



**KULINARNY  
ATLAS ŚWIATA**

# WĘGRY

Z WAKACJI NAD BALATONEM KONIECZNIE PRZYWIEŹ ZAPAS WĘGERSKIEJ PAPRYKI. INNE SKŁADNIKI DOSTANIESZ W POLSCE BEZ TRUDU. A MY ZAPEWNIAMY CI NAJLEPSZE PRZEPISY.



FOT.: A. SECHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIELOWSKA

**K**uchnia węgierska, bogata w specyficzne zapachy i smaki, ma dziś renomę światową. Nabierała wyrazistości, przez stulecia adaptując wszystko co dobre i interesujące z tradycji kulinarnych słowiańskich i otomańskich, aby uzyskać ostateczny kształt na początku XX wieku.

Węgry przyciągają rzesze turystów; jadą oni w dolinę Pannonii wabieni pięknymi krajobrazami, ciepłymi leczniczymi źródłami i bogatym dziedzictwem kulturalnym, aby po tym wszystkim co dla ducha delektować się znakomitą halászlé (zupa rybaczka) lub całą gamą smakowitych pörköltów (Wasze gulasze), które łagodnie trawić pomaga wyśmienity Egri Bikavér. Wielbicieli naszej kuchni po powrocie do domów chcieliby zapewne skosztować czegoś pysznego, wspominając miłe sercu i żołądkowi maziarskie klimaty.



**KLARA MOLNAR**  
rodowita Węgierka,  
współautorka książki  
„Na węgierskim stole”.

Nic prostszego. Wystarczą dobre, sprawdzone receptury, krwisto czerwona sypka papryka (najlepiej węgierska), no i cebula wyciskająca łzy z oczu (polska jest idealna). Ot i cała tajemnica.

Rozmawiając z wieloma ludźmi na tematy kulinarne, słyszę często, że w ich mniemaniu kuchnia węgierska jest synonimem ostrości. To nie do końca jest prawdą, ponieważ dobrze przygotowane węgierskie danie będzie jak najbardziej węgierskie i bez ostrej papryki i odwrotnie: ostra papryka nie jest w stanie podnieść walorów kiepsko przyrządzonego gulaszu.

Niech więc jedna z moich ulubionych potraw będzie przykładem, jak łatwo i prosto można stworzyć cudowną węgierską atmosferę także w Waszej kuchni, jak napełnić dom niezwykłymi zapachami. Życzę wszystkim Czytelnikom smacznego eksperymentowania!

## PÖRKÖLT Z PIECZAREK Z GALUSZKAMI

**8** dużych pieczarek, **1** duża cebula, **1/2** kostki smalcu, **1** łyżka papryki w proszku, krążek żółtej papryki, sól  
**GALUSZKI:** **0,5** kg mąki, **1** jajko, **1** łyżeczka soli, woda

Przygotuj pörkölt: posiekaną cebulę zrumień w tłuszczu, zdejmij z ognia (zawsze!) i dopiero teraz wsympaprykę. Wrzuć pieczarki pokrojone na plastereczki, wymieszaj i ustaw z powrotem na ogniu. Duś, dodając niedużą ilość wody (pamiętaj, że pieczarki też zawierają wodę!) przez 15-20 minut. Pod sam koniec posól i dodaj krążek mięsistej żółtej papryki, dla uzyskania świeżego wiosennego smaku. Zrób galuszkizki: wsymp mąkę do miski, dodaj łyżeczkę soli, wbij jajko i powoli mieszaj, dolewając stopniowo zimną wodę. Ciasto powinno przybrać lekko kleistą konsystencję. Odstaw na pół godziny pod przykryciem. W garnku zagotuj wodę, posól ją i zabierz się do robienia galuszek. Weź jedną trzecią ciasta, połóż na desce, oderwij nożem pasemko grubości palca, pokrój na centymetrowe kawaleczki i od razu zsuń z deski do wrzątku. Kiedy galuszki wypłyną na wierzch, wyjmij je cedzakiem, wstaw na chwilę pod bieżącą ciepłą wodę i przelóż do miski. Nie zapomnij dodać nieco tłustego sosu z pörköltu, aby galuszki się nie skleily. Jeszcze dwukrotnie powtórz całą operację z pozostałym ciastem. Galuszki podawaj do pörköltu.

ZDJEĆIE KLARY MOLNAR: ŁUKASZ ZANDECKI

W następnym odcinku poznacie kuchnię grecką. Znajdziecie u nas przepisy na dania, które pamiętacie z wakacji na Krecie czy Rodos. Będą też przepisy mniej znane, choć również ciekawe. Szukajcie nas w „Gazecie” w czwartek, 7 października.

**KUCHNIA**



**gazeta**  
WYBORCZA

Bezpłatny dodatek do „Gazety Wyborczej”. Redaktor prowadzący: Anna Kubica, Dział Sprzedaży: tel. (022) 555 63 19, 555 65 55

**WĘGRY**

# SURÓWKA MIESZANA

MOŻESZ JĄ ZROBIĆ NA ZAPAS  
I WŁOŻYĆ DO SŁOIKÓW.  
PO KILKU DNIACH W LODÓWCE  
JEST JESZCZE SMACZNIEJSZA.



## SALAATKA WARZYWNA

1/4 główki średniej wielkości kapusty, 1 cebula, 1 żółta papryka,  
1/2 strąka czerwonej papryki, 1 ogórek wąż lub 2-3 gruntowe,  
3 łyżki cukru, 3 łyżki octu 10-proc., łyżka soli

Kapustę oczyść, umyj i poszatkuj. Cebulę i obie oczyszczone z nasion papryki pokrój w cienkie plasterki. Do miski przełóż kapustę, następnie cebulę, potem dodaj plasterki papryki, a na wierzch poszatkuj obrane ogórki. Wsyp czubatą łyżkę soli i starannie wymieszaj. Odstaw na godzinę. Od czasu do czasu ponownie zamieszaj. Następnie mocno odcisnij słony sok, który puściły warzywa. Przygotuj zalewę octową: w 2 szklankach wody rozpuść cukier i ocet, zalej przygotowane składniki sałatki. Im dłużej warzywa postoją w tej zalewie, tym sałatka będzie smaczniejsza.

FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA, PRZEPIS: K. MOLNAR

## ZUPA PASTERKA

1 kg ziemniaków, 25 dag drobnego makaronu (zacierki),  
1 cebula, 1/2 żółtej papryki, 1/2 pomidora,  
5 dag wędzonego boczku, 1 1/2 łyżki tłuszczu, sól, 1 łyżka  
słodkiej papryki w proszku, 1-2 gałązki natki selera, vegeta  
Obrane ziemniaki pokrój w kostkę. W garnku, w którym będziesz gotować zupę, rozpuść łyżkę tłuszczu, najlepiej smalcu, przyrumień drobno pokrojony boczek i cebulę. Wrzuć ziemniaki i duś na małym ogniu 10 minut. Zdejmij z ognia, wsyp słodką paprykę i wlej 2,5 litra wody. Dodaj pokrojoną w kostkę żółtą paprykę, obrany pomidor i makaron (Węgrzy podsmażają zacierki na łyżeczce smalcu, zanim wrzucą je do zupy). Przypraw vegetą i solą. Gotuj do miękkości. W zupie możesz ugotować kawałek dobrze uwędzonej kiełbasy – będzie jeszcze lepiej smakowała.



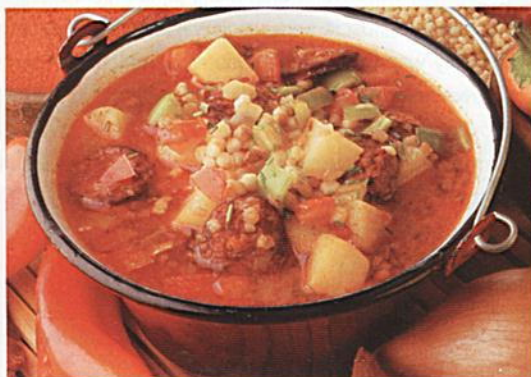
## ZUPA WIEJSKA

1 kg kwaszonej kapusty, 20 dag wędzonego boczku,  
2-3 cebule, 20 dag wędzonej kiełbasy, 1 szklanka kwaśnej  
śmietany, 1 łyżka mąki, 1 ząbek czosnku, 1 łyżeczka mielonej  
słodkiej papryki, sól

Kapustę zalej 3 litrami wody, zagotuj. Boczek pokrój w kostkę, wysmaż na suchej patelni. Dodaj do kapusty razem z wytopionym tłuszczem. Cebulę i czosnek obierz, drobno pokrój i również dodaj do zupy. Gotuj na małym ogniu, aż kapusta będzie zupełnie miękka. Kielbasę pokrój na plasterki (możesz je krótko obsmażyć, ale nie jest to konieczne), dodaj do zupy pod koniec gotowania. Przypraw do smaku słodką papryką i solą. Śmietanę wymieszaj z mąką, wlej do zupy. Zagotuj jeszcze raz, ciągle mieszając. Zupę wiejską podaje się z chlebem.



FOT.: I. STYLIZACJA: BUDAHAZI LÁSZLO,  
PRZEPIS: KLARA MOLNAR



FOT.: J. MAKOWSKI

CZAS PRZYGOTOWANIA

krótki średni długi

KOSZT PRZYGOTOWANIA

tanio średnio drogo

FOT.: A. ŚCIBOŃSKI, STYLIZACJA: Z. WICIEŃSKA



## RÁCPONTY – KARP Z PIECA

1 sprawiony karp o wadze 2,5 kg, sól, 1 łyżka słodkiej papryki, 5 kg ziemniaków, 25 dag cebuli, 10 dag masła, 3/4 l gęstej kwaśnej śmietany

Karpia umyj w zimnej wodzie, osusz, posól i natrzyj papryką na zewnątrz i od środka. Skórkę karpia ponacinaj ostrym nożem w równych odstępach. Ziemniaki obierz, pokrój na plasterki. Cebulę pokrój w krążki. Brytfannę nasmaruj masłem, na dnie ułóż ziemniaki i cebulę. Na tej warstwie połóż karpia, piecz godzinę na 2. poziomie od dołu w temperaturze 200°C. W tym czasie stop w rondelku resztę masła. W trakcie pieczenia co jakiś czas polewaj karpia i warzywa płynnym masłem i śmietaną (1/2 litra, czyli 2 szklanki). Pod koniec pieczenia polej rybę resztą śmietany i posyp papryką. Podawaj od razu po przygotowaniu.



FOT.: I. STYLIZACJA: BUDAHAZI LASZLO, PRZEPIS: KLARA MOLNAR

## PAPRYKA FASZEROWANA

8 strąków papryki, 10 dag ryżu, 30 dag mielonej niezbyt tłustej wieprzowiny, 1 jajko, 1 mała cebula, 20 dag przecieru pomidorowego, sól, pieprz, cukier, natka selera

**ZASMAŻKA:** 1,5 łyżki smalcu, 2 płaskie łyżki mąki

Przecier rozprowadź wodą, przypraw solą i cukrem, włóż całą cebulkę. Dodaj natkę selera, zagotuj. Odetnij spody papryk, wyjmij nasionka i białe środki. Zrób farsz: podgotuj ryż w osolonej wodzie, dodaj mięso, zmiksowaną cebulę i jajko. Przypraw solą i pieprzem. Nadzieniem napelnij papryki, pozostawiając trochę wolnego miejsca, gdyż ryż w czasie gotowania pęcznieje i może rozsadzić paprykę. Papryki włóż do sosu i gotuj do miękkości. Zasmaż mąkę na smalcu, połącz z sosem pod koniec gotowania. W czasie gotowania potrawy nie mieszaj, tylko lekko potrząśaj garnkiem.



## ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

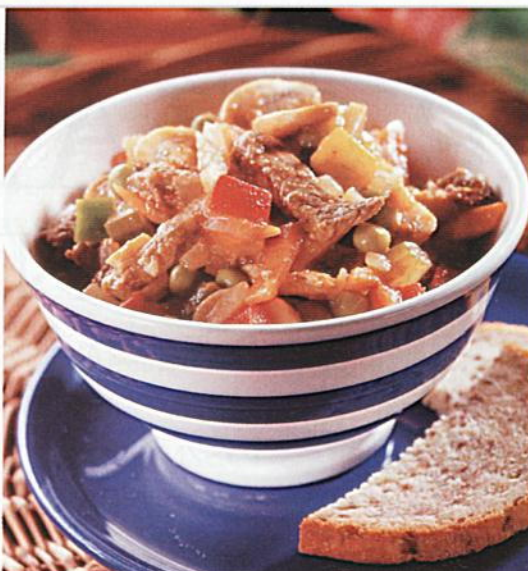
1 kg ziemniaków, 4 jajka, 40 dag kielbasy, 5 dag masła, 2 szklanki śmietany, 2 łyżki startego żółtego sera, 2 łyżki tartej bułki, 1/4 kostki smalcu lub masła, sól, pieprz

Ziemniaki ugotuj w mundurkach, obierz i pokrój na plasterki. Jajka ugotuj na twardo, zahartuj zimną wodą, ostudź, obierz i również pokrój na plasterki. Podobnie pokrój kielbasę (wcześniej możesz obrać ją z osłonki). W wysmarowanym masłem żaroodpornym naczyniu poukładaj warstwami ziemniaki, jajka i kielbasę, posypując niedużą ilością sera i polewając obficie śmietaną. Między warstwy wkładaj plasterki smalcu lub masła i równomiernie posypuj solą. Ostatnią górną warstwę powinny stanowić ziemniaki, posypane resztą sera, skropione tłuszczem oraz śmietaną i posypane bułką tartą. Przykryj folią aluminiową, zapiekaj około 20 minut w temp. 200°C. Następnie zdejmij folię i piecz jeszcze przez kilka minut, aż wierzch ładnie się przyrumieni.



FOT.: A. ŚCIBOŃSKI, STYLIZACJA: Z. WICIEŃSKA, PRZEPIS: K. MOLNAR





## BOGRACZ

po 30 dag selera, marchwi, pietruszki i pieczarek, 1 mała puszka groszku, 3 cebule, 3 ogórki kiszone, 1/2 szklanki ostrego keczupu, po 1 strąku papryki zielonej, żółtej i czerwonej, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 50 dag wołowiny bez kości, 4 łyżki oliwy, sól, pieprz kajeński

Wołowinę pokrój na cienkie paski, seler, marchew i pietruszkę w słupki, a cebulę w kostkę. Mięso i warzywa podsmaż na połowie oliwy, przykryj i duś do miękkości. Na pozostałej oliwie usmaż pieczarki pokrojone na plasterki, przelóż je do rondla. Dodaj pokrojone w kostkę ogórki i paprykę, keczup, groszek i koncentrat. Przypraw solą i pieprzem kajeńskim. Wymieszaj, duś jeszcze 15 minut. Podawaj z kluskami kładzionymi lub pieczywem.



# GULYÁSLEVES

POD KONIEC GOTOWANIA MOŻNA DODAC DO GULASZU POKROJONE W KOSTKĘ ZIEMNIANKI LUB DOMOWE GALUSZKI

40 dag (łącznie) wołowiny i wieprzowiny od szynki, 6 średnich ziemniaków, 1 cebula, 2-3 łyżki oleju, 1 marchewka, 1 pietruszka, 1 łyżka słodkiej czerwonej papryki w proszku, 1 ząbek czosnku, pół łyżeczki kminku, ewentualnie 1 czuszka, pomidor, zielona papryka

Cebulę posiekaj, usmaż na oleju, posyp słodką papryką, wymieszaj. Mięso pokrój w kostkę, dodaj do cebuli, zwiększ płomień. Przypraw solą i pieprzem, duś pod przykryciem we własnym sosie (jeśli będzie to konieczne, wlej trochę wody). Gdy mięso będzie prawie miękkie, dolej tyle wody, ile chcesz mieć zupy, i dorzuc ziemniaki pokrojone w kostkę, marchewkę pokrojoną w plasterki oraz pietruszkę w całości. Dodaj kminek i czosnek. Możesz też włożyć zieloną paprykę (bez nasionek) i całego pomidora. Gdy jarzyny będą miękkie, wyjmij pietruszkę, paprykę i pomidora. Od razu podawaj. Jeśli ktoś lubi ostrzejsze dania, może dorzucić czuszkę pokrojoną w cienkie plasterki. Zamiast mięsa można dać 4 parówki (podsmażone i pokrojone w plasterki) lub podobną ilość podsmażonej kielbasy pokrojonej w kostkę.



## Ostry apetyt na paprykę...?

Papryka „wiśnlowa” jest mała, czerwona, bardzo ostra. Papryka zielona to szczyt łagodności. Wydłużona „bácskał”, mimo że jasnozielona, jest ostra. Papryka „pomidorowa” jest duża, okrągła, czerwona i bardzo łagodna. Wymienione rodzaje to tylko najpopularniejsze na Węgrzech odmiany papryki, a wszystkich jest równie dużo, co odmian serów we Francji.

Knorr zaprasza na pyszną stronę: [www.poprostugotuj.pl](http://www.poprostugotuj.pl)



# KURCZAK PANIEROWANY

DO KURCZAKA PODAJE SIĘ FRYTKI I SAŁATĘ. PYSZNYM DODATKIEM JEST TEŻ FASOLA SZPARAGOWA NA SPOSÓB WĘGIERSKI: ZASMAŻANA, DOSMA-CZONA CZOSNKIEM, OCTEM I PAPRYKĄ, ZABIELONA ŚMIETANĄ



**6 udek kurczaka,**  
**2 jajka, 10 dag mąki, 20 dag bułki tartej, 25 dag smalcu, sól**  
W każde udko wsuń palec tuż przy kości i w powstały otwór wetrzyj sól. Starannie posolony węgierskim sposobem kurczak będzie się znacznie różnił w smaku od polskiego, solonego tylko z wierzchu, zwłaszcza gdy po nasoleniu wstawisz go na 2-3 godziny do lodówki, aby sól się dobrze wchłonęła. Następnie obtocz kurczaka w mące, roztrzepanym osolonym jajku oraz bulce tartej. Przyklep panierkę, aby ściśle przylegała do mięsa. Smaż w głębokim dobrze rozgrzanym smalcu przez 20-25 minut na średnim ogniu. Podawaj z sałatą i frytkami.



FOT.: A. ŚCICHOCKI,  
STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA, PRZEPIS: K. MOLNAR



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: E. MARTYNSKA

R E K L A M A



**Klára Molnár, Tadeusz Olszański**  
**Na węgierskim stole**

Wydawnictwo Studio Emka  
e-mail: wydawnictwo@studioemka.com.pl

Piękna i kolorowa książka o kuchni węgierskiej.  
Autorzy – rodowita Węgierka i polski dziennikarz – zdradzają w niej tajniki ulubionych przepisów.

112 stron, cena: 42 zł

## POŁĘDWICA W OBREZCZACH

**50 dag poledwicy, 2 duże papryki (czerwona i żółta),  
2 łyżki oliwy, sól, pieprz**

Poledwicę pokrój na grube plastry, paprykę na krążki. Plastry mięsa powkładaj w obrezcze z papryki, posmaruj po obu stronach oliwą. Grilluj 3-4 minuty, od czasu do czasu odwracając. Posyp solą i pieprzem.



## INDYCZKA PIECZONA

1 indyczka (2,5 kg), 10 dag masła

**NADZIENIE:** 10 dag startego żółtego sera, 2 jajka, 1 ostra papryczka chili, 2 czerwone cebule, 4 ząbki czosnku, 15 dag zmielonych orzechów, 6 świeżo zmielonych ziaren pieprzu, 4 zmielone ziarna ziela angielskiego, 3 utłuczone goździki, łyżeczka rozartego estragonu, sól

Przygotuj nadzienie: cebule obierz, posiekaj. Czosnek obierz, przeciśnij przez praskę. Papryczkę posiekaj, wymieszaj z cebulą, czosnkiem, orzechami, serem, połową przypraw oraz żółtkami roztrzepanymi z solą. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie połącz z masą. Indyczkę oczyść i umyj, natrzyj solą i resztą przypraw. Przygotowanym nadzieniem wypełnij przestrzeń pod skórą na piersi indyczki oraz wnętrze tuszki. Otwór zepnij lub zaszyj, indyczkę ułóż w brytfannie, grubo posmaruj masłem. Podlej 2 niepełnymi szklankami wody. Przykryj, piecz godzinę i 20 minut w temp. 190°C. Pod koniec pieczenia odkryj brytfannę i piecz jeszcze przez chwilę, aby skórka się przyrumieniła. Możesz podawać z ziemniakami i duszonym groszkiem.



FOT.: STYLIZACJA: M. GUGALA



FOT.: A. ŚCIEHOCCI, STYLIZACJA: Z. WICIEŃSKA

## PAPRYKARZ Z KURCZAKA

1 cebula, 2 łyżki czerwonej papryki w proszku (węgierskiej), piersi kurczaka na 4 osoby, 1/2 szklanki bulionu z kury (z kostki), trochę białego wytrawnego wina (jeśli jest), 1/4-1/3 szklanki śmietanki 30-proc., dobry olej

Posiekaj cebulę i zeszklij na dużej patelni na małym ogniu. Dodaj paprykę, duś 2-3 minuty. Piersi rozetnij na filety, włóż do torebki plastikowej i lekko rozbij tłuczkiem. Zwiększ płomień, podsmaż filety po 2-3 minuty z każdej strony. Smaż je partiami i odkładaj na talerz. Na patelnię wlej kieliszek wina (doda smaku) i rosół. Gotuj 2-3 minuty, zeszkrobując cebulę i sos z patelni. Dolej śmietankę, gotuj 2-3 minuty, aż sos lekko zgęstnieje. Włóż filety i podgrzej. Podawaj z ryżem lub kładzionymi kluszczykami.



## ZRAZY BITE POD CEBULĄ

1 kg rostbefu wołowego, 4 cebule, 20 dag mąki, 200 ml oleju, 100 ml czerwonego wina, musztarda, masło, sól, pieprz

Mięso pokrój na zrazy, lekko rozbij, skrop olejem i posmaruj musztardą. Ułóż w misce, wstaw do lodówki. Cebule pokrój na plastry, włóż do miseczki i posyp mąką. Przykryj, potrząśnij miseczką, aby okleiły się mąką. Przelóż na sitko i otrząśnij z nadmiaru mąki. Ponacinaj brzegi zrazów. Oprósź solą i pieprzem po jednej stronie, a mąką po drugiej. Na oleju usmaż najpierw plastry cebuli. Zdejmij, a na tym samym tłuszczu usmaż zrazy: najpierw 5 minut od strony z mąką, a po odwróceniu jeszcze 5 minut. Zdejmij z patelni. Zrób sos: tłuszcz ze smażenia połącz z winem i grudką masła. Zagotuj, mieszając. Zrazy posyp cebulą, sos podawaj osobno.



FOT.: STYLIZACJA: BUDAHAZI LASZLO, PRZEPIS: KLARA MOLNAR

FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA:  
Z. WICIELOWSKA, PRZEPIS: K. MOLNAR



## ŁAZANKI

40 dag mąki, 1 jajko, 1/2 główki średniej wielkości kapusty,  
1 czubata łyżka smalcu, cukier, sól, pieprz

Wbij jajko do mąki, lekko posól i wyrabiaj, dodając tyle wody, aby powstało luźne ciasto. Przykryj i zostaw na godzinę, aby odpoczęło. Potem cienko rozwałkuj, posyp mąką, wytnij łazanki. Ugotuj w lekko osolonej wodzie. Kapustę poszatkuj. Roztop tłuszcz, posyp odrobiną cukru, lekko skarmelizuj. Wrzuć kapustę, smaż, mieszając, aż się przyrumieni. Posól i popieprz, dodaj łazanki. Możesz przyprawić cukrem.



FOT.: I. STYLIZACJA: BUDAHAZI LASZLO,  
PRZEPIS: KLARA MOLNAR

## POGACZE

30 dag mąki, 30 dag dobrze odcisniętego twarogu,  
30 dag masła lub margaryny, 10 dag ostrego żółtego sera,  
1 jajko, gruboziarnista sól

Twaróg rozgnieć widelcem, po czym wyrób z mąką i masłem. Gdy wszystkie składniki połączą się w gładkie ciasto, owiń je w pergamin i włóż na godzinę do lodówki. Rozwałkuj do grubości jednego palca i wytnij krążki o średnicy 4-5 cm. Ułóż na blasze (niezbyt gęsto, bo urosną), posmaruj jajkiem, posyp gruboziarnistą solą i tartym serem. Piecz na złoty kolor w temp. 200°C.



# DOBOS

WYMYŚLIŁ GO XIX-WIECZNY CUKIERNIK  
WĘGIERSKI JÓZSEF C. DOBOS.  
RECEPTURA TEGO PRZEPIĘKNEGO  
TORTU BYŁA TAJEMNICĄ  
PRZEZ 20 LAT!



**CIASTO:** 20 dag cukru, 20 dag mąki, 7 jajek, szczypta soli,  
1 cukier waniliowy, 2 łyżeczki soku z cytryny, 1/2 szklanki  
cieplej wody, 5 dag cukru pudru, skórka otarta z 1/2 cytryny,  
masło do formy

**KREM CZEKOLADOWY:** 28 dag masła, 20 dag cukru, woda, szczypta  
soli, 5 dag kakao, 1 łyżeczka rumu, 1 cukier waniliowy,  
3 dag kakao do posypania

**GLAZURA:** 250 g cukru, sok z 1/2 cytryny

**ORAZ:** 12 pralinek (truffli)

Zrób ciasto: żółtka utrzyj z cukrem, solą, cukrem waniliowym, sokiem z cytryny i wodą. Gdy masa będzie puszysta i kremowa, dodaj białka ubite z cukrem pudrem i skórą cytrynową. Do masy przesiej mąkę, delikatnie wymieszaj. Rozgrzej

piekarnik do 200°C. Posmaruj masłem spód tortownicy. Porcjami wlewaj ciasto, kolejno upiecz 6-8 spodów biszkoptowych (po 10 minut każdy). Odlóż do ostygnięcia. Zrób masę: cukier wsyp do rondelka i zalej wodą (wody powinno być tylko tyle, aby przykryła cukier). Zagotuj, ostudź. Masło utrzyj z solą, wymieszaj z kakao i syropem cukrowym. Dodaj rum i cukier waniliowy. Krążki biszkoptowe cienko smaruj kremem i układaj jeden na drugim. Boki tortu także posmaruj kremem. Resztę masy włóż do lodówki. Zrób glazurę: skarmelizuj cukier, wymieszaj z sokiem cytrynowym. Polej wierzch tortu, ozdób resztą masy i pralinkami.



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIELOWSKA



FOT.: I. STYLIZACJA: BUDHAZI LASZLO, PRZEPIS: KLARA MOLNAR

## GERBAUD

**CIASTO:** 45 dag mąki, 2 żółtka, 4 dag drożdży, 1 szklanka śmietany, 25 dag margaryny, łyżeczka cukru, sól

**MASA:** 3 szklanki dżemu morelowego, 30 dag mielonych orzechów włoskich, 40 dag cukru

**POLEWA:** 30 dag cukru, 2 łyżki kakao

Mąkę delikatnie rozetrzyj z margaryną, zostawiając grudkę, która będzie potrzebna do zrobienia polewy. W kubku dokładnie wymieszaj śmietanę, żółtka, cukier, sól i drożdże. Tę masę wlej do mąki i starannie wyrób ciasto. Podziel je na 3 części. Pierwszą rozciągnij i za pomocą wałka przelóż na posmarowaną margaryną i wysypaną mąką blachę o wymiarach 35 x 35 cm, wysoką na 1,5 centymetra. Dopasuj wałkiem do kształtu blachy, posmaruj dżemem morelowym i posyp połową mielonych orzechów zmieszanych z cukrem. Przy-

kryj drugą częścią ciasta i znów posmaruj dżemem i posyp orzechami z cukrem. Przykryj ostatnią częścią ciasta i odstaw na 2 godziny w chłodne miejsce. Gdy ciasto odpocznie, upiecz je w temp. 180-200°C (30 minut) na jasnozłocisty kolor. Po wyjęciu z piekarnika wygładź delikatnie wierzch placza wałkiem, aby wycisnąć pęcherzyki powietrza, jakie utworzą się w cieście w czasie pieczenia. Zrób polewę: szklankę wody z cukrem gotuj do momentu, aż powstały syrop będzie sklejał palce. Wtedy wysyp kakao, wymieszaj i gotuj jeszcze przez chwilę. Zdejmij z ognia i dodaj margarynę, stale przy tym mieszając. Polewą pokryj placek, odstaw w chłodne miejsce. Pokrój na kwadraciki.



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WIGIEWSKA, PRZEPIS: K. MOLNAR

## PIJANY TORT

**CIASTO:** 8 jajek, 8 łyżek mąki, 8 łyżek cukru, masło i mąka do formy

**MASA:** 30 dag zmielonych orzechów włoskich, 30 dag cukru, łyżeczka mąki, 25 dag masła, 50 g rumu (prawdziwego, nie aromatu!)

Ubij jajka z cukrem na sztywno. Ostrożnie dodawaj po łyżce mąki, nieustannie przy tym mieszając, aby wyrobić gładkie ciasto biszkoptowe. Ciasto przelóż do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką brytfanny o wymiarach 25 x 35 cm, a wysokości co najmniej 5 cm. Włóż do nagrzanego piekarnika, piecz 30-35 minut w temp. 180°C. Przez pierwszy kwadrans nie otwieraj piecyka. Ostudzony biszkopt wyjmij z blachy i przekrój na połowę. Następnie każdą połówkę przetnij ostrym nożem lub nitką w poprzek tak, aby powstały 4 równe

prostokątne płyty. Orzechy, cukier i łyżeczkę mąki utrzyj w rondlu z połową szklanki wody. Nieustannie mieszając, podgrzewaj 6-8 minut. Zdejmij z ognia, w letniej masie rozprowadź masło, skrapiając wszystko połową rumu, aby uzyskać lekki krem. Resztą rumu nasącz dwa płyty biszkoptu, które wejdą w środek tortu. Wszystkie płyty posmaruj kremem i ułóż jeden na drugim. Kremu powinno wystarczyć jeszcze na posmarowanie wierzchu oraz boków tortu. Na wierzchu tortu narysuj faliste linie, udekoruj połówkami orzechów włoskich. Wstaw co najmniej na godzinę do lodówki. Tort może stać nawet tydzień w chłodnym miejscu, a z reguły po kilku dniach jest najsmaczniejszy.



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WIGIEWSKA, PRZEPIS: K. MOLNAR

## BULGOCZĄCE NALEŚNIKI

20 dag mąki, 1 jajko, 2 szklanki mleka, 1/2 szklanki wody mineralnej, tłuszcz, sól, cukier

**NADZIENIE:** 1/2 kg półtłustego białego sera,

1 jajko, skórka otarta z 2 cytryn, 2 cukry waniliowe, 4 łyżki cukru kryształu, 15 dag rodzynek (namoczonych wcześniej w mleku)

**ORAZ:** 1/2 kostki masła, 2 szklanki śmietany (22-proc.), cukier kryształ (po 2 łyżki na każdy rząd naleśników)

Ubij lub zmiksuj składniki naleśników, dodaj wodę mineralną i odstaw na godzinę. Patelnię rozgrzej i przetrzyj tłuszczem (kroplą oleju lub smalcu). Równo rozprowadź i usmaż 16 naleśników (z obu stron na złoty kolor). Utrzyj składniki nadzienia

i posmaruj naleśniki. Zwiń w ruloniki. Naczynie z żaroodpornego szkła posmaruj masłem i wysyp cukrem. Ułóż warstwę naleśników, na nich wiórki masła i rodzynek. Posyp 2 łyżkami cukru i rozprowadź na wierzchu śmietanę. Na to ułóż drugą warstwę naleśników i tak dalej, aż do wyczerpania składników. Całość kończy masło, cukier i śmietana. Przykryj folią aluminiową, piecz 30 minut w temp. 200°C, aby wszystko zaczęło pięknie bulgotać. Zdejmij folię, zapiekaj jeszcze 15 minut, aby na wierzchu powstała chrupiąca skorupka.





# LECZO

W PORZE OBIADOWEJ PODAJEMY JE Z KRÓTKIM MAKARONEM, KASZKĄ KUSKUS LUB RYZEM. NATOMIAST NA KOLACJĘ – RACZEJ ZE ŚWIEŻYM CHLEBEM

Gulasze i leczo tak wrosły w polski krajobraz kulinarny, że czasami sama zapominam o ich węgierskim pochodzeniu. Przyczyny popularności smacznego, taniego dania mięsnego są dość oczywiste, ale czym podbiło nasze podniebienia takie leczo? Myślę, że jego atrakcyjność polega na harmonijnym mariażu pa-

pryki z pomidorami, cebulą i kielbasą w nieskomplikowanym gorącym daniu, zwłaszcza że pomidory i paprykę najczęściej jemy w salatkach i surówkach. Leczko ma jeszcze jedną bardzo pożądaną zaletę – znakomicie sprawdza się w domach, w których do stołu zasiadają popołudniowo mięsożercy i wegetarianie.



## PRZYGOTUJ

75 dag papryki – 50 dag zielonej i 25 dag czerwonej lub żółtej, 60 dag dojrzałych pomidorów, łyżkę koncentratu pomidorowego, 50 dag cebuli, 40 dag cienkiej kielbasy lub 20 dag kielbasy i 4 parówki, 1/3 szklanki oleju, 1-2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku, cukier, ostrą paprykę w proszku, sól.

**BĘDĄ CI RÓWNIEŻ POTRZEBNE:** duży garnek z grubym dnem i jakiegokolwiek mniejszy, 2 miski, patelnia, deska, duży i mały nóż, łyżka.



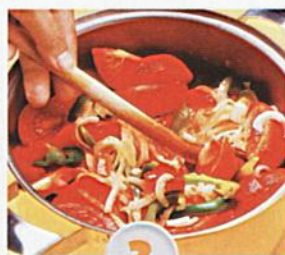
1

Obierz cebule, przetnij na półki, pokrój na desce w dość grube półplasterki. W większym garnku rozgrzej olej, wrzuć cebulę, odrobinę ją posól. Mieszając, smaż ze 2 min, po czym ustaw mały płomień i przykryj garnek. Gdy cebula się dusi, wytnij z papryki gniazda nasienne, pokrój ją na ćwiartki. Zamieszaj cebulę, bo łatwo się przypala. W mniejszym garnku nastaw wodę. Pokrój paprykę w szerokie paski. W tym czasie cebula powinna się zeszklić. Wsyp do niej pokrojone strąki i paprykę przyprawową, zamieszaj, zabezpiecz przed przywieraniem, wlewając 3-4 łyżki gorącej wody, przykryj garnek.



2

Z pomidorami będzie trochę więcej zachodu, bo trzeba je obrać, a przedtem sparzyć. Włóż pomidory do garnka z wrzącą wodą i po chwili wyłącz gaz. Po 2 minutach odcedź je na durszlaku, przelej zimną wodą, włóż do miski. Nacinaj każdy na czubku na krzyż i pomagając sobie nożykiem, ściągnij skórkę. Małe pomidorki pokrój na ćwiartki, duże na ósemki, a następnie wrzuć wszystkie do duszących się warzyw. Dodaj także koncentrat (wzmacnia smak pomidorów i nadaje potrawie piękny żywy kolor), trochę soli, wymieszaj wszystko starannie i przykryj garnek.



3

Warzywna baza leczo będzie gotowa za 12-15 minut. Po czym to rozpoznasz? Po fantastycznym aromacie, który wypełni kuchnię, i konsystencji wszystkich składników. We właściwie ugotowanej potrawie cebula jest wprowadzić dość miękka, ale nie rozgotowana, papryka pozostaje zdecydowanie jędrna, z nieodstającą skórką, a pomidory powinny częściowo się rozpaść i wytworzyć dość gęsty sos, który zwiąże warzywa.



4

Pokrój kielbasę na cienkie plasterki i lekko zrumień na patelni. Nie dodawaj tłuszczu do smażenia – nawet w chudej kielbasie jest go dość. Parówki pokrój na dość grube plasterki, ale nie podsmażaj. Jeżeli masz w domu wegetarianie, na 5 minut przed zdjęciem z ognia przełóż leczo dla nich przeznaczone do innego naczynia, a do pozostałego w garnku wrzuć wędliny i wymieszaj. Wegetariańskie możesz wzbogacić bogatą w białko roślinną ugotowaną fasolką szparagową (może być mrożona lub konserwowa). Na koniec dopraw leczo solą, cukrem i ostrą papryką.

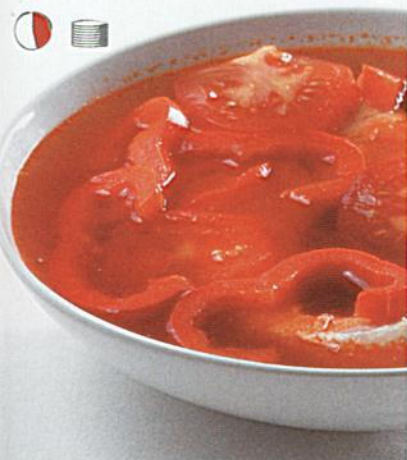
# gotuj z Pascalem

**K**AŻDA WĘGIERSKA GOSPODYNIA MA SWÓJ PRZEPIS NA HALÁSZLÉ. NIEKTÓRZY UWAŻAJĄ, ŻE NA TĘ PYSZNĄ, PRAWDZIWIE OGNISTĄ ZUPĘ NADAJE SIĘ TYLKO KARP. MOIM ZDANIEM NAJLEPSZA JEST HALÁSZLÉ Z KILKU RÓŻNYCH RODZAJÓW RYB. SZCZEGÓLNIIE POLECAM LOSOSIA I DORSZA!

## ZUPA RYBNA HALÁSZLÉ

70 dag ryb, 20 dag cebuli, 2 łyżki ostrej papryki w proszku, 1 łyżka chili w proszku, 2 pomidory, 2 czerwone papryki, 1 łyżka oliwy

Obierz cebulę, pokrój w grube krążki. Cebulę i oczyszczone ryby włóż do zimnej, posolonej wody. Gotuj 5 minut, nie mieszając. Umyj warzywa, pomidory pokrój w plasterki, papryki na półowki. Wyjmij nasionka i białe środki z papryk, półowki pokrój w cienkie paseczki. W garnku rozgrzej oliwę, wrzuć paprykę i smaż 10 minut. Bulion rybny przecedź przez gęste sitko, dodaj podsmażoną paprykę i pomidory. Posól i popieprz, włóż ryby i gotuj razem jeszcze 10 minut. Przypraw ostrą papryką i chili, wymieszaj. Zupę podawaj bardzo gorącą.



## TARTA Z BIAŁYM SEREM

**CIASTO:** 35 dag mąki, 16 dag cukru, 16 dag masła, 100 ml białego wytrawnego wina, 2/3 torebki proszku do pieczenia, 1/2 cytryny, 2 żółtka, sól  
**FARSZ:** 5 dag cukru, 1 jajko, 1 cukier waniliowy, 10 dag rodzynek, 20 dag białego sera

Przygotuj ciasto: mąkę przesiej na stolnicę, pośrodku zrób dołek. Wsyp do niego cukier, szczyptę soli, proszek do pieczenia oraz skórkę otartą z połowy cytryny. Dodaj pokrojone na kawaleczki masło i żółtka. Delikatnie wymieszaj, dodaj wino, zagniataj, aż otrzymasz sprężystą masę. Ciasto rozwałkuj, podziel na 2 porcje. Połowę ciasta wyłóż

natłuszczoną foremkę. Zrób farsz: utrzyj ser z cukrem waniliowym i jajkiem, wymieszaj z rodzynekami. Masę rozprowadź na cieście. Rozwałkuj drugą porcję ciasta, przykryj masę. Wilgotnymi palcami sklej brzegi obu warstw ciasta. Piecz 40 minut w temp. 160°C.



poprostugotuj.onet.pl



**Od spróbowania  
do zakochania!**

**Knorr. Dzisiaj po węgiersku.**

### Węgierska pikanteria

Przygotuj:  
1 Fix do spaghetti Napoli Knorr, 250g mięsa wieprzowego (lub drobiowego), czerwoną cebulę,  
czerwoną paprykę, cukinię, ząbek czosnku, olej, sól, pieprz,  
paprykę ostrą lub słodką – do smaku.

Mięso pokrój w kawałki i podsmaż na oleju na złoty kolor. Soczystą paprykę, cebulę i cukinię  
oczyść i pokrój w kostkę, czosnek rozgnieć. Fix wymieszaj dokładnie z 1 szklanką wody  
i 1 łyżką oleju, zalej nim mięso i doprowadź do wrzenia. Dodaj smakowite warzywa  
i duś jeszcze przez około 10 minut. Gotowe danie możesz udekorować białym akcentem gęstej  
śmietany. Podawaj z ryżem lub ziemniakami.

Wiele innych, ciekawych dań znajdziesz na stronie [www.poprostugotuj.pl](http://www.poprostugotuj.pl)

