrežeme jednu, ak je zvnútra dierkovaná, je už uvarená.
5. Sitkom ich povyberáme a obalíme v pripravenej popraženej strúhanke.
6. Podávame so sladkou smotanou, alebo iba posypané práškovým cukrom.

Method:

1. We pass the curd cheese through a sieve and mix it with flour, grits, sugar and the yolk of the eggs.
2. Then we beat up the white of the eggs and add it to the mixture. We leave it for one hour.
3. In the meantime we fry some breadcrumbs in butter till they become golden brown. When they cool down, we add powder sugar to it.
4. With wet hands we form small curd cheese dumplings and put them into boiled water. We boil them till they come up to the top of the water. Cut one for a try, if it is porous inside it is ready to eat. We take the dumplings out of water with a colander and put them into the fried breadcrumbs.
5. We serve them with sweet sour cream or powdered sugar.